

Kuchyňský robot

Návod k obsluze

CZ



SENCOR®

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL
STM 43OR / STM 44RD / STM 45VT
STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

Před zapnutím spotřebiče se, prosím, seznámte s návodem k jeho obsluze, a to i v případě, že jste již obeznámeni s používáním spotřebičů podobného typu. Používejte spotřebič pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití. Návod uschovejte pro případ další potřeby.

Minimálně po dobu trvání zákonného práva z vadného plnění, příp. záruky za jakost doporučujeme uschovat originální přepravní karton, balicí materiál, pokladní doklad a potvrzení o rozsahu odpovědnosti prodávajícího nebo záruční list. V případě přepravy zabalte spotřebič opět do originální krabice od výrobce.

Kuchyňský robot

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

OBSAH

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	3
POPIS KUCHYŇSKÉHO ROBOTU	5
PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO NÁSTAVEC NA MLETÍ MASA, VÝROBU DOMÁCÍCH KLOBÁS A KEBABU	6
PŘÍSLUŠENSTVÍ NÁSTAVCE NA STROUHÁNÍ A KRÁJENÍ	7
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	7
ÚČEL POUŽITÍ KUCHYŇSKÉHO ROBOTU	7
MIXOVÁNÍ, ŠLEHÁNÍ A HNĚTÉNÍ	8
MLETÍ MASA, VÝROBA KLOBÁS A KEBABU	10
STROUHÁNÍ A KRÁJENÍ	13
ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA	14
SKLADOVÁNÍ	14
TIPY A RADY PRO PŘÍPRAVU RŮZNÝCH DRUHŮ TĚST A JEJICH PEČENÍ	15
RECEPTY	19
TECHNICKÉ ÚDAJE	22
POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM	22
LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ	22

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Tento spotřebič nesmějí používat děti ani si s ním nesmějí hrát. Udržujte spotřebič a jeho přívodní kabel mimo dosah dětí.
- Spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.

Kuchyňský robot

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

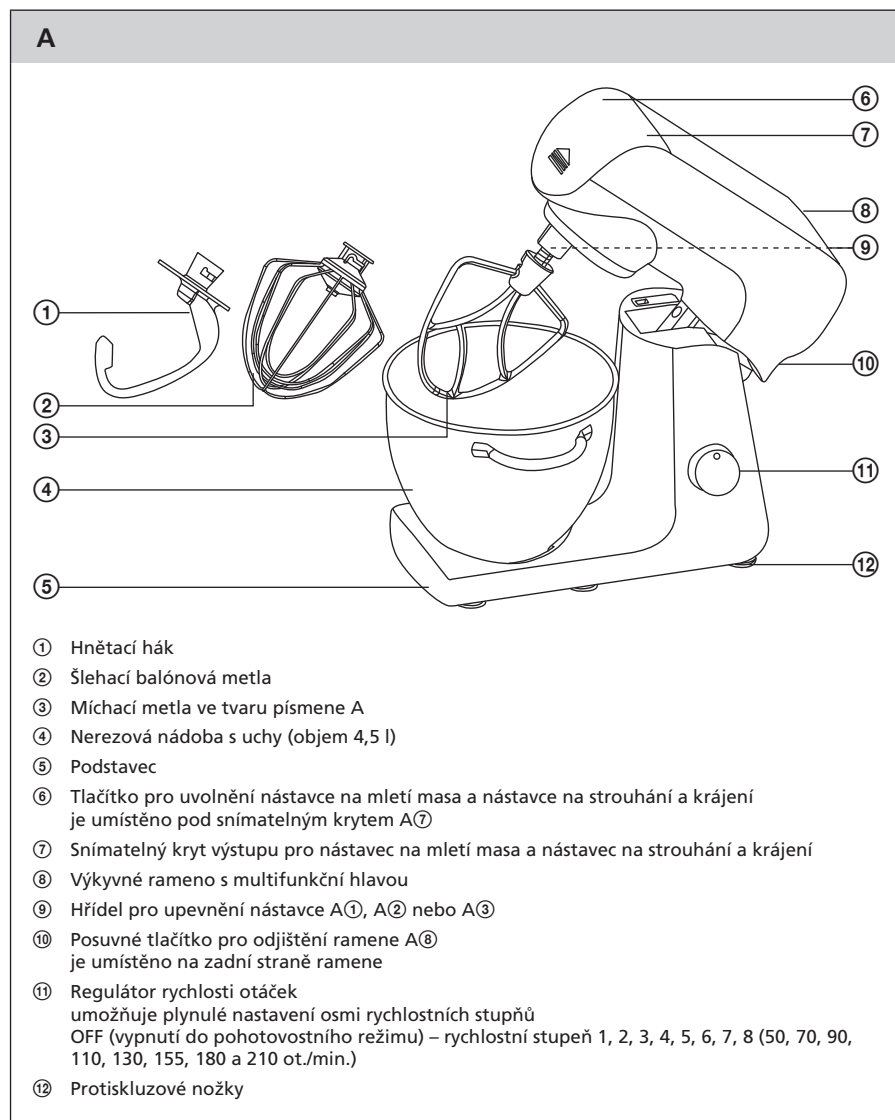
- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se shoduje napětí uvedené na jeho typovém štítku s napětím ve vaší zásuvce.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které není dodáváno s tímto spotřebičem nebo není výslovně doporučeno výrobcem.
- Spotřebič je určen a konstruován pro zpracovávání běžného množství potravin v domácnosti.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než pro které je určen.
- Nepoužívejte spotřebič v průmyslovém prostředí ani venku.
- Spotřebič neumísťujte na parapety oken nebo na nestabilní povrchy. Spotřebič umísťujte pouze na rovný, suchý a stabilní povrch.
- Spotřebič nepokládejte na elektrický nebo plynový vařič, do blízkosti otevřeného ohně nebo zařízení, které jsou zdrojem tepla.
- Dbejte na to, aby se vidlice síťového kabelu nedostala do kontaktu s vodou nebo vlhkostí.
- Nikdy nepoužívejte více typů nástavců současně.
- Spotřebič (vyjma odnímatelných částí) nemýjte pod tekoucí vodou ani jej neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.
- Spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky, pokud jej nebudete používat, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží, čištěním nebo jeho přemístěním. Před demontáží spotřebiče a výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, vyčkejte, až se pohyblivé části zastaví.
- Z bezpečnostních důvodů je tento spotřebič vybaven pojistkou, která neumožní spuštění motoru, pokud je rameno spotřebiče odklopeno.
- Před uvedením spotřebiče do chodu se ujistěte, že je správně sestaven a že je rameno v horizontální poloze.
- Horké tekutiny nebo potraviny nechte před mixováním vychladnout.
- Nepokoušejte se mlít kosti, skořápky ořechů nebo jiné tvrdé suroviny.
- Nenechávejte spotřebič nepřetržitě v činnosti při velkém zatížení po dobu delší než 10 minut. Před dalším spuštěním jej nechte alespoň 30 minut vychladnout.
- Během provozu spotřebiče neodklápějte rameno a nevládejte do nádoby na mixování ruce nebo předměty, jako např. kuchyňský nůž, vidličku nebo vařečku. Nedotýkejte se rotujících částí spotřebiče nebo nástavců a dbejte na to, aby se do jejich blízkosti nedostaly cizí předměty, jako např. oblečení, vlasy apod. Mohlo by dojít k úrazu nebo poškození spotřebiče.
- Jestliže nějaký předmět, jako například lžice nebo vařečka, spadne do nádoby na mixování během provozu spotřebiče, okamžitě nastavte regulátor rychlosti do polohy OFF (pohotovostní režim), odpojte přívodní kabel od zásuvky a předmět vyjměte.
- Pokud se přísady přichycují k nástavcům nebo na stěny nádoby, spotřebič vypněte a odpojte jej od síťové zásuvky. Stěrkou očistěte nástavce a stěny nádoby. Poté můžete pokračovat v mixování.
- Nikdy během provozu nepoužívejte prsty nebo jiné předměty k protlačení přísad plnicím otvorem masomlýnkou nebo nástavce na krájení a strouhání. K tomuto účelu slouží přítlak, který je součástí příslušenství spotřebiče.
- Nespouštějte spotřebič naprázdno. Nesprávné používání spotřebiče může nepříznivě ovlivnit jeho životnost.
- Před uložením spotřebiče se ujistěte, že je rameno stojanu sklopeno do horizontální polohy.
- Na síťový kabel nepokládejte těžké předměty. Dbejte na to, aby síťový kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal horkého povrchu.
- Neodpojujte spotřebič od síťové zásuvky tahem za síťový kabel. Mohlo by dojít k poškození síťového kabelu nebo síťové zásuvky. Kabel odpojujte od zásuvky tahem za zástrčku síťového kabelu.
- Pokud je síťový kabel poškozen, výměnu světe odbornému servisu. Spotřebič s poškozeným síťovým kabelem nebo vidlicí síťového kabelu je zakázáno používat.
- Abyste se vyvarovali nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neopravujte spotřebič sami ani ho nijak neupravujte. Veškeré opravy a seřízení tohoto spotřebiče světe autorizovanému servisnímu středisku. Zásahem do spotřebiče se vystavujete riziku ztráty zákonného práva z vadného plnění, příp. záruky za jakost.

Kuchyňský robot

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

CZ

POPIS KUCHYŇSKÉHO ROBOTU

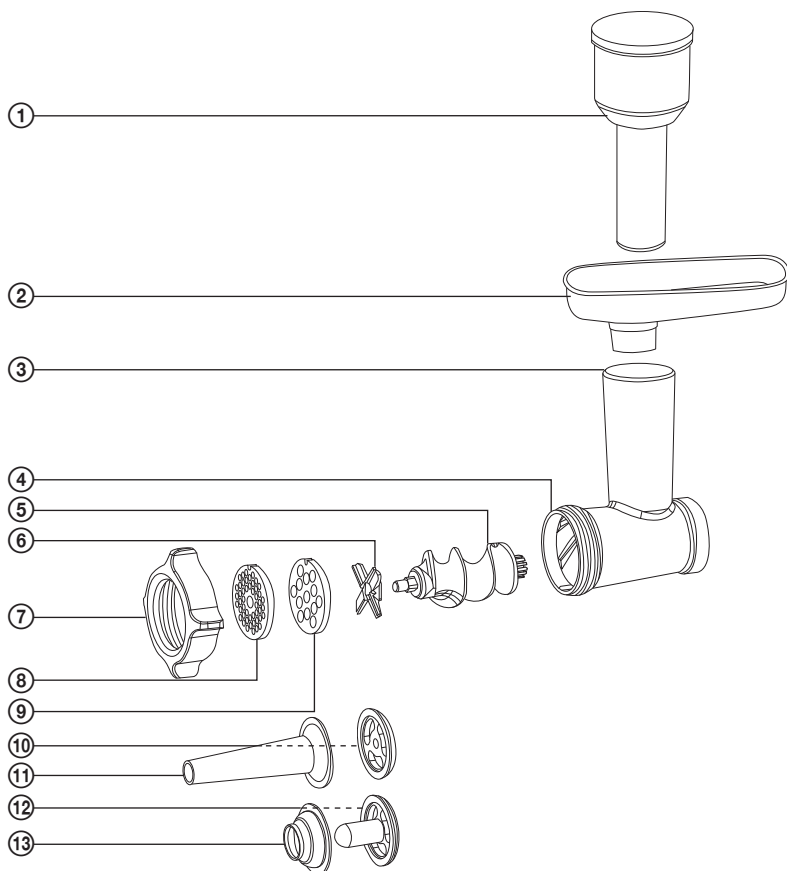


Kuchyňský robot

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO NÁSTAVEC NA MLETÍ MASA, VÝROBU DOMÁČÍCH KLOBÁS A KEBABU

B



- ① Přítlak
- ② Nerezová násypka
- ③ Plnicí otvor
- ④ Mlecí komora
- ⑤ Šneková hřídel
- ⑥ Mlecí nůž
- ⑦ Šroubovací uzávěr

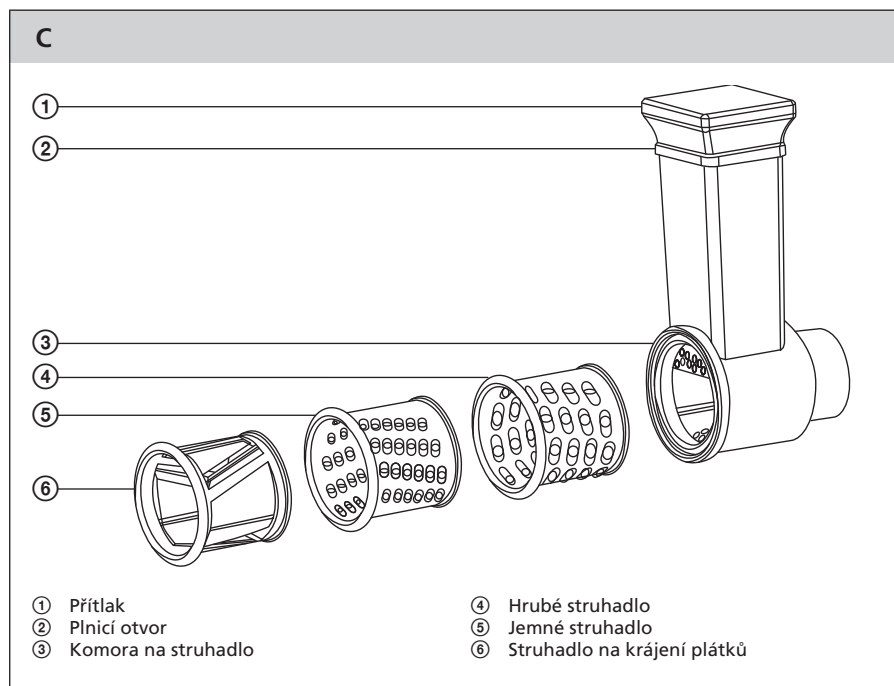
- ⑧ Jemný (3 mm) mlecí disk
- ⑨ Hrubý (8 mm) mlecí disk
- ⑩ Separátor
- ⑪ Nástavec na plnění střívek
- ⑫ Formovač
- ⑬ Kuželový nástavec

Kuchyňský robot

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

CZ

PŘÍSLUŠENSTVÍ NÁSTAVCE NA STROUHÁNÍ A KRÁJENÍ



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Spotřebič a jeho příslušenství vyjměte z obalového materiálu.
2. Všechny odnímatelné části, tj. hnětací hák A①, šlehací metlu A②, míchací metlu A③, nerezovou nádobu na mixování A④ a příslušenství z obrázku B a C, důkladně omyjte teplou vodou za použití neutrálního kuchyňského saponátu. Poté je opláchněte čistou vodou a důkladně vytřete dosucha jemnou utěrkou.

ÚČEL POUŽITÍ KUCHYŇSKÉHO ROBOTU

- Díky široké škále příslušenství najde tento robot uplatnění v každé kuchyni. Můžete jej použít k mixování, šlehání, hnětení, mletí, strouhání, výrobě kebabu nebo domácích klobás.

Kuchyňský robot

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

MIXOVÁNÍ, ŠLEHÁNÍ A HNĚTENÍ

SYSTÉM PLANETÁRNÍHO MIXOVÁNÍ

- Systém planetárního mixování je založen na principu dvojité rotace nástavce. Nástavec rotuje po vnitřním obvodu nádoby v protisměru hodinových ručiček a zároveň kolem své osy v opačném směru. Tím je zajištěno důkladné a rovnoměrné zpracování ingrediencí.

VÝBĚR TYPU NÁSTAVCE

TYP NÁSTAVCE	POUŽITÍ
Hnětací hák A①	Používá se k hnětění a pro přípravu těžkých a hutných těst obsahujících kvasnice, jako např. chlebového těsta.
Míchací metla A③	Používá se k mixování středně těžkých a lehkých těst bez kvasnic, k míchání plev, krému, náplní apod.
Šlehací metla A②	Používá se ke šlehání celých vajec nebo vaječných bílků, šlehačky, lehkých těst, pěnových krémů apod. Nepoužívejte jej k mixování těžkých a hutných těst.

SESTAVENÍ A DEMONTÁŽ MIXÉRU

- Než začnete sestavovat nebo demontovat kuchyňský robot, ujistěte se, že je vypnutý a odpojený od zásuvky el. napětí.

1. Vložení mixovací nádoby

- Kuchyňský robot postavte na rovný a suchý povrch, například na pracovní desku kuchyňské linky.
- Posuňte tlačítko A⑩ nahoru a přidržeťte jej. Rameno A⑧ odklopte. K aretaci ramene A⑥ v otevřené poloze uvolněte tlačítko A⑩.
- Nerezovou nádobu A④ vložte do otvoru v podstavci A⑤ a upevněte ji pootočením ve směru hodinových ručiček. Pokud je nádoba A④ upevněna správně, není možné zdvihnout ji samostatně z podstavce A⑤.

2. Připevnění nástavce (hnětacího háku, míchací nebo šlehací metly)

- Při nasazování nástavce musí být rameno A⑥ zajištěno v otevřené poloze, viz bod 1.2 kapitoly Vložení mixovací nádoby. Na hřídel mixovací hlavy A⑨ nasadte jeden z nástavců tak, aby hřídel A⑨ zapadla do otvoru v nástavci. Nástavec přitlačte směrem k mixovací hlavě A⑧ a pootočte jím proti směru hodinových ručiček, aby došlo k jeho upevnění k hřídeli A⑨.
- Jednou rukou uchopte nástavec a mírně za něj zatáhněte směrem dolů. Pokud je řádně upevněn k hřídeli A⑨, nedojde k jeho uvolnění.
- Pokud nebudete hned vkládat přísady do nádoby na mixování A④, posuňte tlačítko A⑩ nahoru, přidržeťte jej a rameno A⑧ sklopte do horizontální polohy. Po sklopení ramene A⑧ do horizontální polohy uvolněte tlačítko A⑩.

3. Vyjmutí nástavce a nádoby na mixování

- Posuňte tlačítko A⑩ nahoru a přidržeťte jej. Rameno A⑧ odklopte. K aretaci ramene A⑥ v otevřené poloze uvolněte tlačítko A⑩.
- Nástavec uchopte a mírně jej zatlačte směrem k mixovací hlavě A⑧. Poté jím pootočte ve směru hodinových ručiček, aby se uvolnil z hřídele A⑨ a sejměte jej. Nádobou na mixování A④ pootočte proti směru hodinových ručiček a vyjměte ji z podstavce A⑤. Rameno A⑧ uveďte zpět do horizontální polohy.

Kuchyňský robot

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

CZ

POUŽITÍ MIXÉRU

1. Odklopte rameno A⑧ a do nádoby A④ umístěné v podstavci A⑤ vložte přísady.



Upozornění:

Maximální hmotnost přísad, které lze zpracovat v jedné dávce, je 1,5 kg. Maximální množství bílků, které lze šlehat najednou, je 8 ks.

2. Rameno A⑧ s přípevným nástavcem sklopte do horizontální polohy.
3. Ujistěte se, že kuchyňský robot je správně sestaven a že regulátor rychlosti A⑪ je nastaven v poloze OFF (pohotovostní režim). Přívodní kabel připojte k zásuvce el. napětí.
4. Regulátorem A⑪ nastavte požadovaný rychlostní stupeň v rozsahu 1 až 8. Nejprve nastavte nižší rychlost, aby se zamezilo rozstříkávání přísad. Jakmile dojde k jejich promísení, zvýšte rychlost na požadovaný stupeň. Rychlost lze průběžně regulovat dle potřeby.



Upozornění:

Pokud je třeba setřít přísady ze stěn nádoby na mixování A④ a nástavce, kuchyňský robot nejdříve vypněte nastavením regulátoru rychlosti A⑪ do polohy OFF (pohotovostní režim) a odpojte od síťové zásuvky. Poté setřete přísady plastovou stěrkou.

Maximální doba provozu spotřebiče je 10 minut. Nenechávejte spotřebič nepřetržitě v provozu déle, než je výše uvedeno. To obzvláště platí při velkém zatížení (např. při zpracování těžkých, hutných těst). Pokud byl spotřebič v provozu při velkém zatížení, před dalším spuštěním jej nechte alespoň 30 minut vychladnout.

5. Po ukončení používání nastavte regulátor rychlosti A⑪ do polohy OFF (pohotovostní režim) a přívodní kabel odpojte od síťové zásuvky.
6. Mixér demontujte dle instrukcí uvedených v kapitole Sestavení a demontáž mixéru. K odstranění směsi z nádoby A④ a nástavce použijte měkkou plastovou stěrku.
7. Po každém použití vyčistěte kuchyňský robot dle pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba.

RYCHLÝ PRŮVODCE MIXOVÁNÍM

Typ nástavce	Ingredience	Množství	Doba zpracování	Výběr rychlosti
Šlehací metla A②	Bílky	max. 8 ks	5 minut	Stupeň 8
Šlehací metla A②	Smetana	250 ml	3 minuty	Stupeň 8
Šlehací metla A②	Majonéza	3 žloutky	1 minuta	Stupeň 3–5
Míchací metla A③	Těsto na dort	cca 800 g	6 minut	Stupeň 3–7
Nhětací hák A①	Chlebové těsto	max. 600 g mouky	4 minuty	Stupeň 3



Poznámka:

Výše uvedené doby zpracování jsou pouze orientační. Aby nedocházelo k rozstříkávání ingrediencí mimo nádobu, zvolte jako počáteční rychlost stupeň 1 nebo 2. Poté nastavte vyšší rychlost dle potřeby.

Kuchyňský robot

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

MLETÍ MASA, VÝROBA KLOBÁS A KEBABU

SESTAVENÍ A DEMONTÁŽ MLÝNKU NA MASO

1. Do mlecí komory B④ vložte šnekovou hřídel B⑤ ozubeným kolečkem napřed.
2. Na hřídel B⑤ nasadte mlecí nůž B⑥ (ostřím směrem ven z mlecí komory) a na něj nasadte jemný nebo hrubý mlecí disk B⑧ nebo B⑨ v závislosti na preferované hrubosti mletí. Dbejte na to, aby výstupek v mlecí komoře B④ zapadl do výřezu v mlecím disku.

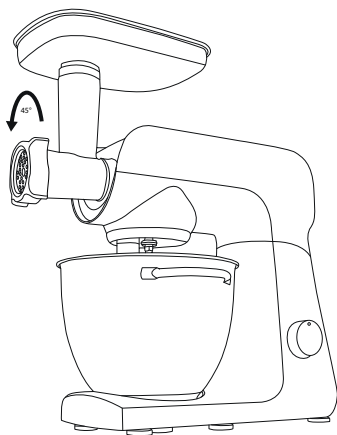


Upozornění:

Při nasazování nože B⑥ dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se neporanili o jeho ostří.

3. Na mlecí komoru B④ nasadte uzávěr B⑦ a řádně jej upevněte zašroubováním ve směru hodinových ručiček.
4. Ujistěte se, že přístroj je vypnutý a odpojený od zásuvky el. napětí. Rameno A⑧ musí být sklopeno do horizontální polohy a nástavec A①, A② nebo A③ demontován. Z multifunkční hlavy sejměte kryt A⑦. Sestavený mlýnek na maso přiložte pod úhlem cca 45° k výstupu, který je umístěn v přední části multifunkční hlavy, a upevněte jej pootočením proti směru hodinových ručiček (obr. D). Zajištění mlýnku na maso ve svislé poloze je signalizováno vysunutím tlačítka A⑥, které je doprovázeno slyšitelným cvaknutím. Na plnicí otvor B③ nasadte nerezovou násypku B②. Nyní je mlýnek na maso sestaven a připraven k použití.

D



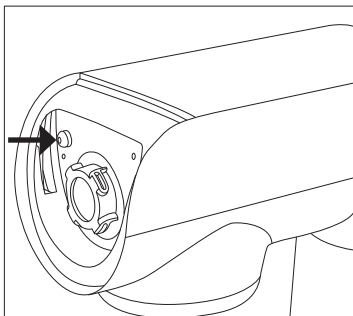
Kuchyňský robot

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

CZ

5. Pro demontáž mlýnku nejdříve sejměte násypku B②. Poté stiskněte tlačítko A⑥ (obr. E) a mlýnek sejměte pootočením ve směru hodinových ručiček. Při rozebrání mlýnku na jednotlivé součásti postupujte opačným způsobem než při jeho sestavení.

E



POUŽITÍ MLÝNKU NA MASO

1. Nejdříve si připravte maso k mletí a to následujícím způsobem. Vykostěte jej, zbavte šlach, chrupavek a nakrájejte na kousky o velikosti cca 2×2×6 cm, které volně projdou plnicím otvorem B③.



Upozornění:

Nepracovávávejte zmražené maso. Před mletím jej nechte rozmraznout.

2. Ujistěte se, že mlýnek je správně sestaven a regulátor rychlosti A⑩ je nastaven v poloze OFF (vypnuto).
3. Pod mlýnek umístěte nerezovou nádobu A④ nebo jinou vhodnou nádobu. Zástrčku síťového kabelu připojte k zásuvce el. napětí.
4. Regulátorem A⑩ nastavte požadovaný stupeň rychlosti. Doporučujeme nastavit rychlost 5 a pak dle potřeby rychlost snížit nebo zvýšit. Kousky masa vkládejte postupně do plnicího otvoru B③ a stlačujte přítlakem B①. Dbejte na to, aby nedošlo k ucpání plnicího otvoru B③ velkým množstvím masa.



Upozornění:

K protlačování masa plnicím otvorem B③ nepoužívejte prsty nebo jiné předměty. Vždy používejte k tomu určený přítlak B①.

5. Mleté maso bude padat do připravené nádoby. Zbytky masa, které zůstaly v mlecí komoře B④, lze odstranit semletím krajíce chleba nebo rohlíku.
6. Pro vypnutí spotřebiče nastavte regulátor rychlosti A⑩ do polohy OFF (vypnuto).
7. Po každém použití vyčistěte mlýnek na maso dle pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba.

Kuchyňský robot

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

SESTAVENÍ A DEMONTÁŽ NÁSTAVCE NA VÝROBU KLOBÁS

1. Při sestavení nástavce na plnění střívek (výrobu domácích klobás) postupujte stejným způsobem jako při sestavení mlýnku na maso pouze s tím rozdílem, že místo mlecího nože B⑥ a mlecího disku B⑧ nebo B⑨ použijete součásti B⑩ a B⑪.
2. Separátor B⑩ nasadíte na šnekovou hřídel tak, aby výstupek v mlecí komoře B④ zapadl do výřezu v separátoru B⑩. Na separátor B⑩ umístíte nástavec na plnění střívek B⑪ a celou sestavu nástavce na výrobu klobás zkompletujete našroubováním uzávěru B⑦ na mlecí komoru B④.
3. Při demontáži postupujte opačným způsobem.

POUŽITÍ NÁSTAVCE NA VÝROBU KLOBÁS

1. Ujistěte se, že spotřebič je správně sestaven a regulátor rychlosti A⑪ je nastaven v poloze OFF (vypnuto). Zástrčku síťového kabelu připojte k zásuvce el. napětí.
2. Připravte si střívko, které budete plnit mletým masem, a nechejte jej máčet ve vařné vodě cca 10 minut. Namletou masovou směs položte na násypku B②. Střívko vyjměte z vody a jeden jeho konec zašpelujte nebo zavažte a druhý konec nasuňte jako harmoniku na nástavec na plnění střívek B⑪.
3. Regulátorem A⑪ nastavte požadovaný stupeň rychlosti. Doporučujeme nejdříve nastavit nižší rychlostní stupeň a pak jej dle potřeby zvýšit. Jednou rukou přidržujte střívko na nástavci B⑪ a druhou rukou pomocí přítlaku B① protlačujte namletou masovou směs plnicím otvorem B③. Pokud se střívko přichycuje k nástavci B⑪, je třeba jej znovu navlhčit vodou.



Upozornění:

K protlačování mletého masa plnicím otvorem B③ nepoužívejte prsty nebo jiné předměty. Vždy používejte k tomu určený přítlak B①.

4. Pro vypnutí spotřebiče nastavte regulátor rychlosti A⑪ do polohy OFF (vypnuto).
5. Po každém použití vyčistěte jednotlivé součásti nástavce dle pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba.

SESTAVENÍ A DEMONTÁŽ NÁSTAVCE NA VÝROBU KEBABU

1. Při sestavení nástavce na výrobu kebabu postupujte stejným způsobem jako při sestavení mlýnku na maso pouze s tím rozdílem, že místo mlecího nože B⑥ a mlecího disku B⑧ nebo B⑨ použijete součásti B⑫ a B⑬.
2. Formovač B⑫ nasadíte na šnekovou hřídel tak, aby výstupek v mlecí komoře B④ zapadl do výřezu ve formovači B⑫. Na formovač B⑫ umístíte kuželový nástavec B⑬ a celou sestavu nástavce na výrobu kebabu zkompletujete našroubováním uzávěru B⑦ na mlecí komoru B④.
3. Při demontáži postupujte opačným způsobem.

POUŽITÍ NÁSTAVCE NA VÝROBU KEBABU

1. Ujistěte se, že spotřebič je správně sestaven a regulátor rychlosti A⑪ je nastaven v poloze OFF (vypnuto). Zástrčku síťového kabelu připojte k zásuvce el. napětí.
2. Namletou masovou směs na kebab položte na násypku B②. Regulátorem A⑪ nastavte požadovaný stupeň rychlosti. Doporučujeme nejdříve nastavit nižší rychlostní stupeň a pak jej dle potřeby zvýšit. Pomocí přítlaku B① protlačujte směs plnicím otvorem B③. Výsledkem bude dutá masová trubička, která se pak nakrájí na menší kousky. Kebab je tradiční pokrm zemi blízkého východu vyrobený převážně z mletého masa a celozrnné pšenice.

Kuchyňský robot

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

CZ



Upozornění:

K protlačování mleté masové směsi plnicím otvorem B③ nepoužívejte prsty nebo jiné předměty. Vždy používejte k tomu určený přítlak B①.

3. Pro vypnutí spotřebiče nastavte regulátor rychlosti A⑪ do polohy OFF (vypnuto).
4. Po každém použití vyčistěte jednotlivé součásti nástavce dle pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba.

STROUHÁNÍ A KRÁJENÍ

SESTAVENÍ A DEMONTÁŽ NÁSTAVCE NA STROUHÁNÍ A KRÁJENÍ

1. Nástavec sestavíte vložením jednoho ze struhadel C④, C⑤ nebo C⑥ do komory C③.
2. Ujistěte se, že přístroj je vypnutý a odpojený od zásuvky el. napětí. Rameno A⑧ musí být sklopeno do horizontální polohy a nástavec A①, A② nebo A③ demontován. Z multifunkční hlavy sejměte kryt A⑦ a sestavený nástavec přiložte pod úhlem cca 45° k výstupu, který je umístěn v přední části multifunkční hlavy, a upevněte jej pootočením proti směru hodinových ručiček. Zajištění nástavce ve svislé poloze je signalizováno vysunutím tlačítka A⑥, které je doprovázeno slyšitelným cvaknutím.
3. Nyní je nástavec připraven k použití.
4. Pro demontáž stiskněte tlačítko A⑥ (viz obr. E) a nástavec sejměte pootočením ve směru hodinových ručiček. Při rozebrání nástavce postupujte opačným způsobem než při jeho sestavení.

POUŽITÍ NÁSTAVCE NA STROUHÁNÍ A KRÁJENÍ

1. Nástavec je určen ke strouhání nebo krájení ovoce a zeleniny (např. brambor, řepy, zelí, mrkve, okurky, jablek atd.) a pro výrobu strouhanky.
2. Připravte si suroviny a nakrájejte je na kousky, které projdou plnicím otvorem C②. Z ovoce a zeleniny odstraňte jádra nebo pecky.



Upozornění:

Nezpracovávejte zmražené potraviny. V žádném případě se nepokoušejte zpracovat tvrdé pecky, které obsahuje např. mango nebo avokádo.

3. Ujistěte se, že spotřebič je správně sestaven a regulátor rychlosti A⑪ je nastaven v poloze OFF (vypnuto). Zástrčku síťového kabelu připojte k zásuvce el. napětí.
4. Pod nástavec umístěte nerezovou nádobu A④ nebo jinou vhodnou nádobu. Regulátorem A⑪ nastavte požadovaný stupeň rychlosti. Doporučujeme nejdříve nastavit nižší rychlostní stupeň a pak jej dle potřeby zvýšit.
5. Do plnicího otvoru C② postupně vkládejte suroviny a protlačujte je pomocí přítlaku C①.



Upozornění:

K protlačování surovin plnicím otvorem C② nepoužívejte prsty nebo jiné předměty. Vždy používejte k tomu určený přítlak C①.

6. Pro vypnutí spotřebiče nastavte regulátor rychlosti A⑪ do polohy OFF (vypnuto).
7. Po každém použití vyčistěte jednotlivé součásti nástavce dle pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba.

Kuchyňský robot

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním kuchyňský robot vždy vypněte nastavením regulátoru rychlosti A⑪ do polohy OFF a odpojte od síťové zásuvky.
- Po každém použití důkladně omyjte příslušenství (sestavené nástavce je třeba předem rozebrat na jednotlivé součásti) teplou vodou za použití neutrálního kuchyňského saponátu. Poté jej opláchněte pod čistou tekoucí vodou a vytřete dosucha jemnou utěrkou. Po umytí a osušení doporučujeme natřít mlecí disky B⑧ a B⑨ a nůž B⑥ stolním olejem.



Upozornění:

Při manipulaci s mlecím nožem B⑥ dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k poranění.

Plastové součásti příslušenství lze nechat umýt v myčce nádobí. Kovové součásti nemyjte v myčce nádobí, jinak může dojít k poškození jejich povrchu. Některé potraviny mohou způsobit zabarvení plastových částí příslušenství. Pokud k tomu dojde, potřete tyto části stolním olejem a poté je znovu omyjte obvyklým způsobem.



Tip:

Pokud jste šlehali vaječné bílky, šlehačí metlu A② a nádobu na mixování A④ nejdříve opláchněte studenou vodou. Pokud byste použili horkou vodu, zbytky vaječných bílků by ztwardly a jejich odstranění by bylo obtížnější.

- K čištění podstavce A⑤ a ramene A⑥ použijte hadřík navlhlý ve slabém roztoku saponátového čisticího přípravku. Vše pak vytřete dosucha.
- Nikdy neponořujte spotřebič ani jeho přívodní kabel do vody nebo jiné tekutiny. K čištění nepoužívejte ředidla nebo rozpouštědla, popř. čisticí prostředky způsobující otěr. Jinak může dojít k narušení povrchové úpravy spotřebiče.

SKLADOVÁNÍ

- Pokud nebudete kuchyňský robot používat, uložte jej na čisté, suché místo mimo dosah dětí. Ujistěte se, že rameno A⑥ je sklopeno do horizontální polohy.

Kuchyňský robot

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

NZ

TIPY A RADY PRO PŘÍPRAVU RŮZNÝCH DRUHŮ TĚST A JEJICH PEČENÍ

CHLEBOVÉ TĚSTO – PŘÍSADY

MOUKA

Je nejdůležitější přísadou, která se používá k pečení chleba. Spolu s droždím vytváří strukturu bochníku. Když se smíchá s tekutinou, bílkoviny v ní obsažené začnou tvořit lepek. Lepek je síť pružných vláken, která uzavře plyny produkované droždím směrem k sobě.

Bílá pšeničná mouka

Prodává se jako pekařská, chlebová nebo hladká pšeničná mouka. Hladká mouka je nejspíše dostupná, nicméně lepších výsledků dosáhnete s moukou, která obsahuje minimálně 11 až 12 % bílkovin. Recepty uvedené v tomto návodu vyžadují použití chlebové mouky s 11% obsahem bílkovin. Tento údaj se uvádí na obalu mouky. Neprosívejte mouku ani nepoužívejte mouku s kypřícím práškem, pokud není v receptu uvedeno jinak.

Celozrnná pšeničná mouka

Vyrábí se z pšeničných zrn, obsahuje otruby a klíčky. Chléb, který je pečený z tohoto druhu mouky, bude hutnější. Méně hutný chléb získáte tak, že nahradíte jeden hrnek celozrnné mouky bílou chlebovou moukou.

Žitná mouka

Je velice oblíbená pro pečení chleba, obsahuje vysoký podíl minerálních látek, ale má nízký obsah bílkovin, a proto se obvykle kombinuje s moukou pšeničnou, aby chléb dobře vykynul.

Lepková mouka

Vyrábí se extrakcí obsahu lepku z pšeničného zrna. Přidání lepkové mouky může vylepšit strukturu a kvalitu chleba při použití mouky s nižším obsahem bílkovin.

CHLEBOVÉ SMĚSI

Obsahují mouku, cukr, sušené mléko, sůl a další přísady jako například zlepšovače chleba. Obvykle se pak přidává jen voda a droždí.

ZLEPŠOVAČE CHLEBA

Jsou dostupné v supermarketech a obchodech se zdravou výživou. Přísady obsažené ve zlepšovači chleba jsou obvykle potravinářské kyseliny, jako je kyselina askorbová (vitamin C) a enzymy (amylázy) extrahované z pšeničné mouky.

Zlepšovač chleba pomůže zpevnit těsto, čímž se dosáhne většího objemu bochníku a jemnější struktury. Chleba je stabilnější a má delší dobu trvanlivosti.

CUKR

Dodává sladkost, příchut' a hnědou barvu chlebové kůrce. Přidává se do droždí. Vhodný je bílý cukr, hnědý cukr nebo med.

SUŠENÉ MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

Obohacují chuť a zvyšují výživovou hodnotu chleba. Vhodné a snadno použitelné je sušené mléko. Uchovávejte ho ve vzduchotěsné nádobě v lednici. Rovněž lze použít sušené sojové mléko, ale způsobuje vyšší tuhost chleba. Čerstvé mléko by se nemělo nahrazovat, pokud není v receptu uvedeno jinak.

SŮL

Je důležitou přísadou při pečení chleba. Zvyšuje savost těsta, zlepšuje hnětení, posiluje vývoj lepku a ovlivňuje tvar bochníku, strukturu střidky, barvu kůrky, chuť a vede k prodloužení trvanlivosti chleba. Protože brání kynutí chleba, pečlivě ji odměřujte.

Kuchyňský robot

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

TUK

Dodává chuť a zadržuje vlhkost. Mohou se použít rostlinné oleje, jako je světlíkový, slunečnicový nebo řepkový olej. V receptech lze oleje nahradit máslem nebo margarínem, může ale dojít ke zbarvení střídky dožluta.

DROŽDÍ

Používá se jako přípravek ke kynutí. V receptech tohoto návodu se používá sušené droždí. Před použitím sušeného droždí vždy zkontrolujte dobu trvanlivosti, protože droždí s prošlým datem trvanlivosti může způsobit, že těsto nevykysne.

Čerstvých nebo lisovaných kvasnic je zapotřebí třikrát větší množství než sušených kvasnic. K vytvoření kvásku je potřeba tekutina, cukr a teplo.

RYCHLE KYNOUCÍ DROŽDÍ

Je směs droždí a zlepšovacího přípravku chleba. Pokud si přejete v receptu nahradit běžné droždí tímto druhem, vynechejte zlepšovač chleba. Rychle kynoucí droždí by se nemělo používat v kombinaci s chlebovými směsmi, neboť zlepšovač chleba bývá ve směsích již obsažen.

VODA

Běžně se používá voda z vodovodního kohoutku. Chlazenou vodu je třeba nejprve ohřát na pokojovou teplotu. Příliš horká nebo studená voda znemožní vytvoření kvásku.

VEJCE

Používají se v některých receptech na chleba. Podporují kynutí a zvyšují výživovou hodnotu chleba. Dodávají chuť a jemnost střídky a obvykle se používají do sladších druhů chleba.

DALŠÍ PŘÍSADY

Přísady, jako sušené ovoce, ořechy, čokoládové chipsy apod., které by měly zůstat celé v upečeném chlebu, by se měly rozptýlit do těsta. Měly by se postupně přidávat během hnětení před kynutím těsta.

CHLEBOVÉ TĚSTO – PŘÍPRAVA

- U všech přísad zkontrolujte dobu minimální trvanlivosti nebo datum spotřeby.
- Přísady přidávejte v pořadí uvedeném v receptu.
- Otevřené potraviny skladujte ve vzduchotěsných nádobách.
- Přísady, které jste vyjmuli z chladničky, nechte před použitím zahřát na pokojovou teplotu
- Není-li v receptu uvedeno jinak, použijte chlebovou mouku. Nepoužívejte mouku, která obsahuje méně než 11 % bílkovin.
- Nepoužívejte mouku s kypřícím práškem na pečení kvasnicového chleba, pokud není v receptu uvedeno jinak.
- Bydlíte-li v nadmořské výšce nad 900 m n. m., pravděpodobně budete muset upravit množství kvasnic v receptu. Čím vyšší je nadmořská výška, tím nižší je tlak vzduchu a tím rychleji těsto nakyne. Doporučuje se použít o ¼ kávové lžičky kvasnic méně, než je uvedeno v receptu.
- Pokud je vlhké a horké počasí, použijte o ¼ kávové lžičky kvasnic méně, než je uvedeno v receptu, aby těsto nepřekynulo.
- Vlastnosti mouky se mohou měnit s ročním obdobím nebo skladováním. Pak bude třeba upravit poměr vody a mouky následujícím způsobem. Pokud se těsto příliš lepí, přidejte 1 až 2 polévkové lžice mouky. Pokud je příliš suché, přidejte 1 až 2 kávové lžičky vody. K absorpci těchto přidaných přísad je zapotřebí několika minut. Těsto se správným množstvím mouky a vody by se mělo dát vytvarovat do hladkého bochánku na dotyk vlhkého, avšak ne lepkavého.

Kuchyňský robot

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

CZ

Jak připravit kvásek

- Do čisté skleněné misky nalijte teplou vodu v množství uvedeném v receptu. Pak přidejte potřebné množství čerstvých nebo lisovaných kvasnic spolu s 1 kávovou lžičkou cukru a 1 kávovou lžičkou mouky. Vše opatrně zamíchejte a zakryjte plastovým sáčkem. Nechte stát na teplém místě (30 °C) po dobu asi 30 minut, anebo dokud směs nenabobtná a nezpění. Tato směs by se měla okamžitě použít.

Kynutí na teplém místě

- Droždí, ať už při kvašení nebo v těstě, vyžaduje teplo pro nabývání objemu. Teplé místo pro kynutí těsta si vytvoříte tak, že položíte plech na pečení na mísu s dostatečně teplou vodou. Na plech položíte připravené těsto a zakryjete lehce omaštěným silnějším igelitovým sáčkem nebo utěrkou na nádobí. Ke kynutí je třeba zajistit teplé místo bez průvanu. Těsto nechte kynout, dokud nezdvojnásobí svůj objem.

TĚSTO NA DORTY A JEMNÉ PEČIVO – PŘÍSADY

MOUKA

Používaná do koláčů a jemného pečiva by měla mít nižší obsah bílkovin (lepku), než mouka používaná pro pečení chleba.

Polohrubá a hladká mouka

Má nižší obsah bílkovin (lepku) a dodává pečeným výrobkům, jako jsou dorty, vdolky, jemné pečivo, lívance a palačinky, jemnější strukturu.

Mouka s kypřícím práškem

Je směsí mouky a kypřících přípravků, jako je prášek do pečiva. Pro výrobu směsi 1 hrnku mouky s kypřícím práškem smíchejte 1 hrnek mouky a 2 kávové lžičky prášku do pečiva.

Celozrnná mouka

Obsahuje otruby a pšeničné klíčky a může se použít do těsta na vdolky a záviny. Struktura výrobků upečených z celozrnné mouky bude hutnější.

Kukuřičná mouka

Vyrábí se z kukuřice a používá se do některých pečených výrobků, jimž dodává jemnou strukturu. Může se použít pro zahuštění omáček a dezertů.

Rýžová mouka

Vyrábí se z rýže a používá se ke zjemnění struktury pečených výrobků, jako je křehké čajové pečivo.

PRAŠEK DO PEČIVA

Používá se jako kypřící přípravek na pečení.

JEDLÁ SODA

Je také známá jako bikarbonát sodný. Může se použít jako dodatečný kypřící přípravek nebo ke ztmavnutí některých pečených výrobků.

MÁSLO

Dodává specifickou chuť a jemnou strukturu pečeným výrobkům. V některých receptech je možné máslem nahradit olej, výsledná chuť a struktura pečených výrobků bude ale odlišná. V tomto případě použijte o ¼ množství másla méně, než je množství oleje uvedené v receptu. Než začnete šlehat máslo s cukrem, nechte jej změknout při pokojové teplotě.

Kuchyňský robot

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

VEJCE

Měla by mít pokojovou teplotu, aby dodala správný objem pečeným výrobkům. Vejce rozbijte jednotlivě do jiné nádoby a teprve poté je přidejte k ostatním přísadám, abyste se vyvarovali případnému znehodnocení celé dávky, pokud by bylo některé z vajec zkažené. Pokud budete šlehat bílky, pečlivě je oddělte od žloutků. Vaječné žloutky obsahují tuk a jejich zbytky znemožní úspěšné našlehání bílků. Než začnete šlehat bílky, ujistěte se, že je šlehací metla a nádoba na mixování zcela čistá a bez zbytků tuku. Jinak by nemuselo dojít k dokonalému vyšlehání bílků.

MLÉKO

Mělo by být plnotučné, pokud není v receptu uvedeno jinak. Nízkotučné nebo polotučné mléko lze použít, ale výsledná chuť a struktura pečených výrobků může být odlišná.

CUKR

Obvykle se používá bílý cukr krystal. Dodává chuť, strukturu a barvu pečeným výrobkům.

Často se také používá cukr krupice, jelikož se snadněji rozpouští při šlehání s máslem. Pro dodání odlišné chuti, struktury a barvy pečeným výrobkům se může použít hnědý cukr.

PEČENÍ

- Troubu nechte předeheřt, aby byla dosažena správná teplota před zahájením pečení.
- Teplota a doba pečení se může lišit v závislosti na typu pečicí trouby. Při použití horkovzdušné trouby snižte teplotu uvedenou v receptu zhruba o 15–20 °C.
- Místo vysypávání pečících forem a pekáčů můžete použít pečicí papír, pokud je to vhodné. Aby pečicí papír neklouzal po hladkém povrchu pečicí formy, můžete potřít formu malým množstvím tuku.
- Před vyjmutím pečeného výrobku z trouby, nejdříve ověřte, zda je hotový. Lehce se dotkněte vršku pečiva, a pokud se vrátí do původního stavu, mělo by být správně upečené. Opatrně píchnete špejli doprostřed pečiva a vytáhněte ji. Pokud se těsto nelepí na špejli, pečivo je upečené.
- Aby bylo čajové pečivo křupavější, vyjměte pečicí plech z trouby a umístěte jej na kovovou odkládací mřížku. Jednotlivé kousky pečiva posuňte na plechu ze svého pečicího místa a nechte je zchladnout. Po zchladnutí je přesuňte z plechu na tác.

RECEPTY

Korpus z piškotového těsta

4 vejce, oddělené bílky od žloutků
¼ hrnku krupicového cukru
1 hrnek (150 g) polohrubé mouky s kypřícím práškem, proseté
3 polévkové lžíce vody

- Použijte šlehací metlu A②.
- Nastavte rychlostní stupeň 8 a vyšlehejte vaječné bílky do tuhého sněhu. Snižte rychlost na stupeň 1 a pomalu přídávajte cukr, dokud sníh nezhoustne a není hladký.
- Přidejte vaječné žloutky a opatrně zamíchejte.
- Nastavte rychlostní stupeň 1 a střídavě přídávajte mouku a vodu. Šlehejte, dokud se ingredience nespojí.
- Těsto nalijte do předem lehce vymazané a moukou vysypané pečicí formy.
- Pečte v předehřáté troubě na 180 °C cca 20–25 minut.
- Upečený piškot nechte vychladnout na kovovém roštu.

Korpus z třeného vanilkového těsta

125 g másla, změkklého
¾ hrnku cukru krupice
1 kávová lžička vanilkové esence
2 vejce
2 hrnky (300 g) polohrubé mouky s kypřícím práškem, proseté
¾ hrnku mléka

- Použijte míchací metlu A③.
- Nastavte rychlost 8 a vyšlehejte máslo s cukrem, dokud není směs nadýchaná a hladká.
- Přidejte vanilkovou esenci, vajíčka jedno po druhém a nechte je dobře zašlehat.
- Snižte rychlost na stupeň 2 a pomalu střídavě přídávajte mouku a mléko a šlehejte, dokud se nevytvoří hladké těsto.
- Těsto nalijte do předem vymazané a vysypané pečicí formy o průměru 22 cm.
- Pečte v předehřáté troubě na 180 °C zhruba 45–50 minut, nebo dokud není těsto upečené dozlatova.
- Upečený korpus nechte vychladnout na kovovém tácku.

Máslové sušenky (cca 40 ks)

125 g másla, změkklého
¾ hrnku cukru krupice
1 kávová lžička vanilkové esence
1 vejce
2 hrnky (300 g) polohrubé mouky
1 kávová lžička prášku do pečiva

- Použijte míchací metlu A③.
- Nastavte rychlost 8 a máslo vyšlehejte do hladka. Přidejte cukr, vanilkovou esenci a vejce. Šlehejte, dokud se nevznikne lehká a hladká směs.
- Smíchejte mouku a prášek do pečiva.

Kuchyňský robot

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

- Nastavte rychlost 2 a postupně přidávejte mouku, dokud se vše řádně nespojí do jedné hmoty. Nešlehejte však příliš dlouho.
- Pomocí lžičky vytvarujte malé kuličky a rovnoměrně je rozložte na lehce vymazaný nebo pečicí papírem vyložený plech. Okolo každé kuličky nechte dostatek prostoru. Pomocí lehce pomoučené vidličky stlačte každou kuličku.
- Pečte v předehřáté troubě na 190 °C asi 12–15 minut, nebo dokud nejsou sušenky upečené lehce dozlatova.
- Sušenky vyjměte z plechu a nechte stranou na kovovém roštu vychladnout.

Krémové sněhové pusinky (20–24 ks)

4 vaječné bílky
1 hrnek cukru krupice

- Použijte šlehačí metlu A②.
- Nastavte rychlostní stupeň 8 a z vaječných bílků ušlehejte tuhý sníh. Snižte rychlost na stupeň 1 a opatrně přidejte polovinu cukru a zašlehejte jej. Pak přidejte zbývající cukr.
- Pomocí lžice naneste malé množství sněhové hmoty na lehce vymazaný plech. Mezi jednotlivými kousky nechte asi 3 cm, aby se nespékly.
- Pečte v troubě na 120 °C asi 1 až 1½ hodiny, nebo dokud nejsou sněhové pusinky suché. Nepečte je však příliš dlouho, aby se nespálily. Vyjměte je z plechu, nechte stranou vychladnout a skladujte ve vzduchotěsné nádobě.



Poznámka:

Větší sněhové pusinky můžete vytvořit pomocí zdobítka. Tím se může prodloužit čas pečení.

Bílý chléb

4 hrnky (600 g) chlebové mouky
3 polévkové lžíce sušeného mléka
1½ kávové lžičky soli
1½ polévkové lžíce cukru
1 kávová lžička zlepšovače chleba
2 kávové lžičky instantního droždí
2 polévkové lžíce oleje
1½ hrnku (375 ml) vody
chlebová mouka navíc, na ruční hnětení

- Použijte hnětací hák A①.
- V nádobě smíchejte mouku, sušené mléko, sůl, cukr, zlepšovač chleba a instantní droždí.
- Nastavte rychlost 1–2, do sypké směsi pomalu přidávejte vodu a olej. Nechte hnětat, dokud se těsto nezačne formovat.
- Těsto přesuňte na lehce pomoučený vál a rukama řádně zpracujte hnětením, dokud není těsto dostatečně jemné a hladké.



Poznámka:

Těsto by mělo být v této fázi velmi dobře prohněteno, aby se vytvořil lepek, který dodává těstu tu správnou elasticitu a podporuje kynutí.

- Vložte těsto do velké mísy a zakryjte fólií. Nechte na teplém místě kynout asi 20 minut, nebo dokud těsto nezdvojnásobí svůj objem.
- Vykynuté těsto vyjměte z mísy a znovu zpracujte hnětením na lehce pomoučeném vále.

Kuchyňský robot

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

CZ

- Těsto vložte do pečicí formy. Zakryjte potravinovou fólií a nechte na teplém místě ještě asi 30–40 minut kynout, nebo dokud není těsto dostatečně vykynuté. Sejměte potravinovou fólii.
- Před pečením můžete těsto potřít vaječnou polevou. Pečte v předehřáté troubě na 200 °C po dobu asi 40–50 minut, nebo dokud není chléb upečen dozlatova.
- Upečený chléb nechte 15 až 20 minut vychladnout a poté jej vyjměte z formy. Před krájením nechte bochník úplně vychladnout, aby se nesrazil.

Vaječná poleva na chlebové těsto

1 vejce, zlehka rozšlehané
2–3 lžice vody

- Obě ingredience smíchejte, až vznikne hladká směs. Nešlehejte. V případě potřeby přecedte přes sítko. Vaječnou polevou potřete chlebové těsto před pečením.

Focaccia (2–4 porce)

3 hrnky (450 g) chlebové mouky
1 kávová lžička soli
2 kávové lžičky cukru
2 kávové lžičky instantního droždí
2 polévkové lžíce olivového oleje
1 hrnek (250 ml) vody

Na potřetí:

2 polévkové lžíce olivového oleje
1 polévková lžíce hrubé soli
2 polévkové lžíce černých oliv, nakrájených

- Použijte hnětací hák A①.
- V nádobě smíchejte mouku, sůl, cukr a droždí.
- Nastavte rychlost 1–2, do sytké směsi pomalu přidávejte vodu a olej. Nechte hnětat, dokud se těsto nezačne formovat.
- Těsto přesuňte na lehce pomoučený váh a rukama řádně zpracujte hnětením, dokud nevznikne jemné a hladké těsto.
- Těsto vložte do velké mísy a zakryjte potravinovou fólií. Nechte na teplém místě asi 20 minut kynout, nebo dokud těsto nezdvíjnásobí svůj objem.
- Vykynuté těsto vyjměte z mísy a znovu zpracujte hnětením na lehce pomoučeném válu.
- Těsto vložte do lehce vymazané teflonové formy o rozměrech 20 x 30 cm a rozválejte do tvaru formy.
- Zlehka zakryjte potravinovou fólií a nechte na teplém místě 20–30 minut kynout, nebo dokud těsto trochu nevykyne. Sejměte potravinovou fólii.
- Těsto potřete olivovým olejem a posypte hrubou solí a nakrájenými olivami. Pečte v předehřáté troubě na 200 °C asi 30–35 minut, nebo dokud není focaccia chléb upečený dozlatova.
- Po vyjmutí z trouby nechte vychladnout na kovovém roštu.

Kuchyňský robot

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovitý rozsah napětí.....	220–240 V
Jmenovitý kmitočet.....	50/60 Hz
Jmenovitý příkon.....	1000 W
Hlučnost.....	79 dB(A)

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 79 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1 pW.

Změny textu a technických parametrů vyhrazeny.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnice EU, které se na něj vztahují.