



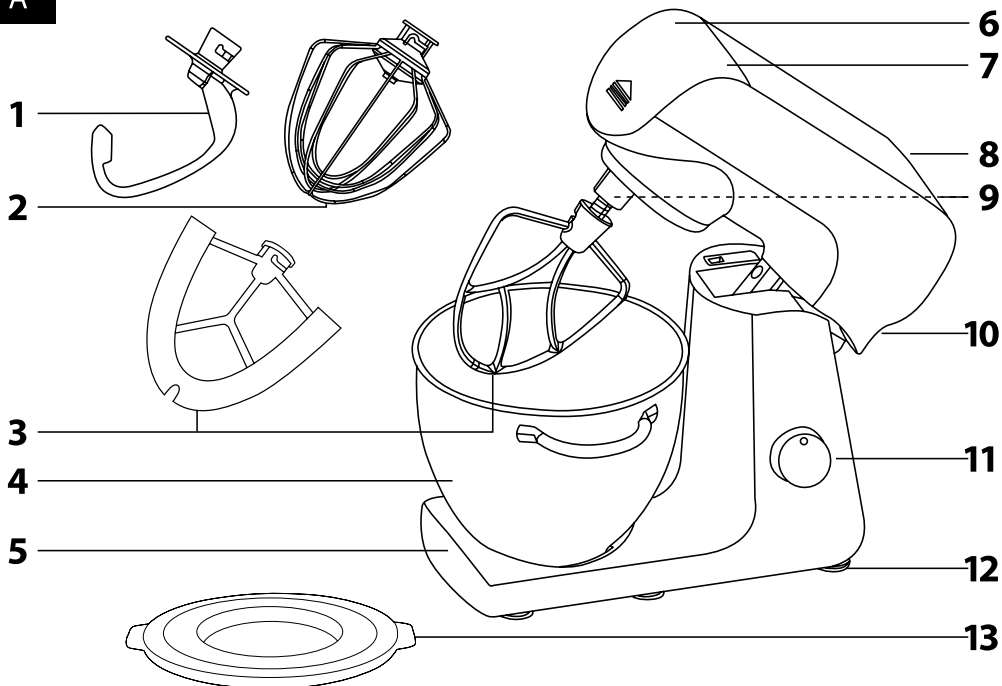
CZ ■ Kuchyňský robot

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

- 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.
- 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) nemyjte 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 nevkládejte do nádoby na mixování ruce nebo předměty, jako např. kuchyňsky 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 masomlýnku 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 svěřte 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 svěřte autorizovanému servisnímu středisku. Zásahem do spotřebiče se vystavujete riziku ztráty zákonného práva z vadného plnění, příp. záruky za jakost.

A



- 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. Spotřebič používejte 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, případně záruky za jakost doporučujeme uschovat originální přepravní karton, balicí materiál, pokladní doklad a potvrzení o rozsahu odpovědnosti prodávajícího nebo záruční list. V případě přepravy doporučujeme zabalit spotřebič opět do originální krabice od výrobce.

POPIS KUCHYŇSKÉHO ROBOTU

- A1** Hnětací hák
A2 Šlehací balonová metla
A3 Michací metla ve tvaru písmene A / FLEXI michací metla ve tvaru písmene A
A4 Nerezová nádoba s uchy (objem 4,5 l) / Nerezová nádoba s jednou rukojetí (objem 5 l)
A5 Podstavec
A6 Tlačítko pro uvolnění nástavce na mletí masa a nástavec na strouhání a krájení je umístěn pod smíatelným krytem **A7**
A7 Smíatelný kryt výstupu pro nástavec na mletí masa a nástavec na strouhání a krájení
A8 Výkonné rameno s multifunkční hlavou
- A9** Hřídel pro upevnění nástavce **A1**, **A2** nebo **A3**
A10 Posuvné tlačítko pro odjístění ramene **A8** je umístěno na zadní straně ramene
A11 Regulator rychlosti otáček umožňuje plynulé nastavení 9 rychlostních stupňů
A12 Protiskluzové nožky
A13 Skladovací víčko pro nádobu o objemu 4,5 l / skladovací víčko pro nádobu o objemu 5 l

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Spotřebič a jeho příslušenství vyjměte z obalového materiálu.
- Všechny odnímatelné části, tj. hnětací hák **A1**, šlehací metlu **A2**, michací metlu **A3** a nerezovou nádobu na mixování **A4** 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.

MIXOVÁNÍ, ŠLEHÁNÍ A HNĚTENÍ

SYSTÉM PLANETÁRNÍHO MIXOVÁNÍ

- Systém planetárního mixování je založen na principu dočasně 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 hnětení a pro přípravu těžkých a hutných těst obsahujících kvasnice, jako např. chlebového těsta.
Michací metla A3	Používá se k mixování středně těžkých a lehkých těst bez kvasnic, k michání plev, krémů, 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

1. Kuchyňský robot postavte na rovný a suchý povrch, například na pracovní desku kuchyňské linky.
2. Posuňte tlačítko **A10** nahoru a přidržte jej. Rameno **A8** odklopte. K aretaci ramene **A8** v otevřené poloze uvolněte tlačítko **A10**.
3. 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, michací nebo šlehací metly)

- 2.1 Při nasazování nástavce musí být rameno **A8** zajištěno v otevřené poloze viz bod 1.2 kapitoly Vložení mixovací nádoby. Na hřídel mixovací hlavy **A9** nasadíte jeden z nástavců tak, aby hřídel **A9** zapadla do otvoru v nástavci. Nástavec přitlačte směrem k mixovací hlavě **A8** a pootočíte jím proti směru hodinových ručiček, aby došlo k jeho upevnění k hřídeli **A9**.
- 2.2 Jednou rukou uchopíte nástavec a mírně za něj zatáhnete směrem dolů. Pokud je řádně upevněn k hřídeli **A9**, nedojde k jeho uvolnění.

- 2.3 Pokud nebudete hned vkládat přísady do nádoby na mixování **A4**, posuňte tlačítko **A10** nahoru, přidržte jej a rameno **A8** odklopte do horizontální polohy. Po sklopení ramene **A8** do horizontální polohy uvolněte tlačítko **A10**.

3. Vyjmutí nástavce a nádoby na mixování

- 3.1 Posuňte tlačítko **A10** nahoru a přidržte jej. Rameno **A8** odklopte. K aretaci ramene **A8** v otevřené poloze uvolněte tlačítko **A10**.
- 3.2 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.

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 připevněným 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). Přivodní 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 promíslení, zvýšte rychlost na požadovaný stupeň. Rychlost lze průběžně regulovat dle potřeby.



Upozornění:

Pokud je třeba seřít 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 seřete 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 lehkých, 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 přivodní 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.

RYCHLÍ 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
Michací metla A3	Těsto na dort	cca 800 g	6 minut	Stupeň 3–7
Hnětací 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.

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.



Upozornění:

Plastové součásti příslušenství lze nechat umýt v myčce nádobí. Kovové součásti nemýjte 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 stoličím olejem a poté je znovu omyjte obvyklým způsobem.



Tip:

Pokud jste šlehalí vaječné bílky, šlehací metlu **A2** a nádobu na mixování **A4** nejdříve opláchněte studenou vodou. Pokud byste potřískali horkou vodu, zbytky vaječných bílků by ztvrdly a jejich odstranění by bylo obtížnější.

- K čištění podstavce **A5** a ramene **A8** použijte hadřík navlhčený ve slabém roztoku saponátového čistícího přípravku. Vše pak vytřete dosucha.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič ani jeho přivodní kabel do vody nebo jiné tekutiny. K čištění nepoužívejte ředidla nebo rozpouštědla, popř. čisticí prostředky způsobující ořez. 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 **A8** je sklopeno do horizontální polohy.

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 nejnázřejší dostupná, nicméně lepší výsledky 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 kypřicím 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 extrakci 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, příchutí a hnědou barvu chlebové kůrce. Přidává se do droždí. Vhodný je bílý cukr, hnědý cukr nebo med.

SUŠENÉ MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKÝ

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 zvlášť chleba, barvu kůrky, chuť a vede k prodloužení trvanlivosti chleba. Protože brání kynutí chleba, pečlivě ji odměřujte.

TUK

Dodává chuť a zadržuje vlhkost. Mohou se použít rostlinné oleje, jako je světlíkový, slunečnicový nebo pepkový 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 nevykyně.

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

RYCHLE KYNOUCÍ DROŽDÍ

Je směs droždí a zlepšovacích přípravků chleba. Pokud si přejete v receptu nahradit běžné droždí tímto druhem, vynestejte zlepšovac 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 kvasku.

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.
- Otevření potravinny 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 kypřicím práškem na pečení kvasnicového chleba, pokud není v receptu uvedeno jinak.
- Bydliště-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 nakysne. 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 neprekynulo.
- 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 lžíce mouky. Pokud je příliš suché, přidejte 1 až 2 kávové lžičky vody. K absorpci těchto přidávaných přísad je zapotřebí několika minut. Těsto se správným množstvím mouky a vody by se mělo dát vytvarovat do hladkého bochánku na dotyk vlhkého, avšak nelepivého.

Jak připravit kvasék

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 nabytí objemu. Teplé místo pro kynutí těsta si vytvoříte tak, že položíte plech na pečení na mísu s dostatečně teplou vodou. Na plech položte připravené těsto a zakryjte lehece omaštěným silnějším igelitovým sáčkem nebo utěrkou na nádobí. Ke kynutí je třeba zajistit teplé místo bez průvanu. Těsto nechte kynout, dokud nedvojnásobí 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 pečným výrobkům, jako jsou dorty, vdolky, jemné pečivo, lívance a palačinky, jemnější strukturu.

Mouka s kypřicím práškem

Je směs mouky a kypřicích přípravků, jako je prášek do pečiva. Pro výrobu směsí 1 hrnku mouky s kypřicím 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 závinů. Struktura výrobků upečených z celozrnné mouky bude hutnější.

Kukuřičná mouka

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

Rýžová mouka

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

PRAŠEK DO PEČIVA

Používá se jako kypřicí přípravek na pečení.

JEDLÁ SODA

Je také známá jako bikarbonát sodný. Může se znám jako dodatečný kypřicí 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 uvedený v receptu. Než začnete šlehat máslo s cukrem, nechte jej změkknout při pokojové teplotě.

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 našlehaní bílků. Než začnete šlehat bílky, ujistěte se, že je šlehač metla a nádoba na míchání zcela čistá a bez zbytků tuku. Jinak by nemuselo dojít k dokonalému vyšlehaní bílků.

MLÉKO

Mělo by být plnotučné, pokud není v receptu uvedeno jinak. Nizkotučné 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 předehřát, aby byla dosažena správná teplota před zahájením pečení.
- Teplota a doba pečení se může lišit v závislosti na typu pečíci 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 nekouzlal po hladkém povrchu pečíci 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 pichněte špejlí doprostřed pečiva a vytáhněte ji. Pokud se těsto nelepi na špejli, pečivo je upečené.
- Aby bylo čajové pečivo křupavější, vyjměte pečicí plech z trouby a umístěte jej na kovovou odkládací mřížku. Jednotlivé kusy pečiva posuňte na plechu ze svého pečicího místa a nechte je vychladnout. Po vychladnutí je přesuňte z plechu na táč.

RECEPTY

Korpus z piškotového těsta

- 4 vejce, oddělené bílky od žloutků
¼ hrnku krupicového cukru
1 hrnek (150 g) polohrubé mouky s kypřicím práškem, proseťte
3 polévkové lžíce vody
- Použijte šlehači metlu **A2**.
 - Nastavte rychlostní stupeň 8 a vyšlehejte vejce bílky do tuhého sněhu. Snižte rychlost na stupeň 1 a pomalu přidávejte cukr, dokud sníh nezhoustne a není hladký.
 - Přidejte vejce žloutky a opatrně zamíchejte.
 - Nastavte rychlostní stupeň 1 a střídavě přidávejte 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 třeňého vanilkového těsta

- 125 g másla, změkčlého
¾ hrnku cukru krupice
1 kávová lžička vanilkové esence
2 vejce
2 hrnky (300 g) polohrubé mouky s kypřicím práškem, proseťte
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 zashlehat.
 - Snižte rychlost na stupeň 2 a pomalu střídavě přidávejte 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 táčku.

Máslové sušenky (cca 40 ks)

- 125 g másla, změkčlého
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.
 - 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 pečicím 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 vejce bílky
1 hrnek cukru krupice
- Použijte šlehači metlu **A2**.
 - Nastavte rychlostní stupeň 8 a z vaječných bílků ušlehejte tuhý sníh. Snižte rychlost na stupeň 1 a opatrně přidejte polovinu cukru a zashlehejte jej. Pak přidejte zbývající cukr.
 - Pomocí lžice naneste malé množství sněhové hmoty na lehce vymazaný plech. Mezi jednotlivými kusy nechte asi 3 cm, aby se nespály.
 - 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 zlepkovače chleba
2 kávové lžičky instantního droždí
2 polévkové lžíce oleje
1½ hrnku (375 ml) vody
chlebová moka navič, na ruční hnětení
- Použijte hnětači hák **A1**.
 - V nádobě smíchejte mouku, sušené mléko, sůl, cukr, zlepkovač 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 váh 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.
- Vyknuté těsto vyjměte z mísy a znovu zpracujte hnětením na lehce pomoučeném vále.
- Těsto vložte do pečicí formy. Zakryjte potravinovou fólií a nechte na teplém místě ještě asi 30–40 minut kynout, nebo dokud není těsto dostatečně vyknuté. Sejměte potravinovou fólii.
- Před pečením můžete těsto potřít vejecnou 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.

Vaječný poleva na chlebové těsto

- 1 vejce, zlehka rozšlehané
2–3 lžíce vody
- Obě ingredience smíchejte, až vznikne hladká směs. Neslehejte. 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 potřeni:
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
1 polévkové lžíce hrubé soli
2 polévkové lžíce černých oliv, nakrájených

- Použijte hnětači hák **A1**.
- V nádobě smíchejte mouku, sůl, cukr a 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 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 nezdvojnásobí svůj objem.
- Vyknuté těsto vyjměte z mísy a znovu zpracujte hnětením na lehce pomoučeném vále.
- Těsto vložte do lehce vymazané telefonové formy o rozměrech 20 × 30 cm a rozválejte do tvaru formy.
- Zlehka zakryjte potravinovou fólií a nechte na teplém místě 20–30 minut kynout, nebo dokud těsto trochu nevynikne. 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.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovitý rozsah napětí.....	220–240 V
Jmenovitý kmitočet.....	50/60 Hz
Jmenovitý příkon.....	1 200 W
Hlučnost.....	80 dB(A)

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 80 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 směrnic EU, které se na něj vztahují.