

# Kuchyňský robot

Návod k obsluze

CZ



**SENCOR®**

STM 3620WH

*Návod k použití v originálním jazyce*

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 záruky doporučujeme uschovat originální přepravní karton, balicí materiál, pokladní doklad a záruční list. V případě přepravy zabalte spotřebič opět do originální krabice od výrobce.

CZ-1

**OBSAH**

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY . . . . .	3
ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ. . . . .	3
POPIS SPOTŘEBIČE . . . . .	8
SYSTEM PLANETÁRNÍHO MIXOVÁNÍ. . . . .	9
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM . . . . .	9
VÝBĚR TYPU NÁSTAVCE. . . . .	9
SESTAVENÍ A DEMONTÁŽ SPOTŘEBIČE . . . . .	9
OBSLUHA SPOTŘEBIČE . . . . .	10
RYCHLÝ PRŮVODCE MIXOVÁNÍM . . . . .	11
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA . . . . .	11
SKLADOVÁNÍ . . . . .	11
TIPY A RADY . . . . .	12
RECEPTY . . . . .	16
TECHNICKÉ ÚDAJE . . . . .	19
POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM . . . . .	20
LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ . . . . .	20

## **DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 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.

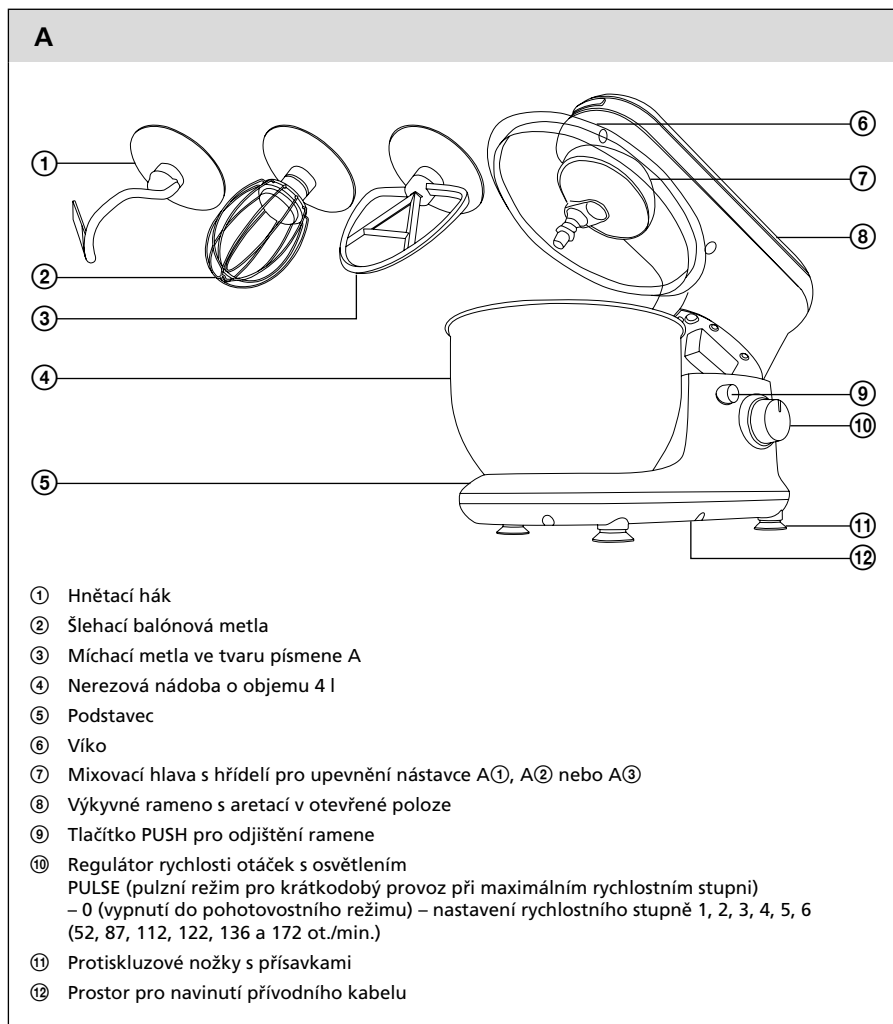
- V blízkosti spotřebiče nepoužívejte spreje.
- Spotřebič neumísťujte na parapety oken nebo na nestabilní povrchy. Spotřebič umísťujte pouze na rovný, suchý a stabilní povrch.
- Spotřebič nepokládejte na elektrický nebo plynový vařič, do blízkosti otevřeného ohně nebo zařízení, které jsou zdrojem tepla.
- Dbejte na to, aby se vidlice síťového kabelu nedostala do kontaktu s vodou nebo vlhkostí.
- Spotřebič (vyjma odnímatelných nástavců a nádoby na mixování) nemyjte pod tekoucí vodou ani jej neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.
- Před připevněním nástavců ke spotřebiči, jejich vyjmutím nebo výměnou se ujistěte, že je spotřebič vypnutý a odpojený od síťové zásuvky.
- 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.
- Nenechávejte spotřebič nepřetržitě v činnosti při velkém zatížení po dobu delší než 6 minut. Před dalším spuštěním jej nechte alespoň 10 minut vychladnout.
- Během mixování neodklápějte rameno a nevkládejte do nádoby na mixování ruce nebo předměty, jako např. kuchyňsky nůž, vidličku nebo vařečku. Nedotýkejte se rotujících 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 lžíce nebo vařečka, spadne do nádoby na mixování během provozu spotřebiče, okamžitě nastavte regulátor rychlosti do polohy 0 (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.

- Nespouštějte spotřebič naprázdno. Nesprávné používání spotřebiče může nepříznivě ovlivnit jeho životnost.
- Spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky, pokud jej nebudete používat a pokud ho necháváte bez dozoru, před montáží, demontáží, čištěním nebo jeho přemístěním.
- 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.
- Neodpojíte spotřebič od síťové zásuvky tahem za síťový kabel. Mohlo by dojít k poškození síťového kabelu nebo síťové zásuvky. Kabel odpojíte 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 neopravujte. Veškeré

opravy a seřízení tohoto spotřebiče svěďte autorizovanému servisnímu středisku. Zásahem do spotřebiče během platnosti záruky se vystavujete riziku ztráty záručních plnění.

## POPIS SPOTŘEBIČE





# Kuchyňský robot

STM 3620WH

CZ

## SYSTEM 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 obsažených v nádobě.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Spotřebič a jeho příslušenství vyjměte z obalového materiálu.
2. Všechny části (hnětací hák A①, šlehací metlu A②, míchací metlu A③, víko A⑥ a nerezovou nádobu na mixování A④), které jsou určeny pro styk s potravinami, důkladně omyjte teplou vodou za použití neutrálního kuchyňského saponátu. Poté je opláchněte čistou vodou a důkladně vytřete dosucha jemnou utěrkou.

## VÝBĚR TYPU NÁSTAVCE

TYP NÁSTAVCE	ÚČEL POUŽITÍ
Hnětací hák A①	Používá se k hnětení a pro přípravu těžkých a hutných těst obsahujících kvasnice, jako např. chlebového těsta.
Míchací metla A③	Používá se k mixování středně těžkých a lehčích těst bez kvasnic, k míchání polév, 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 SPOTŘEBIČE

- Než začnete sestavovat nebo demontovat kuchyňský robot, ujistěte se, že je vypnutý a odpojený od zásuvky el. napětí.
1. **Vložení mixovací nádoby**
    - 1.1 Kuchyňský robot postavte na rovný a suchý povrch, například na pracovní desku kuchyňské linky.
    - 1.2 Stisknutím tlačítka PUSH A⑨ odjistěte rameno A⑧ a odklopte jej nahoru. Aretace ramene A⑧ v otevřené poloze je signalizována vysunutím tlačítka PUSH A⑨, které je doprovázeno slyšitelným cvaknutím.
    - 1.3 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 ji zdvihnout samostatně z podstavce A⑤.
  2. **Přípevnění nástavce (hnětacího háku, míchací nebo šlehací metly)**
    - 2.1 Jestliže se rozhodnete použít víko A⑥ je třeba jej připravit před nasazením nástavce. Víko A⑥ opatrně nasadte na na výkyvné rameno a zajistěte v uzamknuté poloze jeho otočením proti směru hodinových ručiček.
    - 2.2 Při nasazování nástavce musí být rameno A⑧ zajištěno v otevřené poloze, viz bod 1.2 kapitoly Vložení mixovací nádoby. Na hřídel mixovací hlavy A⑦ se zakončením ve tvaru písmene T nasadte jeden z nástavců tak, aby hřídel zapadla do otvoru v nástavci. Nástavec přitlačte směrem k mixovací hlavě A⑦ a pootočte jím v protisměru hodinových ručiček, aby došlo k jeho upevnění k hřídeli.
    - 2.3 Jednou rukou uchopte nástavec a mírně za něj zatáhněte směrem dolů. Pokud je řádně upevněn k hřídeli, nedojde k jeho uvolnění.

- 2.4 Pokud nebudete hned vkládat přísady do nádoby na mixování A④, stiskněte tlačítko PUSH A⑧ a rameno A⑧ sklopte do horizontální polohy. Po sklopení ramene A⑧ do horizontální polohy dojde k vysunutí tlačítka PUSH A⑧, které je doprovázeno slyšitelným cvaknutím.
3. **Vyjmutí nástavce a nádoby na mixování**
- 3.1 Stisknutím tlačítka PUSH A⑧ odjistíte rameno A⑧ a odklopte jej nahoru. Aretace ramene A⑧ v otevřené poloze je signalizována vysunutím tlačítka PUSH A⑧, které je doprovázeno slyšitelným cvaknutím.
- 3.2 Nástavec uchopíte a mírně jej zatlačíte směrem k mixovací hlavě A⑦. Poté jím pootočíte ve směru hodinových ručiček, aby se uvolnil z hřídele motoru a sejmete jej. Nádobou na mixování A④ pootočíte v protisměru hodinových ručiček a vyjmete ji z podstavce A⑤. Rameno A⑧ uvedete zpět do horizontální polohy.

## OBSLUHA SPOTŘEBIČE

1. Z prostoru A⑫ odviňte potřebnou délku přívodního kabelu.
2. Stisknutím tlačítka PUSH A⑨ odjistíte rameno A⑨ a odklopte jej.
3. Do nádoby A④ umístěné v podstavci A⑥ vložte přísady.



### Upozornění:

Maximální hmotnost přísad, které lze zpracovat v jedné dávce, je 1,6 kg. Při přípravě chlebového těsta nezpracovávejte najednou více než 600 g mouky. Při přípravě těsta na sladké pečivo (ovocné koláče apod.) lze najednou zpracovat max. 450 g mouky. Maximální množství bílků, které lze šlehat najednou, je 8 ks.

4. Stiskněte tlačítko PUSH A⑨ a rameno A⑨ s připevněným nástavcem sklopte do horizontální polohy.
5. Ujistěte se, že kuchyňský robot je správně sestaven a že regulátor rychlosti A⑩ je nastaven v poloze 0 (pohotovostní režim). Přívodní kabel připojte k zásuvce el. napětí. Připojení k funkční síťové zásuvce je signalizováno osvětlením regulátoru A⑩.
6. Regulátorem A⑩ nastavte požadovaný rychlostní stupeň v rozsahu 1 až 6. 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. Pulzní režim slouží ke krátkodobému zvýšení rychlosti otáček na maximum. Ke spuštění pulzního režimu otočte regulátor A⑩ do polohy PULSE a pro zajištění nepřetržitého chodu jej podržte v této poloze. Jakmile regulátor A⑩ uvolníte, automaticky se vrátí do polohy 0 (vypnuto).



### Upozornění:

Pokud je třeba setřít přísady ze stěn nádoby na mixování A④ a nástavce, kuchyňský robot nejdříve vypněte nastavením regulátoru rychlosti A⑩ do polohy 0 (pohotovostní režim) a odpojte od síťové zásuvky. Poté setřete přísady plastovou stěrkou.

Maximální doba provozu spotřebiče je 6 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 10 minut vychladnout. Při nižším zatížení obvykle stačí k vychladnutí 3 až 5 minut.

7. Po ukončení používání nastavte regulátor rychlosti A⑩ do polohy 0 (pohotovostní režim) a přívodní kabel odpojte od síťové zásuvky.
8. Kuchyňský robot demontujte dle instrukcí uvedených v kapitole Sestavení a demontáž spotřebiče. K odstranění směsi z nádoby A④ a nástavce použijte měkkou plastovou stěrku.
9. Po každém použití vyčistěte kuchyňský robot dle pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba

# Kuchyňský robot

STM 3620WH

CZ

## RYCHLÝ PRŮVODCE MIXOVÁNÍM

Typ nástavce	Ingredience	Množství	Doba zpracování	Výběr rychlosti
Šlehačící metla A②	Bílky	max. 8 ks	4 minuty	Stupeň 6
Šlehačící metla A②	Smetana	500 ml	4–5 minut	Stupeň 6
Šlehačící metla A②	Majonéza	3 žloutky	1 minuta	Stupeň 2–4
Míchací metla A③	Těsto na dort	cca 800 g	6 minut	Stupeň 2–6
Hnětací hák A①	Chlebové těsto	max. 600 g mouky	4 minuty	Stupeň 2



### 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 A⑩ do polohy 0 a odpojte od síťové zásuvky.
- Po každém použití je třeba nástavec důkladně omýt teplou vodou za použití neutrálního kuchyňského saponátu. Poté jej opláchněte pod čistou tekoucí vodou a důkladně vytřete dosucha jemnou utěrkou.



### Poznámka:

Nástavce jsou určeny pro krátkodobý styk s potravinami (včetně nápojů), tj. max. 4 hodiny.

- Nerezovou nádobu A④ omyjte teplou vodou za použití neutrálního kuchyňského saponátu. Poté ji opláchněte pod čistou tekoucí vodou a vytřete dosucha jemnou utěrkou.



### Tip:

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

- K čištění podstavce A⑤ a ramene A⑥ použijte hadřík navlhčený 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 ořet. 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

### 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 nejnázve 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.

#### Celozrná 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 celozrné mouky bílou chlebovou mouku.

#### 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 ledničce. 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 střídky, 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 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 nevykne.

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

Příšady, 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.
- Příšady přidávejte v pořadí uvedeném v receptu.
- Otevřené potraviny skladujte ve vzduchotěsných nádobách.
- Příšady, 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 dít vytvarovat do hladkého bochánku na dotyk vlhkého, avšak ne lepivého.

## 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 – PŘÍŠADY

### 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, livance a palačinky, jemnější strukturu.

### Mouka s kypřicím práškem

Je směsí mouky a kypřících přípravků, jako je prášek do pečiva. Pro výrobu směsi 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 záviwy. 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.

### PRÁŠEK DO PEČIVA

Používá se jako kypřicí přípravek na pečení.

### JEDLÁ SODA

Je také známá jako bikarbonát sodný. Může se použít 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 uvedené 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 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 předehřát, 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 píchněte 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 šlehačí metlu A②.
- Nastavte rychlostní stupeň 6 a vyšlehejte vaječné bílky do tuhého sněhu. Snižte rychlost na stupeň 1 a pomalu přídávejte cukr, dokud sníh nezhoustne a není hladký.
- Přidejte vaječné žloutky a opatrně zamíchejte.
- Nastavte rychlostní stupeň 1 a střídavě přídávejte mouku a vodu. Šlehejte, dokud se ingredience nespojí.
- Těsto nalijte do předem lehce vymazané a moukou vyspané 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 6 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 přídávejte mouku a mléko a šlehejte, dokud se nevytvoří hladké těsto.
- Těsto nalijte do předem vymazané a vyspané 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 6 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 pečícím 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 6 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 nespěkly.
- 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 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.
- Vykynuté 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 vykynuté. Sejměte potravinovou fólií.
- 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 zchladnout 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 lžice olivového oleje

1 hrnek (250 ml) vody

Na potřeni:

2 polévkové lžice olivového oleje

1 polévkové lžice hrubé soli

2 polévkové lžice černých oliv, nakrájených

- Použijte hnětací 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 vál 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.
- Vykynuté těsto vyjměte z mísy a znovu zpracujte hnětením na lehce pomoučeném válu.
- Těsto vložte do lehce vymazané teflonové 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 nevykyne. Sejměte potravinovou fólií.
- 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.....	600 W
Třída ochrany (před úrazem elektrickým proudem) .....	II
Hlučnost .....	86 dB(A)

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 86 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1 pW.

### Vysvětlení technických pojmů

#### Stupeň ochrany před úrazem elektrickým proudem:

Třída II – Ochrana před úrazem elektrickým proudem je zajištěna dvojitou nebo zesílenou izolací.

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.