

Kuchynský robot

Návod na obsluhu

SK



SENCOR®

STM 3620WH / STM 3621GR / STM 3622BL
STM 3623OR / STM 3624RD / STM 3625VT
STM 3626YL / STM 3627TQ / STM 3628RS

Pred zapnutím spotrebiča sa, prosím, oboznámte s návodom na jeho obsluhu, a to aj v prípade, že ste už oboznámení s používaním spotrebičov podobného typu. Používajte spotrebič iba tak, ako je popísané v tomto návode na obsluhu. Návod uschovajte pre prípad ďalšej potreby.

Minimálne počas záruky odporúčame uschovať originálny prepravný kartón, baliaci materiál, pokladničný doklad a záručný list. V prípade prepravy zabaľte spotrebič opäť do originálnej škatule od výrobcu.

SK-1

OBSAH

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	3
POPIS SPOTREBIČA	5
SYSTÉM PLANETÁRNEHO MIXOVANIA	6
PRED PRVÝM POUŽITÍM	6
VÝBER TYPU NÁRADIA	6
ZOSTAVENIE A DEMONTÁŽ SPOTREBIČA	6
OBSLUHA SPOTREBIČA	7
RÝCHLY SPRIEVODCA MIXOVANÍM	8
ČISTENIE A ÚDRŽBA	8
SKLADOVANIE	8
TIPY A RADY	9
RECEPTY	13
TECHNICKÉ ÚDAJE	16
POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM.	16
LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ	16

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Tento spotrebič nesmú používať deti ani sa s ním nesmú hrať. Udržujte spotrebič a jeho prívodný kábel mimo dosahu detí.
- Spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE.

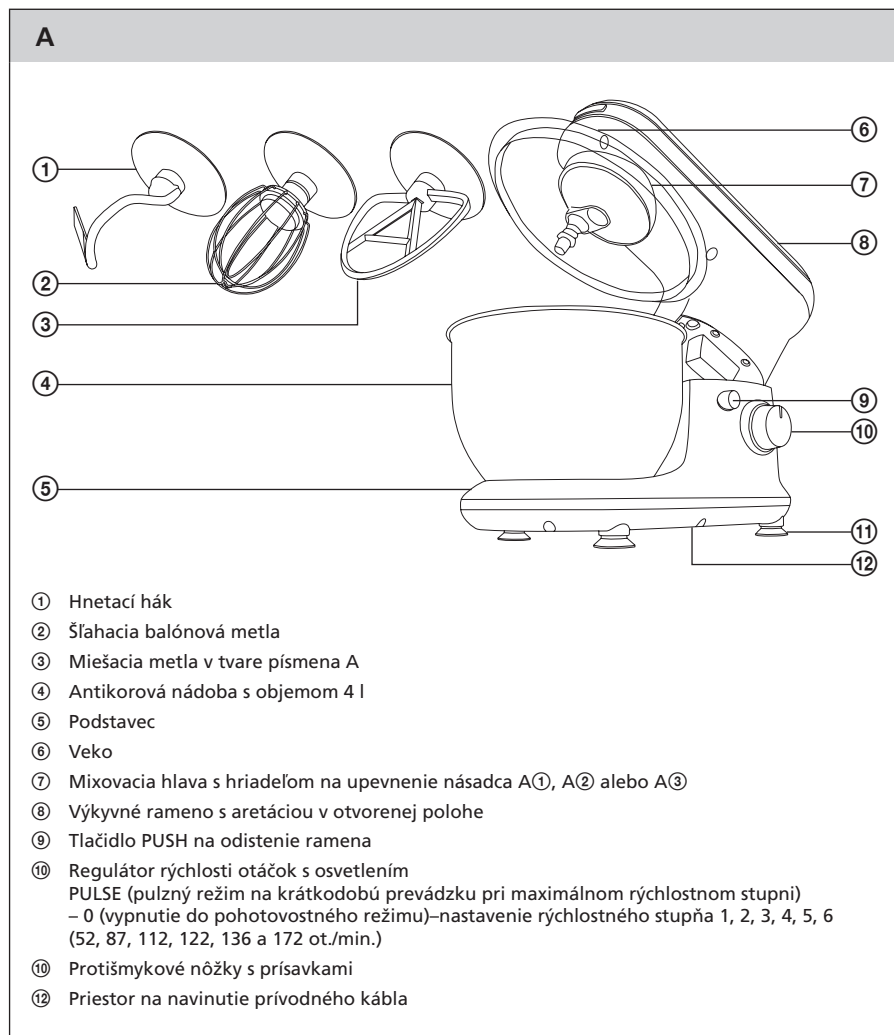
- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, či sa zhoduje napätie uvedené na jeho typovom štítku s napätím vo vašej zásuvke.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je dodávané s týmto spotrebičom alebo nie je výslovne odporúčané výrobcom.
- Spotrebič je určený a konštruovaný na spracovávanie bežného množstva potravín v domácnosti.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na aké je určený.
- Nepoužívajte spotrebič v priemyselnom prostredí ani vonku.
- V blízkosti spotrebiča nepoužívajte spreje.
- Spotrebič neumiestňujte na parapety okien alebo na nestabilné povrchy. Spotrebič umiestňujte iba na rovný, suchý a stabilný povrch.
- Spotrebič nekladte na elektrický alebo plynový varič, do blízkosti otvoreného ohňa alebo zariadení, ktoré sú zdrojom tepla.
- Dbajte na to, aby sa vidlica sieťového kábla nedostala do kontaktu s vodou alebo vlhkosťou.
- Spotrebič (okrem odnímateľných násadcov a nádoby na mixovanie) neumývajte pod tečúcou vodou ani ho neponárajte do vody alebo inej tekutiny.
- Pred pripavením násadcov k spotrebiču, ich vybratím alebo výmenou sa uistite, či je spotrebič vypnutý a odpojený od sieťovej zásuvky.
- Z bezpečnostných dôvodov je tento spotrebič vybavený poistkou, ktorá neumožní spustenie motora, ak je rameno spotrebiča odklopené.
- Pred uvedením spotrebiča do chodu sa uistite, či je správne zostavený a či je rameno v horizontálnej polohe.
- Horúce tekutiny alebo potraviny nechajte pred mixovaním vychladnúť.
- Nenechávajte spotrebič nepretržite v činnosti pri veľkom zaťažení dlhšie než 6 minút. Pred ďalším spustením ho nechajte aspoň 10 minút vychladnúť.
- Počas mixovania neodkláňajte rameno a nekladajte do nádoby na mixovanie ruky alebo predmety, ako napr. kuchynský nôž, vidličku alebo varešku. Nedotýkajte sa rotujúcich násadcov a dbajte na to, aby sa do ich blízkosti nedostali cudzie predmety, ako napr. oblečenie, vlasy a pod. Mohlo by dôjsť k úrazu alebo poškodeniu spotrebiča.
- Ak nejaký predmet, ako napríklad lyžica alebo vareška, spadne do nádoby na mixovanie počas prevádzky spotrebiča, okamžite nastavte regulátor rýchlosti do polohy 0 (pohotovostný režim), odpojte prírodný kábel od zásuvky a predmet vyberte.
- Ak sa prísady prichytávajú k násadcom alebo na steny nádoby, spotrebič vypnite a odpojte ho od sieťovej zásuvky. Stierkou očistite násadce a steny nádoby. Potom môžete pokračovať v mixovaní.
- Nespúšťajte spotrebič naprázdno. Nesprávne používanie spotrebiča môže nepriaznivo ovplyvniť jeho životnosť.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky, ak ho nebudete používať a ak ho nechávate bez dozoru, pred montážou, demontážou, čistením alebo jeho premiestnením.
- Pred uložením spotrebiča sa uistite, či je rameno stojana sklopené do horizontálnej polohy.
- Na sieťový kábel nekladte ťažké predmety. Dbajte na to, aby sieťový kábel nevisel cez okraj stola, alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu.
- Neodpájajte spotrebič od sieťovej zásuvky ťahom za sieťový kábel. Mohlo by dôjsť k poškodeniu sieťového kábla alebo sieťovej zásuvky. Kábel odpájajte od zásuvky ťahom za zástrčku sieťového kábla.
- Ak je sieťový kábel poškodený, výmenu zverte odbornému servisu. Je zakázané používať spotrebič s poškodeným sieťovým káblom alebo vidlicou sieťového kábla.
- Aby ste sa vyvarovali nebezpečenstva úrazu elektrickým prúdom, neopravujte spotrebič sami ani ho nijak neupravujte. Všetky opravy a nastavenia tohto spotrebiča zverte autorizovanému servisnému stredisku. Zásahom do spotrebiča počas platnosti záruky sa vystavujete riziku straty záručných plnení.

Kuchynský robot

STM 3620VH, STM 3621GR, STM 3622BL, STM 3623OR, STM 3624RD
STM 3625VT, STM 3626YL, STM 3627TQ, STM 3628RS

SK

POPIS SPOTREBIČA



SYSTÉM PLANETÁRNEHO MIXOVANIA

- Systém planetárneho mixovania je založený na princípe dvojitej rotácie násadca. Násadec rotuje po vnútornom obvode nádoby v protismere hodinových ručičiek a zároveň okolo svojej osi v opačnom smere. Tým je zaistené dôkladné a rovnomerné spracovanie ingrediencií obsiahnutých v nádobe.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Spotrebič a jeho príslušenstvo vyberte z obalového materiálu.
2. Všetky časti (hnetací hák A①, šľahaciu metlu A②, miešaciu metlu A③, antikorovú nádobu na mixovanie A④ a veko A⑥), ktoré sú určené na styk s potravinami, dôkladne umyte teplou vodou za použitia neutrálneho kuchynského saponátu. Potom ich opláchnite čistou vodou a dôkladne vytrite dosucha jemnou utierkou.

VÝBER TYPU NÁSADCA

TYP NÁSADCA	ÚČEL POUŽITIA
Hnetací hák A①	Používa sa na hnetenie a na prípravu ťažkých a hutných ciest obsahujúcich kvasnice, ako napr. chlebového cesta.
Miešacia metla A③	Používa sa na mixovanie stredne ťažkých a ľahších ciest bez kvasníc, na miešanie poliev, krémov, náplní a pod.
Šľahacia metla A②	Používa sa na šľahanie celých vajec alebo vaječných bielkov, šľahačky, ľahkých ciest, penových krémov a pod. Nepoužívajte ho na mixovanie ťažkých a hutných ciest.

ZOSTAVENIE A DEMONTÁŽ SPOTREBIČA

- Skôr ako začnete zostavovať alebo demontovať kuchynský robot, uistite sa, či je vypnutý a odpojený od zásuvky el. napätia.
1. **Vloženie mixovacej nádoby**
 - 1.1 Kuchynský robot postavte na rovný a suchý povrch, napríklad na pracovnú dosku kuchynskej linky.
 - 1.2 Stlačením tlačidla PUSH A⑨ odistite rameno A⑧ a odklopte ho nahor. Aretácia ramena A⑧ v otvorenej polohe je signalizovaná vysunutím tlačidla PUSH A⑩, ktoré je sprevádzané počutelným cvaknutím.
 - 1.3 Antikorovú nádobu A④ vložte do otvoru v podstavci A⑤ a upevnite ju pootočením v smere hodinových ručičiek. Ak je nádoba A④ upevnená správne, nie je možné ju zdvihnúť samostatne z podstavca A⑤.
 2. **Pripravenie násadca (hnetacieho háka, miešacej alebo šľhacej metly)**
 - 2.1 Ak sa rozhodnete použiť veko A⑥, je potrebné ho pripevniť pred nasadením násadca. Veko A⑥ opatrne nasadte na výkyvné rameno a zaistíte v uzamknutej polohe jeho otočením proti smeru hodinových ručičiek.
 - 2.2 Pri nasadzovaní násadca musí byť rameno A⑧ zaistené v otvorenej polohe, pozrite bod 1.2 kapitoly Vloženie mixovacej nádoby. Na hriadeľ mixovacej hlavy A⑦ so zakončením v tvare písmena T nasadte jeden z násadcov tak, aby hriadeľ zapadol do otvoru v násadci. Násadec pritlačte smerom k mixovacej hlave A⑦ a pootočte ním v protismere hodinových ručičiek, aby došlo k jeho upevneniu k hriadeľu.
 - 2.3 Jednou rukou uchopte násadec a mierne zaň zatiahnite smerom dole. Ak je riadne upevnený k hriadeľu, nedôjde k jeho uvoľneniu.

Kuchynský robot

STM 3620VH, STM 3621GR, STM 3622BL, STM 3623OR, STM 3624RD
STM 3625VT, STM 3626YL, STM 3627TQ, STM 3628RS

SK

- 2.4 Ak nebudete hneď vkladat prísady do nádoby na mixovanie A④, stlačte tlačidlo PUSH A⑨ a rameno A⑧ sklopte do horizontálnej polohy. Po sklopení ramena A⑧ do horizontálnej polohy dôjde k vysunutiu tlačidla PUSH A⑨, ktoré je sprevádzané počutelným cvaknutím.
3. **Vybratie násadca a nádoby na mixovanie**
- 3.1 Stlačením tlačidla PUSH A⑨ odistíte rameno A⑧ a odklopte ho nahor. Aretácia ramena A⑧ v otvorenej polohe je signalizovaná vysunutím tlačidla PUSH A⑨, ktoré je sprevádzané počutelným cvaknutím.
- 3.2 Násadec uchopte a mierne ho zatlačte smerom k mixovacej hlave A⑦. Potom ním pootočte v smere hodinových ručičiek, aby sa uvoľnil z hriadeľa motora a odoberte ho. Nádobou na mixovanie A④ pootočte v protismere hodinových ručičiek a vyberte ju z podstavca A⑤. Rameno A⑧ uveďte späť do horizontálnej polohy.

OBSLUHA SPOTREBIČA

1. Z priestoru A⑫ odviňte potrebnú dĺžku prírodného kábla.
2. Stlačením tlačidla PUSH A⑨ odistíte rameno A⑧ a odklopte ho.
3. Do nádoby A④ umiestnenej v podstavci A⑤ vložte prísady.



Upozornenie:

Maximálna hmotnosť prísad, ktorú je možné spracovať v jednej dávke, je 1,6 kg. Pri príprave chlebového cesta nespracovávajte naraz viac než 600 g múky. Pri príprave cesta na sladké pečivo (ovocné koláče a pod.) je možné naraz spracovať max. 450 g múky. Maximálne množstvo bielkov, ktoré je možné šľahať naraz, je 8 ks.

4. Stlačte tlačidlo PUSH A⑨ a rameno A⑧ s pripevneným násadcom sklopte do horizontálnej polohy.
5. Uistite sa, že kuchynský robot je správne zostavený a že regulátor rýchlosti A⑩ je nastavený v polohe 0 (pohotovostný režim). Prívodný kábel pripojte k zásuvke el. napätia. Pripojenie k funkčnej sieťovej zásuvke je signalizované osvetlením regulátora A⑩.
6. Regulátorom A⑩ nastavte požadovaný rýchlostný stupeň v rozsahu 1 až 6. Najprv nastavte nižšiu rýchlosť, aby sa zabránilo rozstrekovaniu prísad. Hneď ako dôjde k ich premiešaniu, zvýšte rýchlosť na požadovaný stupeň. Rýchlosť je možné priebežne regulovať podľa potreby. Pulzný režim slúži na krátkodobé zvýšenie rýchlosti otáčok na maximum. Na spustenie pulzného režimu otočte regulátor A⑩ do polohy PULSE a na zaistenie nepretržitého chodu ho pridržte v tejto polohe. Hneď ako regulátor A⑩ uvoľníte, automaticky sa vráti do polohy 0 (vypnuté).



Upozornenie:

Ak je potrebné zotrieť prísady zo stien nádoby na mixovanie A④ a násadca, kuchynský robot najskôr vypnite nastavením regulátora rýchlosti A⑩ do polohy 0 (pohotovostný režim) a odpojte od sieťovej zásuvky. Potom zotrite prísady plastovou stierkou.

Maximálny čas prevádzky spotrebiča je 6 minút. Nenechávajte spotrebič nepretržite v prevádzke dlhšie, než je vyššie uvedené. To obzvlášť platí pri veľkom zaťažení (napr. pri spracovaní ťažkých, hutných ciest). Ak bol spotrebič v prevádzke pri veľkom zaťažení, pred ďalším spustením ho nechajte aspoň 10 minút vychladnúť. Pri nižšom zaťažení obvykle stačí na vychladnutie 3 až 5 minút.

7. Po ukončení používania nastavte regulátor rýchlosti A⑩ do polohy 0 (pohotovostný režim) a prírodný kábel odpojte od sieťovej zásuvky.
8. Kuchynský robot demontujte podľa inštrukcií uvedených v kapitole Zostavenie a demontáž spotrebiča. Na odstránenie zmesi z nádoby A④ a násadca použite mäkkú plastovú stierku.
9. Po každom použití vyčistite kuchynský robot podľa pokynov uvedených v kapitole Čistenie a údržba

RÝCHLY SPRIEVODCA MIXOVANÍM

Typ násadca	Ingrediencie	Množstvo	Čas spracovania	Výber rýchlosti
Šľahacia metla A②	Bielky	max. 8 ks	4 minúty	Stupeň 6
Šľahacia metla A②	Smotana	500 ml	4–5 minút	Stupeň 6
Šľahacia metla A②	Majonéza	3 žltky	1 minúta	Stupeň 2–4
Miešacia metla A③	Cesto na tortu	cca 800 g	6 minút	Stupeň 2–6
Hnetací hák A①	Chlebové cesto	max. 600 g múky	4 minúty	Stupeň 2

**Poznámka:**

Vyššie uvedené časy spracovania sú iba orientačné. Aby nedochádzalo k rozstrekovaniu ingrediencií mimo nádoby, zvolte ako začiatočnú rýchlosť stupeň 1 alebo 2. Potom nastavte vyššiu rýchlosť podľa potreby.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením kuchynský robot vždy vypnite nastavením regulátora rýchlosti A⑩ do polohy 0 a odpojte od sieťovej zásuvky.
- Po každom použití je potrebné násadec dôkladne umyť teplou vodou za použitia neutrálneho kuchynského saponátu. Potom ho opláchnite pod čistou tečúcou vodou a dôkladne vytrite dosucha jemnou utierkou.

**Poznámka:**

Násadce sú určené na krátkodobý styk s potravinami (vrátane nápojov), t. j. max. 4 hodiny.

- Antikorovú nádobu A④ umyte teplou vodou za použitia neutrálneho kuchynského saponátu. Potom ju opláchnite pod čistou tečúcou vodou a vytrite dosucha jemnou utierkou.

**Tip:**

Ak ste šľahali vaječné bielky, šľahaciu metlu A② a nádobu na mixovanie A④ najskôr opláchnite studenou vodou. Ak by ste použili horúcu vodu, zvyšky vaječných bielkov by stvrdli a ich odstránenie by bolo ťažšie.

- Na čistenie podstavca A⑤ a ramena A⑥ použite handričku navlhčenú v slabom roztoku saponátového čistiaceho prípravku. Všetko potom vytrite dosucha.
- Nikdy neponárajte spotrebič ani jeho privodný kábel do vody alebo inej tekutiny. Na čistenie nepoužívajte riedidlá alebo rozpúšťadlá, príp. čistiace prostriedky spôsobujúce oter. Inak môže dôjsť k narušeniu povrchovej úpravy spotrebiča.

SKLADOVANIE

- Ak nebudete kuchynský robot používať, uložte ho na čisté, suché miesto mimo dosahu detí. Uistite sa, či je rameno A⑥ sklopené do horizontálnej polohy.

TIPY A RADY

CHLEBOVÉ CESTO – PRÍSADY

MÚKA

Je najdôležitejšou prísadou, ktorá sa používa na pečenie chleba. Spolu s droždím vytvára štruktúru bochníka. Keď sa zmieša s tekutinou, bielkoviny v nej obsiahnuté začnú tvoriť lepek. Lepok je sieť pružných vlákien, ktorá uzavrie plyny produkované droždím smerom k sebe.

Bielá pšeničná múka

Predáva sa ako pekárška, chlebová alebo hladká pšeničná múka. Hladká múka je najľahšie dostupná, no lepšie výsledky dosiahnete s múkou, ktorá obsahuje minimálne 11 až 12 % bielkovín. Recepty uvedené v tomto návode vyžadujú použitie chlebovej múky s 11% obsahom bielkovín. Tento údaj sa uvádza na obale múky. Nepreosievajte múku ani nepoužívajte múku s kypriacim práškom, ak nie je v recepte uvedené inak.

Celozrnná pšeničná múka

Vyrába sa z pšeničných zŕn, obsahuje otruby a klíčky. Chlieb, ktorý je pečený z tohto druhu múky, bude hutnejší. Menej hutný chlieb získate tak, že nahradíte jeden hrnček celozrnej múky bielou chlebovou múkou.

Ražná múka

Je veľmi obľúbená na pečenie chleba, obsahuje vysoký podiel minerálnych látok, ale má nízky obsah bielkovín, a preto sa obvykle kombinuje s múkou pšeničnou, aby chlieb dobre vykysol.

Lepková múka

Vyrába sa extrakciou obsahu lepku z pšeničného zrna. Pridanie lepkovej múky môže vylepšiť štruktúru a kvalitu chleba pri použití múky s nižším obsahom bielkovín.

CHLEBOVÉ ZMESI

Obsahujú múku, cukor, sušené mlieko, soľ a ďalšie prísady ako napríklad zlepšujúce prípravky chleba. Obvykle sa potom pridáva len voda a droždie.

ZLEPŠUJÚCE PRÍPRAVKY CHLEBA

Sú dostupné v supermarketoch a obchodoch so zdravou výživou. Prísady obsiahnuté v zlepšujúcom prípravku chleba sú obvykle potravinárske kyseliny, ako je kyselina askorbová (vitamin C) a enzýmy (amylázy) extrahované z pšeničnej múky.

Zlepšujúci prípravok chleba pomôže spevniť cesto, čím sa dosiahne väčší objem bochníka a jemnejšia štruktúra. Chlieb je stabilnejší a má dlhšiu trvanlivosť.

CUKOR

Dodáva sladkosť, príchúť a hnedú farbu chlebovej kôrky. Pridáva sa do droždia. Vhodný je biely cukor, hnedý cukor alebo med.

SUŠENÉ MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY

Obohacujú chuť a zvyšujú výživovú hodnotu chleba. Vhodné a ľahko použiteľné je sušené mlieko. Uchovávať ho vo vzduchotesnej nádobe v chladničke. Takisto je možné použiť sušené sójové mlieko, ale spôsobuje vyššiu tuhosť chleba. Čerstvé mlieko by sa nemalo nahradzovať, ak nie je v recepte uvedené inak.

SOL

Je dôležitou prísadou pri pečení chleba. Zvyšuje nasiakavosť cesta, zlepšuje hnetenie, posilňuje vývoj lepku a ovplyvňuje tvar bochníka, štruktúru striedky, farbu kôrky, chuť a vedie k predĺženiu trvanlivosti chleba. Pretože bráni kysnutiu chleba, starostlivo ju odmeriavajte.

TUK

Dodáva chuť a zadržuje vlhkosť. Môžu sa použiť rastlinné oleje, ako je saflorový, slnečnicový alebo repkový olej. V receptoch je možné oleje nahradiť maslom alebo margarínom, môže ale dôjsť k sfarbeniu striedky dožlta.

DROŽDIE

Používa sa ako prípravok na kysnutie. V receptoch tohto návodu sa používa sušené droždie. Pred použitím sušeného droždia vždy skontrolujte lehotu trvanlivosti, pretože droždie s uplynutým dátumom trvanlivosti môže spôsobiť, že cesto nevykysne.

Čerstvé alebo lisované kvasnice sú potrebné v trikrát väčšom množstve než sušené kvasnice. Na vytvorenie kvásku je potrebná tekutina, cukor a teplo.

RÝCHLOKYSNÚCE DROŽDIE

Je zmes droždia a zlepšujúceho prípravku chleba. Ak si prajete v recepte nahradiť bežné droždie týmto druhom, vynechajte zlepšujúci prípravok chleba. Rýchlokysnúce droždie by sa nemalo používať v kombinácii s chlebovými zmesami, pretože zlepšujúci prípravok chleba býva v zmesiach už obsiahnutý.

VODA

Bežne sa používa voda z vodovodného kohútika. Chladenú vodu je potrebné najprv ohriať na izbovú teplotu. Príliš horúca alebo studená voda znemožní vytvorenie kvásku.

VAJCIA

Používajú sa v niektorých receptoch na chlieb. Podporujú kysnutie a zvyšujú výživovú hodnotu chleba. Dodávajú chuť a jemnosť striedky a obvykle sa používajú do sladších druhov chleba.

ĎALŠIE PRÍSADY

Prísady, ako sušené ovocie, orechy, čokoládové čipsy a pod., ktoré by mali zostať celé v upečenom chlebe, by sa mali rozptýliť do cesta. Mali by sa postupne pridávať počas hnetenia pred kysnutím cesta.

CHLEBOVÉ CESTO – PRÍPRAVA

- Pri všetkých prísadách skontrolujte lehotu minimálnej trvanlivosti alebo dátum spotreby.
- Prísady pridávajte v poradí uvedenom v recepte.
- Otvorené potraviny skladujte vo vzduchotesných nádobách.
- Prísady, ktoré ste vybrali z chladničky, nechajte pred použitím zahriať na izbovú teplotu
- Ak nie je v recepte uvedené inak, použite chlebovú múku. Nepoužívajte múku, ktorá obsahuje menej než 11 % bielkovín.
- Nepoužívajte múku s kypriacim práškom na pečenie kvasnicového chleba, ak nie je v recepte uvedené inak.
- Ak bývate v nadmorskej výške nad 900 m n. m., pravdepodobne budete musieť upraviť množstvo kvasníc v recepte. Čím vyššia je nadmorská výška, tým nižší je tlak vzduchu a tým rýchlejšie cesto nakysne. Odporúča sa použiť o ¼ kávovej lyžičky kvasníc menej, než je uvedené v recepte.
- Ak je vlhké a horúce počasie, použite o ¼ kávovej lyžičky kvasníc menej, než je uvedené v recepte, aby cesto neprekyslo.
- Vlastnosti múky sa môžu meniť s ročným obdobím alebo skladovaním. Potom bude potrebné upraviť pomer vody a múky nasledujúcim spôsobom. Ak sa cesto príliš lepí, pridajte 1 až 2 polievkové lyžice múky. Ak je príliš suché, pridajte 1 až 2 kávové lyžičky vody. Na absorpciu týchto pridaných prísad je potrebných niekoľko minút. Cesto so správnym množstvom múky a vody by sa malo dať vytvarovať do hladkého bochníka na dotyk vlhkého, no nie lepkavého.

Kuchynský robot

STM 3620VH, STM 3621GR, STM 3622BL, STM 3623OR, STM 3624RD
STM 3625VT, STM 3626YL, STM 3627TQ, STM 3628RS

SK

Ako pripraviť kvások

- Do čistej sklenenej misky nalejte teplú vodu v množstve uvedenom v recepte. Potom pridajte potrebné množstvo čerstvých alebo lisovaných kvasníc spolu s 1 kávovou lyžičkou cukru a 1 kávovou lyžičkou múky. Všetko opatrne zamiešajte a zakryte plastovým vrecúškom. Nechajte stáť na teplom mieste (30 °C) asi 30 minút alebo kým zmes nenapučí a nespení sa. Táto zmes by sa mala okamžite použiť.

Kysnutie na teplom mieste

- Droždie, či už pri kvasení alebo v teste, vyžaduje teplo na naberanie objemu. Teplé miesto na kysnutie cesta si vytvoríte tak, že položíte plech na pečenie na misu s dostatočne teplou vodou. Na plech položíte pripravené cesto a zakryjete mierne omasteným hrubším igelitovým vrecúškom alebo utierkou na riad. Na kysnutie je potrebné zaistiť teplé miesto bez prívianu. Cesto nechajte kysnúť, kým nezdvajnasobí svoj objem.

CESTO NA TORTY A JEMNÉ PEČIVO – PRÍSADY

MÚKA

Používaná do koláčov a jemného pečiva by mala mať nižší obsah bielkovín (lepku), než múka používaná na pečenie chleba.

Polohrubá a hladká múka

Má nižší obsah bielkovín (lepku) a dodáva pečeným výrobkom, ako sú torty, dolky, jemné pečivo, lievance a palacinky, jemnejšiu štruktúru.

Múka s kypriacim práškom

Je zmesou múky a kypriacich prípravkov, ako je prášok do pečiva. Na výrobu zmesi 1 hrnčeka múky s kypriacim práškom zmiešajte 1 hrnček múky a 2 kávové lyžičky prášku do pečiva.

Celozrnná múka

Obsahuje otruby a pšeničné klíčky a môže sa použiť do cesta na dolky a záviný. Štruktúra výrobkov upečených z celozrnnéj múky bude hutnejšia.

Kukurličná múka

Vyrába sa z kukurice a používa sa do niektorých pečených výrobkov, ktorým dodáva jemnú štruktúru. Môže sa použiť na zahustenie omáčok a dezertov.

Ryžová múka

Vyrába sa z ryže a používa sa na zjemnenie štruktúry pečených výrobkov, ako je krehké čajové pečivo.

PRÁŠOK DO PEČIVA

Používa sa ako kypriaci prípravok na pečenie.

JEDLÁ SÓDA

Je tiež známa ako bikarbonát sodný. Môže sa použiť ako dodatočný kypriaci prípravok alebo na stmavnutie niektorých pečených výrobkov.

MASLO

Dodáva špecifickú chuť a jemnú štruktúru pečeným výrobkom. V niektorých receptoch je možné maslom nahradiť olej, výsledná chuť a štruktúra pečených výrobkov bude ale odlišná. V tomto prípade použite o ¼ množstva masla menej, než je množstvo oleja uvedeného v recepte. Skôr ako začnete šľahať maslo s cukrom, nechajte ho zmäknúť pri izbovej teplote.

VAJCIA

Mali by mať izbovú teplotu, aby dodali správny objem pečeným výrobkom. Vajcia rozbite jednotlivo do inej nádoby a až potom ich pridajte k ostatným prísadám, aby ste sa vyvarovali prípadného znehodnotenia celej dávky, ak by bolo niektoré z vajec skazené. Ak budete šľahať bielky, starostlivo ich oddelíte od žĺtkov. Vaječné žĺtky obsahujú tuk a ich zvyšky znemožnia úspešné našľahanie bielkov. Skôr ako začnete šľahať bielky, uistite sa, či je šľahacia metla a nádoba na mixovanie celkom čistá a bez zvyškov tuku. Inak by nemuselo dôjsť k dokonalému vyšľahaniu bielkov.

MLIEKO

Malo by byť plnotučné, ak nie je v recepte uvedené inak. Nízkoťučné alebo polotučné mlieko je možné použiť, ale výsledná chuť a štruktúra pečených výrobkov môže byť odlišná.

CUKOR

Obvykle sa používa biely kryštálový cukor. Dodáva chuť, štruktúru a farbu pečeným výrobkom. Často sa tiež používa cukor krupice, keďže sa ľahšie rozpúšťa pri šľahaní s maslom. Na dodanie odlišnej chuti, štruktúry a farby pečeným výrobkom sa môže použiť hnedý cukor.

PEČENIE

- Rúru nechajte predhriať, aby sa dosiahla správna teplota pred začatím pečenia.
- Teplota a čas pečenia sa môže líšiť v závislosti od typu rúry na pečenie. Pri použití teplovzdušnej rúry znížte teplotu uvedenú v recepte zhruba o 15–20 °C.
- Namiesto vysypávania foriem na pečenie a pekáčov môžete použiť papier na pečenie, ak je to vhodné. Aby papier na pečenie neklzal po hladkom povrchu formy na pečenie, môžete potrieť formu malým množstvom tuku.
- Pred vybratím pečeného výrobku z rúry najskôr overte, či je hotový. Mierne sa dotknite vrška pečiva, a ak sa vráti do pôvodného stavu, malo by byť správne upečené. Opatrne pichnite špajľu doprostred pečiva a vytiahnite ju. Ak sa cesto nelepí na špajľu, pečivo je upečené.
- Aby bolo čajové pečivo chrumkavejšie, vyberte plech na pečenie z rúry a umiestnite ho na kovovú odkladaciu mriežku. Jednotlivé kusy pečiva posuňte na plechu zo svojho miesta pečenia a nechajte ich schladnúť. Po schladnutí ich presuňte z plechu na tácku.

RECEPTY

Korpus z piškótového cesta

4 vajcia, oddelené bielky od žĺtkov
¼ hrnčeka krupicového cukru
1 hrnček (150 g) polohrubej múky s kypriacim práškom, preosiatej
3 polievkové lyžice vody

- Použite šľahaciu metlu A②.
- Nastavte rýchlostný stupeň 6 a vyšľahajte vaječné bielky do tuhého snehu. Znížte rýchlosť na stupeň 1 a pomaly pridávajte cukor, kým sneh nezhustne a nie je hladký.
- Pridajte vaječné žĺtky a opatrne zamiešajte.
- Nastavte rýchlostný stupeň 1 a striedavo pridávajte múku a vodu. Šľahajte, kým sa ingrediencie nespoja.
- Cesto nalejte do vopred mierne vymazanej a múkou vysypanej formy na pečenie.
- Pečte v predhriatej rúre na 180 °C cca 20–25 minút.
- Upečenú piškótu nechajte vychladnúť na kovovom rošte.

Korpus z treného vanilkového cesta

125 g masla, zmäknutého
¾ hrnčeka cukru krupice
1 kávová lyžička vanilkovej esencie
2 vajcia
2 hrnčeky (300 g) polohrubej múky s kypriacim práškom, preosiatej
¾ hrnčeka mlieka

- Použite miešaciu metlu A③.
- Nastavte rýchlosť 6 a vyšľahajte maslo s cukrom, kým nie je zmes nadýchaná a hladká.
- Pridajte vanilkovú esenciu, vajčička jedno po druhom a nechajte ich dobre zašľahať.
- Znížte rýchlosť na stupeň 2 a pomaly striedavo pridávajte múku a mlieko a šľahajte, kým sa nevytvorí hladké cesto.
- Cesto nalejte do vopred vymazanej a vysypanej formy na pečenie s priemerom 22 cm.
- Pečte v predhriatej rúre na 180 °C zhruba 45–50 minút alebo kým nie je cesto upečené dozlata.
- Upečený korpus nechajte vychladnúť na kovovej tácke.

Maslové sušienky (cca 40 ks)

125 g masla, zmäknutého
¾ hrnčeka cukru krupice
1 kávová lyžička vanilkovej esencie
1 vajce
2 hrnčeky (300 g) polohrubej múky
1 kávová lyžička prášku do pečiva

- Použite miešaciu metlu A③.
- Nastavte rýchlosť 6 a maslo vyšľahajte do hladka. Pridajte cukor, vanilkovú esenciu a vajce. Šľahajte, kým nevznikne ľahká a hladká zmes.
- Zmiešajte múku a prášok do pečiva.

- Nastavte rýchlosť 2 a postupne pridávajte múku, kým sa všetko riadne nespojí do jednej hmoty. Nešľahajte však príliš dlho.
- Pomocou lyžičky vytvarujte malé guľky a rovnomerne ich rozložte na mierne vymazaný alebo papierom na pečenie vyložený plech. Okolo každej guľky nechajte dostatok priestoru. Pomocou ľahko pomúčenej vidličky stlačte každú guľku.
- Pečte v predhriatej rúre na 190 °C asi 12–15 minút alebo kým nie sú sušienky upečené mierne dozlata.
- Sušienky vyberte z plechu a nechajte bokom na kovovom rošte vychladnúť.

Krémové snehové pusinky (20–24 ks)

4 vaječné bielky

1 hrnček cukru krupice

- Použite šľahaciu metlu A②.
- Nastavte rýchlostný stupeň 6 a z vaječných bielkov vyšľahajte tuhý sneh. Znížte rýchlosť na stupeň 1 a opatrne pridajte polovicu cukru a zašľahajte ho. Potom pridajte zostávajúci cukor.
- Pomocou lyžice naneste malé množstvo snehovej hmoty na mierne vymazaný plech. Medzi jednotlivými kúskami nechajte asi 3 cm, aby sa nespiekli.
- Pečte v rúre na 120 °C asi 1 až 1 ½ hodiny alebo kým nie sú snehové pusinky suché. Nepečte ich však príliš dlho, aby sa nespálili. Vyberte ich z plechu, nechajte bokom vychladnúť a skladujte vo vzduchotesnej nádobe.



Poznámka:

Väčšie snehové pusinky môžete vytvoriť pomocou ozdobovača. Tým sa môže predĺžiť čas pečenia.

Biely chlieb

4 hrnčeky (600 g) chlebovej múky

3 polievkové lyžice sušeného mlieka

1 ½ kávovej lyžičky soli

1 ½ polievkovej lyžice cukru

1 kávová lyžička zlepšujúceho prípravku chleba

2 kávové lyžičky instantného droždia

2 polievkové lyžice oleja

1½ hrnčeka (375 ml) vody

chlebová múka navyše, na ručné hnetenie

- Použite hnetací hák A①.
- V nádobe zmiešajte múku, sušené mlieko, soľ, cukor, zlepšujúci prípravok chleba a instantné droždie.
- Nastavte rýchlosť 1–2, do sypkej zmesi pomaly pridávajte vodu a olej. Nechajte hniesť, kým sa cesto nezačne formovať.
- Cesto presuňte na mierne pomúčenú dosku a rukami riadne spracujte hnetením, kým nie je cesto dostatočne jemné a hladké.



Poznámka:

Cesto by malo byť v tejto fáze veľmi dobre prehnetené, aby sa vytvoril lepok, ktorý dodáva cestu tú správnu elasticitu a podporuje kysnutie.

- Vložte cesto do veľkej misy a zakryte fóliou. Nechajte na teplom mieste kysnúť asi 20 minút, alebo kým cesto nezdvynásobí svoj objem.

Kuchynský robot

STM 3620VH, STM 3621GR, STM 3622BL, STM 3623OR, STM 3624RD
STM 3625VT, STM 3626YL, STM 3627TQ, STM 3628RS

SK

- Vykysnuté cesto vyberte z misy a znovu spracujte hnetením na mierne pomúčenej doske.
- Cesto vložte do formy na pečenie. Zakryte potravinovou fóliou a nechajte na teplom mieste ešte asi 30–40 minút kysnúť alebo kým nie je cesto dostatočne vykysnuté. Odoberte potravinovú fóliu.
- Pred pečením môžete cesto potrieť vaječnou polevou. Pečte v predhriatej rúre na 200 °C asi 40–50 minút alebo kým nie je chlieb upečený dozlata.
- Upečený chlieb nechajte 15 až 20 minút schladnúť a potom ho vyberte z formy. Pred krájaním nechajte bochník úplne vychladnúť, aby sa nezrazil.

Vaječná poleva na chlebové cesto

1 vajce, zľahka rozšľahané
2–3 lyžice vody

- Obe ingrediencie zmiešajte, až vznikne hladká zmes. Nešľahajte. V prípade potreby precedte cez sitko. Vaječnou polevou potrite chlebové cesto pred pečením.

Focaccia (2–4 porcie)

3 hrnčeky (450 g) chlebovej múky
1 kávová lyžička soli
2 kávové lyžičky cukru
2 kávové lyžičky instantného droždia
2 polievkové lyžice olivového oleja
1 hrnček (250 ml) vody

Na potretie:

2 polievkové lyžice olivového oleja
1 polievková lyžica hrubej soli
2 polievkové lyžice čiernych olív, nakrájaných

- Použite hnetací hák A①.
- V nádobe zmiešajte múku, soľ, cukor a droždie.
- Nastavte rýchlosť 1–2, do sypkej zmesi pomaly pridávajte vodu a olej. Nechajte hnieť, kým sa cesto nezačne formovať.
- Cesto presuňte na mierne pomúčenú dosku a rukami riadne spracujte hnetením, kým nevznikne jemné a hladké cesto.
- Cesto vložte do veľkej misy a zakryte potravinovou fóliou. Nechajte na teplom mieste asi 20 minút kysnúť, alebo kým cesto nezdvynásobí svoj objem.
- Vykysnuté cesto vyberte z misy a znovu spracujte hnetením na mierne pomúčenej doske.
- Cesto vložte do mierne vymazanej teflonovej formy s rozmermi 20 x 30 cm a rozvalkajte do tvaru formy.
- Zľahka zakryte potravinovou fóliou a nechajte na teplom mieste 20–30 minút kysnúť alebo kým cesto trochu nevykysne. Odoberte potravinovú fóliu.
- Cesto potrite olivovým olejom a posypte hrubou soľou a nakrájanými olivami. Pečte v predhriatej rúre na 200 °C asi 30–35 minút alebo kým nie je chlieb focaccia upečený dozlata.
- Po vybratí z rúry nechajte vychladnúť na kovovom rošte.

Kuchynský robot

STM 3620WH, STM 3621GR, STM 3622BL, STM 3623OR, STM 3624RD
STM 3625VT, STM 3626YL, STM 3627TQ, STM 3628RS

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitý rozsah napätia	220–240 V
Menovitý kmitočet	50/60 Hz
Menovitý príkon	600 W
Trieda ochrany (pred úrazom elektrickým prúdom)	II
Hlučnosť	86 dB(A)

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 86 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Vysvetlenie technických pojmov

Stupeň ochrany pred úrazom elektrickým prúdom:

Trieda II – Ochrana pred úrazom elektrickým prúdom je zaistená dvojitou alebo zosilnenou izoláciou.

Zmeny textu a technických parametrov vyhradené.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ



Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo v iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný v Európskej únii. Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, vyžiadajte si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.