

**SENCOR®**

STM 7310SL



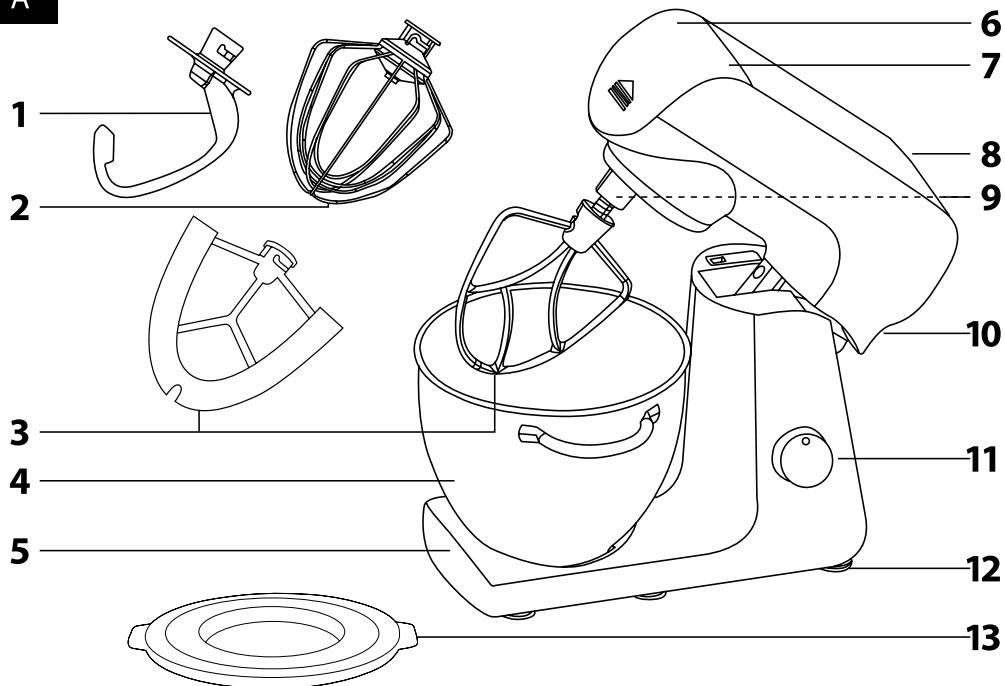
## **SK ■ Kuchynský robot**

**ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE.**

- 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.
- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, či sa zhoduje napätie uvedené na jeho typovom štítku s napäťom vo vašej zásuvke.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré sa nedodáva 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 ktoré je určený.
- Nepoužívajte spotrebič v priemyselnom prostredí ani vonku.
- Spotrebič neumiestňujte na parapety okien alebo na nestabilné povrhy. 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 vlhkostou.
- Nikdy nepoužívajte viac typov násadcov súčasne.
- Spotrebič (okrem odoberateľných častí) neumývajte pod tečúcou vodou ani ho neponárajte do vody alebo inej tekutiny.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky, ak ho nebudete používať, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou, čistením alebo jeho premiestnením. Pred demontážou spotrebiča a výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, vyčkajte, až sa pohyblivé časti zastavia.
- 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.
- Nepokúšajte sa mlieť kosti, škrupinky orechov alebo iné tvrdé suroviny.
- Nenechávajte spotrebič nepretržite v činnosti pri veľkom zaťažení dlhšie než 10 minút. Pred ďalším spustením ho nechajte aspoň 30 minút vychladnúť.
- Počas prevádzky spotrebiča neodklájajte rameno a nevkladajte do nádoby na mixovanie ruky alebo predmety, ako napr. kuchynsky nôž, vidličku alebo varešku. Nedotýkajte sa rotujúcich častí spotrebiča alebo 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 rýchlosťi do polohy OFF (pohotovostný režim), odpojte prívodný 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.
- Nikdy počas prevádzky nepoužívajte prsty alebo iné predmety na pretlačenie prísad plniacim otvorom mlynčeka na mäso alebo násadca na krájanie a strúhanie. Na tento účel slúži zatláčadlo, ktoré je súčasťou príslušenstva spotrebiča.
- Nespúšťajte spotrebič naprázdno. Nesprávne používanie spotrebiča môže nepriaznivo ovplyvniť jeho životnosť.
- Pred uložením spotrebiča sa uistite, či je rameno stojana sklopené do horizontálnej polohy.
- Na sieťový kábel nekladte ľahké predmety. Dbajte na to, aby sieťový kábel nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu.
- Neodpájajte spotrebič od sieťovej zásuvky ľahom za sieťový kábel. Mohlo by dôjsť k poškodeniu sieťového kábla alebo sieťovej zásuvky. Kábel odpájajte od zásuvky ľahom za zástrčku sieťového kábla.
- Ak je sieťový kábel poškodený, výmenu zverte odbornému servisu. Spotrebič s poškodeným sieťovým káblom alebo vidlicou sieťového kábla je zakázané používať.
- Aby ste sa vyvarovali nebezpečenstva úrazu elektrickým prúdom, neopravujte spotrebič sami ani ho nijako neupravujte. Všetky opravy a nastavenia tohto spotrebiča zverte autorizovanému servisnému stredisku. Zásahom do spotrebiča sa vystavujete riziku straty zákonného práva z chybného plnenia, príp. záruky za akosť.

A



- Pred zapnutím spotrebiča sa, prosím, oboznámte s návodom na jeho obsluhu, a to aj v prípade, že ste už oboznámi s používaním spotrebičov podobného typu. Spotrebič používajte iba tak, ako je popísané v tomto návode na použitie. Návod uschovajte pre prípad ďalšej potreby.
- Minimálne počas trvania zákonného práva z chybného plnenia, pripadne záruky za akost odporúčame uschovať originálny prepravný kartón, balaci materiál, pokladnícky doklad a potvrdenie o rozsahu zodpovednosti predávajúceho alebo záručného list. V prípade prepravy odporúčame zabalíť spotrebič opäť do originálnej škatule od výrobcu.

#### POPIIS KUCHYNSKÉHO ROBOTA

A1	Hnetací hák	A9	Hriadeľ na upevnenie násadca A1, A2 alebo A3
A2	Šľahacia balónová metla	A10	Posuvné tlačidlo na odistenie ramena A8 je umiestnené na zadnej strane ramena
A3	Miešacia metla v tvare písmena A / FLEXI miešacia metla v tvare písmena A	A11	Reglátor rýchlosťi otáčok umožňuje plynule nastavenie 9 rýchlosťových stupňov OFF (vypnutie do pohotovostného režimu) – rýchlosť stupeň 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, MAX
A4	Antikorová nádoba s úchami (objem 4,5 l) / Antikorová nádoba s jednou rukoväťou (objem 5 l)	A12	Protitrymovký nožky
A5	Podstavec	A13	Skladacie viečko pre nádobu s objemom 4,5 l / skladacie viečko pre nádobu s objemom 5 l
A6	Tlačidlo na uvoľnenie násadca na mletie mäsa a násadca na strúhanie a krájanie je umiestnené pod odoberateľným krytom A7		
A7	Odoberateľný kryt výstupu na násadec na mletie mäsa a násadec na strúhanie a krájanie		
A8	Výkynné rameno s multifunkčnou halou		

#### PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Spotrebič a jeho príslušenstvo vyberte z obalového materiálu.
- Všetky odberateľné časti, t.j. hnetací hák A1, šľahaciu metlu A2, miešaciu metlu A3 a antikorovú nádobu na mixovanie A4 dokladne umyte teplovo douzou za použitia neutralného kuchynského saponátu. Potom ich opláchnite čistou vodou a dôkladne vytrite dosuša jemnou utierkou.

#### ÚCEL POUŽITIA KUCHYNSKÉHO ROBOTA

- Vďaka širokej škále príslušenstva nájdete tento robot uplatnenie v každej kuchyni. Môžete ho použiť na mixovanie, šľahanie, hnetenie, mletie, strúhanie, výrobu kebabu alebo domáčich klobás.

#### MIXOVANIE, ŠĽAHANIE A HNETENIE

##### SYSTÉM PLANETÁRNEHO MIXOVANIA

- Systém planetárneho mixovania je založený na princípe dvojitéj rotácie násadca. Násadca rotuje po vnútornom obvode nádoby v protismere hodinových ručičiek a zároveň okolo svojej osi vo vonkacom smere. Tým je zistené dokladné a rovnomenné spracovanie ingrediencií.

##### VÝBER TYPU NÁSADCA

Typ násadca	Použitie
Hnetací hák A1	Používa sa na hnetenie a na prípravu ľahkých a hutných cest obsahujúcich kvasnice, ako napr. chlebového cesta.
Miešacia metla A3	Používa sa na mixovanie stredne ľahkých a hľašiacich cest bez kvasnic, na miešanie poliev, krémov, náplní a pod.
Šľahacia metla A2	Používa sa na šľahanie celých vajec alebo vaječných bielkov, šľahačky, ľahkých cest, penových krémov a pod. Nepoužívajte ju na mixovanie ľahkých a hutných cest.

#### ZOSTAVENIE A DEMONTÁŽ MIXÉRA

- Skôr ako začnete zastavať alebo demontať kuchynský robot, uistite sa, či je vypnutý a odpojený od zásuvky el. napäťia.

##### 1. Vloženie mixovacej nádoby

- Kuchynský robot postavte na rovný a suchý povrch, napríklad na pracovnú dosku kuchynskej linky.
- Posuňte tlačidlo A10 hore a pridržte ho. Rameno A8 odsklopte. Na aretáciu ramena A8 v otvorennej polohe uvoľnite tlačidlo A10.
- 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 zdvihnuť ju samostatne z podstavca A5.

##### 2. Pripevnenie násadca (hnetacieho háka, miešacej alebo šľahacej metly)

- Pri nasadzovaní násadca musí byť rameno A8 zaistené v otvorennej polohe, pozrite bod 1.2 kapitoly Vloženie mixovacej nádoby. Na hriadeľ mixovacej hlavy A9 nasadte jeden z násadcov tak, aby hriadeľ A9 zapadol do otvoru v násadci. Násadec pritlačte smerom k mixovacej hlave A8 a pootočte ním proti smeru hodinových ručičiek, aby došlo k jeho upevneniu k hriadeľu A9.

- Jednou rukou uchopte násadec a miernu zaň zatahnite smerom dolu. Ak je riadne upevnený k hriadeľu A9, nedojde k jeho uvoľneniu.
- Ak nebudešte hneď vkladat prísadu do nádoby na mixovanie A4, posuňte tlačidlo A10 hore, pridržte ho a rameno A8 sklopte do horizontálnej polohy. Po sklopení ramena A8 do horizontálnej polohy uvoľnite tlačidlo A10.

##### 3. Vybranie násadca a nádoby na mixovanie

- Posuňte tlačidlo A10 hore a pridržte ho. Rameno A8 odsklop. Na aretáciu ramena A8 v otvorennej polohe uvoľnite tlačidlo A10.
- Násadec uchopte a miernu ho zatačte smerom k mixovacej hlave A8. Potom ním pootočte v smere hodinových ručičiek, aby sa uvoľnil z hriadeľa A9 a odberete ho. Nádobu na mixovanie A4 pootočte proti smeru hodinových ručičiek a vyberte ju z podstavca A5. Rameno A8 uvedte späť do horizontálnej polohy.

#### POUŽITIE MIXÉRA

- Odsklopte rameno A8 a do nádoby A4 umiestnenej v podstavci A5 vložte prísadu.



##### Upozornenie:

Maximálna hmotnosť prísad, ktoré je možné spracovať v jednej dávke, je 1,5 kg. Maximálne množstvo bielkov, ktoré je možné sláhať naraz, je 8 ks.

- Rameno A8 s pripevneným násadcom sklopte do horizontálnej polohy.
- Uistite sa, či je kuchynský robot správne zostavený a či je regulátor rýchlosťi A11 nastavený v polohu OFF (pohotovostný režim). Prívodný kábel pripojte k zásuvke el. napäťia.
- Regulátor A11 nastavte požadovaný rýchlosťový stupeň v rozsahu 1 až 8. Ak napäť nastavte nižšiu rýchlosť, aby sa zamedzilo rozstrekovaniu prísad. Hneď ako dojde k ich premiešaniu, zvýšte rýchlosť na požadovaný stupeň. Rýchlosť je možné priebežne regulaovať podľa potreby.



##### Upozornenie:

Ak je potrebné zotriť prísadu zo stien nádoby na mixovanie A4 a násadca, kuchynský robot najskôr vypnite nastavením regulátora rýchlosťi A11 do polohy OFF (pohotovostný režim) a odpojte od sieťovej zásuvky. Potom zotrite prísadu plastovou stierkou.

Maximálny čas prevádzky spotrebiča je 10 minút. Nenechávajte spotrebič nepretržite v prevádzke dlhšie, než je výsilek uvedený. To obzvlášť platí pri veľkom zatažení (napr. pri spracovaní ľahkých, hutných cest). Ak bol spotrebič v prevádzke pri veľkom zatažení, pred ďalším spustením ho nechajte aspoň 30 minút vychladnúť.

- Po ukončení používania nastavte regulátor rýchlosťi A11 do polohy OFF (pohotovostný režim) a prívodný kábel odpojte od sieťovej zásuvky.
- Mixér demontujte podľa inštrukcií uvedených v kapitole Zostavenie a demontáž mixéra. Na odstránenie zmesi z nádoby A4 a násadca použite mäkkú plastovú stierku.
- Po každom použití vycistite kuchynský robot podľa pokynov uvedených v kapitole Čistenie a údržba.

#### RÝCHLY SPRIEVODCA MIXOVANÍM

Typ násadca	Ingredience	Množstvo	Čas spracovania	Výber rýchlosťi
Šľahacia metla A2	Biely	max. 8 ks	5 minút	Stupeň 8
Šľahacia metla A2	Smotana	250 ml	3 minúty	Stupeň 8
Šľahacia metla A2	Majonéza	3 žlžky	1 minúta	Stupeň 3-5
Miešacia metla A3	Cesto na tortu	cca 800 g	6 minút	Stupeň 3-7
Hnetací hák A1	Chlebové cesto	max. 600 g muky	4 minúty	Stupeň 3



##### Poznámka:

Výsile uvedené časy spracovania sú iba orientačné. Aby nedochádzalo k rozstrekovaniu ingrediencií mimo nádobu, zvolte ako záciatočnú rýchlosť stupeň 1 alebo 2. Potom nastavte výššu rýchlosť podľa potreby.

#### CISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením kuchynský robot vždy vypnite nastavením regulátora rýchlosťi A11 do polohy OFF a odpojte od sieťovej zásuvky.
- Po každom použití dôkladne umyte príslušenstvo (zostavenie násadce je potrebné vopred rozbrať na jednotlivé časťi) teplovo douzou za použitia neutralného kuchynského saponátu. Potom ho opláchnite pod čistou tečúcou vodou a vytrite dosuša jemnou utierkou.



##### Upozornenie:

Plastové súčasti príslušenstva je možné nechať umýť v umývačke riadu. Kovové súčasti neumývajte v umývačke riadu, inak môže dojšť k poškodeniu ich povrchu. Niektoré potraviny môžu spôsobiť zafarbenie plastových častí príslušenstva. Ak k tomu dojde, potrite tiež časť stolovým olejom a potom ich znova umyte obvyklým spôsobom.



##### Tip:

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

- Na čistenie podstavca A5 a ramena A8 použite hadričku navlhčenú v slabom roztoku saponátoveho čisticieho prípravku. Všetko potom vytrite dosuša.
- Nikdy neponárajte spotrebič ani jeho prívodný kábel do vody alebo inej tekutiny. Na čistenie nepoužívajte riedidlá alebo rozpušťadlá, príp. čistiace prostriedky spôsobujúce oter. Inak môže dojšť k narušeniu povrchovej úpravy spotrebiča.

## **SKLADOVANIE**

- Ak nebudeš kuchynský robot používať, uložte ho na čisté, suché miesto mimo dosah detí. Uistite sa, či je rameno A8 sklopene do horizontálnej polohy.

## **TIPY A RADY NA PRÍPRAVU RÓZNYCH DRUHOV CIEST A ICH PEČENIE**

### **CHLEBOVÉ CESTO – PRÍSADY**

#### **MÚKA**

Je najdôležitejšou prísadou, ktorá sa používa na pečenie chleba. Spolu s drožím vytvára štruktúru bochníka. Keď sa zmieša s tekutinou, bielkoviny v nej obsiahnuté začnú tvoriť lepok. Lepok je siet pružných vláčkov, ktorá uzavíra plyny produkované drožím smerom k sebe.

#### **Biela pšeničná múka**

Predáva sa ako pekárska, chlebová alebo hladká pšeničná múka. Hladká múka je najdostupnejšia, 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 uvádzá na obale mýky. Nepresievajte múku ani nepoužívajte múku s kypriacim práškom, ak nie je v recepte uvedené inak.

#### **Celozrná pšeničná múka**

Výrába sa zo pšeničných zŕn, obsahuje otruby a kličky. Chlieb, ktorý sa peče z tohto druhu mýky, bude hutnejší. Menej hutný chlieb získate tak, že nahradíte jeden hrnček celozrnej mýky bielou chlebovou mýkou.

#### **Ražná múka**

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

#### **Lepková múka**

Výrába sa extrakciou obsahu lepku zo pšeničného zrna. Pridanie lepkovej mýky môže vylepšiť štruktúru a kvalitu chleba pri použití mýky s nižším obsahom bielkovín.

#### **CHLEBOVÉ ZMESI**

Obsahujú múku, cukor, sušené mlieko, sol a ďalšie prísady, ako napríklad zlepšovače chleba. Obvykle sa potom prídava len voda a droždie.

#### **ZLEPŠOVAČE CHLEBA**

Sú dostupné v supermarketoch a obchodoch so zdravou výživou. Prísady obsiahnuté v zlepšovači chleba sú obvykle potravinárské kyseliny, ako je kyselina askorbová (vitamin C) a enzymy (amyláz) extrahované zo pšeničnej mýky.

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

#### **CUKOR**

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

#### **SUŠENÉ MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY**

Obhobčujú chut a zvýšujú výživovú hodnotu chleba. Vhodné a fahko použiteľné je sušené mlieko. Uchovávajte 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 hnetenosť, posilňuje vývoj lepku a ovplyvňuje tvar bochníka, štruktúru striedky, farbu kôrky, chut a viedie k predĺženiu trvanlivosti chleba. Pretože bráni kysnutiu chleba, starostlivo ju odmeriavajte.

#### **TUK**

Dodáva chut a zadružuje vlhkosť. Môžu sa použiť rastlinné oleje, ako je safflorový, slnečnicový alebo repkový olej. V receptoch je možné oleje nahradíť maslom alebo margarinom, môže ale dôjsť k sfarbeniu striedky dožitia.

#### **DROŽDIE**

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

Čerstvých alebo lisovaných kvasnic je potrebné trikrát väčšie množstvo než sušených kvasníc. Na vytvorenie kvasku je potrebná tekutina, cukor a teplo.

#### **RÝCHLO KYSNÚCE DROŽDIE**

Je zmes droždia a zlepšovacieho prípravku chleba. Ak si prajete v recepte nahradíť bežné droždie týmto druhom, vyniehajte zlepšovač chleba. Rýchlo kysnúce droždie by sa nemalo používať v kombinácii s chlebovými zmesami, pretože zlepšovač chleba byva v zmesiach už prítomný.

#### **VODA**

Bežne sa používa voda z vodovodného kohútika. Chladenú vodu je potrebné najprv ohriať na izbovú teplotu. Príliš horúcu alebo studenú vodu znemožní vytvorenie kvasku.

#### **VAJCA**

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

## **ĎALŠIE PRÍSADY**

Priprávky, ako sušené ovocie, orechy, čokoládové chipsy a pod., ktoré by mali zostať celé v upencenom chlebe, by sa mal rozprýliť do cesta. Mali by sa postupne príduvať počas hnetenia pred kysnutím cesta.

### **CHLEBOVÉ CESTO – PRÍPRAVA**

- Vrátane všetkých prísad skontrolujte lehotu minimálnej trvanlivosti alebo dátum spotreby.
- Prísady pridávajte v poradí uvedenom v recepte.
- Otvorené potraviny skladujte vo vzduchotesných nádobách.
- Prísady, ktoré ste vyzberali z chladničky, nechajte pred použitím zahriat 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 byváte v nadmorskej výške nad 900 m n.m., pravdepodobne budete musieť upraviť množstvo kvasnice v recepte. Čím vyššia je nadmorská výška, tým nižší je tlak vzdachu a tým rýchlejšie cesto nakyne. Odporúča sa použiť o ¼ kávovej lyžičky kvasnic menej, než je uvedené v recepte.
- Ak je vlnkohorúca počasie, použite o ¼ kávovej lyžičky kvasnic menej, než je uvedené v recepte, aby cesto neprekyslo.
- Vlastnosti mýky sa môžu meniť s ročným obdobím alebo skladom. Potom bude potrebné upraviť pomer vody a mýky nasledujúcim spôsobom. Ak sa cesto príliš lepi, pridajte 1 až 2 kávové lyžičky mýky. Ak je príliš suché, pridajte 1 až 2 kávové lyžičky vody. Na absorpciu týchto pridaných prísad je potrebných niekoľko minút. Cesto sa správom množstvom mýky a vody by malo dať vytvárať do hladkého bochnícka na dotyk vlhko, no nie lepkavého.

#### **Ako prípraviť kvasok**

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

#### **Kysnutie na teplom mieste**

- Droždie, či už pri kvaseniu alebo v ceste, vyžaduje teplo na zväčšovanie objemu. Teplé miesto na kysnutie cesta si vytvoríte tak, že položíte plech na pečenie na misu s dosťatočne teplou vodou. Na plech položíte prípravené cesto a zakryjte miernou omästeným hrbším gelitovery vrecuškom alebo utierkou na riad. Na kysnutie je potrebné zaistiť teplé miesto bez prievaru. Cesto nechajte kysnúť, kým nezdvjoniásobi svoj objem.

## **CESTO NA TORTY A JEMNÉ PEČIVO – PRÍSADY**

#### **MÚKA**

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

#### **Pohorúba 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 mýky a kypriacich prípravkov, ako je prášok do pečiva. Na výrobu zmesi 1 hrnček mýky s kypriacim práškom zmiešajte 1 hrnček mýky a 2 kávové lyžičky prášku do pečiva.

#### **Celozrná múka**

Obsahuje otruby a pšeničné kličky a môže sa použiť do cesta na dolky a žáviny. Štruktúra výrobkov uprečených z celozrnej mýky bude hutnejšia.

#### **Kukuričná múka**

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

#### **Rýzová múka**

Výrába sa z rýze 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 smravnutie niektorých pečených výrobkov.

#### **MASLO**

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

#### **VAJCA**

Mali by mať izbovú teplotu, aby dodali správny objem pečeným výrobkom. Vajcia rozbijte jednotlivo do inej nádoby a ā potom ich pridajte k ostatným prísadám, aby ste sa vyvarovali prípadného znehodnotenia celej dávky, ak by bol niektoré z vajec skaziený. Ak budete šľahta bielky, starostlivo ich oddeľte od žltkov. Vaječné žltky obsahujú tuk a ich zvyšky znemožnia úspešné naťahanie bielkov. Skôr ako začnete šľahta bielky, uistite sa, či sú šľaħacia metla a nádoba na mixovanie celkom čisté a bez zvyškov tuku. Inak by nemuselo dôjsť k dokonalemu vyšľahaniu bielkov.

## Mlieko

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

## Cukor

Obyčajne sa používa biely kryštálový cukor. Dodáva chut', štruktúru a farbu pečeným výrobkom. Často sa tiež používa krupicový cukor, keďže sa ľahšie rozpušťa pri šlahaní 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 začiatím pečenia.
- Teplota a čas pečenia sa môžu lišiť v závislosti od typu rúry na pečenie. Prí používaní teplovzdušnej rúry znížte teplotu uvedenú v recepte zhruba o 15 – 20 °C.
- Namiešte vysypávania formen a pekáčov môžete použiť papier na pečenie, ak je to vhodné. Aby sa papier na pečenie neklazal po hladkom povrchu formy na pečenie, môžete potriek formu malým množstvom tuku.
- Pred vybratím pečeného výrobku z rúry, najskôr overte, či je hotový. Mierne sa dotknite vršku pečiva, a ak sa vráti do pôvodného stavu, malo by byť správne upečené. Opatrne pichnite špaľou doprostred pečiva a vytiahnite ju. Ak sa cesto nelepi na špaľu, pečivo je upečené.
- Aby bolo čajové pečivo chrunkavejšie, vyberte plech na pečenie z rúry a umiestnite ho na kovovú odkladaciu mriežku. Jednotlivé kusky pečiva posuňte na plechu zo svojho miesta pečenia a nechajte ich vychladnúť. Po vychladnutí ich presuňte z plechu na tåku.

## RECEPTY

### Korpus z piškotového cesta

- 4 vajcia, oddelené bielky od žltkov  
¼ hrnčeka krupicového cukru  
1 hrnček (150 g) polohrubej múky s kypriacim práškom, preosiatej  
3 polievkové lyžice vody  
■ Použite šlahaciu metlu **A2**.
- Nastavte rýchlosť stupeň 8 a vysláhajte vaječné bielky do tuhého snehu. Znižte rýchlosť na stupň 1 a pomaly pridávajte cukor, kým sneh nezhusťne a nie je hladký.
  - Pridajte vaječné žltky a opatrene zamiešajte.
  - Nastavte rýchlosť stupeň 1 a striedavo pridávajte múku a vodu. Šlahajte, kým sa ingredience nespoja.
  - Cesto nalejte do vopred mierne vymazanej a mukou vysypanej formy na pečenie.
  - Pečte v predhratej rúre na 180 °C cca 20 – 25 minút.
  - Upečenú piškotú nechajte vychladnúť na kovovom rošte.

### Korpus z treného vanilkového cesta

- 125 g masla, značkutého  
¾ hrnčeka krupicového cukru  
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 8 a vysláhajte maslo s cukrom, kým nie je zmes nadýchána a hladká.
  - Pridajte vanilkovú esenciu, vajíčka jedno po druhom a nechajte ich dobre zašlahať.
  - Znižte rýchlosť na stupeň 2 a pomaly striedavo pridávajte múku a mlieko a šlahajte, kým sa nevytvorí hladké cesto.
  - Cesto nalejte do vopred vymazanej a vysypanej formy na pečenie s priemerom 22 cm.
  - Pečte v predhratej rúre na 180 °C zhruba 45 – 50 minút, alebo kým nie je cesto upečené dozlatu.
  - Upečený korpus nechajte vychladnúť na kovovej tåke.

### Maslové sušienky (cca 40 ks)

- 125 g masla, značkutého  
¾ hrnčeka krupicového cukru  
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 8 a maslo vysláhajte dohľadka. Pridajte cukor, vanilkovú esenciu a vajce. Šlahajte, kým nevznikne fahká 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 višák príliš dlho.
  - Pomocou lyžičky vytvárajte malé guľky a rovnomerne ich rozložte na mierne vymazaný alebo papierom na pečenie vyzložený plech. Okolo každej guľky nechajte dostatok priestoru. Pomocou mierne vymazanej vidličky stlačte každú guľku.
  - Pečte v predhratej rúre na 190 °C asi 12 – 15 minút, alebo kým nie sú sušienky upečené mierne dozlatu.
  - Sušienky vyderte z plechu a nechajte bokom na kovovom rošte vychladnúť.

### Krémové snehové pusinky (20 – 24 ks)

- 4 vaječné bielky  
1 hrnček krupicového cukru  
■ Použite šlahaciu metlu **A2**.
- Nastavte rýchlosť stupeň 8 a vaječných bielkov vysláhajte tuhý sneh. Znižte rýchlosť na stupň 1 a opatne pridajte polovicu cukru a zašlahajte ho. Potom pridajte zostávajúci cukor.
  - Pomocou lyžice naneste malé množstvo snehovej hmoty na mierne vymazaný plech. Medzi jednotlivými kuskami nechajte asi 3 cm, aby sa nespliekli.

■ Pečte v rúre na 120 °C asi 1 až 1½ hodiny, alebo kým nie sú snehové pusinky suché. Nepečte ich väčšinou dlho, aby sa nespálili. Vyberte ich z plechu, nechajte bokom vychladnúť a skladujte vo vzdúchotesnej nádobe.



### Poznámka:

Väčšine 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  
1½ kávovéj lyžičky soli  
½ polievkovéj lyžice cukru  
1 kávová lyžička zlepšovača chleba  
2 kávové lyžičky instantného droždia  
2 polievkové lyžice oleja  
1½ hrnček (375 ml) vody  
chlebová muka navýše, na ručné hnetenie
- Použite hnetacia hák **A1**.
  - V nádobe zmiešajte múku, sušené mlieko, sol', cukor, zlepšovač chleba a instantné droždie.
  - Nastavte rýchlosť 1 – 2, do sypkej zmesi pomaly pridávajte vodu a olej. Nechajte hnieť, kým sa cesto nezačne formovať.
  - Cesto presuňte na mierne pomúčený dosku a rukami riadne spracujte hnetením, kým nie je cesto dosťatočne jemné a hladké.



### Poznámka:

Cesto by malo byť v tejto fáze veľmi dobré prehnetené, aby sa vytvoril lepek, ktorý dodáva cestu tým správnu elasticitu a podporuje kysnutie.

- Vložte cesto do veľkej misy a zakryte fóliou. Nechajte na teplom mieste kysnúť asi 20 minút, alebo kým cesto nezdvoinásobi svoj objem.
- Vyksynute cesto vyderte z misy a znova 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 dosťatočne vyksynuté. Odoberte potravinovú fóliu.
- Pred pečením môžete cesto potriek vaječnou polevou. Pečte v predhratej rúre na 200 °C asi 40 – 50 minút, alebo kým nie je chlieb upečený dozlatu.
- Upečený chlieb nechajte 15 až 20 minút vychladnúť a potom ho vyderte z formy. Pred krájaním nechajte bochník uplnie vychladnúť, aby sa nezrazil.

### Vaječná poleva na chlebové cesto

- 1 vajce, zláhka rozšľahané  
2 – 3 lyžice vody  
■ Obe ingredience zmiešajte, až vznikne hladká zmes. Nešľahajte. V prípade potreby precedte cez sitko. Vaječnú polevu 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 potrebu:

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

- Použite hnetacia hák **A1**.
- V nádobe zmiešajte múku, sol', 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 pomúčený 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 nezdvoinásobi svoj objem.
- Vyksynute cesto vyderte z misy a znova spracujte hnetením na mierne pomúčenej doske.
- Cesto vložte do mierne vymazanej tefalonovej formy s rozmermi 20 × 30 cm a rozvalkajte do tvary formu.
- Zláhka zakryte potravinovou fóliou a nechajte na teplom mieste 20 – 30 minút kysnúť, alebo kým cesto trochu nevyskyne. Odoberte potravinovú foliu.
- Cesto potrite olivovým olejom a posype hrubou solou a nakrájanými olivami. Pečte v predhratej rúre na 200 °C asi 30 – 35 minút, alebo kým nie je focaccia chlieb upečený dozlatu.
- Po vybratí z rúry nechajte vychladnúť na kovovom rošte.

### TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitý rozsah napäťia	.....	220 – 240 V
Menovitý kmitočet	.....	50/60 Hz
Menovitý príkon	.....	1 200 W
Hlučnosť	.....	.. 80 dB(A)

Deklarovaná hodnota emisie hľuku tohto spotrebiča je 80 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

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 sa nesmú pridať do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odlovdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu.

Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a pomáhať prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dosledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalej podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta.

Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa môžu v súlade s národnými predpismi udeliť 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 splňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.