



SK ■ Kuchynský robot

ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE.

Všeobecné upozornenia

- Tento spotrebič nesmú používať deti ani sa s ním nesmú hrať. Udržiavajte 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, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.

Elektrická bezpečnosť

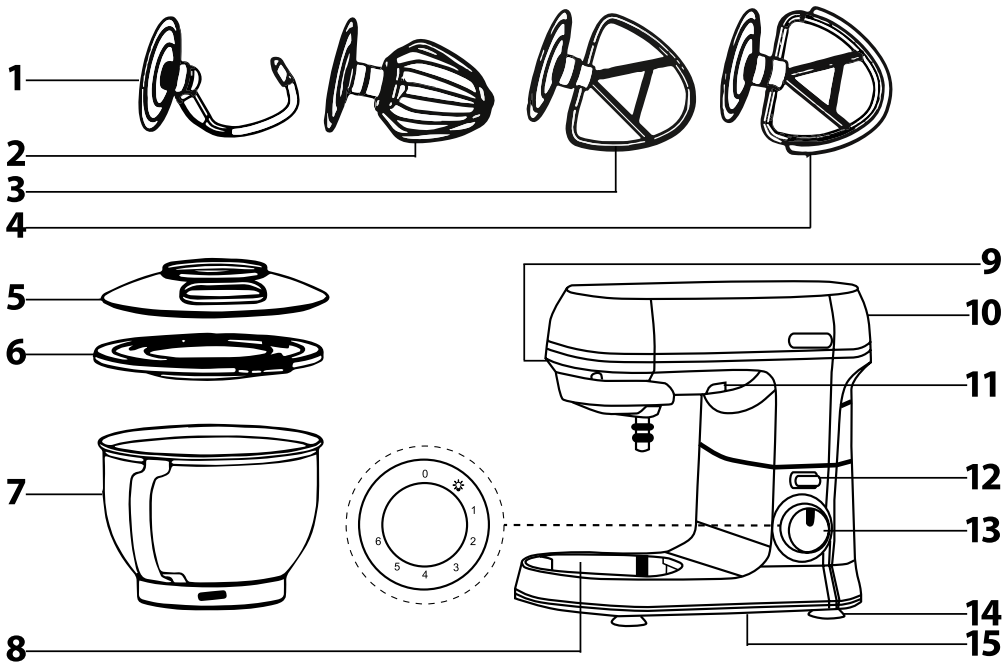
- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa zhoduje napätie uvedené na jeho typovom štítku s napätím vo vašej zásuvke.
- Dbajte na to, aby sa vidlica sieťového kábla nedostala do kontaktu s vodou alebo vlhkosťou.
- Na sieťový kábel nekladte ťažké predmety. Dbajte na to, aby sieťový kábel nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu alebo ostrých predmetov alebo aby nedostal do blízkosti rotujúcich častí spotrebiča.
- 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.
- Pokiaľ 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 v priebehu platnosti záruky sa vystavujete riziku straty záručných podmienok.
- Spotrebič pripájajte iba k riadne uzemnenej zásuvke. Nepoužívajte predlžovací kábel.
- Spotrebič nikdy nepripájajte k sieťovej zásuvke, pokiaľ nie je riadne zostavený.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky po ukončení používania.

Bezpečnosť pri používaní

- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré sa nedodáva s týmto spotrebičom alebo nie je výslovne odporučené výrobcom.
- Spotrebič je určený a konštruovaný na spracovávanie bežného množstva potravín v domácnosti.
- Tento spotrebič je určený na použitie v priestoroch, ako sú:
 - kuchynské kúty pre personál v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracoviskách;
 - poľnohospodárske farmy;
 - hotelové izby alebo izby v motelloch a iné obytné priestory;
 - podniky zaisťujúce nocľah s raňajkami.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na ktoré 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.
- Spotrebič (okrem odnímateľných nastavcov a nádoby na mixovanie) neumývajte pod tečúcou vodou ani ho neponárajte do vody alebo inej tekutiny.
- Pred pripnutím nastavcov k spotrebiču, ich vybratím alebo výmenou sa uistite, že je spotrebič vypnutý a odpojený od sieťovej zásuvky.
- Z bezpečnostných dôvodov je tento spotrebič vybavený poistkou, ktorá neumožní spustenie motora, pokiaľ je rameno spotrebiča odklopené.
- Pred uvedením spotrebiča do chodu sa uistite, že je správne zostavený a že je rameno v horizontálnej polohe.
- Horúce tekutiny alebo potraviny nechajte pred mixovaním vychladnúť.
- Nenechávajte spotrebič nepretržite v činnosti pri veľkom zaťažení dlhšie ako 6 minút. Pred ďalším spustením ho nechajte aspoň 10 minút vychladnúť.
- Počas mixovania neodklápajte rameno a nekladajte do nádoby na mixovanie ruky alebo predmety, ako napr. kuchynský nôž, vidličku alebo varešku. Nedotýkajte sa rotujúcich nastavcov 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 prívodný kábel od zásuvky a predmet vyberte.
- Pokiaľ sa prísady prichytávajú k nadstavcom alebo na steny nádoby, spotrebič vypnite a odpojte ho od sieťovej zásuvky. Stierkou očistite nadstavce 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, pokiaľ ho nebudete používať a pokiaľ ho nechávate bez dozoru, pred montážou, demontážou, čistením alebo jeho premiestnením.
- Pred uložením spotrebiča sa uistite, že je rameno stojana sklopené do horizontálnej polohy.
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety. Do ventilačných otvorov spotrebiča nestrkajte žiadne predmety.
- Príslušenstvo spotrebiča nekladajte do mikrovlnnej rúry.
- Spotrebič umiestňujte iba na čistý, rovný, suchý, hladký a stabilný povrch. Spotrebič neumiestňujte na okraj pracovnej dosky kuchynskej linky alebo stolu ani ho nepoužívajte na odkvapkávacej doske drezu.
- Buďte veľmi opatrní, pokiaľ je horúca tekutina naliata do nádoby, pretože horúca tekutina môže vystrieknuť zo spotrebiča z dôvodu náhleho uvoľnenia pary.
- Nikdy nespracovávajte vriace tekutiny.
- Pri plnení antikorovej nádoby neprekračujte maximálnu kapacitu, ktorá je na nej vyznačená.
- Spotrebič vždy vypnite nastavením regulátora rýchlosti do polohy 0 (pohotovostný režim). Po vypnutí vždy vyčkajte, až sa celkom zastavia pohyblivé časti, a potom spotrebič odpojte od sieťovej zásuvky skôr, ako odklopite hlavu, pred otvorením alebo demontážou nadstavcov.

A



POPIS SPOTREBIČA

- A1** Hák na miesenie
A2 Pružná šľachica balónová metla
A3 Metla na miesenie v tvare písmena A
A4 Pružná miešacia metla v tvare písmena A
A5 Priehradné veko proti rozstrek
A6 Veko nádoby
A7 Antikorová nádoba s objemom 4 l
A8 Podstavec
A9 Mixovacia hlava s hriadeľom na upevnenie
 nastavka **A1**, **A2**, **A3** alebo **A4**
- A10** Výkyvné rameno s aretáciou v otvorenej polohe
A11 LED osvetlenie
A12 Tlačidlo PUSH na odstavenie ramena
A13 Regulator rýchlosti otáčok s osvetlením – 0 (vypnutie do pohotovostného režimu) – nastavene rýchlostného stupňa 1, 2, 3, 4, 5, 6 (52, 87, 112, 122, 136 a 172 ot./min.)
A14 Protismykové nožičky s prísavkami
A15 Priestor na naviniutie prírodného kábla

SYSTÉM PLANETÁRNEHO MIXOVANIA

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

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred použitím spotrebiča sa, prosím, oboznámte s návodom na jeho obsluhu, a to aj v prípade, že ste už oboznámení s používaním spotrebičov podobného typu. Spotrebič používajte iba tak, ako je popísané v tomto návode na použitie. Návod uschovajte pre prípad ďalšej potreby. Pokiaľ odovzdávate spotrebič inej osobe, zaistite, aby bol pri ňom priložený tento návod na použitie.
- Minimálne počas trvania zákonného práva z chybného plnenia, prípadne záruky za akosť, odporúčame uschovať originálny prepravný karton, baliaci materiál, pokladničný doklad a potvrdenie o rozsahu zodpovednosti predávajúceho alebo záručný list. V prípade prepravy odporúčame zabaliť spotrebič opäť do originálnej škatule od výrobcu.

1. Spotrebič starostlivo vybalte a dajte pozor, aby ste nevyhodili žiadnu časť obalového materiálu skôr, ako nájdete všetky súčasti spotrebiča.
2. Všetky časti (hnetací hák **A1**, pružná šľachica balónová metla **A2**, miešacia metla **A3**, pružná miešacia metla **A4**, veko **A6**, **A7** a antikorovú nádobu na mixovanie **A7**), ktoré sú určené na styk s potravinami, dôkladne umyte teplou vodou s použitím neutrálneho kuchynského saponátu. Potom ich opláchnite čistou vodou a dôkladne vytrite dosucha jemnou utierkou.

VÝBER TYPU NASTAVKA

TYP NASTAVKA	ÚČEL POUŽITIA
Hnetací hák A1	Používa sa na hnetenie a na prípravu ťažkých a hutných ciest obsahujúcich kvasnic, ako napr. chlebového cesta.
Miešacia metla A3 a pružná miešacia metla A4	Používa sa na mixovanie stredne ťažkých a ľahších ciest bez kvasnic, na miešanie poliev, krémov, náplní a pod.
Šľachica balónová metla A2	Používa sa na šľahanie celých vajec alebo vaječných bielkov, šľahačky, ľahkých ciest, penových krémov a pod. Nepoužívajte ju na mixovanie ťažkých a hutných ciest.

ZOSTAVENIE A DEMONTÁŽ SPOTREBIČA

- Skôr, ako začnete zostavovať alebo demontovať kuchynský robot, uistite sa, že je vypnutý a odpojený od zásuvky el. napätia.

1. Vloženie mixovacej nádoby

1. Kuchynský robot postavte na rovnomý povrch, napríklad na pracovnú dosku kuchynskej linky.
2. Stlačením tlačidla PUSH **A12** odistite rameno **A10** a odklopte ho hore. Aretácia ramena **A10** v otvorenej polohe sa signalizuje vysunutím tlačidla PUSH **A12**, ktoré je správezdávané počutelným cvaknutím.
3. Antikorovú nádobu **A7** vložte do otvoru v podstavci **A8** a upevnite ju pootočením v smere hodinových ručičiek. Pokiaľ je nádoba **A7** upevnená správne, nie je možné ju zdvihnúť samostatne z podstavca **A8**.

2. Prípevnenie nastavka (hnetacieho háka, miešacej alebo šľahacej metly)

- 2.1 Ak sa rozhodnete použiť priehradné veko **A5**, je potrebné ho pripievať pred nasadením nastavka. Veko **A5** opatrne nasadte na výkyvné rameno a zaistite v uzamknutej polohe jeho otočením proti smeru hodinových ručičiek.
- 2.2 Pri nasadzovaní nastavka musí byť rameno **A10** zaistené v otvorenej polohe, pozrite bod 1.2 kapitoly Vloženie mixovacej nádoby. Na hriadeľ mixovacej hlavy **A9** so zakončením v tvare písmena T nasadte jeden z nastavkov tak, aby hriadeľ zapadol do otvoru v nastavci. Nastavček pritlačte smerom k mixovacej hlave **A9** a pootočte ním v protismere hodinových ručičiek, aby došlo k jeho upevneniu k hriadeľu.
- 2.3 Jednou rukou uchopte nastavček a mierne zatiahnite smerom dole. Ak je riadne upevnený k hriadeľu, nedôjde k jeho uvoľneniu.
- 2.4 Pokiaľ nebudete hneď vkladáť prísady do nádoby na mixovanie **A7**, stlačte tlačidlo PUSH **A12** a rameno **A10** sklopte do horizontálnej polohy. Po sklopení ramena **A10** do horizontálnej polohy dôjde k vysunutiu tlačidla PUSH **A12**, ktoré je správezdávané počutelným cvaknutím.

3. Vyratie nastavka a nádoby na mixovanie

- 3.1 Stlačením tlačidla PUSH **A12** odistite rameno **A10** a odklopte ho hore. Aretácia ramena **A10** v otvorenej polohe sa signalizuje vysunutím tlačidla PUSH **A12**, ktoré je správezdávané počutelným cvaknutím.
- 3.2 Nastavček uchopte a mierne ho zatlačte smerom k mixovacej hlave **A9**. Potom ním pootočte v smere hodinových ručičiek, aby sa uvoľnil z hriadeľa motora a odinímte ho. Nádobu na mixovanie **A7** pootočte v protismere hodinových ručičiek a vyberte ju z podstavca **A8**. Rameno **A10** uveďte späť do horizontálnej polohy.

OBSLUHA SPOTREBIČA

1. Z priestoru **A15** odviňte potrebnú dĺžku prírodného kábla.
2. Stlačením tlačidla PUSH **A12** odistite rameno **A10** a odklopte ho.
3. Do nádoby **A7** umiestnenej v podstavci **A8** vložte prísady.



Upozornenie:

Maximálna hmotnosť prísad, ktoré je možné spracovať v jednej dávke, je 1,6 kg. Pri príprave chlebového cesta nesppracovávajte naraz viac ako 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 **A12** a rameno **A10** s prípevneným nastavkom sklopte do horizontálnej polohy.
5. Uistite sa, že kuchynský robot je správne zostavený a že regulator rýchlosti **A13** je nastavený v polohe 0 (pohotovostný režim). Prívodný kábel pripojte k zásuvke el. napätia.
6. Regulatorom **A13** nastavte požadovaný rýchlostný stupeň v rozsahu 1 až 6. Najprv nastavte nižšiu rýchlosť, aby sa zameldilo zrostrekaniu pripravy. Hneď ako dôjde k ich premiešaniu, zvýšte rýchlosť na požadovaný stupeň. Rýchlosť je možné priebežne regulovať podľa potreby.



Upozornenie:

Pokiaľ je potrebné zotrieť prísady zo stien nádoby na mixovanie **A7** a nastavka, kuchynský robot najskôr vypnite nastavením regulátora rýchlosti **A13** do polohy 0 (pohotovostný režim) a odpojte od sieťovej zásuvky. Potom zotrite prísady plastovou utierkou.

Maximálny čas prevádzky spotrebiča je 60 minút. Nenechávajte spotrebič nepretržite v prevádzke dlhšie, než je vyššie uvedené. To obzvlášť platí pri veľkom zaťažení (napr. pri spracovaní ťažkých, hutných ciest). Pokiaľ 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.

Pokiaľ ponecháte spotrebič nepretržite v chode počas 10 minút bez zastavenia, automaticky sa zastaví.

7. Po ukončení používania nastavte regulator rýchlosti **A13** do polohy 0 (pohotovostný režim) a prívodný kábel odpojte od sieťovej zásuvky.
8. Kuchynský robot demontujte podľa inštrukcií uvedených v kapitole Zostavenie a demontáž spotrebiča. Na odstránenie zmesi z nádoby **A7** a nastavka použite mäkkú plastovú utierku.
9. Po každom použití vyčistite kuchynský robot podľa pokynov uvedených v kapitole Čistenie a údržba.

RÝCHLY SPRIEVODCA MIXOVANÍM

Typ nastavka	Ingrediencie	Množstvo	Čas spracovania	Výber rýchlosti
Pružná šľachica metla A2	Bielky	max. 8 ks	4 minúty	Stupeň 6
Pružná šľachica metla A2	Smotana	500 ml	4 – 5 minút	Stupeň 6
Pružná šľachica 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 rozstrekaniu ingrediencií mimo nádoby, zvoľte ako začiatkový rýchlosť stupeň 1 alebo 2. Potom nastavte vyššiu rýchlosť podľa potreby.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením kuchynského robot vždy vypnite nastavením regulátora rýchlosti **A13** do polohy 0 a odpojte od sieťovej zásuvky.
- Po každom použití je potrebné nastaveček dôkladne umyť teplou vodou s použitím neutrálneho kuchynského saponátu. Potom ho opláchnite pod čistou tečúcou vodou a dôkladne vytrite dosucha jemnou utierkou.



Poznámka:

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

- Antikorovú nádobu **A7** umyte teplou vodou s použitím neutrálneho kuchynského saponátu. Potom ju opláchnite pod čistou tečúcou vodou a vytrite dosucha jemnou utierkou.



Tip:

Pokiaľ ste šľahali vaječné bielky, pružnú šľachicu metlu **A2** a nádobu na mixovanie **A7** najskôr opláchnite studenou vodou. Ak by ste použili horúcu vodu, zvyšky vaječných bielkov by stvrdli a ich odstránenie by bolo ťažké.

- Na čistenie podstavca **A8** a ramena **A10** použite handričku navlhčenú v slabom roztoku saponátového čistiaceho prípravku. Všetok potom vytrite dosucha.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič ani jeho prívodný 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, že rameno **A10** je 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 začínajú tvoriť lepek. Lepok je sieť pružných vlákien, ktoré uzavrievajú plyny produkované droždím smerom k sebe.

Biele 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 uvádza na obale múky. Nepreosievajte múku ani nepoužívajte múku s kypriacim práškom, ak nie je v recepte uvedená inak.

Celozrná pšeničná múka

Vyrába sa zo pšeničných zŕn, obsahuje otruby a klíčky. Chlieb, ktorý sa pečie z tohto druhu múky, bude hutnejší. Menej hutný chlieb získate tak, že nahradíte jeden hrnček celozrnnéj 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 zo pšeničného zrna. Prídanie lepovej 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 zlepečovacie chleba. Obvykle sa potom pridáva len voda a drożdžie.

ZLEPEČOVACIE CHLEBA

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

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

CUKOR

Dodáva sladkosť, prichuť a hneďú farbu chlebovej kôrke. Pridáva sa do droždí. 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 uvedená inak.

SOL

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

TUK

Dodáva chuť a zadržiava vlhkosť. Môžu sa použiť rastlinné oleje, ako je salforový, slnečnicový alebo repkový olej. V receptoch je možné oleje nahradit maslom alebo margarínom, môže ale dôjsť k sfarbeniu striekly dožltá.

DROŽDIE

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

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

RÝCHLO KYSNÚCE DROŽDIE

Je zmes droždí a zlepečovacieho prípravku chleba. Ak si prajete v recepte nahradit bežné drożdžie týmto druhom, vynechajte zlepečovacie chleba. Rýchlo kysnuce drożdžie by sa nemalo používať v kombinácii s chlebovými zmesami, pretože zlepečovacie chleba býva v zmesiach už prítomný.

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 striekly a obvykle sa používajú do sladších druhov chleba.

ĎALŠIE PRÍSADY

Prísady, ako sušené ovocie, orechy, čokoládové chipsy 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 uvedená inak, použite chlebovú múku. Nepoužívajte múku, ktorá obsahuje menej než 11 % bielkovín.
- Nepoužívajte múku s kypriacim práškom na pečenie kvasnicového chleba, pokiaľ nie je v recepte uvedená 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.
- Pokiaľ je vlhké a horúce počasie, použite o ¼ kávovej lyžičky kvasníc menej, ako 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 kávovej lyžičky vody. Na absorpciu týchto prídavných prísad je potrebných niekoľko minút. Cesto so správnym množstvom múky a vody by sa malo dať vytvarovať do hladkého bochníčka na dotyk vlhkého, no nie lepkavého.

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 oporne zmiešajte a zakryte plastovým vrecúškom. Nechajte stáť na teplom mieste (30 °C) asi 30 minút, alebo kým zmes nenapučí a nespění. Táto zmes by sa mala okamžite použiť.

Kysnutie na teplom mieste

- Droždzie, či už pri kvasení alebo v ceste, 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 položte pripravené cesto a zakryte mierne osteným hrubším igelitovým vrecúškom alebo utierkou na riad. Na kysnutie je potrebné zaistiť teplé miesto bez prívianu. Cesto nechajte kysnúť, kým nezvojdvojásobi 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 pečným výrobkom, ako sú torty, dolky, jemné pečivo, lievance a palačinky, 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 kávovej lyžičky prášku do pečiva.

Celozrná múka

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

Kukurická múka

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

Ryžová múka

Vyrába sa z ryže a používa sa na zjemnenie štruktúry pečenných 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 pečenných výrobkov.

MASLO

Dodáva špecifickú chuť a jemnú štruktúru pečným výrobkom. V niektorých receptoch je možné maslom nahradit olej, výsledná chuť a štruktúra pečenných výrobkov bude ale odlišná. V tomto prípade použite o ¼ množstva masla menej, než je množstvo oleja uvedené 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 pečným výrobkom. Vajcia rozbite jednotlivito 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 biely, starostlivo ich oddeľte od žltok. Vajčné žltky obsahujú tuk ich zvyšky znemožnia úspešné našľahanie bielkov. Skôr ako začnete šľahať biely, uistite sa, či sú šľahača metla a nádoba na mixovanie celkom čisté a bez zvyškov tuku. Inak by nemuselo dôjsť k dokonalému vyšľahaniu bielkov.

MLIEKO

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

CUKOR

Obvykle sa používa biely krystalový cukor. Dodáva chuť, štruktúru a farbu pečeným výrobkom. Často sa tiež používa krupicový cukor, 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.
- Miesto vysypávania foriem na pečenie a pekáčov môžete použiť papier na pečenie, pokiaľ je to vhodné. Aby sa papier na pečenie nekalpal po hladkom povrchu formy na pečenie, môžete potrieť formu 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 špajzou doprostred pečiva a vytiahnite ju. Ak sa cesto nelepi na špajzu, 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 vychladnúť. Po vychladnutí ich presuňte z plechu na tácku.

RECEPTY

Korpus z pískotového 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 pružnú šľahačku metlu **A2**.
- Nastavte rýchlostný stupeň 6 a vyšľahajte vaječné bielky do tuhého snehu. Znížte rýchlosť na stupeň 1 a pomaly pridávajte cukor, kým sneh nezhrubne a nie je hladký.
- Pridajte vaječné žĺtky a opatrne zamiešajte.
- Nastavte rýchlostný stupeň 1 a striedavo pridávajte muku a vodu. Šľahajte, kým sa ingrediencie nespoja.
- Cesto nalejte do vopred ľahko vymazanej a múkou vysypanej formy na pečenie.
- Pečte v predhriatej rúre na 180 °C cca 20 – 25 minút.
- Upečenú piskotku nechajte vychladnúť na kovovom roste.

Korpus z treného vanilkového cesta

125 g masla, zmäknutého
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 6 a vyšľahajte maslo s cukrom, kým nie je zmes nadychaná a hladká.
- Pridajte vanilkovú esenciu, vajčka jedno po druhom a nechajte ich dobre zašľahať.
- Znížte rýchlosť na stupeň 2 a pomaly striedavo pridávajte muku 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 dozlatista.
- Upečený korpus nechajte vychladnúť na kovovej táčke.

Maslové sušienky (cca 40 ks)

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

- Použite miešaciu metlu **A3**.
- Nastavte rýchlosť 6 a maslo vyšľahajte dohladka. Pridajte cukor, vanilkovú esenciu a vajce. Šľahajte, kým nevznikne ľahká a hladká zmes.
- Zmiešajte muku a prášok do pečiva.
- Nastavte rýchlosť 2 a postupne pridávajte muku, kým sa všetko riadne nespojí do jednej hmoty. Nešľahajte však príliš dlho.
- Pomocou lyžičky vytvarujte malé guľky a rovnomerne ich rozložte na ľahko vymazanú alebo papierom na pečenie vyloženú plech. Okolo každej guľky nechajte dostatok priestoru. Pomocou mierne pomúčenej vidličky stlačte každú guľku.
- Pečte v predhriatej rúre pri 190 °C asi 12 – 15 minút, alebo kým nie sú sušienky upečené ľahko dozlatista.
- Sušienky vyberte z plechu a nechajte bokom na kovovom roste vychladnúť.

Krémové snehové pusinky (20 – 24 ks)

4 vaječné bielky
1 hrnček krupicového cukru

- Použite pružnú šľahačku metlu **A2**.
- Nastavte rýchlostný stupeň 6 a z vaječných bielkov ušľahajte 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 ľahko vymazaný plech. Medzi jednotlivými kusmi nechajte asi 3 cm, aby sa nespiekli.
- Pečte v rúre pri 120 °C asi 1 až 1½ 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
1½ kávovej lyžičky soli
1½ polievkové lyžice cukru
1 kávová lyžička zlepkavého chleba
2 kávové lyžičky instantného droždía
2 polievkové lyžice oleja
1½ hrnčeka (375 ml) vody
chlebová múka navyše, na ručné hnetenie

- Použite hnetací hák **A1**.
- V nádobe zmiešajte muku, sušené mlieko, soľ, cukor, zlepkavý chlieb a instantné droždíe.
- Nastavte rýchlosť 1 – 2, do sypkej zmesi pomaly pridávajte vodu a olej. Nechajte hnieť, kým sa cesto nezačne formovať.
- Cesto presuňte na ľahko 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 prehneté, aby sa vytvoril lepek, 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 nezdvójnasobí svoj objem.
- Vykysnuté cesto vyberte z misy a znovu spracujte hnetením na ľahko 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 pri 200 °C počas asi 40 – 50 minút, alebo kým nie je chlieb upečený dozlatista.
- Upečený chlieb nechajte 15 až 20 minút vychladnúť a potom ho vyberte z formy. Pred krájaním nechajte bochník úplne vychladnúť, aby sa nerazil.

Vaječná poleva na chlebové cesto

1 vajce, zľahka rozšľahané
2 – 3 lyžice vody

- Obe ingrediencie zmiešajte, až vznikne hladká zmes. Nešľahajte. V prípade potreby preceďte 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 droždía
2 polievkové lyžice olivového oleja
1 hrnček (250 ml) vody
Na pretrete:
2 polievkové lyžice olivového oleja
1 polievková lyžica hrubej soli
2 polievkové lyžice čiernych olív, nakrájaných

- Použite hnetací hák **A1**.
- V nádobe zmiešajte muku, soľ, cukor a droždíe.
- Nastavte rýchlosť 1 – 2, do sypkej zmesi pomaly pridávajte vodu a olej. Nechajte hnieť, kým sa cesto nezačne formovať.
- Cesto presuňte na ľahko 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 nezdvójnasobí svoj objem.
- Vykysnuté cesto vyberte z misy a znovu spracujte hnetením na ľahko pomúčenej doske.
- Cesto vložte do ľahko vymazanej teflónovej formy s rozmermi 20 × 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 focaccia chlieb upečený dozlatista.
- Po vyložení z rúry nechajte vychladnúť na kovovom roste.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitý rozsah napätia 220 – 240 V
Menovitý kmitočet 50/60 Hz
Menovitý príkon 800 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 sa nesmú pridať do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych 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 dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie 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 spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

