

SENCOR®

STM 3750WH / STM 3751GR / STM 3725BL
STM 3753OR / STM 3754RD / STM 3755VT
STM 3756YL / STM 3757TQ / STM 3758RS



SK ■ Kuchynský robot

Preklad pôvodného návodu

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

- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a 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.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Ak je prívodný kábel poškodený, výmenu zverte odbornému servisu. Spotrebič s poškodeným prívodným káblom alebo vidlicou prívodného kábla je zakázané používať.

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 prívodného kábla nedostala do kontaktu s vodou alebo vlhkosťou.
- Na prívodný kábel nekladte ťažké predmety. Dbajte na to, aby prívodný 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 prívodný kábel. Mohlo by dôjsť k poškodeniu prívodného kábla alebo sieťovej zásuvky. Kábel odpájajte od zásuvky ťahom za zástrčku prívodného kábla.
- 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 predĺžovací kábel.
- Spotrebič nikdy nepripájajte k sieťovej zásuvke, pokiaľ nie je riadne zostavený.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky, ak ho nechávate bez dozoru, pred montážou, demontážou alebo čistením alebo po ukončení používania.

Bezpečnosť pri používaní

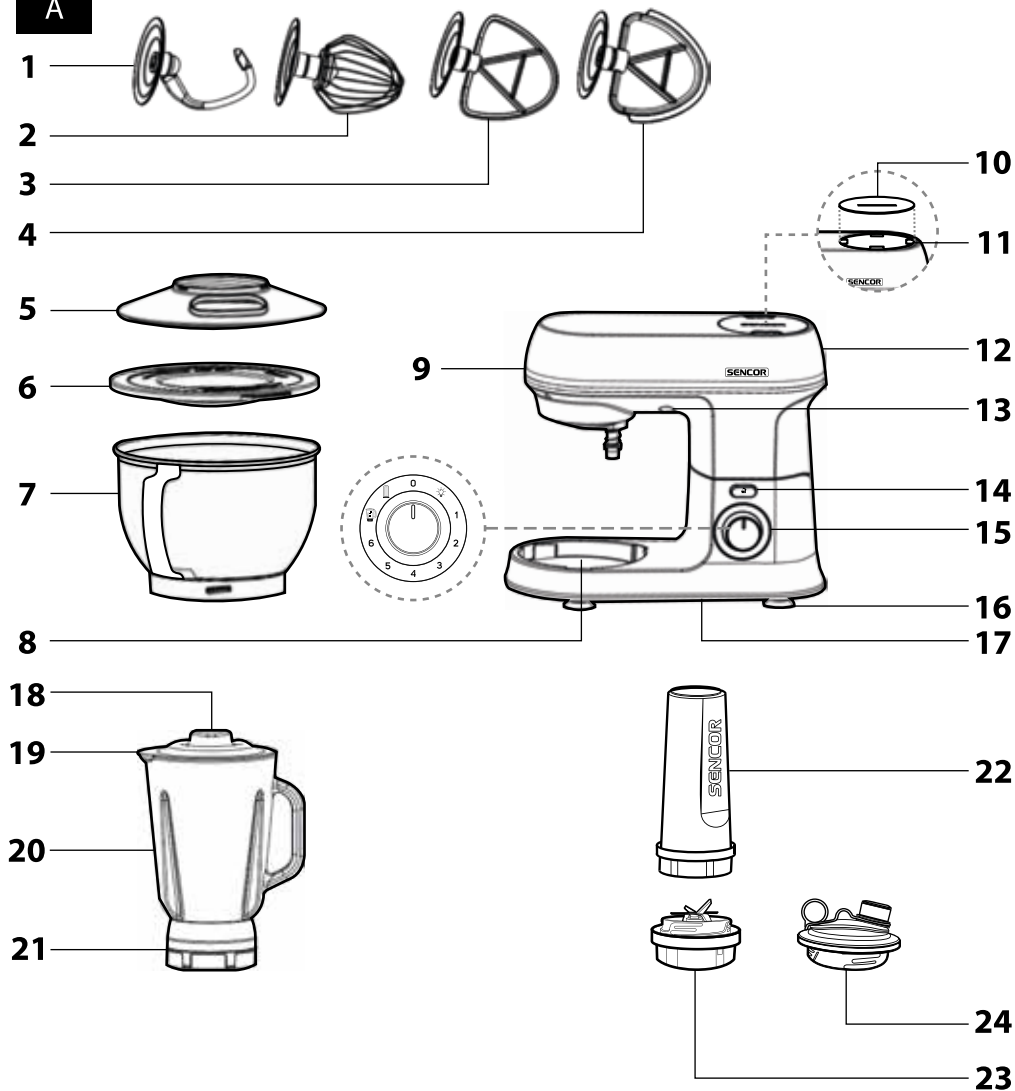
- Tento spotrebič nesmú používať deti. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí.

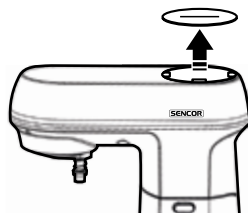
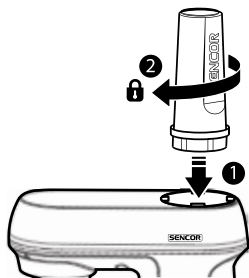
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré sa nedodáva s týmto spotrebičom alebo nie je výslovne odporučené výrobcom.
- Spotrebič je určený a konštruovaný na spracovávanie bežného množstva potravín v domácnosti.
- Tento spotrebič je určený na použitie v priestoroch, ako sú:
 - kuchynské kúty pre personál v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracoviskách;
 - poľnohospodárske farmy;
 - hotelové alebo motelové izby a iné obytné priestory;
 - Podniky zaistujúce 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 umiestňujte iba na čistý, suchý, vodorovný a stabilný povrch. Nepoužívajte na odkvapkávacej doske drezu.
- Spotrebič neumiestňujte na okraj pracovnej dosky kuchynskej linky alebo stola, na parapety okien alebo na nestabilné povrchy.
- Spotrebič nekladte na elektrický alebo plynový varič, do blízkosti otvoreného ohňa alebo zariadení, ktoré sú zdrojom tepla.
- Spotrebič (okrom odnímateľných nadstavcov a nádoby na mixovanie) neumývajte pod tečúcou vodou ani ho neponárajte do vody alebo inej tekutiny.
- Pred pripevnením nadstavcov 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.
- Pri manipulácii so sekacími čepelami, obzvlášť pri vyberaní čepelí z mixovacej nádoby alebo nutri fľaše, vyprázdňovaní nádoby a počas čistenia dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby ste sa neporanili o ostré nože.
- Pred uvedením spotrebiča do chodu sa uistite, že je správne zostavený a že je rameno v horizontálnej polohe.
- V nádobe na mixovanie môžete spracovávať horúce tekutiny s teplotou až do 80 °C. Pri manipulácii s horúcimi tekutinami dbajte na zvýšenú opatrnosť. Horúca para alebo rozstreknutie horúcich tekutín a potravín môžu spôsobiť oparenie. Nikdy nespúšťajte mixér bez riadne nasadeného veka. Ak spracováвате horúce tekutiny, neodnímajte počas prevádzky vnútorné viečko. Nedotýkajte sa ohriateho povrchu. Na prenášanie ohriatej nádoby na mixovanie používajte rukoväť.
- Nepokúšajte sa mlieť kosti, škrupiny orechov alebo iné tvrdé suroviny.
- Pri hnetení, miešaní alebo šľahaní nenechávajte spotrebič nepretržite v činnosti pri veľkom zaťažení dlhšie ako 6 minút. Mixér nenechávajte v činnosti dlhšie ako 2 minúty. V oboch prípadoch nechajte spotrebič aspoň 10 minút vychladnúť.
- Počas miešania, hnetenia alebo mixovania neodkláľajte rameno a do antikorovej nádoby alebo do nádoby na mixovanie nekladajte ruky alebo predmety, ako

napr. kuchynský nôž, vidličku alebo varechu. 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 prírodný kábel od zásuvky a predmet vyberte.
- Pokiaľ sa prísady prichytávajú k nastavcom alebo na steny nádoby, spotrebič vypnite a odpojte ho od sieťovej zásuvky. Stierkou očistite nastavce 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 nevkladajte do mikrovlnnej rúry.
- Buďte veľmi opatrní, pokiaľ je horúca tekutina naliata do nádoby, pretože horúca tekutina môže vystriechnúť zo spotrebiča z dôvodu náhleho uvoľnenia pary.
- Nikdy nespracovávajúte vriace tekutiny.
- Pri plnení antikorovej nádoby neprekračujte maximálnu kapacitu, ktorá je naň 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 nastavcov.

A



B**1****2****3****4****5**

POPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA

- A1** Hnetací hák
A2 Pružná šľahačka balónová metla
A3 Metla na miešanie v tvare písmena A
A4 Pružná miešacia metla v tvare písmena A
A5 Prieťahadlá veko proti rozstrek
A6 Veko nádoby
A7 Antikorová nádoba s objemom 4 l
A8 Podstavec
A9 Mixovacia hlava s hriadeľom na upevnenie nadstavca **A1**, **A2**, **A3** alebo **A4**
A10 Horné odnímateľné veko
A11 Vývod na mixer
A12 Výkyvné rameno s aretáciou v otvorenej polohe
A13 LED osvetlenie
A14 Tlačidlo PUSH na odstavenie ramena
A15 Regulator rýchlosti otáčok s osvetlením
 –0 (vypnutie do pohotovostného režimu)
 –nastavenie rýchlostného stupňa 1, 2, 3, 4, 5, 6 (52, 87, 112, 122, 136 a 172 ot./min.)



– režim na mixovanie



– režim na prípravu smoothie

- A16** Protismykové nožičky s prísavkami
A17 Priestor na navívanie prívodného kábla
A18 Vnútrošné viečko
A19 Vonkajšie veko
A20 Mixovacia nádoba s objemom 1,5 l
A21 Odnímateľná nožová jednotka
A22 Nutri fľaša s objemom 0,6 l
 Je vyrobená z vysoko odolného plastu Tritanu.
A23 Odnímateľná nožová jednotka so sekacími čepeľami s povrchovou úpravou z titánu
A24 Veko s uzatvárateľným náustkom
B1 Veko s uzatvárateľným náustkom
B2 Nádoba s objemom 0,6 l je vyrobená z vysoko odolného plastu Tritanu.
B3 Odnímateľná nožová jednotka so sekacími čepeľami s povrchovou úpravou z titánu

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 opísané v tomto návode na použitie. Návod uschovajte pre prípad ďalšej potreby. Ak odovzdávate spotrebič inej osobe, zaistite, aby bol pri ňom priložený tento návod na použitie.
- Minimálne počas trvania zákonného práva z chybného plnenia, prípadné záruky za akosť, odporúčame uschovať originálny prepravný kartón, 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**, pružnú šľahačku balónovú metlu **A2**, miešaciu metlu **A3**, pružnú miešaciu metlu **A4**, veko **A5**, **A6**, antikorovú nádobu na mixovanie **A7**, mixovaciu nádobu **A20** s vekami **A18** a **A29**, nutri fľašu **A22** a veko **A24** a obe nožové jednotky **A21** a **A23**), 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.

**Upozornenie:**

Pri čistení nožovej jednotky **A21** a **A23** dbajte na zvýšenú opatnosť, aby nedošlo k poraneniu o ostré nože.

MIXOVANIE, ŠLAHANIE A HNENIE

SYSTÉM PLANETÁRNEHO MIXOVANIA

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

VÝBER TYPU NADSTAVCA

TYP NADSTAVCA	ÚČEL POUŽITIA
Hák na miešenie A1	Používa sa na hnetenie a na prípravu ťažkých a hutných ciest obsahujúcich kvasnice, 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.
Balónová metla na šľahanie 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

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

1. Vloženie miešacej nádoby

- 1.1 Kuchynský robot postavte na rovný a suchý povrch, napríklad na pracovnú dosku kuchynskej linky.
- 1.2 Stlačením tlačidla PUSH **A14** odistite rameno **A12** a odklopte ho hore. Aretácia ramena v otvorenej polohe je signalizovaná vysunutím tlačidla PUSH **A14**, ktoré je spravidlane počutelným cvaknutím.
- 1.3 Antikorovú nádobu **A7** vložte do otvoru v podstavci **A8** a upevnite ju pootočením v smere hodinových ručičiek. Pokiaľ je nádoba upevnená správne, nie je možné ju zdvihnúť samostatne z podstavca.

2. Pripravenie nadstavca (hnetacieho háka, miešacej alebo šľahacej metly)

- 2.1 Ak sa rozhodnete použiť prieťahadlá veko **A5**, je potrebné ho pripevniť pred nasadením nadstavca. Veko opatrne nasadte na výkyvné rameno a zaistite v uzamknutej polohe jeho otočením proti smeru hodinových ručičiek.
- 2.2 Pri nasadzovaní nadstavca musí byť rameno **A12** zaistené v otvorenej polohe, pozri bod 1.2 kapitoly Vloženie mixovacej nádoby. Na hriadeľ mixovacej hlavy **A9** so zakončením v tvare písmena T nasadte jeden z nadstavcov tak, aby hriadeľ zapadol do otvoru v nadstavci. Nadstavec priložte smerom k mixovacej hlave a pootočte ním v protismere hodinových ručičiek, aby došlo k jeho upevneniu k hriadeľu.
- 2.3 Jednou rukou uchopte nadstavec a mierne zaň zatahajte smerom dole. Ak je riadne upevnený k hriadeľu, nedôjde k jeho uvoľneniu.
- 2.4 Pokiaľ nebudete hneď vkladáť prísady do nádoby na **A7**, stlačte tlačidlo PUSH **A14** a rameno **A12** sklopte do horizontálnej polohy. Po sklopení ramena do horizontálnej polohy dôjde k vysunutiu tlačidla PUSH **A14**, ktoré je spravidlane počutelným cvaknutím.

3. Vybratie nadstavca a nádoby na mixovanie

- 3.1 Stlačením tlačidla PUSH **A14** odistite rameno **A12** a odklopte ho hore. Aretácia ramena v otvorenej polohe je signalizovaná vysunutím tlačidla PUSH **A14**, ktoré je spravidlane počutelným cvaknutím.
- 3.2 Nadstavec uchopte a mierne ho zatlačte smerom k mixovacej hlave **A9**. Potom ním pootočte v smere hodinových ručičiek, aby sa uvoľnil z hriadeľa motora a snímte ho. Nádobu **A7** pootočte v protismere hodinových ručičiek a vyberte ju z podstavca **A8**. Rameno **A12** uvedte späť do horizontálnej polohy.

OBSLUHA

1. Z priestoru **A17** odviňte potrebnú dĺžku prívodného kábla.
2. Stlačením tlačidla PUSH **A14** odistite rameno **A12** a odklopte ho.
3. Do nádoby **A7** vložte prísady a nádobu umiestnite do podstavca **A8**.

**Upozornenie:**

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

4. Stlačte tlačidlo PUSH **A14** a rameno **A12** s pripevneným nadstavcom sklopte do horizontálnej polohy.
5. Uistite sa, že je kuchynský robot správne zostavený a že je regulator rýchlosti **A15** nastavený v polohe 0 (pohotovostný režim). Prívodný kábel pripojte k zásuvke el. napätia.
6. Regulatorom rýchlosti nastavte požadovaný rýchlostný stupeň. Najprv odporúčame nastaviť nižšiu rýchlosť, aby sa prísady premiešali. Potom môžete zvýšiť rýchlosť. Ďalšou možnosťou je rovno zvoliť režim na mixovanie, ktorý má prednastavené vhodné hodnoty otáčok. Pri mixovaní vždy pridržajte veko zhora jednou rukou.

**Upozornenie:**

Pokiaľ je potrebné zotrieť prísady so stien nádoby na mixovanie **A7** a nadstavca, kuchynský robot najskôr vypnite nastavením regulatora rýchlosti **A15** 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.

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

7. Po ukončení používania nastavte regulator rýchlosti **A15** 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 nadstavca použite mäkkú plastovú stierku.
9. Po každom použití vyčistite kuchynský robot podľa pokynov uvedených v kapitole Čistenie a údržba.

RÝCHLY SPRIEVODCA MIEŠANÍM. ŠLAHANÍM A HNENENÍM

Typ nastavca	Ingrediencie	Množstvo	Čas spracovania	Výber rýchlosti
Pružná šľachacia metla A2	Bielky	max. 8 ks	4 minúty	Stupeň 6
Pružná šľachacia metla A2	Smotana	500 ml	4 – 5 minút	Stupeň 6
Pružná šľachacia metla A2	Majonéza	3 žltky	1 minúta	Stupeň 2 – 4
Metla na miešanie A3	Cesto na tortu	cca 800 g	6 minút	Stupeň 2 – 6
Hák na miesenie 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 začiatčok rýchlost stopeň 1 alebo 2. Potom nastavte vyššiu rýchlosť podľa potreby.

MIXOVANIE

ZOSTAVENIE A DEMONTÁŽ MIXÉRA

- Pokiaľ nie je mixovacia nádoba **A20** nasadená na nožovej jednotke **A21**, nasadíte ju a pootočením v smere hodinových ručičiek ju zaistíte.
- Na mixovaciu nádobu nasadíte obvodové veko **A19** a stlačíte ho dole po celom obvode, aby dobre prilnulo k okrajom mixovacej nádoby. Do otvoru veka **A19** vložte vnútorné viečko **A18** tak, aby západky po obvode viečka zapadli do drážok vo veku **A19**. Viečko **A18** zaistíte v polohe jeho pootočením v smere hodinových ručičiek.
- Uistite sa, že je prístroj vypnutý a odpojený od sieťovej zásuvky. Rameno **A12** musí byť sklopené do horizontálnej polohy, hriadeľ hlavy **A9** musí byť bez nastavca **A1** až **A4** a antikorová nádoba **A7** musí byť umiestnená do podstavca **A8**. Z ramena **A12** odoberte kryt **A10** a zostavte mixovaciu nádobu umiestnite na vývod **A11**. Mixovaciu nádobu zaistíte k hlave pootočením v smere hodinových ručičiek. Spotrebič je vybavený bezpečnostnou poistkou, ktorá neumožní spustenie mixéra, pokiaľ nie je správne pripevnený.
- Pri demontáži postupujte opačným spôsobom.

POUŽITIE MIXÉRA

- Mixér je určený na prípravu pokrmov a nápojov, ako sú nutričné nápoje, mliečne kokteily, krémové polievky, omáčky, nátierky, čerstvé detské mixované pokrmy a pod. Neslúži na odšťavňovanie ovocia a zeleniny, prípravu zemiakového pyré, kysnutého cesta ani na šľahanie vajecných bielkov.
- Prípravene potraviny vložte do mixovacej nádoby **A20** a mixér zostavte podľa inštrukcií uvedených v kapitole Zostavenie a demontáž mixéra.



Poznámka:

Maximálna kapacita mixovacej nádoby **A20** je 1,5 l, ale neodporúčame ju plniť väčším množstvom tekutín ako 1 l. Niektoré tekutiny totiž naberajú v priebehu mixovania na objeme, preto je lepšie spracovávať ich postupne v menších dávkach.

- Uistite sa, že je spotrebič správne zostavený a že je regulátor rýchlosti **A15** nastavený v polohe 0 (pohotovostný režim). Sieťový kábel pripojte k sieťovej zásuvke.
- Regulátorom rýchlosti nastavte požadovaný rýchlostný stupeň. Najprv odporúčame nastaviť nižšiu rýchlosť, aby sa prísady premiešali. Potom môžete zvýšiť rýchlosť. Pri mixovaní vždy pridzrievajte veko zhora jednou rukou.



Upozornenie:

Maximálny čas prevádzky mixéra sú 2 minúty. Nenechávajte spotrebič nepretržite v prevádzke dlhšie, než je vyššie uvedené. Potom nechajte spotrebič 10 minút vychladnúť.

- Potraviny alebo tekutiny môžete pridávať do nádoby **A20** počas mixovania otvorom vo veku **A19** po vybratí vnútorného viečka **A18**. Počas prevádzky nikdy neotvárajte veko **A19**. Pri spracovaní horúcich tekutín musí zostať vnútorné viečko **A18** uzatvorené.
- Pokiaľ sa potraviny prichyťávajú k nožovej jednotke **A21** alebo stenám mixovacej nádoby **A20**, spotrebič vypnite otčením regulátora rýchlosti do polohy 0 (pohotovostný režim) a odpojte ho od sieťovej zásuvky. Uistite sa, že sa nožová jednotka prestala otáčať. Nádobu demontujte z hlavy. Odklopte veko a stierkou očistite nožovú jednotku a steny mixovacej nádoby. Priložte veko a zostavu mixéra pripevnite späť k multifunkčnej hlave. Sieťový kábel pripojte k zásuvke a pokračujte v mixovaní.
- Po ukončení používania nastavte regulátor rýchlosti do polohy 0 (pohotovostný režim) a sieťový kábel odpojte od zásuvky. Uistite sa, že sa nožová jednotka **A21** prestala otáčať a zostavu mixovacej nádoby zložte z multifunkčnej hlavy. Na odstránenie potravín z mixovacej nádoby použite mäkkú plastovú stierku.
- Po každom použití vyčistite jednotlivé súčasti podľa pokynov uvedených v kapitole Čistenie a údržba.

POUŽITIE SMOOTHIE MIXÉRA

- Smoothie mixér je určený na prípravu ovocných alebo zeleninových smoothie nápojov.
- Do nutri flaše **A22** nalejte tekutiny a vložte potraviny, ktoré chcete spracovať. Väčšie suroviny sa musia dopredu nakrájať zhruba na 2 cm kocky. Pri plnení flaše **A22** dodržujte všetky bezpečnostné pokyny a maximálne množstvo surovín, ako je stanovené pre tento typ príslušenstva v podkapitole Sprievodca spracovaním

ingrediencií. Maximálna kapacita flaše **A22** je 0,6 l. Nikdy ju nenaplníte nad ryšku maxima.

- Na hrdlo flaše **A22** nasadíte nožovú jednotku **A23** tak, aby sekacie čepele smerovali do flaše **A22**, a riadne ju zaskrutkujte a dotiahnite, pozri obrázok **B2**.



Výstraha:

Pri manipulácii s nožovou jednotkou **A23** je nutné dbať na zvýšenú pozornosť, aby nedošlo k poraneniu. Nedotýkajte sa ostria čepele.

- Uistite sa, že je spotrebič vypnutý a odpojený od sieťovej zásuvky. Rameno **A12** musí byť sklopené do horizontálnej polohy, hriadeľ hlavy **A9** musí byť bez nastavca **A1** až **A4** a antikorová nádoba **A7** musí byť umiestnená do podstavca **A8**. Z ramena **A12** snímate kryt **A10**.
- Udoberte nutri flašu **A22** otočte tak, aby nožová jednotka **A23** bola na spodku. Podľa obrázka **B4** nasadíte zostavenú nádobu na vývod **A11** a pootočte s ňou v smere hodinových ručičiek až nadzor. Teraz je spotrebič zostavený a pripravený na použitie.
- Regulátor **A15** nastavte na režim na prípravu smoothie.
- Dodržujte maximálne množstvo potravín, časy spracovania a nastavenia rýchlosti uvedené v tabuľke Sprievodca spracovaním ingrediencií. Maximálny čas nepretržitej prevádzky je 1,5 minúty.



Upozornenie:

Počas používania smoothie mixéra sa pohybuje hriadeľ hlavy **A9**.

- Po ukončení používania nastavte regulátor **A15** do polohy 0 (vypnuté) a zástrčku prívodného kábla odpojte od sieťovej zásuvky. Pred odpojením od sieťovej zásuvky počkajte, kým sa nezastavia pohyblivé časti.
- Pri demontáži postupujte opačným spôsobom. Odoberte smoothie mixéra zo spotrebiča je potrebné vykonať opatrné tak, aby nedošlo k uvoľneniu nožovej jednotky **A23** z hrdla nádoby **A22**.
- Pokiaľ chcete použiť nutri flašu **A22** ako flašu na pitie, pripevnite k hrdlu flaše **A22** viečko **A24**, pozri obrázok **B5**. Pri prenášaní dbajte na to, aby bol riadne uzatvorený náustok, aby nedošlo k rozliatiu obsahu flaše.

TIPY A RADY NA MIXOVANIE

- Potraviny pevnej konzistencie, ako je napr. ovocie alebo zelenina, najprv rozkrájajte na menšie kúsky s veľkosťou zhruba 2 až 3 cm a až potom ich vložte do mixéru.
- Rozmixujte najskôr menšie množstvo ingrediencií a potom ingrediencie postupne pridávajte otvorom vo veku **A19** počas mixovania. Tým dosiahnete lepšie výsledky, ako keď vložíte všetky ingrediencie do mixovacej nádoby **A20** naraz.
- Ak potrebujete spracovať potraviny pevnej konzistencie súčasne s tekutinami, odporúčame najskôr rozmixovať potraviny pevnej konzistencie s menším množstvom tekutín. Zvyšok tekutín potom postupne pridajte otvorom vo veku **A19** počas mixovania. Počas mixovania vždy pridzrievajte veko zhora jednou rukou.
- Na mixovanie veľmi hustých tekutín odporúčame použiť impulzový stupeň, aby nedochádzalo k častému zasekávaniu nožovej jednotky **A21**. Mixér spúšťaje opakované v krátkych intervaloch.
- Kocky ľadu je potrebné spracovať okamžite po vybratí z mrazničky. Hneď ako sa začne ľad topiť, kocky sa spoja a nebude možné ich rozmixovať.

RÝCHLY SPRIEVODCA SPRACOVANÍM INGREDIENCIÍ

Ingrediencie	Výber rýchlosti	Odporúčaný čas mixovania
Ovocie, zelenina nakrájaná na menšie kúsky	alebo 5 – 6	30 s
Detská výživa, príkrmý	alebo 5 – 6	40 s
Nátierky, dressingy, marinády	alebo 5 – 6	30 s
Polievky	alebo 5 – 6	30 s
Smoothie a koktaily		40 s
Kocky ľadu		Podľa potreby



Poznámka:

Vyššie uvedené časy spracovania potravín sú iba orientačné. Skutočný čas mixovania závisí od veľkosti potravín, ich množstva a požadovanej výslednej konzistencie.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením kuchynský robot vždy vypnite nastavením regulátora rýchlosti **A15** do polohy 0 a odpojte od sieťovej zásuvky.
- Po každom použití je potrebné každý využitý nastavtec dôkladne umyť teplou vodou s použitím neutrálneho kuchynského saponátu. Potom ho opláchnite pod čistou tečúcou vodou a dôkladne vytrite dosucha jemnou utierkou.



Poznámka:

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

Plastové súčasti príslušenstva je možné nechať umyť v umývačke riadu. Kovové súčasti neumývajte v umývačke riadu, inak môže dôjsť k poškodeniu ich povrchu. Niektoré potraviny môžu spôsobiť zafarbenie plastových častí príslušenstva. Ak k tomu dôjde, natrite tieto časti stolovým olejom a potom ich znovu umyte obvyklým spôsobom.

- Antikoróvnu 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 ťlahali vaječné bielky, pružnú ťlahaciu metlu **A2** a nádobu na mixovanie **A7** najskôr opláchnite studenou vodou. Ak by ste použili horúcu vodu, zvýšy vaječných bielkov by stvrdli a ich odstránenie by bolo ťažšie.

- Na čistenie podstavca **A8** a ramena **A12** použite handričku navlhčenú v slabom roztoku saponátového čistiaceho prípravku. Všetko potom vytrite dosucha.
- Nikdy neponárajte spotrebič ani jeho prírodný kábel do vody alebo inej tekutiny. Na čistenie nepoužívajte neriadla alebo rozpúšťadlá, príp. čistiace prostriedky spôsobujúce oter. Inak môže dôjsť k narušeniu povrchovej úpravy spotrebiča.
- Zostavenú mixovaciu nádobu **A20** a nutri fľašu **A22** vopred rozoberte na jednotlivé súčasti a dôkladne ich umyte teplou vodou s použitím neutrálneho kuchynského saponátu. Potom fľaše alebo súčasti opláchnite pod čistou tečúcou vodou a dôkladne vytrite dosucha jemnou utierkou.

Upozornenie:

Pri čistení nožovej jednotky **A21** a **A23** dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby nedošlo k poraneniu o ostré nože.



SKLADOVANIE

- AK nebudete kuchynský robot používať, uložte ho na čisté, suché miesto mimo dosahu detí. Uistite sa, že je rameno **A12** sklopené do horizontálnej polohy.

TIPY A RADY

CHLEBOVÉ CESTO – PRÍSADY

MÚKA

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

Bielá 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. Nepresievajte 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 kličky. 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 z pšeničného zrna. Prídanie lepkovej múky môže zvýšiť štruktúru a kvalitu chleba pri použití múky s nižším obsahom bielkovín.

CHLEBOVÉ ZMESI

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

ZLEPŠOVAČE CHLEBA

Sú dostupné v supermarketoch a obchodoch so zdravou výživou. Prísady obsahujúce v zlepkovači chleba sú obvykle potravinárske kyseliny, ako je kyselina askorbová (vitamin C) a enzýmy (amylázy) extrahované zo pšeničnej múky. Zlepkovač chleba pomôže spevniť cesto, čím sa dosiahne väčší objem bochníka a jemnejšia štruktúra. Chlieb je stabilnejší a má dlhšiu trvanlivosť.

CUKOR

Dodáva sladkosť, prichut a hnedú farbu chlebovej kôrke. Prídava sa do droždí. Vhodný je biely cukor, hnedý cukor alebo med.

SUŠENÉ MLIEKO A MLIČNE VÝROBKY

Obohacujú chuť a zvyšujú výživovú hodnotu chleba. Vhodné a ľahko použiteľné je sušené mlieko. Uchovávajte ho vo vzduchotesnej nádobe v chladničke. Tiež 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 pečeni chleba. Zvyšuje nasiakavosť cesta, zlepšuje hnetenie, posiluje 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 saforový, slnečnicový alebo repkový olej. V receptoch je možné oleje nahradit maslom alebo margarínom, môže ale dôjsť k sfarbeniu striedky dožta.

DROŽDIE

Používa sa ako prípravok na kysnutie. V receptoch tohto návodu sa používa sušené droždie. Pred použitím sušeného droždía vždy skontrolujte lehotu trvanlivosti, pretože droždie 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 droždía a zlepkovacieho prípravku chleba. Ak si prajete v recepte nahradit bežné droždie týmto druhom, vynechajte zlepkovač chleba. Rýchlo kysnúce droždie by sa nemalo používať v kombinácii s chlebovými zmesami, pretože zlepkovač chleba býva v zmesiach už prítomný.

VODA

Bežne sa používa voda z vodovodného kohútika. Chladenú vodu je potrebné najprv ochladiť 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 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 pridávajú 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, pokiaľ nie je v recepte uvedené inak.
- Ak byvate 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 kávové 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 bochníka na dotyk vlhkého, no nie lepkavého.

Ako pripraviť kvások

- Do čistej sklenenej misy 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 nespění. Táto zmes by sa mala okamžite použiť.

Kysnutie na teplom mieste

- Droždie, 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 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 nezdvójnašobí 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 múku a pšeničné klíčky a môže sa použiť do cesta na lievance a záviný. Štruktúra výrobkov upečených z celozrnné múky bude hutnejšia.

Kukuričná 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 uvedené v recepte. Skôr ako začnete sľaháť maslo s cukrom, nechajte ho zmäknúť pri izbovej teplote.

VAJCIA

Mali by mať izbovú teplotu, aby dodali správny objem pečeným výrobkom. Vajcia rozbité 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 sľaháť bielky, starostlivo ich oddelte od žĺtkov. Vaječné žĺtky obsahujú tuk a ich zvyšky znemožnia úspešné nasľahanie bielkov. Skôr ako začnete sľaháť bielky, uistite sa, či sú sľahacia metla a nádoba na mixovanie celkom čisté a bez zvyškov tuku. Inak by nemuselo dôjsť k dokonalému vyšľahaniu bielkov.

MLIEKO

Malo by byť plnotučné, pokiaľ nie je v recepte uvedené inak. Nizkotočné alebo poluotučné mlieko je možné použiť, ale výsledná chuť a štruktúra pečených 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 sľaháaní 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 vysuševania foriem na pečenie a pekáčov môžete použiť papier na pečenie, pokiaľ je to vhodné. Aby sa papier na pečenie nekzál 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 vršku pečiva, a ak sa vráti do pôvodného stavu, malo by byť správne upečené. Opatrne pichnite špaglivo doprostred pečiva a vytiahnite ju. Ak sa cesto nelepí na špaglivo, pečivo je upečené.
- Aby bolo čajové pečivo chrumkavejšie, vyberte plech na pečenie z rúry a umiestnite ho na kovový odkladák mriežku. Jednotlivé kúsky pečiva posuňte na plechu do svojho miesta pečenia a nechajte ich vychladnúť. Po vychladnutí ich presuňte z plechu na tácku.

RECEPTY

Korpus z piškôtového cesta

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

- Použite pružnú sľahaciu metlu **A2**.
- Nastavte rýchlostný stupeň 6 a vyšľahajte vaječné bielky do tuhého snehu. Znížte rýchlosť na stupeň 1 a pomaly pridávajte cukor, kým sneh nezuhstne a nie je hladký.
- Pridajte vaječné žĺtky a opatrne zamiešajte.
- Nastavte rýchlostný stupeň 1 a striedavo pridávajte múku a vodu. Sľahajte, 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 piškótu nechajte vychladnúť na kovovom rošte.

Korpus z treného vanilkového cesta

125 g masla, zmäknuté
¾ hrnčeka krupicového cukru
1 kávová lyžička vanilkovej esencie
2 vajcia
2 hrnčeky (300 g) polohrubej múky s kypriacim práškom, preosiajte
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, vajíčka jedno po druhom a nechajte ich dobre zašľahať.
- Znížte rýchlosť na stupeň 2 a pomaly striedavo pridávajte múku a mlieko a sľahajte, 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, zmäknuté
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. Sľahajte, 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 ľahko vymazaný alebo papierom na pečenie vložný plech. Okolo každej guľky nechajte dostatok priestoru. Pomocou mierne pomúčených 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 rošte vychladnúť.

Krémové snehové pusinky (20 – 24 ks)

4 vaječné bielky
1 hrnček krupicového cukru

- Použite pružnú sľahaciu 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.
- Nastavte lyžice naneste malé množstvo snehovej hmoty na ľahko vymazaný plech. Medzi jednotlivými kusmi nechajte asť 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 zdobiaceho náčinia. Tým sa môže predĺžiť čas pečenia.

Biele chlieb

4 hrnčeky (600 g) chlebovej múky
3 polievkové lyžice sušeného mlieka
1½ kávovej lyžičky soli
1½ polievkové lyžice cukru
1 kávová lyžička zleposávača chleba
2 kávové lyžičky instantného drożdžia
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, zleposávač chleba a instantné drożdžie.
- Nastavte rýchlosť 1 – 2, do sypké 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 sa malo v tejto fáze veľmi dobre prehnieť, aby sa vytvoril lepek, ktorý dodáva testu 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 nezdvójnasobi 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 nezrazil.

Vaječná poleva na chlebové cesto

- 1 vajíčko, 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 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 hnetiac 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 ľahko pomúčenu 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 nezdvójnasobi 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 vybratí z rúry nechajte vychladnúť na kovovom stole.

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.....	92 dB(A)

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 92 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 spríevodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky sa nesmú pridať do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykliáciu 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 pomôžete 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 smernice EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.