

SENCOR®

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



CZ ■ Kuchyňský robot

Návod k použití v originálním jazyce

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Obecná upozornění

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti bez dozoru.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, výměnu svěřte odbornému servisu. Spotřebič s poškozeným přívodním kabelem nebo vidlicí přívodního kabelu je zakázáno používat.

Elektrická bezpečnost

- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se shoduje napětí uvedené na jeho typovém štítku s napětím ve vaší zásuvce.
- Dbejte na to, aby se vidlice přívodního kabelu nedostala do kontaktu s vodou nebo vlhkostí.
- Na přívodní kabel nepokládejte těžké předměty. Dbejte na to, aby přívodní kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal horkého povrchu nebo ostrých předmětů nebo aby nedostal do blízkosti rotujících částí spotřebiče.
- Neodpojujte spotřebič od síťové zásuvky tahem za přívodní kabel. Mohlo by dojít k poškození přívodního kabelu nebo síťové zásuvky. Kabel odpojujte od zásuvky tahem za zástrčku přívodní kabelu.
- Abyste se vyvarovali nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neopravujte spotřebič sami ani ho nijak neupravujte. Veškeré opravy a seřízení tohoto spotřebiče svěřte autorizovanému servisnímu středisku. Zásahem do spotřebiče během platnosti záruky se vystavujete riziku ztráty záručních plnění.
- Spotřebič připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce. Nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Spotřebič nikdy nepřipojujte k síťové zásuvce, dokud není řádně sestaven.
- Spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky, pokud ho necháváte bez dozoru, před montáží, demontáží nebo čištěním nebo po ukončení používání.

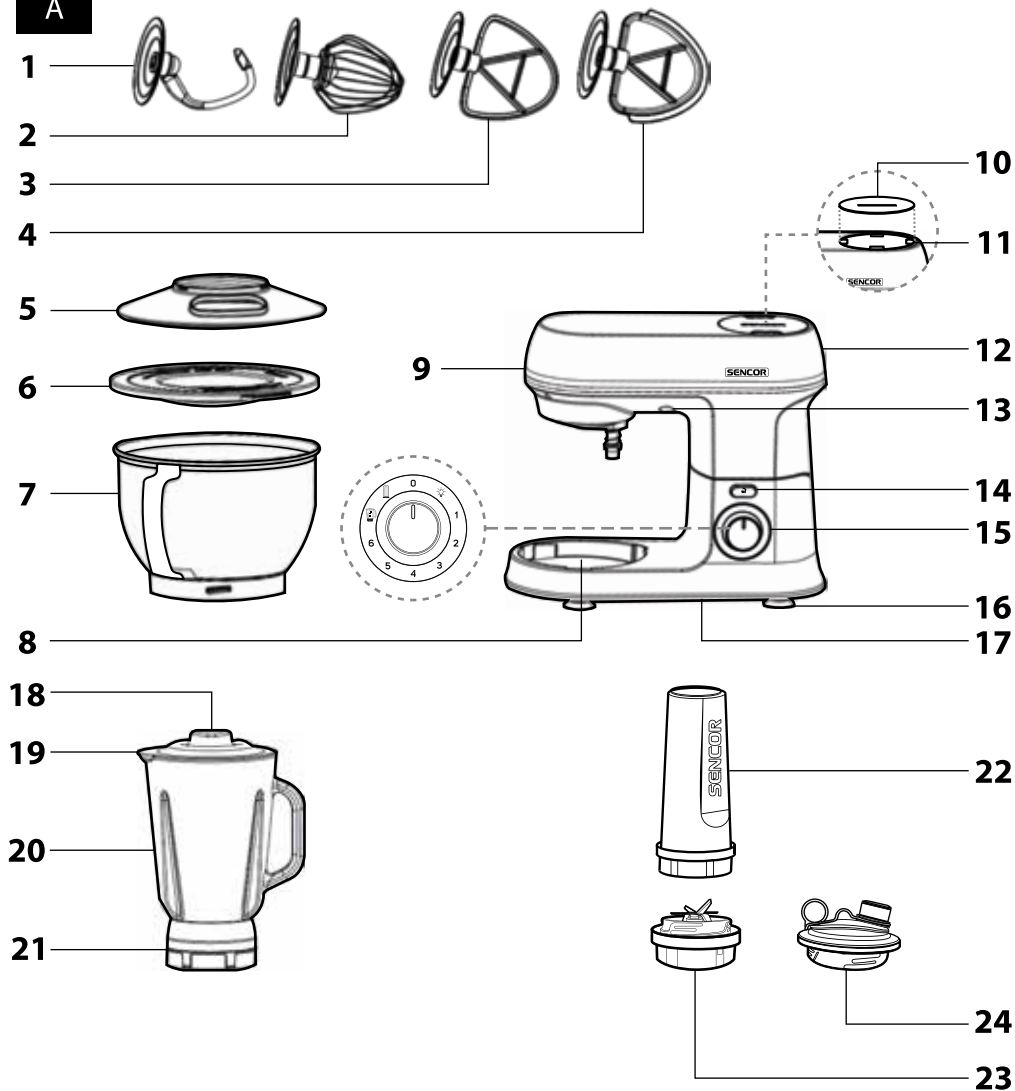
Bezpečnost při používání

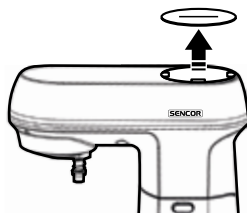
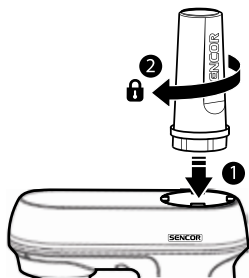
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí.

- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které není dodáváno s tímto spotřebičem nebo není výslovně doporučeno výrobcem.
- Spotřebič je určen a konstruován pro zpracovávání běžného množství potravin v domácnosti.
- Tento spotřebič je určen pro použití v prostorách, jako jsou:
 - kuchyňské kouty pro personál v obchodech, kancelářích a ostatních pracovištích;
 - zemědělské farmy;
 - hotelové nebo motelové pokoje a jiné obytné prostory;
 - podniky zajišťující nocleh se snídaní.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než pro které je určen.
- Nepoužívejte spotřebič v průmyslovém prostředí ani venku.
- V blízkosti spotřebiče nepoužívejte spreje.
- Spotřebič umísťujte pouze na čistý, suchý, vodorovný a stabilní povrch. Nepoužívejte na odkapávací desce dřezu.
- Spotřebič neumísťujte na okraj pracovní desky kuchyňské linky nebo stolu, na parapety oken nebo na nestabilní povrchy.
- Spotřebič nepokládejte na elektrický nebo plynový vařič, do blízkosti otevřeného ohně nebo zařízení, které jsou zdrojem tepla.
- Spotřebič (vyjma odnímatelných nástavců a nádoby na mixování) nemyjte pod tekoucí vodou ani jej neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.
- Před připevněním nástavců ke spotřebiči, jejich vyjmutím nebo výměnou se ujistěte, že je spotřebič vypnutý a odpojený od síťové zásuvky.
- Z bezpečnostních důvodů je tento spotřebič vybaven pojistkou, která neumožní spuštění motoru, pokud je rameno spotřebiče odklopeno.
- Při manipulaci se sekacími čepelími, zvláště při vyjímání čepelí z mixovací nádoby nebo nutri láhve, vyprazdňování nádoby a během čištění dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se neporanili o ostré nože.
- Před uvedením spotřebiče do chodu se ujistěte, že je správně sestaven a že je rameno v horizontální poloze.
- V mixovací nádobě lze zpracovávat horké tekutiny o teplotě až do 80 °C. Při manipulaci s horkými tekutinami a potravinami dbejte zvýšené opatrnosti. Horká pára nebo rozstříknutí horkých tekutin a potravin může způsobit opaření. Nikdy nespouštějte mixér bez řádně nasazeného víka. Pokud zpracováváte horké tekutiny, neodnímejte během provozu vnitřní víčko. Nedotýkejte se zahřátého povrchu. Pro přenášení zahřáté mixovací nádoby používejte rukojeť.
- Nepokoušejte se mlít kosti, skořápky ořechů nebo jiné tvrdé suroviny.
- Při hnětení, míchání nebo šlehání nenechávejte spotřebič nepřetržitě v činnosti při velkém zatížení po dobu delší než 6 minut. Mixér nenechávejte v činnosti po dobu delší než 2 minuty. V obou případech nechejte spotřebič alespoň 10 minut vychladnout.

- Během míchání, hnětení nebo mixování neodklápejte rameno a do nerezové nádoby nebo do nádoby na mixování nekládejte ruce nebo předměty, jako např. kuchyňsky nůž, vidličku nebo vařečku. Nedotýkejte se rotujících nástavců a dbejte na to, aby se do jejich blízkosti nedostaly cizí předměty, jako např. oblečení, vlasy apod. Mohlo by dojít k úrazu nebo poškození spotřebiče.
- Jestliže nějaký předmět, jako například lžice nebo vařečka, spadne do nádoby na mixování během provozu spotřebiče, okamžitě nastavte regulátor rychlosti do polohy 0 (pohotovostní režim), odpojte přívodní kabel od zásuvky a předmět vyjměte.
- Pokud se přísady přichycují k nástavcům nebo na stěny nádoby, spotřebič vypněte a odpojte jej od síťové zásuvky. Stěrkou očistěte nástavce a stěny nádoby. Poté můžete pokračovat v mixování.
- Nespuštějte spotřebič naprázdno. Nesprávné používání spotřebiče může nepříznivě ovlivnit jeho životnost.
- Spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky, pokud jej nebudete používat a pokud ho necháváte bez dozoru, před montáží, demontáží, čištěním nebo jeho přemístěním.
- Před uložením spotřebiče se ujistěte, že je rameno stojanu sklopeno do horizontální polohy.
- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty. Do ventilačních otvorů spotřebiče nezasouvejte žádné předměty.
- Příslušenství spotřebiče nekládejte do mikrovlnné trouby.
- Buďte velmi opatrní, pokud je horká tekutina nalita do nádoby, protože horká tekutina může vystříknout ze spotřebiče z důvodu náhlého uvolnění páry.
- Nikdy nezpracovávejte vařící tekutiny.
- Při plnění nerezové nádoby nepřekračujte maximální kapacitu, která je na ní vyznačena.
- Spotřebič vždy vypněte nastavením regulátoru rychlosti do polohy 0 (pohotovostní režim). Po vypnutí vždy vyčkejte, až se zcela zastaví pohyblivé části, a poté spotřebič odpojte od síťové zásuvky, než odklopíte hlavu, před otevřením nebo demontáží nástavců.

A



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

POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ

- A1** Hnětací hák
A2 Pružná šlehač balonová metla
A3 Míchací metla ve tvaru písmene A
A4 Pružná míchací metla ve tvaru písmene A
A5 Přehledné víko proti rozstříkání
A6 Víko nádoby
A7 Nerezová nádoba o objemu 4 l
A8 Podstavec
A9 Mixovací hlava s hřídelem pro upevnění nástavce **A1**, **A2**, **A3** nebo **A4**
A10 Horní odnímatelné víko
A11 Vývod pro mixér
A12 Výkyvné rameno s aretací v otevřené poloze
A13 LED osvětlení
A14 Tlačítko PUSH pro odjštění ramene
A15 Regulator rychlosti otáček s osvětlením
 – 0 (vypnutí do pohotovostního režimu)
 – nastavení rychlostního stupně 1, 2, 3, 4, 5, 6 (52, 87, 112, 122, 136 a 172 ot/min)



- režim pro mixování



- režim pro přípravu smoothie

- A16** Protiskluzové nožky s přísavkami
A17 Prostor pro navinutí přírodního kabelu
A18 Vnitřní víčko
A19 Vnější víko
A20 Mixovací nádoba o objemu 1,5 l
A21 Odnímatelná nožová jednotka
A22 Nutri láhev o objemu 0,6 l
 Je vyrobena z vysoce odolného plastu Tritanu.
A23 Odnímatelná nožová jednotka se sekacím čepelemi s povrchovou úpravou z titanu
A24 Víko s uzavíratelným pítkem
B1 Víko s uzavíratelným pítkem
B2 Nádoba o objemu 0,6 l je vyrobena z vysoce odolného plastu Tritanu.
B3 Odnímatelná nožová jednotka se sekacím čepelemi s povrchovou úpravou z titanu

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před použitím spotřebiče se, prosím, seznáme s návodem k jeho obsluze, a to i v případě, že jste již obeznáni s používáním spotřebičů podobného typu. Spotřebič používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití. Návod uschovejte pro případ další potřeby. Pokud předáváte spotřebič jiné osobě, zajistěte, aby u něj byl přiložen tento návod k použití.
- Minimálně po dobu trvání zákonného práva z vadného plnění, případné záruky za jakost doporučujeme uschovat originální přepravní karton, balicí materiál, pokladní doklad a potvrzení o rozsahu odpovědnosti prodávajícího nebo záruční list. V případě přepravy doporučujeme zabalit spotřebič opět do originální krabice od výrobce.

- Spotřebič pečlivě vybalte a dejte pozor, abyste nevyhodili žádnou část obalového materiálu dříve, než najdete všechny součásti spotřebiče.
- Všechny části (hnětací hák **A1**, pružnou šlehač balonovou metlu **A2**, míchací metlu **A3**, pružnou míchací metlu **A4**, víko **A5**, **A6**, nerezovou nádobu na mixování **A7**, mixovací nádobu **A20** s víky **A18** a **A29**, nutri láhev **A22** a víko **A24** a obě nožové jednotky **A21** a **A23**), které jsou určeny pro styk s potravinami, důkladně omyjte teplou vodou za použití neutrálního kuchyňského saponátu. Poté je opláchněte čistou vodou a důkladně vytřete dosucha jemnou utěrkou.

**Upozornění:**

Při čištění nožové jednotky **A21** a **A23** dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k poranění o ostré nože.

MÍCHÁNÍ, ŠLEHÁNÍ A HNĚTĚNÍ

SYSTÉM PLANETÁRNÍHO MIXOVÁNÍ

- Systém planetárního mixování je založen na principu dvojité rotace nástavce. Nástavec rotuje po vnitřním obvodu nádoby v protisměru hodinových ručiček a zároveň kolem své osy v opačném směru. Tím je zajištěno důkladné a rovnoměrné zpracování ingrediencí obsažených v nádobě.

VÝBĚR TYPU NÁSTAVCE

TYP NÁSTAVCE	ÚČEL POUŽITÍ
Hnětací hák A1	Používá se k hnětání a pro přípravu těžkých a hutných těst obsahujících kvasnic, jako např. chlebového těsta.
Míchací metla A3 a pružná míchací metla A4	Používá se k mixování středně těžkých a lehkých těst bez kvasnic, k míchání plev, krémů, náplní apod.
Šlehač balonová metla A2	Používá se ke šlehání celých vajec nebo vaječných bílků, šlehačky, lehkých těst, pěnových krémů apod. Nepoužívejte jej k mixování těžkých a hutných těst.

SESTAVENÍ A DEMONTÁŽ

- Než začnete sestavovat nebo demontovat kuchyňský robot, ujistěte se, že je vypnutý a odpojený od zásuvky el. napětí.

1. Vložení míchací nádoby

- Kuchyňský robot postavte na rovný a suchý povrch, například na pracovní desku kuchyňské linky.
- Stisknutím tlačítka PUSH **A14** odjistíte rameno **A12** a odklopte jej nahoru. Aretace ramene v otevřené poloze je signalizována vysunutím tlačítka PUSH **A14**, které je doprovázeno slyšitelným cvaknutím.
- Nerezovou nádobu **A7** vložte do otvoru v podstavci **A8** a upevněte ji pootočením ve směru hodinových ručiček. Pokud je nádoba upevněna správně, není možné ji zdvihnout samostatně z podstavce.

2. Připevnění nástavce (hnětacího háku, míchací nebo šlehač metly)

- Jestliže se rozhodnete použít průhledné víko **A5**, je třeba jej připevnit před nasazením nástavce. Víko opatrně nasadte na výkyvné rameno a zajištěte v uzamknuté poloze jeho otočením proti směru hodinových ručiček.
- Při nasazování nástavce musí být rameno **A12** zajištěno v otevřené poloze, viz bod 1.2 kapitoly Vložení mixovací nádoby. Na hřídel mixovací hlavy **A9** se zakončením ve tvaru písmene T nasadte jeden z nástavců tak, aby hřídel zapadla do otvoru v nástavci. Nástavec přitlačte směrem k mixovací hlavě a pootočte jej v protisměru hodinových ručiček, aby došlo k jeho upevnění k hřídeli.
- Jednou rukou uchopte nástavec a mírně za něj zatáhněte směrem dolů. Pokud je řádně upevněn k hřídeli, nedojde k jeho uvolnění.
- Pokud nebudete hned vkládat přísady do nádoby **A7**, stiskněte tlačítko PUSH **A14** a rameno **A12** sklopte do horizontální polohy. Po sklopení ramene do horizontální polohy dojde k vysunutí tlačítka PUSH **A14**, které je doprovázeno slyšitelným cvaknutím.

3. Vymutí nástavce a míchací nádoby

- Stisknutím tlačítka PUSH **A14** odjistíte rameno **A12** a odklopte jej nahoru. Aretace ramene v otevřené poloze je signalizována vysunutím tlačítka PUSH **A14**, které je doprovázeno slyšitelným cvaknutím.
- Nástavec uchopte a mírně jej zatlačte směrem k mixovací hlavě **A9**. Poté jej pootočte ve směru hodinových ručiček, aby se uvolnil z hřídele motoru a sejměte jej. Nádobou **A7** pootočte v protisměru hodinových ručiček a vyjměte ji z podstavce **A8**. Rameno **A12** uveďte zpět do horizontální polohy.

OBSLUHA

- Z prostoru **A17** odviňte potřebnou délku přírodního kabelu.
- Stisknutím tlačítka PUSH **A14** odjistíte rameno **A12** a odklopte jej.
- Do nádoby **A7** vložte přísady a nádobu umístěte do podstavce **A8**.

**Upozornění:**

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

- Stiskněte tlačítko PUSH **A14** a rameno **A12** s připevněným nástavcem sklopte do horizontální polohy.
- Ujistěte se, že kuchyňský robot je správně sestaven a že regulator rychlosti **A15** je nastaven v poloze 0 (pohotovostní režim). Přírodní kabel připojte k zásuvce el. napětí.
- Regulátorem **A15** nastavte požadovaný rychlostní stupeň v rozsahu 1 až 6. Nejprve nastavte nižší rychlost, aby se zamezilo rozstříkávání přísad. Jakmile dojde k jejich proměnění, zvýšte rychlost na požadovaný stupeň. Rychlost lze průběžně regulovat dle potřeby.

**Upozornění:**

Pokud je třeba setřít přísady ze stěn nádoby na mixování **A7** a nástavce, kuchyňský robot nejdříve vypněte nastavením regulátoru rychlosti **A15** do polohy 0 (pohotovostní režim) a odpojte od síťové zásuvky. Poté setřete přísady plastovou stěrku.

Maximální doba provozu spotřebiče je 6 minut. Nenechávejte spotřebič nepřetržitě v provozu déle, než je výše uvedeno. To obzvláště platí při velkém zatížení (např. při zpracování těžkých, hutných těst). Pokud byl spotřebič v provozu při velkém zatížení, před dalším spuštěním jej nechte alespoň 10 minut vychladnout. Při nižším zatížení obvykle stačí k vychladnutí 3 až 5 minut.

Pokud ponecháte spotřebič nepřetržitě v chodu po dobu 10 minut bez zastavení, automaticky se zastaví.

- Po ukončení používání nastavte regulator rychlosti **A15** do polohy 0 (pohotovostní režim) a přírodní kabel odpojte od síťové zásuvky.
- Kuchyňský robot demontujte dle instrukcí uvedených v kapitole Sestavení a demontáž spotřebiče. K odstranění směsi z nádoby **A7** a nástavce použijte měkkou plastovou stěrku.
- Pro každým použitím vyčistěte kuchyňský robot dle pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba.

RYCHLÝ PRŮVODCE MÍCHÁNÍM, ŠLEHÁNÍM A HNĚTĚNÍM

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



Poznámka:

Výše uvedené doby zpracování jsou pouze orientační. Aby nedocházelo k rozstříkávání ingrediencí mimo nádoby, zvolte jako početlet rychlost stupeň 1 nebo 2. Poté nastavte vyšší rychlost dle potřeby.

MIXOVÁNÍ

SESTAVENÍ A DEMONTÁŽ MIXÉRU

- Pokud není mixovací nádoba **A20** nasazena na nožové jednotce **A21**, nasadte ji a pootočením ve směru ve směru hodinových ručiček ji zajistíte.
- Na mixovací nádobu nasadte obvodové víko **A19** a stlačte jej dolů po celém obvodu, aby dobře přilnulo k okrajům mixovací nádoby. Do otvoru víka **A19** vložte vnitřní víčko **A18** tak, aby západky po obvodu víčka zapadly do drážek ve víku **A19**. Víčko **A18** zajistíte v poloze jeho pootočením ve směru hodinových ručiček.
- Ujistěte se, že přístroj je vypnutý a odpojený od síťové zásuvky. Rameno **A12** musí být sklopeno do horizontální polohy, hlídka hlavy **A9** musí být bez nástavce **A1** až **A4** a nerezová nádoba **A7** musí být umístěna do podstavce **A8**. Z ramene **A12** sejměte kryt **A10** a sestavenou mixovací nádobu umístíte na vývod **A11**. Mixovací nádobu zajistíte k hlavě pootočením ve směru hodinových ručiček. Spotřebič je vybaven bezpečnostní pojistkou, která neumožní spuštění mixéru, pokud není správně připraven.
- Při demontáži postupujte opačným způsobem.

POUŽITÍ MIXÉRU

- Mixér je určen k přípravě pokrmů a nápojů, jako jsou nutriční nápoje, mléčné koktejly, krémové polevky, omáčky, pomazánky, čerstvé dětské mixované pokrmy apod. Neslouží k odšťavňování ovoce a zeleniny, přípravě bramborového pyré, kynutého těsta ani ke šleháni vaječných bílků.
- Připravené potraviny vložte do mixovací nádoby **A20** a mixér sestavte dle instrukcí uvedených v kapitole Sestavení a demontáž mixéru.



Poznámka:

Maximální kapacita mixovací nádoby **A20** je 1,5 l, ale nedoporučujeme ji plnit větším množstvím tekutin než 1 l. Některé tekutiny totiž nabývají v průběhu mixování na objemu, a proto je lepší zpracovávat je postupně v menších dávkách.

- Ujistěte se, že spotřebič je správně sestaven a že regulátor rychlosti **A15** je nastaven v poloze 0 (pohotovostní režim). Síťový kabel připojte k síťové zásuvce.
- Regulátorem rychlosti nastavte požadovaný rychlostní stupeň. Nejprve doporučujeme nastavit nižší rychlost, aby se přísady promísily. Poté můžete zvýšit rychlost. Další možností je rovnou zvolit režim pro mixování, který má přednastavené vhodné hodnoty otáček. Při mixování vždy přidržujte víko shora jednou rukou.



Upozornění:

Maximální doba provozu mixéru jsou 2 minuty. Nenechávejte spotřebič nepřetržitě v provozu déle, než je výše uvedeno. Poté nechejte spotřebič 10 minut vychladnout.

- Potraviny nebo tekutiny můžete přidávat do nádoby **A20** během mixování otvorem ve víku **A19** po vyjmutí vnitřního víčka **A18**. Během provozu nikdy neotvírejte víko **A19**. Při zpracování horkých tekutin musí zůstat vnitřní víčko **A18** uzavřeno.
- Pokud se potraviny přichycují k nožové jednotce **A21** nebo stěnám mixovací nádoby **A20**, spotřebič vypněte otočením regulátoru rychlosti do polohy 0 (pohotovostní režim) a odpojte jej od síťové zásuvky. Ujistěte se, že se nožová jednotka přestala otáčet. Nádobu demontujte z hlavy. Odklopte víko a stěrku očistěte nožovou jednotku a stěny mixovací nádoby. Přiklopte víko a sestavu mixéru připravené zpět k multifunkční hlavě. Síťový kabel připojte k zásuvce a pokračujte v mixování.
- Po ukončení používání nastavte regulátor rychlosti do polohy 0 (pohotovostní režim) a síťový kabel odpojte od zásuvky. Ujistěte se, že se nožová jednotka **A21** přestala otáčet a sestavu mixovací nádoby sejměte z multifunkční hlavy. K odstranění potravin z mixovací nádoby použijte měkkou plastovou stěrku.
- Po každém použití vyčistěte jednotlivé součásti dle pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba.

POUŽITÍ SMOOTHIE MIXÉRU

- Smoothie mixér je určen k přípravě ovocných nebo zeleninových smoothie nápojů.
- Do nutri láhve **A22** nalijte tekutinu a vložte potraviny, které chcete zpracovat. Větší suroviny je nutné předem nakrájet na přibližně 2 cm kostky. Při plnění láhve **A22** dodržujte veškeré bezpečnostní pokyny a maximální množství surovin, jak je stanoveno pro tento typ příslušenství v podkapitole Průvodce zpracováním ingrediencí. Maximální kapacita láhve **A22** je 0,6 l. Nikdy ji nenaplňujte nad rysku maxima.
- Na hrdlo láhve **A22** nasadte nožovou jednotku **A23** tak, aby sekací čepele směřovaly do láhve **A22**, a řádně ji zašroubujte a dotáhněte, viz obrázek **B2**.



Výstraha:

Při manipulaci s nožovou jednotkou **A23** je nutno dbát zvýšené pozornosti, aby nedošlo k poranění. Nedotýkejte se ostří čepele.

- Ujistěte se, že je spotřebič vypnutý a odpojený od síťové zásuvky. Rameno **A12** musí být sklopeno do horizontální polohy, hlídka hlavy **A9** musí být bez nástavce **A1** až **A4** a nerezová nádoba **A7** musí být umístěna do podstavce **A8**. Z ramene **A12** sejměte kryt **A10**.
- Sestavenou nutri láhev **A22** otočte tak, aby nožová jednotka **A23** byla vespod. Dle obrázku **B4** nasadte sestavenou nádobu na vývod **A11** a pootočte s ní ve směru hodinových ručiček až nadoraz. Nyní je spotřebič sestaven a připraven k použití.
- Regulátor **A15** nastavte na režim pro přípravu smoothie.
- Dodržujte maximální množství potravin, časy zpracování a nastavení rychlosti uvedené v tabulce Průvodce zpracováním ingrediencí. Maximální doba nepřetržitého provozu je 1,5 minuty.



Upozornění:

Během používání smoothie mixéru se pohybuje hlídka hlavy **A9**.

- Po ukončení používání nastavte regulátor **A15** do polohy 0 (vypnuto) a zástrčku přívodního kabelu odpojte od síťové zásuvky. Před odpojením od síťové zásuvky vyčkejte, až se zastaví pohyblivé části.
- Při demontáži postupujte opačným způsobem. Sejmout smoothie mixéru ze spotřebiče je třeba provést opatrně tak, aby nedošlo k uvolnění nožové jednotky **A23** z hrdla nádoby **A22**.
- Pokud chcete použít nutri láhev **A22** jako lahev na pití, připevňte k hrdlu láhve **A22** víčko **A24**, viz obrázek **B5**. Při přenášení dbejte na to, aby bylo řádně uzavřeno pitko, aby nedošlo k rozliti obsahu lahve.

TIPY A RADY PRO MIXOVÁNÍ

- Potraviny pevné konzistence, jako je např. ovoce nebo zelenina, nejprve rozkrájejte na menší kusy o velikosti zhruba 2 až 3 cm a teprve poté je rozmixujte.
- Rozmixujte nejříve menší množství ingrediencí a poté ingredience postupně přidávejte otvorem ve víku **A19** během mixování. Tím dosáhnete lepších výsledků, než když vložte všechny ingredience do mixovací nádoby **A20** najednou.
- Pokud potřebujete zpracovat potraviny pevné konzistence současně s tekutinami, doporučujeme nejříve rozmixovat potraviny pevné konzistence s menším množstvím tekutin. Zbytek tekutin pak postupně přidejte otvorem ve víku **A19** během mixování. Během mixování vždy přidržujte víko shora jednou rukou.
- Pro mixování velmi hustých tekutin doporučujeme použít pulzní stupeň, aby nedocházelo k častému zasekávání nožové jednotky **A21**. Mixér spouští opakovaně po krátkých intervalech.
- Kostky ledu je třeba zpracovat okamžitě po vyjmutí z mrazničky. Jakmile začne led tát, kostky se spojí a nebudou možné je rozmixovat.

RYCHLÝ PRŮVODCE ZPRACOVÁNÍM INGREDIENCÍ

Ingredience	Výběr rychlosti	Doporučení doba mixování
Ovoce, zelenina nakrájená na menší kusy	nebo 5-6	30 s
Dětská výživa, příkrmky	nebo 5-6	40 s
Pomazánky, dressings, marinády	nebo 5-6	30 s
Polévky	nebo 5-6	30 s
Smoothie a koktejly		40 s
Kostky ledu		Dle potřeby



Poznámka:

Výše uvedené doby zpracování potravin jsou pouze orientační. Skutečná doba mixování závisí na velikosti potravin, jejich množství a požadované výsledné konzistenci.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním kuchyňský robot vždy vypněte nastavením regulátoru rychlosti **A15** do polohy 0 a odpojte od síťové zásuvky.
- Po každém použití je třeba každý využitý nástavec důkladně omýt teplou vodou za použití neutrálního kuchyňského saponátu. Poté jej opláchněte pod čistou tekoucí vodou a důkladně vytřete dosucha jemnou utěrkou.



Poznámka:

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

Plastové součásti příslušenství lze nechat umýt v myčce nádobí. Kovové součásti nemyjte v myčce nádobí, jinak může dojít k poškození jejich povrchu. Některé potraviny mohou způsobit zabarvení plastových částí příslušenství. Pokud k tomu dojde, potěte tyto části stolním olejem a poté je znovu omyjte obvyklým způsobem.

- Nerezovou nádobu **A7** omyjte teplou vodou za použití neutrálního kuchyňského saponátu. Poté ji opláchněte pod čistou tekoucí vodou a vyferte dosucha jemnou utěrkou.



Tip:

Pokud jste šlehalí vaječné bílky, pružnou šlehačí metlu **A2** a nádobu na mixování **A7** nejdříve opláchněte studenou vodou. Pokud byste použili horkou vodu, zbytky vaječných bílků by ztvrdly a jejich odstranění by bylo obtížnější.

- K čištění podstavce **A8** a ramene **A12** použijte hadřík navlhčený ve slabém roztoku saponátového čistícího přípravku. Vše pak vyferte dosucha.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič ani jeho přírodní kabel do vody nebo jiné tekutiny. K čištění nepoužívejte ředidla nebo rozpouštědla, popř. čistící prostředky způsobující ošetr. Jinak může dojít k narušení povrchové úpravy spotřebiče.
- Sestavenou mixovací nádobu **A20** a nutri láhev **A22** předem rozeberte na jednotlivé součásti a důkladně je omyjte teplou vodou za použití neutrálního kuchyňského saponátu. Poté láhve nebo součásti opláchněte pod čistou tekoucí vodou a důkladně vyferte dosucha jemnou utěrkou.

Upozornění:

Při čištění nožové jednotky **A21** a **A23** dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k poranění o ostré nože.



SKLADOVÁNÍ

- Pokud nebudete kuchyňský robot používat, uložte jej na čisté, suché místo mimo dosah dětí. Ujistěte se, že rameno **A12** je sklopeno do horizontální polohy.

TIPY A RADY

CHLEBOVÉ TĚSTO – PŘÍSDAVA MOUKA

Je nejdůležitější přísadou, která se používá k pečení chleba. Spolu s droždím vytváří strukturu bochníku. Když se smíchá s tekutinou, bílkoviny v ní obsažené začnou tvořit lepek. Lepek je síť pružných vláken, která uzavře plyny produkované droždím směrem k sobě.

Bílá pšeničná mouka

Prodává se jako pekařská, chlebová nebo hladká pšeničná mouka. Hladká mouka je nejnáje dostupná, nicméně lepších výsledků dosáhnete s moukou, která obsahuje minimálně 11 až 12 % bílkovin. Recepty uvedené v tomto návodu vyžadují použití chlebové mouky s 11% obsahem bílkovin. Tento údaj se uvádí na obalu mouky. Neprosivejte mouku ani nepoužívejte mouku s kypřícím práškem, pokud není v receptu uvedeno jinak.

Celozrnná pšeničná mouka

Vyrábí se z pšeničných zrn, obsahuje otruby a klíčky. Chléb, který je pečený z tohoto druhu mouky, bude hutnější. Méně hutný chléb získáte tak, že nahradíte jeden hrnek celozrnné mouky bílou chlebovou moukou.

Žitná mouka

Je velice oblíbená pro pečení chleba, obsahuje vysoký podíl minerálních látek, ale má nízký obsah bílkovin, a proto se obvykle kombinuje s moukou pšeničnou, aby chléb dobře vykynul.

Lepková mouka

Vyrábí se extrakci obsahu lepku z pšeničného zrna. Přidání lepkové mouky může vylepšit strukturu a kvalitu chleba při použití mouky s nižším obsahem bílkovin.

CHLEBOVÉ SMĚSI

Obsahují mouku, cukr, sušené mléko, sůl a další přísady jako například zlepšovače chleba. Obvykle se pak přidává jen voda a droždí.

ZLEPŠOVAČE CHLEBA

Jsou dostupné v supermarketech a obchodech se zdravou výživou. Písady obsažené ve zlepšovači chleba jsou obvykle potravinářské kyseliny, jako je kyselina askorbová (vitamin C) a enzymy (amylázy) extrahované z pšeničné mouky. Zlepšovač chleba pomůže zpevnit těsto, čímž se dosáhne většího objemu bochníku a jemnější struktury. Chleba je stabilnější a má delší dobu trvanlivosti.

CUKR

Dodává sladkost, příchut a hnědou barvu chlebové kůrce. Přidává se do droždí. Vhodný je bílý cukr, hnědý cukr nebo med.

SUŠENÉ MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKÝ

Obohacují chuť a zvyšují výživovou hodnotu chleba. Vhodné a snadno použitelné je sušené mléko. Uchovávejte ho ve vzduchotěsné nádobě v ledničce. Rovněž lze použít sušené sójové mléko, ale způsobuje vyšší tuhost chleba. Čerstvé mléko by se nemělo nahrazovat, pokud není v receptu uvedeno jinak.

SŮL

Je důležitou přísadou při pečení chleba. Zvyšuje savost těsta, zlepšuje hnětení, posiluje vývoj lepku a ovlivňuje tvar bochníku, strukturu střídky, barvu kůrky, chuť a vede k prodloužení trvanlivosti chleba. Protože brání kynutí chleba, pečlivě ji odměřujte.

TUK

Dodává chuť a zadržuje vlhkost. Mohou se použít rostlinné oleje, jako je světlíkový, slunečnicový nebo řepkový olej. V receptech lze oleje nahradit máslem nebo margarínem, může ale dojít ke zbarvení střídky dožluta.

DROŽDÍ

Používá se jako přípravek ke kynutí. V receptech tohoto návodu se používá sušené droždí. Před použitím sušeného droždí vždy zkontrolujte dobu trvanlivosti, protože droždí s prošlým datem trvanlivosti může způsobit, že těsto nevykne. Čerstvých nebo lisovaných kvasnic je zapotřebí třikrát větší množství než sušených kvasnic. K vytvoření kvásku je potřeba tekutina, cukr a teplo.

RYCHLE KYNOUCÍ DROŽDÍ

Je směs droždí a zlepšovačů přípravku chleba. Pokud si přejete v receptu nahradit běžné droždí tímto druhem, vynechte zlepšovač chleba. Rychle kynoucí droždí by se nemělo používat v kombinaci s chlebovými směsmi, neboť zlepšovač chleba bývá ve směsích již obsažen.

VODA

Běžně se používá voda z vodovodního kohoutku. Chlazenou vodu je třeba nejprve ohřát na pokojovou teplotu. Příliš horká nebo studená voda znemožní vytvoření kvásku.

VEJCE

Používají se v některých receptech na chleba. Podporují kynutí a zvyšují výživovou hodnotu chleba. Dodávají chuť a jemnost střídky a obvykle se používají do sladších druhů chleba.

DALŠÍ PŘÍSDAVA

Přířady, jako sušené ovoce, ořechy, čokoládové chipsy apod., které by měly zůstat celé v upečeném chlebu, by se měly rozptýlit do těsta. Měly by se postupně přidávat během hnětení před kynutím těsta.

CHLEBOVÉ TĚSTO – PŘÍPRAVA

- U všech přísad zkontrolujte dobu minimální trvanlivosti nebo datum spotřeby.
- Písady přidávejte v pořadí uvedeném v receptu.
- Otevíření potravin skladujte ve vzduchotěsných nádobách.
- Písady, které jste vyjmuli z chladničky, nechte před použitím zahřát na pokojovou teplotu
- Není-li v receptu uvedeno jinak, použijte chlebovou mouku. Nepoužívejte mouku, která obsahuje méně než 11 % bílkovin.
- Nepoužívejte mouku s kypřícím práškem na pečení kvasnicového chleba, pokud není v receptu uvedeno jinak.
- Bydlíte-li v nadmořské výšce nad 900 m n. m., pravděpodobně budete muset upravit množství kvasnic v receptu. Čím vyšší je nadmořská výška, tím nižší je tlak vzduchu a tím rychleji těsto nakyne.
- Doporučuje se použít o ¼ kávové lžičky kvasnic méně, než je uvedeno v receptu.
- Pokud je vlhké a horké počasí, použijte o ¼ kávové lžičky kvasnic méně, než je uvedeno v receptu, aby těsto nepřekynulo.
- Vlastnosti mouky se mohou měnit s ročním obdobím nebo skladováním. Pak bude třeba upravit poměr vody a mouky následujícím způsobem. Pokud se těsto příliš lepi, přidejte 1 až 2 polévkové lžice mouky. Pokud je příliš suché, přidejte 1 až 2 kávové lžičky vody. K absorpci těchto přidávaných přísad je zapotřebí několika minut. Těsto se správným množstvím mouky a vody by se mělo dát vytvářet do hladkého bochníku na dotyk vlhkého, avšak ne lepivého.

Jak připravit kvásek

- Do čisté skleněné misky nalijte teplou vodu v množství uvedeném v receptu. Pak přidejte potřebné množství čerstvých nebo lisovaných kvasnic spolu s 1 kávovou lžičkou cukru a 1 kávovou lžičkou mouky. Vše opatrně zamíchejte a zakryjte plastovým sáčkem. Nechte stát na teplém místě (30 °C) po dobu asi 30 minut, anebo dokud směs nenabobtná a nezpění. Tato směs by se měla okamžitě použít.

Kynutí na teplém místě

- Droždí, až už při kvašení nebo v těstě, vyžaduje teplo pro nabývání objemu. Teplé místo pro kynutí těsta si vytvoříte tak, že položíte plech na pečení na misu s dostatečnou tekutinou. Na plech položte připravené těsto a zakryjte lehce omátným silnější igelitovým sáčkem nebo utěrkou na nádobí. Ke kynutí je třeba zajistit teplé místo bez průvanu. Těsto nechte kynout, dokud nezdvajnásojí svůj objem.

TĚSTO NA DORTY A JEMNÉ PEČIVO – PŘÍSAKY

MOUKA

Používaná do koláčů a jemného pečiva by měla mít nižší obsah bílkovin (lepku), než mouka používaná pro pečení chleba.

Polohrubá a hladká mouka

Má nižší obsah bílkovin (lepku) a dodává pečivem výrobkům, jako jsou dorty, vdolky, jemné pečivo, lívanče a palačinky, jemnější strukturu.

Mouka s kypřícím práškem

Je směsí mouky a kypřících přípravků, jako je prášek do pečiva. Pro výrobu směsí 1 hrnkou mouky s kypřícím práškem smíchejte 1 hrnek mouky a 2 kávové lžičky prášku do pečiva.

Celozrná mouka

Obsahuje otruby a pšeničné klíčky a může se použít do těsta na vdolky a závinů. Struktura výrobků upečených z celozrné mouky bude hutnější.

Kukuřičná mouka

Vyrábí se z kukuřice a používá se do některých pečených výrobků, jimž dodává jemnou strukturu. Může se použít pro zahusnění omáček a dezertů.

Rýžová mouka

Vyrábí se z rýže a používá se ke změnění struktury pečených výrobků, jako je křehké čajové pečivo.

PRAŠEK DO PEČIVA

Používá se jako kypřící přípravek na pečení.

JEDLÁ SODA

Je také známá jako bikarbonát sodný. Může se použít jako dodatečný kypřící přípravek nebo ke ztmavnutí některých pečených výrobků.

MÁSLO

Dodává specifickou chuť a jemnou strukturu pečeným výrobkům. V některých receptech je možné máslem nahradit olej, výsledná chuť a struktura pečených výrobků bude ale odlišná. V tomto případě použijte o ¼ množství másla méně, než je množství oleje uvedené v receptu. Než začnete šlehat máslo s cukrem, nechte jej změkchnout při pokojové teplotě.

VEJCE

Měla by být pokojovou teplotu, aby dodala správný objem pečeným výrobkům. Vejce rozbité jednotlivě do jiné nádoby a teprve poté je přidejte k ostatním přísadám, abyste se vyvarovali případnému znehodnocení celé dávky, pokud by bylo některé z vajec zkažené. Pokud budete šlehat bílky, pečlivě je oddělte od žloutků. Vaječné žloutky obsahují tuk a jejich zbytky znemožní úspěšné naslňování bílků. Než začnete šlehat bílky, ujistěte se, že je šlehačí místa a nádoba na mixování zcela čistá a bez zbytků tuku. Jinak by nemuselo dojít k dokonalému vyšlehání bílků.

MLÉKO

Mělo by být plnotučné, pokud není v receptu uvedeno jinak. Nizkotočné nebo polotučné mléko lze použít, ale výsledná chuť a struktura pečených výrobků může být odlišná.

CUKR

Obvykle se používá bílý cukr krystal. Dodává chuť, strukturu a barvu pečeným výrobkům. Často se také používá cukr krupice, jelikož se snadněji rozpouští při šlehání s máslem. Pro dodání odlišné chuti, struktury a barvy pečeným výrobkům se může použít hnědý cukr.

PEČENÍ

- Troubu nechte předehřát, aby byla dosažena správná teplota před zahájením pečení.
- Teplota a doba pečení se může lišit v závislosti na typu pečení trouby. Při použití horkovzdusné trouby snižte teplotu uvedenou v receptu zhruba o 15–20 °C.
- Místo vysypávání pečeních forem a pekáčů můžete použít pečicí papír, pokud je to vhodné. Aby pečicí papír neklouzal po hladkém povrchu pečicí formy, můžete potřít formu malým množstvím tuku.
- Před vyjmutím pečeného výrobku z trouby, nejdříve ověřte, zda je hotový. Lehce se dotkněte vršku pečiva, a pokud se vrátí do původního stavu, mělo by být správně upečené. Opatrně pichněte špejli doprostřed pečiva a vytáhněte ji. Pokud se těsto nelepi na špejli, pečivo je upečené.
- Aby bylo čajové pečivo křupavější, vyjměte pečicí plech z trouby a umístěte jej na kovovou odkládací mřížku. Jednotlivé kusy pečiva posuňte na plechu ze svého pečicího místa a nechte je zchladnout. Po zchladnutí je přesuňte z plechu na táč.

RECEPTY

Korpus z piškotového těsta

4 vejce, oddělené bílky od žloutků
¼ hrnku krupicového cukru
1 hrnek (150 g) polohrubé mouky s kypřícím práškem, proseťte
3 polévkové lžíce vody

- Použijte pružnou šlehačí metlu **A2**.
- Nastavte rychlostní stupeň 6 a vyšlehejte vaječné bílky do tuhého sněhu. Snižte rychlost na stupeň 1 a pomalu přidávejte cukr, dokud snižte nezhoustne a není hladký.
- Přidejte vaječné žloutky a opatrně zamíchejte.
- Nastavte rychlostní stupeň 1 a střídavě přidávejte mouku a vodu. Šlehejte, dokud se ingredience nespojí.
- Těsto nalijte do předem lehce vymazané a moukou vysypané pečicí formy.
- Pečte v předehřáté troubě na 180 °C cca 20–25 minut.
- Upečený piškot nechte vychladnout na kovovém roštu.

Korpus z třešňového vanilkového těsta

125 g másla, změkčelo
¾ hrnku cukru krupice
1 kávová lžička vanilkové esence
2 vejce
2 hrnky (300 g) polohrubé mouky s kypřícím práškem, proseťte
¾ hrnku mléka

- Použijte míchací metlu **A3**.
- Nastavte rychlost 6 a vyšlehejte máslo s cukrem, dokud není směr nadýchaná a hladká.
- Přidejte vanilkovou esenci, vajíčka jedno po druhém a nechte je dobře zašlehat.
- Snižte rychlost na stupeň 2 a pomalu střídavě přidávejte mouku a mléko a šlehejte, dokud se nevytvoří hladké těsto.
- Těsto nalijte do předem vymazané a vysypané pečicí formy o průměru 22 cm.
- Pečte v předehřáté troubě na 180 °C zhruba 45–50 minut, nebo dokud není těsto upečené dozlatova.
- Upečený korpus nechte vychladnout na kovovém tácku.

Máslové sušenky (cca 40 ks)

125 g másla, změkčelo
¾ hrnku cukru krupice
1 kávová lžička vanilkové esence
1 vejce
2 hrnky (300 g) polohrubé mouky
1 kávová lžička prášku do pečiva

- Použijte míchací metlu **A3**.
- Nastavte rychlost 6 a máslo vyšlehejte do hladka. Přidejte cukr, vanilkovou esenci a vejce. Šlehejte, dokud se nevznikne lehká a hladká směs.
- Smíchejte mouku a prášek do pečiva.
- Nastavte rychlost 2 a postupně přidávejte mouku, dokud se vše řádně nespojí do jedné hmoty. Nešlehejte však příliš dlouho.
- Pomocí lžičky vytvarujte malé kuličky a rovnoměrně je rozložte na lehce vymazaný nebo pečícím papírem vyložený plech. Okolo každé kuličky nechte dostatek prostoru. Pomocí lehce pomoučené vidličky stlačte každou kuličku.
- Pečte v předehřáté troubě na 190 °C asi 12–15 minut, nebo dokud nejsou sušenky upečené lehce dozlatova.
- Sušenky vyjměte z plechu a nechte stranou na kovovém roštu vychladnout.

Krémové sněhové pusinky (20–24 ks)

4 vaječné bílky
1 hrnek cukru krupice

- Použijte pružnou šlehačí metlu **A2**.
- Nastavte rychlostní stupeň 6 a z vaječných bílků ušlehejte tuhý sníh. Snižte rychlost na stupeň 1 a opatrně přidejte polovinu cukru a zašlehejte jej. Pak přidejte zbytky cukru.
- Pomocí lžičky naneste malé množství sněhové hmoty na lehce vymazaný plech. Mezi jednotlivými kusy nechte asi 3 cm, aby se nespekly.
- Pečte v troubě na 120 °C asi 1 až 1½ hodiny, nebo dokud nejsou sněhové pusinky suché. Nepečte je však příliš dlouho, aby se nespalily. Vyjměte je z plechu, nechte stranou vychladnout a skladujte ve vzduchotěsné nádobě.



Poznámka:

Větší sněhové pusinky můžete vytvářet pomocí zdobítka. Tím se může prodloužit čas pečení.

Bílý chléb

4 hrnky (600 g) chlebové mouky
3 polévkové lžíce sušeného mléka
1½ kávové lžičky soli
1½ polévkové lžíce cukru
1 kávová lžička zlepkovače chleba
2 kávové lžičky instantního droždí
2 polévkové lžíce oleje
1½ hrnku (375 ml) vody
chlebová mouka navíc, na ruční hnětení

- Použijte hnětací hák **A1**.
- V nádobě smíchejte mouku, sušené mléko, sůl, cukr, zlepkovač chleba a instantní droždí.
- Nastavte rychlost 1–2, do sypké směsi pomalu přidávejte vodu a olej. Nechte hnětat, dokud se těsto nezačne formovat.
- Těsto přesuňte na lehce pomoučený váh a rukama řádně zpracujte hnětením, dokud není těsto dostatečně jemné a hladké.

**Poznámka:**

Těsto by mělo být v této fázi velmi dobře prohněteno, aby se vytvořil lepek, který dodává těstu tu správnou elasticitu a podporuje kynuti.

- Vložte těsto do velké mísy a zakryjte fólií. Nechte na teplém místě kynout asi 20 minut, nebo dokud těsto nezdvójnasobí svůj objem.
- Vykynuté těsto vyjměte z mísy a znovu zpracujte hnětením na lehce pomoucheném vále.
- Těsto vložte do pečicí formy. Zakryjte potravinovou fólií a nechte na teplém místě ještě asi 30–40 minut kynout, nebo dokud není těsto dostatečně vykynuté. Sejměte potravinovou fólii.
- Před pečením můžete těsto potřít vejecnou polevou. Pečte v předeháté troubě na 200 °C po dobu asi 40–50 minut, nebo dokud není chléb upečen dozlatova.
- Upečený chléb nechte 15 až 20 minut vychladnout a poté jej vyjměte z formy. Před krájením nechte bochník úplně vychladnout, aby se nesrazil.

Vejecná poleva na chlebové těsto

1 vejce, zlehka rozšlehané
2–3 lžice vody

- Obě ingredience smíchejte, až vznikne hladká směs. Nešlehejte. V případě potřeby přecedte přes sítko. Vejecnou polevou potřete chlebové těsto před pečením.

Focaccia (2–4 porce)

3 hrnky (450 g) chlebové mouky
1 kávová lžička soli
2 kávové lžičky cukru
2 kávové lžičky instantního droždí
2 polévkové lžice olivového oleje
1 hrnek (250 ml) vody

Na potřeni:

2 polévkové lžice olivového oleje
1 polévkové lžice hrubé soli
2 polévkové lžice černých oliv, nakrájených


- Použijte hnětací hák **A1**.
- V nádobě smíchejte mouku, sůl, cukr a droždí.
- Nastavte rychlost 1–2, do sypké směsi pomalu přidávejte vodu a olej. Nechte hnětat, dokud se těsto nezačne formovat.
- Těsto přesuňte na lehce pomouchený vále a rukama řádně zpracujte hnětením, dokud nevznikne jemné a hladké těsto.
- Těsto vložte do velké mísy a zakryjte potravinovou fólií. Nechte na teplém místě asi 20 minut kynout, nebo dokud těsto nezdvójnasobí svůj objem.
- Vykynuté těsto vyjměte z mísy a znovu zpracujte hnětením na lehce pomoucheném válu.
- Těsto vložte do lehce vymazané teflonové formy o rozměrech 20 x 30 cm a rozvalujte do tvaru formy.
- Zlehka zakryjte potravinovou fólií a nechte na teplém místě 20–30 minut kynout, nebo dokud těsto trochu nevykyne. Sejměte potravinovou fólii.
- Těsto potřete olivovým olejem a posypte hrubou solí a nakrájenými olivami. Pečte v předeháté troubě na 200 °C asi 30–35 minut, nebo dokud není focaccia chléb upečený dozlatova.
- Po vyjmutí z trouby nechte vychladnout na kovovém roštu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovitý rozsah napětí 220–240 V
Jmenovitý kmitočet 50/60 Hz
Jmenovitý příkon 800 W
Třída ochrany (před úrazem elektrickým proudem) II
Hlučnost 92 dB(A)

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 92 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1 pW.

VYSVĚTLENÍ TECHNICKÝCH POJMŮ

 **Stupeň ochrany před úrazem elektrickým proudem:**
Třída II – Ochrana před úrazem elektrickým proudem je zajištěna dvojitou nebo zesílenou izolací.

Změny textu a technických parametrů vyhrazeny.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidaci tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí

a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

PRO PODNIKOVÉ SUBJEKTY V ZEMÍCH EVROPSKÉ UNIE

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnice EU, které se na něj vztahují.