Kuchyňský robot

Návod k obsluze

CZ



SENCOR®

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL
STM 3013OR / STM 3014RD / STM 3015VT
STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

Před zapnutím spotřebiče se, prosím, seznamte s návodem k jeho obsluze, a to i v případě, že jste již obeznámeni s používáním spotřebičů podobného typu. Používejte spotřebič pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití. Návod uschovejte pro případ další potřeby.

Minimálně po dobu záruky doporučujeme uschovat originální přepravní karton, balicí materiál, pokladní doklad a záruční list. V případě přepravy zabalte spotřebič opět do originální krabice od výrobce.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Revision 10/2013

Kuchyňský robot

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL / STM 3013OR
STM 3014RD / STM 3015VT / STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

OBSAH

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 3
POPIS SPOTŘEBIČE 5
SYSTÉM PLANETÁRNÍHO MIXOVÁNÍ 6
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM 6
VÝBĚR TYPU NÁSTAVCE 6
SESTAVENÍ A DEMONTÁŽ SPOTŘEBIČE 6
OBSLUHA SPOTŘEBIČE 7
RYCHLÝ PRŮVODCE MIXOVÁNÍM 8
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 8
SKLADOVÁNÍ 8
TIPY A RADY 9
RECEPTY 13
TECHNICKÉ ÚDAJE 16
POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM 16
LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ 16

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Revision 10/2013

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Tento spotřebič nesmějí používat děti ani si s ním nesmějí hrát. Udržujte spotřebič a jeho přívodní kabel mimo dosah dětí.
- Spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.
Revision 10/2013

Kuchyňský robot

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL / STM 3013OR
STM 3014RD / STM 3015VT / STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

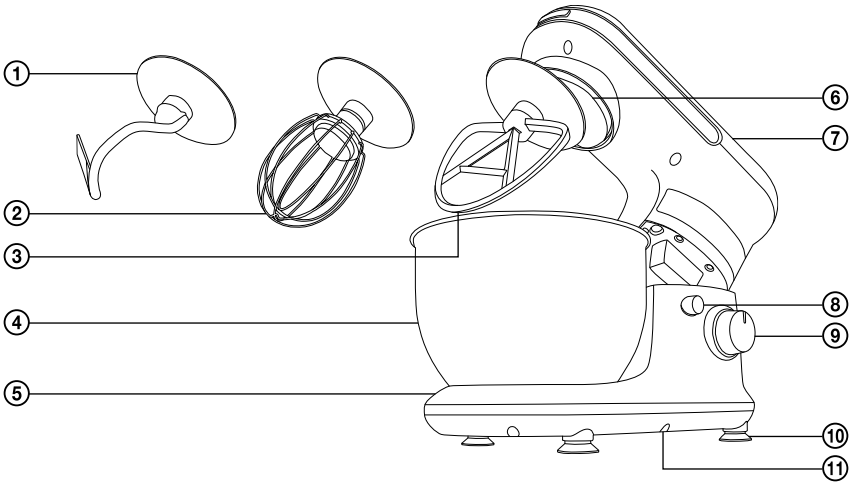
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY
ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se shoduje napětí uvedené na jeho typovém štítku s napětím ve vaší zásuvce.
- 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.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než pro které je určen.
- Nepoužívejte spotřebič v průmyslovém prostředí ani venku.
- V blízkosti spotřebiče nepoužívejte spreje.
- Spotřebič neumísťujte na parapety oken nebo na nestabilní povrchy. Spotřebič umísťujte pouze na rovný, suchý a stabilní povrch.
- Spotřebič nepokládejte na elektrický nebo plynový vařič, do blízkosti otevřeného ohně nebo zařízení, které jsou zdrojem tepla.
- Dbejte na to, aby se vidlice síťového kabelu nedostala do kontaktu s vodou nebo vlhkostí.
- 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.
- Před uvedením spotřebiče do chodu se ujistěte, že je správně sestaven a že je rameno v horizontální poloze.
- Horké tekutiny nebo potraviny nechte před mixováním vychladnout.
- Nenechávejte spotřebič nepřetržitě v činnosti při velkém zatížení po dobu delší než 6 minut. Před dalším spuštěním jej nechte alespoň 10 minut vychladnout.
- Během mixování neodklápějte rameno a nevkládejte do nádoby na mixování 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 lžíce 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.
- Nespouštějte 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 síťový kabel nepokládejte těžké předměty. Dbejte na to, aby síťový kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal horkého povrchu.
- Neodpojujte spotřebič od síťové zásuvky tahem za síťový kabel. Mohlo by dojít k poškození síťového kabelu nebo síťové zásuvky. Kabel odpojujte od zásuvky tahem za zástrčku síťového kabelu.
- Pokud je síťový kabel poškozen, výměnu svěřte odbornému servisu. Spotřebič s poškozeným síťovým kabelem nebo vidlicí síťového kabelu je zakázáno používat.
- 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.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.
Revision 10/2013

POPIS SPOTŘEBIČE

A



① Hnětací hák
② Šlehací balónová metla
③ Míchací metla ve tvaru písmene A
④ Nerezová nádoba o objemu 4 l
⑤ Podstavec
⑥ Mixovací hlava s hřídelí pro upevnění nástavce A①, A② nebo A③
⑦ Výkyvné rameno s aretací v otevřené poloze
⑧ Tlačítko PUSH pro odjištění ramene
⑨ Regulátor rychlosti otáček s osvětlením
PULSE (pulzní režim pro krátkodobý provoz při maximálním rychlostním stupni)
– 0 (vypnutí do pohotovostního režimu) – nastavení rychlostního stupně 1, 2, 3, 4, 5, 6
(52, 87, 112, 122, 136 a 172 ot./min.)
⑩ Protiskluzové nožky s přísavkami
⑪ Prostor pro navinutí přívodního kabelu

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.
Revision 10/2013

Kuchyňský robot

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL / STM 3013OR
STM 3014RD / STM 3015VT / STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

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.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Spotřebič a jeho příslušenství vyjměte z obalového materiálu.
2. Všechny části (hnětací hák A①, šlehací metlu A②, míchací metlu A③ a nerezovou nádobu na mixování A④), 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.

VÝBĚR TYPU NÁSTAVCE

TYP NÁSTAVCE	ÚČEL POUŽITÍ
Hnětací hák A①	Používá se k hnětení a pro přípravu těžkých a hutných těst obsahujících kvasnice, jako např. chlebového těsta.
Míchací metla A③	Používá se k mixování středně těžkých a lehčích těst bez kvasnic, k míchání polev, krémů, náplní apod.
Šlehací 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 SPOTŘEBIČE

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

1. Vložení mixovací nádoby

1.1 Kuchyňský robot postavte na rovný a suchý povrch, například na pracovní desku kuchyňské linky.

1.2 Stisknutím tlačítka PUSH A⑧ odjistěte rameno A⑦ a odklopte jej nahoru. Aretace ramene A⑦ v otevřené poloze je signalizována vysunutím tlačítka PUSH A⑧, které je doprovázeno slyšitelným cvaknutím.

1.3 Nerezovou nádobu A④ vložte do otvoru v podstavci A⑤ a upevněte ji pootočením ve směru hodinových ručiček. Pokud je nádoba A④ upevněna správně, není možné ji zdvihnout samostatně z podstavce A⑤.

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

2.1 Při nasazování nástavce musí být rameno A⑦ zajištěno v otevřené poloze, viz bod 1.2 kapitoly Vložení mixovací nádoby. Na hřídel mixovací hlavy A⑥ se zakončením ve tvaru písmene T nasaďte jeden z nástavců tak, aby hřídel zapadla do otvoru v nástavci. Nástavec přitlačte směrem k mixovací hlavě A⑥ a pootočte jím v protisměru hodinových ručiček, aby došlo k jeho upevnění k hřídeli.

2.2 Jednou rukou uchopte nástavec a mírně za něj zatáhněte směrem dolů. Pokud je řádně upevněn k hřídeli, nedojde k jeho uvolnění.

2.3 Pokud nebudete hned vkládat přísady do nádoby na mixování A④, stiskněte tlačítko PUSH A⑧ a rameno A⑦ sklopte do horizontální polohy. Po sklopení ramene A⑦ do horizontální polohy dojde k vysunutí tlačítka PUSH A⑧, které je doprovázeno slyšitelným cvaknutím.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.
Revision 10/2013

3. **Vyjmutí nástavce a nádoby na mixování**

3.1 Stisknutím tlačítka PUSH A⑧ odjistěte rameno A⑦ a odklopte jej nahoru. Aretace ramene A⑦ v otevřené poloze je signalizována vysunutím tlačítka PUSH A⑧, které je doprovázeno slyšitelným cvaknutím.

3.2 Nástavec uchopte a mírně jej zatlačte směrem k mixovací hlavě A⑥. Poté jím pootočte ve směru hodinových ručiček, aby se uvolnil z hřídele motoru a sejměte jej. Nádobou na mixování A④ pootočte v protisměru hodinových ručiček a vyjměte ji z podstavce A⑤. Rameno A⑦ uveďte zpět do horizontální polohy.

OBSLUHA SPOTŘEBIČE

1. Z prostoru A⑪ odviňte potřebnou délku přívodního kabelu.
2. Stisknutím tlačítka PUSH A⑧ odjistěte rameno A⑦ a odklopte jej.
3. Do nádoby A④ umístěné v podstavci A⑤ vložte přísady.

⚠ **Upozornění:**
Maximální hmotnost přísad, které lze zpracovat v jedné dávce, je 1,6 kg. Při přípravě chlebového těsta nezpracovávejte 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.

4. Stiskněte tlačítko PUSH A⑧ a rameno A⑦ s připevněným nástavcem sklopte do horizontální polohy.
5. Ujistěte se, že kuchyňský robot je správně sestaven a že regulátor rychlosti A⑨ je nastaven v poloze 0 (pohotovostní režim). Přívodní kabel připojte k zásuvce el. napětí. Připojení k funkční síťové zásuvce je signalizováno osvětlením regulátoru A⑨.
6. Regulátorem A⑨ nastavte požadovaný rychlostní stupeň v rozsahu 1 až 6. Nejprve nastavte nižší rychlost, aby se zamezilo rozstřikování přísad. Jakmile dojde k jejich promísení, zvyšte rychlost na požadovaný stupeň. Rychlost lze průběžně regulovat dle potřeby.
   Pulzní režim slouží ke krátkodobému zvýšení rychlosti otáček na maximum. Ke spuštění pulzního režimu otočte regulátor A⑨ do polohy PULSE a pro zajištění nepřetržitého chodu jej přidržte v této poloze. Jakmile regulátor A⑨ uvolníte, automaticky se vrátí do polohy 0 (vypnuto).

⚠ **Upozornění:**
Pokud je třeba setřít přísady ze stěn nádoby na mixování A④ a nástavce, kuchyňský robot nejdříve vypněte nastavením regulátoru rychlosti A⑨ do polohy 0 (pohotovostní režim) a odpojte od síťové zásuvky. Poté setřete přísady plastovou stěrkou.

Maximální doba provozu spotřebiče je 6 minut. Nenechávejte spotřebič nepřetržitě v provozu déle, než je výše uvedeno. To obzvlášť 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.

7. Po ukončení používání nastavte regulátor rychlosti A⑨ do polohy 0 (pohotovostní režim) a přívodní kabel odpojte od síťové zásuvky.
8. Kuchyňský robot demontujte dle instrukcí uvedených v kapitole Sestavení a demontáž spotřebiče. K odstranění směsi z nádoby A④ a nástavce použijte měkkou plastovou stěrku.
9. Po každém použití vyčistěte kuchyňský robot dle pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Kuchyňský robot

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL / STM 3013OR
STM 3014RD / STM 3015VT / STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

RYCHLÝ PRŮVODCE MIXOVÁNÍM

Typ nástavce	Ingredience	Množství	Doba zpracování	Výběr rychlosti
Šlehací metla A②	Bílky	max. 8 ks	4 minuty	Stupeň 6
Šlehací metla A②	Smetana	500 ml	4–5 minut	Stupeň 6
Šlehací metla A②	Majonéza	3 žloutky	1 minuta	Stupeň 2–4
Míchací metla A③	Těsto na dort	cca 800 g	6 minut	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 rozstřikování ingrediencí mimo nádobu, zvolte jako počáteční rychlost stupeň 1 nebo 2. Poté nastavte vyšší rychlost dle potřeby.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním kuchyňský robot vždy vypněte nastavením regulátoru rychlosti A⑨ do polohy 0 a odpojte od síťové zásuvky.
- Po každém použití je třeba 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.

- Nerezovou nádobu A④ omyjte teplou vodou za použití neutrálního kuchyňského saponátu. Poté ji opláchněte pod čistou tekoucí vodou a vytřete dosucha jemnou utěrkou.

Tip:
Pokud jste šlehali vaječné bílky, šlehací metlu A② a nádobu na mixování A④ nejdříve opláchněte studenou vodou. Pokud byste použili horkou vodu, zbytky vaječných bílků by ztvrdly a jejich odstranění by bylo obtížnější.

- K čištění podstavce A⑤ a ramene A⑦ použijte hadřík navlhčený ve slabém roztoku saponátového čisticího přípravku. Vše pak vytřete dosucha.
- Nikdy neponořujte spotřebič ani jeho přívodní kabel do vody nebo jiné tekutiny. K čištění nepoužívejte ředidla nebo rozpouštědla, popř. čisticí prostředky způsobující otěr. Jinak může dojít k narušení povrchové úpravy spotřebiče.

SKLADOVÁNÍ

- Pokud nebudete kuchyňský robot používat, uložte jej na čisté, suché místo mimo dosah dětí. Ujistěte se, že rameno A⑦ je sklopeno do horizontální polohy.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.
Revision 10/2013

TIPY A RADY

CHLEBOVÉ TĚSTO – PŘÍSADY

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 nejsnáze 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. Neprosívejte 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 mouku.

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 extrakcí 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. Přísady obsažené ve zlepšovači chleba jsou obvykle potravinářské kyseliny, jako je kyselina askorbová (vitamín 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, příchuť a hnědou barvu chlebové kůrce. Přidává se do droždí. Vhodný je bílý cukr, hnědý cukr nebo med.

SUŠENÉ MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY
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 sojové 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.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

TUK
Dodává chuť a zadržuje vlhkost. Mohou se použít rostlinné oleje, jako je světlicový, 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 nevykyne.
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 zlepšovacího přípravku chleba. Pokud si přejete v receptu nahradit běžné droždí tímto druhem, vynechejte 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 PŘÍSADY
Přísady, 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.
- Přísady přidávejte v pořadí uvedeném v receptu.
- Otevřené potraviny skladujte ve vzduchotěsných nádobách.
- Přísady, 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 lepí, přidejte 1 až 2 polévkové lžíce mouky. Pokud je příliš suché, přidejte 1 až 2 kávové lžičky vody. K absorpci těchto přidaných přísad je zapotřebí několika minut. Těsto se správným množstvím mouky a vody by se mělo dát vytvarovat do hladkého bochánku na dotyk vlhkého, avšak ne lepivého.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

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, ať 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 mísu s dostatečně teplou vodou. Na plech položíte připravené těsto a zakryjete lehce omaštěným silnějším igelitovým sáčkem nebo utěrkou na nádobí. Ke kynutí je třeba zajistit teplé místo bez průvanu. Těsto nechte kynout, dokud nezdvojnásobí svůj objem.

TĚSTO NA DORTY A JEMNÉ PEČIVO – PŘÍSADY

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 pečeným výrobkům, jako jsou dorty, vdolky, jemné pečivo, lívance a palačinky, jemnější strukturu.

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

Celozrnná mouka
Obsahuje otruby a pšeničné klíčky a může se použít do těsta na vdolky a záviny. Struktura výrobků upečených z celozrnné mouky bude hutnější.

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

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

PRÁŠEK 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 změknout při pokojové teplotě.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

VEJCE
Měla by mít pokojovou teplotu, aby dodala správný objem pečeným výrobkům. Vejce rozbijte 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 našlehání bílků. Než začnete šlehat bílky, ujistěte se, že je šlehací metla 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. Nízkotučné 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 pečicí trouby. Při použití horkovzdušné trouby snižte teplotu uvedenou v receptu zhruba o 15–20 °C.
- Místo vysypávání pečících 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 píchněte špejli doprostřed pečiva a vytáhněte ji. Pokud se těsto nelepí na špejli, pečivo je upečené.
- Aby bylo čajové pečivo křupavější, vyjměte pečicí plech z trouby a umístěte jej na kovovou odkládací mřížku. Jednotlivé kousky pečiva posuňte na plechu ze svého pečicího místa a nechte je zchladnout. Po zchladnutí je přesuňte z plechu na tác.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

RECEPTY

Korpus z piškotového těsta

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

- Použijte šlehací metlu A②.
- Nastavte rychlostní stupeň 6 a vyšlehejte vaječné bílky do tuhého sněhu. Snižte rychlost na stupeň 1 a pomalu přidávejte cukr, dokud sníh 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 třeného vanilkového těsta

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

- Použijte míchací metlu A③.
- Nastavte rychlost 6 a vyšlehejte máslo s cukrem, dokud není směs 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, změklého
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.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.
Revision 10/2013

- 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 šlehací 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 zbývající cukr.
- Pomocí lžíce naneste malé množství sněhové hmoty na lehce vymazaný plech. Mezi jednotlivými kousky 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 nespálily. Vyjměte je z plechu, nechte stranou vychladnout a skladujte ve vzduchotěsné nádobě.

Poznámka:
Větší sněhové pusinky můžete vytvořit 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 zlepšovače 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, zlepšovač 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 pomoučněný vál 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 kynutí.

- Vložte těsto do velké mísy a zakryjte fólií. Nechte na teplém místě kynout asi 20 minut, nebo dokud těsto nezdvojnásobí svůj objem.
- Vykynuté těsto vyjměte z mísy a znovu zpracujte hnětením na lehce pomoučeném vále.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.
Revision 10/2013

- Těsto vložte do pečicí formy. Zakryjte potravinovou fólii 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 vaječnou polevou. Pečte v předehřáté troubě na 200 °C po dobu asi 40–50 minut, nebo dokud není chléb upečen dozlatova.
- Upečený chléb nechte 15 až 20 minut zchladnout a poté jej vyjměte z formy. Před krájením nechte bochník úplně vychladnout, aby se nesrazil.

Vaječná poleva na chlebové těsto

1 vejce, zlehka rozšlehané
2–3 lžíce vody

- Obě ingredience smíchejte, až vznikne hladká směs. Nešlehejte. V případě potřeby přeceďte přes sítko. Vaječnou 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 lžíce olivového oleje
1 hrnek (250 ml) vody

Na potření:
2 polévkové lžíce olivového oleje
1 polévkové lžíce hrubé soli
2 polévkové lžíce 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 pomoučněný vál 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 nezdvojnásobí svůj objem.
- Vykynuté těsto vyjměte z mísy a znovu zpracujte hnětením na lehce pomoučněném válu.
- Těsto vložte do lehce vymazané teflonové formy o rozměrech 20 × 30 cm a rozválejte 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 předehřáté troubě na 200 °C asi 30–35 minut, nebo dokud není focaccia chléb upečený dozlatova.
- Po vyjmutí z trouby nechte vychladnout na kovovém roštu.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s. Revision 10/2013

Kuchyňský robot

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL / STM 3013OR
STM 3014RD / STM 3015VT / STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovitý rozsah napětí	220–240 V
Jmenovitý kmitočet	50/60 Hz
Jmenovitý příkon	450 W
Třída ochrany (před úrazem elektrickým proudem)	II
Hlučnost	86 dB(A)

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 86 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 likvidací 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.

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

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.
Revision 10/2013