

 Catler®

800 SERIES

PREMIUM GRADE TOOLS

Návod k obsluze  
PROFESIONÁLNÍ  
MIXÉR

Návod na obsluhu  
PROFESIONÁLNY  
MIXÉR

Használati útmutató  
PROFESSZIONÁLIS  
MIXER

# Professional Mixer



KM 8010

# PROFESIONÁLNÍ MIXÉR

4	Gratulujeme
6	Vaše bezpečnost na prvním místě
8	Seznamte se se svým profesionálním mixérem KM 8010
9	Sestavení a ovládání vašeho profesionálního mixéru KM 8010
14	Péče a čištění
15	Odměřování a vážení
16	Informace o pečení
17	Tipy a rady
19	Další důležité informace
R1	Recepty

# Gratulujeme



vám k zakoupení vašeho nového profesionálního mixéru KM 8010.



## VAŠE BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ

UVĚDOMUJEME SI, JAK DŮLEŽITÁ JE BEZPEČNOST, A PROTO JIŽ OD POČÁTEČNÍHO KONCEPTU AŽ PO SAMOTNOU VÝROBU MYSLÍME PŘEDEVŠÍM NA VAŠI BEZPEČNOST. PŘESTO VÁS ALE PROSÍME, ABYSTE PŘI POUŽÍVÁNÍ ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ BYLI OPATRNÍ A DODRŽOVALI NÁSLEDUJÍCÍ POKYNY:

### DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY K POUŽÍVÁNÍ VAŠEHO MIXÉRU

- Tento spotřebič není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností nebo osoby s omezenými zkušenostmi a znalostmi, pokud nad nimi není veden odborný dohled nebo podány instrukce zahrnující použití tohoto spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát.
- Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtete všechny pokyny a tyto pokyny uschovejte pro případné další použití.
- Před prvním použitím spotřebiče odstraňte veškeré obaly, reklamní štítky a etikety.
- Nestavte mixér na okraj pracovní desky nebo stolu. Ujistěte se, že povrch, na kterém je mixér umístěn, je rovný, zbvavený všech nečistot a suchý. Pokud je spotřebič v provozu, vibrace mohou způsobit jeho pohyb.
- Mixér nestavte na horký plynový nebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti, případně do míst, kde by se dotýkal horké trouby.
- Používejte pouze příslušenství, které je součástí dodávky tohoto mixéru.
- Nezapínejte spotřebič, pokud je hlava spotřebiče ve zdvihnuté poloze.
- Před nasazením nástavce musí být ukazatel rychlosti nastaven v poloze „0 - Standby (pohotovostní režim)“ a přívodní kabel vytažený ze zásuvky.
- Nenechávejte spotřebič v činnosti při velkém zatížení nepřetržitě po dobu delší než 3 minuty. U žádného receptu, uvedeného v tomto návodu, se velké zatížení nepředpokládá.
- Zacházejte se spotřebičem a jeho příslušenstvím šetrně. Během chodu spotřebiče nikdy nevkládejte prsty do nádoby mixéru nebo poblíž otáčející se metly nebo hnětacího háku.
- Nedovolte, aby se do blízkosti pohybující se metly nebo hnětacího háku dostaly ruce, vlasy, oblečení nebo vařečka či jiný předmět.
- Pokud nějaký předmět, například lžice nebo vařečka, spadne do nádoby během šlehání, okamžitě nastavte přepínač rychlosti do polohy „0 - Standby (pohotovostní režim)“; vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky a předmět vyjměte.
- Nevkládejte ruce do nádoby mixéru, dokud jeho přívodní kabel není vytažen ze zásuvky.
- Před vyjmutím/výměnou nástavce nastavte přepínač rychlosti do polohy „0 - Standby (pohotovostní režim)“, ujistěte se, že se nástavec zcela zastavil, a přívodní kabel vytáhněte ze zásuvky.
- Před čištěním ze spotřebiče vyjměte nástavec.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, nebo před jeho uložením se ujistěte, že je hlava spotřebiče sklopená do horizontální polohy.
- Před výměnou příslušenství, přemístěním spotřebiče na jiné místo, nebo když ho nepoužíváte, nebo ho hodláte vyčistit či uložit, vždy se ujistěte, že je přepínač rychlosti v poloze „0 - Standby (pohotovostní režim)“ a že přívodní kabel je odpojen ze zásuvky.
- Nepokládejte spotřebič na kovový povrch, například na odkapávací desku dřezu.
- Pro ochranu před úrazem elektrickým proudem neponořujte přívodní kabel, zástrčku ani spotřebič do vody nebo jiné tekutiny.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je v chodu.
- Udržujte spotřebič v čistotě. Řiďte se pokyny k čištění uvedenými v tomto návodu.

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ PRO VŠECHNY ELEKTRICKÉ SPOTŘEBIČE

- Před použitím zcela odviňte přívodní kabel.
- Nenechte přívodní kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, dotýkat se horkého povrchu ani se zamotat.
- Pravidelně kontrolujte spotřebič, přívodní kabel i zástrčku, zda nejsou poškozeny. Pokud by došlo k poškození, okamžitě přestaňte spotřebič používat a odevzdejte ho do nejbližšího autorizovaného servisu k prozkoumání, opravě nebo výměně poškozených částí, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Jakákoliv jiná údržba, než je čištění, by měla být výhradně prováděna autorizovaným servisním střediskem.
- Spotřebič nepoužívejte pro jiné účely, než ke kterým je určen. Spotřebič nesmí být používán na lodích či jiných pohyblivých prostředcích. Spotřebič není určen pro venkovní použití.
- V zájmu zvýšení bezpečnosti při použití elektrických zařízení doporučujeme instalaci proudového chrániče (ochranný vypínač). Je vhodné nainstalovat do elektrického obvodu, ke kterému je zařízení připojené, ochranný vypínač s kapacitou nepřekračující 30 mA reziduálního proudu. Kontaktujte svého elektrikáře.

### UPOZORNĚNÍ:

**UJISTĚTE SE, ŽE JE OVLADAČ RYCHLOSTI PŘED NAsAZENÍM METLY NEBO HNĚTACÍHO HÁKU NASTAVEN DO POLOHY „0 – STANDBY (POHOTOVOSTNÍ REŽIM)“ A ŽE JE SÍŤOVÝ KABEL ODPOJEN OD ZÁSUVKY. NIKDY NEZAPÍNEJTE SPOTŘEBIČ, POKUD JE HLAVA MIXÉRU VE ZVEDNUTÉ POLOZE.**

## SEZNAMTE SE SE SVÝM PROFESIONÁLNÍM MIXÉREM KM 8010

### Hlava mixéru

Výkonný 500W motor pro efektivní a důkladné šlehání a hnětení

### Šlehací metla

pro šlehání

### Velká mixovací nerezová nádoba

pro šlehání, hnětení, míchání přísad

### Základna ze slitiny ušlechtilých kovů

Základna ze slitiny ušlechtilých kovů zajišťuje stabilitu spotřebiče.



### Plochá metla

pro mixování



### Hnětací hák

pro hnětení chlebového těsta

### 6 rychlostních stupňů

Nastavitelná rychlost pro šlehání, hnětení různých typů přísad.

### Tlačítko k odklopení hlavy mixéru

Hlava mixéru se dá odklopit a upevnit do polohy, která umožní snadné vyjmutí nádoby a nástavců.

### Prostor pro usazení mixovací nádoby

Prostor pro usazení nádoby umožňuje, aby se zajistila bezpečnost a stabilita nádoby během chodu spotřebiče.



## SESTAVENÍ A OVLÁDÁNÍ VAŠEHO PROFESIONÁLNÍHO MIXÉRU KM 8010

### Před prvním použitím

Před prvním použitím vašeho profesionálního mixéru odstraňte veškeré obaly, reklamní štítky a etikety. Ujistěte se, že je rychlost nastavena do polohy „0 - Standby (pohotovostní režim)“ a že je síťový kabel vytažen ze zásuvky.



Mixovací nádobu, plochou metlu, šlehací metlu a hnětací hák umyjte v teplé vodě s trochou saponátu. Pečlivě je opláchněte a osušte. Nádoba a nástavce se mohou umývat v myčce.

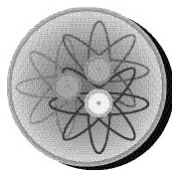
#### POZNÁMKA:

Při prvním použití můžete zaznamenat slabý zápach vycházející z motoru. Jedná se o normální jev.

### Systém planetárního mixování

Hlava stolního mixéru zajišťuje rotaci nástavce

po vnitřním obvodu mixovací nádoby, zatímco nástavec rotuje v opačném směru kolem své osy. Tím je zajištěno dokonalé mixování, šlehání a hnětení.



### Vložení mixovací nádoby

1. Postavte mixér na rovný, suchý povrch, například na pracovní desku kuchyňské linky. Hlava mixéru by měla být v horizontální poloze.
2. Stisknutím tlačítka k odklopení mixovací hlavy uvolněte hlavu. Pak ji zvedněte nahoru, dokud nezapadne do otevřené polohy.



3. Vložte nádobu do prostoru v podstavci a otočte ji ve směru hodinových ručiček, aby zapadla ve správné poloze.



#### POZNÁMKA:

Pro vyjmutí a vložení mixovací nádoby musí být hlava zvednutá neboli uvedena do otevřené polohy.

## Nasazení ploché metly, šlehací metly nebo hnětacího háku

4. Zvedněte hlavu do otevřené polohy. Zasuňte plochou metlu, šlehací metlu nebo hnětací hák drážkou na pojistný kolík hřídele vystupující dolů z hlavy spotřebiče.



5. Zatlačte nástavec směrem nahoru a otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud pojistný kolík hřídele bezpečně nezapadne.



6. Stiskněte tlačítko k odklopení hlavy a sklopte hlavu mixéru do horizontální (uzavřené) polohy.

## Obsluha mixéru

7. Ujistěte se, že je rychlost nastavena do polohy „0 - Standby (pohotovostní režim)“, zapojte přívodní kabel do zásuvky 230 V. Nyní je mixér připraven k použití.



8. Vložte všechny přísady podle receptu do mixovací nádoby.
9. Začínějte vždy s nastavením nízké rychlosti. Zamezíte tak rozstříkování přísad. Zvyšujte rychlost na stupeň vhodný pro zpracování daných přísad. Rychlost lze upravovat za chodu posouváním ovladače rychlosti vpřed a vzad. Řiďte se radami pro šlehání a hnětení.

10. V případě, že potřebujete setřít přísady ze stran mixovací nádoby, mixér nejprve vypněte posunutím ovladače rychlosti do polohy „0 - Standby (pohotovostní režim)“ a odpojte od síťové zásuvky. Poté pomocí vařečky, lžice nebo stěrky přísady setřete.

11. Po ukončení šlehání nebo hnětení přesuňte ovladač rychlosti do polohy „0 - Standby (pohotovostní režim)“ a ze zásuvky vytáhněte přívodní kabel.

12. Stisknutím tlačítka pro odklopení hlavy mixéru zdvihněte hlavu mixéru, dokud nezapadne v otevřené poloze.
13. Pro vyjmutí nástavce přidržte hlavu mixéru a zatlačte nástavec směrem nahoru. Otáčejte nástavcem proti směru hodinových ručiček, než se uvolní z pojistného kolíku na hřídeli. Použijte měkkou stěrku z umělé hmoty k odstranění směsi z nástavce.
15. Stiskněte tlačítko pro odklopení mixovací hlavy a sklopte mixovací hlavu. Hlava musí zapadnout v horizontální (zavřeně) poloze.



**POZNÁMKA:**

Při zvedání nebo pokládání mixéru vždy podepřete mixovací hlavu druhou rukou, abyste zabránili jejímu případnému pádu.

14. Uchopte mixovací nádobu usazenou v podstavci a otáčejte jí proti směru hodinových ručiček, dokud se nádoba neuvolní. K odstranění směsi z mixovací nádoby použijte měkkou stěrku z umělé hmoty.

**UPOZORNĚNÍ:**

JESTLIŽE JE MIXÉR V PROVOZU, VYHNĚTE SE KONTAKTU S NÁSTAVCI. RUCI, VLASY, OBLEČENÍ, VAREČKY A JINÉ NÁČINÍ UDRŽUJTE V DOSTATEČNÉ VZDÁLENOSTI OD POHYBUJÍCÍCH SE NÁSTAVCŮ, ABY NEDOŠLO K ÚRAZU NEBO POŠKOZENÍ SPOTŘEBIČE.

Péče a čištění



## PÉČE A ČIŠTĚNÍ

### Čištění po použití

1. Vždy se ujistěte, že ovladač rychlosti je v poloze „0 - Standby (pohotovostní režim)“ a že je přívodní kabel vytažen ze zásuvky.
2. Vyjměte nástavec a mixovací nádobu. Řiďte se instrukcemi v kapitole „Sestavení a ovládání vašeho profesionálního mixéru“ na straně 11, kroky 12–15.
3. Otřete hlavu mixéru a podstavec vlhkým hadříkem, pak obě části pečlivě osušte.
4. Setřete ze síťového kabelu všechny zbytky přísad.
5. Otřete nástavec jemným hadříkem namočeným v teplé vodě s trochou kuchyňského saponátu. Pečlivě jej opláchněte a osušte. Nástavec můžete také nechat umýt v myčce.

#### POZNÁMKA:

Nepoužívejte houbičky s hrubým povrchem nebo abrazivní prostředky k čištění mixovací nádoby a nástavců, neboť by mohly poškodit povrch nádoby/nástavců. Nástavce jsou určeny pro krátkodobý styk s potravinami (včetně nápojů), tj. max. 4 hodiny.

#### POZNÁMKA:

Mixovací hlavu ani podstavec nemyjte ani neponořujte do vody nebo jiné kapaliny. Očistěte je jemným, vlhkým hadříkem a pečlivě osušte. Nedovolte, aby se voda nebo jiná kapalina dostala do motoru, který je umístěn v hlavě spotřebiče. Jinak by mohlo dojít k poškození spotřebiče.

### Uložení

Mixér by měl být uložen na vhodném místě např. na desce kuchyňské linky nebo v dobře přístupné skříňce.

Před uložením se vždy ujistěte, že ovladač rychlosti je v poloze „0 - Standby (pohotovostní režim)“ a síťový kabel je vytažen ze zásuvky.

Vložte mixovací nádobu do podstavce.

Uložte nástavce do mixovací nádoby a sklopte hlavu do horizontální (zavřeně) polohy.

#### POZNÁMKA:

Za žádných okolností neoddělujte hlavu od základny mixéru.

#### UPOZORNĚNÍ:

**NIKDY NEPONOŘUJTE MIXÉR, PŘÍVODNÍ KABEL NEBO ZÁSTRČKU DO VODY ANI JINÉ TEKUTINY.**

## ODMĚŘOVÁNÍ A VÁŽENÍ

Vážení a odměřování byste měli věnovat zvýšenou pozornost, abyste docílili přesnosti a správné hustoty. Recepty v tomto návodu byly vypracovány za použití následující metricky.

Použité míry	ml
1 čajová lžička	5
1 polévková lžice	20
1 hrnek	250

### Váhová stupnice

Pro dosažení správných výsledků se při vážení většího množství doporučuje použít kuchyňskou váhu, protože poskytuje větší přesnost než odměrky.

Položte nádobu na kuchyňskou váhu a pomocí funkce TARA váhu vynulujte, pak nasypete nebo nalijete přísady do nádoby, dokud nedosáhnete požadované váhy.

#### POZNÁMKA:

Obecně se váha vody v gramech rovná jejímu objemu v mililitrech.

### Metrické odměrky a lžice

Použijete-li odměrku, je důležité nasypat lžící suché přísady volně do odměrky. Nesklepávejte ingredience v odměrce o desku stolu ani neztlačujte přísady do odměrky. Nožem zarovnejte ingredience převyšující okraj odměrky.

Použijete-li odměřovací lžici, nožem zarovnejte ingredience převyšující okraj odměřovací lžice.

### Metrické odměrky na tekutiny

Použijete-li odměrku, položte odměrku na rovný povrch a zkontrolujte přesnost měření v úrovni očí.

## INFORMACE O PEČENÍ

Níže jsou uvedeny teploty jako pomůcka pro pečení. Tyto teploty bude třeba upravit individuálně dle vaší trouby.

Nastavení termostatu	Elektrická °C	Plynová °C	St. plynu
Velmi mírně	120	120	1
Mírně	150	150	2
Středně mírně	170	160	3
Středně	180	180	4
Středně silně	200	190	5
Silně	220	200	6
Velmi silně	230	230	7

**POZNÁMKA:**

Při použití horkovzdušné trouby byste měli nastavit asi o 15–20 °C nižší teplotu.



## TIPY A RADY

### Jak nejlépe zadělat těsto na chleba

- Před zahájením pečení zkontrolujte přísady a přečtěte si recept.
- Zkontrolujte u přísad doby trvanlivosti.
- Odměřte si správné množství přísad – odvažování je přesnější než odměřování objemu.
- Použijte chlebovou mouku, pokud není v receptu uvedeno jinak.
- Přidávejte přísady v pořadí uvedeném v receptu.
- Skladujte otevřené přísady ve vzduchotěsných nádobách.
- Používejte přísady zahřáté na pokojovou teplotu.
- Nepoužívejte mouku, která obsahuje méně než 11% bílkovin.
- Nepoužívejte k odměřování kuchyňské mísy nebo lžičky.
- Nepoužívejte horkou vodu nebo jiné horké tekutiny, pokud není v receptu uvedeno jinak.
- Nepoužívejte mouky s kypřícím práškem na pečení kvasnicového chleba, pokud není v receptu uvedeno jinak.
- Bydlíte-li ve vyšší nadmořské výšce (nad 900 m n. m.), budete muset pravděpodobně použít v receptu jiné množství kvasnic. Čím vyšší je nadmořská výška, tím nižší je tlak vzduchu a tím rychleji těsto nakyne. Doporučuje se snížit množství kvasnic o ¼ čajové lžičky.
- Pokud je vlhké a horké počasí, snižte množství kvasnic o ¼ čajové lžičky, aby těsto nepřekynulo.
- Vlastnosti mouky se mohou měnit také s ročním obdobím nebo skladováním, tudíž bude třeba upravit poměr vody a mouky. Pokud se těsto příliš lepí, přidejte 1–2 polévkové lžice mouky, pokud je příliš suché, přidejte 1–2 čajové lžičky vody. K absorpci těchto přídavných přísad je zapotřebí několika minut. Těsto se správným množstvím mouky a vody by se mělo dát tvarovat do hladkého bochánku na dotyk vlhkého, ale ne lepkavého.
- Při ručním tvarování těsta do válečků, zvažte každý kus, aby byly všechny přibližně stejně velké.

### Namáčení droždí

- V receptech tohoto návodu se používá sušené droždí, můžete je však nahradit čerstvými nebo lisovanými kvasnicemi, je-li to žádoucí.
- Čerstvé nebo lisované kvasnice se musí „namočit“ (pro vyvolání procesu kvašení) před přidáním ostatních přísad.

- Čerstvých nebo lisovaných kvasnic je zapotřebí třikrát větší množství než sušených kvasnic, uvedených v receptu.
- Namáčení droždí: Do čisté skleněné misky nalijte teplou vodu v množství uvedeném v receptu. Pak přidejte potřebné množství čerstvých nebo lisovaných kvasnic spolu s 1 čajovou lžičkou cukru a 1 čajovou lžičkou mouky. Zamíchejte, aby se ingredience rozpustily a zakryjte plastovým sáčkem. Nechte stát na teplém místě (30 °C) po dobu asi 30 minut, nebo 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, zakryjete lehce omaštěným silnějším igelitovým sáčkem nebo utěrkou na nádobí. Zajistěte, aby v kuchyni bylo teplo a nebyl průvan. Nechte těsto kynout, dokud nezdvojnásobí svůj objem.

## Jak lépe péct

- Před zahájením pečení zkontrolujte přísady a přečtěte si recept.
- Písady správně odvažte a odměřte.
- Pokud použijete alternativu suroviny, která je uvedena v receptu, pak upravte ostatní suroviny a dobu pečení podle potřeby.
- Před přípravou receptu předehejte troubu, aby byla dosažena správná teplota před zahájením pečení.
- Teploty a doby pečení se mohou lišit u některých trub, tudíž je nutné je správně upravit. Při použití horkovzdušné trouby snižte teplotu uvedenou v receptu zhruba o 15–20 °C.
- Při použití menších dávek ingrediencí občas mixér vypněte v průběhu mixování a setřete ingredience z mixovací nádoby vařečkou nebo plastovou stěrkou.
- Před šleháním vaječných bílků se ujistěte, že je šlehač metla a mixovací nádoba čistá a bez tuku, jelikož by nemuselo dojít ke správnému vyšlehání bílků.
- Místo vysypávání pečicích forem a pekáčů použijte pečící papír, pokud je to vhodné. Trocha tuku ve formě udrží papír na místě.
- Pro snadné odměřování sirupu nebo medu ohřejte odměřovací lžíci v horké vodě.
- Máslo by mělo změknout při pokojové teplotě pro usnadnění jeho šlehání s cukrem.
- Při přípravě a zpracování listového těsta udržte povrch a přísady chladné. Máslo na listové těsto by mělo být chlazené.
- Neroztahujte listové těsto příliš válečkem. Pro rozválení listového těsta používejte lehké stejnoměrné tahy v jednom směru a na váleček příliš netlačte. Pokud je to možné, nechte listové těsto před pečením odpočinout v chladničce.
- Vejce by měly mít při šlehání pokojovou teplotu, aby dala správný objem.
- Rozbijte vejce jednotlivě do jiné nádoby před přidáním k ostatním přísadám, abyste se vyvarovali případnému znehodnocení celé dávky, pokud by bylo některé z vajec zkažené.
- Oddělte pečlivě vaječné bílky od vaječných žloutků. Vaječné žloutky obsahují tuk a jejich zbytky znemožní úspěšné našlehání bílků.
- Opláchněte zbytky vyšlehaných vajec z metly a mixovací nádoby nebo jiného nádobí studenou vodou. Horká voda způsobí ztvrdnutí vajec a ztíží tak jejich odstranění.
- Na konci pečení vyzkoušejte, zda je moučník hotový tak, že se dotknete lehce vršku. Pokud je správně upečený, vrátí se do původního stavu. Můžete také zasunout opačně špejli doprostřed moučníku, pokud se těsto na špejli nelepi, je upečen.
- Aby čajové pečivo bylo křupavější, vyjměte plechy na pečení z trouby a umístěte je na drátěnou odkládací mřížku. Opatrně jednotlivé kousky posuňte na plechu ze svého pečicího místa a nechte je zchladnout. Pak je teprve přesuňte z plechu na táč.

## DALŠÍ DŮLEŽITÉ INFORMACE

### Příspěvky do chlebového těsta

**Mouka** je nejdůležitější přísada, která se používá k pečení chleba. Spolu s droždím vytváří strukturu bochníku. Když se mouka smíchá s tekutinou, bílkoviny v ní obsažené začnou tvořit lepek. Lepek je síť pružných vláken, která uzavře plyny produkované droždím směrem k sobě. Tento proces pokračuje při hnětení těsta a dodává strukturu potřebnou pro váhu a tvar pečeného chleba.

Může se použít **bílá pšeničná mouka**, prodávaná jako pekařská, chlebová nebo hladká pšeničná mouka. Hladká mouka je nejnázve dostupná, nicméně lepších výsledků dosáhnete s moukou, která obsahuje minimálně 11–12% bílkovin. Recepty uvedené v tomto návodu vyžadují použití chlebové mouky s 11% obsahem bílkovin. Tento údaj se uvádí na obalu. Neprosívejte mouku ani nepoužívejte mouku s kypřicím práškem, pokud není v receptu uvedeno jinak.

#### POZNÁMKA:

Při použití mouky s nízkým obsahem bílkovin, hladké, hrubé nebo celozrnné mouky se může kvalita chleba zlepšit přidáním lepkové mouky.

**Celozrnná pšeničná mouka** obsahuje otruby, klíčky a mouku z pšeničných zrn. Chléb, který je pečený z tohoto druhu mouky, bude vyšší a hutnější. Méně hutný chléb získáte náhradou jedno-

ho hrnku celozrnné mouky za bílou chlebovou mouku.

**Žitná mouka**, velice oblíbená pro pečení chleba, je chudá na bílkoviny, proto se kombinuje žitná mouka s chlebovou moukou, aby chléb dobře vykynul. Žitná mouka se tradičně používá pro výrobu těžkých, hutných perníkových a černých chlebů.

**Lepková mouka** se vyrábí extrakcí obsahu lepku z pšeničného zrna. Přidání lepkové mouky může vylepšit strukturu a kvalitu chleba při použití mouky s nízkým obsahem bílkovin, hladké, hrubé a celozrnné mouky.

**Chlebové směsi** obsahují mouku, cukr, mléko, sůl, olej 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. Příspěvky obsažené ve zlepšovači chleba jsou obvykle potravinařské kyseliny, jako je kyselina askorbová (vitamin C) a enzymy (amylázy), extrahované z pšeničného 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 hnědost chlebové kůrky a přidává se do droždí. Vhodný je bílý cukr, hnědý cukr, med nebo zlatý sirup. Při

použití medu nebo zlatého sirupu je nutné tyto suroviny považovat za další tekutiny.

**Sušené mléko** a mléčné výrobky obohacují chuť a zvyšují výživovou hodnotu chleba. Sušené mléko je vhodné a snadno použitelné (uchovávejte ho ve vzduchotěsné nádobě v ledničce). Nízkotučné mléko nebo odstředěné sušené mléko je možné použít s dobrými výsledky. Sojové sušené mléko se také může použít, ale způsobuje tuhost chleba. Čerstvé mléko by se nemělo nahrazovat, pokud není v receptu uvedeno jinak.

**Sůl** je důležitá přísada při pečení chleba. Sůl zvyšuje savost těsta, zlepšuje hnětení, posiluje vývoj lepku a řídí kvašení droždí, což vede ke zlepšení tvaru bochníku, struktury střídky, barvy kůrky, chuti a k prodloužení trvanlivosti. Protože sůl 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** se používá jako přípravek ke kynutí u chleba a k vytvoření kvásku potřebuje tekutinu, cukr a teplo. V receptech tohoto návodu se používá sušené droždí. Před použitím sušeného droždí vždy zkontrolujte dobu trvanlivosti, protože droždí s prošlým datem trvanlivosti může způsobit nevykynutí těsta.

Menší balení chlebové směsi obvykle obsahuje sáčky s droždím. Větší balení chlebové směsi obvykle již tyto sáčky neobsahují, nicméně potřebná značka droždí se dá koupit zvlášť. Některá droždí jsou aktivnější, proto se doporučuje použít méně takového droždí. V horkém letním počasí může být droždí aktivnější.

**Rychle kynoucí droždí** je směs droždí a zlepšovacích přípravků chleba. Různé značky droždí se mohou lišit intenzitou. Pokud si přejete v receptu nahradit droždí tímto druhem, vynechte zlepšovač chleba. Rychle kynoucí droždí by se nemělo používat s chlebovou směsí, neboť zlepšovač chleba je zde již obsažen.

**Voda** z vodovodního kohoutku se používá ve všech receptech na chleba. Jestliže používáte vodu ve studeném podnebí nebo z chladničky, nechte nejprve vodu ohřát na pokojovou teplotu. Příliš horká nebo studená voda zabrání vytvoření kvásku.

**Vejsce** se mohou použít v některých receptech na chleba. Dodávají tekutinu, napomáhají kynutí a zvyšují výživovou hodnotu chleba. Dodávají chuť a jemnost střídky a obvykle se používají do sladších druhů chleba.

**Další přísady**, jako je 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 a před kynutím těsta.

## **Přísady pro dorty a jemné pečivo**

**Mouka**, jako je mouka hladká, mouka s kypřícím práškem nebo celozrná, používaná do koláčů a jemného pečiva by měla mít nižší obsah bílkovin (lepku), než mouky používané pro pečení chleba.

**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 hladké mouky a kypřících přípravků, jako je prášek do pečiva. Pro výrobu směsi 1 hrnku mouky s kypřícím práškem smíchejte 1 hrnek hladké mouky a 2 čajové lžičky prášku do pečiva.

**Celozrná mouka** obsahuje více částí celých zrn – mouku, otruby a pšeničné klíčky – a může se použít do vdolků, chleba a závinů, ale budou mít hutnější strukturu.

**Kukuřičná mouka** se vyrábí z kukuřice a používá se do některých pečených výrobků, jimž dodává jemnou strukturu, a může se použít jako škrob pro zahuštění omáček a dezertů.

**Rýžová mouka** se vyrábí 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** také známá jako bikarbonát sodný je přísada do prášku do pečiva a může se použít jako dodatečný kypřící přípravek nebo ke ztmavenutí některých pečených výrobků.





**Máslo** dodá specifickou chuť a jemnou strukturu pečeným výrobkům. Máslo může nahradit margarín s obdobným efektem. V některých receptech může olej nahradit máslo, ale s rozdíly ve struktuře a chuti – použijte pouze ¾ množství másla.

**Vejsce** by měla mít pokojovou teplotu, aby dodala správný objem při tvorbě dortů a piškotů. V receptech jsou použita standardní vejce.

**Mléko** by mělo být plnotučné, pokud není uvedeno jinak. Nízkotučné nebo polotučné mléko se může použít, ale dojde k rozdílům ve struktuře chleba a chuti.

**Cukr** – bílý cukr krystal – se používá pro dodání chuti, struktury a barvy pečeným výrobkům. Cukr krupice se často používá k pečení, jelikož se snadněji rozpouští při šlehání másla s cukrem. Hnědý cukr se také snadno rozpouští a může se použít pro dodání odlišné chuti a struktury. Velké krystalky surového cukru se pomaleji rozpouštějí a mohou být vhodné pro pečené výrobky, jako jsou vdolky.

## Návod k mixování, šlehání a hnětení

Nastavení rychlosti		Funkce	Účel
1		Hnětení	Chlebová těsta
2		Lehké mísení	Pudinky, polevy, vdolky
3–4		Mixování	Sýry, těžká těsta
5–6		Šlehání/Kypření	Krémy, sněhové pusinky, indiánky

## Tipy pro mixování

Otázka	Tip
Výběr nástavce	K mixování použijte plochou metlu. Ke šlehání a kypření použijte drátěnou metlu na šlehání. Ke hnětení těsta použijte hnětací hák.
Nastavení rychlosti	Pro výběr vhodné rychlosti při přípravě receptů se řiďte pokyny uvedenými v daném receptu. Začněte s nejnižší rychlostí, pak teprve rychlost zvyšujte. Zabráníte tak rozstříkování ingrediencí.
Mixování	Mixujte pouze po dobu uvedenou v receptu. Pokud do mixovací nádoby spadne nějaký předmět, například lžice nebo stěrka, okamžitě přístroj vypněte, vytáhněte přírodní kabel ze zásuvky a předmět vyjměte.
Vaječný bílek	Před použitím se ujistěte, že nástavec a mixovací nádoba jsou dokonale čisté a suché, neboť i malé množství tuku nebo vaječného žloutku nepříznivě ovlivní šlehání.
Chlebové těsto	Přidejte tekuté přísady do suchých přísad. Nastavte rychlost na stupeň 1 pro hnětení přísad, aby se z nich vytvořil bochánek. Držte ruce dál od hnětacího háku, pokud je spotřebič v chodu.



Recepty

## OBSAH BROŽURY S RECEPTY

- R3 Křupavé dobroty
- R5 Voňavý domácí chléb
- R8 Ranní probuzení
- R10 Třená a piškotová těsta
- R12 Sladká okouzlení
- R13 Polevy a krémy
- R14 Recepty na nejlepší těsta
- R16 Zdravé a celozrnné pochoutky

## KŘUPAVÉ DOBROTY

### MÁSLOVÉ SUŠENKY

40 kousků

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

1. Použijte plochou metlu.
2. Zapněte mixér na rychlost 5 a vyšlehejte máslo do hladka. Přidejte cukr, vanilkovou esenci a vejce. Šlehejte, dokud se ingredience nespojí a směs není lehká a hladká.
3. Smíchejte hladkou mouku a prášek do pečiva.
4. Snižte rychlost na stupeň 2 a postupně přidávejte do krémové hmoty mouku, dokud se řádně nespojí. Nešlehejte však příliš dlouho.
5. Pomocí lžičky vytvarujte malé kuličky, které rovnoměrně rozložte na lehce vymazaný nebo pečícím papírem vyložený plech. Okolo každé kuličky nechte dostatek prostoru. Pomocí lehce pomoučené vidličky stlačte každou kuličku.
6. Pečte v předehřáté troubě na 190°C asi 12–15 minut, nebo dokud nejsou sušenky upečeny lehce dozlatova.
7. Vyjměte sušenky z plechu a nechte stranou na kovovém roštu vychladnout.

#### POZNÁMKA:

Při šlehání menšího množství ingrediencí pravidelně vypínejte mixér a pomocí stěrky setřete těsto ze stran nádoby.

### Variace

#### ČOKOLÁDOVÉ SUŠENKY

1× směs na máslové sušenky  
2 lžice kakaa

Krok 3: Smíchejte hladkou mouku, prášek do pečiva a kakao.

#### POMERANČOVÉ SUŠENKY

1× směs na máslové sušenky  
1 lžice najemno nastrohané pomerančové kůry

Krok 2: Vynechejte vanilkovou esenci, přidejte cukr, pomerančovou kůru a vejce. Šlehejte, dokud se ingredience nespojí a směs není lehká a hladká.

#### CITRONOVÉ SUŠENKY

1× směs na máslové sušenky  
3 lžičky najemno nastrohané citronové kůry

Krok 2: Vynechejte vanilkovou esenci, přidejte cukr, citronovou kůru a vejce. Šlehejte, dokud se ingredience nespojí a směs není lehká a hladká.



## MAKRÓNKY

### 60 kousků

4 vaječné bílky  
1½ hrnku cukru krupice  
1 lžička kokosové esence  
2 lžičky najemno nastrouhané citrónové kůry  
3 lžice kukuřičné mouky, proseté  
4 hrnky kokosové moučky  
kokosová moučka navíc,  
rozehrátá čokoláda na ozdobení, volitelné

1. Použijte šlehací metlu.
2. Nastavte rychlost 6 a z vaječných bílků vyšlehejte tuhý sníh. Za stálého šlehání postupně přidávejte cukr, dokud nebude sníh tuhý a hladký a cukr dostatečně zašlehán. Přidejte kokosovou esenci a citrónovou kůru a šlehejte do úplného spojení.
3. Vyměňte drátěnou šlehací metlu za plochou metlu.
4. Zapněte mixér na rychlost 1, přidejte kukuřičnou mouku a kokosovou moučku a šlehejte do úplného spojení.
5. Pomocí lžice přesuňte směs na lehce vymazaný nebo pečícím papírem vyložený plech. Okolo každé placičky nechte alespoň 3 cm, aby se při pečení jednotlivé kousky nespekly. Můžete je posypat kokosem.
6. Pečte v předehřáté troubě na 160°C asi 15–20 minut, nebo dokud nejsou placičky lehce dozlatova opečené.
7. Vyjměte makrónky z plechu a nechte stranou na kovovém roštu vychladnout.

Makrónky můžete pokapat rozehrátou čokoládou.

## ČEDAROVÉ SUŠENKY

### 30 kousků

150 g másla, změkklého  
1 hrnek najemno nastrouhaného sýru Čedar  
¼ hrnku najemno nastrouhaného sýru Parmezán  
1¼ hrnku hladké mouky, proseté  
mouka navíc, na posypání  
sýr Parmezán navíc, na posypání  
sladká paprika, na posypání

1. Použijte plochou metlu.
2. Nastavte rychlost 5 a šlehejte máslo do hladka.
3. Snižte rychlost na stupeň 1, přidejte sýry a zvyšte rychlost na stupeň 3. Šlehejte, dokud se ingredience nespojí.
4. Snižte rychlost opět na stupeň 1, přidejte mouku a dále pomalu šlehejte.
5. Přesuňte směs na lehce pomoučněný vál a zpracujte lehkým prohnětením. Z těsta vytvořte bochník.
6. Vytválejte z těsta placku o tloušťce 5 mm. Pomocí nože nebo vykrajovátek vytvořte kolečka.
7. Přesuňte kolečka na lehce vymazaný nebo pečícím papírem vyložený plech, posypte sýrem a jen zlehka sladkou paprikou. Okolo každé sušenky nechte alespoň 3 cm, aby se při pečení jednotlivé kousky nespekly.
8. Pečte v předehřáté troubě na 180°C asi 10–15 minut, nebo dokud nejsou sušenky upečené lehce dozlatova.

Nechte sušenky alespoň 5 minut vychladnout, než je přesunete na táč.

#### POZNÁMKA:

Sýry čedar i parmezán můžete nahradit i jinými druhy tvrdých sýrů (např. Eidam, Gouda apod.).

## VOŇAVÝ DOMÁCÍ CHLĚB

### BÍLÝ CHLĚB

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

1. Použijte hnětací hák.
2. V nádobě smíchejte mouku, sušené mléko, sůl, cukr, zlepšovač chleba a instantní droždí.
3. Nastavte rychlost 1–2, do sypké směsi pomalu přidávejte olej a vodu. Šlehejte asi 1 minutu, dokud se těsto nezačne formovat.
4. Přesuňte těsto na lehce pomoučněný vál a rukama řádně zpracujte hnětením, dokud není těsto dostatečně jemné a hladké.

#### POZNÁMKA:

Těsto by mělo být v tomto stádiu velmi dobře prohněteno, aby se vytvořil lepek, který dává těstu tu správnou elasticitu a podporuje kynutí.

5. Vložte těsto do velké mísy a zakryjte fólií. Nechte na teplém místě kynout asi 20 minut, nebo dokud těsto nezdvounásobí svůj objem.

### VAJEČNÁ POLEVA

1 vejce, zlehka rozšlehané  
2–3 lžíce vody

1. Smíchejte obě ingredience, dokud není směs hladká. Nešlehejte. V případě potřeby přecedte přes sítko. Vaječnou polevou potřete těsto.
6. Vyjměte vykynuté těsto z mísy a znovu zpracujte hnětením na lehce pomoučeném vále.
7. Vytvarujte těsto do tvaru formy, nebo ho rozdělte na dva díly, které vytvarujete do dvou menších forem.
8. Zakryjte lehce potravinovou fólií a nechte na teplém místě ještě asi 30–40 minut kynout, nebo dokud není těsto dostatečně vykynuté. Sejměte potravinovou fólii.
9. Chléb můžete potřít vaječnou polevou. Pečte v předehřáté troubě na 200°C po dobu asi 40–50 minut, nebo dokud není chléb upečen dozlatova.
10. Opatrně vyjměte upečený chléb z formy a nechte stranou vychladnout.

## BYLINKOVÝ CHLĚB SE SÝREM A ČESNEKEM

1× dávka těsta na bílý chléb  
2 stroužky česneku, nejemno nasekané  
1 lžice nejemno nasekaných bylinek  
(např. rozmarýn, bazalka, šalvěj, tymián)  
½ hrnku strouhaného sýru Parmezán nebo  
Čedar  
¼ hrnku rozpuštěného másla

1. Postupujte jako u receptu na bílý chléb kroky 1–3. Jakmile se těsto začne formovat, přidejte česnek a nasekané bylinky.
2. Přesuňte těsto na lehce pomoučněný vál a rukama řádně zpracujte hnětením, dokud není těsto dostatečně jemné a hladké.

### POZNÁMKA:

Těsto by mělo být v tomto stádiu velmi dobře prohněteno, aby se vytvořil lepek, který dává těstu tu správnou elasticitu a podporuje kynutí.

3. Vložte těsto do velké mísy a zakryjte potravinovou fólií. Nechte na teplém místě asi 20 minut kynout, nebo dokud těsto nezdvojnásobí svůj objem.
4. Vyjměte vykynuté těsto z mísy a znovu zpracujte prohnětením na lehce pomoučeném válu.
5. Rozdělte těsto na 2 díly a vytvarujte z každého dílu malý bochánek. Každý bochánek potřete rozpuštěným máslem a vložte do velké,

lehce vymazané obdélníkové formy nebo do 2 menších kulatých forem.

6. Zakryjte lehce pomaštěnou potravinovou fólií a nechte na teplém místě ještě asi 30–40 minut vykynout, nebo dokud není těsto dostatečně vykynuté. Sejměte fólii.
7. Pečte v předehřáté troubě na 200°C asi 40–50 minut, nebo dokud není chléb upečen dozlatova. Nechte chléb ve formě 10–15 minut vychladnout, než ho z formy vyklopite. Zajistíte tím, že bude držet tvar. Chléb podávejte teplý.

## CHLĚB S POSYPEM Z RŮZNÝCH DRUHŮ SEMÍNEK

2 hrnky (300 g) chlebové mouky  
2 hrnky (300 g) celozrnné mouky  
2 lžice sušeného mléka  
2 lžičky soli  
3 lžice cukru  
1 lžička zlepšovače chleba  
2 lžičky instantního droždí  
2 lžice oleje  
1¾ hrnku (440 ml) vody  
2 lžice bulguru (předvařená nalámaná celozrnná pšenice)  
2 lžice slunečnicových semínek  
2 lžice makových semínek  
2 lžice lněných semínek  
mouka navíc, na hnětení  
semínka navíc, na ozdobení

1. Použijte hnětací hák.
2. V mixovací nádobě smíchejte oba druhy mouky, sušené mléko, sůl, cukr, zlepšovač chleba a instantní droždí.
3. Zapněte mixér na rychlost 1–2, do sypké směsi pomalu přidávejte olej a vodu. Mixujte asi 30 sekund, dokud se těsto nezačne formovat, přidejte bulgur a semínka a mixujte dalších 30 sekund.
4. Přesuňte těsto na lehce pomoučněný vál a rukama řádně zpracujte hnětením, dokud není těsto dostatečně jemné a hladké.
5. Vložte těsto do velké mísy a zakryjte potravinovou fólií. Nechte na teplém místě asi 20 minut kynout, nebo dokud těsto nezdvojnásobí svůj objem.

#### POZNÁMKA:

Těsto by mělo být v tomto stádiu velmi dobře prohněteno, aby se dobře vytvořil gluten, který dává těstu tu správnou elasticitu a pomáhá kynutí.

6. Vyjměte vykynuté těsto z mísy a znovu prohnětete na lehce pomoučněném válu.
7. Vytvarujte těsto do tvaru formy, nebo rozdělte na dva díly, které vytvarujte do dvou menších forem.
8. Zakryjte lehce potravinovou fólií a nechte na teplém místě ještě asi 40–50 minut vykynout, nebo dokud není těsto dostatečně vykynuté. Sejměte potravinovou fólii.
9. Potřete chléb vaječnou polevou (viz recept na straně R5) a posypte semínky, je-li to žádoucí, a pečte v předehřáté troubě na 200°C asi 40–50 minut, nebo dokud není chléb upečen dozlatova.
10. Opatrně vyjměte upečený chléb z formy a nechte stranou vychladnout.

## FOCACCIA

### 2–4 porce

- 3 hrnky (450 g) chlebové mouky
- 1 lžička soli
- 2 lžičky cukru
- 2 lžičky instantního droždí
- 2 lžičce olivového oleje
- 1 hrnek (250 ml) vody

#### Na potřeni:

- 2 lžičce olivového oleje
- 1 lžičce hrubé soli
- 2 lžičce černých oliv, nakrájených

1. Použijte hnětací hák.
2. V mixovací nádobě smíchejte mouku, sůl, cukr a droždí.
3. Nastavte rychlost 1–2, do sypké směsi pomalu přidávejte olej a vodu. Mixujte asi 1 minutu, dokud se těsto nezačne formovat.
4. Přesuňte těsto na lehce pomoučněný vál a rukama řádně zpracujte hnětením, dokud není těsto dostatečně jemné a hladké.
5. Vložte těsto do velké mísy a zakryjte potravinovou fólií. Nechte na teplém místě asi 20 minut kynout, nebo dokud těsto nezdvoujnásobí svůj objem.
6. Vyjměte vykynuté těsto z mísy a znovu prohnětete na lehce pomoučněném válu.
7. Vložte těsto do lehce vymazané teflonové formy o rozměrech 20 × 30 cm a vytvarujte dle formy.

8. Zlehka zakryjte potravinovou fólií a nechte na teplém místě 20–30 minut kynout, nebo dokud těsto trochu nevykyne. Sejměte potravinovou fólii.
9. Těsto potřete olivovým olejem a posypte hrubou solí a nakrájenými olivami.
10. Pečte v předehřáté troubě na 200°C asi 30–35 minut, nebo dokud není focaccia upečená dozlatova.
11. Vyjměte chléb focaccia z nádoby a nechte stranou na kovovém roštu vychladnout.

## RANNÍ PROBUZENÍ

### FRANCOUZSKÉ VAJEČNÉ OVOCNÉ TOASTY

4–6 porcí

4 vejce

¾ hrnku mléka

¼ hrnku cukru krupice

1½ lžičky skořice

1½ lžíce másla

6 silných plátků ovocného chleba

cukr moučka na posypání

1. Použijte šlehací metlu.
2. Nastavte rychlost 1–2, mixujte vejce, mléko, cukr a skořici, dokud není těstíčko řádně rozmixované a hladké.
3. Na teflonové pánvi rozehejte na středním ohni máslo.
4. Každý plátek chleba obalte z obou stran v těstíčku a poté přesuňte na pánev.
5. Opečte z každé strany asi 1 minutu, nebo dokud není toast do křupava a dozlatova opečený. Celý proces opakujte i s ostatními plátky.

Toasty podávejte teplé, zlehka posypané moučkovým cukrem.

### LÍVANCE

8 porcí

¾ hrnku teplého mléka

¾ hrnku teplé vody

2 lžičky cukru

1 lžička sušeného droždí

2 hrnky (300 g) hladké mouky

1 lžice prášku do pečiva

½ lžičky soli

1. Použijte šlehací metlu.
2. V mixovací nádobě smíchejte mléko, vodu, cukr a droždí. Nastavte rychlost 1 a šlehejte, dokud se ingredience nespojí a směs není hladká.
3. Smíchejte mouku, prášek do pečiva a sůl.
4. Nastavte rychlost 2 a postupně přidávejte sypké ingredience. Šlehejte, dokud není směs hladká.
5. Zlehka vymastěte a předehejte lívanečnick.
6. Každý otvor naplněte těstem tak ze ¾.
7. Opékejte lívance z jedné strany asi 3 minuty nebo dozlatova.
8. Opatrně lívance otočte a opečte i z druhé strany.
9. Vyjměte lívance z lívanečnicku a uložte na teplém místě. Celý proces opakujte i se zbývajícím těstem.

### FRANCOUZSKÁ SUFLÉ OMELETA SE ŠUNKOU A BYLINKOVÝM SÝREM

4–6 porcí

2 lžíce másla

150 g najemno nakrájené šunky

3 lžíce najemno nakrájené pažitky

2 lžíce najemno nakrájené petrželky

6 vajec, oddělené bílky od žloutků

¼ hrnku mléka

2 lžičky francouzské hořčice

¼ lžičky soli

¾ hrnku chutného strouhaného sýra

1. Na teflonové pánvi rozehejte na středním ohni máslo, přidejte šunku a bylinky a opékejte asi 2 minuty. Sejměte z ohně a odložte stranou.
2. Použijte šlehací metlu.
3. Nastavte rychlost 5 a vaječné bílky vyšlehejte do pevného sněhu. Vyjměte hotový sníh z mísy a odložte stranou.
4. V mixovací nádobě smíchejte žloutky, mléko, hořčici a sůl. Nastavte rychlost 2 a šlehejte, dokud se ingredience dobře nespojí.
5. Do směsi přidejte hotový sníh z bílků.
6. Nalijte směs rovnoměrně na teflonovou pánev a na středním ohni opečte, dokud se na omeletě nevytvorí bublinky a spodní strana je opečena dozlatova.
7. Na jednu polovinu omelety rozprostřete osmaženou šunku s bylinkami. Přeložte neposypanou stranou.
8. Nakrájejte na 6 větších dílů a podávejte teplé.

## SLADKÁ KUKUŘICE S OSMÁŽENOU SLANINOU

6 porcí

2 vejce  
440g konzerva kukuřice  
1 lžička soli  
čerstvě namletý pepř  
2 hrnky (300 g) hladké mouky  
2 lžička prášku do pečiva  
2 lžíce oleje

1. Použijte plochou metlu.
2. Vejce a kukuřici mixujte při rychlosti 1. Mixujte, dokud se ingredience nespojí. Přidejte sůl a pepř podle chuti.
3. Smíchejte mouku a prášek do pečiva.
4. Nastavte rychlost 2, pomalu přidávejte sypké ingredience do vaječné směsi a mixujte, dokud se ingredience nespojí.
5. Na pánvi rozehřejte olej. Na rozpálenou pánev vložte plnou lžící kukuřičné směsi. Opékejte dozlatova, obraťte a opečte z druhé strany.
6. Vyjměte opečenou kukuřičnou placičku z pánve a přebytečný tuk odsajte pomocí utěrky. Celý proces opakujte se zbylou směsí.

## TŘENÁ A PIŠKOTOVÁ TĚSTA

### TŘENÝ VANILKOVÝ DORT

125 g másla, změkklého  
¾ hrnku cukru krupice  
1 lžička vanilkové esence  
2 vejce  
2 hrnky (300 g) hladké mouky s kypřícím práškem, proseté  
¾ hrnku mléka

1. Použijte plochou metlu.
2. Nastavte rychlost 5 a šlehejte máslo s cukrem, dokud není směs nadýchaná a hladká.
3. Přidejte vanilkovou esenci, vajíčko jedno po druhém a každé vejce nechte dobře zašlehat.
4. Snižte rychlost na stupeň 2 a pomalu střídavě přidávejte mouku a mléko a šlehejte, dokud se nevytvoří hladké těsto.
5. Těsto můžete rozdělit na dvě stejné části a nalít ho do předem vymazaných menších forem, nebo můžete těsto nalít do předem vymazané větší formy o průměru 22 cm.
6. Pečte v předehřáté troubě na 180°C zhruba 45–50 minut, nebo dokud není piškotové těsto upečené dozlatova. Upečený dort vyjměte z trouby a nechte na kovovém tácku vychladnout.

Po vychladnutí můžete dort potřít Vídeňskou krémovou polevou (recept na straně R13), nebo můžete zlehka poprášit moučkovým cukrem.

### Variace:

#### KOKOSOVÝ DORT

1 těsto na třený vanilkový dort  
½ hrnku strouhaného kokosu  
1 Vídeňská krémová poleva  
Strouhaný kokos navíc, na ozdobu

Krok 4: Snižte rychlost na stupeň 2 a pomalu střídavě přidávejte mouku, kokos a mléko a šlehejte, dokud se nevytvoří hladké těsto.

Upečený vychladlý dort zakryjte vídeňskou krémovou polevou (viz recept na straně R13) a posypte kokosem.

### KÁVOVÝ DORT

1 těsto na třený vanilkový dort  
2 lžičky instantní kávy, rozpuštěné  
1 lžičce teplé vody

Krok 3: Vynechejte vanilkovou esenci, přidejte rozpuštěnou kávu a obě vejce najednou. Šlehejte, dokud se nevytvoří hladké těsto.

Upečený vychladlý dort zakryjte kávovou polevou (viz recept na straně R13) a posypte kokosem.

## ROZINKOVÝ NEBO TŘEŠŇOVÝ DORT

1 těsto na třený vanilkový dort

¾ hrnku rozinek nebo nakládaných třešní

Krok 4: Snižte rychlost na stupeň 2 a pomalu střídavě přidávejte mouku a mléko a šlehejte, dokud se nevytvoří hladké těsto. Snižte rychlost na stupeň 1 a přidejte rozinky nebo třešně. Dbejte na to, aby nedošlo k nadměrnému rozmixování rozinek/třešní.

## MRAMOROVÝ DORT

1 těsto na třený vanilkový dort

1 lžice kakaa

2–3 kapky červeného potravinářského barviva

Krok 5: Rozdělte těsto na 3 stejné díly. Do 1 dílu přimíchejte kakao, do druhého dílu přidejte 1-2 kapky červeného potravinářského barviva a řádně zamíchejte, dokud se těsto nezbarví dorůžova. 3 díl nechte neobarvený a v linkách ho pomocí lžice přesuňte do lehce vymazané dortové formy o průměru 20 cm. Poté přidejte zbyvajících díly a pomocí nože smíchejte všechny 3 díly do sebe.

## DOKONALÝ PIŠKOT

4 vejce, oddělený bílek od žloutku

¼ hrnku krupicového cukru

1 hrnek (150 g) mouky s kypřícím práškem, proseť

3 lžice vody

1. Použijte šlehačí metlu.
2. Nastavte rychlost 6, vyšlehejte vaječné bílky do tuhého sněhu. Pokračujte ve šlehání a postupně přidávejte cukr, dokud sníh nezhoustne a není hladký.
3. Přidejte vaječné žloutky a dobře zamíchejte.
4. Snižte rychlost na stupeň 1 a střídavě přidávejte mouku a vodu. Šlehejte, dokud se ingredience nespojí.
5. Rozdělte těsto na dva díly a nalijte je do předem lehce vymazaných forem o průměru 20 cm.
6. Pečte v předehřáté troubě na 180°C asi 15 minut. Upečení si můžete ověřit tím, že jeho povrch lehce zatlačíte a povrch se vrátí, nebo jeho okraj lehce odstává od okraje formy.
7. Upečený piškot nechte vychladnout na kovovém roštu zakrytém pečicím papírem.

Jeden upečený piškot potřete čokoládovo-pralinkovým krémem (recept viz strana R13) a druhý upečený piškot na něj položte. Zlehka posypte moučkovým cukrem.



## SLADKÁ OKOUZLENÍ

### PORTUGALSKÝ KOLÁČ

4–6 porcí

1 x listové těsto

(Recept viz strana R15)

2 vejce

¼ hrnku krupicového cukru

1 lžice kukuřičné mouky

1½ hrnku teplého mléka

1–2 lžice rozpuštěného másla

1 lžice krupicového cukru navíc

1. Z listového těsta vyválejte placku, vložte do koláčové formy o průměru 23 cm a nechte zvýšený okraj na hrané formy.
2. Samotné těsto pečte v předehřáté troubě na 200°C asi 15 minut, nebo dokud není těsto upečeno dozlatova.
3. Použijte šlehací metlu.
4. Nastavte rychlost 3, vyšlehejte vajíčka s cukrem, dokud není směs světlá a nadýchaná.
5. Smíchejte kukuřičnou mouku a teplé mléko.
6. Snižte rychlost na stupeň 1 a přidejte směs mouky a mléka do vaječné směsi.
7. Vložte koláčovou formu na plech a na upečené těsto nalijte připravenou směs. Okraje těsta pomazte rozpuštěným máslem a lehce posypte krupicovým cukrem.
8. Pečte v předehřáté troubě na 250°C asi 10 minut a poté snižte teplotu na 180°C a dopečte asi 20 minut, nebo dokud není směs na koláči stálá a upečená. Podávejte teplé.

### VĚTRNÍKY

20 kousků

1 odpalované těsto (recept viz strana R14)

1 čokoládovo-pralinkový krém (recept viz strana R13)

1 krémová čokoládová poleva (recept viz strana R13)

1. Rozpulte upečené větrníky z odpalovaného těsta a vyjměte měkký střed.
2. Naplňte prázdné středy čokoládovo-pralinkovým krémem a druhou polovinou zakryjte.
3. Umístěte větrníky na kovový rošt a pokapejte jemnou čokoládovou polevou.

Před podáváním nechte polevu vychladnout.

### MERUŇKOVÉ KRÉMOVÉ SNĚHOVÉ PUSINKY

20–24 kousků

4 vaječné bílky

1 hrnek cukru krupice

meruňková konzerva, volitelná

šlehačka, volitelná

1. Použijte šlehací metlu.
2. Šlehejte vaječné bílky do tuhého sněhu a přidejte polovinu cukru. Cukr zašlehejte. Pak přidejte zbývající cukr.
3. Pomocí lžice naneste malé množství sněhové hmoty na lehce vymazaný plech. Mezi jednotlivými kousky nechte asi 3 cm, aby se nespékly.
4. Pečte v troubě na 120°C asi 1 až 1½ hodiny, nebo dokud nejsou sněhové pusinky suché. Nepečte příliš dlouho, abyste je nespálili. Vyjměte je z plechu a nechte stranou vychladnout. Skladujte ve vzduchotěsné nádobě.
5. Před podáváním naneste na plochou stranu pusinky kousek kompotované meruňky a ozdobte šlehačkou. Potom přiklopte plochou stranou druhé pusinky.

Větší sněhové pusinky můžete vytvořit pomocí zdobítka nebo nanesením většího množství sněhové hmoty na plech, tím se může prodloužit čas pečení.

## POLEVY A KRÉMY

### VÍDEŇSKÁ KRÉMOVÁ CUKROVÁ POLEVA

125 g másla, nakrájeného  
1½ hrnku moučkového cukru  
2–3 lžice mléka

1. Použijte šlehací metlu.
2. Nastavte rychlost 3 a šlehejte máslo, dokud nezesvětlá.
3. Postupně přidávejte polovinu moučkového cukru, potom mléko a nakonec opět cukr. Šlehejte, dokud není směs hladká a nadýchaná.

### JEMNÁ ČOKOLÁDOVÁ POLEVA

2 lžice kakaa  
½ hrnku vařící vody  
40 g másla, rozpuštěného  
½ lžičky vanilkové esence  
2½ hrnku moučkového cukru

1. Rozpusťte kakao ve vařící vodě, přidejte rozehráté máslo a vanilkovou esenci.
2. Pomalu postupně přidávejte moučkový cukr a míchejte, dokud není směs hladká a dobře rozmíchaná.

### ČOKOLÁDOVO-PRALINKOVÝ KRÉM

600 ml šlehačky  
2 čokoládovo-arašídové tyčinky (35 g/1 ks)

1. Použijte šlehací metlu.
2. Zapněte šlehač na rychlost 5 a šlehejte šlehačku, dokud nebude lehká a hladká.
3. Vložte tyčinky do plastového sáčku a za pomoci válečku je rozdrťte.
4. Nastavte rychlost 3 a postupně přidávejte drcené tyčinky do šlehačky.

### KRÉMOVÁ ČOKOLÁDOVÁ POLEVA

200 g čokolády na vaření, nasekané  
¾ hrnku šlehačky

1. Smíchejte čokoládu a šlehačku v menší teplovzdušné nádobě. Nádobu umístěte do menší pánvičky s vodní lázní. Vodní lázeň udržujte v mírném varu a ingredience míchejte, dokud se nespojí a nevytvoří se hladká poleva.

## RECEPTY NA NEJLEPŠÍ TĚSTA

### KŘEHKÉ TĚSTO

180 g másla, nakrájeného  
2¼ hrnku hladké mouky  
1½ lžičky prášku do pečiva  
¼ lžičky soli  
2 lžice citrónové šťávy  
1 vaječný žloutek, lehce vyšlehaný  
extra mouka na hnětení

1. Použijte plochou metlu.
2. Nastavte rychlost 3 a šlehejte máslo, dokud nezměkne.
3. Snižte rychlost na stupeň 1 a přidejte mouku, prášek do pečiva a sůl. Poté postupně přidávejte citrónovou šťávu a vaječný žloutek, dokud se nevytvoří lehce drobenkové těsto.
4. Přesuňte těsto na lehce pomoučněný vál a zpracujte hnětením do hladkého těsta. Zabalte těsto do potravinové fólie a nechte v chladničce asi 20 minut ztuhnout před dalším zpracováním.

### ODPALOVANÉ TĚSTO

60 g másla, nakrájeného  
¼ lžičky soli  
1½ hrnku vody  
1 hrnek (150 g) hladké mouky  
3 vejce, lehce rozšlehané

1. Ve středním hrnci rozehejte na mírném ohni máslo, přidejte sůl a vodu a přiveďte k varu.
2. Rychle vsypte veškerou mouku a míchejte, dokud se nevytvoří těsto.
3. Sejměte z ohně a vložte těsto do většího hrnce. Rozprostřete těsto po stranách a nechte vychladnout.
4. Použijte plochou metlu.
5. Vložte vychladlé těsto do mixovací nádoby.
6. Nastavte rychlost 3 a postupně přidávejte 3 vejce. Šlehejte, dokud není těsto lesklé a hladké.
7. Lehce vymastěte plechy a pokapejte vodou.
8. Na plech lžičkami vložte směs. Kolem každého kousku nechte 3 cm, aby se těsto při pečení nespекlo.
9. Pečte v předehřáté troubě na 250°C asi 15 minut a poté snižte teplotu na 180°C a pečte, dokud nejsou kousky suché a křupavé.

### SLADKÉ KŘEHKÉ TĚSTO

125 g másla, nakrájeného na kousky  
2 lžice cukru krupice  
1 vejce  
¼ hrnku práškového pudinku  
¼ hrnku kukuřičné mouky  
¾ hrnku (110 g) hladké mouky  
¾ hrnku (110 g) hladké mouky s kypřícím práškem  
2 lžice citrónové šťávy  
1 lžice studené vody  
mouka navíc na zpracování těsta

1. Použijte plochou metlu.
2. Nastavte rychlost 5 a šlehejte máslo s cukrem, dokud není směs hladká a nadýchaná. Přidejte vejce a šlehejte, dokud se ingredience dobře nespojí.
3. Snižte rychlost na stupeň 1, přidejte práškový pudink a mouky a postupně přidávejte citrónovou šťávu a vodu, dokud není těsto dobře vytvarováno.
4. Těsto přesuňte na lehce pomoučněný vál a zpracujte do malého bochánku. Zabalte těsto do potravinové fólie a před dalším použitím nechte v lednici vychladnout asi 20 minut.

## LISTOVÉ TĚSTO

100 g másla, rozděleného na 4 stejné díly

1 vaječný žloutek

½ lžičky prášku do pečiva

1 hrnek (150 g) hladké mouky

1 lžíce citrónové šťávy

2 lžíce vody

mouka navíc na zpracování těsta

1. Použijte plochou metlu.
2. Nastavte rychlost 5 a šlehejte ¼ másla s vaječným žloutkem, dokud není směs hladká a nadýchaná.
3. Snižte rychlost na stupeň 1, přidejte prášek do pečiva a mouku a šlehejte, dokud se ingredience řádně nesmíchají. Postupně přidávejte citrónovou šťávu a vodu, dokud není těsto měkké.
4. Přesuňte těsto na lehce pomoučněný vál a zpracujte hnětením do malého bochánku.
5. Vyválejte z těsta menší obdélník, přidejte ¼ másla a posypte moukou. Těsto podélně třikrát přeložte a uložte v lednici, aby řádně vychladlo.
6. Opakujte krok 4, 5 se zbývajícím těstem a máslem.
7. Zabalte těsto do potravinové fólie a před dalším použitím nechte v lednici vychladnout asi 20 minut.

## ZDRAVÉ A CELOZRNÉ POCHOUTKY

### CELOZRNÉ TĚSTO

1 hrnek (150 g) celozrně hladké mouky  
1 hrnek (150 g) hladké mouky  
150 g másla, nakrájeného na kousky  
1 vaječný žloutek  
1 lžice citrónové šťávy  
1 lžice vody

1. Použijte plochou metlu.
2. Do mixovací nádoby prosejte mouky, přidejte máslo a vaječný žloutek. Šlehejte, dokud se ingredience zcela nespojí. Postupně přidávejte citrónovou šťávu a vodu, dokud se nevytvoří hladké těsto.
3. Přendejte těsto na lehce pomoučněný vál a hnětením zpracujte do malého bochánku. Těsto zabalte do potravinové fólie a před dalším použitím nechte v lednici 20 minut vychladnout.

### CELOZRNÉ DATLOVÉ BOCHÁNKY

#### 12 kousků

100 g másla, nakrájeného na kousky  
2 lžice medu  
1½ hrnku (225 g) celozrně mouky s práškem do pečiva  
1½ hrnku (225 g) mouky s práškem do pečiva  
½ lžičky směsi koření  
1 lžička skořice  
¾ až 1 hrnek mléka  
1 hrnek nasekaných sušených datlí  
mouka navíc na zpracování těsta  
mléko navíc na potření

1. Použijte plochou metlu.
2. Nastavte rychlost 5, šlehejte máslo s medem, dokud není směs nadýchaná a hladká.
3. Přidejte oba druhy mouky a koření najednou.
4. Snižte rychlost na stupeň 1 a přidejte další sypké ingredience a dostatečné množství mléka, aby se vytvořilo vláčné těsto. Přidejte ovoce, ale nemixujte příliš dlouho.
5. Přesuňte těsto na lehce pomoučněný vál a lehkým hnětením zpracujte.
6. Vytvářejte z těsta silnější placku (záleží na Vás, jak chcete mít bochánky velké) a pomocí hrnku nebo nože vykrojte bochánky. Přesuňte vykrojené bochánky na lehce vymazaný nebo pečícím papírem vyložený plech. Na každém bochánku udělejte nožem kříž a pomažte každý bochánek trochou mléka.

7. Pečte v předehřáté troubě na 220°C asi 10–15 minut, nebo dokud nejsou bochánky upečené dozlatova.
8. Vyjměte plech a nechte bochánky vychladnout na kovovém roštu. Podávejte teplé.

Datle mohou být nahrazeny jiným sušeným ovocem, jako jsou rozinky, sultánky, meruňky, fíky a další.

## CELOZRNÝ CHLÉB A DALAMÁNKY 16–24 kousků

4 hrnky (600 g) celozrnné hladké mouky  
3 lžíce sušeného mléka  
2 lžičky soli  
3 lžíce cukru  
1 lžička zlepšovače chleba  
2 lžičky sušeného droždí  
2 lžíce olivového oleje  
1⅓ hrnku (400 ml) vody  
chlebová mouka navíc na zpracování  
Semínka (mák, sezam, len), volitelná

1. Použijte hnětací hák.
2. Do mixovací nádoby vložte mouku, sušené mléko, sůl, cukr, zlepšovač chleba a droždí.
3. Nastavte rychlost 1–2 a pomalu přidávejte olej a poté vodu. Mixujte asi 1 minutu, dokud se nezačne tvořit těsto.
4. Přesuňte těsto na lehce pomoučněný vál a hnětením zpracujte, dokud nebude těsto hladké a pružné.

### POZNÁMKA:

Těsto by mělo být dobře prohněteno, aby se správně vytvořil lepek, který dodává těstu elasticitu a umožňuje těstu kynout.

5. Vložte těsto do velké mísy a lehce zakryjte potravinovou fólií. Nechte stranou na teplém místě kynout asi 20 minut, nebo dokud těsto nezdvoujnásobí svoji velikost.

6. Vyjměte vykynuté těsto z mísy a znovu prohnětete na lehce pomoučněném vále.
7. Pro chleba: vytvarujte z těsta váleček, který pak vložte do velké lehce vymazané formy na chleba, nebo ho rozdělte na dva díly, které pak vložte do dvou menších lehce vymazaných forem.  
Pro dalamánky: rozdělte těsto na 16–24 dílů, z každého dílu vytvarujte dalamánek, který umístíte na lehce vymazaný plech.
8. Zakryjte lehce pomazanou potravinovou fólií a nechte na teplém místě ještě jednou nakynout asi 30–40 minut. Sejměte potravinovou fólii.
9. Potřete těsto vaječnou polevou a posypte semínky.
10. Pro chleba: pečte v předehřáté troubě na 200°C asi 40–50 minut, nebo dokud není chleba upečen dozlatova.  
Pro dalamánky: pečte v předehřáté troubě na 180°C asi 15–20 minut, nebo dokud nejsou upečený dozlatova.
11. Přendejte chleba/dalamánky z plechu na kovový rošt a nechte vychladnout.

## SLANÝ KOLÁČ SE SÝREM FETA A OPEČENOU ZELENINOU

### 4–6 porcí

1 malá červená paprika, nakrájená na proužky  
1 malá žlutá paprika, nakrájená na proužky  
1 malý lilek, nakrájený na kostky  
2 cukety, nakrájená na proužky  
2 lžíce olivového oleje  
1 dávka těsta na celozrnný chléb  
3 vejce  
½ hrnku mléka  
sůl a pepř podle potřeby  
1 hrnek sýru feta, nakrájený na kostky

1. Na plech vyložený pečicím papírem vložte zeleninu, pokapejte olivovým olejem. Promíchejte.
2. Pečte v předehřáté troubě na 200°C asi 30 minut, nebo dokud zelenina nezměkne.
3. Vyválejte těsto tak, aby se vešlo do pečicí formy o průměru 23 cm.
4. Pečte ho krátce v předehřáté troubě na 200°C asi 15 minut, nebo dokud není upečené dozlatova. Vyjměte z trouby a nechte stranou vychladnout.
5. Použijte šlehačí metlu.
6. Nastavte rychlost 1 a šlehejte vejce s mlékem, dokud se nespojí.
7. Vložte pečicí formu s upečeným těstem na plech. Na upečené těsto vložte opečenou zeleninu a sýr feta. Zalijte vaječnou směsí.
8. Pečte v předehřáté troubě na 250°C asi 10 minut a pak teplotu snižte na 180°C a pečte dále asi 20 minut, nebo dokud není náplň upečená. Podávejte teplé.

## CELOZRNÉ OVOCNÉ ŘEZY

20–24 kousků

200 g másla, změkklého  
½ hrnku cukru krupice  
1½ hrnku (225 g) celozrné mouky s práškem  
do pečiva  
½ hrnku (75 g) hladké mouky

Náplň

200 g směsi sušeného ovoce, nasekaného  
1 lžice medu  
¾ hrnku vody

1. Použijte plochou metlu.
2. Nastavte rychlost 5 a šlehejte máslo s cukrem, dokud není směs hladká a nadýchaná.
3. Smíchejte oba druhy mouky. Snižte rychlost na stupeň 1 a postupně přidávejte do máslové směsi a šlehejte, dokud se nezačne tvořit těsto.
4. Přesuňte asi dvě třetiny těsta na plech vyložený pečícím papírem. Těsto zakryjte a nechte v chladu stranou (nejlépe v chladničce).
5. V malé pánvi smíchejte sušené ovoce, med a vodu. Zahřívejte na mírném ohni, dokud se směs nezačne vařit. Snižte teplotu a povařte ještě dalších 5 minut, nebo dokud se voda nevyvaří. Sejměte z ohně a nechte vychladnout.
6. Vychladlou ovocnou směsí potřete vychladlé těsto. Ze zbývajících těsta vytvořte drobenku a posypte jí ovocnou směs.
7. Pečte v předehřáté troubě na 180°C asi 20–25 minut, nebo dokud nebudou řezy upečené dozlatova.

## 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.



Tento výrobek je v souladu s požadavky směrnice EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.

Vyhrazujeme si právo na změny v textu, designu a technických specifikacích bez předchozího upozornění.





 Catler®

800 SERIES

PREMIUM GRADE TOOLS

Z důvodu neustálého zdokonalování designu a dalších vlastností se může vámi zakoupený výrobek mírně lišit od výrobku uvedeného na obrázcích v tomto návodu.

Z dôvodu neustáleho zdokonalovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vámi zakúpený výrobok mierne líšiť od výrobku uvedeného na obrázkoch v tomto návode.

A kivétel és más jellemzők folytonos fejlesztése miatt az Ön által megvásárolt termék kissé eltérhet e útmutató képein ábrázolt terméktől.

# Professional Mixer



W W W . C A T L E R . E U

ZÁKAZNICKÝ SERVIS • ZÁKAZNICKÝ SERVIS • ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

I N F O @ C A T L E R . E U