

Návod k použití magimix®





BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ/POKYNY

Kdykoli používáte elektrické zařízení, musíte dodržet následující základní bezpečnostní opatření:

- 1.** Přečtěte si celý manuál dříve než začnete zařízení používat. Abyste předešli elektrickému šoku, nikdy nenamáčejte zařízení do vody nebo do jiné tekutiny.
- 2.** Toto zařízení mohou používat osoby se sníženými mentálními, fyzickými nebo motorickými schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi pouze pokud jim bylo vysvětleno jak se má zařízení správně a bezpečně používat a jsou si vědomy toho, jaká nebezpečí/rizika jsou spojena s používáním. Děti by si neměly hrát se zařízením. Toto zařízení by nemělo být řízeno/používané dětmi. Toto zařízení i jeho kabel skladujte mimo dosah dětí.
- 3.** Pouze pro použití citrusovače: tento přístroj může být řízen/používaný dětmi, které již dovršily/mají 8 let nebo více, pokud jim bylo vysvětleno, jak se má zařízení bezpečně používat a jsou si vědomy toho, jaká nebezpečí/rizika jsou spojena s používáním. Čištění a údržba produktu by neměly být prováděny dětmi, pokud nemají 8 let nebo více, a nemají nad sebou dozor. Toto zařízení i jeho kabel skladujte mimo dosah dětí, které mají méně než 8 let.
- 4.** Je-li napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen výrobcem nebo označen za vadný od Magimix oprávněného servisního technika nebo jinou kvalifikovanou osobou, aby se předešlo všem možným rizikům.
- 5.** Vždy odpojte zařízení pokud jej necháte mimo/bez dozoru, také před čištěním nebo před tím, než nasadíte a odstraníte části/příslušenství.
- 6.** Než zapojíte zařízení, vždy si zkontrolujte elektrické napětí, které je uvedeno na zařízení, zda se shoduje s napětím na hlavním elektrickém vedení.
- 7.** Modely s chromovanou povrchovou úpravou, musí být zapojeny do zásuvky s originálním kabelem/originální zástrčkou.
- 8.** Dávejte pozor, aby kabel nepadl z pracovní plochy na zem, a také dávejte pozor, aby se nedostal do kontaktu s horkými plochami.
- 9.** Nikdy nevkládejte ruce nebo nádobu do otvoru na víku v době, kdy jsou planžety, nože nebo odšťavňovač v pohybu.
- 10.** Lze používat lopatku/stěrku, ale pouze tehdy, není-li kuchyňský robot zapnutý v provozu
- 11.** Nikdy nevkládejte misky kuchyňského robota do mikrovlnky.
- 12.** Vždy zacházejte s planžetami a čepelemi mimořádně opatrně, protože jsou extrémně ostré.
- 13.** Aby se zabránilo poraněním, nikdy neinstalujte čepele nebo planžety na motorovou část, pouze tehdy, je-li miska bezpečně zajištěna na první pozici.
- 14.** Všechny čepele jsou mimořádně ostré: nikdy nepoužívejte krájecí planžetu, pouze pokud



jsou všechny součástky řádně smontovány.

15. Nepoužívejte zařízení, pokud je rotující síto nebo ochranný kryt poškozen nebo má jiná viditelná poškození.
16. Vaše zařízení je vybaveno tepelnou ochranou, která automaticky vypne motor, pokud byl zapnut příliš dlouhou dobu nebo kuchyňský robot je velmi přeplněný. Pokud se tak stane, počkejte, až se zařízení zchladí, než jej znovu zapnete.
17. Nikdy nenechte zařízení během používání bez dohledu, i přesto, že tlačítko AUTO Vám umožní mixovat i bez neustálého mačkání tlačítka.
18. Ujistěte se, že víčko je správně nasazeno dříve než začnete používat zařízení.
19. Nikdy nezanedbejte bezpečnostní pokyny.
20. Stlačte tlačidlo STOP a počkejte, aby sa všetky pohybujúce časti úplne zastavili, iba potom otvorte vrchnák.
21. Nikdy nepoužívejte zařízení v exteriéru.
22. Toto zařízení je vhodné/navrženo pouze pro domácí používání.
23. Následující způsoby používání zařízení nespádají pod garanci: v kuchyních podniků, v kancelářích a podobných pracovních místech, na farmách, v motelu.

UCHOVEJTE TENTO MANUÁL
NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ, PRO
DOMÁCÍ POUŽITÍ.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ:



Tento symbol označuje, že s tímto produktem se nesmí zacházet jako s komunálním odpadem. Je třeba jej předat na sběrném místě např.: sběrné místo elektronického materiálu. Pro další informace o sběrných místech kontaktujte Váš místní úřad.

Magimix se může pyšnit svou bohatou zkušeností a více jako 40 letou výrobou snadno použitelných kuchyňských zařízení, která jsou vyráběna přímo v srdci Burgundska. Jako vynálezce kuchyňských mixérů nyní hrdě prezentuje nejnovější generaci kuchyňských robotů.

Nesmírně náš těší, že jste se rozhodli koupit si Magimix kuchyňský robot aby Vám pomohl zdolat všechny úkoly v kuchyni.

Doufáme, že budete maximálně spokojen(a) s naším robotem.

Robot Vám pomůže zbavit se namáhavých úkonů během přípravy jídel a učiní Vaši kuchyni gurmánskou dílnou.

Zanedlouho se budete sám sebe ptát, jak bylo možné dosud stíhat věci v kuchyni bez takového pomocníka? Tento pomocník neúnavně seká, krájí, míchá, hnítí, šlehá, strouha.

Již brzy budete umět vyrobit bezhrudkové palačinkové těsto, vyšleháte domácí majonézu a upečete lahodný domácí chléb.





STOP :stačte toto tlačítko, pokud chcete vypnout zařízení

AUTO : stiskněte toto tlačítko, chcete-li, aby zařízení nepřetržitě krájelo/sekalo/mixovalo, pokud potřebujete dosáhnout co nejjemnější textury/konzistence. Ideální pro sekání, mixování, míchání ale také pro hnícení, šlehání a strouhání.

PULSE :stiskněte toto tlačítko pro mixování s přerušením, zařízení se automaticky vypne v momentě, kdy tlačítko uvolníte, čili zařízení funguje pouze tehdy, pokud nepřetržitě tisknete tlačítko.

Pro přípravu polévek a kaší, zatlačte tlačítko pulsu, a poté auto, takto dosáhnete té nejjemnější konzistence.



Nikdy neotevírejte víko, dokud jste nestiskli tlačítko STOP. Zařízení je vybaveno tepelnou pojistkou, což znamená, že se motor automaticky vypne, pokud je miska velmi přeplněná nebo motor pracuje velmi dlouho. Pokud se tento proces aktivuje, stiskněte tlačítko STOP a počkejte, až zařízení zcela vychladne, než jej znovu zapnete.

MAXIMÁLNÍ KAPACITY ZPRACOVÁNÍ

	C 3200	CS 4200	CS 5200	Patessier
Brioška	0.5 kg	0.8 kg	1 kg	1.3 kg
Chlebové těsto	0.6 kg	1 kg	1.2 kg	1.6 kg
Křehké pečivo	1 kg	1.2 kg	1.5 kg	1.8 kg
Polévka	1 l	1.3 l	1.8 l	1.8 l
Mleté maso	0.75 kg	1 kg	1.4 kg	1.4 kg
Mrkev	0.8 kg	1 kg	1.4 kg	1.4 kg
Vej. bílek (šlehány)	2 - 5	3 - 6	3 - 8	3 - 12



Celková váha, množství je počítáno pro základní misku.

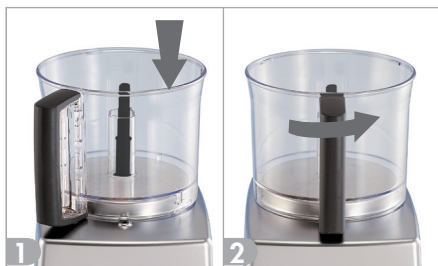
C 3200 - CS 4200 - CS 5200 OPIS



(1) Pro větší stabilitu, stále zavedte elektrický kabel do drážek na spodní straně motorové jednotky.

MONTÁŽ MISEK NA ZPRACOVÁNÍ

Umyjte všechny části (kromě motorové jednotky) před jejich prvním použitím.



Misku umístěte na jednotku motoru a v protisměru hodinových ručiček ji uzavřete.



Vložte střední misku na motorový nástavec, dovnitř hlavní misky.



Položte mini misku na nástavec motoru.



Přizpůsobte mini nože na nástavec motoru uvnitř misky.



Umístěte XL víčko s XL tisknou na misku a uzavřete tak, že misku otočíte proti směru hodinových ručiček.

UPOZORNĚNÍ

- Trojitá ochrana: Vaše zařízení bude fungovat pouze tehdy, jsou-li miska i víčko správně uzamčeny, a je-li zcela vsunuta XL tlačka do otvoru na víku.
- Nikdy nenechávejte víko uzavřené, když zařízení nepoužíváte.

DEMONTÁŽ MISEK NA ZPRACOVÁNÍ



1 Otevřete víko otočením ve směru hodinových ručiček a nadzvedněte jej.
2



3 Vyberte nože z mini misky.



4 Nadzvedněte mini misku.



5 Vyměte střední misku, tak že ji přidržujete po okrajích.



6 Uvolněte hlavní misku otočením ve směru hodinových ručiček. Nyní ji můžete zvednout a vyjmout.
7

UPOZORNĚNÍ

- Vždy zacházejte s planžetami a kovovými noži opatrně, protože jsou extrémně ostré.
- Nikdy neotevírejte víko, dokud jste nestiskli tlačítko STOP. Pokud misku neumíte vyjmout, zkontrolujte, zda je víko otevřené.

STANDARDNÍ VÝBAVA



MINI MISKA: je vybavena ocelovým nožem pro míchání, krájení, mixování a drcení malých množství.



STŘEDNÍ MISKA: praktická, snadno omyvatelná miska, navržena pro použití planžetami.



OCELOVÉ NOŽE: používají se v hlavní misce na mletí, míchání, drcení a krájení. Míchač Blendermix: navržen tak, aby poskytoval jemnější, krémovější konzistenci při míchání/mixování polévek nebo jiných tekutin.



NŮŽ K MÍCHÁNÍ CESTA: používá se pro mixování a hnětení kynutého nebo nekynutého těsta.

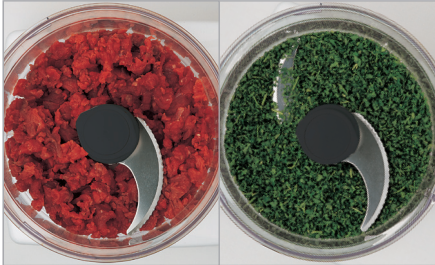


PLANŽETY: používají se ve střední misce na krájení a strouhání zeleniny, ovoce a sýra na 2 různé tloušťky (2mm a 4mm)*



ŠLEHACÍ METLA: používá se v hlavní misce na šlehání krému nebo bílku, sněhových pusinek, pěn, nákypu atp.

OCELOVÉ NOŽE



SEKAJÍ maso, ryby a čerstvé bylinky v režimu PULSE nebo v nepřetržitém režimu (AUTO).



DRTÍ kostky ledu a sekají čokoládu a cukr do práškové hmoty v nepřetržitém režimu (AUTO).

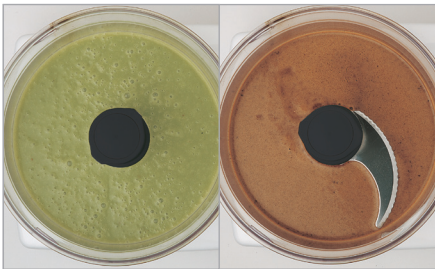


Vložte ocelový nůž do mísy na motorovou jednotku. Musí být umístěn na dno mísky.



Vložte přísady do mísky, uzavřete ji víkem a otočte proti směru hodinových ručiček dokud se miska neuzavře.

BlenderMix



MÍCHÁNÍ polévek, mléčných koktejlů, směsí koláčů, palačinkového těsta atp. Míchejte v nepřetržitém režimu 1-4 minuty.



Vložte ocelový nůž do mísky na motorovou jednotku. Vložte přísady do mísky. Vsuňte míchač „Blender mix“ do mísky. Otočte víkem, dokud se neuzavře.

Míchač „Blendermix“ lze použít pouze s ocelovými noži.

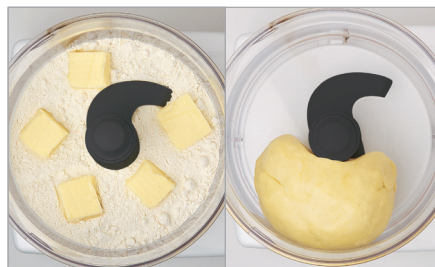
Nože jsou extrémně ostré. Držte je pouze uprostřed na hrdle. Pokud misku vyprázdníte, nejprve nože vyjměte nebo držte prstem stěnové hrdlo.



NOŽE K MÍCHÁNÍ CESTA



MÍCHÁNÍ a MÍSENÍ kynutého nebo nekynutého těsta, brioška atp.



MÍCHÁNÍ nez kynutého těsta pro křehké pečivo atp.

Závisí na kvalitě, obvykle je třeba méně než 1 minuta, aby se těsto zadělalo. Vložte všechny přísady do misky a umístěte víko před zapnutím zařízení.



1 Umístěte nůž na míchání těsta do misky na motorovou jednotku. Musí být na dně misky.



2 Vložte všechny přísady do misky. Uzavřete víkem otočením v protisměru hodinových ručiček dokud se nezamkne.



4 Zatláčte AUTO tlačítko, vypněte ihned jakmile se v misce zamísí těsto do tvaru koule nebo je-li směs již zadělaná.



5 Nože na těsto můžete také použít k rozmíchání čokoládových lupínků, sušeného ovoce atd., dokud z nich nevznikne těsto, bez jejich krájení. Jednoduše promíchejte 2-3 krát.

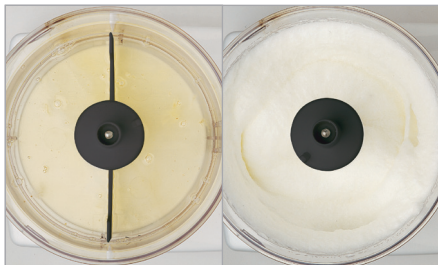
Nikdy nepřekračujte množství doporučené na str. 5

Prohlédněte si užitečné rady a tipy na Str. 20.

Použijte stěrku k odstranění přebytečné mouky z okrajů misky.

ŠLEHÁNÍ (V ZÁKLADNÍ MIŠCE)

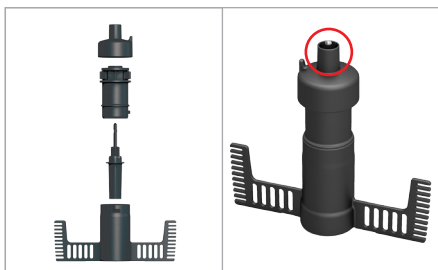
Šlehací košťata nepoužívejte ke šlehání KRÉMŮ! K tomu slouží ocelové nože!
Miska musí být čistá a suchá. Abyste zpřístupnili dostatek vzduchu, odstraňte malý tisk z víka.



ŠLEHÁNÍ vaječných bílků
Do misky vložte vaječné bílky. Šlehejte nepřetržitě 5-8 minut podle počtu bílek.



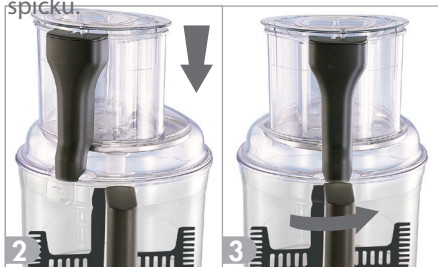
ŠLEHÁNÍ smetany ke šlehání
Před začátkem nechte misku s přísadami zchladit v chladničce na 1 hodinu. Nalijte do misky smetanu ke šlehání nebo šlehačku. Nepřetržitě šlehejte, dávejte pozor na šlehačku, aby se z ní nestalo máslo.



Ujistěte se, že jste všechny 4 části správně poskládali. Zkontrolujte, zda je redukce pro snižování otáček správně nasazena. Měla by trošku přesahovat nad špičku.



Umístěte šlehač vajíček na motorovou jednotku. Ujistěte se, že je na dně misky. Přidejte přísady.



Uzavřete víkem a otočte, dokud se neuzavře.



Než šleháte bílku nebo šlehačku, odstraňte malý tisk z víka, aby se dostal do mísy vzduch.

Prohlédněte si užitečné rady a tipy na Str. 20.

Magimix je patentován a vytvořen výhradně tak, aby šlehal bílku velmi pozvolna, a tím je vytváří tužší a dává jim větší objem.

PLANŽETY NA STROUHÁNÍ A KRÁJENÍ

Doporučujeme používat planžety ve střední misce.



Vložte střední misku do hlavní misky. Vložte redukci na planžety na motorovou jednotku.



Planžeta na strouhání/krájení: na každé planžetě je vyrytý kód např.:
R/G4: 4mm struhač,
E/S2: 2mm struhač.



Umístěte vybranou planžetu tak, aby příslušná funkce a tloušťkový kód byly viditelné z horní strany.



Nasuňte planžetu na redukci a otočte proti směru hodinových ručiček dokud se neuzamkne (2 fázový proces)



Aby planžeta nebyla nesprávně otočená ujistěte se, že jste ji vložili správnou stranou nahoru. Střední plastová část by měla směřovat dolů.

UPOZORNĚNÍ

- S planžetou vždy zacházejte s opatrností, nože jsou extrémně ostré.
- Nikdy nevkládejte neznámé předměty nebo prsty do otvoru na víku. Vždy použijte tiskku, která je k tomu určena.
- Nikdy nepřekročte doporučená množství (str. 5)

Po ukončení strouhání nebo plátkování Vám na planžetě zůstanou malé zbytky ovoce nebo zeleniny. Toto je naprosto normální a poskytuje tak bezvadný výsledek.

PLANŽETY NA STROUHÁNÍ A KRÁJENÍ



Otvor na víku 2 v1 se skládá:
1) velký otvor pro kulaté a hrubé ovoce a zeleninu.
2) malý otvor pro malé a dlouhé ovoce a zeleninu.



Víko je vybaveno bezpečnostním systémem, což znamená, že zařízení bude fungovat pouze pokud je vsunuta XL tlačka do otvoru na víku minimálně po rysku.



Velký otvor: ovoce a zelenina ke krájení může zůstat v celosti.



Malý otvor: ovoce a zeleninu na krájení vložte horizontálně v delších proužcích.



Malý otvor: na krájení ovoce a zeleniny např.: pórek a mrkev, umístěte je rovně a blízko vedle sebe do otvoru na víku.

Prohlédněte si užitečné rady a tipy na Str. 19.

Po ukončení strouhání nebo plátkování Vám na planžetě zůstanou malé zbytky ovoce nebo zeleniny. Toto je naprosto normální a poskytuje tak bezvadný výsledek.

POMOCNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství, které naleznete v balení, závisí na modelu.



CITRUSOVAČ: s pákovými rameny a dvěma hlavicemi, získaná šťáva bez pecek a s přesnou dávkou dužiny.



ODŠŤAVŇOVAČ A MIXÉR NA SMOOTHIE: ideální pro přípravu džusů, koktejlů, smoothie a nektarů.



SOUPRAVA NA PYRÉ A KAŠE: uchová původní živiny v zelenině a ovoci



SOUPRAVA KRÁJENÍ (POUZE PRO XL MODELÝ): zeleninu a ovoce můžete řezat, ale i nakrájet na hranolky nebo kostičky. **VOLITELNÉ PLATNE:**



SOUPRAVA KREATIVNÍCH PLATNÍ: 3 originální desky pro 3 kreativní řezy: vroubkovaný, tenký, extra široce tenký.



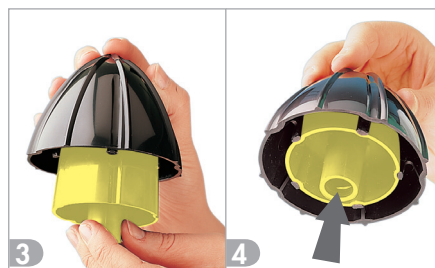
6mm • 6mm • Parme- • Extra-tenký • Tenký • Vroubko- • Vlnkovač
strouhač plátkovač zánovač vlnkovač vlnkovač vač

*Nekompatibilní s moučníkem

POUŽITÍ CITRUSOVAČE



1 Nasuňte košík citrusovače na misku a otočte proti směru hodinových ručiček dokud se neuzamkne.



3 Vyberte si vhodnou hlavici pro vaše citrusové ovoce. Větší hlavice by měla být uchycena na menší hlavici.



5 Nasuňte hlavici na motorovou jednotku. Umístěte ramena proti uzamykacímu systému a uchyťte poutka na dno košíku.



6 Umístěte půlku ovoce na hlavici a lehce přitlačte.



7 Pákovité rameno sklopte, zapněte svůj mixér a lehce přitlačujte dokud neodšťavníte džus.



8 Zařízení vypněte před odklopením ramene, abyste tak zabránili políť.

Když odšťavníte grapefruit, čas od času použijte velmi jemný tlak, abyste tak získali maximální množství džusu. Během odšťavňování používejte pulzní chod! Prohlédněte si užitečné rady a tipy na Str. 20.

Před čištěním vždy vypněte zařízení z elektrické zásuvky.
Ihned po použití zařízení vyčistěte (použijte vodu a prostředek na mytí nádobí).



1 **JEDNOTKA MOTORU:** přetřete jemným vlhkým hadrem.



2 **PŘÍSLUŠENSTVÍ:** použijte kartáček na čištění láhve pro vnitřní vyčištění **NŮŽ NA TĚSTO:** odstraňte oddělitelné víčko* pro dosažení lepšího vyčištění.

Pro udržování vzhledu oddělitelných částí, a pro jejich dlouhotrvající zachování, následujte tato doporučení:

- Myčka nádobí: zvolte min teplotu (menší než 40 stupňů) a vyhýbejte se cyklu sušení (obecně více než 60 stupňů).
- Ruční mytí: nenechávejte části namočené uprostřed příliš dlouho. Vyhýbejte se drsným výrobkům např.: nerezová drátěnka.
- Saponáty: přečtěte si pokyny výrobce a zkontrolujte kompatibilitu s plastickými částmi

Nikdy nenechávejte části namočené. Po umytí je ihned otřete/osušte. Ujistěte se, aby části z nerezavějící oceli byly utřeny do sucha, abyste zabránili vytvoření skvrn po oxidaci. Jedná se pouze o estetický faktor, což neovlivňuje kvalitu nožů, ploten a misek.

Některé potraviny – jako mrkev – mají tendenci obarvit plasty. Skvrny umíme odstranit pomocí kuchyňského papíru a jedlého oleje, které použijeme k jejich přetření.

Po použití citrusového ovoce ihned opláchněte misku i víko (citron, pomeranč, grapefruit)

*Vložte rukojeť lžice do středu nože na těsto a potlačte víčko z obou stran pro



otevření.

Upozornění: vždy zacházejte s noži a plotnami opatrně, protože jsou extrémně ostré.

Nikdy neponořujte jednotku motoru do vody!

JEDNODUŠE

- AUTO tlačítko: motor se přizpůsobuje otáčkami a silou potřebě, kterou vyžaduje zpracovávaná surovina.
- PULSE tlačítko: slouží pro lepší kontrolu očekávaného výsledku.
- Toto nastavení potřebujete pro precizní krájení a míchání.
- Umístěte měkké jídlo do mrazničky na pár minut, aby ztvrdlo před krájením, strouháním nebo sekáním. (např: maso, ryba nebo měkký sýr). Pozor: potraviny by měly být tvrdé, ne zmrazené!

PRAKTICKY

- Chcete-li trávit svůj čas používáním Vašeho kuchyňského robota, raději než jeho čištěním, proveďte první práci v mini misce, poté pokračujte střední miskou a ukončete proces v hlavní misce. Vždy začněte s tvrdými a suchými přísadami a ukončíte s tekutými.
- Pokud Vaše zařízení začíná vibrovat, opatrně omyjte a osušte stabilizační nožičky na spodku motorové jednotky a zkontrolujte, zda jste nepřesáhli max. 10 mm. množství stř. 5.



XL VEKO

- Malý otvor na víku je ideální pro:
 - krájení dlouhého ovoce a zeleniny (např: okurky, mrkve, pór).
 - Umístěte ovoce a zeleninu stojato a blízko vedle sebe.
 - krájení malého ovoce a zeleniny (např: jahody, kiwi, cukrová řepa).
 - Vložte je do malého otvoru na víku najednou.
 - strouhání dlouhého ovoce a zeleniny (např: mrkev, cuketa) nebo kusy sýra.
 - Natlačte je horizontálně do malého otvoru na víku.
- Velký otvor na víku je ideální pro:
 - krájení kulatého ovoce nebo zeleniny (např: pomeranče, ananas, jablka, hrušky, mango, rajčata, brambory).Můžete je nakrájet na menší kusy nebo je nechat v celosti při umístění do velkého otvoru. Ujistěte se, že jste nepřesáhli ukazatel MAX, jinak se Váš kuchyňský robot nezapne.



MINI MISKA

- Mini miska je vhodná pro zpracování malého množství. Použijte ji na sekání cibule, bylinek, mletého masa nebo přípravu omáček/dippů, salátového dresinku a majonézy.
- Před krájením čerstvých bylinek se ujistěte, že bylinky i miska jsou naprosto čisté a suché. Toto zajistí ten nejlepší výsledek. Bylinky tak i déle zůstanou čerstvé.
- Doporučujeme vyměnit mini misku za střední misku.



UŽITEČNÉ RADY A TIPY



STŘEDNÍ MISKA A PLATNĚ

- Střední miska je ideální pro krájení a strouhání ovoce, zeleniny a sýra.
- Zelí: stočte listy, dokud se nevyplní velký otvor na víku a teprve potom krájejte.
- Některé potraviny jako mrkev, mají tendenci obarvit plasty. Skvrny umíme odstranit pomocí kuchyňského papíru a jedlého oleje, který použijeme k jejich přetření.



HLAVNÁ MISKA

- **Tekuté přísady:** nikdy nenaplňte více než do třetiny
- **Tuhé přísady:** nikdy nenaplňte více než 2 třetiny.



KOVOVÉ NOŽE

- **Pokud zpracováváte velké množství** masa nebo zeleniny, potraviny nakrájejte na 2cm velké.
- **Sekáte-li maso nebo ovoce,** použijte PULSE tlačítko pro kontrolu očekávaného výsledku.
- **Pro zeleninové pyré,** uvařenou zeleninu nakrájejte na velké kusy před jejich vložením do misky s noži. Nejprve použijte PULSE tlačítko, poté
- přepněte na nepřetržitý režim AUTO, dokud pyré nedosáhne
- žádanou konzistenci.



BLENDERMIX

- **Polévky, palačinkové těsto, koktejly:** nejprve umístěte v misce nože, pak přísady a nakonec Blender mix mixér . Váš kuchyňský robot je připraven ke mixování. Příslušenství mixéru zaručí krémový výsledek.





NOŽE K MÍCHÁNÍ CESTA

- **Měkké těsto (brioška, bochníkové pečivo):** Magimix kuchyňský robot pracuje na zrychleném principu hnětení. Těsto se mísí pouhých 30 sekund až 1 minutu, přesný čas závisí na množství a typu těsta. Pozorně následujte instrukce ke každému receptu.
- **Normální těsto:** pro dosažení rychlejšího výsledku, nechte těsto vykynout při pokojové teplotě (nebo troška vyšší). Jelikož je mouka velmi lehká, někdy uvidíte jak uniká z misky. Abychom tomu předešli, vložte všechny netekuté přísady (sůl, mouka, máslo, vajíčka atd.) do misky ještě před vložením tekutých (voda a mléko atd.) a teprve poté zapněte kuchyňský robot.
- Těsto můžete uskladnit v chladničce až po dobu 2 měsíců, pokud jste jej správně zabalili do potravinové fólie. Chcete-li jej použít, nezapomeňte jej vybrat den před použitím.



ŠLEHAČ VAJEC

- Ujistěte se, že miska je čistá a suchá.
- Nezapomeňte odstranit malý tisk, abyste umožnili proniknutí vzduchu.
- **Šlehání vaječných bílků:** pro více nadýchané bílky, použijte vejce pokojové teploty.
- **Šlehačka:** nepoužívejte smetanu s nízkým obsahem tuku nebo bez tuku, protože se nevyšlehá! Ujistěte se, že smetana na šlehání nebo šlehačka je zchlazená. Šlehačku vložte do mrazničky na dobu 10 minut před použitím. Chcete-li ji použít později, přidejte stabilizátor/ztužovač do šlehačky, a ten umožní, že bude tuhá několik hodin v chladničce. Dávejte pozor, abyste ji neprošlehali a nevzniklo vám máslo.



ODŠTAVŇOVAČ CITRUSŮ

- K dispozici jsou dvě hlavice: malá pro citróny a limetky a velká pro pomeranče a grapefruity. Malá je uložena ve velké.



Aby byl Váš recept co nejlepší, následujte tato jednoduchá pravidla:

1. Vždy používejte jen ty nejlepší přísady

Vyberte si nejkvalitnější a čerstvé přísady.

Čím je zelenina nebo ovoce čerstvější, tím více vitamínů obsahuje. Znamky čerstvosti jsou jemná kůže, zelené listy a žádné otlačení.

Vždy použijte čerstvé maso a ryby.

Dbejte na výběr správného druhu mouky, uvedený v receptu. Výběr mouky je velmi důležitý, a to z důvodu množství potřebné vody k vybrané mouce. Celozrnná mouka například obsahuje více vlákniny a ta potřebuje více vody.

Polohrubá a hladká bílá, mají všechny předpoklady pro výrobu nejlepších koláčů, pečiv, omáček a palačinkového těsta.

Bezlepková mouka s přísadou kypřicího prášku má nízký obsah lepku a obsahuje přídavek na kynutí, obvykle kypřicí prášek.

Bílá mouka má vysoký obsah lepku a proto je ideální pro pečení chleba a briošek.

Je lepší použít krupicový cukr než krystalový, který má krystalky. Cukrová poleva je jemná a obvykle se používá v cukrárenské dekoraci.

Vždy použijte máslo, nikdy nepoužívejte margarín nebo jinou nízkotučnou pomazánku.



Droždí je dostupné ve 2 formách - čerstvé nebo sušené. V receptech jsme zvolili čerstvé droždí, které si můžete zakoupit v místním pekařství nebo v jiném specializovaném obchodě (oddělení pekárny v nejbližším supermarketu). Pokud použijete sušené droždí, pamatujte na to, že zde používáme vždy jen polovinu, která odpovídá čerstvému.

do 35°C.

Pro nejlepší výsledek, rozpustte droždí v zahřáté tekutině. Droždí je živý organismus a je-li tekutina teplejší, zničí jej.

Sůl ovlivňuje výsledek kynutí droždí a upevňuje strukturu lepku.

Je lepší používat pasterizované plnotučné mléko.

Šlehačka má obsah tuku min. 48% (35% smetana na šlehání), ve srovnání s 15% nízkotučnou šlehačkou nebo její jinou light verzí. Nejenže lépe chutná, ale dodá krásnější nadýchanost po vyšlehání.



Vejce se prodávají ve 4 různých velikostech, středně velké váží 53-63g. U receptů, kde se má šlehat bílek, vajíčka nechte v místnosti s pokojovou teplotou. Vejce musí být čerstvá pokud se šlehají na pěnu atp. Pokud je používáte na domácí pečení, doporučuje se je již 2-3 dny od sebe oddělit a skladovat žloutky a bílky v rozdílných nádobkách v chladničce. Pro dosažení krásného vyšlehaného bílku, miska musí být čistá, bez zbytků jiného tuku.

2. Budte připravení

Recept pro kuchyňské vybavení je vždy užitečný:

Přístroje na vážení: přesná elektrická kuchyňská váha (škála od 2g do 2 kg) i teploměr na vaření do 200 stupňů



Pečící forma: je důležité používat formu vhodného tvaru, kvality a také materiálu. Specifikujeme jaká forma je vhodná u každého receptu.

Příslušenství k pečení: vykrajovatky různých velikostí pro změnu při pečení koláče nebo pečiva.

Sáček na naplňování je důležitý pro naplňování krémů i při přípravě sněhových pusinek a makarónek.

Potřebujete váleček na vyválení těsta a štětec na vymazání plechu a na potření vajíčkem, na chleba nebo briošku.

3. Precíznost

V některých receptech, hlavně pro chléb a koláče, je třeba instrukce dodržovat tak, jak je napsáno. Stále si vyměřte a odvažte přísady, respektujte čas pro zadělání, odpočívání a pečení.




4. Vaření velké finále

Jak dobře znáte svoji pečící troubu? Úspěch receptu závisí na Vašich poznatcích, protože teplota a doba pečení uvedené v receptu jsou pouze pro Vaši informaci.

Tyto časy se mohou měnit v závislosti na Vaší troubě, ale rovněž závisí i na nakrájení přísad. I velikost a materiál nádoby jsou důležité. Proto doporučujeme sledovat dobu pečení a být připraven tento čas upravit, je-li to nezbytné.

Neotvárajte dveře rúry, kým sa Vaše jedlo pečie.

AKO ČÍTAME RECEPT

Úroveň náročnosti:  veľmi jednoduchá -  jednoduchá -  prepracovaná
 Odměrky: tsp =čajová lžička tbsp =polévková lžice 1 miska = 250-350g
 pulse = jedno zatlačení PULSE tlačítka na 1-2 sekundy



Ocelové nože



Mixér



Nože na zamíchání těsta



Šlehací metla



Mini miska



Citrusovač



2mm struhadlo



4mm struhadlo



2mm kráječ



4mm kráječ



Střední miska

- Slova označená * v receptu jsou vysvětlena ve slovníku.
- V některých receptech naleznete tabulku, která Vám pomůže recept přizpůsobit na počet požadovaných porcí nebo na typ Vašeho přístroje.

Např: Max. kapacita C3200 je přibližně 4-6 porcí.

Porcie	2-4	4-6	6-8	8 +
Compact 3200	•	•		
Cuisine Systéme 4200	•	•	•	
Cuisine Systéme 5200	•	•	•	•
Patissier	•	•	•	•

- Recepty bez tabulky jsou vhodné pro každý kuchyňský robot.
- Množství v těchto receptech se mohou navýšit, pokud používáte CS4200, 5200 a Patessier modely.