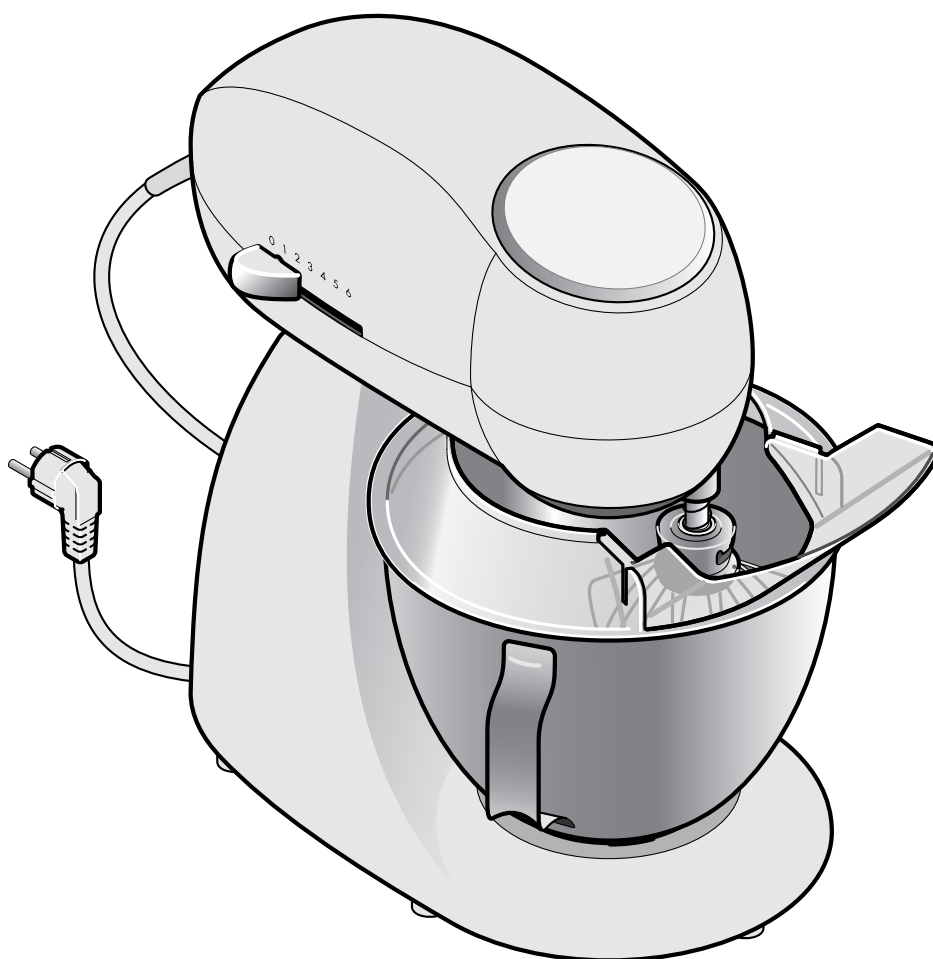


Ariete

De'Longhi Appliances Srl.
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio, FI - Italy
E-mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

Kuchynský robot



Vážení zákazníci!

Váš nový kuchynský robot je vďaka svojmu atraktívnemu dizajnu pútačom pohľadov v každej kuchyni. Začiatočníkom, ako aj profesionálom sa s týmto kuchynským robotom vydaria chutné koláče, pečivo a dezerty. Niekoľko príkladov receptov na začiatok nájdete v tomto návode.

Prístroj je stabilný a vyznačuje sa mimoriadne jednoduchou obsluhou. Odľahčí vás od miešania, zatiaľ čo vy môžete odvažovať alebo pripravovať ďalšie prísady.

Premyslené technické detaily ako elektronická kontrola rýchlosti, funkcia „Jemný štart“ a planetárny miešací systém zabezpečia optimálne výsledky práce.

Všetky diely kuchynského robota sú vyrobené z materiálov s dlhou životnosťou, takže vám bude dlho prinášať radosť.

Obsah

3 K tomuto návodu	10 Príklady nastavenia rýchlosti
3 Bezpečnostné upozornenia	11 Čistenie a uschovanie
5 Prehľad (obsah balenia)	11 Čistenie
6 Dobré vedieť	11 Uschovanie
6 Metlička na sneh	11 Poruchy / pomoc
6 Šlahacia metlička	12 Recepty
6 Hnetací hák	12 Čokoládová pena
6 Maximálne množstvá	12 Cesto na pizzu
6 Pokyny k ťažkým cestám	13 Čučoriedkové tarte
6 Elektronická kontrola rýchlosti	13 Amarettini
6 Jemný štart	14 Tvarohové palacinky
7 Pred prvým použitím	15 Mandarínkovo-čokoládová bábovka
7 Vybalenie a čistenie	16 Technické údaje
7 Umiestnenie	16 Likvidácia
7 Používanie	
7 Príprava prístroja	
9 Pripojenie a zapnutie	
9 Vypnutie	
9 Odobratie misy na miešanie	

K tomuto návodu

Tento výrobok je vybavený bezpečnostnými prvkami. Napriek tomu si starostlivo prečítajte bezpečnostné upozornenia a výrobok používajte iba podľa opisu v tomto návode, aby nedopatrením nedošlo k poraneniam alebo škodám.

Uschovajte si tento návod na neskoršie použitie. Ak výrobok postúpite inej osobe, musíte jej odovzdať aj tento návod.

Symboly v tomto návode:



Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia.



Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.

Signálne slovo **NEBEZPEČENSTVO** varuje pred možnými ťažkými poraneniami a ohrozením života.

Signálne slovo **VAROVANIE** varuje pred poraneniami a závažnými vecnými škodami.

Signálne slovo **POZOR** varuje pred ľahkými poraneniami alebo poškodeniami.



Takto sú označené doplňujúce informácie.

Bezpečnostné upozornenia

Účel použitia

- Kuchynský robot je vhodný na miešanie a miesenie množstiev potravín bežných v domácnosti a nie je vhodný na komerčné účely.
Rešpektujte oblasti použitia uvedené v tomto návode pre rôzne miešacie nástroje a uvedené maximálne množstvá.

NEBEZPEČENSTVO pre deti a osoby s obmedzenou schopnosťou obsluhovať prístroje

- Prístroj nesmú používať deti.
Zabráňte prístupu detí k prístroju a sieťovému káblu. Nenechávajte sieťový kábel prevísať na miestach, kde by ho mohli zachytiť deti.
- Osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, resp. s nedostatkom skúsenosti a znalostí smú používať tento prístroj len pod dozorom alebo po poučení o jeho bezpečnom používaní, ak pochopili nebezpečenstvá, ktoré z toho vyplývajú.
- Uložte prístroj mimo dosahu detí.
Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu.
Okrem iného hrozí nebezpečenstvo udusenía!

NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom

- Prístroj, sieťový kábel a sieťová zástrčka sa nesmú ponárať do vody, alebo sa dostať do kontaktu s vodou či inými tekutinami, pretože inak hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Nikdy sa nedotýkajte spínača prístroja a sieťovej zástrčky vlhkými rukami.
- Nepoužívajte prístroj v exteriéri. Nikdy nevystavujte prístroj dažďu ani vlhkosti. Neuchovávajte ho vo vlhkých miestnostiach.

- Aby ste sa vyhli ohrozeniu, neuvádzajte prístroj do prevádzky pri viditeľných poškodeniach na samotnom prístroji, sieťovom kábli alebo mise. Nepoužívajte poškodené diely príslušenstva.
- Prístroj zapájajte len do zásuvky s ochrannými kontaktmi nainštalovanej podľa predpisov, ktorej sieťové napätie zodpovedá technickým údajom prístroja.
- Zásuvka musí byť dobre dostupná, aby sa sieťová zástrčka dala v prípade potreby rýchlo vytiahnuť.
- Sieťový kábel sa nesmie zalamovať ani pritláčať. Chráňte sieťový kábel pred horúcimi povrchmi a ostrými hranami.
- Sieťový kábel uložte tak, aby sa prístroj nedal strhnúť.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky
... po použití,
... keď nechávate prístroj bez dozoru,
... pred nasadzovaním alebo odoberaním dielov príslušenstva,
... pred čistením prístroja alebo
... pri poruchách počas prevádzky.
Ťahajte vždy za sieťovú zástrčku, nie za sieťový kábel.
- Nevykonávajte na výrobku žiadne zmeny. Sami nesmiete vymieňať ani sieťový kábel. Opravy prístroja alebo sieťového kábla zverte len špecializovanej opravovni. Neodborné opravy môžu vážne ohroziť používateľa.

VAROVANIE pred poranením

- Prepnite regulátor rýchlosti po používaní vždy do polohy **O** a vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Len potom je prístroj skutočne vypnutý.

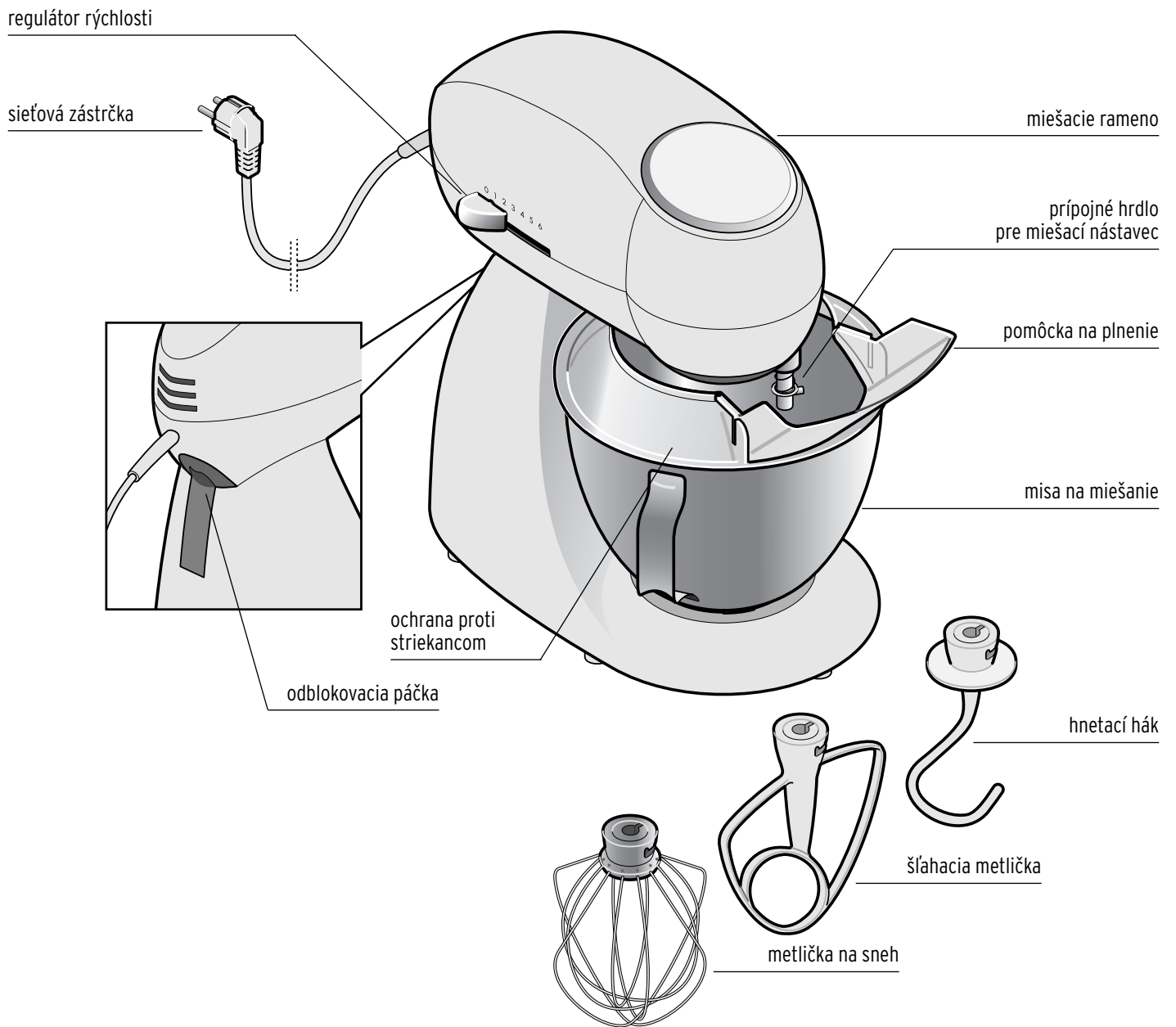
- Miešací nástavec sa otáča aj pri vyklopenom miešacom ramene. Zapnite preto prístroj len vtedy, keď je miešacie rameno sklopené nadol.
Vypnite prístroj, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a počkajte na zastavenie miešacieho nástavca, skôr ako vyklopite miešacie rameno nahor alebo odoberte veko či misu. Pozor: Miešací nástavec po vypnutí dobieha.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru prístroj zapojený do napájacej siete.
- Nepoužívajte prístroj pri zasekávajúcich sa alebo ťažko sa otáčajúcich miešacích nástavcoch.
- Nikdy nesiahajte do bežiaceho prístroja. Zabráňte tiež kontaktu rotujúcich dielov s dlhými vlasmi alebo voľným oblečením. Nezasahujte pracovnými pomôckami, ako sú lyžice, nože a pod., do rotujúcich dielov.
- Počas prevádzky prístroja neodstraňujte spracúvané potraviny nalepujúce sa na steny nádoby. Najskôr vypnite prístroj a vytiahnite jeho sieťovú zástrčku zo zásuvky. Vždy používajte lopatku z dreva alebo plastu.
- Prístroj je ťažký. Prenášajte ho preto opatrne.

POZOR - Vecné škody

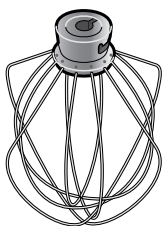
- Aby ste zabránili preťaženiu motora, nespracovávajte viac ako v tomto návode uvedené maximálne množstvá. Po spracovaní ťažkého cesta nechajte prístroj vychladnúť približne 20 min., skôr ako ho budete znova používať.
- Spracovanie ťažkého cesta by nemalo trvať dlhšie ako 5 minút. Následne nechajte prístroj chladnúť cca 20 minút.
- Aby ste predišli poškodeniu prístroja, prerušte miešanie hneď, keď počujete, že prístroj beží ťažko, napr. pri ťažkom ceste. Vypnite v tomto prípade prístroj a spracujte vždy len polovicu cesta.
- Používajte len originálne príslušenstvo.
- Rešpektujte oblasti použitia uvedené v tomto návode pre miešacie nástavce. Nespracovávajte metličkou na sneh ťažké cestá alebo hmoty, aby nedošlo k poškodeniu metličky.
- Prístroj prenášajte len s miešacím ramenom vyklopeným nahor a zaisteným. Diely príslušenstva musia byť pri prenášaní bezpečne upevnené alebo sa musia prepravovať oddelene.

- Na čistenie nepoužívajte abrazívne ani žieravé čistiace prostriedky, resp. tvrdé kefy atď.
- Chráňte prístroj pred nárazmi, pádom, prachom, vlhkosťou, priamym slnečným žiarením a extrémnymi teplotami.
- Nestavajte prístroj na alebo do bezprostrednej blízkosti zdrojov tepla (napr. varné dosky).
- Prístroj postavte na pevnú, rovnú plochu, ktorá sa dá dobre čistiť a je dobre dostupná.
- Nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré laky, plasty alebo ošetrovacie prostriedky na nábytok rozleptajú, alebo rozmočia materiál nožičiek s protišmykovou vrstvou, pričom tieto môžu následne zanechať neestetické stopy na povrchoch. Prístroj preto podložte príp. protišmykovou podložkou.

Prehľad (obsah balenia)



Dobre vedieť



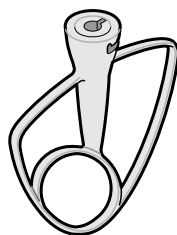
Metlička na sneh

Metličku na sneh používajte na šľahanie vajec alebo smotany, na ľahké cestá ako piškótové cesto alebo hmotu na pusinky, na peny alebo suflé.

Na vyšľahanie bielkov na sneh potrebujete minimálne 2 vajcia, použijete ale maximálne 12 bielok.

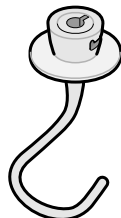
POZOR - Vecné škody

- Nespracováajte metličkou na sneh ťažké cestá alebo hmoty, aby nedošlo k poškodeniu metličky.



Šľahacia metlička

Šľahaciu metličku používajte na spracovanie cesta na koláče a sušienky, na plnky a krémové hmoty.



Hnetací hák

Hnetací hák používajte na spracovanie ťažkých ciest ako napr. kysnuté cestá.

Maximálne množstvá

POZOR - Vecné škody

- Aby ste zabránili preťaženiu motora, nespracováajte viac ako uvedené maximálne množstvá.
- Aby ste predišli poškodeniu prístroja, prerušte miešanie hneď, keď počujete, že prístroj beží ťažko, napr. pri ťažkom ceste. Vypnite v tomto prípade prístroj a spracujte vždy len polovicu cesta.

Krehké cesto: max. 500 g múky

Cesto na ovocné koláče: max. 2 kg celková hmotnosť

Mäkké chlebové cesto: max. 650 g múky

Pevnejšie chlebové cesto: max. 600 g múky

Pokyny k ťažkým cestám

POZOR - Vecné škody

- Spracovanie ťažkého cesta by nemalo trvať dlhšie ako 5 minút.
- Po spracovaní ťažkého cesta nechajte prístroj vychladnúť cca 20 min., skôr ako budete prístroj znova používať.

- Múka môže podľa druhu a výrobných dávok absorbovať rôzne množstvo tekutiny. Aj lepkavé vlastnosti sú rôzne. Sledujte proces miesenia a v prípade potreby pridajte príslušne viac alebo menej tekutiny ako je uvedené v recepte.
- Príp. prerušte miesenie a odstráňte cesto z hnetacieho háku.
- Prísady sa dajú lepšie zmiešať, keď do misky na miešanie najprv pridáte tekutinu.

Elektronická kontrola rýchlosti

Váš nový kuchynský robot je vybavený elektronickou kontrolou rýchlosti.

Sila motora sa automaticky prispôsobuje tak, aby sa zachovala nastavená rýchlosť pri rôznych zaťaženiach (napr. miesenie kysnutých ciest alebo vyšľahanie snehu).

Počas miešania dochádza následkom toho ku krátkym, počuteľným výkyvom rýchlosti. Je to normálny jav.

Jemný štart

Keď zapnete kuchynský robot, nespustí sa hneď s plnou rýchlosťou, ale začne pomaly a potom zvyšuje až na nastavenú rýchlosť.

Tento „jemný štart“ zabraňuje, aby boli prísady vymršťované na okraj misky. Prísady sa takto lepšie zmiešajú a účinne sa zabráni vystrekovaniu.

Pri ťažkých cestách môže trvať niekoľko sekúnd, kým sa dosiahne nastavená rýchlosť.

Pred prvým použitím



VAROVANIE - Nebezpečenstvo poranenia

- Prístroj je ťažký. Buďte príslušne opatrní pri vybalovaní, umiestňovaní a prenášaní.

Vybalenie a čistenie



NEBEZPEČENSTVO pre deti - Nebezpečenstvo ohrozenia života udusením/prehltnutím

- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu. Okamžite ho zlikvidujte.

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Čistite všetky diely príslušenstva podľa popisu v kapitole „Čistenie a uschovanie“.

Umiestnenie



VAROVANIE - Nebezpečenstvo poranenia

- Zapojte sieťovú zástrčku do zásuvky až vtedy, keď je prístroj kompletne zmontovaný na príslušný účel použitia.

POZOR - Vecné škody

- Prístroj prenášajte len s miešacím ramenom vyklopeným nahor a zaisteným. Diely príslušenstva musia byť pri prenášaní bezpečne upevnené alebo sa musia prepravovať oddelene.

- ▷ Kuchynský robot postavte na čistú, suchú, rovnú plochu v blízkosti dobre dostupnej zásuvky.

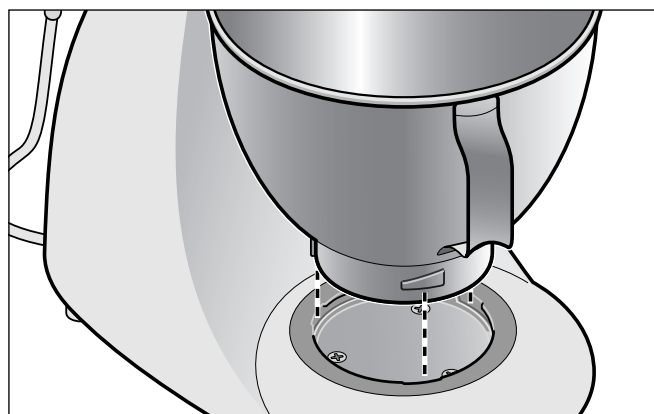
Používanie

Príprava prístroja

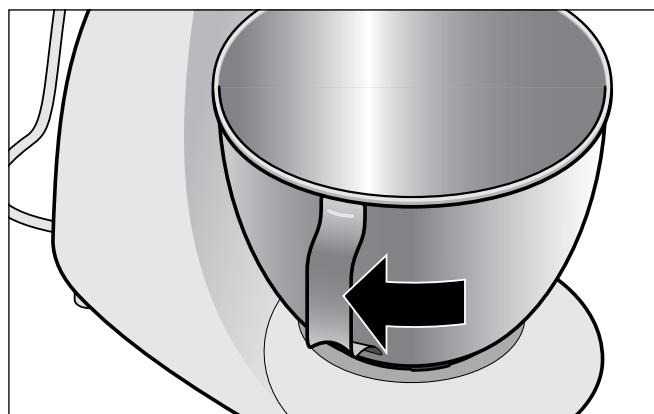


VAROVANIE - Nebezpečenstvo poranenia

- Zapojte sieťovú zástrčku do zásuvky až vtedy, keď je prístroj kompletne zmontovaný na príslušný účel použitia.
- Miešací nástavec sa otáča aj pri vyklopenom miešacom ramene. Zapnite preto prístroj len vtedy, keď je miešacie rameno sklopené nadol.

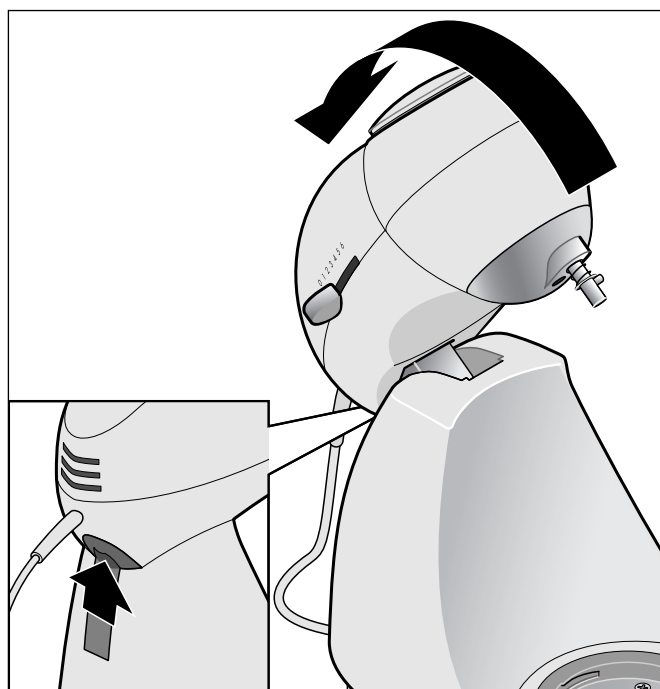


2. Naplňte prísady do misy na miešanie.
3. Nasadte misu na miešanie presne do výrezov na podstavci.

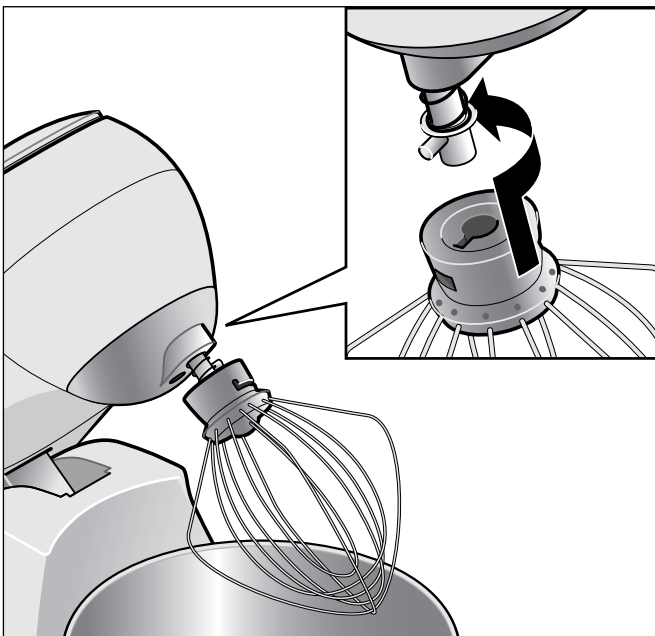


4. Otočte misu na miešanie v smere pohybu hodinových ručičiek až na doraz.

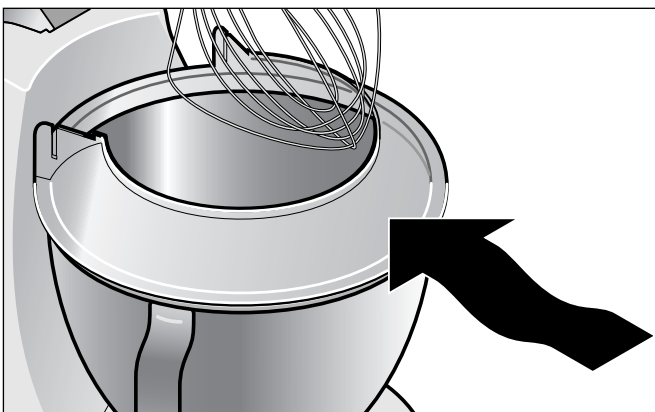
Misa na miešanie je teraz pevne nasadená na prístroj. Neblokuje sa.



1. Stlačte odblokovaciu páčku na zadnej strane prístroja nahor a vyklopte miešacie rameno dozadu, kým sa nezaistí.



5. Vyberte vhodný miešací nástavec. Dodržujte pritom upozornenia uvedené v kapitole „Dobre vedieť“.
- Pri všetkých montážnych nástavcoch je montáž rovnaká.
6. Nasadte miešací nástavec na prípojné hrdlo tak, aby malý kolík dosadal presne do drážky na miešacom nástavci.
7. Zatlačte miešací nástavec proti odporu pružiny prípojného hrdla nahor a otočte miešací nástavec v smere hodinových ručičiek až na doraz.



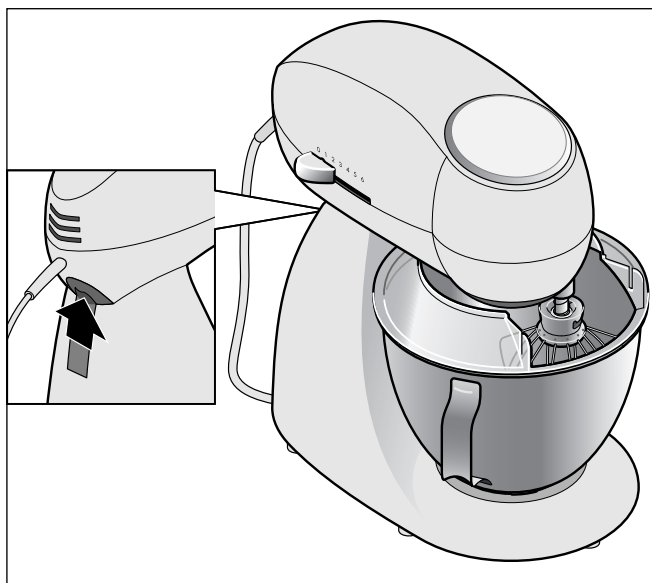
Pri viac striekajúcich miešacích procesoch odporúčame nasadiť na okraj misy na miešanie dodanú ochranu proti striekancom.

8. Presuňte ochranu proti striekancom s výrezom pod miešací nástavec.
9. Nasadte ochranu proti striekancom na misu na miešanie a nasmerujte miešací nástavec tak, aby sa dalo miešacie rameno s miešacím nástavcom sklopiť nadol.

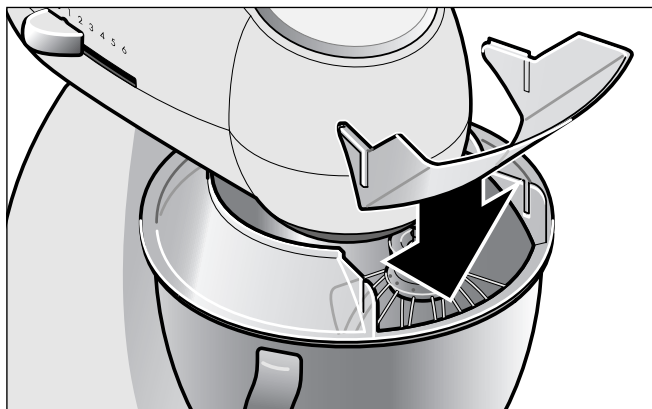


VAROVANIE - Nebezpečenstvo poranenia

- Dbajte pri sklápaní miešacieho ramena na to, aby ste prsty nevložili do pántov.



10. Stlačte odblokovaciu páčku na zadnej strane prístroja nahor a sklopte miešacie rameno nadol, kým sa nezaistí.



11. Otočte ochranu proti striekancom tak, aby výrez na bloku motora smeroval k otvorenej strane. Ubezpečte sa, aby misa na miešanie pevne dosadala na podstavec.
 12. Nasadte pomôcku na plnenie zhora do drážky na ochrane proti striekancom.
- Pomocou pomôcky na plnenie môžete do misy na miešanie doplniť ďalšie prísady počas chodu prístroja.

Pripojenie a zapnutie

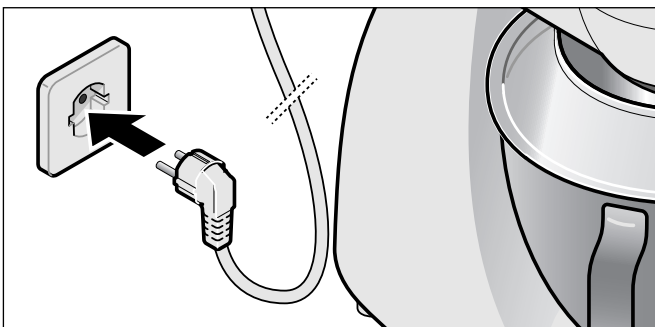


VAROVANIE - Nebezpečenstvo poranenia

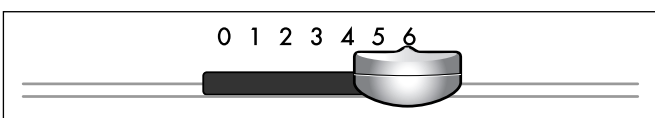
- Zapojte sieťovú zástrčku do zásuvky až vtedy, keď je prístroj kompletne zmontovaný na príslušný účel použitia.
- Miešací nástavec sa otáča aj pri vyklopenom miešacom ramene. Zapnite preto prístroj len vtedy, keď je miešacie rameno sklopené nadol.
- Nenechávajte prístroj počas prevádzky bez dozoru.
- Nikdy nesaiahajte do bežiacieho prístroja.

POZOR - Vecné škody

- Aby ste zabránili preťaženiu motora, nespracovávajúte viac ako v tomto návode uvedené maximálne množstvá.
- Aby ste predišli poškodeniu prístroja prerušte miešanie hneď, keď počujete, že prístroj beží ťažko, napr. pri ťažkom ceste.



1. Zapojte sieťovú zástrčku do dobre dostupnej zásuvky s ochrannými kontaktami, ktorej sieťové napätie sa zhoduje s technickými údajmi prístroja.



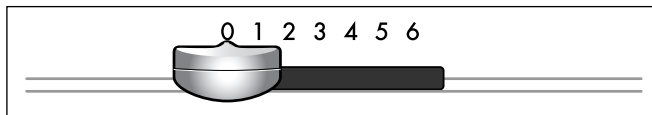
2. Pomocou regulátora rýchlosti zapnite prístroj a zvolte požadovanú rýchlosť miešania. Dodržujte „Príklady nastavenia rýchlosti“.
3. Keď sa nezmiešajú všetky prísady rovnomerne, prerušte proces miešania tým, že vypnete prístroj, a pomocou stierky posuňte prísady z okraja do stredu.

Vypnutie



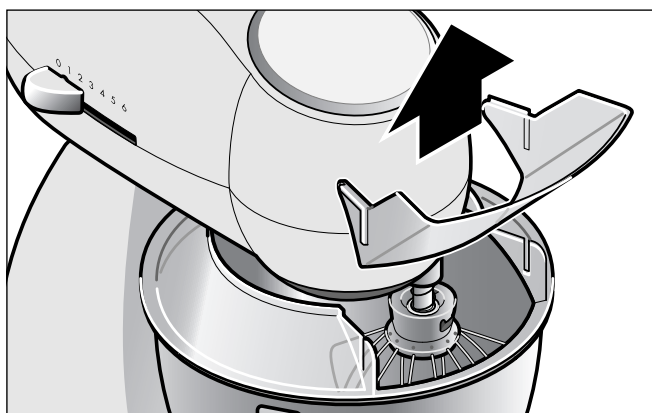
VAROVANIE - Nebezpečenstvo poranenia

- Miešací nástavec po vypnutí dobieha. Počkajte do úplného zastavenia a až potom vyklopte miešacie rameno nahor.

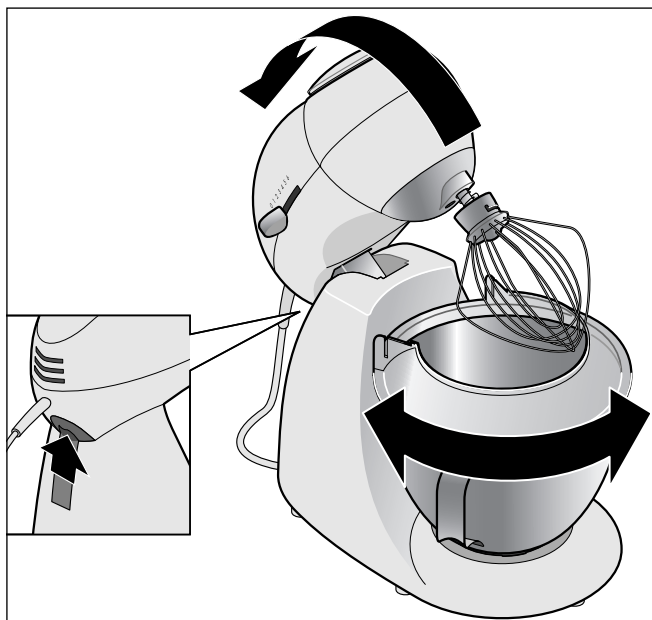


1. Nastavte regulátor rýchlosti na **0**.
2. Vytiahnite sieťovú zástrčku.
3. Počkajte na zastavenie miešacieho nástavca.

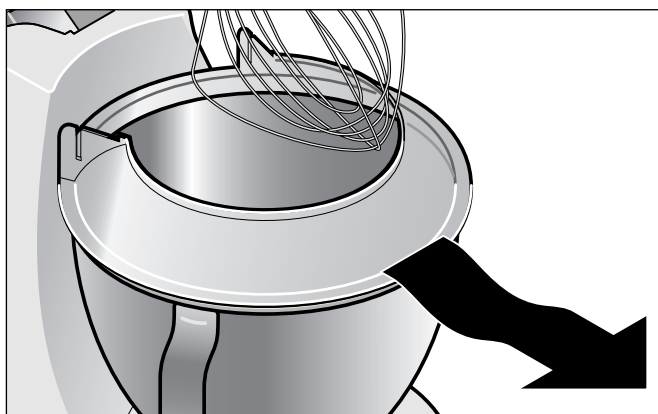
Odobratie misy na miešanie



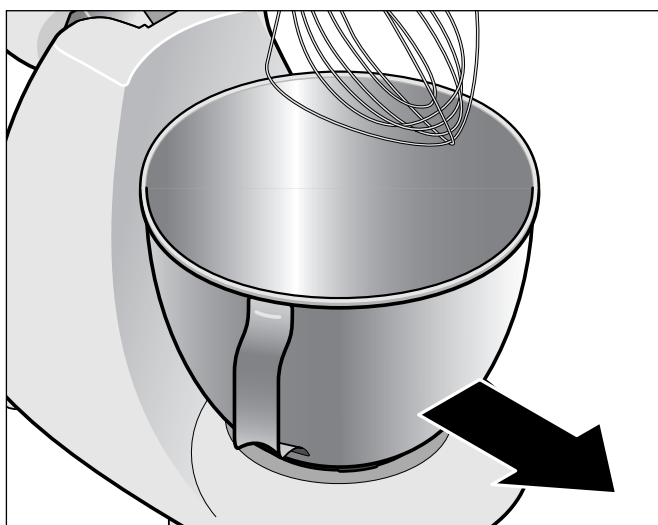
1. Odoberte pomôcku na plnenie.



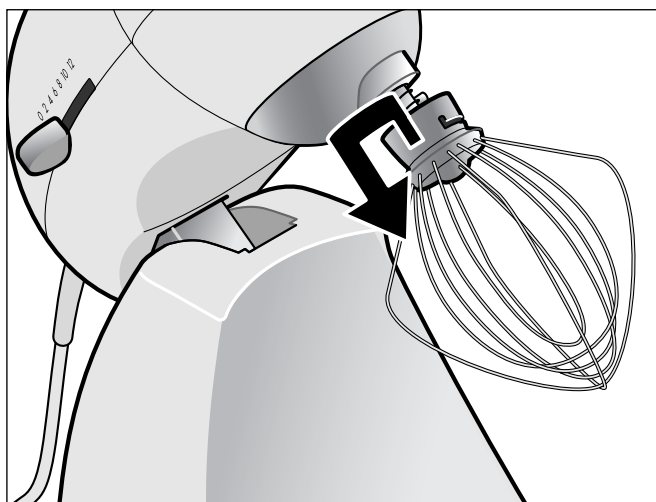
2. Upravte polohu ochrany proti striekancom po miešaní tak, aby miešací nástavec pri vyklopení miešacieho ramena nahor nestiahol aj ochranu proti striekancom.
3. Zatlačte odblokovaciu páčku nahor a vyklopte miešacie rameno dozadu, kým sa nezaistí.



4. Odoberte ochranu proti striekancom.



5. Odoberte misu na miešanie z podstavca tým, že ju otočíte trochu proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nedá vybrať nahor.



6. Zatlačte miešací nástavec nahor proti odporu pružiny prípojného hrdla a otáčajte ho proti smeru hodinových ručičiek, až kým sa nedá odobrať.

Príklady nastavenia rýchlosti

Použitie	Miešací nástavec	Rýchlostný stupeň
Miešanie tuku a cukru do krému	šľahacia metlička	začnite s 1 a pomaly zvyšujte na 6
Zpracovanie vajíčok do krémovo vymiešaných hmôt	šľahacia metlička	3 - 6
Primiešanie múky, ovocia atď.	šľahacia metlička	1 - 2
Trený koláč	šľahacia metlička	začnite s 1 a pomaly zvyšujte na 6
Primiešanie tuku do múky	šľahacia metlička	1 - 2
Vyšľahanie vaječného bielka/šľahačkovej smotany	metlička na sneh	zvyšujte až na 6
Miesenie kysnutého cesta	hnetací hák	začnite s 1 a pomaly zvyšuje na 2 - 3

Čistenie a uschovanie

Čistenie



NEBEZPEČENSTVO - Nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

- Pred čistením prístroja vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Nevystavujte prístroj pôsobeniu vlhkosti. Chráňte ho aj pred kvapkajúcou a striekajúcou vodou.

Teleso prístroja

- ▷ Teleso prístroja a sieťový kábel utrite v prípade potreby mierne navlhčenou handričkou. Následne dobre vyutierajte oba diely dosucha.

Misa na miešanie, miešacie nástavce, ochrana proti striekancom a pomôcka na plnenie

- ▷ Tieto diely príslušenstva môžete umývať v umývačke riadu alebo ručne. Vložte pomôcku proti striekancom a pomôcku na plnenie vždy do horného koša umývačky riadu.
- ▷ Pred uschovaním úplne vysušte všetky diely.

Tip: Všetky diely príslušenstva vyčistíte podľa možnosti okamžite po použití, čím sa vyhnete zaschnutiu zvyškov potravy.

Uschovanie



NEBEZPEČENSTVO pre deti

- Kuchynský robot uchovávajte mimo dosahu detí.



VAROVANIE - Nebezpečenstvo poranenia

- Prístroj prenášajte len s miešacím ramenom vyklopeným nahor a zaisteným. Diely príslušenstva musia byť pri prenášaní bezpečne upevnené alebo sa musia prepravovať oddelene.
- ▷ Uschovajte prístroj tak, aby bol chránený pred prachom, vlhkosťou, priamym slnečným žiarením a extrémnymi teplotami.

Poruchy / pomoc

• Nefunkčnosť.	• Je sieťová zástrčka v zásuvke?
• Motor ide ťažko, nedosahuje sa nastavená rýchlosť.	▷ Vypnite prístroj. • Boli prekročené maximálne množstvá? Dá sa cesto spracovať iba ťažko? • Spracujte postupne len polovicu cesta alebo zmeňte zloženie (napr. pridaním tekutiny).
• Prístroj nenabehne hneď s plnou rýchlosťou.	• Je to bežný jav. Prístroj je vybavený funkciou „jemného štartu“.
• Motor krátko „zahučí“, prístroj však potom beží normálne ďalej.	• Prístroj upravuje silu motora počas miešania automaticky v závislosti od zaťaženia. V dôsledku toho dôjde ku krátkemu výkyvu rýchlosti. Je to bežný jav.

Recepty

Čokoládová pena

Prísady:

- 300 g tortovej polevy
- 3 vajíčka
- 3 PL pomarančovej šťavy
- 1/2 l smotany na šľahanie

Miešací nástavec:

metlička na sneh

Príprava:

1. Polevu polámanú na malé kúsky nechajte roztopiť vo vodnom kúpeli. Potom odložte bokom.
2. Smotanu na šľahanie dajte do misy na miešanie a šľahajte **metličkou na sneh** pri stupni **6**, kým nebude dostatočne hustá. Potom preložte do druhej misky a dajte do chladu.
3. Misu na miešanie umyte horúcou vodou. Vodu a pomarančovú šťavu pridajte do ešte horúcej misy a nechajte niekoľko minút stáť v teplom (nie horúcom) vodnom kúpeli. Zatiaľ si dôkladne umyte **metličku na sneh**.
4. Teplú zmes vaječnej a šťavy šľahajte **metličkou na sneh** na stupni **6**, až kým hmota nevytvorí hustú penu.
5. Prepnite rýchlosť naspäť na stupeň **1**. Do bežiaceho stroja pomaly nalejte vychladenú (ešte tekutú) polevu. Dobre zmiešajte, kým sa nevytvorí homogénna zmes.
6. Čokoládovo-vaječnú zmes ručne primiešajte do šľahačkovej smotany.
7. Hotovú čokoládovú penu nechajte približne 30 minút vychladnúť na chladnom mieste.

Tipy pre zdravie:

Z dôvodu, že sa čokoládová pena pripravuje zo surových vaječnej, by ste mali používať výlučne veľmi čerstvé vajcia. Jedlo postavte hneď po dokončení do chladu a spotrebujte podľa možností čo najskôr.

Cesto na pizzu

Prísady:

- 350 g múky
- 1 štipka cukru
- 2 čajové lyžičky olivového oleja
- 2 čajové lyžičky sušeného droždia
- 1/2 čajovej lyžičky soli
- cca 180 ml vlažnej vody

Miešací nástavec:

hnetací hák

Príprava:

1. Všetky suché prísady a olivový olej dajte do misy na miešanie. Vymiešajte **hnetacím hákom** na stupni **1**.
2. Množstvo vody sa môže líšiť v závislosti od druhu múky. Preto postupne pridávajte vodu, kým nedosiahnete správnu konzistenciu.
3. Zvýšte rýchlosť na stupeň **2 - 3**.
4. Keď sa začnú vytvárať zhukly cesta, vypnite prístroj a cesto domieste rukou.
5. Cesto vytvarujte do gule, položte do misy na miešanie a túto zakryte kuchynskou utierkou. Nechajte kysnúť na teplom mieste asi 45 minút, kým cesto nedosiahne približne dvojnásobný objem.
6. Predhrejte rúru na pečenie na 225 °C (teplotovzdušná na 200 °C). Premieste cesto na trocha pomúčenej pracovnej ploche a vyvalkajte ho na vymastenom plechu na pečenie. Nechajte kysnúť ďalších 10 minút.
7. Potom obložte pizzové cesto podľa chuti a pečte 15 - 20 minút, kým nebude okraj zlatožltý a chrupkavý.

Čučoriedkové tarte

- veľmi chutné aj keď sa servírujú mierne teplé -

Prísady na spodnú časť z krehkého cesta:

175 g múky (typ 550)

75 g mletých mandlí

175 g studeného masla

60 g cukru

1 žltok

Na formu:

tuk

pomleté mandle

Prísady na polevu:

1 vajíčko

200 g kyslej smotany

1/2 balíčka vanilkového pudingového prášku

1 polievková lyžica cukru

1 balíček vanilkového cukru

Na obloženie:

40 g posekaných mandlí

300 g mrazených čučoriedok

Na dokončenie:

trocha práškového cukru

Miešací nástavec:

hnetací hák, metlička na sneh

Príprava:

1. Všetky přísady na krehké cesto dajte do misy na miešanie a spracujte **hnetacím hákom** na stupni **1 - 2**. Keď sa cesto zhlukuje do veľkých kusov, vyberte cesto z misy na miešanie a rýchlo premieste rukou na hladké cesto.
2. Cesto uložte zavinuté do potravinárskej fólie na zachovanie čerstvosti na cca 30 minút do chladničky.
3. Predhrejte rúru na pečenie na 175 °C (teplotvzdušná na 150 °C).
4. Zatiaľ si vymastite formu na tarte (alebo tortovú formu) s priemerom cca 26 cm a vysypte ju mandľami.
5. Vyvaľkajte cesto a z cesta vytvarujte tortové dno s plochým okrajom. Viackrát popichajte vidličkou. Predpečte cca 20 minút na strednej koľajničke.
6. Zatiaľ pridajte všetky přísady na polevu do misy na miešanie a zmiešajte **metličkou na sneh** na stupni **3**.
7. Mandle a mrazené čučoriedky dajte na predpečené dno z krehkého cesta. Polevu rovnomerne nalejte na čučoriedky.
8. Dopečte približne 40 minút pri rovnakej teplote.
9. Podľa chuti posypte práškovým cukrom.

Amarettini

(talianske mandľové makrónky)

Prísady:

3 bielka

1 štipka soli

150 g hnedého cukru

200 g mletých mandlí

4 kvapky arómy horká mandľa

Miešací nástavec:

metlička na sneh

Príprava:

1. Predhrejte rúru na pečenie na 140 °C (teplotvzdušná na 120 °C).
Misa na miešanie a metlička na sneh musia byť úplne bez tuku. Vaječný bielok nesmie obsahovať žiadne stopy vaječného žltka.
2. Dajte vaječný bielok do misy na miešanie. Vyšľahajte **metličkou na sneh** na stupni **6**. Pridajte štipku soli. Keď je sneh tuhý, tenkým prúdom prisypte do bežiacieho stroja cukor. Nechajte šľahať dotedy, kým nevznikne pevná, lesklá pena. Pri vypnutom prístroji otestujte, či je hmota z vaječných bielkov natoľko tuhá, že v nej zostane rez noža viditeľný.
3. Do snehu rýchlo ručne primiešajte mandle a arómu horká mandľa.
4. Pomocou dvoch čajových lyžičiek vytvarujte z hmoty malé guľky a tieto položte na plech vyložený papierom na pečenie.
5. Pečte na strednej koľajničke približne 20 minút.

Tvarohové palacinky

Rakúska špecialita, pri ktorej sa palacinky plnia tvarohovou hmotou a pečú v rúre.

Prísady na palacinky:

60 g špaldovej celozrnnej múky

70 g pšeničnej múky (typ 405)

1 štipka soli

300 ml mlieka

2 vajcia

Prísady na tvarohovú plnku:

1.

3 bielka

2 polievkové lyžice cukru

2.

40 g mäkkého masla

2 polievkové lyžice cukru

1 štipka soli

1/4 strúhanej citrónovej kôry

2 žltka

3.

1/8 l kyslej smotany

250 g nízkoťučného tvarohu

4.

50 g hrozienok

Na dokončenie:

1/8 l smotany na šľahanie

1 polievková lyžica cukru

1 žltok

práškový cukor

Miešací nástavec:

metlička na sneh

Príprava palaciniiek:

1. Zmiešajte oba druhy múky a primiešajte soľ. Do misy na miešanie pridajte mlieko. **Metličku na sneh** nechajte bežať na stupni **1**. Postupne pridávajte múku. Nakoniec pridajte vajcia.
2. Skôr ako budete piecť palacinky na panvici s povrchovou úpravou, nechajte hotové cesto približne 30 minút odpočívať.
3. Hotové palacinky navrstvite na tanieri na seba a zakryte.

Príprava:

1. Vymastite plochú zapekaciu misu.
2. Predhrejte rúru na pečenie na 200 °C (teplovzdušná 170 °C).
3. Hrozienka umyte pod teplou vodou a nechajte odkvapkať.
4. Misu na miešanie dôkladne umyte a nechajte oschnúť.

Príprava tvarohovej plnky:

1. Do misy na miešanie dajte vaječný bielok a miešajte **metličkou na sneh** na stupni **6**. Keď začne hmota tuhnúť, jemným prúdom pridajte cukor a ďalej šľahajte na hustý sneh. Preložte vaječný sneh do druhej nádoby a odložte bokom. Umyte misu na miešanie.
2. Maslo, cukor, soľ, citrónovú kôru a vaječný žltok dajte do misy na miešanie a miešajte **metličkou na sneh** na stupni **6**.
3. Postupne pridajte kyslú smotanu a tvaroh. Pritom prepnite rýchlosť naspäť na stupeň **3**.
4. Ručne primiešajte hrozienka a sneh z bielkov.

Dokončenie:

1. Do stredu palacinky dajte trochu tvarohovej plnky a zviňte palacinku do rolky. Tvarohovú plnku rozdeľte na palacinku čo najrovnomernejšie.
2. Zvinuté palacinky položte vedľa seba do pripravenej zapekacej misy.
3. Vymiešajte šľahačku s cukrom a vaječným žltkom a nalejte na palacinky.
4. Pečte na strednej koľajničke v rúre približne 30 minút.
5. Posypte práškovým cukrom a servírujte teplé.

Mandarínkovo-čokoládová bábovka

Prísady:

1.

tuk na vymastenie formy

2.

200 g masla

175 g cukru

1 balíček vanilkového cukru

1 štipka soli

3.

4 vajcia

4.

200 g múky

100 g jedlého škrobu

1 balíček prášku do pečiva

5.

1/2 strúhanej citrónovej kôry

100 g čokoládových plátok

2 malé plechovky mandarínok

(hmotnosť každej po odkvapnutí 175 g)

Podľa chuti:

poleva alebo práškový cukor


Miešací nástavec:

šľahacia metlička

Príprava:

1. Vymastite formu na bábovku a predhrejte rúru na pečenie na 175 °C (tepl vzdušná 150 °C).
2. Maslo, cukor, vanilkový cukor a soľ dajte do misy na miešanie a vymiešajte **šľahacou metličkou** na stupni **4 - 5**.
3. Postupne za stáleho šľahania pridávajte vajcia.
4. Primiešajte múku, jedlý škrob a prášok do pečenia a miešajte na stupni 1.
5. Mandarínky nechajte odkvapkať. Ručne primiešajte citrónovú kôru, čokoládové plátky a mandarínky.
6. Cesto dajte do pripravenej formy na bábovku a pečte na druhej kolajničke zdola cca 45 minút (tepl vzdušná cca 35 minút).
7. Podľa chuti môžete bábovku poliať polevou alebo posypať práškovým cukrom.

Technické údaje

Model:	1599
Číslo výrobku:	342 073
Sieťové napätie:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Trieda ochrany:	I 
Výkon:	400 W
Objem misy na miešanie:	4 litre
Teplota prostredia:	+10 až +40 °C
Výrobca:	De'Longhi Appliances Srl. Via San Quirico, 300 50013 Campi Bisenzio Italy

V rámci vylepšovania produktov si vyhradzuje právo na technické a optické zmeny na výrobku.



Likvidácia

Výrobok a jeho obal boli vyrobené z hodnotných materiálov, ktoré sa dajú recyklovať. Tým sa znižuje množstvo odpadu a chráni životné prostredie.

Likvidujte **obal** podľa pravidiel separovaného zberu. Využite na to miestne možnosti na zber papiera, lepenky a ľahkých obalov.



Prístroje, ktoré sú označené týmto symbolom, sa nesmú likvidovať spolu s domovým odpadom!

Máte zákonnú povinnosť likvidovať staré prístroje oddelene od domového odpadu. Informácie o zberných dvoroch, ktoré odoberajú staré prístroje bezplatne, vám poskytne obecná alebo mestská správa.

Číslo výrobku: **342 073**
