Automatická domácí pekárna

Professor DP-05



NÁVOD K POUŽITÍ

Obsah

1. Úvod 3
2. Důležitá bezpečnostní upozornění 3
3. Co byste měli vědět, než začnete 3
3.1. O chlebu 3
3.2. O domácích pekárnách 3
3.3. Ingredience 4
3.3.1. Mouka 4
3.3.2. Kvasnice 4
3.3.3. Sůl 4
3.3.4. Máslo nebo tuk 4
3.3.5. Voda 4
3.3.6. Ostatní přísady 4
3.4. Tipy pro používání směsí pro výrobu chleba 5
3.5. Prostředí 5
3.6. Uchování vašeho chleba 5
4. Prohlédněte si příslušenství 5
5. Ovládání pekárny 5
5.1. Tlačítka 5
5.2. Vyzkoušejte si ovládání pekárny! 5
5.3. Programy 5
5.4. Jak používat časovač 6
6. Váš první bochník 6
7. Problémy? 7
7.1. Často kladené otázky 7
7.2. Nevykynuté bochníky 7
7.3. Bochník příliš vykynul a dotýká se víčka! 7
7.4. Bochník nemá hladký povrch 7
7.5. Proč je v mém chlebu příliš mnoho vzduchových kapes ve struktuře? 7
7.6. Můj chléb po nakynutí poněkud opadl 7
7.7. Proč je můj chléb světlý a lepivý? 8
7.8. Na spodní části a po stranách bochníku je větší množství mouky 8
7.9. Proč je můj chléb nakloněný? 8
7.10. Proč můj chleb nebyl promísen? 8
7.11. Můj chléb nebyl upečen 8
7.12. Boky chleba opadly a spodek je vlhký 8
7.13. Během pečení chleba cítím spáleninu. Z odpařovacích otvorů vidím stoupat kouř 8
7.14. Po vyklopení chleba v něm uvízlo hnětací rameno 8
7.15. Kůrka je posetá jamkami a během chladnutí měkne. Jak můžu udržet kůrku křupavou? 8
7.16. Krajíce chleba jsou nerovnoměrné a jsou lepivé 8
8. Čištění a údržba 8
8.1. Pečící nádoba a metly 8
8.2. Pekárna 8
9. Recepty 9
9.1. Bílý chléb 9
9.2. Tmavý chléb 9
9.3. Celozrnný chléb 9
9.4. Francouzský chléb 10
9.5. Sendvičový chléb 10
9.6. Bezlepkové recepty 10
9.7. Ochucené bezlepkové bochníky 10
9.8. Recepty na těsto, program TĚSTO 10
9.9. Koláče a čajové pečivo, program PEČENÍ 11
9.10 Marmeláda 13
Časový rozvrh pečení jednotlivých programů 14
Technické parametry 15
Záruční prohlášení 15
Zpětný odběr elektroodpadu 15

Upečte si svůj bochník!

Prosíme přečtěte si následující instrukce. Začněte zde

1. Úvod

Vaše domácí pekárna je výsledkem dlouholetého vývoje a zkušeností s domácími pekárnami. Jestliže jste nikdy vlastní chleba nepekli, jsou pro vás informace v tomto návodu nezbytně nutné pro to, abyste dosáhli co možná nejlepších výsledků.
Existuje několik podstatných rozdílů mezi pečením chleba ručně a v domácí pekárně. Proto je nejlepší, přistupujete-li k pečení v domácí pekárně bez jakýchkoli předsudků.

Automatická pícka na chleba Professor je ideálním prostředkem pro každého, koho dříve odradila výroba vlastního chleba. Zkušení pekaři se mohou těšit z automatického způsobu výroby rodinných pochoutek. Jednou z hlavních výhod je, že nejúnavnější část pečení chleba, tzn. hnětení, je zcela automatizována. Dobu hnětení můžete využít podle svých představ a navíc nebudete muset umývat žádné další nádobí, protože hnětení probíhá ve stejné nádobě, jako pečení.

Tento návod byl vytvořen k tomu, abyste dosáhli vynikajících výsledků již při pečení vašeho prvního bochníku. Je zde uvedeno mnoho rozličných receptů, které využívají všechny funkce a programy tohoto přístroje. Tyto recepty byly vytvořeny proto, abyste se naučili vaši domácí pekárnu používat intuitivně. To vám umožní upravovat recepty a příp. si vytvářet své vlastní. Časem pravděpodobně zjistíte, že většina receptů jsou variace na recepty uvedené v tomto návodu.

Prosíme, uschovejte krabici a obaly od domácí pekárny
Obal je speciálně vytvořen pro bezpečný transport tohoto přístroje. Jestliže budete někdy přístroj zasílat do servisu a nezašlete jej v originálním balení, hrozí nebezpečí poškození výrobku.

Pekárna je určena pouze pro použití v domácnosti, pro pečení maximálně dvou bochníků denně.

2. Důležitá bezpečnostní upozornění

Prosíme přečtěte a uchovejte pro pozdější nahlédnutí.

- Prosím přečtěte si celý návod před prvním použitím vaší domácí pekárny.
- Ujistěte se, že napětí ve vaší el. síti je 230V.
- Nenechte děti pracovat s pekárnou bez dozoru.
- Nikdy nesahejte do nádoby na chléb, pokud je pekárna v provozu.
- Nikdy nenamáčejte přívodní kabel ani přístroj do vody ani jiných kapalin.
- **Nezakrývejte otvory pro únik páry.**
- Nedotýkejte se horkých povrchů pekárny, když je přístroj v provozu.
- Nepoužívejte pekárnu venku.
- Umístěte pekárnu min. 5 cm ode zdi a jakýchkoli předmětů.
- Při čištění a pokud není přístroj používán jej vždy odpojte od sítě.
- Před čištěním nechte pekárnu důkladně vychladnout.
- Přístroj postavte na rovný povrch a ujistěte se, že všechny nožičky mají gumové protiskluzové podložky.
- Nenechávejte přívodní kabel viset přes okraj pracovní desky.
- Vždy k přenášení přístroje použijte obě ruce.
- Zvnějšku přístroj čistěte pouze vlhkým hadříkem. Pečící nádoba by měla být po každém použití vyčištěna saponátem, opláchnuta a vysušena. Nepoužívejte abrazivní čistící prostředky či rozpouštědla!
- Pokud se pečicí nádoba poškrábe nebo jinak poškodí, dále ji nepoužívejte a kontaktujte servis (prodejce).
- Nepoužívejte přístroj pokud je poškozený přívodní kabel.
- Před nastavením časovače na noc věnujte maximální pozornost poměru ingrediencí, aby nedošlo k přetečení bochníku.
- Nevkládejte do přístroje žádné předměty.
- Pekárna nesmí být obsluhována dětmi a osobami s omezenou schopností pohybu a orientace.

Přístroj je určen pouze pro použití v domácnosti.

3. Co byste měli vědět, než začnete

3.1. O chlebu

Chleba je jeden z nejstarších pokrmů, které známe. Krátce poté, co se člověk naučil pěstovat obilí, se stal chléb hlavním pokrmem lidí po celém světě. Každá kultura vyvinula svoji vlastní metodu přípravy chleba za použití místních surovin. Tento trend přetrvává dodnes. Dokonce i chleba prodávaný v supermarketech se liší v jednotlivých zemích.
Nezáleží na tom, jaké druhy chleba nabízejí v pekárnách a supermarketech. Nic se nevyrovná vůni a chuti chleba, který jste právě doma upekli.

3.2. O domácích pekárnách

S pokračujícím úspěchem domácích pekáren je potěšující zjistit, že ve skutečnosti pomáhají zachovat tradici domácího pečení chleba.
Jako ostatní domácí spotřebiče, také pekárna vám ušetří čas a práci. Největší výhodou pekárny je, že všechny procesy – hnětení, kynutí i pečení probíhá v jediné nádobě. Vaše domácí pekárna vám umožní péct stále krásné bochníky za předpokladu, že se budete řídit instrukcemi a pochopíte několik základních pravidel.
Pokud neradi jíte chleba o vzhledu a tvrdosti škvárobetonové tvárnice, nepředpokládejte, že na to vaše pekárna bude myslet. Nemůže vám říct, že jste zapomněli do těsta přidat kvasnice nebo že použitá mouka byla nevalné kvality nebo špatně odměřena.

3.3. Ingredience

Nejdůležitějším krokem při přípravě domácího chleba je výběr surovin. Vy a vaše pekárna budete mít mimořádné výsledky pouze se správnými surovinami. Řiďte se tímto pravidlem: nejlepší suroviny – nejlepší výsledky. Mizerné suroviny – mizerné výsledky. Např.: pokud použijete dobré kvasnice, dobrou mouku a studenou vodu, chleba vám vykyne v jakékoli nádobě. Pokud vám tedy chleba nevykyne, není pravděpodobně na vině vaše pekárna, ale některá z ingrediencí.

Abychom vám ušetřili čas a umožnili dosahovat pokaždé nejlepších výsledků, začlenili jsme do tohoto návodu informaci o jednotlivých surovinách nutných pro přípravu chleba.

3.3.1. Mouka

Pro pečení chleba je nejdůležitější surovinou mouka, která obsahuje bílkovinu lepek. Ta dává bochníku chleba schopnost udržet svůj tvar a zadržet uvnitř oxid uhličitý vyprodukovaný kvasnicemi. Termín „silná mouka“ znamená, že tato mouka obsahuje vysoké množství lepku. Pravděpodobně byla mleta z tvrdé pšenice a je nanejvýš vhodná k přípravě chleba. Chuť a obsah lepku závisí na výrobci. Pokud můžete získat mouku přímo od výrobce, nezapomeňte mu sdělit, že potřebujete hladkou mouku s vysokým obsahem lepku.

Tmavá mouka Tmavá mouka je z 85% tvořena zrnem, odstraněna je většina otrub. Bochníky vyrobené z tmavé mouky mají tendenci vykynout méně, než bochníky z bílé mouky, protože použitá mouka obsahuje méně lepku. Pokud budete kupovat tento typ mouky, mějte na paměti, že s hladkou a silnou moukou dosáhnete lepších výsledků.

Celozrnná mouka Tato mouka obsahuje všechny části obilky včetně otrub – vnějších obalů zrna, které jsou vynikajícím zdrojem vlákniny. Stejně jako při pečení z tmavé mouky, použijte silnou mouku. Otruby v celozrnné mouce zpomalují působení lepku, takže bochníky mají tendenci kynout méně a mají větší hustotu než bochníky z bílé mouky. Nicméně, tato mouka je výtečná - vyzkoušejte recept na medový celozrnný chléb. Vaše domácí pekárna má speciální program pro celozrnný chléb, který věnuje více času hnětení a kynutí.

Jemnozrnná mouka Je silná bílá mouka s pšeničnými a žitnými zrny, která zajistí vyšší podíl vlákniny, texturu a příchuť. Pro výrobu chleba pomocí časovače nepoužívejte jemnozrnnou mouku, protože zrnka absorbují vodu a zvětšují svůj objem. Výsledkem by byl chléb s porušenou strukturou.

Špaldová mouka Pšenice špalda patří k nejstarším kulturním plodinám. Nebyla šlechtěna a proto si zachovala vynikající vlastnosti starých planých odrůd obilovin. Zrno má vysoký obsah a příznivé složení bílkovin a lepku, který je snadno stravitelný. Obsahuje kvalitní tuk s vysokým obsahem nenasycených mastných kyselin, větší množství minerálních látek jako jsou hořčík, vápník, draslík, fosfor a zinek.

Žitná mouka obsahuje některé proteiny, ale tyto proteiny nejsou schopny vytvořit dostatečné množství lepku. Z tohoto důvodu bude chléb připravený z žitné mouky velmi hutný a těžký. V případě, že se v receptu v této uživatelské příručce vyskytne žitná mouka, nepoužívejte větší množství této mouky než je uvedeno, protože by mohlo dojít k přetížení motoru.

3.3.2 Kvasnice

Kvasnice jsou živé organismy, které se v těstu množí. Produkují oxid uhličitý, který vytváří v těstu bubliny a tím kyne. Pro pekárny je nejjednodušší použít sušené kvasnice, ale je možno připravit kvásek z obyčejných kvasnic a ten pak přidat do pekárny. V žádném případě nepoužívejte kvasnice z již dříve rozdělaného sáčku nebo balíčku. Pozn.: většina sušených kvasnic není závislá na přítomnosti cukru.

3.3.3. Sůl

Sůl dodává chlebu jeho chuť, ale také může být použita pro zpomalení růstu kvasnic.

3.3.4. Máslo nebo tuk

Zlepšuje chuť a změkčuje bochník, díky němu kůrka hnědne. Namísto másla můžete použít margarín nebo olivový olej. Nepoužívejte margaríny, které mají méně než 40% tuku.

3.3.5. Voda

Používejte měkkou vodu, pokud můžete. Ale vaše domácí pekárna bude vyrábět výborný chleba i s tvrdou vodou. Většinou se diskutuje o teplotě vody použité na chleba. Odpověď je jednoduchá. Pokud ponoříte ruku do vody a ta vám připadá chladná, je to v pořádku. Není žádný důvod, proč vodu zahřívat. Pokud máte pocit, že je voda příliš studená, nechte ji hodinu odstát při pokojové teplotě. Horká voda by mohla zabít kvasnice.

3.3.6. Ostatní přísady

Ostatní přísady mohou být cokoli: sušené ovoce, sýr, ořechy, jogurt, cereálie nebo jakékoli bylinky a koření. Vše záleží na vás. Je zde jen několik věcí, které je dobré vzít v úvahu, aby výsledky byly co nejlepší. Vždy se vyvarujte vlhkého obsahu. Slaďte objem věcí jako sýr, mléko a čerstvé ovoce s celkovým objemem vody. Pro první pokus zkuste přidat suché přísady jako parmezán, sušené mléko nebo sušené ovoce. Jakmile získáte zkušenosti s vaší pekárnou a získáte odhad, které těsto vypadá příliš suché nebo příliš vlhké, můžete během procesu přidávat mouku nebo vodu. Nezapomeňte přidat sůl, pokud přidáte ostatní ingredience.

Pokud jsou přísady mokré (jogurt) nebo práškovité (sušené bylinky), přidejte je hned na začátku. Oříšky nebo sušené ovoce můžete přidat až ve chvíli, kdy přístroj začne pípat. To je znamení, že je čas přidat další ingredience. Nahlédněte do tabulky na konci návodu a dozvíte se, kdy očekávat pípnutí.

Vejce: Vejce jsou někdy přidávána pro zvýšení nutriční hodnoty. Mohou také zlepšit trvanlivost a barvu pečeného produktu. Používána jsou středně velká vejce.

Ovoce: Sušené ovoce je používáno v některých z následujících receptů. Celková hmotnost použitého sušeného ovoce by neměla přesáhnout doporučení v receptech. Jestliže použijete čerstvé ovoce, řiďte se pouze pokyny v následujících receptech, protože obsah vody v ovoci ovlivní celkový objem bochníku.

Otruby: Pro zvýšení obsahu vlákniny můžete přidat 60 – 75 ml (4 – 5 lžiček). Nepoužívejte větší množství než je toto doporučení, protože tento přídavek ovlivní celkový objem bochníku.

Pšeničné klíčky: Můžete přidat 60 ml (4 lžičky), které přidají ořechovou příchuť.

Byliny: Byliny se používají pro přidání chuti. Můžete je používat v sušeném stavu i čerstvé. V případě, že je používáte v sušeném stavu, použijte pouze malé množství (1 – 2 čajové lžičky). U čerstvých bylin se řiďte pokyny uvedenými v receptech.

Ořechy: Ořechy můžete použít, ale před použitím je jemně nasekejte nebo pomelte. Nepoužívejte větší množství, než je doporučeno v receptech. Výška chleba s ořechy může být nižší, protože posekané ořechy prořezávají lepkovou strukturu. Během přidávání ořechů, stejně tak jako v případě sušeného ovoce, nesmí celková hmotnost překročit doporučení v receptech. Nezapomeňte je před použitím posekat na drobné kousky, protože tyto úlomky ovlivní proces mísení.

Koření: Koření se používá pro přidání chuti. Pro ochucení stačí pouze malé množství (jedna až dvě čajové lžičky).

Semínka: Pro přidání chuti a struktury můžete přidávat různá semínka. Při použití větších semínek byste měli být obezřetní, protože díky své tvrdosti by mohla poškrábat nepřilnavý povrch nádoby.

3.4. Tipy pro používání směsí pro výrobu chleba

Když používáte připravené směsi pro výrobu chleba, kde je obsah kvasnic již v balení, můžete použít program rychlého pečení (1 hodina 58 minut) pro veškeré druhy směsí. Odměřte správné množství směsi.
Dejte obsah balení do pečící nádoby a přidejte doporučené množství vody z receptu uvedeného na obalu. Vyberte program RYCHLÝ nebo TOUST a stiskněte tlačítko Start.
Nevíme, jak velký je obsah kvasnic ve směsi, a z tohoto důvodu také nevíme, jak nakyne těsto. Doporučujeme Vám, abyste podle vyzkoušených výsledků při dalším pečení přidali nebo ubrali směsi, kterou používáte. Když používáte připravené směsi pro výrobu chleba, kde jsou kvasnice dodávány ve speciálním sáčku, vyberte program podle typu mouky ve směsi. Například při použití směsi bílé a tmavé mouky použijte program ZÁKLADNÍ a v případě použití celozrnné mouky použijte program CELOZRNNÝ. Množství kvasnic a vody přidejte proporcionálně podle receptu uvedeného v uživatelské příručce.

3.5. Prostředí

V neposlední řadě je důležité prostředí, ve kterém je chleba připravován. Domácí pekárna bude dobře pracovat v širokém rozpětí teplot, ale může zde být až 15% rozdíl ve velikosti bochníku, který vykynul ve velmi teplé a velmi studené místnosti. Neumisťujte vaši pekárnu do průvanu. Přístroj poskytuje těstu ochranu před průvanem, ale to má své hranice. Pokud je v místnosti vysoká vlhkost vzduchu, může to ovlivnit vykynutí bochníku. Zásadní pravidlo je: pokud je v místnosti příjemně vám, je v ní příjemně i vaší pekárně. Nejlepší teplota v místnosti je mezi 18ºC a 23ºC.

3.6. Uchování vašeho chleba

Doma vyrobený chléb neobsahuje žádné konzervanty. Nicméně, pokud ho uložíte do ledničky v čisté nádobě bez přístupu vzduchu, měl by vydržet 5 – 7 dní. Chléb je také vhodný na zmrazování. Před vložením do mrazáku nejprve chleba zabalte do PE sáčku a zchlaďte v lednici.

3.7. Paměť

Jestliže během pečení vypadne proud, pečení se automaticky obnoví pokud do 15 minut je dodávka proudu obnovena. Jestliže výpadek proudu trvá déle než 15 minut, musíte vypnout pekárnu a ingredience vyhodit. Po obnovení dodávky musíte celý cyklus pečení opakovat od začátku.

3.8. Varovná hlášení na displeji

1. Jestliže se na displeji objeví H:HH po zapnutí programu (viz. obrázek), znamená to, že teplota uvnitř nádoby je příliš vysoká. Přerušte program tlačítkem START/STOP a odpojte pekárnu od el. sítě. Otevřete víko a nechte pekárnu vychladnout. Po vychladnutí můžete opět začít péci.
2. Jestliže displej ukáže E:EE, znamená to poruchu teplotního čidla. Předejte pekárnu autorizovanému servisu.

3.9. Před prvním použitím

1. Vyčistěte všechny části podle postupu uvedeného v sekci 8. Čištění a údržba.
2. Nastavte pekárnu na program ,,Pečení“ a pečte naprázdno po dobu 10 minut. Pekárna se ,,vypálí“. Mírný zápach není na závadu. Nechte pekárnu vychladnout a opět všechny části vyčistěte.
3.Vysušte všechny části, pekárnu složte a je připravena pro první pečení.

4. Prohlédněte si příslušenství

Toto je vhodná příležitost pro seznámení se s pekárnou a jejím nastavováním. Když vybalíte pekárnu, měli byste mít následující:

- hnětací metly
- měřící nádobku – můžete ji použít pro měření všech surovin, můžete též použít svou odměrku, pokud je značena mililitry. Dodávaná odměrka má objem 250 ml a odpovídá cca 150 g mouky.
- měřicí lžička – v tomto návodu jsou často používány objemy polévkové nebo čajové lžičky pro odměření oleje a dalších surovin. (objem nádobek je15 ml a 5 ml)
- háček - slouží k vytažení hnětacích metel z upečeného chleba

5. Ovládání pekárny

5.1. Tlačítka

Na straně pekárny se nachází hlavní bezpečnostní vypínač s polohami „0“ a „I“. Po zapojení pekárny do sítě tento vypínač zapněte do polohy „I“.

START/STOP Zapíná program (samozřejmě). K zastavení programu stiskněte toto tlačítko na 3 - 5 vteřin. Přístroj nastaví automaticky první program.Jestliže dvojtečka mezi hodinami a minutami na displeji bliká, znamená to, že je pekárna v provozu.
ČAS ▲ / ČAS ▼ Používá se k nastavení časovače. Při každém stisknutí tlačítka ČAS ▲ se prodlouží čas programu o 10 minut. Při každém stisknutí tlačítka ČAS ▼ se zkrátí čas programu o 10 minut.
BARVA Tímto tlačítkem volíte mezi světlou, střední a tmavou barvou chleba. Šipka na displeji ukazuje, kterou barvu jste zvolili.
VELIKOST Vyberte velikost bochníku. Šipka na displeji ukazuje zvolenou velikost bochníku – 0,9 kg, 1,13 kg, 1,36 kg.
PROGRAM Hlavní tlačítko umožňující výběr programu. Mačkejte, dokud se na displeji neobjeví číslice označující vámi vybraný program.

5.2. Vyzkoušejte si ovládání pekárny!

Zapněte přístroj do sítě a prohlédněte si displej. Ukazuje, že je navolen první program, velikost bochníku 1,13 kg a střední barva kůrky. Délka programu je 3h 30 minut. Stiskněte jednou tlačítko **PROGRAM**. Nyní displej ukazuje, že je zvolen druhý program, který bude trvat 1h 58 min. Barva je střední. U tohoto programu nelze nastavit velikost bochníku. Když stisknete tlačítko **BARVA**, šipka ukazující nastavení se přesune k hodnotě „tmavý“. Kůrka chleba bude tmavá. Po opakovaném stisknutí tohoto tlačítka se šipka přesune na hodnotu „světlý“ a kůrka bude světlá. Vyzkoušejte bez obav všechna tlačítka, abyste se se svou pekárnou dobře seznámili.

5.3. Programy

Níže si prohlédněte shrnutí všech programů.

1. ZÁKLADNÍ: Tento program je navolen při zapnutí přístroje. Je to dobrý program se širokým použitím jak pro bílý, tak pro tmavý chléb. Většina receptů využívá tento program.
2. RYCHLÝ: Užívá kratší kroky k upečení chleba. Volba velikosti bochníku není u tohoto programu možná.

3. FRANCOUZSKÝ: Tento program je o něco delší než ZÁKLADNÍ, protože těsto se déle hněte a kyne, aby se dosáhlo nadýchané francouzské struktury chleba. Velikost chleba není možno v tomto programu měnit.

4. RAPID: Tento program je podobný programu RYCHLÝ, jednotlivé operace jsou zkráceny. Pozn.: tento program je vhodný pro bezlepkové pečení. Je možno volit velikost bochníku.

5. CELOZRNNÝ: Tento program prodlužuje hnětení a kynutí, aby bylo dosaženo co nejlepších výsledků i s nízkým obsahem lepku. Nedoporučuje se použití časovače.

6. DORT: Program na pečení dortů a těst obsahujících kypřící prášek do pečiva. Výběr barvy je možný.

7. TĚSTO: Provádí všechny cykly hnětení a kynutí, ale nepeče!

8. PEČENÍ: Samostatný pečící program. Vhodný pro pečení již připraveného těsta apod.

9. DŽEM: Míchání a zahřívání: ideální pro přípravu domácího džemu.

10. TOUST: Speciální program pro pečení „chleba ze sáčku" a toustového chleba.

11. BEZLEPKOVÝ: Hnětení, kynutí a pečení bezlepkového chleba. Mohou se rovněž přidávat přísady.

5.4. Jak používat časovač

Nejčastější využití časovače je pro přípravu chleba přes noc. Ráno tak tedy máte právě upečený bochník čerstvého chleba. Mnoho lidí také nastavuje časovač tak, že chléb je hotov právě když se vrací z práce. Každopádně, zapnutí časovače je mnohem snazší, než nastavit video. Nalijte do pečící nádoby potřebné množství vody a vložte všechny ingredience. Vložte nádobu do pekárny a zavřete víko.

Nejprve vyberte program a poté stiskněte **ČAS**, hodnota času na displeji se zvětší o 10 minut. Tímto způsobem nastavíte dobu, za kterou bude chléb hotov. Poté stiskněte **START**. Displej vždy ukazuje čas, za který bude chléb hotov. Příklad 1: Po zvolení programu nastavíte časovačem hodnotu času na 5:00. Znamená to, že je-li v tuto chvíli 12:00, bude chléb hotov v 17:00. Pro rychlejší nastavení času můžete tlačítko **ČAS** stisknout a držet do té doby, než je na displeji zobrazena požadovaná hodnota.

Příklad 2: Je 20:30 a vy chcete mít chléb hotov v 7:00 ráno. Připravte vodu a všachny ingredience do nádoby. Vložte nádobu do pekárny a zavřete víko. Zvolte požadovaný program. Stlačte **ČAS ▲ ,** dokud se na displeji neobjeví 10:30, to znamená, že chléb bude hotov za 10 hodin 30 minut poté, co stisknete **START.** Stiskněte **START,** dvojtečka mezi hodinami a minutami začne blikat, což znamená, že pekárna pracuje.

⚠ **Maximální doba, na kterou můžete pekárnu nastavit, je 13 hodin.**

Jakmile jednou stisknete **START,** nemůžete již nastavit časovač.

Jestliže potřebujete vynulovat časovač, stiskněte tlačítko **START** na 3 - 5 vteřin a smažete tak veškerá nastavení. Potom musíte znovu navolit požadované hodnoty a čas. Toto neprovádějte, pokud již proběhlo první hnětení.

Nepoužívejte kazící se suroviny jako mléko nebo vajíčka, pokud chcete použít časovač. Během čekání by se mohly zkazit.

Pokud se již rozběhla doba čekání, nemůžete zkrátit dobu nastavenou časovačem.

6. Váš první bochník

Ještě než začneme: Jestliže jste přeskočili celý návod až sem, podobně jako většina z nás, styďte se!

Následující recept je na základní bílý chléb. Přestože obvykle bílý chléb nejíte, doporučujeme vám upéct tento chléb jako váš první, je to nejjednodušší. Dá vám to dobrý pocit z přístroje a až vyndáte svůj první perfektní bochník a ukážete ho svým přátelům a blízkým, určitě nebudou váhat, jestli ho sníst!

Kroky v přesném pořadí následují.

Potřebujete tyto suroviny:

voda 402 ml, silná bílá mouka 740 g, cukr 2 lžíce, sůl 2 lžičky (ne lžíce!), kvasnice 7 g sušených (2,5 lžičky) nebo ekvivalent obyčejných

Z těchto surovin získáte střední bochník. Použijte dobrou kuchyňskou váhu pro navážení mouky. Pro odměření vody doporučujeme odměrný kelímek nebo jinou kalibrovanou nádobu.

Pro začátek doporučujeme odměřovaná množství raději dvakrát zkontrolovat.

Postup

1. Vyjměte pečicí nádobu z pekárny.
2. Nasaďte hnětací metly a ujistěte se, že správně zapadly.
3. Nejprve nalijte vodu, to je velmi důležité.
4. Přidejte mouku tak, aby pokrývala co nejvíce vodní hladinu.
5. Přisypte cukr pomocí odměrné lžičky do jednoho rohu nádoby.
6. Přisypte sůl, nejlépe do rohu nebo k okraji nádoby.
7. Vytvořte prstem důlek v mouce, ne blízko soli a ne až do vody, a nasypte do něj kvasnice.
8. Vložte nádobu zpět do pekárny a ujistěte se, že dobře sedí.
9. Zavřete víko a vyberte program č.1.
10. Navolte velikost bochníku – 1,13 kg
11. Zvolte požadovanou barvu bochníku a poté stiskněte START.
12. V tuto chvíli ještě motor neběží, prvním krokem je předehřívání. Suroviny i pečící nádoba tak získají pokojovou teplotu.
13. Když je chleba hotov, displej ukazuje nulu. V tuto chvíli můžete chléb vyjmout. Použijte rukavice nebo utěrku, vše bude velmi horké!
14. Bochník vyndejte z pánve co nejdříve. Nádobu obraťte dnem vzhůru a jemně s ní zatřeste.
15. Chleba nechte před krájením minimálně 20 minut zchladnout.
16. Stiskněte START po dobu 3 - 5 sec. Pekárna se vypne. Odpojte šňůru ze zásuvky.

Pokud bochník nechce sám vypadnout, zkuste pootočit výstupky na dně nádoby. Uvolníte tak hnětací metly, které jsou zapečené do bochníku a chléb půjde snáz vyjmout.

TIP: Po několika použitích se může stát, že hnětací metly zůstanou připevněny k nádobě a nevypadnou spolu s bochníkem. Pokud časem zjistíte, že metly drží pevně v nádobě a nejdou vyjmout, nezoufejte. Mnoho lidí je raději nechává takto, než aby se jim ztratily. Pokud přece jenom chcete metly vyjmout, naplňte nádobu horkou vodou a nechte asi hodinu odmočit.

TIP: Pro snadnější vyjmutí upečeného chleba z nádoby. Před nasazením hnětacích metel potřete hřídelky metel olejem nebo nepřipalujícím se tukem. Po upečení chleba nádobu vyjměte (používejte rukavice nebo utěrku, vše je velmi horké) z pekárny. Nádobu obraťte dnem vzhůru a pootočte oba výstupy na dně nádoby. Tím snadněji uvolníte hnětací metly. Nikdy nevyjímejte chléb z nádoby násilím nebo pomocí kovových ostrých předmětů jako nožů, vidliček apod. Dojde k poškození povrchu pečicí nádoby, které je neopravitelné. Na takovéto poškození nádoby se nevztahuje záruka.

7. Problémy?

Pokud jste se řídili přesně instrukcemi výše uvedenými, váš chléb by měl vypadat i chutnat skvěle. Jestliže ne, následující řádky vám pomohou zjistit, kde se stala chyba. Stane-li se vám kdykoli v budoucnosti, že se vám váš chléb nepovede, důvod určitě naleznete v následující kapitole.

7.1. Často kladené otázky

- **Motor neběží, když stisknu start**
  Téměř všechny programy jsou nastaveny tak, aby se suroviny nejprve předehřály. Proto motor po určitou dobu od stisknutí **START** neběží.
- **Přístroj během pečení pípá**
  To je signál, že je správný čas přidat oříšky nebo ovoce. Některé recepty pracují se speciálními přísadami, zkontrolujte vždy svůj recept.
- **Chtěl(a) jsem upéct další bochník ihned po prvním, ale přístroj nefunguje**
  Pekárna musí před dalším pečením zchladnout. Displej ukazuje H:HH dokud pekárna nevychladne.
- **Co se stane, když je náhle přerušena dodávka el. proudu**
  Přístroj si pamatuje patnáct minut po vypnutí proudu, kde byl proces přerušen. Po této době je pravděpodobné, že suroviny byly zničeny, proto použijte nové.

7.2. Nevykynuté bochníky

Typická věc, která se může stát je, že bochník krásně vykyne, ale splaskne, jakmile se začne péct. Většinou je to proto, že bochník nebyl „silný“. Protože kvasnice i nadále produkují plyn, většinou bochník ještě získá správný tvar. Pokud však již začalo pečení, kvasnice jsou zničeny a bochník zůstane nízký.

1. Příliš vlhké těsto má za následek nízký bochník

a) Příliš vody nebo málo mouky. Bochník potom vypadá jako bláto.
b) Přidejte cca 50 g mouky a bochník bude tužší.
c) Použili jste hladkou mouku?

2. Bublinky plynu, které produkují kvasnice, unikají z bochníku ven!

a) Vzpomínáte si na bílkovinu lepek? Těsto bez lepku je jako voda bez mýdla, nemůžete z ní udělat bubliny. Pokud používáte tmavou nebo celozrnnou mouku, nastavte pekárnu na program CELOZRNNÝ. Ten má naprogramováno extra hnětení pro uvolnění lepku.

3. Kvasnice jsou mrtvé

a) Pokud použijete horkou vodu, kvasnice se mohou vyčerpat ještě před vlastním kynutím. Voda přímo z kohoutku je obvykle nejlepší. Dejte pozor na to, aby se kvasnice nedostaly do styku s vodou předtím, než začne proces hnětení. To je důležité hlavně v případě, že použijete časovač.
b) Zkontrolujte minimální datum trvanlivost na obalu kvasnic. Pokud jim má záruka projít v nejbližší době, kupte raději nové.
c) Nepoužívejte sušené kvasnice z již jednou otevřeného sáčku, vždy použijte nový sáček.

Proč můj bochník nevykynul?

Mnoho důvodů, proč bochník nevykynul je uvedeno výše. Ale nejdříve vyloučíme obvyklé příčiny:

- Hnědý a bílý chleba zřídkakdy vykynou stejně.
- Nezapomněli jste přidat kvasnice? Snadno se na to zapomene.
- Častou chybou je záměna čajové lžičky a lžíce při odměřování soli. Kvasnice nevykynou, pokud do těsta dáte příliš mnoho soli.
- Mouka i kvasnice musí být v dobrém stavu.
- Těsto bylo možná příliš suché. Přidejte do něj lžičku vody, pokud je to nutné.
- Pokud máte pocit, že kvasnice málo kynou, můžete je přidat, ale maximálně ½ lžičky.

7.3. Bochník příliš vykynul a dotýká se víčka!

- Příliš mnoho kvasnic. Pro odměření použijte odměrné lžíce a zkontrolujte recept.
- Příliš mnoho vody. Pro odměření použijte odměrku a zkontrolujte recept.
- Příliš mnoho mouky. Mouku pečlivě odměřte.
- Málo soli nebo vůbec žádná. Sůl „pohlídá“ kvasnice, bez ní může chléb překynout.

7.4. Bochník nemá hladký povrch

- Nedostatečné množství tekutin, těsto bylo možná příliš tuhé. Mouka se může lišit také množstvím absorbované vody. Přidejte dalších 10 až 20 ml vody.
- Nesprávné kvasnice. Používejte pouze čerstvé kvasnice nebo kvasnice z nenačatého sáčku.
- Před mísením byly namočeny kvasnice. Zajistěte, aby byly suroviny přidávány přesně podle receptu a voda byla nalita jako poslední.
- Příliš mnoho soli. Pro odměření použijte odměrné lžíčky a zkontrolujte recept.
- Nedostatečné množství cukru. Pro odměření použijte odměrné lžíce a zkontrolujte recept.

7.5. Proč je v mém chlebu příliš mnoho vzduchových kapes ve struktuře?

- Příliš mnoho kvasnic.Pro odměření použijte odměrné lžíce a zkontrolujte recept.
- Příliš mnoho tekutin. U mouky se může absorbce vody lišit. Vyzkoušejte snížení podílu vody o 10 až 20 ml.

7.6. Můj chléb po nakynutí poněkud opadl.

- Špatná kvalita mouky, která neudrží těsto v nakynutém stavu. Vyzkoušejte jinou značku nebo typ mouky.
- Příliš mnoho kvasnic. Pro odměření použijte odměrné lžíce a zkontrolujte recept.
- Příliš mnoho tekutin. Snižte podíl vody o 10 až 20 ml.

7.7. Proč je můj chléb světlý a lepivý?
- Bylo použito malé množství kvasnic nebo byly použity staré kvasnice. Pro odměřování používejte dodané měřící lžičky a datum zkontrolujte na obalu. Abyste dosáhli nejlepších výsledků, spotřebujte z otevřeného sáčku kvasnice do 48 hodin.
- Při výrobě došlo k výpadku elektrické energie nebo bylo stisknuto tlačítko **STOP**. Přerušení bylo delší než deset minut, a zařízení ukončilo pečení. Budete muset vyjmout nedopečené těsto a začít znovu.

7.8. Na spodní části a po stranách bochníku je větší množství mouky.
- Příliš mnoho mouky. Zajistěte přesné odměření množství mouky.
- Nedostatečné množství tekutin. Pro odměření použijte odměrku a zkontrolujte recept.

7.9. Proč je můj chléb nakloněný?
- Nedostatečné množství tekutin. V případě, že je těsto příliš tuhé, nenakyne rovnoměrně. Přidejte dalších 10 až 20 ml vody.
- Nedostatečné množství mouky. Mouku zvažte pečlivě na kuchyňské váze. Pro výrobu chleba nepoužívejte méně než 300 g.

7.10. Proč můj chleb nebyl promísen?
- V pečící nádobě není vloženo hnětací rameno. Zajistěte, aby bylo hnětací rameno vloženo do nádoby před nasypáním přísad.
- Při výrobě došlo k výpadku elektrické energie nebo bylo stisknuto tlačítko **STOP**. Přerušení bylo delší než deset minut, a zařízení ukončilo pečení. V případě, že k tomu dojde po zahájení hnětení, můžete výrobu chleba můžete spustit znovu. Nicméně kvalita výsledného produktu bude zřejmě horší.

7.11. Můj chléb nebyl upečen.
- Byl vybrán program **TĚSTO**. V případě, že je vybrán tento program, neproběhne pečení.

7.12. Boky chleba opadly a spodek je vlhký.
- Chléb zůstal po upečení příliš dlouho v pečící nádobě. Po upečení chléb ihned vyjměte .
- Při výrobě došlo k výpadku elektrické energie nebo bylo stisknuto tlačítko **STOP**. Přerušení bylo delší než deset minut, a zařízení ukončilo pečení. Těsto můžete zachránit upečením ve Vaší troubě.

7.13. Během pečení chleba cítím spáleninu. Z odpařovacích otvorů vidím stoupat kouř.
- Došlo k rozlití přísad v zařízení. Příležitostně se může stát, že se během míchání může malé množství mouky nebo jiných přísad dostat mimo pečící nádobu. Po upečení a vychladnutí otřete zařízení uvnitř.

7.14. Po vyklopení chleba v něm uvízlo hnětací rameno.
- Těsto je poněkud tuhé. U mouky se může absorbce vody lišit. Vyzkoušejte zvýšení podílu vody o 10 až 20 ml. Před vyjmutím hnětacího ramene nechejte chléb zcela vychladnout.
- Pod hnětacími rameny se vytvořila kůrka. Před zahájením výroby každého chleba umyjte hnětací ramena a také očistěte trny.

7.15. Kůrka je posetá jamkami a během chladnutí měkne. Jak můžu udržet kůrku křupavou?
- Protože je chléb pečen v malé pícce, může docházet k tomu, že malé množství páry prochází kůrkou a může ji tedy změkčit. Abyste zmenšili množství páry, snižte obsah vody v bochníku o 10 až 20 ml, případně snižte množství cukru na polovinu. Pokud budete chtít, můžete po upečení vložit bochník do trouby vyhřáté na 200°C na dobu 5 až 10 minut. Kůrka bude křupavější. Pro výrobu křupavější kůrky můžete v některých případech použít program FRANCOUZSKÝ nebo TMAVÝ.

7.16. Krajíce chleba jsou nerovnoměrné a jsou lepivé.
- Chléb jste nakrájeli příliš horký. Před nakrájením nechejte chléb vychladnout na drátěné poličce.

8. Čištění a údržba

8.1. Pečící nádoba a metly

Nejdůležitější je, abyste zachovali v pořádku nepřilnavý povrch nádoby a metel. Nikdy nepoužívejte kovové náčiní k vyjmutí bochníku nebo marmelády z nádoby, mohli byste poškodit nepřilnavý povrch.

Vyvarujte se použití silných odmašťovacích prostředků a nemyjte nádobu ani metly v myčce. Silné detergenty, které jsou obsaženy v tabletách pro myčky, by mohly při dlouhodobém užívání nepřilnavý povrch poškodit. Pokud můžete nečistoty odstranit čistou vodou, nepoužívejte žádné jiné přípravky.

Po upečení chleba většinou stačí vytřít nádobu vlhkým hadrem. Pokud je to nutné, můžete do nádoby nalít vodu a nechat odmočit. Maximálně však jednu hodinu. Nenamáčejte do vody celou nádobu, mohly by se poškodit hřídele metel. Marmeláda může být více připečená, a proto použijte horkou vodu s malým množstvím saponátu, pokud je to opravdu nutné.

8.2. Pekárna

Protože se většina surovin dává do nádoby ještě mimo pekárnu, není nutné přístroj často čistit. Pokud se vám stane, že se přísady dostanou mimo pečící nádobu, počkejte, než pekárna úplně zchladne. Poté vytřete pekárnu vlhkým hadrem s trochou saponátu a nakonec vytřete dosucha.

Zvenčí přístroj otřete vlhkým hadříkem s trochou saponátu.

V každém případě se nejprve ujistěte, že přístroj je chladný a odpojený od elektrické sítě.

Všechny recepty jsou kalkulovány na chléb o váze 0,9 kg. Chcete-li upéci chléb o váze 1,13 kg nebo 1,36 kg, musíte úměrně navýšit všechny ingredience.

9. Recepty

9.1. Bílý chléb

Normální bílý chléb

Použitím tohoto receptu získáte chleba světlý s křupavou kůrkou

voda.....1⅛ odměrky (280 ml)
odstředěné mléko..... 2½ pol. lžíce
cukr..... 2 pol. lžíce
sůl.....1¼ lžičky
olej..... 2½ pol. lžíce
bílá mouka..... 3 odměrky (450g)
sušené kvasnice.....1¼ lžičky
program .....ZÁKLADNÍ nebo RAPID

Chléb s pěti druhy semínek

kvasnice.....1 lžička
světlá mouka ..... 2½ odměrky (375g)
cukr..... 1 pol. lžíce
máslo..... 1½ pol. lžíce
sušené mléko ..... 1½ pol. lžíce
sůl.....1½ lžičky
voda..... 1 odměrka (250 ml)
kmín.....1 lžička
sezam..... 2 pol. lžíce
dýňová semínka ..... 1 pol. lžíce
mák..... 1 pol. lžíce
slunečnicová semínka ..... 1 pol. lžíce
program .....ZÁKLADNÍ

Ovocný chléb

voda.....1⅛ odměrky (280 ml)
odstředěné mléko..... 2½ pol. lžíce
cukr..... 1 pol. lžíce
sůl.....1¼ lžičky
olej..... 2½ pol. lžíce
fazole..... 1 pol. lžíce
bílá mouka..... 3 odměrky (450 g)
sušené kvasnice.....1¼ lžičky
mixované ovoce.....½ odměrky
program .....ZÁKLADNÍ

S pšeničnými klíčky

Kvasnice .....1 lžička
světlá mouka ..... 2½ odměrky (375 g)
Cukr ..... 1 pol. lžíce
Máslo ..... 1½ pol. lžíce
Sušené mléko ..... 2 pol. lžíce
Sůl .....1½ lžičky
Pšeničné klíčky ..... 4 pol. lžíce
Voda ..... 1 odměrka (250 ml)
program .....ZÁKLADNÍ

Bylinný chléb

kvasnice .....1 lžička
světlá mouka ..... 2½ odměrky (375 g)
cukr ..... 1 pol. lžíce
máslo ..... 1½ pol. lžíce
sušené mléko ..... 1½ pol. lžíce
sůl .....1½ lžičky
petržel ..... 2 pol. lžíce
koriandr ..... 2 pol. lžíce
pažitka ..... 2 pol. lžíce
voda ..... 1 odměrka (250 ml)
program .....ZÁKLADNÍ

Kořeněný ovocný chléb

kvasnice .....1 lžička
světlá mouka ..... 2½ odměrky (375 g)
cukr ..... 1 pol. lžíce
máslo ..... 1½ pol. lžíce
sušené mléko ..... 1½ pol. lžíce
sůl .....1½ lžičky
voda ..... 1 2/5 odměrky (350 ml)
skořice .....2½ lžičky
míchané sušené ovoce .....½ odměrky
program .....ZÁKLADNÍ

Pomerančový chléb

kvasnice .....1 lžička
světlá mouka ..... 2½ odměrky (375 g)
cukr ..... 1 pol. lžíce
máslo ..... 1½ pol. lžíce
sušené mléko ..... 1½ pol. lžíce
sůl.....1½ lžičky
voda .....0,9 odměrky (230 ml)
pomerančový džus .....½ odměrky (120 ml)
strouhaná kůra z jednoho celého pomeranče
program .....ZÁKLADNÍ
Lahodný, když je podáván s marmeládou.

Meruňkový a s vlašskými oříšky

kvasnice .....1 lžička
světlá mouka ..... 2½ odměrky (375 g)
cukr ..... 1 pol. lžíce
máslo ..... 1½ pol. lžíce
sůl .....1½ lžičky
voda ..... 1 2/5 odměrky (350 ml)
sušené meruňky, nasekané .....75 g
vlašské ořechy, nasekané .....50 g
program .....ZÁKLADNÍ

Chléb pizza

kvasnice .....½ lžičky
světlá mouka ..... 2 odměrky (300 g)
cukr ..... 1 pol. lžíce
máslo ..... 1 pol. lžíce
sušené mléko ..... 1½ pol. lžíce
sůl .....1 lžička
sušené oregáno .....2 lžičky
voda .....1⅛ odměrky (280 ml)
jemně nasekané papričky .....75 g
plněné olivy, nasekané .....50 g
program .....ZÁKLADNÍ

9.2. Tmavý chléb

Tmavý chléb základní

voda.....1⅛ odměrky (280 ml)
odstředěné mléko..... 2 pol. lžíce
červený cukr ..... 2½ pol. lžíce
sůl.....1¼ lžičky
olej..... 2 pol. lžíce
bílá mouka..... 3 odměrky (450 g)
sušené kvasnice.....1¼ lžičky
program .....ZÁKLADNÍ

Sladový chléb

kvasnice .....1 lžička
tmavá mouka ..... 2½ odměrky (375 g)
cukr ..... 1 pol. lžíce
máslo ..... 1½ pol. lžíce
sušené mléko ..... 1½ pol. lžíce
sůl .....1½ lžičky
sladový extrakt ..... 3 pol. lžíce
voda ..... 1 2/5 odměrky (350 ml)
rozinky .....100 g
program .....ZÁKLADNÍ

Chléb se sýrem a slaninou

kvasnice .....1 lžička
tmavá mouka ..... 2½ odměrky (375 g)
cukr ..... 1 pol. lžíce
sušené mléko ..... 1½ pol. lžíce
sůl .....1½ lžičky
sýr čedar, strouhaný .....75 g
voda ..... 1 2/5 odměrky (350 ml)
vařená slanina, nakrájená .....75 g
program .....ZÁKLADNÍ
Vynikající je osmažený a podávaný s vařenými vejci.

9.3. Celozrnný chléb

Celozrnný chléb základní

voda.....1⅛ odměrky (280 ml)
odstředěné mléko..... 2 pol. lžíce
cukr..... 2 pol. lžíce
sůl.....1¼ lžičky
olej..... 2 pol. lžíce
bílá mouka..... 3 odměrky (450 g)
sušené kvasnice.....1¼ odměrky
program ..... CELOZRNNÝ

Chléb s medem a slunečnicovými semínky

kvasnice.....½ lžičky
světlá mouka ..... 1 odměrka (150 g)
mouka celozrnná ..... 1 odměrka (150 g)
slunečnicová semínka .....50 g
máslo..... 1 pol. lžíce
sušené mléko ..... 1 pol. lžíce
sůl.....1 lžička
med..... 1½ pol. lžíce
voda.....1⅛ odměrky (280 ml)
program ..... CELOZRNNÝ

Cibulový chléb

kvasnice .....¾ lžičky
celozrnná mouka ..... 1½ odměrky (225 g)
světlá mouka ..... ½ odměrky (75 g)
cukr ..... 1 pol. lžíce
máslo ..... 1 pol. lžíce
sušené mléko ..... 1 pol. lžíce
sůl .....1 lžička
nakrájená a osmažená cibule 1 malá, ...50 g
olivový olej .....1 lžička
česnekové pyré .....1 lžička
našlehaná křenová omáčka .....2 lžičky
voda .....1 1/5 odměrky (300 ml)
program ..... CELOZRNNÝ
POZNÁMKA: Hodinu před dokončením můžete na chléb nasypat mák.

Chléb s banány a müsli

kvasnice .....1 lžička
světlá mouka .....9/10 odměrky (135 g)
celozrnná mouka ..... 1 1/5 odměrky (180 g)
cukr ..... 1 pol. lžíce
máslo ..... 1 pol. lžíce
sušené mléko ..... 1½ pol. lžíce
sůl .....1 lžička
müsli ..... 4 pol. lžíce

voda .....1 1/3 odměrky (320 ml)
banánové lupínky .....75 g
program ..... CELOZRNNÝ

Chléb se salámem a zrnky pepře
kvasnice .....1 lžička
světlá mouka .....¾ odměrky (110 g)
celozrnná mouka ..... 1¼ odměrky (190 g)
cukr ..... 1½ pol. lžíce
máslo ..... 1½ pol. lžíce
sušené mléko ..... 1½ pol. lžíce
sůl .....1½ lžičky
voda ..... 1 2/5 odměrky (360 ml)
salám .....75 g
celý pepř naložený ve slaném nálevu, osušený ..2 lžičky
program ..... CELOZRNNÝ

Chléb se sýrem a ovsem
kvasnice.....1 lžička
světlá mouka ..... 2 odměrky (300 g)
cukr.....1 lžička
máslo..... 1 pol. lžíce
sůl.....1¼ lžičky
vejce..... jedno středně velké
ovesná kaše ..... ½ odměrky (50 g)
sýr chedar, struhaný .....50 g
voda ..... 1 odměrka (250 ml)
program ..... CELOZRNNÝ

9.4. Francouzský chléb
Základní francouzský chléb
kvasnice .....1 lžička
světlá mouka ..... 2 ½ odměrky (400 g)
máslo ..... 1 pol. lžíce
sůl .....1 lžička
voda .....1 1/5 odměrky (300 ml)
program ..... FRANCOUZSKÝ

Venkovský francouzský chléb
kvasnice .....1 lžička
světlá mouka ..... 1½ odměrky (225 g)
celozrnná mouka .....5 pol. lžíc (75 g)
žitná mouka ..... 3 pol. lžíce
máslo ..... 1 pol. lžíce
sůl .....1 lžička
voda .....1¼ odměrky (310 ml)
program ..... FRANCOUZSKÝ

Francouzský chléb s pažitkou
voda..... 1 odměrka (250 ml)
odstředěné mléko..... 2 pol. lžíce
cukr..... 2 pol. lžíce
sůl.....1 lžička
olej..... 1 pol. lžíce
bílá mouka..... 3 odměrky (450 g)
sušené kvasnice.....1 lžička
sekaná pažitka..... 1 pol. lžíce
program ..... FRANCOUZSKÝ

9.5. Sendvičový chléb
Sendvičový bílý chléb
kvasnice..... ½ lžičky
světlá mouka ..... 2 odměrky (300 g)
cukr ..... 1 pol. lžíce
máslo ..... 1 pol. lžíce
sušené mléko ..... 1½ pol. lžíce
sůl .....1 lžička
voda .....1 1/5 odměrky (290 ml)
program .....TOUST

Celozrnný sendvičový chléb
kvasnice .....½ lžičky
celozrnná mouka ..... 2 odměrky (300 g)
cukr ..... 1 pol. lžíce
máslo ..... 1 pol. lžíce
sušené mléko ..... 1½ pol. lžíce
sůl .....1 lžička
voda.....1 1/3 odměrky (330 ml)
program .....TOUST

9.6. Ciabatta

dětská krupička .....300 g
mouka polohrubá .....1 lžička
sušené droždí .....1 lžička
cukr .....1 lžička
sůl .....2 lžičky
olej olivový ..... 3 pol. lžíce
voda .....350 ml
sušené chilli papričky .....½ lžičky
program .....ZÁKLADNÍ
Poznámka: před koncem posledního hnětení můžete přidat cca 10 nakrájených oliv.

9.7. Bezlepkové recepty
U těchto receptů nedoporučujeme používat časovač. Pro bezlepkové pečení je vhodný program BEZLEPKOVÝ nebo RAPID.

Směs Promix

1)
mouka..... 2,5 odměrky (400g)
namíchat Promix T a Uni
voda..... 1 1/5 odměrky (300 ml)
droždí.....1 lžička
cukr.....1 lžička
ocet.....1 lžička
olej.....1 lžička
drcený kmín.....1 lžička
Možno přidat sýr nebo nastrouhanou vařenou bramboru.

2)
mouka..... 3 1/3 odměrky (500 g) Promix Uni
voda..... 1 3/5 odměrky (400ml)
droždí..... 1 kostka
sůl.....1 lžička
cukr..... 1 pol. lžíce
kysaná smetana ..... 1 pol. lžíce
olej..... 1 pol. lžíce

Směs Schar

Směs Schar B
voda .....440 ml
olej..... 1 pol. lžíce
směs.....2½ odměrky
kvasnice.....1 lžička

Směs Mantler, Paleta

Namíchat směsi – 250 + 250 g (2 x 1 3/5 odměrky)
voda..... 1 3/5 odměrky (400 ml)
sůl.....1 lžička
cukr..... 1 pol. lžíce
olej..... 1 pol. lžíce
kmín.....1 lžička
droždí.....1 lžička

Bezlepkový tmavý chléb
bezlepková směs, např. Mantler .....250 g
pohanková mouka .....150 g
voda .....0,5 l
ocet (nejlépe jablečný, ale nemusí být) . 3 lžíce
olej ..... 6 lžic
sůl.....1 lžička
cukr ..... ½ lžíce
chlebové koření (stačí drcený kmín, případně i fenykl, koriandr atd.) ..... 1 pol. lžíce
sušené droždí .....3 lžičky

9.8. Ochucené bezlepkové bochníky

Kořeněný ovocný chléb
jedna dávka vybraného receptu +
směs ovoce .....75 g
skořice.....2 lžičky
nastavete kůrku „střední“

Chléb s datlemi a rozinkami
jedna dávka vybraného receptu, místo vody použijte džus ze dvou pomerančů v ekvivalentním množství
směs koření.....2 lžičky
datle sekané .....150 g
rozinky.....½ odměrky
pomerančová kůra ze dvou pomerančů
nastavete kůrku „střední“

Chléb s pěti druhy semínek
jedna dávka vybraného receptu +
kmín ..... ½ pol. lžíce
sezam..... 1½ pol. lžíce
dýňová semínka ..... ½ pol. lžíce
mák..... ½ pol. lžíce
slunečnicová semínka ..... ½ pol. lžíce
nastavete kůrku „střední“

Chléb s mandlemi a medem
jedna dávka vybraného receptu +
pražené mandle.....50 g
med..... 3 pol. lžíce
nastavete kůrku „střední“

Chléb s rajčaty a parmezánem
jedna dávka vybraného receptu +
struhaný parmezán.....50 g
rajčata sušená naložená v oleji a nasekaná.....50 g
nastavete kůrku „střední“

Cibulový bezlepkový chléb
bezlepková směs na chléb .....250 g
sušené droždí .....2,5 lžičky
voda .....250 ml
olej rostlinný ..... 1 lžíce
ocet .....1 lžička
cibule kuchyňská .....1 ks
sůl .....2 lžičky
kmín nebo chlebové koření
POZNÁMKA: cibuli nakrájejte najemno a vsypte do pekárny na začátku programu.

9.9. Recepty na těsto, program TĚSTO

Abyste si mohli stejně snadno jako chléb připravit také vlastní rohlíky a světlé pečivo, je pícka Professor vybavena režimem TĚSTO, ve kterém můžete umísit a nechat nakynout těsto. Potom stačí vytvarovat a upéct v běžné troubě.
Při výrobě těsta v programu TĚSTO berte prosím na vědomí, že můžete použít maximálně 600g mouky.

Tvarování

1. Banketky
   a) Těsto vytvarujte do kulových tvarů
   b) Dlaní zlehka zploštěte.
2. Uzel
   a) Vyválejte těsto do válečku dlouhého přibližně 15 cm a uvažte na něm jednoduchý uzel.
   b) upravte konce
3. Ježek

a) Těsto vytvarujte do oválů
b) Na jednom konci jej zlehka zmáčkněte. Stisknutím po stranách vytvarujte ježkovi hlavičku.
c) Položte jej na plech
d) Dvě hrozinky použijte pro vytvoření očí a jednu pro čumáček.
Stříháním do těsta nůžkami vytvořte malé špičky po celém povrchu. Tímto způsobem vytvoříte ježkovi bodliny.
e) Potřete ušlehanými vejci.

Odležení

Většina receptů vyžaduje vyzkoušení těsta, tzn. ponechání pro nakynutí po vytvarování, před upečením. Obecně platí, že těsto by mělo být ponecháno na teplém místě (přibližně 40 °C) dokud nezvětší svůj objem dvojnásobně. Přibližný čas pro odležení – bulky 25 minut, celé bochníky 50 minut.
Abyste zamezili vzniku tvrdé suché kůrky, zakryjte těsto velkým sáčkem z PVC nebo lehce namazanou potravinářskou fólií. V případě, že bylo těsto vytvarováno nebo umístěno na keramickou misku nebo tácek, můžete dobu pro odležení zkrátit vložením těsta do mikrovlnné trouby:
Vysoký výkon 10 sekund
Nechat odležet 10 minut
Vysoký výkon 10 sekund
Platí pro mikrovlnnou troubu o výkonu 1100 W.

Následuje výběr receptů, které můžete použít při přípravě těsta v pícce

Pečení

Speciální druhy chleba, rohlíky, bulky a housky by měly být pečeny v dobře vyhřáté troubě.
Pokud není uvedeno jinak platí obecně, že byste měli péct při teplotě 220°C.

Bulky z bílého pečiva

kvasnice ..... 1 lžička
světlá mouka ..... 2½ odměrky (375 g)
cukr ..... 1 pol. lžíce
máslo ..... 1½ pol. lžíce
sušené mléko ..... 2 pol. lžíce
sůl ..... 1½ lžičky
voda ..... 1 1/5 odměrky (300 ml)
program ..... TĚSTO

1 Těsto rozdělte na 10 – 12 kousků a vytvarujte jej.
2 Umístěte je na vymazaný plech a nechejte je zvětšit přibližně na dvojnásobnou velikost.
3 Potřete ušlehanými vejci. Posypte mákem.
4 Pečte při teplotě 220 °C po dobu 7 až 15 minut až se zbarví dohněda.

Celozrnné bulky

kvasnice ..... ½ lžičky
celozrnná mouka ..... 1¼ odměrky (180 g)
cukr ..... 1 pol. lžíce
máslo ..... 1½ pol. lžíce
sušené mléko ..... 1 pol. lžíce
sůl ..... 1 lžička
voda ..... 1 1/3 odměrky (330 ml)
program ..... TĚSTO

Bulky z tmavého pečiva

tmavá mouka ..... 2½ odměrky (375 g)
kvasnice ..... 1 lžička
cukr ..... 1 pol. lžíce
máslo ..... 1½ pol. lžíce
sušené mléko ..... ½ pol. lžíce
voda ..... 1 1/3 (320 ml)
program ..... TĚSTO

Žemle Chelsea

hladká světlá mouka ..... 1¼ odměrky (180 g)
kvasnice ..... ½ lžičky
máslo ..... 1 pol. lžíce
sušené mléko ..... 1 pol. lžíce
sůl ..... ½ lžičky
vejce ..... střední
voda ..... 2/5 odměrky (100 ml)
½ odměrky míchaného sušeného ovoce
50 g jemný hnědý cukr
program ..... TĚSTO
špetka Směsi koření

1 Zadělejte zlehka těsto a vyválejte jej do obdélníkového tvaru 26 cm x 20 cm.
2 Promíchejte směs sušeného ovoce, jemného hnědého cukru a špetky skořice. Potřete těsto rozpuštěným máslem a na povrch rozložte sušené ovoce. Zatočte jej od delší strany a nakrájejte na 8 až 10 plátků. Naskládejte je na vymazaný plech a nechejte je odležet, až se zvětší do požadované velikosti.
3 Pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 15 minut až se zbarví do zlatohnědé barvy.
4 Nechejte vychladnout. Polijte polevou.

Koblihy s džemem

hladká světlá mouka ..... 1¼ odměrky (180 g)
kvasnice ..... ½ lžičky
máslo ..... 1 pol. lžíce
sušené mléko ..... 1 pol. lžíce
sůl ..... ½ lžičky
cukr ..... 1 pol. lžíce
vejce ..... střední
voda ..... 2/5 odměrky (100 ml)
program ..... TĚSTO

1 Uválejte těsto na tloušťku 2 cm. Vykrojte 7 cm otvory.
2 Nechejte odležet. Za častého otáčení je po čtyřech smažte zcela ponořené v oleji o teplotě 180°C až mají správnou barvu. Nechejte okapat na kuchyňském papíře.
3 Upečené koblihy naplňte pomocí zdobítka džemem
4 Posypte moučkovým cukrem ochuceným skořicí

Lázeňská žemle

hladká světlá mouka ..... 1¼ odměrky (180 g)
kvasnice ..... ½ lžičky
máslo ..... 1 pol. lžíce
sušené mléko ..... 1 pol. lžíce
sůl ..... ½ lžičky
cukr ..... 1 pol. lžíce
vejce ..... střední
voda ..... 2/5 odměrky (100 ml)
rozinky 75g
směs kůry 15g
program ..... TĚSTO

1 Směs rozdělte na osm dílů. Položte na jemně omaštěný plech. Potřete mlékem a posypte třtinovým cukrem.
2 Nechejte odležet.
3 Pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 15 minut až se pěkně zvedne a zbarví do zlatohněda.

Dánská buchta

světlá mouka ..... 1¼ odměrky (180 g)
kvasnice..... ½ lžičky
máslo ..... ½ odměrky
sušené mléko ..... 1 pol. lžíce
sůl..... ½ lžičky
cukr..... 1 pol. lžíce
vejce ..... střední
voda..... 2/5 odměrky (100 ml)
marcipán..... ½ odměrky
půlené meruňky..... 1 plechovka
program ..... TĚSTO

1. Zpracujte máslo pomocí nože až změkne a vytvořte z něj obdélníkový tvar široký přibližně 2 cm.
2. Zadělejte zlehka těsto a vyválejte jej do obdélníkového tvaru, který bude přibližně třikrát širší než je máslo. Máslo položte do středu těsta a uzavřete jej překrytím horní a spodní části těsta přes střed a otevřené strany uzavřete válečkem na těsto.
3. Otočte těsto tak, aby záhyby byly po stranách a rozválejte jej do pásu, který bude třikrát delší než jeho šířka. Přeložte spodní třetinu nahoru a horní třetinu dolů. Zakryjte a nechejte odležet 10 až 15 minut. Otočte, zopakujte rozválení těsta, přehněte a opět nechejte odležet. Toto zopakujte ještě dvakrát. Rozválejte těsto na tenký plát a rozkrájejte na 10 cm čtverečky.
4. Do středu vložte malé množství marcipánu, nahoru přidejte jednu nebo dvě poloviny meruňky z plechovky. Přeložte protilehlé rohy ke středu nebo přeložte všechny čtyři rohy a potřete je rozšlehaným vajíčkem. Nechejte uležet, potřete rozšlehaným vajíčkem a pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 15 minut až se zbarví do zlatohněda. Ještě horké potřete silnou vrstvou polevy a ozdobte sekanými oříšky a třešněmi.

Francouzská veka

kvasnice..... ½ lžičky
světlá mouka ..... 1¼ odměrky (180 g)
cukr ..... 1 lžička
sušené mléko ..... 1 pol. lžíce
sůl ..... ½ lžičky
voda ..... 3/5 odměrky (160 ml)
program ..... TĚSTO

1. Těsto rozdělte na dva díly. Každou část rozválejte na pásky 25 cm x 8 cm. Z delší části je srolujte a vytvořte dvě veky. Na každé vece udělejte 3 až 4 šikmé zářezy.
2. Nechejte odležet. Každou veku potřete bílkem a posypte dvěma lžičkami sezamových semínek. Pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 12 minut až se zbarví do zlatohnědé barvy.

Sally Lunn

kvasnice ..... ½ lžičky
světlá mouka ..... 1¼ odměrky (180 g)
cukr ..... 1 lžička
máslo ..... 1½ pol. lžíce
sušené mléko ..... 1 pol. lžíce
sůl..... ½ lžičky
voda ..... 1/2 odměrky (130 ml)
program ..... TĚSTO

1. Těsto vylijte do 15 cm formy na dorty. Nechejte odležet, než se objem zvětší dvojnásobně.
2. Pečte při teplotě 220 °C po dobu 15 až 20 minut, až se zbarví dohněda.
3. Rozpusťte dvě polévkové lžičky cukru v jedné polévkové lžičce vroucí vody. Tímto roztokem potřete Sally Lunn. Před vyklopením z formy nechejte vychladnout 5 až 10 minut.

Sýrová brioška

kvasnice ..... ½ lžičky
světlá mouka ..... 1¼ odměrky (180 g)
cukr ..... 2 lžičky
máslo ..... 1½ pol. lžíce
sušené mléko ..... 1 pol. lžíce
sůl ..... ½ lžičky
sýr, strouhaný ..... ½ odměrky
vejce ..... 2 střední
voda ..... 1/3 odměrky (80 ml)
program ..... TĚSTO

1. Vytvarujte tři čtvrtiny těsta do oválů a umístěte je na dno jemně vymazané nádoby na briošky. Ve středu vytlačte otvor. Zbytek těsta vytvarujte do oválu a umístěte jej do středu. Zlehka jej zatlačte dolů.
2. Nechejte uležet, potřete rozšlehaným vajíčkem a pečte při teplotě 190°C po dobu 10 až 20 minut až se zbarví do zlatohněda.

Vdolky

kvasnice ..... ½ lžičky
světlá mouka ..... 1½ odměrky (220 g)
cukr ..... 1 lžička
máslo ..... 1½ pol. lžíce
sůl ..... ½ lžičky
vejce ..... 1 střední
voda ..... 3/5 odměrky (150 ml)
program ..... TĚSTO

1. Zadělejte zlehka těsto a rozválejte jej na tloušťku 6 mm. Vykrojte kolečka o průměru 8 cm. Vdolky naskládejte na dobře vysypaný plech a posypte krupicí.
2. Zakryjte je vlhkou utěrkou a nechejte zvětšit přibližně na dvojnásobnou velikost.
3. Pečte při teplotě 230°C po dobu 8 až 10 minut až se uvnitř vytvoří dutina.

Pizza

kvasnice ..... ½ lžičky
světlá mouka ..... 1½ odměrky (220 g)
cukr ..... ½ pol. lžíce
máslo ..... 1 pol. lžíce
sušené mléko ..... 1 pol. lžíce
sůl ..... 1 lžička
voda ..... 4/5 odměrky (210 ml)
osušená nasekaná rajčata ..... 1 plechovka
tuňák ..... 1 plechovka
černé olivy, vypeckované ..... 100 g
strouhaný sýr ..... 150 g
program ..... TĚSTO

1. Rozválejte těsto na tenký plát o průměru 25 cm. Umístěte jej na vymazaný plech a nechejte nakynout. Na povrch vyskládejte rajčata, tuňáka, sýr a posypte olivami.
2. Pečte při teplotě 220°C po dobu 15 až 20 minut až se zbarví dohněda.

Pitta

kvasnice ..... ½ lžičky
celozrnná mouka ..... 1¼ odměrky (180 g)
cukr ..... ½ lžičky
sůl ..... ½ lžičky
voda ..... 3/5 odměrky (150 ml)
program ..... TĚSTO

1. Těsto rozdělte na 4 kousků. Rozválejte jej do oválů o rozměrech přibližně 25 cm x 13 cm. Naskládejte je na plech.
2. Nechejte je odležet osm minut. Pečte při teplotě 240°C po dobu 6 až 9 minut.
3. Abyste je udrželi v měkkém a ohebném stavu, zabalte je do čisté a navlhčené utěrky. Při pečení zamezte přílišnému zhnědnutí kůrky, protože se pitta před podáváním ještě znovu tepelně zpracovává.

Pikniková skládanka

kvasnice ..... ½ lžičky
tmavá mouka ..... 1½ odměrky (220 g)
cukr ..... ½ pol. lžíce
máslo ..... 1 pol. lžíce
sušené mléko ..... 1 pol. lžíce
sůl ..... 1 lžička
voda ..... 1 odměrka (240 ml)
Prorostlá slanina, nakrájená ..... 100 g
1 stroužek česneku najemno nakrájený
Strouhaný sýr ..... ½ odměrky
1 Nakrájené rajče
program ..... TĚSTO

1. Změkčete slaninu a cibuli v mikrovlnné troubě na vysokém výkonu po dobu 3 až 4 minuty, nebo krátce osmahněte.
2. Uválejte těsto do obdélníkového tvaru 30 cm x 35 cm. Na delších stranách nařízněte šikmo těsto po 2,5 cm. Střed o délce 7,5 cm nechejte nerozřezaný. Vytvořte vrstvu z přísad. Překládejte střídavě pásky, abyste vytvořili pletenec. Na koncích je dobře slepte. Potřete rozšlehanými vejci. Položte na vymaštěný plech.
3. Nechejte odležet. Pečte při teplotě 220 °C po dobu 30 až 40 minut až se zbarví dohněda

Croissanty

kvasnice ..... ½ lžičky
světlá mouka ..... 1½ odměrky (220 g)
cukr ..... 1 lžička
máslo ..... 1½ pol. lžíce
sůl ..... ½ lžičky
jedno stř. vejce
voda ..... 3/5 odměrky (150 ml)
máslo ..... 10 pol. lžic
program ..... TĚSTO

1. Uválejte těsto do obdélníkového tvaru 20 cm x 25 cm. Máslo rozdělte na tři díly. Nadrobte jednu část na dvou třetinách těsta. Přeložte spodní třetinu nahoru a horní třetinu dolů. Kraje uzavřete válečkem na těsto. Otočte těsto tak, aby přeložený kraj byl na boku. Rozválejte do oblého tvaru, nadrobte druhou část másla a pokračujte, jak bylo uvedeno výše. Stejný postup zopakujte i u třetího dílu másla. Zakryjte těsto a nechejte jej odležet v ledničce po dobu 30 minut.
2. Rozválejte těsto a rozdělte jej na čtyři čtvrtiny. Každou čtvrtku rozdělte na dva trojúhelníky. Volně zatočte každý trojúhelník tak, aby špička zůstala dole. Zatočte do obloučku.
3. Nechejte odležet až se objem zvětší dvojnásobně. Potřete rozšlehaným vajíčkem a pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 15 minut do křupava a až se zbarví dohněda.

9.10. Koláče a čajové pečivo

U těchto receptů používejte program PEČENÍ. Tento program můžete použít pro pečení dortků a čajového pečiva. Zákusek je vyráběn podle receptu v oddělené nádobě na míchání a potom je upečen uvnitř pečící nádoby zařízení. Pro odměřování používejte vždy dodávanou čajovou a polévkovou lžičku. Zkontrolujte, že je z pečící nádoby vyjmuto hnětací rameno a před přidáním směsi vyložte vnitřek pečící nádoby papírem na pečení. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení. Délka pečení je 1 hodina.

POZNÁMKA: V případě, že dodržujete bezlepkovou dietu můžete po nahrazení bezlepkovou moukou vyrábět následující dorte a čajové pečivo. V případě, že je vyžadována mouka s přísadou kypřícího prášku, můžete do bezlepkové mouky přidat jednu čajovou lžičku bezlepkového kypřícího prášku do pečiva.

Ovocný dort

míchané sušené ovoce ..... 350 g
sekané datle ..... 50 g
sekané vlašské ořechy ..... 50 g
nakrájené třešně ..... ½ odměrky
voda ..... 1 1/5 odměrky (300 ml)
máslo ..... 5 pol. lžic
3 středně velká vejce, rozšlehaná
hladká mouka ..... 1¼ odměrky (180 g)
jedlá soda ..... 1 lžička (5 ml)
program ..... PEČENÍ

1. Dejte dohromady ovoce, datle, vlašské ořechy, třešně, vodu a máslo a zhřejte, až se rozpustí tuk a zahřeje se ovoce. Můžete to provést v malém hrnci na sporáku nebo v mikrovlnné troubě. Vysoký výkon na 4 až 5 minut.
2. Nechejte vychladnout a přidejte vejce, mouku a jedlou sodu. Dobře promíchejte.
3. Vyjměte z pečící nádoby hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení.
4. Do pečící nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení.
5. Vyberte program PEČENÍ - dort se bude péct hodinu.
6. Po pečení vyzkoušejte špejlí, jestli je dort hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, vyberte opět program PEČENÍ a pečte dalších 3 až 5 minut.

V případě, že je těsto stále lepivé, dopeče se v průběhu odstavení.

7. Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečící nádobu ze zařízení. Před vyjmutím ji ponechejte 5 až 10 minut vychladnout.

Marmeládový dort

máslo ..... ½ odměrky
jemně mletý hnědý cukr ..... 3½ pol. lžice
2 středně velká vejce
mouka s kypřícím práškem 1½ odměrky (220 g)
zázvor ..... 1½ lžičky (8 ml)
pomerančová marmeláda .....7 pol. lžíc (105 ml)
mléko .....3 pol. lžíce (45 ml)
program ..... PEČENÍ

1. Utřete máslo s cukrem.
2. Postupně přidejte vejce.
3. Přidejte prosetou mouku a zázvor.
4. Zamíchejte marmeládu a mléko.
5. Z pečící nádoby vyjměte hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení.
6. Do pečící nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení.
7. Povrch posypejte míchanou kůrou.
8. Vyberte program PEČENÍ.
9. Po 45 minutách vyzkoušejte špejlí jestli je dort hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, pečte dalších 3 až 5 minut. Poté stiskněte STOP. V případě, že je těsto stále lepivé, dopeče se v průběhu odstavení.
10. Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečící nádobu ze zařízení. Před vyjmutím ji ponechejte 5 až 10 minut vychladnout.

Perník

třtinový cukr ..... 1½ pol. lžíce
máslo ..... 5 pol. lžic
zlatý sirup ..... 3½ pol. lžic
melasa ..... 5 pol. lžic
hladká mouka ..... 1⅛ odměrky (170 g)
zázvor ..... 1½ lžičky (8 ml)
kypřící prášek do pečiva ..... 1½ lžičky (8 ml)
jedlá soda ..... ½ lžičky (3 ml)
sůl ..... ½ lžičky (3 ml)
mléko ..... 3/5 odměrek (150 ml)
středně velké vejce, rozšlehané ..... 1 ks
program ..... PEČENÍ

1. Zahřejte cukr, máslo, zlatý sirup a melasu až se rozpustí. Můžete to provést v malém hrnci na sporáku nebo v mikrovlnné troubě. Vysoký výkon na 1 minutu.
2. Zamíchejte všechny suché proseté přísady.
3. Nalijte mléko a rozšlehané vejce.
4. Dobře promíchejte dřevěnou vařečkou.
5. Vyjměte z pečící nádoby hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení.
6. Do pečící nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení.
7. Vyberte program PEČENÍ a pečte 35 minut.
8. Poté vyzkoušejte špejlí jestli je dort hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, pečte dalších 3 až 5 minut. Poté stiskněte STOP. V případě, že je těsto stále lepivé, dopeče se v průběhu odstavení.
9. Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečící nádobu ze zařízení. Před vyjmutím ji ponechejte 5 až 10 minut vychladnout.

Banánové čajové pečivo

mouka s kypřícím práškem 1⅛ odměrky (170 g)
jedlá soda ..... ¼ lžičky (1½ ml)
sůl ..... ½ lžičky (3 ml)
máslo ..... 5 pol. lžic
moučkový cukr ..... 3½ pol. lžice
banány, oloupané a rozmačkané..... 500 g
1 Středně velké vejce,rozšlehané
program ..... PEČENÍ
Doplňková poleva: Meruňkový džem, vlašské ořechy/ banánové lupínky

1. Prosejte mouku, sůl a sodu do jedné mísy.
2. Rozetřete máslo do mouky, až vznikne jemná strouhanka.
3. Přimíchejte cukr, banány a rozšlehané vejce a dobře promíchejte.
4. Vyjměte z pečící nádoby hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení.
5. Do pečící nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení.
6. Vyberte program PEČENÍ a pečte 45 minut.
7. Poté vyzkoušejte špejlí jestli je dort hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, pečte dalších 3 až 5 minut. Poté stiskněte STOP. V případě, že je těsto stále lepivé, dopeče se v průběhu odstavení.
8. Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečící nádobu ze zařízení a před vyjmutím dorte ji ponechejte 5 až 10 minut vychladnout.
9. Pokud si budete přát, můžete jej polít polevou. Zjemněte džem, namažte jej na ještě horký bochník a posypejte vlašskými ořechy nebo banánovými lupínky.

Rychlá bábovka

polohrubá mouka ..... 2 hrnky
cukr ..... 1 hrnek
1 smetana ..... 250 ml
vejce .....3 kusy
prášek do pečiva .....½ sáčku

POZNÁMKA: Do světlé bábovky přidejte ještě vanilkový cukr, do tmavé 1 lžičku kakaa.

Program TĚSTO pusťte na 10 minut, těsto se promíchá. Poté zapněte program PEČENÍ.

Mazanec

polohrubá mouka ..... 500 g
mléko ..... 350 ml
tuk ..... 100 g
3 žloutky
cukr .....5 lžic
sůl ..... 1 lžička
sušené droždí ..... 1 lžička
citrónová kůra, vanilka
program .....FRANCOUZSKÝ

9.11 Marmeláda

Vaše pekárna snadno uvaří marmeládu nebo džem. Přestože jste nikdy marmeládu nevařili, určitě to teď zkuste.

Postup je následující:

1. Omyjte a očistěte čerstvé ovoce. Ovoce se slupkou (jablka, broskve) oloupejte.
2. Vždy používejte doporučená množství, jinak riskujete, že marmeláda se uvaří příliš brzy nebo přeteče.
3. Navažte ovoce, nasekejte jen na kousky menší než 1 cm nebo je propasírujte.
4. Doplňte želírujícím cukrem. Nepoužívejte normální cukr, protože marmeláda by nebyla dost hustá.
5. Nasypte ovoce s cukrem do pečicí nádoby a promíchejte.
6. Nastavte program DŽEM.
7. Během přípravy můžete opatrně stírat ze stěn cukr s ovocem.
8. Po 1h 20min je program ukončen. Marmeládou naplňte sklenky s víčkem a pevně uzavřete.

Jahodová marmeláda
jahody ..... 900 g
želírovací cukr ..... 2½ odměrky
citrónová šťáva 1lžička

Marmeláda z lesních plodů
ostružiny, maliny nebo borůvky ..... 950 g
želírovací cukr ..... 2½ odměrky
citrónová šťáva ..... 1 lžička

Pomerančový džem
oloupané a jemně krájené pomeranče ..... 900 g
želírovací cukr ..... 2½ odměrky

Časový rozvrh pečení jednotlivých programů

	1			2	3			4			5			6			7	8	9		10			11		
Jméno programu	**ZÁKLADNÍ**			**RYCHLÝ**	**FRANCOUZSKÝ**			**RAPID**			**CELOZRNNÝ**			**DORT**			**TĚSTO**	**PEČENÍ**	**DŽEM**		**TOAST**			**BEZLEPKOVÝ**		
Hmotnost bochníku	0,9	1,13	1,36	1:58	0,9	1,13	1,36	0,9	1,13	1,36	0,9	1,13	1,36	0,9	1,13	1,36	1:50	1:00	1:20		0,9	1,13	1,36	0,9	1,13	1,36
Celkový čas	3:20	3:30	3:30		3:40	3:50	3:50	1:52	1:58	1:58	3:30	3:40	3:40	3:00	3:10	3:20					3:00	3:05	3:10		2:50	
Předehřev: Motor nepracuje Zahřívání zapnuto / vypnuto - 5 / 25 s Teplota < 21°C	17 min	20 min	20 min	-	19 min	22 min	22 min	3 min	4 min	4 min	17 min	20 min	20 min	6 min	11 min	11 min	22 min	-	Zahřívání teplota < 100°C	15 min	7 min	8 min	9 min		3 min	
Pomalé míchání	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	-	Pomalé míchání	45 min	3 min	3 min	3 min		2 min	
Rychlé hnětení	3 min	3 min	3 min	5 min	3 min	3 min	3 min	2 min	2 min	2 min	2 min	2 min	2 min	2 min	2 min	2 min	2 min	-	Zahřívání vypnuto	20 min	2 min	2 min	2 min		3 min	
Hnětení pomalé a rychlé Zahřívání zapnuto / vypnuto - 5 / 25 s pokud je teplota < 21°C	13 min	13 min	13 min	10 min	16 min	16 min	16 min	5 min	5 min	5 min	13 min	13 min	13 min	10 min	10 min	10 min	16 min	-	je hotov	12x pípne	13 min	13 min	13 min		12 min	
1. kynutí Zahřívání zapnuto / vypnuto - 5 / 25 s pokud je teplota < 21°C	45 min	45 min	45 min	-	45 min	45 min	45 min	-	-	-	45 min	45 min	45 min	40 min	40 min	40 min	-	-			45 min	45 min	45 min		10 min	
Splasknutí	0,5 min	0,5 min	0,5 min	10 min	0,5 min	0,5 min	0,5 min	-	-	-	0,5 min	0,5 min	0,5 min	0,5 min	0,5 min	0,5 min	-	-			0,5 min	0,5 min	0,5 min		0,5 min	
2. kynutí Zahřívání zapnuto / vypnuto - 5 / 25 s pokud je teplota < 21°C	18 min	18 min	18 min	-	25 min	25 min	25 min	7 min	7 min	7 min	18 min	18 min	18 min	20 min	20 min	20 min	45 min	-			18 min	18 min	18 min		19 min	
Splasknutí	0,5 min	0,5 min	0,5 min	-	0,5 min	0,5 min	0,5 min	-	-	-	0,5 min	0,5 min	0,5 min	0,5 min	0,5 min	0,5 min	0,5 min	-			0,5 min	0,5 min	0,5 min		0,5 min	
3. kynutí Zahřívání zapnuto / vypnuto - 5 / 25 s pokud je teplota < 35°C	45 min	45 min	45 min	-	50 min	50 min	50 min	32 min	32 min	32 min	56 min	56 min	56 min	45 min	45 min	45 min	22 min	-			39 min	39 min	39 min		45 min	
Pečení Zahřívání zapnuto / vypnuto - 22 / 8 s pokud je teplota < 135°C zapnuto / vypnuto - 5 / 25 s pokud je teplota = 135°C	55 min	62 min	62 min	90 min	58 min	65 min	65 min	60 min	65 min	65 min	55 min	62 min	62 min	53 min	58 min	58 min	12 x pípne	60 min			52 min	56 min	60 min		75 min	
Udržování teploty Zahřívání zapnuto / vypnuto - 22 / 8 s teplota 87 - 89°C	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	-	60 min			60 min	60 min	60 min		60 min	
Maximální doba časovače	13:00	13:00	13:00	-	13:00	13:00	13:00	-	-	-	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00			13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00

postup programu

Technické parametry:

Napájení:	230 V~ 50 Hz
Příkon:	1100 W
Počet programů:	11
Hmotnost:	6,8 kg
Rozměry:	(v x š x h) 280 x 420 x 260 mm
Rozměry s obalem:	(v x š x h) 344 x 476 x 304 mm

Záruční prohlášení

Děkujeme Vám za důvěru v tento výrobek. Věříme, že s ním budete maximálně spokojeni. Jestliže jste se rozhodli zakoupit některý výrobek z oblasti drobných kuchyňských spotřebičů, péče o tělo nebo spotřební elektroniky, dovolujeme si Vás upozornit na několik skutečností.

- Při vybírání přístroje pečlivě zvažte, jaké funkce od přístroje požadujete. Pokud Vám nebude výrobek v budoucnu vyhovovat, není tato skutečnost důvodem k reklamaci.
- Před prvním použitím si pozorně přečtěte přiložený návod a důsledně se jím řiďte.
- Veškeré výrobky slouží pro domácí použití. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných výrobců.
- Všechny doklady o koupi a o případných opravách Vašeho výrobku pečlivě uschovejte po dobu 3 let pro poskytnutí maximálně kvalitního záručního a pozáručního servisu.

Na tento domácí spotřebič poskytujeme záruku na bezchybnou funkci po dobu **24 měsíců** od data zakoupení výrobku spotřebitelem. Záruka se vztahuje na závady způsobené chybou výroby nebo vadou materiálu.

Záruku lze uplatňovat u organizace, u které byl výrobek zakoupen. Záruka je neplatná, jestliže je závada způsobena mechanickým poškozením (např. při přepravě), nesprávným používáním nebo používáním v rozporu s návodem k obsluze, neodvratnou událostí (např. živelná pohroma), byl-li výrobek připojen na jiné síťové napětí, než pro které je určen a také v případě úprav nebo oprav provedených osobami, jež k tomuto zákroku nemají oprávnění. Výrobky jsou určeny pro použití v domácnosti. Při použití jiným způsobem nemůže být záruka uplatněna.

V případě poruchy se obraťte na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili, nebo na celostátního nositele servisu, firmu Interservis Liberec s r.o. Při reklamaci je potřeba doložit doklad o koupi výrobku.

V případě nerespektování těchto zásad nemůžeme uznat případnou reklamaci.

Servis: Interservis Liberec s r.o.,
28.října 41, 460 07 Liberec 7,
www.inter-servis.cz, tel.: 482771547

Zpětný odběr elektroodpadu



Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (z domácnosti)

Uvedený symbol na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma. 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, nejbližšího sběrného místa, v Zákonu o odpadech příslušné země, v ČR č. 185/2001 Sb. v platném znění. Dále rovněž na www.zasobovani.cz/odber a na internetových stránkách www.elektrowin.cz a www.asekol.cz (likvidace elektroodpadu).

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Dovozce: Zásobování a.s., Chloumecká 3376, 276 01 Mělník, Česká republika, www.EVA.cz

Professor DP-05

11 programů
příkon: 1100 W
230 V ~ 50 Hz

Zásobování a.s.
Chloumecká 3376, 276 01 Mělník
IČ: 46354221
www.EVA.cz

Automatická domáca pekáreň

Professor DP-05



NÁVOD NA POUŽITIE

Obsah

1. Úvod ... 3
2. Dôležité bezpečnostné upozornenia ... 3
3. Čo by ste mali vedieť, než začnete ... 3
3.1. O chlebe ... 3
3.2. O domácich pekárňach ... 3
3.3. Ingrediencie ... 4
3.3.1. Múka ... 4
3.3.2 Kvasnice ... 4
3.3.3. Soľ ... 4
3.3.4. Maslo alebo tuk ... 4
3.3.5. Voda ... 4
3.3.6. Ostatné prísady ... 4
3.4. Tipy pre používanie zmesí na výrobu chleba ... 5
3.5. Prostredie ... 5
3.6. Uchovanie vášho chleba ... 5
3.7. Pamäť ... 5
3.8. Varovné hlásenia na displeji ... 5
3.9. Pred prvým použitím ... 5
4. Prezrite si príslušenstvo ... 5
5. Ovládanie pekárne ... 5
5.1. Tlačidlá ... 5
5.2. Vyskúšajte si ovládanie pekárne! ... 5
5.3. Programy ... 5
5.4. Ako používať časovač ... 6
6. Váš prvý bochník ... 6
7. Problémy? ... 7
7.1. Často kladené otázky ... 7
7.2. Nevykysnuté bochníky ... 7
7.3. Bochník príliš vykysol a dotýka sa viečka! ... 7
7.4. Bochník nemá hladký povrch ... 7
7.5. Prečo je v mojom chlebe príliš veľa vzduchových káps v štruktúre? ... 7
7.6. Môj chlieb po nakysnutí trochu opadol. ... 7
7.7. Prečo je môj chlieb svetlý a lepivý? ... 8
7.8. Na spodnej časti a po bokoch bochníka je väčšie množstvo múky. ... 8
7.9. Prečo je môj chlieb naklonený? ... 8
7.10. Prečo môj chlieb nebol premiesený? ... 8
7.11. Môj chlieb nebol upečený. ... 8
7.12. Boky chleba opadli a spodok je vlhký. ... 8
7.13. Počas pečenia chleba cítim spáleninu. Z odparovacích otvorov vidím stúpať dym. ... 8
7.14. Po vyklopení chleba v ňom uviazlo hnetacie rameno. ... 8
7.15. Kôrka je posiata jamkami a počas chladnutia mäkne. Ako môžem udržať kôrku chrumkavú? ... 8
7.16. Krajce chleba sú nerovnomerné a sú lepivé. ... 8
8. Čistenie a údržba ... 8
8.1. Nádoba na pečenie a metly ... 8
8.2. Pekáreň ... 8
9. Recepty ... 9
9.1. Biely chlieb ... 9
9.2. Tmavý chlieb ... 9
9.3. Celozrnný chlieb ... 9
9.4. Francúzsky chlieb ... 10
9.5. Sendvičový chlieb ... 10
9.6. Ciabatta ... 10
9.7. Bezlepkové recepty ... 10
9.8. Ochutené bezlepkové bochníky ... 10
9.9. Recepty na cesto, program CESTO ... 11
9.10. Koláče a čajové pečivo ... 13
9.11 Marmeláda ... 13
Časový rozvrh pečenia jednotlivých programov ... 14
Technické parametre: ... 15
Vyhlásenie o záruke ... 15
Spätný odber elektroodpadu ... 15

Upečte si svoj bochník!

Prosíme, prečítajte si nasledujúce inštrukcie. Začnite tu

1. Úvod

Vaša domáca pekáreň je výsledkom dlhoročného vývoja a skúseností s domácimi pekárňami. Ak ste nikdy vlastný chlieb nepiekli, sú pre vás informácie v tomto návode bezpodmienečne nutné na to, aby ste dosiahli čo možno najlepšie výsledky.
Existuje niekoľko podstatných rozdielov medzi pečením chleba ručne a v domácej pekárni. Preto je najlepšie, ak pristupujete k pečeniu v domácej pekárni bez akýchkoľvek predsudkov.

Automatická piecka na chlieb Professor je ideálnym prostriedkom pre každého, koho predtým odradila výroba vlastného chleba. Skúsení pekári sa môžu tešiť z automatického spôsobu výroby rodinných pochúťok. Jednou z hlavných výhod je, že najúnavnejšia časť pečenia chleba, tzn. hnetenie, je celkom automatizovaná. Dĺžku hnetenia môžete využiť podľa svojich predstáv a navyše nebudete musieť umývať žiadny ďalší riad, pretože hnetenie prebieha v rovnakej nádobe ako pečenie.

Tento návod bol vytvorený na to, aby ste dosiahli vynikajúce výsledky už pri pečení vášho prvého bochníka. Je tu uvedených veľa rozličných receptov, ktoré využívajú všetky funkcie a programy tohto prístroja. Tieto recepty boli vytvorené preto, aby ste sa naučili vašu domácu pekáreň používať intuitívne. To vám umožní upravovať recepty a príp. si vytvárať svoje vlastné. Časom pravdepodobne zistíte, že väčšina receptov sú variácie na recepty uvedené v tomto návode.

Prosíme, uschovajte škatuľu a obaly od domácej pekárne
Obal je špeciálne vytvorený pre bezpečný transport tohto prístroja. Ak budete niekedy prístroj zasielať do servisu a nezašlete ho v originálnom balení, hrozí nebezpečenstvo poškodenia výrobku.

Pekáreň je určená iba na použitie v domácnosti, na pečenie maximálne dvoch bochníkov denne.

2. Dôležité bezpečnostné upozornenia

Prosíme, prečítajte a uchovajte pre neskoršie nahliadnutie.

- Prosíme, prečítajte si celý návod pred prvým použitím vašej domácej pekárne.
- Uistite sa, že napätie vo vašej el. sieti je 230 V.
- Nenechajte deti pracovať s pekárňou bez dozoru.
- Nikdy nesiahajte do nádoby na chlieb, ak je pekáreň v prevádzke.
- Nikdy nenamáčajte prívodný kábel ani prístroj do vody ani iných kvapalín.
- Nezakrývajte otvory pre únik pary.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov pekárne, keď je prístroj v prevádzke.
- Nepoužívajte pekáreň vonku.
- Umiestnite pekáreň min. 5 cm od steny a akýchkoľvek predmetov.
- Pri čistení a ak nie je prístroj používaný, ho vždy odpojte od siete.
- Pred čistením nechajte pekáreň dôkladne vychladnúť.
- Prístroj postavte na rovný povrch a uistite sa, že všetky nožičky majú gumové protišmykové podložky.
- Nenechávajte prívodný kábel visieť cez okraj pracovnej dosky.
- Vždy na prenášanie prístroja použite obe ruky.
- Zvonku prístroj čistite iba vlhkou handričkou. Nádoba na pečenie by mala byť po každom použití vyčistená saponátom, opláchnutá a vysušená. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky či rozpúšťadlá!
- Ak sa nádoba na pečenie poškriabe alebo inak poškodí, ďalej ju nepoužívajte a kontaktujte servis (predajcu).
- Nepoužívajte prístroj, ak je poškodený prívodný kábel.
- Pred nastavením časovača na noc venujte maximálnu pozornosť pomeru ingrediencií, aby nedošlo k pretečeniu bochníka.
- Nevkladajte do prístroja žiadne predmety.
- Pekáreň nesmie byť obsluhovaná deťmi a osobami s obmedzenou schopnosťou pohybu a orientácie.

Prístroj je určený iba na použitie v domácnosti.

3. Čo by ste mali vedieť, než začnete

3.1. O chlebe

Chlieb je jeden z najstarších pokrmov, ktoré poznáme. Krátko po tom, čo sa človek naučil pestovať obilie, stal sa chlieb hlavným pokrmom ľudí po celom svete. Každá kultúra vyvinula svoju vlastnú metódu prípravy chleba použitím miestnych surovín. Tento trend pretrváva dodnes. Dokonca aj chlieb predávaný v supermarketoch sa líši v jednotlivých krajinách.
Nezáleží na tom, aké druhy chleba ponúkajú v pekárňach a supermarketoch. Nič sa nevyrovná vôni a chuti chleba, ktorý ste práve doma upiekli.

3.2. O domácich pekárňach

S pokračujúcim úspechom domácich pekární je potešujúce zistiť, že v skutočnosti pomáhajú zachovať tradíciu domáceho pečenia chleba.
Ako ostatné domáce spotrebiče, taktiež pekáreň vám ušetrí čas a prácu. Najväčšou výhodou pekárne je, že všetky procesy – hnetenie, kysnutie aj pečenie prebieha v jedinej nádobe. Vaša domáca pekáreň vám umožní piecť stále krásne bochníky za predpokladu, že sa budete riadiť inštrukciami a pochopíte niekoľko základných pravidiel.
Ak neradi jete chlieb so vzhľadom a tvrdosťou škvarobetónovej tvárnice, nepredpokladajte, že na to vaša pekáreň bude myslieť. Nemôže vám povedať, že ste zabudli do cesta pridať kvasnice alebo že použitá múka bola slabšej kvality alebo zle odmeraná.

3.3. Ingrediencie

Najdôležitejším krokom pri príprave domáceho chleba je výber surovín. Vy a vaša pekáreň budete mať mimoriadne výsledky iba so správnymi surovinami. Riaďte sa týmto pravidlom: najlepšie suroviny – najlepšie výsledky. Mizerné suroviny – mizerné výsledky. Napr.: ak použijete dobré kvasnice, dobrú múku a studenú vodu, chlieb vám vykysne v akejkoľvek nádobe. Ak vám teda chlieb nevykysne, nie je pravdepodobne na vine vaša pekáreň, ale niektorá z ingrediencií. Aby sme vám ušetrili čas a umožnili dosahovať zakaždým najlepšie výsledky, začlenili sme do tohto návodu informáciu o jednotlivých surovinách nutných na prípravu chleba.

3.3.1. Múka

Pre pečenie chleba je najdôležitejšou surovinou múka, ktorá obsahuje bielkovinu lepok. Tá dáva bochníku chleba schopnosť udržať svoj tvar a zadržať vo vnútri oxid uhličitý vyprodukovaný kvasnicami. Termín „silná múka" znamená, že táto múka obsahuje vysoké množstvo lepku. Pravdepodobne bola mletá z tvrdej pšenice a je nanajvýš vhodná na prípravu chleba. Chuť a obsah lepku závisí od výrobcu. Ak môžete získať múku priamo od výrobcu, nezabudnite mu oznámiť, že potrebujete hladkú múku s vysokým obsahom lepku.

Tmavá múka Tmavá múka je z 85 % tvorená zrnom, odstránená je väčšina otrúb. Bochníky vyrobené z tmavej múky majú tendenciu vykysnúť menej, než bochníky z bielej múky, pretože použitá múka obsahuje menej lepku. Ak budete kupovať tento typ múky, majte na pamäti, že s hladkou a silnou múkou dosiahnete lepšie výsledky.

Celozrnná múka Táto múka obsahuje všetky časti obilky vrátane otrúb – vonkajších obalov zrna, ktoré sú vynikajúcim zdrojom vlákniny. Rovnako ako pri pečení z tmavej múky, použite silnú múku. Otruby v celozrnnej múke spomaľujú pôsobenie lepku, takže bochníky majú tendenciu kysnúť menej a majú väčšiu hustotu než bochníky z bielej múky. Táto múka je však vynikajúca - vyskúšajte recept na medový celozrnný chlieb. Vaša domáca pekáreň má špeciálny program pre celozrnný chlieb, ktorý venuje viac času hneteniu a kysnutiu.

Jemnozrnná múka Je silná biela múka s pšeničnými a žitnými zrnami, ktorá zaistí vyšší podiel vlákniny, textúru a príchuť. Na výrobu chleba pomocou časovača nepoužívajte jemnozrnnú múku, pretože zrnká absorbujú vodu a zväčšujú svoj objem. Výsledkom by bol chlieb s porušenou štruktúrou.

Špaldová múka Pšenica špalda patrí k najstarším kultúrnym plodinám. Nebola šľachtená a preto si zachovala vynikajúce vlastnosti starých planých odrôd obilnín. Zrno má vysoký obsah a priaznivé zloženie bielkovín a lepku, ktorý je ľahko stráviteľný. Obsahuje kvalitný tuk s vysokým obsahom nenasýtených mastných kyselín, väčšie množstvo minerálnych látok ako sú horčík, vápnik, draslík, fosfor a zinok.

Žitná múka obsahuje niektoré proteíny, ale tieto proteíny nie sú schopné vytvoriť dostatočné množstvo lepku. Z tohto dôvodu bude chlieb pripravený zo žitnej múky veľmi hutný a ťažký. V prípade, že sa v recepte v tejto používateľskej príručke vyskytne žitná múka, nepoužívajte väčšie množstvo tejto múky než je uvedené, pretože by mohlo dôjsť k preťaženiu motora.

3.3.2 Kvasnice

Kvasnice sú živé organizmy, ktoré sa v ceste množia. Produkujú oxid uhličitý, ktorý vytvára v ceste bubliny a tým kysne. Pre pekárne je najjednoduchšie použiť sušené kvasnice, ale je možné pripraviť kvások z obyčajných kvasníc a ten potom pridať do pekárne. V žiadnom prípade nepoužívajte kvasnice z už predtým rozrobeného vrecka alebo balíčka. Pozn.: väčšina sušených kvasníc nie je závislá od prítomnosti cukru.

3.3.3. Soľ

Soľ dodáva chlebu jeho chuť, ale taktiež môže byť použitá na spomalenie rastu kvasníc.

3.3.4. Maslo alebo tuk

Zlepšuje chuť a zmäkčuje bochník, vďaka nemu kôrka hnedne. Namiesto masla môžete použiť margarín alebo olivový olej. Nepoužívajte margaríny, ktoré majú menej než 40 % tuku.

3.3.5. Voda

Používajte mäkkú vodu, ak môžete. Ale vaša domáca pekáreň bude vyrábať výborný chlieb aj s tvrdou vodou. Väčšinou sa diskutuje o teplote vody použitej na chlieb. Odpoveď je jednoduchá. Ak ponoríte ruku do vody a tá vám pripadá chladná, je to v poriadku. Nie je žiadny dôvod, prečo vodu zahrievať. Ak máte pocit, že je voda príliš studená, nechajte ju hodinu odstáť pri izbovej teplote. Horúca voda by mohla zabiť kvasnice.

3.3.6. Ostatné prísady

Ostatné prísady môžu byť čokoľvek: sušené ovocie, syr, orechy, jogurt, cereálie alebo akékoľvek bylinky a korenie. Všetko záleží na vás. Je tu len niekoľko vecí, ktoré je dobré vziať do úvahy, aby výsledky boli čo najlepšie. Vždy sa vyvarujte vlhkého obsahu. Zlaďte objem vecí ako syr, mlieko a čerstvé ovocie s celkovým objemom vody. Pri prvom pokuse skúste pridať suché prísady ako parmezán, sušené mlieko alebo sušené ovocie. Ihneď ako získate skúsenosti s vašou pekárňou a získate odhad, ktoré cesto vyzerá príliš suché alebo príliš vlhké, môžete počas procesu pridávať múku alebo vodu. Nezabudnite pridať soľ, ak pridáte ostatné ingrediencie. Ak sú prísady mokré (jogurt) alebo práškovité (sušené bylinky), pridajte ich hneď na začiatku. Oriešky alebo sušené ovocie môžete pridať až vo chvíli, kedy prístroj začne pípať. To je znamenie, že je čas pridať ďalšie ingrediencie. Nahliadnite do tabuľky na konci návodu a dozviete sa, kedy očakávať pípnutie.

Vajcia: Vajcia sú niekedy pridávané pre zvýšenie nutričnej hodnoty. Môžu taktiež zlepšiť trvanlivosť a farbu pečeného produktu. Používané sú stredne veľké vajcia.

Ovocie: Sušené ovocie je používané v niektorých z nasledujúcich receptov. Celková hmotnosť použitého sušeného ovocia by nemala presiahnuť odporúčanie v receptoch. Ak použijete čerstvé ovocie, riaďte sa iba pokynmi v nasledujúcich receptoch, pretože obsah vody v ovocí ovplyvní celkový objem bochníka.

Otruby: Pre zvýšenie obsahu vlákniny môžete pridať 60 – 75 ml (4 – 5 lyžičiek). Nepoužívajte väčšie množstvo, než je toto odporúčanie, pretože tento prídavok ovplyvní celkový objem bochníka.

Pšeničné klíčky: Môžete pridať 60 ml (4 lyžičky), ktoré pridajú orechovú príchuť.

Byliny: Byliny sa používajú pre pridanie chuti. Môžete ich používať v sušenom stave aj čerstvé. V prípade, že ich používate v sušenom stave, použite iba malé množstvo (1 – 2 čajové lyžičky). Pri čerstvých bylinách sa riaďte pokynmi uvedenými v receptoch.

Orechy: Orechy môžete použiť, ale pred použitím ich jemne nasekajte alebo pomeľte. Nepoužívajte väčšie množstvo, než je odporúčané v receptoch. Výška chleba s orechmi môže byť nižšia, pretože posekané orechy prerezávajú lepkovú štruktúru. Počas pridávania orechov, rovnako tak ako v prípade sušeného ovocia, nesmie celková hmotnosť prekročiť odporúčanie v receptoch. Nezabudnite ich pred použitím posekať na drobné kúsky, pretože tieto úlomky ovplyvnia proces miesenia.

Korenie: Korenie sa používa pre pridanie chuti. Pre ochutenie stačí iba malé množstvo (jedna až dve čajové lyžičky).

Semienka: Pre pridanie chuti a štruktúry môžete pridávať rôzne semienka. Pri použití väčších semienok by ste mali byť obozretní, pretože vďaka svojej tvrdosti by mohli poškrabať nepriľnavý povrch nádoby.

3.4. Tipy pre používanie zmesí na výrobu chleba

Keď používate pripravené zmesi na výrobu chleba, kde je obsah kvasníc už v balení, môžete použiť program rýchleho pečenia (1 hodina 58 minút) pre všetky druhy zmesí. Odmerajte správne množstvo zmesi.
Dajte obsah balenia do nádoby na pečenie a pridajte odporúčané množstvo vody z receptu uvedeného na obale. Vyberte program RÝCHLY alebo TOAST a stlačte tlačidlo Štart.
Nevieme, ako veľký je obsah kvasníc v zmesi, a z tohto dôvodu taktiež nevieme, ako nakysne cesto. Odporúčame vám, aby ste podľa vyskúšaných výsledkov pri ďalšom pečení pridali alebo ubrali zmesi, ktorú používate. Keď používate pripravené zmesi na výrobu chleba, kde sú kvasnice dodávané v špeciálnom vrecku, vyberte program podľa typu múky v zmesi. Napríklad, pri použití zmesi bielej a tmavej múky použite program ZÁKLADNÝ a v prípade použitia celozrnnej múky použite program CELOZRNNÝ. Množstvo kvasníc a vody pridajte proporcionálne podľa receptu uvedeného v používateľskej príručke.

3.5. Prostredie

V neposlednom rade je dôležité prostredie, v ktorom je chlieb pripravovaný. Domáca pekáreň bude dobre pracovať v širokom rozpätí teplôt, ale môže tu byť až 15 % rozdiel vo veľkosti bochníka, ktorý vykysol vo veľmi teplej a veľmi studenej miestnosti. Neumiestňujte vašu pekáreň do prievanu. Prístroj poskytuje cestu ochranu pred prievanom, ale to má svoje hranice. Ak je v miestnosti vysoká vlhkosť vzduchu, môže to ovplyvniť vykysnutie bochníka. Zásadné pravidlo je: ak je v miestnosti príjemne vám, je v nej príjemne aj vašej pekárni. Najlepšia teplota v miestnosti je medzi 18 °C a 23 °C.

3.6. Uchovanie vášho chleba

Doma vyrobený chlieb neobsahuje žiadne konzervanty. Ak ho však uložíte do chladničky v čistej nádobe bez prístupu vzduchu, mal by vydržať 5 – 7 dní. Chlieb je taktiež vhodný na zmrazovanie. Pred vložením do mrazničke najprv chlieb zabaľte do PE vrecka a schlaďte v chladničke.

3.7. Pamäť

Ak počas pečenia vypadne prúd, pečenie sa automaticky obnoví, ak do 15 minút je dodávka prúdu obnovená. Ak výpadok prúdu trvá dlhšie než 15 minút, musíte vypnúť pekáreň a ingrediencie vyhodiť. Po obnovení dodávky musíte celý cyklus pečenia opakovať od začiatku.

3.8. Varovné hlásenia na displeji

1. Ak sa na displeji objaví H:HH po zapnutí programu (pozri obrázok), znamená to, že teplota vo vnútri nádoby je príliš vysoká. Prerušte program tlačidlom ŠTART/STOP a odpojte pekáreň od el. siete. Otvorte veko a nechajte pekáreň vychladnúť. Po vychladnutí môžete opäť začať piecť.
2. Ak displej ukáže E:EE, znamená to poruchu teplotného snímača. Odovzdajte pekáreň autorizovanému servisu.

3.9. Pred prvým použitím

1. Vyčistite všetky časti podľa postupu uvedeného v sekcii 8. Čistenie a údržba.
2. Nastavte pekáreň na program ,,Pečenie“ a pečte naprázdno počas 10 minút. Pekáreň sa ,,vypáli“. Mierny zápach nepredstavuje poruchu. Nechajte pekáreň vychladnúť a opäť všetky časti vyčistite.
3. Vysušte všetky časti, pekáreň zložte a je pripravená na prvá pečenie.

4. Prezrite si príslušenstvo

Toto je vhodná príležitosť pre oboznámenie sa s pekárňou a jej nastavovaním. Keď vybalíte pekáreň, mali by ste mať nasledujúce:

- hnetacie metly
- meraciu nádobku – môžete ju použiť na meranie všetkých surovín, môžete tiež použiť svoju odmerku, ak je označená mililitrami. Dodávaná odmerka má objem 250 ml a zodpovedá cca 150 g múky.
- meracia lyžička – v tomto návode sú často používané objemy polievkovej alebo čajovej lyžičky na odmeranie oleja a ďalších surovín. (objem nádobiek je15 ml a 5 ml)
- háčik – slúži na vytiahnutie hnetacích metiel z upečeného chleba

5. Ovládanie pekárne

5.1. Tlačidlá

Na boku pekárne sa nachádza hlavný bezpečnostný vypínač s polohami „0“ a „I“. Po zapojení pekárne do siete tento vypínač zapnite do polohy „I“.

ŠTART/STOP Zapína program (samozrejme). Pre zastavenie programu stlačte toto tlačidlo na 3 – 5 sekúnd. Prístroj nastaví automaticky prví program. Ak dvojbodka medzi hodinami a minútami na displeji bliká, znamená to, že je pekáreň v prevádzke.
ČAS ▲ / ČAS ▼ Používa sa na nastavenie časovača. Pri každom stlačení tlačidla ČAS ▲ sa predĺži čas programu o 10 minút. Pri každom stlačení tlačidla ČAS ▼ sa skráti čas programu o 10 minút.
FARBA Týmto tlačidlom volíte medzi svetlou, strednou a tmavou farbou chleba. Šípka na displeji ukazuje, ktorú farbu ste zvolili.
VEĽKOSŤ Vyberte veľkosť bochníka. Šípka na displeji ukazuje zvolenú veľkosť bochníka – 0,9 kg, 1,13 kg, 1,36 kg.
PROGRAM Hlavné tlačidlo umožňujúce výber programu. Stláčajte, pokým sa na displeji neobjaví číslica označujúca vami vybraný program.

5.2. Vyskúšajte si ovládanie pekárne!

Zapnite prístroj do siete a prezrite si displej. Ukazuje, že je navolený prvý program, veľkosť bochníka 1,13 kg a stredná farba kôrky. Dĺžka programu je 3 h 30 minút. Stlačte raz tlačidlo **PROGRAM**. Teraz displej ukazuje, že je zvolený druhý program, ktorý bude trvať 1 h 58 min. Farba je stredná. Pri tomto programe nie je možné nastaviť veľkosť bochníka. Keď stlačíte tlačidlo **FARBA**, šípka ukazujúca nastavenie sa presunie k hodnote „tmavý“. Kôrka chleba bude tmavá. Po opakovanom stlačení tohto tlačidla sa šípka presunie na hodnotu „svetlý“ a kôrka bude svetlá. Vyskúšajte bez obáv všetky tlačidlá, aby ste sa so svojou pekárňou dobre oboznámili.

5.3. Programy

Nižšie si prezrite zhrnutie všetkých programov.

1. ZÁKLADNÝ: Tento program je navolený pri zapnutí prístroja. Je to dobrý program so širokým použitím ako pre biely, tak pre tmavý chlieb. Väčšina receptov využíva tento program.
2. RÝCHLY: Používa kratšie kroky pre upečenie chleba. Voľba veľkosti bochníka nie je pri tomto programe možná.

3. FRANCÚZSKY: Tento program je o niečo dlhší než ZÁKLADNÝ, pretože cesto sa dlhšie hnetie a kysne, aby sa dosiahla nadýchaná francúzska štruktúra chleba. Veľkosť chleba nie je možné v tomto programe meniť.
4. RAPID: Tento program je podobný programu RÝCHLY, jednotlivé operácie sú skrátené. Pozn.: tento program je vhodný pre bezlepkové pečenie. Je možné voliť veľkosť bochníka.
5. CELOZRNNÝ: Tento program predlžuje hnetenie a kysnutie, aby sa dosiahli čo najlepšie výsledky aj s nízkym obsahom lepku. Neodporúča sa použitie časovača.
6. TORTA: Program na pečenie tort a ciest obsahujúcich kypriaci prášok do pečiva. Výber farby je možný.
7. CESTO: Vykonáva všetky cykly hnetenia a kysnutia, ale nepečie!
8. PEČENIE: Samostatný program na pečenie. Vhodný pre pečenie už pripraveného cesta a pod.
9. DŽEM: Miešanie a zahrievanie: ideálny pre prípravu domáceho džemu.
10. TOAST: Špeciálny program pre pečenie „chleba z vrecka“ a hriankového chleba.
11. BEZLEPKOVÝ: Hnetenie, kysnutie a pečenie bezlepkového chleba. Môžu sa taktiež pridávať prísady.

5.4. Ako používať časovač

Najčastejšie využitie časovača je na prípravu chleba cez noc. Ráno tak teda máte práve upečený bochník čerstvého chleba. Mnoho ľudí taktiež nastavuje časovač tak, že chlieb je hotový práve keď sa vracajú z práce. Každopádne, zapnutie časovača je oveľa ľahšie, než nastaviť video. Nalejte do nádoby na pečenie potrebné množstvo vody a vložte všetky ingrediencie. Vložte nádobu do pekárne a zatvorte veko.
Najprv vyberte program a potom stlačte **ČAS**, hodnota času na displeji sa zväčší o 10 minút. Týmto spôsobom nastavíte čas, za ktorý bude chlieb hotový. Potom stlačte **ŠTART**. Displej vždy ukazuje čas, za ktorý bude chlieb hotový. Príklad 1: Po zvolení programu nastavíte časovačom hodnotu času na 5:00. Znamená to, že ak je v tejto chvíli 12:00, bude chlieb hotový o 17:00. Pre rýchlejšie nastavenie času môžete tlačidlo **ČAS** stlačiť a držať dovtedy, než je na displeji zobrazená požadovaná hodnota.
Príklad 2: Je 20:30 a vy chcete mať chlieb hotový o 7:00 ráno. Pripravte vodu a všetky ingrediencie do nádoby. Vložte nádobu do pekárne a zatvorte veko. Zvoľte požadovaný program. Stlačte **ČAS ▲** , pokým sa na displeji neobjaví 10:30, to znamená, že chlieb bude hotový za 10 hodín 30 minút po tom, čo stlačíte **ŠTART**. Stlačte **ŠTART**, dvojbodka medzi hodinami a minútami začne blikať, čo znamená, že pekáreň pracuje.

Maximálny čas, na ktorý môžete pekáreň nastaviť, je 13 hodín.

Ihneď ako raz stlačíte **ŠTART**, nemôžete už nastaviť časovač.
Ak potrebujete vynulovať časovač, stlačte tlačidlo ŠTART na 3 – 5 sekúnd a zmažete tak všetky nastavenia. Potom musíte znovu navoliť požadované hodnoty a čas. Toto nevykonávajte, ak už prebehlo prvé hnetenie.
Nepoužívajte kaziace sa suroviny ako mlieko alebo vajíčka, ak chcete použiť časovač. Počas čakania by sa mohli skaziť.
Ak už začal plynúť čas čakania, nemôžete skrátiť čas nastavený časovačom.

6. Váš prvý bochník

Ešte než začneme: Ak ste preskočili celý návod až sem, podobne ako väčšina z nás, hanbite sa!
Nasledujúci recept je na základný biely chlieb. Hoci obvykle biely chlieb nejete, odporúčame vám upiecť tento chlieb ako váš prvý, je to najjednoduchšie. Dá vám to dobrý pocit z prístroja a až vyberiete svoj prvý perfektný bochník a ukážete ho svojim priateľom a blízkym, určite nebudú váhať, či ho zjesť!
Kroky v presnom poradí nasledujú.
Potrebujete tieto suroviny:
voda 402 ml, silná biela múka 740 g, cukor 2 lyžice, soľ 2 lyžičky (nie lyžice!), kvasnice 7 g sušených (2,5 lyžičky) alebo ekvivalent obyčajných

Z týchto surovín získate stredný bochník. Použite dobrú kuchynskú váhu na zváženie múky. Pre odmeranie vody odporúčame odmerný téglik alebo inú kalibrovanú nádobu.
Pre začiatok odporúčame odmeriavané množstvá radšej dvakrát skontrolovať.

Postup

1. Vyberte nádobu na pečenie z pekárne.
2. Nasaďte hnetacie metly a uistite sa, že správne zapadli.
3. Najprv nalejte vodu, to je veľmi dôležité.
4. Pridajte múku tak, aby pokrývala čo najviac vodnú hladinu.
5. Prisypte cukor pomocou odmernej lyžičky do jedného rohu nádoby.
6. Prisypte soľ, najlepšie do rohu alebo k okraju nádoby.
7. Vytvorte prstom jamku v múke, nie blízko soli a nie až do vody, a nasypte do nej kvasnice.
8. Vložte nádobu späť do pekárne a uistite sa, že dobre sedí.
9. Zatvorte veko a vyberte program č.1.
10. Navoľte veľkosť bochníka – 1,13 kg
11. Zvoľte požadovanú farbu bochníka a potom stlačte ŠTART.
12. V tejto chvíli ešte motor nebeží, prvým krokom je predhrievanie. Suroviny aj nádoba na pečenie tak získajú izbovú teplotu.
13. Keď je chlieb hotový, displej ukazuje nulu. V tejto chvíli môžete chlieb vybrať. Použite rukavice alebo utierku, všetko bude veľmi horúce!
14. Bochník vyberte z panvy čo najskôr. Nádobu obráťte dnom nahor a jemne s ňou zatraste.
15. Chlieb nechajte pred krájaním minimálne 20 minút schladnúť.
16. Stlačte ŠTART na 3 – 5 sek. Pekáreň sa vypne. Odpojte kábel od zásuvky.

Ak bochník nechce sám vypadnúť, skúste pootočiť výstupky na dne nádoby. Uvoľníte tak hnetacie metly, ktoré sú zapečené do bochníka a chlieb pôjde ľahšie vybrať.
TIP: Po niekoľkých použitiach sa môže stať, že hnetacie metly zostanú pripevnené k nádobe a nevypadnú spolu s bochníkom. Ak časom zistíte, že metly držia pevne v nádobe a nedajú sa vybrať, nezúfajte. Mnoho ľudí ich radšej necháva takto, než aby sa im stratili. Ak predsa len chcete metly vybrať, naplňte nádobu horúcou vodou a nechajte asi hodinu odmočiť.

TIP: Pre jednoduchšie vybratí upečeného chleba z nádoby. Pred nasadením hnetacích metiel potrite hriadele metiel olejom alebo nepripaľujúcim sa tukom. Po upečení chleba nádobu vyberte (používajte rukavice alebo utierku, všetko je veľmi horúce) z pekárne. Nádobu obráťte dnom nahor a pootočte oba výstupy na dne nádoby. Tým jednoduchšie uvoľníte hnetacie metly. Nikdy nevyberajte chlieb z nádoby násilím alebo pomocou kovových ostrých predmetov ako nožov, vidličiek a pod. Dôjde k poškodeniu povrchu nádoby na pečenie, ktoré je neopraviteľné. Na takéto poškodenie nádoby sa nevzťahuje záruka.

7. Problémy?

Ak ste sa riadili presne inštrukciami vyššie uvedenými, váš chlieb by mal vyzerať aj chutiť skvelo. Ak nie, nasledujúce riadky vám pomôžu zistiť, kde sa stala chyba. Ak sa vám stane kedykoľvek v budúcnosti, že sa vám váš chlieb nepodarí, dôvod určite nájdete v nasledujúcej kapitole.

7.1. Často kladené otázky

- **Motor nebeží, keď stlačím štart**
  Takmer všetky programy sú nastavené tak, aby sa suroviny najprv predhriali. Preto motor určitý čas od stlačenia ŠTART nebeží.
- **Prístroj počas pečenia pípa**
  To je signál, že je správny čas pridať oriešky alebo ovocie. Niektoré recepty pracujú so špeciálnymi prísadami, skontrolujte vždy svoj recept.
- **Chcel(a) som upiecť ďalší bochník ihneď po prvom, ale prístroj nefunguje**
  Pekáreň musí pred ďalším pečením vychladnúť. Displej ukazuje H:HH, pokým pekáreň nevychladne.
- **Čo sa stane, keď je náhle prerušená dodávka el. prúdu**
  Prístroj si pamätá pätnásť minút po vypnutí prúdu, kde bol proces prerušený. Po tomto čase je pravdepodobné, že suroviny boli zničené, preto použite nové.

7.2. Nevykysnuté bochníky

Typická vec, ktorá sa môže stať je, že bochník krásne vykysne, ale spľasne, hneď ako sa začne piecť. Väčšinou je to preto, že bochník nebol „silný“. Pretože kvasnice aj naďalej produkujú plyn, väčšinou bochník ešte získa správny tvar. Ak však už začalo pečenie, kvasnice sú zničené a bochník zostane nízky.

1. Príliš vlhké cesto má za následok nízky bochník

a) Príliš vody alebo málo múky. Bochník potom vyzerá ako blato.
b) Pridajte cca 50 g múky a bochník bude tuhší.
c) Použili ste hladkú múku?

2. Bublinky plynu, ktoré produkujú kvasnice, unikajú z bochníka von!

a) Spomínate si na bielkovinu lepok? Cesto bez lepku je ako voda bez mydla, nemôžete z neho urobiť bubliny. Ak používate tmavú alebo celozrnnú múku, nastavte pekáreň na program CELOZRNNÝ. Ten má naprogramované extra hnetenie pre uvoľnenie lepku.

3. Kvasnice sú mŕtve

a) Ak použijete horúcu vodu, kvasnice sa môžu vyčerpať ešte pred vlastným kysnutím. Voda priamo z kohútika je obvykle najlepšia. Dajte pozor na to, aby sa kvasnice nedostali do styku s vodou predtým, ako začne proces hnetenia. To je dôležité hlavne v prípade, že použijete časovač.
b) Skontrolujte minimálny dátum trvanlivosti na obale kvasníc. Ak im má záruka uplynúť v najbližšom čase, kúpte radšej nové.
c) Nepoužívajte sušené kvasnice z už raz otvoreného vrecka, vždy použite nové vrecko.

Prečo môj bochník nevykysol?

Mnoho dôvodov, prečo bochník nevykysol, je uvedených vyššie. Ale najskôr vylúčime obvyklé príčiny:

- Hnedý a biely chlieb zriedkakedy vykysnú rovnako.
- Nezabudli ste pridať kvasnice? Jednoducho sa na to zabudne.
- Častou chybou je zámena čajovej lyžičky a lyžice pri odmeriavaní soli. Kvasnice nevykysnú, ak do cesta dáte príliš veľa soli.
- Múka aj kvasnice musia byť v dobrom stave.
- Cesto bolo možno príliš suché. Pridajte doň lyžičku vody, ak je to nutné.
- Ak máte pocit, že kvasnice málo kysnú, môžete ich pridať, ale maximálne ½ lyžičky.

7.3. Bochník príliš vykysol a dotýka sa viečka!

- Príliš veľa kvasníc. Na odmeranie použite odmerné lyžice a skontrolujte recept.
- Príliš veľa vody. Na odmeranie použite odmerku a skontrolujte recept.
- Príliš veľa múky. Múku dôkladne odmerajte.
- Málo soli alebo vôbec žiadna. Soľ „dá pozor“ na kvasnice, bez nej môže chlieb prekysnúť.

7.4. Bochník nemá hladký povrch

- Nedostatočné množstvo tekutín, cesto bolo možno príliš tuhé. Múka sa môže líšiť taktiež množstvom absorbovanej vody. Pridajte ďalších 10 až 20 ml vody.
- Nesprávne kvasnice. Používajte iba čerstvé kvasnice alebo kvasnice z nenačatého vrecka.
- Pred miesením boli namoknuté kvasnice. Zaistite, aby boli suroviny pridávané presne podľa receptu a voda bola naliata ako posledná.
- Príliš veľa soli. Na odmeranie použite odmerné lyžičky a skontrolujte recept.
- Nedostatočné množstvo cukru. Na odmeranie použite odmerné lyžice a skontrolujte recept.

7.5. Prečo je v mojom chlebe príliš veľa vzduchových káps v štruktúre?

- Príliš veľa kvasníc. Na odmeranie použite odmerné lyžice a skontrolujte recept.
- Príliš veľa tekutín. Pri múke sa môže absorpcia vody líšiť. Vyskúšajte zníženie podielu vody o 10 až 20 ml.

7.6. Môj chlieb po nakysnutí trochu opadol.

- Zlá kvalita múky, ktorá neudrží cesto v nakysnutom stave. Vyskúšajte inú značku alebo typ múky.
- Príliš veľa kvasníc. Na odmeranie použite odmerné lyžice a skontrolujte recept.
- Príliš veľa tekutín. Znížte podiel vody o 10 až 20 ml.

7.7. Prečo je môj chlieb svetlý a lepivý?
- Bolo použité malé množstvo kvasníc alebo boli použité staré kvasnice. Na odmeriavanie používajte dodané meracie lyžičky a dátum skontrolujte na obale. Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, spotrebujte z otvoreného vrecka kvasnice do 48 hodín.
- Pri výrobe došlo k výpadku elektrickej energie alebo bolo stlačené tlačidlo **STOP**. Prerušenie bolo dlhšie než desať minút, a zariadenie ukončilo pečenie. Budete musieť vybrať nedopečené cesto a začať znovu.

7.8. Na spodnej časti a po bokoch bochníka je väčšie množstvo múky.
- Príliš veľa múky. Zaistite presné odmeranie množstva múky.
- Nedostatočné množstvo tekutín. Na odmeranie použite odmerku a skontrolujte recept.

7.9. Prečo je môj chlieb naklonený?
- Nedostatočné množstvo tekutín. V prípade, že je cesto príliš tuhé, nenakysne rovnomerne. Pridajte ďalších 10 až 20 ml vody.
- Nedostatočné množstvo múky. Múku zvážte dôkladne na kuchynskej váhe. Na výrobu chleba nepoužívajte menej než 300 g.

7.10. Prečo môj chlieb nebol premiesený?
- V nádobe na pečenie nie je vložené hnetacie rameno. Zaistite, aby bolo hnetacie rameno vložené do nádoby pred nasypaním prísad.
- Pri výrobe došlo k výpadku elektrickej energie alebo bolo stlačené tlačidlo **STOP**. Prerušenie bolo dlhšie než desať minút, a zariadenie ukončilo pečenie. V prípade, že k tomu dôjde po začatí hnetenia, môžete výrobu chleba spustiť znovu. Kvalita výsledného produktu však bude zrejme horšia.

7.11. Môj chlieb nebol upečený.
- Bol vybratý program CESTO. V prípade, že je vybratý tento program, neprebehne pečenie.

7.12. Boky chleba opadli a spodok je vlhký.
- Chlieb zostal po upečení príliš dlho v nádobe na pečenie. Po upečení chlieb ihneď vyberte .
- Pri výrobe došlo k výpadku elektrickej energie alebo bolo stlačené tlačidlo **STOP**. Prerušenie bolo dlhšie než desať minút, a zariadenie ukončilo pečenie. Cesto môžete zachrániť upečením vo vašej rúre.

7.13. Počas pečenia chleba cítim spáleninu. Z odparovacích otvorov vidím stúpať dym.
- Došlo k rozliatiu prísad v zariadení. Príležitostne sa môže stať, že sa počas miešania malé množstvo múky alebo iných prísad dostane mimo nádoby na pečenie. Po upečení a vychladnutí utrite zariadenie vo vnútri.

7.14. Po vyklopení chleba v ňom uviazlo hnetacie rameno.
- Cesto je trochu tuhé. Pri múke sa môže absorpcia vody líšiť. Vyskúšajte zvýšenie podielu vody o 10 až 20 ml. Pred vybratím hnetacieho ramena nechajte chlieb celkom vychladnúť.
- Pod hnetacími ramenami sa vytvorila kôrka. Pred začatím výroby každého chleba umyte hnetacie ramená a taktiež očistite tŕne.

7.15. Kôrka je posiata jamkami a počas chladnutia mäkne. Ako môžem udržať kôrku chrumkavú?
- Pretože je chlieb pečený v malej piecke, môže dochádzať k tomu, že malé množstvo pary prechádza kôrkou a môže ju teda zmäkčiť. Aby ste zmenšili množstvo pary, znížte obsah vody v bochníku o 10 až 20 ml, prípadne znížte množstvo cukru na polovicu. Ak budete chcieť, môžete po upečení vložiť bochník do rúry vyhriatej na 200 °C na 5 až 10 minút. Kôrka bude chrumkavejšia. Pre výrobu chrumkavejšej kôrky môžete v niektorých prípadoch použiť program FRANCÚZSKY alebo TMAVÝ.

7.16. Krajce chleba sú nerovnomerné a sú lepivé.
- Chlieb ste nakrájali príliš horúci. Pred nakrájaním nechajte chlieb vychladnúť na drôtenej poličke.

8. Čistenie a údržba

8.1. Nádoba na pečenie a metly

Najdôležitejšie je, aby ste zachovali v poriadku nepriľnavý povrch nádoby a metiel. Nikdy nepoužívajte kovové náčinie na vybratie bochníka alebo marmelády z nádoby, mohli by ste poškodiť nepriľnavý povrch.

Vyvarujte sa použitiu silných odmasťovacích prostriedkov a nemyte nádobu ani metly v umývačke. Silné detergenty, ktoré sú obsiahnuté v tabletách pre umývačky, by mohli pri dlhodobom používaní nepriľnavý povrch poškodiť. Ak môžete nečistoty odstrániť čistou vodou, nepoužívajte žiadne iné prípravky.

Po upečení chleba väčšinou stačí vytrieť nádobu vlhkou handrou. Ak je to nutné, môžete do nádoby naliať vodu a nechať odmočiť. Maximálne však jednu hodinu.

Nenamáčajte do vody celú nádobu, mohli by sa poškodiť hriadele metiel. Marmeláda môže byť viac pripečená, a preto použite horúcu vodu s malým množstvom saponátu, ak je to naozaj nutné.

8.2. Pekáreň

Pretože sa väčšina surovín dáva do nádoby ešte mimo pekárne, nie je nutné prístroj často čistiť. Ak sa vám stane, že sa prísady dostanú mimo nádoby na pečenie, počkajte, než pekáreň úplne vychladne. Potom vytrite pekáreň vlhkou handrou s trochou saponátu a nakoniec vytrite dosucha.

Zvonku prístroj utrite vlhkou handričkou s trochou saponátu.

V každom prípade sa najprv uistite, že prístroj je chladný a odpojený od elektrickej siete.

Všetky recepty sú kalkulované na chlieb s hmotnosťou 0,9 kg. Ak chcete upiecť chlieb s hmotnosťou 1,13 kg alebo 1,36 kg, musíte úmerne zvýšiť všetky ingrediencie.

9. Recepty

9.1. Biely chlieb

Normálny biely chlieb

Použitím tohto receptu získate chleba svetlý s chrumkavou kôrkou

voda ..... 1⅛ odmerky (280 ml)
odstredené mlieko ..... 2½ pol. lyžice
cukor ..... 2 pol. lyžice
soľ ..... 1¼ lyžičky
olej ..... 2½ pol. lyžice
biela múka ..... 3 odmerky (450g)
sušené kvasnice ..... 1¼ lyžičky
program ..... ZÁKLADNÝ alebo RAPID

Chlieb s piatimi druhmi semienok

kvasnice ..... 1 lyžička
svetlá múka ..... 2½ odmerky (375g)
cukor ..... 1 pol. lyžice
maslo ..... 1½ pol. lyžice
sušené mlieko ..... 1½ pol. lyžice
soľ ..... 1½ lyžičky
voda ..... 1 odmerka (250 ml)
rasca ..... 1 lyžička
sezam ..... 2 pol. lyžice
tekvicové semienka ..... 1 pol. lyžica
mak ..... 1 pol. lyžica
slnečnicová semienka ..... 1 pol. lyžica
program ..... ZÁKLADNÍ

Ovocný chlieb

voda ..... 1⅛ odmerky (280 ml)
odstredené mlieko ..... 2½ pol. lyžice
cukor ..... 1 pol. lyžica
soľ ..... 1¼ lyžičky
olej ..... 2½ pol. lyžice
fazuľa ..... 1 pol. lyžica
biela múka ..... 3 odmerky (450 g)
sušené kvasnice ..... 1¼ lyžičky
mixované ovocie ..... ½ odmerky
program ..... ZÁKLADNÍ

S pšeničnými klíčkami

Kvasnice ..... 1 lyžička
svetlá múka ..... 2½ odmerky (375 g)
Cukor ..... 1 pol. lyžica
Maslo ..... 1½ pol. lyžice
Sušené mlieko ..... 2 pol. lyžice
Soľ ..... 1½ lyžičky
Pšeničné klíčky ..... 4 pol. lyžice
Voda ..... 1 odmerka (250 ml)
program ..... ZÁKLADNÝ

Bylinný chlieb

kvasnice ..... 1 lyžička
svetlá múka ..... 2½ odmerky (375 g)
cukor ..... 1 pol. lyžica
maslo ..... 1½ pol. lyžice
sušené mlieko ..... 1½ pol. lyžice
soľ ..... 1½ lyžičky
petržlen ..... 2 pol. lyžice
koriander ..... 2 pol. lyžice
pažítka ..... 2 pol. lyžice
voda ..... 1 odmerka (250 ml)
program ..... ZÁKLADNÍ

Korenený ovocný chlieb

kvasnice ..... 1 lyžička
svetlá múka ..... odmerky (375 g)
cukor ..... 1 pol. lyžice
maslo ..... 1½ pol. lyžice
sušené mlieko ..... 1½ pol. lyžice
soľ ..... 1½ lyžičky
voda ..... 1 2/5 odmerky (350 ml)
škorica ..... 2½ lyžičky
miešané sušené ovocie ..... odmerky
program ..... ZÁKLADNÝ

Pomarančový chlieb

kvasnice ..... 1 lyžička
svetlá múka ..... 2½ odmerky (375 g)
cukor ..... 1 pol. lyžica
maslo ..... 1½ pol. lyžice
sušené mlieko ..... 1½ pol. lyžice
soľ ..... 1½ lyžičky
voda ..... 0,9 odmerky (230 ml)
pomarančový džús ..... ½ odmerky (120 ml)
strúhaná kôra z jedného celého pomaranča
program ..... ZÁKLADNÝ
Lahodný, keď je podávaný s marmeládou.

Marhuľový a s vlašskými orieškami

kvasnice ..... 1 lyžička
svetlá múka ..... 2½ odmerky (375 g)
cukor ..... 1 pol. lyžica
maslo ..... 1½ pol. lyžice
soľ ..... 1½ lyžičky
voda ..... 1 2/5 odmerky (350 ml)
sušené marhule, nasekané ..... 75 g
vlašské orechy, nasekané ..... 50 g
program ..... ZÁKLADNÝ

Chlieb pizza

kvasnice ..... ½ lyžičky
svetlá múka ..... 2 odmerky (300 g)
cukor ..... 1 pol. lyžica
maslo ..... 1 pol. lyžica
sušené mlieko ..... 1½ pol. lyžice
soľ ..... 1 lyžička
sušené oregáno ..... 2 lyžičky
voda ..... 1⅛ odmerky (280 ml)
jemne nasekané papričky ..... 75 g
plnené olivy, nasekané ..... 50 g
program ..... ZÁKLADNÍ

9.2. Tmavý chlieb

Tmavý chlieb základný

voda ..... 1⅛ odmerky (280 ml)
odstredené mlieko ..... 2 pol. lyžice
červený cukor ..... 2½ pol. lyžice
soľ ..... 1¼ lyžičky
olej ..... 2 pol. lyžice
biela múka ..... 3 odmerky (450 g)
sušené kvasnice ..... 1¼ lyžičky
program ..... ZÁKLADNÝ

Sladový chlieb

kvasnice ..... 1 lyžička
tmavá múka ..... 2½ odmerky (375 g)
cukor ..... 1 pol. lyžica
maslo ..... 1½ pol. lyžice
sušené mlieko ..... 1½ pol. lyžice
soľ ..... 1½ lyžičky
sladový extrakt ..... 3 pol. lyžice
voda ..... 1 2/5 odmerky (350 ml)
hrozienka ..... 100 g
program ..... ZÁKLADNÝ

Chlieb so syrom a slaninou

kvasnice ..... 1 lyžička
tmavá múka ..... 2½ odmerky (375 g)
cukor ..... 1 pol. lyžica
sušené mlieko ..... 1½ pol. lyžice
soľ ..... 1½ lyžičky
syr čedar, strúhaný ..... 75 g
voda ..... 1 2/5 odmerky (350 ml)
varená slanina, nakrájaná ..... 75 g
program ..... ZÁKLADNÝ
Vynikajúci je osmažený a podávaný s varenými vajcami.

9.3. Celozrnný chlieb

Celozrnný chlieb základný

voda ..... 1⅛ odmerky (280 ml)
odstredené mlieko ..... 2 pol. lyžice
cukor ..... 2 pol. lyžice
soľ ..... 1¼ lyžičky
olej ..... 2 pol. lyžice
biela múka ..... 3 odmerky (450 g)
sušené kvasnice ..... 1¼ odmerky
program ..... CELOZRNNÝ

Chlieb s medom a slnečnicovými semienkami

kvasnice ..... ½ lyžičky
svetlá múka ..... 1 odmerka (150 g)
múka celozrnná ..... 1 odmerka (150 g)
slnečnicové semienka ..... 50 g
maslo ..... 1 pol. lyžica
sušené mlieko ..... 1 pol. lyžica
soľ ..... 1 lyžička
med ..... 1½ pol. lyžice
voda ..... 1⅛ odmerky (280 ml)
program ..... CELOZRNNÝ

Cibuľový chlieb

kvasnice ..... ¾ lyžičky
celozrnná múka ..... 1½ odmerky (225 g)
svetlá múka ..... ½ odmerky (75 g)
cukor ..... 1 pol. lyžica
maslo ..... 1 pol. lyžica
sušené mlieko ..... 1 pol. lyžica
soľ ..... 1 lyžička
nakrájaná a osmažená cibuľa 1 malá, ... 50 g
olivový olej ..... 1 lyžička
cesnakové pyré ..... 1 lyžička
našľahaná chrenová omáčka ..... 2 lyžičky
voda ..... 1 1/5 odmerky (300 ml)
program ..... CELOZRNNÝ
POZNÁMKA: Hodinu pred dokončením môžete na chlieb nasypať mak.

Chlieb s banánmi a müsli

kvasnice ..... 1 lyžička
svetlá múka ..... 9/10 odmerky (135 g)
celozrnná múka ..... 1 1/5 odmerky (180 g)
cukor ..... 1 pol. lyžica
maslo ..... 1 pol. lyžica
sušené mlieko ..... 1½ pol. lyžice
soľ ..... 1 lyžička
müsli ..... 4 pol. lyžice

voda ..... 1 1/3 odmerky (320 ml)
banánové lupienky ..... 75 g
program ..... CELOZRNNÝ

Chlieb so salámou a zrnkami čierneho korenia
kvasnice ..... 1 lyžička
svetlá múka ..... ¾ odmerky (110 g)
celozrnná múka ..... 1¼ odmerky (190 g)
cukor ..... 1½ pol. lyžice
maslo ..... 1½ pol. lyžice
sušené mlieko ..... 1½ pol. lyžice
soľ ..... 1½ lyžičky
voda ..... 1 2/5 odmerky (360 ml)
saláma ..... 75 g
celé čierne korenie naložené v slanom náleve, osušené ..... 2 lyžičky
program ..... CELOZRNNÝ

Chlieb so syrom a ovsom
kvasnice ..... 1 lyžička
svetlá múka ..... 2 odmerky (300 g)
cukor ..... 1 lyžička
maslo ..... 1 pol. lyžica
soľ ..... 1¼ lyžičky
vajcia ..... jedno stredne veľké
ovsená kaša ..... ½ odmerky (50 g)
syr čedar, strúhaný ..... 50 g
voda ..... 1 odmerka (250 ml)
program ..... CELOZRNNÝ

9.4. Francúzsky chlieb

Základný francúzsky chlieb
kvasnice ..... 1 lyžička
svetlá múka ..... 2½ odmerky (400 g)
maslo ..... 1 pol. lyžica
soľ ..... 1 lyžička
voda ..... 1 1/5 odmerky (300 ml)
program ..... FRANCÚZSKY

Vidiecky francúzsky chlieb
kvasnice ..... 1 lyžička
svetlá múka ..... 1½ odmerky (225 g)
celozrnná múka ..... 5 pol. lyžíc (75
žitná múka ..... 3 pol. lyžice
maslo ..... 1 pol. lyžica
soľ ..... 1 lyžička
voda ..... 1¼ odmerky (310 ml)
program ..... FRANCÚZSKY

Francúzsky chlieb s pažítkou
voda ..... 1 odmerka (250 ml)
odstredené mlieko ..... 2 pol. lyžice
cukor ..... 2 pol. lyžice
soľ ..... 1 lyžička
olej ..... 1 pol. lyžica
biela múka ..... 3 odmerky (450 g)
sušené kvasnice ..... 1 lyžička
sekaná pažítka ..... 1 pol. lyžice
program ..... FRANCÚZSKY

9.5. Sendvičový chlieb

Sendvičový biely chlieb
kvasnice ..... ½ lyžičky
svetlá múka ..... 2 odmerky (300 g)
cukor ..... 1 pol. lyžica
maslo ..... 1 pol. lyžica
sušené mlieko ..... 1½ pol. lyžice
soľ ..... 1 lyžička
voda ..... 1 1/5 odmerky (290 ml)
program ..... TOAST

Celozrnný sendvičový chlieb
kvasnice ..... ½ lyžičky
celozrnná múka ..... 2 odmerky (300 g)
cukor ..... 1 pol. lyžica
maslo ..... 1 pol. lyžica
sušené mlieko ..... 1½ pol. lyžice
soľ ..... 1 lyžička
voda ..... 1 1/3 odmerky (330 ml)
program ..... TOAST

9.6. Ciabatta

detská krupička ..... 300 g
múka polohrubá ..... 1 lyžička
sušené droždie ..... 1 lyžička
cukor ..... 1 lyžička
soľ ..... 2 lyžičky
olej olivový ..... 3 pol. lyžice
voda ..... 350 ml
sušené čili papričky ..... ½ lyžičky
program ..... ZÁKLADNÝ
Poznámka: pred koncom posledného hnetenia môžete pridať cca 10 nakrájaných olív.

9.7. Bezlepkové recepty

Pri týchto receptoch neodporúčame používať časovač. Pre bezlepkové pečenie je vhodný program BEZLEPKOVÝ alebo RAPID.

Zmes Promix

1)
múka ..... 2,5 odmerky (400g)
namiešať Promix T a Uni
voda ..... 1 1/5 odmerky (300 ml)
droždie ..... 1 lyžička
cukor ..... 1 lyžička
ocot ..... 1 lyžička
olej ..... 1 lyžička
drvená rasca ..... 1 lyžička
Možno pridať syr alebo nastrúhaný varený zemiak.

2)
múka ..... 3 1/3 odmerky (500 g) Promix Uni
voda ..... 1 3/5 odmerky (400 ml)
droždie ..... 1 kocka
soľ ..... 1 lyžička
cukor ..... 1 pol. lyžica
kyslá smotana ..... 1 pol. lyžica
olej ..... 1 pol. lyžica

Zmes Schar

Zmes Schar B
voda ..... 440 ml
olej ..... 1 pol. lyžica
zmes ..... 2½ odmerky
kvasnice ..... 1 lyžička

Zmes Mantler, Paleta

Namiešať zmesi – 250 + 250 g (2 × 1 3/5 odmerky)
voda ..... 1 3/5 odmerky (400 ml)
soľ ..... 1 lyžička
cukor ..... 1 pol. lyžica
olej ..... 1 pol. lyžica
rasca ..... 1 lyžička
droždie ..... 1 lyžička

Bezlepkový tmavý chlieb
bezlepková zmes, napr. Mantler ..... 250 g
pohánková múka ..... 150 g
voda ..... 0,5 l
ocot (najlepšie jablkový, ale nemusí byť) ... 3 lyžice
olej ..... 6 lyžíc
soľ ..... 1 lyžička
cukor ..... ½ lyžice
chlebové korenie (stačí drvená rasca, prípadne aj fenikel, koriander atď.) ..... 1 pol. lyžica
sušené droždie ..... 3 lyžičky

9.8. Ochutené bezlepkové bochníky

Korenený ovocný chlieb
jedna dávka vybraného receptu +
zmes ovocia ..... 75 g
škorica ..... 2 lyžičky
nastavte kôrku „strednú“

Chlieb s datľami a hrozienkami
jedna dávka vybraného receptu, namiesto vody použite džús z dvoch pomarančov v ekvivalentnom množstve
zmes korenia ..... 2 lyžičky
datle sekané ..... 150 g
hrozienka ..... ½ odmerky
pomarančová kôra z dvoch pomarančov nastavte kôrku „strednú“

Chlieb s piatimi druhmi semienok
jedna dávka vybraného receptu +
rasca ..... ½ pol. lyžice
sezam ..... 1½ pol. lyžice
tekvicové semienka ..... ½ pol. lyžice
mak ..... ½ pol. lyžice
slnečnicové semienka ..... ½ pol. lyžice
nastavte kôrku „strednú“

Chlieb s mandľami a medom
jedna dávka vybraného receptu +
pražené mandle ..... 50 g
med ..... 3 pol. lyžice
nastavte kôrku „strednú“

Chlieb s paradajkami a parmezánom
jedna dávka vybraného receptu +
strúhaný parmezán ..... 50 g
paradajka sušená, naložená v oleji a nasekaná ..... 50 g
nastavte kôrku „strednú“

Cibuľový bezlepkový chlieb
bezlepková zmes na chlieb ..... 250 g
sušené droždie ..... 2,5 lyžičky
voda ..... 250 ml
olej rastlinný ..... 1 lyžica
ocot ..... 1 lyžička
cibuľa kuchynská ..... 1 ks
soľ ..... 2 lyžičky
rasca alebo chlebové korenie
POZNÁMKA: cibuľu nakrájajte najemno a vsypte do pekárne na začiatku programu.

9.9. Recepty na cesto, program CESTO

Aby ste si mohli rovnako jednoducho ako chlieb pripraviť taktiež vlastné rožky a svetlé pečivo, je piecka Professor vybavená režimom CESTO, v ktorom môžete umiesiť a nechať nakysnúť cesto. Potom stačí vytvarovať a upiecť v bežnej rúre.
Pri výrobe cesta v programe CESTO berte, prosím, na vedomie, že môžete použiť maximálne 600 g múky.

Tvarovanie

1. Banketky
   a) Cesto vytvarujte do guľových tvarov
   b) Dlaňou zľahka sploštite.
2. Uzol
   a) Vyvaľkajte cesto do valčeka dlhého približne 15 cm a uviažte na ňom jednoduchý uzol.
   b) upravte konce
3. Ježko
   a) Cesto vytvarujte do oválov
   b) Na jednom konci ho zľahka stlačte. Stlačením po bokoch vytvarujte ježkovi hlavičku.
   c) Položte ho na plech
   d) Dve hrozienka použite na vytvorenie očí a jedno pre rypáčik.
   Strihaním do cesta nožničkami vytvorte malé špičky po celom povrchu. Týmto spôsobom vytvoríte ježkovi pichliače.
   e) Potrite ušľahanými vajcami.

Odležanie

Väčšina receptov vyžaduje vyskúšanie cesta, tzn. ponechanie pre nakysnutie po vytvarovaní, pred upečením. Všeobecne platí, že cesto by malo byť ponechané na teplom mieste (približne 40 °C), pokým nezväčší svoj objem dvojnásobne. Približný čas pre odležanie – žemle 25 minút, celé bochníky 50 minút.
Aby ste zamedzili vzniku tvrdej suchej kôrky, zakryte cesto veľkým vreckom z PVC alebo ľahko namazanou potravinárskou fóliou. V prípade, že bolo cesto vytvarované alebo umiestnené na keramickú misku alebo tácku, môžete čas pre odležanie skrátiť vložením cesta do mikrovlnnej rúry:
Vysoký výkon 10 sekúnd
Nechať odležať 10 minút
Vysoký výkon 10 sekúnd
Platí pre mikrovlnnú rúru s výkonom 1100 W.

Nasleduje výber receptov, ktoré môžete použiť pri príprave cesta v piecke

Pečenie

Špeciálne druhy chleba, rožky a žemle by sa mali piecť v dobre vyhriatej rúre.
Ak nie je uvedené inak, platí všeobecne, že by ste mali piecť pri teplote 220 °C.

Žemle z bieleho pečiva

kvasnice ..... 1 lyžička
svetlá múka ..... 2½ odmerky (375 g)
cukor ..... 1 pol. lyžica
maslo ..... 1½ pol. lyžice
sušené mlieko ..... 2 pol. lyžice
soľ ..... 1½ lyžičky
voda ..... 1 1/5 odmerky (300 ml)
program ..... CESTO
1 Cesto rozdeľte na 10 – 12 kúskov a vytvarujte ho
2 Umiestnite ich na vymazaný plech a nechajte ich zväčšiť približne na dvojnásobnú veľkosť.
3 Potrite ušľahanými vajcami. Posypte makom.
4 Pečte pri teplote 220 °C počas 7 až 15 minút až sa sfarbia dohneda.

Celozrnné žemle

kvasnice ..... ½ lyžičky
celozrnná múka ..... 1¼ odmerky (180 g)
cukor ..... 1 pol. lyžica
maslo ..... 1½ pol. lyžice
sušené mlieko ..... 1 pol. lyžica
soľ ..... 1 lyžička
voda ..... 1 1/3 odmerky (330 ml)
program ..... CESTO

Žemle z tmavého pečiva

tmavá múka ..... 2½ odmerky (375 g)
kvasnice ..... 1 lyžička
cukor ..... 1 pol. lyžica
maslo ..... 1½ pol. lyžice
sušené mlieko ..... ½ pol. lyžice
voda ..... 1 1/3 (320 ml)
program ..... CESTO

Žemle Chelsea

hladká svetlá múka ..... 1¼ odmerky (180 g)
kvasnice ..... ½ lyžičky
maslo ..... 1 pol. lyžica
sušené mlieko ..... 1 pol. lyžica
soľ ..... ½ lyžičky
vajce ..... stredné
voda ..... 2/5 odmerky (100 ml)
½ odmerky miešaného sušeného ovocia 50 g
jemný hnedý cukor
program ..... CESTO
štipka Zmesi korenia
1 Zamieste zľahka cesto a vyvaľkajte ho do obdĺžnikového tvaru 26 cm × 20 cm.
2 Premiešajte zmes sušeného ovocia, jemného hnedého cukru a štipky škorice. Potrite cesto rozpusteným maslom a na povrch rozložte sušené ovocie. Zatočte ho od dlhšej strany a nakrájajte na 8 až 10 plátkov. Naskladajte ich na vymazaný plech a nechajte ich odležať, až sa zväčšia do požadovanej veľkosti.
3 Pečte pri teplote 220 °C počas 7 až 15 minút až sa sfarbia do zlatohnedej farby.
4 Nechajte vychladnúť. Polejte polevou.

Šišky s džemom

hladká svetlá múka ..... 1¼ odmerky (180 g)
kvasnice ..... ½ lyžičky
maslo ..... 1 pol. lyžica
sušené mlieko ..... 1 pol. lyžica
soľ ..... ½ lyžičky
cukor ..... 1 pol. lyžice
vajce ..... stredné
voda ..... 2/5 odmerky (100 ml)
program ..... CESTO
1 Navaľkajte cesto na hrúbku 2 cm. Vykrojte 7 cm otvory.
2 Nechajte odležať. Za častého otáčania ich po štyroch smažte celkom ponorené v oleji s teplotou 180 °C až majú správnu farbu. Nechajte odkvapkať na kuchynskom papieri.
3 Upečené šišky naplňte pomocou ozdobovača džemom
4 Posypte múčkovým cukrom ochuteným škoricou

Kúpeľná žemľa

hladká svetlá múka ..... 1¼ odmerky (180 g)
kvasnice ..... ½ lyžičky
maslo ..... 1 pol. lyžica
sušené mlieko ..... 1 pol. lyžica
soľ ..... ½ lyžičky
cukor ..... 1 pol. lyžica
vajce ..... stredné
voda ..... 2/5 odmerky (100 ml)
hrozienka ..... 75 g
zmes kôry ..... 15 g
program ..... CESTO
1 Zmes rozdeľte na osem dielov. Položte na jemne omastený plech. Potrite mliekom a posypte trstinovým cukrom.
2 Nechajte odležať.
3 Pečte pri teplote 220 °C počas 7 až 15 minút až sa pekne zdvihne a sfarbí do zlatohneda.

Dánska buchta

svetlá múka ..... 1¼ odmerky (180 g)
kvasnice.....½ lyžičky
maslo.....½ odmerky
sušené mlieko.....1 pol. lyžica
soľ.....½ lyžičky
cukor.....1 pol. lyžica
vajce ..... stredné
voda.....$^{2}/_{5}$ odmerky (100 ml)
marcipán.....½ odmerky
polené marhule..... 1 plechovka
program .....CESTO

1. Spracujte maslo pomocou noža až zmäkne a vytvorte z neho obdĺžnikový tvar široký približne 2 cm.
2. Zamieste zľahka cesto a vyvaľkajte ho do obdĺžnikového tvaru, ktorý bude približne trikrát širší než je maslo. Maslo položte do stredu cesta a uzavrite ho prekrytím hornej a spodnej časti cesta cez stred a otvorené strany uzavrite valčekom na cesto.
3. Otočte cesto tak, aby záhyby boli po bokoch a rozvaľkajte ho do pásu, ktorý bude trikrát dlhší než jeho šírka. Preložte spodnú tretinu hore a hornú tretinu dole. Zakryte a nechajte odležať 10 až 15 minút. Otočte, zopakujte rozvaľkanie cesta, prehnite a opäť nechajte odležať. Toto zopakujte ešte dvakrát. Rozvaľkajte cesto na tenký plát a rozkrájajte na 10 cm štvorčeky.
4. Do stredu vložte malé množstvo marcipánu, hore pridajte jednu alebo dve polovice marhule z plechovky. Preložte protiľahlé rohy k stredu alebo preložte všetky štyri rohy a potrite ich rozšľahaným vajíčkom. Nechajte uležať, potrite rozšľahaným vajíčkom a pečte pri teplote 220 °C počas 7 až 15 minút až sa sfarbí do zlatohneda. Ešte horúce potrite hrubou vrstvou polevy a ozdobte sekanými orieškami a čerešňami.

Francúzska veka

kvasnice.....½ lyžičky
svetlá múka ..... 1¼ odmerky (180 g)
cukor.....1 lyžička
sušené mlieko.....1 pol. lyžica
soľ.....½ lyžičky
voda.....$^{3}/_{5}$ odmerky (160 ml)
program .....CESTO

1. Cesto rozdeľte na dva diely. Každú časť rozvaľkajte na pásiky 25 cm × 8 cm. Z dlhšej časti ich zrolujte a vytvorte dve veky. Na každej veke urobte 3 až 4 šikmé zárezy.
2. Nechajte odležať. Každú veku potrite bielkom a posypte dvoma lyžičkami sezamových semienok. Pečte pri teplote 220 °C počas 7 až 12 minút až sa sfarbia do zlatohnedej farby.

SallyLunn

kvasnice.....½ lyžičky
svetlá múka ..... 1¼ odmerky (180 g)
cukor.....1 lyžička
maslo.....1½ pol. lyžice
sušené mlieko.....1 pol. lyžica
soľ.....½ lyžičky
voda..... ½ odmerky (130 ml)
program .....CESTO

1. Cesto vylejte do 15 cm formy na torty. Nechajte odležať, než sa objem zväčší dvojnásobne.
2. Pečte pri teplote 220 °C počas 15 až 20 minút, až sa sfarbí dohneda.
3. Rozpustite dve polievkové lyžičky cukru v jednej polievkovej lyžici vriacej vody. Týmto roztokom potrite Sally Lunn. Pred vyklopením z formy nechajte vychladnúť 5 až 10 minút.

Syrová brioška

kvasnice.....½ lyžičky
svetlá múka ..... 1¼ odmerky (180 g)
cukor.....2 lyžičky
maslo.....1½ pol. lyžice
sušené mlieko .....1 pol. lyžica
soľ.....½ lyžičky
syr, strúhaný .....½ odmerky
vajcia ..... 2 stredné
voda..... $^{1}/_{3}$ odmerky (80 ml)
program .....CESTO

1. Vytvarujte tri štvrtiny cesta do oválov a umiestnite ich na dno jemne vymazanej nádoby na briošky. V strede vytlačte otvor. Zvyšok cesta vytvarujte do oválu a umiestnite ho do stredu. Zľahka ho zatlačte dole.
2. Nechajte uležať, potrite rozšľahaným vajíčkom a pečte pri teplote 190 °C počas 10 až 20 minút až sa sfarbí do zlatohneda.

Dolky

kvasnice.....½ lyžičky
svetlá múka ..... 1½ odmerky (220 g)
cukor.....1 lyžička
maslo.....1½ pol. lyžice
soľ .....½ lyžičky
vajce ..... 1 stredné
voda.....$^{3}/_{5}$ odmerky (150 ml)
program .....CESTO

1. Zamieste zľahka cesto a rozvaľkajte ho na hrúbku 6 mm. Vykrojte kolieska s priemerom 8 cm. Dolky naskladajte na dobre vysypaný plech a posypte krupicou.
2. Zakryte ich vlhkou utierkou a nechajte zväčšiť približne na dvojnásobnú veľkosť.
3. Pečte pri teplote 230 °C počas 8 až 10 minút až sa vo vnútri vytvorí dutina.

Pizza

kvasnice.....½ lyžičky
svetlá múka ..... 1½ odmerky (220 g)
cukor.....½ pol. lyžice
maslo.....1 pol. lyžica
sušené mlieko .....1 pol. lyžica
soľ.....1 lyžička
voda.....$^{4}/_{5}$ odmerky (210 ml)
osušené nasekané paradajky..... 1 plechovka
tuniak..... 1 plechovka
čierne olivy, odkôstkované..... 100 g
strúhaný syr..... 150 g
program .....CESTO

1. Rozvaľkajte cesto na tenký plát s priemerom 25 cm. Umiestnite ho na vymazaný plech a nechajte nakysnúť. Na povrch vyskladajte paradajky, tuniaka, syr a posypte olivami.
2. Pečte pri teplote 220 °C počas 15 až 20 minút až sa sfarbia dohneda.

Pitta

kvasnice.....½ lyžičky
celozrnná múka ..... 1¼ odmerky (180 g)
cukor.....½ lyžičky
soľ.....½ lyžičky
voda.....$^{3}/_{5}$ odmerky (150 ml)
program .....CESTO

1. Cesto rozdeľte na 4 kúsky. Rozvaľkajte ho do oválov s rozmermi približne 25 cm × 13 cm. Naskladajte ich na plech.
2. Nechajte ich odležať osem minút. Pečte pri teplote 240 °C počas 6 až 9 minút.
3. Aby ste ich udržali v mäkkom a ohybnom stave, zabaľte ich do čistej a navlhčenej utierky. Pri pečení zamedzte prílišnému zhnednutiu kôrky, pretože sa pitta pred podávaním ešte znovu tepelne spracováva.

Pikniková skladanka

kvasnice.....½ lyžičky
tmavá múka ..... 1½ odmerky (220 g)
cukor.....½ pol. lyžice
maslo.....1 pol. lyžica
sušené mlieko.....1 pol. lyžica
soľ.....1 lyžička
voda..... 1 odmerka (240 ml)
Prerastaná slanina, nakrájaná..... 100 g
1 strúčok cesnaku najemno nakrájaný
Strúhaný syr .....½ odmerky
1 Nakrájané paradajky
program .....CESTO

1. Zmäkčite slaninu a cibuľu v mikrovlnnej rúre na vysokom výkone počas 3 až 4 minút, alebo krátko osmažte.
2. Navaľkajte cesto do obdĺžnikového tvaru 30 cm × 35 cm. Na dlhších stranách narežte šikmo cesto po 2,5 cm. Stred s dĺžkou 7,5 cm nechajte nerozrezaný. Vytvorte vrstvu z prísad. Prekladajte striedavo pásiky, aby ste vytvorili pletenec. Na koncoch ich dobre zlepte. Potrite rozšľahanými vajcami. Položte na vymastený plech.
3. Nechajte odležať. Pečte pri teplote 220 °C počas 30 až 40 minút až sa sfarbí dohneda

Croissanty

kvasnice.....½ lyžičky
svetlá múka ..... 1 ½ odmerky (220 g)
cukor.....1 lyžička
maslo.....1½ pol. lyžice
soľ.....½ lyžičky
jedno str. vajce
voda.....$^{3}/_{5}$ odmerky (150 ml)
maslo..... 10 pol. lyžíc
program .....CESTO

1. Navaľkajte cesto do obdĺžnikového tvaru 20 cm × 25 cm. Maslo rozdeľte na tri diely. Rozdrobte jednu časť na dvoch tretinách cesta. Preložte spodnú tretinu hore a hornú tretinu dole. Kraje uzavrite valčekom na cesto. Otočte cesto tak, aby preložený kraj bol na boku. Rozvaľkajte do oblého tvaru, rozdrobte druhú časť masla a pokračujte, ako bolo uvedené vyššie. Rovnaký postup zopakujte aj pre tretí diel masla. Zakryte cesto a nechajte ho odležať v chladničke počas 30 minút.
2. Rozvaľkajte cesto a rozdeľte ho na štyri štvrtiny. Každú štvrtku rozdeľte na dva trojuholníky. Voľne zatočte každý trojuholník tak, aby špička zostala dole. Zatočte do oblúčika.
3. Nechajte odležať až sa objem zväčší dvojnásobne. Potrite rozšľahaným vajíčkom a pečte pri teplote 220 °C počas 7 až 15 minút do chrumkava a až sa sfarbia dohneda.

9.10. Koláče a čajové pečivo

Pri týchto receptoch používajte program PEČENIE. Tento program môžete použiť na pečenie tortičiek a čajového pečiva. Zákusok je vyrábaný podľa receptu v oddelenej nádobe na miešanie a potom je upečený vo vnútri nádoby na pečenie zariadenia. Na odmeriavanie používajte vždy dodávanú čajovú a polievkovú lyžičku. Skontrolujte, že je z nádoby na pečenie vybraté hnetacie rameno a pred pridaním zmesi vyložte vnútrajšok nádoby na pečenie papierom na pečenie. Zaistite, aby zmes bola iba vo vnútri papiera na pečenie. Dĺžka pečenia je 1 hodina. POZNÁMKA: V prípade, že dodržujete bezlepkovú diétu, môžete po nahradení bezlepkovou múkou vyrábať nasledujúce tortičky a čajové pečivo. V prípade, že je vyžadovaná múka s prísadou kypriaceho prášku, môžete do bezlepkovej múky pridať jednu čajovú lyžičku bezlepkového kypriaceho prášku do pečiva.

Ovocná torta

miešané sušené ovocie ..... 350 g
sekané datle ..... 50 g
sekané vlašské orechy ..... 50 g
nakrájané čerešne .....½ odmerky
voda..... 1⅕ odmerky (300 ml)
maslo ..... 5 pol. lyžíc
3 stredne veľké vajcia, rozšľahané
hladká múka ..... 1¼ odmerky (180 g)
jedlá sóda ..... 1 lyžička (5 ml)
program .....PEČENIE

1. Dajte dohromady ovocie, datle, vlašské orechy čerešne, vodu a maslo a zahrejte, až sa rozpustí tuk a zahreje sa ovocie. Môžete to urobiť v malom hrnci na sporáku alebo v mikrovlnnej rúre. Vysoký výkon na 4 až 5 minút.
2. Nechajte vychladnúť a pridajte vajcia, múku a jedlú sódu. Dobre premiešajte.
3. Vyberte z nádoby na pečenie hnetacie rameno a vnútrajšok vyložte papierom na pečenie.
4. Do nádoby na pečenie vylejte cesto. Zaistite, aby zmes bola iba vo vnútri papiera na pečenie.
5. Vyberte program PEČENIE – torta sa bude piecť hodinu.
6. Po pečení vyskúšajte špajľou, či je torta hotová. V prípade, že je potrebné pokračovať v pečení, vyberte opäť program PEČENIE a pečte ďalšie 3 až 5 minút.

V prípade, že je cesto stále lepivé, dopečie sa v priebehu odstavenia.

7. Pomocou utierky alebo rukavíc vyberte nádobu na pečenie zo zariadenia. Pred vybratím ju ponechajte 5 až 10 minút vychladnúť.

Marmeládová torta

maslo .....½ odmerky
jemne mletý hnedý cukor.....3½ pol. lyžice
2 stredne veľké vajcia
múka s kypriacim práškom . 1½ odmerky (220 g)
zázvor .....1½ lyžičky (8 ml)
pomarančová marmeláda .... 7 pol. lyžíc (105 ml)
mlieko ..... 3 pol. lyžice (45 ml)
program .....PEČENIE

1. Zmiešajte maslo s cukrom.
2. Postupne pridajte vajcia.
3. Pridajte preosiatu múku a zázvor.
4. Zamiešajte marmeládu a mlieko.
5. Z nádoby na pečenie vyberte hnetacie rameno a vnútrajšok vyložte papierom na pečenie.
6. Do nádoby na pečenie vylejte cesto. Zaistite, aby zmes bola iba vo vnútri papiera na pečenie.
7. Povrch posypte miešanou kôrou.
8. Vyberte program PEČENIE.
9. Po 45 minútach vyskúšajte špajľou, či je torta hotová. V prípade, že je potrebné pokračovať v pečení, pečte ďalších 3 až 5 minút. Potom stlačte STOP. V prípade, že je cesto stále lepivé, dopečie sa v priebehu odstavenia.
10. Pomocou utierky alebo rukavíc vyberte nádobu na pečenie zo zariadenia. Pred vybratím ju ponechajte 5 až 10 minút vychladnúť.

Perník

trstinový cukor .....1½ pol. lyžice
maslo ..... 5 pol. lyžíc
zlatý sirup .....3½ pol. lyžice
melasa ..... 5 pol. lyžíc
hladká múka ..... 1⅛ odmerky (170 g)
zázvor .....1½ lyžičky (8 ml)
kypriaci prášok do pečiva .....1½ lyžičky (8 ml)
jedlá sóda .....½ lyžičky (3 ml)
soľ.....½ lyžičky (3 ml)
mlieko ..... ⅗ odmeriek (150 ml)
stredne veľké vajce, rozšľahané.....1 ks
program .....PEČENIE

1. Zahrejte cukor, maslo, zlatý sirup a melasu až sa rozpustia. Môžete to urobiť v malom hrnci na sporáku alebo v mikrovlnnej rúre. Vysoký výkon na 1 minútu.
2. Zamiešajte všetky suché preosiate prísady.
3. Nalejte mlieko a rozšľahané vajce.
4. Dobre premiešajte drevenou vareškou.
5. Vyberte z nádoby na pečenie hnetacie rameno a vnútrajšok vyložte papierom na pečenie.
6. Do nádoby na pečenie vylejte cesto. Zaistite, aby zmes bola iba vo vnútri papiera na pečenie.
7. Vyberte program PEČENIE a pečte 35 minút.
8. Potom vyskúšajte špajľou, či je torta hotová. V prípade, že je potrebné pokračovať v pečení, pečte ďalších 3 až 5 minút. Potom stlačte STOP. V prípade, že je cesto stále lepivé, dopečie sa v priebehu odstavenia.
9. Pomocou utierky alebo rukavíc vyberte nádobu na pečenie zo zariadenia. Pred vybratím ju ponechajte 5 až 10 minút vychladnúť.

Banánové čajové pečivo

múka s kypriacim práškom . 1⅛ odmerky (170 g)
jedlá sóda .....¼ lyžičky (1½ ml)
soľ.....½ lyžičky (3 ml)
maslo ..... 5 pol. lyžíc
múčkový cukor.....3½ pol. lyžice
banány, olúpané a rozpučené ..... 500 g
1 stredne veľké vajce, rozšľahané
program .....PEČENIE
Doplnková poleva: Marhuľový džem, vlašské orechy/ banánové lupienky

1. Preosejte múku, soľ a sódu do jednej misy.
2. Vmiešajte maslo do múky, až vznikne jemná strúhanka.
3. Primiešajte cukor, banány a rozšľahané vajce a dobre premiešajte.
4. Vyberte z nádoby na pečenie hnetacie rameno a vnútrajšok vyložte papierom na pečenie.
5. Do nádoby na pečenie vylejte cesto. Zaistite, aby zmes bola iba vo vnútri papiera na pečenie.
6. Vyberte program PEČENIE a pečte 45 minút.
7. Potom vyskúšajte špajľou, či je torta hotová. V prípade, že je potrebné pokračovať v pečení, pečte ďalších 3 až 5 minút. Potom stlačte STOP. V prípade, že je cesto stále lepivé, dopečie sa v priebehu odstavenia.
8. Pomocou utierky alebo rukavíc vyberte nádobu na pečenie zo zariadenia a pred vybratím torty ju ponechajte 5 až 10 minút vychladnúť.
9. Ak si budete priať, môžete ju poliať polevou. Zjemnite džem, namažte ho na ešte horúci bochník a posypte vlašskými orechmi alebo banánovými lupienkami.

Rýchla bábovka

polohrubá múka.....2 hrnčeky
cukor.....1 hrnček
1 smotana.....250 ml
vajcia .....3 kusy
prášok do pečiva .....½ vrecka

POZNÁMKA: Do svetlej bábovky pridajte ešte vanilkový cukor, do tmavej 1 lyžičku kakaa. Program CESTO pustite na 10 minút, cesto sa premieša. Potom zapnite program PEČENIE.

Mazanec

polohrubá múka..... 500 g
mlieko .....350 ml
tuk..... 100 g
3 žĺtky
cukor..... 5 lyžíc
soľ.....1 lyžička
sušené droždie .....1 lyžička
citrónová kôra, vanilka
program ..... FRANCÚZSKY

9.11 Marmeláda

Vaša pekáreň jednoducho uvarí marmeládu alebo džem. Hoci ste nikdy marmeládu nevarili, určite to teraz skúste. Postup je nasledujúci:

1. Umyte a očistite čerstvé ovocie. Ovocie so šupkou (jablká, broskyne) olúpte.
2. Vždy používajte odporúčané množstvá, inak riskujete, že sa marmeláda uvarí príliš skoro alebo pretečie.
3. Navážte ovocie, nasekajte len na kúsky menšie než 1 cm alebo ich prepasírujte.
4. Doplňte želírujúcim cukrom. Nepoužívajte normálny cukor, pretože marmeláda by nebola dosť hustá.
5. Nasypte ovocie s cukrom do nádoby na pečenie a premiešajte.
6. Nastavte program DŽEM.
7. Počas prípravy môžete opatrne stierať zo stien cukor s ovocím.
8. Po 1 h 20min je program ukončený. Marmeládou naplňte poháre s viečkom a pevne uzavrite.

Jahodová marmeláda
jahody..... 900 g
želírovací cukor .....2½ odmerky
citrónová šťava .....1 lyžička

Marmeláda z lesných plodov
ostružiny, maliny alebo čučoriedky ..... 950 g
želírovací cukor .....2½ odmerky
citrónová šťava .....1 lyžička

Pomarančový džem
olúpané a jemne krájané pomaranče ..... 900 g
želírovací cukor .....2½ odmerky

Časový rozvrh pečenia jednotlivých programov

	1			2	3			4			5			6			7	8	9		10			11		
Názov programu	**ZÁKLADNÝ**			**RÝCHLY**	**FRANCÚZSKY**			**RAPID**			**CELOZRNNÝ**			**TORTA**			**CESTO**	**PEČENIE**	**DŽEM**		**TOAST**			**BEZLEPKOVÝ**		
Hmotnosť bochníka	0,9	1,13	1,36	1:58	0,9	1,13	1,36	0,9	1,13	1,36	0,9	1,13	1,36	0,9	1,13	1,36	1:50	1:00	1:20		0,9	1,13	1,36	0,9	1,13	1,36
Celkový čas	3:20	3:30	3:30		3:40	3:50	3:50	1:52	1:58	1:58	3:30	3:40	3:40	3:00	3:10	3:20					3:00	3:05	3:10		2:50	
Predhrievanie: Motor nepracuje Zahrievanie zapnuté / vypnuté - 5 / 25 s Teplota < 21 °C	17 min	20 min	20 min	-	19 min	22 min	22 min	3 min	4 min	4 min	17 min	20 min	20 min	6 min	11 min	11 min	22 min	-	Zahrievanie teplota < 100°C	15 min	7 min	8 min	9 min		3 min	
Pomalé miešanie	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	-	Pomalé miešanie	45 min	3 min	3 min	3 min		2 min	
Rýchle hnetenie	3 min	3 min	3 min	5 min	3 min	3 min	3 min	2 min	2 min	2 min	2 min	2 min	2 min	2 min	2 min	2 min	2 min	-	Zahrievanie vypnuté	20 min	2 min	2 min	2 min		3 min	
Hnetenie pomalé a rýchle Zahrievanie zapnuté / vypnuté - 5 / 25 s ak je teplota < 21 °C	13 min	13 min	13 min	10 min	16 min	16 min	16 min	5 min	5 min	5 min	13 min	13 min	13 min	10 min	10 min	10 min	16 min	-	je hotový	12x pípne	13 min	13 min	13 min		12 min	
1. kysnutie Zahrievanie zapnuté / vypnuté - 5 / 25 s ak je teplota < 21 °C	45 min	45 min	45 min	-	45 min	45 min	45 min	-	-	-	45 min	45 min	45 min	40 min	40 min	40 min	-	-			45 min	45 min	45 min		10 min	
Spľasnutie	0,5 min	0,5 min	0,5 min	10 min	0,5 min	0,5 min	0,5 min	-	-	-	0,5 min	0,5 min	0,5 min	0,5 min	0,5 min	0,5 min	-	-			0,5 min	0,5 min	0,5 min		0,5 min	
2. kysnutie Zahrievanie zapnuté / vypnuté - 5 / 25 s ak je teplota < 21 °C	18 min	18 min	18 min	-	25 min	25 min	25 min	7 min	7 min	7 min	18 min	18 min	18 min	20 min	20 min	20 min	45 min	-			18 min	18 min	18 min		19 min	
Spľasnutie	0,5 min	0,5 min	0,5 min	-	0,5 min	0,5 min	0,5 min	-	-	-	0,5 min	0,5 min	0,5 min	0,5 min	0,5 min	0,5 min	0,5 min	-			0,5 min	0,5 min	0,5 min		0,5 min	
3. kysnutie Zahrievanie zapnuté / vypnuté - 5 / 25 s ak je teplota < 35 °C	45 min	45 min	45 min	-	50 min	50 min	50 min	32 min	32 min	32 min	56 min	56 min	56 min	45 min	45 min	45 min	22 min	-			39 min	39 min	39 min		45 min	
Pečení Zahrievanie zapnuté / vypnuté - 22 / 8 s ak je teplota < 135 °C zapnuté / vypnuté - 5 / 25 s ak je teplota = 135 °C	55 min	62 min	62 min	90 min	58 min	65 min	65 min	60 min	65 min	65 min	55 min	62 min	62 min	53 min	58 min	58 min	12 x pípne	60 min			52 min	56 min	60 min		75 min	
Udržovanie teploty Zahrievanie zapnuté / vypnuté - 22 / 8 s teplota 87 - 89 °C	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	-	60 min			60 min	60 min	60 min		60 min	
Maximálny čas časovača	13:00	13:00	13:00	-	13:00	13:00	13:00	-	-	-	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00			13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00

postup programu

Technické parametre:

Napájanie:	230 V~ 50 Hz
Príkon:	1100 W
Počet programov:	11
Hmotnosť:	6,8 kg
Rozmery:	(v × š × h) 280 × 420 × 260 mm
Rozmery s obalom:	(v × š × h) 344 × 476 × 304 mm

Vyhlásenie o záruke

Ďakujeme Vám za dôveru v tento výrobok. Veríme, že s ním budete maximálne spokojní. Ak ste sa rozhodli zakúpiť si niektorý výrobok z oblasti drobných kuchynských spotrebičov, starostlivosti o telo alebo spotrebnej elektroniky, dovoľujeme si Vás upozorniť na niekoľko skutočností.

- Pri výbere prístroja starostlivo zvážte, aké funkcie od prístroja požadujete. Ak Vám nebude výrobok v budúcnosti vyhovovať, nie je táto skutočnosť dôvodom na reklamáciu.
- Pred prvým použitím si pozorne prečítajte priložený návod a dôsledne ho dodržiavajte.
- Všetky výrobky slúžia na použitie v domácnosti. Pre profesionálne použitie sú určené výrobky špecializovaných výrobcov.
- Všetky doklady o zakúpení a o prípadných opravách Vášho výrobku starostlivo uschovajte po dobu 3 rokov pre poskytnutie maximálne kvalitného záručného a pozáručného servisu.

Na tento domácí spotrebič poskytujeme záruku na bezchybnú funkciu po dobu **24 mesiacov** od dátumu zakúpenia výrobku spotrebiteľom. Záruka sa vzťahuje na závady spôsobené chybou výroby alebo chybou materiálu.

Záruku je možné uplatňovat u organizácie, u ktorej bol výrobok zakúpený. Záruka je neplatná, ak je závada spôsobená mechanickým poškodením (napr. pri preprave), nesprávnym používáním alebo používáním v rozpore s návodom na obsluhu, neodvratnou udalosťou (napr. živelná pohroma), ak bol výrobok pripojený na iné sieťové napätie, než pre ktoré je určený, a tiež v prípade úprav alebo opráv vykonaných osobami, ktoré na tento zákrok nemajú oprávnenie. Výrobky sú určené pre použitie v domácnosti. Pri použití iným spôsobom nemôže byť záruka uplatnená.

V prípade poruchy sa obráťte na predajce, u ktorého ste výrobok kúpili, alebo celoštátneho nositeľa servisu, ktorým je Interservis Liberec s.r.o. Pri reklamácii je treba doložiť doklad o kúpi výrobku.

V prípade nerešpektovania týchto zásad nemôžeme uznať prípadnú reklamáciu.

Zodpovedný zástupca pre Slovensko:
TV Servis s.r.o.
Baláž Dušan, Halenárská 12, 460 07 Trnava, tel.: 335 513 371

Spätný odber elektroodpadu



Informácie pre používateľa ohľadom likvidácie elektrických a elektronických zariadení (z domácností)

Uvedený symbol na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamená, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma.

Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu, najbližšieho zberného miesta, v Zákonu o odpadoch príslušnej země, v ČR č. 185/2001 Sb. v platnom zneni. Dialej rovnako na www.zasobovani.cz/odber a na internetových stránkach www.elektrowin.cz a www.asekol.cz (likvidácia elektroodpadu).

Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

Dovozca: Zásobování a.s., Chloumecká 3376, 276 01 Mělník, Česká republika, www.EVA.cz

Professor DP-05

11 programov
príkon: 1100 W
230 V ~ 50 Hz

Zásobování a.s.
Chloumecká 3376, 276 01 Mělník
IČO: 46354221
www.EVA.cz