PEKÁRNA CHLEBA

NÁVOD K OBSLUZE

CZ



SENCOR®

SBR 300WH

Před uvedením tohoto výrobku do provozu se, prosím, seznamte s návodem k jeho obsluze, a to i v případě, že jste již obeznámeni s používáním výrobků podobného typu. Výrobek používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k obsluze. Návod uschovejte pro případ další potřeby.

Minimálně po dobu záruky doporučujeme uschovat originální obal včetně vnitřního balicího materiálu, pokladní doklad a záruční list. V případě přepravy zabalte přístroj zpět do originální krabice od výrobce, zajistíte si tak maximální ochranu výrobku při případném transportu (např. stěhování nebo odeslání do servisního střediska).

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

Revision 07/2012

PEKÁRNA CHLEBA

SBR 300WH

OBSAH

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ 3
POPIS PEKÁRNY 4
POPIS OVLÁDACÍHO PANELU 7
POPIS PROGRAMŮ 8
POUŽITÍ PEKÁRNY CHLEBA 9
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 11
DOBY CYKLŮ PEČENÍ 12
PEČEME CHLÉB 14
PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM POTÍŽÍ 24
TECHNICKÉ ÚDAJE 26
LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ 26
POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM 26

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

Revision 07/2012

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

1. Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte celý návod k obsluze.
2. Zkontrolujte, zda napětí ve Vaší el. síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku spotřebiče.
3. Spotřebič nikdy nepoužívejte, pokud má poškozený přívodní kabel nebo vidlici (např. ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem atp.), pokud je porouchaný, pokud upadl na zem a poškodil se, nebo je jakýmkoli jiným způsobem poškozen. V takových případech se nikdy nesnažte opravit spotřebič sami, ale odneste jej do autorizovaného servisního střediska.
4. Berte prosím na vědomí, že v průběhu pečení vystupuje ze spotřebiče horká pára a povrch spotřebiče je horký.
5. Nikdy spotřebič neponořujte do vody.
6. Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte přívodní kabel z elektrické zásuvky. Stejně tak při čištění spotřebiče odpojte přívodní kabel.
7. Nenechávejte přívodní kabel viset přes okraj stolu nebo položený na horkém povrchu (např. varné desce). Stejně tak spotřebič nenechávejte stát na horkém povrchu.
8. Tento spotřebič nesmí používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí, jestliže není zajištěn odpovídající dozor nebo pokyny pro používání přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
9. Děti musí zůstat pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si se spotřebičem nehrají.
10. Při pečení se nedotýkejte jakýchkoliv pohybujících se nebo rotujících částí spotřebiče.
11. Nikdy nezapínejte spotřebič, pokud do něj není správně vložena pečící nádoba s požadovanými ingrediencemi.
12. Nikdy neodstraňujte pečící nádobu bouchání o její horní část nebo okraje - mohlo by dojít k jejímu poškození.
13. Do spotřebiče je zakázáno vkládat kovové fólie nebo jiné materiály. Při neuposlechnutí hrozí nebezpečí požáru nebo zkratu.
14. Ve směru hlavního sálání tepla musí být dodržena bezpečná vzdálenost od povrchů z hořlavých hmot (min. 50 cm) a v ostatních směrech min. 10 cm.
15. Nikdy nezakrývejte pekárnu utěrkou, ručníkem nebo jinými materiály - musí být umožněn volný odvod tepla a páry. Při zakrytí nebo jiném kontaktu s hořlavými materiály může dojít k požáru.
16. Nepoužívejte tento spotřebič pro jiné účely, než pro které je určen.
17. Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.
18. Nepoužívejte spotřebič k vytápění místností.
19. Nepoužívejte spotřebič venku.
20. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným použitím spotřebiče a jeho příslušenství (znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár atp.)

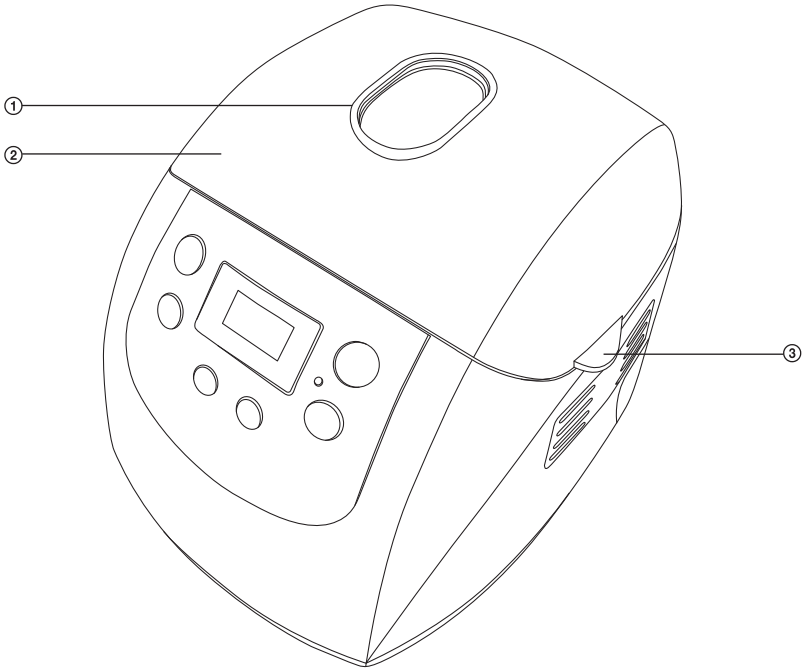
Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

PEKÁRNA CHLEBA

SBR 300WH

POPIS PEKÁRNY

A

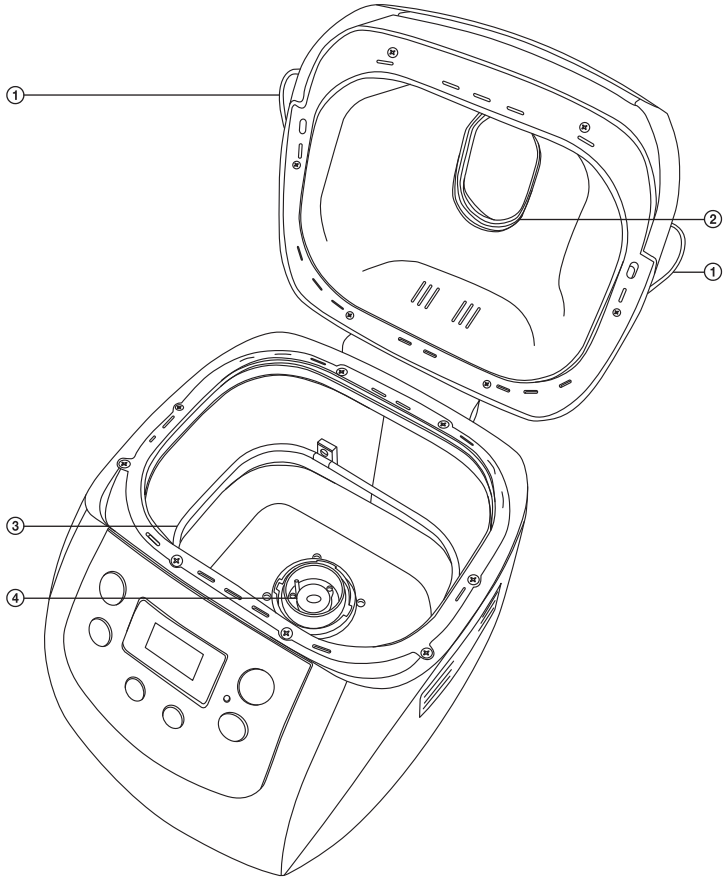


① Průhledové okénko
② Víko
③ Držadlo víka

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

Revision 07/2012

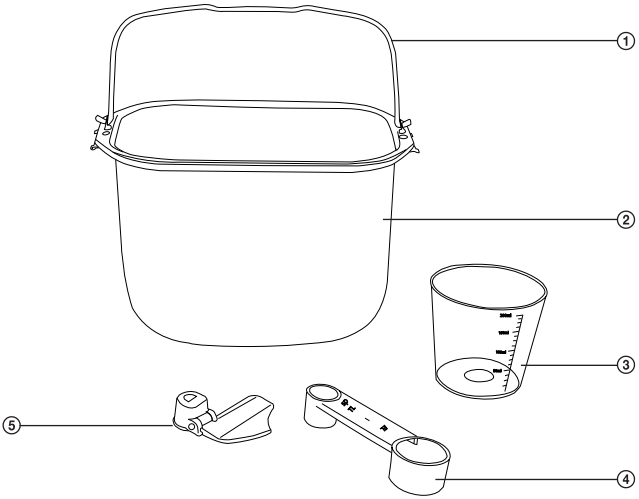
B



① Držadlo víka
② Průhledové okénko
③ Topná spirála
④ Hřídel

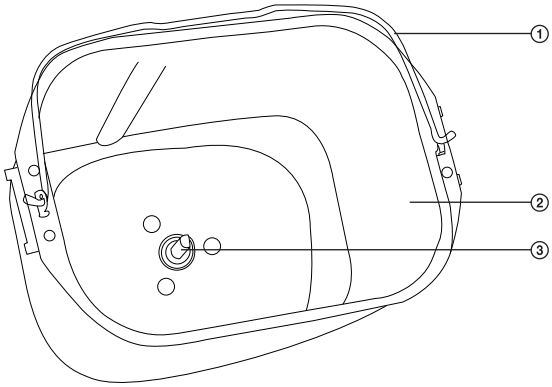
Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

C



① Držadlo
② Pečící nádoba
③ Odměrný šálek
④ Odměrka
⑤ Hnětací hák

D

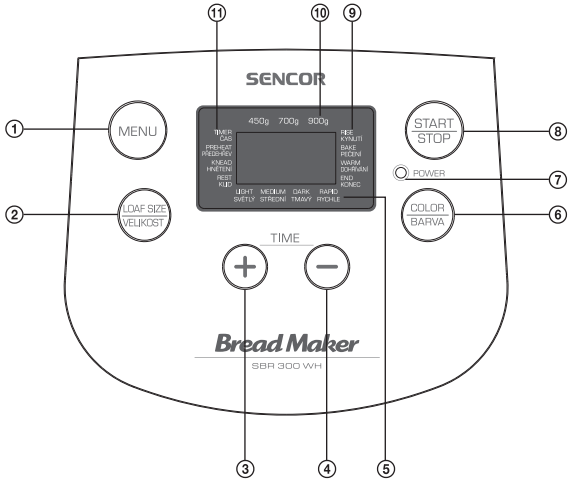


① Držadlo
② Pečící nádoba
③ Hřídel

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.
Revision 07/2012

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

E



① Tlačítko pro volbu programu
② Tlačítko pro volbu velikosti bochníku
③ Tlačítko pro nastavení odloženého startu
④ Tlačítko pro nastavení odloženého startu
⑤ Zobrazení nastavené barvy kůrky / rychlého programu
⑥ Tlačítko pro volbu barvy kůrky
⑦ Indikace provozu
⑧ Tlačítko START/STOP
⑨ Zobrazení fází pečení
⑩ Zobrazení nastavené velikosti bochníku
⑪ Zobrazení fází pečení

Pokud se na displeji zobrazuje 0:00, stiskněte tlačítko Start/Stop pro aktivaci režimu **nastavení programu.** Pak můžete vybrat požadovaný program**.**

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

PEKÁRNA CHLEBA

SBR 300WH

Před prvním použitím

Před prvním použitím si prosím najděte několik minut na přečtení této příručky a pak ji uložte na vhodné místo, aby byla v případě potřeby vždy po ruce. Věnujte pozornost zejména bezpečnostním pokynům.

1. Opatrně pekárnu chleba rozbalte a odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Odstraňte prach, který se mohl nahromadit během balení.
3. Očistěte nádobu na pečení, hnětací hák a vnější povrch pekárny chleba čistým navlhčeným hadříkem. Nádoba na chléb je opatřena nepřilnavou vrstvou. Nepoužívejte pro čištění kterékoliv části pekárny chleba hubky nebo jakékoliv jiné předměty s brusným účinkem.
4. Při prvním použití potřete nádobu na chléb olejem, máslem nebo margarínem a pečte naprázdno po dobu maximálně 3-5 minut (vyberte program Bake - pečení).
5. Nechte pekárnu vychladnout a znovu ji očistěte.
6. Umístěte hnětací hák na hřídel v nádobě na pečení.

POPIS PROGRAMŮ

1) **BASIC (Běžný chléb)**
Tento program se používá pro přípravu běžného bílého chleba a pro recepty používající těsto na bílý chléb. Je nejkratším programem ze všech.

2) **FRENCH (Francouzský chléb)**
Tento program vyžaduje o něco delší dobu hnětení a kynutí, aby měl chléb francouzského typu kypřejší strukturu a křehčí kůrku.

⚠ **Upozornění:**
Chléb francouzského typu nevydrží dlouho – zkonzumujte jej ve stejný den, kdy jej upečete.

3) **WHOLEWHEAT (Celozrnný chléb)**
Program pro pečení chleba obsahujícího významné množství celozrnných komponent. Tento program používá delší dobu předehřívání, aby mohla zrna vstřebat vodu a zvětšit svůj objem.

⚠ **Upozornění:**
U tohoto programu nedoporučujeme používat časovač, výsledek by nebyl příliš dobrý.

4) **SWEET (Sladký chléb)**
Tento program se používá pro přípravu sladkého chleba s přidáním ingrediencí – ovoce, oříšků, čokoládových čipsů, proslazené pomerančové kůry apod.

5) **ULTRA FAST (Velmi rychle upečený chléb, bez kvasnic)**
Tento program se používá pro přípravu sladkého těsta s využitím prášku na pečení nebo jedlé sody jako prostředku pro kynutí, spíše než pivovarských kvasnic. Směs je dosti lepkavá, a proto před použitím tohoto programu namažte nádobu na chléb a hnětací hák ztuženým rostlinným tukem nebo olejem a kontrolujte směs okénkem ve víku. Pokud těsto kyne po stranách nádoby na chléb, seškrábněte jej během 5minutové doby klidu zpět dřevěnou nebo plastovou špachtlí. Pokud se začne během provádění této operace pohybovat hnětací rameno, okamžitě vyjměte špachtli a uzavřete víko.

6) **GLUTEN FREE (Bezlepkový chléb)**
Použijte bezlepkový prášek jako např. sladké brambory (batáty), brambory apod. Jde o druh zdravého chleba, k jehož přípravě se používají minoritní obilniny.

7) **CAKE (Koláč)**
Pro přípravu koláče prostřednictvím hnětení, kynutí a pečení použijte vejce, máslo, prášek do pečiva, mléko a kvasnice.

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

Revision 07/2012

8) DOUGH (Těsto)
Prostřednictvím tohoto programu můžete používat přístroj jako stroj pro míchání/hnětení, který vám ušetří práci. Program nepoužívá fázi pečení. Vyjměte těsto z přístroje jeho vyklopením a před krájením/tvarováním jej nechejte po dobu přibližně 10 minut v klidu.

9) PIZZA DOUGH (Těsto na pizzu)

10) JAM (Marmeláda)
Program míchá ingredience po dobu 15 minut a pak je po dobu 50 minut vaří. Ponechte hodně místa pro zvětšování objemu marmelády během vaření. Pokud marmeláda z vnitřních prostorů přístroje přeteče, půjde jen velmi obtížně vyčistit. Pokud k tomu dojde, stiskněte a podržte tlačítko START/STOP, dokud neuslyšíte pípnutí, odpojte přístroj od napájení, nechejte jej vychladnout a očistěte jej dříve, než se marmeláda začne lepit.

⚠ **Upozornění:**
S horkou marmeládou manipulujte opatrně, protože zůstává dlouhou dobu horká a lepí jako lepidlo.

11) BAKE (Pečení)
Program Bake (Pečení) promění váš přístroj na troubu. Proběhne pouze fáze pečení po dobu 1 hodiny a udržování teploty obsahu po dobu další 1 hodiny. Tento program se používá pro pečení hotového těsta z obchodu nebo těsta vyrobeného z balíčků chlebové směsi. Nepoužívejte více než 500g chlebové směsi a nevkládejte ji do přístroje dříve, než je připravena k pečení. Kontrolujte těsto, protože některé ingredience nepotřebují pečení celou hodinu – musíte zastavit pečení a takový obsah vyjmout dříve.

POUŽITÍ PEKÁRNY CHLEBA

1. **Vyjměte nádobu**
   Otevřete víko a vyjměte nádobu zvednutím držadla - vytáhněte ji pevným tahem směrem nahoru. Umístěte ji na pracovní plochu. Je důležité, aby byla nádoba naplněna ingrediencemi mimo pekárnu, aby se ingredience při náhodném vysypání (vylití) nedostaly do pekárny.
2. **Připevněte hnětací hák**
   Zatlačením připevněte hnětací hák k hřídeli.
3. **Odměřte ingredience**
   Odměřte požadované ingredience a v uvedeném pořadí je všechny přidejte do nádoby (viz část „PEČEME CHLÉB“ v další části návodu).
4. **Vložte nádobu zpět do pekárny**
   Vložte nádobu na pečení zpět do pekárny chleba a pevně na ni zatlačte, aby zacvakla do správné polohy. Uzavřete víko.
5. **Připojte pekárnu k síti**
   Připojte pekárnu pomocí síťového kabelu k elektrické zásuvce. Pekárna chleba se automaticky nastaví na program základního pečení chleba. Po každém stisku tlačítka uslyšíte potvrzující pípnutí.
6. **Vyberte program**
   Stiskem tlačítka **„MENU“** vyberte ze seznamu požadované číslo programu.
7. **Vyberte hmotnost**
   Stiskem tlačítka „**LOAF SIZE**“ vyberte velikost bochníku (450 g / 700 g / 900 g).

⚠ **Upozornění:**
Mějte na paměti, že vždy volíte celkovou hmotnost bochníku, nikoliv pouze pečící směsi!

8. **Vyberte barvu kůrky**
   Stiskem tlačítka „**COLOR**“ vyberte požadovanou barvu kůrky („**LIGHT**“ = světlá, „**MEDIUM**“ = střední, „**DARK**“ = tmavá).

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s. Revision 07/2012

9. **Vyberte dobu zpoždění**
   Pokud chcete, aby byl chléb připraven později, nastavte dobu zpoždění - viz popis v další části.
10. **Spusťte pekárnu**
    Pro spuštění pekárny stiskněte tlačítko **„START/STOP“**. Zbývající čas se bude odpočítávat po minutách.
11. **Průběh pečení**
    Pekárna bude automaticky procházet jednotlivými fázemi programu.
12. **Dokončení pečení**
    Po dokončení programu a upečení chleba se na displej zobrazí 0:00 a ozve se zvukové upozornění.
13. **Udržování teploty**
    Funkce na udržování teploty zajistí u většiny programů po dobu dalších 60 minut cirkulaci teplého vzduchu (viz část **„DOBY CYKLŮ PEČENÍ“**). Po ukončení doby udržování teploty uslyšíte zvukové upozornění. Pro ukončení funkce na udržování teploty stiskněte tlačítko **„START/STOP“**.
14. **Vyjměte nádobu na pečení**
    Stiskněte tlačítko **„START/STOP“**, otevřete víko a vyjměte nádobu na pečení.
15. **Vyjměte chléb**
    Nechte chléb v nádobě 5-10 minut vychladnout, pak otočte nádobu dnem vzhůru a vytáhněte chléb z nádoby, aby se ochladil.
16. Po ukončení používání vždy stiskněte tlačítko **„START/STOP“**.

Používání časovače

Časovač používejte v případě, že chcete mít chléb připraven později nebo až ráno. Lze nastavit maximálně 15 hodin. Nepoužívejte tuto funkci u receptů, které používají rychle se kazící ingredience jako jsou např. vejce, čerstvé mléko, kysaná smetana, sýr atp.

1. Rozhodněte se, kdy má být chléb připraven a spočítejte časový rozdíl mezi aktuálním a požadovaným časem. Pokud například chcete, aby byl váš chléb připraven v 8:00 ráno, a nyní je 21:00, je rozdíl 11 hodin.
2. Zadejte tento čas stiskem tlačítek **„TIME +“** a **„TIME -“**. Dobu můžete zvyšovat nebo snižovat v desetiminutových krocích. Po stisknutí tlačítka **„START/STOP“** začne blikat dvojtečka (:).
3. Pokud jste vybrali nesprávný čas, stiskněte 2krát tlačítko **„START/STOP“**. Časovač opět zobrazí dobu programu - pak zopakujte krok 1 a 2.
4. Maximální doba zpoždění časovače je 15 hodin (to je okamžik, kdy bude chléb připraven k vyjmutí z pekárny).

Přerušení dodávky energie

Po krátkém přerušení dodávky energie (max. 7 minut) bude pekárna po opětovném obnovení dodávky elektrické energie automaticky pokračovat v provádění nastaveného programu.
Pokud dojde k překročení této doby, pekárna se vrátí zpět na čas spuštění:

- Pokud v programu nenastala fáze „kynutí 1“, vyberte požadovaný program a stiskněte tlačítko **„START/STOP“**.
- Pokud program ukončil fázi „kynutí 1“, musíte začít znovu s čerstvými ingrediencemi.

Krájení a skladování chleba

- Pro dosažení co nejlepších výsledků nechte chléb před krájením po dobu 20-40 minut vychladnout.
- Aby byly krajíce rovnoměrné, používejte elektrický nůž nebo ostrý nůž s vroubkovanou čepelí.
- Nespotřebovaný chléb můžete natěsno zabalit do igelitového sáčku a uložit při pokojové teplotě po dobu až 3 dnů. Pokud je horko a vlhko, uložte chléb přes noc do chladničky.
- Chcete-li chléb uložit na delší dobu (až 1 měsíc), umístěte jej do uzavřené nádoby a vložte tuto nádobu do mrazničky.
- Pokud uložíte chléb do chladničky, počkejte před servírováním, než dosáhne pokojové teploty.
- Protože domácí chléb neobsahuje žádné konzervační látky, má tendenci být suchý a tvrdý dříve, než chléb ze supermarketu.

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.
Revision 07/2012

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním odpojte spotřebič od napájení a nechte jej vychladnout.

1. Pečící nádoba: Očistěte zevnitř a zvenku navlhčeným hadříkem. Aby nedošlo k poškození nepřilnavé vrstvy, nepožívejte žádné ostré předměty nebo prostředky s brusným účinkem. Nádoba musí být před instalací perfektně suchá.
2. Hnětací hák: Pokud jde hnětací hák jen obtížně odstranit z hřídele naplňte nádobu teplou vodou a nechte ji přibližně 30 minut působit. Hnětací hák pak lze snadno vyjmout pro následné čištění. Hák opatrně očistěte navlhčeným bavlněným hadříkem.
3. Víko a průhledové okénko: Očistěte víko zevnitř a zvenku pomocí mírně navlhčeného hadříku.
4. Kryt: Opatrně očistěte vnější povrch krytu navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte pro čištění čisticí prostředky s brusným účinkem, protože by se mohl poškodit vysoký lesk povrchu. Nikdy neponořujte při čištění kryt do vody.
5. Před zabalením pekárny pro uskladnění zajistěte, aby kompletně vychladnula, byla čistá a suchá, a aby bylo uzavřeno její víko.

Upozornění:

- Na vnitřním povrchu víka a na ventilačních otvorech se mohou objevit hnědé skvrny. Jde o pozůstatky výparů z ingrediencí, které se během pečení dostaly do unikající páry. Nemají žádný škodlivý vliv na materiál pekárny chleba nebo na kvalitu upečeného chleba. Jednoduše je po každém použití (nebo jakmile se objeví) odstraňte pomocí hadříku nebo houby namočené do teplé vody.
- Po dlouhé době používání může povrchová vrstva nádoby na pečení změnit zbarvení - to je způsobeno teplem a vlhkostí. Zabarvení nemá žádný vliv na funkci pekárny nebo kvalitu chleba.

Tip:
Otvor uprostřed hnětacího háku po vyčištění ošetřete kapkou stolního oleje a vraťte jej na hřídel v nádobě na pečení. Tím zamezíte uváznutí nože.

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

PEKÁRNA CHLEBA

SBR 300WH

DOBY CYKLŮ PEČENÍ

Posloupnost operací a doby cyklů pečení u jednotlivých programů:

Položka	1. Basic (Základní)											
Barva kůrky	Light (Světlá)			Medium (Středně tmavá)			Dark (Tmavá)			Rapid (Rychlé pečení)		
Hmotnost	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Odložený start	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod
Předehřívání												
Hnětení 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Klid	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Hnětení 2	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Kynutí 1	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	15 min	15 min	15 min
Vytvoření otvoru	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Kynutí 2	24 min 50 s	24 min 50 s	24 min 50 s	24 min 50 s	24 min 50 s	24 min 50 s	24 min 50 s	24 min 50 s	24 min 50 s	8 min 50 s	8 min 50 s	8 min 50 s
Tvarování	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	10 s	10 s	10 s
Kynutí 3	49 min 45 s	49 min 45 s	49 min 45 s	49 min 45 s	49 min 45 s	49 min 45 s	49 min 45 s	49 min 45 s	49 min 45 s	29 min 50 s	29 min 50 s	29 min 50 s
Pečení	55 min	60 min	65 min	55 min	60 min	65 min	55 min	60 min	65 min	55 min	60 min	65 min
Dohřívání	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod
Součet	3:15	3:20	3:25	3:15	3:20	3:25	3:15	3:20	3:25	2:14	2:19	2:24

Položka	2. French (Francouzský)											
Barva kůrky	Light (Světlá)			Medium (Středně tmavá)			Dark (Tmavá)			Rapid (Rychlé pečení)		
Hmotnost	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Odložený start	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod
Předehřívání												
Hnětení 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Klid	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Hnětení 2	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min
Kynutí 1	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	30 min	30 min	30 min
Vytvoření otvoru	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	15 s	15 s	15 s
Kynutí 2	30 min 50 s	30 min 50 s	30 min 50 s	30 min 50 s	30 min 50 s	30 min 50 s	30 min 50 s	30 min 50 s	30 min 50 s	14 min 45 s	14 min 50 s	14 min 45 s
Tvarování	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	0 s	0 s	0 s
Kynutí 3	59 min 50 s	59 min 50 s	59 min 50 s	59 min 50 s	59 min 50 s	59 min 50 s	59 min 50 s	59 min 50 s	59 min 50 s	30 min	30min	30 min
Pečení	55 min	57 min	60 min	55 min	57 min	60 min	55 min	57 min	60 min	55 min	57 min	60 min
Dohřívání	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod
Součet	3:32	3:34	3:37	3:32	3:34	3:37	3:32	3:34	3:37	2:37	2:39	2:42

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

PEKÁRNA CHLEBA

SBR 300WH

Položka	3. Whole wheat (Celozrnný)											
Barva kůrky	Light (Světlá)			Medium (Středně tmavá)			Dark (Tmavá)			Rapid (Rychlé pečení)		
Hmotnost	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Odložený start	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod
Předehřívání	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	5 min	5 min	5 min
Hnětení 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Klid	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Hnětení 2	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Kynutí 1	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	24 min	24 min	24 min
Vytvoření otvoru	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Kynutí 2	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	10 min 50 s	10 min 50 s	10 min 50 s
Tvarování	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Kynutí 3	44 min 50 s	44 min 50 s	44 min 50 s	44 min 50 s	44 min 50 s	44 min 50 s	44 min 50 s	44 min 50 s	44 min 50 s	34 min 50 s	34 min 50 s	34 min 50 s
Pečení	55 min	60 min	65 min	55 min	60 min	65 min	55 min	60 min	65 min	55 min	60 min	65 min
Dohřívání	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod
Součet	3:50	3:55	4:00	3:50	3:55	4:00	3:50	3:55	4:00	2:35	2:40	2:45

	4								
Položka	**Sweet (Sladký)**								
Barva kůrky	Light (Světlá)			Medium (Středně tmavá)			Dark (Tmavá)		
Hmotnost	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Odložený start	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod	15 hod
Předehřívání									
Hnětení 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Klid	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Hnětení 2	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
Kynutí 1	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min
Vytvoření otvoru	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Kynutí 2	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s
Tvarování	5 s	5 s	5 s	5 s	5 s	5 s	5 s	5 s	5 s
Kynutí 3	51 min 55 s	51 min 55 s	51 min 55 s	51 min 55 s	51 min 55 s	51 min 55 s	51 min 55 s	51 min 55 s	51 min 55 s
Pečení	50 min	55 min	60 min	50 min	55 min	60 min	50 min	55 min	60 min
Dohřívání	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod	1 hod
Součet	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27

	5	6	7	8	9	10	11
Položka	**Ultra Fast (Super rychlé pečení)**	**Gulten Free (Bezlepkový)**	**Cake (Koláč)**	**Dough (Těsto)**	**PIZZA DOUGH (Těsto na pizzu)**	**Jam (Džem)**	**Bake (Pečení)**
Barva kůrky			není k dispozici	není k dispozici	není k dispozici	není k dispozici	není k dispozici
Hmotnost	900 g	není k dispozici					
Odložený start	není k dispozici	není k dispozici	není k dispozici	není k dispozici	není k dispozici	není k dispozici	není k dispozici
Předehřívání		0 min					
Hnětení 1	20 min	5 min	3 min	5 min	3 min	5 min	
Klid		0 min		5 min			
Hnětení 2	3 min	12 min	4 min	20 min	27 min	10 min	
Kynutí 1		0 min		60 min	60 min		
Vytvoření otvoru		0 min					
Kynutí 2		0 min					
Tvarování		0 min					
Kynutí 3	9 min	60 min					
Pečení	48 min	60 min	75 min			50 min	60 min
Dohřívání	1 hod	1 hod	22 min				1 hod
Součet	1:20	2:17	1:22	1:30	1:30	1:05	1:00

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

PEČEME CHLÉB

Krátký popis nejběžnějších ingrediencí používaných pro pečení chleba

1. **Chlebová mouka**
   Chlebová mouka má vysoký obsah lepku (proto ji můžeme rovněž nazývat moukou s vysokým obsahem lepku, která obsahuje velké množství bílkovin), dobré elastické vlastnosti a dokáže po nakynutí udržet velikost chleba tak, aby se nepropadl. Protože je obsah lepku vyšší než u normální mouky, lze ji použít pro pečení chleba větších velikostí s lepšími vnitřní vlákny. Chlebová mouka je nejdůležitější ingrediencí při pečení chleba.
2. **Čistá mouka**
   Čistá mouka se vyrábí smícháním důkladně vybrané měkké a tvrdé pšenice, a je vhodná pro rychlé pečení chleba nebo pečení koláčů.
3. **Celozrnná mouka**
   Celozrnná mouka se vyrábí mletím pšenice a obsahuje pšeničnou slupku a lepek. Celozrnná mouka je těžší a výživnější, než normální mouka. Chléb vyrobený z celozrnné mouky má obvykle menší velikost. Proto je ve velkém množství receptů pro dosažení co nejlepších výsledků obvykle kombinována celozrnná mouka a chlebová mouka.
4. **Černá pšeničná mouka**
   Černá pšeničná mouka, rovněž nazývaná jako „hrubá mouka", je druhem mouky s vysokým obsahem vlákniny, která je podobná celozrnné mouce. Pro získání větší velikosti po kynutí je nutno ji používat v kombinaci s velkým podílem chlebové mouky.
5. **Prášek do pečiva**
   Prášek do pečiva se vyrábí mletím jemné pšenice nebo pšenice s nízkým obsahem bílkovin a používá se speciálně pro pečení koláčů. Různé druhy mouky vypadají podobně; účinnost kvasnic nebo absorbovatelnost různých druhů mouky se značně liší podle oblasti pěstování, podmínek růstu, procesu mletí a skladovatelnosti. Pro vyzkoušení si vyberte mouku různých značek dostupných na trhu, ochutnejte ji a porovnejte výsledky - pak si vyberte mouku, která podle vašich zkušeností a z hlediska chuti poskytuje nejlepší výsledky.
6. **Kukuřičná mouka a ovesná mouka**
   Kukuřičná mouka a ovesná mouka se vyrábí mletím kukuřice a ovsa. Obě dvě jsou doplňkové ingredience pro pečení hrubého chleba a používají se pro zlepšení chuti a struktury chleba.
7. **Cukr**
   Cukr je velmi důležitou ingrediencí pro sladkou chuť a barvu chleba. Bílý cukr pomáhá chlebu v kvašení a používá se široce jako výživná složka. Ve speciálních případech se může používat hnědý cukr, práškový cukr nebo cukrová vata.
8. **Kvasnice**
   Kvasnice podporují proces kvašení těsta a produkují oxid uhličitý, který pomáhá chlebu zvětšit svůj objem a zjemnit vnitřní vlákna. Rychlé kvašení kvasnic však vyžaduje uhlovodan v cukru a mouce.
   1 čaj. lžička aktivních suchých kvasnic = 3/4 čaj. lžičky instantních kvasnic
   5 čaj. lžiček aktivních suchých kvasnic = 1čaj. lžička instantních kvasnic
   2 čaj. lžičky aktivních suchých kvasnic = 1,5 čaj. lžičky instantních kvasnic
   Kvasnice musí být uloženy v ledničce, protože by se při vysoké teplotě zničily; před jejich použitím zkontrolujte datum použitelnosti a skladovatelnosti. Po každém použití je co nejrychleji uložte zpět do chladničky. Neschopnost chleba nakynout je obvykle způsobena mrtvými kvasnicemi.

Tip:
Pomocí níže popsaného postupu můžete zjistit, zda jsou vaše kvasnice čerstvé a aktivní či nikoliv:

1. Nalijte do odměrného šálku 1/2 hrníčku teplé vody (45-50 °C).
2. Přidejte 1 čajovou lžičku bílého cukru a zamíchejte, pak vše ještě posypte 2 čajovými lžičkami kvasnic.
3. Postavte odměrný šálek na cca 10 minut na teplé místo. Směs již nemíchejte.
4. Pěna musí dosáhnout až k okraji odměrného šálku. Pokud tomu tak není, jsou kvasnice mrtvé nebo neaktivní.

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

Revision 07/2012

9. **Sůl**
Sůl je nezbytná pro zlepšení vůně chleba a barvy kůrky. Sůl ale rovněž zabraňuje kvasnicím v kynutí. Nikdy nepoužívejte v receptu příliš mnoho soli. Pokud nechcete používat sůl, můžete ji vynechat. A chléb bude větší, než při použití soli.

10. **Vejce**
Vejce mohou vylepšit strukturu chleba, udělat chléb výživnějším a větším a přidat chlebu specifickou vůni vajec. Jestliže chcete použít vejce, musíte je zbavit skořápky a rovnoměrně rozmíchat.

11. **Tuk, máslo a rostlinný olej**
Tuk dokáže chléb zjemnit a prodloužit jeho trvanlivost. Máslo by mělo být po vyjmutí z chladničky před použitím rozpuštěno nebo nakrájeno na malé části, aby se rovnoměrně rozmíchalo.

12. **Prášek do pečiva**
Prášek do pečiva se používá zejména pro kynutí při pečení chleba a koláčů v programu Ultra Fast (Velmi rychlé pečení). Díky využití chemických principů nepotřebuje čas na kvašení a produkuje plyn, který vytváří bubliny nebo zjemňuje strukturu chleba.

13. **Soda**
Platí totéž, co u prášku do pečiva. Lze ji rovněž používat v kombinaci s práškem do pečiva.

14. **Voda a jiné tekutiny**
Voda je při výrobě chleba nezbytnou ingrediencí. Obecně je nejvhodnější voda s teplotou v rozmezí 20-25 °C. Pro kynutí ve zrychlených programech by však měla být teplota vody v rozmezí 45-50 °C. Vodu můžete nahradit čerstvým mlékem nebo vodou smíchanou s 2% mléčným práškem, který může zlepšit vůni chleba a vytvořit hezčí barvu kůrky. V některých receptech může být za účelem zlepšení vůně chleba používán džus (např. jablečný, pomerančový, citrónový atp.).

Pořadí vkládání ingrediencí

U všech receptů je třeba dodržet obecný postup při přidávání jednotlivých ingrediencí:
- Jako první vkládáme do pečící nádoby tekutiny (voda, mléko, pivo, podmáslí, kyška, jogurt atp.)
- Pak přidáváme sypké suroviny (mouka, bylinky, chlebové koření, otruby, klíčky, vločky, semínka atp.)
- Do jednoho rohu nasypeme sůl
- Do druhého rohu nasypeme cukr
- Do dalšího koření (olej, ocet atp.)
- Uprostřed nádoby uděláme do mouky důlek, do kterého umístíme kvasnice nebo prášek na pečení, které lehce zahrneme moukou. Pokud používáme čerstvé kvasnice, je dobré dávat cukr přímo k nim. Kvasnice nebo prášek do pečiva pokládáme vždy na suchou mouku!

Tip:
U těžkého těsta s vysokým podílem žita nebo celozrnných komponent doporučujeme pro dosažení lepšího výsledku hnětení obrátit pořadí ingrediencí, tj. nejprve vložit suché kvasnice a mouku, a až nakonec tekutinu.

Zapamatujte si několik dalších důležitých zásad pro pečení v domácí pekárně:
- Sůl a droždí nikdy nesmí vzájemně přijít do přímého kontaktu!
- Cereálie nechte před přidáním do pekárny přes noc namočené ve vodě
- V případě odloženého startu použijte vždy studené ingredience
- Při pečení s odloženým startem nepoužívejte rychle se kazící ingredience, jako jsou např. vejce, čerstvé mléko, ovoce, cibule apod.
- Chléb po vyjmutí z pekárny nechte před krájením ještě asi 15 minut zchladnout na vhodné podložce (např. dřevěném nebo nylonovém prkénku)

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s. Revision 07/2012

Recepty

Upozornění:
Poměry hmotností, objemů a obsah jednotlivých ingrediencí ve všech níže uvedených receptech berte prosím pouze jako orientační. Výsledek pečení závisí na mnoha faktorech:

- tvrdost vody (při použití příliš měkké vody kyne těsto rychleji)
- vlhkost vzduchu v kuchyni (v případě zvýšené vlhkosti je třeba o 1 – 2 lžíce snížit množství vody)
- nadmořská výška (nad 750 m nad mořem kyne těsto rychleji)
- konzistence ingrediencí

Z výše uvedených důvodů doporučujeme Vámi vybraný recept v případě potřeby poupravit dle aktuálních podmínek.

Tip:
V případě, že z jakéhokoliv důvodu nechcete péct chléb podle receptů, můžete si v prodejnách potravin zakoupit již hotové pečící směsi. U hotových pečících směsí postupujte vždy přesně podle návodu uvedeného na přebalu výrobku. Berte také prosím na vědomí, že i do takto zakoupených hotových směsí je u některých výrobců vyžadováno přidání kvasnic jako samostatné ingredience.

Recepty na chléb

Jemný grahamový chléb

Suroviny:
350 ml vody
3 lžíce oleje
2 lžičky soli
1 lžička kmínu
1 lžíce sušeného mléka
300 g hladké mouky
100 g žitné mouky
100 g mouky grahamové
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí
Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 900 g / kůrka LIGHT (světlá)

Bílý kmínový chléb

Suroviny:
300 ml vody
2 lžičky cukru
2 lžičky soli
1 lžičku kmínu
500 g hladké mouky
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí
Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Jogurtový chléb

Suroviny:
150 ml bílého jogurtu
1 lžíce oleje
200 ml vody
2 lžičky cukru
2,5 lžičky soli
300 g polohrubé mouky pšeničné
100 g pšeničné chlebové
100 g žitné chlebové
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí
po signálu semínka po lžičce: sezam, loněné, kmín, dýně, tykev atp.
Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

Revision 07/2012

Pivní chléb

Suroviny:
250 ml piva
100 ml vody
2,5 lžičky drceného kmínu
2 lžičky soli
350 g hladké mouky
150 g žitné chlebové mouky
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí
semínka podle chuti (např. slunečnicová)
Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Špaldový chléb

Suroviny:
350 ml podmáslí
50 ml vody
1 lžíce octa
2 lžíce olivového oleje
1 lžička soli
1 lžička cukru
250 g hladké mouky
250 g celozrnné špaldové mouky
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí
slunečnice
Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 900 g / kůrka DARK (tmavá)

Bílý toustový chléb

Suroviny:
320 ml mléka
40 g rostlinného oleje nebo rostlinného másla
500 g polohrubé pšeničné mouky
30 g Solamylu (bramborového škrobu)
1 lžička soli
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí
Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 900 g / kůrka LIGHT (světlá)

Chléb Šumava

Suroviny:
320 ml vody
1 lžíce octa
2 lžíce oleje
2 lžičky kmínu
2,5 lžičky soli
220 g hladké mouky
230 g žitné chlebové mouky
100 g celozrnné pšeničné mouky
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí
2 lžíce slunečnicových semínek
Nastavení pekárny: BASIC (základní chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

Škvarkový chléb

Suroviny:
200 ml podmáslí (může být i zakysaná smetana)
150 ml vody (možno připat podle hustoty podmáslí)
1 lžíce octa
1 vrchovatá lžíce mletých škvarků
1,5 lžičky soli
1 lžička cukru
1 lžička kmínu
150 g celozrnné žitné mouky
350 g hladné mouky
1 a 1/4 lžičky sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí
Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Slunečnicový chléb

Suroviny:
330 g vody
2 lžíce oleje
1 lžíce octa
280 g hladké mouky
120 g celozrnné hladké mouky
60 g špaldové mouky
80 g žitné chlebové mouky
2 lžičky soli
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí
5 lžic slunečnic
Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Škvarkovo – česnekový chléb

Suroviny:
320 ml vody
2 lžíce oleje
1 lžíce octa
1,5 lžičky soli
1 lžička cukru
2 lžičky sušené bramborové kaše
1 lžička sušeného česneku (nebo 1-2 stroužky)
1 lžička kmínu
3 lžíce jemně nakrájených nebo pomletých škvarků
350 g hladké mouky
150 g žitné mouky
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí
Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Chléb s medem a slunečnicovými semínky

Suroviny:
280 ml vody
15g másla
1 lžíce sušeného mléka
1 lžička soli
1,5 lžíce medu
200g světlá mouka
200g mouka Granary (v celorznné mouce přidaná drcená pšeničná a žitná zrna)
1/2 lžičky sušeného nebo půlku z 1/4 čerstvého droždí
2 lžíce slunečnicových semen
Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 700 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

Banánový chléb

Suroviny:
6 lžic mléka
200 g banánů (rozmixovaných nebo rozmačkaných vidličkou)
1 vejce
70 g rozpuštěného másla
70 g cukru
450 g hladké mouky
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí
Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 900 g / kůrka LIGHT (světlá)

Pórkový chléb se sýrem

Suroviny:
200 ml vody
2 lžíce oleje
1 rozšlehané vejce
150 g sýru Cottage
200 g polohrubé mouky
100 g špaldové mouky
100 g celozrnné žitné mouky
100 g pšeničné chlebové mouky
2 lžičky soli
1 lžička cukru
2 lžičky sušeného nebo 1/2 čerstvého droždí
Po signálu 1 malý pórek
Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Sýrový chléb s kečupem

Suroviny:
200 ml vlažné vody
1 rozšlehané vejce
1 lžíce olivového oleje
4 lžíce kečupu
1 lžička soli
1/4 lžičky mletého černého pepře
300 g chlebové pšeničné mouky
100 g chlebové žitné mouky
100g špaldové mouky
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí
Po signálu 250g strouhaného eidamu
Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Staročeský chléb

Suroviny:
230 ml vody
1 lžíce octu
2 lžičky soli
75 g vařených brambor
450 g hladké chlebové mouky
1 lžička drceného kmínu
1/4 lžičky drceného fenyklu
1/4 lžičky drceného anýzu
1/4 lžičky drceného koriandru
1 lžička cukru
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí
Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

Olivovo – oregánový chléb

Suroviny:
300 ml teplé vody
špetka cukru
1 lžička soli
1 lžíce olivového oleje
1 nakrájená cibule
540 g hladké mouky
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí
1/4 lžičky čerstvě mletého černého pepře
50 g nahrubo nakrájených vypeckovaných černých oliv
1 lžíce nakrájeného čerstvého oregana (nebo 1 lžička sušeného)
1 lžíce nakrájené čerstvé petrželky
Postup: Na oleji dozlatova osmažíme cibuli. Do nádoby dáme vodu, osmaženou cibuli s olejem, mouku, koření, cukr, sůl a droždí. Olivy přidáme až po signálu.
Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Bylinkový chléb s podmáslím

Suroviny:
110 ml vlažné vody
150 ml podmáslí
1 lžička cukru
2 lžičky soli
pepř
3 lžíce oleje
250 g hladké mouky
250 g polohrubé mouky
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí
2 lžíce petrželky
2 lžíce pažitky
2 lžíce kopru
Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Chléb s olomouckými tvarůžky

Suroviny:
300 ml vody
1 lžíce olivového oleje
2 bílky nebo 1 vejce
4 lžíce kečupu
1 lžička soli
300 g chlebové pšeničné mouky
100 g špaldové mouky
70 g hladké mouky
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí
50 g otrub
170 g nahrubo nastrouhaných olomouckých tvarůžků
Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

Česnekový chléb se zeleninou

Suroviny:
375 ml vody
2 lžíce olivového oleje
2 lžíce balsamikového octa
2 lžičky soli
1 lžičku cukru
3 lžičky sušeného česneku
2 lžičky provensálských bylinek
2 plné lžíce lněných semínek
200 g hladké pšeničné mouky
100 g celozrnné pšeničné mouky
100 g špaldové pšeničné mouky
200 g chlebové žitné mouky
1,5 lžičky sušeného nebo necelá 1/2 čerstvého droždí
Náplň:
sterilovaný hrášek
čerstvý pórek na kolečka
může být paprika, mladá cibulka, sušená rajčata apod.
Postup: Základní suroviny dáme do pekárny dle obvyklého postupu. Bylinky a česnek dáme přímo do vody, lněná semínka namícháme přímo do mouky. Po posledním míchnutí vyndáme těsto z pekárny, odstraníme hnětací hák (resp. háky) a do těsta zapracujeme náplň. Poté směs vložíme rychle zpět do pekárny na závěrečné kynutí.
Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Fazolový chléb

Suroviny:
300 ml vody
2 lžíce pšeničných otrub
2 lžíce lněných semínek
1 lžíce soli
1 lžička mletého kmínu
400 g hladké mouky
100 g chlebové žitné mouky
1/4 čerstvého droždí (+ 1 lžička cukru) nebo 1 lžička sušeného droždí
150 g červených fazolí z konzervy
Postup: Fazole přidáme, až když je těsto uhnětené. Jakmile začne fáze kynutí, vyjmeme těsto z pekárny (pekárnu necháme zavřenou a zapnutou), rozválíme, posypeme okapanými fazolemi a srolujeme jako závin. Z pekárny vyndáme hnětací hák (resp. háky) a těsto vložíme zpět.
Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Vločkový chléb

Suroviny:
150 ml jogurtu
200 ml vody
1 lžička sladěnky (případně medu)
2 lžíce olivového oleje
2 lžíce kvásku
1 lžíce soli
2 lžíce kmínu
320 g hladké pšeničné mouky
100 g hladké špaldové mouky

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

50 g ovesných vloček
60 g celozrnné pšeničné mouky
1/2 kostky čerstvého nebo 2 lžičky sušeného droždí
Nastavení pekárny: Program ULTRAFAST 900 g (rychlé pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Zelný chléb

Suroviny:
250 ml vody
250 g směsi zelí, sýru a klobásky
100 g žitné chlebové mouky
350 g pšeničné hladké mouky
90 g špaldové celozrnné mouky
2 lžičky soli
1 lžička Sladovitu (sladový výtažek, možno zakoupit v prodejnách se zdravou výživou)
1/2 čerstvého nebo 2 lžičky sušeného droždí
kmín dle chuti
Nastavení pekárny: Program ULTRA FAST 900 g (rychlé pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Tmavý chléb s čabajkou

Suroviny:
400 ml vody
1 lžíce octa
2 lžíce kvásku
250 g celozrnné pšeničné mouky speciál
150 g chlebové tmavé žitné mouky
180g chlebové pšeničné mouky
1 lžíce kmínu
2 lžíce lněných semínek
1 lžička sušeného česneku
1 lžička cukru
2 lžičky soli
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí
Postup: 5 minut před koncem hnětení přidáme 1/2 nožičky čabajky nastrouhané nahrubo a hrst nasekané čerstvé pažitky. Pak nahrubo nastrouháme 50 g tvrdého sýra Koliba a přidáme jej do těsta.
Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Česnekovo – nivový chléb

Suroviny:
350 ml vody
1 lžička soli
1 lžička cukru
1,5 lžíce oleje
1/2 hrnku rozdrobené Nivy
4 - 5 rozmačkaných stroužků česneku
140g hladké mouky
200g celozrnné pšeničné mouky
200g celozrnné žitné mouky
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí
Nastavení pekárny: Program WHOLEWHEAT (celozrnný chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

Tmavý čokoládový chléb

Suroviny:
400 ml vody
4 lžíce cukru moučka
1,5 lžičky soli
400 g hladké pšeničné mouky
100 g kakaového prášku
2 lžičky sušeného nebo 1/2 čerstvého droždí
Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Recept na marmeládu

Suroviny:
500 g ovoce
165 g želírovacího cukru
1 lžička citronové šťávy
Postup:
Ovoce důkladně omyjeme, dle druhu oloupeme (např. broskve), vypeckujeme (např. třešně) a rozmixujeme. Poté nalijeme rozmixovanou směs do pečící nádoby, přidáme ostatní ingredience a zahájíme program. Po ukončení programu nalejeme marmeládu do sklenic, které jsme předtím 20 minut sterilizovali v troubě při 150° C. Na závěr zavíčkujeme a otočíme sklenice dnem vzhůru, aby se víčka zatáhla.
Nastavení pekárny: Program JAM (džem)

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM POTÍŽÍ PŘI PEČENÍ

Č.	Problém	Příčina	Řešení
1.	Kouř z ventilačního otvoru při pečení	Některé ingredience se přilepily k topnému tělesu nebo se dostaly do jeho blízkosti. Při prvním použití může jít o olej, který zůstal na povrchu topného tělesa	Odpojte pekárnu od sítě a očistěte topné těleso - dejte ale pozor, abyste se nepopálili. Při prvním použití vysušte provozem a otevřete víko.
2.	Dolní kůrka chleba je příliš silná	Používáte funkci na udržování teploty chleba a necháváte chléb příliš dlouho v pečící nádobě, takže se nadměrně ztrácí voda	Vytáhněte chléb dříve, nepoužívejte funkci na udržování teploty chleba.
3.	Chléb lze jen velmi obtížně vyjmout	Hnětací hák je těsně přilepený k hřídeli v nádobě na chléb	Po vyjmutí chleba naplňte nádobu na chléb teplou vodou a hnětací hák do ní na 10 minut ponořte; pak jej vytáhněte a očistěte.
4.	Ingredience nejsou rovnoměrně zamíchány a jsou nesprávně upečeny	1. Vybraná programová nabídka není správná	Vyberte správnou programovou nabídku
		2. Po spuštění programu jste několikrát otevřeli kryt, a chléb je suchý a nemá hnědou barvu kůrky	Neotevírejte při posledním kynutí kryt
		3. Odpor při míchání je příliš velký, takže se hnětací hák téměř neotáčí a dostatečně nemíchá	Zkontrolujte otvor hnětacího háku, pak vytáhněte pečící nádobu a spusťte provoz bez zatížení. Pokud se spotřebič nechová normálním způsobem, kontaktujte autorizované servisní středisko.
5.	Je slyšet hluk motoru, ale těsto se nemíchá	Pečící nádoba je nesprávně upevněna nebo těsto je příliš objemné pro míchání	Zkontrolujte, zda je správně připevněna pečící nádoba, zda je těsto připraveno podle receptu a zda mají ingredience správnou hmotnost
6.	Chléb je tak velký, že tlačí na kryt	Nadměrné množství kvasnic, mouky nebo vody, nebo příliš vysoká teplota prostředí	Zkontrolujte výše uvedené faktory, snižte odpovídajícím způsobem množství ingrediencí nebo teplotu
7.	Chléb je příliš malý nebo nedošlo ke kynutí	Žádné kvasnice nebo nedostatečné množství kvasnic, nebo kvasnice nejsou aktivní z důvodu příliš vysoké teploty vody, nebo došlo ke smíchání kvasnic se solí, nebo je příliš nízká teplota prostředí.	Zkontrolujte množství a aktivitu kvasnic, zvyšte odpovídajícím způsobem teplotu prostředí.
8.	Těsto je příliš objemné a přetéká z pečící nádoby	Nadměrné množství tekutin činící těsto jemným a rovněž nadměrné množství kvasnic.	Snižte množství tekutin a zlepšete tuhost kvasnic

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

Č.	Problém	Příčina	Řešení
9.	Chléb se při pečení těsta uprostřed rozpadá	1. Použitá mouka nemá odpovídající složení a nedokáže přivodit kynutí těsta	Použijte chlebovou mouku nebo silný prášek.
		2. Kvašení je příliš rychlé nebo je teplota kvasnic příliš vysoká	Kvasnice se používají při teplotě nižší, než je pokojová teplota
		3. Nadměrné množství vody činí těsto příliš vlhkým a jemným.	Podle schopnosti vstřebávat vodu upravte množství vody v receptu
10.	Chléb má příliš velkou hmotnost a jeho struktura je příliš hutná	1. Příliš mnoho mouky nebo nedostatek vody	Snižte množství mouky nebo zvyšte množství vody
		2. Příliš mnoho ovocných ingrediencí nebo příliš mnoho celozrnné mouky	Snižte množství odpovídajících ingrediencí a zvyšte množství kvasnic
11.	Po nakrájení chleba jsou středové části duté	1. Nadměrné množství vody nebo kvasnic, nebo chybějící sůl	Snižte odpovídajícím způsobem množství vody nebo kvasnic a zkontrolujte, zda byla přidána sůl
		2. Příliš vysoká teplota vody	Zkontrolujte teplotu vody
12.	K povrchu chleba je přilepený suchý prášek	1. V chlebu jsou silné rosolovité ingredience jako např. máslo a banány apod.	Nepřidávejte do chleba silné rosolovité ingredience.
		2. Míchání není z důvodu nedostatku vody adekvátní	Zkontrolujte vodu a mechanickou konstrukci pekárny
13.	Při pečení koláčů nebo pokrmů s velkým množstvím cukru je kůrka příliš silná a barva kůrky příliš tmavá	Různé recepty nebo ingredience mají na výrobu chleba velký vliv; barva kůrky je tmavá z důvodu velkého množství cukru	Pokud je barva kůrky u receptů s velkým množstvím cukru příliš tmavá, stiskněte tlačítko Start/ Stop pro přerušení programu 5-10 min před plánovaným časem dokončení. Před vyjmutím chleba byste měli ponechat chléb nebo koláč v pečící nádobě přibližně 20 minut, s uzavřeným víkem
14.	Na displeji se zobrazuje „E:EE“	Teplotní senzor je odpojen	Kontaktujte servisní středisko
15.	Na displeji se zobrazuje „E:01“	Teplota okolí je vyšší než 50° C	Pekárnu odpojte a nechte vychládnout
16.	Na displeji se zobrazuje „E:00“	Teplota okolí je nižší než -10° C	Pekárnu odpojte a přemístěte ji do temperované místnosti
17.	Na displeji se zobrazuje „H:HH“	Vadný teplotní senzor	Kontaktujte servisní středisko

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

PEKÁRNA CHLEBA

SBR 300WH

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí.....230 V AC (střídavě)
Jmenovitý kmitočet.....50 Hz
Jmenovitý příkon.....650 W
Hlučnost:.....65 dB(A)

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 65 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1 pW.

Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.
Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.
Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie
Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii
Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

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

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.
Revision 07/2012