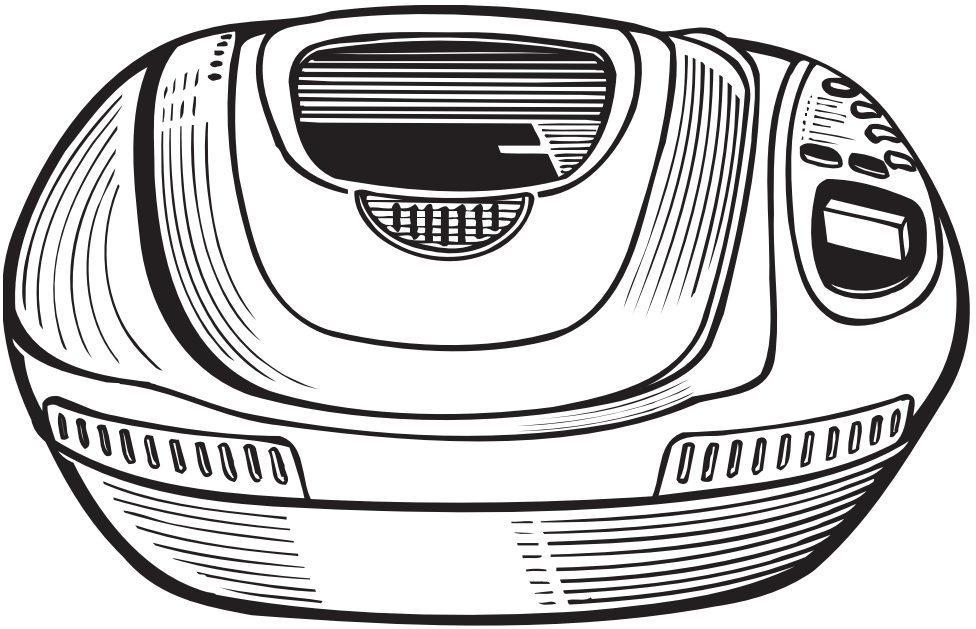
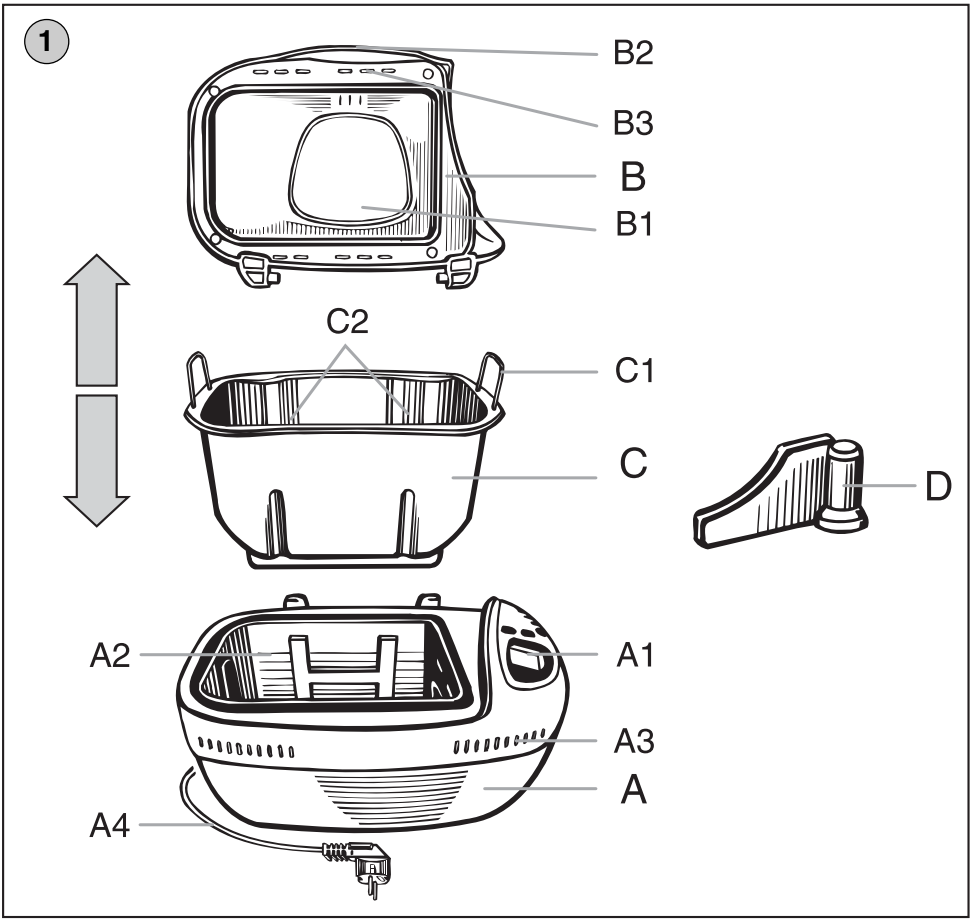
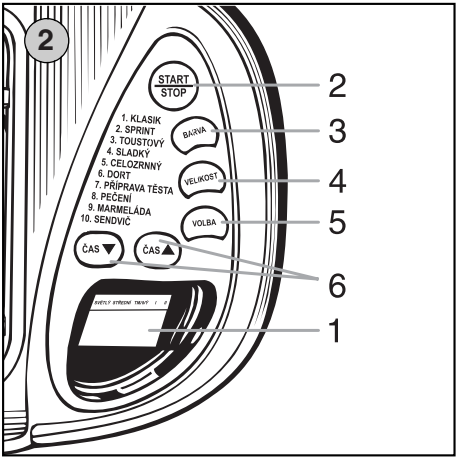
NÁVOD K OBSLUZE CE

Elektrická domácí pekárna na chleba • NÁVOD K OBSLUZE CZ 3-27




1
B2
B3
B
B1
C2
C1
C
D
A2
A1
A3
A
A4


2
START
STOP
1. KLASIK
2. SPRINT
3. TOUSTOVÝ
4. SLADKÝ
5. CELOZRNNÝ
6. DORT
7. PŘÍPRAVA TĚSTA
8. PEČENÍ
9. MARMELÁDA
10. SENDVIČ
BARVA
VELIKOST
VOLBA
ČAS
ČAS
2
3
4
5
6
1

Elektrická pekárna na chleba

AFK BM3

NÁVOD K OBSLUZE

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte celý návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod uschovejte jej.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší el. síti.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se. V takových případech zaneste spotřebič do odborné elektroopravny k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- **Výrobek je určen pouze pro použití v domácnosti!**
- **Zabraňte v manipulaci dětem a nesvéprávným osobám bez dozoru!**
- **Nepoužívejte pekárnu chleba k vytápění místnosti!**
- **Výrobek doporučujeme během pečení nevyzkoušeného receptu kontrolovat!**
- **Pekárnu nikdy neponořujte do vody (ani částečně)!**
- Při manipulaci se spotřebičem postupujte tak, aby nedošlo k poranění (např. **popálení, opaření**). V průběhu pečení vystupuje horká pára z větracích otvorů a povrch pekárny je horký.
- Pokud z pekárny vychází kouř způsobený vznícením připravovaných surovin, nechte víko uzavřené, pekárnu ihned vypněte a odpojte od elektrické sítě.
- Pekárnu používejte pouze na místech, kde nehrozí její převrhnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy, dřevo, atd.**) a tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák**).
- Nikdy nezakrývejte prostor mezi pláštěm a pečicí formou a nevsunujte do tohoto prostoru žádné předměty (např. **prsty, žlice, atd.**). Prostor mezi pláštěm a pečicí formou musí být volný.
- Z hlediska požární bezpečnosti pekárna vyhovuje **ČSN 06 1008**. Ve smyslu této normy se jedná o spotřebiče, které lze provozovat na stole nebo podobném povrchu s tím, že ve směru hlavního sálání tepla, musí být dodržena bezpečná vzdálenost od povrchů z hořlavých hmot min. **500 mm** a v ostatních směrech min. **100 mm**.
- Po ukončení práce vždy odpojte spotřebič od elektrické zásuvky.
- Neovinujte napájecí přívod kolem spotřebiče, prodlouží se tak jeho životnost.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody.
- Spotřebič je přenosný a je vybaven pohyblivým přívodem s vidlicí, jenž zabezpečuje dvoupólové odpojení od el. sítě.
- Používejte pouze nepoškozené a správné prodlužovací kabely (šňůry).
- Jestliže je napájecí přívod spotřebiče poškozen, ihned odpojte spotřebič od el. sítě. Přívod musí být vyměněn výrobcem nebo jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo úrazu el. proudem nebo požáru.
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár, apod.**).

CZ

II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)

A - pekárna

- A1 - ovládací panel
- A2 - pečicí prostor
- A3 - větrací otvory
- A4 - napájecí přívod

B - víko

- B1 - průzor
- B2 - držadlo
- B3 - větrací otvory

C - pečicí forma

- C1 - výsuvná držadla
- C2 - hřídele

D - hnětací háky

E - nástroj na vyjmutí háků

F - odměřovací lžice

G - odměřovací pohár

III. OVLÁDÁCÍ PANEL (obr. 2)

1) DISPLEJ - ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ

Po uvedení pekárny do provozu se na displeji objeví program **KLASIK**. Přiklad „1 3:30“. Číslice **1** označuje, který program byl zvolen, číslice **3:30** čas přípravy zvoleného programu. Polohy dvou šipek poskytují informaci o zvolené barvě (hnědosti) pečeného chleba a hmotnosti. Základní nastavení po připojení pekárny k el. síti je (velikost II. a zhnědnutí střední). Během provozu lze na displeji sledovat průběh postupu programu. S postupem programu se číslice nastaveného času postupně snižují.

2) Tlačítko START/STOP

Toto tlačítko slouží pro spuštění a zastavení programu. Jakmile se tlačítko **START/STOP** stlačí, začnou body časové hodnoty blikat. Tlačítko **START/STOP** může být kdykoli použito pro zastavení programu. Držte tlačítko stlačené dokud neuslyšíte zvukový signál. Startovací poloha shora zmíněného programu **KLASIK** se zobrazí na displeji. Je-li třeba použít jiný program, navolte ho pomocí tlačítka **VOLBA**.

3) Tlačítko BARVA

Nastavíte požadované barvy zhnědnutí chleba, tj. jmenovitě: SVĚTLÁ / STŘEDNÍ / TMAVÁ.

4) Tlačítko VELIKOST - I. /II.

Nastavíte požadovanou hmotnost chleba v jednotlivých programech (viz tabulka a recepty)
- velikost **I.** = pro malé množství chleba,
- velikost **II.** = pro velké množství chleba.

5) Tlačítko VOLBA

Použijte toto tlačítko pro výběr jednoho z dostupných programů detailně popsaných v tabulce "Časování programových fází". Použijte uvedené programy pro jednotlivé druhy přípravy:

1.	**KLASIK**	Pro bílý, pšeničný a žitný chléb. Tento program se používá nejvíce.
2.	**SPRINT**	Pro rychlou přípravu bílého, pšeničného a žitného chleba.
3.	**TOASTOVÝ**	Pro přípravu zvlášť světlého bílého chleba
4.	**SLADKÝ**	Pro přípravu sladkého kvasnicového chleba.
5.	**CELOZRNNÝ**	Pro přípravu celozrnného chleba.
6.	**DORT**	Pro dorty s pečícím práškem.
7	**PŘÍPRAVA TĚSTA**	Pro přípravu těsta.
8.	**PEČENÍ**	Pro pečení hnědého chleba nebo dortů.
9.	**MARMELÁDA**	Pro vaření marmelády a džemů.
10.	**SENDVIČ**	Pro přípravu světlého sendvičového chleba.

6) Tlačítko ČAS

Nastavujete čas přípravy pečení chleba. Programy, které lze nastavit na pozdější spuštění, jsou uvedeny v tabulce „Časování programových fází". Programy **SPRINT**, **DORT**, **SLADKÝ** a **MARMELÁDA** nelze načasovat na pozdější spuštění. Hodiny a minuty, po kterých by měla započít příprava, musí být přičteny k příslušnému základnímu času pro konkrétní program. Maximální časovací doba kterou lze nastavit je 13 hodin.

Příklad: Je 20:30 hodin a chléb má být hotov druhý den ráno v 7:00 hodin, tj. za 10 hodin a 30 minut. Stiskněte a držte tlačítko **ČAS** dokud se na displeji neobjeví hodnota 10:30, tj. čas mezi přítomností (20:30) a kdy chléb má být hotov. Zvolený čas se nastavuje po 10 minutách.

Pozor: Při práci s časovou funkcí nikdy nepoužívejte ingredience podléhající zkáze jako mléko, vajíčka, ovoce, jogurt, cibule atd.!

IV. FUNKCE PEKÁRNY CHLEBA

Zvukový signál se spustí:

- když se stiskne kterékoliv z programových tlačítek.
- během druhého hnětacího cyklu při programech **KLASIK**, **CELOZRNÝ**, **SPRINT**, **DORT** a **SENDVIČ** pro signalizaci, že cereálie, ovoce, ořechy, nebo jiné ingredience mohou být přidány.
- když se docílí konce programu.
- během přihřívání na konci pečícího postupu zvukový signál zazní opakovaně.

Opakované funkce

V případě, že dojde k výpadku elektrické sítě je nutné pekárnu znovu spustit. To je možné byl-li program přerušen než byla započata fáze pečení. V takovém případě je nutné pekárnu průběžně kontrolovat, aby nedošlo k překynutí těsta.

Bezpečnostní funkce

Jestliže teplota pekárny je ještě příliš vysoká (**nad 40 °C**) např. po předchozím použití, na displeji se objeví nápis **H:HH**, při opětném stisknutí tlačítka **START/STOP** a ozve se zvukový signál. Držte tlačítko **START/STOP** stisknuté dokud nápis **H:HH** není vymazán a základní nastavení se objeví na displeji. Vyjměte pečicí formu a vyčkejte než pekárna zchladne.

CZ V. POSTUP PEČENÍ
PŘÍPRAVA K POUŽITÍ - PROGRAMOVACÍ FÁZE PEČENÍ CHLEBA

Odstraňte veškerý obalový materiál vyjměte pekárnu a příslušenství. Před prvním použitím umyjte části které přijdou do styku s potravinami v horké vodě s přídavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout. Následně nastavte program **PEČENÍ** a zapněte na 20 minut pekárnu bez vložených surovin, poté nechejte pekárnu vychladnout. Případné krátké, mírné zakouření není na závadu. Umístěte pekárnu **A** na rovný a suchý povrch. Vidlici napájecího přívodu **A4** připojte k elektrické síti. Formu **C** uchopte oběma rukama, zasuňte ji do pekárny a dotlačte tak, aby byla pevně aretována ve středu pečicího prostoru **A2**. Následně zasuňte dva hnětací háky **D** na hřídele **C2** v pečicí formě. Do formy vložte ingredience v pořadí předepsaném příslušným receptem. Uzavřete víko **B** pekárny. Na ovládacím panelu **A1** nastavte požadovaný program (**VOLBA** / **VELIKOST** / **BARVA** / **ČAS**). Nakonec stiskněte tlačítko **START/STOP**. Pekárna automaticky míchá a hněte těsto dokud se nedocílí správné konzistence. Po ukončení posledního cyklu hnětení se pekárna ohřeje na optimální teplotu pro vykynutí těsta. Následně pekárna automaticky nastaví teplotu a čas pečení chleba. Je-li chléb příliš světlý na konci pečicího programu, použijte program **PEČENÍ** pro jeho další zhnědnutí. Za tímto účelem stiskněte tlačítko **START/STOP**, potom navolte program **PEČENÍ** a zapněte pekárnu. Po ukončení pečení zazní zvukový signál, že chléb nebo specialita se může vyjmout z pekárny. Následně se zapne jednohodinové přihřívání.

Konec naprogramovaných fází

Po ukončení programu tahem vyjměte pečicí formu pomocí výsuvných držadel **C1**, položte ji na tepelně odolnou pevnou podložku (např. prkénko). Pokud chléb nevypadne z formy na podložku, hýbejte hnětací hřídelí **C2** několikrát sem a tam dokud se chléb neuvolní. Poté můžete chléb snadno rozřezat a úplně vyjmout hnětací háky.

VI. OTÁZKY A ODPOVĚDI TÝKAJÍCÍ SE PEČENÍ

Po pečení se chléb lepí na nádobu

Po ukončení pečení nechte chléb asi 10 minut zchladnout a následně obraťte formu dnem nahoru. Dle potřeby po pečením pohybujte hřídelí hnětacího háků zleva doprava. Pro další pečení celou formu včetně hnětacích háků vymastěte.

Jak zabránit tvorbě děr v chlebu způsobených přítomností hnětacích háků?

Hnětací háky můžete vyjmout prsty pokrytými moukou před poslední fází kynutí těsta (viz „Časování programových fází“ a informace na displeji).

Těsto překyne přes okraj nádoby

To se stává zejména když se užívá pšeničná mouka a je to následek vyššího obsahu lepku.

- Snižte množství mouky a přizpůsobte ostatní ingredience. Hotový chléb bude ještě stále mít dostatečný objem.
- Na těsto rozestřete polévkovou lžíci horkého roztaveného margarinu.

Chléb není dostatečně vykynutý

a) Jestliže se uprostřed chleba vytvoří rýha tvaru V, mouka neobsahuje dost lepku. To značí, že mouka obsahuje příliš málo proteinu (což se stává zejména za deštivého léta) nebo protože mouka je příliš vlhká.
Opatření: přidejte polévkovou lžíci pšeničného lepku na každých 500 g mouky.
b) Jestliže chléb je uprostřed zúžený může příčina spočívat z jednoho následujících důvodů:
- teplota vody byla příliš vysoká,
- bylo použito nadměrné množství vody,
- mouka byla chudá na lepek.

Kdy lze otevřít víko pekárny během provozu?

Všeobecně řečeno lze víko pekárny otevřít vždy během fáze hnětení. Během této fáze mohou být ještě přidána malá množství mouky nebo tekutiny. Má-li chléb mít po dopečení určité aspekty, postupujte takto:
Před poslední fází kynutí (viz tabulku „program časování fází“ a informace na displeji) odklopte víko a opatrně nařízněte tvořící se kůru chleba ostrým předehřátým nožem, rozptylte na něj cereálie nebo rozestřete na kůru směs bramborové mouky a vody za účelem docílení lesklé povrchové úpravy. To je však naposledy, kdy může být víko otevřeno, protože jinak prostředek chleba poklesne.

Co je pšeničná celozrnná mouka?

Celozrnná mouka se vyrábí ze všech druhů cereálií (obilovin), včetně pšenice. Termín „celozrnný“ značí, že mouka byla umleta z celých zrn a proto má vyšší obsah nestravitelných částic a tím uděluje mouce tmavší barvu. Užití celozrnné mouky ale nedává chlebu tmavší zabarvení, jak se obecně věří.

Co se musí dělat při použití žitné mouky?

Žitná mouka neobsahuje lepek a chléb sotva vykyne. Aby se chléb stal lehce stravitelným, musí se připravit celozrnný žitný chléb s kvasnicemi.

Kolik existuje různých druhů mouky a jak se používají?

a) Kukuřičná, rýžová a bramborová mouka je vhodná pro osoby alergické na lepek, nebo pro ty, kteří trpí malabsorpčním syndromem nebo břišními nemocemi. Viz příslušné recepty v návodu k obsluze.
b) Mouka z pšenice špády je drahá, ale neobsahuje chemické přísady, protože pšenice roste na velmi chudé půdě a nevyžaduje žádné hnojivo. Špádová mouka je obzvláště vhodná pro alergiky. Lze ji použít ve všech receptech popsaných v návodu na obsluhu a obsahujících mouku typu 405, 550 a 1050.
c) Mouka z prosa je obzvláště vhodná pro osoby trpícími mnoha alergiemi. Lze ji použít ve všech receptech předepisujících mouku typu 405, 550 a 1050, jak je popsáno v receptáři.
d) Mouka z tvrdé pšenice je vhodná na bagety díky své konzistenci a může být nahrazena krupicí z tvrdé pšenice.

Jak lze vyrobit čerstvý chléb pro snazší strávení?

Přidáním mačkaného vařeného bramboru do mouky a následným hnětením těsta se učiní čerstvý chléb snáze stravitelným.

CZ

Časování programových fází

Menu číslo	1		2	
	KLASIK		SPRINT	
Velikost	I.	II.		
Přibližná hmotnost chleba (g)	750	1300		
Čas přípravy (hod.)	3:20	3:30	1:58	
Předehřev, motor neběží - topení zap./vyp. 5/25 s*	17	20	5	
Míchání	3	3	3	
1. Hnětení	2	2	2	
2. Hnětení topení zap./vyp. 5/25 s	13	13	20	
Zobrazený čas na displeji (hod.)	cca 2:54	cca 2:57	cca. 1:33	
1. Vykynutí top. zap./vyp. (5/25 s)*	45	45	-	
Hlazení těsta	1	1	-	
2. Vykynutí top. zap./vyp. (5/25 s)*	18	18	7	
Hlazení těsta	1	1	-	
3. Vykynutí těsta top. zap./vyp. (5/25 s)**	45	45	25	
Pečení top. zap./vyp. (22/8 s) po docílení teploty 8/22 s.	55	62	55	
Fáze uležení	-	-	-	
Přihřívání (min.)	60	60	60	
Časový spínač (hod.)	13	13	-	

	3	4	5		6	7	8	9	10	
	TOASTOVÝ	**SLADKÝ**	**CELOZRNNÝ**		**DORT**	**PŘÍPRAVA TĚSTA**	**PEČENÍ**	**MARMELÁDA (pouze citrusová)**	**SENDVIČ**	
			I.	II.					I.	II.
			750	1300					750	1300
	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
	Následující časy jsou předepsány v minutách									
	22	3	37	40		22	-	Topení zap./vyp. 15 / 15 s	11	22
	3	3	3	3	3,5	3	-	15	3	3
	2	2	2	2	-	2	-	-	2	2
	16	5	13	13	Šlehání 12,5 (min.) a topení 8 (min.) zap./vyp. 5/25 s	16	-	-	13	13
	Signál pro přidání ingrediencí									
	-	-	cca. 2:44	cca. 2:47	cca. 1:49	-	-	-	cca. 2:34	cca. 2:45
	45	-	45	45	-	-	-	-	45	45
	1	-	1	1	-	-	-	-	1	1
	25	7	18	18	-	45	-	-	18	18
	1	-	1	1	-	-	-	-	1	1
	50	27	35	35	-	22	-	-	39	39
	65	65	55	62	80	-	60	45 míchání/ vaření top. zap./vyp. 15 / 15 s	56	56
	-	-	-	-	16	-	-	20	-	-
	60	-	60	60	-	-	-	-	60	60
	Předprogramování									
	13	-	13	13	-	13	13	-	13	13

CZ

* Přihřívání surovin se zapne jen když pokojová teplota je nižší než 25 °C. Je-li pokojová teplota nad 25 °C, mají ingredience již správnou teplotu a není proto důvod pro předehřev. Pro první a druhé vykynutí těsta musí pokojová teplota být nad 25 °C nebo dostatečně vysoká tak, aby těsto vykynulo bez přídavného topení.

** Přihřívání se zapne jenom když pokojová teplota je nižší než 35 °C.

Co lze dělat, když chléb chutná po droždí?

a) Tato chuť je často odstraňována přidáním cukru. Přidání cukru uděluje chlebu světlejší barvu.
b) Přidejte do vody 1 polévkovou lžíci octu pro malé bochníky chleba a 2 polévkové lžíce pro velké bochníky.
c) Namísto vody použijte podmáslí nebo kefír. To platí pro všechny recepty a doporučuje se pro zlepšení svěžesti chleba.

Proč chléb pečený v klasické peci chutná odlišně od chleba upečeného v pekárně?
Závisí to na rozdílném stupni vlhkosti: Chléb pečený v klasické peci je sušší z důvodu většího pečicího prostoru, zatímco chléb zhotovený v zařízení na pečení chleba je vlhčí.

VII. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před každou údržbou odpojte výrobek od elektrické sítě! Čištění provádějte vždy na vychladnutém spotřebiči a pravidelně po každém použití!
Doporučujeme potřít novou pečicí formu a hnětací háky teplu vzdorujícím tukem před jejich prvním použitím a nechat je ohřát v pekárně po dobu asi 10 minut při 160 °C. Po jejich vychladnutí očistěte (vyleštěte) pečící formu od tuku papírovým ubrouskem. Toto se doporučuje provést na ochranu nepřilnavého povrchu. Tento postup může být čas od času opakován. Pro čištění použijte mírný detergent. Nikdy nepoužívejte chemické čisticí látky, benzín, čističe pecí nebo detergenty, které škrábou nebo jinak ničí povlak. Vlhkým hadříkem odstraňte všechny ingredience a drobky z víka, pláště a pečicího prostoru. **Nikdy nenamáčejte pekárnu do vody nebo nenaplňujte pečicí prostor vodou!** Pro snadné čistění lze odejnout víko. Za tím účelem víko odklopte do svislé polohy a následně je mírným tahem odejměte. Otřete vnější ploch pečicí formy vlhkým hadříkem. Vnitřní plochy lze umýt trochou detergentní tekutiny. Jak hnětací háky tak i pohonné hřídele se musí očistit ihned po použití. Zůstanou-li hnětací háky ve formě, budou se později těžce vyndávat. V takovém případě naplňte nádobu teplou vodou a nechte ji v klidu podobu asi 30 minut. Pak vyjměte hnětací háky. Pečící forma je opatřena nepřilnavým povlakem. Proto nepoužívejte kovové nástroje, které by mohly poškrábat povrch během jeho čistění. Normální je, že v průběhu času se barva povrchu mění. Tato změna ale žádným způsobem nemění jeho účinnost.

VIII. OTÁZKY A ODPOVĚDI K PEKÁRNĚ

CZ

Problém	Příčina	Řešení
Kouř vychází z pečicího prostoru nebo z ventilačních otvorů.	Ingredience lnou na pečicí prostor nebo na vnější stranu pečicí formy.	Odpojte napájecí přívod od el. instalace a vyčistěte vnější části pečicí formy nebo pečicí prostor.
Střed chleba klesá a na spodu je vlhký.	Chléb zůstal po ukončení pečení a příhřevu příliš dlouho v pečicí formě.	Vyndejte chléb z pečicí formy před ukončením přihřívací fáze.
Chléb se obtížně vyndává z pečicí formy.	Spodní strana bochníku je přilepena na hnětacích hákách.	Hýbejte hřídelí sem a tam, dokud chléb nevypadne. Po pečení vyčistěte hnětací háky a hřídele. Dle potřeby naplňte pečící formou na 30 minut teplou vodou. Poté lze snadno vyjmout hnětací háky a vyčistit je.
Ingredience nejsou správně míchány a chléb se nepeče správně.	Nesprávné nastavení programu.	Zkontrolujte zvolené program a ostatní nastavení.
	Během provozu pekárny došlo k stisknutí tlačítka START/ STOP.	Viz. odst. IV. Funkce pekárny chleba (opakované funkce)
	Během provozu pekárny bylo víko několikrát otevřeno.	Neotevírejte víko po posledním vykynutí.
	Dlouhodobý výpadek elektrické sítě během provozu pekárny.	Viz. odst. IV. Funkce pekárny chleba (opakované funkce)
	Otáčení hnětacích háků je zablokováno.	Zkontrolujte zda hnětací háky nejsou zablokován zrny apod. Vyndejte pečicí formu a zkontrolujte zda se hřídele volně otáčejí. Není-li tomu tak, obraťte se na zákaznický servis.
Pečicí forma se během hnětení nadzvedává.	Těsto je příliš husté. Hnětací háky jsou zablokovány a pečicí forma je vytlačována nahoru.	Otevřete víko a do těsta přidejte trochu tekutiny. Poté víko opět uzavřete.
Pekárnu nelze spustit. Displej zobrazuje **H:HH**.	Pekárna je ještě horká z předchozího pečicího cyklu.	Držte tlačítko START/STOP stisknuté dokud se na displeji neobjeví základní nastavení KLASIK. Odstraňte pečicí formu a nechte pekárnu vychladnout. Poté vraťte pečicí formu na své místo, nastavte znovu program a zapněte pekárnu.

CZ IX. EKOLOGIE

Pokud to rozměry dovolují jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství jakož i její recyklace. Po ukončení životnosti spotřebiče zlikvidujte tyto komponenty prostřednictvím k tomu určených sběrných sítí. Pokud má být přístroj definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě jeho odříznutí, přístroj tak bude nepoužitelný.

Opravu rozsáhlejšího charakteru nebo opravu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí výrobku, musí provést odborný servis!
Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!

X. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku výrobku
Hmotnost cca (kg)	6,8

Z hlediska elektromagnetické kompatibility výrobek odpovídá Směrnici Rady 89/336/EHS včetně dodatků a z hlediska elektrické bezpečnosti odpovídá Směrnici Rady 73/23/EHS včetně dodatků.
Na výrobek bylo vydáno ES prohlášení o shodě podle zákona č. 22/1997 Sb. v platném znění a podle příslušných nařízení vlády v platné znění.
Na výrobek bylo dále vydáno prohlášení o shodě podle zákona č. 258/2000 Sb. v platném znění, výrobek odpovídá svými vlastnostmi požadavkům stanoveným vyhláškou MZ č. 38/2001 Sb. v platném znění. Nepodstatné odchylky od standardního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si výrobce vyhrazuje.

TO AVOID DANGER OF SUFFOCATIO, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES, OR PLAYPENS. THYS BAG IS NOT A TOY.
Nebezpečí udušení. Odkládejte mimo dosah dětí. Igelitový sáček není na hraní.

XI. OTÁZKY A ODPOVĚDI TÝKAJÍCÍ SE RECEPTŮ

Problém	Příčina	Řešení
Chléb příliš rychle vykyne	- Příliš mnoho droždí, příliš mnoho mouky, nedostatek soli - Nebo několik těchto příčin	a/b
Chléb vůbec nevykyne nebo jen nedostatečně.	- Vůbec žádné nebo příliš málo droždí	a/b
	- Staré nebo prošlé droždí	d
	- Tekutina příliš horká	c
	- Droždí se dostalo do styku s tekutinou	d
	- Nesprávný typ mouky nebo prošlá mouka	d
	- Příliš mnoho nebo nedostatek tekutiny	a/b/f
	- Nedostatek cukru	a/b

Chléb příliš vykyne a rozlije se na pečicí formu.	- Je-li voda příliš měkká, droždí více kvasí - Příliš mnoho mléka ovlivní kvašení droždí	e c
Střed chleba se snižuje	- Objem těsta je větší než forma a chléb se sníží - Kvašení je příliš krátké nebo není dosti dlouhé z důvodu nadměrné teploty vody nebo pečicího prostoru nebo nadměrné vlhkosti	c/g c/g
Po dokončení pečení je v chlebu prohlubeň	- Tekutiny je příliš mnoho	a/b
Struktura chleba je těžká a hrudkovitá	- Příliš mnoho mouky nebo nedostatek tekutiny - Nedostatek droždí nebo cukru - Příliš mnoho ovoce, hrubé mouky nebo jedné z ostatních ingrediencí - Stará nebo prošlá mouka	a/b a/b b d
Střed chleba není upečen.	- Příliš mnoho nebo nedostatek tekutiny - Recept obsahuje vlhké ingredience	a/b/f f
Otevřená nebo hrubá struktura chleba nebo příliš mnoho děr	- Příliš mnoho vody - Žádná sůl - Vysoká vlhkost, voda příliš horká - Příliš mnoho tekutiny	f b g c
Chléb je a na povrchu nedopečený	- Objem je příliš velký vůči pečící formě - Nadměrné množství mouky, zejména pro bílý chléb - Příliš moc droždí a málo soli - Příliš moc cukru - Sladké ingredience navíc k cukru	a/e e a/b a/b b
Krajíce jsou nerovnoměrné, nebo hrudkovité	- Chléb nebyl dostatečně vychlazen (pára neunikla)	g
Usazeniny mouky na kůře	- Mouka nebyla během hnětení na bocích dobře zpracována	e

Řešení problémů:

a) Ingredience správně odměřte.
b) Nastavte dávkování ingrediencí.
c) Použijte jinou tekutinu nebo ji nechte zchladnout na teplotu pokoje. Ingredience předepsané receptem přidejte ve správném pořadí. Utvořte malou prohloubeninu uprostřed mouky a vložte do ní rozdrobené droždí nebo suché droždí. Vyvarujte se přímému styku droždí s tekutinou.
d) Používejte jen čerstvé a správně skladované ingredience.
e) Opravte množství tekutiny. Používají-li se ingredience obsahující vodu dávka přidávané vody se musí náležitě snížit.
f) V případě velmi vlhkého počasí snižte množství vody o 1 až 2 polévkové lžíce.
g) Vyjměte chléb z formy ihned po upečení a před rozřezáním ho nechte nejméně 15 minut zchladnout na vhodné podložce (např. dřevěném prkénku).

CZ

XII. POZNÁMKY K RECEPTŮM

1. Ingredience

Jelikož každá ingredience hraje specifickou roli pro úspěšné pečení chleba, je odměřování stejně důležité jako pořadí, ve kterém se ingredience přidávají.

- Nejdůležitější ingredience, jako tekutina, mouka, sůl, cukr a droždí (lze použít buď suché nebo čerstvé droždí) ovlivňují úspěšný výsledek přípravy těsta a chleba. Vždy použijte správné množství ve správném poměru.
- Použijte teplé ingredience jestliže se těsto má připravit ihned. Přejete-li si nastavit funkci časování programových fází, doporučuje se použít studené ingredience, aby se předešlo stavu, kdy droždí počne kynout příliš brzy.
- Margarin, máslo a mléko ovlivňují chuť a vůni chleba.
- Aby kůra byla světlejší a tenčí lze snížit množství cukru o 20 % bez ovlivnění úspěšného výsledku pečení. Dáváte-li přednost měkčí a světlejší kůře, nahraďte cukr medem.
- Přejete-li si přidat cereální zrna, nechte je přes noc namáčet. Snižte množství mouky a tekutiny (až o 1/5). U žitné mouky jsou kvasnice nepostradatelné.
- Jestliže chcete obzvláště lehký chléb, bohatý na stravu pro povzbuzení činnosti střev přidejte do těsta pšeničné otruby. Příslušné dávkování je 1 polévková lžíce na 500 g mouky a zvyšte množství tekutiny o 1 polévkovou lžíci.

2. Přizpůsobování dávek

Mají-li dávky být zvýšeny nebo sníženy zajistěte, aby byly dodrženy poměry původních receptů. Pro docílení perfektních výsledků, řiďte se dále uvedenými základními pravidly pro přizpůsobení dávek ingrediencí:

- **Tekutiny/mouka:** Těsto by mělo být měkké (ale ne příliš) a snadno hnětené aniž by se stalo vláknitým. Lehkým hnětením by se měla vytvořit koule. To ale není případ těžkých těst jako z celozrnného žita nebo s cereálním chlebem. Zkontrolujte těsto 5 minut po prvém hnětení. Je-li příliš vlhké, přidáním mouky po malých dávkách, se docílí správná konzistence těsta. Je-li těsto příliš suché, přidávejte během hnětení vodu po lžících.
- **Nahrazování tekutin:** Při používání receptem předepsaných ingrediencí obsahujících tekutinu (např. tvaroh, jogurt atd.) se musí snížit množství tekutiny na přepokládané celkové množství. Při použití vajíček ušlehejte je v odměřovacím poháru a doplňte pohár další požadovanou tekutinou na předpokládané množství.

Žijete-li na vysoko položeném místě (nad 750 m nad mořem), těsto vykyne rychleji. V takovém případě lze množství droždí snížit až o 1/4 až 1/2 kávové lžičky pro poměrné snížení jeho vykynutí. Totéž platí zvláště o měkké vodě.

3. Přidávání a odměřování ingrediencí a množství

- Vždy vložte v první řadě tekutinu, ale droždí až nakonec. Aby se předešlo příliš rychlé aktivaci droždí (zejména při použití funkce časování) tak se musí zabránit styku droždí a tekutinou.
- Pro měření užijte vždy stejné měrné jednotky. Hmotnosti v gramech musí být přesně odměřeny.
- Pro mililitrové označení lze použít dodaný odměřovací pohár, který má dílky stupnice od 50 do 300 ml.
- Ovocné, ořechové nebo cereální ingredience: Přejete-li si přidat další ingredience, můžete tak učinit pomocí zvláštních programů (viz tabulku „Časování programových fází“)

po zaznění zvukového signálu. Přidáte-li ingredience příliš brzo, budou během hnětení rozdrceny.

4. Hmotnosti a objemy chleba

- V níže uvedených receptech najdete přesné údaje týkající se hmotností chleba. Uvidíte, že hmotnost ryze bílého chleba je nižší nežli celozrnného chleba. To je dáno skutečností, že bílá mouka více kyne a tudíž omezuje nutnost být uložena.
- Přes přesné hmotnostní údaje mohou nastat malé rozdíly. Skutečná hmotnost chleba hodně závisí na vlhkosti místnosti v době přípravy.
- Všechny chleby s podstatným podílem pšenice dosahují značný objem a přesahují hranu nádoby po posledním vykynutí v případě nejvyšší hmotnostní třídy. Chléb se ale nerozlije. Část chleba vně formy snáze zhnědne v porovnání s chlebem uvnitř formy.
- Kde je pro sladké chleby navržen program **SPRINT** můžete použít ingredience v menších množstvích také pro program **SLADKÝ** pro výroby lehčího chleba.

5. Výsledky pečení

- Výsledek pečení závisí na podmínkách v místě (měkká voda / vysoká relativní vlhkost vzduchu / vysoká nadmořská výška / konzistence ingrediencí, atd.). Proto údaje v receptech tvoří referenční body, které mohou být vhodně upraveny. Jestliže jeden nebo jiný recept nevyjde napoprvé nenechte se odradit. Snažte se najít důvod a zkuste to znovu obměnou podílů.
- Je-li chléb po pečení příliš bledý můžete ho nechat zhnědnout v rámci programu pečení.
- Doporučuje se upéct zkušební chléb před skutečným nastavením funkce pro použití přes noc, takže v případu nutnosti budete moct provést potřebné změny.

XIII. RECEPTÁŘ

Klasické recepty na pečení chleba

	Velikost I.	**Velikost II.**
1 - Bílý chléb		
Přibližná hmotnost chleba	740 g	1080 g
Voda	350 ml	500 ml
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Krupice z tvrdé pšenice	150 g	200 g
Mouka typu 550	350 g	500 g
Droždí	3/4 balíčku	1 balíček
Program: TOASTOVÝ		

2 - Ořechový a hrozinkový chléb

Doporučení: Přidejte hrozinky a ořechy až po zaznění akustického signálu po druhé hnětací fázi.

Přibližná hmotnost chleba	900 g	1180 g
Voda nebo mléko	275 ml	350 ml
Margarin nebo máslo	30 g	40 g
Sůl	1/2 kávové. lžičky	3/4 kávové lžičky
Cukr	1 polévková lžíce	2 polévkové lžíce
Mouka typu 405	500 g	650 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček
Hrozinky	75 g	100 g
Drcené vlašské ořechy	40 g	60 g

CZ

Program: SPRINT nebo SLADKÝ

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte **velikost l.**, protože jinak bude objem příliš velký.

3 - Italský bílý chléb

Přibližná hmotnost chleba	900 g	1300 g
Voda	375 ml	570 ml
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Rostlinný olej	1 polévková lžíce	1 1/2 polévkové lžíce
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Mouka typu 550	475 g	650 g
Pšeničná krupice	100 g	150 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: SENDVIČ

4 - Makový chléb

Doporučení: Před posledním vykynutím těsta krátce otevřete víko a potřete chléb trochou vody a poté rozestřete mák jemně přitlačte zrníčka rukou.

Přibližná hmotnost chleba	850 g	1380 g
Voda	375 ml	570 ml
Mouka typu 550	500 g	670 g
Pšeničná krupice	75 g	130 g
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Celá nebo mletá maková zrníčka	50 g	75 g
Máslo	15 g	20 g
Nastrouhaný muškát	1 špetka	2 špetky
Nastrouhaný parmezánský sýr	1 polévková lžíce	1 1/2 polévkové lžíce
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: SPRINT nebo SLADKÝ

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte **velikost l.**, protože jinak bude objem příliš velký.

5 - Hrubý bílý chléb

Přibližná hmotnost chleba	750 g	950 g
Mléko	275 ml	350 ml
Margarin nebo máslo	25 g	30 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Mouka typu 1050	500 g	650 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: KLASIK

6 - Podmáslový chléb

Přibližná hmotnost chleba	860 g	1150 g
Podmáslí	375 g	550 ml
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky

Mouka typu 1050	500 g	760 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: TOASTOVÝ

7 - Sladký chléb

Přibližná hmotnost chleba	760 g	1180 g
Čerstvé mléko	275 ml	400 ml
Margarin nebo máslo	25 g	35 g
Vajíčka	2	4
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Med	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Mouka typu 550	500 g	700 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: SPRINT nebo SLADKÝ

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte **velikost l.**, protože jinak bude objem příliš velký.

8 - Celozrnný chléb

Přibližná hmotnost chleba	860 g	1110 g
Voda	350 ml	500 ml
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Mouka typu 1050	270 g	380 g
Pšeničná celozrnná mouka	270 g	380 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: KLASIK

9 - Bramborový chléb

Přibližná hmotnost chleba	1000 g	1400 g
Voda nebo mléko	300 ml	400 ml
Margarin nebo máslo	25 g	30 g
Vajíčka	1	1
Vařené šťouchané brambory	150 g	200 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Mouka typu 1050	630 g	780 g
Suché droždí	1 balíček	1 1/2 balíčku

Program: SPRINT

10 - Hrozinkový chléb

Doporučení: Přidejte hrozinky nebo jiný druh suchého ovoce až po akustickém signálu během druhé hnětací fáze.

Přibližná hmotnost chleba	850 g	1100
Voda	275 ml	350 ml
Margarin nebo máslo	30 g	40 g
Sůl	1/2 kávové lžičky	3/4 kávové lžičky
Med	1 polévková lžíce	2 polévkové lžíce
Mouka typu 405	500 g	650 g

CZ

Skořice	3/4 kávové lžičky	1 kávová lžička
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček
Hrozinky nebo suché ovoce	75 g	100 g

Program: SPRINT nebo SLADKÝ

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte **velikost l.**, protože jinak bude objem příliš velký.

11 - Cibulový chléb

Přibližná hmotnost chleba	860 g	1180 g
Voda	350 ml	500 ml
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 kávová lžička
Smažená cibule	50 g	75 g
Mouka typu 1050	540 g	750 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíčku

Program: SPRINT

12 - Jogurtový celozrnný chléb

Přibližná hmotnost chleba	850 g	1150 g
Voda nebo mléko	250 ml	300 ml
Jogurt	150 g	200 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Ocet	3/4 polévkové lžíce	1 polévková lžíce
Celozrnná pšeničná mouka	500 g	700 g
Suché droždí	1 balíček	1 1/2 balíčku

Program: KLASIK

13 - Pivní chléb

Přibližná hmotnost chleba	950 g	1080 g
Voda	200 ml	225 ml
Pivo	200 ml	225 ml
Celozrnná pšeničná mouka	230 g	280 g
Pohanková mouka	180 g	180 g
Celozrnná mouka z pšenice špaldy	180 g	180 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Sezamová semínka	50 g	75 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Černý slad (Ovesný slad)	5 g	10 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: KLASIK

RŮZNÉ DRUHY PEKÁRENSKÝCH POCHOUTEK

14 - Barevný snídaňový chléb

Doporučení: Chřupavé müsli může být nahrazeno čokoládovým müsli nebo vaším oblíbeným müsli.

Přibližná hmotnost chleba	750 g	1020 g
Mléko	250 ml	330 ml
Mouka typu 405	425 g	570 g
Cukr	1 1/2 kávové lžičky	2 kávové lžičky
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Sušené a hrubě nasekané švestky	15 g	20 g
Chřupavé müsli	50 g	75 g
Kokosové vločky	3/4 polévkové lžičky	1 polévková lžička
Máslo	25 g	35 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: SPRINT nebo SLADKÝ

15 - Jogurtový chléb

Přibližná hmotnost chleba	800 g	1150 g
Voda nebo mléko	250 ml	300 ml
Jogurt	150 g	200 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Mouka typu 550	500 g	700 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: KLASIK

16 - Rumový, hrozinkový a oříškový chléb

Přibližná hmotnost chleba	900 g	1180 g
Mléko nebo voda	280 ml	350 ml
40% rum	1 polévková lžíce	2 polévkové líce
Máslo	30 g	40 g
Celozrnná pšeničná mouka	500 g	650 g
Jedlový med	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Celá jádra vlaských ořechů *	40 g	60 g
Rumové hrozinky Schwartau *	50 g	75 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: SPRINT nebo SLADKÝ

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte **velikost l.**, protože jinak bude objem příliš velký.

Poznámka: *Přidejte tyto ingredience až po prvním akustickém signálu.

17 - Francouzský sýrový chléb

Přibližná hmotnost chleba	800 g	1200 g
Voda nebo mléko	200 ml	300 ml
Margarin nebo máslo	30 g	40 g
Celá vejce	1	1
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky

Cukr	1 polévková lžíce	1 1/2 polévkové lžíce
Granulovaný čerstvý sýr	125 g	200 g
Mouka typu 550	500 g	700 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: KLASIK

18 - Mandlový (amaretový) chléb

Doporučení: Namísto použití mandlových listů můžete použít i drcené mandle. Amoreto může být nahrazeno mlékem nebo vodou.

Přibližná hmotnost chleba	850 g	1100 g
Mléko nebo voda	200 ml	250 ml
Amoreto	75 ml	100 ml
Mouka typu 405	500 g	650 g
Cukr	1 polévková lžíce	2 polévkové lžíce
Sůl	1/2 kávové lžičky	3/4 kávové lžičky
Máslo	30 g	40 g
Mandlové listy	75 g	100 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: SPRINT nebo SLADKÝ

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte **velikost l.**, protože jinak bude objem příliš velký.

19 - Vaječný chléb

Doporučení: Nejprve našlehejte vajíčka v odměrném poháru, pak přidávejte vodu dokud není dosažena požadovaná hladina. Chléb pečte ihned a jezte ho dokud je čerstvý.

Přibližná hmotnost chleba	730 g	1050 g
Vajíčka	2	3
doplněná vodou nebo mlékem do	275 ml	400 ml
Margarin nebo máslo	25 g	35 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Mouka typu 550	500 g	700 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: SPRINT

20 - Bylinkový chléb

Přibližná hmotnost chleba	860 g	1170 g
Podmáslí	375 ml	550 ml
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Máslo	10 g	20 g
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Mouka typu 550	500 g	760 g
Čerstvý a jemně nasekaný petržel nebo bylinková směs	1 1/2 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: KLASIK (okamžité pečení)

21 - Slunečnicový chléb

Doporučení: Slunečnicová semínka přidejte až po prvním akustickém signálu. Můžete též použít tykvová semínka. Opražíte-li semínka na pánvi, bude chuť intenzivnější.

Přibližná hmotnost chleba	870 g	1310 g
Voda	375 ml	550 ml
Máslo	30 g	40 g
Mouka typu 550	525 g	700 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Slunečnicová semínka	35 g	50 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: KLASIK

22 - Rýžový chléb

- Uvařte rýži ve velkém množství vody a nechte rýži vychladnout. Vodu ve které se vařila rýže schovejte a použijte ji později jak dále uvedeno (nebo můžete použít mléko):
- Můžete též přidat 2 až 3 polévkové lžíce hrozinek a 1 kávovou lžičku skořice.
- Větší bochník nemůžete péct, protože by se chléb stal lepkavým.

Přibližná hmotnost chleba	950 g	1100 g
Voda ve které se vařila rýže	300 ml	350 ml
Mouka typu 405	540 g	650 g
Rýže s kulatými zrny - syrová váha*	50 g	75 g
Cukr	2 kávové lžičky	3 kávové lžičky
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: SLADKÝ

23 - Mrkvový chléb

Přibližná hmotnost chleba	800 g	1000 g
Voda	275 ml	350 ml
Máslo	25 g	30 g
Mouka typu 550	500 g	650 g
Mrkev nakrájená na jemné kostičky	*60 g	90 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: KLASIK

Poznámka: * Chcete-li, můžete i připravit mrkvovou šťávu a přidat získané výtlačky v potřebném množství.

24 - Kukuřičný chléb

Doporučení: Těsto se obzvláště hodí pro výrobu chlebových rohlíků s kůrou. Použijte programu SPRINT + PŘÍPRAVA TĚSTA, připravte chlebové rohlíky a upečte je v el. troubě.

Přibližná hmotnost chleba	950 g	1300 g
Voda	300 ml	400 ml
Máslo	25 g	30 g
Mouka typu 550	540 g	700 g
Kukuřičná krupice	60 g	80 g

CZ

Na kostičky nakrájená kyselá jablka se slupkou	1	1
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: KLASIK

25 - Pizza chléb

Přibližná hmotnost chleba	920 g	1330 g
Voda	375 ml	570 ml
Olivový olej	1 polévková lžíce	1 1/2 polévkové lžíce
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Oregáno	3/4 kávové lžičky	1 kávová lžička
Parmezánský sýr	2 1/2 polévkové lžíce	3 1/2 polévkové lžíce
Kukuřičná krupice	100 g	150 g
Mouka typu 550	475 g	650 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: SPRINT

26 - Cuketový chléb

Doporučení: Tento chléb je obzvláště chutný je-li konzumován s trochou horkého olivového oleje.

Přibližná hmotnost chleba	840 g	1250 g
Voda	50 ml	75 ml
Pšeničná mouka typu 550	500 g	750 g
Jemně nařezaná syrová cuketa	300 g	450 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: KLASIK

RECEPTY PRO DORTOVÉ KORPUSY

Pekárnu chleba lze použít též na přípravu výborných dortových směsí. Jelikož pekárna pracuje s hnětacími háky namísto míchačem, dort hutnější, ale chuť je stejná.

- Pečení dortu nelze předem naprogramovat.
- K základnímu předpisu lze přidat i další ingredience záleží pouze na vaši fantazii. Zajistěte, aby daná množství nebyla překročena, protože jinak nastává riziko, že dort nebude dobře pečen. Je-li kůra příliš tmavá, po asi 60 minutách stiskněte tlačítko START/STOP.
- Je-li dort již upečen, vytáhněte pečicí formu ze zařízení. Položte formu na vlhký ručník a nechte dort vychladnout ve formě asi 15 minut. Dort pak můžete uvolnit ve formě pomocí plastické škrabky na těsto a poté ho jemně vyjmou z formy.

27 - Recept na směs pro dortový korpus

Ingredience pro dort o hmotnosti	1000 g	1200 g
Vajíčka	4	6
Měkké máslo	150 g	250 g
Cukr	150 g	250 g
Vanilkový cukr	1 balíček	2 balíčky

Hladká mouka	450 g	550 g
Prášek do pečiva	1 balíček	1 balíček + 1 kávová lžička

Program: DORT

Další ingredience na obměnu základního předpisu:

Ingredience pro dort o hmotnosti	1000 g	1200 g
Drcené ořechy	70 g	100 g
nebo čokoládové úlomky	70 g	100 g
nebo kakaové vločky	70 g	100 g
nebo loupaná a na (1 cm) kostičky nakrájená jablka	70 g	100 g

PŘÍPRAVA TĚSTA

Těsto lze snadno připravit pomocí našeho programu **PŘÍPRAVA TĚSTA** pro Vaše další zpracování. Ingredience přidejte až po zaznění zvukového signálu během druhé fáze hnětení. U programu **PŘÍPRAVA TĚSTA** se nerozlišují rozdíly ve velikosti pečeného pokrmu.

28 - Francouzské bagety

Přibližná hmotnost chleba	850 g	1280 g
Voda	375 ml	550 ml
Sušené pšeničné kvasnice	25 g	50 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Hladká mouka	525 g	700 g
pšeničná celozrnná mouka	75 g	100 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: PŘÍPRAVA TĚSTA

Poznámka: Rozdělte těsto na 2 - 4 části, vytvořte dlouhé bochníkové tvary a nechte je 30 - 40 minut uležet. Na horním povrchu utvořte řadu šikmých zářezů a vložte chléb do el./plynové trouby na upečení.

29 - Čokoládový dort

Ingredience pro dort o průměru	22 cm	26 cm
Mléko	170 ml	275 ml
Sůl	1/4 kávové lžičky	1/2 kávové lžičky
Vaječný žloutek	1	1
Máslo nebo margarin	10 g	20 g
Hladká mouka	350 g	450 g
Cukr	35 g	50 g
Suché droždí	1/2 balíčku	3/4 balíčku

Program: PŘÍPRAVA TĚSTA

Poznámka: Vyjměte těsto z formy a zpracujte je. Z těsta utvořte kulatý nebo hranatý tvar a přidejte tyto náplně:

Roztavené máslo	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Cukr	75 g	100 g

CZ

Strouhanou skořici	1 kávou lžičku	1 1/2 kávové lžičky
Rozdrcené ořechy	60 g	90 g

Polevu v množství dle vaší libosti

Poznámka: Rozestřete máslo na těstu, dále si rozmíchejte cukr, skořici s ořechy v míse a rozestřete je na másle. Následně nechte těsto odležet 30 minut na teplém místě a pak je upečte.

30 - Celozrnná pizza

Ingredience pro	2 pizzy	3 pizzy
Voda	150 ml	225 ml
Sůl	1/2 kávové lžičky	1 kávová lžička
Olivový olej	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Celozrnná pšeničná mouka	300 g	450 g
Pšeničné klíčky	1 polévková lžíce	1 1/2 polévkové lžíce
Suché droždí	1/2 balíčku	3/4 balíčku

Program: PŘÍPRAVA TĚSTA

Poznámka: Rozestřete těsto, utvořte z něj kopečky a nechte je 10 minut uležet. Na těsto rozestřete šťávu na pizzu a požadovanou náplň. Pečte takto připravenou pizzu 20 minut.

31 - Preclíky

Ingredience pro počet preclíků	9	12
Voda	200 ml	300 ml
Sůl	1/4 kávové lžičky	1/2 kávové lžičky
Hladká mouka	360 g	540 g
Cukr	1/2 kávové lžičky	3/4 kávové lžičky
Suché droždí	1/2 balíčku	3/4 balíčku

1 vajíčko (lehce našlehané) na rozestření, hrubozrnná sůl na rozestření. Naplňte formu všemi ingrediencemi s výjimkou vajíčka a hrubozrnné soli

Program: PŘÍPRAVA TĚSTA

- Předehřejte el. troubu na 230 °C.
- Rozdělte těsto na části a z každé části těsta vytvořte dlouhou tenkou roli
- Utvořte preclíky a položte je na namaštěný tác na pečení.
- Potřete preclíky našlehaným vajíčkem a rozprostřete sůl.
- Pečte preclíky při 200 °C po obu 12 - 15 minut v předehřáté troubě.

32 - Francouzské rohlíky (croissant)

Ingredience pro počet kusů	14
Vajíčka	1
Doplňte vodou nebo mlékem na	225 ml
Máslo	60 g
Sůl	1 kávová lžička
Cukr	2 polévkové lžíce
Hladká mouka	400 g
Suché droždí	3/4 balíčku

Program: PŘÍPRAVA TĚSTA

Poznámka: Vyjměte těsto z formy, hněťte je, nechte odležet a pak je znovu zpracujte. Přikryjte těsto a uložte je v lednici na 30 minut. Následně vyválcujte těsto do čtverce a rozprostřete na

ně (ale ne na okraje) roztavené máslo. Přeložte těsto třikrát (podobně jako dopis). Opakujte tento postup třikrát. Vložte těsto do plastikového pytle a nechte je nejméně 1 hodinu nebo i přes noc v lednici. Vyválcujte těsto do čtverce a rozřízněte na 9 (18) čtverců. Každý čtverec pak diagonálně rozřízněte.

CHLEBOVÉ RECEPTY Z PEČICÍ SMĚSI

Je možno použít také pečících směsí. Při použití dodržujte návod na obalu směsí. Používejte program SPRINT, pokud výrobce nestanoví jinak.

RECEPTY PRO OSOBY TRPÍCÍ ALERGIÍ NA OBILOVINY NEBO OSOBY NA DIETĚ

Použití čtyř směsí obvykle obsahující kukuřičný, rýžový nebo bramborový škrob. Všechny předepsané druhy mouky jsou vhodné na diety pro specifické výživné požadavky (např. malabsorpční syndrom). I při použití většího množství pečícího prášku z droždí nebo vinné sedliny, chléb pečený v pekárně chleba zůstává relativně hutný.

- Do pečicí formy přidejte předepsané ingredience receptů ve stejném pořadí v jakém jsou uvedeny následující programy:

(a) Pro chleby: KLASIK (tmavý) pro chleb se silnou kůrou
SPRINT (tmavý) pro chleby s tenčí kůrou

(b) Pro těsto, které se bude dále zpracovávat: Použijte program **PŘÍPRAVA TĚSTA**

(c) Pro sladké pečivo s pečicím práškem nebo s vinnou sedlinou použité jako činitel kynut Jedině program DORT.

- Protože bezlepkové mouky nejsou vhodné pro předprogramování, začněte s postupem ihned po stisknutí tlačítka START/STOP.
- Tvoří-li se sedliny kolem krajů formy, otevřete během hnětení víko. Rozestřete mouku ve středu pečicí formy pomocí plastické škrabky na těsto a tlačte do těsta. Víko opět zavřete.
- Při pečení chleba s droždím, vytáhněte hnětací háky po posledním cyklu hnětení (viz tabulku „Časování programovací fáze“), během pomalého kynutí těsta. Jinak je můžete vyjmout až na konci pečení. V takovém případě zůstanou následně otvory v chlebu.
- Nalijte několik kapek oleje na těsto a rozprostřete je prsty nebo škrabkou. Olej je důležitý pro předejití přílišnému vykynutí těsta.
- Uzavřete víko a pokračujte v postupu.
- Upečený chléb nechte vychladnout na vhodné podložce (např. dřevěném prkénku).

Doporučuje se rozříznout vychladlý chléb na krajíce a zmrazit je v porcích, aby příliš rychle nevyschly. Chcete-li, můžete krajíce chleba opéct v topinkovači, aby dostaly čerstvě pečenou chuť.

Následující recepty mohou být připraveny buď pomocí prášku a pečení nebo prášku připraveného z bezfosfátové vinné sedliny. Použijte balíček pečicího prášku namísto odpovídajícího balíčku suchého droždí.

33 - Bezlepková směs pro výrobu chleba a chlebových housek i těstových korpusů

Doporučení: Těsto připravené na základě těchto ingrediencí s pomocí programu **PŘÍPRAVA TĚSTA** lze použít pro výrobu chlebových housek, pizzy nebo těstových korpusů.

Přibližná hmotnost chleba	1150 g
Teplá voda	570 ml
Bezlepková mouka	700 g
Máslo	30 g

Sůl	1 1/2 kávové lžičky
Suché droždí	2 balíčky

Program: KLASIK

34 - Bílý chléb I

Přibližná hmotnost chleba	1150 g
Teplá voda	570 ml
Měkké máslo	30 g
Bezlepková mouka	700 g
Sůl	1 1/2 kávové lžičky
Suché droždí	2 balíčky

Program: KLASIK

35 - Lehké dietní těsto pro přípravu chleba a chlebových rohlíků

Doporučení: Těsto lze připravit pomocí těchto ingrediencí za použití programu **PŘÍPRAVA TĚSTA**. Toto těsto můžete použít na výrobu chlebových rohlíků.

Přibližná hmotnost chleba	1150 g
Teplé mléko nebo voda	570 ml
Bezlepková mouka	700 g
Sůl	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 1/2 kávové lžičky
Velmi měkké máslo	40 g
Suché droždí	2 balíčky

Program: KLASIK

36 - Bílý chléb II

Přibližná hmotnost chleba	1150 g
Teplá voda	570 ml
Ocet	1 1/2 polévkové lžíce
Bezlepková mouka	700 g
Sůl	1/2 kávové lžičky
Suché droždí	2 balíčky

Program: KLASIK

37- Bylinkový chléb

Přibližná hmotnost chleba	1150 g
Teplá voda	570 ml
Ocet	1 1/2 polévkové lžíce
Bezlepková mouka	700 g
Majoránka/oregano	1 1/2 kávové lžičky
Oregano	1/2 kávové lžičky
Sůl	1/2 kávové lžičky
Suché droždí	2 balíčky

Program: KLASIK

38 - Mléčný chléb I

Přibližná hmotnost chleba	1000 g
Teplá voda	500 ml
Vajíčka	1
Cukr	1 kávová lžička
Sůl	1 kávová lžička
Bezlepková mouka	500 g
Suché droždí	1 balíček

Program: KLASIK

39 - Lehká dietní tmavá moučná směs pro chléb a těsto

Doporučení: Použitím mléka namísto vody lze také připravit těsto pro korpusy ovocných dortů pomocí těch samých ingrediencí a programu **PŘÍPRAVA TĚSTA**. Namísto octu použijte stejné množství mléka.

Přibližná hmotnost chleba	1100 g
Teplá voda	300 ml
Celosmetanový jogurt	170 g
Bezlepková mouka	700 g
Sůl	1½ kávové lžičky
Ocet	1½ polévkové lžíce
Cukr	1½ kávové lžičky
Suché droždí	2 balíčky

Program: KLASIK

40 - Marmeláda z citrusových plodů

Přibližná hmotnost marmelády	1500 g
Šťáva z ovoce	1000 g
Cukr moučka	500 - 800 g
Pektogel	1 balíček
Kyselina citrónová	2 - 5 g

Program: MARMELÁDA