

PEKÁREŇ CHLEBA

NÁVOD NA OBSLUHU

SK



SENCOR®

SBR 950SS

Pred uvedením tohto výrobku do prevádzky sa, prosím, oboznámte s návodom na jeho obsluhu, a to aj v prípade, že ste už oboznámení s používaním výrobkov podobného typu. Výrobok používajte iba tak, ako je popísané v tomto návode na obsluhu. Návod uschovajte pre prípad ďalšej potreby.

Minimálne počas záruky odporúčame uschovať originálny obal vrátane vnútorného baliaceho materiálu, pokladničný doklad a záručný list. V prípade prepravy zabaľte prístroj späť do originálnej škatule od výrobcu, zaistíte si tak maximálnu ochranu výrobku pri prípadnom transporte (napr. sťahovanie alebo odoslanie do servisného strediska).

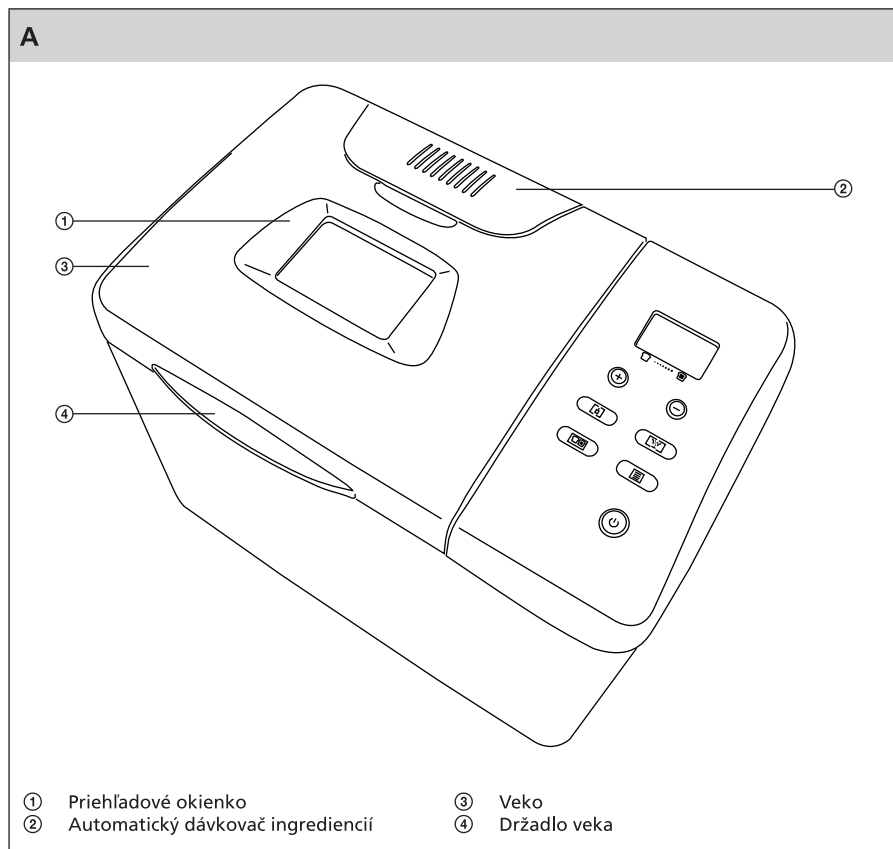
OBSAH

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	3
POPIS PEKÁRNE	4
POPIS OVLÁDACIEHO PANELU	7
POPIS DISPLEJA.....	7
POPIS PROGRAMOV	8
POUŽITIE PEKÁRNE CHLEBA	9
ČISTENIE A ÚDRŽBA	11
ČASY CYKLOV PEČENIA	12
PEČIEME CHLIEB	14
SPRIEVODCA ODSTRÁNĎVANÍM ŤAŽKOSTÍ	24
TECHNICKÉ ÚDAJE	26
LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ	26
POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM.....	26

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

1. Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte celý návod na obsluhu.
2. Skontrolujte, či napätie vo vašej el. sieti zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku spotrebiča.
3. Spotrebič nikdy nepoužívajte, ak má poškodený prívodný kábel alebo vidlicu (napr. ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom ap.), ak je pokazený, ak spadol na zem a poškodil sa, alebo je akýmkoľvek iným spôsobom poškodený. V takých prípadoch sa nikdy nesnažte opraviť spotrebič sami, ale zanešte ho do autorizovaného servisného strediska.
4. Berte prosím na vedomie, že v priebehu pečenia vystupuje zo spotrebiča horúca para a povrch spotrebiča je horúci.
5. Nikdy spotrebič neponárajte do vody.
6. Ak spotrebič nepoužívate, odpojte prívodný kábel od elektrickej zásuvky. Takisto pri čistení spotrebiča odpojte prívodný kábel.
7. Nenechávajte prívodný kábel visieť cez okraj stola alebo položený na horúcom povrchu (napr. varnej doske). Takisto spotrebič nenechávajte stáť na horúcom povrchu.
8. Tento spotrebič nesmú používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými (vrátane detí), alebo osoby s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie je zaistený zodpovedajúci dozor alebo pokyny pre používanie prístroja osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
9. Deti musia zostať pod dohľadom, aby bolo zaistené, že sa so spotrebičom nehrajú.
10. Pri pečení sa nedotýkajte akýchkoľvek pohybujúcich sa alebo rotujúcich častí spotrebiča.
11. Nikdy nezapínajte spotrebič, ak doň nie je správne vložená nádoba na pečenie s požadovanými ingredienciami.
12. Nikdy neodstraňujte nádobu na pečenie búchaním o jej hornú časť alebo okraje – mohlo by dôjsť k jej poškodeniu.
13. Do spotrebiča je zakázané vkladať kovové fólie alebo iné materiály. Pri nedodržaní hrozí nebezpečenstvo požiaru alebo skratu.
14. V smere hlavného sálania tepla musí byť dodržaná bezpečná vzdialenosť od povrchov z horľavých hmôt (min. 50 cm) a v ostatných smeroch min. 10 cm.
15. Nikdy nezakrývajte pekárňu utierkou, uterákom alebo inými materiálmi – musí byť umožnený voľný odvod tepla a pary. Pri zakrytí alebo inom kontakte s horľavými materiálmi môže dôjsť k požiaru.
16. Nepoužívajte tento spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený.
17. Spotrebič je určený iba pre použitie v domácnosti.
18. Nepoužívajte spotrebič na vykurovanie miestností.
19. Nepoužívajte spotrebič vonku.
20. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym použitím spotrebiča a jeho príslušenstva (znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie, požiar ap.)

POPIS PEKÁRNE

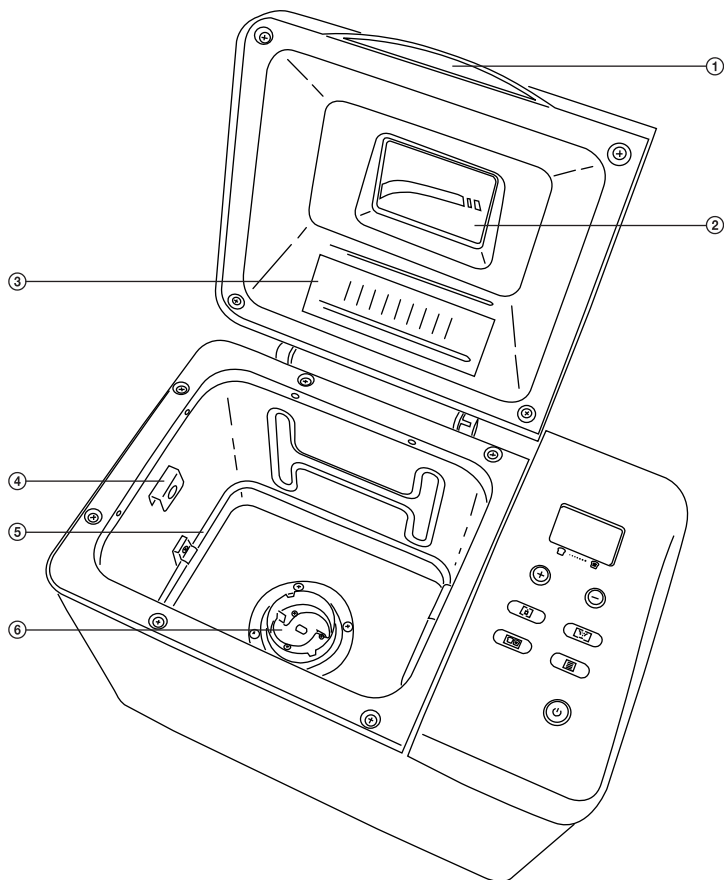


PEKÁREŇ CHLEBA

SBR 950SS

SK

B

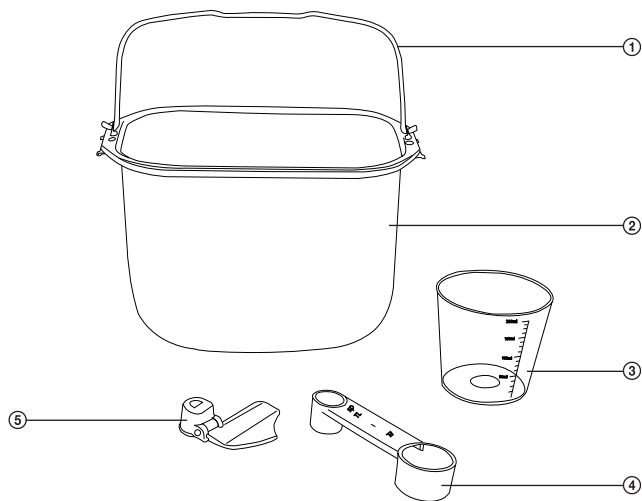


- ① Držadlo veka
- ② Priehľadové okienko
- ③ Automatický dávkovač ingrediencií

- ④ Zarážka nádoby na pečenie
- ⑤ Vykurovací špirála
- ⑥ Hriadeľ

SK-5

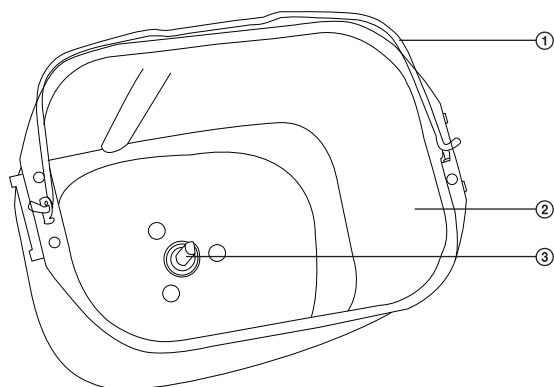
C



- ① Držadlo
② Nádobá na pečenie
③ Odmerná šálka

- ④ Odmerka
⑤ Hnetací hák

D



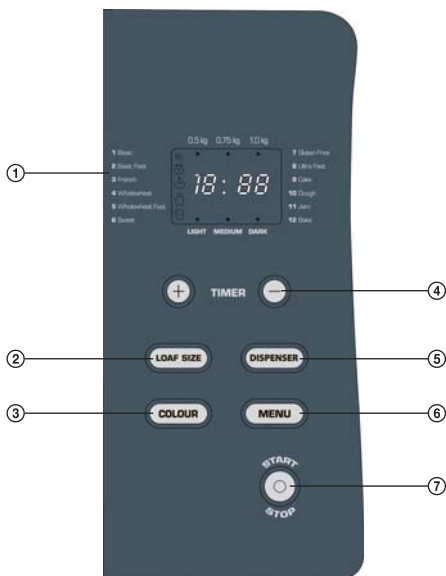
- ① Držadlo
② Nádobá na pečenie

- ③ Hriadiel'

POPIS OVLÁDACIEHO PANELU

E

- ① Zoznam programov
- ② Voľba veľkosti bochníka
- ③ Voľba farby kôrky
- ④ Nastavenie odloženého štartu
- ⑤ Voľba automatického pridávania ingrediencií
- ⑥ Voľba programu
- ⑦ Štart / Stop



Ak sa na displeji zobrazuje 0:00, stlačte tlačidlo Start/Stop pre aktiváciu režimu **nastavenia programu**. Potom môžete vybrať požadovaný program.

POPIS DISPLEJA

F

- ① Indikácia predhrevu
- ② Indikácia hnetenia
- ③ Indikácia kysnutia
- ④ Indikácia pečenia
- ⑤ Indikácia dohrievania
- ⑥ Indikácia navolenej veľkosti bochníka
- ⑦ Zvyškový čas programu (hodiny : minúty)
- ⑧ Indikácia navolenej farby kôrky



Pred prvým použitím

Pred prvým použitím si, prosím, nájdete niekoľko minút na prečítanie tejto príručky a potom ju uložte na vhodné miesto, aby bola v prípade potreby vždy poruke. Venujte pozornosť najmä bezpečnostným pokynom.

1. Opatrne pekárňu chleba rozbalte a odstráňte všetok obalový materiál.
2. Odstráňte prach, ktorý sa mohol nahromadiť počas balenia.
3. Očistite nádobu na pečenie, hnetací hák a vonkajší povrch pekárne chleba čistou navlhčenou handričkou. Nádoba na chlieb je opatrená neprilnavou vrstvou. Nepoužívajte na čistenie ktorejkoľvek časti pekárne chleba hubky alebo akékoľvek iné predmety s brúsnym účinkom.
4. **Pri prvom použití potrite nádobu na chlieb olejom, maslom alebo margarínom** a pečte naprázdno počas maximálne 3 – 5 minút (vyberte program Bake – pečenie).
5. Nechajte pekárňu vychladnúť a znovu ju očistite.
6. Umiestnite hnetací hák na hriadeľ v nádobe na pečenie.

POPIS PROGRAMOV

- 1) **BASIC (Bežný chlieb)**
Tento program sa používa na prípravu bežného bieleho chleba a pre recepty používajúce cesto na biely chlieb. Je najkratším programom zo všetkých.
- 2) **BASIC FAST (Rýchle upečený bežný chlieb)**
Zhodný s predchádzajúcim programom, iba s kratším časom prípravy (vo fáze kysnutia je o 25 minút kratší).
- 3) **FRENCH (Francúzsky chlieb)**
Tento program vyžaduje o niečo dlhší čas hnetenia a kysnutia, aby mal chlieb francúzskeho typu kyprejšiu štruktúru a krehkejšiu kôrku.

**Upozornenie:**

Chlieb francúzskeho typu nevydrží dlho – skonzumujte ho v ten istý deň, kedy ho upečiete.

- 4) **WHOLEWHEAT (Celozrnný chlieb)**
Program pre pečenie chleba obsahujúceho významné množstvo celozrnných komponentov. Tento program používa dlhší čas predhrievania, aby mohli zrná vstrebať vodu a zväčšiť svoj objem.

**Upozornenie:**

Pri tomto programe neodporúčame používať časovač, výsledok by nebol príliš dobrý.

- 5) **WHOLEWHEAT FAST (Rýchle upečený celozrnný chlieb)**
Zhodný s predchádzajúcim programom, iba s kratším časom prípravy (vo fáze kysnutia je o 80 minút kratší).
- 6) **SWEET (Sladký chlieb)**
Tento program sa používa na prípravu sladkého chleba s pridaním ingrediencií – ovocia, orieškov, čokoládových čipsov, presladenej pomarančovej kôry a pod.
- 7) **GLUTEN FREE (Bezlepkový chlieb)**
Použite bezlepkový prášok ako napr. sladké zemiaky (batáty), zemiaky a pod. Ide o druh zdravého chleba, na prípravu ktorého sa používajú minoritné obilniny.
- 8) **ULTRA FAST (Veľmi rýchlo upečený chlieb, bez kvasníc)**
Tento program sa používa na prípravu sladkého cesta s využitím prášku na pečenie alebo jedlej sódy ako prostriedku pre kysnutie, skôr než pivovarských kvasníc. Zmes je dosť lepkavá, a preto pred použitím tohto programu namažte nádobu na chlieb a hnetací hák stuženým rastlinným tukom alebo olejom a kontrolujte zmes okienkom vo veku. Ak cesto kysne po bokoch nádoby na chlieb, zoškrabnite ho počas 5-minútovej fázy pokoja späť drevenou alebo plastovou špachtľou. Ak sa začne počas vykonávania tejto operácie pohybovať hnetacie rameno, okamžite vyberte špachtľu a uzavrite veko.

PEKÁREŇ CHLEBA

SBR 950SS

SK

9) CAKE (Koláč)

Na prípravu koláča prostredníctvom hnetenia, kysnutia a pečenia použijete vajcia, maslo, prášok do pečiva, mlieko a kvasnice.

10) DOUGH (Cesto)

Prostredníctvom tohto programu môžete používať prístroj ako stroj na miešanie/hnetenie, ktorý vám ušetrí prácu. Program nepoužíva fázu pečenia. Vyberte cesto z prístroja jeho vyklopením a pred krájaním/tvarovaním ho nechajte počas približne 10 minút v pokoji.

11) JAM (Marmeláda)

Program mieša ingrediencie počas 15 minút a potom ich počas 50 minút varí. Ponechajte veľa miesta pre zväčšovanie objemu marmelády počas varenia. Ak marmeláda z vnútorných priestorov prístroja pretečie, bude sa dať len veľmi ťažko vyčistiť. Ak k tomu dôjde, stlačte a podržte tlačidlo START/STOP, pokiaľ nezačujete pípnutie, odpojte prístroj od napájania, nechajte ho vychladnúť a očistite ho skôr, než sa marmeláda začne lepiť.



Upozornenie:

S horúcou marmeládou manipulujte opatrne, pretože zostáva dlho horúca a lepí ako lepidlo.

12) BAKE (Pečenie)

Program Bake (Pečenie) premení váš prístroj na rúru. Prebehne iba fáza pečenia počas 1 hodiny a udržiavanie teploty obsahu počas ďalšej 1 hodiny. Tento program sa používa na pečenie hotového cesta z obchodu alebo cesta vyrobeného z balíčkov chlebovej zmesi. Nepoužívajte viac než 500 g chlebovej zmesi a nevkladajte ju do prístroja skôr, než je pripravená na pečenie. Kontrolujte cesto, pretože niektoré ingrediencie nepotrebujú pečenie celú hodinu – musíte zastaviť pečenie a taký obsah vybrať skôr. Program je nastaviteľný v rozsahu 10 – 90 minút.



Upozornenie:

Pri tomto programe nie je k dispozícii funkcia časovača. Tlačidlá „TIMER +“ a „TIMER -“ slúžia na nastavenie dĺžky pečenia v rozmedzí od 10 minút do 1:30 hodiny v krokoch po 10 minútach.

POUŽITIE PEKÁRENE CHLEBA

1. Vyberte nádobu

Otvorte veko a vyberte nádobu zdvihnutím držadla – vytiahnite ju pevným ťahom smerom hore. Umiestnite ju na pracovnú plochu. Je dôležité, aby bola nádoba naplnená ingredienciami mimo pekárne, aby sa ingrediencie pri náhodnom vyspaní (vyliatí) nedostali do pekárne.

2. Pripevnite hnetací hák

Zatlačením pripevnite hnetací hák k hriadeľu.



Upozornenie:

Hák nie je potrebné dvíhať. Pekáreň je vybavená špeciálne konštruovaným hnetacím hákom, ktorý sa po začatí hnetenia automaticky vztýči a po ukončení pečenia sa automaticky spätným chodom z chleba vysunie.

3. Odmerajte ingrediencie

Odmerajte požadované ingrediencie a v uvedenom poradí ich všetky pridajte do nádoby (pozrite časť „PEČIEME CHLIEB“ v ďalšej časti návodu).

4. Vložte nádobu späť do pekárne

Vložte nádobu na pečenie späť do pekárne chleba a pevne na ňu zatlačte, aby zacvakla do správnej polohy. Uzavrite veko.

5. Pripojte pekáreň k sieti

Pripojte pekáreň pomocou sieťového kábla k elektrickej zásuvke. Pekáreň chleba sa automaticky nastaví na program základného pečenia chleba a normálny čas. Po každom stlačení tlačidla začujete potvrdzujúce pípnutie.

6. Vyberte program

Stlačením tlačidla „MENU“ vyberte zo zoznamu požadované číslo programu.

7. Vyberte hmotnosť

Stlačením tlačidla „LOAF SIZE“ vyberte veľkosť bochníka (0,5 kg / 0,75 kg / 1,0 kg).

**Upozornenie:**

Majte na pamäti, že vždy volíte celkovú hmotnosť bochníka, nie iba zmesi na pečenie!

8. Vyberte farbu kôrky

Stlačením tlačidla „COLOUR“ vyberte požadovanú farbu kôrky („LIGHT“ = svetlá, „MEDIUM“ = stredná, „DARK“ = tmavá).

9. Vyberte čas oneskorenia

Ak chcete, aby bol chlieb pripravený neskôr, nastavte dĺžku oneskorenia – pozrite popis v ďalšej časti.

10. Spustite pekárňu

Pre spustenie pekárne stlačte tlačidlo „START/STOP“. Zostávajúci čas sa bude odpočítavať po minútach.

11. Priebeh pečenia

Pekáreň bude automaticky prechádzať jednotlivými fázami programu.

12. Dokončenie pečenia

Po dokončení programu a upečení chleba sa na displeji zobrazí 0:00 a ozve sa zvukové upozornenie.

13. Udržovanie teploty

Funkcia na udržovanie teploty zaistí pri väčšine programov počas ďalších 60 minút cirkuláciu teplého vzduchu (pozrite časť „ČASY CYKLOV PEČENIA“). Po ukončení času udržovania teploty začujete zvukové upozornenie. Pre ukončenie funkcie na udržovanie teploty stlačte tlačidlo „START/STOP“.

14. Vyberte nádobu na pečenie

Stlačte tlačidlo „START/STOP“, otvorte veko a vyberte nádobu na pečenie.

15. Vyberte chlieb

Nechajte chlieb v nádobe 5 – 10 minút vychladnúť, potom otočte nádobu dnom nahor a vytiahnite chlieb z nádoby, aby sa ochladil.

16. Po ukončení používania vždy stlačte tlačidlo „START/STOP“.**Používanie časovača**

Časovač používajte v prípade, že chcete mať chlieb pripravený neskôr alebo až ráno. Je možné nastaviť maximálne 13 hodín. Nepoužívajte túto funkciu pri receptoch, ktoré používajú rýchlo sa kaziace ingrediencie, ako sú napr. vajce, čerstvé mlieko, kyslá smotana, syr ap.

1. Rozhodnite sa, kedy má byť chlieb pripravený a spočítajte časový rozdiel medzi aktuálnym a požadovaným časom. Ak napríklad chcete, aby bol váš chlieb pripravený o 8:00 ráno, a teraz je 21:00, je rozdiel 11 hodín.
2. Zadajte tento čas stlačením tlačidiel „TIMER +“ a „TIMER -“. Čas môžete zvyšovať alebo znižovať v desaťminútových krokoch. Po stlačení tlačidla „START/STOP“ začne blikať dvojbodka (:).
3. Ak ste vybrali nesprávny čas, stlačte na 2 sekundy tlačidlo „START/STOP“. Časovač opäť zobrazí čas programu – potom zopakujte krok 1 a 2.
4. Maximálny čas oneskorenia časovača je 13 hodín (to je okamih, keď bude chlieb pripravený na vybratie z pekárne).

Pridávanie ingrediencií

Pekáreň je vybavená možnosťou automatického bezobslužného pridávania ingrediencií ako napr. orešky alebo kandizované ovocie. Pre použitie tejto funkcie otvorte pred začatím pečenia kryt dávkovača a vložte doň potrebné ingrediencie. Potom stlačte tlačidlo „DISPENSER“ a ďalej pokračujte bežným naprogramovaním pekárne popísaným v predchádzajúcej časti.

**Upozornenie:**

Dávkovač zostáva po každom dopečení vyklopený. V prípade, že budete chcieť využiť funkciu pridávania ingrediencií, skontrolujte ešte pred pridaním ingrediencií, že je dávkovač späť zaklopený.

Prerušenie dodávky energie

Po krátkom prerušení dodávky energie (max. 7 minút) bude pekáreň po opätovnom obnovení dodávky elektrickej energie automaticky pokračovať vo vykonávaní nastaveného programu. Ak dôjde k prekročeniu tohto času, pekáreň sa vráti späť na čas spustenia:

- Ak v programe nenastala fáza „kysnutie 1“, vyberte požadovaný program a stlačte tlačidlo „START/STOP“.
- Ak program ukončil fázu „kysnutie 1“, musíte začať znovu s čerstvými ingredienciami.

Krájanie a skladovanie chleba

- Pre dosiahnutie čo najlepších výsledkov nechajte chlieb pred krájaním 20 – 40 minút vychladnúť.
- Aby boli krajce rovnomerné, používajte elektrický nôž alebo ostrý nôž s vrúbkovanou čepeľou.
- Nespotrebovaný chlieb môžete natesno zabaliť do igelitového vrecúška a uložiť pri izbovej teplote počas až 3 dní. Ak je teplo a vlhko, uložte chlieb cez noc do chladničky.
- Ak chcete chlieb uložiť na dlhší čas (až 1 mesiac), umiestnite ho do uzatvorenej nádoby a vložte túto nádobu do mrazničky.
- Ak uložíte chlieb do chladničky, počkajte pred servírovaním, než dosiahne izbovú teplotu.
- Pretože domáci chlieb neobsahuje žiadne konzervačné látky, má tendenciu byť suchý a tvrdý skôr, než chlieb zo supermarketu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením odpojte spotrebič od napájania a nechajte ho vychladnúť.

1. Nádoba na pečenie: Očistite zvnútra a zvonku navlhčenou handričkou. Aby nedošlo k poškodeniu neprilnavej vrstvy, nepoužívajte žiadne ostré predmety alebo prostriedky s brúsnyim účinkom. Nádoba musí byť pred inštaláciou perfektne suchá.
2. Hnetací hák: Ak sa dá hnetací hák len ťažko odstrániť z hriadeľa, naplňte nádobu teplou vodou a nechajte ju približne 30 minút pôsobiť. Hnetací hák je potom možné ľahko vybrať pre následné čistenie. Hák opatrne očistite navlhčenou bavlnenou handričkou.
4. Veko a priehľadové okienko: Očistite veko zvnútra a zvonku pomocou mierne navlhčenej handričky.
5. Kryt: Opatrne očistite vonkajší povrch krytu navlhčenou handričkou. Nepoužívajte na čistenie čistiace prostriedky s brúsnyim účinkom, pretože by sa mohol poškodiť vysoký lesk povrchu. Nikdy neponárajte pri čistení kryt do vody.
6. Pred zabalením pekárne pre uskladnenie zaistite, aby kompletne vychladla, bola čistá a suchá, a aby bolo uzatvorené jej veko.



Upozornenie:

- Na vnútornom povrchu veka a na ventilačných otvoroch sa môžu objaviť hnedé škvrny. Ide o pozostatky výparov z ingrediencií, ktoré sa počas pečenia dostali do unikajúcej pary. Nemajú žiadny škodlivý vplyv na materiál pekárne chleba alebo na kvalitu upečeného chleba. Jednoducho ich po každom použití (alebo hneď ako sa objavia) odstráňte pomocou handričky alebo huby namočenej do teplej vody.
- Po dlhom čase používania môže povrchová vrstva nádoby na pečenie zmeniť sfarbenie – to je spôsobené teplom a vlhkosťou. Zafarbenie nemá žiadny vplyv na funkciu pekárne alebo kvalitu chleba.



Tip:

Otvor uprostred hnetacieho háku po vyčistení ošetríte kvapkou stolového oleja a vráťte ho na hriadeľ v nádobe na pečenie. Tým zamedzíte uviaznutiu noža.

ČASY CYKLOV PEČENIA

Postupnosť operácií a časy cyklov pečenia pri jednotlivých programoch:

Číslo programu	Typ programu	Farba kôrky	Veľkosť bochníka	Predhrievanie (minút)	Hnetenie 1 (minút)	Hnetenie 2 (minút)	Kysnutie 1 (minút)	Hnetenie 3 (sekund)	Kysnutie (minút)	Hnetenie 4 (sekund)	Kysnutie 3 (minút)	Pečenie (minút)	Časom (hodin)	Pridanie ingrediencií (minút)	Dobrievanie (minút)	Odfajzový start (hodin)
1	Základný bochník	Svetlá	0,5 kg	0	3	31	26	15	25	10	55	37	2:57	2:37	60	13:00
			0,75 kg									40	3:00	2:40	60	13:00
			1 kg									43	3:03	2:43	60	13:00
		Stredná	0,5 kg									45	3:05	2:45	60	13:00
			0,75 kg									50	3:10	2:50	60	13:00
			1 kg									55	3:15	2:55	60	13:00
		Tmavá	0,5 kg									60	3:20	3:00	60	13:00
			0,75 kg									65	3:25	3:05	60	13:00
			1 kg									70	3:30	3:10	60	13:00
		Svetlá	0,5 kg									37	2:32	2:12	60	13:00
			0,75 kg									40	2:35	2:15	60	13:00
			1 kg									43	2:38	2:18	60	13:00
2	Rýchle pečenie základný bochník	Svetlá	0,5 kg	0	3	31	26	10	55	0	0	45	2:40	2:20	60	13:00
			0,75 kg									50	2:45	2:25	60	13:00
			1 kg									55	2:50	2:30	60	13:00
		Stredná	0,5 kg									60	2:55	2:35	60	13:00
			0,75 kg									65	3:00	2:40	60	13:00
			1 kg									70	3:05	2:45	60	13:00
		Tmavá	0,5 kg									42	3:12	2:53	60	13:00
			0,75 kg									53	3:23	3:04	60	13:00
			1 kg									64	3:34	3:15	60	13:00
		Stredná	0,5 kg									62	3:32	3:13	60	13:00
			0,75 kg									66	3:36	3:17	60	13:00
			1 kg									70	3:40	3:21	60	13:00
3	Francúzsky	Svetlá	0,5 kg	0	3	30	32	15	30	10	55	65	3:35	3:16	60	13:00
			0,75 kg									72	3:42	3:23	60	13:00
			1 kg									74	3:44	3:25	60	13:00
		Stredná	0,5 kg									66	3:36	3:17	60	13:00
			0,75 kg									70	3:40	3:21	60	13:00
			1 kg									72	3:42	3:23	60	13:00
		Tmavá	0,5 kg									65	3:35	3:16	60	13:00
			0,75 kg									72	3:42	3:23	60	13:00

PEKÁREŇ CHLEBA

SBR 950SS

SK

Číslo programu	Typ programu	Farba kôrky	Veľkosť bochníka	Predhrievanie (minút)	Hnetenie 1 (minút)	Hnetenie 2 (minút)	Kysnutie 1 (minút)	Hnetenie 3 (sekund)	Kysnutie (minút)	Hnetenie 4 (sekund)	Kysnutie 3 (minút)	Pečenie (minút)	Časom (hodin)	Pridanie ingrediencií (minút)	Dokrievanie (minút)	Odlícený start (hodin)
4	Celozrnný	Svetlá	0,5 kg	30	3	25	80	15	31	6	46	40	4:15	3:31	60	13:00
			0,75 kg									44	4:19	3:35	60	13:00
			1 kg									48	4:23	3:39	60	13:00
		Stredná	0,5 kg									45	4:20	3:36	60	13:00
			0,75 kg									50	4:25	3:41	60	13:00
			1 kg									55	4:30	3:46	60	13:00
		Tmavá	0,5 kg									54	4:29	3:45	60	13:00
			0,75 kg									60	4:35	3:51	60	13:00
5	Rýchle pečenie celozrnný	Svetlá	0,5 kg	5	3	25	30	6	46	0	0	40	2:29	2:10	60	13:00
			0,75 kg									44	2:33	2:14	60	13:00
			1 kg									48	2:37	2:18	60	13:00
		Stredná	0,5 kg									45	2:34	2:15	60	13:00
			0,75 kg									50	2:39	2:20	60	13:00
			1 kg									55	2:44	2:25	60	13:00
		Tmavá	0,5 kg									54	2:43	2:24	60	13:00
			0,75 kg									60	2:49	2:30	60	13:00
6	Sladký chlieb	Svetlá	0,5 kg	0	3	31	31	15	30	10	50	52	3:17	2:57	60	13:00
			0,75 kg									54	3:19	2:59	60	13:00
			1 kg									56	3:21	3:01	60	13:00
		Stredná	0,5 kg									54	3:19	2:59	60	13:00
			0,75 kg									57	3:22	3:02	60	13:00
			1 kg									60	3:25	3:05	60	13:00
		Tmavá	0,5 kg									58	3:23	3:03	60	13:00
			0,75 kg									61	3:26	3:06	60	13:00
7	Bez lepku	Stredná	0,75 kg	8	4	19	0	0	0	10	48	95	2:54	2:37	60	13:00
			1 kg									100	2:59	2:42	60	13:00
8	Veľmi rýchly	Stredná	1 kg	0	5	15	0	0	0	10	12	48	1:20	N/A	22	13:00
9	Torta	N/A	0,5 kg	0	3	4	0	0	0	0	0	75	1:22	N/A	22	13:00
10	Cesto	N/A	N/A	0	3	27	60	0	0	0	0	0	1:30	1:14	N/A	13:00
11	Marmeláda	N/A	N/A	0	0	15	0	0	0	0	0	70	1:25	N/A	20	13:00
12	Pečenie	N/A	N/A	0	0	0	0	0	0	0	0	10'-90'	10'-90'	N/A	60	N/A

PEČIEME CHLIEB

Krátky popis najbežnejších ingrediencií používaných na pečenie chleba

1. Chlebová múka

Chlebová múka má vysoký obsah lepku (preto ju môžeme taktiež nazývať múkou s vysokým obsahom lepku, ktorá obsahuje veľké množstvo bielkovín), dobré elasticke vlastnosti a dokáže po nakysnutí udržať veľkosť chleba tak, aby sa neprepadol. Pretože je obsah lepku vyšší než pri normálnej múke, je možné ju použiť na pečenie chleba väčších veľkostí s lepšími vnútornými vláknami. Chlebová múka je najdôležitejšou ingredienciou pri pečení chleba.

2. Čistá múka

Čistá múka sa vyrába zmiešaním dôkladne vybranej mäkkej a tvrdej pšenice, a je vhodná na rýchle pečenie chleba alebo pečenie koláčov.

3. Celozrnná múka

Celozrnná múka sa vyrába mletím pšenice a obsahuje pšeničnú šupku a lepok. Celozrnná múka je ťažšia a výživnejšia než normálna múka. Chlieb vyrobený z celozrnnnej múky má obvykle menšiu veľkosť. Preto je vo veľkom množstve receptov pre dosiahnutie čo najlepších výsledkov obvykle kombinovaná celozrnná múka a chlebová múka.

4. Čierna pšeničná múka

Čierna pšeničná múka, tiež nazývaná ako „hrubá múka“, je druhom múky s vysokým obsahom vlákniny, ktorá je podobná celozrnnnej múke. Pre získanie väčšej veľkosti po kysnutí je nutné ju používať v kombinácii s veľkým podielom chlebovej múky.

5. Prášok do pečiva

Prášok do pečiva sa vyrába mletím jemnej pšenice alebo pšenice s nízkym obsahom bielkovín a používa sa špeciálne na pečenie koláčov. Rôzne druhy múky vyzerajú podobne; účinnosť kvasnic alebo absorbovateľnosť rôznych druhov múky sa značne líši podľa oblasti pestovania, podmienok rastu, procesu mletia a skladovateľnosti. Pre vyskúšanie si vyberte múku rôznych značiek dostupných na trhu, ochutnajte ju a porovnajte výsledky – potom si vyberte múku, ktorá podľa vašich skúseností a z hľadiska chuti poskytuje najlepšie výsledky.

6. Kukuričná múka a ovsená múka

Kukuričná múka a ovsená múka sa vyrábajú mletím kukurice a ovsa. Obidve sú doplnkové ingrediencie pre pečenie hrubého chleba a používajú sa pre zlepšenie chuti a štruktúry chleba.

7. Cukor

Cukor je veľmi dôležitou ingredienciou pre sladkú chuť a farbu chleba. Biely cukor pomáha chlebu v kvasení a používa sa široko ako výživná zložka. V špeciálnych prípadoch sa môže používať hnedý cukor, práškový cukor alebo cukrová vata.

8. Kvasnice

Kvasnice podporujú proces kvasenia cesta a produkujú oxid uhličitý, ktorý pomáha chlebu zväčšiť svoj objem a zjemniť vnútorné vlákna. Rýchle kvasenie kvasnic však vyžaduje uhľovodan v cukre a múke.

1 čaj. lyžička aktívnych suchých kvasnic = 3/4 čaj. lyžičky instantných kvasnic

5 čaj. lyžičiek aktívnych suchých kvasnic = 1 čaj. lyžička instantných kvasnic

2 čaj. lyžičky aktívnych suchých kvasnic = 1,5 čaj. lyžičky instantných kvasnic

Kvasnice musia byť uložené v chladničke, pretože by sa pri vysokej teplote zničili; pred ich použitím skontrolujte dátum použiteľnosti a skladovateľnosti. Po každom použití ich čo najrýchlejšie uložte späť do chladničky. Neschopnosť chleba nakysnúť je zvyčajne spôsobená mŕtvymi kvasnicami.



Tip:

Pomocou nižšie popísaného postupu môžete zistiť, či sú vaše kvasnice čerstvé a aktívne, alebo nie:

1. Nalejte do odmernej šálky 1/2 hrnčeka teplej vody (45 – 50 °C).

2. Pridajte 1 čajovú lyžičku bieleho cukru a zamiešajte, potom všetko ešte posypte 2 čajovými lyžičkami kvasnic.

3. Postavte odmernú šálku na cca 10 minút na teplé miesto. Zmes už nemiešajte.

4. Pena musí dosiahnuť až k okraju odmernej šálky. Ak tomu tak nie je, sú kvasnice mŕtve alebo neaktívne.

9. Soľ

Soľ je nutná pre zlepšenie vône chleba a farby kôrky. Soľ ale taktiež zabraňuje kvasniciam v kysnutí. Nikdy nepoužívajte v recepte príliš veľa soli. Ak nechcete používať soľ, môžete ju vynechať. A chlieb bude väčší, než pri použití soli.

10. Vajcia

Vajcia môžu vylepšiť štruktúru chleba, urobiť chlieb výživnejším a väčším a pridať chlebu špecifickú vôňu vajíec. Ak chcete použiť vajcia, musíte ich zbaviť škrupiny a rovnomerne rozmiešať.

11. Tuk, maslo a rastlinný olej

Tuk dokáže chlieb zjemniť a predĺžiť jeho trvanlivosť. Maslo by malo byť po vybratí z chladničky pred použitím rozpustené alebo nakrájané na malé časti, aby sa rovnomerne rozmiešalo.

12. Prášok do pečiva

Prášok do pečiva sa používa najmä pre kysnutie pri pečení chleba a koláčov v programe Ultra Fast (Veľmi rýchle pečenie). Vďaka využitiu chemických princípov nepotrebuje čas na kvasenie a produkuje plyn, ktorý vytvára bubliny alebo zjemňuje štruktúru chleba.

13. Sóda

Platí to isté, čo pri prášku do pečiva. Je možné ju taktiež používať v kombinácii s práškom do pečiva.

14. Voda a iné tekutiny

Voda je pri výrobe chleba nevyhnutnou ingredienciou. Všeobecne je najvhodnejšia voda s teplotou v rozmedzí 20 – 25 °C. Pre kysnutie v zrýchlených programoch by však mala byť teplota vody v rozmedzí 45 – 50 °C. Vodu môžete nahradiť čerstvým mliekom alebo vodou zmiešanou s 2 % mliečnym práškom, ktorý môže zlepšiť vôňu chleba a vytvoriť krajšiu farbu kôrky. V niektorých receptoch môže byť za účelom zlepšenia vône chleba používaný džús (napr. jablkový, pomarančový, citrónový ap.).

Poradie vkladania ingrediencií

Pri všetkých receptoch je potrebné dodržať všeobecný postup pri pridávaní jednotlivých ingrediencií:

- Ako prvé vkladáme do nádoby na pečenie tekutiny (voda, mlieko, pivo, cmar, kyslé mlieko, jogurt ap.)
- Potom pridávame sypké suroviny (múka, bylinky, chlebové korenie, otruby, kľíčky, vločky, semenka ap.)
- Do jedného rohu nasypeme soľ
- Do druhého rohu nasypeme cukor
- Do ďalšieho korenie (olej, ocot ap.)
- Uprostred nádoby urobíme do múky jamku, do ktorej umiestnime kvasnice alebo prášok na pečenie, ktoré ľahko zahrnieme múkou. Ak používame čerstvé kvasnice, je dobré dávať cukor priamo k nim. Kvasnice alebo prášok do pečiva ukladáme vždy na suchú múku!



Tip:

Pri ťažkom ceste s vysokým podielom žita alebo celozrnných komponentov odporúčame pre dosiahnutie lepšieho výsledku hnetenia obrátiť poradie ingrediencií, t. j. najprv vložiť suché kvasnice a múku, a až nakoniec tekutinu.

Zapamätajte si niekoľko ďalších dôležitých zásad pre pečenie v domácej pekárni:

- Soľ a droždie nikdy nesmú vzájomne prísť do priameho kontaktu!
- Cereálie nechajte pred pridaním do pekárne cez noc namočené vo vode
- V prípade odloženého štartu použite vždy studené ingrediencie
- Pri pečení s odloženým štartom nepoužívajte rýchlo sa kaziace ingrediencie, ako sú napr. vajcia, čerstvé mlieko, ovocie, cibuľa a pod.
- Chlieb po vybratí z pekárne nechajte pred krájaním ešte asi 15 minút schladnúť na vhodnej podložke (napr. drevenej alebo nylonovej doske)

Recepty



Upozornenie:

Pomery hmotností, objemov a obsah jednotlivých ingrediencií vo všetkých nižšie uvedených receptoch berte, prosím, iba ako orientačné. Výsledok pečenia závisí od mnohých faktorov:

- tvrdosť vody (pri použití príliš mäkkej vody kysne cesto rýchlejšie)
- vlhkosť vzduchu v kuchyni (v prípade zvýšenej vlhkosti je potrebné o 1 – 2 lyžice znížiť množstvo vody)
- nadmorská výška (nad 750 m nad morom kysne cesto rýchlejšie)
- konzistencia ingrediencií

Z vyššie uvedených dôvodov odporúčame vami vybraný recept v prípade potreby upraviť podľa aktuálnych podmienok.



Tip:

V prípade, že z akéhokoľvek dôvodu nechcete piecť chlieb podľa receptov, môžete si v predajniach potravín zakúpiť už hotové zmesi na pečenie. Pri hotových zmesiach na pečenie postupujte vždy presne podľa návodu uvedeného na prebale výrobku. Berte taktiež, prosím, na vedomie, že aj do takto zakúpených hotových zmesí je pri niektorých výrobcoch vyžadované prídanie kvasníc ako samostatnej ingrediencie.

Recepty na chlieb

Jemný grahamový chlieb

Suroviny:

- 350 ml vody
- 3 lyžice oleja
- 2 lyžičky soli
- 1 lyžička rasce
- 1 lyžica sušeného mlieka
- 300 g hladkej múky
- 100 g žitnej múky
- 100 g múky grahamovej
- 1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000g / kôrka LIGHT (svetlá)

Biely rascový chlieb

Suroviny:

- 300 ml vody
- 2 lyžičky cukru
- 2 lyžičky soli
- 1 lyžička rasce
- 500 g hladkej múky
- 1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Jogurtový chlieb

Suroviny:

- 150 ml bieleho jogurtu
- 1 lyžica oleja
- 200 ml vody
- 2 lyžičky cukru
- 2,5 lyžičky soli
- 300 g polohrubej múky pšeničnej
- 100 g pšeničnej chlebovej
- 100 g žitnej chlebovej

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

po signáli semienka po lyžičke: sezamové, lanové semienka, rasca, melón, tekvica ap.

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Pivný chlieb

Suroviny:

250 ml piva

100 ml vody

2,5 lyžičky drvenej rasce

2 lyžičky soli

350 g hladkej múky

150 g žitnej chlebovej múky

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

semienka podľa chuti (napr. slnečnicové)

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Špaldový chlieb

Suroviny:

350 ml cmaru

50 ml vody

1 lyžica octu

2 lyžice olivového oleja

1 lyžička soli

1 lyžička cukru

250 g hladkej múky

250 g celozrnnej špaldovej múky

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

slnečnica

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka DARK (tmavá)

Biely hriankový chlieb

Suroviny:

320 ml mlieka

40 g rastlinného oleja alebo rastlinného masla

500 g polohrubej pšeničnej múky

30 g Solamylu (zemiakového škrobu)

1 lyžička soli

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000g / kôrka LIGHT (svetlá)

Chlieb šumava

Suroviny:

320 ml vody

1 lyžica octu

2 lyžice oleja

2 lyžičky rasce

2,5 lyžičky soli

220 g hladkej múky

230 g žitnej chlebovej múky

100 g celozrnnej pšeničnej múky

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

2 lyžice slnečnicových semienok

Nastavenie pekárne: BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Škvarkový chlieb**Suroviny:**

200 ml cmaru (môže byť aj kyslá smotana)
150 ml vody (možno pridať podľa hustoty cmar)
1 lyžica octu
1 vrchovatá lyžica mletých škvariet
1,5 lyžičky soli
1 lyžička cukru
1 lyžička rasce
150 g celozrnnnej žitnej múky
350 g hladkej múky
1 a 1/4 lyžičky sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Slniečnicový chlieb**Suroviny:**

330 g vody
2 lyžice oleja
1 lyžica octu
280 g hladkej múky
120 g celozrnnnej hladkej múky
60 g špaldovej múky
80 g žitnej chlebovej múky
2 lyžičky soli
1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia
5 lyžíc slnečníc

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Škvarkovo-cesnakový chlieb**Suroviny:**

320 ml vody
2 lyžice oleja
1 lyžica octu
1,5 lyžičky soli
1 lyžička cukru
2 lyžičky sušenej zemiakovej kaše
1 lyžička sušeného cesnaku (alebo 1 – 2 strúčiky)
1 lyžička rasce
3 lyžice jemne nakrájaných alebo pomletých škvariet
350 g hladkej múky
150 g žitnej múky
1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Chlieb s medom a slnečnicovými semenkami**Suroviny:**

280 ml vody
15 g masla
1 lyžica sušeného mlieka
1 lyžička soli
1,5 lyžice medu
200 g svetlá múka
200 g múka Granary (v celozrnnnej múke pridané drvené pšeničné a žitné zrná)

1/2 lyžičky sušeného alebo polovicu z 1/4 čerstvého droždia

2 lyžice slnečnicových semien

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 750 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Banánový chlieb

Suroviny:

6 lyžíc mlieka

200 g banánov (rozmixovaných alebo roztlačených vidličkou)

1 vajce

70 g rozpusteného masla

70 g cukru

450 g hladkej múky

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000g / kôrka LIGHT (svetlá)

Pórový chlieb so syrom

Suroviny:

200 ml vody

2 lyžice oleja

1 rozšľahané vajce

150 g syra Cottage

200 g polohrubej múky

100 g špaldovej múky

100 g celozrnej žitnej múky

100 g pšeničnej chlebovej múky

2 lyžičky soli

1 lyžička cukru

2 lyžičky sušeného alebo 1/2 čerstvého droždia

Po signáli 1 malý pór

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Syrový chlieb s kečupom

Suroviny:

200 ml vlažnej vody

1 rozšľahané vajce

1 lyžica olivového oleja

4 lyžice kečupu

1 lyžička soli

1/4 lyžičky mletého čierneho korenia

300 g chlebovej pšeničnej múky

100 g chlebovej žitnej múky

100 g špaldovej múky

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

Po signáli 250 g strúhaného eidamu

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / 1000g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Staročeský chlieb

Suroviny:

230 ml vody

1 lyžica octu

2 lyžičky soli

75 g varených zemiakov

450 g hladkej chlebovej múky

1 lyžička drvenej rasce

1/4 lyžičky drveného fenikla
1/4 lyžičky drveného anízu
1/4 lyžičky drveného koriandra
1 lyžička cukru
1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Olivovo-oreganový chlieb

Suroviny:

300 ml teplej vody
štipka cukru
1 lyžička soli
1 lyžica olivového oleja
1 nakrájaná cibuľa
540 g hladkej múky
1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia
1/4 lyžičky čerstvo mletého čierneho korenia
50 g nahrubo nakrájaných vykôstkovaných čiernych olív
1 lyžica nakrájaného čerstvého oregana (alebo 1 lyžička sušeného)
1 lyžica nakrájanej čerstvej petržlenovej vňate

Postup: Na oleji dozлата osmažíme cibuľu. Do nádoby dáme vodu, osmaženú cibuľu s olejom, múku, korenie, cukor, soľ a droždie. Olivy pridáme až po signáli.

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Bylinkový chlieb s cmarom

Suroviny:

110 ml vlažnej vody
150 ml cmaru
1 lyžička cukru
2 lyžičky soli
čierne korenie
3 lyžice oleja
250 g hladkej múky
250 g polohrubej múky
1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia
2 lyžice petržlenovej vňate
2 lyžice pažitky
2 lyžice kôpru

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Chlieb s olomouckými tvarôžkami

Suroviny:

300 ml vody
1 lyžica olivového oleja
2 bielky alebo 1 vajce
4 lyžice kečupu
1 lyžička soli
300 g chlebovej pšeničnej múky
100 g špaldovej múky
70 g hladkej múky
1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia
50 g otrúb
170 g nahrubo nastrúhaných olomouckých tvarôžkov

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Cesnakový chlieb so zeleninou

Suroviny:

375 ml vody
2 lyžice olivového oleja
2 lyžice balzamikového octu
2 lyžičky soli
1 lyžička cukru
3 lyžičky sušeného cesnaku
2 lyžičky provensálskych bylín
2 plné lyžice ľanových semienok
200 g hladkej pšeničnej múky
100 g celozrnnnej pšeničnej múky
100 g špaldovej pšeničnej múky
200 g chlebovej žitnej múky
1,5 lyžičky sušeného alebo necelá 1/2 čerstvého droždia

Náplň:

sterilizovaný hrášok
čerstvý pór na kolieska
môže byť paprika, mladá cibulka, sušené paradajky a pod.

Postup: Základné suroviny dáme do pekárne podľa zvyčajného postupu. Bylinky a cesnak dáme priamo do vody, ľanové semienka namiešame priamo do múky. Po poslednom miešaní vyberieme cesto z pekárne, odstránime hnetací hák (resp. háky) a do cesta zapracujeme náplň. Potom zmes vložíme rýchlo späť do pekárne na záverečné kysnutie.

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Fazuľový chlieb

Suroviny:

300 ml vody
2 lyžice pšeničných otrúb
2 lyžice ľanových semienok
1 lyžica soli
1 lyžička mletej rasce
400 g hladkej múky
100 g chlebovej žitnej múky
1/4 čerstvého droždia (+ 1 lyžička cukru) alebo 1 lyžička sušeného droždia
150 g červených fazúľ z konzervy

Postup: Fazuľu pridáme, až keď je cesto vyhnetené. Hneď ako začne fáza kysnutia, vyberieme cesto z pekárne (pekáreň necháme zatvorenú a zapnutú), rozvalkáme, posypeme odkvapkanými fazuľami a zrolujeme ako závin. Z pekárne vyberieme hnetací hák (resp. háky) a cesto vložíme späť.

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Vločkový chlieb

Suroviny:

150 ml jogurtu
200 ml vody
1 lyžička sladidla (prípadne medu)
2 lyžice olivového oleja
2 lyžice kvásku
1 lyžica soli
2 lyžice rasce
320 g hladkej pšeničnej múky
100 g hladkej špaldovej múky
50 g ovsených vločiek
60 g celozrnnnej pšeničnej múky

1/2 kocky čerstvého alebo 2 lyžičky sušeného droždia

Nastavenie pekárne: Program ULTRAFAST 1000g (rýchle pečenie) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Kapustový chlieb

Suroviny:

250 ml vody

250 g zmesi kapusty, syra a klobásy

100 g žitnej chlebovej múky

350 g pšeničnej hladkej múky

90 g špaldovej celozrnnej múky

2 lyžičky soli

1 lyžička Sladovitu (sladový výťažok, možno kúpiť v predajniach so zdravou výživou)

1/2 čerstvého alebo 2 lyžičky sušeného droždia

rasca podľa chuti

Nastavenie pekárne: Program ULTRA FAST 1000 g (rýchle pečenie) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Tmavý chlieb s čabajkou

Suroviny:

400 ml vody

1 lyžica octu

2 lyžice kvásku

250 g celozrnnej pšeničnej múky špeciál

150 g chlebovej tmavej žitnej múky

180g chlebovej pšeničnej múky

1 lyžica rasce

2 lyžice ľanových semienok

1 lyžička sušeného cesnaku

1 lyžička cukru

2 lyžičky soli

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

Postup: 5 minút pred koncom hnetenia pridáme 1/2 nožičky čabajky nastrúhané nahrubo a hrst nasekanej čerstvej pažítiky. Potom nahrubo nastrúhame 50 g tvrdého syra Koliba a pridáme ho do cesta.

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Pohánkový chlieb

Suroviny:

150 ml bieleho jogurtu

200 ml vody

2 lyžice olivového oleja, pokiaľ možno Extra virgin

1 lyžica octu, pokiaľ možno vínneho

300 g hladkej múky

50 g plnohodnotnej múky

150 g pohánkovej múky

100 g pohánkových krúp

2 lyžice pohánkovej krupice

2 lyžice pohánkových klíčkov

2 lyžice zemiakovej kaše v prášku s mliekom

1 – 2 lyžičky instantnej melty

1 – 2 lyžičky mletej rasce

2 lyžičky soli

1 lyžička cukru

3 lyžice kvásku
trošku kryštallického (sypkého) vitamínu C
1/4 kocky čerstvého alebo 1 lyžička sušeného droždia

Postup: Pohánkové krúpy prepláchneme, zalejeme teplou vodou a necháme 2 – 3 hodiny pučať. Pred prípravou cesta ich zlejeme (vodu môžeme použiť do cesta) a časť krúp si necháme na posypanie chleba – to vykonávame pred posledným kysnutím. Zmäknuté krúpy dávame zároveň s múkou.

Nastavenie pekárne: Program BASIC WHITE (základný biely chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Cesnakovo-nivový chlieb

Suroviny:

350 ml vody
1 lyžička soli
1 lyžička cukru
1,5 lyžice oleja
1/2 hrnčeka rozdrobenej Nivy
4 – 5 roztláčených strúčikov cesnaku
140 g hladkej múky
200 g celozrnnej pšeničnej múky
200 g celozrnnej žitnej múky
1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

Nastavenie pekárne: Program WHOLEWHEAT (celozrnný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Tmavý čokoládový chlieb

Suroviny:

400 ml vody
4 lyžice práškového cukru
1,5 lyžičky soli
400 g hladkej pšeničnej múky
100 g kakaového prášku
2 lyžičky sušeného alebo 1/2 čerstvého droždia

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Recept na marmeládu

Suroviny:

500 g ovocia
165 g želírovacieho cukru
1 lyžička citrónovej šťavy

Postup:

Ovocie dôkladne umyjeme, podľa druhu olúpeme (napr. broskyne), vykôstkujeme (napr. čerešne) a rozmixujeme. Potom nalejeme rozmixovanú zmes do nádoby na pečenie, pridáme ostatné ingrediencie a začneme program. Po ukončení programu nalejeme marmeládu do pohárov, ktoré sme predtým 20 minút sterilizovali v rúre pri 150° C. Na záver zaviečkujeme a otočíme poháre dnom nahor, aby sa viečka zatiahli.

Nastavenie pekárne: Program JAM (džem)

SPRIEVODCA ODSTRÁNŮVÁNÍM ŤAŽKOSTÍ PRI PEČENÍ

Č.	Problém	Príčina	Riešenie
1.	Dym z ventilačného otvoru pri pečení	Niektoré ingrediencie sa prílepili k ohrievaciemu telesu alebo sa dostali do jeho blízkosti. Pri prvom použití môže ísť o olej, ktorý zostal na povrchu ohrievacieho telesa.	Odpojte pekárňu od siete a očistite ohrievacie teleso – dajte ale pozor, aby ste sa nepopálili. Pri prvom použití vysušte prevádzkou a otvorte veko.
2.	Dolná kôrka chleba je príliš silná	Používate funkciu na udržovanie teploty chleba a nechávate chlieb príliš dlho v nádobe na pečenie, takže sa nadmerne stráca voda	Vytiahnite chlieb skôr, nepoužívajte funkciu na udržovanie teploty chleba.
3.	Chlieb je možné len veľmi obťažne vybrať	Hnetací hák je tesne prilepený k hriadeľu v nádobe na chlieb	Po vybratí chleba naplňte nádobu na chlieb teplou vodou a hnetací hák do nej na 10 minút ponorte; potom ho vytiahnite a očistite.
4.	Ingrediencie nie sú rovnomerne zamiešané a sú nesprávne upečené	1. Vybraná programová ponuka nie je správna	Vyberte správnu programovú ponuku
		2. Po spustení programu ste niekoľkokrát otvorili kryt, a chlieb je suchý a nemá hnedú farbu kôrky	Neotvárajte pri poslednom kysnutí kryt
		3. Odpor pri miešaní je príliš veľký, takže sa hnetací hák takmer neotáča a dostatočne nemieša	Skontrolujte otvor hnetacieho háku, potom vytiahnite nádobu na pečenie a spustite prevádzku bez zataženia. Ak sa spotrebič nespráva normálnym spôsobom, kontaktujte autorizované servisné stredisko.
5.	Je počuť hluk motora, ale cesto sa nemieša	Nádoba na pečenie je nesprávne upevnená alebo cesto je príliš objemné pre miešanie	Skontrolujte, či je správne pripevnená nádoba na pečenie, či je cesto pripravené podľa receptu a či majú ingrediencie správnu hmotnosť
6.	Chlieb je tak veľký, že tlačí na kryt	Nadmerné množstvo kvasníc, múky alebo vody, alebo príliš vysoká teplota prostredia	Skontrolujte vyššie uvedené faktory, znížte zodpovedajúcim spôsobom množstvo ingrediencií alebo teplotu
7.	Chlieb je príliš malý alebo nedošlo ku kysnutiu	Žiadne kvasnice alebo nedostatočné množstvo kvasníc, alebo kvasnice nie sú aktívne z dôvodu príliš vysokej teploty vody, alebo došlo k zmiešaniu kvasníc so soľou, alebo je príliš nízka teplota prostredia.	Skontrolujte množstvo a aktivitu kvasníc, zvýšte zodpovedajúcim spôsobom teplotu prostredia.
8.	Cesto je príliš objemné a preteká z nádoby na pečenie	Nadmerné množstvo tekutín čiňiace cesto jemným a tiež nadmerné množstvo kvasníc.	Znížte množstvo tekutín a zlepšite tuhosť kvasníc

PEKÁREŇ CHLEBA

SBR 950SS

SK

Č.	Problém	Príčina	Riešenie
9.	Chlieb sa pri pečení cesta uprostred rozpadá	1. Použitá múka nemá zodpovedajúce zloženie a nedokáže privodiť kysnutie cesta	Použite chlebovú múku alebo silný prášok.
		2. Kvasenie je príliš rýchle alebo je teplota kvasníc príliš vysoká	Kvasnice sa používajú pri teplote nižšej, než je izbová teplota
		3. Nadmerné množstvo vody robí cesto príliš vlhkým a jemným.	Podľa schopnosti vstrebávať vodu upravte množstvo vody v recepte
10.	Chlieb má príliš veľkú hmotnosť a jeho štruktúra je príliš hutná	1. Príliš mnoho múky alebo nedostatok vody	Znížte množstvo múky alebo zvýšte množstvo vody
		2. Príliš mnoho ovocných ingrediencií alebo príliš mnoho celozrnnej múky	Znížte množstvo zodpovedajúcich ingrediencií a zvýšte množstvo kvasníc
11.	Po nakrájaní chleba sú stredové časti duté	1. Nadmerné množstvo vody alebo kvasníc, alebo chýbajúca soľ	Znížte zodpovedajúcim spôsobom množstvo vody alebo kvasníc a skontrolujte, či bola pridaná soľ
		2. Príliš vysoká teplota vody	Skontrolujte teplotu vody
12.	K povrchu chleba je prilepený suchý prášok	1. V chlebe sú silné rôsolovité ingrediencie ako napr. maslo a banány a pod.	Nepridávajte do chleba silné rôsolovité ingrediencie.
		2. Miešanie nie je z dôvodu nedostatku vody adekvátne	Skontrolujte vodu a mechanickú konštrukciu pekárne
13.	Pri pečení koláčov alebo pokrmov s veľkým množstvom cukru je kôrka príliš silná a farba kôrky príliš tmavá	Rôzne recepty alebo ingrediencie majú na výrobu chleba veľký vplyv; farba kôrky je tmavá z dôvodu veľkého množstva cukru	Ak je farba kôrky pri receptoch s veľkým množstvom cukru príliš tmavá, stlačte tlačidlo Start/Stop pre prerušenie programu 5 – 10 min. pred plánovaným časom dokončenia. Pred vybratím chleba by ste mali ponechať chlieb alebo koláč v nádobe na pečenie približne 20 minút, s uzatvoreným vekom
14.	Na displeji sa zobrazuje „E:EE“	Teplotný senzor je odpojený	Kontaktujte servisné stredisko
15.	Na displeji sa zobrazuje „E:01“	Teplota okolia je vyššia než 56 °C	Pekáreň odpojte a nechajte vychladnúť
16.	Na displeji sa zobrazuje „E:00“	Teplota okolia je nižšia než -20 °C	Pekáreň odpojte a premiestnite ju do temperovanej miestnosti
17.	Na displeji sa zobrazuje „H:HH“	Chybný teplotný senzor	Kontaktujte servisné stredisko

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie.....230 V AC (striedavé)
 Menovitý kmitočet.....50 Hz
 Menovitý príkon.....670 W
 Hlučnosť:.....60 dB(A)

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 60 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Zmena textu a technických parametrov vyhradená.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

Tento symbol na výrobku, jeho príslušenstve alebo obale označuje, že s týmto výrobkom nesmie byť zaobchádzané ako s domovým odpadom. Výrobok zlikvidujte jeho odovzdaním na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. V krajinách Európskej únie a iných európskych krajinách existujú samostatné zberné systémy na zhromažďovanie použitých elektrických a elektronických výrobkov. Zaistením ich správnej likvidácie pomôžete prevencii vzniku potenciálnych rizík pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by mohli vzniknúť nesprávnym zaobchádzaním s odpadmi. Recyklácia odpadových materiálov napomáha udržaniu prírodných zdrojov surovín – z uvedeného dôvodu nelikvidujte, prosím, vaše staré elektrické a elektronické zariadenia s domovým odpadom. Pre získanie podrobných informácií pre recykláciu tohto výrobku kontaktujte, prosím, pracovníka ochrany životného prostredia miestneho (mestského alebo obvodného) úradu, pracovníkov zberného dvora alebo zamestnancov predajne, v ktorej ste výrobok kúpili.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.



Tento výrobok je v súlade s požiadavkami smerníc EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a elektrickej bezpečnosti.