

Automatická domácí pekárna **Professor DP07**



NÁVOD K POUŽITÍ

1.	Úvod	3
2.	Důležitá bezpečnostní upozornění	3
3.	Co byste měli vědět, než začnete	3
3.1.	O chlebu	4
3.2.	O domácích pekárnách	4
3.3.	Ingredience	4
3.3.1.	Mouka	4
3.3.2.	Kvasnice	4
3.3.3.	Sůl	4
3.3.4.	Máslo nebo tuk	4
3.3.5.	Voda	4
3.3.6.	Ostatní přísady	5
3.4.	Tipy pro používání směsi pro výrobu chleba	5
3.5.	Prostředí	5
3.6.	Uchování vašeho chleba	5
4.	Prohlédněte si příslušenství	5
5.	Ovládání pekárny	6
5.1.	Tlačítka	6
5.2.	Vyzkoušejte si ovládání pekárny!	6
5.3.	Programy	6
5.4.	Jak používat časovač	6
6.	Váš první bochník	7
7.	Problémy?	7
7.1.	Často kladené otázky	7
7.2.	Nevykynuté bochníky	7
7.3.	Bochník příliš vykynul a dotýká se víčka!	8
7.4.	Bochník nemá hladký povrch	8
7.5.	Proč je v mém chlebu příliš mnoho vzduchových kapes ve struktuře?	8
7.6.	Můj chléb po nakynutí poněkud opadl	8
7.7.	Proč je můj chléb světlý a lepivý?	8
7.8.	Na spodní části a po stranách bochníku je větší množství mouky	8
7.9.	Proč je můj chléb nakloněný?	8
7.10.	Proč můj chléb nebyl promísen?	8
7.11.	Můj chléb nebyl upečen	8
7.12.	Boky chleba opadly a spodek je vlhký	8
7.13.	Během pečení chleba cítím spáleninu. Z odpařovacích otvorů vidím stoupat kouř	8
7.14.	Po vyklopení chleba v něm uvízlo hnětací rameno	8
7.15.	Kůrka je posetá jamkami a během chladnutí měkne. Jak můžu udržet kůrku křupavou?	8
7.16.	Krajíce chleba jsou nerovnoměrné a jsou lepivé	8
8.	Čištění a údržba	9
8.1.	Pečící nádoba a metly	9
8.2.	Pekárna	9
9.	Recepty	9
9.1.	Bílý chléb	9
9.2.	Tmavý chléb	9
9.3.	Celozrný chléb	9
9.4.	Francouzský chléb	10
9.5.	Sendvičový chléb	10
9.6.	Bezlepkové recepty	10
9.7.	Ochucené bezlepkové bochníky	11
9.8.	Recepty na těsto, program TĚSTO	11
9.9.	Koláče a čajové pečivo, program PEČENÍ	12
9.10.	Marmeláda	13
	Technické parametry	14
	Záruční prohlášení	14
	Zpětný odběr elektroodpadu	14

Upečte si svůj bochník!



Prosíme přečtěte si následující instrukce. Začněte zde

1. Úvod

Vaše domácí pekárna je výsledkem dlouholetého vývoje a zkušeností s domácími pekárnami. Jestliže jste nikdy vlastní chleba nepekli, jsou pro vás informace v tomto návodu nezbytně nutné pro to, abyste dosáhli co možná nejlepších výsledků.

Existuje několik podstatných rozdílů mezi pečením chleba ručně a v domácí pekárně. Proto je nejlepší, přistupujete-li k pečení v domácí pekárně bez jakýchkoli předpokladů.

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

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

Prosíme, uschovejte krabici a obaly od domácí pekárny

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

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



2. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím tohoto nebo jiného elektrického zařízení byste měli dodržet následující upozornění:

1. Před prvním uvedením do provozu si přečtěte pozorně celý Návod k obsluze, prohlédněte si vyobrazení a návod si uschovejte.
2. Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku odpovídají napětí ve vaší el. zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit do správně zapojené a uzemněné zásuvky dle ČSN.
3. Pravidelně kontrolujte zařízení a přívodní kabel, zda nedošlo k nějakému poškození. Poškozené zařízení nikdy nepoužívejte. Zařízení nikdy neopravujte samostatně, pokud je poškozen síťový kabel nebo zástrčka, pokud je porouchané nebo došlo k jeho pádu či jakémukoliv jinému poškození. Poškozené zařízení předejte k prozkoumání, opravě nebo mechanickému nastavení autorizovanému servisnímu středisku.

4. Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky nebo nevytahujte z el. zásuvky mokřými rukama. Pro úplné odpojení zařízení z elektrické sítě vypojte zástrčku ze sítě. Nikdy netahejte za kabel, ale pouze za zástrčku.

5. Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a podobné účely (ohřev a úprava potravin).

6. Tento spotřebič nesmějí používat děti ve věku od 0 do 8 let. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou trvale pod dozorem. Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti.

Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.

Vysvětlete Vaším dětem nebezpečí, která mohou v souvislosti s provozem spotřebiče vzniknout:

- zahřáté a horké části nebo pohyblivé části s ostrou hranou
- horká pára unikající při provozu
- nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Zvolte místo provozu spotřebiče tak, aby k němu děti neměly přístup. Rovněž síťový kabel musí být mimo dosah dětí, mohly by za něj spotřebič stáhnout nebo převrhnout.

7. Spotřebič nenechávejte v provozu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin.



8. Pokud je zařízení v provozu, mohou být jeho části (včetně skleněného víka) velmi horké. Z tohoto důvodu se nedotýkejte žádných horkých částí. Používejte pouze úchyty a ovládací prvky.

9. Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, nikdy se nedotýkejte přívodních kabelů ani zásuvky a nikdy nepokládejte zařízení ani regulátor do vody ani jiných tekutin.
10. Zařízení vždy odpojte od sítě, pokud není delší dobu v provozu nebo při jeho čištění. Před čištěním nebo přenášením nechejte zařízení zcela vychladnout.
11. Nepoužívejte žádná příslušenství, která nebyla schválena výrobcem. Jinak dojde k porušení záručních podmínek a může dojít k nebezpečí požáru, úrazu elektrickým proudem nebo jinému zranění.
12. Spotřebič pokládejte na rovný a pevný povrch. Nikdy ho nepoužívejte v blízkosti vznětlivých materiálů, jakými jsou noviny, ubrusy, závěsy, záclony, koberce, dřevo apod.
13. Spotřebič lze provozovat na místě, kde je ve směru hlavního sálání dodržena bezpečná vzdálenost od povrchu hořlavých hmot min. 500 mm a v ostatních směrech min. 100 mm.
14. Zařízení nepoužívejte vně budov.

15. Nenechávejte kabel vést přes hranu stolu, pracovní desku a horké povrchy.
16. Zařízení nikdy nepokládejte blízko zdrojů tepla (plynová nebo elektrická topení nebo kamna).
17. Zařízení nikdy nepřikrývejte hořlavými materiály.
18. Dovozce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár apod.) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.



Přístroj je určen pouze pro použití v domácnosti.

3. Co byste měli vědět, než začnete

3.1. O chlebu

Chleba je jeden z nejstarších pokrmů, které známe. Krátce poté, co se člověk naučil pěstovat obilí, se stal chléb hlavním pokrmem lidí po celém světě. Každá kultura vyvinula svoji vlastní metodu přípravy chleba za použití místních surovin. Tento trend přetrvává dodnes. Dokonce i chleba prodávaný v supermarketech se liší v jednotlivých zemích.

Nezáleží na tom, jaké druhy chleba nabízejí v pekárnách a supermarketech. Nic se nevyrovná vůni a chuti chleba, který jste právě doma upekli.

3.2. O domácích pekárnách

S pokračujícím úspěchem domácích pekáren je potěšující zjistit, že ve skutečnosti pomáhají zachovat tradici domácího pečení chleba.

Jako ostatní domácí spotřebiče, také pekárna vám ušetří čas a práci. Největší výhodou pekárny je, že všechny procesy – hnětení, kynutí i pečení probíhá v jediné nádobě. Vaše domácí pekárna vám umožní péct stále krásné bochníky za předpokladu, že se budete řídit instrukcemi a pochopíte několik základních pravidel.

Pokud neradi jíte chleba o vzhledu a tvrdosti škvárbetonové tvárnice, nepředpokládejte, že na to vaše pekárna bude myslet. Nemůže vám říct, že jste zapoměli do těsta přidat kvasnice nebo že použitá mouka byla nevalné kvality nebo špatně odměřena.

3.3. Ingredience

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

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

3.3.1. Mouka

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

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

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

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

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

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

3.3.2. Kvasnice

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

3.3.3. Sůl

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

3.3.4. Máslo nebo tuk

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

3.3.5. Voda

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

3.3.6. Ostatní přísady

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

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

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

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

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

Pšeničné klíčky: Můžete přidat 60 ml (4 lžičky), které přidávají ořechovou příchutí.

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

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

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

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

3.4. Tipy pro používání směsi pro výrobu chleba

Když používáte připravené směsi pro výrobu chleba, kde je obsah kvasnic již v balení, můžete použít program rychlého pečení (1 hodina 58 minut) pro veškeré druhy směsí. Odměřte správné množství směsi.

Dejte obsah balení do pečicí nádoby a přidejte doporučené množství vody z receptu uvedeného na obalu. Vyberte program RYCHLÝ a stiskněte tlačítko START/STOP.

Nevíme, jak velký je obsah kvasnic ve směsi, a z tohoto důvodu také nevíme, jak nakyne těsto. Doporučujeme Vám, abyste podle vyzkoušených výsledků při dalším pečení přidali nebo ubrali směsi, kterou používáte. Když používáte připravené směsi pro výrobu chleba, kde jsou kvasnice dodávány ve speciálním sáčku, vyberte program podle typu mouky ve směsi. Například při použití směsi bílé a tmavé mouky použijte program ŽÁKLADNÍ a v případě použití celozrnné mouky použijte program CELOZRNNÝ. Množství kvasnic a vody přidejte proporcionálně podle receptu uvedeného v uživatelské příručce.

3.5. Prostředí

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

3.6. Uchování vašeho chleba

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

3.7. Paměť

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

3.8. Varovná hlášení na displeji

1. Jestliže se na displeji objeví **H: HH** po zapnutí programu (viz. obrázek), znamená to, že teplota uvnitř nádoby je příliš vysoká. Přerušete program tlačítkem START/STOP/STOP a odpojte pekárnou od el. sítě. Otevřete víko a nechte pekárnou vychladnout. Po vychladnutí můžete opět začít péci.

2. Jestliže displej ukáže **E: EE**, znamená to poruchu teplotního čidla. Předejte pekárnou autorizovanému servisu.

3.9. Před prvním použitím

1. Vyčistěte všechny části podle postupu uvedeného v sekci 8. Čištění a údržba.

2. Nastavte pekárnou na program „Pečení“ a pečte naprázdno po dobu 10 minut. Pekařna se „vypálí“. Mírný zápach není na závadu. Nechte pekárnou vychladnout a opět všechny části vyčistěte.

3. Vysušte všechny části, pekárnou složte a je připravena pro první pečení.

4. Prohlédněte si příslušenství

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

- hnětací metly
- měřicí nádobku – můžete ji použít pro měření všech surovin, můžete též použít svou odměrku, pokud je značena mililitry. Dodávaná odměrka má objem 250 ml a odpovídá cca 150 g mouky.
- měřicí lžička – v tomto návodu jsou často používány objemy polévkové nebo čajové lžičky pro odměření oleje a dalších surovin. (objem nádobek je 15 ml a 5 ml)
- háček - slouží k vytažení hnětacích metel z upečeného chleba

6. Váš první bochník

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

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

Kroky v přesném pořadí následují.

Potřebujete tyto suroviny:

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

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

Pro začátek doporučujeme odměřovaná množství raději dvakrát zkontrolovat.

Postup

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

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

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

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

7. Problémy?

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

7.1. Často kladené otázky

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

7.2. Nevykynuté bochníky

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

1. Příliš vlhké těsto má za následek nízký bochník

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

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

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

3. Kvasnice jsou mrtvé

- a) Pokud použijete horkou vodu, kvasnice se mohou vyčerpat ještě před vlastním kynutím. Voda přímo z kohoutku je obvykle nejlepší. Dejte pozor na to, aby se kvasnice nedostaly do styku s vodou předtím, než začne proces hnětení. To je důležité hlavně v případě, že použijete časovač.

- b) Zkontrolujte minimální datum trvanlivost na obalu kvasnic. Pokud jim má záruka projít v nejbližší době, kupte raději nové.
- c) Nepoužívejte sušené kvasnice z již jednou otevřeného sáčku, vždy použijte nový sáček.

Proč můj bochník nevykynul?

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

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

7.3. Bochník příliš vykynul a dotýká se víčka!

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

7.4. Bochník nemá hladký povrch

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

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

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

7.6. Můj chléb po nakynutí poněkud opadl.

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

7.7. Proč je můj chléb světlý a lepivý?

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

7.8. Na spodní části a po stranách bochníku je větší množství mouky.

- Příliš mnoho mouky. Zajistěte přesné odměření množství mouky.
- Nedostatečné množství tekutin. Pro odměření použijte odměrku a zkontrolujte recept.

7.9. Proč je můj chléb nakloněný?

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

7.10. Proč můj chléb nebyl promísen?

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

7.11. Můj chléb nebyl upečen.

- Byl vybrán program **TĚSTO**. V případě, že je vybrán tento program, neproběhne pečení.

7.12. Boky chleba opadly a spodek je vlhký.

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

7.13. Během pečení chleba cítím spáleninu. Z odpařovacích otvorů vidím stoupat kouř.

- Došlo k rozlití přísad v zařízení. Příležitostně se může stát, že se během míchání může malé množství mouky nebo jiných přísad dostat mimo pečicí nádobu. Po upečení a vychladnutí otřete zařízení uvnitř.

7.14. Po vyklopení chleba v něm uvízlo hnětací rameno.

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

7.15. Kůrka je posetá jamkami a během chladnutí měkne. Jak můžu udržet kůrku křupavou?

- Protože je chléb pečen v malé pídce, může docházet k tomu, že malé množství páry prochází kůrkou a může ji tedy změkčit. Abyste zmenšili množství

páry, snižte obsah vody v bochníku o 10 až 20 ml, případně snižte množství cukru na polovinu. Pokud budete chtít, můžete po upečení vložit bochník do trouby vyhřáté na 200°C na dobu 5 až 10 minut. Kůrka bude křupavější. Pro výrobu křupavější kůrky můžete v některých případech použít program FRANCOUZSKÝ nebo TMAVÝ.

7.16. Krajice chleba jsou nerovnoměrné a jsou lepivé.

- Chléb jste nakrájeli příliš horký. Před nakrájením nechte chléb vychladnout na drátěné policiče.

8. Čištění a údržba

8.1. Pečící nádoba a metly

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

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

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

8.2. Pekárna

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

Zvenčí přístroj otřete vlhkým hadříkem s trochou saponátu.

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

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

9. Recepty

9.1. Bílý chléb

Normální bílý chléb

Použitím tohoto receptu získáte chleba světlý s křupavou kůrkou

voda 1½ odměrky (280 ml)
odstředěné mléko 2½ pol. lžíce
cukr 2 pol. lžíce
sůl 1¼ lžičky
olej 2½ pol. lžíce
bílá mouka 3 odměrky (450g)
sušené kvasnice 1¼ lžičky
program ZÁKLADNÍ nebo RAPID

Chléb s pěti druhy semínek

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

Ovocný chléb

voda 1½ odměrky (280 ml)
odstředěné mléko 2½ pol. lžíce
cukr 1 pol. lžíce
sůl 1¼ lžičky
olej 2½ pol. lžíce
fazole 1 pol. lžíce
bílá mouka 3 odměrky (450 g)
sušené kvasnice 1¼ lžičky
mixované ovoce ½ odměrky
program ZÁKLADNÍ

S pšeničnými klíčky

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

Bylinný chléb

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

Kořeněný ovocný chléb

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

Pomerančový chléb

kvasnice 1 lžička
světlá mouka 2½ odměrky (375 g)

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

Meruňkový a s vlašskými oříšky

kvasnice 1 lžička
světlá mouka 2½ odměrky (375 g)
cukr 1 pol. lžíce
máslo 1½ pol. lžíce
sůl 1½ lžičky
voda 1⅔ odměrky (350 ml)
sušené meruňky, nasekané 75 g
vlašské ořechy, nasekané 50 g
program ZÁKLADNÍ

Chléb pizza

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

9.2. Tmavý chléb

Tmavý chléb základní

voda 1½ odměrky (280 ml)
odstředěné mléko 2 pol. lžíce
červený cukr 2½ pol. lžíce
sůl 1¼ lžičky

olej 2 pol. lžice
bílá mouka 3 odměrky (450 g)
sušené kvasnice 1¼ lžičky
program ZÁKLADNÍ

Sladový chléb

kvasnice 1 lžička
tmavá mouka 2½ odměrky (375 g)
cukr 1 pol. lžice
máslo 1½ pol. lžice
sušené mléko 1½ pol. lžice
sůl 1½ lžičky
sladový extrakt 3 pol. lžice
voda 1⅔ odměrky (350 ml)
rozinky 100 g
program ZÁKLADNÍ

Chléb se sýrem a slaninou

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

9.3. Celozrnný chléb

Celozrnný chléb základní

voda 1½ odměrky (280 ml)
odstředěné mléko 2 pol. lžice
cukr 2 pol. lžice
sůl 1¼ lžičky
olej 2 pol. lžice
bílá mouka 3 odměrky (450 g)
sušené kvasnice 1¼ odměrky
program CELOZRNNÝ

Chléb s medem a slunečnicovými semínky

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

Cibulový chléb

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

Chléb s banány a müsli

kvasnice 1 lžička
světlá mouka 9/10 odměrky (135 g)
celozrnná mouka 1⅓ odměrky (180 g)
cukr 1 pol. lžice
máslo 1 pol. lžice
sušené mléko 1½ pol. lžice
sůl 1 lžička
müsli 4 pol. lžice
voda 1⅓ odměrky (320 ml)
banánové lupínky 75 g
program CELOZRNNÝ

Chléb se salámem a zrnky pepře

kvasnice 1 lžička
světlá mouka ¾ odměrky (110 g)
celozrnná mouka 1¼ odměrky (190 g)
cukr 1½ pol. lžice
máslo 1½ pol. lžice
sušené mléko 1½ pol. lžice
sůl 1½ lžičky
voda 1⅔ odměrky (360 ml)
salám 75 g
celý pepř naložený ve slané nálevu, osušený 2 lžičky
program CELOZRNNÝ

Chléb se sýrem a ovsem

kvasnice 1 lžička
světlá mouka 2 odměrky (300 g)
cukr 1 lžička
máslo 1 pol. lžice
sůl 1¼ lžičky
vejce jedno středně velké
ovesná kaše ½ odměrky (50 g)
sýr cheddar, strouhaný 50 g
voda 1 odměrka (250 ml)
program CELOZRNNÝ

9.4. Francouzský chléb

Základní francouzský chléb

kvasnice 1 lžička
světlá mouka 2 ½ odměrky (400 g)
máslo 1 pol. lžice
sůl 1 lžička
voda 1⅓ odměrky (300 ml)
program FRANCOUZSKÝ

Venkovský francouzský chléb

kvasnice 1 lžička
světlá mouka 1½ odměrky (225 g)
celozrnná mouka 5 pol. lžic (75 g)
žitná mouka 3 pol. lžice
máslo 1 pol. lžice
sůl 1 lžička
voda 1¼ odměrky (310 ml)
program FRANCOUZSKÝ

Francouzský chléb s pažitkou

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

9.5. Sendvičový chléb

Sendvičový bílý chléb

kvasnice ½ lžičky

světlá mouka 2 odměrky (300 g)
cukr 1 pol. lžice
máslo 1 pol. lžice
sušené mléko 1½ pol. lžice
sůl 1 lžička
voda 1⅓ odměrky (290 ml)
program SENDVIČ

Celozrnný sendvičový chléb

kvasnice ½ lžičky
celozrnná mouka 2 odměrky (300 g)
cukr 1 pol. lžice
máslo 1 pol. lžice
sušené mléko 1½ pol. lžice
sůl 1 lžička
voda 1⅓ odměrky (330 ml)
program SENDVIČ

9.6. Ciabatta

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

9.7. Bezlepkové recepty

U těchto receptů nedoporučujeme používat česovač. Pro bezlepkové pečení je vhodný program RAPID.

Směs Promix

1)
mouka 2,5 odměrky (400 g)
namíchat Promix T a Uni
voda 1 ⅓ odměrky (300 ml)
droždí 1 lžička
cukr 1 lžička
ocet 1 lžička
olej 1 lžička
drcený kmín 1 lžička
Možno přidat sýr nebo nastrohanou vařenou bramboru.

2)
mouka 3⅓ odměrky (500 g) Promix Uni
voda 1 ⅓ odměrky (400 ml)
droždí 1 kostka
sůl 1 lžička
cukr 1 pol. lžice
kysaná smetana 1 pol. lžice
olej 1 pol. lžice

Směs Schar

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

Směs Mantler, Paleta

Namíchat směsí – 250 + 250 g (2 x 1⅓ odměrky)

voda.....	1 3/5 odměrky (400 ml)
sůl.....	1 lžička
cukr.....	1 pol. lžice
olej.....	1 pol. lžice
kmín.....	1 lžička
droždí.....	1 lžička

Bezlepkový tmavý chléb

bezlepková směs, např. Mantler	250 g
pohanková mouka	150 g
voda	0,5 l
ocet (nejlépe jablečný, ale nemusí být)	3 lžice
olej	6 lžic
sůl	1 lžička
cukr	1/2 lžice
chlebové koření (stačí drcený kmín, případně i fenykl, koriandr atd.)	1 pol. lžice
sušené droždí	3 lžičky

9.8. Ochucené bezlepkové bochníky

Kořeněný ovocný chléb

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

Chléb s datlemi a rozinkami

jedna dávka vybraného receptu, místo vody použijte džus ze dvou pomerančů v ekvivalentním množství

směs koření	2 lžičky
datle sekané	150 g
rozinky	1/2 odměrky
pomerančová kůra ze dvou pomerančů nastavete kůrku „střední“	

Chléb s pěti druhy semenek

jedna dávka vybraného receptu + kmín	1/2 pol. lžice
sezam	1 1/2 pol. lžice
dýňová semínka	1/2 pol. lžice
mák.....	1/2 pol. lžice
slunečnicová semínka	1/2 pol. lžice
nastavete kůrku „střední“	

Chléb s mandlemi a medem

jedna dávka vybraného receptu + pražené mandle.....	50 g
med.....	3 pol. lžice
nastavete kůrku „střední“	

Chléb s rajčaty a parmezánem

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

Cibulový bezlepkový chléb

bezlepková směs na chléb	250 g
sušené droždí	2,5 lžičky
voda	250 ml
olej rostlinný	1 lžice
ocet	1 lžička
cibule kuchyňská	1 ks
sůl	2 lžičky
kmín nebo chlebové koření	

POZNÁMKA: cibuli nakrájejte najemno a vsypte do pekárny na začátku programu.

9.9. Recepty na těsto, program TĚSTO

Abyste si mohli stejně snadno jako chléb připravit také vlastní rohlíky a světlé pečivo, je pícka Professor vybavena režimem TĚSTO, ve kterém můžete umístit a nechat nakynout těsto. Potom stačí vytvarovat a upéct v běžné troubě.

Při výrobě těsta v programu TĚSTO berete prosím na vědomí, že můžete použít maximálně 600g mouky.

Tvarování

- Banketky
 - Těsto vytvarujte do kulových tvarů
 - Dlaní zlehka zploštěte.
 - Uzel
 - Vyválejte těsto do válečku dlouhého přibližně 15 cm a uvažte na něm jednoduchý uzel.
 - upravte konce
 - Ježek
 - Těsto vytvarujte do oválů
 - Na jednom konci jej zlehka zmačkněte. Stisknutím po stranách vytvarujte ježkovi hlavičku.
 - Položte jej na plech
 - Dvě hrozinky použijte pro vytvoření očí a jednu pro čumáček.
- Stříháním do těsta nůžkami vytvořte malé špičky po celém povrchu. Tímto způsobem vytvoříte ježkovi bodliny.
- Potřete ušlehanými vejci.

Odležení

Většina receptů vyžaduje vyzkoušení těsta, tzn. ponechání pro nakynutí po vytvarování, před upečením. Obecně platí, že těsto by mělo být ponecháno na teplém místě (přibližně 40 °C) dokud nezvětší svůj objem dvojnásobně. Přibližný čas pro odležení – bulky 25 minut, celé bochníky 50 minut.

Abyste zamezili vzniku tvrdé suché kůrky, zakryjte těsto velkým sáčkem z PVC nebo lehce namazanou potravinářskou fólií. V případě, že bylo těsto vytvarováno nebo umístěno na keramickou misku nebo tácek, můžete dobu pro odležení zkrátit vložení těsta do mikrovlnné trouby:

Vysoký výkon 10 sekund
Nechat odležet 10 minut
Vysoký výkon 10 sekund
Platí pro mikrovlnnou troubu o výkonu 800 W.

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

Pečení

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

Bulky z bílého pečiva

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

- Těsto rozdělte na 10 – 12 kousků a vytvarujte jej.
- Umístěte je na vymazaný plech a nechejte je zvětšit přibližně na dvojnásobnou velikost.
- Potřete ušlehanými vejci. Posypte mákem.

4 Pečte při teplotě 220 °C po dobu 7 až 15 minut až se zbarví dohněda.

Celozrnné bulky

kvasnice.....	1/2 lžičky
celozrnná mouka	1 1/4 odměrky (180 g)
cukr.....	1 pol. lžice
máslo.....	1 1/2 pol. lžice
sušené mléko	1 pol. lžice
sůl.....	1 lžička
voda.....	1 1/3 odměrky (330 ml)
program	TĚSTO

Bulky z tmavého pečiva

tmavá mouka	2 1/2 odměrky (375 g)
kvasnice.....	1 lžička
cukr.....	1 pol. lžice
máslo.....	1 1/2 pol. lžice
sušené mléko	1/2 pol. lžice
voda.....	1 1/3 (320 ml)
program	TĚSTO

Žemle Chelsea

hladká světlá mouka.....	1 1/4 odměrky (180 g)
kvasnice.....	1/2 lžičky
máslo.....	1 pol. lžice
sušené mléko	1 pol. lžice
sůl.....	1/2 lžičky
vejce	střední
voda.....	2 2/5 odměrky (100 ml)
1/2 odměrky míchaného sušeného ovoce	
50 g jemný hnědý cukr	
program	TĚSTO

špetka Směsi koření

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

Koblihy s džemem

hladká světlá mouka.....	1 1/4 odměrky (180 g)
kvasnice.....	1/2 lžičky
máslo.....	1 pol. lžice
sušené mléko	1 pol. lžice
sůl.....	1/2 lžičky
cukr.....	1 pol. lžice
vejce.....	střední
voda.....	2 2/5 odměrky (100 ml)
program	TĚSTO

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

Lázeňská žemle

hladká světlá mouka.....	1 1/4 odměrky (180 g)
kvasnice.....	1/2 lžičky
máslo.....	1 pol. lžice
sušené mléko	1 pol. lžice

sůl ½ lžičky
 cukr 1 pol. lžičce
 vejce střední
 voda 2/5 odměrky (100 ml)
 rozinky 75g
 směs kůry 15g
 program TĚSTO
 1 Směs rozdělte na osm dílů. Položte na jemně
 omaštěný plech. Potřete mlékem a posypte
 třtinovým cukrem.
 2 Nechejte odležet.
 3 Pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 15 minut až
 se pěkně zvedne a zbarví do zlatohněda.

Dánská buхта

světlá mouka 1¼ odměrky (180 g)
 kvasnice ½ lžičky
 máslo ½ odměrky
 sušené mléko 1 pol. lžičce
 sůl ½ lžičky
 cukr 1 pol. lžičce
 vejce střední
 voda 2/5 odměrky (100 ml)
 marcipán ½ odměrky
 půlené meruňky 1 plechovka
 program TĚSTO
 1. Zpracujte máslo pomocí nože až změkne a vytvořte
 z něj obdélníkový tvar široký přibližně 2 cm.
 2. Zadělejte zlehka těsto a vyválejte jej do
 obdélníkového tvaru, který bude přibližně třikrát
 širší než je máslo. Máslo položte do středu těsta a uzavřete
 jej překrytím horní a spodní části těsta přes střed a
 otevřené strany uzavřete válečkem na těsto.
 3. Otočte těsto tak, aby záhyby byly po stranách
 a rozválejte jej do pásu, který bude třikrát delší než
 jeho šířka. Přeložte spodní třetinu nahoru a horní
 třetinu dolů. Zakryjte a nechejte odležet 10 až 15
 minut. Otočte, zopakujte rozválení těsta, přehněte a
 opět nechejte odležet. Toto zopakujte ještě dvakrát.
 Rozválejte těsto na tenký plát a rozkrájejte na 10 cm
 čtverečky.
 4. Do středu vložte malé množství marcipánu, nahoru
 přidejte jednu nebo dvě poloviny meruňky z plechovky.
 Přeložte protilehlé rohy ke středu nebo přeložte
 všechny čtyři rohy a potřete je rozšlehaným vajíčkem.
 Nechejte uležet, potřete rozšlehaným vajíčkem a
 pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 15 minut až
 se zbarví do zlatohněda. Ještě horké potřete silnou
 vrstvou polevy a ozdobte sekanými oříšky a třešněmi.

Francouzská vecka

kvasnice ½ lžičky
 světlá mouka 1¼ odměrky (180 g)
 cukr 1 lžička
 sušené mléko 1 pol. lžičce
 sůl ½ lžičky
 voda 3/5 odměrky (160 ml)
 program TĚSTO
 1. Těsto rozdělte na dva díly. Každou část rozválejte
 na pásy 25 cm x 8 cm. Z delší části je srolujte a
 vytvořte dvě vecky. Na každé vece udělejte 3 až 4
 šikmé zářezy.
 2. Nechejte odležet. Každou vecku potřete bílkem a
 posypte dvěma lžičkami sezamových semínek. Pečte
 při teplotě 220°C po dobu 7 až 12 minut až se zbarví
 do zlatohnědé barvy.

Sally Lunn

kvasnice ½ lžičky
 světlá mouka 1¼ odměrky (180 g)
 cukr 1 lžička
 máslo 1½ pol. lžičce
 sušené mléko 1 pol. lžičce

sůl ½ lžičky
 voda 1/2 odměrky (130 ml)
 program TĚSTO
 1. Těsto vylijte do 15 cm formy na dorty. Nechejte
 odležet, než se objem zvětší dvojnásobně.
 2. Pečte při teplotě 220 °C po dobu 15 až 20 minut,
 až se zbarví dohněda.
 3. Rozpusťte dvě polévkové lžičky cukru v jedné
 polévkové lžičce vroucí vody. Tímto roztokem
 potřete Sally Lunn. Před vyklopením z formy
 nechejte vychladnout 5 až 10 minut.

Sýrová brioška

kvasnice ½ lžičky
 světlá mouka 1¼ odměrky (180 g)
 cukr 2 lžičky
 máslo 1½ pol. lžičce
 sušené mléko 1 pol. lžičce
 sůl ½ lžičky
 sýr, strouhaný ½ odměrky
 vejce 2 střední
 voda 1/3 odměrky (80 ml)
 program TĚSTO
 1. Vytvarujte tři čtvrtiny těsta do oválů a umístěte
 je na dno jemně vymazané nádoby na briošky. Ve
 středu vytačte otvor. Zbytek těsta vytvarujte do
 oválů a umístěte jej do středu. Zlehka jej zatlačte
 dolů.
 2. Nechejte uležet, potřete rozšlehaným vajíčkem a
 pečte při teplotě 190°C po dobu 10 až 20 minut až
 se zbarví do zlatohněda.

Vdolky

kvasnice ½ lžičky
 světlá mouka 1½ odměrky (220 g)
 cukr 1 lžička
 máslo 1½ pol. lžičce
 sůl ½ lžičky
 vejce 1 střední
 voda 3/5 odměrky (150 ml)
 program TĚSTO
 1. Zadělejte zlehka těsto a rozválejte jej na tloušťku
 6 mm. Vykojíte kolečka o průměru 8 cm. Vdolky
 naskládejte na dobře vysypaný plech a posypte
 krupicí.
 2. Zakryjte je vlhkou utěrkou a nechejte zvětšit
 přibližně na dvojnásobnou velikost.
 3. Pečte při teplotě 230°C po dobu 8 až 10 minut
 až se uvnitř vytvoří dutina.

Pizza

kvasnice ½ lžičky
 světlá mouka 1½ odměrky (220 g)
 cukr ½ pol. lžičce
 máslo 1 pol. lžičce
 sušené mléko 1 pol. lžičce
 sůl 1 lžička
 voda 4/5 odměrky (210 ml)
 osušená nasekaná rajčata 1 plechovka
 tuňák 1 plechovka
 černé olivy, vypeckované 100 g
 strouhaný sýr 150 g
 program TĚSTO
 1. Rozválejte těsto na tenký plát o průměru 25
 cm. Umístěte jej na vymazaný plech a nechejte
 nakynout. Na povrch vyskládejte rajčata, tuňáka,
 sýr a posypte olivami.
 2. Pečte při teplotě 220°C po dobu 15 až 20 minut
 až se zbarví dohněda.

Pitta

kvasnice ½ lžičky
 celozrnná mouka 1¼ odměrky (180 g)
 cukr ½ lžičky
 sůl ½ lžičky
 voda 3/5 odměrky (150 ml)
 program TĚSTO
 1. Těsto rozdělte na 4 kousky. Rozválejte jej
 do oválů o rozměrech přibližně 25 cm x 13 cm.
 Naskládejte je na plech.
 2. Nechejte je odležet osm minut. Pečte při teplotě
 240°C po dobu 6 až 9 minut.
 3. Abyste je udrželi v měkkém a ohebném stavu,
 zabalte je do čisté a navlhčené utěrky. Při pečení
 zamezte přílišnému zhnědnutí kůrky, protože
 se pitta před podáváním ještě znovu tepelně
 zpracovává.

Pikniková skládanka

kvasnice ½ lžičky
 tmavá mouka 1½ odměrky (220 g)
 cukr ½ pol. lžičce
 máslo 1 pol. lžičce
 sušené mléko 1 pol. lžičce
 sůl 1 lžička
 voda 1 odměrka (240 ml)
 Prorostlá slanina, nakrájená 100 g
 1 stroužek česneku najemno nakrájený
 Strouhaný sýr ½ odměrky
 1 Nakrájené rajče
 program TĚSTO
 1. Změkčete slaninu a cibuli v mikrovlnné troubě
 na vysokém výkonu po dobu 3 až 4 minuty, nebo
 krátce osmahněte.
 2. Uválejte těsto do obdélníkového tvaru 30 cm
 x 35 cm. Na delších stranách nařízněte šikmo
 těsto po 2,5 cm. Střed o délce 7,5 cm nechejte
 nerozřezaný. Vytvořte vrstvu z přísad. Překládejte
 střídavě pásy, abyste vytvořili pletenec. Na
 koncích je dobře slepte. Potřete rozšlehanými
 vejci. Položte na vymaštěný plech.
 3. Nechejte odležet. Pečte při teplotě 220 °C po
 dobu 30 až 40 minut až se zbarví dohněda.

Croissanty

kvasnice ½ lžičky
 světlá mouka 1½ odměrky (220 g)
 cukr 1 lžička
 máslo 1½ pol. lžičce
 sůl ½ lžičky
 jedno stf. vejce
 voda 3/5 odměrky (150 ml)
 máslo 10 pol. lžic
 program TĚSTO
 1. Uválejte těsto do obdélníkového tvaru 20 cm x
 25 cm. Máslo rozdělte na tři díly. Nadrobte jednu
 část na dvou třetinách těsta. Přeložte spodní
 třetinu nahoru a horní třetinu dolů. Kraje uzavřete
 válečkem na těsto. Otočte těsto tak, aby přeložený
 kraj byl na boku. Rozválejte do oblého tvaru,
 nadrobte druhou část másla a pokračujte, jak bylo
 uvedeno výše. Stejný postup zopakujte i u třetího
 dílu másla. Zakryjte těsto a nechejte jej odležet v
 ledničce po dobu 30 minut.
 2. Rozválejte těsto a rozdělte jej na čtyři čtvrtiny.
 Každou čtvrtku rozdělte na dva trojúhelníky. Volně
 zatočte každý trojúhelník tak, aby špička zůstala
 dole. Zatočte do obloučku.
 3. Nechejte odležet až se objem zvětší
 dvojnásobně. Potřete rozšlehaným vajíčkem a
 pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 15 minut do
 křupava a až se zbarví dohněda.

9.10. Koláče a čajové pečivo

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

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

Ovocný dort

míchané sušené ovoce 350 g
sekané datle 50 g
sekané vlašské ořechy 50 g
nakrájené třešně ½ odměrky
voda 1 1/5 odměrky (300 ml)
másl 5 pol. lžic
3 středně velká vejce, rozšlehaná
hladká mouka 1 ¼ odměrky (180 g)
jedlá soda 1 lžička (5 ml)
program PEČENÍ

1. Dejte dohromady ovoce, datle, vlašské ořechy, třešně, vodu a máslo a zhrňte, až se rozpustí tuk a zahřeje se ovoce. Můžete to provést v malém hrnci na sporáku nebo v mikrovlnné troubě. Vysoký výkon na 4 až 5 minut.

2. Nechejte vychladnout a přidejte vejce, mouku a jedlou sodu. Dobře promíchejte.

3. Vyjměte z pečicí nádoby hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení.

4. Do pečicí nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení.

5. Vyberte program PEČENÍ - dort se bude péct hodinu.

6. Po pečení vyzkoušejte špejli, jestli je dort hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, vyberte opět program PEČENÍ a pečte dalších 3 až 5 minut.

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

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

Marmeládový dort

másl ½ odměrky
jemně mletý hnědý cukr 3 ½ pol. lžice
2 středně velká vejce
mouka s kypřícím práškem 1 ½ odměrky (220 g)
závzor 1 ½ lžičky (8 ml)
pomerančová marmeláda 7 pol. lžic (105 ml)
mléko 3 pol. lžice (45 ml)
program PEČENÍ

1. Utřete máslo s cukrem.

2. Postupně přidejte vejce.

3. Přidejte prosetou mouku a závzor.

4. Zamíchejte marmeládu a mléko.

5. Z pečicí nádoby vyjměte hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení.

6. Do pečicí nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení.

7. Povrch posypejte míchanou kúrou.

8. Vyberte program PEČENÍ.

9. Po 45 minutách vyzkoušejte špejli, jestli je dort hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, pečte dalších 3 až 5 minut. Poté stiskněte STOP. V případě, že je těsto stále lepivé, dopečte se v průběhu odstavení.

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

Perník

třtinový cukr 1 ½ pol. lžice
másl 5 pol. lžic
zlatý sirup 3 ½ pol. lžic
melasa 5 pol. lžic
hladká mouka 1 ½ odměrky (170 g)
závzor 1 ½ lžičky (8 ml)
kypřící prášek do pečiva 1 ½ lžičky (8 ml)
jedlá soda ½ lžičky (3 ml)
sůl ½ lžičky (3 ml)
mléko 3/5 odměrek (150 ml)
středně velká vejce, rozšlehaná 1 ks
program PEČENÍ

1. Zahřejte cukr, máslo, zlatý sirup a melasu až se rozpustí. Můžete to provést v malém hrnci na sporáku nebo v mikrovlnné troubě. Vysoký výkon na 1 minutu.

2. Zamíchejte všechny suché přísady.

3. Nalijte mléko a rozšlehaná vejce.

4. Dobře promíchejte dřevěnou vařečkou.

5. Vyjměte z pečicí nádoby hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení.

6. Do pečicí nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení.

7. Vyberte program PEČENÍ a pečte 35 minut.

8. Poté vyzkoušejte špejli, jestli je dort hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, pečte dalších 3 až 5 minut. Poté stiskněte STOP. V případě, že je těsto stále lepivé, dopečte se v průběhu odstavení.

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

Banánové čajové pečivo

mouka s kypřícím práškem 1 ½ odměrky (170 g)
jedlá soda ¼ lžičky (1 ½ ml)
sůl ½ lžičky (3 ml)
másl 5 pol. lžic
moučkový cukr 3 ½ pol. lžice
banány, oloupané a rozmačkané 500 g
1 Středně velká vejce, rozšlehaná
program PEČENÍ

Doplňková poleva: Meruňkový džem, vlašské

ořechy/ banánové lupínky

1. Prosejte mouku, sůl a sodu do jedné mísy.

2. Rozetřete máslo do mouky, až vznikne jemná strouhanka.

3. Přimíchejte cukr, banány a rozšlehaná vejce a dobře promíchejte.

4. Vyjměte z pečicí nádoby hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení.

5. Do pečicí nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení.

6. Vyberte program PEČENÍ a pečte 45 minut.

7. Poté vyzkoušejte špejli, jestli je dort hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, pečte dalších 3 až 5 minut. Poté stiskněte STOP. V případě, že je těsto stále lepivé, dopečte se v průběhu odstavení.

8. Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečicí nádobu ze zařízení a před vyjmutím dorte ji ponechejte 5 až 10 minut vychladnout.

9. Pokud si budete přát, můžete jej polít polevou. Zjemněte džem, namažte jej na ještě horký bochník a posypejte vlašskými ořechy nebo banánovými lupínky.

Rychlá bábovka

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

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

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

Mazanec

polohrubá mouka 500 g
mléko 350 ml
tuk 100 g
3 žloutky

cukr 5 lžic
sůl 1 lžička

sušené droždí 1 lžička
citrónová kúra, vanilka

program FRANCOUZSKÝ

9.11 Marmeláda

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

Postup je následující:

1. Omyjte a očistěte čerstvé ovoce. Ovoce se slupkou (jablka, broskve) oloupejte.

2. Vždy používejte doporučená množství, jinak riskujete, že marmeláda se uvaří příliš brzy nebo přeteče.

3. Navažte ovoce, nasekejte jen na kousky menší než 1 cm nebo je propasírujte.

4. Doplněte želírujícím cukrem. Nepoužívejte normální cukr, protože marmeláda by nebyla dost hustá.

5. Nasypte ovoce s cukrem do pečicí nádoby a promíchejte.

6. Nastavte program DŽEM.

7. Během přípravy můžete opatrně stírat ze stěn cukr s ovocem.

8. Po 1h 20min je program ukončen. Marmeládou naplňte sklenky s víčkem a pevně uzavřete.

Jahodová marmeláda

jahody 900 g
želírovací cukr 2 ½ odměrky
citrónová šťáva 1 lžička

Marmeláda z lesních plodů

ostružiny, maliny nebo borůvky 950 g
želírovací cukr 2 ½ odměrky
citrónová šťáva 1 lžička

Pomerančový džem

oloupané a jemně krájené pomeranče 900 g
želírovací cukr 2 ½ odměrky

Technické parametry:

Napájení:	230 V~ 50 Hz
Příkon:	800 W
Počet programů:	10
Hmotnost:	6,3 kg
Rozměry:	(v x š x h) 300 x 430 x 260 mm
Rozměry s obalem:	(v x š x h) 338 x 470 x 300 mm

Záruční prohlášení

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

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

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

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

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

V případě nerespektování těchto zásad nemůžeme uznat případnou reklamaci.

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

Zpětný odběr elektroodpadu



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

Uvedený symbol na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu, nejbližšího sběrného místa, v Zákonu o odpadech příslušné země, v ČR č. 185/2001 Sb. v platném znění. Dále rovněž na www.zasobovani.cz/ odber a na internetových stránkách www.elektrowin.cz a www.asekol.cz (likvidace elektroodpadu).

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

Automatická domácí pekárna **Professor DP07**



NÁVOD NA POUŽITIE

1.	Úvod	17
2.	Dôležité bezpečnostné upozornenia	17
3.	Čo by ste mali vedieť, než začnete	17
3.1.	O chlebe	18
3.2.	O domácich pekárnach	18
3.3.	Ingrediencie	18
3.3.1.	Múka	18
3.3.2.	Kvasnice	18
3.3.3.	Soľ	18
3.3.4.	Maslo alebo tuk	18
3.3.5.	Voda	18
3.3.6.	Ostatné prísady	19
3.4.	Tipy pre používanie zmesi na výrobu chleba	19
3.5.	Prostredie	19
3.6.	Uchovanie Vášho chleba	19
4.	Prezrite si príslušenstvo	19
5.	Ovládanie pekárne	19
5.1.	Tlačidlá	19
5.2.	Vyskúšajte si ovládanie pekárne!	19
5.3.	Programy	19
5.4.	Ako používať časovač	20
6.	Váš prvý bochník	20
7.	Problémy?	21
7.1.	Často kladené otázky	21
7.2.	Nevykysnuté bochníky	21
7.3.	Bochník príliš vykysol a dotýka sa pokrievky!	21
7.4.	Bochník nemá hladký povrch	21
7.5.	Prečo je v štruktúre môjho chleba príliš mnoho vzduchových bublín?	21
7.6.	Môj chlieb po nakysnutí trošku opadol	21
7.7.	Prečo je môj chlieb svetlý a lepivý?	22
7.8.	Na spodnej časti a po stranách bochníka je väčšie množstvo múky	22
7.9.	Prečo je môj chlieb naklonený?	22
7.10.	Prečo môj chlieb nebol premiesený?	22
7.11.	Môj chlieb nebol upečený	22
7.12.	Boky chleba opadli a spodok je vlhký	22
7.13.	Počas pečenia chleba cítim spáleninu. Z odparovacích otvorov vidím stúpať dym	22
7.14.	Po vyklopení chleba v ňom uviazlo rameno na hnetenie	22
7.15.	Kôrka je posiatá jamkami a počas chladnutia mäkne. Ako môžem udržať kôrku chrumkavou?	22
7.16.	Krajce chleba sú nerovnomerné a sú lepivé	22
8.	Čistenie a údržba	22
8.1.	Nádoba na pečenie a metly	22
8.2.	Pekáreň	22
9.	Recepty	23
9.1.	Biely chlieb	23
9.2.	Tmavý chlieb	23
9.3.	Celozrný chlieb	23
9.4.	Francúzsky chlieb	24
9.5.	Sendvičový chlieb	24
9.6.	Bezlepkové recepty	24
9.7.	Ochutené bezlepkové bochníky	25
9.8.	Recepty na cesto, program TĚSTO	26
9.9.	Koláče a čajové pečivo, program PEČENÍ	27
9.10.	Marmeláda	27
	Technické parametre	28
	Vyhlásenie o záruke	28
	Spätný odber elektroodpadu	28

Upečte si svoj bochník!



Prosíme, prečítajte si nasledujúce inštrukcie. Začnite tu:

1. Úvod

Vaša domáca pekára je výsledkom dlhoročného vývoja a skúseností s domácimi pekárňami. Ak ste nikdy vlastný chlieb nepiekli, sú pre vás informácie v tomto návode nevyhnutne nutné pre to, aby ste dosiahli čo možno najlepších výsledkov.

Existuje niekoľko podstatných rozdielov medzi pečením chleba ručne a v domácej pekárni. Preto je najlepšie, ak pristupujete k pečeniu v domácej pekárni bez akýchkoľvek predsudkov.

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

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

Prosíme, uschovajte krabicu a obaly od domácej pekárne

Obal je špeciálne vytvorený pre bezpečný transport tohto prístroja. Ak budete niekedy prístroj zasielať do servisu a nezašlete ho v originálnom balení, hrozí nebezpečie poškodenia výrobku.

Pekára je určená len pre použitie v domácnosti, pre pečenie maximálne dvoch bochníkov denne.

2. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred použitím tohto alebo iného elektrického zariadenia by ste mali dodržať nasledujúce upozornenie:

1. Pred prvým uvedením do prevádzky si prečítajte celý Návod na obsluhu, prezrite si obrázky a návod si uschovajte.
2. Skontrolujte, či údaje na typovom štítku zodpovedajú napätiu vo vašej el. zásuvke. Vidlicu napájacieho prívodu je nutné pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN.
3. Pravidelne kontrolujte zariadenie a prírodný kábel, či nedošlo k nejakému poškodeniu. Poškodené zariadenie nikdy nepoužívajte. Zariadenie nikdy neopravujte samostatne, ak je poškodený sieťový kábel alebo zástrčka, ak je pokazené alebo došlo k jeho pádu alebo akémukoľvek inému poškodeniu. Poškodené zariadenie odovzdajte na preskúmanie, opravu alebo mechanické nastavenie autorizovanému servisnému stredisku.

4. Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do el. zásuvky alebo nevytáhujte z el. zásuvky mokrými rukami. Pre úplné odpojenie zariadenia z elektrickej siete vypojte zástrčku zo siete. Nikdy netáhujte za kábel, ale iba za zástrčku.

5. Spotrebič je určený len na použitie v domácnosti a podobné účely (ohrev a úprava potravín).

6. Tento spotrebič nesmú používať deti vo veku od 0 do 8 rokov. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, ak sú trvalo pod dozorom. Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Vysvetlite Vaším deťom nebezpečenstvá, ktoré môžu v súvislosti s prevádzkou spotrebiča vzniknúť:


- Zahriate a horúce časti alebo pohyblivé časti s ostrou hranou

- Horúca para unikajúca pri prevádzke

- Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

Zvoľte miesto prevádzky spotrebiča tak, aby k nemu deti nemali prístup. Tiež sieťový kábel musí byť mimo dosahu detí, mohlo by za neho spotrebič stiahnuť alebo prevrátiť.

7. Spotrebič nenechávajte v prevádzke bez dozoru a kontrolujte ho po celú dobu prípravy potravín.

 **8. Ak je zariadenie v prevádzke, môžu byť jeho časti (vrátane skleneného veka) veľmi horúce. Z tohto dôvodu sa nedotýkajte žiadnych horúcich častí. používajte iba úchytky a ovládacie prvky.**

10. Aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom, nikdy sa nedotýkajte prírodných káblov ani zásuvky a nikdy neukladajte zariadenie ani regulátor do vody ani iných tekutín.

11. Zariadenie vždy odpojte od siete, pokiaľ nie je dlhší čas v prevádzke alebo pri jeho čistení. Pred čistením alebo prenášaním nechajte zariadenie úplne vychladnúť.

12. Nepoužívajte žiadne príslušenstvo, ktorá nebola schválená výrobcom. inak dôjde k porušeniu záručných podmienok a môže dôjsť nebezpečenstvo požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo inému zraneniu.

13. Spotrebič pokladajte na rovný a pevný povrch. Nikdy ho nepoužívajte v blízkosti zápalných materiálov, akými sú noviny, obrusy, závesy, záclony, koberce, drevo apod.

14. Spotrebič možno prevádzkovať na mieste, kde je v smere hlavného sálania dodržaná bezpečná vzdialenosť od povrchu horľavých hmôt min. 500 mm a v ostatných smeroch min. 100 mm.

15. Zariadenie nepoužívajte mimo budov.

16. Nenechávajte kábel viesť cez hranu stola, pracovnú dosku a horúce povrchy.
17. Zariadenie nikdy neukladajte blízko tepla (plynová alebo elektrická kúrenie alebo kachle).
18. Zariadenie nikdy neprikrývajte horľavými materiálmi.
19. Dovozca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstvo (napr. znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, obarenie, požiar apod.) a nie je zodpovedný zo záruky za spotrebič v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.



Prístroj je určený len pre použitie v domácnosti.

3. Čo by ste mali vedieť, než začnete

3.1. O chlebe

Chlieb je jeden z najstarších pokrmov, ktoré poznáme. Krátko po tom, ako sa človek naučil pestovať obilie, sa stal chlieb hlavným pokrmom ľudí po celom svete. Každá kultúra vyvinula svoju vlastnú metódu prípravy chleba za použitia miestnych surovín. Tento trend pretrváva dodnes. Dokonca aj chlieb predávaný v supermarketoch sa líši v jednotlivých krajinách.

Nezáleží na tom, aké druhy chleba ponúkajú v pekárňach a supermarketoch. Nič sa nevyrovná vôni a chuti chleba, ktorý ste práve doma upiekli.

3.2. O domácich pekárňach

S pokračujúcim úspechom domácich pekární je potešujúce zistiť, že v skutočnosti pomáhajú zachovať tradíciu domáceho pečenia chleba.

Ako ostatné domáce spotrebiče, pekáreň vám tiež ušetrí čas a prácu. Najväčšou výhodou pekárne je, že všetky procesy – hnetenie, kysnutie aj pečenie prebieha v jednej nádobe. Vaša domáca pekáreň vám umožní piecť stále krásne bochníky za predpokladu, že sa budete riadiť pokynmi a pochopíte niekoľko základných pravidiel.

Ak neradi jete chlieb o vzhľade a tvrdosti škarobetonovej tvárnice, nepredpokladajte, že na to vaša pekáreň bude myslieť. Nemôže vám povedať, že ste zabudli do cesta pridať kvasnice, alebo že použitá múka bola nevalnej kvality alebo nesprávne odvážená.

3.3. Ingrediencie

Najdôležitejším krokom pri príprave domáceho chleba je výber surovín. Vy a vaša pekáreň budete mať mimoriadne výsledky len s dobrými surovinami. Riadte sa týmto pravidlom: najlepšie suroviny – najlepšie výsledky. Zlé suroviny – zlé výsledky. Napr.: ak použijete dobré kvasnice, dobrú múku a studenú vodu, chlieb vám vykysne v akejkoľvek nádobe. Ak vám teda chlieb nevykysne, nie je pravdepodobne na vine vaša pekáreň, ale niektorá z ingrediencií. Aby sme vám ušetrili čas a umožnili dosahovať vždy najlepšie výsledky, zaplnili sme do tohto návodu informácie o jednotlivých surovinách nutných pre prípravu chleba a ich dodávateľoch.

3.3.1. Múka

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

Tmavá múka

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

Celozrnná múka

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

Jemnozrnná múka

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

Špaldová múka

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

Žitná múka

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

3.3.2 Kvasnice

Kvasnice sú živé organizmy, ktoré sa v ceste množia. Produkuje oxid uhličitý, ktorý vytvára v ceste bubliny a tým kysne. Pre pekárne je najjednoduchšie použiť sušené kvasnice, je však možné pripraviť kvások aj z obyčajných kvasníc a ten potom pridať do pekárne. V žiadnom prípade nepoužívajte kvasnice z už skôr otvoreného sáčku alebo balíčka. Pozn.: väčšina sušených kvasníc nie je závislá na prítomnosti cukru.

3.3.3. Soľ

Soľ dodáva chlebu jeho chuť, ale tiež môže byť použitá pre spomalenie rastu kvasníc.

3.3.4. Maslo alebo tuk

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

3.3.5. Voda

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

3.3.6. Ostatné prísady

Ostatné prísady môžu byť akékoľvek: sušené ovocie, syr, orechy, jogurt, cereálie alebo akékoľvek bylinky a korenia. Všetko záleží na vás. Je tu len niekoľko vecí, ktoré je dobré vziať v úvahu, aby výsledky boli čo najlepšie. Vždy sa vyvarujte vlhkého obsahu. Zladte objem prísad ako syr, mlieko a čerstvé ovocie s celkovým objemom vody. Pre prvý pokus skúste pridať suché prísady ako parmezán, sušené mlieko alebo sušené ovocie. Keď získate skúsenosti s vašou pekáňou a získate odhad, ktoré cesto vyzerá príliš suché alebo príliš vlhké, môžete počas procesu pridávať múku alebo vodu. Ak pridáte ďalšie ingrediencie, nezabudnite pridať soľ.

Ak sú prísady mokré (jogurt) alebo práškovité (sušené bylinky), pridajte ich hneď na začiatku. Orešky alebo sušené ovocie môžete pridať až vo chvíli, keď prístroj začne pípať. To je znamenie, že je čas pridať ďalšie ingrediencie. Pozrite sa do tabuľky uprostred návodu a dozviete sa, kedy očakávať pípanie.

Vajcia: Vajcia sú niekedy pridávané pre zvýšenie nutričnej hodnoty cesta. Môžu tiež zlepšiť trvanlivosť a farbu pečeného produktu. Používajú sa stredne veľké vajcia.

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

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

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

Bylinky: Bylinky sa používajú pre pridanie chuti. Môžete ich používať v sušenom stave i čerstvé. V prípade, že ich používate v sušenom stave, použite len malé množstvo (1 – 2 čajové lyžičky). U čerstvých bylín sa riadte pokynmi uvedenými v receptoch.

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

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

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

3.4. Tipy pre používanie zmesi na výrobu chleba

Keď používate pripravené zmesi na výrobu chleba, kde je obsah kvasníc už v balení, môžete použiť pre všetky druhy zmesi program rýchleho pečenia (1 hodina 58 minút). Navážte správne množstvo zmesi.

Dajte obsah balenia do nádoby na pečenie a pridajte odporúčané množstvo vody z receptu uvedeného na obale. Vyberte program RYCHLÝ a stlačte tlačidlo START.

Nevieme, aký je obsah kvasníc v zmesi, a z tohto dôvodu tiež nevieme, ako nakysne cesto. Odporúčame Vám, aby ste podľa vyskúšaných výsledkov pri ďalšom pečení pridalí alebo ubrali zmes, ktorú používate. Keď používate pripravené zmesi na výrobu chleba, kde sú kvasnice dodávané v špeciálnom sáčku, vyberte program podľa typu múky v zmesi. Napríklad pri použití zmesi bielej a tmavej múky použite program ZÁKLADNÍ a v prípade použitia celozrnnej múky použite program CELOZRNNÝ. Množstvo kvasníc a vody pridajte proporcionálne podľa receptu uvedeného v užívateľskej príručke.

3.5. Prostredie

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

3.6. Uschovanie Vášho chleba

Doma vyrobený chlieb neobsahuje žiadne konzervačné látky. Napriek tomu, ak ho uložíte do chladničky v čistej nádobe bez prístupu vzduchu, mal by vydržať 5 – 7 dní. Chlieb je tiež vhodný na zmrazovanie. Pred vložením do mrazničky najskôr chlieb zabaľte do PE sáčku a schladte v chladničke.

4. Prezrite si príslušenstvo

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

- metly na hnetenie
- meracia nádobka – môžete ju použiť pre meranie všetkých surovín, môžete tiež použiť svoju odmerku, ak je označená v mililitroch. Objem dodávanej odmerky je 250 ml a odpovedá približne 150 g múky.
- meracia lyžička – v tomto návode sú často používané objemy polievkovej alebo čajovej lyžičky pre odmeranie oleja a ďalších surovín. (objem nádobiek je 15ml a 5 ml).
- háčik - slúži k vyťaženiu metiel na hnetenie z upečeného chlebu.

5. Ovládanie pekárne

5.1. Tlačidlá

START/STOP Zapína program (samozrejme). Pre zastavenie programu stlačte toto tlačidlo na 3 - 5 sekund. Prístroj nastaví automaticky prvý program. Ak dvojbodka medzi hodinami a minútami na displeji bliká, značí to, že je pekáreň v prevádzke.

ČAS + / ČAS - Používa sa pre nastavenie časovača. Pri každom stisknutí tlačidla **ČAS +** sa predlži čas programu o 10 minút. Pri každom stisknutí tlačidla **ČAS -** sa skráti čas programu o 10 minút.

BARVA Týmto tlačidlom volíte medzi svetlou, strednou a tmavou farbou chleba. Šípka na displeji ukazuje, ktorú farbu ste zvolili.

VELIKOST Vyberte veľkosť bochníka. Šípka na displeji ukazuje zvolenú veľkosť 1,1 kg, 1,36 kg.

PROGRAM Hlavné tlačidlo umožňujúce výber programu. Stláčajte, až kým sa na displeji nezobrazia čísla označujúce vami vybraný program.

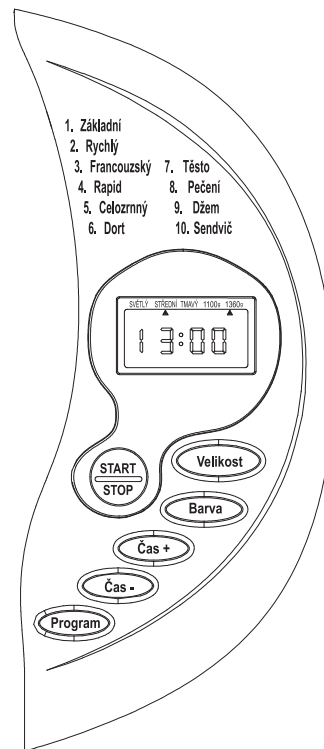
5.2. Vyskúšajte si ovládanie pekárne!

Zapojte prístroj do elektrickej siete a prezrite si displej. Ukazuje, že je zvolený prvý program, veľkosť bochníka 0,9 kg a stredná farba kôrky. Dĺžka programu je 3 h 30 minút. Stlačte jedenkrát tlačidlo program. Teraz displej ukazuje, že je zvolený druhý program, ktorý bude trvať 1h 58 min. Farba je stredná. U tohto programu nie je možné nastaviť veľkosť bochníka. Keď stlačíte tlačidlo BARVA, šípka ukazujúca nastavenie sa presunie k hodnote „TMAVÝ“. Kôrka chleba bude tmavá. Po opakovanom stlačení tohto tlačidla sa šípka presunie na hodnotu „SVĚTLÝ“ a kôrka bude svetlá. Vyskúšajte bez obáv všetky tlačidlá, aby ste sa so svojou pekárňou dobre zoznámili.

5.3. Programy

Nižšie si prezrite zhrnutie všetkých programov.

- 1. ZÁKLADNÍ:** Tento program je zvolený pri zapnutí prístroja. Je to dobrý program so širokým použitím ako pre biely, tak aj pre tmavý chlieb. Väčšina receptov využíva tento program.
- 2. RYCHLÝ:** Uživa kratšie kroky pre upečenie chleba. Voľba veľkosti bochníka nie je u tohto programu možná.
- 3. FRANCOUZSKÝ:** Tento program je o niečo dlhší než ZÁKLADNÍ, pretože cesto sa dlhšie hnetie a kysne, aby sa dosiahlo nadýchanej francúzskej štruktúry chleba. Veľkosť chleba nie je možné v tomto programe meniť.
- 4. RAPID:** Tento program je podobný programu RYCHLÝ, jednotlivé operácie sú však skrátené. Pozn.: tento program je vhodný pre bezpečkové pečenie.
- 5. CELOZRNÝ:** Tento program predlžuje hnetenie a kysnutie, aby boli dosiahnuté čo najlepšie výsledky aj s nízkym obsahom gluténu.
- 6. DORT:** Program na pečenie dortov a cesta obsahujúceho kypriaci prášok. Výber farby je možný.
- 7. TĚSTO:** Vykonáva všetky cykly hnetenia a kysnutia, ale nepečie!
- 8. PEČENÍ:** Samostatný pečúci program. Vhodný pre pečenie z už pripraveného cesta a pod.
- 9. DŽEM:** Miešanie a zahrievanie: ideálny pre prípravu domáceho džemu.
- 10. SENDVIČ:** Špeciálny program pre pečenie „chleba zo sáčku“.



5.4. Ako používať časovač

Najčastejšie využitie časovača je na prípravu chleba cez noc. Ráno tak teda máte práve upečený bochník čerstvého chleba. Mnoho ľudí tiež nastavuje časovač tak, že je chlieb hotový práve keď sa vracajú z práce. Každopádne, zapnutie časovača je omnoho jednoduchšie, než nastaviť video. Nalejte do pečúcej nádoby potrebné množstvo vody a vložte ingrediencie. Umiestite nádobu do pekárne a zatvorte veko.

Najskôr vyberte program a potom stlačte **ČAS +**, hodnota času na displeji sa zväčší o 10 minút. Týmto spôsobom nastavíte dobu, za ktorú bude chlieb hotový. Potom stlačte **START/STOP**. Displej vždy ukazuje čas, za ktorý bude chlieb hotový. Príklad 1: Po zvolení programu nastavíte časovačom hodnotu času na 5:00. Znamená to, že ak je v túto chvíľu 12:00, bude chlieb hotový o 17:00. Pre rýchlejšie nastavenie času môžete tlačidlo **ČAS +** stlačiť a držať do tej doby, než sa na displeji zobrazí požadovaná hodnota. Príklad 2: Je 20:30 a vy chcete mať chlieb hotový v 7 h ráno. Pripravte vodu a všetky ingrediencie do nádoby. Vložte nádobu do pekárne a zatvorte veko. Zvoľte požadovaný program. Stlačte **ČAS +**, dokiaľ sa na displeji neobjaví 10:30, to značí, že chlieb bude hotový za 10 h 30 minút potom, čo stlačíte **START/STOP**. Stlačte **START/STOP**, dvojbodka medzi hodinami a minútami začne blikať, to značí, že pekárňa je v prevádzke.

! Maximálna doba, na ktorú môžete pekárňu nastaviť, je 13 hodín.

Ak stlačíte tlačidlo **START/STOP**, nemôžete už nastaviť časovač.

Ak potrebujete vynulovať časovač, stlačte tlačidlo **START/STOP** na 3 - 5 sekúnd a vynulujete tak všetky nastavenia. Potom musíte znovu zvoliť požadované hodnoty a čas. Toto nevykonávajte, ak už prebehlo prvé hnetenie.

Ak chcete použiť časovač, nepoužívajte kaziace sa suroviny ako mlieko alebo vajčka. Počas čakania by sa mohli skaziť.

Ak sa už spustila doba čakania, nemôžete skrátiť dobu nastavenú časovačom.

6. Váš prvý bochník

Ešte než začneme: Ak ste preskočili celý návod až sem, podobne ako väčšina z nás, hanbite sa!

Nasledujúci recept je na základný biely chlieb. Napriek tomu, že zvyčajne biely chlieb nejete, odporúčame vám upiecť tento chlieb ako váš prvý, je to najjednoduchšie. Dá vám to dobrý pocit z prístroja a až vyberiete svoj prvý perfektný bochník a ukážete ho svojim priateľom a blízkym, určite nebudú váhať, či ho zjesť!

Kroky v presnom poradí nasledujú. Potrebujete tieto suroviny:

voda 250 ml, silná biela múka 460 g, cukor 2 lyžice, soľ 2 lyžičky (nie lyžice!), kvasnice 7 g sušených (2,5 lyžičky) alebo ekvivalent obyčajných, maslo 2 lyžice

Z týchto surovín získate malý bochník. Použite dobrú kuchynskú váhu pre odváženie múky. Pre odmeranie vody odporúčame odmernú nádobku alebo inú kalibrovanú nádobu.

Pre začiatok odporúčame odmeriavané množstvo radšej dvakrát skontrolovať.

Postup

1. Vyberte nádobu na pečenie z pekárne.
2. Nasadzte metly na hnetenie a uistite sa, že správne zapadli.
3. Najskôr nalejte vodu, to je veľmi dôležité.
4. Pridajte múku tak, aby pokrývala čo najviac vodnú hladinu.
5. Prisypte cukor pomocou odmernej lyžičky do jedného rohu nádoby.
6. Prisypte soľ, najlepšie do rohu alebo k okraju nádoby.
7. Vytvorte prstom jamku v múke, nie blízko soli a nie až do vody, a nasypťe do nej kvasnice.
8. Vložte nádobu späť do pekárne a uistite sa, že dobre sedí.
9. Zatvorte vrchnák a vyberte program č.1.

10. Navoľte veľkosť bochníka – 1,1 kg
11. Zvoľte požadovanú farbu bochníka a potom stlačte START.
12. V túto chvíľu ešte motor nebeží, prvým krokom je predhrievanie. Suroviny aj nádoba na pečenie tak získajú izbovú teplotu.
13. Keď je chlieb hotový, displej ukazuje nulu. V túto chvíľu môžete chlieb vybrať. Použite rukavice alebo utierku, všetko bude veľmi horúce!
14. Bochník vyberte z panvice čo najskôr. Nádobu obráťte dnom nahor a jemne s ňou potraste.
15. Chlieb nechajte pred krájaním minimálne 20 minút vychladnúť.
16. Stlačte START po dobu 3 - 5 sekúnd. Pekáreň vypne. Odpojte od elektrickej siete.

Ak bochník nechce sám vypadnúť, skúste pootočiť výstupky na dne nádoby. Uvoľnite tak hnetacie metly, ktoré sú zapečené do bochníka a chlieb pôjde ľahšie vybrať.

TIP: Po niekoľkých použitíach sa môže stať, že hnetacie metly zostanú pripravené k nádobe a nevypadnú spolu s bochníkom. Ak časom zistíte, že metly držia pevne v nádobe a nejdú vybrať, nezúfajte. Mnoho ľudí ich radšej necháva takto, než aby sa im stratili. Ak predsa len chcete metly vybrať, naplňte nádobu horúcou vodou a nechajte asi hodinu odmočiť.

TIP: Pre jednoduchšie vyniatie upečeného chleba z nádoby. Pred nasadením metiel potriete hriadelky metiel olejom alebo tukom. Ak je chlieb upečený, vyberte nádobu (používajte rukavice alebo utierku, všetko je veľmi horúce). Nádobu obráťte dnom nahor a pootočte oboma výstupky na dne nádoby. Nikdy nevyberajte chlieb z nádoby násilu alebo pomocou ostrých predmetov ako nôž apod. Dojde k poškodeniu povrchu nádoby, ktoré je neopraviteľné. Na takovéto poškodenie sa nevzťahuje záruka.

7. Problémy?

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

7.1. Často kladené otázky

- **Motor nebeží, keď stlačím START**
Takmer všetky programy sú nastavené tak, aby sa suroviny najskôr predhriali. Preto motor po určitú dobu od stlačenia tlačidla **START** nebeží.
- **Prístroj počas pečenia pípa**
To je signál, že je správny čas pridať oriešky alebo ovocie. Niektoré recepty pracujú so špeciálnymi prísadami, skontrolujte vždy svoj recept.
- **Chcel(a) som upiecť ďalší bochník ihneď po prvom, ale prístroj nefunguje** – Pekáreň musí pred ďalším pečením vychladnúť, displej ukazuje: H:HH, až kým sa tak nestane.
- **Čo sa stane, keď je náhle prerušená dodávka el. prúdu**
Prístroj si pamätá tridsať minút po vypnutí prúdu, kde bol proces prerušený. Po tejto dobe je pravdepodobné, že suroviny boli zničené, preto použite nové.

7.2. Nevykysnuté bochníky

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

1. Príliš vlhké cesto má za následok nízky bochník

- a) Príliš veľa vody alebo málo múky. Bochník potom vyzerá ako blato.
- b) Použité odporúčané značky múky a kvasníc. Ostatné značky potrebujú trochu iný pomer ostatných ingrediencií, pretože niektoré typy múky absorbujú menej vody, než druhy nami odporúčané. V tomto prípade pridajte cca 50 g múky a bochník bude tuhší.
- c) Použili ste hladkú múku "?".

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

- a) Spomínate si na bielkovinu glutén? Cesto bez gluténu je ako voda bez mydla, nemôžete z nej urobiť bublinky. Ak používate tmavú alebo celozrnnú múku, nastavte pekáreň na program CELOZRNÝ. Ten má naprogramované extra hnetenie pre uvoľnenie gluténu.

3. Kvasnice sú mŕtve

- a) Ak použijete horúcu vodu, kvasnice sa môžu vyčerpať ešte pred vlastným kysnutím. Voda priamo z kohútika je zvyčajne najlepšia. Dajte pozor na to, aby sa kvasnice nedostali do styku s vodou predtým, než začne proces hnetenia. To je dôležité najmä v prípade, že použijete časovač.
- b) Skontrolujte dobu spotreby na obale kvasníc. Ak im má záruka prejsť v najbližšej dobe, kúpte radšej nové.
- c) Nepoužívajte sušené kvasnice z už raz otvoreného sáčku, vždy použite nový sáčok.

Prečo môj bochník nevykysol?

Viac dôvodov, prečo bochník nevykysol, je uvedených vyššie. Ale najskôr vylúčime zvyčajné príčiny:

- Hnedý a biely chlieb zriedkavo vykysnú rovnako.
- Nezabudli ste pridať kvasnice? Lahko sa na to zabudne.
- Častou chybou je zámena čajovej lyžičky a lyžice pri odmeriavaní soli. Kvasnice nevykysnú, ak do cesta dáte príliš veľa soli.
- Múka aj kvasnice musia byť v dobrom stave.
- Cesto bolo možno príliš suché. Ak je to nutné, pridajte do neho lyžičku vody.
- Ak máte pocit, že kvasnice málo kysnú, môžete ich pridať, ale maximálne 1/2 lyžičky.

7.3. Bochník príliš vykysol a dotýka sa pokrievky!

- Príliš veľa kvasníc. Pre odmeranie použite odmernú lyžicu a skontrolujte recept.
- Príliš veľa vody. Pre odmeranie použite odmerku a skontrolujte recept.
- Príliš veľa múky. Múku presne odmerajte.
- Málo soli alebo vôbec žiadna. Soľ „postráži“ kvasnice, bez nej môže chlieb prekysnúť.

7.4. Bochník nemá hladký povrch

- Nedostatočné množstvo tekutín. Cesto bolo možno príliš tuhé. Múka sa môže líšiť tiež množstvom absorbovanej vody. Pridajte ďalších 10 až 20 ml vody.

- Nesprávne kvasnice. Používajte len čerstvé kvasnice alebo kvasnice z nenačatého sáčku.
- Pred miesením boli namočené kvasnice. Zaistíte, aby boli suroviny pridávané presne podľa receptu a voda bola naliata ako posledná.
- Príliš mnoho soli. Pre odmeranie použite odmernú lyžicu a skontrolujte recept.
- Nedostatočné množstvo cukru. Pre odmeranie použite odmernú lyžicu a skontrolujte recept.

7.5. Prečo je v štruktúre môjho chleba príliš mnoho vzduchových bublín?

- Príliš veľa kvasníc. Pre odmeranie použite odmernú lyžicu a skontrolujte recept.
- Príliš mnoho tekutín. U múky sa môže absorpcia vody líšiť. Vyskúšajte zníženie podielu vody o 10 až 20 ml.

7.6. Môj chlieb po nakysnutí trochu opadol.

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

7.7. Prečo je môj chlieb svetlý a lepivý?

- Bolo použité malé množstvo kvasníc alebo boli použité staré kvasnice. Pre odmeriavanie používajte dodané meracie lyžičky a dátum skontrolujte na obale. Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, spotrebujte z otvoreného sáčku kvasnice do 48 hodín.
- Pri výrobe došlo k výpadku elektrickej energie alebo bolo stlačené tlačidlo STOP. Prerušenie bolo dlhšie než desať minút a prístroj ukončil pečenie. Budete musieť vybrať nedopečené cesto a začať znovu.

7.8. Na spodnej časti a po stranách bochníka je väčšie množstvo múky.

- Príliš veľa múky. Zaistíte presné odmeranie múky.
- Nedostatočné množstvo tekutín. Pre odmeranie použite odmerku a skontrolujte recept.

7.9. Prečo je môj chlieb naklonený?

- Nedostatočné množstvo tekutín. V prípade, že je cesto príliš tuhé, nenakysne rovnomerne. Pridajte ďalších 10 až 20 ml vody.
- Nedostatočné množstvo múky. Múku presne odvážte na kuchynskej váhe. Pre výrobu chleba nepoužívajte menej než 300 g.

7.10. Prečo môj chlieb nebol premiesnený?

- V nádobe na pečenie nie je vložené hnetacie rameno. Zaistíte, aby bolo hnetacie rameno vložené do nádoby pred nasypáním prísad.
- Pri výrobe došlo k výpadku elektrickej energie alebo bolo stlačené tlačidlo STOP. Prerušenie bolo dlhšie než desať minút a prístroj ukončil pečenie. V prípade, že k tomu dôjde po zahájení hnetenia, môžete výrobu chleba spustiť znovu. Napriek tomu bude kvalita výsledného produktu zrejme horšia.

7.11. Môj chlieb nebol upečený.

- Bola vybraná položka TĚSTO. V prípade, že je vybraná táto položka, nevykoná sa pečenie.

7.12. Boky chleba opadli a spodok je vlhký.

- Chlieb zostal po upečení príliš dlho v nádobe na pečenie. Po upečení chlieb ihneď vyberte.
- Pri výrobe došlo k výpadku elektrickej energie alebo bolo stlačené tlačidlo STOP. Prerušenie bolo dlhšie než desať minút a prístroj ukončil pečenie. Cesto môžete zachrániť upečením vo Vašej rúre.

7.13. Počas pečenia chleba cítim spálenie. Z odparovacích otvorov vidím stúpať dym.

- V prístroji došlo k rozliatiu prísad. Príležitostne sa môže stať, že sa môže počas miešania malé množstvo múky alebo iných prísad dostať mimo nádobu na pečenie. Po upečení a vychladnutí utrite vnútrajšok prístroja.

7.14. Po vyklopení chleba v ňom uviazlo rameno na hnetenie.

- Cesto je tuhé. U múky sa môže absorpcia vody líšiť. Vyskúšajte zvýšenie podielu vody o 10 až 20 ml. Pred vybratím hnetacieho ramena nechajte chlieb úplne vychladnúť.
- Pod hnetacími ramenami sa vytvorila kôrka. Pred zahájením výroby každého chleba umyte hnetacie ramená a očistite tiež unášače.

7.15. Kôrka je posiatá jamkami a počas chladnutia mäkne. Ako udržať kôrku chrumkavou?

- Pretože je chlieb pečený v malej piecku, môže dochádzať k tomu, že malé množstvo pary prechádza kôrkou a môže ju teda zmäkčiť. Aby ste zmenšili množstvo pary, znížte obsah vody v bochníku o 10 až 20 ml, prípadne znížte množstvo cukru na polovicu. Ak budete chcieť, môžete po upečení vložiť bochník do Vašej rúry vyhriatej na 200°C na dobu 5 až 10 minút. Kôrka bude chrumkavejšia. Pre výrobu chrumkavejšej kôrky môžete v niektorých prípadoch použiť program FRANCOUZSKÝ alebo TMAVÝ.

7.16. Krajce chleba sú nerovnomerné a sú lepivé.

- Chlieb ste nakrájali príliš horúci. Pred nakrájaním nechajte chlieb vychladnúť na drôtenej policičke.

8. Čistenie a údržba

8.1. Nádoba na pečenie a metly

Najdôležitejšie je, aby ste zachovali v poriadku nepriľnavý povrch nádoby a metiel. Nikdy nepoužívajte kovový riad na vybranie bochníka alebo lekváru z nádoby, mohli by ste poškodiť nepriľnavý povrch.

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

Po upečení chleba väčšinou stačí vytrieť nádobu vlhkom handričkou. Ak je to nutné, môžete do nádoby naliať vodu a nechať odmočiť - maximálne však jednu hodinu. Nenamáčajte do vody celú nádobu, mohli by sa poškodiť hriadele metiel. Lekvár môže byť viac pripečený a preto použite horúcu vodu s malým množstvom saponátu, ak je to naozaj nutné.

8.2. Pekáreň

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

Zvonku prístroj utierajte vlhkou handričkou s troškou saponátu.

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

9. Recepty

9.1. Biely chlieb

Normálny biely chlieb

Použitím tohto receptu získate svetlý chlieb s chrumkavou kôrkou

voda..... 1 1/8 odmerky (280 ml)
odstredené mlieko 2 1/2 lyžice
cukor..... 2 lyžice
soľ..... 1 1/4 lyžičky
olej..... 2 1/2 lyžice
biela múka 3 odmerky (450 g)
sušené kvasnice..... 1 1/4 lyžičky
program ZÁKLADNÍ alebo RAPID

Chlieb s piatimi druhmi semienok

kvasnice..... 1 lyžička
svetlá múka 2 1/2 odmerky (375 g)
cukor..... 1 lyžice
maslo 25 g
sušené mlieko..... 1 1/2 lyžice
soľ..... 1 1/2 lyžičky
voda..... 1 odmerka (250 ml)
kmín..... 1 lyžička
sezam..... 2 lyžice
dyňové semienka..... 1 lyžice
mak..... 1 lyžice
slniečnicové semienka 1 lyžice
program ZÁKLADNÍ

Ovocný chlieb

voda..... 1 1/8 odmerky (280 ml)
odstredené mlieko 2 1/2 lyžice
cukor..... 1/4 lyžice
soľ..... 1 1/4 lyžičky
olej..... 2 1/2 lyžice
fazule..... 3/4 lyžice
biela múka 3 odmerky (450 g)
sušené kvasnice..... 1 1/4 lyžičky
mixované ovocie..... 1/2 lyžice
program ZÁKLADNÍ

S pšeničnými klíčkami

kvasnice..... 1 lyžička
svetlá múka 2 1/2 odmerky (375 g)
cukor..... 1 lyžice
maslo 25 g
sušené mlieko..... 2 lyžice
soľ..... 1 1/2 lyžičky
pšeničné klíčky 4 lyžice
voda..... 1 odmerka (250 ml)
program ZÁKLADNÍ

Bylinný chlieb

kvasnice..... 1 lyžička
svetlá múka 2 1/2 odmerky (375 g)
cukor..... 1 lyžice
maslo 25 g
sušené mlieko..... 1 1/2 lyžice
soľ..... 1 1/2 lyžičky

petržlen..... 2 lyžice
koriander..... 2 lyžice
pažítka 2 lyžice
voda..... 1 odmerka (250 ml)
program ZÁKLADNÍ

Korenený ovocný chlieb

kvasnice..... 1 lyžička
svetlá múka 2 1/2 odmerky (375 g)
cukor..... 1 lyžice
maslo 25g
sušené mlieko..... 1 1/2 lyžice
soľ..... 1 1/2 lyžičky
voda..... 1 2/5 odmerky (350 ml)
škoricca 2 1/2 lyžičky
miešané sušené ovocie 100 g
program ZÁKLADNÍ

Pomarančový chlieb

kvasnice..... 1 lyžička
svetlá múka 2 1/2 odmerky (375 g)
cukor..... 1 lyžice
maslo 25 g
sušené mlieko..... 1 1/2 lyžice
soľ..... 1 1/2 lyžičky
voda..... 9/10 odmerky (230 ml)
pomarančový džús 1/2 odmerky (120 ml)
strúhaná kôra z jedného celého pomaranča
program ZÁKLADNÍ
Lahodný, keď je podávaný s lekvárom.

Marhuľový s vlašskými orieškami

kvasnice..... 1 lyžička
svetlá múka 2 1/2 odmerky (375 g)
cukor..... 1 lyžice
maslo 25 g
soľ..... 1 1/2 lyžičky
voda..... 1 2/5 odmerky (350 ml)
sušené marhule, nasekané 75 g
vlašské orechy, nasekané 50 g
program ZÁKLADNÍ

Pizza chlieb

kvasnice..... 1/2 lyžičky
svetlá múka 2 odmerky (300 g)
cukor..... 1 lyžice
maslo 15 g
sušené mlieko..... 1 1/2 lyžice
soľ..... 1 lyžička
sušené oregáno..... 2 lyžičky
voda..... 1 1/8 odmerky 280 ml
jemne nasekané papričky..... 75 g
plnené olivy, nasekané 50 g
program ZÁKLADNÍ

9.2. Tmavý chlieb

Tmavý chlieb - základný

voda..... 1 1/8 odmerky (280 ml)

odstredené mlieko 2 lyžice
červený cukor 2 1/2 lyžice
soľ..... 1 1/4 lyžičky
olej..... 2 lyžice
biela múka 3 odmerky (450 g)
sušené kvasnice..... 1 1/4 lyžičky
program ZÁKLADNÍ

Sladový chlieb

kvasnice..... 1 lyžička
tmavá múka 2 1/2 odmerky (375 g)
cukor..... 1 lyžice
maslo 25 g
sušené mlieko..... 1 1/2 lyžice
soľ..... 1 1/2 lyžičky
sladový extrakt..... 3 lyžice
voda..... 1 2/5 odmerky (350 ml)
hrozienka 100 g
program ZÁKLADNÍ
Chlieb so syrom a slaninou
kvasnice..... 1 lyžička
tmavá múka 2 1/2 odmerky (375 g)
cukor..... 1 lyžice
sušené mlieko..... 1 1/2 lyžice
soľ..... 1 1/2 lyžičky
syr čedar, strúhaný 75 g
voda 1 2/5 odmerky (350 ml)
varená slanina, nakrájaná 75 g
program ZÁKLADNÍ
Vynikajúci je osmažený a podávaný s varenými vajčkami.

9.3. Celozrnný chlieb

Celozrnný chlieb - základný

voda..... 1 1/8 odmerky (280 ml)
odstredené mlieko 2 lyžice
cukor..... 2 lyžice
soľ..... 1 1/4 lyžičky
olej..... 2 lyžice
biela múka 3 odmerky (450 g)
sušené kvasnice..... 1 1/4 odmerky
program CELOZRNNÝ

Chlieb s medom a slnečnicovými semienkami

kvasnice..... 1/2 lyžičky
svetlá múka 1 odmerka (150 g)
múka celozrnná 1 odmerka (150 g)
maslo 15 g
sušené mlieko..... 1 lyžice
soľ..... 1 lyžička
med..... 1 1/2 lyžice
voda..... 1 1/8 odmerky (280 ml)
slniečnicová semienka 2 lyžice
program CELOZRNNÝ

Cibuľový chlieb

kvasnice..... 3/4 lyžičky
celozrnná múka 1 1/2 odmerky (225 g)

svetlá múka 1/2 odmerky (75 g)
 cukor 1 lyžice
 maslo 15 g
 sušené mlieko 1 lyžice
 soľ 1 lyžička
 nakrájaná a osmažená cibuľa 1 malá, 50 g
 olivový olej 1 lyžička
 cesnakové pyré 1 lyžička
 našľahaná chrenová omáčka 2 lyžičky
 voda 1 1/5 odmerky (300 ml)
 program CELOZRNNÝ
 POZNÁMKA: Hodinu pred dokončením môžete na chlieb nasypať mak.

Chlieb s banánmi a mäsli

kvasnice 1 lyžička
 svetlá múka 9/10 odmerky (135 g)
 celozrnná múka 1 1/5 odmerky (180 g)
 cukor 1 lyžice
 maslo 15 g
 sušené mlieko 1 1/2 lyžice
 soľ 1 lyžička
 mäsi 4 lyžice
 voda 1 1/3 odmerky (320 ml)
 banánové lupienky 75 g
 program CELOZRNNÝ

Chlieb so salámou a zrnkami korenia

kvasnice 1 lyžička
 svetlá múka 3/4 odmerky (110 g)
 celozrnná múka 1 1/4 odmerky (190 g)
 cukor 1 1/2 lyžice
 maslo 25 g
 sušené mlieko 1 1/2 lyžice
 soľ 1 1/2 lyžičky
 voda 1 2/5 odmerky (360 ml)
 salám 75 g
 celé korenie naložené v slanom náleve, osušené 2 lyžičky
 program CELOZRNNÝ

Chlieb so syrom a ovsom

kvasnice 3/4 lyžičky
 svetlá múka 2 odmerky (300 g)
 cukor 1 lyžička
 maslo 15 g
 soľ 1 1/4 lyžičky
 vajcia jedno stredne veľké
 ovsená kaša 100 g
 syr čedar, strúhaný 50 g
 voda 1 odmerka (250 ml)
 program CELOZRNNÝ

9.4. Francúzsky chlieb

Základný francúzsky chlieb

kvasnice 1 lyžička
 svetlá múka 2 1/2 odmerky (400 g)
 maslo 15 g
 soľ 1 lyžička
 voda 1 1/5 odmerky (300 ml)
 program FRANCOUZSKÝ

Ľudový francúzsky chlieb

kvasnice 1 lyžička
 svetlá múka 1 1/2 odmerky (225 g)
 celozrnná múka 5 lyžic (75 g)
 žitná múka 50 g
 maslo 15 g
 soľ 1 lyžička
 voda 1 1/4 odmerky (310 ml)
 program FRANCOUZSKÝ

Francúzsky chlieb s pažitkou

voda 1 odmerka (250 ml)
 odstredené mlieko 2 lyžice
 cukor 2 lyžice
 soľ 1 lyžička
 olej 1 lyžice
 biela múka 3 odmerky (450 g)
 sušené kvasnice 1 lyžička
 sekaná pažitka 1 lyžice
 program FRANCOUZSKÝ

9.5. Sendvičový chlieb

Sendvičový biely chlieb

kvasnice 1/2 lyžičky
 svetlá múka 2 odmerky (300 g)
 cukor 1 lyžice
 maslo 15 g
 sušené mlieko 1 1/2 lyžice
 soľ 1 lyžička
 voda 1 1/5 odmerky (290 ml)
 program SENDVIČ

Celozrnný sendvičový chlieb

kvasnice 1/2 lyžičky
 celozrnná múka 2 odmerky (300 g)
 cukor 1 lyžice
 maslo 15 g
 sušené mlieko 1 1/2 lyžice
 soľ 1 lyžička
 voda 1 1/3 odmerky (330 ml)
 program SENDVIČ

9.6. Ciabatta

detská krupička 300 g
 polohrubá múka 200 g
 kvasnice sušené 1 lyžička
 cukor 1 lyžička
 soľ 2 lyžičky
 olivový olej 3 lyžice
 voda 350 ml
 chilli papričky 1/2 lyžičky
 POZNÁMKA: pred koncom posledného hnetenia môžete pridať asi 10 nakrájaných olív
 program ZÁKLADNÝ

9.7. Bezlepkové recepty

U týchto receptov neodporúčame používať časovač. Pre bezgluténové pečenie je vhodný program RAPID.

Zmes Promix

Múka Promix T alebo Uni (možno zmiešať) 2 1/2 odmerky (400 g)
 voda 1 1/5 odmerky (300 ml)
 kvasnice 1 lyžička
 cukor 1 lyžička
 olej 1 lyžice
 soľ 1 lyžička
 kmín drtený 1 lyžička
 + sezamová, slnečnicová semienka podľa chuti
 Pre lepšiu vláčnosť môžete nastrúhať do cesta jeden varený zemiak.

Výrobky Schar

Zmes Schar B
 voda 440 ml
 olej 1 lyžice
 zmes 500 g
 kvasnice 1 lyžička

Zmesi Mantler, Paleta

zmes Mantler 1 3/5 odmerky (250 g)
 zmes Paleta 1 3/5 odmerky (250 g)
 voda 1 3/5 odmerky (400 ml)
 soľ 1 lyžička
 cukor 1 lyžice
 olej 1 lyžice
 kmín 1 lyžička
 kvasnice 1 lyžička

Bezlepkový tmavý chlieb

250 g bezlepkovej zmesi, napr. Mantler
 pohánkovej múky 150 g
 voda 0,5 l
 ocot (najlepšie jablčného, ale nemusí byť) 3 lyžice
 olej 6 lyžice
 cukor 1/2 lyžice
 sol 1 lyžička
 chlebového korenia 1 lyžice
 sušené kvasnice 3 lyžičky

9.8. Ochutené bezlepkové bochníky

Korenený ovocný chlieb

jedna dávka vybraného receptu +
 zmes ovocia 75 g
 škorica 2 lyžičky
 nastavte kôrku „STŘEDNÍ“

Chlieb s ďatľami a hrozienkami

jedna dávka vybraného receptu, miesto vody použite džús z dvoch pomarančov v ekvivalentnom množstve
 zmes korenia 2 lyžičky
 ďatle sekané 150 g
 hrozienka 100 g
 pomarančová kôra z dvoch pomarančov
 nastavte kôrku „STŘEDNÍ“

Chlieb s piatimi druhmi semienok

jedna dávka vybraného receptu +
 kmín 1/2 lyžice
 sezam 1 1/2 lyžice
 dyňové semienka 1/2 lyžice
 mak 1/2 lyžice
 slnečnicové semienka 1/2 lyžice
 nastavte kôrku „STŘEDNÍ“

Chlieb s mandľami a medom

jedna dávka vybraného receptu +
 pražené mandle 50 g
 med 3 lyžice
 nastavte kôrku „STŘEDNÍ“

Chlieb s paradajkami a parmezánom

jedna dávka vybraného receptu +
 strúhaný parmezán 50 g
 paradajky sušené naložené v oleji a nasekané 50 g
 nastavte kôrku „STŘEDNÍ“

Cibuľový bezlepkový chlieb

Bezlepková zmes na chlieb 250 g
 sušené kvasnice 2,5 lyžičky
 voda 250 ml
 olej rastlinný 1 lyžice
 ocot 1 lyžička
 cibuľové kuchynská 1 ks
 soľ 2 lyžičky
 kmín alebo chlebové korenie

POZNÁMKA: cibuli nakrájajte a vsypte do nádoby na začiatku programu.

9.9. Recepty na cesto, program TĚSTO

Aby ste si mohli rovnako ľahko ako chlieb pripraviť tiež vlastné rohlíky a svetlé pečivo, je pec Professor vybavená režimom TĚSTO, v ktorom môžete umiesť a nechať nakysnúť cesto. Potom stačí vytvarovať a upiecť v bežnej rúre.

Pri výrobe cesta v programe TĚSTO berte prosím na vedomie, že môžete použiť maximálne 600 g múky.

Tvarovanie

1. Banketky

a) Cesto vytvarujte do guľových tvarov.

b) Dľaňou zľahka slyžiceoštíte.

2. Uzol

a) Vytváľajte cesto do valčeka dlhého približne 15 cm a uviažte na ňom jednoduchý uzol.

b) Upravte konce.

3. Ježko

a) Cesto vytvarujte do oválov.

b) Na jednom konci ho zľahka stlačte. Stlačením po stranách vytvarujte ježkovi hlavičku.

c) Položte ho na plech.

d) Dve hrozienka použite pre vytvorenie očí a jedno pre nožtek.

Stríhaním do cesta nožnicami vytvorte malé špičky po celom povrchu. Týmto spôsobom vytvoríte ježkovi pichliače.

e) Potrite ušľahanými vajcami.

Odležanie

Väčšina receptov vyžaduje vyskúšanie cesta, t.j. ponechanie pre nakysnutie po vytvarovaní, pred upečením. Všeobecne platí, že cesto by malo byť ponechané na teplom mieste (približne 40 °C), až kým nezväčší svoj objem dvojnásobne. Približný čas pre odležanie – zemle 25 minút, celé bochníky 50 minút. Aby ste zabránili vzniku tvrdej suchej kôrky, zakryte cesto veľkým sáčkom z PVC alebo zľahka natretou potravinárskou fóliou. V prípade, že bolo cesto vytvarované alebo umiestnené na keramickej miske alebo tácku, môžete dobu pre odležanie skrátiť vloženíem cesta do mikrovlnnej rúry:

Vysoký výkon 10 sekúnd

Nechať odležať 10 minút

Vysoký výkon 10 sekúnd

Platí pre mikrovlnnú rúru o výkone 800 W.

Nasleduje výber receptov, ktoré môžete použiť pri príprave cesta v peckce.

Pečenie

Špeciálne druhy chleba, rohlíky, pletenky a zemle by mali byť pečené v dobre vyhriatej rúre. Ak nie je uvedené inak, platí všeobecne, že by ste mali piecť pri teplote 220°C.

Pletenky z bieleho pečiva

kvasnice..... 1 lyžička
svetlá múka 2 1/2 odmerky (375 g)
cukor..... 1 lyžice
maslo 25 g
sušené mlieko..... 2 lyžice
soľ..... 1 1/2 lyžičky
voda..... 1 1/5 odmerky (300 ml)
program TĚSTO

1) Cesto rozdeľte na 10 – 12 kúskov a vytvarujte ho.

2) Umieštnite ho na namazaný plech a nechajte ho zväčšiť sa približne na dvojnásobnú veľkosť.

3) Potrite ušľahanými vajčkami. Posypte makom.

4) Pečte pri teplote 220 °C po dobu 7 až 15 minút až sa sfarbí dohneda.

Celozrnné pletenky

kvasnice..... 1/2 lyžičky
celozrnná múka 1 1/4 odmerky (180 g)
cukor..... 1 lyžice
maslo 25 g
sušené mlieko..... 1 lyžice
soľ..... 3/4 lyžičky
voda..... 1 1/3 odmerky (330 ml)
program TĚSTO

Pletenky z tmavého pečiva

tmavá múka 2 1/2 odmerky (375 g)
kvasnice..... 1 lyžička
cukor..... 1 lyžice
maslo 25 g
sušené mlieko..... 1/2 lyžice
voda..... 1 1/3 odmerky (320 ml)
program TĚSTO

Žemle Chelsea

hladká svetlá múka..... 1 1/4 odmerky (180 g)
kvasnice..... 1/2 lyžičky
maslo 15 g
sušené mlieko..... 1 lyžice
soľ..... 1/2 lyžičky
vajčka stredné
voda..... 2/5 odmerky (100 ml)
miešané sušené ovocie..... 100 g
jemný hnedý cukor 50 g
program TĚSTO

Štipka „zmes“ korenia

1) Zrobte zľahka cesto a vyvalkajte ho do obdĺžnikového tvaru 26 cm x 20 cm.

2) Premiešajte zmes sušeného ovocia, jemného hnedého cukru a štipky škorice. Potrite cesto rozpusteným maslom a na povrch rozložte sušené ovocie. Zatočte ho od dlhšej strany a nakrájajte na 8 až 10 plátkov. Naskladajte ich na namazaný plech a nechajte ich odležať, kým sa nezväčšia do požadovanej veľkosti.

3) Pečte pri teplote 220°C po dobu 7 až 15 minút, kým sa nesfarbia do zlatohnedej farby.

4) Nechajte vychladnúť. Polejte polevou.

Šišky s džemom

hladká svetlá múka..... 1 1/4 odmerky (180 g)
kvasnice..... 1/2 lyžičky
maslo 15 g
sušené mlieko..... 1 lyžice
soľ..... 1/2 lyžičky
cukor..... 1 lyžice
vajčka stredné
voda..... 2/5 (100 ml)
program TĚSTO

1) Uvalkajte cesto na hrúbku 2 cm. Vykrojte 7cm otvory.

2) Nechajte odležať. Za častého otáčania ich po štyroch smažte úplne ponorené v oleji o teplote 180°C až kým nedostanú správnu farbu. Nechajte odkvapkať na kuchynskom papieri.

3) Upečené šišky naplňte pomocou zdobidla džemom.

4) Posypte múčkovým cukrom ochuteným škoricou, potrite maslom a posypte múčkovým cukrom.

Kúpeľná zemľa

hladká svetlá múka..... 1 1/4 odmerky (180 g)
kvasnice..... 1/2 lyžičky

maslo 15 g
sušené mlieko..... 1 lyžice
soľ..... 1/2 lyžičky
cukor..... 1 lyžice
vajčka stredné
voda..... 2/5 odmerky (100 ml)
hrozienka 75 g
zmes kôry 15 g
program TĚSTO

1) Zmes rozdeľte na osem dielov. Položte na jemne omastený plech. Potrite mliekom a posypte trstinovým cukrom.

2) Nechajte odležať.

3) Pečte pri teplote 220°C po dobu 7 až 15 minút, až sa pekne zdvihne a sfarbí do zlatohnedej farby.

Dánska buchtá

hladká svetlá múka..... 1 1/4 odmerky (180 g)
kvasnice..... 1/2 lyžičky
maslo 100 g
sušené mlieko..... 1 lyžice
soľ..... 1/2 lyžičky
cukor..... 1 lyžice
vajčka stredné
voda..... 2/5 odmerky (100 ml)
marcipán..... 100 g
polovičky marhúľ..... 1 plechovka
program TĚSTO

1) Pomocou noža spracujte maslo až zmäkne a vytvorte z neho obdĺžnikový tvar široký približne 2 cm.

2) Zrobte zľahka cesto a vyvalkajte ho do obdĺžnikového tvaru, ktorý bude približne trikrát širší než je maslo. Maslo položte do stredu cesta a uzatvorte ho prekrytím hornej a spodnej časti cesta cez stred a otvorené strany uzatvorte valčekom na cesto.

3) Otočte cesto tak, aby záhyby boli po stranách a rozvalkajte ho do pásu, ktorý bude trikrát dlhší než jeho šírka. Preložte spodnú tretinu hore a hornú tretinu dole. Zakryte a nechajte odležať 10 až 15 minút. Otočte, zopakujte rozvalkanie cesta, prehnite a opäť nechajte odležať. Toto zopakujte ešte dvakrát. Rozvalkajte cesto na tenký plát a rozkrájajte na 10 cm štvorceky.

4) Do stredu vložte malé množstvo marcipánu, hore pridajte jednu alebo dve polovičky marhule z plechovky. Preložte protiľahlé rohy k stredu alebo preložte všetky štyri rohy a potrite ich rozšľahaným vajčkom. Nechajte uležať, potrite rozšľahaným vajčkom a pečte pri teplote 220°C po dobu 7 až 15 minút až sa sfarbí do zlatohnedej farby. Ešte horúce potrite hrubou vrstvou polevy a ozdobte sekanými orieškami a čerešňami.

Francúzsky závin

kvasnice..... 1/2 lyžičky
svetlá múka 1 1/4 odmerky (180 g)
cukor..... 1 lyžička
sušené mlieko..... 1 lyžice
soľ..... 1/2 lyžičky
voda..... 3/5 odmerky (160 ml)
program TĚSTO

1) Cesto rozdeľte na dva diely. Každú časť rozvalkajte na pásiky 25 cm x 8 cm. Z dlhšej časti ich zrolujte a vytvorte dva závin. Na každom závine urobte 3 až 4 šikmé zárezy.

2) Nechajte odležať. Každý závin potrite bielkom a posypte dvoma polievkovými lyžičkami sezamových semienok. Pečte pri teplote 220°C po dobu 7 až 12 minút, kým sa nesfarbia do zlatohnedej farby.

Sally Lunn

kvasnice..... 1/2 lyžičky

svetlá múka 1 1/4 odmerky (180 g)
 cukor 1 lyžička
 maslo 25 g
 sušené mlieko 1 lyžice
 soľ 1/2 lyžičky
 voda 1/2 odmerky (130 ml)
 program TĚSTO

- 1) Cesto vylejte do 15 cm formy na torty. Nechajte odležať, než sa objem zväčší na dvojnásobok.
- 2) Pečte pri teplote 220 °C po dobu 15 až 20 minút, až sa sfarbí do hneda.
- 3) Rozpusťte dve polievkové lyžičky cukru v jednej polievkovej lyžičke vriacej vody. Týmto roztokom potrite Sally Lunn. Pred vyklopením z formy nechajte vychladnúť 5 až 10 minút.

Syrová brioška

kvasnice 1/2 lyžičky
 svetlá múka 1 1/4 odmerky (180 g)
 cukor 2 lyžičky
 maslo 25 g
 sušené mlieko 1 lyžice
 soľ 1/2 lyžičky
 syr, strúhaný 100 g
 vajcia 2 stredné
 voda 1/3 odmerky (80 ml)
 program TĚSTO

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

Koláčiky

kvasnice 1/2 lyžičky
 svetlá múka 1 1/2 odmerky (220 g)
 cukor 1 lyžička
 maslo 25 g
 soľ 1/2 lyžičky
 vajíčka 1 stredné
 voda 3/5 odmerky (150 ml)
 program TĚSTO

- 1) Zarobte zľahka cesto a rozvaľkajte ho na hrúbku 6 mm. Vykrojte kolieska o priemere 8 cm. Koláčiky naskladajte na múkou dobre vysypaný plech a posypte krupicou.
- 2) Zakryte ho vlhkou utierkou a nechajte zväčšiť približne na dvojnásobnú veľkosť.
- 3) Pečte pri teplote 230 °C po dobu 8 až 10 minút, až sa vo vnútri vytvorí dutina.

Pizza

kvasnice 1/2 lyžičky
 svetlá múka 1 1/2 odmerky (220 g)
 cukor 1/2 lyžice
 maslo 15 g
 sušené mlieko 1 lyžice
 soľ 1 lyžička
 voda 4/5 odmerky (210 ml)
 osušené nasekané paradajky 1 plechovka
 tuniak 1 plechovka
 čierne olivy, bez kôstok 100 g
 strúhaný syr 150 g
 program TĚSTO

- 1) Rozvaľkajte cesto na tenký lyžiceát o priemere 25 cm. Umiestnite ho na namazaný plech a nechajte nakysnúť. Na povrch naskladajte paradajky,

tuniak, syr a posypte olivami.

- 2) Pečte pri teplote 220 °C po dobu 15 až 20 minút, až sa sfarbí do hneda.

Pitta

kvasnice 1/2 lyžičky
 celozrná múka 1 1/4 odmerky (180 g)
 cukor 1/2 lyžičky
 soľ 1/2 lyžičky
 voda 3/5 odmerky (150 ml)
 program TĚSTO

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

Pikniková skladačka

kvasnice 1/2 lyžičky
 tmavá múka 1 1/2 odmerky (220 g)
 cukor 1/2 lyžice
 maslo 1 lyžice
 sušené mlieko 1 lyžice
 soľ 1 lyžička
 voda 1 odmerka (240 ml)
 prerastená slanina, nakrájaná 225 g
 1 strúčik cesnaku najemno nakrájaný
 strúhaný syr 100 g
 1 nakrájaná paradajka
 program TĚSTO

- 1) Zmäkčite slaninu a cibuľu v mikrovlnnej rúre na vysokom výkone po dobu 3 až 4 minúty, alebo krátko osmažte.
- 2) Uvaľkajte cesto do obdĺžnikového tvaru 30 cm x 35 cm. Na dlhších stranách narežte cesto šítko po 2,5 cm. Stred o dĺžke 7,5 cm nechajte nerozrezaný. Vytvorte vrstvu z prísad. Pásiky striedavo prekládajte, aby ste vytvorili pletenec. Na koncoch ich dobre zlepte. Potrite rozšľahanými vajíčkami a položte na vymastený plech.
- 3) Nechajte odležať. Pečte pri teplote 220 °C po dobu 30 až 40 minút, až sa sfarbí do hneda.

Croissanty

kvasnice 1/2 lyžičky
 svetlá múka 1 1/2 odmerky (220 g)
 cukor 1 lyžička
 maslo 25 g
 soľ 1/2 lyžičky
 jedno stredné vajce
 voda 3/5 odmerky (150 ml)
 maslo 150 g
 program TĚSTO

- 1) Uvaľkajte cesto do obdĺžnikového tvaru 20 cm x 25 cm. Maslo rozdeľte na tri diely. Nadrobte jednu časť na dvoch tretinách cesta. Preložte spodnú tretinu hore a hornú tretinu dole. Kraje uzatvorte valčekom na cesto. Otočte cesto tak, aby preložený kraj bol na boku. Rozvaľkajte do oblého tvaru, nadrobte druhú časť masla a pokračujte, ako bolo uvedené vyššie. Rovnaký postup zopakujte aj u tretieho dielu masla. Zakryte cesto a nechajte ho odležať v chladničke po dobu 30 minút.

- 2) Rozvaľkajte cesto a rozdeľte ho na štyri štvrtiny. Každú štvrtinu rozdeľte na dva trojuholníky. Voľne zatočte každý trojuholník tak, aby špička

zostala dole. Zatočte do oblúčka.

- 3) Nechajte odležať až sa objem zväčší na dvojnásobok. Potrite rozšľahaným vajíčkom a pečte pri teplote 220 °C po dobu 7 až 15 minút do chrumkava a až sa sfarbí do hneda.

9.10. Koláče a čajové pečivo

U týchto receptov používajte program PEČENÍ. Tento program môžete použiť pre pečenie dortíkov a čajového pečiva. Zákusok je vyrábaný podľa receptu v oddelenej nádobe na miešanie a potom je upečený v nádobe na pečenie vo vnútri prístroja. Pre odmeriavanie používajte vždy dodávanú čajovú a polievkovú lyžičku. Skontrolujte, že je z nádoby na pečenie vybrané hnetacie rameno a pred pridaním zmesi vyložte vnútrajšok nádoby papierom na pečenie.

Zaistite, aby zmes bola len vo vnútri papiera na pečenie. Maximálna dĺžka pečenia je 1 hodina a 30 minút.

POZNÁMKA: V prípade, že dodržíte bezlepkovú diétu môžete po nahradení bezlepkovou múkou vyrábať nasledujúce dorte a čajové pečivo. V prípade, že je vyžadovaná múka s prísadou kypriaceho prášku, môžete do bezlepkovej múky pridať jednu čajovú lyžičku bezlepkového kypriaceho prášku do pečiva.

Ovocný dort

miešané sušené ovocie 350 g
 sekané datle 50 g
 sekané vlašské orechy 50 g
 nakrájané čerešne 100 g
 voda 1 1/5 odmerky (300 ml)
 maslo 75 g

3 stredne veľké vajcia, rozšľahané
 hladká múka 1 1/4 odmerky (180 g)
 jedlá sóda 1 lyžička (5 ml)
 program PEČENÍ

- 1) Dajte spoločne ovocie, datle, vlašské orechy, čerešne, vodu a maslo a zahrejte, až sa rozpustí tuk a zahreje ovocie. Môžete to pripraviť buď v malom hrnci na sporáku alebo v mikrovlnnej rúre pri vysokom výkone na 4 až 5 minút.

- 2) Nechajte vychladnúť a pridajte vajcia, múku a jedlú sódu. Dobre premiešajte.

- 3) Vyberte z pečúcej nádoby hnetacie rameno a vnútrajšok vyložte papierom na pečenie.

- 4) Do pečúcej nádoby vylejte cesto. Zaistite, aby bola zmes len vo vnútri papiera na pečenie.

- 5) Vyberte program PEČENÍ a pečte 55 minút.

- 6) Po pečení vyskúšajte špajľou, či je dort hotový. V prípade, že je treba pokračovať v pečení, vyberte opäť program PEČENÍ a pečte ďalších 3 až 5 minút. V prípade, že je cesto stále lepivé, dopečte sa v priebehu odstavenia.

- 7) Pomocou utierky alebo rukavíc vyberte z prístroja nádobu na pečenie. Pred vybratím ju ponechajte 5 až 10 minút vychladnúť.

Lekvárový dort

maslo 100 g
 jemne mletý hnedý cukor 50 g
 2 stredne veľké vajcia
 múka s kypriacim práškom 275 g
 zázvor 1 1/2 lyžičky (8 ml)
 pomarančový lekvár 7 lyžice (105 ml)
 mlieko 3 lyžice (45 ml)
 program PEČENÍ

- 1) Vymiešajte maslo s cukrom.

- 2) Postupne pridajte vajcia.

- 3) Pridajte preosiatu múku a zázvor.
- 4) Zamiešajte lekvár a mlieko.
- 5) Z nádoby na pečenie vyberte hnetacie rameno a vnútrajšok vyložte papierom na pečenie.
- 6) Do nádoby na pečenie vylejte cesto. Zaistite, aby zmes bola len vo vnútri papiera na pečenie.
- 7) Povrch posypte miešanou kôrou.
- 8) Vyberte program PEČENÍ a pečte 45 minút.
- 9) Po pečení vyskúšajte špajľou, či je dort hotový. V prípade, že je treba pokračovať v pečení, vyberte opäť program PEČENÍ a pečte ďalších 3 až 5 minút. V prípade, že je cesto stále lepivé, dopečie sa v priebehu odstavenia.
- 10) Pomocou utierky alebo rukavíc vyberte z prístroja nádobu na pečenie. Pred vybratím ju ponechajte 5 až 10 minút vychladnúť.

Perník

trstinový cukor	25 g
maslo	75 g
zlatý sirup	50 g
melasa	75 g
hladká múka	225 g
zázvor	1 1/2 lyžičky (8 ml)
kypriaci prášok do pečiva ...	1 1/2 lyžičky (8 ml)
jedlá sóda	1/2 lyžičky (3 ml)
soľ	1/2 lyžičky (3 ml)
mlieko	150 ml
1 stredne veľké vajce, rozšľahané	
program	PEČENÍ

- 1) Zahrejte cukor, maslo, zlatý sirup a melasu, až sa rozpustia. Môžete to pripraviť buď v malom hrnci na sporáku alebo v mikrovlnnej rúre pri vysokom výkone na 1 minútu.
- 2) Zamiešajte všetky suché preosiate prísady.
- 3) Nalejte mlieko a rozšľahané vajcia.
- 4) Dobře premiešajte drevenou vareškou.
- 5) Vyberte z nádoby na pečenie hnetacie rameno a vnútrajšok vyložte papierom na pečenie.
- 6) Do nádoby na pečenie vylejte cesto. Zaistite, aby bola zmes len vo vnútri papiera na pečenie.
- 7) Vyberte program PEČENÍ a pečte 35 minút.
- 8) Po pečení vyskúšajte špajľou, či je dort hotový. V prípade, že je treba pokračovať v pečení, pečte ďalších 3 až 5 minút. V prípade, že je cesto stále lepivé, dopečie sa v priebehu odstavenia.
- 9) Pomocou utierky alebo rukavíc vyberte z prístroja nádobu na pečenie. Pred vybratím ju ponechajte 5 až 10 minút vychladnúť.

Banánové čajové pečivo

múka s kypriacim práškom 1 1/8 odmerky (170 g)	
jedlá sóda	1/4 lyžičky (1,5 ml)
soľ	1/2 lyžičky (3 ml)
maslo	75 g
múčkový cukor	3 1/2 lyžice (50 g)
banány, olúpané a roztláčené	500 g
1 stredne veľké vajce, rozšľahané	
program	PEČENÍ
Doplňková poleva: Marhuľový džem, vlašské orechy / banánové lupienky	
1) Preosejte múku, soľ a sódu do jednej misy.	
2) Rozotrite maslo do múky, až vznikne jemná strúhanka.	
3) Primiešajte cukor, banány, rozšľahané vajcia a dobre premiešajte.	
4) Vyberte z nádoby na pečenie hnetacie rameno a vnútrajšok vyložte papierom na pečenie.	
5) Do nádoby na pečenie vylejte cesto. Zaistite, aby bola zmes len vo vnútri papiera na pečenie.	
6) Vyberte program PEČENÍ a pečte 45 minút.	
7) Po pečení vyskúšajte špajľou, či je dort hotový. V prípade, že je treba pokračovať v pečení, pečte ďalších 3 až 5 minút. V prípade, že je cesto stále lepivé, dopečie sa v priebehu odstavenia.	
8) Pomocou utierky alebo rukavíc vyberte z prístroja nádobu na pečenie a pred vybratím dorta ju ponechajte 5 až 10 minút vychladnúť.	
9) Podľa želania ho môžete poliať polevou. Zjemnite džem, namažte ho na ešte horúci bochník a posypte vlašskými orechmi alebo banánovými lupienkami.	

Rýchla bábovka

Polohrubá múka	2 hrnčeky
cukor	1 hrnček
1 smotana	250 ml
3 vejce	
prášok do pečiva	1/2
POZNÁMKA: Do svetlé bábovky pridajte ešte vanilkový cukor, do tmavé 1 lyžičku kakaa.	
Program TĚSTO pustite na 10 minút, cesto sa premieša. Potom zapnite program PEČENÍ.	

Mazanec

polohrubá múka	500 g
mlieko	350 ml
tuk	100 g
cukor	5 lyžíc

soľ	1 lyžička
sušené kvasnice	1 lyžička
citrónová kôra	
program	FRANCOUZSKÝ

9.10 Marmeláda

Vaša domáca pekárň uvarí marmeládu alebo džem. Napriek tomu, že ste nikdy predtým marmeládu nevarili, teraz to určite skúsíte.

Postup je nasledujúci:

- 1) ...Omyte a očistite čerstvé ovocie. Ovocie s kôrou (jablká, broskyne) najprv olúpte.
- 2) Vždy používajte doporučená množstva, inak riskujete, že sa marmeláda uvarí príliš skoro alebo sa pripáli.
- 3) Navážte ovocie, nasekajte je na kúsky menšie než 1 cm alebo je prepasirujte.
- 4) Doplníte želatinujúcim cukrom. Nepoužívajte normálny cukor, marmeláda by nebola dostatočne hustá
- 5) Nasypajte ovocie s cukrom do nádoby na pečenie a premiešajte.
- 6) Nastavte program DŽEM.
- 7) Behom prípravy môžete opatrne stierať ovocie a cukor zo stien nádoby.
- 8) Po 1h 20 min je program ukončený. Marmeládou naplňte poháriky s vrchnáky.

Jahodová marmeláda

jahody	900 g
želatinujúci cukor	500 g
citrónová šľava	1 lyžička

Marmeláda z lesných plodov

ostružiny, maliny alebo čučoriedky	950 g
želatinujúci cukor	500 g
citrónová šľava	1 lyžička

Pomarančový džem

olúpané a jemne krájané pomaranče	900 g
želatinujúci cukor	500 g

Technické parametre:

Napájanie:	230 V~ 50 Hz
Príkon:	800 W
Počet progrov:	10
Hmotnosť:	6,3 kg
Rozmery:	(v x š x h) 300 x 430 x 260 mm
Rozmery s obalom:	(v x š x h) 338 x 470 x 300 mm

Vyhlásenie o záruke

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

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

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

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

V prípade poruchy sa obráťte na predajcu, u ktorého ste výrobok kúpili, alebo na celoštátneho nositeľa servisu. Pri reklamácií odporúčame doložiť doklad o kúpi výrobku.

V prípade nerešpektovania týchto zásad nemôžeme uznať prípadnú reklamáciu.

Zodpovedný zástupca pre Slovensko: TV - AV Elektronik, s. r. o., P. O. Hviezdoslava 9
010 01 Žilina, Tel.: 041 562 606 1,
E-mail: greschner@tvav.sk Web: www.tvav.sk

Spätňý odber elektroodpadu



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

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

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