

PEKÁREŇ CHLEBA

NÁVOD NA OBSLUHU

SK



SENCOR®

SBR 930 SS

Pred použitím si pozorne prečítajte tento návod a uschovajte ho pre neskoršie použitie.

OBSAH

• DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA.....	2
• POPIS PEKÁRNE.....	3
• POUŽITIE PEKÁRNE.....	6
• ČISTENIE A ÚDRŽBA.....	7
• SPRIEVODCA ODSTRÁNENÍM ŤAŽKOSTÍ PRI PEČENÍ.....	8
• PEČIEME CHLIEB.....	10
• RECEPTY.....	12
• TECHNICKÉ ÚDAJE.....	20
• LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ.....	20
• POKYNY A INFORMÁCIE O NAKLADANÍ S POUŽITÝM OBALOM.....	20

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA:

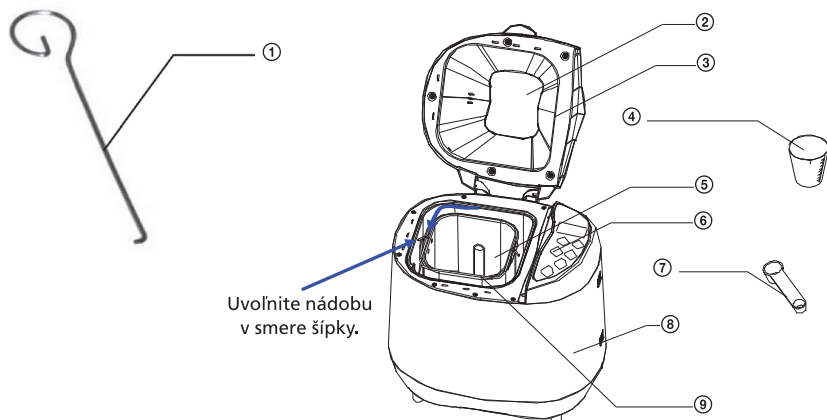
1. Pred prvým uvedením do prevádzky si starostlivo prečítajte celý návod na obsluhu.
2. Skontrolujte, či napätie vo vašej el. sieti zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku spotrebiča.
3. Spotrebič nikdy nepoužívajte, ak má poškodený prívodný kábel alebo vidlicu (napr. ostrými alebo horúcimi predmetmi,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

PEKÁREŇ CHLEBA

SBR 930 SS

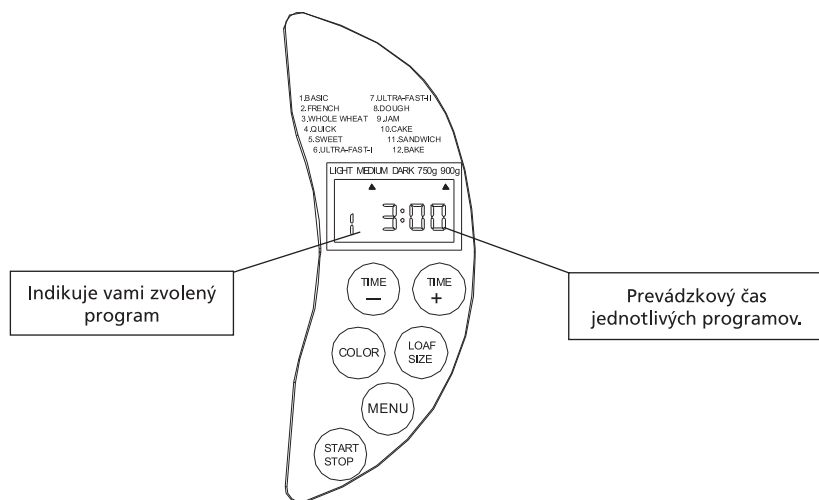
SK

POPIS PEKÁRNE



- ① Háč
- ② Priehľadové okienko
- ③ Veko
- ④ Odmerná šálka
- ⑤ Nádob na chlieb
- ⑥ Ovládací panel
- ⑦ Odmerná lyžica
- ⑧ Kryt
- ⑨ Hnetací háč (nie je zobrazený, ale nachádza sa v dolnej časti nádoby na chlieb)

Popis funkcií



Po zapnutí napájania

Po pripojení pekárne k zdroju energie sa ozve pípnutie a na displeji sa po chvíli zobrazí „3:00“. Dvojbodka medzi číslom „3“ a „00“ ale neblíka trvalo. Šípky ukazujú na **750g** a **MEDIUM (Stredne tmavá)**. Ide o východiskové nastavenie.

START/STOP (Štart/Stop)

Pre spustenie alebo ukončenie vybraného programu pečenia.

Pre spustenie programu stlačte raz tlačidlo „**START/STOP**“. Ozve sa krátke pípnutie a dvojbodka na časovom displeji začne blikať a spustí sa program. Po spustení programu je akékoľvek tlačidlo s výnimkou tlačidla „**START/STOP**“ neaktívne.

Pre zastavenie programu stlačte na približne 3 sekundy tlačidlo „**START/STOP**“, kým nezačujete pípnutie potvrdzujúce ukončenie programu. Táto funkcia zabraňuje nechcenému prerušeniu spusteného programu.

MENU (Ponuka)

Používa sa na nastavenie rôznych programov. Po každom stlačení tohto tlačidla (sprevádzané krátkym pípnutím) sa program zmení. Pri nepretržitom stlačení tohto tlačidla prejdete 12 programov, ktoré sa zobrazia na LCD displeji. Vyberte požadovaný program. Funkcia týchto 12 programov bude vysvetlená nižšie.

- 1. Basic (Základné pečenie):** hnetenie, kysnutie a pečenie normálneho chleba. Môžete tiež pridávať ingrediencie na ochutenie.
- 2. French (Francúzsky chlieb):** hnetenie, kysnutie a pečenie s dlhším časom kysnutia. Chlieb upečený pomocou tohto programu máva zvyčajne chrumkavejšiu kôrku a jemnú štruktúru.
- 3. Whole wheat (Celozrnný chlieb):** hnetenie, kysnutie a pečenie celozrnného chleba. Tento program používa dlhší čas predhrievania, aby mohli zrná vstrebať vodu a zväčšiť sa. Neodporúčame používať funkciu odloženého štartu – výsledok by nebol príliš dobrý.
- 4. Quick (Rýchle pečenie):** hnetenie, kysnutie a pečenie bochníka pomocou jedlej sódy alebo prášku na pečenie. Chlieb upečený pomocou tohto programu je zvyčajne menší a má hutnejšiu štruktúru.
- 5. Sweet (Sladký chlieb):** hnetenie, kysnutie a pečenie sladkého chleba. Na pečenie chrumkavého a sladkého chleba.

6. **Ultra fast-I (Veľmi rýchle pečenie-I):** hnetenie, kysnutie a pečenie 750 g bochníka v najkratšom čase. Upečený chlieb je zvyčajne menší a hrubší než chlieb, ktorý je upečený programom Quick (Rýchle pečenie).
7. **Ultra fast-II (Veľmi rýchle pečenie-II):** platí to isté, čo bolo uvedené vyššie, ale pre bochník s hmotnosťou 900 g.
8. **Dough (Cesto):** hnetenie a kysnutie, ale bez pečenia. Vyberte cesto a vytvarujte ho na pečenie rožkov, pizze, chleba na pare a pod.
9. **Jam (Džem):** varenie džemov a marmelád.
10. **Cake (Koláč):** hnetenie, kysnutie a pečenie; kysnutie pomocou sódy alebo prášku na pečenie.
11. **Sandwich (Sendvič):** hnetenie, kysnutie a pečenie sendvičov. Na pečenie chleba jemnej štruktúry s tenšou kôrkou.
12. **Bake (Pečenie):** iba na pečenie; žiadne hnetenie a kysnutie. Používaný tiež na predĺženie času pečenia pri vybraných programoch.

COLOR (Farba kôrky)

Pomocou tohto tlačidla môžete zvoliť farbu kôrky – **LIGHT (Svetlá)**, **MEDIUM (Stredne tmavá)** alebo **DARK (Tmavá)**. Stlačením tohto tlačidla vyberte požadovanú farbu.

LOAF SIZE (Veľkosť bochníka)

Stlačte toto tlačidlo pre výber veľkosti bochníka chleba (**750 g alebo 900 g**). Uvedomte si, prosím, že celkový čas pečenia sa môže líšiť v závislosti od veľkosti bochníka chleba.

DELAY (Odložený štart) (TIME + alebo TIME -)

Ak chcete, aby sa spotrebič nespustil okamžite, môžete pomocou tohto tlačidla nastaviť čas, po ktorom sa automaticky uvedie do prevádzky bez vašej asistencie.

Stlačením tlačidla „**TIME +**“ alebo „**TIME -**“ musíte zadať čas, za aký má byť chlieb hotový. Uvedomte si, prosím, že tento čas oneskorenia zahŕňa aj čas pečenia pomocou vybraného programu. To znamená, že na konci času oneskorenia môžete podávať teplý chlieb. Najprv musíte vybrať program a stupeň upečenia kôrky, a potom stlačením tlačidla „**TIME+**“ alebo „**TIME-**“ predĺžite alebo skráťte čas oneskorenia (krok 10 minút). Maximálny čas oneskorenia je 13 hodín.

Príklad: Teraz je 20:30 a chceli by ste, aby bol chlieb pripravený ráno o 7:00, t. j. za 10 hodín a 30 minút. Vyberte program, farbu kôrky, veľkosť bochníka a potom stlačte tlačidlo „**TIME+**“ alebo „**TIME -**“ pre prídanie času tak, aby sa na **LCD displeji** zobrazilo 10:30. Potom stlačte tlačidlo „**START/STOP**“ pre aktiváciu odloženého štartu. Bodka začne blikať a **LCD displej** bude odpočítavať a zobrazovať zostávajúci čas. O 7:00 ráno budete mať k dispozícii čerstvý chlieb. Ak nevyberiete chlieb okamžite, spustí sa funkcia, ktorá bude udržiavať chlieb počas 1 hodiny teplý.

KEEP WARM (Udržovanie teploty)

Chlieb môžete automaticky udržiavať teplý počas 60 minút po ukončení pečenia. Ak budete chcieť chlieb vybrať, vypnite tento program tlačidlom „**START/STOP**“.

MEMORY (Pamäť)

Ak bol v priebehu pečenia chleba vypnutý zdroj energie na čas kratší než 15 minút, bude proces pečenia automaticky pokračovať, a to aj vtedy, keď nestlačíte tlačidlo Start/Stop. Ak čas prerušenia presiahne 15 minút, nebude možné uchovať obsah pamäte a pekáreň musí byť reštartovaná. Ak ale cesto nie je v okamihu prerušenia dodávať energie ďalej, než vo fáze hnetenia, môžete stlačiť priamo tlačidlo „**START/STOP**“ pre pokračovanie v programe od začiatku.

Prostredie

Tento spotrebič vie pracovať v širokom rozsahu teplôt, avšak môže existovať rozdiel vo veľkosti bochníka pri pečení v miestnosti s veľmi vysokou a veľmi nízkou teplotou. Odporúčame piecť pri teplote miestnosti v rozmedzí 15 °C až 34 °C.

Varovania na displeji:

- 1 Ak sa na displeji po spustení programu zobrazuje „H:HH“ (pozrite nižšie uvedený obrázok 1), je teplota vnútri príliš vysoká. Program sa zastaví. Otvorte veko a nechajte prístroj 10 až 20 minút vychladnúť.
- 2 Ak sa na displeji zobrazuje „E:EE“ po tom, čo ste stlačili tlačidlo „**START/STOP**“ (pozrite nižšie uvedený obrázok 2), je odpojený teplotný senzor. Nechajte, prosím, senzor dôkladne skontrolovať autorizovaným servisným technikom.



Obrázok 1



Obrázok 2

PRVÉ POUŽITIE

1. Skontrolujte, prosím, či sú všetky diely a príslušenstvá kompletne a nepoškodené.
2. Vyčistite všetky diely podľa postupu uvedeného v kapitole „**Čistenie a údržba**“.
3. Nastavte pekárňu na režim pečenia a pečte „naprázdno“ počas približne 10 minút. Po vychladnutí vykonajte ešte raz vyčistenie.
4. Všetky časti dôkladne vysušte a potom zostavte tak, aby bol spotrebič pripravený na použitie.

Ako postupovať pri pečení chleba

1. Vložte nádobu do správnej polohy a potom ju otočením v smere hodinových ručičiek zacvaknite do správnej polohy. Pripevnite hnetací hák do hnacích hriadeľov. Otočte hnetáče v smere hodinových ručičiek tak, aby zacvakli do správnej polohy. Pred umiestnením hnetáčov odporúčame vyplniť otvory margarínom odolným proti teplu, aby sa zabránilo prilepeniu cesta pod hnetáče a aby mohli byť hnetáče ľahko vybraté z chleba.
2. Vložte do nádoby na chlieb ingrediencie. Dodržujte, prosím, pokyny uvedené v závere tohto návodu na obsluhu (sekcia „**PEČIEME CHLIEB**“).
3. Prstom urobte na jednej strane múky malý žliabok. Pridajte do tohto žliabku kvasnice. Zaistite, aby sa nedostali do styku s tekutými ingredienciami alebo soľou.
4. Jemne uzavrite veko a pripojte napájací kábel do sieťovej zásuvky.
5. Stlačením tlačidla „**MENU**“ vyberte požadovaný program.
6. Stlačením tlačidla „**COLOR**“ vyberte požadovanú farbu kôrky.
7. Stlačte tlačidlo „**LOAF SIZE**“ pre výber požadovanej veľkosti (750 g alebo 900 g).

**Upozornenie:**

hmotnosť chleba by nemala prekročiť 900 g.

8. Stlačením tlačidla „**TIME+**“ alebo „**TIME-**“ nastavte čas oneskorenia. Ak chcete, aby pekárňa začala pracovať okamžite, môžete tento krok vynechať.
9. Stlačte tlačidlo „**START/STOP**“ pre spustenie programu.
10. Pri programe **BASIC** (Základné pečenie), **FRENCH** (Francúzsky chlieb), **WHOLE WHITE BREAD** (Celozrnný biely chlieb), **SWEET** (Sladký chlieb), **SANDWICH** (Sendvič) začujete počas prevádzky dlhé pípnutie. Znamená výzvu na pridanie ingrediencií. Otvorte veko a vložte požadované ingrediencie. Počas pečenia môže ventilačnými otvormi vo veku unikať para. Ide o normálne správanie.
11. Po dokončení pečenia sa ozve 10 pípnutí. Teraz môžete na približne 3 – 5 sekúnd stlačiť tlačidlo „**START/STOP**“ pre ukončenie pečenia a vybratie chleba. Otvorte veko a pomocou kuchynských rukavíc (lapiiek) pevne uchopte rukoväť nádoby na pečenie. Otočte nádobu proti smeru hodinových ručičiek a opatrne vytiahnite nádobu priamym pohybom nahor a von zo spotrebiča.
12. Pomocou špachtle s nepríľnavým povrchom opatrne uvoľnite strany chleba z nádoby.

 **Upozornenie:**
Nádoba na pečenie a chlieb môžu byť veľmi horúce! Pri manipulácii buďte vždy opatrní a používajte kuchynské rukavice.

13. Otočte nádobu na pečenie nad čistou kuchynskou doskou dnom hore a jemne s ňou trepte tak dlho, kým chlieb nevypadne na dosku.
14. Vyberte chlieb opatrne z nádoby a pred krájaním ho nechajte približne 20 minút vychladnúť.
15. Ak nie ste v okamihu dokončenia pečenia v miestnosti alebo ste nestlačili po ukončení pečenia tlačidlo „START/STOP“, bude chlieb počas 1 hodiny automaticky udržiavaný teplý a potom sa funkcia udržiavania teploty vypne.
16. Po ukončení používania odpojte napájaci kábel.

 **Upozornenie:**
Pred krájaním bochníka odstráňte pomocou háka hnetací hák skrytý v dolnej časti bochníka. Bochník býva horúci a preto hnetací hák nikdy neodstraňujte rukami.

Špeciálne poznámky

1. Tipy k programu Quick (Rýchle pečenie)

Rýchle pečenie sa vykonáva pomocou prášku na pečenie a jedlej sódy, ktoré sa aktivujú vlhkosťou a teplom. Počas začiatočného miešania pri rýchlom pečení sa môžu v rohoch nádoby hromadiť tekuté a suché ingrediencie. V takej situácii budete možno musieť pomôcť stroju s miešaním, aby nedochádzalo k vzniku hrudiek múky. Ak táto situácia nastane, použite gumovú špachtľu.

2. Informácie k programu Ultra fast (Veľmi rýchle pečenie)

Pekáreň dokáže pri použití programu veľmi rýchleho pečenia upiecť chlieb za 1 hodinu. Tieto 2 programy dokážu upiecť chlieb za 58 minút; chlieb má ale trochu hutnejšiu štruktúru. Program Ultra fast I (Veľmi rýchle pečenie I) slúži na pečenie 750 g chleba, zatiaľ čo program Ultra fast II (Veľmi rýchle pečenie II) na pečenie 900 g chleba. Nezabudnite, prosím, že pridávaná voda by mala mať teplotu 48 – 50 °C; na zmeranie jej teploty musíte použiť kuchynský teplomer. Teplota vody má na výsledok pečenia kritický vplyv. Ak je teplota vody príliš nízka, chlieb nenakysne na očakávanú veľkosť; ak je teplota vody príliš vysoká, zničia sa kysnutím kvasnice, čo tiež významne ovplyvní výsledok pečenia.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením odpojte spotrebič od napájania a nechajte ho vychladnúť.

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

SPRIEVODCA ODSTRÁNANÍM ŤAŽKOSTÍ PRI PEČENÍ

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

10.	Chlieb sa pri pečení cesta uprostred rozpadá	1. Použitá múka nemá zodpovedajúce zloženie a nedokáže privodiť kysnutie cesta	Použite chlebovú múku alebo silný prášok.
		2. Kvasenie je príliš rýchle alebo je teplota kvasníc príliš vysoká	Kvasnice sa používajú pri teplote nižšej, než je izbová teplota
		2. Nadmerné množstvo vody činí cesto príliš vlhkým a jemným.	Podľa schopnosti vstrebávať vodu upravte množstvo vody v recepte
11.	Chlieb má príliš veľkú hmotnosť a jeho štruktúra je príliš hutná	1. Príliš mnoho múky alebo nedostatok vody	Znížte množstvo múky alebo zvýšte množstvo vody
		2. Príliš mnoho ovocných ingrediencií alebo príliš mnoho celozrnnnej múky	Znížte množstvo zodpovedajúcich ingrediencií a zvýšte množstvo kvasníc
12.	Po nakrájaní chleba sú stredové časti duté	1. Nadmerné množstvo vody alebo kvasníc, alebo chýbajúca soľ	Znížte zodpovedajúcim spôsobom množstvo vody alebo kvasníc a skontrolujte, či bola pridaná soľ
		2. Príliš vysoká teplota vody	Skontrolujte teplotu vody
13.	K povrchu chleba je prilepený suchý prášok	1. V chlebe sú silné rôsolovité ingrediencie, ako napr. maslo a banány a pod.	Nepridávajte do chleba silné rôsolovité ingrediencie.
		2. Miešanie nie je z dôvodu nedostatku vody adekvátne	Skontrolujte vodu a mechanickú konštrukciu pekárne
14.	Pri pečení koláčov alebo pokrmov s veľkým množstvom cukru je kôrka príliš silná a farba kôrky príliš tmavá	Rôzne recepty alebo ingrediencie majú na výrobu chleba veľký vplyv; farba kôrky je tmavá z dôvodu veľkého množstva cukru	Ak je farba kôrky pri receptoch s veľkým množstvom cukru príliš tmavá, stlačte tlačidlo Štart/Stop pre prerušenie programu 5 – 10 min. pred plánovaným časom dokončenia. Pred vybratím chleba by ste mali ponechať chlieb alebo koláč v nádobe na pečenie približne 20 minút, s uzatvoreným vekom

PEČIEME CHLIEB

Krátky popis najbežnejších ingrediencií používaných na pečenie chleba

1. Chlebová múka

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

2. Čistá múka

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

3. Celozrnná múka

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

4. Čierna pšeničná múka

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

5. Prášok do pečiva

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

6. Kukuričná múka a ovsená múka

Kukuričná múka a ovsená múka sa vyrába mletím kukurice a ovsu. Obe dve sú doplnkové ingrediencie na pečenie hrubého chleba a používajú sa na zlepšenie chuti a štruktúry chleba.

7. Cukor

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

8. Kvasnice

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

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

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

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

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



Tip:

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

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

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

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

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

9. **Soľ**
Soľ je nevyhnutná na zlepšenie vône chleba a farby kôrky. Soľ ale tiež zabraňuje kvasniciam v kysnutí. Nikdy nepoužívajte v recepte príliš mnoho soli. Ak nechcete používať soľ, môžete ju vynechať. A chlieb bude väčší, než pri použití soli.
10. **Vajcia**
Vajcia môžu vylepšiť štruktúru chleba, urobiť chlieb výživnejším a väčším a pridať chlebu špecifickú vôňu vaječ. Ak chcete použiť vajcia, musíte ich zbaviť škrupinky a rovnomerne rozmiešať.
11. **Tuk, maslo a rastlinný olej**
Tuk dokáže chlieb zjemniť a predĺžiť jeho trvanlivosť. Maslo by malo byť po vybratí z chladničky pred použitím rozpustené alebo nakrájané na malé časti, aby sa rovnomerne rozmiešalo.
12. **Prášok do pečiva**
Prášok do pečiva sa používa najmä na kysnutie pri pečení chleba a koláčov v programe Ultra Fast (Veľmi rýchle pečenie). Vďaka využitiu chemických princípov nepotrebuje čas na kvasenie a produkuje plyn, ktorý vytvára bubliny alebo zjemňuje štruktúru chleba.
13. **Sóda**
Platí to isté, čo pri prášku do pečiva. Je možné ju tiež používať v kombinácii s práškom do pečiva.
14. **Voda a iné tekutiny**
Voda je pri výrobe chleba nevyhnutnou ingredienciou. Všeobecne je najvhodnejšia voda s teplotou v rozmedzí 20 – 25 °C. Pre rýchle kysnutie v programe Ultra Fast (Veľmi rýchle pečenie) by však mala byť teplota vody v rozmedzí 45 – 50 °C. Vodu môžete nahradiť čerstvým mliekom alebo vodou zmiešanou s 2 % mliečnym práškom, ktorý môže zlepšiť vôňu chleba a vytvoriť krajšiu farbu kôrky. V niektorých receptoch môže byť s cieľom zlepšenia vône chleba používaný džús (napr. jablčný, pomarančový, citrónový ap.).

Poradie vkladania ingrediencií

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

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



Tip:

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

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

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

RECEPTY

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

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

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

**Tip:**

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

RECEPTY NA CHLIEB

Jemný grahamový chlieb**Suroviny:**

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

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka LIGHT (svetlá)

Biely rascový chlieb**Suroviny:**

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

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Jogurtový chlieb**Suroviny:**

150 ml bieleho jogurtu
1 lyžica oleja
200 ml vody
2 lyžičky cukru
2,5 lyžičky soli
300 g polohrubej múky pšeničnej
100 g pšeničnej chlebovej
100 g žitnej chlebovej
1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

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

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Pivný chlieb

Suroviny:

250 ml piva
100 ml vody
2,5 lyžičky drvenej rasce
2 lyžičky soli
350 g hladkej múky
150 g žitnej chlebovej múky
1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia
semienka podľa chuti (napr. slnečnicové)

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Špaldový chlieb

Suroviny:

350 ml cmaru
50 ml vody
1 lyžica octu
2 lyžice olivového oleja
1 lyžička soli
1 lyžička cukru
250 g hladkej múky
250 g celozrnnej špaldovej múky
1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia
slnečnica

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka DARK (tmavá)

Biely hriankový chlieb

Suroviny:

320 ml mlieka
40 g rastlinného oleja alebo rastlinného masla
500 g polohrubej pšeničnej múky
30 g Solamylu (zemiakového škrobu)
1 lyžička soli
1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

Nastavenie pekárne: Program SANDWICH (sendvič) / veľkosť 900 g / kôrka LIGHT (svetlá)

Chlieb šumava

Suroviny:

320 ml vody
1 lyžica octu
2 lyžice oleja
2 lyžičky rasce
2,5 lyžičky soli
220 g hladkej múky
230 g žitnej chlebovej múky
100 g celozrnnej pšeničnej múky
1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia
2 lyžice slnečnicových semienok

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Škvarkový chlieb**Suroviny:**

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

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Slniečnicový chlieb**Suroviny:**

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

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Škvarkovo – cesnakový chlieb**Suroviny:**

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

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

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

280 ml vody
15 g masla
1 lyžica sušeného mlieka
1 lyžička soli
1,5 lyžice medu
200 g svetlá múka
200 g múka Granary (v celozrnnej múke pridané drvené pšeničné a žitné zrná)
1/2 lyžičky sušeného alebo polovicu z 1/4 čerstvého droždia
2 lyžice slnečnicových semien

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 750 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Banánový chlieb

Suroviny:

6 lyžíc mlieka
200 g banánov (rozmixovaných alebo roztlačených vidličkou)
1 vajce
70 g rozpusteného masla
70 g cukru
450 g hladkej múky
1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka LIGHT (svetlá)

Pórový chlieb so syrom

Suroviny:

200 ml vody
2 lyžice oleja
1 rozšľahané vajce
150 g syra Cottage
200 g polohrubej múky
100 g špaldovej múky
100 g celozrnnnej žitnej múky
100 g pšeničnej chlebovej múky
2 lyžičky soli
1 lyžička cukru
2 lyžičky sušeného alebo 1/2 čerstvého droždia

Po signáli 1 malý pór

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Syrový chlieb s kečupom

Suroviny:

200 ml vlažnej vody
1 rozšľahané vajce
1 lyžica olivového oleja
4 lyžice kečupu
1 lyžička soli
1/4 lyžičky mletého čierneho korenia
300 g chlebovej pšeničnej múky
100 g chlebovej žitnej múky
100 g špaldovej múky
1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

Po signáli 250 g strúhaného eidamu

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Staročeský chlieb

Suroviny:

230 ml vody
1 lyžica octu
2 lyžičky soli
75 g varených zemiakov
450 g hladkej chlebovej múky
1 lyžička drvenej rasce
1/4 lyžičky drveného fenikla
1/4 lyžičky drveného anízu
1/4 lyžičky drveného koriandra
1 lyžička cukru
1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Olivovo – oreganový chlieb**Suroviny:**

300 ml teplej vody

štipka cukru

1 lyžička soli

1 lyžica olivového oleja

1 nakrájaná cibuľa

540 g hladkej múky

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

1/4 lyžičky čerstvo mletého čierneho korenia

50 g nahrubo nakrájaných vykôstkovaných čiernych olív

1 lyžica nakrájaného čerstvého oregana (alebo 1 lyžička sušeného)

1 lyžica nakrájanej čerstvej petržlenovej vňate

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

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Bylinkový chlieb s cmarom**Suroviny:**

110 ml vlažnej vody

150 ml cmaru

1 lyžička cukru

2 lyžičky soli

čierne korenie

3 lyžice oleja

250 g hladkej múky

250 g polohrubej múky

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

2 lyžice petržlenovej vňate

2 lyžice pažitky

2 lyžice kôpru

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Chlieb s olomouckými tvarôžkami**Suroviny:**

300 ml vody

1 lyžica olivového oleja

2 bielky alebo 1 vajce

4 lyžice kečupu

1 lyžička soli

300 g chlebovej pšeničnej múky

100 g špaldovej múky

70 g hladkej múky

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

50 g otrúb

170 g nahrubo nastrúhaných olomouckých tvarôžkov

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Cesnakový chlieb so zeleninou

Suroviny:

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

Náplň:

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

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

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Fazuľový chlieb

Suroviny:

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

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

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Vločkový chlieb

Suroviny:

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

Nastavenie pekárne: Program QUICK (rýchle pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Kapustový chlieb**Suroviny:**

250 ml vody

250 g zmesi kapusty, syra a klobásky

100 g žitnej chlebovej múky

350 g pšeničnej hladkej múky

90 g špaldovej celozrnnnej múky

2 lyžičky soli

1 lyžička Sladovitu (sladový výťažok, možno kúpiť v predajniach so zdravou výživou) 1/2 čerstvého alebo 2 lyžičky sušeného droždia

rasca podľa chuti

Nastavenie pekárne: Program QUICK (rýchle pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)**Tmavý chlieb s čabajkou****Suroviny:**

400 ml vody

1 lyžica octu

2 lyžice kvásku

250 g celozrnnnej pšeničnej múky špeciál

150 g chlebovej tmavej žitnej múky

180g chlebovej pšeničnej múky

1 lyžica rasce

2 lyžice ľanových semienok

1 lyžička sušeného cesnaku

1 lyžička cukru

2 lyžičky soli

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

Postup: 5 minút pred koncom hnetenia pridáme 1/2 nožičky čabajky nastrúhané nahrubo a hrst nasekanej čerstvej pažitky. Potom nahrubo nastrúhame 50 g tvrdého syra Koliba a pridáme ho do cesta.**Nastavenie pekárne:** Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)**Pohánkový chlieb****Suroviny:**

150 ml bieleho jogurtu

200 ml vody

2 lyžice olivového oleja, pokiaľ možno Extra virgin

1 lyžica octu, pokiaľ možno vínneho

300 g hladkej múky

50 g plnohodnotnej múky

150 g pohánkovej múky

100 g pohánkových krúp

2 lyžice pohánkovej krupice

2 lyžice pohánkových klíčkov

2 lyžice zemiakovej kaše v prášku s mliekom

1 – 2 lyžičky instantnej melty

1 – 2 lyžičky mletej rasce

2 lyžičky soli

1 lyžička cukru

3 lyžice kvásku

trošku kryštallického (sypkého) vitamínu C

1/4 kocky čerstvého alebo 1 lyžička sušeného droždia

Postup: Pohánkové krúpy prepláchneme, zalejeme teplou vodou a necháme 2 – 3 hodiny pučať. Pred prípravou cesta ich zlejeme (vodu môžeme použiť do cesta) a časť krúp si necháme na posypanie chleba – to vykonávame pred posledným kysnutím. Zmäknuté krúpy dávame zároveň s múkou.**Nastavenie pekárne:** Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Kapustový chlieb

Suroviny:

250 ml vody

250 g zmesi kapusty, syra a klobásky

100 g žitnej chlebovej múky

350 g pšeničnej hladkej múky

90 g špaldovej celozrnnnej múky

2 lyžičky soli

1 lyžička Sladovitu (sladový výťažok, možno kúpiť v predajniach so zdravou výživou) 1/2 čerstvého alebo 2 lyžičky sušeného droždia

rasca podľa chuti

Nastavenie pekárne: Program QUICK (rýchle pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Cesnakovo – nivový chlieb

Suroviny:

350 ml vody

1 lyžička soli

1 lyžička cukru

1,5 lyžice oleja

1/2 hrnčeka rozdrobenej Nivy

4 – 5 roztlčených strúčikov cesnaku

140 g hladkej múky

200 g celozrnnnej pšeničnej múky

200 g celozrnnnej žitnej múky

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

Nastavenie pekárne: Program WHOLE WHEAT (celozrnný chlieb) / veľkosť 900 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Tmavý čokoládový chlieb

Suroviny:

400 ml vody

4 lyžice práškoveho cukru

1,5 lyžičky soli

400 g hladkej pšeničnej múky

100 g kakaového prášku

2 lyžičky sušeného alebo 1/2 čerstvého droždia

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

RECEPT NA MARMELÁDU

Suroviny:

500 g ovocia

165 g želirovacieho cukru

1 lyžička citrónovej šťavy

Postup:

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

Nastavenie pekárne: Program JAM (džem)

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie:.....	230 V AC (striedavé)
Menovitý kmitočet:.....	50 Hz
Menovitý príkon:.....	600 W
Hmotnosť:.....	10,2 kg
Hlučnosť:.....	65 dB(A)

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 65 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Zmena textu a technických parametrov vyhradená.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

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

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

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



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