Automatická domácí pekárna

Professor DP-05

NÁVOD K POUŽITÍ

Obsah

1. Úvod ... 3
2. Důležitá bezpečnostní upozornění ... 3
3. Co byste měli vědět, než začnete ... 3
3.1. O chlebu ... 3
3.2. O domácích pekárnách ... 3
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 ... 4
3.4. Tipy pro používání směsí pro výrobu chleba ... 5
3.5. Prostředí ... 5
3.6. Uchování vašeho chleba ... 5
4. Prohlédněte si příslušenství ... 5
5. Ovládání pekárny ... 5
5.1. Tlačítka ... 5
5.2. Vyzkoušejte si ovládání pekárny! ... 5
5.3. Programy ... 5
5.4. Jak používat časovač ... 6
6. Váš první bochník ... 6
7. Problémy? ... 7
7.1. Často kladené otázky ... 7
7.2. Nevykynuté bochníky ... 7
7.3. Bochník příliš vykynul a dotýká se víčka! ... 7
7.4. Bochník nemá hladký povrch ... 7
7.5. Proč je v mém chlebu příliš mnoho vzduchových kapes ve struktuře? ... 7
7.6. Můj chléb po nakynutí poněkud opadl ... 7
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 chleb 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 ... 8
8.1. Pečící nádoba a metly ... 8
8.2. Pekárna ... 8
9. Recepty ... 9
9.1. Bílý chléb ... 9
9.2. Tmavý chléb ... 9
9.3. Celozrnný chléb ... 9
9.4. Francouzský chléb ... 10
9.5. Sendvičový chléb ... 10
9.6. Bezlepkové recepty ... 10
9.7. Ochucené bezlepkové bochníky ... 10
9.8. Recepty na těsto, program TĚSTO ... 10
9.9. Koláče a čajové pečivo, program PEČENÍ ... 11
9.10 Marmeláda ... 13
Časový rozvrh pečení jednotlivých programů ... 14
Technické parametry ... 15
Záruční prohlášení ... 15
Zpětný odběr elektroodpadu ... 15

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 předsudků.

Automatická pícka na chleba Professor je ideálním prostředkem pro každého, koho dříve odradila výroba vlastního chleba. Zkušení pekaři se mohou těšit z automatického způsobu výroby rodinných pochoutek. Jednou z hlavních výhod je, že nejúnavnější 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. Důležitá bezpečnostní upozornění

Prosíme přečtěte a uchovejte pro pozdější nahlédnutí.

- Prosím přečtěte si celý návod před prvním použitím vaší domácí pekárny.
- Ujistěte se, že napětí ve vaší el. síti je 230V.
- Nenechte děti pracovat s pekárnou bez dozoru.
- Nikdy nesahejte do nádoby na chléb, pokud je pekárna v provozu.
- Nikdy nenamáčejte přívodní kabel ani přístroj do vody ani jiných kapalin.
- **Nezakrývejte otvory pro únik páry.**
- Nedotýkejte se horkých povrchů pekárny, když je přístroj v provozu.
- Nepoužívejte pekárnu venku.
- Umístěte pekárnu min. 5 cm ode zdi a jakýchkoli předmětů.
- Při čištění a pokud není přístroj používán jej vždy odpojte od sítě.
- Před čištěním nechte pekárnu důkladně vychladnout.
- Přístroj postavte na rovný povrch a ujistěte se, že všechny nožičky mají gumové protiskluzové podložky.
- Nenechávejte přívodní kabel viset přes okraj pracovní desky.
- Vždy k přenášení přístroje použijte obě ruce.
- Zvnějšku přístroj čistěte pouze vlhkým hadříkem. Pečící nádoba by měla být po každém použití vyčištěna saponátem, opláchnuta a vysušena. Nepoužívejte abrazivní čistící prostředky či rozpouštědla!
- Pokud se pečicí nádoba poškrábe nebo jinak poškodí, dále ji nepoužívejte a kontaktujte servis (prodejce).
- Nepoužívejte přístroj pokud je poškozený přívodní kabel.
- Před nastavením časovače na noc věnujte maximální pozornost poměru ingrediencí, aby nedošlo k přetečení bochníku.
- Nevkládejte do přístroje žádné předměty.
- Pekárna nesmí být obsluhována dětmi a osobami s omezenou schopností pohybu a orientace.

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 škvárobetonové tvárnice, nepředpokládejte, že na to vaše pekárna bude myslet. Nemůže vám říct, že jste zapomněli 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. Řiďte 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 příchuť. 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. Produkují 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 chleba 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 zahřívat. 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. Slaďte 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. Jakmile 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.

Vejce: 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 přídavek ovlivní celkový objem bochníku.

Pšeničné klíčky: Můžete přidat 60 ml (4 lžičky), které přidají ořechovou příchuť.

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 semínek byste měli být obezřetní, protože díky své tvrdosti by mohla poškrábat nepřilnavý povrch nádoby.

3.4. Tipy pro používání směsí 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 pečící nádoby a přidejte doporučené množství vody z receptu uvedeného na obalu. Vyberte program RYCHLÝ nebo TOUST a stiskněte tlačítko Start.

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 ZÁKLADNÍ 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. Neumisťujte vaši pekárnu 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 18ºC a 23ºC.

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 zchlaďte 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 pekárnu 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. Přerušte program tlačítkem START/STOP a odpojte pekárnu od el. sítě. Otevřete víko a nechte pekárnu vychladnout. Po vychladnutí můžete opět začít péci.

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

3.9. Před prvním použitím

1. Vyčistěte všechny části podle postupu uvedeného v sekci 8. Čištění a údržba.
2. Nastavte pekárnu na program ,,Pečení" a pečte naprázdno po dobu 10 minut. Pekárna se ,,vypálí". Mírný zápach není na závadu. Nechte pekárnu vychladnout a opět všechny části vyčistěte.
3.Vysušte všechny části, pekárnu 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 pekárnu, měli byste mít následující:

- hnětací metly
- měřící 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 je15 ml a 5 ml)
- háček - slouží k vytažení hnětacích metel z upečeného chleba

5. Ovládání pekárny

5.1. Tlačítka

Na straně pekárny se nachází hlavní bezpečnostní vypínač s polohami „0" a „I". Po zapojení pekárny do sítě tento vypínač zapněte do polohy „I".

START/STOP Zapíná program (samozřejmě). K zastavení programu stiskněte toto tlačítko na 3 - 5 vteřin. Přístroj nastaví automaticky první program.Jestliže dvojtečka mezi hodinami a minutami na displeji bliká, znamená to, že je pekárna v provozu.

ČAS ▲ / ČAS ▼ Používá se k nastavení časovače. Při každém stisknutí tlačítka ČAS ▲ se prodlouží čas programu o 10 minut. Při každém stisknutí tlačítka ČAS ▼ se zkrátí čas programu o 10 minut.

BARVA Tímto tlačítkem volíte mezi světlou, střední a tmavou barvou chleba. Šipka na displeji ukazuje, kterou barvu jste zvolili.

VELIKOST Vyberte velikost bochníku. Šipka na displeji ukazuje zvolenou velikost bochníku – 0,9 kg, 1,13 kg, 1,36 kg.

PROGRAM Hlavní tlačítko umožňující výběr programu. Mačkejte, dokud se na displeji neobjeví číslice označující vámi vybraný program.

5.2. Vyzkoušejte si ovládání pekárny!

Zapněte přístroj do sítě a prohlédněte si displej. Ukazuje, že je navolen první program, velikost bochníku 1,13 kg a střední barva kůrky. Délka programu je 3h 30 minut. Stiskněte jednou tlačítko **PROGRAM**. Nyní displej ukazuje, že je zvolen druhý program, který bude trvat 1h 58 min. Barva je střední. U tohoto programu nelze nastavit velikost bochníku. Když stisknete tlačítko **BARVA**, šipka ukazující nastavení se přesune k hodnotě „tmavý". Kůrka chleba bude tmavá. Po opakovaném stisknutí tohoto tlačítka se šipka přesune na hodnotu „světlý" a kůrka bude světlá. Vyzkoušejte bez obav všechna tlačítka, abyste se se svou pekárnou dobře seznámili.

5.3. Programy

Níže si prohlédněte shrnutí všech programů.

1. ZÁKLADNÍ: Tento program je navolen při zapnutí přístroje. Je to dobrý program se širokým použitím jak pro bílý, tak pro tmavý chléb. Většina receptů využívá tento program.

2. RYCHLÝ: Užívá kratší kroky k upečení chleba. Volba velikosti bochníku není u tohoto programu možná.

3. FRANCOUZSKÝ: Tento program je o něco delší než ZÁKLADNÍ, protože těsto se déle hněte a kyne, aby se dosáhlo nadýchané francouzské struktury chleba. Velikost chleba není možno v tomto programu měnit.
4. RAPID: Tento program je podobný programu RYCHLÝ, jednotlivé operace jsou zkráceny. Pozn.: tento program je vhodný pro bezlepkové pečení. Je možno volit velikost bochníku.
5. CELOZRNNÝ: Tento program prodlužuje hnětení a kynutí, aby bylo dosaženo co nejlepších výsledků i s nízkým obsahem lepku. Nedoporučuje se použití časovače.
6. DORT: Program na pečení dortů a těst obsahujících kypřící prášek do pečiva. Výběr barvy je možný.
7. TĚSTO: Provádí všechny cykly hnětení a kynutí, ale nepeče!
8. PEČENÍ: Samostatný pečící program. Vhodný pro pečení již připraveného těsta apod.
9. DŽEM: Míchání a zahřívání: ideální pro přípravu domácího džemu.
10. TOUST: Speciální program pro pečení „chleba ze sáčku“ a toustového chleba.
11. BEZLEPKOVÝ: Hnětení, kynutí a pečení bezlepkového chleba. Mohou se rovněž přidávat přísady.

5.4. Jak používat časovač

Nejčastější využití časovače je pro přípravu chleba přes noc. Ráno tak tedy máte právě upečený bochník čerstvého chleba. Mnoho lidí také nastavuje časovač tak, že chléb je hotov právě když se vrací z práce. Každopádně, zapnutí časovače je mnohem snazší, než nastavit video. Nalijte do pečící nádoby potřebné množství vody a vložte všechny ingredience. Vložte nádobu do pekárny a zavřete víko.
Nejprve vyberte program a poté stiskněte **ČAS**, hodnota času na displeji se zvětší o 10 minut. Tímto způsobem nastavíte dobu, za kterou bude chléb hotov. Poté stiskněte **START**. Displej vždy ukazuje čas, za který bude chléb hotov. Příklad 1: Po zvolení programu nastavíte časovačem hodnotu času na 5:00. Znamená to, že je-li v tuto chvíli 12:00, bude chléb hotov v 17:00. Pro rychlejší nastavení času můžete tlačítko **ČAS** stisknout a držet do té doby, než je na displeji zobrazena požadovaná hodnota.
Příklad 2: Je 20:30 a vy chcete mít chléb hotov v 7:00 ráno. Připravte vodu a všachny ingredience do nádoby. Vložte nádobu do pekárny a zavřete víko. Zvolte požadovaný program. Stlačte **ČAS ▲ ,** dokud se na displeji neobjeví 10:30, to znamená, že chléb bude hotov za 10 hodin 30 minut poté, co stisknete **START.** Stiskněte **START,** dvojtečka mezi hodinami a minutami začne blikat, což znamená, že pekárna pracuje.

⚠ **Maximální doba, na kterou můžete pekárnu nastavit, je 13 hodin.**

Jakmile jednou stisknete **START,** nemůžete již nastavit časovač.
Jestliže potřebujete vynulovat časovač, stiskněte tlačítko **START** na 3 - 5 vteřin a smažete tak veškerá nastavení. Potom musíte znovu navolit požadované hodnoty a čas. Toto neprovádějte, pokud již proběhlo první hnětení.
Nepoužívejte kazící se suroviny jako mléko nebo vajíčka, pokud chcete použít časovač. Během čekání by se mohly zkazit.
Pokud se již rozběhla doba čekání, nemůžete zkrátit dobu nastavenou časovačem.

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 lžíce, sůl 2 lžičky (ne lžíce!), 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 kelímek nebo jinou kalibrovanou nádobu.
Pro začátek doporučujeme odměřovaná množství raději dvakrát zkontrolovat.

Postup

1. Vyjměte pečicí nádobu z pekárny.
2. Nasaďte 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 pekárny a ujistěte se, že dobře sedí.
9. Zavřete víko a vyberte program č.1.
10. Navolte velikost bochníku – 1,13 kg
11. Zvolte požadovanou barvu bochníku a poté stiskněte START.
12. V tuto chvíli ještě motor neběží, prvním krokem je předehřívání. Suroviny i pečící 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 po dobu 3 - 5 sec. Pekárna 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, nezoufejte. 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 vyjměte (používejte rukavice nebo utěrku, vše je velmi horké) z pekárny. 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**
  Téměř všechny programy jsou nastaveny tak, aby se suroviny nejprve předehřály. Proto motor po určitou dobu od stisknutí **START** neběží.
- **Přístroj během pečení pípá**
  To je signál, že je správný čas přidat oříšky nebo ovoce. Některé recepty pracují se speciálními přísadami, zkontrolujte vždy svůj recept.
- **Chtěl(a) jsem upéct další bochník ihned po prvním, ale přístroj nefunguje**
  Pekárna musí před dalším pečením zchladnout. Displej ukazuje H:HH dokud pekárna 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. Bublinky 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 bubliny. Pokud používáte tmavou nebo celozrnnou mouku, nastavte pekárnu 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 zřídkakdy vykynou stejně.
- Nezapomněli jste přidat kvasnice? Snadno se na to zapomene.
- Častou chybou je záměna čajové lžičky a lžíce při odměřování soli. Kvasnice nevykynou, 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 lžíce 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 namočeny kvasnice. Zajistěte, aby byly suroviny přidávány přesně podle receptu a voda byla nalita jako poslední.
- Příliš mnoho soli. Pro odměření použijte odměrné lžíčky a zkontrolujte recept.
- Nedostatečné množství cukru. Pro odměření použijte odměrné lžíce a zkontrolujte recept.

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

- Příliš mnoho kvasnic.Pro odměření použijte odměrné lžíce a zkontrolujte recept.
- Příliš mnoho tekutin. U mouky se může absorbce vody 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 lžíce 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 odměřování používejte dodané měřící 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 chleb nebyl promísen?

- V pečící 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 pečící 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 pečící 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 absorbce vody 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 pícce, 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. Krajíce chleba jsou nerovnoměrné a jsou lepivé.

- Chléb jste nakrájeli příliš horký. Před nakrájením nechejte chléb vychladnout na drátěné poličce.

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 upéci 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.....1⅛ 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.....1⅛ 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 ..... $1^{2}/_{5}$ 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 ..... $1^{2}/_{5}$ 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 .....1⅛ odměrky (280 ml)
jemně nasekané papričky .....75 g
plněné olivy, nasekané .....50 g
program.....ZÁKLADNÍ

9.2. Tmavý chléb

Tmavý chléb základní

voda.....1⅛ odměrky (280 ml)
odstředěné mléko..... 2 pol. lžíce
červený cukr ..... 2½ pol. lžíce
sůl.....1¼ lžičky
olej..... 2 pol. lžíce
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. lžíce
máslo ..... 1½ pol. lžíce
sušené mléko ..... 1½ pol. lžíce
sůl .....1½ lžičky
sladový extrakt ..... 3 pol. lžíce
voda ..... $1^{2}/_{5}$ 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. lžíce
sušené mléko ..... 1½ pol. lžíce
sůl .....1½ lžičky
sýr čedar, strouhaný .....75 g
voda ..... $1^{2}/_{5}$ odměrky (350 ml)
vařená slanina, nakrájená .....75 g
program.....ZÁKLADNÍ
Vynikající je osmažený a podávaný s vařenými vejci.

9.3. Celozrnný chléb

Celozrnný chléb základní

voda.....1⅛ odměrky (280 ml)
odstředěné mléko..... 2 pol. lžíce
cukr..... 2 pol. lžíce
sůl.....1¼ lžičky
olej..... 2 pol. lžíce
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. lžíce
sušené mléko ..... 1 pol. lžíce
sůl.....1 lžička
med..... 1½ pol. lžíce
voda.....1⅛ 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. lžíce
máslo ..... 1 pol. lžíce
sušené mléko ..... 1 pol. lžíce
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 .....$1^{1}/_{5}$ 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 ..... $1^{1}/_{5}$ odměrky (180 g)
cukr ..... 1 pol. lžíce
máslo ..... 1 pol. lžíce
sušené mléko ..... 1½ pol. lžíce
sůl .....1 lžička
müsli ..... 4 pol. lžíce

voda .....1 1/3 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. lžíce
máslo ..... 1½ pol. lžíce
sušené mléko ..... 1½ pol. lžíce
sůl .....1½ lžičky
voda ..... 1 2/5 odměrky (360 ml)
salám .....75 g
celý pepř naložený ve slaném 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. lžíce
sůl.....1¼ lžičky
vejce ..... jedno středně velké
ovesná kaše ..... ½ odměrky (50 g)
sýr chedar, struhaný .....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. lžíce
sůl .....1 lžička
voda .....1 1/5 odměrky (300 ml)
program ..... FRANCOUZSKÝ

Venkovský francouzský chléb
kvasnice .....1 lžička
světlá mouka ..... 1½ odměrky (225 g)
celozrnná mouka .....5 pol. lžíc (75 g)
žitná mouka ..... 3 pol. lžíce
máslo ..... 1 pol. lžíce
sůl .....1 lžička
voda .....1¼ odměrky (310 ml)
program ..... FRANCOUZSKÝ

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

9.5. Sendvičový chléb
Sendvičový bílý chléb
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
voda .....1 1/5 odměrky (290 ml)
program .....TOUST

Celozrnný sendvičový chléb
kvasnice .....½ lžičky
celozrnná mouka ..... 2 odměrky (300 g)
cukr ..... 1 pol. lžíce
máslo ..... 1 pol. lžíce
sušené mléko ..... 1½ pol. lžíce
sůl .....1 lžička
voda.....1 1/3 odměrky (330 ml)
program .....TOUST

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. lžíce
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 časovač. Pro bezlepkové pečení je vhodný program BEZLEPKOVÝ nebo RAPID.

Směs Promix

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

2)
mouka..... 3 1/3 odměrky (500 g) Promix Uni
voda..... 1 3/5 odměrky (400ml)
droždí..... 1 kostka
sůl.....1 lžička
cukr..... 1 pol. lžíce
kysaná smetana ..... 1 pol. lžíce
olej..... 1 pol. lžíce

Směs Schar

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

Směs Mantler, Paleta

Namíchat směsi – 250 + 250 g (2 x 1 3/5 odměrky)
voda..... 1 3/5 odměrky (400 ml)
sůl.....1 lžička
cukr..... 1 pol. lžíce
olej..... 1 pol. lžíce
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 lžíce
olej ..... 6 lžic
sůl.....1 lžička
cukr ..... ½ lžíce
chlebové koření (stačí drcený kmín, případně i fenykl, koriandr atd.) ..... 1 pol. lžíce
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 .....½ odměrky
pomerančová kůra ze dvou pomerančů
nastavete kůrku „střední“

Chléb s pěti druhy semínek
jedna dávka vybraného receptu +
kmín ..... ½ pol. lžíce
sezam..... 1½ pol. lžíce
dýňová semínka ..... ½ pol. lžíce
mák..... ½ pol. lžíce
slunečnicová semínka ..... ½ pol. lžíce
nastavete kůrku „střední“

Chléb s mandlemi a medem
jedna dávka vybraného receptu +
pražené mandle.....50 g
med..... 3 pol. lžíce
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 lžíce
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 umísit a nechat nakynout těsto. Potom stačí vytvarovat a upéct v běžné troubě.
Při výrobě těsta v programu TĚSTO berte prosím na vědomí, že můžete použít maximálně 600g mouky.

Tvarování

1. Banketky
   a) Těsto vytvarujte do kulových tvarů
   b) Dlaní zlehka zploštěte.
2. Uzel
   a) Vyválejte těsto do válečku dlouhého přibližně 15 cm a uvažte na něm jednoduchý uzel.
   b) upravte konce
3. Ježek

a) Těsto vytvarujte do oválů
b) Na jednom konci jej zlehka zmáčkněte. Stisknutím po stranách vytvarujte ježkovi hlavičku.
c) Položte jej na plech
d) 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.
e) 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 vložením 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 ..... 2½ odměrky (375 g)
cukr ..... 1 pol. lžíce
máslo ..... 1½ pol. lžíce
sušené mléko ..... 2 pol. lžíce
sůl ..... 1½ lžičky
voda ..... 1 1/5 odměrky (300 ml)
program ..... TĚSTO

1 Těsto rozdělte na 10 – 12 kousků a vytvarujte jej.
2 Umístěte je na vymazaný plech a nechejte je zvětšit přibližně na dvojnásobnou velikost.
3 Potřete ušlehanými vejci. Posypte mákem.
4 Pečte při teplotě 220 °C po dobu 7 až 15 minut až se zbarví dohněda.

Celozrnné bulky

kvasnice ..... ½ lžičky
celozrnná mouka ..... 1¼ odměrky (180 g)
cukr ..... 1 pol. lžíce
máslo ..... 1½ pol. lžíce
sušené mléko ..... 1 pol. lžíce
sůl ..... 1 lžička
voda ..... 1 1/3 odměrky (330 ml)
program ..... TĚSTO

Bulky z tmavého pečiva

tmavá mouka ..... 2½ odměrky (375 g)
kvasnice ..... 1 lžička
cukr ..... 1 pol. lžíce
máslo ..... 1½ pol. lžíce
sušené mléko ..... ½ pol. lžíce
voda ..... 1 1/3 (320 ml)
program ..... TĚSTO

Žemle Chelsea

hladká světlá mouka ..... 1¼ odměrky (180 g)
kvasnice ..... ½ lžičky
máslo ..... 1 pol. lžíce
sušené mléko ..... 1 pol. lžíce
sůl ..... ½ lžičky
vejce ..... střední
voda ..... 2/5 odměrky (100 ml)
½ odměrky míchaného sušeného ovoce
50 g jemný hnědý cukr
program ..... TĚSTO
špetka Směsi koření

1 Zadělejte zlehka těsto a vyválejte jej do obdélníkového tvaru 26 cm x 20 cm.
2 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.
3 Pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 15 minut až se zbarví do zlatohnědé barvy.
4 Nechejte vychladnout. Polijte polevou.

Koblihy s džemem

hladká světlá mouka ..... 1¼ odměrky (180 g)
kvasnice ..... ½ lžičky
máslo ..... 1 pol. lžíce
sušené mléko ..... 1 pol. lžíce
sůl ..... ½ lžičky
cukr ..... 1 pol. lžíce
vejce ..... střední
voda ..... 2/5 odměrky (100 ml)
program ..... TĚSTO

1 Uválejte těsto na tloušťku 2 cm. Vykrojte 7 cm otvory.
2 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.
3 Upečené koblihy naplňte pomocí zdobítka džemem
4 Posypte moučkovým cukrem ochuceným skořicí

Lázeňská žemle

hladká světlá mouka ..... 1¼ odměrky (180 g)
kvasnice ..... ½ lžičky
máslo ..... 1 pol. lžíce
sušené mléko ..... 1 pol. lžíce
sůl ..... ½ lžičky
cukr ..... 1 pol. lžíce
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 buchta

světlá mouka ..... 1¼ odměrky (180 g)
kvasnice..... ½ lžičky
máslo ..... ½ odměrky
sušené mléko ..... 1 pol. lžíce
sůl ..... ½ lžičky
cukr..... 1 pol. lžíce
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 veka

kvasnice..... ½ lžičky
světlá mouka ..... 1¼ odměrky (180 g)
cukr ..... 1 lžička
sušené mléko ..... 1 pol. lžíce
sůl ..... ½ lžičky
voda ..... 3/5 odměrky (160 ml)
program ..... TĚSTO

1. Těsto rozdělte na dva díly. Každou část rozválejte na pásky 25 cm x 8 cm. Z delší části je srolujte a vytvořte dvě veky. Na každé vece udělejte 3 až 4 šikmé zářezy.
2. Nechejte odležet. Každou veku 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. lžíce
sušené mléko ..... 1 pol. lžíce
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. lžíce
sušené mléko ..... 1 pol. lžíce
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 vytlačte otvor. Zbytek těsta vytvarujte do oválu 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. lžíce
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. Vykrojte 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. lžíce
máslo ..... 1 pol. lžíce
sušené mléko ..... 1 pol. lžíce
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 kousků. 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. lžíce
máslo ..... 1 pol. lžíce
sušené mléko ..... 1 pol. lžíce
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 pásky, 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. lžíce
sůl ..... ½ lžičky
jedno stř. 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 pečící nádoby zařízení. Pro odměřování používejte vždy dodávanou čajovou a polévkovou lžičku. Zkontrolujte, že je z pečící nádoby vyjmuto hnětací rameno a před přidáním směsi vyložte vnitřek pečící 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)
máslo ..... 5 pol. lžic
3 středně velká vejce, rozšlehaná
hladká mouka ..... 1¼ odměrky (180 g)
jedlá soda ..... 1 lžička (5 ml)
program ..... PEČENÍ

1. Dejte dohromady ovoce, datle, vlašské ořechy, třešně, vodu a máslo a zhřejte, 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 pečící nádoby hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení.
4. Do pečící 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 špejlí, 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, dopeče se v průběhu odstavení.
7. Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečící nádobu ze zařízení. Před vyjmutím ji ponechejte 5 až 10 minut vychladnout.

Marmeládový dort

máslo ..... ½ odměrky
jemně mletý hnědý cukr ..... 3½ pol. lžice
2 středně velká vejce
mouka s kypřícím práškem 1½ odměrky (220 g)
zázvor ..... 1½ lžičky (8 ml)
pomerančová marmeláda ..... 7 pol. lžíc (105 ml)
mléko ..... 3 pol. lžíce (45 ml)
program ..... PEČENÍ

1. Utřete máslo s cukrem.
2. Postupně přidejte vejce.
3. Přidejte prosetou mouku a zázvor.
4. Zamíchejte marmeládu a mléko.
5. Z pečící nádoby vyjměte hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení.
6. Do pečící nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení.
7. Povrch posypejte míchanou kůrou.
8. Vyberte program PEČENÍ.
9. Po 45 minutách vyzkoušejte špejlí 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, dopeče se v průběhu odstavení.
10. Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečící nádobu ze zařízení. Před vyjmutím ji ponechejte 5 až 10 minut vychladnout.

Perník

třtinový cukr ..... 1½ pol. lžíce
máslo ..... 5 pol. lžic
zlatý sirup ..... 3½ pol. lžic
melasa ..... 5 pol. lžic
hladká mouka ..... 1⅛ odměrky (170 g)
zázvor ..... 1½ lžičky (8 ml)
kypřící prášek do pečiva ..... 1½ lžičky (8 ml)
jedlá soda ..... ½ lžičky (3 ml)
sůl ..... ½ lžičky (3 ml)
mléko ..... 3/5 odměrek (150 ml)
středně velké vejce, rozšlehané ..... 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 proseté přísady.
3. Nalijte mléko a rozšlehané vejce.
4. Dobře promíchejte dřevěnou vařečkou.
5. Vyjměte z pečící nádoby hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení.
6. Do pečící nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení.
7. Vyberte program PEČENÍ a pečte 35 minut.
8. Poté vyzkoušejte špejlí 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, dopeče se v průběhu odstavení.
9. Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečící nádobu ze zařízení. Před vyjmutím ji ponechejte 5 až 10 minut vychladnout.

Banánové čajové pečivo

mouka s kypřícím práškem 1⅛ odměrky (170 g)
jedlá soda ..... ¼ lžičky (1½ ml)
sůl ..... ½ lžičky (3 ml)
máslo ..... 5 pol. lžic
moučkový cukr ..... 3½ pol. lžice
banány, oloupané a rozmačkané..... 500 g
1 Středně velké vejce,rozšlehané
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 rozšlehané vejce a dobře promíchejte.
4. Vyjměte z pečící nádoby hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení.
5. Do pečící nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení.
6. Vyberte program PEČENÍ a pečte 45 minut.
7. Poté vyzkoušejte špejlí 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, dopeče se v průběhu odstavení.
8. Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečící 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 kůra, 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. Doplňte 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 ..... 2½ odměrky
citrónová šťáva 1lžička

Marmeláda z lesních plodů
ostružiny, maliny nebo borůvky ..... 950 g
želírovací cukr ..... 2½ odměrky
citrónová šťáva ..... 1 lžička

Pomerančový džem
oloupané a jemně krájené pomeranče ..... 900 g
želírovací cukr ..... 2½ odměrky

Časový rozvrh pečení jednotlivých programů

	1			2	3			4			5			6			7	8	9		10			11		
Jméno programu	**ZÁKLADNÍ**			**RYCHLÝ**	**FRANCOUZSKÝ**			**RAPID**			**CELOZRNNÝ**			**DORT**			**TĚSTO**	**PEČENÍ**	**JAM**		**TOAST**			**BEZLEPKOVÝ**		
Hmotnost bochníku	0,9	1,13	1,36	1:58	0,9	1,13	1,36	0,9	1,13	1,36	0,9	1,13	1,36	0,9	1,13	1,36	1:50	1:00	1:20		0,9	1,13	1,36	0,9	1,13	1,36
Celkový čas	3:20	3:30	3:30		3:40	3:50	3:50	1:52	1:58	1:58	3:30	3:40	3:40	3:00	3:10	3:20					3:00	3:05	3:10		2:50	
Předehřev: Motor nepracuje Zahřívání zapnuto / vypnuto - 5 / 25 s Teplota < 21°C	17 min	20 min	20 min	-	19 min	22 min	22 min	3 min	4 min	4 min	17 min	20 min	20 min	6 min	11 min	11 min	22 min	-	Zahřívání teplota < 100°C	15 min	7 min	8 min	9 min		3 min	
Pomalé míchání	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	-	Pomalé míchání	45 min	3 min	3 min	3 min		2 min	
Rychlé hnětení	3 min	3 min	3 min	5 min	3 min	3 min	3 min	2 min	2 min	2 min	2 min	2 min	2 min	2 min	2 min	2 min	2 min	-	Zahřívání vypnuto	20 min	2 min	2 min	2 min		3 min	
Hnětení pomalé a rychlé Zahřívání zapnuto / vypnuto - 5 / 25 s pokud je teplota < 21°C	13 min	13 min	13 min	10 min	16 min	16 min	16 min	5 min	5 min	5 min	13 min	13 min	13 min	10 min	10 min	10 min	16 min	-	je hotov	12x pípne	13 min	13 min	13 min		12 min	
1. kynutí Zahřívání zapnuto / vypnuto - 5 / 25 s pokud je teplota < 21°C	45 min	45 min	45 min	-	45 min	45 min	45 min	-	-	-	45 min	45 min	45 min	40 min	40 min	40 min	-	-			45 min	45 min	45 min		10 min	
Splasknutí	0,5 min	0,5 min	0,5 min	10 min	0,5 min	0,5 min	0,5 min	-	-	-	0,5 min	0,5 min	0,5 min	0,5 min	0,5 min	0,5 min	-	-			0,5 min	0,5 min	0,5 min		0,5 min	
2. kynutí Zahřívání zapnuto / vypnuto - 5 / 25 s pokud je teplota < 21°C	18 min	18 min	18 min	-	25 min	25 min	25 min	7 min	7 min	7 min	18 min	18 min	18 min	20 min	20 min	20 min	45 min	-			18 min	18 min	18 min		19 min	
Splasknutí	0,5 min	0,5 min	0,5 min	-	0,5 min	0,5 min	0,5 min	-	-	-	0,5 min	0,5 min	0,5 min	0,5 min	0,5 min	0,5 min	0,5 min	-			0,5 min	0,5 min	0,5 min		0,5 min	
3. kynutí Zahřívání zapnuto / vypnuto - 5 / 25 s pokud je teplota < 35°C	45 min	45 min	45 min	-	50 min	50 min	50 min	32 min	32 min	32 min	56 min	56 min	56 min	45 min	45 min	45 min	22 min	-			39 min	39 min	39 min		45 min	
Pečení Zahřívání zapnuto / vypnuto - 22 / 8 s pokud je teplota < 135°C zapnuto / vypnuto - 5 / 25 s pokud je teplota = 135°C	55 min	62 min	62 min	90 min	58 min	65 min	65 min	60 min	65 min	65 min	55 min	62 min	62 min	53 min	58 min	58 min	12 x pípne	60 min			52 min	56 min	60 min		75 min	
Udržování teploty Zahřívání zapnuto / vypnuto - 22 / 8 s teplota 87 - 89°C	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	-	60 min			60 min	60 min	60 min		60 min	
Maximální doba časovače	13:00	13:00	13:00	-	13:00	13:00	13:00	-	-	-	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00			13:00	13:00	13:00	13:00	13:00	13:00

postup programu

Technické parametry:

Napájení:	230 V~ 50 Hz
Příkon:	1100 W
Počet programů:	11
Hmotnost:	6,8 kg
Rozměry:	(v x š x h) 280 x 420 x 260 mm
Rozměry s obalem:	(v x š x h) 344 x 476 x 304 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 vybírání 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.

Dovozce: Zásobování a.s., Chloumecká 3376, 276 01 Mělník, Česká republika, www.EVA.cz

Professor DP-05

11 programů
příkon: 1100 W
230 V ~ 50 Hz

Zásobování a.s.
Chloumecká 3376, 276 01 Mělník
IČ: 46354221
www.EVA.cz