

# PEKÁRNA CHLEBA

## NÁVOD K OBSLUZE

CZ



**SENCOR®**

SBR 1530WH

Před uvedením tohoto výrobku do provozu se, prosím, seznámte s návodem k jeho obsluze, a to i v případě, že jste již obeznámeni s používáním výrobků podobného typu. Výrobek používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k obsluze. Návod uschovejte pro případ další potřeby.

Minimálně po dobu záruky doporučujeme uschovat originální obal včetně vnitřního balicího materiálu, pokladní doklad a záruční list. V případě přepravy zabalte přístroj zpět do originální krabice od výrobce, zajistíte si tak maximální ochranu výrobku při případném transportu (např. stěhování nebo odeslání do servisního střediska).

**OBSAH**

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ .....	2
POPIS PEKÁRNY .....	3
POPIS OVLÁDACÍHO PANELU .....	4
POPIS PROGRAMŮ .....	5
POUŽITÍ .....	6
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA .....	8
DOBY CYKLŮ PEČENÍ .....	9
PEČEME CHLĚB .....	10
PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM POTÍŽÍ .....	22
TECHNICKÉ ÚDAJE .....	25
LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ .....	25
POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM .....	25

**DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**

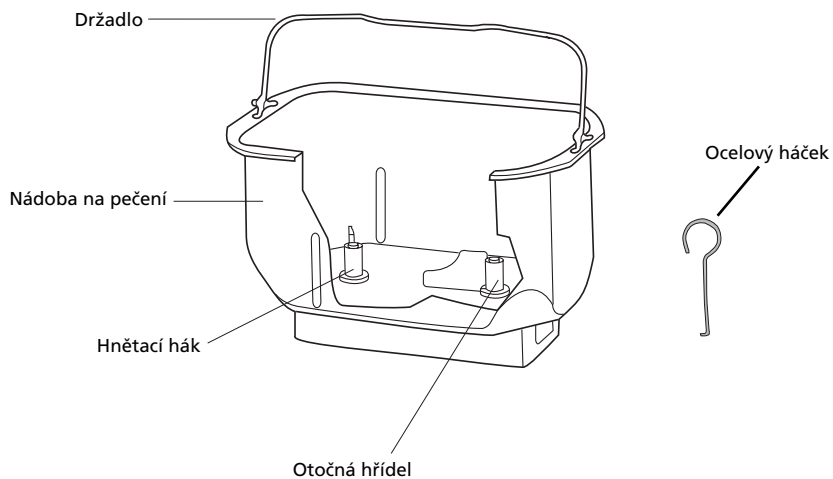
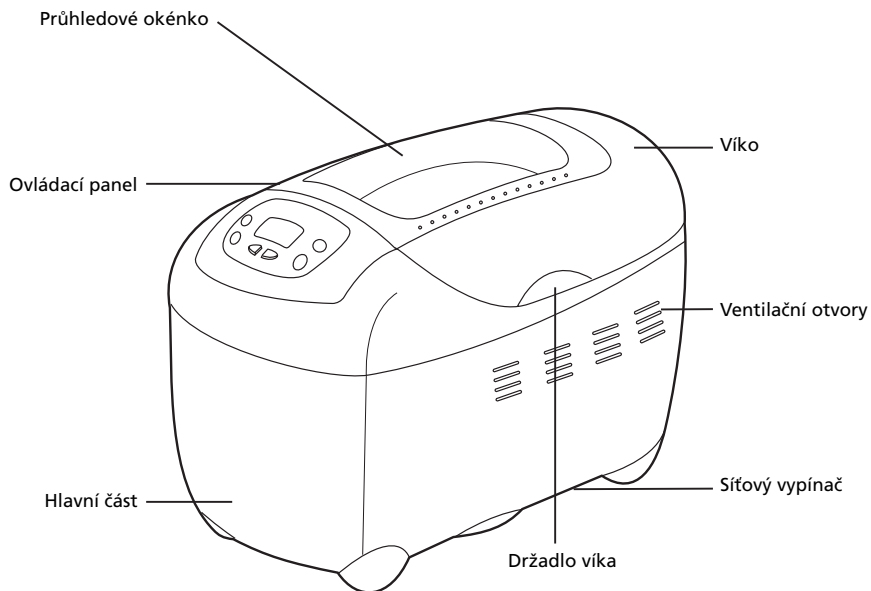
1. Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtete celý návod k obsluze.
2. Zkontrolujte, zda napětí ve Vaší el. síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku spotřebiče.
3. Spotřebič nikdy nepoužívejte, pokud má poškozený přívodní kabel nebo vidlici (např. ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem atp.), pokud je porouchaný, pokud upadl na zem a poškodil se, nebo je jakýmkoli jiným způsobem poškozen. V takových případech se nikdy nesnažte opravit spotřebič sami, ale odneste jej do autorizovaného servisního střediska.
4. Berte prosím na vědomí, že v průběhu pečení vystupuje ze spotřebiče horká pára a povrch spotřebiče je horký.
5. Nikdy spotřebič neponořujte do vody.
6. Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte přívodní kabel z elektrické zásuvky. Stejně tak při čištění spotřebiče odpojte přívodní kabel.
7. Nenechávejte přívodní kabel viset přes okraj stolu nebo položený na horkém povrchu (např. varné desce). Stejně tak spotřebič nenechávejte stát na horkém povrchu.
8. Tento spotřebič nesmí používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními (včetně dětí), nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí, jestliže není zajištěn odpovídající dozor nebo pokyny pro používání přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
9. Děti musí zůstat pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si se spotřebičem nehrají.
10. Při pečení se nedotýkejte jakýchkoliv pohybujících se nebo rotujících částí spotřebiče.
11. Nikdy nezapínejte spotřebič, pokud do něj není správně vložena pečicí nádoba s požadovanými ingrediencemi.
12. Nikdy neodstraňujte pečicí nádobu boucháním o její horní část nebo okraje - mohlo by dojít k jejímu poškození.
13. Do spotřebiče je zakázáno vkládat kovové fólie nebo jiné materiály. Při neuposlechnutí hrozí nebezpečí požáru nebo zkratu.
14. Ve směru hlavního sálání tepla musí být dodržena bezpečná vzdálenost od povrchů z hořlavých hmot (min. 50 cm) a v ostatních směrech min. 10 cm.
15. Nikdy nezakrývejte pekárnu utěrkou, ručníkem nebo jinými materiály - musí být umožněn volný odvod tepla a páry. Při zakrytí nebo jiném kontaktu s hořlavými materiály může dojít k požáru.
16. Nepoužívejte tento spotřebič pro jiné účely, než pro které je určen.
17. Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.
18. Nepoužívejte spotřebič k vytápění místností.
19. Nepoužívejte spotřebič venku.
20. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným použitím spotřebiče a jeho příslušenství (znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár atp.)

# PEKÁRNA CHLEBA

SBR 1530WH

CZ

## POPIS PEKÁRNY



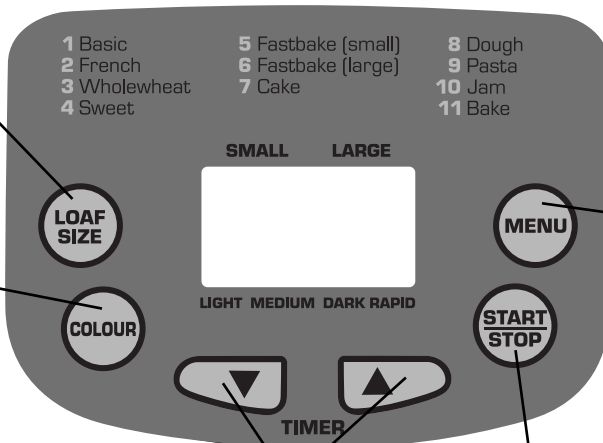
## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

**Displej**

Zobrazuje zvolenou barvu kůrky  
 Zobrazuje zvolenou velikost  
 Zobrazuje číslo programu  
 Zobrazuje čas zbyvajících do konce programu  
 Zobrazuje teplotní varování - viz část  
 „Přívodce odstraňováním potíží při pečení“

**Tlačítko pro volbu velikosti bochníku**  
 Pro volbu malého (700 g) nebo velkého (900 g) bochníku (pouze pro některé programy)

**Tlačítko pro volbu barvy kůrky**  
 Pro volbu barvy kůrky - světlá, středně tmavá nebo tmavá (pouze pro některé programy) a nastavení rychlého pečení.



**Programové tlačítko**  
 Pro volbu programu na pečení chleba (11 programů)

**Tlačítka pro nastavení doby zpoždění časovače**  
 Používá se pro zpožděné spuštění pečení chleba (pro všechny programy s výjimkou Fastbake - rychlé pečení, Pasta - těstoviny a Bake - pečení)

**Tlačítko Start (Spuštění)**  
 Pro spuštění stiskněte na přibližně 1 sekundu - ozve se pípnutí, dvojtečka (:) začne blikat a program se spustí.

**Tlačítko STOP (Zastavení)**  
 Pro zastavení stiskněte na přibližně 1 sekundu - ozve se pípnutí pro potvrzení a dvojtečka (:) přestane blikat.

Pokud se na displeji zobrazuje 0:00, stiskněte tlačítko Start/Stop pro aktivaci režimu **nastavení programu**. Pak můžete vybrat požadovaný program.

**Před prvním použitím**

Před prvním použitím si prosím najděte několik minut na přečtení této příručky a pak ji uložte na vhodné místo, aby byla v případě potřeby vždy po ruce. Věnujte pozornost zejména bezpečnostním pokynům.

1. Opatrně pekárnu chleba rozbalte a odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Odstraňte prach, který se mohl nahromadit během balení.
3. Očistěte nádobu na pečení, hnětačí háky a vnější povrch pekárny chleba čistým navlhčeným hadříkem. Nádoba na chléb je opatřena nepřílivou vrstvou. Nepoužívejte pro čištění kterékoliv části pekárny chleba hubky nebo jakékoliv jiné předměty s brusným účinkem.

# PEKÁRNA CHLEBA

SBR 1530WH

CZ

4. Při prvním použití potřete nádobu na chléb olejem, máslem nebo margarínem a pečte naprázdno po dobu maximálně 3-5 minut (vyberte program Bake - pečení).
5. Nechte pekárnu vychladnout a znovu ji očistěte.
6. Umístěte oba hnětací háky na hřídele v nádobě na pečení.

Tato pekárna chleba je vespod opatřena síťovým vypínačem, který lze ponechat trvale zapnutý, aby byl spotřebič připraven k použití.

Program pekárny chleba se spouští tlačítkem Start-Stop na ovládacím panelu.

Pokud se po připojení pekárny chleba k síti a zapnutí sítě nerozsvítí displej, zkontrolujte, zda je vypínač napájení na základně pekárny chleba přepnutý do polohy „I“ (zapnuto).

## POPIS PROGRAMŮ



### Upozornění:

Časové hodnoty uváděné v závorkách jsou vždy pro malý (700 g) a velký (900 g) bochník.

1. **Basic white (Základní bílý chléb)** (3:18 hod. nebo 3:25 hod.)  
Pro pečení bílého a hnědé chleba. Rovněž pro ochucený chléb s přidanými bylinkami a hrozkami.
2. **French (Francouzský chléb)** (3:32 hod. nebo 3:35 hod.)  
Pro pečení lehkého chleba jako je např. francouzský chléb, který má křupavější kůrku a jemnou strukturu.
3. **Wholewheat (Celozrnný chléb)** (3:33 hod. nebo 3:40 hod.)  
Pro pečení chleba obsahujícího významné množství celozrnných komponent. Tento program používá delší dobu předehřívání, aby mohla zrna vstřebat vodu a zvětšit se. Hnětací hák se během této 15minutové klidové doby neotáčí. Nedoporučujeme používat časovač zpoždění - výsledek by nebyl příliš dobrý.
4. **Sweet (Pečení sladkého pečiva)** (3:22 hod. nebo 3:27 hod.)  
Pro pečení sladkého typu chleba, který má křupavější kůrku než při základním nastavení. Tato křupavější kůrka je vytvářena „spalováním“ cukru.
5. **Fastbake (Rychlé pečení)** (pouze malý 700 g bochník, 1:20 hod.)  
Pro přípravu malého bílého bochníku ve zkráceném čase. Bochníky upečené pomocí tohoto programu mohou být menší a struktura může mít vyšší vlhkost. Teplota vody 35-45 °C.
6. **Fastbake (Rychlé pečení)** (pouze velký 900 g bochník, 1:20 hod.)  
Pro přípravu malého bílého bochníku ve zkráceném čase. Bochníky upečené pomocí tohoto programu mohou být menší a struktura může mít vyšší vlhkost. Teplota vody 35-45 °C.
7. **Cake (Koláč)** (1:43 hod.)  
Tento program smíchá ingredience a pak je bude po předem nastavenou dobu péct. Před vložením do této pekárny chleba musíte v miskách smíchat dvě skupiny ingrediencí. Pokud vyberete velkou velikost bochníku, bude se koláč péct déle, aby měl křupavější kůrku.
8. **Dough (Těsto)** (1:30 hod.)  
Pomocí tohoto programu se vytváří pouze těsto a nepečte se chléb. Chcete-li upéct veky, pizzu apod., vyjměte těsto a vytvarujte jej. Pomocí tohoto programu lze připravit jakékoliv těsto.
9. **Pasta (Těstoviny)** (0:20 hod.)  
Tento program na výrobu těstovin znamená 30minutové hnětení, které lze používat pro obecné míchání v dalších receptech používajících mouku.

**10. Jam (Džem) (1:05 hod.)**

Tento program používejte pro výrobu džemu z čerstvého ovoce a pro výrobu marmelády. Nezvyšujte množství a nedovolte, aby došlo k překypění z nádoby do pečicí komory. Pokud k tomu dojde, ihned pekárnu zastavte. Opatrně vyjměte nádobu, nechte ji trochu vychladnout a důkladně ji očistěte.

**11. Bake (Pečení) (0:10 hod.)**

Tento program slouží pouze k pečení a lze jej používat pro prodloužení doby pečení u vybraných programů. To je užitečné zejména ke „ztuhnutí“ džemů a marmelád. Při spuštění je minimální výchozí čas 10 minut (0:10 hod.) a tento čas se odpočítává v 1minutových intervalech. Po dokončení procesu pečení budete muset provést ruční vypnutí stiskem tlačítka Stop. Doporučujeme vám, abyste zkontrolovali stav chleba nebo džemu po uplynutí 10 minut a pak v 10minutových intervalech.

Stiskem tlačítka „▲“ můžete prodloužit čas s krokem 10 minut až na maximální hodnotu 1 hodina.

Když vyberete pečení přímo z jiného programu a zobrazí se zpráva E:01, otevřete víko, vyjměte nádobu a nechte ji 10 minut vychladnout. Po vychladnutí vraťte zpět nádobu na pečení s jejím obsahem, nastavte program a stiskněte tlačítko Start.

**Rapid (Rychlé pečení)**

Funke rychlého pečení je k dispozici u nastavení základního chleba, francouzského chleba a celozrnného chleba. Používá se pro chléb, který je potřeba upéct v kratším čase.

Nejprve nastavte požadovaný program 1, 2 nebo 3 a pak stiskněte tlačítko pro volbu barvy kůrky pro nastavení rychlého pečení na hodnotu „RAPID“.

**Upozornění:**

Chléb upečený pomocí tohoto programu je obvykle menší a má hustou strukturu.

**POUŽITÍ PEKÁRNY CHLEBA****1. Vyjměte nádobu**

Otevřete víko a vyjměte nádobu zvednutím držadla - vytáhněte ji pevným tahem směrem nahoru.

Umístěte ji na pracovní plochu. Je důležité, aby byla nádobu naplněna ingrediencemi mimo pekárnu, aby se ingredience při náhodném vysypání (vylití) nedostaly do pekárny.

**2. Připevněte hnětací háky**

Zatlačením připevněte hnětací háky k hřideli.

**3. Odměřte ingredience**

Odměřte požadované ingredience a v uvedeném pořadí je všechny přidejte do nádoby (viz část „PEČEME CHLÉB“ v další části návodu).

**4. Vložte nádobu zpět do pekárny**

Vložte nádobu na pečení zpět do pekárny chleba a pevně na ni zatlačte, aby zacvakla do správné polohy. Uzavřete víko.

**5. Připojte pekárnu k síti**

Připojte pekárnu pomocí síťového kabelu k elektrické zásuvce. Pekárna chleba se automaticky nastaví na program základního pečení chleba a normální čas. Po každém stisku tlačítka uslyšíte potvrzující pípnutí.

**6. Vyberte program**

Stiskem tlačítka „MENU“ vyberte ze seznamu požadovaný program.

**7. Vyberte hmotnost**

Stiskem tlačítka pro volbu velikosti bochníku vyberte malý nebo velký bochník.

**8. Vyberte barvu kůrky**

Stiskem tlačítka pro volbu barvy kůrky vyberte požadovanou barvu kůrky.

**9. Vyberte dobu zpoždění**

Pokud chcete, aby byl chléb připraven později, nastavte dobu zpoždění - viz popis v další části.

**10. Spusťte pekárnu**

Po spuštění pekárny stiskněte tlačítko „START/STOP“. Zbývající čas se bude odpočítávat po minutách.

**11. Průběh pečení**

Pekárna bude automaticky procházet jednotlivými fázemi programu, které jsou uvedeny v části „**DOBY CYKLŮ PEČENÍ**“.

**12. Dokončení pečení**

Po dokončení programu a upečení chleba se na displej zobrazí 0:00 a ozve se zvukové upozornění. Na displeji se pak opět zobrazí doba programu.

**13. Udržování teploty**

Funkce na udržování teploty zajistí u většiny programů po dobu dalších 60 minut cirkulaci teplého vzduchu (viz část „**DOBY CYKLŮ PEČENÍ**“). Po ukončení doby udržování teploty uslyšíte zvukové upozornění. Pro ukončení funkce na udržování teploty stiskněte tlačítko „**STOP**“.

**14. Vyjměte nádobu na pečení**

Stiskněte tlačítko „**STOP**“, otevřete víko a vyjměte nádobu na pečení.

**15. Vyjměte chléb**

Nechte chléb v nádobě 5-10 minut vychladnout, pak otočte nádobu dnem vzhůru a vytáhněte chléb z nádoby, aby se ochladil.

**Upozornění:**

Hnětací háky běžně zůstávají v bočniku. Počkejte, dokud bočník nevychladne a pak vyjměte hnětací háky pomocí dodávaného ocelového háčku.

**16. Po ukončení používání vždy stiskněte tlačítko „STOP“ a vypněte ve spodní části pekárny hlavní spínač.****Používání časovače**

Časovač používejte v případě, že chcete mít chléb připraven později nebo až ráno. Lze nastavit maximálně 13 hodin (nahlédněte do části „**DOBY CYKLŮ PEČENÍ**“ a zkontrolujte, zda je tato funkce k danému programu dostupná). Nepoužívejte tuto funkci u receptů, které používají rychle se kazící ingredience jako jsou např. vejce, čerstvé mléko, kysaná smetana, sýr atp.

1. Rozhodněte se, kdy má být chléb připraven a spočítejte časový rozdíl mezi aktuálním a požadovaným časem. Pokud například chcete, aby byl váš chléb připraven v 8:00 ráno, a nyní je 21:00, je rozdíl 11 hodin.
2. Zadejte tento čas stiskem tlačítek „**TIME ▼**“ a „**TIME ▲**“. Pomocí šipek můžete čas zvyšovat nebo snižovat s přírůstkem 10 minut. Po stisknutí tlačítka „**START**“ začne blikat dvojtečka (:).
3. Pokud jste vybrali nesprávný čas, stiskněte na 2 sekundy tlačítko „**STOP**“. Časovač opět zobrazí dobu programu - pak zopakujte krok 1 a 2.
4. Maximální doba zpoždění časovače je 13 hodin (to je okamžik, kdy bude chléb připraven k vyjmutí z pekárny).

**Zvukové signalizační zařízení**

Signalizační zařízení se ozve když:

- stisknete jakékoliv tlačítko
- je ukončen program
- je ukončena funkce na udržování teploty
- během druhého cyklu hnětení u určitých programů pro indikaci toho, že je možno přidat ovoce, ořechy nebo další ingredience

**Přerušení dodávky energie**

Po krátkém přerušení dodávky energie (max. 7 minut) bude pekárna po opětovném obnovení dodávky elektrické energie automaticky pokračovat v provádění nastaveného programu.

Pokud dojde k překročení této doby, pekárna se vrátí zpět na čas spuštění:

- Pokud v programu nenastala fáze "kynutí 1", vyberte požadovaný program a stiskněte tlačítko „**START**“.
- Pokud program ukončil fázi "kynutí 1", musíte začít znovu s čerstvými ingrediencemi.

### Krájení a skladování chleba

- Pro dosažení co nejlepších výsledků nechte chléb před krájením po dobu 20-40 minut vychladnout.
- Aby byly krajice rovnoměrné, použijte elektrický nůž nebo ostrý nůž s vroubkovanou čepelí.
- Nespotřebovaný chléb můžete natěsně zabalit do igelitového sáčku a uložit při pokojové teplotě po dobu až 3 dnů. Pokud je horko a vlhko, uložte chléb přes noc do chladničky.
- Chcete-li chléb uložit na delší dobu (až 1 měsíc), umístěte jej do uzavřené nádoby a vložte tuto nádobu do mrazničky.
- Pokud uložíte chléb do chladničky, počkejte před servírováním, než dosáhne pokojové teploty.
- Protože domácí chléb neobsahuje žádné konzervační látky, má tendenci být suchý a tvrdý dříve, než chléb ze supermarketu.

### ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním odpojte spotřebič od napájení a nechte jej vychladnout.

1. Pečicí nádoba: Očistěte zevnitř a zvenku navlhčeným hadříkem. Aby nedošlo k poškození nepřilnavé vrstvy, nepoužívejte žádná ostré prostředky nebo prostředky s brusným účinkem. Nádoba musí být před instalací perfektně suchá.
2. Hnětací hák: Pokud jde o hnětací hák jen obtížně odstranit z hřídele, naplňte nádobu teplou vodou a nechte ji přibližně 30 minut působit. Hnětací hák pak lze snadno vyjmout po následné čištění. Hák opatrně očistěte navlhčeným bavlněným hadříkem. Uvědomte si prosím, že pečicí nádobu i hnětací hák lze umývat v myčce na nádobí.
4. Víko a průhledové okénko: Očistěte víko zevnitř a zvenku pomocí mírně navlhčeného hadříku.
5. Kryt: Opatrně očistěte vnější povrch krytu navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte pro čištění čisticí prostředky s brusným účinkem, protože by se mohl poškodit vysoký lesk povrchu. Nikdy neponořujte při čištění kryt do vody.
6. Před zabalněním pekárny pro uskladnění zajistěte, aby kompletně vychladla, byla čistá a suchá, a aby bylo uzavřeno její víko.



#### Upozornění:

- Na vnitřním povrchu víka a na ventilačních otvorech se mohou objevit hnědé skvrny. Jde o pozůstatky výparů z ingrediencí, které se během pečení dostaly do unikající páry. Nemají žádný škodlivý vliv na materiál pekárny chleba nebo na kvalitu upečeného chleba. Jednoduše je po každém použití (nebo jakmile se objeví) odstraňte pomocí hadříku nebo houby namočené do teplé vody.
- Po dlouhé době používání může povrchová vrstva nádoby na pečení změnit zbarvení - to je způsobeno teplem a vlhkostí. Zbarvení nemá žádný vliv na funkci pekárny nebo kvalitu chleba.



#### Tip:

Otvor uprostřed hnětacího háku po vyčištění ošetřete kapkou stolního oleje a vraťte jej na hřídel v nádobě na pečení. Tím zamezíte uváznutí nože.



# PEKÁRNA CHLEBA

SBR 1530WH

CZ

## DOBY CYKLŮ PEČENÍ

Posoupnost operací a doby cyklů pečení u jednotlivých programů:

Nastavení programu	Barva kůrky	Bochnik	Celková doba	Klid	Hnětení 1	Klid	Hnětení 2	Kynutí 1	Hlazení těsta	Kynutí 2	Tvarování	Kynutí 3	Pečení	Udržování teploty	Ovoce a ořechy	Max. doba zpoždění
1 Basic (Základní)	Light (Světlá)	Malý	03:18	-									53 m	1 hodina	02:59	12:58
		Velký	03:25	-									60 m		03:08	12:55
	Medium (Střední)	Malý	03:18	-	5 m	5 m	20 m	39 m	10 s	26 m	15 s	50 m	53 m		02:59	12:58
		Velký	03:25	-									60 m		03:08	12:55
	Dark (Tmavá)	Malý	03:18	-									53 m		02:59	12:55
		Velký	03:25	-									60 m		03:08	12:55
Rapid (Rychlé pečení)	Malý	02:17	-	5 m	5 m	20 m	15 m	10 s	9 m	10 s	30 m	53 m	1 hodina	01:59	12:57	
	Velký	02:24	-									60 m	02:07	12:54		
2 French (Francouzský chléb)	Light (Světlá)	Malý	03:32	-									52 m	1 hodina	-	12:58
		Velký	03:35	-									55 m		-	12:55
	Medium (Střední)	Malý	03:32	-	5 m	5 m	20 m	39 m	10 s	31 m	10 s	60 m	52 m		-	12:58
		Velký	03:35	-									55 m		-	12:55
	Dark (Tmavá)	Malý	03:32	-									52 m		-	12:55
		Velký	03:35	-									55 m		-	12:55
Rapid (Rychlé pečení)	Malý	02:32	-	5 m	5 m	20 m	15 m	10 s	16 m	10 s	39 m	52 m	1 hodina	-	12:57	
	Velký	02:35	--									55 m	-	12:54		
3 Whole-wheat (Celozrnný chléb)	Light (Světlá)	Malý	03:33	-									53 m	1 hodina	02:59	12:53
		Velký	03:40	-									60 m		03:08	12:50
	Medium (Střední)	Malý	03:33	15 m	5 m	5 m	20 m	39 m	10 s	26 m	15 s	50 m	53 m		02:59	12:53
		Velký	03:40	-									60 m		03:08	12:50
	Dark (Tmavá)	Malý	03:33	-									53 m		02:59	12:53
		Velký	03:40	-									60 m		03:08	12:50
Rapid (Rychlé pečení)	Malý	02:32	-	5 m	5 m	20 m	15 m	10 s	9 m	10 s	30 m	53 m	1 hodina	01:59	12:52	
	Velký	02:39	-									60 m	02:07	12:59		
4 Sweet (Pečení sladkého pečiva)	Medium (Střední)	Malý	03:22	-	5 m	5 m	20 m	39 m	10 s	26 m	5 s	52 m	55 m	1 hodina	03:05-	12:52
		Velký	03:27	-									60 m	1 hodina	03:10	12:57
5 Ultra fast (Velmi rychlé pečení) 680 g			01:20	-	13 m	-	-	-	-	-	-	25 m	42 m	1 hodina	-	-
6 Ultra fast (Velmi rychlé pečení) 909 g			01:20	-	10 m	-	-	-	-	-	-	-	45 m	1 hodina	-	-
7 Quick (Rychlé pečení) - Cake (Kolečko)			01:43	-	3 m	5 m	5 m	-	-	-	-	-	90 m	1 hodina	-	-
8 Dough (Těsto)			01:30	-	5 m	5 m	20 m	60 m	-	-	-	-	-	-	01:12	12:50
9 Pasta (Těstoviny)			00:20	-	20 m	5 m	5 m	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10 Jam (Džem)			01:05	-	15 m	5 m	5 m	-	-	-	-	-	50 m	-	-	-
11 Bake (Pečení)			01:10	-	15 m	5 m	5 m	-	-	-	-	-	10-60 m	1 hodina	-	-

## PEČEME CHLÉB

### Krátký popis nejběžnějších ingrediencí používaných pro pečení chleba

#### 1. Chlebová mouka

Chlebová mouka má vysoký obsah lepku (proto ji můžeme rovněž nazývat moukou s vysokým obsahem lepku, která obsahuje velké množství bílkovin), dobré elastické vlastnosti a dokáže po nakynutí udržet velikost chleba tak, aby se nepropadl. Protože je obsah lepku vyšší než u normální mouky, lze ji použít pro pečení chleba větších velikostí s lepšími vnitřní vlákny. Chlebová mouka je nejdůležitější ingrediencí při pečení chleba.

#### 2. Čistá mouka

Čistá mouka se vyrábí smícháním důkladně vybrané měkké a tvrdé pšenice, a je vhodná pro rychlé pečení chleba nebo pečení koláčů.

#### 3. Celozrnná mouka

Celozrnná mouka se vyrábí mletím pšenice a obsahuje pšeničnou slupku a lepek. Celozrnná mouka je těžší a výživnější, než normální mouka. Chléb vyrobený z celozrnné mouky má obvykle menší velikost. Proto je ve velkém množství receptů pro dosažení co nejlepších výsledků obvykle kombinována celozrnná mouka a chlebová mouka.

#### 4. Černá pšeničná mouka

Černá pšeničná mouka, rovněž nazývaná jako „hrubá mouka“, je druhem mouky s vysokým obsahem vlákniny, která je podobná celozrnné mouce. Pro získání větší velikosti po kynutí je nutno ji používat v kombinaci s velkým podílem chlebové mouky.

#### 5. Prášek do pečiva

Prášek do pečiva se vyrábí mletím jemné pšenice nebo pšenice s nízkým obsahem bílkovin a používá se speciálně pro pečení koláčů. Různé druhy mouky vypadají podobně; účinnost kvasnic nebo absorbovatelnost různých druhů mouky se značně liší podle oblasti pěstování, podmínek růstu, procesu mletí a skladovatelnosti. Pro vyzkoušení si vyberte mouku různých značek dostupných na trhu, ochutnejte ji a porovnejte výsledky - pak si vyberte mouku, která podle vašich zkušeností a z hlediska chuti poskytuje nejlepší výsledky.

#### 6. Kukuřičná mouka a ovesná mouka

Kukuřičná mouka a ovesná mouka se vyrábí mletím kukuřice a ovsa. Obě dvě jsou doplňkové ingredience pro pečení hrubého chleba a používají se pro zlepšení chuti a struktury chleba.

#### 7. Cukr

Cukr je velmi důležitou ingrediencí pro sladkou chuť a barvu chleba. Bílý cukr pomáhá chlebu v kvašení a používá se široce jako výživná složka. Ve speciálních případech se může používat hnědý cukr, práškový cukr nebo cukrová vata.

#### 8. Kvasnice

Kvasnice podporují proces kvašení těsta a produkují oxid uhličitý, který pomáhá chlebu zvětšit svůj objem a zjemnit vnitřní vlákna. Rychlé kvašení kvasnic však vyžaduje uhlodvanou v cukru a mouce.

1 čaj. lžička aktivních suchých kvasnic = 3/4 čaj. lžičky instantních kvasnic

5 čaj. lžiček aktivních suchých kvasnic = 1 čaj. lžička instantních kvasnic

2 čaj. lžičky aktivních suchých kvasnic = 1,5 čaj. lžičky instantních kvasnic

Kvasnice musí být uloženy v ledničce, protože by se při vysoké teplotě zničily; před jejich použitím zkontrolujte datum použitelnosti a skladovatelnosti. Po každém použití je co nejrychleji uložte zpět do chladničky. Neschopnost chleba nakynout je obvykle způsobena mrtvými kvasnicemi.



#### Tip:

Pomocí níže popsaného postupu můžete zjistit, zda jsou vaše kvasnice čerstvé a aktivní či nikoliv:

1. Nalijte do odměrného šálku 1/2 hrníčku teplé vody (45-50 °C).

2. Přidejte 1 čajovou lžičku bílého cukru a zamíchejte, pak vše ještě posypte 2 čajovými lžičkami kvasnic.

3. Postavte odměrný šálek na cca 10 minut na teplé místo. Směs již nemíchejte.

4. Pěna musí dosáhnout až k okraji odměrného šálku. Pokud tomu tak není, jsou kvasnice mrtvé nebo neaktivní.

**9. Sůl**

Sůl je nezbytná pro zlepšení vůně chleba a barvy kůrky. Sůl ale rovněž zabraňuje kvasnicím v kynutí. Nikdy nepoužívejte v receptu příliš mnoho soli. Pokud nechcete používat sůl, můžete ji vynechat. A chléb bude větší, než při použití soli.

**10. Vejce**

Vejce mohou vylepšit strukturu chleba, udělat chléb výživnějším a větším a přidat chlebu specifickou vůni vajec. Jestliže chcete použít vejce, musíte je zbavit skořápky a rovnoměrně rozmíchat.

**11. Tuk, máslo a rostlinný olej**

Tuk dokáže chléb zjemnit a prodloužit jeho trvanlivost. Máslo by mělo být po vyjmutí z chladničky před použitím rozpuštěno nebo nakrájeno na malé části, aby se rovnoměrně rozmíchalo.

**12. Prášek do pečiva**

Prášek do pečiva se používá zejména pro kynutí při pečení chleba a koláčů v programu Ultra Fast (Velmi rychlé pečení). Díky využití chemických principů nepotřebuje čas na kvašení a produkuje plyn, který vytváří bubliny nebo zjemňuje strukturu chleba.

**13. Soda**

Platí totéž, co u prášku do pečiva. Lze ji rovněž používat v kombinaci s práškem do pečiva.

**14. Voda a jiné tekutiny**

Voda je při výrobě chleba nezbytnou ingrediencí. Obecně je nevhodnější voda s teplotou v rozmezí 20-25 °C. Pro rychlé kynutí v programu Ultra Fast (Velmi rychlé pečení) by však měla být teplota vody v rozmezí 45-50 °C. Vodu můžete nahradit čerstvým mlékem nebo vodou smíchanou s 2% mléčným práškem, který může zlepšit vůni chleba a vytvořit hezčí barvu kůrky. V některých receptech může být za účelem zlepšení vůně chleba používán džus (např. jablečný, pomerančový, citrónový atp.).

**Pořadí vkládání ingrediencí**

U všech receptů je třeba dodržet obecný postup při přidávání jednotlivých ingrediencí:

- Jako první vkládáme do pečicí nádoby tekutiny (voda, mléko, pivo, podmáslí, kyška, jogurt atp.)
- Pak přidáváme sypké suroviny (mouka, bylinky, chlebové koření, otruby, klíčky, vločky, semínka atp.)
- Do jednoho rohu nasypeme sůl
- Do druhého rohu nasypeme cukr
- Do dalšího koření (olej, ocet atp.)
- Uprostřed nádoby uděláme do mouky důlek, do kterého umístíme kvasnice nebo prášek na pečení, které lehce zahrneme moukou. Pokud používáme čerstvé kvasnice, je dobré dávat cukr přímo k nim. Kvasnice nebo prášek do pečiva pokládáme vždy na suchou mouku!

**Tip:**

U těžkého těsta s vysokým podílem žita nebo celozrnných komponent doporučujeme pro dosažení lepšího výsledku hnětení obrátit pořadí ingrediencí, tj. nejprve vložit suché kvasnice a mouku, a až nakonec tekutinu.

Zapamatujte si několik dalších důležitých zásad pro pečení v domácí pekárně:

- Sůl a droždí nikdy nesmí vzájemně přijít do přímého kontaktu!
- Ovocné, ořechové, cereální a jiné ingredience, u nichž chcete předejít rozdrčení během hnětení, přidávejte až po signálu.
- Cereálie nechte před přidáním do pekárny přes noc namočené ve vodě
- V případě odloženého startu použijte vždy studené ingredience
- Při pečení s odloženým startem nepoužívejte rychle se kazící ingredience, jako jsou např. vejce, čerstvé mléko, ovoce, cibule apod.
- Chléb po vyjmutí z pekárny nechte před krájením ještě asi 15 minut zchladnout na vhodné podložce (např. dřevěném nebo nylonovém prkénku)

## Recepty



### Upozornění:

Poměry hmotností, objemů a obsah jednotlivých ingrediencí ve všech níže uvedených receptech berete prosím pouze jako orientační. Výsledek pečení závisí na mnoha faktorech:

- tvrdost vody (při použití příliš měkké vody kyne těsto rychleji)
- vlhkost vzduchu v kuchyni (v případě zvýšené vlhkosti je třeba o 1 – 2 lžičky snížit množství vody)
- nadmořská výška (nad 750 m nad mořem kyne těsto rychleji)
- konzistence ingrediencí

Z výše uvedených důvodů doporučujeme Vámi vybraný recept v případě potřeby upravit dle aktuálních podmínek.



### Tip:

V případě, že z jakéhokoliv důvodu nechcete péct chléb podle receptů, můžete si v prodejnách potravin zakoupit již hotové pečící směsi. U hotových pečících směsí postupujte vždy přesně podle návodu uvedeného na přebalu výrobku. Berete také prosím na vědomí, že i do takto zakoupených hotových směsí je u některých výrobců vyžadováno přidání kvasnic jako samostatné ingredience.

## Recepty na chléb

### Jemný grahamový chléb

#### Suroviny:

350 ml vody

3 lžičce oleje

2 lžičky soli

1 lžička kmínu

1 lžičce sušeného mléka

300 g hladké mouky

100 g žitné mouky

100 g mouky grahamové

1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

**Nastavení pekárny:** Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 900 g / kůrka LIGHT (světlá)

### Bílý kmínový chléb

#### Suroviny:

300 ml vody

2 lžičky cukru

2 lžičky soli

1 lžičku kmínu

500 g hladké mouky

1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

**Nastavení pekárny:** Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

### Jogurtový chléb

#### Suroviny:

150 ml bílého jogurtu

1 lžičce oleje

200 ml vody

2 lžičky cukru

2,5 lžičky soli

300 g polohrubé mouky pšeničné

100 g pšeničné chlebové

100 g žitné chlebové

1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

po signálu semínka po lžičce: sezam, lněné, kmín, dýně, tykev atp.

**Nastavení pekárny:** Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

**Pivní chléb****Suroviny:**

250 ml piva  
100 ml vody  
2,5 lžičky drceného kmínu  
2 lžičky soli  
350 g hladké mouky  
150 g žitné chlebové mouky  
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí  
semínka podle chuti (např. slunečnicová)

**Nastavení pekárny:** Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

**Špaldový chléb****Suroviny:**

350 ml podmáslí  
50 ml vody  
1 lžíce octa  
2 lžíce olivového oleje  
1 lžička soli  
1 lžička cukru  
250 g hladké mouky  
250 g celozrnné špaldové mouky  
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí  
slunečnice

**Nastavení pekárny:** Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 900 g / kůrka DARK (tmavá)

**Bílý toustový chléb****Suroviny:**

320 ml mléka  
40 g rostlinného oleje nebo rostlinného másla  
500 g polohrubé pšeničné mouky  
30 g Solamylu (bramborového škrobu)  
1 lžička soli  
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

**Nastavení pekárny:** Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 900 g / kůrka LIGHT (světlá)

**Chléb Šumava****Suroviny:**

320 ml vody  
1 lžíce octa  
2 lžíce oleje  
2 lžičky kmínu  
2,5 lžičky soli  
220 g hladké mouky  
230 g žitné chlebové mouky  
100 g celozrnné pšeničné mouky  
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí  
2 lžíce slunečnicových semínek

**Nastavení pekárny:** BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

**Škvarkový chléb****Suroviny:**

200 ml podmáslí (může být i zakysaná smetana)  
150 ml vody (možno připat podle hustoty podmáslí)  
1 lžíce octa  
1 vrchovatá lžíce mletých škvarků  
1,5 lžičky soli  
1 lžička cukru  
1 lžička kmínu  
150 g celozrnné žitné mouky  
350 g hladné mouky  
1 a 1/4 lžičky sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

**Nastavení pekárný:** Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

**Slunečnicový chléb****Suroviny:**

330 g vody  
2 lžíce oleje  
1 lžíce octa  
280 g hladké mouky  
120 g celozrnné hladké mouky  
60 g špaldové mouky  
80 g žitné chlebové mouky  
2 lžičky soli  
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí  
5 lžic slunečnic

**Nastavení pekárný:** Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

**Škvarkovo – česnekový chléb****Suroviny:**

320 ml vody  
2 lžíce oleje  
1 lžíce octa  
1,5 lžičky soli  
1 lžička cukru  
2 lžičky sušené bramborové kaše  
1 lžička sušeného česneku (nebo 1-2 stroužky)  
1 lžička kmínu  
3 lžíce jemně nakrájených nebo pomletých škvarků  
350 g hladké mouky  
150 g žitné mouky  
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

**Nastavení pekárný:** Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

**Chléb s medem a slunečnicovými semínky****Suroviny:**

280 ml vody  
15g másla  
1 lžíce sušeného mléka  
1 lžička soli  
1,5 lžíce medu  
200g světlá mouka  
200g mouka Granary (v celozrnné mouce přidaná drčená pšeničná a žitná zrna)  
1/2 lžičky sušeného nebo půlku z 1/4 čerstvého droždí  
2 lžíce slunečnicových semen

**Nastavení pekárný:** Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 750 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

**Banánový chléb****Suroviny:**

6 lžic mléka  
200 g banánů (rozmixovaných nebo rozmačkaných vidličkou)  
1 vejce  
70 g rozpuštěného másla  
70 g cukru  
450 g hladké mouky

1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

**Nastavení pekárny:** Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 900 g / kůrka LIGHT (světlá)

**Pórkový chléb se sýrem****Suroviny:**

200 ml vody  
2 lžíce oleje  
1 rozšlehané vejce  
150 g sýru Cottage  
200 g polohrubé mouky  
100 g špaldové mouky  
100 g celozrnné žitné mouky  
100 g pšeničné chlebové mouky  
2 lžičky soli  
1 lžička cukru  
2 lžičky sušeného nebo 1/2 čerstvého droždí

Po signálu 1 malý pórek

**Nastavení pekárny:** Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

**Sýrový chléb s kečupem****Suroviny:**

200 ml vlažné vody  
1 rozšlehané vejce  
1 lžíce olivového oleje  
4 lžíce kečupu  
1 lžička soli  
1/4 lžičky mletého černého pepře  
300 g chlebové pšeničné mouky  
100 g chlebové žitné mouky  
100g špaldové mouky  
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

Po signálu 250g strouhaného eidamu

**Nastavení pekárny:** Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

**Staročeský chléb****Suroviny:**

230 ml vody  
1 lžíce octu  
2 lžičky soli  
75 g vařených brambor  
450 g hladké chlebové mouky  
1 lžička drceného kmínu  
1/4 lžičky drceného fenyklu  
1/4 lžičky drceného anýzu  
1/4 lžičky drceného koriandru  
1 lžička cukru  
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

**Nastavení pekárny:** Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

**Olivovo – oregánový chléb****Suroviny:**

300 ml teplé vody  
špetka cukru  
1 lžička soli  
1 lžíce olivového oleje  
1 nakrájená cibule  
540 g hladké mouky  
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí  
1/4 lžičky čerstvé mletého černého pepře  
50 g nahrubo nakrájených vypeckovaných černých oliv  
1 lžíce nakrájeného čerstvého oregana (nebo 1 lžička sušeného)  
1 lžíce nakrájené čerstvé petrželky

**Postup:** Na oleji dozlatova osmažíme cibuli. Do nádoby dáme vodu, osmaženou cibuli s olejem, mouku, koření, cukr, sůl a droždí. Olivy přidáme až po signálu.

**Nastavení pekárný:** Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

**Bylinkový chléb s podmáslem****Suroviny:**

110 ml vlažné vody  
150 ml podmáslí  
1 lžička cukru  
2 lžičky soli  
pepř  
3 lžíce oleje  
250 g hladké mouky  
250 g polohrubé mouky  
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí  
2 lžíce petrželky  
2 lžíce pažitky  
2 lžíce kopru

**Nastavení pekárný:** Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

**Chléb s olomouckými tvarůžky****Suroviny:**

300 ml vody  
1 lžíce olivového oleje  
2 bílky nebo 1 vejce  
4 lžíce kečupu  
1 lžička soli  
300 g chlebové pšeničné mouky  
100 g špaldové mouky  
70 g hladké mouky  
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí  
50 g otrub  
170 g nahrubo nastrouhaných olomouckých tvarůžků

**Nastavení pekárný:** Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

**Česnekový chléb se zeleninou****Suroviny:**

375 ml vody  
2 lžíce olivového oleje  
2 lžíce balsamického octa



2 lžičky soli  
1 lžičku cukru  
3 lžičky sušeného česneku  
2 lžičky provensálských bylinek  
2 plné lžíce lněných semínek  
200 g hladké pšeničné mouky  
100 g celozrnné pšeničné mouky  
100 g špaldové pšeničné mouky  
200 g chlebové žitné mouky  
1,5 lžičky sušeného nebo necelá 1/2 čerstvého droždí

**Náplň:**

sterilovaný hrášek  
čerstvý pórek na kolečka  
může být paprika, mladá cibulka, sušená rajčata apod.

**Postup:** Základní suroviny dáme do pekárny dle obvyklého postupu. Bylinky a česnek dáme přímo do vody, lněná semínka namícháme přímo do mouky. Po posledním míchnutí vyndáme těsto z pekárny, odstraníme hnětací hák (resp. háky) a do těsta zapracujeme náplň. Poté směs vložíme rychle zpět do pekárny na závěrečné kynutí.

**Nastavení pekárny:** Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

**Fazolový chléb****Suroviny:**

300 ml vody  
2 lžíce pšeničných otrub  
2 lžíce lněných semínek  
1 lžíce soli  
1 lžička mletého kmínu  
400 g hladké mouky  
100 g chlebové žitné mouky  
1/4 čerstvého droždí (+ 1 lžička cukru) nebo 1 lžička sušeného droždí  
150 g červených fazolí z konzervy

**Postup:** Fazole přidáme, až když je těsto uhnětené. Jakmile začne fáze kynutí, vyjmeme těsto z pekárny (pekárnu necháme zavřenou a zapnutou), rozválíme, posypeme okapanými fazolemi a srolujeme jako závin. Z pekárny vyndáme hnětací hák (resp. háky) a těsto vložíme zpět.

**Nastavení pekárny:** Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

**Vločkový chléb****Suroviny:**

150 ml jogurtu  
200 ml vody  
1 lžička sladěnky (případně medu)  
2 lžíce olivového oleje  
2 lžíce kvásku  
1 lžíce soli  
2 lžíce kmínu  
320 g hladké pšeničné mouky  
100 g hladké špaldové mouky  
50 g ovesných vloček  
60 g celozrnné pšeničné mouky  
1/2 kostky čerstvého nebo 2 lžičky sušeného droždí

**Nastavení pekárny:** Program FASTBAKE (rychlé pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

**Zelný chléb****Suroviny:**

250 ml vody  
250 g směsi zelí, sýru a klobásky  
100 g žitné chlebové mouky  
350 g pšeničné hladké mouky  
90 g špaldové celozrnné mouky  
2 lžičky soli  
1 lžička Sladovitu (sladový výtažek, možno zakoupit v prodejnách se zdravou výživou)  
1/2 čerstvého nebo 2 lžičky sušeného droždí  
kmín dle chuti

**Nastavení pekárný:** Program FASTBAKE (rychlé pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

**Tmavý chléb s čabajkou****Suroviny:**

400 ml vody  
1 lžíce octa  
2 lžíce kvásku  
250 g celozrnné pšeničné mouky speciál  
150 g chlebové tmavé žitné mouky  
180g chlebové pšeničné mouky  
1 lžíce kmínu  
2 lžíce lněných semínek  
1 lžička sušeného česneku  
1 lžička cukru  
2 lžičky soli

1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

**Postup:** 5 minut před koncem hnětení přidáme 1/2 nožičky čabajky nastrouhané nahrubo a hrst nasekané čerstvé pažitky. Pak nahrubo nastrouháme 50 g tvrdého sýra Koliba a přidáme jej do těsta.

**Nastavení pekárný:** Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

**Pohankový chléb****Suroviny:**

150 ml bílého jogurtu  
200 ml vody  
2 lžíce olivového oleje, pokud možno Extra virgin  
1 lžíce octu, pokud možno vinného  
300 g hladké mouky  
50 g plnohodnotné mouky  
150 g pohankové mouky  
100 g pohankových krup  
2 lžíce pohankové krupice  
2 lžíce pohankových klíčků  
2 lžíce bramborové kaše v prášku s mlékem  
1-2 lžičky instantní melty  
1-2 lžičky mletého kmínu  
2 lžičky soli  
1 lžička cukru  
3 lžíce kvásku  
trošku krystalického (sypkého) vitamínu C  
1/4 kostky čerstvého nebo 1 lžička sušeného droždí

**Postup:** Pohankové kroupy propláchneme, zalijeme teplou vodou a necháme 2-3 hodiny bobtnat. Před přípravou těsta je slijeme (vodu můžeme použít do těsta) a část krup si necháme na posypání chleba - to provádíme před posledním kynutím. Změklé kroupy dáváme zároveň s moukou.

**Nastavení pekárný:** Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

## Česnekovo – nivový chléb

### Suroviny:

350 ml vody  
1 lžička soli  
1 lžička cukru  
1,5 lžíce oleje  
1/2 hrnku rozdrobené Nivy  
4 - 5 rozmačkaných stroužků česneku  
140g hladké mouky  
200g celozrnné pšeničné mouky  
200g celozrnné žitné mouky  
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

**Nastavení pekárny:** Program WHOLEWHEET (celozrnný chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

## Tmavý čokoládový chléb

### Suroviny:

400 ml vody  
4 lžíce cukru moučka  
1,5 lžičky soli  
400 g hladké pšeničné mouky  
100 g kakaového prášku  
2 lžičky sušeného nebo 1/2 čerstvého droždí

**Nastavení pekárny:** Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

## Kváskový chléb

### Suroviny:

250 – 300 ml vody  
300 g hladké mouky  
200 g chlebové žitné mouky  
50 g celozrnné pšeničné mouky  
2 lžičky soli  
1/4 lžičky sušeného droždí  
kmín, semínka  
200 – 300 ml kvásku

### Postup:

Nejprve nalejeme do pekárny vodu – pokud je kvásek hustý, je třeba dát vody více a naopak. Pak přidáme sůl, kmín, semínka. Nakonec polovinu mouky, kvásek a vše zasypeme druhou polovinou mouky. Úplně nahoru dáme droždí. Po zahájení pečení je třeba hlídat hustotu těsta a případně dosypat hladkou mouku. Z tohoto důvodu nelze tento chléb péct na odložený start.

**Nastavení pekárny:** Program WHOLEWHEET (celozrnný chléb) / velikost 1250 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

## Celozrnný chléb se sýrem a slaninou

### Suroviny:

370 ml vody  
2 lžíce sušeného mléka (pokud nemáme, vynecháme sušené mléko a místo vody dáme 370 ml mléka)  
1,5 lžíce medu  
1,5 lžičky soli  
200 g celozrnné žitné mouky  
200 g celozrnné pšeničné mouky  
100 g špaldové mouky  
100 g hladké mouky  
1 a 1/4 lžičky sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

100 g strouhaného sýra přímo do ingrediencí

100 g slaniny na kostičky po signálu

**Nastavení pekárný:** Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 1250 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

### Mrkvový chléb s kváskem

**Suroviny:**

300 ml kvásku

250 ml vody

2 lžíce oleje

2 lžíce jablečného octa

1 lžička medu

1,5 lžičky mletého kmínu

1 lžička soli

120 g hladké mouky

130 g chlebové žitné mouky

100 g celozrnné žitné mouky

150 g hladké špaldové mouky

50 g celozrnné pšeničné mouky

1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

Po signálu 2 větší strouhané mrkve

**Nastavení pekárný:** Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 1250 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

### Žitno – pšeničný chléb s podmáslem

**Suroviny:**

225 ml podmáslí nebo kefiru

225 ml vody

200 g žitné chlebové mouky

100 g žitné celozrnné mouky

200 g hladké mouky

100 g pšeničné celozrnné mouky (nebo ta 100% z Předměřic)

1 lžíce soli

2 lžičky chlebového koření (kmín, fenykl a koriandr v poměru 2+1+1)

1/4 lžičky kyseliny ascorbové

1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

**Nastavení pekárný:** Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 1250 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

### Rýžovo – žitný chléb s kváskem

**Suroviny:**

350 ml vody

250 ml kvásku

2 lžičky soli

1 lžičku cukru

2 lžičky chlebového koření

4 lžíce ovesných vloček

3 lžíce sušené bramborové kaše

200 g rýžové mouky

150 g chlebové žitné mouky

100 g celozrnné žitné mouky

50 g sojové hrubé mouky

1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

**Nastavení pekárný:** Program WHOLEWHEET (celozrnný chléb) / velikost 1250 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

**Provensálský chléb se sýrem****Suroviny:**

350 ml vody  
1 lžíce olivového oleje  
200 g hladké pšeničné mouky  
150 g celozrnné pšeničné mouky  
150 g žitné celozrnné pšeničné mouky  
1 lžíce sušeného česneku  
1 lžíce provensálského koření  
2 lžičky cukru  
2 lžičky soli  
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí  
sušená rajčata  
300 g Eidamu na kostky

**Nastavení pekárný:** Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 1250 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

**Bramborový chléb****Suroviny:**

330g mléka a vody (poměr 1:1)  
1 vejce  
15 g cukru  
19 g soli  
jako ryngle velký kousek másla třeného s Nivou, cibulí a česnekem  
180 g vařené bramborové kaše (zchladlé z lednice)  
300 g hladké mouky  
330 g polohrubé mouky  
15 g celého kmínu  
3 lžičky sušeného nebo 3/4 čerstvého droždí

**Nastavení pekárný:** Program FASTBAKE (rychlé pečení) / velikost 1250 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

**Makový chléb s arašidy****Suroviny:**

400 ml vlažné vody  
2 lžíce sladěnky (nebo medu)  
150 g polohrubé pšeničné mouky  
350 g celozrnné pšeničné mouky  
70 g loupaných nesolených arašídů (pokud se použijí solené, je třeba adekvátně ubrat soli v těstě)  
4 - 6 lžic nemletého máku (dle oblíbenosti máku, čím víc, tím je chléb „hrubší“)  
1,5 lžičky soli  
1,5 lžičky sušeného droždí

**Nastavení pekárný:** Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 1250 g / kůrka DARK (tmavá)

**Sójový chléb****Suroviny:**

350 - 400 ml vody  
1 lžíce medu  
2 lžičky soli  
1 lžíce octu  
2 lžíce slunečnicového nebo olivového oleje  
150 g sójové hladké mouky  
150 g pšeničné chlebové mouky  
100 g pšeničné celozrnné mouky  
100 g žitné chlebové mouky  
100 g pšeničné polohrubé mouky

2 lžíce bramborové kaše v prášku

půl lžičky mletého fenýklu

půl lžičky anýzu

hrst semínek (např. slunečnicových)

1/2 čerstvého nebo 2 lžičky sušeného droždí

**Nastavení pekárný:** Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 1250 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

### Recept na marmeládu

#### Suroviny:

500 g ovoce

165 g želírovacího cukru

1 lžička citronové šťávy

#### Postup:

Ovoce důkladně omyjeme, dle druhu oloupeme (např. broskve), vypeckujeme (např. třešně) a rozmixujeme. Poté nalijeme rozmixovanou směs do pečicí nádoby, přidáme ostatní ingredience a zahájíme program. Po ukončení programu nalejeme marmeládu do sklenic, které jsme předtím 20 minut sterilizovali v troubě při 150° C. Na závěr zavíčujeme a otočíme sklenice dnem vzhůru, aby se víčka zatáhla.

**Nastavení pekárný:** Program JAM (džem)

### PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM POTÍŽÍ PŘI PEČENÍ

Č.	Problém	Příčina	Řešení
1.	Kouř z ventilačního otvoru při pečení	Některé ingredience se přilepily k topnému tělesu nebo se dostaly do jeho blízkosti. Při prvním použití může jít o olej, který zůstal na povrchu topného tělesa	Odpojte pekárnou od sítě a očistěte topné těleso - dejte ale pozor, abyste se nepopálili. Při prvním použití vysušte provozem a otevřete víko.
2.	Dolní kůrka chleba je příliš silná	Používáte funkci na udržování teploty chleba a necháváte chléb příliš dlouho v pečicí nádobě, takže se nadměrně ztrácí voda	Vytáhněte chléb dříve, nepoužívejte funkci na udržování teploty chleba.
3.	Chléb lze jen velmi obtížně vyjmout	Hnětací hák je těsně přilepený k hřideli v nádobě na chléb	Po vyjmutí chleba naplňte nádobu na chléb teplou vodou a hnětací hák do ní na 10 minut ponořte; pak jej vytáhněte a očistěte.
4.	Ingredience nejsou rovnoměrně zamíchány a jsou nesprávně upečeny	1. Vybraná programová nabídka není správná	Vyberte správnou programovou nabídku
		2. Po spuštění programu jste několikrát otevřeli kryt, a chléb je suchý a nemá hnědou barvu kůrky	Neotevírejte při posledním kynutí kryt
		3. Odpor při míchání je příliš velký, takže se hnětací hák téměř neotáčí a dostatečně nemíchá	Zkontrolujte otvor hnětacího háku, pak vytáhněte pečicí nádobu a spusťte provoz bez zatížení. Pokud se spotřebič nechová normálním způsobem, kontaktujte autorizované servisní středisko.

# PEKÁRNA CHLEBA

SBR 1530WH

CZ

Č.	Problém	Příčina	Řešení
5.	Je slyšet hluk motoru, ale těsto se nemíchá	Pečící nádoba je nesprávně upevněna nebo těsto je příliš objemné pro míchání	Zkontrolujte, zda je správně připevněna pečící nádoba, zda je těsto připraveno podle receptu a zda mají ingredience správnou hmotnost
6.	Chléb je tak velký, že tlačí na kryt	Nadměrné množství kvasnic, mouky nebo vody, nebo příliš vysoká teplota prostředí	Zkontrolujte výše uvedené faktory, snižte odpovídajícím způsobem množství ingrediencí nebo teplotu
7.	Chléb je příliš malý nebo nedošlo ke kynutí	Žádné kvasnice nebo nedostatečné množství kvasnic, nebo kvasnice nejsou aktivní z důvodu příliš vysoké teploty vody, nebo došlo ke smíchání kvasnic se solí, nebo je příliš nízká teplota prostředí.	Zkontrolujte množství a aktivitu kvasnic, zvyšte odpovídajícím způsobem teplotu prostředí.
8.	Těsto je příliš objemné a přetéká z pečící nádoby	Nadměrné množství tekutin činící těsto jemným a rovněž nadměrné množství kvasnic.	Snižte množství tekutin a zlepšete tuhost kvasnic
9.	Chléb se při pečení těsta uprostřed rozpadá	1. Použitá mouka nemá odpovídající složení a nedokáže přivodit kynutí těsta	Použijte chlebovou mouku nebo silný prášek.
		2. Kvašení je příliš rychlé nebo je teplota kvasnic příliš vysoká	Kvasnice se používají při teplotě nižší, než je pokojová teplota
		2. Nadměrné množství vody činí těsto příliš vlhkým a jemným.	Podle schopnosti vstřebávat vodu upravte množství vody v receptu
10.	Chléb má příliš velkou hmotnost a jeho struktura je příliš hutná	1. Příliš mnoho mouky nebo nedostatek vody	Snižte množství mouky nebo zvyšte množství vody
		2. Příliš mnoho ovocných ingrediencí nebo příliš mnoho celozrnné mouky	Snižte množství odpovídajících ingrediencí a zvyšte množství kvasnic
11.	Po nakrájení chleba jsou středové části duté	1. Nadměrné množství vody nebo kvasnic, nebo chybějící sůl	Snižte odpovídajícím způsobem množství vody nebo kvasnic a zkontrolujte, zda byla přidána sůl
		2. Příliš vysoká teplota vody	Zkontrolujte teplotu vody
12.	K povrchu chleba je přilepený suchý prášek	1. V chlebu jsou silné rosolovité ingredience jako např. máslo a banány apod.	Nepřidávejte do chleba silné rosolovité ingredience.
		2. Míchání není z důvodu nedostatku vody adekvátní	Zkontrolujte vodu a mechanickou konstrukci pekárny

Č.	Problém	Příčina	Řešení
13.	Při pečení koláčů nebo pokrmů s velkým množstvím cukru je kůrka příliš silná a barva kůrky příliš tmavá	Různé recepty nebo ingredience mají na výrobu chleba velký vliv; barva kůrky je tmavá z důvodu velkého množství cukru	Pokud je barva kůrky u receptů s velkým množstvím cukru příliš tmavá, stiskněte tlačítko Start/Stop pro přerušení programu 5-10 min před plánovaným časem dokončení. Před vyjmutím chleba byste měli ponechat chléb nebo koláč v pečicí nádobě přibližně 20 minut, s uzavřeným víkem
14.	Na displeji se zobrazuje „E:EE“	Teplotní senzor je odpojen	Kontaktujte servisní středisko
15.	Na displeji se zobrazuje „E:01“	Teplota okolí je vyšší než 56° C	Pekárnu odpojte a nechte vychládnout
16.	Na displeji se zobrazuje „E:00“	Teplota okolí je nižší než -20° C	Pekárnu odpojte a přemístěte ji do temperované místnosti
17.	Na displeji se zobrazuje „H:HH“	Vadný teplotní senzor	Kontaktujte servisní středisko



# PEKÁRNA CHLEBA

SBR 1530WH

CZ

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí: ..... 230 V AC (střídavě)

Jmenovitý kmitočet: ..... 50 Hz

Jmenovitý příkon: ..... 850 W

Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

## LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na výrobku, jeho příslušenství nebo obalu označuje, že s tímto výrobkem nesmí být zacházeno jako s domovním odpadem. Výrobek zlikvidujte jeho předáním na sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. V zemích Evropské unie a jiných evropských zemích existují samostatné sběrné systémy pro shromažďování použitých elektrických a elektronických výrobků. Zajištěním jejich správné likvidace pomůžete prevenci vzniku potenciálních rizik pro životní prostředí a lidské zdraví, která by mohla vzniknout nesprávným zacházením s odpady. Recyklace odpadových materiálů napomáhá udržení přírodních zdrojů surovin - z uvedeného důvodu nelikvidujte prosím vaše stará elektrická a elektronická zařízení s domovním odpadem. Pro získání podrobných informací k recyklaci tohoto výrobku kontaktujte prosím pracovníka ochrany životního prostředí místního (městského nebo obvodního) úřadu, pracovníky sběrného dvora nebo zaměstnance prodejny, ve které jste výrobek zakoupili.

## POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.



Tento výrobek je v souladu s požadavky směrnice EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.

## POZNÁMKY