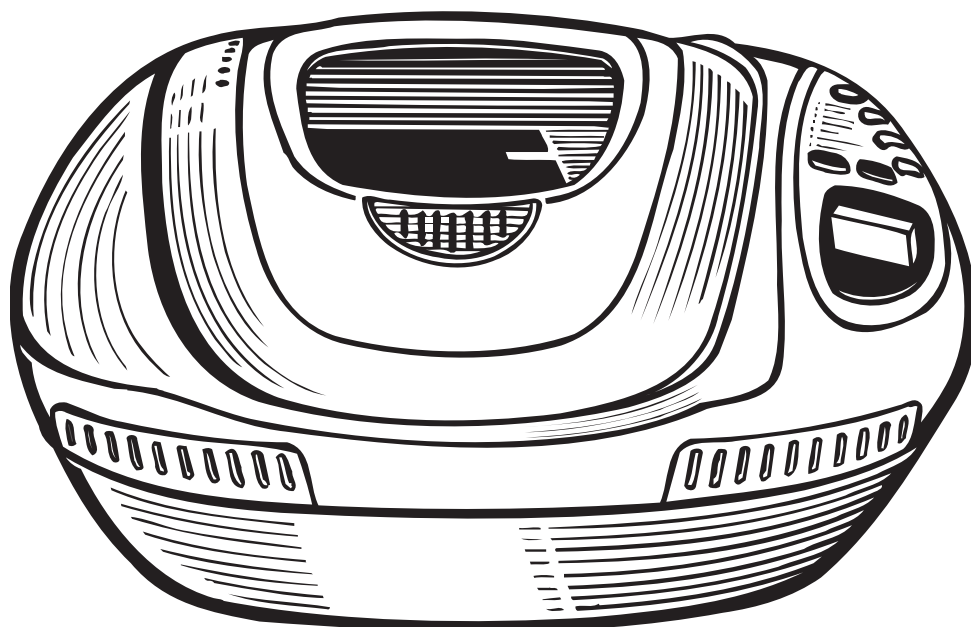


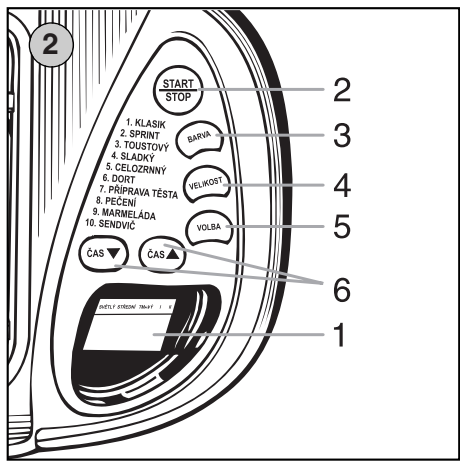
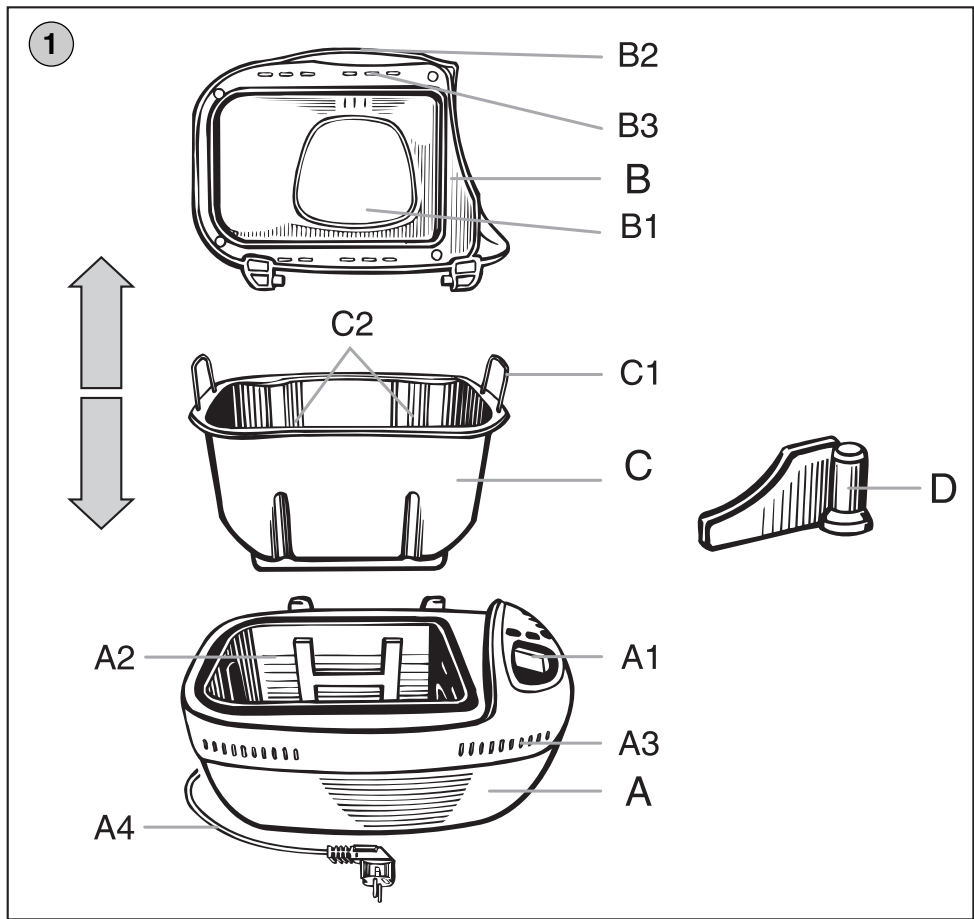
NÁVOD K OBSLUZE CE

Elektrická domácí pekárna na chleba • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 3-27

Elektrická domáca pekáreň na chlieb • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 28-53

Siesta





Elektrická pekárna na chleba**CZ**

eta 0149 Siesta

NÁVOD K OBSLUZE

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtete celý návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod uschovejte jej.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší el. síti.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se. V takových případech zanechte spotřebič do odborné elektroopravy k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- **Výrobek je určen pouze pro použití v domácnosti!**
- **Zabraňte v manipulaci dětem a nesvéprávným osobám bez dozoru!**
- **Nepoužívejte pekárnu chleba k vytápění místnosti!**
- **Výrobek doporučujeme během pečení nevyzkoušeného receptu kontrolovat!**
- **Pekárnu nikdy neponořujte do vody (ani částečně)!**
- Při manipulaci se spotřebičem postupujte tak, aby nedošlo k poranění (např. **popálení, opaření**). V průběhu pečení vystupuje horká pára z větracích otvorů a povrch pekárny je horký.
- Pokud z pekárny vychází kouř způsobený vznícením připravovaných surovin, nechte víko uzavřené, pekárnu ihned vypněte a odpojte od elektrické sítě.
- Pekárnu používejte pouze na místech, kde nehrozí její převrhnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy, dřevo, atd.**) a tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák**).
- Nikdy nezakrývejte prostor mezi pláštěm a pečicí formou a nevsunujte do tohoto prostoru žádné předměty (např. **prsty, žlice, atd.**). Prostor mezi pláštěm a pečicí formou musí být volný.
- Z hlediska požární bezpečnosti pekárna vyhovuje **ČSN 06 1008**. Ve smyslu této normy se jedná o spotřebiče, které lze provozovat na stole nebo podobném povrchu s tím, že ve směru hlavního sálání tepla, musí být dodržena bezpečná vzdálenost od povrchů z hořlavých hmot min. **500 mm** a v ostatních směrech min. **100 mm**.
- Po ukončení práce vždy odpojte spotřebič od elektrické zásuvky.
- Neovíňte napájecí přívod kolem spotřebiče, prodlouží se tak jeho životnost.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody.
- Spotřebič je přenosný a je vybaven pohyblivým přívodem s vidlicí, jenž zabezpečuje dvoupólové odpojení od el. sítě.
- Používejte pouze nepoškozené a správné prodlužovací kabely (šňůry).
- Jestliže je napájecí přívod spotřebiče poškozen, ihned odpojte spotřebič od el. sítě. Přívod musí být vyměněn výrobcem nebo jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo úrazu el. proudem nebo požáru.
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár, apod.**).

CZ**II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ** (obr. 1)**A - pekárna**

- A1 - ovládací panel
- A2 - pečicí prostor
- A3 - větrací otvory
- A4 - napájecí přívod

B - víko

- B1 - průzor
- B2 - držadlo
- B3 - větrací otvory

C - pečicí forma

- C1 - výsuvná držadla
- C2 - hřídele

D - hnětací háky**E - nástroj na vyjmutí háků****F - odměřovací lžice****G - odměřovací pohár****III. OVLÁDÁČÍ PANEL** (obr. 2)**1) DISPLEJ - ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ**

Po uvedení pekárny do provozu se na displeji objeví program **KLASIK**. Příklad „1 3:30“. Číslice **1** označuje, který program byl zvolen, číslice **3:30** čas přípravy zvoleného programu. Polohy dvou šipek poskytují informaci o zvolené barvě (hnědosti) pečeného chleba a hmotnosti. Základní nastavení po připojení pekárny k el. síti je (velikost II. a zhnědnutí střední). Během provozu lze na displeji sledovat průběh postupu programu. S postupem programu se číslice nastaveného času postupně snižují.

2) Tlačítko START/STOP

Toto tlačítko slouží pro spuštění a zastavení programu. Jakmile se tlačítko **START/STOP** stlačí, začnou body časové hodnoty blikat. Tlačítko **START/STOP** může být kdykoli použito pro zastavení programu. Držte tlačítko stlačené dokud neuslyšíte zvukový signál. Startovací poloha shora zmíněného programu **KLASIK** se zobrazí na displeji. Je-li třeba použít jiný program, navolte ho pomocí tlačítka **VOLBA**.

3) Tlačítko BARVA

Nastavíte požadované barvy zhnědnutí chleba, tj. jmenovitě: **SVĚTLÁ / STŘEDNÍ / TMAVÁ**.

4) Tlačítko VELIKOST - I. /II.

Nastavíte požadovanou hmotnost chleba v jednotlivých programech (viz tabulka a recepty)

- velikost **I.** = pro malé množství chleba,
- velikost **II.** = pro velké množství chleba.

5) Tlačítko VOLBA

Použijte toto tlačítko pro výběr jednoho z dostupných programů detailně popsanych v tabulce "Časování programových fází". Použijte uvedené programy pro jednotlivé druhy přípravy:

- | | |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 1. KLASIK | Pro bílý, pšeničný a žitný chléb. Tento program se používá nejvíce. |
| 2. SPRINT | Pro rychlou přípravu bílého, pšeničného a žitného chleba. |
| 3. TOASTOVÝ | Pro přípravu zvlášť světlého bílého chleba |
| 4. SLADKÝ | Pro přípravu sladkého kvasnicového chleba. |
| 5. CELOZRNÝ | Pro přípravu celozrného chleba. |
| 6. DORT | Pro dorty s pečicím práškem. |
| 7. PŘÍPRAVA TĚSTA | Pro přípravu těsta. |
| 8. PEČENÍ | Pro pečení hnědého chleba nebo dortů. |
| 9. MARMELÁDA | Pro vaření marmelády a džemů. |
| 10. SENDVIČ | Pro přípravu světlého sendvičového chleba. |

6) Tlačítko ČAS

Nastavujete čas přípravy pečení chleba. Programy, které lze nastavit na pozdější spuštění, jsou uvedeny v tabulce „Časování programových fází“. Programy **SPRINT**, **DORT**, **SLADKÝ** a **MARMELÁDA** nelze načasovat na pozdější spuštění. Hodiny a minuty, po kterých by měla započít příprava, musí být přičteny k příslušnému základnímu času pro konkrétní program. Maximální časovací doba kterou lze nastavit je 13 hodin.

Příklad: Je 20:30 hodin a chléb má být hotov druhý den ráno v 7:00 hodin, tj. za 10 hodin a 30 minut. Stisknete a držete tlačítko **ČAS** dokud se na displeji neobjeví hodnota 10:30, tj. čas mezi přítomností (20:30) a kdy chléb má být hotov. Zvolený čas se nastavuje po 10 minutách.

Pozor: Při práci s časovou funkcí nikdy nepoužívejte ingredience podléhající zkáze jako mléko, vajíčka, ovoce, jogurt, cibule atd.!

IV. FUNKCE PEKÁRNY CHLEBA

Zvukový signál se spustí:

- když se stiskne kterékoliv z programových tlačítek.
- během druhého hnětacího cyklu při programech **KLASIK**, **CELOZRNÝ**, **SPRINT**, **DORT** a **SENDVIČ** pro signalizaci, že cereálie, ovoce, ořechy, nebo jiné ingredience mohou být přidány.
- když se docílí konce programu.
- během přihřívání na konci pečicího postupu zvukový signál zazní opakovaně.

Opakované funkce

V případě, že dojde k výpadku elektrické sítě je nutné pekárnu znovu spustit. To je možné byl-li program přerušen než byla započata fáze pečení. V takovém případě je nutné pekárnu průběžně kontrolovat, aby nedošlo k překynutí těsta.

Bezpečnostní funkce

Jestliže teplota pekárny je ještě příliš vysoká (**nad 40 °C**) např. po předchozím použití, na displeji se objeví nápis **H:HH**, při opětovém stisknutí tlačítka **START/STOP** a ozve se zvukový signál. Držte tlačítko **START/STOP** stisknuté dokud nápis **H:HH** není vymazán a základní nastavení se objeví na displeji. Vyjměte pečicí formu a vyčkejte než pekárna zchladne.

CZ V. POSTUP PEČENÍ PŘÍPRAVA K POUŽITÍ - PROGRAMOVACÍ FÁZE PEČENÍ CHLEBA

Odstraňte veškerý obalový materiál vyjměte pekárnou a příslušenství. Před prvním použitím umyjte části které přijdou do styku s potravinami v horké vodě s přidavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout. Následně nastavte program **PEČENÍ** a zapněte na 20 minut pekárnou bez vložených surovin, poté nechejte pekárnou vychladnout. Případné krátké, mírné zakouření není na závadu. Umístěte pekárnou **A** na rovný a suchý povrch. Vidlici napájecího přívodu **A4** připojte k elektrické síti. Formu **C** uchopte oběma rukama, zasuňte ji do pekárnou a dotlačte tak, aby byla pevně aretována ve středu pečicího prostoru **A2**. Následně zasuňte dva hnětací háky **D** na hřídele **C2** v pečicí formě. Do formy vložte ingredience v pořadí předepsaném příslušným receptem. Uzavřete víko **B** pekárnou. Na ovládacím panelu **A1** nastavte požadovaný program (**VOLBA / VELIKOST / BARVA / ČAS**). Nakonec stiskněte tlačítko **START/STOP**. Pekařna automaticky míchá a hněte těsto dokud se nedocílí správné konzistence. Po ukončení posledního cyklu hnětení se pekárnou ohřeje na optimální teplotu pro vykynutí těsta. Následně pekárnou automaticky nastaví teplotu a čas pečení chleba. Je-li chléb příliš světlý na konci pečicího programu, použijte program **PEČENÍ** pro jeho další zhnědnutí. Za tímto účelem stiskněte tlačítko **START/STOP**, potom navolte program **PEČENÍ** a zapněte pekárnou. Po ukončení pečení zazní zvukový signál, že chléb nebo specialita se může vyjmout z pekárnou. Následně se zapne jednohodinové přehřívání.

Konec naprogramovaných fází

Po ukončení programu tahem vyjměte pečicí formu pomocí výsuvných držadel **C1**, položte ji na tepelně odolnou pevnou podložku (např. prkénko). Pokud chléb nevypadne z formy na podložku, hýbejte hnětací hřídelí **C2** několikrát sem a tam dokud se chléb neuvolní. Poté můžete chléb snadno rozřezat a úplně vyjmout hnětací háky.

VI. OTÁZKY A ODPOVĚDI TÝKAJÍCÍ SE PEČENÍ

Po pečení se chléb lepí na nádobu

Po ukončení pečení nechte chléb asi 10 minut zchladnout a následně obraťte formu dnem nahoru. Dle potřeby po pečením pohybujte hřídelí hnětacího háků zleva doprava. Pro další pečení celou formu včetně hnětacích háků vymastěte.

Jak zabránit tvorbě děr v chlebu způsobených přítomností hnětacích háků?

Hnětací háky můžete vyjmout prsty pokrytými moukou před poslední fází kynutí těsta (viz „Časování programových fází“ a informace na displeji).

Těsto překyne přes okraj nádoby

To se stává zejména když se užívá pšeničná mouka a je to následek vyššího obsahu lepku.

- Snižte množství mouky a přizpůsobte ostatní ingredience. Hotový chléb bude ještě stále mít dostatečný objem.
- Na těsto rozestřete polévkovou lžící horkého roztaveného margarínu.

Chléb není dostatečně vykynutý

- a) Jestliže se uprostřed chleba vytvoří rýha tvaru V, mouka neobsahuje dost lepku. To značí, že mouka obsahuje příliš málo proteinu (což se stává zejména za deštivého léta) nebo protože mouka je příliš vlhká.
Opatření: přidejte polévkovou lžici pšeničného lepku na každých 500 g mouky.
- b) Jestliže chléb je uprostřed zúžený může příčina spočívat z jednoho následujících důvodů:
- teplota vody byla příliš vysoká,
 - bylo použito nadměrné množství vody,
 - mouka byla chudá na lepek.

Kdy lze otevřít víko pekárný během provozu?

Všeobecně řečeno lze víko pekárný otevřít vždy během fáze hnětení. Během této fáze mohou být ještě přidána malá množství mouky nebo tekutiny. Má-li chléb mít po dopečení určité aspekty, postupujte takto:

Před poslední fází kynutí (viz tabulku „program časování fází“ a informace na displeji) odklopte víko a opatrně nařizněte tvořící se kůru chleba ostrým předeřhátým nožem, rozptýlte na něj cereálie nebo rozestřete na kůru směs bramborové mouky a vody za účelem docílení lesklé povrchové úpravy. To je však naposledy, kdy může být víko otevřeno, protože jinak prostředek chleba poklesne.

Co je pšeničná celozrnná mouka?

Celozrnná mouka se vyrábí ze všech druhů cereálií (obilovin), včetně pšenice. Termín „celozrnný“ značí, že mouka byla umleta z celých zrn a proto má vyšší obsah nestravitelných částic a tím uděluje mouce tmavší barvu. Užití celozrnné mouky ale nedává chlebu tmavší zabarvení, jak se obecně věří.

Co se musí dělat při použití žitné mouky?

Žitná mouka neobsahuje lepek a chléb sotva vykyne. Aby se chléb stal lehce stravitelným, musí se připravit celozrnný žitný chléb s kvasnicemi.

Kolik existuje různých druhů mouky a jak se používají?

- a) Kukuřičná, rýžová a bramborová mouka je vhodná pro osoby alergické na lepek, nebo pro ty, kteří trpí malabsorpčním syndromem nebo břišními nemocemi. Viz příslušné recepty v návodu k obsluze.
- b) Mouka z pšenice špády je drahá, ale neobsahuje chemické přísady, protože pšenice roste na velmi chudé půdě a nevyžaduje žádné hnojivo. Špádová mouka je obzvláště vhodná pro alergiky. Lze ji použít ve všech receptech popsanych v návodu na obsluhu a obsahujících mouku typu 405, 550 a 1050.
- c) Mouka z prosa je obzvláště vhodná pro osoby trpícími mnoha alergiemi. Lze ji použít ve všech receptech předepisujících mouku typu 405, 550 a 1050, jak je popsáno v receptáři.
- d) Mouka z tvrdé pšenice je vhodná na bagety díky své konzistenci a může být nahrazena krupicí z tvrdé pšenice.

Jak lze vyrobit čerstvý chléb pro snazší stravení?

Přidáním mačkaného vařeného bramboru do mouky a následným hnětením těsta se učiní čerstvý chléb snáze stravitelným.

CZ**Časování programových fází**

Menu číslo	1		2	
	KLASIK		SPRINT	
Velikost	I.	II.		
Přibližná hmotnost chleba (g)	750	1300		
Čas přípravy (hod.)	3:20	3:30	1:58	
Předehřev, motor neběží - topení zap./vyp. 5/25 s*	17	20	5	
Míchání	3	3	3	
1. Hnětení	2	2	2	
2. Hnětení topení zap./vyp. 5/25 s	13	13	20	
Zobrazený čas na displeji (hod.)	cca 2:54	cca 2:57	cca. 1:33	
1. Vykynutí top. zap./vyp. (5/25 s)*	45	45	-	
Hlazení těsta	1	1	-	
2. Vykynutí top. zap./vyp. (5/25 s)*	18	18	7	
Hlazení těsta	1	1	-	
3. Vykynutí těsta top. zap./vyp. (5/25 s)**	45	45	25	
Pečení top. zap./vyp. (22/8 s) po docelení teploty 8/22 s.	55	62	55	
Fáze uležení	-	-	-	
Přihřívání (min.)	60	60	60	
Časový spínač (hod.)	13	13	-	

	3	4	5		6	7	8	9	10	
	TOASTOVÝ	SLADKÝ	CELOZRNÝ		DORT	PŘÍPRAVA TĚSTA	PEČENÍ	MARMELÁDA (pouze citrusová)	SENDVIČ	
			I.	II.					I.	II.
			750	1300					750	1300
	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Následující časy jsou přeepsány v minutách										
	22	3	37	40		22	-	Topení zap./vyp. 15 / 15 s	11	22
	3	3	3	3	3,5	3	-	15	3	3
	2	2	2	2	-	2	-	-	2	2
	16	5	13	13	Šlehání 12,5 (min.) a topení 8 (min.) zap./vyp. 5/25 s	16	-	-	13	13
Signál pro přidání ingrediencí										
	-	-	cca. 2:44	cca. 2:47	cca. 1:49	-	-	-	cca. 2:34	cca. 2:45
	45	-	45	45	-	-	-	-	45	45
	1	-	1	1	-	-	-	-	1	1
	25	7	18	18	-	45	-	-	18	18
	1	-	1	1	-	-	-	-	1	1
	50	27	35	35	-	22	-	-	39	39
	65	65	55	62	80	-	60	45 míchání/ vaření top. zap./vyp. 15 / 15 s	56	56
	-	-	-	-	16	-	-	20	-	-
	60	-	60	60	-	-	-	-	60	60
Předprogramování										
	13	-	13	13	-	13	13	-	13	13

CZ

* Přihřívání surovin se zapne jen když pokojová teplota je nižší než 25 °C. Je-li pokojová teplota nad 25 °C, mají ingredience již správnou teplotu a není proto důvod pro přehřev. Pro první a druhé vykynutí těsta musí pokojová teplota být nad 25 °C nebo dostatečně vysoká tak, aby těsto vykynulo bez přídavného topení.

** Přihřívání se zapne jenom když pokojová teplota je nižší než 35 °C.

Co lze dělat, když chléb chutná po droždí?

- Tato chuť je často odstraňována přidáním cukru. Přidání cukru uděluje chlebu světlejší barvu.
- Přidejte do vody 1 polévkovou lžici octu pro malé bochníky chleba a 2 polévkové lžice pro velké bochníky.
- Namísto vody použijte podmáslí nebo kefir. To platí pro všechny recepty a doporučuje se pro zlepšení svěžesti chleba.

Proč chléb pečený v klasické peci chutná odlišně od chleba upečeného v pekárně?

Závisí to na rozdílném stupni vlhkosti: Chléb pečený v klasické peci je sušší z důvodu většího pečicího prostoru, zatímco chléb zhotovený v zařízení na pečení chleba je vlhčí.

VII. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před každou údržbou odpojte výrobek od elektrické sítě! Čištění provádějte vždy na vychladnutém spotřebiči a pravidelně po každém použití!

Doporučujeme potřít novou pečicí formu a hnětací háky teplu vzdorujícím tukem před jejich prvním použitím a nechat je ohřát v pekárně po dobu asi 10 minut při 160 °C. Po jejich vychladnutí očistěte (vyleštěte) pečicí formu od tuku papírovým ubrouskem. Toto se doporučuje provést na ochranu nepřilnavého povrchu. Tento postup může být čas od času opakován. Pro čištění použijte mírný detergent. Nikdy nepoužívejte chemické čisticí látky, benzín, čističe pecí nebo detergenty, které škrábou nebo jinak ničí povlak. Vlhkým hadříkem odstraňte všechny ingredience a drobky z víka, pláště a pečicího prostoru. **Nikdy nenamáčejte pekárnu do vody nebo nenaplňujte pečicí prostor vodou!** Pro snadné čištění lze odejmut víko. Za tím účelem víko odklopte do svislé polohy a následně je mírným tahem odejměte. Otrete vnější ploch pečicí formy vlhkým hadříkem. Vnitřní plochy lze umýt trochou detergentní tekutiny. Jak hnětací háky tak i pohonné hřídele se musí očistit ihned po použití. Zůstanou-li hnětací háky ve formě, budou se později těžce vyndávat. V takovém případě naplňte nádobu teplou vodou a nechte ji v klidu podobu asi 30 minut. Pak vyjměte hnětací háky. Pečicí forma je opatřena nepřilnavým povlakem. Proto nepoužívejte kovové nástroje, které by mohly poškrábat povrch během jeho čištění. Normální je, že v průběhu času se barva povrchu mění. Tato změna ale žádným způsobem nemění jeho účinnost.

VIII. OTÁZKY A ODPOVĚDI K PEKÁRNĚ

Problém	Příčina	Řešení
Kouř vychází z pečicího prostoru nebo z ventilačních otvorů.	Ingredience lnou na pečicí prostor nebo na vnější stranu pečicí formy.	Odpojte napájecí přívod od el. instalace a vyčistěte vnější částí pečicí formy nebo pečicí prostor.
Střed chleba klesá a na spodu je vlhký.	Chléb zůstal po ukončení pečení a přehřevu příliš dlouho v pečicí formě.	Vyndejte chléb z pečicí formy před ukončením přehřívací fáze.
Chléb se obtížně vyndává z pečicí formy.	Spodní strana bochníku je přilepena na hnětacích hákách.	Hýbejte hřídeli sem a tam, dokud chléb nevypadne. Po pečení vyčistěte hnětací háky a hřídele. Dle potřeby naplňte pečicí formou na 30 minut teplou vodou. Poté lze snadno vyjmout hnětací háky a vyčistit je.
Ingredience nejsou správně míchány a chléb se nepeče správně.	Nesprávné nastavení programu.	Zkontrolujte zvolené program a ostatní nastavení.
	Během provozu pekárny došlo k stisknutí tlačítka START/ STOP.	Viz. odst. IV. Funkce pekárny chleba (opakované funkce)
	Během provozu pekárny bylo víko několikrát otevřeno.	Neotevírejte víko po posledním vykynutí.
	Dlouhodobý výpadek elektrické sítě během provozu pekárny.	Viz. odst. IV. Funkce pekárny chleba (opakované funkce)
	Otáčení hnětacích háků je zablokováno.	Zkontrolujte zda hnětací háky nejsou zablokován zrný apod. Vyndejte pečicí formu a zkontrolujte zda se hřídele volně otáčejí. Není-li tomu tak, obraťte se na zákaznický servis.
Pečicí forma se během hnětení nadzvedává.	Těsto je příliš husté. Hnětací háky jsou zablokovány a pečicí forma je vytlačována nahoru.	Otevřete víko a do těsta přidejte trochu tekutiny. Poté víko opět uzavřete.
Pekárnu nelze spustit. Displej zobrazuje H:HH .	Pekárna je ještě horká z předchozího pečicího cyklu.	Držte tlačítko START/STOP stisknuté dokud se na displeji neobjeví základní nastavení KLASIK. Odstraňte pečicí formu a nechte pekárnu vychladnout. Poté vraťte pečicí formu na své místo, nastavte znovu program a zapněte pekárnu.

**IX. EKOLOGIE**

Pokud to rozměry dovolují jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství jakož i její recyklace. Po ukončení životnosti spotřebiče zlikvidujte tyto komponenty prostřednictvím k tomu určených sběrných sítí. Pokud má být přístroj definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě jeho odříznutí, přístroj tak bude nepoužitelný.

Opravu rozsáhlejšího charakteru nebo opravu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí výrobku, musí provést odborný servis!**Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!**

Případné další informace o výrobku a aktuální servisní síti získáte na Infolince 800 800 000 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

X. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku výrobku
Hmotnost cca (kg)	6,8

Z hlediska elektromagnetické kompatibility výrobek odpovídá Směrnici Rady 89/336/EHS včetně dodatků a z hlediska elektrické bezpečnosti odpovídá Směrnici Rady 73/23/EHS včetně dodatků.

Na výrobek bylo vydáno ES prohlášení o shodě podle zákona č. 22/1997 Sb. v platném znění a podle příslušných nařízení vlády v platné znění.

Na výrobek bylo dále vydáno prohlášení o shodě podle zákona č. 258/2000 Sb. v platném znění, výrobek odpovídá svými vlastnostmi požadavkům stanoveným vyhláškou MZ č. 38/2001 Sb. v platném znění. Nepodstatné odchylky od standardního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si výrobce vyhrazuje.

TO AVOID DANGER OF SUFFOCATIO, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES, OR PLAYPENS. THYS BAG IS NOT A TOY.

Nebezpečí udušení. Odkládejte mimo dosah dětí. Igelitový sáček není na hraní.

XI. OTÁZKY A ODPOVĚDI TÝKAJÍCÍ SE RECEPTŮ

Problém	Příčina	Řešení
Chléb příliš rychle vykyne	- Příliš mnoho droždí, příliš mnoho mouky, nedostatek soli - Nebo několik těchto příčin	a/b
Chléb vůbec nevykyne nebo jen nedostatečně.	- Vůbec žádné nebo příliš málo droždí - Staré nebo prošlé droždí - Tekutina příliš horká - Droždí se dostalo do styku s tekutinou - Nesprávný typ mouky nebo prošlá mouka - Příliš mnoho nebo nedostatek tekutiny - Nedostatek cukru	a/b d c d d a/b/f a/b

Chléb příliš vykyne a rozlije se na pečící formu.	- Je-li voda příliš měkká, droždí více kvasí - Příliš mnoho mléka ovlivní kvašení droždí	e c
Střed chleba se snižuje	- Objem těsta je větší než forma a chléb se sníží - Kvašení je příliš krátké nebo není dosti dlouhé z důvodu nadměrné teploty vody nebo pečícího prostoru nebo nadměrné vlhkosti	c/g c/g
Po dokončení pečení je v chlebu prohlubeň	- Tekutiny je příliš mnoho	a/b
Struktura chleba je těžká a hrudkovitá	- Příliš mnoho mouky nebo nedostatek tekutiny - Nedostatek droždí nebo cukru - Příliš mnoho ovoce, hrubé mouky nebo jedné z ostatních ingrediencí - Stará nebo prošlá mouka	a/b a/b b d
Střed chleba není upečen.	- Příliš mnoho nebo nedostatek tekutiny - Recept obsahuje vlhké ingredience	a/b/f f
Otevřená nebo hrubá struktura chleba nebo příliš mnoho děr	- Příliš mnoho vody - Žádná sůl - Vysoká vlhkost, voda příliš horká - Příliš mnoho tekutiny	f b g c
Chléb je a na povrchu nedopečený	- Objem je příliš velký vůči pečící formě - Nadměrné množství mouky, zejména pro bílý chléb - Příliš moc droždí a málo soli - Příliš moc cukru - Sladké ingredience navíc k cukru	a/e e a/b a/b b
Krajíce jsou nerovnoměrné, nebo hrudkovité	- Chléb nebyl dostatečně vychlazen (pára neunikla)	g
Usazeniny mouky na kůře	- Mouka nebyla během hnětení na bocích dobře zpracována	e

Řešení problémů:

- Ingredience správně odměřte.
- Nastavte dávkování ingrediencí.
- Použijte jinou tekutinu nebo ji nechte zchladnout na teplotu pokoje. Ingredience předepsané receptem přidejte ve správném pořadí. Utvořte malou prohloubeninu uprostřed mouky a vložte do ní rozdrobené droždí nebo suché droždí. Vyvarujte se přímému styku droždí s tekutinou.
- Používejte jen čerstvé a správně skladované ingredience.
- Opravte množství tekutiny. Používají-li se ingredience obsahující vodu dávka přidávané vody se musí náležitě snížit.
- V případě velmi vlhkého počasí snižte množství vody o 1 až 2 polévkové lžíce.
- Vyjměte chléb z formy ihned po upečení a před rozřezáním ho nechte nejméně 15 minut zchladnout na vhodné podložce (např. dřevěném prkénku).

CZ XII. POZNÁMKY K RECEPTŮM

1. Ingredience

Jelikož každá ingredience hraje specifickou roli pro úspěšné pečení chleba, je odměřování stejně důležité jako pořadí, ve kterém se ingredience přidávají.

- Nejdůležitější ingredience, jako tekutina, mouka, sůl, cukr a droždí (lze použít buď suché nebo čerstvé droždí) ovlivňují úspěšný výsledek přípravy těsta a chleba. Vždy použijte správné množství ve správném poměru.
- Použijte teplé ingredience jestliže se těsto má připravit ihned. Přejete-li si nastavit funkci časování programových fází, doporučuje se použít studené ingredience, aby se předešlo stavu, kdy droždí počne kynout příliš brzy.
- Margarin, máslo a mléko ovlivňují chuť a vůni chleba.
- Aby kůra byla světlejší a tenčí lze snížit množství cukru o 20 % bez ovlivnění úspěšného výsledku pečení. Dáváte-li přednost měkčí a světlejší kůře, nahraďte cukr medem.
- Přejete-li si přidat cereální zrna, nechte je přes noc namáčet. Snízte množství mouky a tekutiny (až o 1/5). U žitné mouky jsou kvasnice nepostradatelné.
- Jestliže chcete obzvláště lehký chléb, bohatý na stravu pro povzbuzení činnosti střev přidejte do těsta pšeničné otruby. Příslušné dávkování je 1 polévková lžice na 500 g mouky a zvyšte množství tekutiny o 1 polévkovou lžici.

2. Přizpůsobování dávek

Mají-li dávky být zvýšeny nebo sníženy zajistěte, aby byly dodrženy poměry původních receptů. Pro docílení perfektních výsledků, řiďte se dále uvedenými základními pravidly pro přizpůsobení dávek ingrediencí:

- **Tekutiny/mouka:** Těsto by mělo být měkké (ale ne příliš) a snadno hnětené aniž by se stalo vláknitým. Lehkým hnětením by se měla vytvořit koule. To ale není případ těžkých těst jako z celozrnného žita nebo s cereálním chlebem. Zkontrolujte těsto 5 minut po prvním hnětení. Je-li příliš vlhké, přidáním mouky po malých dávkách, se docílí správná konzistence těsta. Je-li těsto příliš suché, přidávejte během hnětení vodu po lžících.
- **Nahrazování tekutin:** Při používání receptem předepsaných ingrediencí obsahujících tekutinu (např. tvaroh, jogurt atd.) se musí snížit množství tekutiny na předpokládané celkové množství. Při použití vajíček ušlehejte je v odměřovacím poháru a doplňte pohár další požadovanou tekutinou na předpokládané množství.

Žijete-li na vysoko položeném místě (nad 750 m nad mořem), těsto vykne rychleji.

V takovém případě lze množství droždí snížit až o 1/4 až 1/2 kávové lžičky pro poměrné snížení jeho vykynutí. Totéž platí zvláště o měkké vodě.

3. Přidávání a odměřování ingrediencí a množství

- Vždy vložte v první řadě tekutinu, ale droždí až nakonec. Aby se předešlo příliš rychlé aktivaci droždí (zejména při použití funkce časování) tak se musí zabránit styku droždí a tekutinou.
- Pro měření použijte vždy stejné měrné jednotky. Hmotnosti v gramech musí být přesně odměřeny.
- Pro mililitrové označení lze použít dodaný odměřovací pohár, který má dílky stupnice od 50 do 300 ml.
- Ovocné, ořechové nebo cereální ingredience: Přejete-li si přidat další ingredience, můžete tak učinit pomocí zvláštních programů (viz tabulku „Časování programových fází“)

po zaznění zvukového signálu. Přidáte-li ingredience příliš brzo, budou během hnětení rozdraceny.

4. Hmotnosti a objemy chleba

- V níže uvedených receptech najdete přesné údaje týkající se hmotností chleba. Uvidíte, že hmotnost ryze bílého chleba je nižší nežli celozrnného chleba. To je dáno skutečností, že bílá mouka více kyne a tudíž omezuje nutnost být uložena.
- Přes přesné hmotnostní údaje mohou nastat malé rozdíly. Skutečná hmotnost chleba hodně závisí na vlhkosti místnosti v době přípravy.
- Všechny chleby s podstatným podílem pšenice dosahují značný objem a přesahují hranu nádoby po posledním vykynutí v případě nejvyšší hmotnostní třídy. Chléb se ale nerozlije. Část chleba vně formy snáze zhnědne v porovnání s chlebem uvnitř formy.
- Kde je pro sladké chleby navržen program **SPRINT** můžete použít ingredience v menších množstvích také pro program **SLADKÝ** pro výroby lehčího chleba.

5. Výsledky pečení

- Výsledek pečení závisí na podmínkách v místě (měkká voda / vysoká relativní vlhkost vzduchu / vysoká nadmořská výška / konzistence ingrediencí, atd.). Proto údaje v receptech tvoří referenční body, které mohou být vhodně upraveny. Jestliže jeden nebo jiný recept nevyjde napoprvé nenechte se odradit. Snažte se najít důvod a zkuste to znovu obměnou podílů.
- Je-li chléb po pečení příliš bledý můžete ho nechat zhnědnout v rámci programu pečení.
- Doporučuje se upéct zkušební chléb před skutečným nastavením funkce pro použití přes noc, takže v případě nutnosti budete moci provést potřebné změny.

XIII. RECEPTÁŘ

Klasické recepty na pečení chleba

	Velikost I.	Velikost II.
1 - Bílý chléb		
Přibližná hmotnost chleba	740 g	1080 g
Voda	350 ml	500 ml
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Krupice z tvrdé pšenice	150 g	200 g
Mouka typu 550	350 g	500 g
Droždí	3/4 balíčku	1 balíček
Program: TOASTOVÝ		

2 - Ořechový a hrozinkový chléb

Doporučení: Přidejte hrozinky a ořechy až po zaznění akustického signálu po druhé hnětací fázi.

Přibližná hmotnost chleba	900 g	1180 g
Voda nebo mléko	275 ml	350 ml
Margarin nebo máslo	30 g	40 g
Sůl	1/2 kávové. lžičky	3/4 kávové lžičky
Cukr	1 polévková lžice	2 polévkové lžice
Mouka typu 405	500 g	650 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček
Hrozinky	75 g	100 g
Drcené vlašské ořechy	40 g	60 g



Program: SPRINT nebo SLADKÝ

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte **velikost I.**, protože jinak bude objem příliš velký.**3 - Italský bílý chléb**

Přibližná hmotnost chleba	900 g	1300 g
Voda	375 ml	570 ml
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Rostlinný olej	1 polévková lžice	1 1/2 polévkové lžice
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Mouka typu 550	475 g	650 g
Pšeničná krupice	100 g	150 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: SENDVIČ

4 - Makový chléb

Doporučení: Před posledním vykynutím těsta krátce otevřete víko a potřete chléb trochou vody a poté rozetřete mák jemně přitlačte zrníčka rukou.

Přibližná hmotnost chleba	850 g	1380 g
Voda	375 ml	570 ml
Mouka typu 550	500 g	670 g
Pšeničná krupice	75 g	130 g
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Celá nebo mletá maková zrníčka	50 g	75 g
Máslo	15 g	20 g
Nastrouhaný muškát	1 špetka	2 špetky
Nastrouhaný parmezánský sýr	1 polévková lžice	1 1/2 polévkové lžice
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: SPRINT nebo SLADKÝ

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte **velikost I.**, protože jinak bude objem příliš velký.**5 - Hrubý bílý chléb**

Přibližná hmotnost chleba	750 g	950 g
Mléko	275 ml	350 ml
Margarín nebo máslo	25 g	30 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Mouka typu 1050	500 g	650 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: KLASIK

6 - Podmáslový chléb

Přibližná hmotnost chleba	860 g	1150 g
Podmáslí	375 g	550 ml
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky

Mouka typu 1050	500 g	760 g
Suché droždí	¾ balíčku	1 balíček



Program: TOASTOVÝ

7 - Sladký chléb

Přibližná hmotnost chleba	760 g	1180 g
Čerstvé mléko	275 ml	400 ml
Margarin nebo máslo	25 g	35 g
Vajíčka	2	4
Sůl	1 kávová lžička	1½ kávové lžičky
Med	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Mouka typu 550	500 g	700 g
Suché droždí	¾ balíčku	1 balíček

Program: SPRINT nebo SLADKÝ

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte **velikost I.**, protože jinak bude objem příliš velký.

8 - Celozrnný chléb

Přibližná hmotnost chleba	860 g	1110 g
Voda	350 ml	500 ml
Sůl	1 kávová lžička	1½ kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1½ kávové lžičky
Mouka typu 1050	270 g	380 g
Pšeničná celozrnná mouka	270 g	380 g
Suché droždí	¾ balíčku	1 balíček

Program: KLASIK

9 - Bramborový chléb

Přibližná hmotnost chleba	1000 g	1400 g
Voda nebo mléko	300 ml	400 ml
Margarin nebo máslo	25 g	30 g
Vajíčka	1	1
Vařené šťouchané brambory	150 g	200 g
Sůl	1 kávová lžička	1½ kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1½ kávové lžičky
Mouka typu 1050	630 g	780 g
Suché droždí	1 balíček	1½ balíček

Program: SPRINT

10 - Hrozinkový chléb

Doporučení: Přidejte hrozinky nebo jiný druh suchého ovoce až po akustickém signálu během druhé hnětací fáze.

Přibližná hmotnost chleba	850 g	1100
Voda	275 ml	350 ml
Margarin nebo máslo	30 g	40 g
Sůl	½ kávové lžičky	¾ kávové lžičky
Med	1 polévková lžíce	2 polévkové lžíce
Mouka typu 405	500 g	650 g



Skořice	3/4 kávové lžičky	1 kávová lžička
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček
Hrozinky nebo suché ovoce	75 g	100 g

Program: SPRINT nebo SLADKÝ

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte **velikost I.**, protože jinak bude objem příliš velký.

11 - Cibulový chléb

Přibližná hmotnost chleba	860 g	1180 g
Voda	350 ml	500 ml
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 kávová lžička
Smažená cibule	50 g	75 g
Mouka typu 1050	540 g	750 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíčku

Program: SPRINT

12 - Jogurtový celozrnný chléb

Přibližná hmotnost chleba	850 g	1150 g
Voda nebo mléko	250 ml	300 ml
Jogurt	150 g	200 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Ocet	3/4 polévkové lžíce	1 polévková lžíce
Celozrnná pšeničná mouka	500 g	700 g
Suché droždí	1 balíček	1 1/2 balíčku

Program: KLASIK

13 - Pivní chléb

Přibližná hmotnost chleba	950 g	1080 g
Voda	200 ml	225 ml
Pivo	200 ml	225 ml
Celozrnná pšeničná mouka	230 g	280 g
Pohanková mouka	180 g	180 g
Celozrnná mouka z pšenice špaldy	180 g	180 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Sezamová semínka	50 g	75 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Černý slad (Ovesný slad)	5 g	10 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: KLASIK

RŮZNÉ DRUHY PEKÁRENSKÝCH POCHOUTEK

14 - Barevný sníadaňový chléb

Doporučení: Chřupavé múšli může být nahrazeno čokoládovým múšli nebo vašim oblíbeným múšli.

Přibližná hmotnost chleba	750 g	1020 g
Mléko	250 ml	330 ml
Mouka typu 405	425 g	570 g
Cukr	1½ kávové lžičky	2 kávové lžičky
Sůl	1 kávová lžička	1½ kávové lžičky
Sušené a hrubě nasekané švestky	15 g	20 g
Chřupavé múšli	50 g	75 g
Kokosové vločky	¾ polévkové lžičky	1 polévková lžička
Máslo	25 g	35 g
Suché droždí	¾ balíčku	1 balíček

Program: SPRINT nebo SLADKÝ

15 - Jogurtový chléb

Přibližná hmotnost chleba	800 g	1150 g
Voda nebo mléko	250 ml	300 ml
Jogurt	150 g	200 g
Sůl	1 kávová lžička	1½ kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1½ kávové lžičky
Mouka typu 550	500 g	700 g
Suché droždí	¾ balíčku	1 balíček

Program: KLASIK

16 - Rumový, hrozinkový a oříškový chléb

Přibližná hmotnost chleba	900 g	1180 g
Mléko nebo voda	280 ml	350 ml
40% rum	1 polévková lžice	2 polévkové lžice
Máslo	30 g	40 g
Celozrnná pšeničná mouka	500 g	650 g
Jedlový med	2 polévkové lžice	3 polévkové lžice
Sůl	1 kávová lžička	1½ kávové lžičky
Celá jádra vlašských ořechů *	40 g	60 g
Rumové hrozinky Schwardtau *	50 g	75 g
Suché droždí	¾ balíčku	1 balíček

Program: SPRINT nebo SLADKÝ

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte **velikost I.**, protože jinak bude objem příliš velký.

Poznámka: *Přidejte tyto ingredience až po prvním akustickém signálu.

17 - Francouzský sýrový chléb

Přibližná hmotnost chleba	800 g	1200 g
Voda nebo mléko	200 ml	300 ml
Margarin nebo máslo	30 g	40 g
Celá vejce	1	1
Sůl	1 kávová lžička	1½ kávové lžičky

CZ

Cukr	1 polévková lžice	1 1/2 polévkové lžice
Granulovaný čerstvý sýr	125 g	200 g
Mouka typu 550	500 g	700 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: KLASIK

18 - Mandlový (amaretový) chléb

Doporučení: Namísto použití mandlových listů můžete použít i drcené mandle. Amoreto může být nahrazeno mlékem nebo vodou.

Přibližná hmotnost chleba	850 g	1100 g
Mléko nebo voda	200 ml	250 ml
Amoreto	75 ml	100 ml
Mouka typu 405	500 g	650 g
Cukr	1 polévková lžice	2 polévkové lžice
Sůl	1/2 kávové lžičky	3/4 kávové lžičky
Máslo	30 g	40 g
Mandlové listy	75 g	100 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: SPRINT nebo SLADKÝ

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte **velikost I.**, protože jinak bude objem příliš velký.

19 - Vaječný chléb

Doporučení: Nejprve našlehejte vajíčka v odměrném poháru, pak přidávejte vodu dokud není dosažena požadovaná hladina. Chléb pečte ihned a jezte ho dokud je čerstvý.

Přibližná hmotnost chleba	730 g	1050 g
Vajíčka	2	3
doplněná vodou nebo mlékem do	275 ml	400 ml
Margarin nebo máslo	25 g	35 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Mouka typu 550	500 g	700 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: SPRINT

20 - Bylinkový chléb

Přibližná hmotnost chleba	860 g	1170 g
Podmáslí	375 ml	550 ml
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Máslo	10 g	20 g
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Mouka typu 550	500 g	760 g
Čerstvý a jemně nasekaný petržel nebo bylinková směs	1 1/2 polévkové lžice	2 polévkové lžice
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: KLASIK (okamžitě pečení)

21 - Slunečnicový chléb

Doporučení: Slunečnicová semínka přidejte až po prvním akustickém signálu. Můžete též použít tykvová semínka. Opražíte-li semínka na pánvi, bude chuť intenzivnější.

Přibližná hmotnost chleba	870 g	1310 g
Voda	375 ml	550 ml
Máslo	30 g	40 g
Mouka typu 550	525 g	700 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Slunečnicová semínka	35 g	50 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: KLASIK

22 - Rýžový chléb

- Uvařte rýži ve velkém množství vody a nechte rýži vychladnout. Vodu ve které se vařila rýže schovejte a použijte ji později jak dále uvedeno (nebo můžete použít mléko);
- Můžete též přidat 2 až 3 polévkové lžíce hrozinek a 1 kávovou lžičku skořice.
- Větší bochník nemůžete péct, protože by se chléb stal lepkavým.

Přibližná hmotnost chleba	950 g	1100 g
Voda ve které se vařila rýže	300 ml	350 ml
Mouka typu 405	540 g	650 g
Rýže s kulatými zrny - syrová váha*	50 g	75 g
Cukr	2 kávové lžičky	3 kávové lžičky
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: SLADKÝ

23 - Mrkvový chléb

Přibližná hmotnost chleba	800 g	1000 g
Voda	275 ml	350 ml
Máslo	25 g	30 g
Mouka typu 550	500 g	650 g
Mrkev nakrájená na jemné kostičky	*60 g	90 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: KLASIK

Poznámka: * Chcete-li, můžete i připravit mrkvovou šťávu a přidat získané výtlačky v potřebném množství.

24 - Kukuřičný chléb

Doporučení: Těsto se obzvláště hodí pro výrobu chlebových rohlíků s kůrou. Použijte program **SPRINT + PŘÍPRAVA TĚSTA**, připravte chlebové rohlíky a upečte je v el. troubě.

Přibližná hmotnost chleba	950 g	1300 g
Voda	300 ml	400 ml
Máslo	25 g	30 g
Mouka typu 550	540 g	700 g
Kukuřičná krupice	60 g	80 g

**Na kostičky nakrájená kyselá**

jablka se slupkou	1	1
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: KLASIK

25 - Pizza chléb

Přibližná hmotnost chleba	920 g	1330 g
Voda	375 ml	570 ml
Olivový olej	1 polévková lžice	1 1/2 polévkové lžice
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Oregáno	3/4 kávové lžičky	1 kávová lžička
Parmezánský sýr	2 1/2 polévkové lžice	3 1/2 polévkové lžice
Kukuřičná krupice	100 g	150 g
Mouka typu 550	475 g	650 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: SPRINT

26 - Cuketový chléb

Doporučení: Tento chléb je obzvláště chutný je-li konzumován s trochou horkého olivového oleje.

Přibližná hmotnost chleba	840 g	1250 g
Voda	50 ml	75 ml
Pšeničná mouka typu 550	500 g	750 g
Jemně nařezaná syrová cuketa	300 g	450 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: KLASIK

RECEPTY PRO DORTOVÉ KORPUSY

Pekárnu chleba lze použít též na přípravu výborných dortových směsí. Jelikož pekárna pracuje s hnětacími háky namísto míchačem, dort hutnější, ale chuť je stejná.

- Pečení dortu nelze předem naprogramovat.
- K základnímu předpisu lze přidat i další ingredience záleží pouze na vaší fantazii. Zajistěte, aby daná množství nebyla překročena, protože jinak nastává riziko, že dort nebude dobře pečen. Je-li kůra příliš tmavá, po asi 60 minutách stiskněte tlačítko START/STOP.
- Je-li dort již upečen, vytáhněte pečící formu ze zařízení. Položte formu na vlhký ručník a nechte dort vychladnout ve formě asi 15 minut. Dort pak můžete uvolnit ve formě pomocí plastické škrabky na těsto a poté ho jemně vyjmou z formy.

27 - Recept na směs pro dortový korpus

Ingredience pro dort o hmotnosti	1000 g	1200 g
Vajíčka	4	6
Měkké máslo	150 g	250 g
Cukr	150 g	250 g
Vanilkový cukr	1 balíček	2 balíčky

Hladká mouka	450 g	550 g	
Prášek do pečiva	1 balíček	1 balíček	
		+ 1 kávová lžička	

Program: DORT

Další ingredience na obměnu základního předpisu:

Ingredience pro dort o hmotnosti	1000 g	1200 g
Drcené ořechy	70 g	100 g
nebo čokoládové úlomky	70 g	100 g
nebo kakaové vločky	70 g	100 g
nebo loupaná a na (1 cm) kostičky		
nakrájená jablka	70 g	100 g

PŘÍPRAVA TĚSTA

Těsto lze snadno připravit pomocí našeho programu **PŘÍPRAVA TĚSTA** pro Vaše další zpracování. Ingredience přidejte až po zaznění zvukového signálu během druhé fáze hnětení. U programu **PŘÍPRAVA TĚSTA** se nerozlišují rozdílly ve velikosti pečeného pokrmu.

28 - Francouzské bagety

Přibližná hmotnost chleba	850 g	1280 g
Voda	375 ml	550 ml
Sušené pšeničné kvasnice	25 g	50 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Hladká mouka	525 g	700 g
pšeničná celozrnná mouka	75 g	100 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: PŘÍPRAVA TĚSTA

Poznámka: Rozdělte těsto na 2 - 4 části, vytvořte dlouhé bochníkové tvary a nechte je 30 - 40 minut uležet. Na horním povrchu utvořte řadu šikmých zářezů a vložte chléb do el./plynové trouby na upečení.

29 - Čokoládový dort

Ingredience pro dort o průměru	22 cm	26 cm
Mléko	170 ml	275 ml
Sůl	1/4 kávové lžičky	1/2 kávové lžičky
Vaječný žloutek	1	1
Máslo nebo margarin	10 g	20 g
Hladká mouka	350 g	450 g
Cukr	35 g	50 g
Suché droždí	1/2 balíčku	3/4 balíčku

Program: PŘÍPRAVA TĚSTA

Poznámka: Vyjměte těsto z formy a zpracujte je. Z těsta utvořte kulatý nebo hranatý tvar a přidejte tyto náplně:

Roztavené máslo	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Cukr	75 g	100 g

CZ

Strouhanou skořici 1 kávou lžičku 1 1/2 kávové lžičky
 Rozdrčené ořechy 60 g 90 g

Polevu v množství dle vaší libosti

Poznámka: Rozestřete máslo na těsto, dále si rozmíchejte cukr, skořici s ořechy v míse a rozestřete je na másle. Následně nechte těsto odležet 30 minut na teplém místě a pak je upečte.

30 - Celozrná pizza

Ingredience pro	2 pizy	3 pizy
Voda	150 ml	225 ml
Sůl	1/2 kávové lžičky	1 kávová lžička
Olivový olej	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Celozrná pšeničná mouka	300 g	450 g
Pšeničné klíčky	1 polévková lžíce	1 1/2 polévkové lžíce
Suché droždí	1/2 balíčku	3/4 balíčku

Program: PŘÍPRAVA TĚSTA

Poznámka: Rozestřete těsto, utvořte z něj kopečky a nechte je 10 minut uležet. Na těsto rozestřete šťávu na pizzu a požadovanou náplň. Pečte takto připravenou pizzu 20 minut.

31 - Preclíky

Ingredience pro počet preclíků	9	12
Voda	200 ml	300 ml
Sůl	1/4 kávové lžičky	1/2 kávové lžičky
Hladká mouka	360 g	540 g
Cukr	1/2 kávové lžičky	3/4 kávové lžičky
Suché droždí	1/2 balíčku	3/4 balíčku

1 vajíčko (lehce našlehané) na rozestření, hrubozrná sůl na rozestření. Naplňte formu všemi ingrediencemi s výjimkou vajíčka a hrubozrné soli

Program: PŘÍPRAVA TĚSTA

- Předehřejte el. troubu na 230 °C.
- Rozdělte těsto na části a z každé části těsta vytvořte dlouhou tenkou roli
- Utvořte preclíky a položte je na namaštěný ták na pečení.
- Potřete preclíky našlehaným vajíčkem a rozprostřete sůl.
- Pečte preclíky při 200 °C po obou 12 - 15 minut v předehřáté troubě.

32 - Francouzské rohlíky (croissant)

Ingredience pro počet kusů	14
Vajíčka	1
Doplňte vodou nebo mlékem na	225 ml
Máslo	60 g
Sůl	1 kávová lžička
Cukr	2 polévkové lžíce
Hladká mouka	400 g
Suché droždí	3/4 balíčku

Program: PŘÍPRAVA TĚSTA

Poznámka: Vyjměte těsto z formy, hněťte je, nechte odležet a pak je znovu zpracujte. Přikryjte těsto a uložte je v lednici na 30 minut. Následně vyválcujte těsto do čtverce a rozprostřete na

ně (ale ne na okraje) roztavené máslo. Přeložte těsto třikrát (podobně jako dopis). Opakujte tento postup třikrát. Vložte těsto do plastického pytle a nechte je nejméně 1 hodinu nebo i přes noc v lednici. Vyválcujte těsto do čtverce a rozřízněte na 9 (18) čtverců. Každý čtverec pak diagonálně rozřízněte.

CHLEBOVÉ RECEPTY Z PEČICÍ SMĚSI

Je možno použít také pečicích směsí. Při použití dodržujte návod na obalu směsí. Používejte program SPRINT, pokud výrobce nestanoví jinak.

RECEPTY PRO OSOBY TRPÍCÍ ALERGIÍ NA OBILOVINY NEBO OSOBY NA DIETĚ

Použití čtyř směsí obvykle obsahující kukuřičný, rýžový nebo bramborový škrob. Všechny předepsané druhy mouky jsou vhodné na diety pro specifické výživné požadavky (např. malabsorpční syndrom). I při použití většího množství pečicího prášku z droždí nebo vinné sedliny, chléb pečený v pekárně chleba zůstává relativně hutný.

- Do pečicí formy přidejte předepsané ingredience receptů ve stejném pořadí v jakém jsou uvedeny následující programy:
 - (a) Pro chleby: KLASIK (tmavý) pro chléb se silnou kůrou
SPRINT (tmavý) pro chleby s tenčí kůrou
 - (b) Pro těsto, které se bude dále zpracovávat: Použijte program **PŘÍPRAVA TĚSTA**
 - (c) Pro sladké pečivo s pečicím práškem nebo s vinnou sedlinou použité jako činitel kynutí Jedině program DORT.

- Protože bezlepkové mouky nejsou vhodné pro předprogramování, začněte s postupem ihned po stisknutí tlačítka START/STOP.
- Tvoří-li se sedliny kolem krajů formy, otevřete během hnětení víko. Rozestřete mouku ve středu pečicí formy pomocí plastické škrabky na těsto a tlačte do těsta. Víko opět zavřete.
- Při pečení chleba s droždím, vytáhněte hnětací háky po posledním cyklu hnětení (viz tabulku „Časování programovací fáze“), během pomalého kynutí těsta. Jinak je můžete vyjmout až na konci pečení. V takovém případě zůstanou následně otvory v chlebu.
- Nalijte několik kapek oleje na těsto a rozprostřete je prsty nebo škrabkou. Olej je důležitý pro předejití přílišnému vykynutí těsta.
- Uzavřete víko a pokračujte v postupu.
- Upečený chléb nechte vychladnout na vhodné podložce (např. dřevěném prkénku).

Doporučuje se rozříznout vychladlý chléb na krajíce a zmrazit je v porcích, aby příliš rychle nevyschly. Chcete-li, můžete krajíce chleba opéct v topinkovači, aby dostaly čerstvě pečenou chuť.

Následující recepty mohou být připraveny buď pomocí prášku a pečení nebo prášku připraveného z bezfosfátové vinné sedliny. Použijte balíček pečicího prášku namísto odpovídajícího balíčku suchého droždí.

33 - Bezlepková směs pro výrobu chleba a chlebových housek i těstových korpusů

Doporučení: Těsto připravené na základě těchto ingrediencí s pomocí programu **PŘÍPRAVA TĚSTA** lze použít pro výrobu chlebových housek, pizzy nebo těstových korpusů.

Přibližná hmotnost chleba	1150 g
Teplá voda	570 ml
Bezlepková mouka	700 g
Máslo	30 g



Sůl 1½ kávové lžičky
Suché droždí 2 balíčky

Program: KLASIK

34 - Bílý chléb I

Přibližná hmotnost chleba 1150 g
Teplá voda 570 ml
Měkké máslo 30 g
Bezlepková mouka 700 g
Sůl 1½ kávové lžičky
Suché droždí 2 balíčky

Program: KLASIK

35 - Lehké dietní těsto pro přípravu chleba a chlebových rohlíků

Doporučení: Těsto lze připravit pomocí těchto ingrediencí za použití programu **PŘÍPRAVA TĚSTA**.

Toto těsto můžete použít na výrobu chlebových rohlíků.

Přibližná hmotnost chleba 1150 g
Teplé mléko nebo voda 570 ml
Bezlepková mouka 700 g
Sůl 1½ kávové lžičky
Cukr 1½ kávové lžičky
Velmi měkké máslo 40 g
Suché droždí 2 balíčky

Program: KLASIK

36 - Bílý chléb II

Přibližná hmotnost chleba 1150 g
Teplá voda 570 ml
Ocet 1½ polévkové lžíce
Bezlepková mouka 700 g
Sůl ½ kávové lžičky
Suché droždí 2 balíčky

Program: KLASIK

37- Bylinkový chléb

Přibližná hmotnost chleba 1150 g
Teplá voda 570 ml
Ocet 1½ polévkové lžíce
Bezlepková mouka 700 g
Majoránka/oregano 1½ kávové lžičky
Oregano ½ kávové lžičky
Sůl ½ kávové lžičky
Suché droždí 2 balíčky

Program: KLASIK

38 - Mléčný chléb I

Přibližná hmotnost chleba	1000 g
Teplá voda	500 ml
Vajíčka	1
Cukr	1 kávová lžička
Sůl	1 kávová lžička
Bezlepková mouka	500 g
Suché droždí	1 balíček

Program: KLASIK

39 - Lehká dietní tmavá moučná směs pro chléb a těsto

Doporučení: Použitím mléka namísto vody lze také připravit těsto pro korpusy ovocných dortů pomocí těch samých ingrediencí a programu **PŘÍPRAVA TĚSTA**. Namísto octu použijte stejné množství mléka.

Přibližná hmotnost chleba	1100 g
Teplá voda	300 ml
Celosmetanový jogurt	170 g
Bezlepková mouka	700 g
Sůl	1½ kávové lžičky
Ocet	1½ polévkové lžíce
Cukr	1½ kávové lžičky
Suché droždí	2 balíčky

Program: KLASIK

40 - Marmeláda z citrusových plodů

Přibližná hmotnost marmelády	1500 g
Šťáva z ovoce	1000 g
Cukr moučka	500 - 800 g
Pektogel	1 balíček
Kyselina citrónová	2 - 5 g

Program: MARMELÁDA



Elektrická domáca pekáreň na chlieb

eta 0149 Siesta

NÁVOD NA OBSLUHU

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite si obrázky a návod si uschovajte.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej sieti.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak správne nepracuje, alebo ak spadol na zem a poškodil sa. V takomto prípade odneste spotrebič do špecializovaného servisu, aby preverili jeho bezpečnosť a funkčnosť.
- **Výrobok je určený len na použitie v domácnostiach.**
- **Zabráňte deťom a nesvojprávnym osobám v manipulácii so spotrebičom bez dozoru!**
- **Spotrebič nepoužívajte na vyhrievanie miestnosti!**
- **Spotrebič odporúčame počas pečenia podľa nevyskúšaného receptu kontrolovať.**
- **Domácu pekáreň nikdy neponárajte do vody (ani čiastočne)!**
- Pri manipulácii so spotrebičom postupujte tak, aby ste sa neporanili (napríklad **nepopáliili alebo neoparili**). Počas pečenia z vetracích otvorov vystupuje horúca para a povrch spotrebiča je horúci.
- Ak z pekárne stúpa dym spôsobený vznietením sa použitých surovín, veko nechajte zatvorené, spotrebič hneď vypnite a odpojte od elektrickej siete.
- Domácu pekáreň používajte iba na miestach, kde nehrozí jej prevrhnutie, a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov (napríklad **záclon, závesov, dreva atď.**) a tepelných zdrojov (napríklad **kachiel, el./plynového sporáka**).
- Nikdy nezakrývajte priestor medzi plášťom a pečúcou formou a nevsúvajte do tohto priestoru žiadne predmety (napríklad **lyžicu alebo prsty**). Priestor medzi plášťom a pečúcou formou musí zostať voľný.
- Z hľadiska požiarnej ochrany bezpečnosti môže pekáreň pracovať na stole alebo podobnom povrchu s tým, že v smere hlavného sálania tepla musí byť dodržaná bezpečná vzdialenosť od horľavých povrchov minimálne **500 mm** a v ostatných smeroch minimálne **100 mm**.
- Po skončení práce spotrebič vždy odpojte od elektrickej siete.
- Napájací prívod nikdy neovíjajte okolo spotrebiča, predĺžite tak jeho životnosť.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie byť ponorený do vody.
- Spotrebič je prenosný, má pohyblivý prívod s vidlicou, ktorá zabezpečuje dvojpólové odpojenie od elektrickej siete.
- Používajte iba nepoškodené a správne predĺžovacie káble (šnúry).
- Ak sa napájací prívod spotrebiča poškodí, spotrebič hneď odpojte od elektrickej siete. Prívod musí vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo vzniku úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru.

- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a jeho príslušenstva (napríklad **znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie, požiar**).

II. OPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (obr. 1)

A — domáca pekáreň

- A1 — ovládací panel
- A2 — pečúci priestor
- A3 — vetracie otvory
- A4 — napájací prívod

B — veko

- B1 — priehľad
- B2 — rukoväť
- B3 — vetracie otvory

C — forma na pečenie

- C1 — výsuvné rukoväťe
- C2 — hriadele

D — miesiace háky

E — nástroj na vybratie hákov

F — odmerka lyžica

G — odmerka pohár

III. OVLÁDACÍ PANEL (obr. 2)

1. DISPLEJ — ZÁKLADNÉ NASTAVENIE

Po uvedení pekáreň do činnosti sa na displeji objaví program **KLASIK**. Príklad: 1 3:30. Číslica **1** označuje program, ktorý bol zvolený, čísla **3:30** čas prípravy podľa zvoleného programu. Polohy dvoch šípok poskytujú informáciu o zvolenej farbe (hnedosti) pečeného chleba a hmotnosti. Základné nastavenie po pripojení domácej pekáreň do elektrickej siete je veľkosť II. — stredné zhnednutie. Počas prevádzky možno sledovať na displeji priebeh postupu programu. S postupom programu sa číselný údaj zvoleného času znižuje.

2. Tlačidlo START/STOP

Toto tlačidlo začne a zastaví program. Hneď ako tlačidlo **START/STOP** stlačíte, začnú blikať body časovej hodnoty. Tlačidlom **START/STOP** môžete kedykoľvek zastaviť program. Tlačidlo podržte, pokým nezaznie zvukový signál. Štartovacia poloha uvedeného programu **KLASIK** sa zobrazí na displeji. Ak chcete použiť iný program, zvolte ho tlačidlom **VOLBA**.

3. Tlačidlo BARVA (farba)

Nastavte zvolené zhnednutie chleba, farba: SVETLÁ / STREDNÁ / TMAVÁ.

4. Tlačidlo VELIKOST (veľkosť) — I./II.

Nastavte zvolenú hmotnosť chleba v jednotlivých programoch (pozri tabuľku s receptmi).

- veľkosť I. — malý peceň chleba
- veľkosť II. — väčší peceň chleba

5. Tlačidlo VOLBA (voľba)

Použite toto tlačidlo na výber jedného programu detailne opísaného v tabuľke Časovanie programových cyklov. Použite uvedené programy na jednotlivé druhy prípravy:

SK

- | | |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. KLASIK | Na prípravu bieleho, pšeničného a ražného chleba. Toto je najčastejšie využívaný program. |
| 2. SPRINT | Na rýchlu prípravu bieleho, pšeničného a ražného chleba. |
| 3. TOASTOVÝ | Na rýchlu prípravu veľmi svetlého bieleho chleba. |
| 4. SLADKÝ | Na prípravu sladkého kvasnicového chleba. |
| 5. CELOZRNNÝ | Na prípravu celozrnného chleba. |
| 6. DORT | Na prípravu torty s práškom na pečenie. |
| 7. PŘÍPRAVA TĚSTA | Na prípravu cesta. |
| 8. PEČENÍ | Na pečenie hnedého chleba alebo torty. |
| 9. MARMELÁDA | Na varenie džemu. |
| 10. SENDVIČ | Na prípravu svetlého sendvičového chleba. |

6. Tlačidlo ČAS

Nastavuje sa ním doba pečenia chleba. Programy, ktoré je možné nastaviť na neskorší začiatok, sú uvedené v tabuľke Časovanie programových cyklov. Programy **SPRINT**, **DORT**, **SLADKÝ** a **MARMELÁDA** sa na neskorší začiatok naprogramovať nedajú. Hodiny a minúty, po ktorých by mala začať príprava, musia byť prirátané k príslušnému základnému času konkrétneho programu. Maximálna doba, na ktorú možno zvoliť dobu prípravy, je 13 hodín.

Príklad: Je 20:30 h. Chlieb má byť hotový na druhý deň o 7:00 h ráno, t. j. o 10 hodín a 30 minút. Stlačte a držte tlačidlo **ČAS**, pokým sa na displeji nezjaví hodnota 10:30, t. j. časový rozdiel medzi prítomnosťou (20:30 h) a momentom, keď má byť chlieb hotový (7:00 h). Zvolený čas sa nastavuje po 10 minútach.

Pozor: Pri práci s časovým odkladom nikdy nepoužívajte prísady podliehajúce rýchlej skaze, napríklad mlieko, vajčička, jogurt, ovocie alebo cibuľu!

IV. FUNKCIE DOMÁCEJ PEKÁRNE NA CHLIEB

Zvukový signál sa ozve:

- pri stlačení ktoréhokoľvek programového tlačidla,
- počas druhého miesiaceho cyklu programov **KLASIK**, **CELOZRNNÝ**, **SPRINT**, **DORT** a **SENDVIČ** alebo pri oznámení, že majú byť pridané cereálie, ovocie, orechy alebo iné prísady,
- pri skončení programu,
- počas prihrievania na konci pečenia zaznie zvukový signál opakovane.

Opakovanie funkcií

Ak nastane výpadok elektrickej energie, treba spotrebič znovu zapnúť. Je to možné, ak bol program prerušený skôr, než začala piecť. V tomto prípade treba spotrebič priebežne kontrolovať, aby cesto neprekyslo.

Bezpečnostné funkcie

Ak je teplota spotrebiča po predchádzajúcom použití príliš vysoká (napríklad neklesla **pod 40 °C**), pri opätovnom stlačení tlačidla **START/STOP** sa na displeji zjaví **H:HH** a zaznie

zvukový signál. Držte tlačidlo **START/STOP** stlačené, kým nápis **H:HH** nezmizne a na displeji sa nezjaví základné nastavenie. Vyberte formu na pečenie a počkajte, kým spotrebič nevychladne.



V. POSTUP PEČENIA

PRÍPRAVA NA POUŽITIE — PROGRAMOVACÍ CYKLUS PEČENIA CHLEBA

Vyberte domácu pekáreň a príslušenstvo a odstráňte všetok obalový materiál. Pred prvým použitím umyte všetky časti, ktoré sa dostanú do styku s potravinami, roztokom teplej vody a saponátu, dôkladne ich opláknite čistou vodou a utrite dosucha, alebo ich nechajte uschnúť. Potom nastavte program **PEČENÍ** a zapnite na 20 minút prázdny spotrebič (bez vložených surovín), potom nechajte pekáreň vychladnúť. Prípadné mierne dymenie nie je porucha spotrebiča. Umiestite spotrebič **A** na rovný a suchý povrch. Vidlicu napájacieho prívodu **A4** pripojte do elektrickej siete. Formu **C** chyťte oboma rukami, zasuňte ju do domácej pekáreň a zatlačte tak, aby bola pevne uchytená v strede priestoru na pečenie **A2**. Potom vo forme na pečenie nasuňte dva miesiace háky **D** na hriadele **C2**. Do formy vložte prísady v takom poradí, ako to stanovuje recept. Veko pekáreň **B** zatvorte. Na ovládacom paneli **A1** nastavte zvolený program (**VOLBA** / **VELIKOST** / **BARVA** / **ČAS**). Potom stlačte tlačidlo **START/STOP**. Domáca pekáreň automaticky vymieša a potom miesi cesto, pokiaľ nemá správnu konzistenciu. Po skončení posledného cyklu miesenia sa spotrebič zohreje na optimálnu teplotu na vykysnutie cesta a potom pekáreň automaticky nastaví teplotu a dobu pečenia chleba. Ak je na konci programu chlieb príliš svetlý, použite program **PEČENÍ** na jeho ďalšie zhnednutie. Stlačte tlačidlo **START/STOP**, zvolte program **PEČENÍ** a zapnite pekáreň. Po skončení pečenia zaznie zvukový signál oznamujúci, že chlieb alebo inú špecialitu môžete zo spotrebiča vybrať. Vzápätí sa zapne na hodinu prihrievanie.

Koniec naprogramovaných cyklov

Po skončení programu vytiahnite formu na pečenie pomocou výsuvných rukovätí **C1**, položte ju na tepelne odolnú podložku (napríklad drevenú dosku). Ak chlieb nevypadne hneď na podložku, pohnite niekoľkokrát sem a tam hriadelom na miesenie **C2**, aby sa chlieb uvoľnil. Potom ho môžete rozrezať a miesiace háky vybrať von.



Časovanie programových cyklov

Menu číslo	1		2	
	KLASIK		SPRINT	
Veľkosť	I.	II.		
Približná hmotnosť chleba (g)	750	1300		
Čas prípravy (hodiny)	3:20	3:30	1:58	
Predhrievanie, motor nepracuje — ohrev zap./vyp. 5/25 s*	17	20	5	
Miešanie	3	3	3	
1. Miesenie	2	2	2	
2. Miesenie, ohrev zap./vyp. 5/25 s	13	13	20	
Čas zobrazený na displeji (hodiny)	cca 2:54	cca 2:57	cca. 1:33	
1. Vykysnutie ohrev zap./vyp (5/25 s)*	45	45	-	
Hladenie cesta	1	1	-	
2. Vykysnutie ohrev zap./vyp. (5/25 s)*	18	18	7	
Hladenie cesta	1	1	-	
3. Vykysnutie cesta ohrev zap./vyp. (5/25 s)*	45	45	25	
Pečenie ohrev zap./vyp. (22/8 s) po dosiahnutí teploty 8/22 s	55	62	55	
Cyklus odležania	-	-	-	
Prihrievanie (minúty)	60	60	60	
Časový spínač (hodiny)	13	-	-	

	3	4	5		6	7	8	9	10	
	TOASTOVÝ	SLADKÝ	CELOZRNÝ		DORT	PRÍPRAVA CESTA	PEČENIE	MARMELÁDA (iba citrusová)	SENDVIČ	
			I.	II.					I.	II.
			750	1300					750	1300
	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Nasledujúce časy sú predpísané v minútach										
	22	3	37	40		22	-	Vyhreiv. zap./vyp. 15 / 15 s	11	22
	3	3	3	3	3,5	3	-	15	3	3
	2	2	2	2	-	2	-	-	2	2
	16	5	13	13	Šľahanie 12,5 (min.) a Vyhreiv. 8 (min.) zap./vyp. 5/25 s	16	-	13	13	13
Signál na pridanie prísad										
	-	-	asi 2:44	asi 2:47	asi 1:49	-	-	-	asi 2:34	asi 2:45
	45	-	45	45	-	-	-	-	45	45
	1	-	1	1	-	-	-	-	1	1
	25	7	18	18	-	45	-	-	18	18
	1	-	1	1	-	-	-	-	1	1
	50	27	35	35	-	22	-	-	39	39
	65	65	55	62	80	-	60	45 míchanie/ var. top. zap./vyp. 15 / 15 s	56	56
	-	-	-	-	16	-	-	20	-	-
	60	-	60	60	-	-	-	-	60	60
Predprogramovanie										
	13	-	13	13	-	13	13	-	13	13

SK

- * Prihrievanie surovín sa zapne iba vtedy, keď je izbová teplota nižšia ako 25 °C. Ak je izbová teplota vyššia ako 25 °C, suroviny majú správnu teplotu a predhrievanie nie je potrebné. Pri prvom a druhom kysnutí cesta musí byť izbová teplota vyššia ako 25 °C, aby cesto vykyslo aj bez prídavného vyhrievania.
- ** Ohrievanie sa zapne, len keď je izbová teplota nižšia ako 25 °C.

VI. OTÁZKY A ODPOVEDE, KTORÉ SA TÝKAJÚ PEČENIA

Po upečení sa chlieb prílepil na nádobu

Po skončení pečenia chlieb ponechajte asi 10 minút vychladnúť a potom obráťte formu hore dnom. Ak sa vám chlieb nepodarí vyklopiť, pohybujte hriadeľmi miesiacich hákov zľava doprava, kým sa chlieb neuvoľní. Pred ďalším pečením celú formu a miesiace háky potrite tukom.

Ako predísť dieram v chlebe po miesiacich hákoch?

Miesiace háky môžete vybrať pred posledným cyklom kysnutia cesta pomúčenými prstami. (Pozri text Časovanie programových cyklov a informácie na displeji.)

Cesto prekysne cez okraj nádoby

Stáva sa to iba vtedy, keď sa použije pšeničná múka s vyšším obsahom lepku.

- Znížte množstvo múky a v príslušnom pomere aj množstvo ostatných prísad. Hotový chlieb bude mať dostatočný objem.
- Pred kysnutím na cesto rozotrite polievkovú lyžicu horúceho roztopeného margarínu.

Chlieb dostatočne nevykysol

a) Ak sa uprostred cesta vytvorí ryha v tvare V, múka neobsahuje dosť lepku. To znamená, že múka obsahuje veľmi málo proteínu (následok daždivého leta), alebo je príliš vlhká.

Opatrenie: pridajte polievkovú lyžicu pšeničného lepku na každých 500 g pšeničnej múky.

b) Ak je chlieb uprostred zúžený, môže to mať niekoľko dôvodov:

- teplota vody bola príliš vysoká,
- bolo pridanej veľa vody,
- múka mala nízky obsah lepku.

Kedy možno otvoriť počas prevádzky veko domácej pekárne?

Veko možno otvoriť kedykoľvek počas miesenia. Počas tohto cyklu môžu byť pridané do cesta ešte tekutiny alebo múka. Ak má chlieb mať po dopečení určité vlastnosti, postupujte takto:

Pred posledným cyklom kysnutia (pozri tabuľku Program časovania cyklov a informácie na displeji) odklopte veko a opatrne narežte tvoriacu sa kôrku chleba ostrým predhriatym nožom; posypte ho cereáliami alebo potrite roztokom vody a zemiakovej múky, aby sa pekne leskol. To je však naposledy, keď môžete veko otvoriť, pretože po ďalšom otvorení by stred chleba klesol.

Čo je pšeničná celozrnová múka?

Celozrnová múka sa vyrába zo všetkých druhov obilnín (cereálií) vrátane pšenice.

Celozrnová znamená, že múka bola zomletá z celých zŕn a má vyšší obsah nestráviteľných

častíc a je tmavšej farby. Nespôsobuje však tmavšiu farbu chleba, ako sa všeobecne verí.

Ako postupovať pri práci s celozrnovou ražnou múkou

Ražná múka neobsahuje lepok, a chlieb preto takmer nenakysne. Aby sa stal ľahšie stráviteľný, musí sa celozrnový ražný chlieb pripraviť s kváskom z droždia.

Koľko je druhov múky a ako sa používajú?

- Kukuričná, ryžová a zemiaková múka sú vhodné pre osoby alergické na lepok, alebo pre tých, ktorí trpia malabsorbčným syndrómom alebo črevnými ťažkosťami. (Pozri zodpovedajúce recepty v návode na obsluhu.)
- Múka zo špaldovej pšenice je drahá, ale neobsahuje chemické prísady, pretože pšenica rastie aj na pôde chudobnej na živiny a nepotrebuje žiadne hnojivo. Špaldová múka je veľmi vhodná pre alergikov. Možno ju použiť vo všetkých receptoch uvedených v návode na obsluhu a obsahujúcich múku typu 405, 550 a 1050.
- Múka z prosa je vhodná pre osoby trpiace mnohými alergiami. Možno ju použiť vo všetkých receptoch uvedených v návode na obsluhu obsahujúcich múku typu 405, 550 a 1050.
- Múka z tvrdej pšenice je vďaka svojej konzistencii vhodná na bagety a môžete ju nahradiť krupicou z tvrdej pšenice.

Ako upiecť čerstvý chlieb, ktorý je ľahšie stráviteľný?

Ak pridáte do múky roztláčený varený zemiak ešte pred miesením, čerstvý chlieb bude ľahšie stráviteľný.

Čo urobiť, keď v chlebe cítite chuť droždia?

- Túto chuť možno odstrániť pridaním cukru. Cukor chlieb zosvetľuje.
- Do cesta na dva malé bochníčky chleba pridajte 1 polievkovú lyžicu octu, na dva veľké bochníky 2 polievkové lyžice.
- Namiesto vody použite cmar alebo kefir. Platí to pre všetky recepty a odporúča sa to na zlepšenie chuti chleba.

Prečo chlieb pečený v klasickej peci chutí inak ako chlieb pečený v elektrickej domácej pekárni?

Závisí to od rozdielneho stupňa vlhkosti. Chlieb pečený v klasickej peci je suchší, pretože priestor na pečenie je väčší. Chlieb upečený v elektrickej domácej pekárni je vlhší.

VII. ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred každou údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete! Spotrebič čistite pravidelne po každom použití a až po vychladnutí!

Novú formu na pečenie a miesiace háky odporúčame pred prvým použitím potrieť tukom, ktorý sa neprepája, a nechať ich zohrievať v pekárni približne 10 minút pri teplote 160 °C. Po vychladnutí očistite formu na pečenie od tuku papierovým obrúskom. Ochránite tak jej nepriľnavý povrch. Tento postup občas zopakujte.

Na čistenie použite mierny detergent. Nikdy nepoužívajte chemické čistiace prostriedky, napríklad benzín, čističe na rúry alebo agresívne detergenty, ktoré škriabu alebo inak poškadzujú povrch.

Vlhkou handričkou odstráňte všetky nečistoty a omrvinky z veka, pláštá a priestoru na


SK pečenie. **Pekáreň nikdy nenamáčajte, ani neumývajte tečúcou vodou!** Aby ste ju ľahšie očistili, možno z nej sňať veko. Veko odklopte do zvislej polohy a potom ho miernym ťahom opatrne vyberte.

Vlhkou handričkou utrite vonkajšiu plochu formy na pečenie. Vnútnú plochu môžete umyť tekutým čistiacim prostriedkom. Miesiace háky a pohonné hriadele treba umyť hneď po použití. Ak zostanú miesiace háky vo forme, neskôr ich budú ťažšie vyberať. Vtedy naplňte nádobu teplou vodou a nechajte háky odmočiť približne 30 minút. Potom ich vyberte a očistite.

Forma na pečenie má nepriľnavý povlak. Na čistenie nepoužívajte kovové nástroje, ktoré by mohli poškodiť povrch. Používaním sa farba povrchu spotrebiča mení. Je to normálne a nemá to vplyv na účinnosť spotrebiča.

VIII. OTÁZKY A ODPOVEDE

Problém	Príčina	Riešenie
Z priestoru na pečenie alebo z ventilačných otvorov stúpa dym.	V priestore na pečenie alebo na vonkajšej strane formy sa pripekajú nečistoty.	Odpojte elektrický prívod a nečistoty odstráňte.
Stred chleba klesá a spodná strana je vlhká.	Chlieb zostal po upečení pridlho vo forme.	Vyberte chlieb z formy na pečenie ešte pred skončením prihrievacieho cyklu.
Chlieb sa ťažko vyberá z formy.	Spodná strana bochníka je prilepená na miesiacich hákoch.	Opakovane pohybujte hriadeľmi hore dole, kým chlieb nevypadne. Po pečeni očistite miesiace háky aj hriadele. Podľa potreby naplňte formu na pečenie teplou vodou a nechajte 30 minút odmočiť. Potom ľahšie vyberiete háky a očistite ich.
Prísady nie sú dobre premiešané a chlieb sa nepečie správne.	Nesprávne nastavený program.	Skontrolujte zvolený program a ostatné nastavenia.
	Počas činnosti spotrebiča bolo stlačené tlačidlo START/STOP.	Pozri text IV. Funkcia pekárne.
	Počas prevádzky pekárne bolo veko častokrát otvorené.	Neotvárajte veko po poslednom nakysnutí.
	Dlhodobý výpadok elektrickej energie počas činnosti spotrebiča.	Pozri text IV. Funkcia pekárne.
	Zablokovalo sa otáčanie miesiacich hákov.	Skontrolujte, či miesiace háky nezablokovali zrnká a podobne. Vyberte formu na pečenie a skontrolujte, či sa hriadele voľne otáčajú. Ak nie, obráťte sa na špecializovaný servis.

Forma na pečenie sa počas miesenia nadvihuje.	Cesto je veľmi husté. Mesiace háky sú zablokované a forma na pečenie je vytlačaná nahor.	Otvorte veko a do cesta prilejte trochu tekutiny. Potom veko opäť uzatvorte.	
Spotrebič nemožno zapnúť, displej zobrazuje H:HH .	Domáca pekáreň je ešte horúca z predchádzajúceho pečenia.	Držte tlačidlo START/STOP stlačené, kým sa na displeji nezobrazí základné nastavenie KLASIK . Vyberte formu na pečenie a spotrebič nechajte vychladnúť. Potom formu na pečenie vložte späť, zvolte program a zapnite domácu pekáreň.	

IX. EKOLÓGIA



Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Po skončení životnosti spotrebiča zlikvidujte tieto komponenty prostredníctvom zberných surovín. Ak má byť prístroj definitívne vyradený z prevádzky, odporúča sa po odpojení napájacieho prívodu z elektrickej siete prívod odrezať. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

Údržbu či opravu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu či opravu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať špecializovaný servis!

Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu!

Prípadné ďalšie informácie získate na informačnej linke 2/52 49 14 19 alebo internetovej adrese www.eta.sk.

X. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku
Príkion (W)	uvedený na typovom štítku
Hmotnosť približne (kg)	6,8

Z hľadiska elektromagnetickej kompatibility výrobok zodpovedá smernici rady 89/336/EHS vrátane dodatkov a z hľadiska elektrickej bezpečnosti smernici rady 73/23/EHS vrátane dodatkov.

Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o zhode podľa zákona SR č. 264/1999 Z. z.

a zodpovedá požiadavkám nariadení vlády SR č. 392/1999 a č. 394/1999 Z. z.

Výrobca si vyhradzuje nepodstatné zmeny štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.

TO AVOID DANGER OF SUFFOCATIO, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES, OR PLAYPENS. THYS BAG IS NOT A TOY.

Nebezpečenstvo udusenía igelitovým vreckom. Odkladajte mimo dosah detí. Igelitové vrecko nie je na hranie.

VÝROBCA: ETA a.s., Poličská 444, 539 16 Hlinsko v Čechách, Česká republika

VÝHRADNÝ DOVOZCA PRE SR: ETA - Slovakia, spol. s r.o.,

Stará Vajnorská 17, 831 04 Bratislava 3

SK**XI. OTÁZKY A ODPOVEDE TÝKAJÚCE SA RECEPTOV**

Problém	Príčina	Řiešenie
Chlieb kysne príliš rýchlo	— Priveľa droždia, priveľa múky, málo soli. — Kombinácia týchto príčin.	a/b
Chlieb vôbec nevykysne alebo kysne len nedostatočne.	— Žiadne droždie alebo primálo droždia. — Staré droždie alebo po záruke. — Príliš horúca tekutina. — Droždie sa dostalo do styku s tekutinou. — Nesprávny druh múky alebo múka po záruke. — Príliš mnoho tekutiny alebo jej nedostatok. — Nedostatok cukru.	a/b d c d d a/b/f a/b
Chlieb nakysne priveľmi a rozleje sa na formu na pečenie.	— Ak je voda veľmi mäkká, droždie je účinnejšie. — Priveľa mlieka ovplyvní kysnutie droždia.	e c
Stred chleba klesá.	— Objem cesta je väčší ako forma a chlieb poklesne. — Kysnutie je priveľmi krátke alebo nedostatočné, keď je voda veľmi teplá, je jej priveľa, alebo priestor na pečenie je veľmi vyhriaty, prípadne je priestor veľmi vyhriaty.	c/g
Hotový chlieb je v strede preliačený.	— Pridali ste priveľa tekutiny.	a/b
Štruktúra chleba je ťažká a hrudkovitá.	— Pridali ste priveľa múky alebo málo tekutiny. — Pridali ste málo droždia alebo cukru. — Pridali ste priveľa ovocia, hrubej múky alebo jednej z ostatných prísad. — Múka bola po záruke.	a/b a/b b d
Stred chleba nie je upečený.	— Priveľa alebo primálo tekutiny. — Recept uvádza vlhké prísady.	a/b/f f
Popraskaný chlieb	— Priveľa vody. — Žiadna soľ. — Vysoká vlhkosť, respektíve veľmi horúca voda. — Priveľa tekutiny.	f b g c
Chlieb je na povrchu nedopečený.	— Objem je priveľký do formy na pečenie. — Priveľa múky najmä na biely chlieb. — Priveľa droždia, málo soli. — Priveľa cukru. — Sladké prísady navyše k cukru.	a/e e a/b a/b b
Krajce sú nerovnomerné alebo hrudkovité.	— Chlieb nebol dostatočne vychladnutý (neunikla para).	g
Usadeniny múky na kôrke	— Počas miesenia sa na bokoch múka dobre nespracovala.	e

Riešenie problémov:

- a) Prísady odmeriavajte správne.
- b) Nastavte dávkovanie prísad.
- c) Použite inú tekutinu, alebo ju nechajte vychladnúť na izbovú teplotu. Prísady pridávajte v správnom poradí, tak ako uvádza recept. Uprostred múky vytvorte malú jamku a do nej vložte rozmrvené alebo suché droždie. Dajte pozor, aby sa droždie nedostalo do priameho styku s tekutinou.
- d) Používajte iba čerstvé a správne skladované prísady.
- e) Upravte množstvo tekutiny. Ak pridávate prísady obsahujúce tekutiny, musíte dávku vody znížiť.
- f) V prípade veľmi vlhkého počasia znížte množstvo vody o 1 až 2 polievkové lyžice.
- g) Chlieb vyberte z formy hneď po upečení. Pred rozkrájaním ho nechajte 15 minút vychladnúť, najlepšie na drevenej podložke.

XII. POZNÁMKY K RECEPTOM**1. Suroviny**

Pretože všetky prísady majú svoju úlohu pri úspešnom pečení chleba, je ich meranie a váženie rovnako dôležité ako poradie, v ktorom sa pridávajú.

- Základné suroviny — tekutiny, múku, cukor, soľ, cukor a droždie (možno použiť suché aj čerstvé droždie) ovplyvňujú úspešný výsledok prípravy cesta a chleba. Vždy použite správne množstvo v správnom pomere.
- Ak chcete pripravovať cesto hneď, použite zohriate suroviny. Ak si prajete nastaviť funkciu Časovania programových cyklov, odporúčame použiť chladné suroviny, aby sa predišlo príliš skorému kysnutiu droždia.
- Margarín, maslo a mlieko ovplyvňujú chuť a vôňu chleba.
- Aby kôrka bola svetlejšia a tenšia, môžete znížiť množstvo cukru až o 20 % a výsledok bude stále dobrý. Ak uprednostňujete mäkkú a svetlejšiu kôrku, cukor nahraďte medom.
- Ak chcete pridať cereálie, nechajte ich cez noc napučať. Uberte z množstva múky a tekutiny (až o pätinu). Ak pečiete z ražnej múky, droždie je nevyhnutné
- Ak chcete chlieb veľmi ľahký, bohatý na živiny povzbudzujúce činnosť čriev, pridajte do cesta pšeničné otruby. Dávajte 1 lyžicu polievkovú lyžicu na 500 g múky. Na uvedené množstvo múky pridajte 1 polievkovú lyžicu tekutiny viac.

2. Prispôsobenie dávok

Ak chcete dávku jednotlivých prísad zväčšiť alebo zmenšiť, dbajte na to, aby ste dodržali pomer surovín podľa pôvodného receptu. Na dosiahnutie perfektného výsledku sa držte uvedených základných pravidiel prispôsobovania dávok jednotlivých prísad:

- **Tekutiny/múka:** Cesto by malo byť ľahké (ale nie veľmi) a ľahko miesiteľné, nesmie však zostať vláknité. Ľahkým miesením by ste mali získať pekný, okrúhly bochník. Neplatí to v prípade cereálnych alebo celozrnných ciest, ktoré sú ťažšie. Cesto po prvom miesení asi po 5 minútach skontrolujte. Ak je veľmi vlhké, po troške pridávajte múku, aby ste dosiahli správnu konzistenciu. Ak je príliš suché, po lyžiciach pridávajte vodu.
- **Nahrádzanie tekutín:** Ak recept predpisuje použitie vlhkých prísad (napríklad tvaroh, jogurt), zmenšíte množstvo tekutín na predpokladaný celkový objem. Ak pridávate vajcia, vyšľahajte ich v odmerke a potom doplňte na predpokladané množstvo tekutiny.



Ak žijete vo výške viac ako 750 m nad morom, cesto vykysne rýchlejšie. V takomto prípade odoberte z predpísaného množstva droždia štvrtinu až polovicu kávovej lyžičky. Tieto pkyny rešpektujte aj v prípade, že použitá voda je veľmi mäkká.

3. Váženie a odmeriavanie prísad, postup ich pridávania

- Vždy ako prvé odmerajte a pridajte tekutiny, potom sypké prísady a na záver droždie. Pri priamom kontakte s tekutinou droždie príliš rýchlo reaguje (je to chyba pri použití funkcie časovania), preto treba priamemu kontaktu zabrániť.
- Pri meraní používajte vždy rovnaké merné jednotky. To znamená, že ak recept predpisuje použiť 1 lyžicu prísad (kávovú alebo polievkovú), používajte na dávkovanie buď odmerku na sypké prísady dodávanú spolu s elektrickou pieckou, alebo lyžice, ktoré máte doma.
- Hmotnosti v gramoch musia byť odvážené presne.
- Ovocie, orechy alebo cereálie: Ak chcete počas miesenia pridať ďalšie prísady, môžete tak urobiť pomocou zvláštnych programov (pozri tabuľku Program časovania cyklov), po zaznení zvukového signálu. Ak prísady pridáte priskoro, pri miesení sa rozdrvia.

4. Hmotnosť a objem pečňov chleba

- V uvedených receptoch nájdete presné údaje, ktoré sa týkajú chleba. Uvidíte, že hmotnosť bieleho chleba je menšia ako celozrnového. Spôsobuje to skutočnosť, že cesto z bielej múky ľahšie a viac kysne, a preto nemusí kysnúť tak dlho ako cesto z celozrnovej múky.
- Napriek tomu, že všetky suroviny presne odvážite a odmeriate, hmotnosť upečeného pečňa bude rozdielna. Jeho skutočnú hmotnosť totiž ovplyvňuje aj vlhkosť v miestnosti počas prípravy.
- V prípade najvyššej prípustnej dávky cesto s prevažujúcim podielom pšeničnej múky narastie do značného objemu a prerastie po poslednom kysnutí okraj nádoby. Cesto sa však nerozleje. Časť cesta, ktorá pri kysnutí vyrástla z formy, pri pečení len viac zhnedne, ako keby bola chránená formou.
- Ak programom **SPRINT** alebo **SLADKÝ** (výroba ľahšieho chleba) chcete piecť sladký chlieb, môžete použiť prísady (napríklad orechy, hrozienka) aj v menších dávkach.

5. Výsledky pečenia

- Výsledok pečenia závisí od miestnych podmienok (mäkká voda, vysoká relatívna vlhkosť vzduchu, vysoká nadmorská výška, konzistencia prísad a podobne). Preto údaje v receptoch po získaní skúseností môžete sami vhodne upraviť. Ak sa vám nepodarí výrobok podľa receptu dokonale pripraviť na prvý raz, nenechajte sa odradiť, nájdite dôvod neúspechu, zmeňte napríklad pomer surovín a skúste to znovu.
- Ak je chlieb príliš svetlý, nechajte ho zhnednúť programom pečenie.
- Pred prvým použitím programu, ktorý pracuje v noci, vám odporúčame najskôr postup vyskúšať cez deň, aby ste sa oboznámili s priebehom funkcie a mohli urobiť prípadné zmeny. Overený postup potom môžete používať v noci.

XIII. RECEPTÁR**Klasické recepty na pečenie chleba**

	Veľkosť I.	Veľkosť II.
1 – Biely chlieb		
Približná hmotnosť chleba	740 g	1 080 g
Voda	350 ml	500 ml
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Krupica z tvrdej pšenice	150 g	200 g
Múka typ 550	350 g	500 g
Droždie	3/4 balíčka	1 balíček
Program: TOASTOVÝ		

2 – Orechový chlieb s hrozienkami

Odporúčania: Hrozička a orechy pridajte až po zaznení zvukového signálu po druhom miesiacom cykle.

Približná hmotnosť chleba	900 g	1 180 g
Voda alebo mlieko	275 ml	350 ml
Margarín alebo maslo	30 g	40 g
Soľ	1/2 kávovej lyžičky	3/4 kávovej lyžičky
Cukor	1 polievková lyžica	2 polievkové lyžice
Múka typ 405	500 g	650 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček
Hrozička	75 g	100 g
Sekané vlašské orechy	40 g	60 g
Program: SPRINT alebo SLADKÝ		

Upozornenie: Ak použijete program SLADKÝ, použite **veľkosť I.**, pretože inak bude objem cesta príliš veľký.

3 – Taliansky biely chlieb

Približná hmotnosť chleba	900 g	1.300 g
Voda	375 ml	570 ml
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Rastlinný olej	1 polievková lyžica	1 1/2 polievkovej lyžice
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Múka typ 550	475 g	650 g
Pšeničná krupica	100 g	150 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček
Program: SENDVIČ		

4 – Chlieb s makom

Odporúčanie: Pred posledným kysnutím cesta otvorte nakrátko veko a chlieb potrite troškou vody. Potom cesto posypte makom a zrnká jemne pritlačte rukou.

Približná hmotnosť chleba	850 g	1 380 g
Voda	375 ml	570 ml
Múka typ 550	500 g	670 g
Pšeničná krupica	75 g	130 g

SK Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Celý alebo pomletý mak	50 g	75 g
Maslo	15 g	20 g
Nastrúhaný muškátový oriešok	1 štipka	2 štipky
Nastrúhaný syr parmezán	1 polievková lyžica	1 1/2 polievkovej lyžice
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

Program: SPRINT alebo SLADKÝ

Upozornenie: Ak použijete program SLADKÝ, chlieb bude ľahší. Použite **veľkosť I.**, pretože objem cesta bude priveľký.

5 – Hrubý biely chlieb

Približná hmotnosť chleba	750 g	950 g
Mlieko	275 ml	350 ml
Margarín alebo maslo	25 g	30 g
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Múka typ 1 050	500 g	650 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

Program: KLASIK

6 – Cmarový chlieb

Približná hmotnosť chleba	860 g	1 150 g
Cmar	375 ml	550 ml
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Múka typ 1050	500 g	760 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

program: TOASTOVÝ

7 – Sladký chlieb

Približná hmotnosť chleba	760 g	1 180 g
Čerstvé mlieko	275 ml	400 ml
Margarín alebo maslo	25 g	35 g
Vajcia	2	4
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Med	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Múka typ 550	500 g	700 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

Program SPRINT alebo SLADKÝ

Upozornenie: Ak použijete program SPRINT, chlieb bude ľahší. Použite **veľkosť I.**, inak bude objem cesta priveľký.

8 – Celozrnnový chlieb

Približná hmotnosť chleba	860 g	1.110 g
Voda	350 ml	500 ml
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky

Múka typ 1050	270 g	380 g
Celozrnová pšeničná múka	270 g	380 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

SK

Program: KLASIK

9 – Zemiakový chlieb

Približná hmotnosť chleba	1 000 g	1 400 g
Voda alebo mlieko	300 ml	400 ml
Margarín alebo maslo	25 g	30 g
Vajíčka	1	1
Varené prelisované zemiaky	150 g	200 g
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Múka typ 1 050	630 g	780 g
Sušené droždie	1 balíček	1 1/2 balíčka

Program: SPRINT

10 – Chlieb s hrozienkami

Odporúčanie: Hrozienska alebo iný druh sušeného ovocia pridajte až počas druhého cyklu miesenia, po zaznení zvukového znamenia.

Približná hmotnosť chleba	850 g	1.100 g
Voda	275 ml	350 ml
Margarín alebo maslo	30 g	40 g
Soľ	1/2 kávovej lyžičky	3/4 kávovej lyžičky
Med	1 polievková lyžica	2 polievkové lyžice
Múka typ 405	500 g	650 g
Škorica	3/4 kávovej lyžičky	1 kávová lyžička
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček
Hrozienska alebo sušené ovocie	75 g	100 g

Program SPRINT alebo SLADKÝ

Upozornenie: Ak použijete program SPRINT, chlieb bude ľahší. Použite **veľkosť I.**, inak bude objem cesta priveľký.

11 – Cibuľový chlieb

Približná hmotnosť chleba	860 g	1.180 g
Voda	350 ml	500 ml
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 kávová lyžička	1 kávová lyžička
Smažená cibuľa	50 g	75 g
Múka typ 1 050	540 g	750 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

Program: SPRINT

12 – Celozrnový jogurtový chlieb

Približná hmotnosť chleba	850 g	1 150 g
Voda alebo mlieko	250 ml	300 ml
Jogurt	150 g	200 g
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky

SK Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Ocot	3/4 polievkovej lyžice	1 polievková lyžica
Celozrnová pšeničná múka	500 g	700 g
Sušené droždie	1 balíček	1 1/2 balíčka
Program: KLASIK		

13 – Pivný chlieb

Približná hmotnosť chleba	950 g	1 080 g
Voda	200 ml	225 ml
Pivo	200 ml	225 ml
Celozrnová pšeničná múka	230 g	280 g
Pohánková múka	180 g	180 g
Celozrnová múka zo špaldovej pšenice	180 g	180 g
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávové lyžičky
Sezamové semienka	50 g	75 g
Čierny slad (slad z ovsa)	5 g	10 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček
Program: KLASIK		

RÔZNE DRUHY PEKÁRENSKÝCH POCHÚŤOK

14 – Farebný raňajkový chlieb

Odporúčanie: Chrumkavé müsli môžete nahradiť čokoládovým alebo vašim obľúbeným müsli.

Približná hmotnosť chleba	750 g	1 020 g
Mlieko	250 ml	330 ml
Múka typ 405	425 g	570 g
Cukor	1 1/2 kávovej lyžičky	2 kávové lyžičky
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Sušené, nahrubo nasekané slivky	15 g	20 g
Chrumkavé müsli	50 g	75 g
Strúhaný kokos	3/4 polievkovej lyžice	1 polievková lyžica
Maslo	25 g	35 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček
Program: SPRINT alebo SLADKÝ		

15 – Jogurtový chlieb

Približná hmotnosť chleba	800 g	1 150 g
Voda alebo mlieko	250 ml	300 ml
Jogurt	150 g	200 g
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Múka typ 550	500 g	700 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček
Program: KLASIK		

SK

16 – Rumový chlieb s hrozienkami a orieškami

Približná hmotnosť chleba	900 g	1 180 g
Mlieko alebo voda	280 ml	350 ml
40% rum	1 polievková lyžica	2 polievkové lyžice
Maslo	30 g	40 g
Celozrnová pšeničná múka	500 g	650 g
Med	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Celé jadrá vlašských orechov*	40 g	60 g
Hrozienska namáčané v rume*	50 g	75 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

Program: SPRINT alebo SLADKÝ

Upozornenie: Ak použijete program SPRINT, chlieb bude ľahší. Použite **veľkosť I.**, inak bude objem cesta priveľký.

Poznámka: *Tieto prísady pridajte až po zaznení prvého zvukového signálu.

17 – Francúzsky syrový chlieb

Približná hmotnosť chleba	800 g	1 200 g
Voda alebo mlieko	200 ml	300 ml
Margarín alebo maslo	30 g	40 g
Vajce	1	1
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 polievková lyžica	1 1/2 polievkovej lyžice
Granulovaný čerstvý syr	125 g	200 g
Múka typ 550	500 g	700 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

Program: KLASIK

18 – Mandľový (amaretový) chlieb

Odporúčanie: Mandľové lupienky môžete nahradiť posekanými mandľami. Amareto môžete nahradiť mliekom alebo vodou.

Približná hmotnosť chleba	850 g	1 100 g
Mlieko alebo voda	200 ml	250 ml
Amareto	75 g	100 g
Múka typ 405	500 g	650 g
Cukor	1 polievková lyžica	2 polievkové lyžice
Soľ	1/2 kávovej lyžičky	3/4 kávovej lyžičky
Maslo	30 g	40 g
Mandľové lupienky	75 g	100 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

Program: SPRINT alebo SLADKÝ

Upozornenie: Ak použijete program SPRINT, chlieb bude ľahší. Použite **veľkosť I.**, inak bude objem cesta priveľký.

19 – Vaječný chlieb

Odporúčanie: Vajcia najskôr rozšľahajte v odmerke na tekutiny a potom k nim pridajte vodu alebo mlieko tak, aby celkový objem neprekročil predpísané množstvo tekutiny. Chlieb hneď upečte a skonzumujte čerstvý.

SK

Približná hmotnosť chleba	730 g	1 050 g
Vajcia	2	3
doplnené vodou alebo mliekom na	275 ml	400 ml
Margarín alebo maslo	25 g	35 g
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Múka typ 550	500 g	700 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček
Program: SPRINT		

20 – Bylinkový chlieb

Približná hmotnosť chleba	860 g	1 170 g
Čmar	375 ml	550 ml
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Maslo	10 g	20 g
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Múka typ 550	500 g	760 g
Čerstvá, jemne nasekaná petržlenová vňať alebo bylinková zmes	1 polievková lyžica	1 1/2 polievkovej lyžice
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček
Program: KLASIK		

21 – Slniečnicový chlieb

Odporúčanie: Slniečnicové semienka pridajte až po prvom zaznení zvukového signálu.

Slniečnicové semienka môžete nahradiť tekvicovými. Ak semienka opražíte na panvici, ich chuť bude intenzívnejšia.

Približná hmotnosť chleba	870 g	1 310 g
Voda	375 ml	550 ml
Maslo	30 g	40 g
Múka typ 550	525 g	700 g
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Slniečnicové semienka	35 g	50 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček
Program: KLASIK		

22 – Ryžový chlieb

- Ryžu uvarte vo veľkom množstve vody, vodu zlejte a odložte, ryžu nechajte vychladnúť.
- Vodu, v ktorej sa varila ryža, môžete nahradiť mliekom.
- Môžete pridať 2 až 3 polievkové lyžice hrozienok a 1 kávovú lyžičku škorice.
- Väčší bochník sa neodporúča piecť, zostal by mazľavý.

Približná hmotnosť chleba	950 g	1 100 g	SK
Voda, v ktorej sa varila ryža	300 ml	350 ml	
Múka typ 405	540 g	650 g	
Cukor	2 kávové lyžičky	3 kávové lyžičky	
Gulatozrnová ryža (hmotnosť v surovom stave)*	50 g	75 g	
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček	
Program: SLADKÝ			

23 – Mrkvový chlieb

Približná hmotnosť chleba	800 g	1 000 g
Voda	275 g	350 g
Maslo	25 g	30 g
Múka typ 550	500 g	650 g
Mrkva nakrájaná na drobné kocky*	60 g	90 g
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

Program: KLASIK

Poznámka: *Ak chcete, vodu môžete nahradiť odstredenou mrkvovou šťavou a pridať mrkvovú drvinu v uvedenom množstve.

24 – Kukuricové rožky

Odporúčanie: Cesto je vhodné na výrobu rožkov chlebového typu — s kôrkou. Použite program **SPRINT + PRÍPRAVA CESTA**, pripravte rožky a upečte ich v elektrickej rúre.

Približná hmotnosť	950 g	1 300 g
Voda	300 ml	400 ml
Maslo	25 g	30 g
Múka typ 550	540 g	700 g
Kukuricná krupica	60 g	80 g
Kyslé jablká so šupkou nakrájané na kocky	1	1
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

Program: KLASIK

25 – Pizza chlieb

Približná hmotnosť chleba	920 g	1 330 g
Voda	375 g	570 g
Olivový olej	1 polievková lyžica	1 1/2 polievkovej lyžice
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Oregano	3/4 kávovej lyžičky	1 kávová lyžička
Strúhaný parmezán	2 1/2 polievkovej lyžice	3 1/2 polievkovej lyžice
Kukuricná krupica	100 g	150 g
Múka typ 550	475 g	650 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

Program: SPRINT

**26 – Cuketový chlieb**

Odporúčanie: Tento chlieb je mimoriadne chutný, ak sa konzumuje potretý troškou horúceho olivového oleja.

Približná hmotnosť chleba	840 g	1 250 g
Voda	50 ml	75 ml
Pšeničná múka typ 550	500 g	750 g
Jemne nakrájaná surová cuketa	300 g	450 g
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

Program: KLASIK

RECEPTY NA TORTOVÉ KORPUSY

Elektrickú pekáreň je možné použiť aj na prípravu výborných tortových korpusov. Pretože pekáreň pracuje s miesiacimi hákmi namiesto metličkami, korpus je pevnejší, ale chuť je rovnaká.

- Pečenie torty sa nedá vopred naprogramovať.
- K základnému predpisu môžete podľa vlastnej fantázie pridať ďalšie prísady, zaistíte, aby dané množstvá neboli prekročené, inak sa korpus neprepečie. Ak je povrch príliš tmavý, približne po 60 minútach stlačte tlačidlo START/STOP.
- Ak je korpus upečený, vyberte formu na pečenie zo spotrebiča. Formu položte na vlhkú utierku a korpus nechajte chladnúť vo forme ešte približne 5 minút. Plastovou stierkou na cesto potom opatrne uvoľnite okraje korpusu a opatrne ho vyberte z formy.

27 – Základný tortový korpus

Približná hmotnosť korpusu	1 000 g	1 200 g
Vajcia	4	6
Zmäknuté maslo	150 g	250 g
Cukor	150 g	250 g
Vanilkový cukor	1 balíček	2 balíčky
Hladká múka	450 g	550 g
Prášok do pečiva	1 balíček	1 balíček + 1 kávová lyžička

Program: DORT

Ďalšie prísady na obmeny základného predpisu:

Suroviny pre korpus s hmotnosťou	1 000 g	1 200 g
alebo posekané orechy	70 g	100 g
alebo kúsky čokolády	70 g	100 g
alebo kakaové vločky	70 g	100 g
alebo ošúpané a na malé kocky nakrájané jablká	70 g	100 g

PRÍPRAVA CESTA

Cesto pripravíte veľmi jednoducho programom **PRÍPRAVA CESTA**. Prísady (orechy a podobne) pridajte až po zaznení zvukového signálu počas druhého cyklu miesenia.

Program **PRÍPRAVA TĚSTA** nerozlišuje veľkosť pripravovaného cesta.

28 – Francúzske bagety

Približná hmotnosť	850 g	1280 g
Voda	375 g	550 g
Sušené pšeničné droždie	25 g	50 g
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Hladká múka	525 g	700 g
Pšeničná celozrnová múka	75 g	100 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

Program: PRÍPRAVA CESTA

Poznámka: Cesto rozdeľte na dve až štyri časti, vytvarujte bagety a nechajte 30 až 40 minút v teple odležať. Na hornom povrchu urobte šikmé zárezy a bagety upečte.

29 – Čokoládová torta

Približná hmotnosť surovín		
korpusu s priemerom	22 cm	26 cm
Mlieko	170 ml	275 ml
Soľ	1/4 kávovej lyžičky	1/2 kávovej lyžičky
Žĺtky	1	1
Maslo alebo margarín	10 g	20 g
Hladká múka	350 g	450 g
Cukor	35 g	50 g
Sušené droždie	1/2 balíčka	3/4 balíčka

Program: PRÍPRAVA CESTA

Poznámka: Hotové cesto vyberte z formy a spracujte z neho okrúhly bochník alebo hranatý a posypte zmesou.

Roztopené maslo	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Cukor	75 g	100 g
Strúhaná škorica	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Posekané orechy	60 g	90 g
Poleva podľa chuti		

Poznámka: Maslo rozotrite na cesto. Cukor, škoricu a orechy rozmiešajte v miske a zmesou posypte natreté cesto. Potom ho nechajte 30 minút odležať na teplom mieste a upečte.

30 – Celozrnová pizza

Prísady pre	2 pizy	3 pizy
Voda	150 ml	225 ml
Soľ	1/2 kávovej lyžičky	1 kávová lyžička
Olivový olej	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Celozrnová pšeničná múka	300 g	450 g
Pšeničné klíčky	1 polievková lyžica	1 1/2 polievkovej lyžice
Sušené droždie	1/2 balíčka	3/4 balíčka

Program: PRÍPRAVA CESTA



Poznámka: Cesto vyberte, prevaľkajte a vytvorte z neho bochničky, ktoré nechajte 10 minút odstáť, potom ich potrite paradajkovou šťavou a naplňte plnkou. Pripravenú pizzu pečte 20 minút.

31 – Praclíky

Suroviny na počet kusov	9	12
Voda	200 ml	300 ml
Soľ	1/4 kávovej lyžičky	1/2 kávovej lyžičky
Hladká múka	360 g	540 g
Cukor	1/2 kávovej lyžičky	3/4 kávovej lyžičky
Sušené droždie	1/2 balíčka	3/4 balíčka

1 vajce (zľahka rozšľahané na potretie), hrubozrnná soľ na posypanie. Všetky prísady okrem vajčka a hrubozrnej soli vložte do formy.

Program: PRÍPRAVA CESTA

- Elektrickú rúru predhrejte na 230 °C
- Cesto rozdeľte na rovnaké časti a z každej vytvarujte dlhý valček.
- Vytvorte praclíky a položte ich na vymastený plech.
- Praclíky na plechu opatrne potrite rozšľahaným vajcom a posypte hrubozrnnou soľou.
- Praclíky vložte do vyhriatej rúry, teplotu znížte na 200 °C a nechajte piecť 12 až 15 minút.

32 – Francúzske rožky – croissanty

Suroviny na počet kusov	14
Vajcia	1
doplnené vodou alebo mliekom na	225 ml
Maslo	60 g
Soľ	1 kávová lyžička
Cukor	2 polievkové lyžice
Hladká múka	400 g
Sušené droždie	3/4 balíčka

Program: PRÍPRAVA CESTA

Poznámka: Cesto vyberte z formy, rukou ho premiešajte a nechajte odležať. Potom ho znovu premiešajte, prikryte a uložte na 30 minút do chladničky. Na pomúčenej doske cesto vyvaľkajte do štvorca a potrite roztopeným maslom (okraje vynechajte). Cesto trikrát preložte (ako list). Postup zopakujte trikrát. Potom cesto vložte do igelitového vrečka a nechajte minimálne hodinu (najlepšie cez noc) v chladničke. Po odstátí cesto vyvaľkajte, rozrežte na 14 štvorcov a vytvarujte croissanty.

CHLEBOVÉ RECEPTY ZO ZMESÍ NA PEČENIE

V domácej pekárni môžete pripravovať pokrmy aj zo zmesí na pečenie. Dodržte návod na obale výrobku. Ak výrobca neurčuje inak, použite program **SPRINT**.

RECEPTY URČENÉ OSOBÁM TRPIACICH ALERGIAMI NA LEPOK OBSIAHNUTÝ V OBILNINÁCH ALEBO S DIÉTNYM REŽIMOM

Je možné použiť štyri zmesi, ktoré zvyčajne obsahujú kukuričný, ryžový alebo zemiakový škrob. Všetky predpísané druhy múky sú vhodné pri diétach so špecifickými výživovými

požiadavkami (napríklad malabsorbčný syndróm). Aj pri použití sušeného droždia chlieb pečený v domácej pekárni zostáva dostatočne hutný.

- Do formy na pečenie pridajte receptom udávané prísady v rovnakom poradí, v akom sú uvedené v nasledujúcich programoch:
 - a) chlieb KLASIK (tmavý) chlieb so silnou kôrkou
SPRINT (tmavý) chlieb s tenšou kôrkou
 - b) Cesto, ktoré budete spracúvať: program •
 - c) Sladké pečivo s práškom do pečiva alebo vínnou usadeninou výhradne program **DORT**

- Pretože druhy bezlepkovej múky nie sú vhodné na predprogramovanie, začnite s postupom hneď po stlačení tlačidla START/STOP.
- Ak sa tvoria usadeniny okolo krajov formy, počas miesenia otvorte veko spotrebiča, plastovou stierkou usadeniny vráťte do stredu formy, vlačte do cesta a zatvorte veko.
- Pri pečení chleba s droždím po poslednom miesiacom cykle (pred pomalým kysnutím) vyberte háky (pozri tabuľku Časovanie programových cyklov). Inak ich môžete vybrať až po upečení. V takom prípade v chlebe zostanú otvory po hákoch.
- Cesto pred kysnutím jemne potrite olejom. Predídete tak prílišnému vykysnutiu chleba.
- Zatvorte veko a pokračujte v postupe.
- Upečený chlieb nechajte vychladnúť na vhodnej podložke (drevenej doske).

Odporúčame vychladnutý chlieb rozkrojiť na krajce a naporciovaný chlieb zmraziť, aby príliš rýchlo nevyschol. Po rozmrazení ho môžete ohriať v hriankovači, aby získal chrumkavú čerstvú chuť.

V nasledujúcich receptoch môžete nahradiť sušené droždie práškom do pečiva. Namiesto balíčka sušeného droždia použijete balíček prášku do pečiva.

33 – Bezlepková zmes na výrobu chleba, chlebového pečiva a tortových korpusov

Odporúčanie: Cesto pripravené z týchto surovín programom **PRÍPRAVA TĚSTA** možno použiť aj na výrobu pečiva, pizzy alebo tortových korpusov.

Približná hmotnosť	1 150 g
Teplá voda	570 ml
Bezlepková múka	700 g
Maslo	30 g
Soľ	1 1/2 kávovej lyžičky
Sušené droždie	2 balíčky
Program: KLASIK	

34 – Biely chlieb I

Približná hmotnosť chleba	1 150 g
Teplá voda	570 ml
Zmäknuté maslo	30 g
Bezlepková múka	700 g
Soľ	1 1/2 lyžičky
Sušené droždie	2 balíčky
Program: KLASIK	

**35 – Ľahké diétne cesto na prípravu chleba a chlebových rožkov**Odporúčanie: Cesto možno pripraviť s týmito prísadami programom **PŘÍPRAVA****TĚSTA.** Toto cesto môžete použiť na výrobu chlebových rožkov.

Približná hmotnosť	1 150 g
Teplé mlieko alebo voda	570 ml
Bezlepková múka	700 g
Soľ	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 1/2 kávovej lyžičky
Veľmi mäkké maslo	40 g
Sušené droždie	2 balíčky
Program: KLASIK	

36 – Biely chlieb II

Približná hmotnosť chleba	1 150 g
Teplá voda	570 ml
Ocot	1 1/2 polievkovej lyžice
Bezlepková múka	700 g
Soľ	1/2 kávovej lyžičky
Sušené droždie	2 balíčky
Program: KLASIK	

37 – Bylinkový chlieb

Približná hmotnosť chleba	1 150 g
Teplá voda	570 ml
Ocot	1 1/2 polievkovej lyžice
Bezlepková múka	700 g
Majoránka	1 1/2 kávovej lyžičky
Oregano	1/2 kávovej lyžičky
Soľ	1/2 kávovej lyžičky
Sušené droždie	2 balíčky
Program: KLASIK	

38 – Mliečny chlieb

Približná hmotnosť chleba	1 000 g
Teplá voda	500 ml
Vajcia	1
Cukor	1 kávová lyžička
Soľ	1 kávová lyžička
Bezlepková múka	500 g
Sušené droždie	1 balíček
Program: KLASIK	

39 – Ľahké tmavé diétne cesto použiteľné na chlieb i korpus

Odporúčanie: Použitím mlieka namiesto vody možno tiež pripraviť cesto na korpusy ovocných tort pomocou rovnakých prísad a programu **PŘÍPRAVA TĚSTA**.
Namiesto octu použite rovnaké množstvo mlieka.

Približná hmotnosť	1 100 g
Teplá voda	300 ml
Smotanový jogurt	170 g
Bezlepková múka	700 g
Soľ	1 1/2 kávovej lyžičky
Ocot	1 1/2 polievkovej lyžice
Cukor	1 1/2 kávovej lyžičky
Sušené droždie	2 balíčky

Program: KLASIK

40 – Marmeláda z citrusových plodov

Približná hmotnosť marmelády	1 500 g
Šťava z ovocia	1 000 g
Cukor múčka	500 až 800 g
Pektogel	1 balíček
Kyselina citrónová	2 až 5 g

Program: MARMELÁDA

V České republice opravy v záruční i pozáruční době u spotřebičů osobně doručených provádí

• ETA a.s. - servis, Křížkova 75, **186 00** Praha 8, • ETA a.s. - servis, Cejl 43, **602 00** Brno •

Záruční i pozáruční opravy spotřebičů osobně doručených i zaslaných poštou provádí opravny:

• ETA a.s. - servis, Poličská 444, **539 16** Hlinsko • ELEKTROSERVIS MIK, Voskovcova 983, **152 00** Praha 5 - Barrandov, sběrný oprav: Radlická 26/664, **150 00** Praha 5 - Smíchov • ELKO v.d., Březnická 88, **261 01** Příbram • ELEKTRO EDISON, Nádražní 231, **269 01** Rakovník, sběrna oprav: Váňova 907, **272 01** Kladno • ANTONÍN ROTEK, Seifertova 488, **277 46** Veltrusy • 3 M ELEKTRO, Staré Město 9, **293 01** Mladá Boleslav • MVS sdružení, Plánská 2, **301 64** Plzeň (Roudná) • F+V ELEKTRO, Plzeňská 157, **335 01** Nepomuk • S+M ELEKTROSERVIS, Nejda 29, **363 01** Ostrov n. Ohři • S+M ELEKTROSERVIS, nám. E. Destinové 10, **360 09** Karlovy Vary, sběrna oprav: Závodu míru 1913, **356 01** Sokolov • ELMOT v.o.s., Blahoslavova 1, **370 01** České Budějovice • ELEKTRO-M. Jankovský, Nám. Míru 204, **388 01** Blatná • ELEKTROSERVIS, Pod Kovosvitem 1096, **391 02** Sezimovo Ústí • ERCÉ-ELEKTROINSTALA a.s., Masarykova 153, **400 01** Ústí nad Labem • ELSERVIS, Budovatelů 2924, obchod. centrum Kostka, **434 01** Most • VEKO-ELEKTRONIK, Rumjancevova 127/22, **460 01** Liberec • ELEKTROSERVIS, Chelčického 279, **500 02** Hradec Králové • OPRAVY ELEKTRO VLČEK, Spojenecká 69/17, **541 01** Trutnov • PERFEKT SERVIS, Václavská 1, **603 00** Brno • ELEKTROSERVIS, Smila Osovského 21, **674 01** Třebíč • ELEKTRO MiRa, Masarykovo nám. 30, **680 01** Boskovice • ELEKTROS, Dobrovského 621, **697 01** Kyjov • V. ELEKTRONIK, Sušilova 3, **709 00** Ostrava - Mariánské Hory • UNIVERSAL, Junácká 1, **736 01** Havířov • ELEKTROSERVIS Vilímek, Prštné - Kútiky 637, **760 01** Zlín • SERVIS MERENDA, Dolní Brána 40, **741 01** Nový Jičín • KOFR-ELSPO, U Dráhy 144, **763 02** Zlín - Louky • ELEKTROSERVIS KOMÁREK, Rooseveltova 81, **779 00** Olomouc • HROTA, Bartulovická 1, **794 01** Krnov, sběrný oprav: Albrechtická 39, **794 01** Krnov, Husova 16, **746 01** Opava, Revoluční 18, Elektrocentrum Chlachul, **792 01** Bruntál • SAPS, s.r.o., Hrázského 520, **256 01** Benešov, sběrna oprav: Komenského nám. 176, **259 01** Votice •

Odjinud zasílejte všechny opravy na adresu ETA a.s. - servis, Poličská 444, **539 16** Hlinsko.

V Slovenskej republike opravy v záručnej lehote vykonávajú tieto opravovne:

• ETA-Slovenská, servis, Mýtna 17, **810 05** Bratislava 1 • LD-predaj servis, Kamenná 11, **010 01** Žilina • SERVIS ELEKTROSPOTREBIČOV, Kuzmányho 1, **010 01** Žilina • KONEX ELEKTRO TC, Šafárikova 112, **048 01** Rožňava • VILLA MARKET, s.r.o., Duklianska 6, **052 01** Spišská Nová Ves • VELS - SERVIS, Masarykova 11, **080 00** Prešov • VELS - servis - zberňa, Krivá 2, **040 01** Košice • Ladislav Goban - LAGON, Jurkovičova 18, **080 01** Prešov • EL SERVIS, Legionárska 5, **911 01** Trenčín • ELBA, Novozámocká 9, **943 42** Gbelce, zberňa: Radničná 7, **940 01** Nové Zámky, zberňa: Hlavná 25, **943 01** Šúrovo • ABC SERVIS, Štefánikova 50, **949 03** Nitra • ELSPO, Spojová 19, **974 01** Banská Bystrica • KRŠKA, Rúbanisko III/L7, **984 03** Lučenec • LASER, Kossuthovo nám. 7, **945 01** Komárno • Elektroopravovňa u Nechal, Dlhá 1, **971 01** Prievidza • Štefan Bomba - Elektroservis, Nemocničná 1977/83, **026 01** Dolný Kubín • BESO - elektroservis, Mlynská 1, **936 01** Šahy • ELOS - servis, Okružná 757/57, **058 01** Poprad, zberňa: A. Hlinku 52, **949 01** Nitra, zberňa: VRANOVSKÁ 17, **080 01** Prešov • M. Spratek Elektro kovo, Osloboditeľov 24, **036 01** Martin • EXPRES - SERVIS, J. Kráľa 884/10, **050 01** Revúca • ZMJ - elektroservis, Vavrečka 240, **029 01** Vavrečka • P. Lukáč - elektrospotrebiče, Nám. mieru 1, **031 01** Liptovský Mikuláš •

Všetky opravy v záručnej lehote z iných miest zasielajte na adresu:

ETA, a.s., servis, Mýtna 17, **810 05** Bratislava 1.

Opravy po záručnej lehote zverte iba špecializovaným elektroopravovňam.

S otázkami a pripomenkami sa obracajte na: ETA-Slovenská, servis, Mýtna 17, **810 05** Bratislava 1, tel.: 2/52 49 14 19.

Postup při reklamaci

Při reklamaci v záruční době se obraťte na servisy podle adres v návodu k obsluze. Výrobek odešlete, nebo předějte osobně **vždy s návodem k obsluze, jehož nedílnou součástí je záruční list.** Na dodatečně zasláné, nebo osobně předané návody se záručním listem nelze brát zřetel. K odeslanému výrobku připojte průvodní dopis s udáním důvodu reklamace a **SVOJI PŘESNOU ADRESU.** Při reklamaci v záruční době se lze obrátit na prodejnu, kde byl výrobek zakoupen. Výrobek vyčistěte a zabalte tak, aby nedošlo k jeho poškození při přepravě. Z hygienických důvodů nepřijímáme znečištěné výrobky do opravy.

Postup při reklamácii

Pri reklamácii v záručnej lehote sa obracajte na opravovne podľa adries uvedených v návode na obsluhu. Výrobok odosielajte poštou, alebo odovzdajte osobne **vždy s návodom na obsluhu, ktorého neoddeliteľnou súčasťou je záručný list.** Dodatočne zasláné alebo odovzdané návody so záručným listom nebudú akceptované. K odoslanému výrobku priložte sprievodný list s udaním dôvodu reklamácie a **SVOJU PRESNÚ ADRESU.** Pri reklamácii v záručnej lehote sa môžete obrátiť na predajňu, v ktorej ste výrobok zakúpili. Výrobok očistite a zabalte tak, aby sa pri preprave nepoškodil. Z hygienických dôvodov nepřijímame do opravy znečistené výrobky.

Záznamy o záručních opravách • Záznamy o záručných opravách

<p>Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej opravě</p> <p>od do</p> <p>Zakázka číslo Zákazka číslo</p> <p>Razítko a podpis opravny Pečiatka a podpis pracovníka</p>	<p>Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej opravě</p> <p>od do</p> <p>Zakázka číslo Zákazka číslo</p> <p>Razítko a podpis opravny Pečiatka a podpis pracovníka</p>	<p>Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej opravě</p> <p>od do</p> <p>Zakázka číslo Zákazka číslo</p> <p>Razítko a podpis opravny Pečiatka a podpis pracovníka</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Kupon č. 3



Kupon č. 2



55

Kupon č. 1



ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LISTZáruční doba
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľoviTyp
Typ

0149

Série (výrobní číslo)
Séria (výrobné číslo)

Napětí • Napätie

~230 V

Datum a TK závodu
Dátum a TK závoduDatum prodeje
Dátum predajaRazítko prodejce a podpis
Pečiatka predajcu a podpis

Guarantee certificate is valid only for Czech Republic and Slovak Republic.

Kupující byl seznámem s funkcí a se zacházením s výrobkem.
Kupujúci bol oboznámený s funkčnosťou a s obsluhou výrobku.

Výrobek byl před odesláním ze závodu přezkoušen. Výrobce ručí za to, že výrobek bude mít po celou dobu záruky vlastnosti stanovené příslušnými technickými normami za toho předpokladu, že ho bude spotřebitel užívat způsobem, který je popsán v návodu. Na vady způsobené nesprávným používáním výrobku se záruka nevztahuje. Adresy záručních oprav jsou uvedeny v návodu k obsluze. Poskytovaná záruka se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek v záruční opravě. Pro případ výměny výrobku, nebo zrušení kupní smlouvy platí ustanovení občanského zákoníku. Tento záruční list je zároveň „Osvědčením o kompletnosti a jakosti výrobku.“ **BEZ DATA PRODEJE A RAZÍTKA PRODEJCE JE ZÁRUČNÍ LIST NEPLATNÝ A OPRAVA V ZÁRUCE NEBUDE PROVEDENA!**

Výrobok bol pred odoslaním zo závodu vyskúšaný. Výrobca ručí za to, že výrobok bude mať po celú záručnú lehotu vlastnosti stanovené príslušnými technickými normami za predpokladu, že ho bude spotrebiteľ používať spôsobom, ktorý je opísaný v návode na obsluhu. Na chyby spôsobené nesprávnym používaním výrobku sa záruka nevztahuje. Adresy záručných opravovní sú uvedené v návode na obsluhu. Poskytovaná záruka sa predlžuje o čas, počas ktorého bol výrobok v záručnej opravě. V prípade výmeny výrobku alebo zrušenia kúpnej zmluvy platia ustanovenia občianskeho zákonníka. Tento záručný list je zároveň „Osvvedčením o kompletnosti a akosti výrobka“. **BEZ DÁTUMU PREDAJA A PEČIATKY PREDÁVAJÚCEHO JE ZÁRUČNÝ LIST NEPLATNÝ A OPRAVA V ZÁRUKE NEBUDE VYKONANÁ!**

č.v. 0149 90 000 • ETA 47/2003

© GATE 26/11/2003

Kupon č. 1Typ **ETA 0149**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2Typ **ETA 0149**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3Typ **ETA 0149**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

