

Automatická domácí pekárna **Professor DP09**



NÁVOD K POUŽITÍ

Prosíme přečtěte si následující instrukce.

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

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

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

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

Prosíme, uschovejte krabici a obaly od domácí pekárny

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

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

Obsah

Důležité bezpečnostní pokyny	3
Co byste měli vědět, než začnete.....	4
Paměť při výpadku napájení	5
Prohlédněte si příslušenství.....	5
Před prvním použitím.....	5
Ovládání pekárny.....	6
Signál pro přidání ingrediencí.....	6
Tabulka programů	7
Váš první bochník.....	8
Čištění a údržba.....	8
Problémy a jejich řešení	8
Otázky a odpovědi.....	9
Recepty.....	10
Záruka a technické parametry.....	15



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Před prvním uvedením do provozu si přečtěte pozorně celý Návod k obsluze, prohlédněte si vyobrazení a návod si uschovejte.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku odpovídají napětí ve vaší el. zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit do správně zapojené a uzemněné zásuvky dle ČSN.
- Pravidelně kontrolujte zařízení a přívodní kabel, zda nedošlo k nějakému poškození. Poškozené zařízení nikdy nepoužívejte. Zařízení nikdy neopravujte samostatně, pokud je poškozen síťový kabel nebo zástrčka, pokud je porouchané nebo došlo k jeho pádu či jakémukoliv jinému poškození. Poškozené zařízení předejte k prozkoumání, opravě nebo mechanickému nastavení autorizovanému servisnímu středisku.
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky nebo nevytahujte z el. zásuvky mokřima rukama. Pro úplné odpojení zařízení z elektrické sítě vypojte zástrčku ze sítě. Nikdy netahejte za kabel, ale pouze za zástrčku.**
- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a podobné účely. Není určen pro použití v prostorách jako: kuchyňské kouty v obchodech, kancelářích a jiných pracovištích, zemědělské farmy, hotelové, motelové pokoje a podobné obytné prostory, penziony apod. Spotřebič nepoužívejte v průmyslovém prostředí nebo venku či k jiným účelům, než pro které je určen.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti ve věku od 0 do 8 let. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou trvale pod dozorem. Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti.

Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.

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

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

Zvolte místo provozu spotřebiče tak, aby k němu děti neměly přístup.

Rovněž síťový kabel musí být mimo dosah dětí, mohly by za něj spotřebič stáhnout nebo převrhnout.

- **Spotřebič nenechávejte v provozu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin.**
- **Pokud je zařízení v provozu, mohou být jeho části (včetně skleněného víka) velmi horké. Z tohoto důvodu se nedotýkejte žádných horkých částí. Používejte pouze úchyty a ovládací prvky. Během provozu se nedotýkejte rotujících hnětacích háků.**
- Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, nikdy se nedotýkejte přívodních kabelů ani zásuvky a nikdy nepokládejte zařízení do vody ani jiných tekutin.
- Zařízení vždy odpojte od sítě, pokud není delší dobu v provozu nebo při jeho čištění. Před čištěním nebo přenášením nechejte zařízení zcela vychladnout.
- Nepoužívejte žádná příslušenství, která nebyla schválena výrobcem. Jinak dojde k porušení záručních podmínek a může dojít k nebezpečí požáru, úrazu elektrickým proudem nebo jinému zranění. Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
- Spotřebič pokládejte na rovný a pevný povrch. Nikdy ho nepoužívejte v blízkosti vznětlivých materiálů, jakými jsou noviny, ubrusy, závěsy, záclony, koberce, dřevo apod.
- Spotřebič lze provozovat na místě, kde je ve směru hlavního sálání dodržena bezpečná vzdálenost od povrchu hořlavých hmot min. 500 mm a v ostatních směrech min. 100 mm. Během provozu pravidelně kontrolujte stav potravin v pečicí nádobě. V případě, že dojde k jejich vznícení, spotřebič ihned vypněte a odpojte od síťové zásuvky a víko nechte uzavřené.
- Zařízení nepoužívejte vně budov.
- Nenechávejte kabel vést přes hranu stolu, pracovní desku a horké povrchy.
- Zařízení nikdy nepokládejte blízko zdrojů tepla (plynová nebo elektrická topení nebo kamna).
- Zařízení nikdy nepřikrývejte hořlavými materiály.
- Dovozece neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár apod.) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.
- Spotřebič nezakrývejte, jinak hrozí riziko vzniku požáru (když je zakryt a dojde k jeho automatickému spuštění přes vestavěný časovač).
- Do spotřebiče nevkládejte alobal, pečicí fólie a podobné materiály, ani jej nespouštějte naprázdno. Vždy se před zapnutím ujistěte, že je v něm správně vložena pečicí nádoba a všechny ingredience.
- Neponořujte spotřebič, napájecí kabel ani síťovou zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.

Přístroj je určen pouze pro použití v domácnosti.

Co byste měli vědět, než začnete

O chlebu

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

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

O domácích pekárnách

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

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

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

Ingredience

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

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

Mouka

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

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

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

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

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

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

Kvasnice

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

Sůl

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

Máslo nebo tuk

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

Voda

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

Ostatní přísady

Ostatní přísady mohou být cokoli: sušené ovoce, sýr, ořechy, jogurt, cereálie nebo jakékoli bylinky a koření. Vše záleží na vás. Je zde jen několik věcí, které je dobré vzít v úvahu, aby výsledky byly co nejlepší. Vždy se vyvarujte vlhkého obsahu. Sladte objem věcí jako sýr, mléko a čerstvé ovoce s celkovým objemem vody. Pro první pokus zkuste přidat suché přísady jako parmezán, sušené mléko nebo sušené ovoce. Jakmile získáte zkušenosti s vaší pekárnou a získáte odhad, které těsto vypadá příliš suché nebo příliš vlhké, můžete během procesu přidávat mouku nebo vodu. Nezapomeňte přidat sůl, pokud přidáte ostatní ingredience. Pokud jsou přísady mokré (jogurt) nebo práškovité (sušené bylinky), přidejte je hned na začátku. Oříšky nebo sušené ovoce můžete přidat až ve chvíli, kdy přístroj začne pípat. To je znamení, že je čas přidat další ingredience. Nahlédněte do tabulky na konci návodu a dozvíte se, kdy očekávat pípnutí.

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

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

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

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

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

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

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

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

Tipy pro používání směsí pro výrobu chleba

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

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

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

Prostředí

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

Uchování vašeho chleba

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

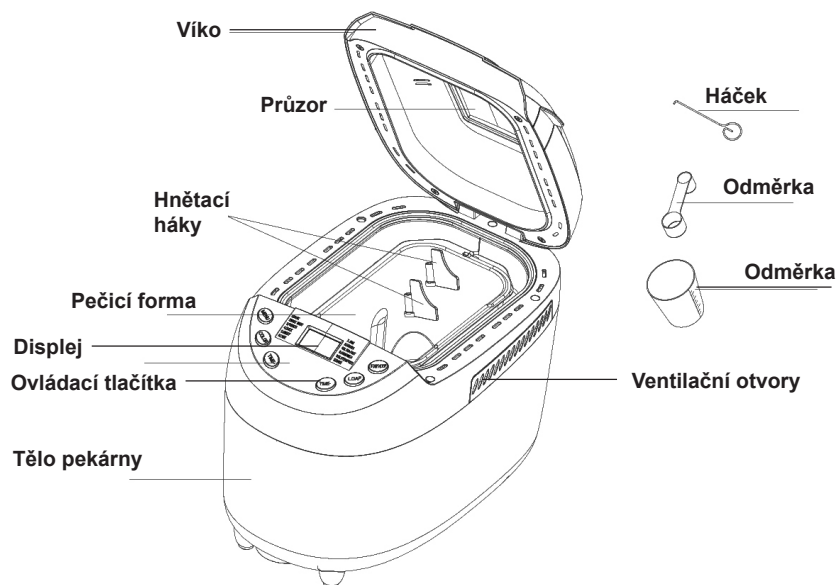
Paměť při výpadku napájení

Jestliže během pečení vypadne proud, pečení se automaticky obnoví pokud do 10 minut je dodávka proudu obnovena. Jestliže výpadek proudu trvá déle než 10 minut, musíte vypnout pekárnu a ingredience vyhodit. Po obnovení dodávky musíte celý cyklus pečení opakovat od začátku.

Prohlédněte si příslušenství

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

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



Před prvním použitím

1. Vyčistěte všechny části podle postupu uvedeného v sekci Čištění a údržba.
2. Nastavte pekárnu na program „Pečení“ a pečte naprázdno po dobu 10 minut. Pekárna se „vypálí“. Mírný zápach není na závadu. Poté odpojte pekárnu od sítě, nechte vychladnout a opět všechny části vyčistěte.
3. Vysušte všechny části, pekárnu složte a je připravena pro první pečení.

Tabulka programů

Program			Velikost bochníku (g)	Barva kůrky	Délka programu (h:min)	Čas pro přidání ingrediancí	Max. nastavení časovače
1. ZÁKLADNÍ	Tento program je navolen při zapnutí přístroje. Je to dobrý program se širokým použitím jak pro bílý, tak pro tmavý chléb. Většina receptů využívá tento program.	1200		Světlá (L)	2:55	2:15	13:00
				Střední (M)	3:00	2:20	
				Tmavá (D)	3:15	2:35	
		900		Světlá (L)	2:48	2:10	
				Střední (M)	2:53	2:15	
				Dark (D)	3:08	2:30	
2. FRANCOUZSKÝ	Tento program je o něco delší než ZÁKLADNÍ, protože těsto se déle hněte a kyně, aby se dosáhlo nadýchané francouzské struktury bílého chleba.	1200		Světlá (L)	3:35	2:35	13:00
				Střední (M)	3:40	2:40	
				Tmavá (D)	3:55	2:55	
		900		Světlá (L)	3:28	2:30	
				Střední (M)	3:33	2:35	
				Tmavá (D)	3:48	2:50	
3. CELOZRNÝ	Tento program prodlužuje hnětení a kynutí, aby bylo dosaženo co nejlepších výsledků i s nízkým obsahem lepku. Používá se k pečení chleba z celozrnné mouky. Nedoporučuje se použití odloženého pečení.	1200		Světlá (L)	3:30	2:45	13:00
				Střední (M)	3:35	2:50	
				Tmavá (D)	3:50	3:05	
		900		Světlá (L)	3:22	2:40	
				Střední (M)	3:27	2:45	
				Tmavá (D)	3:42	3:00	
4. RYCHLÝ	Užívá kratší kroky k upečení chleba. Volba velikosti bochníku není u tohoto programu možná.	/	/	Světlá (L)	2:05	1:40	/
				Střední (M)	2:10	1:45	
				Tmavá (D)	2:20	1:55	
5. SLADKÝ	„Pro pečení těst s přídavkem ovocné šťávy, mletého kokosu, rozinek, suchého ovoce, čokolády nebo cukru. Díky prodlouženému kynutí je těsto lehké a vzdušné.	1200		Světlá (L)	2:50	2:25	13:00
				Střední (M)	2:55	2:30	
				Tmavá (D)	3:10	2:45	
		900		Světlá (L)	2:45	2:20	
				Střední (M)	2:50	2:25	
				Tmavá (D)	3:05	2:40	
6. SUPER RYCHLÝ	Hnětení, kynutí a pečení velmi rychlým způsobem. Vzniklý chléb je však nejtužší ze všech uvedených programů.	1200		Světlá (L)	1:33	1:23	/
				Střední (M)	1:38	1:28	
				Tmavá (D)	1:43	1:33	
		900		Světlá (L)	1:23	1:13	
				Střední (M)	1:28	1:18	
				Tmavá (D)	1:33	1:23	
7. BEZLEPKOVÝ	Hnětení, kynutí a pečení bezlepkového chleba. Mohou se rovněž přidávat přísady.	1200		Světlá (L)	3:25	2:48	13:00
				Střední (M)	3:30	2:53	
				Tmavá (D)	3:45	3:08	
		900		Světlá (L)	3:20	2:43	
				Střední (M)	3:25	2:48	
				Tmavá (D)	3:40	3:03	
8. TĚSTO	Provádí všechny cykly hnětení a kynutí, ale nepeče!	/	/	/	1:30	/	13:00
9. DŽEM	Míchání a zahřívání: ideální pro přípravu domácího džemu.	/	/	/	1:20	/	/
10. DORT	Program na pečení dortů a těst obsahujících kypřicí prášek do pečiva. Výběr barvy je možný.	/		Světlá (L)	1:45	1:29	13:00
				Střední (M)	1:50	1:34	
				Tmavá (D)	1:55	1:39	
11. TOAST	Speciální program pro pečení „chleba ze sáčku“ a toastového chleba.	1200		Světlá (L)	2:55	1:59	13:00
				Střední (M)	3:00	2:04	
				Tmavá (D)	3:15	2:19	
		900		Světlá (L)	2:50	1:54	
				Střední (M)	2:55	1:59	
				Tmavá (D)	3:10	2:14	
12. PEČENÍ	Samostatný pečicí program. Vhodný pro pečení již připraveného těsta apod. Tlačítka + a - lze nastavit čas pečení od 10 do 60 minut.	/	/	/	10 - 60 min	/	/

Váš první bochník

V jedné dávce lze použít maximálně 700 g mouky.

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

Kroky v přesném pořadí následují.

Potřebujete tyto suroviny: voda 370 ml, bílá mouka 600 g, cukr 2 lžice, sůl 2 lžičky (ne lžíce!), kvasnice 7 g sušených (2,5 lžičky) nebo ekvivalent obyčejných

Postup

1. Vyjměte pečicí nádobu z pekárny.
2. Nasadte hnětací metly a ujistěte se, že správně zapadly.
3. Nejprve nalijte vodu, to je velmi důležité.
4. Přidejte mouku tak, aby pokrývala co nejvíce vodní hladinu.
5. Přisypte cukr pomocí odměrné lžičky do jednoho rohu nádoby.
6. Přisypte sůl, nejlépe do rohu nebo k okraji nádoby.
7. Vytvořte prstem důlek v mouce, ne blízko soli a ne až do vody, a nasypete do něj kvasnice.
8. Vložte nádobu zpět do pekárny a ujistěte se, že dobře sedí.
9. Zavřete víko a vyberte program č.1.
10. Navolte velikost bochníku – 1200 nebo 900g
11. Zvolte požadovanou barvu bochníku a poté stiskněte START/STOP.
12. V tuto chvíli ještě motor neběží, prvním krokem je předehřívání. Suroviny i pečicí nádoba tak získají pokojovou teplotu.
13. Spustí se motor (dělá přestávky), uhněte se těsto, při správné teplotě nechá nakynout a upeče.
14. Po upečení se pekárna zapne na 60 minut funkci „Udržování teploty“. Chcete-li, vypněte tuto funkci stisknutím tlačítka START/STOP po dobu 3 - 5 sec. Bochník však vyndejte z pekárny co nejdříve.
15. V tuto chvíli můžete chléb vyjmout. Použijte rukavice nebo utěrku, vše bude velmi horké! Pečicí nádobu spolu s chlebem vyjměte z pekárny
16. Nádobu obraťte dnem vzhůru a jemně s ní zatřeste. Pokud bochník nechce sám vypadnout, zkuste pootočit výstupky na dně nádoby. Uvolníte tak hnětací metly, které jsou zabezpečeny do bochníku a chléb půjde snáz vyjmout. Zapečené metly pomocí háčku vyjměte z bochníku.
17. Chleba nechte před krájením minimálně 20 minut vychladnout.
18. Odpojte šňůru ze zásuvky, pekárnu nechte vychladnout a vyčistěte ji.

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

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

Čištění a údržba

Před čištěním pekárnu odpojte od elektrické sítě a nechte vychladnout. Neponořujte spotřebič, napájecí kabel ani síťovou zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.

Pečicí nádoba a metly

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

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

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

Pekárna

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

Zvenčí přístroj otřete vlhkým hadříkem s trochou saponátu.

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

Problémy a řešení

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

Varovná hlášení na displeji

	Po zapnutí programu. Teplota uvnitř nádoby je příliš vysoká. Přerušete program tlačítkem START/STOP a odpojte pekárnu od el. sítě. Otevřete víko a nechte pekárnu vychladnout. Po vychladnutí můžete opět začít péci.
 	Porucha teplotního čidla. Předejte pekárnu autorizovanému servisu.
	Teplota uvnitř pekárny je příliš nízká. Otevřete víko a nechte přístroj, aby dosáhl pokojové teploty. (kromě programu PEČENÍ)

Nevykynuté bochníky

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

1. Příliš vlhké těsto má za následek nízký bochník

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

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

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

3. Kvasnice jsou mrtvé

- a) Pokud použijete horkou vodu, kvasnice se mohou vyčerpat ještě před vlastním kynutím. Voda přímo z kohoutku je obvykle nejlepší. Dejte pozor na to, aby se kvasnice nedostaly do styku s vodou předtím, než začne proces hnětení. To je důležité hlavně v případě, že použijete časovač.
- b) Zkontrolujte minimální datum trvanlivosti na obalu kvasnic. Pokud jim má záruka projít v nejbližší době, kupte raději nové.
- c) Nepoužívejte sušené kvasnice z již jednou otevřeného sáčku, vždy použijte nový sáček.

Proč můj bochník nevykynul?

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

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

Bochník příliš vykynul a dotýká se víčka!

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

Bochník nemá hladký povrch

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

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

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

Můj chléb po nakynutí poněkud opadl.

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

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

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

Proč je můj chléb světlý a lepivý?

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

Proč je můj chléb nakloněný?

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

Proč můj chléb nebyl promísen?

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

Můj chléb nebyl upečen.

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

Boky chleba opadly a spodek je vlhký.

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

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

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

Po vyklopení chleba v něm uvízlo hnětací rameno.

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

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

- Protože je chléb pečen v malé pícce, může docházet k tomu, že malé množství páry prochází kůrkou a může ji tedy změkčit. Abyste zmenšili množství páry, snižte obsah vody v bochníku o 10 až 20 ml, případně snižte množství cukru na polovinu. Pokud budete chtít, můžete po upečení vložit bochník do trouby vyhřáté na 200°C na dobu 5 až 10 minut. Kůrka bude křupavější. Pro výrobu křupavější kůrky můžete v některých případech použít program FRANCOUZSKÝ nebo TMAVÝ.

Krajice chleba jsou nerovnoměrné a jsou lepivé.

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

Často kladené otázky

Motor neběží, když stisknu START/STOP

*Téměř všechny programy jsou nastaveny tak, aby se suroviny nejprve předeřhály. Proto motor po určité době od stisknutí **START/STOP** neběží.*

Přístroj během pečení pípá

To je signál, že je správný čas přidat oříšky nebo ovoce. Některé recepty pracují se speciálními přísadami, zkontrolujte vždy svůj recept.

Chtěl(a) jsem upéct další bochník ihned po prvním, ale přístroj nefunguje
Pekárna musí před dalším pečením zchladnout. Displej ukazuje H:HH dokud pekárna nevychladne.

Co se stane, když je náhle přerušena dodávka el. proudu

Přístroj si pamatuje deset minut po vypnutí proudu, kde byl proces přerušen. Po této době je pravděpodobné, že suroviny byly zničeny, proto použijte nové.

Recepty

Všechny recepty jsou kalkulovány na chléb o váze 900g.

Chcete-li upéct chléb o váze 1200 g, musíte úměrně navýšit všechny ingredience.

Bílý chléb

Normální bílý chléb

Použitím tohoto receptu získáte chleba světlý s křupavou kůrkou

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

Chléb s pěti druhy semínek

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

Ovocný chléb

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

S pšeničnými klíčky

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

Bylinný chléb

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

Kořeněný ovocný chléb

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

Pomerančový chléb

kvasnice	1 lžička
světlá mouka	2½ odměrky (375 g)
cukr	1 pol. lžíce
máslo	1½ pol. lžíce
sušené mléko	1½ pol. lžíce
sůl	1½ lžičky
voda	0,9 odměrky (230 ml)
pomerančový džus	½ odměrky (120 ml)
strouhaná kůra z jednoho celého pomeranče	
program	ZÁKLADNÍ

Lahodný, když je podáván s marmeládou.

Meruňkový a s vlašskými oříšky

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

Chléb pizza

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

Tmavý chléb

Tmavý chléb základní

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

Sladový chléb

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

Chléb se sýrem a slaninou

kvasnice	1 lžička
tmavá mouka	2½ odměrky (375 g)
cukr	1 pol. lžíce
sušené mléko	1½ pol. lžíce
sůl	1½ lžičky
sýr čedar, strouhaný	75 g
voda	1½ odměrky (350 ml)
vařená slanina, nakrájená	75 g
program	ZÁKLADNÍ

Vynikající je osmažený a podáván s vařenými vejci.

Celozrnný chléb

Celozrnný chléb základní

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

Chléb s medem a slunečnicovými semínky

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

Cibulový chléb

kvasnice	¾ lžičky
celozrnná mouka	1½ odměrky (225 g)
světlá mouka	½ odměrky (75 g)
cukr	1 pol. lžíce
máslo	1 pol. lžíce
sušené mléko	1 pol. lžíce
sůl	1 lžička
nakrájená a osmažená cibule	1 malá, 50 g
olivový olej	1 lžička
česnekové pyré	1 lžička
našlehaná křenová omáčka	2 lžičky
voda	1½ odměrky (300 ml)
program	CELOZRNNÝ

POZNÁMKA: Hodinu před dokončením můžete na chléb nasypat mák.

Chléb s banány a müsli

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

Chléb se salámem a zrnky pepře

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

Chléb se sýrem a ovsem

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

Francouzský chléb

Základní francouzský chléb

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

Venkovský francouzský chléb

kvasnice	1 lžička
světlá mouka	1 ½ odměrky (225 g)
celozrnná mouka	5 pol. lžíc (75 g)
žitná mouka	3 pol. lžíce
máslo	1 pol. lžíce
sůl	1 lžička
voda	1 ¼ odměrky (310 ml)
program	FRANCOUZSKÝ

Francouzský chléb s pažitkou

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

Toastový chléb

Toastový bílý chléb

kvasnice	½ lžičky
světlá mouka	2 odměrky (300 g)
cukr	1 pol. lžíce
máslo	1 pol. lžíce
sušené mléko	1 ½ pol. lžíce
sůl	1 lžička
voda	1 ½ odměrky (290 ml)
program	TOUST

Celozrnný toastový chléb

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

Ciabatta

dětská krupička	300 g
mouka polohrubá	1 lžička
sušené droždí	1 lžička
cukr	1 lžička
sůl	2 lžičky
olej olivový	3 pol. lžíce
voda	350 ml
sušené chilli papričky	½ lžičky
program	ZÁKLADNÍ

Poznámka: před koncem posledního hnětení můžete přidat cca 10 nakrájených oliv.

Bezpečkové recepty

U těchto receptů nedoporučujeme používat časovač. Pro bezpečkové pečení je vhodný program BEZPEKOVÝ nebo RYCHLÝ.

Směs Promix

1)	
mouka	2,5 odměrky (400g)
namíchat Promix T a Uni	
voda	1 ½ odměrky (300 ml)
droždí	1 lžička
cukr	1 lžička
ocet	1 lžička
olej	1 lžička
drcený kmín	1 lžička
Možno přidat sýr nebo nastrouhanou vařenou bramboru.	

2)

mouka	3 ½ odměrky (500 g) Promix Uni
voda	1 ¾ odměrky (400ml)
droždí	1 kostka
sůl	1 lžička
cukr	1 pol. lžíce
kysaná smetana	1 pol. lžíce
olej	1 pol. lžíce

Směs Schar

Směs Schar B	
voda	440 ml
olej	1 pol. lžíce
směs	2 ½ odměrky
kvasnice	1 lžička

Směs Mantler, Paleta

Namíchat směsí – 250 + 250 g (2 x 1 ½ odměrky)	
voda	1 ¾ odměrky (400 ml)
sůl	1 lžička
cukr	1 pol. lžíce
olej	1 pol. lžíce
kmín	1 lžička
droždí	1 lžička

Bezpečkový tmavý chléb

bezpečková směs, např. Mantler	250 g
pohanková mouka	150 g
voda	0,5 l
ocet (nejlépe jablečný, ale nemusí být)	3 lžíce
olej	6 lžic
sůl	1 lžička
cukr	½ lžíce
chlebové koření (stačí drcený kmín, případně i fenykl, koriandr atd.)	1 pol. lžíce
sušené droždí	3 lžičky

Ochucené bezpečkové bochníky

Kořeněný ovocný chléb

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

Chléb s datlemi a rozinkami

jedna dávka vybraného receptu, místo vody použijte džus ze dvou pomerančů v ekvivalentním množství	
směs koření	2 lžičky
datle sekané	150 g
rozinky	½ odměrky
pomerančová kůra ze dvou pomerančů	
nastavte kůrku „střední“	

Chléb s pěti druhy semínek

jedna dávka vybraného receptu +	
kmín	½ pol. lžíce
sezam	1 ½ pol. lžíce
dýňová semínka	½ pol. lžíce
mák	½ pol. lžíce
slunečnicová semínka	½ pol. lžíce
nastavte kůrku „střední“	

Chléb s mandlemi a medem

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

Chléb s rajčaty a parmezánem

jedna dávka vybraného receptu +	
struháný parmezán	50 g
rajčata sušená naložená v oleji a nasekaná	50 g
nastavte kůrku „střední“	

Cibulový bezpečkový chléb

bezpečková směs na chléb	250 g
sušené droždí	2,5 lžičky
voda	250 ml
olej rostlinný	1 lžíce
ocet	1 lžička
cibule kuchyňská	1 ks
sůl	2 lžičky
kmín nebo chlebové koření	
POZNÁMKA: cibuli nakrájejte najemno a vsypte do pekárny na začátku programu.	

Recepty na těsto, program TĚSTO

Abyste si mohli stejně snadno jako chléb připravit také vlastní rohlíky a světlé pečivo, je pícka Professor vybavena režimem TĚSTO, ve kterém můžete umístit a nechat nakynout těsto. Potom stačí vytvarovat a upéct v běžné troubě. Při výrobě těsta v programu TĚSTO berte prosím na vědomí, že můžete použít maximálně 700g mouky.

Tvarování

1. Banketky

- Těsto vytvarujte do kulových tvarů
- Dlaní zlehka zploštěte.

2. Uzel

- Vyválejte těsto do válečku dlouhého přibližně 15 cm a uvažte na něm jednoduchý uzel.
- upravte konce

3. Ježek

- Těsto vytvarujte do oválů
 - Na jednom konci jej zlehka zmačkněte. Stisknutím po stranách vytvarujte ježkovi hlavičku.
 - Položte jej na plech
 - Dvě hrozinky použijte pro vytvoření očí a jednu pro čumáček.
- Střiháním do těsta nůžkami vytvořte malé špičky po celém povrchu. Tímto způsobem vytvoříte ježkovi bodliny.
- Potřete ušlehanými vejci.

Odlezení

Většina receptů vyžaduje vyzkoušení těsta, tzn. ponechání pro nakynutí po vytvarování, před upečením. Obecně platí, že těsto by mělo být ponecháno na teplém místě (přibližně 40 °C) dokud nezvětší svůj objem dvojnásobně. Přibližný čas pro odlezení – bulky 25 minut, celé bochníky 50 minut. Abyste zamezili vzniku tvrdé suché kůrky, zakryjte těsto velkým sáčkem z PVC nebo lehce namazanou potravinářskou fólií. V případě, že bylo těsto vytvarováno nebo umístěno na keramickou misku nebo tácek, můžete dobu pro odlezení zkrátit vložením těsta do mikrovlnné trouby:

Vysoký výkon 10 sekund

Nechat odležet 10 minut

Vysoký výkon 10 sekund

Platí pro mikrovlnnou troubu o výkonu 800 W.

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

Pečení

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

Bulky z bílého pečiva

kvasnice	1 lžička
světlá mouka	2½ odměrky (375 g)
cukr	1 pol. lžice
máslo	1½ pol. lžice
sušené mléko	2 pol. lžice
sůl	1½ lžičky
voda	1⅓ odměrky (300 ml)
program	TĚSTO
1 Těsto rozdělte na 10 – 12 kousků a vytvarujte jej.	
2 Umístěte je na vymazaný plech a nechejte je zvětšit přibližně na dvojnásobnou velikost.	
3 Potřete ušlehanými vejci. Posypte mákem.	
4 Pečte při teplotě 220 °C po dobu 7 až 15 minut až se zbarví dohněda.	

Celozrnné bulky

kvasnice	½ lžičky
celozrnná mouka	1¼ odměrky (180 g)
cukr	1 pol. lžice
máslo	1½ pol. lžice
sušené mléko	1 pol. lžice
sůl	1 lžička
voda	1⅓ odměrky (330 ml)
program	TĚSTO

Bulky z tmavého pečiva

tmavá mouka	2½ odměrky (375 g)
kvasnice	1 lžička
cukr	1 pol. lžice
máslo	1½ pol. lžice
sušené mléko	½ pol. lžice
voda	1⅓ (320 ml)
program	TĚSTO

Žemle Chelsea

hladká světlá mouka	1¼ odměrky (180 g)
kvasnice	½ lžičky
máslo	1 pol. lžice
sušené mléko	1 pol. lžice
sůl	½ lžičky
vejce	střední
voda	⅔ odměrky (100 ml)
½ odměrky mýchaného sušeného ovoce	
50 g jemný hnědý cukr	
program	TĚSTO
špetka Směsi koření	
1 Zadělejte zlehka těsto a vyválejte jej do obdélníkového tvaru 26 cm x 20 cm.	
2 Promíchejte směs sušeného ovoce, jemného hnědého cukru a špetky skořice. Potřete těsto rozpuštěným máslem a na povrch rozložte sušené ovoce. Zatočte jej od delší strany a nakrájejte na 8 až 10 plátků. Naskládejte je na vymazaný plech a nechejte je odležet, až se zvětší do požadované velikosti.	
3 Pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 15 minut až se zbarví do zlatohnědé barvy.	
4 Nechejte vychladnout. Polijte polevou.	

Koblihy s džemem

hladká světlá mouka	1¼ odměrky (180 g)
kvasnice	½ lžičky
máslo	1 pol. lžice
sušené mléko	1 pol. lžice
sůl	½ lžičky
cukr	1 pol. lžice
vejce	střední
voda	⅔ odměrky (100 ml)
program	TĚSTO
1 Uválejte těsto na tloušťku 2 cm. Vykrojte 7 cm otvory.	
2 Nechejte odležet. Za častého otáčení je po čtyřech smažte zcela ponořené v oleji o teplotě 180°C až mají správnou barvu. Nechejte okapat na kuchyňském papíře.	
3 Upečené koblihy naplňte pomocí zdobítka džemem	
4 Posypte moučkovým cukrem ochuceným skořicí	

Lázeňská žemle

hladká světlá mouka	1¼ odměrky (180 g)
kvasnice	½ lžičky
máslo	1 pol. lžice
sušené mléko	1 pol. lžice
sůl	½ lžičky
cukr	1 pol. lžice
vejce	střední
voda	⅔ odměrky (100 ml)
rozinky	75g
směs kůry	15g
program	TĚSTO
1 Směs rozdělte na osm dílů. Položte na jemně omaštěný plech. Potřete mlékem a posypte třtinovým cukrem.	
2 Nechejte odležet.	
3 Pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 15 minut až se pěkně zvedne a zbarví do zlatohněda.	

Dánská buchta

světlá mouka	1¼ odměrky (180 g)
kvasnice	½ lžičky
máslo	½ odměrky
sušené mléko	1 pol. lžice
sůl	½ lžičky
cukr	1 pol. lžice
vejce	střední
voda	⅔ odměrky (100 ml)
marcipán	½ odměrky
půlené meruňky	1 plechovka
program	TĚSTO
1. Zpracujte máslo pomocí nože až změkne a vytvořte z něj obdélníkový tvar široký přibližně 2 cm.	
2. Zadělejte zlehka těsto a vyválejte jej do obdélníkového tvaru, který bude přibližně třikrát širší než je máslo. Máslo položte do středu těsta a uzavřete jej překrytím horní a spodní části těsta přes střed a otevřené strany uzavřete válečkem na těsto.	
3. Otočte těsto tak, aby záhyby byly po stranách a rozválejte jej do pásu, který bude třikrát delší než jeho šířka. Přeložte spodní třetinu nahoru a horní třetinu dolů. Zakryjte a nechejte odležet 10 až 15 minut. Otočte, zopakujte rozválení těsta, přehněte a opět nechejte odležet. Toto zopakujte ještě dvakrát. Rozválejte těsto na tenký plát a rozkrájejte na 10 cm čtverečky.	
4. Do středu vložte malé množství marcipánu, nahoru přidejte jednu nebo dvě poloviny meruňky z plechovky. Přeložte protilehlé rohy ke středu nebo přeložte všechny čtyři rohy a potřete je rozšlehaným vajíčkem. Nechejte uležet, potřete rozšlehaným vajíčkem a pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 15 minut až se zbarví do zlatohněda. Ještě horké potřete silnou vrstvou polevy a ozdobte sekanými oříšky a třešněmi.	

Francouzská vecka

kvasnice	½ lžičky
světlá mouka	1¼ odměrky (180 g)
cukr	1 lžička
sušené mléko	1 pol. lžice
sůl	½ lžičky
voda	⅔ odměrky (160 ml)
program	TĚSTO
1. Těsto rozdělte na dva díly. Každou část rozválejte na pásy 25 cm x 8 cm. Z delší části je srolujte a vytvořte dvě vky. Na každé vece udělejte 3 až 4 šikmé zářezy.	
2. Nechejte odležet. Každou veku potřete bílkem a posypte dvěma lžičkami sezamových semínek. Pečte při teplotě 220°C po dobu 7 až 12 minut až se zbarví do zlatohnědé barvy.	

Sally Lunn

kvasnice ½ lžičky
světlá mouka 1¼ odměrky (180 g)
cukr 1 lžička
máslo 1½ pol. lžice
sušené mléko 1 pol. lžice
sůl ½ lžičky
voda ½ odměrky (130 ml)
program TĚSTO

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

Sýrová brioška

kvasnice ½ lžičky
světlá mouka 1¼ odměrky (180 g)
cukr 2 lžičky
máslo 1½ pol. lžice
sušené mléko 1 pol. lžice
sůl ½ lžičky
syr, strouhaný ½ odměrky
vejce 2 střední
voda ⅓ odměrky (80 ml)
program TĚSTO

1. Vytvarujte tři čtvrtiny těsta do oválů a umístěte je na dno jemně vymazané nádoby na briošky. Ve středu vytlačte otvor. Zbytek těsta vytvarujte do oválu a umístěte jej do středu. Zlehka jej zatlačte dolů.
2. Nechejte uležet, potřete rozšlehaným vajíčkem a pečte při teplotě 190 °C po dobu 10 až 20 minut až se zbarví do zlatohněda.

Vdolky

kvasnice ½ lžičky
světlá mouka 1½ odměrky (220 g)
cukr 1 lžička
máslo 1½ pol. lžice
sůl ½ lžičky
vejce 1 střední
voda ⅓ odměrky (150 ml)
program TĚSTO

1. Zadělejte zlehka těsto a rozválejte jej na tloušťku 6 mm. Vykrojte kolečka o průměru 8 cm. Vdolky naskládejte na dobře vysypaný plech a posypte krupicí.
2. Zakryjte je vlhkou utěrkou a nechejte zvětšit přibližně na dvojnásobnou velikost.
3. Pečte při teplotě 230 °C po dobu 8 až 10 minut až se uvnitř vytvoří dutina.

Pizza

kvasnice ½ lžičky
světlá mouka 1½ odměrky (220 g)
cukr ½ pol. lžice
máslo 1 pol. lžice
sušené mléko 1 pol. lžice
sůl 1 lžička
voda ⅔ odměrky (210 ml)
osušená nasekaná rajčata 1 plechovka
tuňák 1 plechovka
černé olivy, vypekované 100 g
strouhaný sýr 150 g
program TĚSTO

1. Rozválejte těsto na tenký plát o průměru 25 cm. Umístěte jej na vymazaný plech a nechejte nakynout. Na povrch vyskládejte rajčata, tuňáka, sýr a posypte olivami.
2. Pečte při teplotě 220 °C po dobu 15 až 20 minut až se zbarví dohněda.

Pitta

kvasnice ½ lžičky
celozrnná mouka 1¼ odměrky (180 g)
cukr ½ lžičky
sůl ½ lžičky
voda ⅓ odměrky (150 ml)
program TĚSTO

1. Těsto rozdělte na 4 kousky. Rozválejte jej do oválu o rozměrech přibližně 25 cm x 13 cm. Naskládejte je na plech.
2. Nechejte je odležet osm minut. Pečte při teplotě 240 °C po dobu 6 až 9 minut.
3. Abyste je udrželi v měkkém a ohebném stavu, zabalte je do čisté a navlhčené utěrky. Při pečení zamezte přílišnému zhnědnutí kůrky, protože se pitta před podáváním ještě znovu tepelně zpracovává.

Pikniková skládanka

kvasnice ½ lžičky
tmavá mouka 1½ odměrky (220 g)
cukr ½ pol. lžice
máslo 1 pol. lžice
sušené mléko 1 pol. lžice
sůl 1 lžička
voda 1 odměrka (240 ml)
Prorostlá slanina, nakrájená 100 g
1 stroužek česneku najemno nakrájený
Strouhaný sýr ½ odměrky
1 Nakrájené rajče
program TĚSTO

1. Změkčete slaninu a cibuli v mikrovlnné troubě na vysokém výkonu po dobu 3 až 4 minuty, nebo krátce osmahněte.
2. Uválejte těsto do obdélníkového tvaru 30 cm x 35 cm. Na delších stranách nařízněte šikmo těsto po 2,5 cm. Střed o délce 7,5 cm nechejte nerozřezaný. Vytvořte vrstvu z přísad. Překládejte střídavě pásy, abyste vytvořili pletenec. Na koncích je dobře slepte. Potřete rozšlehanými vejci. Položte na vymaštěný plech.
3. Nechejte odležet. Pečte při teplotě 220 °C po dobu 30 až 40 minut až se zbarví dohněda.

Croissanty

kvasnice ½ lžičky
světlá mouka 1½ odměrky (220 g)
cukr 1 lžička
máslo 1½ pol. lžice
sůl ½ lžičky
jedno stř. vejce
voda ⅓ odměrky (150 ml)
máslo 10 pol. lžic
program TĚSTO

1. Uválejte těsto do obdélníkového tvaru 20 cm x 25 cm. Máslo rozdělte na tři díly. Nadrobte jednu část na dvou třetinách těsta. Přeložte spodní třetinu nahoru a horní třetinu dolů. Kraje uzavřete válečkem na těsto. Otočte těsto tak, aby přeložený kraj byl na boku. Rozválejte do oblého tvaru, nadrobte druhou část másla a pokračujte, jak bylo uvedeno výše. Stejný postup zopakujte i u třetího dílu másla. Zakryjte těsto a nechejte jej odležet v lednici po dobu 30 minut.
2. Rozválejte těsto a rozdělte jej na čtyři čtvrtiny. Každou čtvrtku rozdělte na dva trojúhelníky. Volně zatočte každý trojúhelník tak, aby špička zůstala dole. Zatočte do obloučku.
3. Nechejte odležet až se objem zvětší dvojnásobně. Potřete rozšlehaným vajíčkem a pečte při teplotě 220 °C po dobu 7 až 15 minut do křupava a až se zbarví dohněda.

Koláče a čajové pečivo

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

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

Ovocný dort

míchané sušené ovoce 350 g
sekané datle 50 g
sekané vlašské ořechy 50 g
nakrájené třešně ½ odměrky
voda 1½ odměrky (300 ml)
máslo 5 pol. lžic
3 středně velká vejce, rozšlehaná
hladká mouka 1¼ odměrky (180 g)
jedlá soda 1 lžička (5 ml)
program PEČENÍ

1. Dejte dohromady ovoce, datle, vlašské ořechy, třešně, vodu a máslo a zhřejte, až se rozpustí tuk a zahřeje se ovoce. Můžete to provést v malém hrnci na sporáku nebo v mikrovlnné troubě. Vysoký výkon na 4 až 5 minut.
2. Nechejte vychladnout a přidejte vejce, mouku a jedlou sodu. Dobře promíchejte.
3. Vyjměte z pečicí nádoby hnětací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení.
4. Do pečicí nádoby vylijte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení.
5. Vyberte program PEČENÍ - bude se péct hodinu.
6. Po pečení vyzkoušejte špejli, jestli je dort hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, vyberte opět program PEČENÍ a pečte dalších 3 až 5 minut. V případě, že je těsto stále lepkavé, dopeče se v průběhu odstavení.
7. Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečicí nádobu ze zařízení. Před vyjmutím ji ponechte 5 až 10 minut vychladnout.

Marmeládový dort

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

1. Utřete máslo s cukrem.
2. Postupně přidejte vejce.
3. Přidejte prosetou mouku a závor.
4. Zamíchejte marmeládu a mléko.
5. Z pečicí nádoby vyjměte hnědací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení.
6. Do pečicí nádoby vylítte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení.
7. Povrch posypejte mchanou kúrou.
8. Vyberte program PEČENÍ.
9. Po 45 minutách vyzkoušejte špejlí jestli je dort hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, pečte dalších 3 až 5 minut. Poté stiskněte STOP. V případě, že je těsto stále lepkavé, dopeče se v průběhu odstavění.
10. Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečicí nádobu ze zařízení. Před vyjmutím ji ponechtejte 5 až 10 minut vychladnout.

Perník

čtítnový cukr 1½ pol. lžice
máslo 5 pol. lžic
zlatý sirup 3½ pol. lžic
melasa 5 pol. lžic
hladká mouka 1½ odměrky (170 g)
závor 1½ lžičky (8 ml)
kypřící prášek do pečiva 1½ lžičky (8 ml)
jedlá soda ½ lžičky (3 ml)
sůl ½ lžičky (3 ml)
mléko ¾ odměrek (150 ml)
středně velké vejce, rozšlehané 1 ks
program PEČENÍ

1. Zahřejte cukr, máslo, zlatý sirup a melasu až se rozpustí. Můžete to provést v malém hrnci na sporáku nebo v mikrovlnné troubě. Vysoký výkon na 1 minutu.
2. Zamíchejte všechny suché proseté přísady.
3. Nalijte mléko a rozšlehané vejce.
4. Dobře promíchejte dřevěnou vařečkou.
5. Vyjměte z pečicí nádoby hnědací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení.
6. Do pečicí nádoby vylítte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení.
7. Vyberte program PEČENÍ a pečte 35 minut.
8. Poté vyzkoušejte špejlí jestli je dort hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, pečte dalších 3 až 5 minut. Poté stiskněte STOP. V případě, že je těsto stále lepkavé, dopeče se v průběhu odstavění.
9. Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečicí nádobu ze zařízení. Před vyjmutím ji ponechtejte 5 až 10 minut vychladnout.

Banánové čajové pečivo

mouka s kypřícím práškem 1½ odměrky (170 g)
jedlá soda ¼ lžičky (1½ ml)
sůl ½ lžičky (3 ml)
máslo 5 pol. lžic
moučkový cukr 3½ pol. lžice
banány, oloupané a rozmačkané 500 g
1 Středně velké vejce, rozšlehané
program PEČENÍ

- Doplňková poleva: Meruňkový džem, vlašské ořechy/ banánové lupínky
1. Prosejte mouku, sůl a sodu do jedné mísy.
 2. Rozetřete máslo do mouky, až vznikne jemná strouhanka.
 3. Přimíchejte cukr, banány a rozšlehané vejce a dobře promíchejte.
 4. Vyjměte z pečicí nádoby hnědací rameno a vnitřek vyložte papírem na pečení.
 5. Do pečicí nádoby vylítte těsto. Zajistěte, aby směs byla pouze uvnitř papíru na pečení.
 6. Vyberte program PEČENÍ a pečte 45 minut.
 7. Poté vyzkoušejte špejlí jestli je dort hotový. V případě, že je třeba pokračovat v pečení, pečte dalších 3 až 5 minut. Poté stiskněte STOP. V případě, že je těsto stále lepkavé, dopeče se v průběhu odstavění.
 8. Pomocí utěrky nebo rukavic vyjměte pečicí nádobu ze zařízení a před vyjmutím dorte ji ponechtejte 5 až 10 minut vychladnout.
 9. Pokud si budete přát, můžete jej polít polevou. Zjemněte džem, namažte jej na ještě horký bochník a posypejte vlašskými ořechy nebo banánovými lupínky.

Rychlá bábovka

polohrubá mouka 2 hrnky
cukr 1 hrnek
1 smetana 250 ml
vejce 3 kusy
prášek do pečiva ½ sáčku
POZNÁMKA: Do světlé bábovky přidejte ještě vanilkový cukr, do tmavé 1 lžičku kakaa.
Program TĚSTO pusťte na 10 minut, těsto se promíchá. Poté zapněte program PEČENÍ.

Mazanec

polohrubá mouka 500 g
mléko 350 ml
tuk 100 g
3 žloutky
cukr 5 lžic
sůl 1 lžička
sušené droždí 1 lžička
citrónová kůra, vanilka
program FRANCOUZSKÝ

9.11 Marmeláda

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

Postup je následující:

1. Omyjte a očistěte čerstvé ovoce. Ovoce se slupkou (jablka, broskve) oloupejte.
2. Vždy používejte doporučená množství, jinak riskujete, že marmeláda se uvaří příliš brzy nebo přeteče.
3. Navažte ovoce, nasekejte jen na kousky menší než 1 cm nebo je propasírujte.
4. Doplňte želiřujícím cukrem. Nepoužívejte normální cukr, protože marmeláda by nebyla dost hustá.
5. Nasypte ovoce s cukrem do pečicí nádoby a promíchejte.
6. Nastavte program DŽEM.
7. Během přípravy můžete opatrně stírat ze stěn cukr s ovocem.
8. Po 1h 20min je program ukončen. Marmeládou naplňte sklenky s víčkem a pevně uzavřete.

Jahodová marmeláda

jahody 900 g
želiřovací cukr 2½ odměrky
citrónová šťáva 1 lžička

Marmeláda z lesních plodů

ostružiny, maliny nebo borůvky 950 g
želiřovací cukr 2½ odměrky
citrónová šťáva 1 lžička

Pomerančový džem

oloupané a jemně krájené pomeranče 900 g
želiřovací cukr 2½ odměrky

Technické parametry:

Napájení:	220 - 240 V~ 50 Hz
Příkon:	800W - 100W motor, 700W topné těleso
Počet programů:	12
Hmotnost:	6 kg

Záruční prohlášení

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

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

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

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

V případě poruchy se obraťte na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili, nebo na celostátního nositele servisu. Při reklamaci doporučujeme doložit doklad o koupi výrobku.

V případě nerespektování těchto zásad nemůžeme uznat případnou reklamaci.

Celostátní nositel servisu zajišťující opravy a náhradní díly prostřednictvím smluvních partnerů je:
Zásobování a. s., Chloumecká 3376, 276 01 Mělník, tel.: +420 315 646 160, reklamace@zasobovani.cz - www.eva.cz



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

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

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

Zásobování a. s., Chloumecká 3376, 276 01 Mělník, Česká republika, www.eva.cz

