

Pekáreň chleba

Návod na obsluhu

SK



SENCOR®

SBR 1031WH
SBR 1032SS

Pred uvedením tohto výrobku do prevádzky sa, prosím, oboznámte s návodom na jeho obsluhu, a to aj v prípade, že ste už oboznámení s používaním výrobkov podobného typu. Výrobok používajte iba tak, ako je popísané v tomto návode na obsluhu. Návod uschovajte pre prípad ďalšej potreby.

Minimálne počas záruky odporúčame uschovať originálny obal vrátane vnútorného baliaceho materiálu, pokladničný doklad a záručný list. V prípade prepravy zabaľte prístroj späť do originálnej škatule od výrobcu, zaistíte si tak maximálnu ochranu výrobku pri prípadnom transporte (napr. sťahovanie alebo odoslanie do servisného strediska).

SK-1

OBSAH

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	3
POPIS PEKÁRNE	5
POPIS OVLÁDACIEHO PANELU	6
PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	7
POPIS PROGRAMOV	7
POUŽITIE PEKÁRNE CHLEBA	8
PREHLAD ZVUKOVÝCH SIGNALIZÁCIÍ.....	9
POUŽITIE ČASOVAČA	9
PRERUŠENIE DODÁVKY ENERGIE.....	10
KRÁJANIE A SKLADOVANIE CHLEBA	10
ČISTENIE A ÚDRŽBA	11
PREHLAD FÁZ JEDNOTLIVÝCH PROGRAMOV.....	12
PEČIEME CHLIEB	15
RECEPTY	17
SPRIEVODCA ODSTRÁNENÍM PROBLÉMOV PRI PEČENÍ	26
TECHNICKÉ ÚDAJE	28
POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM.....	28
LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ	28

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

Spotrebič a jeho prívodný kábel udržiajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- 1) Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte celý návod na obsluhu.
- 2) Skontrolujte, či napätie vo vašej el. sieti zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku spotrebiča.
- 3) Spotrebič nikdy nepoužívajte, ak má poškodený prívodný kábel alebo vidlicu (napr. ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom ap.), ak je pokazený, ak spadol na zem a poškodil sa, alebo je akýmkoľvek iným spôsobom poškodený. V takých prípadoch sa nikdy nesnažte opraviť spotrebič sami, ale zanezte ho do autorizovaného servisného strediska.
- 4) Berte, prosím, na vedomie, že v priebehu pečenia vystupuje zo spotrebiča horúca para a povrch spotrebiča je horúci.
- 5) Nikdy spotrebič neponárajte do vody.
- 6) Ak spotrebič nepoužívate, odpojte prívodný kábel od elektrickej zásuvky. Takisto pri čistení spotrebiča odpojte prívodný kábel.
- 7) Nenechávajte prívodný kábel visieť cez okraj stola alebo položený na horúcom povrchu (napr. varnej doske). Takisto spotrebič nenechávajte stáť na horúcom povrchu.



Upozornenie:

Tento spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom programátora, vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.

- 8) Pri prevádzke sa nedotýkajte akýchkoľvek pohybujúcich sa alebo rotujúcich častí spotrebiča.
- 9) Nikdy nezapínajte spotrebič, ak doň nie je správne vložená nádoba na pečenie s požadovanými ingredienciami.
- 10) Nikdy neodstraňujte nádobu na pečenie búchaním o jej hornú časť alebo okraja – mohlo by dôjsť k jej poškodeniu.
- 11) Do spotrebiča je zakázané vkladať kovové fólie alebo iné materiály. Pri nedodržaní hrozí nebezpečenstvo požiaru alebo skratu.
- 12) V smere hlavného sáľania tepla sa musí dodržať bezpečná vzdialenosť od povrchov z horľavých hmôt (min. 50 cm) a v ostatných smeroch min. 10 cm.
- 13) Nikdy nezakrývajte pekáreň utierkou, uterákom alebo inými materiálmi – musí byť umožnený voľný odvod tepla a pary. Pri zakrytí alebo inom kontakte s horľavými materiálmi môže dôjsť k požiaru.
- 14) Nepoužívajte tento spotrebič na iné účely, než na aké je určený.
- 15) Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- 16) Nepoužívajte spotrebič na vyhrievanie miestnosti.
- 17) Nepoužívajte spotrebič vonku.
- 18) Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym použitím spotrebiča a jeho príslušenstva (znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie, požiar ap.)

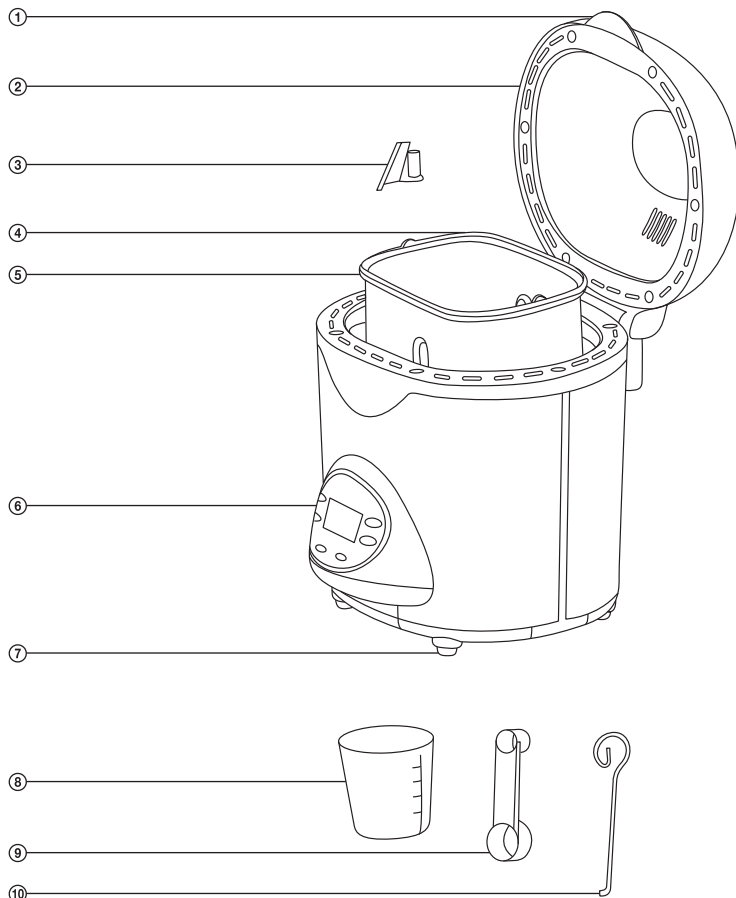
Pekáreň chleba

SBR 1031WH / SBR 1032SS

SK

POPIS PEKÁRNE

A



- ① Držadlo veka
- ② Veko s priezorom
- ③ Hnetací hák
- ④ Sklopná rukoväť nádoby na pečenie
- ⑤ Nádoba na pečenie

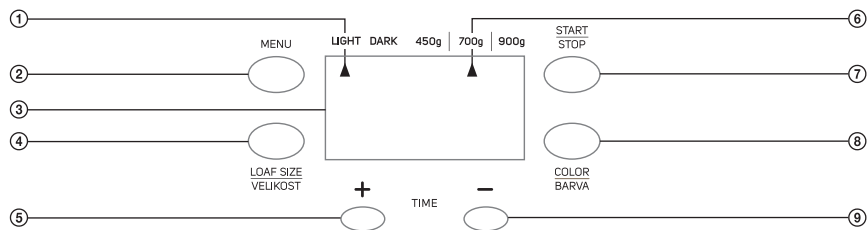
- ⑥ Ovládací panel s displejom
- ⑦ Protišmykové nožky
- ⑧ Odmerná šálka
- ⑨ Odmerná lyžica
- ⑩ Hák na zdvihnutie rukoväti nádoby na pečenie

SK-5

POPIS OVLÁDACIEHO PANELU

B

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 1. BASIC / Základní pečení | 7. KNEADING / Hnětění |
| 2. FRENCH / Francouzský chléb | 8. JAM / Džem |
| 3. SWEET / Sladký chléb | 9. YOGURT / Jogurtový chléb |
| 4. CAKE / Koláč | 10. DOUGH / Těsto |
| 5. WHOLE WHEAT / Celozrnný chléb | 11. FAST BAKE / Rychlé pečení |
| 6. SANDWICH / Toastový chléb | 12. BAKE / Pečení |



- ① Ukazovateľ nastavenia farby kôrky
- ② Tlačidlo na výber programu
- ③ Displej
- ④ Tlačidlo na nastavenie veľkosti bochníka
- ⑤ Tlačidlo na nastavenie času odloženého štartu

- ⑥ Ukazovateľ nastavenia veľkosti bochníka
- ⑦ Tlačidlo ŠTART/STOP
- ⑧ Tlačidlo na voľbu farby kôrky
- ⑨ Tlačidlo na nastavenie času odloženého štartu

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím si, prosím, nájdite niekoľko minút na prečítanie tejto príručky a potom ju uložte na vhodné miesto, aby bola v prípade potreby vždy poruke. Venujte pozornosť najmä bezpečnostným pokynom.

- 1) Opatrne pekáreň chleba rozbalte a odstráňte všetok obalový materiál.
- 2) Odstráňte prach, ktorý sa mohol nahromadiť počas balenia.
- 3) Očistíte nádobu na pečenie, hnetací hák a vonkajší povrch pekárne chleba čistou navlhčenou handričkou.

Nádoba na chlieb je opatrená neprilnavou vrstvou. Nepoužívajte na čistenie ktorejkoľvek časti pekárne chleba drôtenky alebo akékoľvek iné predmety s brúsnym účinkom.

- 4) Pri prvom použití potrite nádobu na chlieb olejom, maslom alebo margarínom a pečte naprázdno maximálne 3 – 5 minút (vyberte program Bake – pečenie).
- 5) Nechajte pekáreň vychladnúť a znovu ju očistite.
- 6) Umiestnite hnetací hák na hriadeľ v nádobe na pečenie.

POPIS PROGRAMOV

1) BASIC / Základné pečenie

Tento program sa používa na pečenie bežných druhov chleba z bielej pšeničnej múky.

2) FRENCH / Francúzsky chlieb

Tento program sa používa na pečenie tradičného francúzskeho bieleho chleba s nadýchanou striedkou a krehkou kôrkou.



Odporúčanie:

Chlieb francúzskeho typu skonzumujte v rovnaký deň, keď ho upečiete.

3) SWEET / Sladký chlieb

Tento program sa používa na pečenie sladkého chleba s vyšším obsahom tuku a cukru a s prídavkom sušeného ovocia, orieškov, čokoládových vločiek, presladenej pomarančovej kôry a pod.

4) CAKE / Koláč

Tento program sa používa na pečenie koláčov a sladkého pečiva pripraveného z cesta obsahujúceho kypriaci prášok.

5) WHOLE WHEAT / Celozrnný chlieb

Program na pečenie chleba obsahujúceho celozrnnú múku.



Odporúčanie:

Pri tomto programe neodporúčame používať funkciu odloženého štartu. Inak by mohla byť nepriaznivo ovplyvnená kvalita chleba.

6) SANDWICH / Hriankový chlieb

Tento program sa používa na pečenie nadýchaného hriankového chleba, ktorý je vhodný na prípravu sendvičov.

7) KNEADING / Hnetenie

Tento program sa používa na premiešanie/hnetenie ingrediencií. V tomto programe nie je možné zvoliť farbu kôrky ani hmotnosť bochníka, pretože nezahŕňa fázu pečenia. Po dokončení programu vyklopte cesto z nádoby na pečenie a nechajte ho pred ďalším spracovaním zhruba 10 minút odpočinúť.

8) JAM / Džem

Tento program sa používa na prípravu džemov z rôznych druhov ovocia. Džem varte v menších dávkach, pretože počas varenia naberá objem. Džem je lepkový, a ak vytečie mimo nádoby na pečenie, veľmi zle sa odstraňuje.

- 9) **YOGURT / Jogurtový chlieb**
Tento program sa používa na pečenie chleba obsahujúceho jogurtovú zložku.
- 10) **DOUGH / Cesto**
Tento program slúži na premiešanie/hnetenie ingrediencií a následné kysnutie cesta napr. na pizzu, rožky a pod. Nezahŕňa však fázu pečenia.
- 11) **FAST BAKE / Rýchle pečenie**
Tento program je rýchlejšou alternatívou programu Basic / Základné pečenie.
- 12) **BAKE / Pečenie**
Program Bake / Pečenie premení vašu pekáreň chleba na malú rúru na pečenie. V tomto programe je čas pečenia prednastavený na 1 hodinu. Prednastavený čas pečenia je možné skrátiť tlačidlom TIME-. Nastavenie potvrdíte tlačidlom ŠTART/STOP. Tento program sa zvyčajne používa na pečenie hotového cesta z obchodu alebo na dopečenie práve upečeného chleba, ak sa vám zdá kôrka stále príliš svetlá.

POUŽITIE PEKÁRNE CHLEBA

- 1) **Vyberte nádobu**
Otvorte veko a vyberte nádobu na pečenie zdvihnutím držadla – vyťahnite ju pevným ťahom smerom hore. Umiestnite ju na pracovnú plochu. Je dôležité, aby bola nádoba naplnená ingredienciami mimo pekárne, aby sa ingrediencie pri náhodnom vysypaní (vyliatí) nedostali do pekárne.
- 2) **Pripevnite hnetací hák**
Zatlačením pripevnite hnetací hák k hriadeľu, ktorý je umiestnený na dne nádoby na pečenie.
- 3) **Odmerajte ingrediencie**
Odmerajte požadované ingrediencie a v uvedenom poradí ich všetky pridajte do nádoby (pozrite čas „PEČIEME CHLIEB“ v ďalšej časti návodu).
- 4) **Vložte nádobu späť do pekárne**
Vložte nádobu na pečenie späť do pekárne chleba a pevne na ňu zatlačte, aby zacvakla do správnej polohy. Uzavrite veko.
- 5) **Pripojte pekáreň k sieti**
Pripojte pekáreň pomocou sieťového kábla k elektrickej zásuvke. Pripojenie k zásuvke el. napätia je indikované zvukovým signálom. Na displeji sa zobrazí údaj „1“ a „2:50“, čo znamená, že v pekárni je prednastavený ako východiskový program 1 (Basic / Základné pečenie), ktorý trvá 2 h 50 min pri pečení bochníka chleba s hmotnosťou 450 g.
- 6) **Vyberte program**
Stlačením tlačidla „MENU“ vyberte zo zoznamu požadované číslo programu.
- 7) **Nastavte hmotnosť**
Stlačením tlačidla „LOAF SIZE/VELKOSTĚ“, vyberte veľkosť bochníka (450 g / 700 g / 900 g).



Upozornenie:

Majte na pamäti, že vždy volíte celkovú hmotnosť bochníka, nie iba zmesi na pečenie!

- 8) **Vyberte farbu kôrky**
Stlačením tlačidla „COLOR/FARBA“, vyberte požadovanú farbu kôrky („LIGHT“, = svetlá, „DARK“, = tmavá).
- 9) **Vyberte čas oneskorenia**
Ak chcete, aby bol chlieb pripravený neskôr, nastavte čas oneskorenia – pozrite popis v ďalšej časti.
- 10) **Spusťte pekáreň**
Na spustenie pekárne stlačte tlačidlo „ŠTART/STOP“. Podsvietenie displeja začne blikať v 5-sekundových intervaloch. Zostávajúci čas sa bude odpočítavať po minútach.

- 11) **Priebeh pečenia**
Pekáreň bude automaticky prechádzať jednotlivými fázami programu. Počas fázy hnetenia (iba pri niektorých programoch) sa ozve zvuková signalizácia (10 pípnutí), ktorá upozorňuje na možnosť prídania sušeného ovocia, orieškov a pod.
- 12) **Dokončenie pečenia**
Po dokončení programu sa na displeji zobrazí údaj „0:00“ a ozve sa zvuková signalizácia (12 pípnutí).
- 13) **Udržiavanie teploty**
Funkcia na udržiavanie teploty zaistí pri väčšine programov na ďalších 60 minút cirkuláciu teplého vzduchu (pozrite časť „PREHLAD FÁZ JEDNOTLIVÝCH PROGRAMOV“). Po ukončení času udržiavania teploty začujete zvukové upozornenie. Pre predčasné funkcie na udržiavanie teploty stlačte tlačidlo „**START/STOP**“ a pridržte ho stlačené, kým sa neozve pípnutie.
- 14) **Vyberte nádobu na pečenie**
Stlačte tlačidlo „**START/STOP**“ a pridržte ho stlačené, kým sa neozve pípnutie, otvorte veko a za použitia háka zdvihnite rukoväť nádoby na pečenie. Na vybratie nádoby na pečenie z pekárne použite kuchynskú chňapku.
- 15) **Vyberte chlieb**
Nechajte chlieb v nádobe 10–15 minút vychladnúť, potom otočte nádobu dnom hore a vytiahnite chlieb z nádoby, aby sa ochladil.
- 16) Po ukončení používania vždy odpojte pekáreň chleba od zásuvky el. napätia.

PREHLAD ZVUKOVÝCH SIGNALIZÁCIÍ

1 dlhé pípnutie

– pripojenie pekárne k zásuvke el. napätia.

1 krátke pípnutie

– stlačenie tlačidla na ovládacom paneli;

– oznámenie o spustení programu v režime odloženého štartu.

5 pípnutí

Teplota vnútri pekárne je príliš vysoká. Pred ďalším spustením je potrebné vyčkať, až sa pekáreň ochladí.

10 pípnutí

V programe BASIC, FRENCH, SWEET, WHOLE WHEAT alebo SANDWICH nastala fáza Hnetenie 2. Môžete pridať ingrediencie, ako napr. sušené ovocie, oriešky a pod.

12 pípnutí

Oznámenie o dokončení programu. Vo všetkých programoch, ktoré zahŕňajú fázu pečenia, bude nasledovať fáza Dohrievanie.

POUŽITIE ČASOVAČA

Časovač použite v prípade, že chcete mať chlieb hotový neskôr. Túto funkciu nepoužívajte pri receptoch, ktoré obsahujú ingrediencie rýchlo podliehajúce skaze, ako sú napr. čerstvé vajcia, mlieko, kyslá smotana, syr a pod.

Príklad:

Je 21:00 a druhý deň ráno o 8:00 (t. j. časový rozdiel 11 hod.) chcete mať hotový 700 g chlieb z bielej pšeničnej múky.

- 1) Do nádoby na pečenie vložte ingrediencie a nádobu umiestnite do pekárne chleba.
- 2) Tlačidlom „MENU„ nastavte program 1 (Basic / Základné pečenie).
- 3) Tlačidlom „LOAF SIZE/VELKOST“, vyberte veľkosť bochníka 700 g.
- 4) Tlačidlom „COLOR/FARBA„ vyberte farbu kôrky.
- 5) Na displeji sa zobrazuje celková dĺžka programu 2:55 (2 h 55 min). Tlačidlom **TIME+** a **TIME-** upravte čas tak, aby sa na displeji zobrazilo 11:00. To je čas, za ktorý bude chlieb pripravený na vybratie z pekárne. Každým stlačením tlačidla **TIME+** alebo **TIME-** sa nastavený čas skráti alebo predĺži o 10 min.
- 6) Na spustenie programu v režime odloženého štartu stlačte tlačidlo „**ŠTART/STOP**„. Na displeji sa začne odpočítavať čas.

**Poznámka:**

Začiatok programu je možné odložiť maximálne o 10 hodín.

Hneď ako dôjde k spusteniu nastaveného programu, pekáreň pravidelne kontroluje. Počas fázy Hnetenie 2 (časový údaj na displeji 2:15) sa ozve zvuková signalizácia (10 pípnutí) upozorňujúca na možnosť prídania sušeného ovocia, orieškov a pod. Ak chcete pridať tieto ingrediencie, otvorte veko a pridajte sušené ovocie, oriešky a pod. Pekáreň bude pokračovať v nastavenom programe. Po dokončení programu sa ozve zvuková signalizácia (12 pípnutí) a pekáreň sa automaticky prepne do režimu dohrievania.

**Upozornenie:**

Pred otvorením veka na prídanie ingrediencií nestláčajte tlačidlo **ŠTART/STOP**, inak by došlo k prerušeniu programu.

PRERUŠENIE DODÁVKY ENERGIE

Po krátkom prerušení dodávky energie (max. 20 minút) bude pekáreň po opätovnom obnovení dodávky elektrickej energie automaticky pokračovať vo vykonávaní nastaveného programu.

Po dlhšom prerušení dodávky energie sa pekáreň vráti späť na čas spustenia:

- Ak v programe ešte nenastala fáza „kysnutie 1“, vyberte znovu požadovaný program a stlačte tlačidlo „**ŠTART/STOP**“.
- Ak program ukončil fázu „kysnutie 1“, musíte začať znovu s novými ingredienciami.

KRÁJANIE A SKLADOVANIE CHLEBA

- Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov nechajte chlieb pred krájaním na 30 – 40 minút vychladnúť.
- Aby boli krajce rovnomerné, používajte elektrický nôž alebo ostrý nôž s vrúbkovanou čepeľou.
- Nespotrebovaný chlieb môžete zabaliť do igelitového vrecúška a uložiť pri izbovej teplote až na 3 dni. Ak je teplo a vlhko, uložte chlieb cez noc do chladničky.
- Ak chcete chlieb uložiť na dlhší čas (až 1 mesiac), umiestnite ho do uzatvorenej nádoby a vložte túto nádobu do mrazničky.
- Ak uložíte chlieb do chladničky, počkajte pred servírovaním, než dosiahne izbovú teplotu.
- Pretože domáci chlieb neobsahuje konzervačné látky, má tendenciu byť suchý a tvrdý skôr, než chlieb zo supermarketu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením odpojte spotrebič od napájania a nechajte ho vychladnúť.

- 1) Nádoba na pečenie: Očistite zvnútra a zvonku navlhčenou handričkou. Aby nedošlo k poškodeniu nepriľnavej vrstvy, nepoužívajte žiadne ostré predmety alebo prostriedky s brúsnym účinkom. Nádoba musí byť pred inštaláciou perfektne suchá.
- 2) Hnetací hák: Ak sa dá hnetací hák len ťažko odstrániť z hriadeľa, naplňte nádobu teplou vodou a nechajte ju približne 30 minút pôsobiť. Hnetací hák je potom možné ľahko vybrať pre následné čistenie. Hák opatrne očistite navlhčenou bavlnenou handričkou.
- 3) Veko a priehľadové okienko: Očistite veko zvnútra a zvonku pomocou mierne navlhčenej handričky.
- 4) Plášť: Opatrne očistite vonkajší povrch pláštá navlhčenou handričkou. Nepoužívajte na čistenie čistiace prostriedky s brúsnym účinkom, pretože by sa mohol poškodiť vysoký lesk povrchu. Nikdy neponárajte pri čistení plášť do vody.
- 5) Pred zabalením pekárne pre uskladnenie zaistite, aby kompletne vychladla, bola čistá a suchá, a aby bolo uzatvorené jej veko.



Upozornenie:

- Na vnútornom povrchu veka a na ventilačných otvoroch sa môžu objaviť hnedé škvrny. Ide o pozostatky výparov z ingrediencií, ktoré sa počas pečenia dostali do unikajúcej pary. Nemajú žiadny škodlivý vplyv na materiál pekárne chleba alebo na kvalitu upečeného chleba. Jednoducho ich po každom použití (alebo hneď ako sa objavia) odstráňte pomocou handričky alebo hubky namočenej do teplej vody.
- Po dlhom čase používania môže povrchová vrstva nádoby na pečenie zmeniť sfarbenie – to je spôsobené teplom a vlhkosťou. Zafarbenie nemá žiadny vplyv na funkciu pekárne alebo kvalitu chleba.



Tip:

Otvor uprostred hnetacieho háka po vyčistení ošetrite kvapkou stolového oleja a vráťte ho na hriadeľ v nádobe na pečenie.

PREHĽAD FÁZ JEDNOTLIVÝCH PROGRAMOV

Program	1 – Basic / Základné pečenie					
	Svetlá			Tmavá		
Farba kôrky	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Hmotnosť	0 – 10 h	0 – 10 h	0 – 10 h	0 – 10 h	0 – 10 h	0 – 10 h
Odoľžený štart	-	-	-	-	-	-
Predhrievanie	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Hnetenie 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Pokoj	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Hnetenie 2	38 min	38 min	38 min	38 min	38 min	38 min
Kysnutie 1	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min
Vytvorenie otvoru	39 min	40 min	41 min	39 min	40 min	41 min
Kysnutie 2	52 min	56 min	60 min	52 min	56 min	60 min
Pečenie	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Dohrievanie	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00
Celkový čas	2:15	2:20	2:25	2:15	2:20	2:25
Čas pridania sušeného ovocia, orieškov a pod.						

Program	2 – French / Francúzsky chlieb					
	Svetlá			Tmavá		
Farba kôrky	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Hmotnosť	0 – 10 h	0 – 10 h	0 – 10 h	0 – 10 h	0 – 10 h	0 – 10 h
Odoľžený štart	-	-	-	-	-	-
Predhrievanie	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Hnetenie 1	33 min	35 min	39 min	33 min	35 min	39 min
Pokoj	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Hnetenie 2	42 min	45 min	45 min	42 min	45 min	45 min
Kysnutie 1	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min
Vytvorenie otvoru	49 min	49 min	50 min	49 min	49 min	50 min
Kysnutie 2	55 min	60 min	65 min	55 min	60 min	65 min
Pečenie	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Dohrievanie	3:30	3:40	3:50	3:30	3:40	3:50
Celkový čas	2:32	2:40	2:46	2:32	2:40	2:46
Čas pridania sušeného ovocia, orieškov a pod.						

Program	3 – Sweet / Sladký chlieb					
	Svetlá			Tmavá		
Farba kôrky	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Hmotnosť	0 – 10 h	0 – 10 h	0 – 10 h	0 – 10 h	0 – 10 h	0 – 10 h
Odoľžený štart	-	-	-	-	-	-
Predhrievanie	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Hnetenie 1	10 min	11 min	12 min	10 min	11 min	12 min
Pokoj	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Hnetenie 2	34 min	34 min	34 min	34 min	34 min	34 min
Kysnutie 1	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min
Vytvorenie otvoru	43 min	43 min	43 min	43 min	43 min	43 min
Kysnutie 2	52 min	56 min	60 min	52 min	56 min	60 min
Pečenie	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Dohrievanie	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00
Celkový čas	2:15	2:19	2:23	2:15	2:19	2:23
Čas pridania sušeného ovocia, orieškov a pod.						

Pekáreň chleba

SBR 1031WH / SBR 1032SS

SK

Program	4 – Cake / Koláč					
	Svetlý			Tmavší		
Hmotnosť	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Odložený štart	-	-	-	-	-	-
Predhrievanie	-	-	-	-	-	-
Hnetenie 1	-	-	-	-	-	-
Pokoj	-	-	-	-	-	-
Hnetenie 2	21 min	22 min	23 min	21 min	22 min	23 min
Kysnutie 1	-	-	-	-	-	-
Vytvorenie otvoru	-	-	-	-	-	-
Kysnutie 2	19 min	23 min	28 min	19 min	23 min	28 min
Pečenie	50 min	55 min	59 min	50 min	55 min	59 min
Dohrievanie	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Celkový čas	1:30	1:40	1:50	1:30	1:40	1:50
Čas prídania sušeného ovocia, orieškov a pod.	-	-	-	-	-	-

Program	5 – Whole Wheat / Celozrnný chlieb					
	Svetlá			Tmavá		
Farba kôrky	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Hmotnosť	0 – 10 h	0 – 10 h	0 – 10 h	0 – 10 h	0 – 10 h	0 – 10 h
Odložený štart	-	-	-	-	-	-
Predhrievanie	-	-	-	-	-	-
Hnetenie 1	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Pokoj	21 min	23 min	25 min	21 min	23 min	25 min
Hnetenie 2	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Kysnutie 1	42 min	42 min	42 min	42 min	42 min	42 min
Vytvorenie otvoru	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min
Kysnutie 2	58 min	59 min	61 min	58 min	59 min	61 min
Pečenie	53 min	57 min	61 min	53 min	57 min	61 min
Dohrievanie	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Celkový čas	3:25	3:32	3:40	3:25	3:32	3:40
Čas prídania sušeného ovocia, orieškov a pod.	2:39	2:44	2:55	2:39	2:44	2:55

Program	6 – Sandwich / Hriankový chlieb					
	Svetlá			Tmavá		
Farba kôrky	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Hmotnosť	0 – 10 h	0 – 10 h	0 – 10 h	0 – 10 h	0 – 10 h	0 – 10 h
Odložený štart	-	-	-	-	-	-
Predhrievanie	-	-	-	-	-	-
Hnetenie 1	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Pokoj	38 min	39 min	40 min	38 min	39 min	40 min
Hnetenie 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Kysnutie 1	37 min	37 min	37 min	37 min	37 min	37 min
Vytvorenie otvoru	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min
Kysnutie 2	27 min	27 min	27 min	27 min	27 min	27 min
Pečenie	52 min	56 min	60 min	52 min	56 min	60 min
Dohrievanie	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Celkový čas	2:55	3:00	3:05	2:55	3:00	3:05
Čas prídania sušeného ovocia, orieškov a pod.	-	-	-	-	-	-

Pekáreň chleba

SBR 1031WH / SBR 1032SS

Program	7 – Kneading / Hnetenie
Farba kôrky	-
Hmotnosť	-
Odložený štart	-
Predhrievanie	-
Hnetenie 1	10 min
Pokoj	-
Hnetenie 2	-
Kysnutie 1	-
Vytvorenie otvoru	-
Kysnutie 2	-
Pečenie	-
Dohrievanie	-
Celkový čas	10 min
Čas pridania sušeného ovocia, orieškov a pod.	-

Program	8 – Jam / Džem
Farba kôrky	-
Hmotnosť	-
Odložený štart	-
Predhrievanie	-
Hnetenie 1	-
Kysnutie 1 (varenie)	15 min
Hnetenie 2	-
Kysnutie 2 (varenie)	45 min
Vytvorenie otvoru	-
Kysnutie 3 (varenie)	20 min
Pečenie	-
Dohrievanie	-
Celkový čas	1:20
Čas pridania sušeného ovocia, orieškov a pod.	-

Program	9 – Jogurt / Jogurtový chlieb					
	Svetlá			Tmavá		
Farba kôrky	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Hmotnosť	0 – 10 h	0 – 10 h	0 – 10 h	0 – 10 h	0 – 10 h	0 – 10 h
Odložený štart	-	-	-	-	-	-
Predhrievanie	-	-	-	-	-	-
Hnetenie 1	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Pokoj	19 min	21 min	23 min	19 min	21 min	23 min
Hnetenie 2	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Kysnutie 1	44 min	44 min	44 min	44 min	44 min	44 min
Vytvorenie otvoru	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min
Kysnutie 2	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min
Pečenie	56 min	59 min	62 min	56 min	59 min	62 min
Dohrievanie	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Celkový čas	3:20	3:25	3:30	3:20	3:25	3:30
Čas pridania sušeného ovocia, orieškov a pod.	2:36	2:39	2:42	2:36	2:39	2:42

Program	10 – Dough / Cesto	11 – Fast Bake / Rýchle pečenie	12 – Bake / Pečenie
Farba kôrky	-	-	-
Hmotnosť	-	-	-
Odložený štart	-	-	-
Predhrievanie	-	-	-
Hnetenie 1	15 min	12 min	-
Pokoj	10 min	5 min	-
Hnetenie 2	10 min	5 min	-
Kysnutie 1	-	-	-
Vytvorenie otvoru	-	-	-
Kysnutie 2	55 min	14 min	-
Pečenie	-	54 min	60 min
Dohrievanie	-	60 min	60 min
Celkový čas	1:30	1:30	1:00
Čas pridania sušeného ovocia, orieškov a pod.	--	-	-

PEČIEME CHLIEB

Krátky popis najbežnejších ingrediencií používaných na pečenie chleba

1) Chlebová múka

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

2) Čistá múka

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

3) Celozrnná múka

Celozrnná múka sa vyrába mletím pšenice a obsahuje pšeničnú šupku a lepok. Celozrnná múka je ťažšia a výživnejšia než normálna múka. Chlieb vyrobený z celozrnej múky má obvykle menšiu veľkosť. Preto sa vo veľkom množstve receptov na dosiahnutie čo najlepších výsledkov obvykle kombinuje celozrnná múka a chlebová múka.

4) Čierna pšeničná múka

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

5) Ražná múka

Ražná múka je určená predovšetkým na pečenie tmavého chleba. Obsahuje vysoký podiel minerálnych látok. Má menej lepku než múka pšeničná, a preto sa zvyčajne používa v kombinácii s múkou pšeničnou.

6) Prášok do pečiva

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

7) Kukuričná múka a ovsená múka

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

8) Cukor

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

9) Kvasnice

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

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

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

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

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

**Tip:**

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

1. Nalejte do odmernej šálky 1/2 hrnčeka teplej vody (45 – 50 °C).
2. Pridajte 1 čajovú lyžičku bieleho cukru a zamiešajte, potom všetko ešte posypte 2 čajovými lyžičkami kvasníc.
3. Postavte odmernú šálku na cca 10 minút na teplé miesto. Zmes už nemiešajte.
4. Pena musí dosiahnuť až k okraju odmernej šálky. Ak tomu tak nie je, sú kvasnice mŕtve alebo neaktívne.

10) Soľ

Soľ je nevyhnutná na zlepšenie vône chleba a farby kôrky. Soľ ale taktiež zabraňuje kvasniciam v kysnutí. Nikdy nepoužívajte v recepte príliš veľa soli. Ak nechcete používať soľ, môžete ju vynechať. A chlieb bude väčší, než pri použití soli.

11) Vajcia

Vajcia môžu vylepšiť štruktúru chleba, urobiť chlieb výživnejším a väčším a pridať chlebu špecifickú vôňu vajec. Ak chcete použiť vajcia, musíte ich zbaviť škrupinky a rovnomerne rozmiešať.

12) Tuk, maslo a rastlinný olej

Tuk dokáže chlieb zjemniť a predĺžiť jeho trvanlivosť. Maslo by malo byť po vybratí z chladničky pred použitím rozpustené alebo nakrájané na malé časti, aby sa rovnomerne rozmiešalo.

13) Prášok do pečiva

Prášok do pečiva sa používa najmä na kysnutie pri pečení chleba a koláčov v programe Ultra Fast (Veľmi rýchle pečenie). Vďaka využitiu chemických princípov nepotrebuje čas na kvasenie a produkuje plyn, ktorý vytvára bubliny alebo zjemňuje štruktúru chleba.

14) Sóda

Platí to isté, čo pri prášku do pečiva. Je možné ju taktiež používať v kombinácii s práškom do pečiva.

15) Voda a iné tekutiny

Voda je pri výrobe chleba nevyhnutnou ingredienciou. Všeobecne je najvhodnejšia voda s teplotou v rozmedzí 20 – 25 °C. Na kysnutie pri zrýchlených programoch by však mala byť teplota vody v rozmedzí 45 – 50 °C. Vodu môžete nahradiť čerstvým mliekom alebo vodou zmiešanou s 2 % mliečnym práškom, ktorý môže zlepšiť vôňu chleba a vytvoriť krajšiu farbu kôrky. V niektorých receptoch sa môže s cieľom zlepšenia vône chleba použiť džús (napr. jablkový, pomarančový, citrónový ap.).

Poradie vkladania ingrediencií

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

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

**Tip:**

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

- Sušené ovocie, oriešky a pod. pridávame až počas fázy Hnetenie 2 po tom, čo sa ozve zvuková signalizácia (10 pipnutí). Táto funkcia je dostupná iba pri niektorých programoch.

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

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

RECEPTY



Upozornenie:

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

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

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

Súčasťou základného vybavenia pekárne je odmerná lyžica a odmerná šálka. Odmerná lyžica je vybavená na každom konci jednou odmerkou (veľkou a malou). Kapacita malej odmerky je 5 ml. Kapacita veľkej odmerky je 15 ml. Odmerná šálka má kapacitu 250 ml.

Jedna zarovnaná odmerná šálka zodpovedá 150 g múky alebo 250 ml vody.

Jedna zarovnaná malá odmerka zodpovedá 6 g soli, 3,5 g sušeného droždia, 4,5 g prípravku zlepšujúceho múku, 3,5 g vínneho kameňa alebo 6 g jedlej sódy.

Jedna zarovnaná veľká odmerka zodpovedá 14 g cukru, 7 g hrozienok, 6 g orieškov, 6,5 g sušeného mlieka, 16 g oleja. Jedno celé vajce váži zhruba 50 až 60 g.

Pri odmeriavaní ingrediencií majte odmerku položenú na rovnom povrchu. Presné množstvo tekutín skontrolujete, keď odmerka bude umiestnená v úrovni vašich očí.



Tip:

V prípade, že z akéhokoľvek dôvodu nechcete piecť chlieb podľa receptov, môžete si v predajniach potravín zakúpiť už hotové chlebové zmesi. Pri hotových zmesiach na pečenie postupujte vždy presne podľa návodu uvedeného na prebale výrobku. Berte tiež, prosím, na vedomie, že aj do takto zakúpených hotových zmesí sa pri niektorých výrobcoch vyžaduje prídanie kvasníc ako samostatnej ingrediencie.

Základný recept na chlieb

Suroviny:

340 ml vody

1 malá odmerka soli

3 veľké odmerky bieleho cukru

2 veľké odmerky rastlinného oleja

3 ¼ odmernej šálky chlebovej múky

2 ½ veľkej odmerky sušeného nízkotučného mlieka

2 malé odmerky prípravku zlepšujúceho múku

1 ¼ malej odmerky sušeného droždia

Nastavenie pekárne: Program 1 – BASIC (základné pečenie), veľkosť bochníka: 900 g, kôrka: vyberte LIGHT (svetlú) alebo DARK (tmavú) podľa chuti

Francúzsky chlieb**Suroviny:**

340 ml vody

1 ½ malej odmerky soli

2 ½ veľkej odmerky bieleho cukru

1 ¼ veľkej odmerky rastlinného oleja

3 ¾ odmernej šálky chlebovej múky

2 ½ veľkej odmerky sušeného nízkotučného mlieka

2 malé odmerky prípravku zlepšujúceho múku

1 ¼ malej odmerky sušeného droždia

Nastavenie pekárne: Program 2 – FRENCH (francúzsky chlieb), veľkosť bochníka: 900 g, kôrka: vyberte LIGHT (svetlú) alebo DARK (tmavú) podľa chuti**Sladký chlieb****Suroviny:**

240 ml vody

2 vajcia

½ odmernej šálky bieleho cukru

½ malej odmerky soli

1 ½ veľkej odmerky rastlinného oleja

3 odmerné šálky chlebovej múky

2 ½ veľkej odmerky sušeného nízkotučného mlieka

2 malé odmerky prípravku zlepšujúceho múku

1 malá odmerka sušeného droždia

Nastavenie pekárne: Program 3 – SWEET (sladký chlieb), veľkosť bochníka: 900 g, kôrka: vyberte LIGHT (svetlú) alebo DARK (tmavú) podľa chuti**Koláč****Suroviny:**

4 vajcia

80 ml mlieka

1 veľká odmerka rozpusteného masla

½ malej odmerky soli

2 ½ veľkej odmerky hnedého cukru

3 ¾ odmernej šálky múky

1 ½ malej odmerky vínneho kameňa (vínan draselný)

½ malej odmerky jedlej sódy

2 veľké odmerky sušeného droždia

**Poznámka:**

Vajcia najskôr vyšlahajte zvlášť a až potom ich pridajte s ostatnými ingredienciami do nádoby na pečenie.

Nastavenie pekárne: Program 4 – CAKE (koláč), veľkosť koláča: 900 g, stupeň opečenia: vyberte LIGHT (svetlú) alebo DARK (tmavší) podľa chuti**Celozrnný chlieb****Suroviny:**

340 ml vody

1 malá odmerka soli

2 ½ veľkej odmerky bieleho cukru

1 ½ veľkej odmerky rastlinného oleja

1 ¾ odmernej šálky celozrnnnej múky

2 odmerné šálky chlebovej múky

2 veľké odmerky sušeného nízkotučného mlieka

2 malé odmerky prípravku zlepšujúceho múku

1 ¼ malej odmerky sušeného droždia

Nastavenie pekárne: Program 5 – WHOLE WHEAT (celozrnný chlieb), veľkosť bochníka: 900 g, kôrka: vyberte LIGHT (svetlú) alebo DARK (tmavú) podľa chuti

Hriankový chlieb

Suroviny:

260 ml vody

1 vajce

½ malej odmerky soli

2 ½ veľkej odmerky bieleho cukru

2 veľké odmerky rastlinného oleja

3 ½ odmernej šálky chlebovej múky

2 veľké odmerky sušeného nízkotučného mlieka

2 malé odmerky prípravku zlepšujúceho múku

1 ¼ malej odmerky sušeného droždia

Nastavenie pekárne: Program 6 – SANDWICH (hriankový chlieb), veľkosť bochníka: 900 g, kôrka: vyberte LIGHT (svetlú) alebo DARK (tmavú) podľa chuti

Jogurtový chlieb

Suroviny:

150 ml vody

200 g jogurtu

2 ½ veľkej odmerky bieleho cukru

⅔ malej odmerky soli

2 veľké odmerky rastlinného oleja

3 ¾ odmernej šálky chlebovej múky

2 malé odmerky prípravku zlepšujúceho múku

1 ¼ malej odmerky sušeného droždia

Nastavenie pekárne: Program 9 – YOGURT (jogurtový chlieb), veľkosť bochníka: 900 g, kôrka: vyberte LIGHT (svetlú) alebo DARK (tmavú) podľa chuti

Jemný grahamový chlieb

Suroviny:

350 ml vody

3 veľké odmerky oleja

2 malé odmerky soli

1 malá odmerka rasce

1 veľká odmerka sušeného mlieka

300 g hladkej múky

100 g ražnej múky

100 g múky grahamovej

1 malá odmerka sušeného droždia alebo 1/4 čerstvého droždia

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

Biely rascový chlieb

Suroviny:

300 ml vody

2 malé odmerky cukru

2 malé odmerky soli

1 malá odmerka rasce

500 g hladkej múky

1 malá odmerka sušeného droždia alebo 1/4 čerstvého droždia

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

Pivný chlieb**Suroviny:**

250 ml piva
100 ml vody
2,5 malej odmerky drvenej rasce
2 malé odmerky soli
350 g hladkej múky
150 g ražnej chlebovej múky
1 malá odmerka sušeného droždia alebo 1/4 čerstvého droždia
semienka podľa chuti (napr. slnečnicové)

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

Špaldový chlieb**Suroviny:**

350 ml cmaru
50 ml vody
1 veľká odmerka octu
2 veľké odmerky olivového oleja
1 malá odmerka soli
1 malá odmerka cukru
250 g hladkej múky
250 g celozrnnej špaldovej múky
1 malá odmerka sušeného droždia alebo 1/4 čerstvého droždia
vylúpané slnečnicové semienka podľa chuti

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

Chlieb Šumava**Suroviny:**

320 ml vody
1 veľká odmerka octu
2 veľké odmerky oleja
2 malé odmerky rasce
2,5 malej odmerky soli
220 g hladkej múky
230 g ražnej chlebovej múky
100 g celozrnnej pšeničnej múky
1 malá odmerka sušeného droždia alebo 1/4 čerstvého droždia
2 veľké odmerky slnečnicových semienok

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

Škvarkový chlieb**Suroviny:**

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

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

Slniečnicový chlieb

Suroviny:

- 330 g vody
- 2 veľké odmerky oleja
- 1 veľká odmerka octu
- 280 g hladkej múky
- 120 g celozrnnej hladkej múky
- 60 g špaldovej múky
- 80 g ražnej chlebovej múky
- 2 malé odmerky soli
- 1 malá odmerka sušeného droždia alebo 1/4 čerstvého droždia
- 5 veľkých odmeriek vylúpaných slnečnicových semienok

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

Škvarkovo-cesnakový chlieb

Suroviny:

- 320 ml vody
- 2 veľké odmerky oleja
- 1 veľká odmerka octu
- 1,5 malej odmerky soli
- 1 malá odmerka cukru
- 2 malé odmerky sušenej zemiakovej kaše
- 1 malá odmerka sušeného cesnaku (alebo 1 – 2 strúčiky)
- 1 malá odmerka rasce
- 3 veľké odmerky jemne nakrájaných alebo pomletých škvariiek
- 350 g hladkej múky
- 150 g ražnej múky
- 1 malá odmerka sušeného droždia alebo 1/4 čerstvého droždia

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

Chlieb s medom a slnečnicovými semienkami

Suroviny:

- 280 ml vody
- 15 g masla
- 1 veľká odmerka sušeného mlieka
- 1 malá odmerka soli
- 1,5 malej odmerky medu
- 200 g svetlá múka
- 200 g múka Granary (v celozrnnej múke pridané drvené pšeničné a ražné zrná)
- 1/2 malej odmerky sušeného droždia alebo polovica z 1/4 čerstvého droždia
- 2 veľké odmerky vylúpaných slnečnicových semienok

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 700 g / kôrka DARK (tmavá)

Banáňový chlieb

Suroviny:

- 6 veľkých odmeriek mlieka
- 200 g banánov (rozmixovaných alebo roztlačených vidličkou)
- 1 vajce
- 70 g rozpusteného masla
- 70 g cukru
- 450 g hladkej múky
- 1 malá odmerka sušeného droždia alebo 1/4 čerstvého droždia

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

Pórový chlieb so syrom**Suroviny:**

200 ml vody
2 malé odmerky oleja
1 rozšľahané vajce
150 g syra Cottage
200 g polohrubej múky
100 g špaldovej múky
100 g celozrnnej ražnej múky
100 g pšeničnej chlebovej múky
2 malé odmerky soli
1 malá odmerka cukru
2 malé odmerky sušeného droždia alebo 1/2 čerstvého droždia

Po zaznení zvukovej signalizácie počas fázy Hnetenie 2 pridajte 1 malý pór

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

Syrový chlieb s kečupom**Suroviny:**

200 ml vlažnej vody
1 rozšľahané vajce
1 veľká odmerka olivového oleja
4 veľké odmerky kečupu
1 malá odmerka soli
1/4 malej odmerky mletého čierneho korenia
300 g chlebovej pšeničnej múky
100 g chlebovej ražnej múky
100g špaldovej múky
1 malá odmerka sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

Po zaznení zvukovej signalizácie počas fázy Hnetenie 2 pridajte 250 g strúhaného eidamu

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

Staročeský chlieb**Suroviny:**

230 ml vody
1 veľká odmerka octu
2 malé odmerky soli
75 g varených zemiakov
450 g hladkej chlebovej múky
1 malá odmerka drvenej rasce
1/4 malej odmerky drveného feniklu
1/4 malej odmerky drveného anízu
1/4 malej odmerky drveného koriandra
1 malá odmerka cukru
1 malá odmerka sušeného droždia alebo 1/4 čerstvého droždia

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

Olivovo-oreganový chlieb**Suroviny:**

300 ml teplej vody
štipka cukru
1 malá odmerka soli
1 veľká odmerka olivového oleja
1 nakrájaná cibula
540 g hladkej múky
1 malá odmerka sušeného droždia alebo 1/4 čerstvého droždia
1/4 malej odmerky čerstvo mletého čierneho korenia

50 g nahrubo nakrájaných vykôstkovanych čiernych olív

1 veľká odmerka nakrájaného čerstvého oregana (alebo 1 lyžička sušeného)

1 veľká odmerka nakrájanej čerstvej petržlenovej vňate

Postup: Na oleji dozlata osmažíme cibuľu. Do nádoby dáme vodu, osmaženú cibuľu s olejom, múku, korenje, cukor, soľ a droždie. Olivy pridáme až po zaznení zvukovej signalizácie počas fázy Hnetenie 2.

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

Bylinkový chlieb s cmarom

Suroviny:

110 ml vlažnej vody

150 ml cmaru

1 malá odmerka cukru

2 malé odmerky soli

čierne korenje

3 veľké odmerky oleja

250 g hladkej múky

250 g polohrubej múky

1 malá odmerka sušeného droždia alebo 1/4 čerstvého droždia

2 veľké odmerky petržlenovej vňate

2 veľké odmerky pažitky

2 veľké odmerky kôpru

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

Chlieb s olomouckými tvarôžkami

Suroviny:

300 ml vody

1 veľká odmerka olivového oleja

2 bielky alebo 1 vajce

4 veľké odmerky kečupu

1 malá odmerka soli

300 g chlebovej pšeničnej múky

100 g špaldovej múky

70 g hladkej múky

1 malá odmerka sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

50 g otrúb

170 g nahrubo nastrúhaných olomouckých tvarôžkov

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

Cesnakový chlieb so zeleninou

Suroviny:

375 ml vody

2 veľké odmerky olivového oleja

2 veľké odmerky balzamikového octu

2 malé odmerky soli

1 malá odmerka cukru

3 malé odmerky sušeného cesnaku

2 malé odmerky provensálskych bylínok

2 veľké odmerky ľanových semienok

200 g hladkej pšeničnej múky

100 g celozrnej pšeničnej múky

100 g špaldovej pšeničnej múky

200 g chlebovej ražnej múky

1,5 malej odmerky sušeného droždia alebo necelá 1/2 čerstvého droždia

Náplň:

sterilizovaný hrášok

čerstvý pór na kolieska

môže byť paprika, mladá cibuľka, sušené paradajky a pod.

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

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

Fazuľový chlieb

Suroviny:

300 ml vody

2 veľké odmerky pšeničných otrúb

2 veľké odmerky ľanových semienok

1 veľká odmerka soli

1 malá odmerka mletej rasce

400 g hladkej múky

100 g chlebovej ražnej múky

1/4 čerstvého droždia (+ 1 lyžička cukru) alebo 1 lyžička sušeného droždia

150 g červených fazúľ z konzervy

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

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

Tmavý chlieb s čabajkou

Suroviny:

400 ml vody

1 veľká odmerka octu

2 veľké odmerky kvásku

250 g celozrnnej pšeničnej múky špeciál

150 g chlebovej tmavej ražnej múky

180g chlebovej pšeničnej múky

1 veľká odmerka rasce

2 veľké odmerky ľanových semienok

1 malá odmerka sušeného cesnaku

1 malá odmerka cukru

2 malé odmerky soli

1 malá odmerka sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

Postup: 5 minút pred koncom hnetenia pridáme 1/2 nožičky čabajky nastrúhanej nahrubo a hrst nasekanej čerstvej pažitky. Potom nahrubo nastrúhame 50 g tvrdého syra Koliba a pridáme ho do cesta.

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

Cesnakovo-nivový chlieb

Suroviny:

350 ml vody

1 malá odmerka soli

1 malá odmerka cukru

1,5 veľkej odmerky oleja

1/2 hrnčeka rozdrobenej Nivy

4 – 5 roztláčených strúčikov cesnaku

140g hladkej múky

200g celozrnnej pšeničnej múky

200g celozrnnej ražnej múky

1 malá odmerka sušeného droždia alebo 1/4 čerstvého droždia

Nastavenie pekárne: Program WHOLEWHEAT (celozrnny chlieb) / veľkosť 900 g / kôrka DARK (tmavá)

Tmavý čokoládový chlieb

Suroviny:

400 ml vody

4 veľké odmerky práškového cukru

1,5 malej odmerky soli

400 g hladkej pšeničnej múky

100 g kakaového prášku

2 malé odmerky sušeného droždia alebo 1/2 čerstvého droždia

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

RECEPT NA MARMELÁDU

Suroviny:

500 g ovocia

165 g želirovacieho cukru

1 malá odmerka citrónovej šťavy

Postup:

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

Nastavenie pekárne: Program JAM (džem)

SPRIEVODCA ODSTRÁŇOVANÍM PROBLÉMOV PRI PEČENÍ

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

Pekáreň chleba

SBR 1031WH / SBR 1032SS

SK

Č.	Problém	Príčina	Riešenie
9.	Chlieb sa pri pečení cesta uprostred rozpadá	1. Použitá múka nemá zodpovedajúce zloženie a nedokáže privodiť kysnutie cesta	Použite chlebovú múku alebo silný prášok.
		2. Kvasenie je príliš rýchle alebo je teplota kvasníc príliš vysoká	Kvasnice sa používajú pri teplote nižšej, než je izbová teplota
		3. Nadmerné množstvo vody robí cesto príliš vlhkým a jemným.	Podľa schopnosti vstrebávať vodu upravte množstvo vody v recepte
10.	Chlieb má príliš veľkú hmotnosť a jeho štruktúra je príliš hutná	1. Príliš mnoho múky alebo nedostatok vody	Znížte množstvo múky alebo zvýšte množstvo vody
		2. Príliš mnoho ovocných ingrediencií alebo príliš mnoho celozrnnnej múky	Znížte množstvo zodpovedajúcich ingrediencií a zvýšte množstvo kvasníc
11.	Po nakrájaní chleba sú stredové časti duté	1. Nadmerné množstvo vody alebo kvasníc, alebo chýbajúca soľ	Znížte zodpovedajúcim spôsobom množstvo vody alebo kvasníc a skontrolujte, či bola pridaná soľ
		2. Príliš vysoká teplota vody	Skontrolujte teplotu vody
12.	K povrchu chleba je prilepený suchý prášok	1. V chlebe sú silné rôsolovité ingrediencie, ako napr. maslo a banány a pod.	Nepridávajte do chleba silné rôsolovité ingrediencie.
		2. Miešanie nie je z dôvodu nedostatku vody adekvátne	Skontrolujte vodu a mechanickú konštrukciu pekárne
13.	Pri pečení koláčov alebo pokrmov s veľkým množstvom cukru je kôrka príliš hrubá a farba kôrky príliš tmavá	Rôzne recepty alebo ingrediencie majú na výrobu chleba veľký vplyv; farba kôrky je tmavá z dôvodu veľkého množstva cukru	Ak je farba kôrky pri receptoch s veľkým množstvom cukru príliš tmavá, stlačte tlačidlo Start/Stop pre prerušenie programu 5 – 10 min. pred plánovaným časom dokončenia. Pred vybratím chleba by ste mali ponechať chlieb alebo koláč v nádobe na pečenie približne 20 minút, s uzatvoreným vekom
14.	Po stlačení tlačidla ŠTART/STOP sa na displeji zobrazí údaj „H:HH“ a ozve sa zvuková signalizácia (5 pípnutí)	Teplota vnútri pekárne chleba je príliš vysoká	Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP a pridržte ho stlačené, kým sa neozve pípnutie. Pekáreň odpojte od zásuvky el. napätia a otvorte veko. Vyberte nádobu na pečenie a pred ďalším spustením nechajte pekáreň najskôr vychladnúť

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitý rozsah napätia	220–240 V
Menovitý kmitočet	50 Hz
Menovitý príkon	480–580 W
Hlučnosť	65 dB(A)

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

Zmena textu a technických parametrov vyhradená.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

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

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Na správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu.

Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadať od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta.

Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžiadať si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný v Európskej únii. Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, vyžiadať si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.