

# Tefal®

## DUAL HOME BAKER



[www.tefal.com](http://www.tefal.com)

H

CZ

SK

PL

SLO

BIH

SR

BG

RO

HR

EST

LT

LV

# Leírás



# Biztonsági utasítások

- A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást: A gyártó nem vállal felelősséget a használati utasításban leírtaktól eltérő használat esetén.
- Az Ön biztonsága érdekében a készülék eleget tesz a vonatkozó szabványoknak és előírásoknak (Kisfeszültségű berendezések, Elektromágneses összeférhetőségre, Elelmiszerral érintkező anyagokra, Környezetvédelemre... vonatkozó irányelveknek).
- A készüléke nem működtethető külső időzítővel vagy távirányító-rendszerrel.
- A készüléket nem használja olyan személy (a gyerekeket is beleértve), aki csökkent fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy nem ismeri a készülék működését, kivéve, ha a biztonságért felelős felnőtt felügyelete mellett teszik és megkapták a használatra vonatkozó utasításokat. A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játszanak a készülékkel.
- A készüléket stabil munkafelületen használja, távol az olyan helyektől, ahonnan víz fröccsenhet rá, és semmiképpen ne tegye a beépített konyha polcára.
- Ellenőrizze, hogy a készülék feszültségigénye megfelel az elektromos hálózathoz. Bármilyen csatlakoztatási hiba esetén a garancia érvényét veszti.
- A készüléket földelt aljzathoz kell csatlakoztatni. Ellenkező esetben elektromos áramütés érheti. Az Ön biztonsága érdekében a földelésnek meg kell felelnie az országban érvényes elektromos hálózati szabványoknak.
- Ezt a készüléket csak otthoni használatra tervezték. Ne használja kültérben. A gyártó nem vállalhat semmilyen felelősséget olyan károkért, amelyek a készülék helytelen vagy ipari használata, ill. a kezelési utasítások be nem tartása következtében keletkeztek, és a garancia érvényét veszíti.
- Húzza ki a készüléket az aljzathoz, ha befejezte a használatát és amikor meg akarja tisztítani.
- Ne használja a készüléket ha:
  - az elektromos kábel hibás vagy sérült,
  - a készülék leesett a földre, és láthatóan megsérült vagy nem megfelelően működik.Ezekben az esetekben a vigye készüléket a legközelebbi szakszervízbe, hogy megszüntessen minden kockázatot. Lásd a garancialevélet.
- Ha az elektromos kábel sérült, azt a gyártó, szakszervíz vagy szakképzett személlyel ki kell által cseréltetni a kockázatok elkerülése érdekében.
- A tisztítást és a mindennapos karbantartást kivéve minden más beavatkozást csak hivatalos szakszervíz végezhet.
- Ne merítse a készüléket, az elektromos kábelt vagy a dugót vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Ne hagyja, hogy a lógó elektromos kábelt gyermekek elérjék.
- Az elektromos kábel ne legyen közel vagy ne érjen hozzá a készülék forró részeihez, hőforráshoz vagy éles sarokhoz.
- **Ne érintse meg a betekintő ablakot működés közben vagy kis idővel a kikapcsolás után. Az ablak felforrósodhat.**
- Ne a vezetéknel fogva húzza ki a készüléket.
- Csak jó állapotban levő, földelt, megfelelően besorolt hosszabbító-kábelt használjon.
- Ne helyezze a készüléket másik berendezésre.
- Ne használja a készüléket melegítésre.
- Ne helyezzen papírt vagy műanyagot a készülékbe, és ne helyezzen rá semmit.
- Ha a készülék bármilyen része lángra kap, ne próbálja meg vízzel eloltani. Húzza ki a készüléket. Nedves törülközővel fojtassa el a lángokat.
- Az Ön biztonsága érdekében csak a készülékhez tervezett kellekeket és alkatrészeket használja.
- Minden készülék szigorú minőségellenőrzésen esik át. Gyakorlati használati próbát végzünk a véletlenszerűen kiválasztott készülékeken, ez magyarázza a használat nyomait.
- **A program végén mindig használjon sütőkesztyűt az edény és a forró alkatrészek megérintéséhez. A készülék nagyon felforrósodhat a használat során.**
- Soha ne takarja el a szellőzőnyílásokat.
- Legyen nagyon óvatos, mert a fedél kinyitásakor gőz áramolhat ki a készülékből a program közben és a végén.
- **A 12. program (dzsem, befőtt) használatakor a fedél kinyitásakor figyeljen a gőzre és a forró freccsenésekre.**
- Figyeljen, ha a tészta túlfolyik a sütőedényen, mert hozzáérhet a fűtőelemhez, és tüzet okozhat, ezért:
  - ne haladja meg a receptekben feltüntetett mennyiségeket.
  - ne haladja meg a tésztamennyiség az 1000 g-ot (kerek edény), illetve az 1200 g-ot (szögletes edény).
  - a liszt és az élesztő mennyisége ne haladja meg az 530 g-ot illetve a 9 g-ot a kerek edény esetén, és 650 g-ot illetve 11 g-ot a szögletes edény esetén.
- A készülék mért zajszintje 63 dBA.

Minden probléma vagy kérdés esetén látogassa meg weboldalunkat – [www.tefal.hu](http://www.tefal.hu)



## Segítsen a környezet megvédésében!

- ① Az Ön készüléke olyan anyagokat tartalmaz, melyek újrahasznosíthatóak vagy újra feldolgozhatóak.
- ➔ Vigye el egy gyűjtőhelyre, hogy fel lehessen dolgozni.

# Bevezetés

A kenyér fontos szerepet játszik étkezésünkben.

Ki nem álmodott arról, hogy frissen sült kenyeret készítsen otthonában?

Most már otthonában is használhat kenyérsütőt!

Akár kezdő felhasználó, akár jól ismeri a kenyérsütőt, csak azt kell tennie, hogy betegye a hozzávalókat, és a kenyérsütő elvégzi a többi feladatot. Könnyen, erőfeszítés nélkül készíthet kenyeret, pizzatésztát, brióst, tésztát és dzsemet, de szabadjárá is engedheti fantáziáját és kreativitását. Azonban ne felejtse el, ahhoz, hogy a legtöbbet hozza ki a kenyérsütőből, egy kevés tanulásra van szükség. Szánjon időt arra, hogy megismerje a kenyérsütőt. Az először a „Gyors kezdés” fejezetben található receptekkel érdemes kezdeni. Vegye figyelembe, hogy a kenyér tésztája tömörebb lesz, mint a pékségben kapható kenyéré. Ne felejtse el azt sem, hogy minden cipő alján található egy lyuk, ahol a gyűrőlapát volt sütés közben.

## Tippek a jó kenyér készítéséhez

1. Olvassa el az utasításokat figyelmesen, és alkalmazza a recepteket: A készülékkel nem ugyanúgy kell kenyeret készíteni, mint kézzel.

2. Minden hozzávalónak szobahőmérsékletűnek kell lennie, és pontosan kell kimérni azokat. **A folyadékokat a mellékelt mérőpohárral mérje ki. A mellékelt kettős mérőpohár használatával mérje ki a teáskanálnyi és az evőkanálnyi mennyiségeket.** Minden kanálnyi mennyiség nem púpozott mennyiséget jelent. A pontatlan mérés rossz eredményhez vezet.

3. A sikeres kenyérfőzéshez elengedhetetlen a megfelelő hozzávalók használata. A hozzávalókat lejáratí idejük előtt használja fel, és tartsa azokat száraz, hűvös helyen.

4. Fontos, hogy a liszt mennyiségét pontosan mérje ki. Ezért kell a liszt mennyiségét konyhai mérleggel kimérni. Használjon szárított élesztőt (az Egyesült Királyságban Easy Bake vagy Fast Action Yeast néven kapható). Ne használjon sütőport, kivéve, ha ez a receptben szerepel. Ha az élesztőt kinyitotta, vissza kell zárni, hűvös helyen kell tárolni, és 48 órán belül fel kell használni.

5. Annak érdekében, hogy kelés közben elkerülje a tészta összeomlását, ajánlatos minden hozzávalót kezdéskor az edénybe tenni, és ne nyissa fel a fedelet használat közben. Figyelmesen kövesse a receptben feltüntetett hozzávalók sorrendjét és mennyiségét. Először a folyadékok, azután következnek a száraz hozzávalók. **Az élesztőnek nem szabad hozzáérnie a folyadékokhoz, a cukorhoz és a sóhoz.**

Általánosan követendő sorrend:

Folyadékok

(vaj, olaj, tojás, víz, tej)

Só

Cukor

Liszt első fele

Tejpor

Különleges száraz hozzávalók

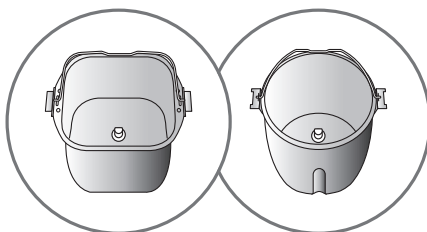
Liszt második fele

Élesztő

Megválaszthatja a kenyér formáját a mellékelt két sütőedény egyikének alkalmazásával.

**Kerek:** a tészta súlya ne haladja meg az 1000 g-ot.

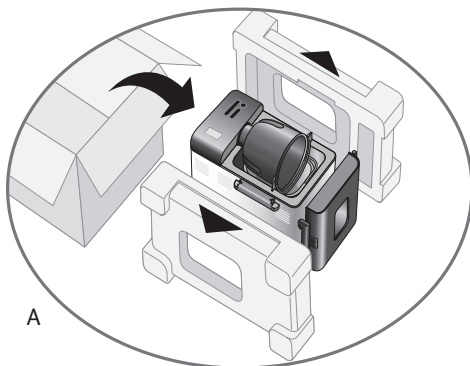
**Szögletes:** a tészta súlya ne haladja meg az 1 200 g-ot.



## Sütőedények

## Mielőtt a készüléket először használná

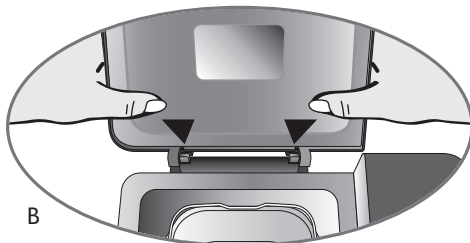
- Távolítsa el a tartozékokat és a címkéket a készülékről, akár kívül, akár belül találhatók - A.
- Egy nedves kendővel tisztítsa meg az összes alkatrészt és magát a készüléket.



A

## A készülék használata

- Helyezze fel a fedelet - B.
- Tekerje le ki teljesen az elektromos kábelt.
- Első használatkor enyhe szag keletkezhet.



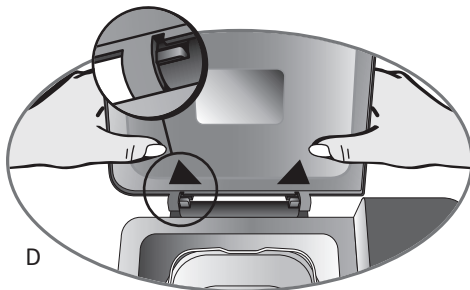
B

## Tisztítás és karbantartás

- Húzza ki a készülék csatlakozódugaszát. Egy nedves kendővel tisztítsa meg az összes alkatrészt, magát a készüléket és az edény belsejét. Alaposan szárítsa meg - C.
- Az edényt és a gyúrólapát forró, mosószeres vízzel mossa el. Ha a gyúrólapát beleragadt az edénybe, akkor hagyja ázni 5-10 percig.
- Szükség esetén távolítsa el a fedelet, és forró vízben tisztítsa meg - D.
- **Ne mossa az alkatrészeket mosogatógépben.**
- Ne használjon otthoni tisztítóeszközöket, súrolópárnát és alkoholt.
- Enyhén nedves, puha kendőt használjon.
- Soha ne merítse a készüléket vagy a fedelet vízbe.

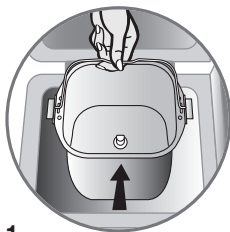


C



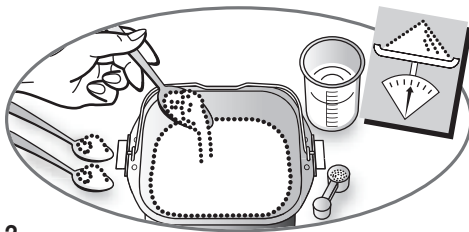
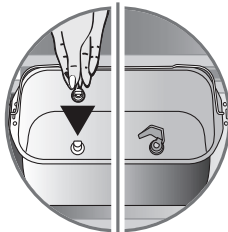
D

# Gyors kezdés



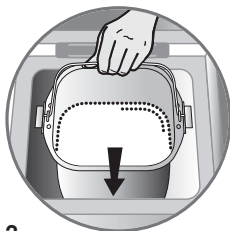
1

Távolítsa el a sütőedényt a fogó felemelésével, és az edény felfelé történő mozgatásával. Ezután helyezze fel a gyúrólapátot.



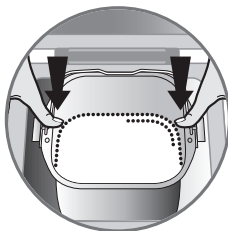
2

Helyezze a hozzávalókat az edénybe pontosan az ajánlott sorrendnek megfelelően. Bizonyosodjon meg, hogy minden hozzávalót pontosan mért ki.



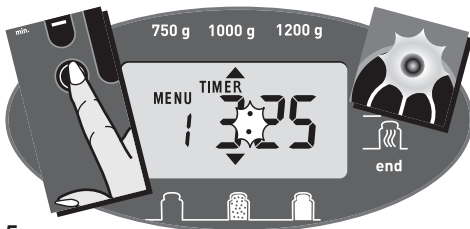
3

Helyezze a sütőedényt a kenyérsütőbe. A sütőedény mindkét oldalát nyomja le, hogy megfelelően bekapcsolódjon és a meghajtómotor is csatlakozzon.



4

Zárja le a fedelet. Dugja be a kenyérsütőt, és kapcsolja be. Egy hangjelzés után az 1. program jelenik meg a kijelzőn az alapbeállításokkal (1000 g, közepes barnítás), majd a megfelelő időtartam.



5

Nyomja meg a  gombot. Az időzítő kettőspontja villogni kezd. A működést jelző fény kigyullad.



6

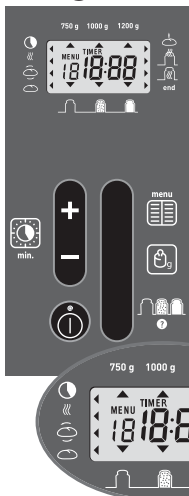
Húzza ki a kenyérsütőt a sütési vagy a melegítési folyamat végén. Emelje ki a sütőedényt a fogójánál felfelé húzva a kenyérsütőből. Mindig használjon sütőkesztyűt, mert a fogó és a fedél belseje is forró. Vegye ki a forró kenyeret, tegye kenyérszelő rácsra, és hagyja 1 óráig hűlni.



A kenyérsütő megismeréséhez azt ajánljuk, hogy az első cipőhöz próbálja ki az **ALAPKENYÉR** receptet.

| ALAPKENYÉR – 1. program         | HOZZÁVALÓK (tk. = teáskanálnyi – ek. = evőkanálnyi) |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------|
| BARNÍTÁS = KÖZEPES              | - OLAJ = 1,5 ek.      - TEJPOR = 2 ek.              |
| SÚLY = 1000 g (kerek sütőedény) | - VÍZ = 330 ml      - LISZT = 605 g                 |
| IDŐ = 3 : 18                    | - SÓ = 1,5 tk.      - SZÁRAZ ÉLESZTŐ = 1,5 tk.      |
|                                 | - CUKOR = 1 ek.                                     |

# Programok



Minden program esetén megjelennek a gyári beállítások. Ezután ki kell választania kézzel a kívánt beállításokat.

## Programválasztás

A program kiválasztása meghatározza azokat a lépéseket, melyeket a készülék egymás után automatikusan végrehajt.



A **MENU gombbal** kiválaszthatja a program számát. Megjelenik a programra vonatkozó időkijelzés. Minden alkalommal, amikor megnyomja a **MENU** gombot, a kijelző a következő programra lép, és megjelenik a következő program száma a kijelzőn 1 és 13 között:

- |                                  |                                        |
|----------------------------------|----------------------------------------|
| 1 > fehér alapkenyér             | 8 > torta                              |
| 2 > gyors fehér alapkenyér       | 9 > gluténmentes kenyér                |
| 3 > teljes kiőrlésű kenyér       | 10 > kelt tészta és friss pasta tészta |
| 4 > gyors teljes kiőrlésű kenyér | 11 > hagyományos tészta                |
| 5 > franciakenyér                | 12 > dzsem és kompót                   |
| 6 > édes kenyér                  | 13 > csak sütés                        |
| 7 > nagyon gyors kenyér          |                                        |

**1** Az alapkenyér program használható a legtöbb kenyérszelethez, amely fehér lisztet ír elő.

**2** Ez a program megegyezik az alapkenyér programmal, de gyorsabb.

**3** A teljes kiőrlésű kenyér programot válassza, ha teljes kiőrlésű lisztet használ.

**4** Ez a program megegyezik a teljes kiőrlésű kenyér programmal, de gyorsabb.

**5** A franciakenyér program megfelel a hagyományos ropogós, fehér franciakenyér receptnek.

**6** Az édes kenyér program megfelel azoknak a recepteknek, amelyek több zsiradékot és cukrot írnak elő. Ha félkész tésztát használ a briósokhoz vagy a teljes kenyerekhez, akkor a tészta súlya ne haladja meg az 1000 g-ot a szükséges edény, és 750 g-ot a kerek edény esetén. Az első briós recepthez VILÁGOS barnítást javasolunk.

**7** Ez a program kifejezetten a NAGYON GYORS KENYÉR recepthez készült, csak fehér kenyérhez használható.

**8** A torta program sütőporral készülő süteményekhez és tortákhoz használható.

**9** A gluténmentes kenyér kizárólag a gluténmentes félkész keverékekből készülhet. Olyan személyek számára, akik gyomor panaszaik miatt nem viselik el a gabonafélékben (liszt, rozs, árpa, zab, Kamut, tönkölybúza stb.) megtalálható glutént. Tekintse meg a keverék csomagolásán található különleges utasításokat. A süteledényt alaposan ki kell tisztítani, hogy elkerülje a másféle lisztrel való keveredés veszélyét. A szigorú gluténmentes

diéta esetén figyeljen arra, hogy a használt élesztő is gluténmentes legyen. A gluténmentes liszt állaga nem eredményez ideális tésztát. A tészta hozzáragad az oldalfalhoz, és egy rugalmas műanyagspatulával dagasztás közben le kell kaparni. A gluténmentes kenyér sűrűbb és fakóbb, mint a hagyományos kenyér.

**10** Ez a program nem süt. Ez a program csak kelt tészta (pl. pizzatészta) dagasztására és kelesztésére vagy nem kelt tészta (pl. pasta) dagasztására használható. Az utóbbi esetben a dagasztás végén kézzel, a start/stop gomb lenyomva tartásával állítsa le a programot (lásd a táblázatot a 10. oldalon).

**11** Ez a program nem süt. Dagaszt és keleszt több mint 4 órán keresztül. A tészta nagyon izletes lesz, ajánlatos sütőben kisütni.

**12** A dzsem program automatikusan kifőzi a dzsemet az edényben.

**13** A sütőprogram 10 perc és 1 óra 30 perccel közötti időtartamra állítható be 10 perces lépésközzel. Önmagában is kiválasztható:

- használható a kelt tészta programmal,
- használható a korábban megsüttöt és az edényben tartott kenyér felmelegítéséhez és omlóssá tételéhez,
- használható a sütés befejezéséhez, ha az egy áramkimaradás miatt megszakadt.

A kenyérsütőt nem szabad magára hagyni a 13. program használatakor.

Ha a tészta a kívánt szint elérte, kézzel állítsa le a **1** gomb lenyomva tartásával.

## A kenyér súlyának kiválasztása

A kenyér súlyának gyári beállítása 1000 g. A súly informáló célból megjelenik a kijelzőn. További részleteket a receptekben talál. A 8., 10., 11., 12., 13. programoknál nem lehet súlyt beállítani. Nyomja meg az  gombot a súly beállításához.

Három lehetőség közül választhat: 750 g, 1000 g vagy 1200 g. **Soha ne válassza az 1200 g-os beállítást, ha a kerek edényt használja.** A kiválasztott súlynak megfelelő jelzőfény kigyullad. A programhoz szükséges idő változik a kiválasztott súlynak megfelelően.

## A héj színének kiválasztása (barnítás)

A héj színének alapbeállítása KÖZEPES. A kéreg színe nem állítható be a 8., 10., 11., 12., 13. program esetén. Három lehetőség közül választhat: VILÁGOS / KÖZEPES / SÖTÉT. Ha meg akarja változtatni az alapértelmezett beállítást, nyomja meg az  gombot addig, amíg a jelzőfény a kívánt beállításra nem ugrik.

## Indítás / leállítás

Nyomja meg a  gombot a készülék elindításához. A jelzőfény kigyullad. Elindul a visszaszámlálás. Megállíthatja vagy törölheti a programot úgy, hogy az  gombot 3 másodpercig<sup>9</sup> nyomva tartja. A jelzőfény kialszik.

## Késleltetett programindítás

**Beprogramozhatja a készüléket 13 órával előre, hogy az étel az ön által meghatározott időben készüljön el.**

Ez a lépés program, a barnasági szint és a súly kiválasztása után következik. Megjelenik a program ideje. Számolja ki az időkülönbséget a program elindítása és azon időpont között, amikor el szeretné készíteni az ételt. A készülék az időtartamba automatikusan beleérti a programciklus hosszát.

A  és a  gombok használatával állítsa be a kiszámolt időt ( fel és  le). A rövid gombnyomás 10 perces időtartam változást és egy rövid sípszót eredményez. Ha lenyomva tartja a gombot, akkor az idő 10 perces intervallumokban folyamatosan pörög.

Például ha este 8 óra van, és szeretné, hogy a kenyér másnap reggel 7 órára készüljön el:

Programozzon be 11:00 órát a  és  gombok használatával. Nyomja meg a  gombot, ekkor egy hangjelet hall, és a kijelzőn a kettőspont : elkezd villogni. Elindul a visszaszámlálás. A jelzőfény kigyullad.

Ha hibázott vagy módosítani szeretné az időbeállítást, akkor tartsa lenyomva a  gombot addig, amíg egy sípszót nem hall. Az alapértelmezett idő jelenik meg. Kezdje újra a műveletet.

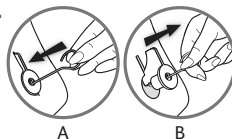
A késleltetett programindítást ne alkalmazza olyan receptek esetén, amelyekhez friss tej, tojás, tejföl, joghurt, sajít vagy friss gyümölcs kell, mert a hozzávaló megromolhat vagy megrohadhat az éjszakai állás során.

## A cipó kivétele

**Megtörténhet, hogy a dagasztólapát belesül a cipóba, amikor kiveszi azt.**

**Ebben az esetben használja a mellékelt „kampót” a következőképpen:**

- a cipó kivétele után fordítsa azt oldalára, és ha még forró, tartsa meg egy sütőkesztyűvel,
- helyezze be a kampót a gyúrólapát tengelyébe (A),
- finom húzó mozdulattal vegye ki a gyúrólapátot (B),
- fordítsa vissza a cipót, és hagyja lehűlni.



**A sütőedény letapadás-gátló bevonatának megőrzése érdekében ne használjon fémeszközt a cipó kivételéhez.**

## Gyakorlati tanácsok

**Áramszünet esetén:** A folyamat közben, áramszünet esetén a készülék 7 percig megtartja a beállításokat. A program onnan folytatódik, ahol befejeződött. 7 percen túl a beállítások elvesznek.

**Ha két programot szeretne egymás után lefuttatni,** akkor várjon legalább 1 órát a második program elindításával, hogy a készülék teljesen le tudjon hűlni.

# Ciklusok



## Előhevítés

A 3. és 4. programhoz használható, hogy a tészta jobban megkeljen.



## Gyúrás

A tészta stuktúrája jobban összeáll, hogy jobban meg tudjon kelni.



## Pihentetés

Lehetővé teszi, hogy a tészta pihenjen, így javul a minőség.



## Kelesztés

Ez idő alatt az élesztő működésbe lép, hogy a kenyér megkeljen, és ize kifejlődjön.



## Sütés

A tésztát kenyérré alakítja, és ropogós, aranyszínű héjat képez.



## Melegen tartás

Melegen tartja a kenyeret sütés után. Ajánlatos a kenyeret a sütés után azonnal kivenni.



**Előhevítés:** Csak a 3. és 4. programnál aktiválódik. A gyúrólapát nem működik ebben a ciklusban. Ez a lépés gyorsítja az élesztő működését, így ösztönzi a kelési folyamatot azoknál a liszteknél, amelyek nem jól keleszthetők.



**Gyúrás:** A tészta az 1. vagy a 2. gyúrási ciklusban, vagy a kelesztési ciklusok közötti keverési periódusban van. A ciklus közben az 1., 2., 3., 4., 6., 8., 9 és 11 program esetén további hozzávalókat helyezhet be: szárított gyümölcs,ogyoró, olívaogyoó, bacon kockák stb. Hangjelzést hall, amikor beavatkozásra van lehetőség. Forduljon a 10. oldalon található összefoglaló táblázat "extra" oszlopához. Ebben az oszlopban megtalálja azt az időpontot, amely a készülék kijelzőjén látható a sipszó elhangzásakor. A sipszó megszólalása előtti időtartam pontos meghatározásához vonja ki az „extra” oszlopban található időt a teljes sütési időből. Például: "extra" - 2:51, "teljes idő" = 3:13, akkor a hozzávalókat 22 perc elteltével lehet behelyezni.



**Kelesztés:** a tészta az 1., 2. vagy 3. kelesztési ciklusban van.



**Sütés:** A kenyér a végső, sütési ciklusban van. Az előlapon az „END” felirat melletti jelzőfény jelzi a ciklus végét.



**Melegen tartás:** Az 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 12. és 13. program esetén a kész ételt a készülékben tarthatja. A sütést követően automatikusan 1 óráig tart a melegen tartó ciklus. A kijelzőn a melegen tartás közben továbbra is a 0:00 időtartam olvasható, a jelzőfény pedig villog. A ciklus végén a készülék néhányszor sípol, majd automatikusan kikapcsol.

## Energiafogyasztás

Az 1000 grammos alapkenyér (1. program) elkészítéséhez kb. 0,35 kWh energiára van szükség. Nézzon utána az áram díjának, hogy ki tudja számítani a fogyasztás értékét.

## Hozzávalók

**Zsiradékok és olajok:** A zsiradékok lágyabbá és ízletesebbé teszik a kenyeret. Ezen kívül a kenyér jobban, hosszabb ideig tárolható. A túl sok zsiradék lelassítja a kelést. Ha vajat használ, vágja fel apró darabokra vagy olvassza fel, hogy egyenletesen el tudjon oszlani az előkészítés során. 15 g vajat 1 evőkanál olajjal helyettesíthet. Ne használjon forró vajat. Tartsa távol a zsiradékot az élesztőtől, mert a zsiradék miatt az élesztő nem tud újra hidratálódni. Ne használjon alacsony zsírtartalmú margarint és más vaj-helyettesítőket.

**Tojás:** A tojás gazdagabbá teszi a tésztát, javítja a kenyér színét, és elősegíti a lágy, fehér rész kialakulását. Ha tojást is használ, arányosan csökkentse le a folyadék mennyiségét. Törje fel a tojást, és tölts rá a recept szerint előírt folyadékmennyiséget. A receptek 50 g-os tojással számolnak, ezért ha nagyobbak a tojások, adjon hozzá még egy kevés lisztet, ha kisebbek, használjon kevesebb lisztet.

**Tej:** A receptek vagy friss tejet vagy tejport írhatnak elő. Ha tejport használ, adjon hozzá a recept által előírt mennyiségű vizet. Javítja az ízt, és megnöveli az eltarthatóságot. A friss tejet előíró receptek esetén használhat valamennyi vizet is, de a teljes folyadékmennyiségnek meg kell egyeznie a receptben előírt mennyiséggel. A félzsíros és a sovány tej a legmegfelelőbb, hogy ne legyen a kenyér tésztája tömör. A tejnek emulgeáló hatása is van, így a levegő jobban eloszlik, és a kenyér puha, fehér része jobb minőségű lesz.

**Víz:** A víz újra hidratálja, aktiválja az élesztőt. Hidratálja a lisztben levő keményítőt, és segít megformálni a fehér részt. A víz teljesen vagy részben tejjel vagy más folyadékkal is helyettesíthető. Szobahőmérsékletű folyadékot használjon.

**Liszt:** A liszt térfogathoz viszonyított súlya jelentősen eltérhet a liszt típusától függően. A liszt minőségétől függően a sütés eredménye is eltérő lehet. A lisztet hermetikusan lezárt edényben tartsa, mert a liszt reakcióba lép a levegővel, nedvességet tárolhat vagy ki is száradhat. **Használjon „T55 lisztet”, „erős lisztet”, „kenyer-**

**lisztet” vagy „péklisztet” a hagyományos liszt helyett, kivéve, ha a recept másképpen rendeli. Ne haladj meg a tésztamennyiség az 1000 g-ot (kerek edény), illetve az 750 g-ot (szögletes edény), ha kevert vagy különleges lisztet használ a kenyérhez, brióshoz vagy a tejkenyérhez.** Ha zabot, korpát, búzacsrát, rozst vagy egész tönklyt ad a kenyértésztahoz, akkor kisebb, nehezebb cipót készíthet. A liszt lerostálása szintén hatással van az eredményre: Minél teljesebb a liszt (azaz minél többet tartalmaz a búza héjából), annál kevésbé kel meg a tészta, és tömörebb lesz a kenyér. A boltokban vásárolhat félkész kenyérkeveréket is. Kövesse a gyártó előírásait, ha ilyen terméket használ. Általában a program a használt terméktől függ. Például: Teljes kiőrlésű kenyér – 3. program.

**Cukor:** Használhat fehér cukrot, barnacukrot vagy mézet. Ne használjon finomítatlan cukrot vagy kockacukrot. A cukor élelemként szolgál az élesztő számára, jó ízt ad a kenyérnek és barnítja a héjat. A mesterséges édesítőszernek nem használhatók cukor helyett, mert az élesztő nem reagál velük.

**Só:** A só ad ízt az ételnek és szabályozza az élesztő aktivitását. Nem szabad hozzáérnie az élesztőhöz. A sónak köszönhetően a tészta szilárd, tömör lesz, és nem kel meg túl gyorsan. Javítja a tészta struktúráját. Használjon közönséges asztali sót. Ne használjon durva sót vagy sóhelyettesítőt.

**Élesztő:** A sütőélesztő többféle formában is létezik: Kis kocka formában frissen, szárítva, amely vízzel aktiválódik és instant szárított. **ÚJDONSÁG:** Az élesztő folyadékként is kapható, melyet kis tasakban a hűtőben kell tárolni. Közvetlenül a lisztre lehet önteni. A friss élesztő szupermarketekben kapható (pékipari vagy friss termék részlegen), de vásárolhat friss élesztőt a helyi pékségben is. A formájától függetlenül az élesztőt közvetlenül a sütőedénybe kell helyezni a többi hozzávalóval együtt. Ne felejtse el szétmorzsolni az élesztőt az ujjával, hogy könnyebben feloldódjon. Csak az aktív szárított élesztőt (kis szemcsékként) kell összekeverni használat előtt egy kis langyos vízzel. Közel 37°C-os vizet használjon, mert kevesebb esetén nem keleszt megfelelően, magasabb hőmérsékleten pedig elveszti kelesztési képességét. Mindig tartsa magát a feltüntetett mennyiséghez, és ne felejtse el a mennyiséget hozzáigazítani az élesztő formájához (lásd az alábbi egyenértékűségi táblázatot). *Egyenértékűség a mennyiségben/súlyban/térfogatban a szárított élesztő, a friss élesztő és a folyadék élesztő esetén:*

|                        |    |     |    |     |    |     |    |     |    |
|------------------------|----|-----|----|-----|----|-----|----|-----|----|
| Szárított élesztő (tk) | 1  | 1,5 | 2  | 2,5 | 3  | 3,5 | 4  | 4,5 | 5  |
| Friss élesztő (g)      | 9  | 13  | 18 | 22  | 25 | 31  | 36 | 40  | 45 |
| Folyadék élesztő (ml)  | 13 | 20  | 27 | 33  | 38 | 47  | 54 | 60  | 67 |

**Sütőpor:** Csak sütemény sütéséhez használja, nem használható kenyérkészítéshez. A sütőporral kevert liszthez nem kell sütőport adni.

**További hozzávalók (olíva, baconkockák stb.):** Egyedivé teheti a receptjeit, ha tetszés szerinti hozzávalókat ad hozzájuk:

- A sipszó után adja hozzá a további hozzávalókat, különösen azokat, melyek törékenyek (pl. szárított gyümölcs).
- Csomagolja be tésztával a kemény magokat (pl. a len- és szezámmagot) azonnal a dagasztási folyamat kezdetén, így a készülék könnyebben használható (például késleltetett indításnál).
- Alaposan szárítsa meg a hozzávalókat (pl. az olívát).
- Enyhén szórja be liszttel a zsíros hozzávalókat, hogy jobban összekeveredjenek.
- Ne tegyen be túl nagy mennyiségű hozzávalót, különösen sajtot, friss gyümölcsöt és zöldséget, mert ezek hatással vannak a tészta kelésére.
- Vágja finomra a mogorót, mert áttörhetik a cipó struktúráját és csökkenthetik a magasságot.

## Gyakorlati tanácsok

**A kenyérkészítés nagyon érzékeny a hőmérsékletre és a páratartalomra.** Magas hőmérséklet esetén használjon a szokásosnál hidegebb folyadékot. Hasonlóképpen, ha hideg van, szükség lehet a tej vagy a víz felmelegítésére (soha ne haladj meg a 35°C-ot). Minden felhasznált folyadék langyos, 20-25°C-os legyen (kivéve a Szuper gyors kenyér esetén, ahol a maximum 35-45 °C).

**A második dagasztás során hasznos lehet, ha ellenőrzi a tészta állapotát:** Labda formájúnak kell lennie, és könnyedén el kell válnia az edény falától.

- Ha a liszt nem teljesen keveredett bele a tésztába, akkor adjon hozzá egy kevés vizet.

- Ha a tészta túl nedves, és hozzáragad az edény széleihez, akkor hozzáadhat egy kevés lisztet.

Az ilyen korrekciókat csak nagyon fokozatosan szabad végrehajtani (egyszerre csak egy evőkanálnyit), majd nézze meg, hogy javult-e a tészta állaga.

**Sokan azt hiszik, hogy ha több élesztővel jobban megkel a kenyér.** A túl sok élesztő törékenyebbé teszi a kenyeret, és sütés közben a túlzott dagadás után a tészta összeomlik. Könnyen megállapíthatja a tészta állapotát úgy, hogy enyhén megérinti az ujjával: A tésztának egy kicsit ellenállónak kell lennie, és az ujjlenyomat fokozatosan eltűnik.

# Sütési idő

| PROGRAM | BARNÍTÁS | SÚLY | TELJES SÜTÉSI IDŐ (é) | EXTRA | MELEGEN TARTÁS (perc) |
|---------|----------|------|-----------------------|-------|-----------------------|
| 1       | 1        | 750  | 3:13                  | 2:51  | 60                    |
|         |          | 1000 | 3:18                  | 2:56  | 60                    |
|         |          | 1200 | 3:25                  | 3:03  | 60                    |
|         | 2        | 750  | 3:13                  | 2:51  | 60                    |
|         |          | 1000 | 3:18                  | 2:56  | 60                    |
|         |          | 1200 | 3:25                  | 3:03  | 60                    |
|         | 3        | 750  | 3:13                  | 2:51  | 60                    |
|         |          | 1000 | 3:18                  | 2:56  | 60                    |
|         |          | 1200 | 3:25                  | 3:03  | 60                    |
| 2       | 1        | 750  | 2:07                  | 1:45  | 60                    |
|         |          | 1000 | 2:12                  | 1:50  | 60                    |
|         |          | 1200 | 2:17                  | 1:55  | 60                    |
|         | 2        | 750  | 2:07                  | 1:45  | 60                    |
|         |          | 1000 | 2:12                  | 1:50  | 60                    |
|         |          | 1200 | 2:17                  | 1:55  | 60                    |
|         | 3        | 750  | 2:07                  | 1:45  | 60                    |
|         |          | 1000 | 2:12                  | 1:50  | 60                    |
|         |          | 1200 | 2:17                  | 1:55  | 60                    |
| 3       | 1        | 750  | 3:43                  | 2:56  | 60                    |
|         |          | 1000 | 3:45                  | 2:58  | 60                    |
|         |          | 1200 | 3:48                  | 3:01  | 60                    |
|         | 2        | 750  | 3:43                  | 2:56  | 60                    |
|         |          | 1000 | 3:45                  | 2:58  | 60                    |
|         |          | 1200 | 3:48                  | 3:01  | 60                    |
|         | 3        | 750  | 3:43                  | 2:56  | 60                    |
|         |          | 1000 | 3:45                  | 2:58  | 60                    |
|         |          | 1200 | 3:48                  | 3:01  | 60                    |
| 4       | 1        | 750  | 2:26                  | 2:04  | 60                    |
|         |          | 1000 | 2:28                  | 2:06  | 60                    |
|         |          | 1200 | 2:30                  | 2:08  | 60                    |
|         | 2        | 750  | 2:26                  | 2:04  | 60                    |
|         |          | 1000 | 2:28                  | 2:06  | 60                    |
|         |          | 1200 | 2:30                  | 2:08  | 60                    |
|         | 3        | 750  | 2:26                  | 2:04  | 60                    |
|         |          | 1000 | 2:28                  | 2:06  | 60                    |
|         |          | 1200 | 2:30                  | 2:08  | 60                    |

| PROGRAM | BARNÍTÁS | SÚLY | TELJES SÜTÉSI IDŐ (é) | EXTRA | MELEGEN TARTÁS (perc) |
|---------|----------|------|-----------------------|-------|-----------------------|
| 5       | 1        | 750  | 3:30                  | -     | 60                    |
|         |          | 1000 | 3:32                  | -     | 60                    |
|         |          | 1200 | 3:35                  | -     | 60                    |
|         | 2        | 750  | 3:30                  | -     | 60                    |
|         |          | 1000 | 3:32                  | -     | 60                    |
|         |          | 1200 | 3:35                  | -     | 60                    |
|         | 3        | 750  | 3:30                  | -     | 60                    |
|         |          | 1000 | 3:32                  | -     | 60                    |
|         |          | 1200 | 3:35                  | -     | 60                    |
| 6       | 1        | 750  | 3:17                  | 2:55  | 60                    |
|         |          | 1000 | 3:22                  | 3:00  | 60                    |
|         |          | 1200 | 3:27                  | 3:05  | 60                    |
|         | 2        | 750  | 3:17                  | 2:55  | 60                    |
|         |          | 1000 | 3:22                  | 3:00  | 60                    |
|         |          | 1200 | 3:27                  | 3:05  | 60                    |
|         | 3        | 750  | 3:17                  | 2:55  | 60                    |
|         |          | 1000 | 3:22                  | 3:00  | 60                    |
|         |          | 1200 | 3:27                  | 3:05  | 60                    |
| 7       | 2        | 1000 | 1:20                  | -     | 60                    |
| 8       | -        | 750  | 1:22                  | 1:22  | 22                    |
| 9       | 2        | 750  | 2:10                  | 2:03  | 60                    |
| 10*     | -        |      | 1:30                  | -     | -                     |
| 11      | -        |      | 5:07                  | 4:50  | -                     |
| 12      | -        |      | 1:25                  | -     | 20                    |
| 13      | -        |      | 0:10-1:30             | -     | 60                    |

\* A dagasztási idő egyformán 30 perc.

**Megjegyzés:**  
A teljes időtartam nem tartalmazza a melegítési időt az 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 12. és 13. program esetén.

# Hibakeresési útmutató

Nem érte el a várt eredményt? Ez a táblázat segít.

|                                                                                                                     | A kenyér nagyon megkelt much                                                      | A kenyér összeomlott, miután nagyon megkelt                                       | A kenyér nem kelt meg eléggé                                                      | A héj nem elég aranyszínű                                                         | Az oldalak barnák, de a kenyér nem elég sült                                      | Fent és oldalt lisztes                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                     |  |  |  |  |  |  |
| Az  gombot megnyomták sütés közben |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |  |                                                                                   |                                                                                    |
| Nem elég a liszt                                                                                                    |                                                                                   |  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
| Túl sok a liszt                                                                                                     |                                                                                   |                                                                                   |  |                                                                                   |                                                                                   |   |
| Nem elég az élesztő                                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
| Túl sok az élesztő                                                                                                  |                                                                                   |  |                                                                                   |  |                                                                                   |                                                                                    |
| Nem elég a víz                                                                                                      |                                                                                   |                                                                                   |  |                                                                                   |                                                                                   |   |
| Túl sok a víz                                                                                                       |                                                                                   |  |                                                                                   |                                                                                   |  |                                                                                    |
| Nem elég a cukor                                                                                                    |                                                                                   |                                                                                   |  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
| Rossz minőségű liszt                                                                                                |                                                                                   |                                                                                   |  |  |                                                                                   |                                                                                    |
| A hozzávalók aránya rossz (túl sok)                                                                                 |  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
| A víz túl forró                                                                                                     |                                                                                   |  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
| A víz túl hideg                                                                                                     |                                                                                   |                                                                                   |  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
| Rossz program                                                                                                       |                                                                                   |                                                                                   |  |  |                                                                                   |                                                                                    |

## Műszaki hibakeresési útmutató

| PROBLÉMA                                                                                                                                                | MEGOLDÁS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A gyúrólapát beleszagadt az edénybe                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Áztassa be az eltávolítás előtt.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| A gyúrólapát beleszagadt a kenyérbe                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Enyhén olajozza be a gyúrólapátot, mielőtt beleteszi a hozzávalókat az edénybe.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                    |
| A  gomb megnyomása után semmi sem történik                           | <ul style="list-style-type: none"><li>• A készülék túl forró. A következő hibaüzenet jelenik meg: E01 + 5 sipolás. Várjon 1 órát 2 ciklus között. Ha más hibaüzenet jelenik meg, kérjük, vigye el a készüléket egy szakszervizbe.</li><li>• Késleltetett indítást programoztak be.</li><li>• A program előmelegítést tartalmaz.</li></ul>            |
| A  gomb megnyomása után a motor bekapcsol, de nem dagaszt a készülék | <ul style="list-style-type: none"><li>• Az edényt nem megfelelően helyezték be.</li><li>• Hiányzik a gyúrólapát, vagy nem megfelelően helyezték be.</li></ul>                                                                                                                                                                                        |
| A késleltetett indítás után a kenyér nem kelt meg eléggé vagy nem történt semmi                                                                         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Elfelejtette megnyomni a  gombot a késleltetett indítás beprogramozása után.</li><li>• Az élesztő hozzáért a sóhoz és/vagy vízhez.</li><li>• Hiányzik a gyúrólapát.</li></ul>                                             |
| Égett szagot érezni                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Egyes hozzávalók kiestek az edényből: Hagyja lehűlni a készüléket, tisztítsa ki a készülék belsejét egy nedves szivaccsal tisztítószert alkalmazása nélkül.</li><li>• Az alapanyag kifutott: a hozzávalók mennyisége (elsősorban a folyadék) túl nagy. Kövesse a receptben megadott mennyiségeket.</li></ul> |

# Popis

CZ



# Bezpečnostní pokyny a doporučení

- Pokyny uvedené v této příručce si důkladně prostudujte dříve, než troubu poprvé uvedete do provozu: výrobce nenese zodpovědnost za škody způsobené nesprávným používáním tohoto spotřebiče nebo nerespektováním pokynů uvedených v této příručce.
- Výrobek vyhovuje všem standardům a předpisům, které se k tomuto typu výrobku vztahují (směrnice o elektrických spotřebičích, elektromagnetická kompatibilita, materiály v kontaktu s potravinami, životní prostředí, atd.)
- Tato domácí pekárna není navržena pro ovládání pomocí externího časovače nebo dálkového ovladače.
- Tato domácí pekárna není určena pro obsluhu osobami s handicapem fyzickým nebo mentálním, ani osobami se zhoršeným smyslovým vnímáním, a není určena pro obsluhu osobami nebo dětmi, které nemají dostatečné zkušenosti a znalosti o obsluze takových spotřebičů, pokud nejsou pod dozorem dospělé osoby zodpovědné za jejich bezpečnost. Děti je potřeba hlídat, protože tento druh elektrického spotřebiče není na hrani.
- Domácí pekárnu umístěte na stabilní pracovní plochu, která není v dosahu stříkající vody. Nelze ji umístit do blízkosti hořlavých předmětů, např. do prostoru vestavěných kuchyňských linky určeného na noviny a dopisy.
- Zkontrolujte si, že elektrické parametry pekárny odpovídají parametrům elektrické sítě, do které bude připojena. V případě chybné provedené instalace záruka poskytovaná výrobcem zaniká.
- Tento elektrický spotřebič musí být připojen do uzemněné zásuvky. V opačném případě hrozí riziko úrazu elektrickým proudem. Uzemnění zásuvky musí být provedeno v souladu s bezpečnostními předpisy platnými ve vaší zemi.
- Tento výrobek je určen pro použití v domácnosti. Nepoužívejte toto elektrické zařízení ve venkovním prostředí. Na použití pro komerční účely, nesprávné použití ani na závady vzniklé v důsledku nedodržení pokynů uvedených v této příručce se záruka poskytovaná výrobcem nevztahuje.
- Tento spotřebič vždy po použití vypněte. Před čištěním musí spotřebič být spolehlivě vypnutý!
- Tuto domácí pekárnu nepoužívejte v následujících případech:
  - Je-li přírodní šňůra vadná nebo poškozená,
  - Pokud přístroj upadl na zem a vykazuje viditelné známky poškození, anebo pokud nefunguje.V každém případě pak je nutné takový spotřebič odeslat do nejbližšího autorizovaného servisního střediska na servisní prohlídku nebo opravu. Další podrobné pokyny jsou uvedeny v záručním listu.
- Pokud dojde k poškození přírodní šňůry, její výměnu musí provést výrobce nebo autorizovaný servisní pracovník, anebo jiná řádně kvalifikovaná osoba.
- Jakékoliv zásahy do tohoto výrobku jiné než běžné čištění a každodenní rutinní údržba musí provádět autorizovaná servisní střediska.
- Tento elektrický spotřebič nesmí přijít do kontaktu s vodou. Nenamáčejte do vody ani do jiné kapaliny ani přírodní šňůru ani zástrčku.
- Nenechávejte přírodní šňůru viset volně tak, aby byla v dosahu dětí.
- Přírodní šňůra nesmí být v blízkosti ani v kontaktu s rozpálenými částmi pekárny, v blízkosti jiných zdrojů tepla ani v dosahu předmětů s ostrými hranami.
- **Za provozu trouby ani bezprostředně po vypnutí se nedotýkejte okénka. Okénko může být horké.**
- Pekárnu nevypínejte škubnutím za přírodní šňůru.
- Je-li nutné použít prodlužovací kabel, musí být v perfektním stavu, musí mít uzemněnou zástrčku a musí být vhodné dimenzovaný.
- Tento spotřebič nepokládejte na jiné elektrické spotřebiče.
- Domácí pekárnu nepoužívejte jako topné těleso.
- Do spotřebiče nevkládejte papír, lepenku ani plast. Nepokládejte na tento spotřebič žádné předměty, ani ho nepřikrývejte.
- Pokud by došlo k požáru, nepokoušejte se tento spotřebič hasit vodou. V případě požáru spotřebič odpojte ze zásuvky a plameny uhasťte vlhkou utěrkou.
- Používejte jediné příslušenství a náhradní díly od výrobce.
- Veškeré elektrické spotřebiče podléhají přísné kontrole kvality. S náhodně vybranými spotřebiči se provádějí praktické testy, což vysvětluje případné lehké známky použití spotřebiče.
- **Na konci programu vždy použijte kuchyňské rukavice – pečicí nádoba i části trouby jsou rozpálené. Za provozu se pekárna zahřívá na velmi vysokou teplotu.**
- Dbejte na to, aby ventilační otvory nebyly zakryté.
- Na konci programu postupujte opatrně: když otevřete víko, může se vyvalit ven horká pára!
- **Když používáte Program č. 12 (džemy, kompoty), při otvírání víka dejte dobrý pozor na horkou páru a stříkance.**
- **POZOR!** Pokud těsto vykyne příliš a vykypí ven z pečicího prostoru, může se dostat do kontaktu s topným prvkem, a způsobit požár. Z tohoto důvodu:
  - Nepřekračujte doporučená množství ingrediencí, která jsou uvedena v receptech.
  - Nepřekračujte celkovou hmotnost 1000g těsta v kulaté nádobě na pečení a 1200g v hranaté nádobě na pečení.
  - Nepřekračujte celkové množství 530g mouky a 9g kvasnic pro kulatou nádobu a 650g mouky a 11g kvasnic pro hranatou nádobu.
- Naměřená hodnota hluku tohoto výrobku je 63 dBA.

S dotazy nás můžete kontaktovat prostřednictvím naší webové stránky: [www.tefal.cz](http://www.tefal.cz)



## Chraňte životní prostředí!

- ① Tento elektrický spotřebič je vyroben z mnoha materiálů, které je možné znova použít nebo recyklovat.
- ➔ Na konci životnosti tento spotřebič odevzdejte do sběrného místa k řádné likvidaci.

# Úvod

**Chléb má velmi důležitou úlohu v naší výživě.**

**Napadlo vás někdy, jaké by to bylo, upéct si doma svůj vlastní čerstvý chléb?**

**Ted' můžete mít domácí pekárnu.**

Ať jste začátečník nebo zkušený uživatel domácí pekárny, jediné, co musíte udělat je, že vložíte ingredience: pekárna potom udělá všechno ostatní. Doma si můžete snadno upéct chleba, vyrobit chlebové těsto, těsto na pizzu, na koláče, buchty, těstoviny i džemy - a to bez námahy. Nebo prostě nechte prostor své inspiraci a kreativitě. Je však potřeba mít na paměti, že chcete-li plně využít kapacity a všech funkcí své pekárny, je potřeba naučit se pár věcí. Udělejte si čas na to, abyste se s pekárnou řádně seznámili. Ze začátku používejte recepty z kapitoly „Rychlý start“. Chléb, který upečete v domácí pekárně, je trochu jiný než chléb z průmyslové pekárny - jeho struktura je kompaktnější. Všechny upečené bochníky mají vespod otvor po hnětací lopatce.

## Tipy na dobrý domácí chléb

1. Pečlivě si přečtete pokyny a postupujte podle návodu v receptu: výroba chleba v této domácí pekárně není totéž, jako když zaděláte na chleba ručně!
2. Všechny ingredience musí mít pokojovou teplotu a musí být přesně zvážené. **Tekutiny odměřujte pomocí odměrné nádoby (součást dodávky). Malá množství odměřujte odměrkou (z jedné strany je polévková lžice, z druhé čajová lžička).** Odměřujte vždy rovné lžice (nikoliv vrchovaté). S nepřesným měřením množství surovin nelze dosáhnout dobrých výsledků.
3. Nejdůležitější prvek při výrobě domácího chleba je použití správných a kvalitních surovin a ingrediencí. Používejte zásadně suroviny, které nejsou prošlé. Ukládejte je na suchém a chladném místě.
4. Zvláště dbejte na to, aby množství mouky bylo naváženo přesně. Používejte kuchyňské váhy. Používejte sušené kvasnice ve vložkách (v Británii se prodávají pod názvem „Easy Bake“ nebo „Fast Action Yeast“). Pokud není v receptu výslovně uvedeno, nepoužívejte kypřící prášek do pečiva. Jakmile sáček s kvasnicemi otevřete, je potřeba ho pak pořádně zavřít, uložit do chladu, a spotřebovat do 48 hodin.
5. Těsto má kynout v klidu, takže se doporučuje, abyste vložili ingredience do nádoby na pečení všechny hned na začátku, a potom už víko neotvírali. Pečlivě dodržujte pořadí i množství, v jakém se ingredience vkládají do nádoby na pečení. Nejdříve nalijte tekutiny, teprve potom přidejte pevné látky. **Kvasnice nemají přijít do kontaktu s tekutinami, cukrem ani solí.**

**Základní pořadí ingrediencí je:**

**Tekutiny**

(másló, olej, vejce, voda, mléko)

**Sůl**

**Cukr**

**Mouka, první polovina**

**Sušené mléko**

**Specifické ingredience (v pevném skupenství)**

**Mouka, druhá polovina**

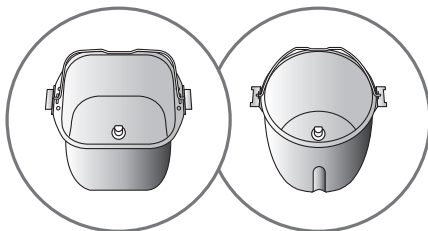
**Kvasnice**

Váš domácí chléb může mít různý tvar podle toho, jakou nádobu na pečení zvolíte.

**Kulatý:** nepřekračujte celkové množství 1000 g těsta.

**Hranatý:** nepřekračujte celkové množství 1200 g těsta.

## Nádoby na pečení



# Než pekárnu poprvé zapnete

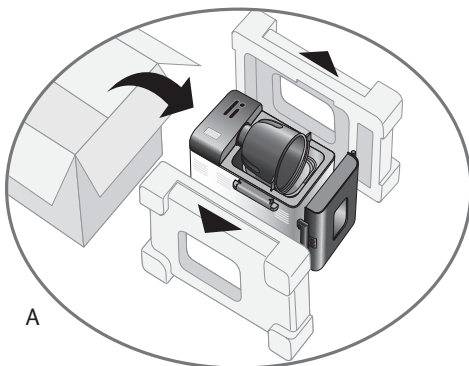
- Vyndejte veškeré příslušenství a odstraňte všechny nálepky uvnitř i zvenčí - A.
- Všechny části pekárny otřete vlhkou utěrkou.

## Použití

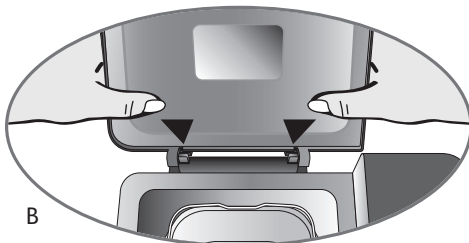
- Nasadte víko - B.
- Rozmotejte přírodní šňůru.
- Při prvním uvedení do provozu můžete zaznamenat velmi slabý zápach, který není na závadu.

## Čištění a údržba

- Přístroj odpojte od sítě.  
Vyčistěte všechny části, těleso samotné i vnitřní plochy nádoby na pečení vlhkou utěrkou. Důkladně osušte - C.
- Nádoby na pečení i hnětací lopatku můžete umýt horkou vodou a mýdlem.  
Pokud se hnětací lopatka přilepí do nádoby na pečení, nechte ji 5 až 10 minut odmočit.
- Pokud je potřeba, sundejte víko a umyjte ho horkou vodou - D.
- **Žádnou součást pekárny nevkládejte do myčky na nádobí.**
- Nepoužívejte čisticí prostředky pro domácnost, drátěnku ani čisticí prostředky, které obsahují alkohol.
- Čištění provádějte měkkou, navlhčenou utěrkou.
- Těleso elektrického spotřebiče ani víko neponořujte do vody.



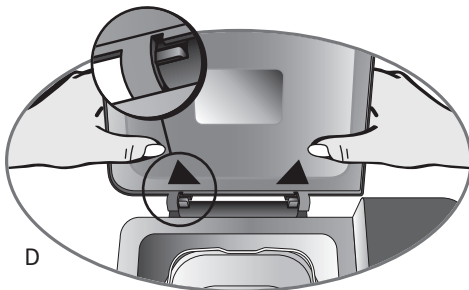
A



B

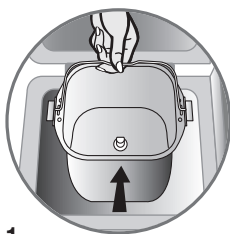


C

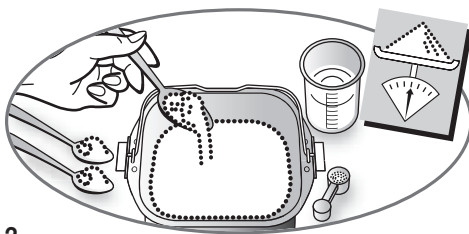
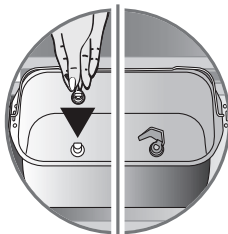


D

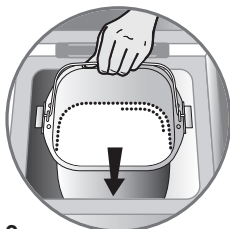
# Rychlý start



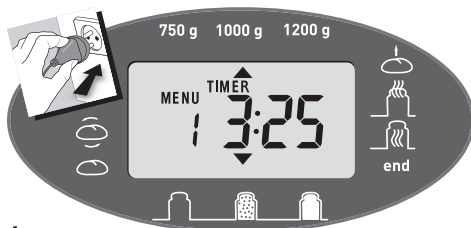
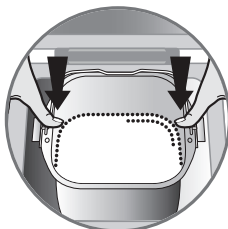
- 1**  
Zvedněte víko (uchopte držadlo a zatáhněte směrem nahoru). Potom vložte hnětací lopatku.



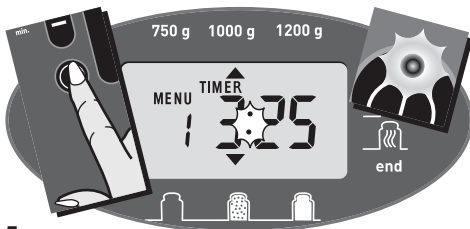
- 2**  
Vložte do nádoby na pečení ingredience přesně v tom pořadí, jak jsou uvedeny v receptu. Všechny suroviny je potřeba navážít nebo odměřit přesně.



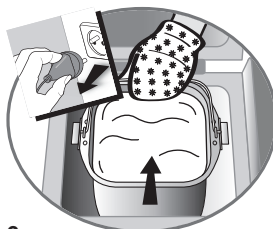
- 3**  
Vložte nádobu na pečení do pekárný. Jemně ho stiskněte po stranách tak, aby hladce vklouz! - uslyšíte lehlé zaklapnutí.



- 4**  
Přiložte víko. Zastrčte zástrčku do zásuvky a pekárnou zapněte. Uslyšíte zvukový signál, a na displeji se zobrazí Program 1. Program 1 je standardní nastavení, předvolba po zapnutí (1000g, středně propečená kůrka, s odpovídajícím nastavením časovače).



- 5**  
Stiskněte tlačítko . Sloupec časovače se rozblíká. Rozsvítí se kontrolka, která signalizuje, že pekárna je v provozu.

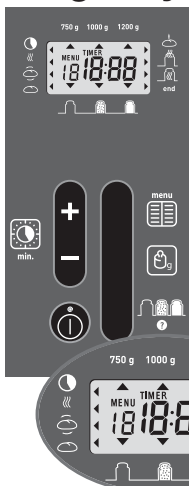


- 6**  
Na konci cyklu pečení nebo ohřevu pekárnou vypněte - odpojte ze zásuvky. Uchopte držadlo a nadzvedněte víko. Nádobu na pečení se dotýkejte jedině v rukavicích, protože držadlo je horké – je součástí horkého víka. Chleba obraťte a nechte na mřížce nejméně hodinu vychladnout.

**Na seznámení s domácí pekárnou doporučujeme začít s jednoduchým receptem – pro první bochník zvolte recept ZÁKLADNÍ CHLÉB.**

| ZÁKLADNÍ SVĚTLÝ CHLÉB - Program 1           | INGREDIENCE (množství ve lžičkách nebo lžících)   |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| HNĚDNUTÍ = STŘEDNÍ                          | - OLEJ = 1,5 lžíce - SUŠENÉ MLÉKO = 2 lžíce.      |
| HMOTNOST = 1000 g (kulatá nádoba na pečení) | - VODA = 330 ml - MOUKA = 605 g                   |
| ČAS = 3 : 18                                | - SŮL = 1,5 lžičky - SUŠENÉ KVASNICE = 1,5 lžičky |
|                                             | - CUKR = 1 lžíce                                  |

# Programy



Pro každý zvolený program se zobrazuje standardní nastavení (automatická základní předvolba). Je tedy potom potřeba provést změny nastavení na základě zvoleného receptu ručně.

## Volba programu

Volbou programu nastartujete sérii kroků, které se pak postupně provedou automaticky.



**Pomocí tlačítka MENU** volíte číslo určitého programu. Na displeji se objeví čas potřebný pro provedení tohoto zvoleného programu.

Pokaždé, když stisknete tlačítko , objeví se následující vyšší číslo programu, v pořadí od 1 do 13:

- |                                  |                                                         |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1 > Základní světlý chléb        | 8 > Koláč                                               |
| 2 > Rychlý základní světlý chléb | 9 > Bezlepkový chléb                                    |
| 3 > Celozrnný chléb              | 10 > Příprava kynutého těsta a čerstvého těsta na nudle |
| 4 > Rychlý celozrnný chléb       | 11 > Tradiční těsto                                     |
| 5 > Francouzský chléb            | 12 > Džemy a kompoty                                    |
| 6 > Sladký chléb                 | 13 > Pouze pečení                                       |
| 7 > Super rychlý chléb           |                                                         |

**1** Program pro základní chléb se dá použít na většinu receptů na chleba, v kterých se používá bílá mouka.

**2** Tento program je stejný jako program „základní chléb“, je to jeho rychlejší verze.

**3** Program „Celozrnný chléb“ volte, když používáte celozrnnou mouku.

**4** Tento program je stejný jako program „Celozrnný chléb“, je to jeho rychlejší verze.

**5** Program „Francouzský chléb“ se používá pro pečení tradičního křupavého francouzského světlého chleba.

**6** Program „Sladký chléb“ se hodí pro recepty, které obsahují více tuku a cukru. Až pokročíte k pečení náročnějšího pečiva, jako je např. těsto na briošky, koláče nebo těsto s mlékem, nesmíte ale překročit celkovou hmotnost těsta 1000 g u hranaté nádoby na pečení nebo 750 g u kulaté nádoby na pečení. Ze začátku se doporučuje volit stupeň hnědnutí koláčů „světlý“ (LIGHT).

**7** Tento program je určen speciálně pro recept SUPER-RYCHLÝ CHLÉBÝ- a to pouze světlý chléb.

**8** Program na koláče je vhodný pro pečení moučníků a koláčů, které obsahují prášek do pečiva.

**9** Bezlepkový chléb se peče výhradně z bezlepkových směsí, které se dodávají hotové. Je vhodný pro osoby, které trpí celiakií (nesnášejí lepek, který je součástí mnoha obilovin (pšenice, žito, ječmen, oves, pšenice kamut, špaldová pšenice atd.). Postupujte podle konkrétních doporučení uvedených na balíčku. Nádoba na pečení musí být vždy perfektně čistá – nesmí dojít ke kontaktu a ke kontaminaci s jinými druhy mouky. V případě přísné bezlepkové diety dbejte na to, aby kvasnice, které hodláte použít, byly také bezlepkové. Konzistence bezlep-

kové mouky neumožňuje vykynutí chlebového těsta tak, jak jste zvyklí. Těsto se lepí ke stranám nádoby na pečení, a je potřeba ho během hnětení seškrabovat pružnou plastovou špachtlí. Bezlepkový chléb má hustší konzistenci a je bledší než běžný chléb.

**10** Tento program neprovádí tepelnou úpravu. Je to program pro hnětení a zpracování kynutého těsta, např. těsta na pizzu, a pro hnětení těst bez kvasnic, např. těsta na nudle. V tomto případě je potřeba během programu zastavit ručně, když je těsto uhnětené : stiskněte a podržte tlačítko Start/Stop (viz Tabulka na straně 23).

**11** Tento program neprovádí tepelnou úpravu. Používá se pro hnětení a zpracování těsta, které potřebuje kynout delší dobu (déle než 4 hodiny). Výsledkem je kynuté těsto, které výrazně jinak voní. Doporučuje se pečení v klasické troubě.

**12** Program „Džem“ automaticky provede tepelnou úpravu džemu v nádobě.

**13** Program „Vaření“ je časově omezen na 10 minut až 1 hodinu 30 minut, krok nastavení je 10 minut. Dá se používat samostatně, a používá se:

- V kombinaci s programem přípravy kynutého těsta,
- K prohřátí nebo rozpečení chleba, který už je hotový a vychladlý, ale stále ještě v nádobě na pečení,
- K dokončení tepelné úpravy v případě, že v průběhu pečení chleba došlo k delšímu výpadku dodávky elektřiny.

**Pokud používáte program 13, nenechávejte pekárnu v provozu bez dozoru .**

**Když kůrka dosáhne požadované barvy, program ručně zastavte - stiskněte a podržte stisknuté tlačítko .**

## Volba hmotnosti chleba

Standardní nastavení po zapnutí je 1000 g. Tato hodnota je orientační. Podrobnější informace najdete u jednotlivých receptů. V programech 8, 10, 11, 12, 13 se hmotnost automaticky nenastavuje. Požadovanou hodnotu hmotnosti nastavte pomocí tlačítka . K dispozici jsou tři volby: 750 g, 1000 g a 1200 g. **Volbu 1200 g NIKDY nepoužívejte pro kulatou nádobu na pečení.** Funkce a hodnoty, které nastavíte, jsou indikovány prosvětlením tlačítka. Celkový čas, potřebný pro vykonání nastaveného programu, závisí na tom, jakou hmotnost zvolíte.

## Volba barvy kůrky (stupeň hnědnutí)

Standardní nastavení po zapnutí je středně propečená kůrka (MEDIUM). Barvu kůrky čili stupeň zhnědnutí nelze nastavovat u programů 8, 10, 11, 12, 13. U programů, kde nastavení je možné, máte na výběr tři varianty: LIGHT (světlá barva) / MEDIUM (střední) / DARK (tmavá barva kůrky). Pokud chcete změnit standardní předvolbu, stiskněte a podržte tlačítko tak dlouho, dokud se na displeji neobjeví požadované nastavení (aktuálně nastavená volba se indikuje prosvícením).

## Start / Stop

① Toto je tlačítko, které se používá pro uvedení pekárny provozu. Po stisknutí se rozsvítí světelná indikace – kontrolka po zapnutí spotřebiče. V této chvíli se začíná počítat čas, který je nastaven pro vykonání zvoleného programu. Běh programu můžete zastavit nebo úplně zrušit, když tlačítko ① stisknete a podržíte stisknuté po dobu 3 sekund. Po zrušení programu rozsvícená kontrolka zhasne.

## Opožděný start programu

Pekárnu můžete naprogramovat až 13 hodin dopředu, a tím si pečení připravit dopředu tak, jak právě potřebujete.

Tento krok se provádí poté, co nastavíte číslo programu, stupeň zhnědnutí a hmotnost. V této chvíli se na displeji objeví časový údaj (doba potřebná k provedení nastaveného programu). Spočítejte si časový rozdíl mezi momentem, kdy program nastartujete, a dobou, kdy potřebujete, aby produkt byl hotový. Přístroj automaticky započítá dobu trvání programového cyklu. Pomocí tlačítek a si zobrazíte vypočtený čas ( = hodnota zvýšit, = hodnota snížit). Krátkým stisknutím tlačítka můžete tento čas měnit: interval je 10 minut, ozývá se krátké pípnutí. Když stisknuté tlačítko přidržíte, provedete plynulou změnu nastavení s intervalem 10 minut.

Příklad: Je právě 8 hodin večer a vy potřebujete mít hotový chléb na 7 hodin ráno příštího dne. Pomocí tlačítka a naprogramujte 11:00. Stiskněte tlačítko ① - ozve se zvukový signál, a na displeji časovače začne blikat dvojtečka :. V této chvíli se začíná počítat čas. Rozsvítí se kontrolka.

Pokud uděláte chybu, nebo budete chtít nastavení času změnit, stiskněte a držte tlačítko ① tak dlouho, až se ozve pípnutí. V této chvíli se na displeji objeví standardní předvolba (vaše předchozí volba je zrušena). Provedte nastavení času znovu.

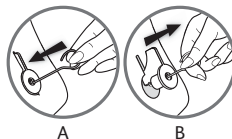
Pokud chcete použít tuto funkci odloženého startu, nepoužívejte receptury, které obsahují čerstvé mléko, vejce, kysanou smetanu, jogurt, sýr nebo čerstvé ovoce - protože tyto potraviny podléhají rychlé zkáze a přes noc nevydrží.

## Jak obrátit bochník chleba

Může se stát, že chcete chleba obrátit, ale hnětací lopatka uvízne v bochníku.

V takovém případě použijte speciální "háček" (součást příslušenství):

- Položte horkou nádobu s chlebem na bok, a jednou rukou (v rukavici) ji přidržte.
- Vložte háček (viz ilustrace) tak, aby byl v ose hnětací lopatky (A),
- Jemným tahem hnětací lopatku uvolníte (B),
- Bochník převraťte a nechte ho na mřížce vychladnout.



Pro zachování dobré kvality materiálu nádoby na pečení doporučujeme NEPOUŽÍVAT při manipulaci s bochníkem kovové nástroje.

## Praktické rady

**Když dojde k výpadku dodávky elektřiny:** Pokud se to stane uprostřed cyklu programu, při výpadku dodávky elektřiny nebo v případě chybného zacházení se běh programu přeruší. Přístroj má v programu 7 minutovou ochrannou dobu, po kterou si pamatuje aktuální nastavení. Cyklus potom začíná

znovu tam, kde byl přerušen. Pokud je doba výpadku delší, aktuální nastavení je ztraceno.

**Pokud máte v úmyslu provést dva programy po sobě,** je potřeba 1 hodinu vyčkat, než zapnete druhý program, protože je nutné, aby zařízení zcela vychladlo.

# Cykly



&gt;



&gt;



&gt;



&gt;



&gt;



## Cykly

Používá se v programech 3 a 4 - teplo pomáhá těstu lépe kynout.

## Hnětení

Používá se k vytvoření struktury těsta takové, která dobře kysne.

## Odpocinek

V této fázi prohnětené těsto odpočívá. Tím se dosahuje lepšího účinku hnětení.

## Kynutí

Doba, po kterou působí kvasnice. Těsto kysne, nabývá na objemu a získává charakteristickou vůni.

## Pečení

V této fázi se z těsta stává chléb s nazlátlou barvou kůrky na povrchu.

## Ohřev

Tato funkce udržuje chléb po upečení teplý. Doporučujeme však, abyste chléb po upečení v každém případě obrátili.



**Předehřátí:** Tento pracovní cyklus probíhá pouze v programech 3 a 4. Hnětací lopatka se po tuto dobu nepohybuje. Tento krok urychluje aktivitu kvasnic, a tím tedy podporuje kynutí chlebového těsta v případech, kdy se používá mouka, která kysne hůře.



**Hnětení:** Těsto se nachází v 1. nebo 2. cyklu hnětení nebo ve fázi míchání mezi cykly kynutí. Během tohoto cyklu, a pokud jsou nastaveny programy 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9 a 11, je možné přidávat další ingredience: sušené ovoce nebo ořechy, olivy, kousky slaniny, atd. Kdykoliv je potřeba, abyste něco udělali, ozývá se zvukový signál. Na stránce 10 je tabulka, která je užitečnou pomůckou: uvádí souhrnný přehled časů, a ve speciálním sloupci označeném „EXTRA“ ještě i čas, který uvidíte na displeji, když se ozve zvukový signál. Pokud potřebujete přesnější informaci o tom, za jak dlouho se zvukový signál ozve, odečtete údaj ve sloupci „Extra“ od celkového času pečení. Příklad: „Extra“ - 2:51 a „Celkový čas“ = 3:13, ingredience je tedy možné dodat za 22 minut od startu.



**Kynutí:** Těsto se může nacházet v 1., 2. nebo 3. cyklu kynutí.



**Pečení:** Tento cyklus je závěrečný cyklus pečení chleba. Stavový indikátor bude v pozici před „END“ (konec) a bude oznamovat konec cyklu.



**Ohřev:** U programů 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 a 13 můžete hotový produkt nechat uvnitř. Udržovací cyklus (ohřev), který běží po dobu jedné hodiny, je nastaven automaticky, když zvolíte program tepelné úpravy. Na displeji po tuto dobu zůstává údaj 0:00 a světlo kontroly bliká. Na konci tohoto cyklu pekárna několikrát zapípá, a automaticky se vypne.

## Spotřeba energie

Spotřeba energie na upečení 1000 gramového bochníku podle základního receptu (Program 1) je přibližně 0,35 kWh. Náklady si spočítáte podle vašich místních cen za elektřinu, kterou odebíráte.

## Ingredience

**Tuky a oleje:** Tuky dodávají chlebu měkkost a chuť. Chléb, který obsahuje tuk, si také lépe a déle udrží kvalitu. Příliš mnoho tuku zpomaluje kynutí. Pokud budete přidávat máslo, nakrájejte ho na malé kousky tak, aby se mohlo během fáze přípravy těsta rovnoměrně rozptýlit, anebo ho nechte alespoň změkknout. 15 g másla odpovídá 1 lžici oleje. Nepoužívejte horké máslo. Tuk nemá přijít do kontaktu s kvasnicemi, protože jim brání přijímat vodu, a tím blokuje i proces kynutí. Nepoužívejte pomazánková másla s nízkým obsahem tuku ani náhražky másla.

**Vejsce:** Vejce těsto obohacují, dávají chlebu lepší barvu a zlepšují kvalitu měkké chlebové střidy. Když použijete vejce, uměrně snižte množství potřebné tekutiny. Vejce rozbijte a skořápku naplňte tekutinou, kterou odeberete z předepsaného množství – tím jednoduše a přesně získáte množství, které musíte odebrat. Recepty počítají s vejci velikosti 50 g; pokud máte vejce větší, přidejte trochu víc mouky, pokud jsou vejce menší, mouky trochu uberte.

**Mléko:** V receptech se používá čerstvé nebo sušené mléko. Když použijete sušené mléko, nezapomeňte přidat vodu v množství, které je v receptu uvedeno. Sušené mléko dodává chlebu intenzivnější aroma a zlepšuje také skladovací vlastnosti chleba. U receptů, kde se používá čerstvé mléko, můžete část mléka nahradit vodou, ale celkový objem musí zůstat stejný. Nejlepší je použít polotučné nebo odtučněné mléko, protože chléb s tučným mlékem má nepříjemně uzavřenou strukturu. Mléko má také emulgující účinek, který pozitivně působí na provzdušnění chleba, a zlepšuje chuťové vlastnosti jeho měkké střidy.

**Voda:** Voda znovu hydratuje a aktivuje kvasnice. Hydratuje také škrob v mouce, a formuje chlebovou střidu. Vodu uváděnou v návodu je možné částečně nebo zcela nahradit mlékem nebo jinými vhodnými tekutinami. Přidávané tekutiny mají mít pokojovou teplotu.

**Mouka:** Hmotnost mouky se může značně lišit podle konkrétního typu mouky. Výsledky pečení mohou být také velmi různé, podle toho, jak kvalitní mouku použijete. Mouku ukládejte do těsně uzavřených nádob, protože reaguje na změny atmosférických podmínek, absorbuje nebo ztrácí vlhkost. **K pečení obecně doporučujeme používat tyto typy: „francouzská mouka T55“, „silná mouka“, „chlebová mouka“ nebo „pekařská mouka“ (spíše než**

standardní mouku) - pokud není v receptu výslovně uvedeno jinak. **Nepřekračujte celkovou hmotnost 1000 g těsta v hranaté nádobě na pečení a 750 g v kulaté nádobě na pečení, pokud pracujete se směsí několika druhů mouky anebo se speciální moukou pro pečení chleba, briššek nebo chleba s mlékem.** Když přidáte do chlebového těsta ovesné vločky, otruby, pšeničné klíčky, zrnka žita nebo jiná zrna, výsledkem bude bochník menší a těžší. Prosévání mouky během výroby chleba má tyto výsledky: čím víc je mouka podobná celému zrnku (tj. čím víc materiálu ze slupky zrna obsahuje), tím méně bude těsto kynout a chléb bude hustší. Na trhu se také prodávají hotové chlebové směsi nebo speciální michané chlebové směsi. Když tyto polotovary používáte, postupujte podle návodu od výrobce. Volba programu obvykle závisí na druhu produktu. Příklad: Celozrnný chléb - Program 3.

**Cukr:** používejte bílý cukr, hnědý cukr nebo med. Nepoužívejte nerafinovaný cukr ani kostky cukru. Cukr slouží jako „potrava“ kvasnicím, dodává chlebu dobrou chuť, a zlepšuje hnědnutí kůrky. Cukr nelze nahrazovat umělými sladidly, protože kvasnice by s náhražkou cukru nereagovaly.

**Sůl:** Sůl dodává chlebu jeho charakteristickou chuť a reguluje aktivitu kvasnic. Neměla by přijít do přímého kontaktu s kvasnicemi. Díky soli je těsto pevné, kompaktní a nekyne příliš rychle. Sůl také zlepšuje strukturu těsta. Používejte obyčejnou kuchyňskou sůl. Nepoužívejte hrubou sůl ani náhražky soli.

**Kvasnice:** Pekařské kvasnice existují v několika podobách: čerstvé kvasnice v malých kostkách, dále sušené kvasnice, kterým je potřeba dodat vodu, aby mohly být aktivní, anebo potom kvasnice sušené a instantní (schopné reagovat okamžitě). **NOVINKA:** Kvasnice se nyní vyrábějí i v tekuté podobě – balí se do malých sáčků, které se ukládají do ledničky. Je možné je nalít přímo do mouky. Čerstvé kvasnice jsou k dostání v supermarketech (v oddělení pečiva a čerstvých produktů), ale čerstvé kvasnice můžete koupit i od vašeho místního pekaře. Všechny druhy kvasnic se však musí přidávat přímo do pečicí nádoby vaší pekárny, spolu s ostatními surovinami. Zapamatujte si, že čerstvé kvasnice je potřeba rozdrobit – potom se snadněji rozpustí. Pouze aktivní sušené kvasnice (v granulích) je potřeba před použitím promíchat v malém množství vlažné vody. Volte teploty blízké hodnotě 37°C, studená voda brzdí kynutí, příliš teplá voda ničí schopnost kvasnic kynout. Dodržujte doporučená množství tekutin a mějte na paměti, že množství kvasnic závisí na jejich formě (viz převodní tabulka ekvivalentních množství níže).

*Porovnání množství, hmotnosti a objemu: sušené kvasnice, čerstvé kvasnice a tekuté kvasnice:*

|                                        |    |     |    |     |    |     |    |     |    |
|----------------------------------------|----|-----|----|-----|----|-----|----|-----|----|
| Sušené kvasnice (množství ve lžičkách) | 1  | 1,5 | 2  | 2,5 | 3  | 3,5 | 4  | 4,5 | 5  |
| Čerstvé kvasnice (v gramech)           | 9  | 13  | 18 | 22  | 25 | 31  | 36 | 40  | 45 |
| Tekuté kvasnice (v mililitrech)        | 13 | 20  | 27 | 33  | 38 | 47  | 54 | 60  | 67 |

*Prášek do pečiva* používá se pouze pro moučníky, pro pečení chleba není vhodný. Do mouky, která už kypříci prášek obsahuje, se prášek do pečiva už nepřidává.

**Přidávané ingredience (olivy, kousky slaniny, atd.):** Můžete si vytvořit svůj vlastní originální recept, podle své chuti, ale respektujte tyto zásady:

- Ingredience se přidávají po pípnutí příslušného zvukového signálu, a to je důležité zvláště pro takové suroviny, které jsou křehké (sušené ovoce),
- Velmi tvrdé ingredience (např. Iněná nebo sezamová semínka) je potřeba zapracovat do těsta hned na začátku, když se začíná s hnětením, protože to usnadňuje další postup (např. v případě odloženého startu programu),
- Vlhké ingredience je potřeba důkladně scedit (např. olivy),
- Masné ingredience lehce obalte v mouce, vhodněji se zapracují do těsta,
- Nepřidávejte příliš velké množství doplňujících ingrediencí – sýra, čerstvého ovoce nebo čerstvé zeleniny, protože těsto pak špatně nakyne,
- Ořechy je potřeba nasekat jemno, protože narušují strukturu bochníku a snižují jeho výšku.

## Praktické rady

**Při pečení chleba velmi záleží na teplotě a vlhkosti v okolním prostředí.** Když je hodně horko, používejte tekutiny o něco chladnější než obvykle. Podobně pak také, když je hodně zima, bývá potřeba ohřát vodu nebo mléko (nikdy však nepřekračujte teplotu 35°C). Veškeré tekutiny by měly být jenom vlažné, asi 20 až 25°C (kromě programu SUPER RYCHLÝ CHLÉB, kdy je doporučená teplota 35 až 45°C).

**Někdy je také užitečné zkontrolovat stav těsta v průběhu druhého hnětení:** mělo by vytvořit rovnoměrnou kouli, kterou je možné snadno oddělit od stěn nádoby.

- Pokud v hmotě není zamíchaná všechna mouka,

přidejte trochu vody,

- Pokud je těsto příliš vlhké a lepí se na stěny, můžete trochu mouky přidat.

Tyto úpravy provádějte velmi opatrně (nepřidávejte náraz více než 1 lžici), a počkejte, co to udělá. Teprve pak podívejte cokoliv dalšího.

**Běžnou chybou je myslet si, že když přidáte více kvasnic, chléb vám více nakyne.** Příliš mnoho kvasnic způsobuje, že struktura chleba je křehčí, a těsto sice hodně vykne, ale pak v průběhu pečení hodně splaskne. Stav těsta těsně před pečením si můžete snadno zkontrolovat tak, že se ho lehce dotknete konečky prstů: těsto by mělo klást mírný odpor, a otisk prstů by měl postupně mizet.

# Doba pečení

| PROGRAM | HNĚDNUTÍ | HMOTNOST | CELKOVÁ DOBA PEČENÍ (h) | EXTRA | OHŘEV (mn) |
|---------|----------|----------|-------------------------|-------|------------|
| 1       | 1        | 750      | 3:13                    | 2:51  | 60         |
|         |          | 1000     | 3:18                    | 2:56  | 60         |
|         |          | 1200     | 3:25                    | 3:03  | 60         |
|         | 2        | 750      | 3:13                    | 2:51  | 60         |
|         |          | 1000     | 3:18                    | 2:56  | 60         |
|         |          | 1200     | 3:25                    | 3:03  | 60         |
|         | 3        | 750      | 3:13                    | 2:51  | 60         |
|         |          | 1000     | 3:18                    | 2:56  | 60         |
|         |          | 1200     | 3:25                    | 3:03  | 60         |
| 2       | 1        | 750      | 2:07                    | 1:45  | 60         |
|         |          | 1000     | 2:12                    | 1:50  | 60         |
|         |          | 1200     | 2:17                    | 1:55  | 60         |
|         | 2        | 750      | 2:07                    | 1:45  | 60         |
|         |          | 1000     | 2:12                    | 1:50  | 60         |
|         |          | 1200     | 2:17                    | 1:55  | 60         |
|         | 3        | 750      | 2:07                    | 1:45  | 60         |
|         |          | 1000     | 2:12                    | 1:50  | 60         |
|         |          | 1200     | 2:17                    | 1:55  | 60         |
| 3       | 1        | 750      | 3:43                    | 2:56  | 60         |
|         |          | 1000     | 3:45                    | 2:58  | 60         |
|         |          | 1200     | 3:48                    | 3:01  | 60         |
|         | 2        | 750      | 3:43                    | 2:56  | 60         |
|         |          | 1000     | 3:45                    | 2:58  | 60         |
|         |          | 1200     | 3:48                    | 3:01  | 60         |
|         | 3        | 750      | 3:43                    | 2:56  | 60         |
|         |          | 1000     | 3:45                    | 2:58  | 60         |
|         |          | 1200     | 3:48                    | 3:01  | 60         |
| 4       | 1        | 750      | 2:26                    | 2:04  | 60         |
|         |          | 1000     | 2:28                    | 2:06  | 60         |
|         |          | 1200     | 2:30                    | 2:08  | 60         |
|         | 2        | 750      | 2:26                    | 2:04  | 60         |
|         |          | 1000     | 2:28                    | 2:06  | 60         |
|         |          | 1200     | 2:30                    | 2:08  | 60         |
|         | 3        | 750      | 2:26                    | 2:04  | 60         |
|         |          | 1000     | 2:28                    | 2:06  | 60         |
|         |          | 1200     | 2:30                    | 2:08  | 60         |

| PROGRAM | HNĚDNUTÍ | HMOTNOST | CELKOVÁ DOBA PEČENÍ (h) | EXTRA | OHŘEV (mn) |
|---------|----------|----------|-------------------------|-------|------------|
| 5       | 1        | 750      | 3:30                    | -     | 60         |
|         |          | 1000     | 3:32                    | -     | 60         |
|         |          | 1200     | 3:35                    | -     | 60         |
|         | 2        | 750      | 3:30                    | -     | 60         |
|         |          | 1000     | 3:32                    | -     | 60         |
|         |          | 1200     | 3:35                    | -     | 60         |
|         | 3        | 750      | 3:30                    | -     | 60         |
|         |          | 1000     | 3:32                    | -     | 60         |
|         |          | 1200     | 3:35                    | -     | 60         |
| 6       | 1        | 750      | 3:17                    | 2:55  | 60         |
|         |          | 1000     | 3:22                    | 3:00  | 60         |
|         |          | 1200     | 3:27                    | 3:05  | 60         |
|         | 2        | 750      | 3:17                    | 2:55  | 60         |
|         |          | 1000     | 3:22                    | 3:00  | 60         |
|         |          | 1200     | 3:27                    | 3:05  | 60         |
|         | 3        | 750      | 3:17                    | 2:55  | 60         |
|         |          | 1000     | 3:22                    | 3:00  | 60         |
|         |          | 1200     | 3:27                    | 3:05  | 60         |
| 7       | 2        | 1000     | 1:20                    | -     | 60         |
| 8       | -        | 750      | 1:22                    | 1:22  | 22         |
| 9       | 2        | 750      | 2:10                    | 2:03  | 60         |
| 10*     | -        |          | 1:30                    | -     | -          |
| 11      | -        |          | 5:07                    | 4:50  | -          |
| 12      | -        |          | 1:25                    | -     | 20         |
| 13      | -        |          | 0:10-1:30               | -     | 60         |

\* Doba hnětení je 30 minut.

**Poznámka:**  
Celková doba nezahrnuje dobu ohřevu  
(u programů 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 a 13).

# Nejčastější problémy s pečením a jak je řešit

Výsledek není to, co jste čekali? Tato tabulka vám může pomoci.

|                                                  | Chléb nadměrně kyne                                                               | Chléb po nadměrném vykynutí spadne                                                | Chléb málo kyne                                                                   | Kůrka je málo vypečená                                                            | Strany jsou hnědé, ale chléb není úplně propečený                                 | Mouka nahoře a po stranách                                                         |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                  |  |  |  |  |  |  |
| Během pečení bylo stisknuto tlačítko ①           |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                    |
| Málo mouky                                       |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
| Příliš mnoho mouky                               |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                  |
| Málo kvasnic                                     |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
| Příliš mnoho kvasnic                             |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                    |
| Málo vody                                        |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                  |
| Příliš mnoho vody                                |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                    |
| Málo cukru                                       |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
| Špatná kvalita mouky                             |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                    |
| Chybné dávkování surovin (příliš velké množství) | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
| Příliš teplá voda                                |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
| Příliš studená voda                              |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
| Chybně zvolený program                           |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                    |

## Řešení technických problémů

| PROBLÉMY                                                                | ŘEŠENÍ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hnětací lopatku nelze vyndat z nádoby                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Namočte ji a nechte odmočit, uvolní se.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Hnětací lopatka uvízla v bočníku                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Hnětací lopatku lehce naolejujte a teprve potom přidejte další ingredience.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Po stisknutí tlačítka ① se nic neděje                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pekárna je příliš horká. Zobrazí se toto chybové hlášení: E01 a ozve se 5 x pípnutí. Mezi dvěma programy je potřeba 1 hodinu počkat. Pokud se zobrazí chybové hlášení s jiným kódem, kontaktujte autorizované servisní středisko.</li> <li>Je naprogramován opožděný start programu.</li> <li>Součástí programu je předehřívání.</li> </ul> |
| Po stisknutí tlačítka ① se motor rozběhne, ale hnětení se neprovádí     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nádoba na pečení je vložena chybně.</li> <li>Chybí hnětací lopatka nebo hnětací lopatka je chybně instalovaná.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                   |
| Po opožděném startu chléb dostatečně nevykynul nebo se neděje vůbec nic | <ul style="list-style-type: none"> <li>Po naprogramování opožděného startu jste zapomněli stisknout tlačítko ①.</li> <li>Kvasnice byly kontaktu se solí a/nebo s vodou.</li> <li>Chybí hnětací lopatka.</li> </ul>                                                                                                                                                                 |
| Cítíte, že se něco páli                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Z nádoby na pečení vypadla část ingrediencí nebo se těsta: Nechte pekárnu vychladnout, a potom vnitřek vyčistěte navlhčenou houbou, bez čistících prostředků</li> <li>Produkt přetekl: použili jste příliš velkou dávku surovin, hlavně tekutin. Dodržujte přesné předepsané množství v receptech.</li> </ul>                               |