

Bezpečné používanie spotrebiča	133
Charakteristiky spotrebiča a príslušenstvo	134
Ovládací panel	135
Indikátor priebehu pečenia	136
Nastavenie ponuky	137
Používanie spotrebiča	138
Dávkovač sušeného ovocia a orieškov (iba na niektorých modeloch)	139
Jednoduché fázy pri pečení pomocou spotrebiča	139
Pečenie chleba: umenie a veda	140
Dôležité odporúčania pri dávkovaní	141
Proces pečenia	141
Ako používať funkciu posunutého zapnutia	142
Ochrana programu v prípade výpadku dodávky elektriny	143
Praktické rady	143
Údržba a čistenie	144
Recepty	145
Informácie na displeji	154
Vyhľadávanie a odstraňovanie problémov	155
Otázky a odpovede	157

Upozornenia týkajúce sa správnej likvidácie v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES a Právneho dekrétu č. 151 zo dňa 25. júla 2005.

Po ukončení životnosti sa spotrebič nesmie likvidovať spolu s mestským odpadom.

Možno ho odovzdať v príslušných strediskách druhotných surovín určených miestnymi orgánmi alebo u predajcov, ktorí poskytujú uvedenú službu. Samostatná likvidácia spotrebiča umožňuje predchádzať možným negatívnym dopadom na životné prostredie a na zdravie, ktoré by mohli vzniknúť nevhodnou likvidáciou a okrem toho umožňuje získať suroviny, z ktorých bol spotrebič vyrobený, čím sa dosahuje dôležitá úspora energie a prírodných zdrojov.

Na zvýraznenie toho, že spotrebič sa nesmie likvidovať spolu s mestským odpadom, je na výrobku značka preškrtnutej nádoby na odpady. Zákazníkovi, ktorý zlikviduje spotrebič nedovoleným spôsobom, môže byť udelená pokuta podľa platných právnych predpisov.



BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNIE SPOTREBIČA

1. Pozorne si prečítajte všetky pokyny, upozornenia a štítky na výrobku. Tento návod si odložte.
2. Z formy na chlieb vyberte všetky „cudzie“ predmety
3. Pred používaním formu na chlieb a hnetaciu lopatku očistite.
4. Odstráňte plastovú fóliu z ovládacieho panela a všetky nálepky.
5. Spotrebič vždy používajte zapojený do elektrickej zásuvky so striedavým prúdom s napätím 230 V
6. Na privodný elektrický kábel nič nekladajte, ani sa nedotýkajte horúcich častí spotrebiča.
Privodný elektrický kábel nezapájajte, ani nevedte tak, že by mohol prekážať v pohybe po kuchyni a že by ste oň mohli zakopnúť. Nedovoľte, aby ostal zavesený o okraj stola alebo pracovného pultu.

Počas používania

1. Spotrebič je studený na dotyk, ale počas činnosti sa zohreje.
Nepribližujte sa k nemu tvárou, ani rukami.
2. Počas činnosti neotvárajte kryt, ani nevyberajte formu na chlieb, ak to vyslovene neuvádzajú pokyny.
3. Na kryt spotrebiča nič nekladajte. Nezakrývajte vetracie otvory.
4. Spotrebič je vybavený programom na ochranu pre prípad výpadku dodávky elektriny, ktorý zabezpečí zapamätanie si cyklu pečenia (v prípade poruchy dodávky elektrickej energie).
Predĺžené prerušenie dodávky elektriny môže spôsobiť zrušenie programu (na str. 143 nájdete podrobnejšie informácie).
5. **Nedotýkajte sa a/alebo nesnažte sa zablokovať pohyblivé časti (napr. hnetaciu lopatku v pohybe).**
6. **Keď je spotrebič v činnosti, nekladajte ruky do vnútra nádoby.**

Kde používať spotrebič

1. Spotrebič používajte na stabilnej ploche, ktorá je odolná voči teplu.
2. Spotrebič nepoužívajte na miestach, kde bude vystavený priamemu slnečnému svetlu alebo iným zdrojom tepla, ako piecky alebo rúry na pečenie.
3. Spotrebič nekladajte na iné spotrebiče.
4. Nedovoľte, aby sa k spotrebiču priblížili deti, pretože počas činnosti sa zohrieva. Okrem toho by sa pri náhodnom dotknutí ovládacích tlačidiel mohlo prerušiť pečenie.
5. Prístroj umiestnite aspoň 20 cm od stien, ktoré by sa mohli teplom odfarbiť.

Po používaní

1. Po používaní a pred čistením spotrebič vždy vypnite prepnutím hlavného vypínača do polohy "0" a vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete.
2. Pri vyberaní formy na pečenie po ukončení pečenia používajte chňapky.
3. Pred čistením alebo odložením spotrebiča ho nechajte vychladnúť.
4. Pred čistením si prečítajte pokyny. Prístroj, ani zástrčku neponárajte do vody, pretože hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom alebo poškodenie jednotky.
5. Na čistenie nádoby na chlieb nepoužívajte špicaté, ani ostré kovové predmety.
6. **Ak po použití ostane spotrebič zapojený do elektrickej siete, vložte formu na chlieb späť na miesto.**

Bezpečnostné opatrenia

1. Aby ste predišli skratu alebo úrazu elektrickým prúdom, používajte výhradne príslušenstvo odporúčané výrobcom.
2. Spotrebič nepoužívajte vonku, na obchodné účely, ani na iné účely ako odporúčané.
3. Ak je privodný elektrický kábel poškodený, treba ho dať vymeniť u výrobcu, v jeho servisnom stredisku alebo v každom prípade ho musí vymeniť osoba, ktorá je na to vyškolená, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu. Spotrebič nezapínajte, ak spadol alebo ak je akýmkoľvek spôsobom poškodený; odneste ho do najbližšieho servisného strediska, aby ho vyškolený personál skontroloval, opravil alebo vykonal mechanické alebo elektrické regulácie.
4. Pri odpojení z elektrickej siete uchopte zástrčku (nie kábel) a potiahnite.
5. Používanie predlžovacích elektrických káblov: spotrebič sa dodáva s krátkym privodným elektrickým

káblom, aby sa znížilo nebezpečenstvo úrazu pri jeho zachytení alebo potknutí sa o dlhý kábel.

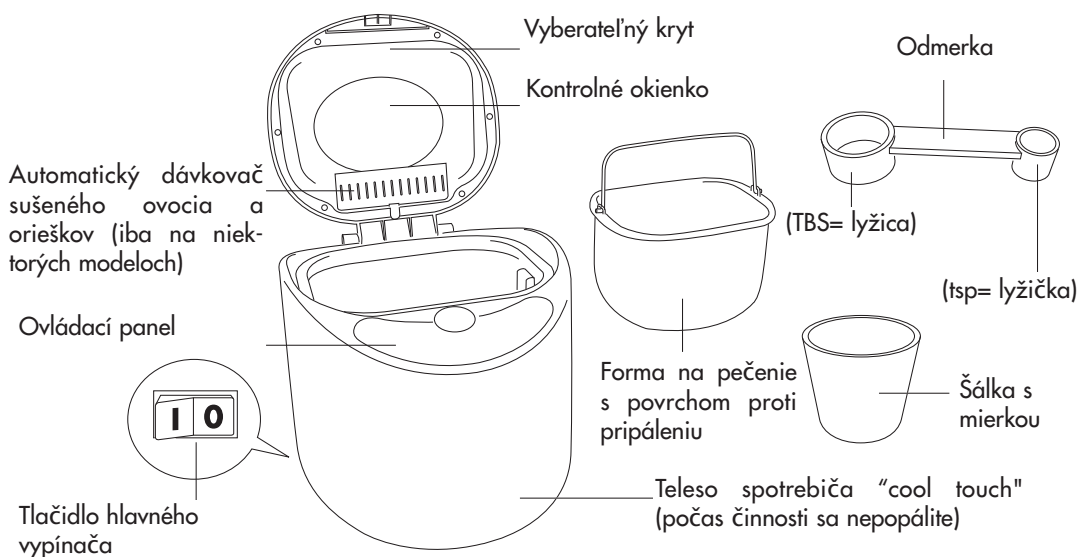
Preto predlžovacie káble používajte opatrne, a veďte ich tak, aby neviseli z pracovného pultu, aby k nim nemali prístup deti a aby ste sa o ne nemohli potknúť.

6. Elektrické napájanie: pri preťažení elektrického obvodu sa môže stať, že spotrebič nebude fungovať správne. Spotrebič by mal byť zapojený v každom prípade k obvodu, ku ktorému nie sú zapojené iné spotrebiče.
7. Z bezpečnostných dôvodov a aby sa zamedzilo tomu, že ho budú opravovať nevyškolené osoby, sú niektoré spotrebiče vybavené plombou brániacou odmontovaniu krytov. Tieto spotrebiče treba v prípade nastavenia alebo opravy odniešť do autorizovaného servisného strediska.
8. Nedovoľte, aby spotrebič bez dozoru používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými rozumovými, fyzickými alebo zmyslovými schopnosťami, ani osoby, ktoré nemajú dostatok skúseností, ak ich o používaní nepoučila osoba zodpovedná za ich bezpečnosť. Dávajte pozor, aby sa deti so spotrebičom nehrali.
9. **POZOR:** Nesprávne používanie (nesprávny recept, príliš dlhé pečenie) by mohlo spôsobiť prehriatie chleba s následným vznikom dymu alebo požiaru. V uvedenom prípade **neotvárajte kryt**, ale vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete. Pred otvorením krytu nechajte, aby spotrebič dostatočne vychladol.
10. Materiál a predmety určené pre styk s potravinami vyhovujú požiadavkám európskeho nariadenia 1935/2004

Tento spotrebič je určený výhradne na použitie v domácnosti.

Maximálne použiteľné množstvá múky/droždia: 700 g múky a 4 g droždia.

CHARAKTERISTIKY SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVO



Spotrebič je úplne programovateľný stroj na prípravu chleba, ktorý umožňuje jednoduché upečenie čerstvého chleba už za niekoľko hodín.

Spotrebič má k dispozícii aj iné vlastnosti:

64 voliteľných funkcií pečenia a hnetenia

Patria k nim CLASSICO (KLASICKÝ), FRANCESE (FRANCÚZSKÝ), INTEGRALE (CELOZRNÝ), DOLCE (SLADKÝ), TURBO, SENZA GLUTINE (BEZLEPKOVÝ), IMPASTO PASTA (CESTOVINY), IMPASTO PIZZA (CESTO NA PIZZU), TORTA, MARMELLATA (DŽEM), FORNO (RÚRA).

Indikátor priebehu pečenia

Indikuje každú fázu procesu pečenia chleba. Podrobnejšie informácie nájdete na strane 136.

Funkcia posunutia zapnutia o 13 hodín

Ranné prebudenie s vôňou teplého čerstvého a chrumkavého chleba vám umožní funkcia posunutia zapnutia až o 13 hodín. Podrobnejšie informácie nájdete na strane 142.

Ochrana programu v prípade výpadku dodávky elektriny

Uloží program do pamäte pre prípad prerušenia dodávky elektriny alebo v prípade chvíľkového preťaženia. Po obnovení dodávky bude pečenie pokračovať od bodu, v ktorom bolo prerušené. Podrobnejšie informácie nájdete na strane 143.

Teleso spotrebiča "cool touch"

Vďaka nemu je spotrebič počas pečenia chleba bezpečnejší, hlavne v prítomnosti detí.

Kontrolné okienko

Umožňuje sledovať každú fázu cyklu pečenia chleba.

Funkcia udržiavania tepla počas 60 minút

Udržiava chlieb teplý ešte hodinu po upečení.

Automatický dávkovač sušeného ovocia a orieškov (iba na niektorých modeloch)

Automaticky dávkuje suroviny počas prípravy cesta, v závislosti od receptov. Podrobnejšie informácie nájdete na strane 139.

Zvukový signál pre ovocie a oriešky (iba na niektorých modeloch)

Umožňuje väčšiu kreativitu pri pečení chleba.

Spotrebič vydá zvukový signál, čím indikuje, že nastala chvíľa, kedy treba pridať ovocie a/alebo oriešky. Predchádza sa tým ich rozmiaždeniu počas hnetenia.

Vyberateľný kryt

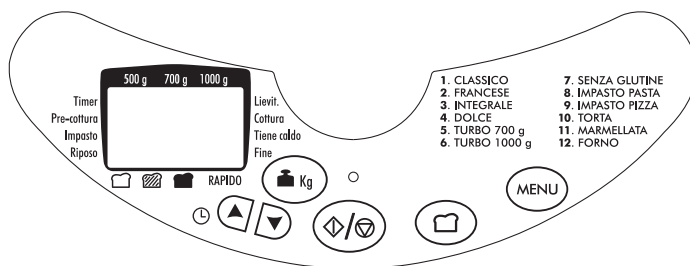
Dá sa vybrať, čím sa uľahčuje čistenie.

Vyberateľná forma s povrchom proti pripečeniu

Umožňuje jednoduché vybratie chleba a rýchle čistenie.

OVLÁDACÍ PANEL

Ovládací panel spotrebiča je navrhnutý tak, aby sa uľahčilo jeho používanie; jednoduchosť ovládacieho panela umožňuje nastaviť želaný program pečenia; veľký displej uľahčuje čítanie zvolenej ponuky a doby ukončenia pri programovaní.



ovládací panel

Displej

Displej indikuje nastavenie zvoleného programu od (1) po (12) , farbu ZAPEČENIA a HMOTNOSŤ chleba. Displej indikuje počet hodín a minút do ukončenia cyklu (indikované pomocou "0:00")

Tlačidlo Ponuka

Stlačte tlačidlo MENU, aby ste nastavili ponuku automatického pečenia od (1) po (12).

Každé z uvedených nastavení je popísané na strane 137.

Pôvodne nastavená ponuka pri zapnutí spotrebiča je CLASSICO (KLASICKÝ).

Tlačidlo Zapečenie

Stláčaním tlačidla  "zapečenie" nastavte želanú farbu: Svetlý, Stredný, Tmavý.

Pôvodné nastavenie je Stredný   .

Hmotnosť 500g 700g 1000g

Stláčaním tlačidla 'Kg' nastavte hmotnosť bochníka chleba: 500g, 700g alebo 1000g.

Posunutie zapnutia/regulácia

Umožňuje posunúť ukončenie želaného programu až o 13 hodín a to stláčaním tlačidiel ▲▼.

Tlačidlo

Jeho stlačením sa zapne proces s nastaveným receptom alebo sa zapne odpočítavanie času pri posunutom zapnutí.

Aby ste operáciu zastavili alebo vynulovali nastavenie časomera, podržte tlačidlo stlačené niekoľko sekúnd (zaznie zvukový signál).

INDIKÁTOR PRIEBEHU PEČENIA

Indikátor priebehu pečenia zobrazuje každú fázu cyklu pečenia pomocou šípky nachádzajúcej sa na boku displeja (pozrite obrázok).

TIMER (ČASOMER): (použiteľný iba s funkciami od 1 po 4 a 8)

Indikuje, že bolo nastavené posunutie zapnutia.

PRECOTTURA (OHREV): (možnosť použiteľná iba s funkciami od 3 po 8)

Spotrebič pred začatím fázy počiatočného hnetenia suroviny ohreje.

IMPASTO (HNETENIE):

Signalizuje, že chlieb je v jednej z 2 fáz hnetenia cesta alebo jeho odležania.

LIEVIT. (KYSNUT.):

Signalizuje, že chlieb je v jednej z 3 fáz kysnutia podporovaných nízkou teplotou.

COTTURA (PEČENIE):

Indikuje, že cesto sa pečie.

Toto je finálna etapa cyklu, počas ktorého sa pomocou vysokej teploty chlieb upečie.

TIENE CALDO (UDRŽIAVANIE TEPLA):

Táto voliteľná funkcia začína po ukončení pečenia chleba, udržiava chlieb teplý až 60 minút.

FINE (KONIEC):

Indikuje koniec cyklu pečenia.



NASTAVENIE PONUKY

(1) CLASSICO (KLASICKÝ)

Raz stlačte tlačidlo MENU, na displeji sa zobrazí "1". Toto nastavenie používajte na pečenie tradičného bieleho chleba. Môžete si vybrať z 3 stupňov zapečenia chleba: Svetlý, Stredný alebo Tmavý.

Pôvodné nastavenie spotrebiča je zvolené pre stredne zapečený bochník chleba s hmotnosťou 1000g.

Aby ste nastavili iný druh zapečenia, stlačte tlačidlo  "zapečenie" raz na dosiahnutie tmavého sfarbenia a dvakrát na dosiahnutie svetlého sfarbenia chleba. Ak chcete iné rozmery chleba ako 1000g, stláčajte tlačidlo 'Kg', až kým nedosiahnete želanú hmotnosť bochníka.

(2) FRANCESE (FRANCÚZSKY)

Tento cyklus sa používa na pečenie chleba s chrumkavejšou kôrkou, ako je francúzsky a taliansky.

Stlačte tlačidlo MENU dvakrát; na displeji sa zobrazí "2".

Toto nastavenie je vhodné pre chlieb s nízkym obsahom tukov a cukrov.

(3) INTEGRALE (CELOZRNÝ)

Celozrnný chlieb si vyžaduje dlhšiu dobu kysnutia, ktorá je vynútená pomalším procesom u celozrnnnej múky. Doba pečenia celozrnného chleba je dlhšia a chlieb je hustejší a ťažší.

Stlačte tlačidlo MENU trikrát; na displeji sa zobrazí "3".

Poznámka: pri zvolení nastavenia Celozrnný sa prvé hnetenie nezačne ihneď po zapnutí.

Je to spôsobené 30 minútovou fázou začiatčného Ohrevu surovín, ktorá je súčasťou samotného nastavenia a ktorá zabezpečuje správny výsledok operácie.

(4) DOLCE (SLADKÝ)

Tento cyklus sa používa pri pečení chleba, ktorý si vyžaduje prídavné suroviny ako cukor, sušené ovocie alebo čokoláda na ochutenie. Stlačte tlačidlo MENU štyrikrát; na displeji sa zobrazí "4".

Aby ste predišli tomu, že bochník bude veľmi tmavý, odporúča sa nastaviť stupeň zapečenia Svetlý.

(5 a 6) TURBO

Týmto nastavením sa dosiahne urýchlenie pečenia, nastavenie TURBO sa používa na urýchlenie celkovej doby cyklu. Chlieb upečený pri tomto nastavení môže byť menší a hustejší následkom kratšej doby kysnutia.

Nastavenie TURBO sa odporúča používať pri ponuke chleba Klasický, Celozrnný, Sladký a Francúzsky.

Aby ste mohli využiť nastavenie TURBO, vložte všetky suroviny do formy na pečenie, formu vložte do spotrebiča; potom stlačte päťkrát tlačidlo MENU: na displeji sa zobrazí "5 alebo 6".

(7) SENZA GLUTINE (BEZLEPKOVÝ)

Tento spotrebič má k dispozícii špeciálny program, ktorý uspokojí potreby mnohých osôb alergických na lepok. Následkom používania rôznych surovín na chlieb bez lepku vám odporúčame pred pečením prečítať si niektoré praktické rady v pokynoch Bezlepkový v časti s receptami.

Toto nastavenie je aj základným nastavením pre Nekysnutý chlieb.

Pokyny pre prípravu Nekysnutého chleba nájdete v časti s receptami.

Stlačte tlačidlo MENU sedemkrát; na displeji sa zobrazí "7".

(8) IMPASTO PASTA (CESTOVINY)

Toto nastavenie umožňuje pripraviť cesto na prípravu čerstvých cestovín. Po pripravení cesta ho vložte do stroja na rezance, plnené pirohy a lasagne. Pokyny pre prípravu cesta na cestoviny nájdete v časti Recepty.

Stlačte tlačidlo MENU osemkrát; na displeji sa zobrazí "8".

(9) IMPASTO PIZZA (CESTO NA PIZZU)

Toto nastavenie umožňuje vytvoriť rôzne cestá pre croissant, žemle a pizzu, ktoré sa potom pečú v tradičnej rúre. Pokyny na prípravu cesta nájdete v časti Recepty.

Stlačte tlačidlo MENU deväťkrát; na displeji sa zobrazí "9".

(10) TORTA

Toto nastavenie umožňuje prípravu obľúbených tort alebo použitie hotových pripravených zmesí na torty, aby ste si ich vychutnali doma ešte teplé. Stlačte desaťkrát tlačidlo MENU; na displeji sa zobrazí "10".

(11) MARMELLATA (DŽEM)

Pomocou tohto nastavenia môžete počas celého roku pripravovať čerstvé, sladké a chutné džemy.

Pokyny pre prípravu džemu nájdete v časti Recepty. Stlačte jedenásťkrát tlačidlo MENU; na displeji sa zobrazí "11".

(12) FORNO (RÚRA)

Nastavením režimu FORNO bude spotrebič schopný piecť ako normálna elektrická rúra.

Toto nastavenie ostane v činnosti hodinu a možno ho manuálne kontrolovať stlačením tlačidla , ktorým sa funkcia vypne v ľubovoľnom čase. Toto nastavenie môžete použiť na ukončenie procesu pečenia chleba po výpadku dodávky elektriny. V takom prípade nechajte cesto kysnúť vo forme na chlieb bez elektrického napájania, kým nedosiahne $\frac{3}{4}$ výšky samotnej formy. Znovu zapojte elektrické napájanie a nastavte program (12) FORNO, potom stlačte . Toto nastavenie slúži aj na predĺženie doby pečenia.

Ak po ukončení cyklu chlieb nevyzerá dostatočne upečený alebo ak ho chcete viac zapiecť, stačí zvoliť funkciu FORNO a pokračovať v pečení.

Poznámka: niekedy je nevyhnutné pred nastavením programu FORNO počkať 10-15 minút, aby sa spotrebič ochladil. Ak sa budete snažiť použiť funkciu FORNO pred vychladnutím spotrebiča, na displeji sa zobrazí správa o chybe "E07" (podrobnejšie informácie nájdete na strane 154).

Stlačte tlačidlo MENU dvanásťkrát; na displeji sa zobrazí "12".

POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

Pred uvedením spotrebiča do chodu

Odporúčame vám vybrať formu na pečenie (pozrite si pokyny v ďalšom texte); formu a hnetacie lopatky očistite vlhkou utierkou a potom starostlivo osušte. Ak to nie je nevyhnutné, formu neponárajte do vody.

Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškodiť povrch proti pripečeniu.

Príslušenstvo neumývajte v umývačke riadu.

Vybratie formy na pečenie

Otvorte kryt spotrebiča a formu vyberte uchopením rukoväte a nadvihnutím. Dobrým zvykom je vybrať formu pred pridaním surovín, aby sa žiadna surovina nedostala do kontaktu s ohrevným článkom.

Pridanie surovín

Odporúča sa pridávať suroviny do formy na pečenie v nasledujúcom poradí.

Všetky suroviny musia mať izbovú teplotu a musia byť starostlivo nadávkované.

Opätovné vloženie formy na pečenie

Pri vkladaní formy na pečenie ju stačí vložiť do vnútra a zatlačiť dolu, aby zapadla na svoje miesto. Rukoväť nechajte sklopenú smerom k boku formy. Zatvorte kryt, spotrebič zapojte do zásuvky so striedavým prúdom a napätím 230 V a hlavný vypínač prepnite do polohy „I“.

Poznámka: Pri prvom zapnutí do elektrickej siete spotrebič vydá zvukové znamenie a na displeji sa zobrazí „ponuka 1 3:25“.

Zvukový signál pre ovocie a oriešky (iba na niektorých modeloch)

Umožňuje väčšiu kreativitu pri pečení chleba.

Spotrebič vydá zvukový signál, čím indikuje, že nastala chvíľa, kedy treba pridať ovocie a/alebo oriešky.

Predchádza sa tým ich rozmiažaniu počas hnetenia.

DÁVKOVAČ SUŠENÉHO OVOCIA A ORIEŠKOV (iba na niektorých modeloch)

Spotrebič je vybavený dávkovačom sušeného ovocia a orieškov, ktorý automaticky dávkuje sušené suroviny do cesta počas cyklu hnetenia. Suroviny sa dávkujú približne 8 minút pred ukončením hnetenia 2, čím sa zaručí, že sušené ovocie a oriešky sa nerozmrvia a že останú celé a rovnomerne rozložené v ceste.

Objem dávkovača ovocia a orieškov je 1 šálka sušených surovín a je k dispozícii spolu so všetkými nastaveniami ponuky, aj keď sa odporúča iba pri nastavení CLASSICO (1), FRANESE (2), INTEGRALE (3) a DOLCE (4). Dávkovač ovocia a orieškov je ďalšou charakteristikou spotrebiča, ktorá je navrhnutá, aby ponúkala väčšie pohodlie na základe receptov.

POZNÁMKA: Kryt neotvárajte silou, pretože tento sa dá otvoriť iba automaticky prostredníctvom elektronického ovládania.

JEDNODUCHÉ FÁZY PRI PEČENÍ POMOCOU SPOTREBIČA

Nasledujúce pokyny budú sprevádzať začiatok procesov počas všetkých fáz procesu pečenia.

Tieto pokyny sa týkajú špecificky receptov na pečenie chleba, cesta a cestovín (pozrite si časť Recepty v tomto návode).

Odporúča sa presne odvážiť všetky suroviny a používať dodávanú šálku s mierkou a odmerku.

Fáza 1 Pridanie surovín

Stačí pridať suroviny do formy na pečenie v nasledujúcom poradí:

1. Kvapalné suroviny
2. Suché suroviny
3. Droždie

Na dosiahnutie dobrého výsledku treba suroviny vložiť v správnom poradí a presne ich odvážiť.

Fáza 2 Voľba nastavenia ponuky

Stláčaním tlačidla MENU si zvolíte želané nastavenie. Stláčaním tlačidla MENU sa posúva z jedného receptu na druhý, od (1) po (12) a po každom stlačení sa na displeji zobrazí číslo receptu.

Fáza 3 Voľba zapečenia

Stláčaním tlačidla  "zapečenie" nastavíte želaný stupeň sfarbenia.

Pri zvolenom nastavení si môžete vybrať jedno z troch stupňov zapečenia: Svetlý, Stredný alebo Tmavý.

Ak nezvolíte špecifický druh zapečenia, spotrebič automaticky vykoná program s pôvodným nastavením, teda pri stupni Stredný.

Fáza 4 Nastavenie hmotnosti bochníka chleba

Stláčaním tlačidla 'Kg' nastavíte želanú hmotnosť: 500g, 700g alebo 1000g

Ak nezvolíte hmotnosť, spotrebič automaticky vykoná program s pôvodným nastavením, teda s hmotnosťou 1000g.

Fáza 5 Stlačte

Poznámka: ak nenastavíte voliteľné funkcie, spotrebič vykoná program s pôvodným nastavením, teda bochník s hmotnosťou 1000g so zapečením nastaveným na stredný stupeň v Ponuke 1.

Stláčením tlačidla  zapnete zvolené nastavenie.

Na displeji sa zobrazí doba do ukončenia cyklu v hodinách a minútach.

Fáza 6 Teplý, čerstvý a chrumkavý chlieb

Po ukončení cyklu pečenia spotrebič vydá zvukový signál a na displeji sa zobrazí "0:00".

Spotrebič sa automaticky prepne do cyklu Udržiavanie tepla počas 60 minút.

Teplý vzduch prúdi cez komoru pečenia, čo napomáha zníženiu kondenzácie vody.

Červená svetelná kontrolka nachádzajúca sa na ovládacom paneli bude blikať počas približne 15-20 minút, po jej zhasnutí použite rukavice a vyberte formu na pečenie z komory pečenia.

Chlieb pred vybratím z formy nechajte vychladnúť počas 10 minút; formu obráťte a jemne ňou potraсте,

kým sa chlieb neuvolní.

Podľa potreby použite na oddelenie chleba od stien formy plastovú lopatku.

Chlieb položte na mriežku, aby vychladol.

Odporúčaná doba chladnutia je 15 minút, čo zabezpečí optimálnu konzistenciu a jednoduchšie krájanie.

Po používaní spotrebiča

Vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete a pred zapnutím ďalšieho programu nechajte spotrebič 30 minút vychladnúť. Ak spotrebič zapnete príliš skoro, môže vydať zvukový signál a na displeji sa zobrazí "E.01", čo indikuje, že ešte nevychladol dostatočne. Počkajte, kým spotrebič nevychladne a stlačte .

PEČENIE CHLEBA: UMENIE A VEDA

Pečenie chleba je súčasne umením aj vedou. Spotrebič vykonáva väčšinu práce, ale niektoré aspekty závisia od vašich poznatkov o každej surovine, ktorá sa používa pri pečení chleba. Suroviny na prípravu klasického chleba sú veľmi jednoduché: múka, cukor, soľ, kvapalina (voda alebo mlieko), prípadná tuková zložka (maslo alebo olej) a droždie. Každá z uvedených surovín má svoju špecifickú úlohu a prispieva k zvláštnej chuti výsledného produktu. Preto je veľmi dôležité používať suroviny v presne určenom pomere, čo zaručí optimálne výsledky.

Droždie

Droždie je pravý a skutočný „aktívny“ mikroorganizmus. Jednoduchými slovami, bez droždia chlieb nevykysne. Po navlhčení kvapalinou, vyživované cukrom a ohriate na správnu teplotu, droždie produkuje plyny, ktoré spôsobia kysnutie cesta. Ak je teplota príliš nízka, droždie sa neaktivuje; ak je príliš vysoká, zabije ho to. Spotrebič berie ohľad na uvedené javy udržiavajúc vždy správnu teplotu v komore pečenia.

Preto odporúčame používať výhradne aktívne sušené droždie a skontrolovať dátum jeho spotreby, pretože droždie po uplynutí dátumu spotreby neumožní vykysnutie cesta.

Odporúča sa vytvoriť malú jamku v suchej časti surovín, čím sa zaručí jeho aktivácia po kontakte s kvapalinou a cukrom počas zarobenia cesta. V prípade, že chcete použiť čerstvé droždie v kockách, rozmrvte ho a rozmiešajte vidličkou vo vode vnútri formy na pečenie.

Múka

Je nevyhnutné používať kvalitnú múku pred uplynutím dátumu jej spotreby. Aby chlieb mohol kysnúť, múka musí mať dostatočný obsah bielkovín. Preto odporúčame používať múku vhodnú pre prípravu chleba.

Na rozdiel od bielej múky, celozrnná múka obsahuje otruby a obilné klíčky, ktoré sú ťažké a obmedzujú kysnutie. Celozrnný chlieb je preto zvyčajne ťažší a má menšie rozmery. Väčší a ľahší chlieb sa dá dosiahnuť, ak v receptoch pre celozrnný chlieb použijete spoločne celozrnnú a bielu múku. Je dôležité, aby ste pre každý recept odvážili požadované množstvo múky, pretože múka sa prirodzene prevzdušňuje. Zabezpečí sa tým dokonalé upečenie chleba. Môžete použiť vrecká obsahujúce veľké množstvo múky, výsledok však môže byť rôzny. Konzistencia a výška chleba nemusia byť rovnomerné, ak bola múka skladovaná dlho pri neuspokojujúcich podmienkach. Preto kupujte veľké vrecia s múkou, iba ak pečiete chlieb veľmi často.

Cukry

Cukry chlieb osladzujú, spôsobujú stmavnutie kôrky a vyživujú droždie zabezpečujú väčšiu konzistenciu. Môžete použiť ekvivalentné množstvá bieleho alebo trstinového cukru, melasy, javorového sirupu, medu alebo iných sladidiel.

Môžete skúsiť použiť aj umelé sladidlá v primeranom množstve, ale chuť a konzistencia chleba budú odlišné.

Kvapaliny

Pri zmiešaní kvapalín s bielkovinami múky sa tvorí lepok, ktorý je nevyhnutný pri kysnutí cesta na chlieb.

Vo väčšine receptov sa používa voda, ale môžete použiť aj iné kvapaliny, ako mlieko, ovocnú šťavu.

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov si množstvo uvedených kvapalín musíte odskúšať, pretože recept s veľkým množstvom kvapaliny môže spôsobiť poklesnutie cesta počas pečenia, zatiaľ čo veľmi malé množstvo kvapalín bráni kysnutiu. Používajte kvapaliny pri izbovej teplote.

Sol'

Malé množstvo soli chlieb ochutí a riadi činnosť droždí. Vo veľkom množstve bráni kysnutiu, preto sol' dávajte opatrne a správne. Môžete použiť ľubovoľnú kuchynskú sol'.

Vajcia

Pri niektorých receptoch na chlieb sa používajú vajcia, ktoré dopĺňajú kvapaliny, uľahčujú kysnutie a zvyšujú výživovú hodnotu a chuť chleba a zvyčajne sa používajú pri receptoch na sladké druhy chleba a pečiva.

Tuky

Pri mnohých druhoch chleba sa používajú tuky, ktoré posilňujú chuť a udržiavajú vlhkosť. Môžete použiť olej alebo zmäknuté maslo v rovnocennom množstve. Ak tuk nepridáte, chuť a konzistencia chleba sa môže zmeniť.

Odporúčania

- Rôzne druhy droždí použité spolu s múkou rôznych značiek môžu ovplyvňovať veľkosť a konzistenciu chleba. Na dosiahnutie najlepších výsledkov musíte vyskúšať rôzne kombinácie.
- Je normálne, že chlieb nebude mať vždy rovnakú veľkosť a konzistenciu, aj pri niekoľkonásobnom použití rovnakých surovín. Zvyčajne je tento jav ovplyvnený rôznym obsahom prírodných bielkovín v múke.

DÔLEŽITÉ ODPORÚČANIA PRI DÁVKOVANÍ

Každá surovina má pri príprave chleba svoju špecifickú úlohu, preto je na dosiahnutie optimálnych výsledkov veľmi dôležité dávkovať ich veľmi presne.

Poznámka: na dosiahnutie optimálneho výsledku sa odporúča odvážať suroviny na kuchynskej váhe, hlavne múku, pretože následkom prevzdušnenia sa môže meniť jej objem a na dosiahnutie optimálnej kvality sa požaduje presné množstvo.

V každom recepte sú uvedené dávky.

Ak nemáte k dispozícii kuchynskú váhu, použite dodávanú šálku s mierkou (**1 šálka = 135g múky**) a odmerku, pričom dodržiavajte nasledujúce pokyny.

Suché suroviny

Použite dodávanú šálku s mierkou alebo odmerku. Nepoužívajte kuchynské lyžice, ani kávové šálky a obsah šálky vždy zarovnajte. Pri odmeriavaní múky ju nasypete do šálky s mierkou bez toho, že by ste ju natlačili a zarovnajte plochým nožom. Suché suroviny nenatláčajte do šálky.

Kvapaliny

Šálku s odmerkou naplňte až po označenú hladinu. Dávku v šálke skontrolujte tak, že ju položíte na vodorovný povrch.

A nakoniec...

Do formy na pečenie najprv vlejte kvapaliny, potom suché suroviny a nakoniec droždie.

Zabezpečí sa tým správne vykysnutie a rovnomerné upečenie chleba.

PROCES PEČENIA

Miešanie, zarobenie cesta, kysnutie, pečenie...toto je prehľad jednotlivých fáz v spotrebiči.

Miešanie a zarobenie cesta

Pri štandardnom pečení pekár najprv zmieša suroviny a zarobí cesto ručne. Spotrebič vykoná rovnaké operácie automaticky.

Kysnutie:

Pri manuálnom pečení sa cesto položí na teplé miesto, aby po zarobení vykyslo a aby droždie mohlo fer-

mentovať a produkovať plyn.

Po zarobení cesta spotrebič udržiava optimálnu teplotu na kysnutie cesta počas celej fázy tohto procesu.

Ak ste zvolili iba cyklus Hnetenie, spotrebič sa zastaví po ukončení prvého kysnutia.

Teraz môžete cesto vybrať a spracovať ho – pripraviť posúch, pizzu alebo iné jedlá – a vložiť ho do rúry na pečenie.

Poklesnutie

Po kysnutí pekár nechá cesto zvyčajne „poklesnúť“.

Tento proces umožňuje odstrániť veľké vzduchové bubliny, ktoré sa vytvorili počas kysnutia a dodať chlebu rovnomernejšiu a chutnejšiu konzistenciu. Spotrebič vykonáva túto operáciu automaticky tak, že vykoná presný požadovaný počet otočení hnetacej lopatky.

Druhé kysnutie

Po poklesnutí chlieb kysne druhýkrát, dlhšie alebo kratšie, v závislosti od druhu.

Celozrnný chlieb si napríklad vyžaduje dlhšie kysnutie, pretože múka obsahuje otruby a obilné klíčky, ktoré obmedzujú priebeh procesu.

Spotrebič automaticky reguluje teplotu a dobu tohto druhého kysnutia v závislosti od nastavenia.

Pečenie

Spotrebič automaticky reguluje dobu pečenia, čím sa vždy dosiahne dokonalý výsledok!

Chladnutie

Pri štandardnom pečení pekár vyberie chlieb z formy ihneď po upečení, aby sa predišlo zhrubnutiu kôrky. Za týmto účelom je spotrebič vybavený funkciou Udržiavanie v teple, ktorá uľahčuje odstránenie teplého vzduchu z komory pečenia po upečení chleba. Po vybratí chleba z formy počkajte 15 minút, aby ochladol, až potom ho krájajte.

AKO POUŽÍVAŤ FUNKCIU POSUNUTIA ZAPNUTIA

Spotrebič umožňuje posunúť zapnutie pečenia chleba až o 13 hodín; umožní to, že vás ráno zobudí vôňa práve upečeného chleba alebo môžete vyjsť z domu, keď je spotrebič ešte zapnutý.

Dôrazne sa odporúča sa vytvoriť malú jamku na droždie v suchej časti surovín, čím sa zaručí jeho aktivácia až po kontakte s kvapalinou a cukrom počas hnetenia cesta.

Poznámka: funkciu posunutého zapnutia nepoužívajte, ak recept obsahuje suroviny, ktoré by sa mohli pokaziť, napríklad mlieko, vajcia alebo syr.

Modely bez automatického dávkovača: Funkciu posunutého zapnutia nepoužívajte pri receptoch, ktoré vyžadujú neskoršie prídanie ovocia alebo orieškov, pretože ak ich vložíte spolu so surovinami, mohli by sa počas hnetenia úplne rozmrvíť.

1. Postupujte podľa fáz 1, 2 a 3 na strane 139.

2. Stláčajte tlačidlo ▲▼, až kým nedosiahnete želaný počet hodín a minút na upečenie chleba (o koľko hodín chcete mať chlieb hotový od chvíle, kedy nastavujete program).

3. Stlačením tlačidla  sa zapne cyklus.

Začne odpočítavanie času.

Chlieb bude upečený a hotový po uplynutí zobrazenej doby v hodinách a minútach.

Poznámka: v prípade chyby, alebo aby ste zrušili časomer, stlačte tlačidlo .

Príklad

Predtým, ako o 8 odídete do práce, môžete nastaviť posunuté zapnutie tak, aby sa zvolený program ukončil alebo chlieb dopiekol o 18, kedy sa vrátite domov, teda po uplynutí 10 hodín.

Po vykonaní úkonov v hore uvedených pokynoch stláčajte tlačidlo ▲▼, kým sa na displeji nezobrazí 10.00, potom stlačte .

Znamená to, že chlieb sa dopečie alebo program ukončí o 10 hodín. Spotrebič začne odpočítavať čas a nastavený program sa ukončí o 18.00.

Poznámka: nemusíte brať do úvahy dobu potrebnú na vykonanie nastaveného programu.

Spotrebič túto dobu zaregistruje automaticky pri nastavovaní.

OCHRANA PROGRAMU V PRÍPADE VÝPADKU DODÁVKY ELEKTRINY

Spotrebič je vybavený poistkou, ktorá v prípade výpadku dodávky elektriny ochráni program uložený v pamäti. Znamená to, že v prípade prerušenia dodávky elektriny počas pečenia chleba si spotrebič uchová údaje v pamäti aspoň 10 minút a po obnovení dodávky bude pokračovať v pečení.

Táto možnosť je k dispozícii iba pri funkciách Hnetenie, Pečenie, Kysnutie alebo Posunutie.

Bez tejto funkcie by spotrebič aktivoval zrušenie nastavenia a cyklus pečenia by sa zastavil.

V prípade, že prerušenie dodávky trvá dlhšie ako 10 minút, bude možno nevyhnutné cesto vyhodit' a začať ešte raz od začiatku.

PRAKTICKÉ RADY

Poradie surovín

Najprv nalejte kvapalinu, potom vsypte suché suroviny a nakoniec droždie. Ovocie a oriešky pridajte neskôr, keď stroj ukončil prvé hnetenie.

Umožní to dosiahnutie chrumkavého a rovnomerne upečeného chleba v ktorejkoľvek chvíli.

Čerstvosť

Skontrolujte, či sú všetky suroviny čerstvé a či neuplynula ich doba spotreby.

Na rozdiel od chleba kúpeného v samoobslužke, chlieb pečený v spotrebiči neobsahuje konzervačné prísady, preto nie je trvanlivý. Ak ste nastavili funkciu posunutého zapnutia, nepoužívajte suroviny, ktoré by sa mohli pokaziť, ako napríklad mlieko, jogurt, vajcia alebo syr.

Suché výrobky skladujte v uzavretých nádobách, aby sa nepokazili.

Krájanie chleba

Na dosiahnutie čo najlepšieho výsledku počkajte pred krájaním chleba aspoň 10 minút, aby vychladol.

Bochnik chleba položte na bok a režte, ako keby ste píľili, pričom používajte nôž na chlieb.

Abyste si operáciu uľahčili, odporúčame vám použiť elektrický nôž.

Mrazenie chleba

Pred zmrazením čerstvého chleba ho nechajte úplne vychladnúť a zabaľte ho do plastovej fólie.

Chlieb pred zmrazením pokrájajte a používajte ho podľa potreby.

Vybratie chleba z formy na pečenie

Podobne ako pri pečení torty je nutné, aby chlieb pred vybratím z formy trochu ochladol.

Chlieb nechajte vo forme približne 10 minút, až potom ho vyberte.

Na vybratie ešte horúcej formy použite rukoväť formy.

Posýпка

Počas pečenia chleba môžete chlieb posypať bylinkami, sezamovými semenkami alebo kúskami slaniny.

Otvorte kryt spotrebiča, chlieb potrite malým množstvom mlieka alebo vaječným žĺtkom a posypte podľa chuti. Dávajte pozor, aby sa suroviny nedostali von z formy.

Zatvorte kryt a pokračujte v pečení.

Poznámka: túto fázu treba vykonať rýchlo, aby sa predišlo tomu, že chlieb klesne.

Farba zapečenia

Je normálne, že horná časť chleba je svetlejšia ako jeho boky.

Kombinácia rôznych surovín môže napomôcť alebo zabrániť zhnednutiu.

Pečenie vo vysokých výškach

V nadmorskej výške presahujúcej 900 metrov bude cesto kysnúť rýchlejšie.

Preto si postup pečenia chleba vo vysokej nadmorskej výške niekoľkokrát vyskúšajte.

Postupujte podľa odporúčaní, zapíšte si ich a potom postupujte podľa postupu, ktorý najviac vyhovuje vašim potrebám:

1. Znížte množstvo droždia o 25%, aby ste zabránili nadmernému vykysnutiu chleba.
2. Zvýšte množstvo soli o 25%. Chlieb bude kysnúť pomaly a bude mať menšiu tendenciu poklesnúť.
3. Počas hnetenia cesto kontrolujte. Múka skladovaná vo vysokej výške je zvyčajne suchšia.

Podľa potreby môžete pridať k cestu niekoľko lyžíc vody, aby sa vytvoril homogénny bochník.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

POZOR: Pred čistením spotrebiča vyťahnite jeho zástrčku zo zásuvky elektrickej siete a nechajte ho úplne vychladnúť.

Čistenie povrchu

Povrch spotrebiča čistite mierne navlhčenou utierkou a vyleštite suchou a mäkkou handrou.

Nepoužívajte kovové drôtenky, ani abrazívne prostriedky, ktoré by mohli poškriabať vonkajší povrch.

Čistenie formy na pečenie

Formu na pečenie a hnetáciu lopatku vyčistite vlhkou handrou a potom pozorne osušte.

Nepoužívajte abrazívne, ani agresívne prostriedky na čistenie, ktoré by mohli poškodiť povrch s úpravou proti pripáleniu.

Formu neponárajte do vody.

Ak je to nevyhnutné, formu umyte handričkou a vodou s prídavkom umývacieho prostriedku.

Poznámka: aby ste formu očistili čo najlepšie, odporúčame vám lopatku vybrať.

Údržba formy na pečenie

Na vybratie surovín alebo chleba nepoužívajte kovové pomôcky, pretože by mohli poškodiť povrch s úpravou proti pripečeniu.

Neobávajte sa, ak sa povrch časom opotrebuje alebo sa zmení jeho farba.

Je to výsledkom činnosti pary, vlhkosti, potravín, kyselín a zmesi rôznych surovín, ako aj opotrebovania a poškodenia.

Neznamená to nebezpečenstvo a nebráni to v činnosti spotrebiča.

Príslušenstvo neumývajte v umývačke riadu.

Spotrebič neponárajte do vody.

Vyberte a vyčistite kryt

Aby ste kryt vyčistili, nadvihnite ho do uhla približne 45° a potiahnite ho k sebe.

Vyčistite vnútornú a vonkajšiu stranu krytu vlhkou utierkou a pozorne osušte, až potom kryt namontujte späť.

Skladovanie

Pred uskladnením spotrebiča so zatvoreným krytom skontrolujte, či úplne vychladol a či je suchý, na kryt nekladte žiadne ťažké predmety.

RECEPTY

Dôležitá poznámka:

Recepty sa môžu meniť v závislosti od obsahu vlhkosti surovín a niekedy je nevyhnutné upraviť ich; napríklad hmotnosť múky sa mení v závislosti od pohlčovania vlhkosti zo vzduchu. Preto na zaručenie čo najlepších výsledkov môžete recepty mierne upraviť. Vždy si poznačte vyskúšané množstvá, aby ste ich vedeli zmeniť podľa potreby. Chlieb pečený v spotrebiči môže mať mierne odlišnú chuť, konzistenciu a vzhľad aj pri použití rovnakých surovín. Je to dosť bežné, zvyčajne spôsobené používanými surovinami.

Aby ste neostali sklamaní, pred prípravou receptu v Návode na používanie si prečítajte odporúčané suroviny na strane 140.

(1) CLASSICO (KLASICKÝ)

Postup pri pečení klasického chleba

1. Vlejte do formy všetky kvapaliny; prikryte ich múkou.
Všetky ostatné suroviny treba vložiť do kútov, oddelene, aby sa nemiešali, zatiaľ čo droždie treba vložiť do malej jamky vytvorenej v strede múky.
2. Vložte formu do spotrebiča a zatvorte kryt.
3. Stlačte tlačidlo MENU a naprogramujte (1) CLASSICO.
4. Zvoľte stupeň pre ZAPEČENIE, HMOTNOSŤ chleba a stlačte  .

Tradičný biely chlieb

	500g	700g	1000g
Voda	215ml	315ml	415ml
Olej	1 lyžica	1 lyžica	2 lyžice
Múka	520g	600g	680g
Sol'	1 lyžička	1 1/2 lyžičky	2 lyžičky
Cukor	1/2 lyžica	1 lyžica	1 lyžica
Sušené droždie	1 lyžička	1 1/2 lyžičky	1 1/2 lyžičky

DRUHY KLASICKÉHO CHLEBA

Mliečny chlieb

	500g	700g	1000g
Mlieko	340ml	375ml	410ml
Olej	1 lyžica	1 1/2 lyžice	1 1/2 lyžice
Múka	440g	560g	680g
Sol'	1 lyžička	1 1/2 lyžičky	1 1/2 lyžičky
Cukor	2 lyžice	3 lyžice	3 lyžice
Sušené aktívne droždie	1 lyžička	1 1/2 lyžičky	1 1/2 lyžičky

Tekvicový chlieb

	500g	700g	1000g
Voda	200ml	300ml	400ml
Olej	1/2 lyžica	1 lyžica	2 lyžice
Múka	440g	520g	600g
Postrúhaná/varená tekvica	50g	100g	150g
Mletý muškátový oriešok	1 lyžička	2 lyžičky	2 lyžičky
Sol'	1 lyžička	1 lyžička	1 1/2 lyžičky
Cukor	1 lyžica	1 lyžica	1 lyžica
Sušené aktívne droždie	1 lyžička	1 1/2 lyžičky	1 1/2 lyžičky

(2) FRANCESE (FRANCÚZSKY)

Postup

1. Vlejte do formy všetky kvapaliny; prikryte ich múkou. Všetky ostatné suroviny treba vložiť do kútov, oddelene, aby sa nemiešali, zatiaľ čo droždie treba vložiť do malej jamky vytvorenej v strede múky.
2. Vložte formu do spotrebiča a zatvorte kryt.
3. Stlačte tlačidlo MENU a naprogramujte (2) FRANCESE.
4. Zvoľte stupeň pre ZAPEČENIE, HMOTNOSŤ chleba a stlačte  .

Francúzsky chlieb	500g	700g	1000g
Voda	230ml	290ml	350ml
Olej	1 lyžica	1 ¹ / ₂ lyžice	2 lyžice
Múka	360g	520g	680g
Sol'	1 lyžička	1 lyžička	2 lyžičky
Cukor	1 lyžica	1 lyžica	1 lyžica
Sušené aktívne droždie	1 lyžička	1 ¹ / ₂ lyžičky	1 ³ / ₄ lyžičky

Sladkokyslý chlieb	500g	700g	1000g
Voda	170ml	220ml	270ml
Olej	1 lyžica	1 lyžica	2 lyžice
Múka	380g	540g	700g
Jogurt	75g	100g	125g
Citrónová šťava	1 lyžička	2 lyžičky	1 lyžica
Sol'	1 lyžička	1 lyžička	1 ¹ / ₂ lyžičky
Cukor	1 lyžica	1 lyžica	2 lyžice
Sušené aktívne droždie	1 lyžička	1 ¹ / ₂ lyžičky	2 lyžičky

(3) INTEGRALE (CELOZRNNÝ)

Postup pečenia celozrnného chleba

1. Vlejte do formy všetky kvapaliny; prikryte ich múkou. Všetky ostatné suroviny treba vložiť do kútov, oddelene, aby sa nemiešali, zatiaľ čo droždie treba vložiť do malej jamky vytvorenej v strede múky.
2. Vložte formu do spotrebiča a zatvorte kryt.
3. Stlačte tlačidlo MENU a naprogramujte (3) INTEGRALE.
4. Zvoľte stupeň pre ZAPEČENIE, HMOTNOSŤ chleba a stlačte  .

Všetky cykly INTEGRALE začínajú 30 minútovým ohrevom surovín. Počas tejto fázy sa lopatka nepohybuje.

Celozrnný chlieb	500g	750g	1000g
Voda	220ml	320ml	420ml
Olej	1 lyžica	1 ¹ / ₂ lyžice	2 lyžice
Celozrnná múka	380g	540g	700g
Sol'	1 lyžička	1 ¹ / ₂ lyžičky	2 lyžičky
Tmavý cukor	1 lyžica	1 ¹ / ₂ lyžice	2 lyžice
Sušené aktívne droždie	1 lyžička	1 ¹ / ₂ lyžičky	1 ¹ / ₂ lyžičky

(4) DOLCE (SLADKÝ)

Na dosiahnutie optimálneho výsledku vždy nastavte Svetlý stupeň zapečenia, aby ste predišli spáleniu kôrky.

Postup

1. Vlejte do formy všetky kvapaliny; prikryte ich múkou. Všetky ostatné suroviny treba vložiť do kútov, oddelene, aby sa nemiešali, zatiaľ čo droždie treba vložiť do malej jamky vytvorenej v strede múky.
2. Vložte formu do spotrebiča a zatvorte kryt.
3. Stlačte tlačidlo MENU a naprogramujte (4) DOLCE.
4. Zvoľte stupeň pre ZAPEČENIE, HMOTNOSŤ chleba a stlačte .

Pri programe DOLCE nepoužívajte posunutie zapnutia, pretože suroviny by sa mohli pokaziť.

Chlieb s hrozienkami	500g	750g	1000g
Voda	200ml	250ml	375ml
Mletá škorica (podľa chuti)	1/2 lyžica	1 lyžica	2 lyžice
Olej	1 lyžica	1 lyžica	2 lyžice
Múka	320g	480g	640g
Tmavý cukor	1 lyžica	2 lyžice	3 lyžice
Sol'	1 lyžička	1 1/2 lyžičky	2 lyžičky
Sušené aktívne droždie	1 lyžička	2 lyžičky	2 lyžičky

Do automatického dávkovača alebo

pri zvukovom signáli pridajte:

Sušené hrozienka	1/4 šálka	1/2 šálka	3/4 šálka
------------------	-----------	-----------	-----------

Čokoládový chlieb	500g	750g	1000g
Voda	200ml	250ml	375ml
Olej	1 lyžica	2 lyžice	2 lyžice
Múka	440g	480g	520g
Kakao	1 lyžica	1 lyžica	1 1/2 lyžice
Cukor	1 lyžica	2 lyžice	3 lyžice
Sol'	1 lyžička	1 1/2 lyžičky	1 1/2 lyžičky
Sušené aktívne droždie	1 lyžička	2 lyžičky	2 lyžičky

Do automatického dávkovača alebo

pri zvukovom signáli pridajte:

Kúsky čokolády	1/4 šálka	1/2 šálka	3/4 šálka
----------------	-----------	-----------	-----------

(5) TURBO 700 g

Postup

1. Vlejte do formy všetky kvapaliny; prikryte ich múkou.
Všetky ostatné suroviny treba vložiť do kútov, oddelene, aby sa nemiešali, zatiaľ čo droždie treba vložiť do malej jamky vytvorenej v strede múky.
2. Vložte formu do spotrebiča a zatvorte kryt.
3. Stlačte tlačidlo PONOŽKA a naprogramujte (5) TURBO.
4. Zvoľte stupeň pre ZAPEČENIE, HMOTNOSŤ chleba a stlačte .

Chlieb sa upečie počas doby uvedenej v hodinách.

Poznámka: nastavenie TURBO skracuje doby kysnutia. Nastavenie TURBO sa dá použiť pre všetky recepty na klasický, celozrnný, sladký alebo francúzsky chlieb. Napriek tomu bude chlieb menší a hustejší. Túto voliteľnú funkciu spotrebiča môžete upraviť zvýšením množstva droždia o 1/2 lyžičky oproti štandardným receptom. Výsledky si zaznamenajte, aby ste aj v budúcnosti dosiahli uspokojivé výsledky. Pri tomto programe môže byť nevyhnutné predĺžiť dobu pečenia. V takom prípade nastavte (12) FORNO a pokračujte v pečeni.

Klasický chlieb	700g
Voda	315ml
Olej	1 lyžica
Múka	600g
Sol'	1 1/2 lyžičky
Cukor	1 lyžica
Sušené aktívne droždie	2 lyžičky

Celozrnný chlieb	700g
Voda	320ml
Olej	1 1/2 lyžice
Celozrnná múka	540g
Sol'	1 1/2 lyžičky
Tmavý cukor	1 1/2 lyžice
Sušené aktívne droždie	2 lyžičky

Chlieb s obilninami	700g
Voda	370ml
Olej	1 1/2 lyžice
Múka	320g
Celozrnná múka	220g
Zmes obilnín	1/2 tazza
Sol'	1 lyžička
Tmavý cukor	1 1/2 lyžice
Sušené aktívne droždie	2 lyžičky

(6) TURBO 1000 g

Postup

1. Vlejte do formy všetky kvapaliny; prikryte ich múkou.
Všetky ostatné suroviny treba vložiť do kútov, oddelene, aby sa nemiešali, zatiaľ čo droždie treba vložiť do malej jamky vytvorenej v strede múky.
2. Vložte formu do spotrebiča a zatvorte kryt.
3. Stlačte tlačidlo MENU a naprogramujte (6) TURBO.
4. Zvoľte stupeň pre ZAPEČENIE, HMOTNOSŤ chleba a stlačte .

Chlieb sa upečie počas doby uvedenej v hodinách.

Poznámka: nastavenie TURBO skracuje doby kysnutia. Nastavenie TURBO sa dá použiť pre všetky recepty na klasický, celozrnný, sladký alebo francúzsky chlieb. Napriek tomu bude chlieb menší a hustejší.

Túto voliteľnú funkciu spotrebiča môžete upraviť zvýšením množstva droždia o 1/2 lyžičky oproti štandardným receptom. Výsledky si zaznamenajte, aby ste aj v budúcnosti dosiahli uspokojivé výsledky.

Klasický chlieb	1000g
Voda	415ml
Olej	2 lyžice
Múka	680g
Sol'	2 lyžičky
Cukor	1 lyžica
Sušené aktívne droždie	2 lyžičky

Celozrnný chlieb	1000g
Voda	420ml
Olej	2 lyžice
Celozrnná múka	700g
Sol'	2 lyžičky
Tmavý cukor	2 lyžice
Sušené aktívne droždie	2 lyžičky

Chlieb s obilninami	1000g
Voda	470ml
Olej	2 lyžice
Múka	320g
Celozrnná múka	380g
Zmes obilnín	$\frac{3}{4}$ šálka
Sol'	$1 \frac{1}{2}$ lyžičky
Tmavý cukor	2 lyžice
Sušené aktívne droždie	2 lyžičky

(7) SENZA GLUTINE (BEZLEPKOVÝ)

Upečenie dobrého bezlepkového chleba si vyžaduje prax a čo najlepšie pochopenie a kombináciu rôznych surovín. Ako príručku pri pečení bezlepkového chleba uvádzame niekoľko praktických rád a informácií, ktoré vám odporúčame prečítať si ešte pred začatím pečenia.

Praktické rady

- Na dosiahnutie optimálneho výsledku pozorne sledujte pokyny uvedené v jednotlivých receptoch.
- Chlieb upečený podľa nášho ľubovoľného bezlepkového receptu môžete zmraziť a uskladniť.
- Na dosiahnutie dobrého zmiešania surovín môže byť nevyhnutná vaša prítomnosť počas zarobenia cesta.
Počas pečenia prvých chlebov kontrolujte konzistenciu počas 5 minút.
Ak sú vo forme nepremiešané suché suroviny, oddel'te ich od steny formy na pečenie plastovou lopatkou a premiešajte ich v rovnakom smere ako je smer otáčania lopatky.
- Pri pečení bezlepkového chleba nepoužívajte funkciu posunutia zapnutia, pretože niektoré suroviny by sa mohli pokaziť.
- Pred krájaním nechajte chlieb úplne vychladnúť.
- Je normálne, že bezlepkový chlieb bude ťažší a hustejší.
Tento chlieb musí byť vysoký aspoň 10-12 cm a chutný.
Aby bol ľahší, znížte množstvo soli na $\frac{1}{2}$ lyžičky.
- Na dosiahnutie optimálnych výsledkov všetky suroviny, vrátane vody, odvážte.
- Pre všetky suché suroviny používajte miery desiatkovej sústavy.
- Pri použití octu sa vyhýbajte sladovému octu.
- Formu na pečenie vyberte zo spotrebiča ihneď po ukončení cyklu pečenia, nenechávajte ju vnútri počas funkcie Udržiavanie tepla.
- Chlieb pred uložením na chladiacu mriežku nechajte vo forme počas približne 7 minút.

Múky

- Zmes rôznych múk zaručí lepší výsledok a napomôže zhnednutiu.
- Pri používaní ryžovej múky bude bochník chleba svetlejší, nezávisle od doby pečenia.
- Môžete použiť hladkú a hrubú ryžovú múku.
- Ak použijete iba ryžovú múku, chlieb sa pokazí rýchlejšie ako v prípade použitia zmesi rôznych druhov múky. Prídavok oleja napomáha udržiavať chlieb dlhšie čerstvý.

Konzistencia

- Cesto sa bude podobat' hustej zmesi na koláč.
Kontrolujte hustotu počas 10-15 minút zarábania cesta a ak sa vám bude cesto zdať príliš husté, pridajte

trošku vody – vždy po 1 lyžici.

- Na konzistenciu cesta môžu značne vplývať atmosférické podmienky. Zmena atmosférických podmienok môže ovplyvniť reakciu aktívneho sušeného droždia. Napríklad, pri pečení chleba počas vlhkého daždivého dňa bude možno potrebné znížiť množstvo vody o 10-20 ml, aby sa dosiahla želaná konzistencia cesta.

Postup

1. Vlejte do formy všetky kvapaliny; prikryte ich múkou. Všetky ostatné suroviny treba vložiť do kútov, oddelene, aby sa nemiešali, zatiaľ čo droždie treba vložiť do malej jamky vytvorenej v strede múky.
2. Vložte formu do spotrebiča a zatvorte kryt.
3. Stlačte tlačidlo MENU a naprogramujte (7) SENZA GLUTINE.
4. Nastavte stupeň ZAPEČENIE tmavý.
5. Nastavte hmotnosť a stlačte  .

Chlieb z bezlepkovej múky

	700g	1000g
Voda	400ml	450ml
Olej	1 lyžica	2 lyžice
Múka	450g	500g
Sol'	1 lyžička	2 lyžičky
Cukor	1/2 lyžica	1 lyžica
Sušené droždie	1 lyžička	1 lyžička

(8) IMPASTO PASTA (CESTOVINY)

Postup

1. Vložte suroviny do formy v uvedenom poradí. Odstráňte múku, ktorá sa usadila na vonkajšej strane formy.
2. Vložte formu do spotrebiča a zatvorte kryt.
3. Stlačte tlačidlo MENU naprogramujte (8) IMPASTO PASTA a stlačte  .

Cesto na cestoviny

125 ml vody
4 vajička s hmotnosťou 60 g
500g múky
1/2 lyžičky soli
Poznámka: ak sa vám cesto zdá príliš riedke, pridajte múku.

Variácie

Špenátové cestoviny: k surovinám na cesto pridajte 100 g dokonale odkvapkaného špenátu

Paradajkové cestoviny: k surovinám na cesto pridajte 2 lyžice hustého paradajkového pretlaku.

(9) IMPASTO PIZZA (CESTO NA PIZZU)

Postup

1. Vlejte do formy všetky kvapaliny; prikryte ich múkou. Všetky ostatné suroviny treba vložiť do kútov, oddelene, aby sa nemiešali, zatiaľ čo droždie treba vložiť do malej jamky vytvorenej v strede múky.
2. Vložte formu do spotrebiča a zatvorte kryt.
3. Stlačte tlačidlo MENU, naprogramujte (9) IMPASTO PIZZA a stlačte  .
4. Vyberte cesto z formy a postupujte podľa pokynov v jednotlivých receptoch.

Cesto na pizzu

Cesto

Voda 290 ml

2 lyžice olivového oleja

Múka 480g

$\frac{1}{2}$ lyžičky soli

1 lyžička cukru

$\frac{2}{2}$ lyžičky sušeného aktívneho droždia

1. Celé cesto vyberte z formy. Potrite olejom dva plechy na pizzu. Rúru zohrejte na 180°C
2. Cesto rozdeľte na dve časti a vyval'kajte ho, uložte na vymazané plechy. Na pizzu poukladajte suroviny podľa chuti a pečte 20 minút.

Bylinkový posúch

Cesto

Voda 230 ml

1 lyžica olivového oleja

Múka 480g

$\frac{1}{2}$ lyžičky soli

2 lyžice cukru

$\frac{1}{2}$ lyžičky suchého aktívneho droždia

Posýпка

2 lyžice olivového oleja

1 lyžička oregana

1 lyžička posekanej bazalky

1. Celé cesto vyberte z formy. Plech na pečenie vymažte olejom.
2. Vypracujte cesto, pričom pridajte trochu múky, aby bolo cesto dosť elastické, vyval'kajte ho na vymazaný plech.
3. Nechajte kysnúť 30 minút.
4. Pokvapkajte olejom, posypte bylinkami a pečte v ohriatej rúre 30 minút pri 180°C.

Sladké pečivo

Cesto

Voda 320 ml

2 lyžice oleja

520g múky

1 vajíčko s hmotnosťou 60g

$\frac{3}{4}$ šálky hrozienok

$\frac{1}{2}$ lyžičky muškátového oriešku

$\frac{1}{2}$ lyžičky soli

$\frac{1}{4}$ šálky tmavého cukru

$\frac{2}{2}$ lyžičky sušeného aktívneho droždia

1. Celé cesto vyberte z formy. Plech vyložte papierom na pečenie.
 2. Vypracujte cesto, pričom pridajte trochu múky, aby bolo cesto dostatočne elastické. Cesto rozdeľte na 12 dielov. Zo všetkých dielov vytvorte guľky a poukladajte ich vedľa seba na plech na pečenie. Prikryte a nechajte kysnúť 30 minút.
 3. Žemle pečte 30 minút v ohriatej rúre pri 180°C.
- Výsledkom bude 12 žemlí.

(10) TORTA

Praktické rady na dosiahnutie optimálneho výsledku

- Je normálne, že torty vykysnú iba do polovice alebo troch štvrtín výšky formy. Konzistencia musí byť príjemná a ľahká.
- Následkom vysokého obsahu cukrov a tukov v tortách vám odporúčame vždy používať svetlý stupeň nastavenia Zapečenie, aby ste predišli tomu, že sa boky pripália.

POZNÁMKA: pri tomto programe sa dosiahnu dobré výsledky u väčšiny hotových zmesí, ktoré dostať v obchode, aj keď sa bežne pripravujú v okrúhlych formách. Pri použití zmesi, do ktorej treba pridať maslo, rozpustíte maslo na vodnom kúpeli.

- Nepoužívajte dvojnásobné množstvá zmesi na tortu: výsledkom by mohla byť veľmi hustá konzistencia torty.

Plum Cake

150ml mlieka

1 celé vajíčko + 1 žĺtok

60g rozpusteného masla

250g múky

1 štipka soli

12g sušeného aktívneho droždia

100g cukru

40g sladeného kakaa

Postup

1. Vlejte do formy všetky kvapaliny; prikryte ich múkou. Všetky ostatné suroviny treba vložiť do kútov, oddelene, aby sa nemiešali, zatiaľ čo droždie treba vložiť do malej jamky vytvorenej v strede múky.
2. Vložte formu do spotrebiča a zatvorte kryt.
3. Stlačte tlačidlo MENU, naprogramujte (10) TORTA a stlačte .
4. Po 5 minútach miešania so zapnutým spotrebičom otvorte kryt a pomocou plastovej lopatky oddel'te suroviny od stien formy, aby sa všetky dobre premiešali. Zatvorte kryt.

Pri pečení receptu Plum cake nepoužívajte funkciu posunutia zapnutia, pretože droždie by sa aktivovalo veľmi skoro.

(11) MARMELLATA (DŽEM)

Praktické rady na dosiahnutie optimálneho výsledku

- Používajte čerstvé a zrelé ovocie pokrájané na malé kúsky.
- Neznižujte množstvo cukru uvedené v recepte, ani ho nenahrádzajte umelými sladidlami.
- Horúci džem nalejte do vysterylizovaných pohárov (pozrite si nasledujúce poznámky), pričom od horného okraja nechajte približne 2 cm. Po naplnení pohár ihneď uzavorte.
- Poháre označte štítkami. Nechajte vychladnúť pri teplote prostredia, potom vložte do chladničky.
- Pri všetkých receptoch treba použiť zahusťovadlo. Obsahuje pektín, nevyhnutný stabilizačný prípravok, ktorý zaručí želatínovú konzistenciu džemu. Zahusťovadlo sa dá bežne kúpiť vo vrecúškach v samoobsluhách.
- Pri práci s horúcim džemom dávajte pozor.

Sterilizácia pohárov

- Odstráňte štítky a vyberte vložky viečok ponorením do teplej vody. Všetko starostlivo umyte vodou a saponátom.
- Poháre uložte na plech a vložte ich do rúry ohriatej na 100°C na 20-25 minút. Vyberte ich z rúry použitím príslušných držiadiel a ihneď ich naplňte horúcim džemom.
- Sterilizáciou sa zničia mikróby a zabijú sa baktérie, ktoré by ináč mohli spôsobiť pokazenie džemu. Takto si budete môcť pochutnať na doma pripravenom džeme počas celého roku.

Postup

1. Vložte suroviny do formy v uvedenom poradí.
 2. Vložte formu do spotrebiča a zatvorte kryt.
 3. Stlačte tlačidlo MENU, naprogramujte (11) MARMELLATA a stlačte .
 4. Miešajte 5 minút, otvorte kryt a oddel'te zmes od stien formy pomocou plastovej lopatky.
- Poznámka: je normálne, že počas prípravy džemu nadbytok tvoriacej sa pary vychádza vetracím otvorom. Nechajte kryt zatvorený až do ukončenia prípravy.

Marhuľový džem

500g čerstvých marhúľ, bez kôstok, pokrájaných na kúsky
100g cukru
2 lyžice citrónovej šťavy
2 lyžice vody
3 lyžice zahusťovadla

Broskyňový džem s kardamómom

500 g čerstvých broskýň pokrájaných na kúsky
100g cukru
2 lyžice citrónovej šťavy
1/2 lyžičky kardamómových semienok, podrvených
2 lyžice vody
3 lyžice zahusťovadla

Tradičný džem

500g pomarančov rozdelených na polovice a pokrájaných na tenké plátky
100g cukru
2 lyžice citrónovej šťavy
3 lyžice zahusťovadla

INFORMÁCIE NA DISPLEJI

Na displeji sa zobrazia správy o problémoch v činnosti spotrebiča. Spotrebič musí byť nainštalovaný v miestnosti bez prievanu, teda vnútri, ďaleko od zdrojov tepla a priameho slnečného svetla.

ČÍTANIE DISPLEJA	PROBLÉM	RIEŠENIE
Bliká "E:01"	Komora pečenia je príliš horúca na to, aby mohol začať nový cyklus	Otvorte kryt a vyberte formu, aby mohlo vychladnúť vnútro spotrebiča. Keď nápis z displeja zmizne, umiestnite formu na miesto a stlačte 
"EEE" alebo podobný blikajúci nápis	Porucha elektronického ovládania	Vykonajte zrušenie nastavení spotrebiča podľa nasledujúceho postupu: • Vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete. • Podržte stlačené tlačidlo PONUKA. • Zástrčku znovu zapojte do zásuvky elektrickej siete a pusťte tlačidlo PONUKA. Spotrebič vykoná kontrolný cyklus. Po ukončení sa na displeji zobrazí pôvodné nastavenie. Ak sa nezobrazí, kontaktujte autorizované servisné stredisko.

Poznámka: po upečení bochníka chleba odporúčame nechať spotrebič ochladiť na teplotu prostredia, pretože vyššia teplota by zamedzila dokonalému vykysnutiu chleba následkom citlivosti aktívneho sušeného droždía na teplo.

Zvukový signál zaznie:

Pri zapnutí spotrebiča	Dlhý zvukový signál
Pri voľbe nastavenia ponuky	Krátky zvukový signál
Začiatok cyklu pečenia	1 dlhý zvukový signál
Ukončenie cyklu pečenia	Krátke a dlhé zvukové signály

VYHLÁDÁVANIE A ODSTRÁNĎOVANIE PROBLÉMOV

SKONTROLUJTE NASLEDUJÚCE:		PORUCHY STROJA						
		Nerозsvietila sa indikačná svetelná kontrolka	Suroviny nie sú premiešané	Doby pečenia chleba sú príliš dlhé	Chlieb je stlačený na bokoch a základňa je vlhká	Nedostatočné zapečenie	Zapečená lepkavá kôrka a surová, neupečená striedka	Upečené boky, ale základňa pokrytá múkou
Nie je stlačené tlačidlo  .		4						
Forma nie je správne umiestnená			4					
Kryt bol viackrát otvorený počas pečenia alebo ostal otvorený						4	4	
Ovládací panel	Nesprávna voľba programu		4			4		
	Nesprávna voľba režimu (teda HNETENIE)						4	
	Po zapnutí bolo stlačené tlačidlo  .	4					4	
Chlieb ostal po upečení dlho vo forme					4			
Chlieb bol nakrájaný ihneď po pečení (bez toho, že by mohla uniknúť para)								4
Voda pridaná po zapracovaní múky							4	
Elektrická porucha		4	4	4		4	4	

SKONTROLUJTE NASLEDUJÚCE:			VÝSLEDKY PEČENIA								
			Veľmi hustá konzistencia	Non cotto al centro	Surová a nerovnomerná konzistencia	Poklesnutý	Chlieb veľmi vyrástol	Nedostatočné kysnutie	Múka na povrchu	Pripečený	Boky zapečené a pokryté múkou, štedr lepivý a surový
Chyby pri dávkovaní	MÚKA	Málo		4							
		Veľa	4				4				
	SUŠENÉ AKTÍVNE DROŽDIE	Málo				4		4			
		Veľa					4				
	VODA ALEBO KVAPALINA	Málo	4					4			
		Veľa		4	4	4		4	4		4
	CUKOR	Chýba	4								
		Veľa				4		4		4	
	SOL'	Chýba			4	4	4				
	MÚKA	Stuhnutá múka alebo múka nekvalitnej značky.		4					4		
Múka s aktívnym sušeným droždím			4				4	4			
SUŠENÉ AKTÍVNE DROŽDIE	Sušené aktívne droždie je staré		4			4		4			
	Nesprávny druh sušeného droždia		4			4		4			
Bola použitá teplá voda, nie voda s teplotou prostredia						4		4			

OTÁZKY A ODPOVEDE

Prečo treba tak často meniť množstvo múky a vody v receptoch?

Vlastnosti múky sa menia v závislosti od ročného obdobia, od spôsobu skladovania a od vlhkosti vo vzduchu. Múka pohlcuje vlhkosť a preto sa dávka mení v závislosti od rôznych podmienok a vystavenia. Skontrolujte dávku po 10 minútach hnetenia: ak sa vám zdá cesto „lepivé“, pridajte múku, vždy po 1 lyžici. Ak sa vám cesto zdá „suché“ alebo „príliš tuhé“, pridajte vodu, vždy po 1 lyžici. Rovnomerne vypracované cesto na chlieb bude hladké, elastické a mäkké na dotyk.

Nastavenie Turbo možno použiť pre všetky recepty?

Nastavenie spotrebiča Turbo sa dá použiť pre všetky recepty na klasický, celozrnný, sladký alebo francúzsky chlieb. Napriek tomu bude bochník menší a s hustejšou konzistenciou, teda výsledok nebude optimálny. Vyskúšajte si túto funkciu spotrebiča zvyšovaním dávky sušeného aktívneho droždia o $\frac{1}{4}$ až $\frac{1}{2}$ lyžičky oproti štandardnému receptu.

Výsledky si poznačte, aby ste ich mohli nabudúce zopakovať pri použití funkcie Turbo.

Keď nemám k dispozícii kuchynskú váhu?

Na dosiahnutie optimálneho výsledku vám odporúčame múku odvážiť (1 šálka = 135g). Chutný chlieb môžete doma upiecť aj bez použitia váhy, stačí dodržiavať pokyny pri dávkovaní.

Môžem urýchliť zapnutie programu (12) Rúra?

Nie. Zabudovaný termostat nedovolí prehriatie stroja.

Spotrebič musí pred zapnutím funkcie Rúra chladnúť približne desať minút.

Ako zvýšiť nutričnú hodnotu klasického chleba?

Ľubovoľný recept v tomto návode môžete zmeniť použitím pomeru 50/50, $\frac{1}{2}$ múky a $\frac{1}{2}$ celozrnej múky. Takto bude klasický chlieb obsahovať viac vlákniny alebo celozrnný chlieb bude ľahší.

Stačí skontrolovať cesto po 10 minútach a podľa potreby upraviť množstvo vody.

Pri dosiahnutí uspokojivých výsledkov si poznačte použité dávky.

Deti uprednostňujú med, môže sa použiť namiesto cukru?

Namiesto bieleho cukru možno v rovnakých dávkach použiť med, melasu alebo tmavý cukor.

Používanie umelých sladidiel pri pečení chleba sa neodporúča.

Možno piecť chlieb bez soli?

Sol' má pri procese chleba dôležitú úlohu. Riadi fermentáciu sušeného aktívneho droždia a ovplyvňuje štruktúru chleba posilnením lepku. Vynechanie soli v recepte sa neodporúča.

Bez soli bude chlieb nepravidelný, jeho farba a striedka nebudú rovnomerné a bude menej trvanlivý.

Mám nechať chlieb vnútri, aby sa udržal teplý?

Nie. Táto funkcia umožňuje prúdenie vzduchu počas uvedenej doby za účelom udržiavania chrumkavosti a formy práve upečeného chleba. Chlieb môžete vybrať zo spotrebiča kedykoľvek po upečení.

Niekedy chlieb nekysne, prečo?

Možno jednoducho preto, lebo ste zabudli pridať sušené aktívne droždie. Alebo uplynula doba spotreby sušeného droždia alebo je pokazené. Inými príčinami by mohli byť nesprávne dávkovanie surovín alebo použitie horúcej vody. Čerstvosť surovín a správne dávkovanie sú nevyhnutné na zaručenie úspechu pri pečení chleba.

Posunutie zapnutia sa dá použiť vždy?

Program posunutia zapnutia sa dá nastaviť tak, aby bol chlieb upečený až 13 hodín po naprogramovaní. Nastavte funkciu pred odchodom do práce alebo predtým, ako pôjdete do postele a chlieb bude pripravený, kedy si to želáte. Nezabudnite, že niektoré recepty nie sú vhodné na použitie s posunutým zapnutím, pretože obsahujú suroviny, ktoré by sa mohli pokaziť, ako vajcia, jogurt, syr alebo mäso.

