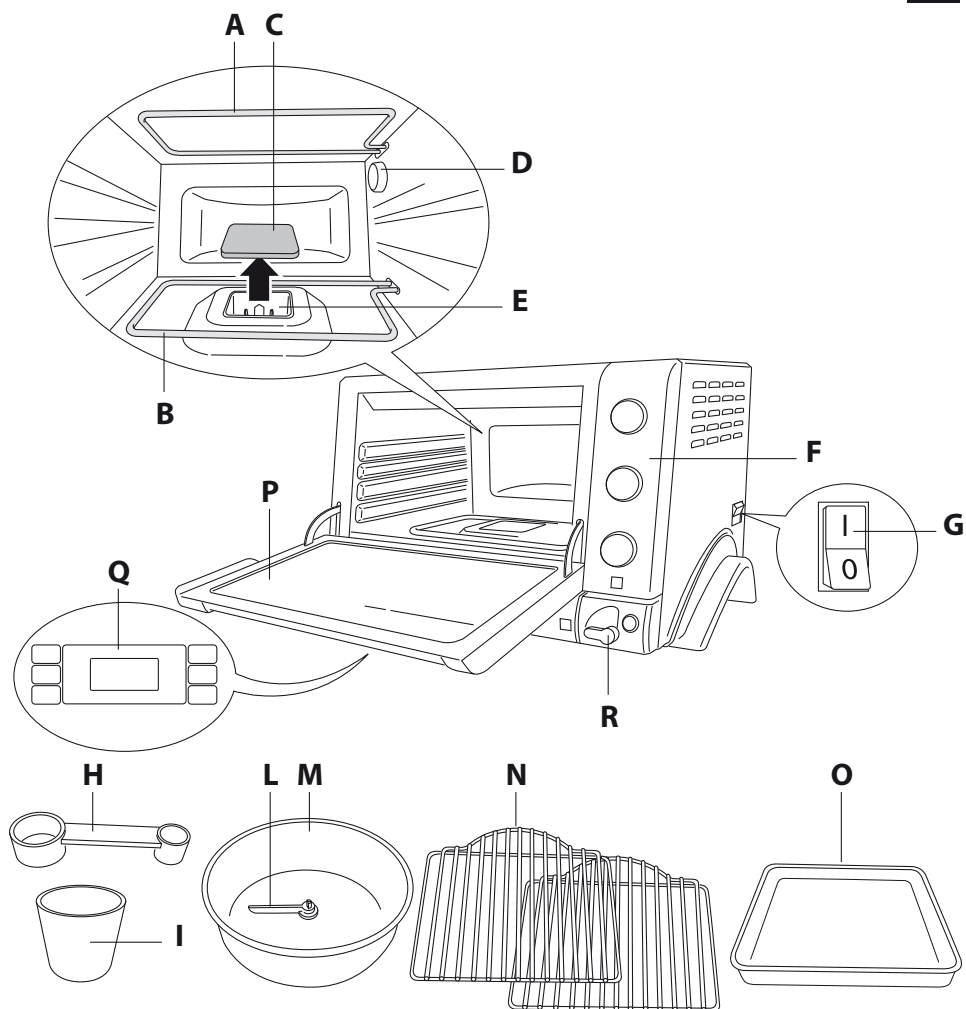




Popis elektrospectrebiča

- A Horné vykurovacie teleso
- B Spodné výklopné vykurovacie teleso
- C Kryt miesta uloženia pre hnetaciu nádobu
- D Vnútorné svetlo
- E Miesto uloženia pre hnetaciu nádobu
- E Sedlo pre nádobu na pečenie
- F Ovládací panel rúry
- G Hlavný spínač
- H Dávkovacia lyžica (voliteľne)
- I Dávkovacia nádoba (voliteľne)
- L Hnetacia lopatka

- M Hnetacia nádoba
- N Rošty
- O Pekáč
- P Dvierka
- Q Ovládací panel domácej pekárne na chlieb
- R Volič funkcie rúra/domacia pekárne na chlieb

Technické údaje:

Napätie: 220-240 V ~ 50/60Hz max 16A
 Prikon: 1400 W
 Rozmery ŠxVxH: 512 x 295 x 400
 Hmotnosť: 12,1 kg

Symboły používané v tomto návode

Dôležité upozornenia sú označené nasledujúcimi symbolmi.

Toto je nutné vždy prísne dodržiavať.



Nebezpečie!

Nerešpektovanie môže byť alebo je príčinou úrazu elektrickým prúdom s ohrozením života.



Pozor!

Nerešpektovanie pokynov môže byť alebo je príčinou úrazu alebo poškodenia spotrebiča.



Nebezpečie popálenia!

Nerešpektovanie pokynov môže byť alebo je príčinou popálenia alebo oparenia.



Poznámka:

Tento symbol upozorňuje na informácie dôležité pre užívateľa.

Pred zapojením spotrebiča si pozorne prečítajte návod na obsluhu. Tieto pokyny starostlivo uchovajte.



Poznámka:

- Pred prvým použitím tejto rúry na pečenie vytiahnite zo spotrebiča všetok obalový a ochranný materiál, príručky, umelohmotné vrecká atď.
- Pred prvým použitím nechajte spotrebič v prevádzke naprázdno po dobu najmenej 15 minút s termostatom nastaveným na maximum, aby ste odstránili zápach novoty a dym spôsobený prítomnosťou ochranných látok nanesených na vykurovacie telesá pred prevozom. Pri tejto činnosti musíte miestnosť dôkladne vetrať.
- Pred použitím rúry dôkladne umyte príslušenstvo spotrebiča.
- Prístroj v prevádzke ako domáca pekáreň je vybavený ochranným programom v prípade výpadku elektrickej energie (black-out) pre zabezpečenie cyklu pečenia chleba (v prípade poruchy v dodávke elektrickej energie, a to po dobu zhruba 15 minút). Dlhý výpadok môže vyvolať zrušenie programu.
- Pokiaľ používate prístroj s maximálnym zaťažením, neprekračujte množstvá, odporúčané v receptoch.
- Pokiaľ používate prístroj s maximálnym zaťažením, neprekračujte nasledovné množstvá: Voda: 750 gr, Kvasnice: 40 gr, Voda: 500 gr.



Pozor!

- Táto rúra na pečenie je určená k príprave pokrmov. Nesmie sa používať pre iné účely a nesmie byť žiadnym spôsobom upravovaná alebo prispôbovaná.
- Po vybalení spotrebiča z krabice skontrolujte, či sú dvierka rúry nepoškodená. Sklenené dvierka sú krehké a v prípa-

de viditeľného poškodenia, ako napríklad popraskanie, ryhy, poškrabanie, požiadajte o ich výmenu. Okrem toho chráňte dvierka pri použití, čistení alebo premiestňovaní spotrebiča pred prudkými nárazmi. Nelejte na sklo dvierok studenú tekutinu, ak je spotrebič horký a vyvarujte sa prudkého zavierania dvierok.

- Umiestite spotrebič na vodorovnú plochu vo výške najmenej 85 cm mimo dosah detí.
- Nedovoľte, aby spotrebič používali osoby (alebo deti) s obmedzenými mentálnymi, fyzickými a zmyslovými schopnosťami alebo nedostatočnými vedomosťami a skúsenosťami, ak nebudú pod dohľadom alebo ak nebudú náležite inštruované osobou zodpovednou za ich zdravie. Deti je treba mať pod dohľadom a zaistiť, aby spotrebič nepoužívali na hranie.
- Spotrebič počas prevádzky neprenášajte.
- Nepoužívajte spotrebič v prípade, že:
 - je jeho napájací kábel poškodený
 - spotrebič spadol na zem alebo je viditeľne poškodený alebo nepracuje správne. V týchto prípadoch je nutné, aby sa zabránilo akémukoľvek riziku, odniesť spotrebič do najbližšieho asistenčného centra, ktoré sa zaoberá pozárúčnym servisom.
- Neumiestňujte spotrebič v blízkosti zdrojov tepla.
- Nepoužívajte spotrebič ako zdroj tepla.
- Do rúry v žiadnom prípade nekladajte papier, kartón alebo plasty. Nič na rúru nepokladajte (nástroje, rošty alebo iné predmety).
- Do ventilačných priechodov nič nekladajte. Nezakrývajte ich.
- Táto rúra nebola navrhnutá pre zabudovanie.
- Ak sú dvierka rúry otvorené, majte na pamäť nasledujúce:
 - nepokladajte na dvierka ťažké predmety a neťahajte za rukoväť smerom nadol.
 - nepokladajte na plochu otvorených dvierok ťažké nádoby na horké pečáče, ktoré ste vytiahli z rúry.



- V prípade, že tento spotrebič bude používaný v inej zemi, ako tam, kde bol zakúpený, a s ohľadom na rozdielnosť platných noriem je nutné nechať spotrebič skontrolovať v autorizovanom stredisku.
- Tento spotrebič je určený výhradne na použitie v domácnosti. Akékoľvek profesionálne alebo nevhodné použitie alebo použitie v nezhode s návodom na obsluhu zbavuje

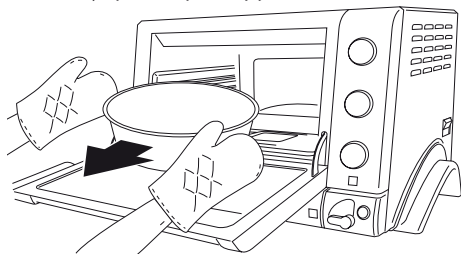
výrobca zodpovednosti.

- Ak spotrebič nepoužívate, alebo pred čistením ho vždy odpojte od elektrickej siete.
- Prístroj sa nesmie spúšťať pomocou externého časovača alebo oddeleným diaľkovým ovládacím systémom.
- Prístroj musí byť postavený a spúšťaný so zadnou stranou u steny.
- Nikdy nepoužívajte kovové zašpicatené alebo ostré predmety na čistenie hnetacej nádoby na chlieb.
- Pred čistením prístroj vypnite prepnutím hlavného spínača do polohy „0“ a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Prístroj je vybavený bezpečnostným zariadením, ktoré zastaví miešaciu lopatku, ak počas funkcie dojde k otvoreniu dvierok.



Nebezpečie popálenia!

- **Dvierka a vonkajšie časti rúry na pečenie sa pri prevádzke môžu zahriať. Pri príprave pokrmov v rúre sa dotýkajte len rukovätí, úchytiak a tlačidiel. Nikdy sa nedotýkajte kovových alebo sklenených častí rúry. V prípade potreby používajte rukavice.**
- **Tento elektrospotrebič dosahuje pri prevádzke vysokých teplôt, ktoré môžu spôsobiť popáleniny.**
- Používajte kuchynské rukavice na vyťahovanie hnetacej nádoby z priestoru pečenia jej nadvihnutím.



- Neumiestujte v žiadnom prípade horľavé predmety v blízkosti rúry alebo na nábytok, na ktorom je umiestnená.
- V žiadnom prípade neuvádzajte rúru do prevádzky, ak je umiestnená pod závesnou skriňou alebo pod policou alebo v blízkosti horľavých materiálov, ako napr. záclony, závesy, žalúzie apod.
- Pozor: Nesprávne použitie prístroja (nesprávny recept, príliš dlhá doba pečenia) by mohla spôsobiť nadmerné ohriatie chleba s následným vznikom dymu a zapálenia. V takomto prípade dvere neotvárajte, ale vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky. Ponechajte prístroj vychladnúť a potom otvorte dvere.
- **Ak sa stane, že pokrm, alebo iné časti rúry začnú horieť, nesnažte sa v žiadnom prípade uhasiť oheň**

vodou. Ponechajte dvere zatvorené, vytiahnite zástrčku zo siete a uhaste plamene vlhkou handrou.



Nebezpečie!

- **Pred zapojením zástrčky do elektrickej zásuvky skontrolujte, či:**
 - **Sieťové napätie odpovedá hodnote uvedenej na štítku s parametrami.**
 - **Prúdová zaťažiteľnosť zásuvky je 16A a je opatrená uzemňovacím vodičom.**

Výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné škody spôsobené nerešpektovaním tohto protiužarového opatrenia.

- Nenechávajte napájací kábel voľne visieť a zabráňte tomu, aby sa dotýkal horúcich častí rúry. Nesnažte sa vytáhať zástrčku zo zásuvky ťahaním za napájací kábel.
- V prípade, že je potreba použiť predlžovací kábel, skontrolujte, či je v dobrom stave a je opatrený uzemňovacím kolíkom. Prierez vodiča predlžovacieho káblu musí byť minimálne taký, ako prierez napájacieho kábla spotrebiča.
- Aby sa zabránilo riziku úrazu elektrickým prúdom, neponárajte v žiadnom prípade napájací kábel, jeho zásuvku alebo celý prístroj do vody alebo inej kvapaliny.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí jeho výmenu previesť výrobca alebo výrobcom poverené servisné stredisko, popriprade iný kvalifikovaný odborník, aby sa predišlo akémukoľvek riziku.
- Za účelom zaistenia osobnej bezpečnosti nedemontujte tento spotrebič sami. Obráťte sa vždy na autorizované servisné stredisko.



Spotrebič spĺňa nasledujúce predpisy ES:

- Smernica o nízkom napätí 2006/95/ES v znení nasledujúcich predpisov.
- Smernica o elektromagnetickej kompatibilite 2004/108/ES v znení nasledujúcich predpisov.
- Materiály a predmety určené pre styk s potravinami spĺňajú predpisy európskeho nariadenia č. 1935/2004.

Zapnutie

- Zasuňte vidlicu zástrčky do sieťovej zásuvky.
- Stisnite hlavný spínač (G).
- Otočte voličom funkcie "rúra/domáca pečáren na chlieb" (R) do požadovanej polohy:

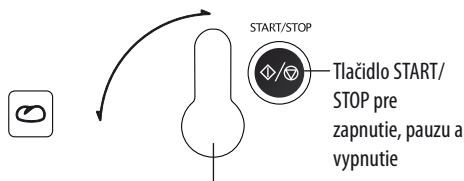


(forno) o



(pekáren na chlieb).

- Ak už volič v požadovanej polohe je, stačí stlačiť tlačidlo START/STOP, ktorým aktivujete vybraný režim a aktivujete ho pre programovanie.
- Po uplynutí 3 minút sa prístroj vráti do pohotovostného režimu stand-by.

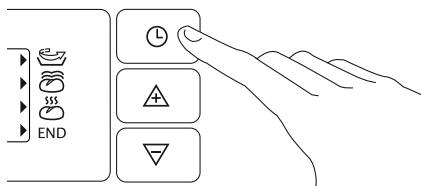


Volič funkcie rúra/domáca pečáren na chlieb

Ako nastaviť hodiny

Pri prvom zapojení rúry k elektrickej sieti v domácnosti alebo po výpadku dodávky elektrickej energie sa na displeji objavia štyri čiarky "-- : --" a prístroj vydá zvukový signál. Pri nastavení denného času postupujte podľa pokynov uvedených nižšie:

Na 3 sekundy podržte stisnuté tlačidlo hodín ⌚ umiestnené na ovládacom paneli (Q).



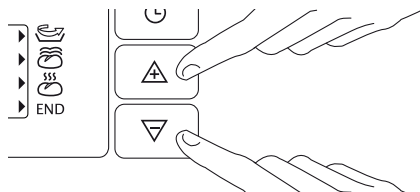
(Na displeji blikajú hodiny).



Nastavte požadovaný čas opakovaným stisnutím tlačidiel



umiestnených na ovládacom paneli (Q).



Stisnite tlačidlo hodín ⌚.

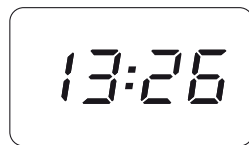
(Na displeji blikajú minúty).



Nastavte požadované minúty opakovaným stisnutím tlačidiel



Stisnite tlačidlo hodín ⌚. (Na displeji sa zobrazí nastavený čas).

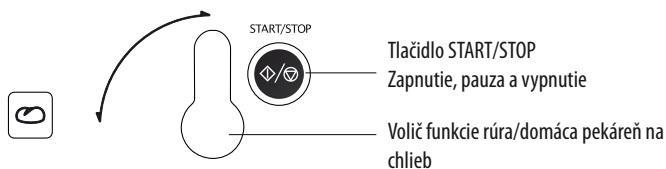
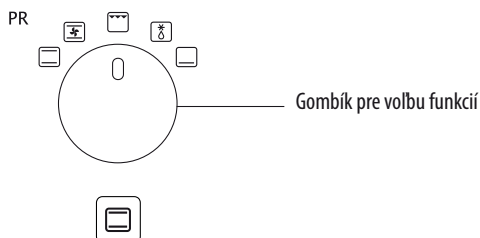
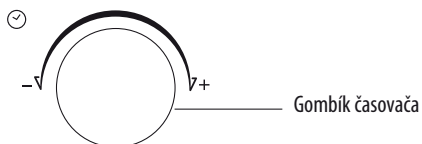
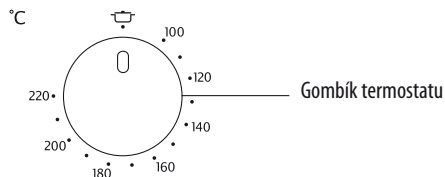


Ak chcete zmeniť už nastavenú dobu, pokračujte v novom nastavení doby ako je popísané vyššie.

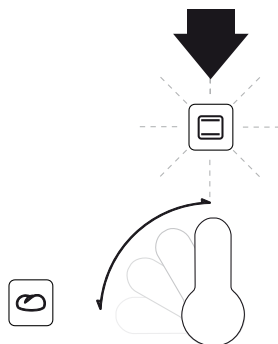
Počas akejkoľvek fázy tepelnej prípravy je možné zobrazit čas (ak je nastavený) stisnutím tlačidla hodín ⌚.

Použitie spotrebiča ako rúry **sk**

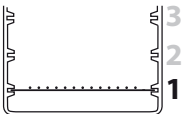
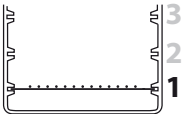
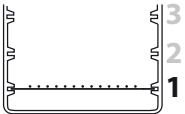
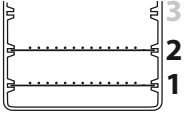
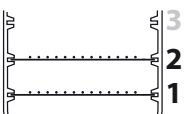
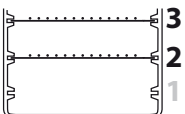
Descrizione pannello comandi



i **Poznámka:** Pre použitie spotrebiča ako rúry otočte voličom režimu rúry/pekárne na chleba do polohy . Ikona sa rozsvieti.



Súhrnná tabuľka

Program	Poloha gombíka pre voľbu funkcií	Poloha gombíka termostatu	Umiestnenie roštu	Poznámky/Rady
Rozmrazovanie		akékoľvek		-
Jemné pečenie		akékoľvek		-
Udržiavanie teploty pokrmov				-
Pečenie v rúre s ventiláciou		100°C - 220°C		Ideálne pre prípravu lasagní, mäsa, pizzy, všetkých druhov tort, pokrmov, ktoré majú byť na povrchu chrumkavé (alebo gratinované) a chleba. Pri použití príslušenstva sa riadte pokynmi uvedenými v tabuľke na strane 351.
Pečenie v rúre tradičným spôsobom		100°C - 220°C		Ideálne pre prípravu plnenej zeleniny, rýb, plum cakes. Pri použití príslušenstva sa riadte pokynmi uvedenými v tabuľke na strane 352.
Príprava pokrmov grilovaním a gratinovaním		akékoľvek		Ideálne pre opekanie chleba (poloha 3) a gratinovanie pokrmov (poloha 2) (pozri stranu 352).

Použitie ovládacích prvkov

Gombík termostatu

Zvoľte požadovanú teplotu nasledujúcim spôsobom:

- Pre udržiavanie teploty pokrmov: Otočný gombík termostatu do polohy .
- Pre pečenie pomocou ventilačného systému rúry alebo pečenie tradičným spôsobom: Otočný gombík termostatu od "100°C" do "220°C".

Gombík časovača

Programovanie doby tepelnej úpravy: Otočte voličom na požadovanú hodnotu, ktorá sa zobrazí na displeji (max. 120 minút); po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál, displej zobrazí správu *End* a rúra sa automaticky vypne.

Gombík pre voľbu funkcií

Aktiváciou tohto ovládacieho prvku sa volí funkcie dostupné pre prípravu pokrmov:



Rozmrazovanie

(len pri aktívnej ventilácii)



Jemné pečenie

(len v prípade, že je v prevádzke spodné vykurovacie teleso)



Príprava v tradičnej rúre, udržiavanie teploty pokrmov

(len s horným a spodným vykurovacím telesom v prevádzke)



Gril

(len ak horné vykurovacie teleso pracuje na maximálny výkon)



Pečenie v rúre s ventiláciou

(len s ventiláciou a horným a spodným vykurovacím telesom v prevádzke)

Vnútnorné svetlo rúry

Keď je rúra v prevádzke, vnútorná žiarovka stále svieti. Pri výmene žiarovky postupujte nasledujúcim spôsobom: Odpojte zástrčku zo zásuvky, odskrutkujte ochranné sklo a vymeňte spaľenú žiarovku za žiarovku rovnakého typu (odolnú vysokej teplote), potom vráťte sklo na miesto.

Použitie rúry

Všeobecné pokyny

Pri pečení v rúre s ventiláciou, pri tradičnom pečení a grilovaní sa odporúča vždy rúru predhrievať po dobu 5 minút na predvoľenú teplotu, čím dosiahnete lepších výsledkov. Dĺžka prípravy závisí na kvalite výrobkov, na teplote potravín a osobnej chuti každého jednotlivca. Doby pečenia uvedené v tabuľke sú len približné a je treba je prispôbiť osobným požiadavkám. V uvedených dobách pečenia nie je zahrnutá doba potrebná na predhriatie rúry. U pečenia zmrazených potravín sa riadte dobami pečenia odporúčanými na ich obaloch.

Rozmrazovanie

Aby ste dosiahli dobrého rozmrazenia v krátkom čase, je potreba urobiť nasledujúce:

- Otočte gombíkom pre voľbu funkcií do polohy .
- Otočte gombíkom časového spínača do polohy doby požadovanej tepelnej prípravy.
- Zasuňte rošt do spodného vodička a na nej položte plytký tanier s pokrmom určeným na rozmrazovanie, potom zavorte dvierka.

Priklad rozmrazovania: 1 kg mäsa 80-90 minút bez obracania.

Jemné pečenie

Táto funkcia je určená na pečenie cukrárskeho pečiva a tort s polevou. Výborných výsledkov je možné dosiahnuť aj pri dokončovaní pokrmov alebo pri príprave jedál, ktoré vyžadujú zdroj tepla predovšetkým v spodnej časti.

- Zasuňte rošt (s nádobou na pečenie) do spodného vodička, ako je uvedené na obrázku na strane 349.
- Otočte gombíkom pre voľbu funkcií do polohy .
- Otočte gombíkom časového spínača do polohy doby požadovanej tepelnej prípravy. Uplynutie nastavenia doby bude oznámené zvukovým signálom; v prípade, že bude pečenie ukončené pred uplynutím nastaveného času, podržte na tri sekundy tlačidlo Start/Stop.

Udržiavanie teploty pokrmov

- Otočte gombíkom termostatu do polohy .
- Otočte gombíkom pre voľbu funkcií do polohy .
- Otočením gombíku časového spínača do požadovanej polohy nastavíte požadovanú dobu.
- Zasuňte plech na pečenie do spodného vodiťka a položte na nej tanier s pokrmom.

Odporúča sa neponechávať pokrm v rúre dlho, aby sa príliš nevysušili.

- Otočte gombíkom pre voľbu funkcií do polohy .
- Otočením gombíku termostatu zvolíte požadovanú teplotu.
- Otočením gombíku časového spínača do požadovanej polohy nastavíte požadovanú dobu.
- Stisnite tlačidlo START/STOP.
- Po predhriatí rúry na dobu 5 minút vložte do rúry pokrm k príprave.

Pečenie v rúre s ventiláciou

Táto funkcia je ideálna pre prípravu výbornej pizzy, lasagní, gratinovaných prvých chodov pre všetky druhy mäsa, opekaných zemiakov, prípravu všetkých druhov tort. Postupujte nasledujúcim spôsobom:

- Zasuňte rošt do polohy uvedenej v tabuľke.

Program	Gombík termostatu	Doby	Umiestnenie roštu	Poznámky/Rady
Slaná torta	170°	35 min.	1	Použite plech na pečenie.
Kure 1 kg.	200°	70-80 min.	"	Použite plech na pečenie, kure obráťte zhruba po 50 minútach.
Pečené bravčové mäso 1 000 g	200°	70 min.	"	Použite plech na pečenie, mäso obráťte po 50 minútach.
Sekaná 650 g	200°	55 min.	"	Použite plech na pečenie, mäso obráťte po 30 minútach.
Pečené zemiaky 750 g	200°	60 min.	"	Použite plech na pečenie, kure obráťte zhruba po 50 minútach.
Marmeládový koláč 700 g	170°	35 min.	"	Použite plech na pečenie.
Závin 1 kg	170°	35 min.	"	Použite plech na pečenie.
Múčník margherita 700 g	160°	30-35 min.	"	Použite tortovú formu.
Drobné pečivo (čajové) 100 g	170°	14 min.	2	Použite plech na pečenie.

Dangerous and Moving

Tento spôsob pečenia je ideálny pre všetky druhy rýb, zapekanú zeleninu, pre múčniky so základom z bielikového snehu a na múčniky, ktorých príprava vyžaduje veľmi dlhú dobu pečenia (nad 60 min.). Postupujte nasledujúcim spôsobom:

- Zasuňte rošt do polohy uvedenej v tabuľke. 
- Otočte gombíkom pre voľbu funkcií do polohy .

- Otočením gombíku termostatu zvolte požadovanú teplotu.
- Otočením gombíku časového spínača do požadovanej polohy nastavíte požadovanú dobu.
- Stisnite tlačidlo START/STOP.
- Po predhriatí rúry na dobu 5 minút vložte do rúry pokrm k príprave.

Program	Gombík termostatu	Doby	Umiestnenie roštu	Poznámky/Rady
Gratinované makaróny 1 Kg.	200°	35 min.	1	Použite varnú misku.
Lasagne 1,5 kg.	200°	35 min.	"	Použite varnú misku.
Pstruh 500g	190°	35 min.	"	Použite plech na pečenie.
Plnené kalamáry 450g	190°	30 min.	"	Použite varnú misku, otočte v polovine pečenia.
Gratinovaný karfiol 550g	200°	30 min.	"	Použite varnú misku.
Plnené cukety 750g	190°	40 min.	"	Použite plech na pečenie.
Plum cake 1 kg	150°	100 min.	"	Použite formu na plum cake.
Španielsko homole	160°	35 min.	"	Použite tortovú formu.

Príprava pokrmov grilovaním

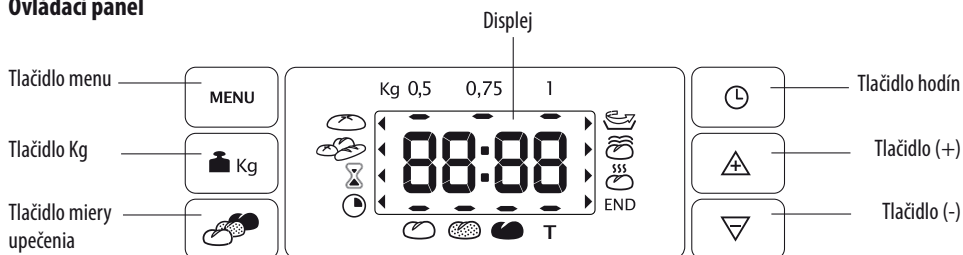
Táto funkcia je ideálna pre opekanie krajcov chleba alebo pre pečenie pokrmov do hneď: Halušky na rímsky spôsob, gratinovaná zelenina atď.

- Zasuňte plochý rošt do vodítko 2 alebo 3. 
- Otočte gombíkom pre voľbu funkcií do polohy .

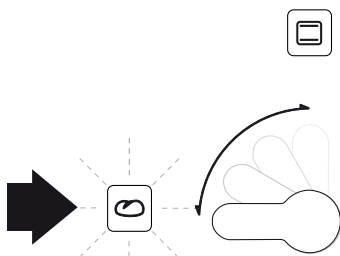
- Otočením gombíku časového spínača do požadovanej polohy nastavíte požadovanú dobu.
- Stisnite tlačidlo START/STOP.

použitie prístroja ako pekárne chleba **sk**

Ovládací panel



i Poznámka: Pre použitie prístroja ako domáca pekáreň na chlieb, otočte voličom funkcie rúra/chlieb do polohy . Ikona sa rozsvieti.



Popis ovládacieho panelu

Displej

Displej udáva nastavenie zvoleného programu, dobu tepelnej prípravy, mieru opečenia a hmotnosť chleba.

Tlačidlo MENU

Stisnutím tlačidla MENU zvolíte recepty automatické (RU...) alebo poloautomatické (SE...), alebo počas tepelnej prípravy pre kontrolu nastaveného cyklu.

Tlačidlo Kg

Stlačením tlačidla Kg zvolíte hmotnosť chleba, ktorej chcete dosiahnuť: 500g, 750g alebo 1000g.

Tlačidlo miery upečenia

Stlačením tlačidla miery opečenia zvolíte požadovanú farbu: Svetlý, Stredný, Tmavý .

Tlačidlo hodín

Umožňuje zobrazit' miestny čas a naprogramovať, pomocou oneskoreného spustenia, kedy bude chlieb pripravený.

Tlačidlá a

Pomocou tlačidiel a nastavíte čas respektíve zvolíte rôzne programy tepelnej prípravy.

Popis ikon na displeji

Indikátor postupu tepelnej prípravy zobrazuje jednotlivé fázy cyklu pečenia prostredníctvom šípky po strane displeja.

Signalizuje, že bol nastavený automatický program (RU...)

Signalizuje, že bol nastavený automatický program (SE...)

Udáva dĺžku celého zvoleného programu.

Používa sa len pre automatické funkcie, udáva, že bol nastavený oneskorený štart.

Signalizuje, že sa chlieb nachádza vo fáze tvorby cesta alebo hnetenia.

Signalizuje, že sa chlieb nachádza vo fáze kysnutia.

Udáva, že sa chlieb nachádza vo fáze pečenia. Toto je konečná etapa cyklu, počas ktorej sa zvedne teplota pre pečenie chleba.

END Udáva, že fáza pečenia je u konca.

Pečenie chleba: Umenie a veda

Pečenie chleba je umenie a zároveň veda. Prístroj za vás urobí väčšiu časť roboty, ale existujú určité aspekty, ktoré je treba vedieť o každej základnej ingrediencii a o procese pečenia chleba. Ingrediencie klasického chleba sú veľmi prosť: Múka, cukor, soľ, tekutina (voda alebo mlieko), prípadne trochu tuku (masla alebo oleja) a kvasnice. Každá z týchto ingrediencií plní zvláštnu funkciu a dopĺňa špecifickú chuť konečného produktu. Preto je dôležité používať správne ingrediencie v riadnych pomeroch, aby boli zaručené najlepšie možné výsledky.

Kvasnice

Kvasnice sú skutočným aktívnym mikroorganizmom, ktorý napomáha procesu zretia, ktorému sa hovorí kysnutie. Po navlhčení, spojení s cukrom a riadnom nahriatí kvasnice vytvárajú plyny, ktoré umožňujú, aby cesto pri odpovedajúcej teplote okolo 25°C zvýšilo svoj objem.

Bežnejším typom kvasníc sú kvasnice pивné, ktoré sú k dispozícii čerstvé alebo sušené. Vhodnejším typom pre sladké pečivo sú ale kvasnice chemické, tvorené sódou a vinným kameňom.

Múka

Múka je najdôležitejšou ingredienciou používanou na pečenie chleba a je teda dôležité znáť vlastnosti produktov dostupných na trhu.

- **Silná múka:**

Silná múka je bohatá na lepok. Je tvorená múkou typu 0 a Manitoba alebo múkou amerického typu.

Je ideálna pre hrubšie cestá a pre valčanie.

- **Múka 00:**

V porovnaní s múkou 0 bola podrobená dlhšiemu procesu mletia. Je teda rafinovanejšia a vhodná predovšetkým na prípravu jemnejších cukroviniek alebo cesta.

- **Celozrnná múka:**

Je to múka bohatá na vlákninu a obecné kysne menej ako ostatné vymenované druhy múk. Je možné ju používať v zmesiach s inými múkami tak, aby sa znížil obsah vlákniny a bolo dosiahnuté väčšieho nakysnutia. Obvykle má celozrnný chlieb ťažšiu a hutnejšiu konzistenciu a menší rozmer.

- **Múka z tvrdozrnej pšenice:**

Získava sa z pšenice, ktorá obvykle rastie na suchej pôde. Múka je krupicovejšia, má nažltastú alebo žltú farbu a je veľmi dobre stráviteľná a lahodná.

- **Špaldová múka:**

Pochádza z mletia špaldovej pšenice, najstaršej tradičnej cereálie. Chlieb z nej získaný má vysoký obsah vlákniny, a

preto má prečisťujúce a osviežujúce účinky. Chuť je veľmi podobná chuti bielej múky.

- **Bezlepková múka:**

Jedná sa o múčne zmesi, ktoré využívajú suroviny, ako je kukurica, ryža, zemiakový škrob atď., ktoré na rozdiel od pšenice neobsahujú lepok.

Cukry

Cukry robia chlieb sladším, kôrku chrumkavejšiu a zmäkčujú konzistenciu ovplyvnením kvasníc. Je možné používať ekvivalentné množstvo bieleho alebo tmavého cukru, melasy, javorového cukru, medu a iných sladkých prísad. Je možné použiť rovnako umelé sladidlá v ekvivalentných množstvách, ale chuť a konzistencia chleba budú rôzne.

Tekutiny

Keď sa tekutiny zmiesia s bielkovinou v múke, vytvorí sa lepok nutný pre vykysnutie chleba. Vo väčšine receptov sa používa voda, ale je možné použiť tekutinu ako je mlieko alebo ovocná šťava. Je možné s množstvom týchto tekutín experimentovať, aby bolo dosiahnuté optimálnych výsledkov, pretože recept obsahujúci príliš mnoho tekutín môže viesť k strate objemu chleba počas pečenia a naopak nedostatočné množstvo tekutín zabráni vykysnutiu chleba. Používajte tekutiny o izbovej teplote.

Sol'

Štipka soli dodá chuť a riadi pôsobenie kvasníc. V nadmerných množstvách soľ bráni kysnutiu a je teda treba ju správne dávkovať. Je možné používať akúkoľvek kuchynskú soľ.

Vajcia

Vajcia sa používajú len v niektorých receptoch na chlieb; dodávajú vlhkosť, napomáhajú kysnutiu a zvyšujú výživnú hodnotu a skvalitňujú chuť chleba, sú teda obsiahnuté v sladších receptoch.

Tuky

Veľa receptov na chlieb využíva tuky k zintenzívneniu chuti a úprave vlhkosti. Je možné použiť olej alebo mäkké maslo v ekvivalentnom množstve.

V prípade, že tuky nepoužijete, môže sa chuť a konzistencia chleba zmeniť.

Programovanie

Nasledujúce pokyny slúži ako návod začiatočníkom vo všetkých fázach procesu pečenia.

i Poznámka: Pre dosiahnutie optimálneho výsledku sa odporúča zvážiť ingrediencia na váhach. V prípade, že sú obsiahnuté v príslušenstve vašej rúry, použite dávkovaciu nádobu (I), dávkovaciu lyžicu (H) a zoberte do úvahy nasledujúce pokyny:

- 1 dávkovacia nádoba = 150 gr múky
- 1 dávkovacia lyžica (veľká) = 12 gr cukru
- 1 dávkovacia lyžica (malá) = 5 gr soli
- 1 dávkovacia lyžica (malá) = 3,5 gr prášku do pečiva
- 1 lyžica oleja (veľká) = 12 gr/ml
- 1 lyžica oleja (malá) = 4 gr/ml

1 dávkovacia lyžica (malá)

Vložte ingrediencie do nádoby na pečenie v nasledujúcom poradí:

1. Tekuté ingrediencie
2. Suché ingrediencie
3. Kvasnice

Pre dobrý výsledok je dôležité, aby boli ingrediencie presne navážené.

Pred vložením teflónovej hnetacej nádoby na pečenie do rúry nezabudnite pomiešať ingrediencie lopatkou, aby sa uľahčila nasledujúca fáza hnetenia (iba v prípade oneskoreného začiatku pečenia sa jednotlivé ingrediencie nemiešajú). Teraz zasuňte hnetaciu nádobu na príslušné miesto, po tom, čo ste odstránili kryt.

Fáza 2 Zvoľte nastavenie menu

Stisnite tlačidlo MENU a zvoľte požadovanú kategóriu (AU... automatická a SE...poloautomatická).

Fáza 3

Pomocou tlačidiel  a  zvoľte požadovaný recept (napr.: AU 10). (napr.: AU 10).

Po 3 sekundách sa recept automaticky zvolí a na displeji sa zobrazí presný čas, kedy bude pečenie ukončené (ak bol predtým nastavený čas).

Ak ale čas nastavený nebol, displej zobrazí celkové trvanie cyklu pečenia a indikátor postupu pečenia ukáže .

V prípade, že zvolená receptúra nie je tou požadovanou, znovu stisnite tlačidlo MENU a použite tlačidlá  a  ktorými zvolíte novú receptúru.

Fáza 4 Zvoľte mieru upečenia

Stlačením tlačidla miery upečenia  zvoľte požadovanú mieru upečenia (v niektorých receptoch nie je táto operácia povolená). Je možné zvoliť medzi hodnotami Svetlý, Stredný alebo Tmavý. Ak nie je zvláštna možnosť zvolená, prístroj automaticky použije implicitnú hodnotu.

Fáza 5 Zvoľte hmotnosť formy plechu

Stlačením tlačidla  Kg zvolíte požadovanú hmotnosť: 500g, 750g alebo 1000g. Ak nie je žiadna možnosť zvolená, prístroj automaticky použije implicitnú hodnotu.

Fáza 6 Stisnite START/STOP

Poznámka: V prípade, že niektoré voľby nebudú urobené, prístroj automaticky nastaví strednú hmotnosť 750 g a strednú mieru upečenia nastavenú v menu AU1.

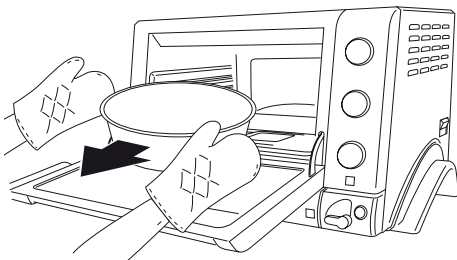
Stisnutím tlačidla START/STOP zahájte pečenie. Displej zobrazí dĺžku cyklu pečenia.

Fáza 7

Na konci cyklu pečenia prístroj vydá zvukový signál, indikátor postupu pečenia zobrazí  a na displeji začne blikať "00:00". Ak si prajete predĺžiť dobu pečenia, použite tlačidlá  a  a stisnite tlačidlo START/STOP.

V prípade, že neurobite žiadnu operáciu, prístroj sa po 3 minútach vypne a na displeji sa objaví správa *End*.

Používajte kuchynské rukavice na vyťahovanie hnetacej nádoby z priestoru pečenia jej nadvihnutím.



Nechajte vychladnúť chlieb v teflónovej hnetacej nádobe na pečenie po dobu 10 minút, než ho vytiahnete; preklopte a jemne zatraсте hnetacou nádobou, kým sa chlieb nevyklopí. Ak je to potrebné, použite umelohmotnú špachtľu pre uvoľnenie chleba zo strán hnetacej nádoby.

Pokiaľ hnetacia lopatka zostala zachytená vo vnútri chleba, odstráňte ju, dávajúc pritom pozor, aby ste sa nepopálili.

Položte chlieb na kovovú mriežku a nechajte ho vychladnúť. Odporúčaná doba pre vyhladnutie je 15 minút, potom má chlieb optimálnu konzistenciu a je možné ho ľahko nakrájať.

Spôsob použitia funkcie oneskoreného spustenia, Len pre automatické programy (AU...)

Prístroj povoľuje oneskorenie začiatku pečenia až do 12 hodín; môžete sa tak ráno prebudiť s vôňou čerstvo upečeného chleba.

Dôrazne odporúčame vytvoriť malú priehľbeň v suchej zmesi pre kvasnice a tak zaistiť ich aktiváciu po kontakte s tekutinami a cukrom počas prípravy cesta; **nemiešajte ingrediencie varechou.**

i Poznámka: Nepoužívajte funkciu oneskoreného spustenia, ak recept obsahuje ingrediencie podliehajúce skaze, ako je mlieko, vajcia alebo syr, pretože by sa mohli znehodnotiť.

1. Postupujte podľa fáz 1, 2, 3, 4 a 5 na strane 14 pri voľbe požadovaného programu.
2. Stísnete tlačidlo  a pomocou tlačidiel  a  nastavíte požadované hodiny a minúty pre upečenie chleba (od kedy chcete, aby bol chlieb pripravený od danej chvíle). Ak je nastavený miestny čas, zobrazí displej čas, kedy bude proces dokončený.
3. Stísnete tlačidlo START/STOP. Na displeji sa zobrazí čas, ak bol pred tým nastavený. Po dosiahnutí začiatku procesu displej zobrazí uplynulý čas. Chlieb bude upečený a pripravený za zobrazené hodiny a minúty. Po stlačení tlačidla  počas procesu displej zobrazí na dve sekundy údaj, v koľko hodín bude chlieb upečený.

i Poznámka: V prípade chyby alebo pre resetovanie časovača stísnete tlačidlo START/STOP.

Ochrana programu v prípade výpadku dodávky elektrickej energie

Prístroj je vybavený ochrannou funkciou, ktorá uchováva program v pamäti v prípade výpadku dodávky elektrickej energie alebo v prípade prepätia. To znamená, že v prípade prerušenia dodávky elektrickej energie počas pečenia stroj uchová údaje v pamäti najmenej po dobu 15 minút a bude pokračovať v príprave po obnovení dodávky. Táto možnosť je aktívna počas cyklu prípravy cesta, pečenia, kynutia a vo funkcii oneskoreného spustenia. Bez tejto možnosti by sa stroj resetoval a cyklus pečenia chleba by sa zastavil. V prípade poruchy dlhšie ako 15 minút sa môže stať, že bude nutné ingrediencie vyhodit' a začať znovu.

Po použití prístroja

Nechajte prístroj najmenej 30 minút vychladnúť pred spustením ďalšieho programu (platí len pre funkciu pekárne chleba). Ak prístroj začnete používať pred dokončeným schladením, môže vydať zvukový signál a na displeji sa zobrazí

správa „E00L“ upozorňujúca na skutočnosť, že schladenie nie je dostatočné. Počkajte, kým nápis „E00L“ z displeja nezmizne. Recepty sa môžu meniť podľa obsahu vody v ingredienciách a môže byť potreba ich upraviť; napríklad hmotnosť múky sa mení v prípade, že absorbuje vzdušnú vlhkosť. Je teda možné robiť drobné zmeny v našich receptoch a dosiahnuť tak lepšieho výsledku. Poznamenajte si vždy vyskúšané množstvá tak, aby ste mohli recepty podľa želania upravovať.

Zoznam programov

AU1: KLASICKÝ BIELY CHLIEB MÚKA NA CESTOVINY

AU2: KLASICKÝ BIELY CHLIEB MÚKA NA CHLIEB

AU3: FRANCÚZSKÝ CHLIEB

AU4: CELOZRNÝ CHLIEB

AU5: DOMÁCKY CHLIEB

AU6: PAIN DE CAMPAGNE

AU7: VOLLKORBROT

AU8: ŽITNÝ CHLIEB

AU9: CHLIEB S TEKVICOU

AU10: ZELENINOVÝ CHLIEB

AU11: BEZLEPKOVÝ CHLIEB

AU12: PROGRAM TURBO

AU13: SLADKÝ CHLIEB

AU14: PAN BRIOCES

AU15: TORTY

AU16: SLADKÝ KOLÁČ

AU17: KOUGLOF

AU18: MARMELÁDY/ZAVÁRANINY

AU19: VIEDENSKÝ CHLIEB

AU20: RÝŽOVÝ NÁKYP

SE1: ZÁKLADNÉ KYSNUTÉ CESTO

SE2: KLASICKÝ BIELY CHLIEB ručné formovanie a porcovanie.

SE3: GRISINY

SE4: BAGETA

SE5: DOMÁCKY CHLIEB ručné formovanie a porcovanie.

SE6: ZELENINOVÝ CHLIEB ručné formovanie a porcovanie.

SE7: PIZZE

SE8: DRUH PEČIVA

SE9: SLADKÝ CHLIEB ručné formovanie a porcovanie.

SE10: MIESENIE

SE11: KYSNUTIE

Obsah

Biely chlieb

Podľa kraja Puglia	str 357
Ciabatta/pantofol.....	str 358
Grissini	str 359
Klasická bageta	str 359
Boule de pain	str 360
Domáci chlieb typu casereccio con biga	str 360
Chlieb turbo	str 361

Celozrnný chlieb

Celozrnný chlieb	str 361
Rustikálny chlieb „sfilatino“	str 361
Pan de campagne	str 362
Vollkornbrot	str 363
Žitný chlieb	str 363

Zeleninový chlieb

Chlieb s olivami/cibuľou/paprikami	str 364/365
Dýňový chlieb	str 365

Bezlepkový chlieb

Bezlepkový chlieb podľa klasického receptu.....	str 365/366
Bezlepkový chlieb s pohankou	str 366

Pizzly-focacce

Pizza margherita/Calzone	str 366
Focaccia	str 367

Sladký chlieb

Chlieb s čokoládou/mliekom/medom/orechmi	str 367/368
Viedenský chlieb	str 369
Pan brioche	str 369

Sladké pečivo

Torta margherita/ čokoládová torta/ jogurtová torta ...	str 370
Riz au lait	str 371
Benátska torta	str 371
Kouglof	str 372

Marmelády

Pomarančová/ jahodová.....	str 372/373
----------------------------	-------------

Biga	str 373
-------------------	---------

Len miešanie	str 373
---------------------------	---------

Len kysnutie	str 373
---------------------------	---------

Objav všetky recepty a mnohom viac na www.pangourmet.delonghi.com

Biely chlieb

Chlieb z tvrdozrnnej pšenice podľa kraja Puglia/ chlieb z jemnozrnnej pšenice podľa kraja Puglia

1. Nasadte miešaciu lopatku na miesto.
2. Nasypte všetky ingrediencie di hnetacej nádoby podľa poradia uvedeného v recepte.
3. Varechou krátko ingrediencie ručne premiešajte.
4. Vložte hnetaciu nádobu do vnútra rúry a zvolte program AU 1 (chlieb z múky na cestoviny) AU 2 (chlieb z múky na chlieb).

5. Stisnite tlačidlo START/STOP.

RADA: na konci kysnutia (po 1h 45min pre múku na cestoviny a po 1h 25min pre múku na chlieb) rúra vydá akustický signál a uvedie sa do režimu stand-by na 5 min. Doba na displeji začne blikať; je teda možné vytiahnuť hnetaciu nádobu z rúry, posypať povrch preosiatau múkou, urobiť niekoľko zárezov ostrým nožom a vložiť opäť všetko do rúry (nie je potrebné stlačiť tlačidlo START/STOP). Ak si túto činnosť neprajete previesť, rúra začne piecť automaticky po 5 minútach pohotovostného režimu stand-by.

Ingredencie pre chlieb z tvrdozrnnej pšenice	500 gr	750 gr	1000 gr
Hotové za...	2h 30min	2h 40min	2h 50min
Voda	210 gr/ml	315 gr/ml	420 gr/ml
Biela múka z tvrdozrnnej pšenice	300 gr	450 gr	600 gr
Soľ	6 gr	9 gr	12 gr
Čerstvé pивné drożdžie	10 gr	15 gr	20 gr

Ingredencie pre chlieb z jemnozrnnej pšenice	500 gr	750 gr	1000 gr
Hotové za...	2h	2h 10min	2h 20min
Voda	210 gr/ml	300 gr/ml	400 gr/ml
Silná múka "0"	350 gr	500 gr	650 gr
Olej	15 gr	22 gr	30 gr
Cukor (slad)	4 gr (3 gr)	6 gr (4 gr)	8 gr (5 gr)
Soľ	6 gr	9 gr	12 gr
Čerstvé pивné drożdžie	10 gr	15 gr	20 gr

Chlieb talianskeho typu Ciabatta/zoccolotto

1. Pripravte si cesto „biga“ deň pred pečením (pozri recept na chlieb typu biga na str 373).
2. Nasypťte všetky ingrediencie do hnetacej nádoby (v ktorej je už zákl. kysnuté cesto) podľa poradia uvedeného v recepte.
3. Varechou krátko ingrediencie ručne premiešajte.
4. Vložte hnetaciu nádobu do vnútra rúry a zvolte program SE 2.
5. Stisnite tlačidlo START/STOP.
6. Al termine della mescolazione (25 min. circa) il forno emetterà un segnale acustico ed andrà in stand-by. Doba na displeji začne blikať; vytiahnite hnetaciu nádobu, vyformujte guľu a položte ju na olejom vymastenú misu. Vložte misku do rúry a stisnite tlačidlo START/STOP.
7. Na konci druhého kysnutia (po ďalších približne 40 minútach) rúra znovu prejde do pohotovostného režimu stand-by: Položte plech na rošt a stisnite tlačidlo START/STOP (rúra sa začne predhrievať). Nalejte cesto na múkou vysypanú dosku, posypte povrch múkou (cesto je plné vody a je preto veľmi mazľavé) a vytvorte štvorec vysoký 3 cm. Pomocou špachtle chlieb rozkúskujte a umiestnite takto získané jednotlivé kúsky chleba na pekáč, ktorý ste predtým prikryli papierom na pečenie.
8. Vložte pekáč na rošt, zasunutý do spodnej vodiacej drážky a stlačte START/STOP.
9. Po dokončení prvej várky vložte druhú (ak je to potreba), Nastavte 20 minút a stisnite START/STOP (takto postupujte až do konca poslednej várky)

Ingredencie	500 gr	750 gr
Hotové za...	1h 22min	1h 42min
Voda	½ dávky	1 dávka
Silná múka "0"	80 gr/ml	120 gr/ml
Cukor (slad)	70 gr	100 gr
Soľ	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Čerstvé pивné drożdžie	6 gr	10 gr
	3 gr	5 gr

Grissini

1. Nasypte všetky ingrediencie di hnetacej nádoby podľa poradia uvedeného v recepte.
2. Varechou krátko ingrediencie ručne premiešajte.
3. Vložte hnetaciu nádobu do vnútra rúry a zvolte program SE 3.
4. Stisnite tlačidlo START/STOP.
5. Na konci prvého kysnutia (približne 45 minút) rúra vydá zvukový signál a prejde do pohotovostného režimu stand-by. Doba na displeji začne blikať: položte cesto na plochu jemne posypanú múkou, ručne vyformujte grissiny, umiestnite ich na pekáč, ktorý ste predtým prikryli papierom

na pečenie (6 tyčienek grissini na plech) a vložte plech do rúry na rošt zasunutý v spodnej vodiacej drážke.

6. Stisnite tlačidlo START/STOP.
7. Po upečení prvej várky vložte druhú, nastavte 25 minút a stisnite START/STOP (takto postupujte až do konca poslednej várky).

ODPORÚČANIE: Po dosiahnutí zaujímavejších grissin ich po vytvorení vložte do jemne osolenej vody a potom posypte sójovými alebo inými semienkami podľa chuti; grissini budú chrumkavejšie, keď ich pripravíte deň pred tým.

Ingredencie	500 gr
Hotové za...	2h
Voda	150 gr/ml
Múka „0“	300 gr
Olej	15 gr
Cukor (slad)	5 gr (3 gr)
Sol'	6 gr
Čerstvé pívne drożdžie	10 gr

Klasická bageta

1. Nasypte všetky ingrediencie di hnetacej nádoby podľa poradia uvedeného v recepte.
2. Varechou krátko ingrediencie ručne premiešajte.
3. Vložte hnetaciu nádobu do vnútra rúry a zvolte program SE 4.
4. Stisnite tlačidlo START/STOP.
5. Na konci prvého kysnutia (približne 50 minút) rúra prejde do pohotovostného režimu stand-by a čas na displeji začne blikať: Nalejte cesto na jemne múkou posypanú dosku a ručne vytvorte bagety. Umiestnite ich na pekáč,

ktorý ste predtým prikryli papierom na pečenie a vložte ich do rúry na rošt zasunutý v spodnej vodiacej drážke.

6. Stisnite tlačidlo START/STOP.
7. Na konci druhého kysnutia (ďalších 40 minút) rúra prejde do pohotovostného režimu stand-by a čas na displeji začne blikať, vytvorte 3 šikmé rezy v spodnej časti bagiet a všetko vložte naspäť do rúry.
8. Po dokončení prvej várky vložte druhú (ak je to potreba), nastavte 35 minút a stisnite START/STOP.

Ingredencie	500 gr	750 gr
Hotové za...	2h 10min	2h 45min
Voda	200 gr/ml	400 gr/ml
Silná múka "0"	250 gr	500 gr
Biela múka z tvrdozrnnej pšenice	50 gr	100 gr
Cukor (slad)	3 gr (2 gr)	6 gr (4 gr)
Sol'	6 gr	12 gr
Čerstvé pívne drożdžie	9 gr	18 gr

Boul de pan

1. Nasadte miešaciu lopatku na miesto.
2. Nasypte všetky ingrediencie do hnetacej nádoby podľa poradia uvedeného v recepte.
3. Varechou krátko ingrediencie ručne premiešajte.
4. Vložte hnetaciu nádobu do vnútra rúry a zvolte program AU 3.
5. Stisnite tlačidlo START/STOP.

RADA: na konci kysnutia (po 1h 25min) sa rúra uvedie do režimu stand-by na 5 min., doba na displeji začne blikať, počas tohto času je možné vytiahnuť hnetaciu nádobu z rúry, posypať povrch preosiatou múkou, urobiť niekoľko zárezov ostrým nožom a vložiť opäť všetko do rúry (nie je potrebné stlačiť tlačidlo START/STOP). Ak si túto činnosť neprajete previesť, rúra začne piecť automaticky po 5 minútach pohotovostného režimu stand-by.

Ingrediencie pre chlieb z tvrdozrnnej pšenice	500 gr	750 gr	1000 gr
Hotové za...	2h	2h 5min	2h 10min
AVoda	210 gr/ml	290 gr/ml	420 gr/ml
Silná múka "0"	350 gr	450 gr	650 gr
Cukor (slad)	10 gr (5 gr)	17 gr (9 gr)	20 gr (10 gr)
Sol'	6 gr	9 gr	13 gr
Čerstvé pивné droždíe	10 gr	13 gr	20 gr

Domáci chlieb typu casereccio con biga

1. Pripravte si 1 dávku cesta typu „biga“ deň pred pečením (pozri recept na chlieb typu biga na strane 373).
2. Nasypte všetky ingrediencie do hnetacej nádoby (v ktorej je už zákl. kysnuté cesto) podľa poradia uvedeného v recepte.
3. Varechou krátko ingrediencie ručne premiešajte.
4. Vložte hnetaciu nádobu do vnútra rúry a zvolte program AU 5.
5. Stisnite tlačidlo START/STOP.

RADA: na konci kysnutia (po 1h 25min) sa rúra uvedie do režimu stand-by na 5 min., doba na displeji začne blikať, počas tohto času je možné vytiahnuť hnetaciu nádobu z rúry, posypať povrch preosiatou múkou, urobiť niekoľko zárezov ostrým nožom a vložiť opäť všetko do rúry (nie je potrebné stlačiť tlačidlo START/STOP). Ak si túto činnosť neprajete previesť, rúra začne piecť automaticky po 5 minútach pohotovostného režimu stand-by.

Ingrediencie	750 gr
Hotové za...	2h 15min
Biga	1 dávka
Voda	120 gr/ml
Silná múka "0"	100 gr
Cukor (slad)	6 gr (4 gr)
Sol'	10 gr
Čerstvé pивné droždíe	5 gr

Chlieb Turbo

Poznámka: Tento program umožňuje upiecť chlieb počas 1 hodiny. Nastavenie Turbo má obmedzenú dobu na kysnutie, aj tak bude objem zmenšený a konzistencia hustejšia.

1. Nasypte všetky ingrediencie do hnetacej nádoby podľa poradia uvedeného v recepte.
2. Varechou krátko ingrediencie ručne premiešajte.
3. Nasypte všetky ingrediencie do hnetacej nádoby podľa poradia uvedeného v recepte.
4. Stisnite tlačidlo START/STOP.

Ingredencie	750 gr
Hotové za...	1h
Voda o teplote 37°C	240 gr/ml
Silná múka "0"	400 gr
Soľ	8 gr
Cukor	15 gr
Čerstvé pивné drożdžie	25 gr

RADA: na konci kysnutia (po 35min) sa rúra uvedie do režimu stand-by na 5 min., doba na displeji začne blikať, počas tohto času je možné vytiahnuť hnetaciu nádobu z rúry, posypať povrch preosiatau múkou, urobiť niekoľko zárezov ostrým nožom a vložiť opäť všetko do rúry (nie je potrebné stlačiť tlačidlo START/STOP). Ak si túto činnosť neprajete previesť, rúra začne piecť automaticky po 5 minútach pohotovostného režimu stand-by.

Celozrnné pečivo

Celozrnný chlieb

1. Nasadte miešaciu lopatku na miesto.
2. Nasypte všetky ingrediencie do hnetacej nádoby podľa poradia uvedeného v recepte.
3. Varechou krátko ingrediencie ručne premiešajte.
4. Vložte hnetaciu nádobu do vnútra rúry a zvolte program AU 4.
5. Stisnite tlačidlo START/STOP.

RADA: na konci kysnutia (po 1h 5min) sa rúra uvedie do režimu stand-by na 5 min., doba na displeji začne blikať, počas tohto času je možné vytiahnuť hnetaciu nádobu z rúry, posypať povrch preosiatau múkou, urobiť niekoľko zárezov ostrým nožom a vložiť opäť všetko do rúry (nie je potrebné stlačiť tlačidlo START/STOP). Ak si túto činnosť neprajete previesť, rúra začne piecť automaticky po 5 minútach pohotovostného režimu stand-by.

Ingredencie	750 gr	1000 gr
Hotové za...	2h 10min	2h 15min
Voda	375 gr/ml	500 gr/ml
Celozrnná múka	570 gr	750 gr
Cukor (slad)	15 gr (8 gr)	19 gr (10 gr)
Soľ	11 gr	15 gr
Čerstvé pивné drożdžie	30 gr	40 gr

Rustikálny chlieb „sfilatino“

1. Nasadte miešaciu lopatku na miesto.
2. Nasypte všetky ingrediencie do hnetacej nádoby podľa poradia uvedeného v recepte.
3. Varechou krátko ingrediencie ručne premiešajte.
4. Vložte hnetaciu nádobu do vnútra rúry a zvolte program SE 5.

5. Stisnite tlačidlo START/STOP.
6. Po 70 minútach sa rúra uvedie do režimu stand-by. Vytiahnite cesto z hnetacej nádoby, vyformujte ho do tvaru 'gule' (alebo 2 gúl podľa použitého množstva) a umiestnite ju na pekáč, ktorý ste predtým prikryli papierom na pečenie. Vložte pekáč na rošt, zasunutý do spodnej vodiacej drážky a stlačte START/STOP.

7. Po ďalších 20 minútach kysnutia sa rúra znovu uvedie do režimu stand-by, vytiahnite teda cesto z rúry, rukami vyformujte 'dlhý kus chleba' (alebo 2 kusy podľa použitého množstva, ak sú 2, umiestnite ich na dva plechy), vložte ich opätovne do rúry a stlačte START/STOP
8. Po ukončení prvej série pečenia vložte druhú (ak je zapotreby), nastavte 40 minút a stlačte START/STOP.

RADA: na konci kysnutia (po 2h 15min) sa rúra uvedie do režimu stand-by na 5 min., doba na displeji začne blikať, počas tohto času je možné urobiť niekoľko zárezov ostrým nožom a vložiť opäť všetko do rúry (nie je potrebné stlačiť tlačidlo START/STOP). Ak si túto činnosť neprajete previesť, rúra začne piecť automaticky po 5 minútach pohotovostného režimu stand-by.

Ingredencie	1 bagetka typu sfilatino	2 bagetky typu sfilatino
Hotové za...	2h 40min	3h 20min
Voda	18 gr/ml	35 gr/ml
Olej	150 gr	300 gr
Silná múka "0"	150 gr	300 gr
Biela múka z tvrdozrnnej pšenice	100 gr	200 gr
Celozrnná múka	50 gr	100 gr
Sol'	6 gr	12 gr
Cukor (slad)	4 gr (2 gr)	5 gr (3 gr)
Čerstvé pивné drożdžie	12 gr	25 gr

Pane de champagne

1. Pripravte základné cesto o deň skôr; nasypťte všetky ingrediencie do hnetacej nádoby (ručne ich zamiešajte po dobu niekoľkých sekúnd), vložte nádobu dovnútra rúry a zvolte program SE 1; stlačte tlačidlo START/STOP.
2. Po dokončení cesta biga nesmie byť hladká a jemná, ale hrubá a mierne rozvolnená. Nechajte odstať v rúre na 10 – 15 hodín.
3. Po ukončení fázy kysnutia nasypťte všetky ingrediencie do hnetacej nádoby (v ktorej je už zákl. kysnuté cesto) podľa poradia uvedeného v recepte.
4. Varechou krátko ingrediencie ručne premiešajte.
5. Vložte hnetaciu nádobu do vnútra rúry a zvolte program

AU 6.

6. Stisnite tlačidlo START/STOP.

RADA: na konci kysnutia (po 1h 55min) sa rúra uvedie do režimu stand-by na 5 min., doba na displeji začne blikať, počas tohto času je možné vytiahnuť hnetaciu nádobu z rúry, posypať povrch preosiatou múkou, urobiť niekoľko zárezov ostrým nožom a vložiť opäť všetko do rúry (nie je potrebné stlačiť tlačidlo START/STOP). Ak si túto činnosť neprajete previesť, rúra začne piecť automaticky po 5 minútach pohotovostného režimu stand-by.

Ingredencie	750 gr
Hotové za...	3h 5min
<i>Biga pre pan de champagne</i>	
Voda	125 gr/ml
Silná múka "0"	280 gr
Med	10 gr
Čerstvé pивné drożdžie	5 gr
<i>Ingredencie pridávané po 15 hodinách</i>	
Voda	175 gr/ml
Múka „00“	270 gr
Žitná múka	50 gr
Sol'	13 gr
Čerstvé pивné drożdžie	5 gr

Vollkornbrot

1. Nasypte všetky ingrediencie do hnetacej nádoby podľa poradia uvedeného v recepte.
2. Varechou krátko ingrediencie ručne premiešajte.
3. Vložte hnetaciu nádobu do vnútra rúry a zvolte program AU 7.
4. Stisnite tlačidlo START/STOP.
5. Po zhruba 50 min. sa rúra uvedie do režimu stand-by; vyberte hnetaciu nádobu z rúry, položte cesto na múkou

posypanú plochu, maslom vymastite hnetaciu nádobu (môžete odstrániť hnetaciu lopatku), a posypte ju zmesou sójových a slnečnicových semiačok. Rukami vyformujte bochník, uložte ho do stredu hnetacej nádoby, vložte všetko do rúry a opätovne stlačte tlačidlo START/STOP.

Pozor: Rúra zostane v pohotovostnom režime stand-by maximálne 30 minút, potom sa vypne.

Ingredencie	1000 gr
Hotové za...	2h 15min
Teplá voda (37°C)	400 gr/ml
Celozrnná špaldová múka	500 gr
Múka „0“	50 gr
Čanové semeno	50 gr
Sezamové semeno	40 gr
Dýňové semeno	35 gr
Slnečnicové semeno	50 gr
Med	30 gr
Sol'	11 gr
Čerstvé pívne drożdžie	25 gr

Žitný chlieb (roggenmischbrot)

1. Pripravte základné cesto o deň skôr; nasypte všetky ingrediencie do hnetacej nádoby (ručne ich zamiešajte po dobu niekoľkých sekúnd), vložte nádobu dovnútra rúry a zvolte program SE 1; stlačte tlačidlo START/STOP.
2. Po dokončení cesta biga nesmie byť hladká a jemná, ale hrubá a mierne rozvolnená. Nechajte odstať v rúre na 10 hodín.
3. Po ukončení fázy kysnutia nasypte všetky ingrediencie do hnetacej nádoby (v ktorej je už zákl. kysnuté cesto) podľa poradia uvedeného v recepte.
4. Varechou krátko ingrediencie ručne premiešajte.

5. Vložte hnetaciu nádobu do vnútra rúry a zvolte program AU 8.
6. Stisnite tlačidlo START/STOP.

RADA: na konci kysnutia (po 1h 50min) sa rúra uvedie do režimu stand-by na 5 min., doba na displeji začne blikať, počas tohto času je možné posypať povrch preosiatou múkou a vložiť opäť všetko do rúry (nie je potrebné stlačiť tlačidlo START/STOP). Ak si túto činnosť neprajete previesť, rúra začne piecť automaticky po 5 minútach pohotovostného režimu stand-by.

Ingredencie	750 gr
Hotové za...	2h 50min
<i>Biga pre žitný chlieb</i>	
Voda	150 gr/ml
Silná múka "0"	250 gr
Žitná múka	50 gr
Čerstvé pívne drożdžie	5 gr
<i>Ingredencie pridávané po 15 hodinách</i>	
Voda	120 gr/ml
Žitná múka	100 gr

Silná múka "0"	60 gr
Špaldová múka	60 gr
Cukor	4 gr
Sol'	12 gr
Čerstvé pívne droždie	10 gr
Korenie (fenikel, koriander, aníz, kmín)	20 gr

Zeleninový chlieb

Chlieb s olivami/cibuľou/paprikami

1. Nasypte všetky ingrediencie do hnetacej nádoby podľa poradia uvedeného v recepte.
 2. Varechou krátko ingrediencie ručne premiešajte.
 3. Vložte hnetaciu nádobu do vnútra rúry a zvolte program AU 10.
 4. Stisnite tlačidlo START/STOP.
- ODPORÚČANIE: Ak chcete získať bagety (namiesto húsok) zvolte poloautomatický program SE
6. Na konci prvého kysnutia (po 47 min.) sa rúra uvedie do

režimu stand-by: vytiahnite cesto z hnetacej nádoby a položte ho na múkou posypanú plochu. Ručne vyformujte pečivo (zo 750g cesta budú dva plechy pečiva) a umiestnite ho na pekáč, ktorý ste predtým prikryli papierom na pečenie. Vložte všetko na rošt, ktorý je zasunutý v spodnej vodiacej drážke, zatvorte dvierka a stlačte START/STOP. Rúra začne automaticky druhú fázu kysnutia a nasledovne pečenie. Na konci pečenia vložte do rúry zvyšok chleba určeného na pečenie (ktorý medzitým vykysol vonku z rúry), nastavte 40 min. pomocou tlačidiel  a  a opätovne stlačte START/STOP.

Ingredencie pre olivový chlieb	750 gr	1000 gr
Hotové za...	2h 40min	2h 45min
Voda	220 gr/ml	300 gr/ml
Silná múka "0"	200 gr	270 gr
Biela múka	200 gr	270 gr
Cukor (slad)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Sol'	8 gr	10 gr
Čerstvé pívne droždie	10 gr	13 gr
Olivy	170 gr	250 gr

Ingredencie pre cibuľový chlieb	750 gr	1000 gr
Hotové za...	2h 40min	2h 45min
Voda	225 gr/ml	300 gr/ml
Silná múka "0"	500 gr	675 gr
Cukor (slad)	5 gr (3 gr)	8 gr (5 gr)
Sol'	8 gr	12 gr
Čerstvé pívne droždie	10 gr	15 gr
Jemne nakrájaná cibuľa	150 gr	200 gr

Ingredencie pre paprikový chlieb	750 gr	1000 gr
Hotové za...	2h 40min	2h 45min
Voda	220 gr/ml	300 gr/ml
Silná múka "0"	400 gr	540 gr
Cukor (slad)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Soľ	8 gr	10 gr
Čerstvé pívne drożdžie	10 gr	13 gr
Papriky	250 gr	350 gr

Dyňový chlieb

1. Ako prvú operáciu nakrájajte tekvicu na kúsky, odstráňte semiačka a umiestnite ju na pekáč, ktorý ste predtým prikryli papierom na pečenie. Vložte do rúry na rošt v spodnom vodítku, nastavte horkovzdušné pečenie na 180°C a všetko pečte približne 45 minút. Po dokončení odstráňte šupku a rozmixujte dužinu kuchynským robotom.
2. Nasypte všetky ingrediencie do hnetacej nádoby podľa poradia uvedeného v recepte.
3. Varechou krátko ingrediencie ručne premiešajte.
4. Vložte hnetaciu nádobu do vnútra rúry a zvolte program AU 9.
5. Stisnite tlačidlo START/STOP.

ODPORÚČANIE: Ak chcete získať bagety (namiesto húsky)

zvoľte poloautomatický program SE6. Na konci prvého kysnutia (po 47 min.) sa rúra uvedie do režimu stand-by: vytiahnite cesto z hnetacej nádoby a položte ho na múkou posypanú plochu. Ručne vyformujte pečivo (zo 750g cesta budú dva plechy pečiva) a umiestnite ho na pekáč, ktorý ste predtým prikryli papierom na pečenie. Vložte všetko na rošt, ktorý je zasunutý v spodnej vodiacej drážke, zatvorte dvierka a stlačte START/STOP. Rúra začne automaticky druhú fázu kysnutia a nasledovne pečenie. Na konci pečenia vložte do rúry zvyšok chleba určeného na pečenie (ktorý medzitým vzkysol vonku z rúry), nastavte 40 min. pomocou tlačidiel $\triangle$ a ∇ a opätovne stlačte START/STOP.

Ingredencie	750 gr	1000 gr
Hotové za...	2h 13min	2h 15min
Voda	37 gr/ml	50 gr/ml
Silná múka "0"	375 gr	500 gr
Varená a jemne nakrájaná dyňa	225 gr	300 gr
Cukor	8 gr	10 gr
Jemné maslo	22 gr	30 gr
Soľ	8 gr	10 gr
Čerstvé pívne drożdžie	15 gr	20 gr
Dyňové semeno	75	100 gr

Bezlepkové pečivo

Bezlepkový chlieb

1. Nasypte všetky ingrediencie do hnetacej nádoby podľa poradia uvedeného v recepte.
2. Varechou krátko ingrediencie ručne premiešajte.
3. Vložte hnetaciu nádobu do vnútra rúry a zvolte program AU 11.
4. Stisnite tlačidlo START/STOP.

5. Tieto typy múky sú veľmi špecifické; ak sa ešte po 10 min. objavujú zle zamiešané hrudky múky, uveďte rúru do pauzy stlačením tlačidla START/STOP, vyberte hnetaciu nádobu z jej miesta uloženia a pomocou varešky všetko dobre premiešajte; opätovne umiestnite hnetaciu nádobu do vnútra rúry a stlačte tlačidlo START/STOP.

ODPORÚČANIE: Vždy kombinujte základnú múku s inými druhmi múky (vždy bez lepku, pohankou, kukuričným šrotom atď.)

Ingredencie pre klasický recept	750 gr
Hotové za...	1h 50min
Voda	300 gr/ml
Olej	25 gr
Špeciálna múka pre celiakov	400 gr
Sol'	10 gr
Čerstvé pívne drożdžie	25 gr

Ingredencie (varianta s pohankou)	750 gr
Hotové za...	1h 50min
Voda	290 gr/ml
Olej	40 gr
Špeciálna múka pre celiakov	350 gr
Pohánková múka	150 gr
Sol'	10 gr
Čerstvé pívne drożdžie	25 gr

Pizzy a focacce

Pizza margherita a calzone

1. Nasypte všetky ingrediencie di hnetacej nádoby podľa poradia uvedeného v recepte.
2. Varechou krátko ingrediencie ručne premiešajte.
3. Vložte hnetaciu nádobu do vnútra rúry a zvolte program SE 4.
4. Stisnite tlačidlo START/STOP.
5. Na konci kysnutia (zhruba po 80 min.) sa rúra uvedie do režimu stand-by: vyberte hnetaciu nádobu z rúry a stlačte tlačidlo START/STOP (rúra začne fázu zahrievania). Položte cesto na múkou posypanú plochu a rozťahnite ho tlakom prstov. Umiestnite pizzu na pekáč, ktorý ste predtým prikryli papierom na pečenie.

Pokryte ju paradajkami, posypte soľou a origanom; Ochutte rajčinami, soľou a oreganom; vložte plech do rúry na rošt zasunutý do spodného vodítka a stisnite START/STOP.

6. Keď chýba 10 minút do konca pečenia, ochutte mozzarellou nakrájanou na kocky.
7. Po upečení prvej várky vložte druhú, nastavte 20 minút a stisnite START/STOP (mozzarellu je vždy nutné pridať 10 minút pred koncom pečenia).

PRÍPRAVA CALZONE: Prestrite cesto do kruhového tvaru a rozložte ingrediencie a polovicu podkladu v poradí šunka, mozzarella, šampiňóny, rajčiny. Cesto smerom k sebe prehnite a pritlačte bruškami prstov, aby calzone (topánka) bola dokonale uzavretá.

Ingredencie	1 pečenie	2 pečenia
Hotové za...	1h 50min	2h 10min
Voda	140 gr/ml	275 gr/ml
Olej	25 gr	50 gr
Múka „00“	250 gr	500 gr
Sol'	5 gr	10 gr
Čerstvé pívne drożdžie	13 gr	25 gr

Focaccia

1. Nasypte všetky ingrediencie di hnetacej nádoby podľa poradia uvedeného v recepte.
2. Varechou krátko ingrediencie ručne premiešajte.
3. Vložte hnetaciu nádobu do vnútra rúry a zvolte program SE 4.
4. Stisnite tlačidlo START/STOP.
5. Na konci prvého kysnutia (zhruba 35 min.) sa rúra uvedie do režimu stand-by a doba na displeji začne blikať: položte cesto na plochu, ľahko posypanú múkou, vyformujte bochník, umiestnite ho na pekáč, ktorý ste predtým vymazali olejom a vložte do rúry na rošt zasunutý v spodnej vodiacej drážke. Ochuťte podľa preferencií (napr. olivami, rozmarínom atď.) Vložte znovu do rúry a stisnite tlačidlo START/STOP.
6. Stisnite tlačidlo START/STOP.
7. Na konci prvého kysnutia (zhruba 35 min.) sa rúra uvedie do režimu stand-by a doba na displeji začne blikať: položte cesto na plochu, ľahko posypanú múkou, vyformujte bochník, umiestnite ho na pekáč, ktorý ste predtým vymazali olejom a vložte do rúry na rošt zasunutý v spodnej vodiacej drážke. Ochuťte podľa preferencií (napr. olivami, rozmarínom atď.) Vložte znovu do rúry a stisnite tlačidlo START/STOP.
8. Ochuťte podľa preferencií (napr. olivami, rozmarínom atď.) Vložte znovu do rúry a stisnite tlačidlo START/STOP.

Ingrediencie	1 pečenie	2 pečenia
Hotové za...	2h 05min	2h 30min
Voda	140 gr/ml	275 gr/ml
Olej	25 gr	40 gr
Silná múka "0"	250 gr	500 gr
Cukor	5 gr	10 gr
Soľ	5 gr	10 gr
Čerstvé pívne drożdžie	10 gr	20 gr
<i>Solánka:</i>		
Voda	25 gr/ml	50 gr/ml
Olej	30 gr	60 gr
Soľ	2 gr	4 gr

Sladký chlieb

Chlieb s čokoládou/mliekom/medom/orechmi

1. Nasadte miešaciu lopatku na miesto.
2. Nasypte všetky ingrediencie di hnetacej nádoby podľa poradia uvedeného v recepte.
3. Varechou krátko ingrediencie ručne premiešajte.
4. Vložte hnetaciu nádobu do vnútra rúry a zvolte program AU 13.
5. Stisnite tlačidlo START/STOP.

ODPORÚČANIE: Ak chcete získať bagety (namiesto húsky) zvolte poloautomatický program SE.

6. Na konci prvého kysnutia (po 50 min.) sa rúra uvedie do režimu stand-by: vytiahnite cesto z hnetacej nádoby a položte ho na múkou posypanú plochu.

nutý v spodnej vodiacej drážke.

6. Stisnite tlačidlo START/STOP.
7. Na konci prvého kysnutia (zhruba 35 min.) sa rúra uvedie do režimu stand-by a doba na displeji začne blikať: položte cesto na plochu, ľahko posypanú múkou, vyformujte bochník, umiestnite ho na pekáč, ktorý ste predtým vymazali olejom a vložte do rúry na rošt zasunutý v spodnej vodiacej drážke. Ochuťte podľa preferencií (napr. olivami, rozmarínom atď.) Vložte znovu do rúry a stisnite tlačidlo START/STOP.
8. Ochuťte podľa preferencií (napr. olivami, rozmarínom atď.) Vložte znovu do rúry a stisnite tlačidlo START/STOP.

Ručne vyformujte pečivo (zo 750g cesta budú dva plechy pečiva) a umiestnite ho na pekáč, ktorý ste predtým prikryli papierom na pečenie.

Na konci pečenia vložte do rúry zvyšok chleba určeného na pečenie (ktorý medzitým vykysol vonku z rúry), nastavte 25 min. pomocou tlačidiel  a  a opätovne stlačte START/STOP.

Ak chcete, aby chlieb vyzeral lepšie, pripravte si omáčku s 1 vajcom, štipkou soli, a lyžičkou mlieka. Po vykysnutí, keď displej a tlačidlo "ON / OFF" začnú blikať, je možné pristúpiť k potreniu chleba (približne 50 min. pred koncom programu).

Ingredencie pre čokoládový chlieb	500 gr	750 gr	1000 gr
Hotové za...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Mlieko	125 gr/ml	190 gr/ml	250 gr/ml
Vajcia	60 gr (1)	90 gr (1/2)	120 gr (2)
Máslo o izbovej teplote	10 gr	15 gr	20 gr
Silná múka "0"	300 gr	400 gr	500 gr
Cukor	25 gr	38 gr	50 gr
Sol'	3 gr	4 gr	5 gr
Čerstvé pívne drożdžie	12 gr	18 gr	25 gr
Čokoládové kvapky	90 gr	125 gr	180 gr

Ingredencie pre mliečny chlieb	500 gr	750 gr	1000 gr
Hotové za...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Mlieko	170 gr/ml	280 gr/ml	375 gr/ml
Máslo o izbovej teplote	15 gr	30 gr	40 gr
Múka „0“	300 gr	470 gr	620 gr
Cukor	8 gr	13 gr	18 gr
Sol'	5 gr	9 gr	12 gr
Čerstvé pívne drożdžie	8 gr	13 gr	18 gr

Ingredencie pre medový chlieb	500 gr	750 gr	1000 gr
Hotové za...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Mlieko	130 gr/ml	200 gr/ml	260 gr/ml
Máslo o izbovej teplote	18 gr	26 gr	35 gr
Med	23 gr	35 gr	45 gr
Silná múka "0"	250 gr	375 gr	500 gr
Cukor	10 gr	15 gr	20 gr
Sol'	5 gr	7 gr	9 gr
Čerstvé pívne drożdžie	13 gr	19 gr	25 gr

Ingredencie pre orieškový chlieb	500 gr	750 gr	1000 gr
Hotové za...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Voda	140 gr/ml	230 gr/ml	310 gr/ml
Máslo o izbovej teplote	15 gr	22 gr	30 gr
Silná múka "0"	250 gr	375 gr	500 gr
Cukor	5 gr	8 gr	10 gr
Sol'	5 gr	8 gr	10 gr
Čerstvé pívne drożdžie	8 gr	12 gr	15 gr
Orechy	50 gr	75 gr	100 gr

Viedenský chlieb

1. Nasadte miešaciu lopatku na miesto.
2. Nasypte všetky ingrediencie do hnetacej nádoby podľa poradia uvedeného v recepte.
3. Varechou krátko ingrediencie ručne premiešajte.
4. Vložte hnetaciu nádobu do vnútra rúry a zvolte program AU 19.
5. Stisnite tlačidlo START/STOP.

RADA: na konci kysnutia (po 2h 15min) sa rúra uvedie do

režimu stand-by na 5 min., doba na displeji začne blikať, počas tohto času je možné vybrať hnetaciu nádobu z rúry, urobiť niekoľko zárezov ostrým nožom a vložiť opäť všetko do rúry (nie je potrebné stlačiť tlačidlo START/STOP). Ak si túto činnosť neprajete previesť, rúra začne piecť automaticky po 5 minútach pohotovostného režimu stand-by.

Ingredencie	750 gr
Hotové za...	2h 55min
Voda	120 gr/ml
Mlieko	160 gr/ml
Maslo	60 gr
Sol'	7 gr
Cukor	50 gr
Múka Manitoba	450 gr
Čerstvé pивné drożdžie	15 gr

Pan brioches

1. Nasadte miešaciu lopatku na miesto.
2. Nasypte všetky ingrediencie do hnetacej nádoby podľa poradia uvedeného v recepte.
3. Varechou krátko ingrediencie ručne premiešajte.
4. Vložte hnetaciu nádobu do vnútra rúry a zvolte program AU 14.
5. Stisnite tlačidlo START/STOP.

ODPORÚČANIE: Ak chcete získať bagety (namiesto húsok) zvolte poloautomatický program SE.

6. Na konci prvého kysnutia (po 50 min.) sa rúra uvedie do režimu stand-by: vytiahnite cesto z hnetacej nádoby a položte ho na múkou posypanú plochu. Ručne vyformujte pečivo (zo 750g cesta budú dva plechy pečiva) a umiestnite ho na pekáč,

ktorý ste predtým prikryli papierom na pečenie.

Na konci pečenia vložte do rúry zvyšok chleba určeného na pečenie (ktorý medzitým vykysol vonku z rúry), nastavte 25 min. pomocou tlačidiel  a  a opätovne stlačte START/STOP. Pre získanie chleba krajšieho vzhľadu si pripravte emulziu z jedného vajce, štipky cukru a lyžičky mlieka.

Ak chcete, aby chlieb vyzeral lepšie, pripravte si omáčku s 1 vajcom, štipkou soli, a lyžičkou mlieka. Po vykysnutí, keď displej a tlačidlo "ON /OFF" začnú blikať, je možné pristúpiť k potreniu chleba (približne 40 min. pred koncom programu).

Ingredencie	500 gr	750 gr
Hotové za...	2h 30min	2h 35min
Mlieko	100 gr/ml	150 gr/ml
Vajcia	80 gr (1/2)	120 gr (2)
Jemné maslo	35 gr	50 gr
Múka „00“	150 gr	200 gr
Múka „0“	150 gr	200 gr
Cukor	10 gr	15 gr
Sol'	2 gr	5 gr
Čerstvé pивné drożdžie	6 gr	10 gr

Sladké pečivo

Torta margherita/ čokoládová torta/ jogurtová torta

1. Nasadíte miešaciu lopatku na miesto.
2. Nasypete všetky ingrediencie di hnetacej nádoby podľa poradia uvedeného v recepte.
3. Varechou ingrediencie ručne premiešajte tak, aby ste zi-

skali homogénne cesto.

4. Vložte hnetaciu nádobu do vnútra rúry a zvolte program AU 15.
 5. Stisnite tlačidlo START/STOP.
- ODPORÚČANIE: Po vychladnutí pečivo posypete múčkovým cukrom.

Ingrediencie pre múčnik margherita	1000 gr
Hotové za...	1h 7min
Mlieko	100 gr/ml
Rozpustené maslo	180 gr
Vajcia	180 gr (3)
Múka „00“	275 gr
Škrob	100 gr
Cukor	200 gr
Sol'	štipka
Vanilín	1 vrecúško
Kypriaci prášok do pečiva	16 gr

Ingrediencie pre čokoládový múčnik	1000 gr
Hotové za...	1h 7min
Mlieko	100 gr/ml
Rozpustené maslo	180 gr
Vajcia	180 gr (3)
Múka „00“	235 gr
Orechová múcha	40 gr
Škrob	200 gr
Cukor	100 gr
Sol'	štipka
Vanilín	1 vrecúško
Kypriaci prášok do pečiva	16 gr
Rozpustená čokoláda	30 gr

Ingrediencie pre jogurtový múčnik	1000 gr
Hotové za...	1h 7min
Mlieko	100 gr/ml
Vajcia	180 gr (3)
Rozpustené maslo	180 gr
Jogurt	250 gr
Múka „00“	200 gr
Škrob	100 gr
Cukor	190 gr
Mandľová múka	70 gr
Sol'	štipka
Kypriaci prášok do pečiva	16 gr
Varianta:	
Kakao v prášku	20 gr

Riz au lait

1. Nasadte miešaciu lopatku na miesto.
2. Nasypte všetky ingrediencie do hnetacej nádoby podľa poradia uvedeného v recepte.
3. Vložte hnetaciu nádobu do vnútra rúry a zvolte program AU 20.

4. Stisnite tlačidlo START/STOP.

ODPORÚČANIE: Nalejte obsah do jednotlivých misiek a nechajte vychladnúť v chladničke. Podávajte po posypaní škoricou.

Ingredencie	500 gr
Hotové za...	40min
Mlieko	500 gr/ml
Cukor	50 gr
Ryža (vialone nano)	50 gr
Vrecúško vanilínu	1

Benátska torta

1. Nasadte miešaciu lopatku na miesto.
2. Nasypte všetky ingrediencie do hnetacej nádoby podľa poradia uvedeného v recepte.
3. Varechou krátko ingrediencie ručne premiešajte.
4. Vložte hnetaciu nádobu do vnútra rúry a zvolte program AU 16.
5. Stisnite tlačidlo START/STOP.
6. Na konci kysnutia sa rúra uvedie do režimu stand-by(keď

displej signalizuje, že chýba jedna hodina a 10 min. do ukončenia pečenia). Vyberte hnetaciu nádobu z rúry a pokryte povrch cesta glazúrou a nakoniec posypte celý povrch krištáľovým cukrom. Umiestnite hnetaciu nádobu do rúry (nie je potrebné stlačiť tlačidlo START/STOP).

PRÍPRAVA GLAZÚRY: vyšľahajte biela s mandľovou múkou, cukrom a dobre vymiešajte

Ingredencie	1000 gr
Hotové za...	3h 15min
Mlieko	80 gr/ml
Máslo o izbovej teplote	150 gr
Vajcia	200 gr (3/4)
Silná múka "0"	580 gr
Cukor	100 gr
Soľ	6 gr
Čerstvé pívne drożdžie	15 gr
<i>Pre polevu (je treba previesť po vykysnutí pred pečením)</i>	
Mandľová múka	100 gr
Cukor	100 gr
Bielok	2
Cukor kryštál	primerane

Kouglof

1. Nasadte miešaciu lopatku na miesto.
2. Nasypte všetky ingrediencie di hnetacej nádoby podľa poradia uvedeného v recepte.
3. Varechou ingrediencie ručne premiešajte tak, aby ste získali homogénne cesto.
4. Vložte hnetaciu nádobu do vnútra rúry a zvolte program AU 17.

5. Stisnite tlačidlo START/STOP.

ODPORÚČANIE: Ak chcete, aby chlieb vyzeral lepšie, pripravte si omáčku s 1 vajícom, štipkou soli, a lyžičkou mlieka. Po vykysnutí, keď displej a tlačidlo "ON /OFF" začnú blikať, je možné pristúpiť k potreniu chleba (približne 40 min. pred koncom programu).

Ingredencie	750 gr
Hotové za...	2h 15min
Mlieko	170 gr/ml
Vajcia	60 gr (1)
Múka Manitoba	350 gr
Cukor	60 gr
Sol'	5 gr
Máslo o izbovej teplote	100 gr
Čerstvé pívne drożdžie	25 gr
Hrozienky	80 gr
Kandidovaný pomaranč	45 gr

Marmelády

Pomarančová/jahodová marmeláda

Pomaranče: Pomeranče oloupejte, nakrájajte je na kousky a rozmixujte v kuchynském robotu (pokud chcete marmeládu i s kůrou, nakrájajte na kousky kůru z jednoho pomeranče)

Jahody: Nejdříve jahody dobře umyjte, nakrájajte je na kusy a rozmixujte v kuchynském robotu.

1. Nasadte míchací lopatku na své místo.
2. Nasypte všechny ingredience di hnetacej nádoby podľa poradia uvedeného v recepte.
3. Vložte hnetaciu nádobu do vnútra rúry a zvolte program

AU 18.

4. Stisnite tlačidlo START/STOP. Nalejte horúcu marmeládu do sterilizovaných pohárov (pozri nasledujúce poznámky) a ponechajte približne 2 cm od okraje. Pohár rýchlo uterajte.

STERILIZÁCIA SKLENÍC:

Položte poháriky na tácku a vložte ich na 20-25 min do rúry. Vytiahnite ich z rúry pomocou rukavíc a rýchlo ich naplňte horúcou marmeládou. Sterilizáciou pohárikov sa zničí choroboplodné zárodky a baktérie, ktoré by ináč spôsobili, že sa marmeláda znehodnotí. Týmto spôsobom je možné si užívať domácej marmelády po celý rok.

Ingredencie pomarančovej marmelády	750 gr	1000 gr
Hotové za...	50min	50min
Pomaranče	500 gr	650 gr
Cukor	250 gr	325 gr
Citrón	1/2	1/2
Zahušťovadlo	17 gr	20 gr

Ingredencie jahodovej marmelády	750 gr	1000 gr
Hotové za...	50min	50min
Jahody	500 gr	650 gr
Cukor	250 gr	325 gr
Citrón	1/2	1/2
Zahusťovadlo	20 gr	25 gr

Biga

1. Nasadte miešaciu lopatku na miesto.
2. Nasypťte všetky ingrediencie do hnetacej nádoby podľa poradia uvedeného v recepte.

3. Varechou krátko ingrediencie ručne premiešajte.
4. Vložte hnetaciu nádobu do vnútra rúry a zvolte program SE 1.
5. Stisnite tlačidlo START/STOP.

Ingredencie	1/2 dávky	1 dávka
Hotové za...	15min	15min
Voda	100 gr/ml	200 gr/ml
Silná múka "0"	200 gr	400 gr
Čerstvé pивné droždíe	3 gr	5 gr

Len miešanie (SE 10)/ Len kysnutie (SE 11)

Tieto programy umožňujú nastaviť doby prípravy cesta (maximálne 25 minút) a kysnutie (maximálne 2 hodiny) tak, aby sa dosiahlo požadovaného typu chleba. Okrem toho je potom možné pripraviť chlieb z cesta pripraveného a vykysnutého pomocou funkcie "príprava v horkovzdušnej rúre" pri požadovanej teplote (pred vloženíím hnetacej nádoby s nakysnutým chlebom sa odporúča rúru vopred zahriať).

Displej zobrazuje prípadné problémy so spotrebičom. Spotrebič musí byť inštalovaný v miestnosti bez prievanu, pod strechou, v dostatočnej vzdialenosti od zdrojov tepla a priameho slnečného svetla.

správa na displeji	problém	riešenie
blikajúca správa "COOL"	Komora rúry má príliš vysokú teplotu, než aby bolo možné zahájiť ďalší cyklus pečenia vo funkcii pekáraň chleba.	Počkajte, kým teplota prístroja neklesne na pokojové hodnoty. Keď správa zmizne z displeja, umiestnite hnetaciu nádobu do pečúceho priestoru a zvolte program.
blikajúca správa "ERR"	Spotrebič nedokáže regulovať teplotu.	Odneste spotrebič do autorizovaného asistenčného centra.

čistenie a údržba

Častým čistením sa zabráni vytváraniu dymu a nepríjemného zápachu počas pečenia. Zabráňte hromadeniu tuku vo vnútri elektrospotrebiča.

Pred zahájením akéhokoľvek čistenia alebo údržby je nutné vytiahnuť zástrčku zo sieťovej zásuvky a počkať, dokiaľ rúra nevychladne. Čistenie dvierok, vnútorných stien a vonkajších častí rúry je treba robiť vodou s prípravkom saponátu a potom dobre osušiť.

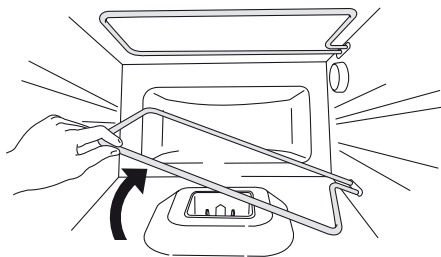
Pre čistenie vnútorných častí rúry, hnetacej nádoby a pekáča nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo agresívne domáce čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškodiť teflónový povrch. Čistíte jemne vodou a mydlom pomocou mäkkej tkaniny.

Poznámka: pre lepšie vyčistenie hnetacej nádoby odporúčame odstrániť hnetaciu lopatku, nachádzajúcu sa v nádobe.

Nepoužívajte kovové nástroje k odstraňovaniu ingrediencií alebo chleba, pretože by mohli poškodiť neprílnavú povrchovú úpravu.

Na čistenie vonkajších častí rúry vždy použite vlhkú špongiu. Vyvarujte sa použitia abrazívnych prípravkov, ktoré poškodzujú náter. Dbajte na to, aby voda alebo tekutý saponát nevnikli do vnútra štrbinami nad rúrou. Nikdy neponárajte elektrospotrebič do vody; neumývajte ho pod tečúcou vodou.

Pre uľahčenie čistenia vnútorného dna rúry je možné zdvihnúť spodné výklopné vykurovacie teleso (B), ako je uvedené na obrázku.



Po vyčistení vráťte vykurovacie teleso na svoje miesto.

Informácie o správnej likvidácii výrobku v zmysle Európskej smernice 2002/96/EU a právneho nariadenia č. 151 z 25. júla 2005.



Po uplynutí doby životnosti nesmie byť tento výrobok zlikvidovaný spoločne s domovým odpadom. Je treba zaistiť jeho odovzdanie na špecializované

zberné miesta triedeného odpadu zriaďované

mestskou správou alebo k predajcom, ktorí túto

službu poskytujú. Oddelenou likvidáciou spotrebiča sa predchádza nepriaznivým dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré vyplývajú z nesprávnej likvidácie a umožňujú recykláciu materiálov, z ktorých je prístroj vyrobený za účelom dosiahnutia dôležitej úspory energie a zdrojov. Na povinnosť likvidácie domáceho spotrebiča oddelene upozorňuje symboly preškrtnutej popolnice na výrobku. Likvidácie výrobku zo strany užívateľa, ktorá nie je v súlade s platnou legislatívou, bude mať za následok odpovedajúci postih.