

SK

KENWOOD

Rapid-Bake



Návod na obsluhu/receptár

rada BM300

„POKYNY NA RÝCHLY ŠTART“

ZAHÁJENIE PRÁCE S VAŠOU PEKÁRŇOU CHLEBA

Skôr ako začnete prvýkrát používať vašu pekárňu chleba, pozorne si prečítajte priložený návod na použitie a receptár. Aby ste sa s pekárňou zoznámili, doporučujeme vám, aby ste najprv skúsili prvý bochník chleba podľa niektorého z nasledujúcich receptov.

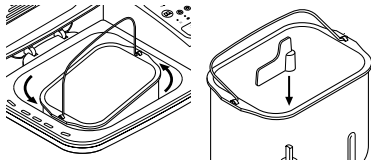
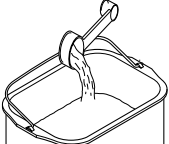
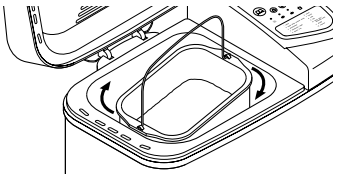
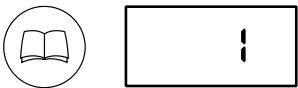

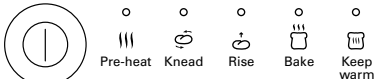
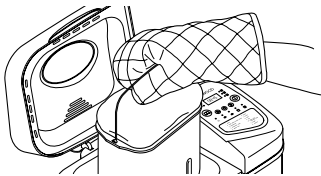
Recept	Veľký bochník bieleho chleba	Expresný bochník bieleho chleba
Nastavenie	1	12
Ingrediencie	1 kg so stredne prepečenou kôrkou (3 hod 10 min)	(59 mins)
Voda	400 ml (14 fl oz)	400 ml (14 fl oz) (s teplotou 30-35°C)
Nebielená biela chlebová múka	600 g (1lb 5 oz)	600 g (1lb 5 oz)
Sušené odstredené mlieko	2 lyžice	2 lyžice
Soľ	1½ lyžice	1 lyžice
Cukor	4 lyžice	5 lyžice
Maslo	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)
Lahko zmiešateľné rozpustné droždie	1½ lyžice	4 lyžice
Poznámka		Voda musí byť vlažná (30-35°C) inak chlieb nenakysne. Teplotu vody zmerajte teplomerom lebo zmiešajte 90 ml vriacej vody s 310 ml studenej vody.

RADY A TIPY PRE ÚSPEŠNÉ BOCHNÍKY

- Vždy postupujte podľa receptov uvedených v tejto publikácii, aby bolo zaistené, že všetky ingrediencie sú riadne odmerané a zväžené. Pri odmeriavaní lyžíc a lyžičiek používajte plnú odmeriavaciu lyžicu, v prípade ½ dávok naplňte odmeriavaciu lyžicu len do úrovne rysky na odmerke, ktorá je dodávaná spoločne s pekárňou. Odmeriavací pohár by mal byť používaný **len** na odmeriavanie **tekutých** ingrediencií. Pri nepresnom odmeriavaní ingrediencií nedosiahnete dobré výsledné produkty.
- Vždy používajte čerstvé ingrediencie a skontrolujte, či nevypršala doporučená doba ich spotreby, a to zvlášť v prípade droždia a múky. Ak otvoríte vrecko sušeného droždia, musí byť spotrebované do 48 hodín. Otvorené vrecká môžu byť znovu zalepené a uložené v mrazničke až do ľubovoľného opätovného použitia.
- Potrebné množstvo vody sa môže mierne líšiť v závislosti od typu a značky múky, ktorú používate, a tiež môže vzniknúť potreba menších nastavení, zvlášť ak používate určitú značku múky prvýkrát. Ak chlieb dostatočne nenakysne a má príliš hustú textúru, skúste pri ďalšom pečení zvýšiť množstvo vody o 15 ml (3 lyžice). **Poznámka: Pri nastavení EXPRES 12 je vytvorený nepatrne menší bochník s hustejšou textúrou než pri ostatných nastaveniach, a to z dôvodu kratšieho cyklu kysnutia.**
- Na dosiahnutie lepších výsledkov a vytvorenie peknej kôrky vyberte chlieb z pekárne ihneď po ukončení pečenia. Ak chlieb ponecháte v zahrievanom cykle, kôrka zmäkne.
- Celozrné programy 3 a 4 začínajú cyklom predhriatia. Počas tejto doby miešač nepracuje.

**VIAC INFORMÁCIÍ JE UVEDENÝCH V NA KONCI
TOHTO NÁVODU S RECEPTÁROM,
V ČASTI RIEŠENIE PROBLÉMOV.**

„POKYNY NA RÝCHLY ŠTART“

KROK	KOMENTÁR
<p>1</p> 	<p>Uchopením držadla a otočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne vyberte pekársku formu .</p> <p>Potom inštalujte miešač.</p>
<p>2</p> 	<p>Do pekárskej formy vložte ingrediencie v poradí, v ktorom sú uvedené v recepte (viď strany 23 až 56). Uistite sa, že všetky ingrediencie sú presne odmerané, pretože pri nepresnom odmeriavaní ingrediencií nedosiahnete dobré výsledné produkty.</p>
<p>3</p> 	<p>Vložte pekársku formu do pekárne, a to natočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne. Potom formu zablokujte na mieste jej otočením smerom vpred. Dajte dole držadlo a uzavrite veko.</p>
<p>4</p> 	<p>Pekáreň zapojte do elektrickej zásuvky a zapnite (tlačidlo ON/OFF umiestnené v zadnej časti pekárne). Stlačte tlačidlo MENU a držte ho tak dlho, pokiaľ nie je nastavený vami požadovaný program (viď strany 6 a 7). Pekáreň je prednastavená na 1 kg a stredne prepečenú kôrku. Príklad – vybratie nastavenia 1.</p>
<p>5</p> <p>750g ○ 1kg ○</p>  <p>○ L ○ M ○ D</p>	<p>Stlačením tlačidla SIZE (veľkosť) Ⓐ nastavte požadovanú veľkosť bochníka a stlačením tlačidla CRUST (kôrka) Ⓑ nastavte farbu kôrky. Pri nastavení požadovanej veľkosti a kôrky sa rozsvieti zodpovedajúci svetelný indikátor.</p>
<p>6</p>  <p>Pre-heat Knead Rise Bake Keep warm</p>	<p>Stlačte tlačidlo Start. Rozsvieti sa svetelný indikátor zobrazujúci príslušnú prebiehajúcu fázu.</p>
<p>7</p> 	<p>Na konci pečenia vypnite pekáreň a odpojte ju od zdroja elektrického prúdu. Uchopením držadla a otočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne vyberte pekársku formu. Pri tejto operácii vždy použite kuchynské rukavice, lebo držadlo bude horúce. Potom chlieb vyberte na chladiacu mriežku a nechajte ho vychladnúť.</p>
<p>Pekársku formu a miešač ihneď po použití očistite. Pred vybratím miešač najprv 10 minút odmočte v pekárskej forme.</p>	

Obsah

Úvod	1
Dôležité bezpečnostné upozornenia	2
Vaša elektrická pekáreň chleba KENWOOD	3
Ako používať vašu elektrickú pekáreň chleba	4
Tlačidlo ON/ OFF	4
Ovládací panel	5 – 10
Tlačidlo MENU	6 – 7
Farba kôrky a veľkosť chleba	7
Lišta priebehu programu	8
Predĺžené kysnutie	9
Predĺžené pečenie	9
Len pečenie	9
Oneskorený štart	10
Podrobný popis cyklu pečenia a prípravy cesta	11 – 12
Ochrana proti výpadku elektrickej energie	13
Údržba a čistenie	13
Ingrediencie	14 – 17
Úprava vlastných receptov	18
Vyberanie, krájanie a skladovanie chleba	19
Všeobecné rady a tipy	20 – 21
Recepty	22 – 56
Základný biely chlieb	23 – 27
Čierny chlieb	28
Rýchly biely chlieb / balíčkové zmesi	29 – 30
Celozrný chlieb	31 – 32
Rýchly celozrný chlieb / obilný chlieb	33 – 34
Bezlepkový chlieb	35 – 38
Sladký chlieb	39 – 41
Francúzsky chlieb	42
Zákusky / rýchly chlieb	43 – 46
Marmeláda	47 – 48
Cyklus vyrábania cesta	49 – 53
Expresný cyklus	54 – 56
Riešenie problémov	57 – 59
Servis a strediská zákazníckej starostlivosti	60

Úvod

Chlieb zohráva dôležitú rolu v našej strave, poskytuje nevyhnutné vitamíny, minerály a proteíny. Celozrnný chlieb vyrábaný z celozrnej múky a viaczrnné chleby sú tiež dobrým zdrojom vlákniny. Vaša pekárň chleba vám pomôže pretvoriť niekoľko ingrediencií do chutného, dozlatova prepečeného bochníka chleba a zbaví vás ťažkej práce, ktorú predstavuje miešanie a miesenie chleba a tiež následné umývanie riadu.

Ak ako väčšina ľudí chcete vo svojej pekárni ihneď vytvoriť svoj prvý bochník chleba, skúste recepty uvedené v Pokynoch pre rýchly štart na začiatku tejto publikácie.

Zoznámte sa s vašou pekárňou a nebuďte sklamaní, ak vaše prvé pokusy vyzerajú o trochu horšie než skvelo, lebo budú iste výborne chutiť. Keď vytvoríte niekoľko bochníkov podľa receptov uvedených v našom receptári, iste si budete priať experimentovať a sami nájsť cesty, ako dosiahnuť ešte lepšie výsledky.

Tu nájdete informácie o základných ingredienciách, ktoré vám pomôžu porozumieť ich dôležitosti pre úspešnú výrobu chleba. Ďalej tu prezentujeme rady a tipy, ktoré vám pomôžu dosiahnuť tie najlepšie výsledky, a tiež tipy, ako upravovať vaše recepty tak, aby ich bolo možné použiť v pekárni.

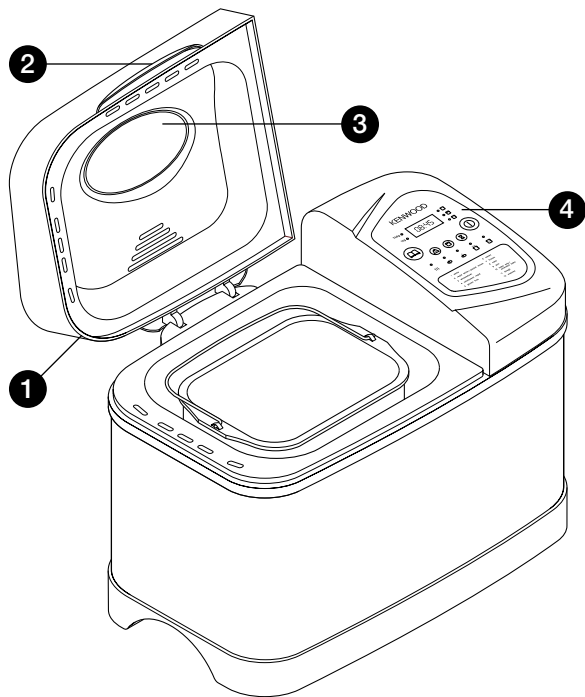
NÁVOD NA POUŽITIE

Pre vašu bezpečnosť a bezpečnosť osôb okolo vás venujte zvláštnu pozornosť prečítaniu nižšie uvedených dôležitých bezpečnostných upozornení.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

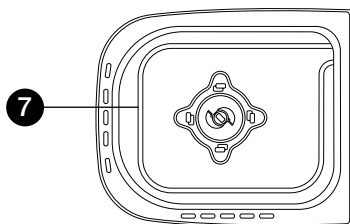
- 1 Prečítajte si všetky pokyny.
- 2 **NEDOTÝKAJTE SA** horúcich povrchov. Prístupné povrchy sa pri používaní môžu zahriať. Na vybratie pekárskej formy vždy používajte kuchynské rukavice.
- 3 Z dôvodu zabránenia rozliatia ingrediencií v pekárskej komore pred vložením ingrediencií do pekárskej formy vždy formu z pekárne vyberte. Ingrediencie, ktoré sa rozlejú na tepelnej časti sa môžu pri pečení pripaľovať a zapríčiniť vznik požiaru.
- 4 Výrobok je určený len na použitie v domácnosti.
- 5 **NEPOUŽÍVAJTE** spotrebič ak je viditeľne poškodený napájací kábel alebo ak spotrebič spadol na zem a poškodil sa.
- 6 Pekáreň nikdy **NEPONÁRAJTE** do vody či iných kvapalín, a to ani čiastočne. Takisto nikdy neponárajte napájací kábel do vody.
- 7 Ak pekáreň nepoužívate, **VŽDY** ju odpojte od zdroja elektrického prúdu, a to tiež v prípadoch, keď sa chystáte vložiť či vybrať niektoré jej časti.
- 8 **NENECHAJTE** napájací kábel visieť cez okraj horúcich povrchov, zabránite dotyku napájacieho kábla s horúcimi povrchmi ako sú napr. elektrické a plynové varné povrchy.
- 9 Zabráňte manipulácii deťom a nesvojprávnym osobám bez dozoru.
- 10 **NEVKLADAJTE** ruky do pekárskej komory po vybratí chleba, lebo je veľmi horúca.
- 11 **NEDOTÝKAJTE SA** pohyblivých častí pekárne.
- 12 **NEPREKRAČUJTE** uvedené maximálne kapacity, ich prekročenie by mohlo viesť k preplneniu pekárne.
- 13 **NEUMIESTŇUJTE** pekáreň na priame slnečné svetlo, do blízkosti tepelných spotrebičov alebo do prievanu. Všetky tieto faktory môžu ovplyvniť vnútornú teplotu pekárne, čo by mohlo neprijímne ovplyvniť výsledky pečenia.
- 14 V prípade, že došlo k nepredvídanému výpadku elektrickej energie a v pekárni sú už všetky ingrediencie a proces bol zahájený, budete musieť začať znova.
- 15 **NEPOUŽÍVAJTE** pekáreň vonku.
- 16 **NEPOUŽÍVAJTE** pekáreň ak je prázdna, mohlo by dôjsť k jej poškodeniu.
- 17 **NEPOUŽÍVAJTE** pekársku komoru ako priestor na skladovanie.
- 18 **NEZAKRÝVAJTE** vetracie otvory na veku a zaistíte pri používaní pekárne dostatočnú ventiláciu okolo pekárne.
- 19 Po použití očistite dôkladne pekáreň i pekársku formu, ale až po jej vychladnutí.
- 20 **NENECHAJTE** deti, aby sa s pekárňou hrali.
- 21 Ak používate oneskorený štart pečenia, nikdy **NENECHÁVAJTE** pekáreň bez dozoru.

VAŠA ELEKTRICKÁ PEKÁREŇ CHLEBA KENWOOD

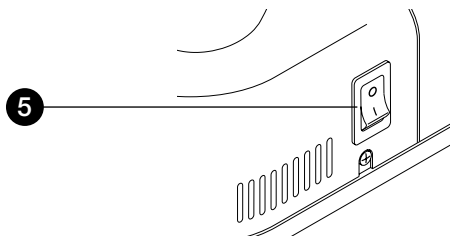


1. odstrániteľné veko
2. držadlo veka
3. priezor
4. ovládací panel
5. tlačidlo zapnutia / vypnutia ON/ OFF
6. vinutie napájacieho kábla
7. tepelný článok
8. držadlo pekárskej formy
9. miešač
10. hnací hriadeľ
11. spojkové hnacie zariadenie
12. odmerkový pohár
13. dvojitá odmerková lyžica – 1 lyžica a 1 lyžička

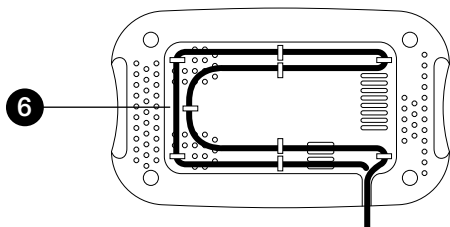
Vnútro rúry – pohľad zhora



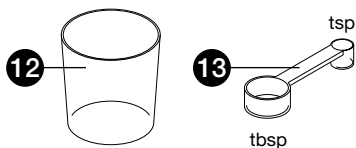
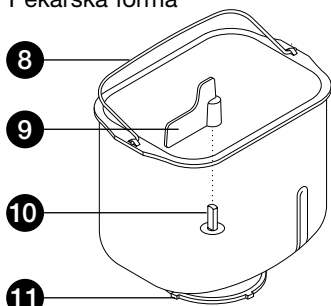
Tlačidlo ON/OFF – zadná strana pekárne



Vinutie napájacieho kábla – spodná strana pekárne



Pekárska forma



AKO POUŽÍVAŤ VAŠU ELEKTRICKÚ PEKÁREŇ CHLEBA KENWOOD

Skôr ako pekáreň zapojíte do elektrickej siete:

- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku na spodnej strane pekárne zodpovedá napätiu vašej elektrickej siete.
- Toto zariadenie vyhovuje smernici Európskeho hospodárskeho spoločenstva 89/336/EEC.

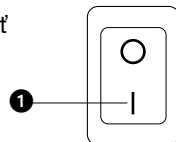
Skôr než pekáreň prvýkrát použijete:

- Odstráňte všetok obalový materiál a všetky štítky, vrátane ochrannej fólie na ovládacom paneli.
- Umyte všetky časti (*viď čistenie*).

Tlačidlo ON/OFF (zapnuté / vypnuté):

Vaša pekáreň BM300 je vybavená tlačidlom ON/OFF a nemožno ju uviesť do prevádzky bez stlačenia tlačidla ON.

- Zapojte pekáreň do elektrickej siete a stlačte tlačidlo ① - na displeji sa objaví údaj „000“.
- Po ukončení používania pekárne vždy vypnite tlačidlom OFF a odpojte ju od elektrickej siete.



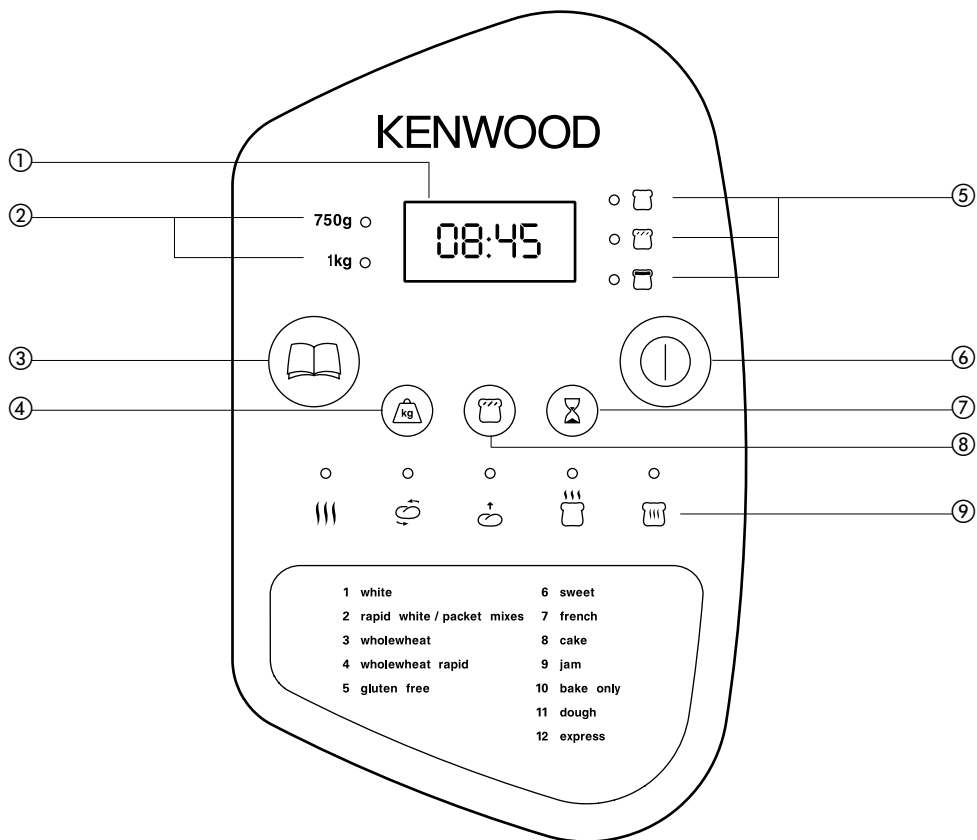
Ako odmerať ingrediencie:

Aby ste dosiahli požadované výsledky, je veľmi dôležité používať presné množstvo ingrediencií.

Nezameňte metrické a anglické merné jednotky. Používajte len jeden typ jednotiek.

- Kvapalné látky **VŽDY** odmeriavajte v priehľadnom odmerkovom pohári so stupnicou, ktorý je súčasťou pekárne. Kvapalina by vždy mala dosiahnuť úroveň rysky na úrovni očí.
- **VŽDY** používajte kvapaliny pri izbových teplotách, 20°C / 68°F, ak nepoužívate rýchly 1 hodinový cyklus pečenia chleba. Riadte sa pokynmi uvedenými v receptári.
- Pre odmeranie malého množstva suchých či kvapalných ingrediencií **VŽDY** používajte odmerkovú lyžicu, ktorá je súčasťou pekárne. Na odmeranie 1 lyžice či 1 lyžičky odmerkovú lyžicu vždy naplňte a potom nožom zarovnajete. Na odmeranie ½ množstva odmerkovú lyžicu naplňte po uvedenú rysku.

OVĽADACÍ PANEL



1. Okno displeja
2. Svetelné indikátory veľkosti chleba
3. Tlačidlo nastavenia menu
4. Tlačidlo nastavenia veľkosti chleba
5. Svetelné indikátory farby kôrky
6. Tlačidlo štart / stop
7. Oneskorený štart
8. Tlačidlo nastavenia farby kôrky (svetlá, stredná alebo tmavá)
9. Zobrazenie priebehu programu

OVLÁDACÍ PANEL

Ovládací panel zobrazuje nasledovné základné znaky a funkcie:-

Okno displeja

Na paneli je vždy zobrazené číslo nastaveného programu a dĺžka cyklu.

Tlačidlo výberu menu

Tlačidlo výberu MENU nám umožňuje vybrať si z množstva rôznych nastavení pečenia chleba a tiež nastavenie cyklu prípravy cesta, cyklu len pre pečenie či výroby marmelády. Každým stlačením tlačidla MENU sa číslo zobrazené na displeji prepne na ďalšie nastavenie v menu, a to od **1** do **12**.

Pri prvom zapojení pekárne do elektrickej siete a spustení budete počuť jedno pípnutie a na displeji bude zobrazená hodnota „000“, a to až do doby nastavenia prvého požadovaného programu. Stlačte tlačidlo MENU a nastavte požadované nastavenie. Pôvodné nastavenie pekárne je na 1 kg chleba a strednú farbu kôrky.

1	Základný biely chlieb	7	Francúzsky chlieb
2	Rýchly biely chlieb / balíčkové zmesi	8	Zákusky
3	Celozrný chlieb	9	Marmeláda
4	Rýchly celozrný chlieb	10	Len pečenie
5	Bezlepkový chlieb	11	Cesto
6	Sladký chlieb	12	Expresný cyklus

- 1** Nastavenie **Základný biely chlieb** môže byť použité pre takmer všetky recepty, v ktorých je používaná biela chlebová múka. Pri tomto nastavení môžete tiež používať hneď múku. Pre výber nastavenia **1** stlačte tlačidlo MENU jedenkrát.
- 2** Nastavenie **Rýchly biely chlieb** môže byť použité pre zníženie dĺžky cyklu pečenia bieleho chleba o približne 1 hodinu. Pri tomto nastavení môžete tiež používať balíčkové zmesi. Pre výber nastavenia **2** stlačte tlačidlo MENU dvakrát.
- 3** Nastavenie **Celozrný chlieb** by malo byť používané pre recepty, v ktorých je používaná celozrná alebo viaczrná chlebová múka ako hlavný typ múky. Pre výber nastavenia **3** stlačte tlačidlo MENU trikrát.
- 4** Nastavenie **Rýchly celozrný chlieb** by malo byť používané pre viaczrnú múku a pre rýchlejšie vytvorenie chleba. Toto nastavenie nie je vhodné pre 100% celozrné chleby. Pre výber nastavenia **4** stlačte tlačidlo MENU štyrikrát.
- 5** Nastavenie **Bezlepkový chlieb** by malo byť používané pre bezlepkové múky a bezlepkové chlebové zmesi. Pre výber nastavenia **5** stlačte tlačidlo MENU päťkrát.
- 6** Pri nastavení **Sladký chlieb** sa pečie chlieb pri nižších teplotách, aby bola minimalizovaná možnosť prílišného zhnednutia cesta, ktoré obsahuje viac cukru. Pre výber nastavenia **6** stlačte tlačidlo MENU šesťkrát.
- 7** Pri nastavení **Francúzsky chlieb** je vytvorená krehkejšia kôrka a je najvhodnejšie pre chleby s nízkym obsahom tuku a cukru. Pre výber nastavenia **7** stlačte tlačidlo MENU sedemkrát.

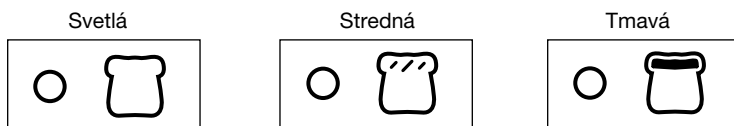
- 8 Nastavenie **Zákusky / rýchle** pečenie je unikátne, pretože vytvára chleby z cesta bez obsahu droždia, ako je napríklad perník. Rýchle chleby nevyžadujú kysnutie. Ingrediencie sú len zmiešané a potom je chlieb upečený. Pre výber nastavenia 8 stlačte tlačidlo MENU osemkrát.
- 9 Nastavenie **Marmeláda** automaticky vyrobí marmeládu v pekárskej forme. Pre výber nastavenia 9 stlačte tlačidlo MENU deväťkrát.
- 10 Nastavenie **Len pečenie** umožňuje cyklus pečenia po dobu 80 minút. Toto nastavenie môže tiež byť používané pre opakované ohriatie alebo vytvorenie lepšej kôrky na chlebe, ktorý bol už upečený a vychladol. Pre výber nastavenia 10 stlačte tlačidlo MENU desaťkrát.
- 11 Nastavenie **Cesto** je používané ak chcete vytvoriť cesto, ktoré potom chcete ručne vytvarovať a upiecť vo vlastnej rúre. Pre výber nastavenia 11 stlačte tlačidlo MENU jedenásťkrát.
- 12 Nastavenie **Expresný cyklus** môže byť používané na výrobu horúceho a čerstvého chleba za 1 hodinu. Pre dosiahnutie dobrých výsledkov musíte používať ľahko zmiešateľné rozpustné droždie a menej soli. Pre výber nastavenia 12 stlačte tlačidlo MENU dvanásťkrát.

Tlačidlo nastavenia veľkosti

Potom ako ste nastavili v MENU požadované nastavenie, stlačte tlačidlo SIZE (veľkosť) a nastavte požadovanú veľkosť bochníka 500 g / 750 g alebo 1 kg. Rozsvieti sa príslušný svetelný indikátor zobrazujúci vybranú veľkosť. Veľkosť bochníka je automaticky prednastavená na 1 kg. 500 g bochníky nastavíte tlačidlom 750 g. Možnosť nastavenia veľkosti nie je aktívne pre nastavenie 2, 4, 5, 7 až 12, pretože pre tieto nastavenia nie je nutné.

Tlačidlo nastavenia farby kôrky

Potom ako ste vybrali požadované nastavenie a veľkosť bochníka, stlačte tlačidlo CRUST (kôrka) a nastavte požadovanú farbu kôrky – svetlú, strednú alebo tmavú. Rozsvieti sa príslušný svetelný indikátor zobrazujúci vybranú farbu kôrky.



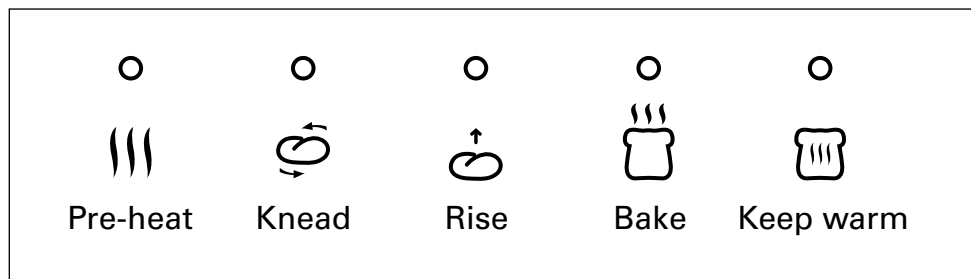
Farba kôrky je automaticky nastavená na strednú. Možnosť nastavenia farby kôrky nie je aktívna pre nastavenie 2, 4, 5, 7 až 12, pretože pre tieto nastavenia nie je nutné.

Tlačidlo Start / Stop

Stlačením tlačidla START zahájite vybraný program alebo začne odpočítavanie oneskoreného štartu. Pre zastavenie programu alebo zrušenie oneskoreného štartu stlačte a držte tlačidlo START/STOP po dobu 2-3 sekúnd, pokiaľ nebudete počuť pípnutie. Po použití odpojte pekáreň z elektrickej siete.

Zobrazenie priebehu programu

Nad príslušnou fázou programu, v ktorom sa v danom okamihu pekáreň nachádza, sa rozsvieti svetelný indikátor.



Pre - heat (Predhriatie)

Funkcia predhriatie je nastavená len na začiatku nastavenia pre Celozrný chlieb **3** a **4** a pre nastavenie Marmeláda **9**. Vo fáze predhriatia sú ingrediencie pri nastavení Marmeláda zahrievané po dobu 15 minút, pri nastavení Rýchly celozrný chlieb po dobu 5 minút a pri nastavení Celozrný chlieb po dobu 30 minút, a až potom je spustená fáza miesenia. **V tejto fáze neprebíha miesenie.**

Knead (Miesenie)

Cesto sa nachádza buď v 1. alebo 2. fáze miesenia alebo bolo premiesené medzi cyklami kysnutia. V posledných 10 minútach 2. cyklu miesenia pri nastaveniach **1** – **6** a **11** budete počuť zvukové znamenie, ktoré upozorňuje, že majú byť manuálne pridané ďalšie ingrediencie.

Rise (Kysnutie)

Cesto je v 1., 2. alebo 3. cyklu kysnutia.

V posledných 5 minútach 3. cyklu kysnutia pri nastaveniach **1**, **2**, **4**, **6** – **7** a **12** môže byť čas predĺžený až o 20 minút (viď strana 9).

Bake (Pečenie)

Chlieb je v konečnom cykle pečenia.

V posledných 5 minútach cyklu pečenia pri nastaveniach **1** – **8**, **10** a **12** môže čas byť predĺžený až o 20 minút (viď strana 9). Ak chcete krehkejší chlieb, vyberte chlieb ihneď po ukončení cyklu pečenia.

Keep warm (Udržiavanie tepla)

Ak používate programy **1** – **4**, **6**, **7**, **10** a **12** pekáreň po ukončení fázy pečenia automaticky prejde do fázy Udržiavanie tepla. Pekáreň môže zostať vo fáze Udržiavanie tepla až 1 hodinu alebo až do vypnutia pekárne, podľa toho, ktorá možnosť nastane skôr.

Upozornenie: Tepelný článok sa zapne a vypne a bude prerušovane vydávať teplo po celú dobu cyklu udržiavania tepla.

Predĺženie cyklu kysnutia

Konečný cyklus kysnutia môže byť predĺžený až o 20 minút, ak je to požadované. Predĺžené kysnutie môže byť nastavené pri nastaveniach **1**, **2**, **4**, **6** – **7** a **12**.

Pekáreň osemkrát pípne akonáhle bude vo fáze 5 minút pred koncom konečného cyklu kysnutia. Pre predĺženie cyklu kysnutia pri pípaní jedenkrát stlačte tlačidlo LOAF (bochník) **Ⓐ** a čas bude predĺžený o 10 minút. Po uplynutí 10 minút doba môže byť opakovane predĺžená o ďalších 10 minút, a to opätovným stlačením tlačidla LOAF (bochník).

Cyklus kysnutia môže byť predĺžený len dvakrát, a to maximálne o 20 minút.

Poznámka: Pri stlačení tlačidla START/STOP môže byť program zrušený.

Predĺženie cyklu pečenia

Funkcia predĺženého cyklu pečenia vám umožňuje predĺžiť cyklus pečenia o 20 minút, čím dosiahnete vami požadovaný bochník. Predĺžené pečenie je aktívne pre nastavenie **1** až **8**, **10** a **12** a môže byť nastavené len v posledných 5 minútach cyklu pečenia týchto programov.

Pekáreň osemkrát pípne akonáhle bude vo fáze 5 minút pred koncom konečného cyklu pečenia. Pre predĺženie cyklu pečenia pri pípaní jedenkrát stlačte tlačidlo CRUST (kôrka) a čas bude predĺžený o 10 minút. Po uplynutí 10 minút doba môže byť opakovane predĺžená o ďalších 10 minút, a to opätovným stlačením tlačidla CRUST (kôrka). Cyklus kysnutia môže byť predĺžený len dvakrát, a to maximálne o 20 minút.

Poznámka: Pri stlačení tlačidla START/STOP môže byť program zrušený.

Len pečenie (80 minút)

Program Len pečenie môže byť vybraný samostatne a môže byť použitý:-

- a) Spoločne s cyklom Príprava cesta
- b) Pre opakované ohriatie či vytvorenie chrumkavého chleba po upečení a vychladnutí.


Ak používate program Len pečenie na ohriatie chleba, nenechávajte pekáreň bez dozoru. Ručne vypnite program akonáhle je dosiahnutá požadovaná farba kôrky. Pekáreň vypnite a odpojte z elektrickej siete.

Oneskorený štart

Funkcia Oneskorený štart vám umožňuje posunúť proces výroby chleba až o 15 hodín. Nedoporučujeme funkciu Oneskorený štart používať pri nastavení cesto, marmeláda, bezlepkový chlieb alebo expresný chlieb.

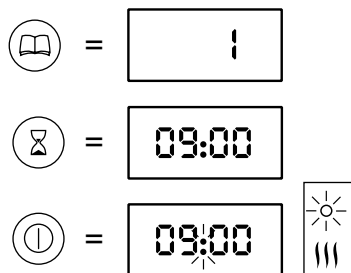
DÔLEŽITÉ: Ak používate funkciu oneskorený štart, nepoužívajte ingrediencie podliehajúce skaze – veci, ktoré sa ľahko kazia pri izbových alebo vyšších teplotách, ako napríklad mlieko, vajce, syr a jogurt atď.

Ak používate ONESKORENÝ ŠTART, jednoducho vložte ingrediencie do pekárskej formy a vložte formu do pekárne. Potom:

- Stlačte tlačidlo MENU  a nastavte požadované nastavenie.
- Nastavte požadovanú farbu kôrky a veľkosť.
- Potom nastavte oneskorený štart.
- Stlačte tlačidlo časovača (timer) a na displeji sa zobrazí čas vybraného nastavenia. Tlačidlo časovača držte tak dlho, pokým nebude zobrazený celkový požadovaný čas. Pri každom stlačení časovača je čas posunutý o 10 minút. Musíte vypočítať časový rozdiel medzi vybraným časovým nastavením a celkovou dobou, ktorá je nutná na výrobu chleba, pretože pekáreň pri prvom stlačení automaticky započíta dobu nastaveného cyklu.

Príklad: Prajete si mať chlieb upečený o 7 hodine ráno. Ak je na displeji po nastavení pekárne na požadovaný recept zobrazený čas 22.00, musí byť celková doba oneskoreného štartu nastavená na 9 hodín.

- Stlačte tlačidlo MENU a zvolte vaše nastavenie napr. **1** a použite tlačidlo časovača a nastavte pomocou 10 minútových krokov celkové oneskoreného štartu tak, aby na displeji bol zobrazený údaj 9:00. Ak tento údaj prekročíte, opäť stlačte tlačidlo časovača, pokým sa opäť nevrátite na údaj 9:00.
- Stlačte tlačidlo štart, dvojbodka (:): na displeji a svetelný indikátor predhriatia sa rozsvieti. Začne odpočítavanie časovača.
- Ak urobíte chybu alebo si prajete zmeniť nastavenie času, stlačte tlačidlo START/STOP pokým nebudete počuť pípnutie a pokým sa na displeji nezobrazí 000. Potom môžete znova nastaviť čas.



Podrobný popis cyklu pečenia a prípravy cesta

Teraz už viete, čo prebieha v pekárni v každom cykle, nasledujúca tabuľka zobrazuje čas v minútach a sekundách, ktorý každý cyklus požaduje. Tieto časy sú približné a mali by byť používané ako vodítko. Celkový čas programu je tiež uvedený v hodinách a minútach, v závislosti od výberu.

MENU	Veľkosť	Kôrka	Celkový čas	Predhriatie *	Miesenie 1	Miesenie 2**	Kysnutie 1	Miesenie 3	Kysnutie 2	Miesenie 4	Kysnutie 3***	Pečenie ***	Udržiavanie tepla
❶ Základný biely chlieb	750 g	Svetlá	2:55	-	3	22	37	15 sek	28	3 sek	25	60	60
		Stredná	3:05	-	3	22	37	15 sek	28	3 sek	25	70	60
		Tmavá	3:15	-	3	22	37	15 sek	28	3 sek	25	80	60
	1 kg	Svetlá	3:00	-	3	22	37	15 sek	28	3 sek	25	65	60
		Stredná	3:10	-	3	22	37	15 sek	28	3 sek	25	75	60
		Tmavá	3:20	-	3	22	37	15 sek	28	3 sek	25	85	60
❷ Rýchly biely chlieb / balíčkové zmesi	750 g	-	2:13	-	3	20	-	-	12	2 sek	35	63	60
	1 kg	-	2:15	-	3	20	-	-	12	2 sek	35	65	60
❸ Celozrný chlieb	750 g	Svetlá	4:00	30	3	22	60	20 sek	60	-	-	65	60
		Stredná	4:10	30	3	22	60	20 sek	60	-	-	75	60
		Tmavá	4:20	30	3	22	60	20 sek	60	-	-	85	60
	1 kg	Svetlá	4:05	30	3	22	60	20 sek	60	-	-	70	60
		Stredná	4:15	30	3	22	60	20 sek	60	-	-	80	60
		Tmavá	4:25	30	3	22	60	20 sek	60	-	-	90	60
❹ Rýchly celozrný chlieb	750 g	-	2:45	5	3	20	-	-	22	3 sek	40	75	60
	1 kg	-	2:48	5	3	20	-	-	22	3 sek	40	78	60
❺ Bezlepkový chlieb	-	-	2:40	-	3	15	62	-	-	-	-	80	-

MENU	Veľkosť	Kôrka	Celkový čas	Predhriatie *	Miesenie 1	Miesenie 2**	Kysnutie 1	Miesenie 3	Kysnutie 2	Miesenie 4	Kysnutie 3***	Pečenie ***	Udržiavanie tepla
6 Sladký chlieb	750 g	Svetlá	3:10	-	3	22	43	15 sek	27	3 sek	40	55	60
		Stredná	3:20	-	3	22	43	15 sek	27	3 sek	40	65	60
		Tmavá	3:30	-	3	22	43	15 sek	27	3 sek	40	75	60
	1 kg	Svetlá	3:25	-	3	22	43	15 sek	27	3 sek	40	70	60
		Stredná	3:35	-	3	22	43	15 sek	27	3 sek	40	80	60
		Tmavá	3:45	-	3	22	43	15 sek	27	3 sek	40	90	60
7 Francúzsky chlieb	750 g	-	3:45	-	3	22	42	15 sek	28	3 sek	50	80	60
	1 kg	-	3:50	-	3	22	42	15 sek	28	3 sek	50	85	60
8 Zákusky	-	-	1:30	-	3	17	-	-	-	-	-	70	-
9 Marmeláda	-	-	1:20	15	-	-	-	-	-	-	-	65	-
10 Len pečenie	-	-	1:20	-	-	-	-	-	-	-	-	80	60
11 Cesto	-	-	1:20	-	3	15	62	-	-	-	-	-	-
12 Expresný cyklus	-	-	0:59	-	1	8	-	-	-	-	20	30	60

* Vo fáze predhriatia sú ingrediencie zahrievané pred zahájením prvého miesenia. V tejto fáze neprebíha miesenie.

** Pri nastaveniach 1 – 6 a 11 sa ozve 8 minút pred koncom cyklu miesenia zvukový signál označujúci možnosť ručného pridania ďalších ingrediencií, ak to recept doporučuje.

*** Pri nastaveniach 1, 2, 4, 6 – 7 a 12 sa ozve 5 minút pred koncom cyklu kysnutia zvukový signál, pri nastaveniach 1 – 8, 10 a 12 sa ozve 5 minút pred koncom cyklu pečenia zvukový signál označujúci možnosť predĺženia času.

Poznámka: Pri používaní programov 1 - 4, 6, 7, 10, 12 pekáreň po ukončení fázy pečenia automaticky prejde do fázy Udržiavanie tepla.

Pekáreň môže zostať vo fáze Udržiavanie tepla až 1 hodinu alebo až do vypnutia pekáreň, podľa toho, ktorá možnosť nastane skôr.

Poznámka: celkový čas nezahŕňa fázu Udržiavanie tepla.

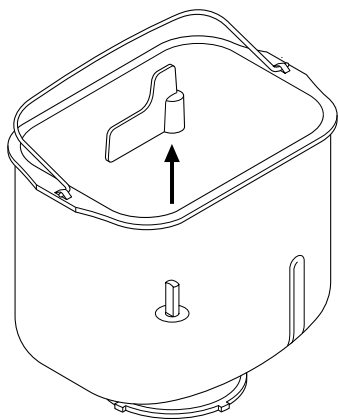
Ochrana proti výpadku elektrickej energie

Vaša pekáreň má 5 – 8 sekundovú ochranu proti výpadku elektrickej energie, pre prípady, keď dôjde k neúmyselnému vypojeniu jednotky v priebehu jej prevádzky. Ak jednotku ihneď zapojíte, bude pokračovať v programe.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

DÔLEŽITÉ: pred zahájením čistenia pekáreň najprv odpojte z elektrickej siete a nechajte ju vychladnúť.

- **NEPONÁRAJTE** pekáreň ani jej vonkajšiu časť pekárskej formy do vody.
- **NEPOUŽÍVAJTE** na čistenie veka alebo pekárskej formy umývačku riadu. Umývanie v umývačke riadu môže poškodiť nepriliehavý povrch pekárskej formy čím môže dôjsť k prilepeniu chleba na formu behom pečenia.
- **NEPOUŽÍVAJTE** brusné umývacie hubky ani kovové nástroje.
- Pekársku formu a miesič vyčistíte **ihneď** po každom použití tak, že čiastočne pekársku formu naplníte teplou vodou s detergentom. Nechajte odmočiť 5 až 10 minút. Miesič možno vybrať jeho otočením v smere hodinových ručičiek a zdvihnutím. Čistenie dokončíte mäkkou handričkou, opláchnutím a vysušením.
Ak miesič nemožno vybrať ani po 10 minútach, chyťte hriadel pod pekárskou formou a otáčajte ňou dopredu a dozadu až do uvoľnenia miesiča.
- Ak je to nutné, vonkajšie a vnútorné povrchy pekárne očistite vlhkou jemnou handričkou.
- Veko môže byť pre účely čistenia vybraté.



Vybratie miesiča

Ingrediencie

Hlavnou ingredienciou na výrobu chleba je múka a z tohto dôvodu je jej výber kľúčový pre vytvorenie úspešného bochníka.

Pšeničná múka

Pšeničné múky sú na výrobu chleba najlepšie. Pšenica sa skladá z vonkajšieho obalu, ktorý je často nazývaný otruba, a vnútorného zrna, ktoré obsahuje pšeničný klíček a endosperm. Proteín v endospere pri zmiešaní s vodou vytvára lepok. Lepok má schopnosť rozťahovať sa ako guma a plyny, ktoré sa vytvárajú pri fermentácii, sú lepkom zadržané a tým dochádza ku kysnutiu cesta.

Biele múky

Tieto múky majú odstránené otruby a pšeničný klíček a majú ponechaný len endosperm, ktorý je rozomletý do bielej múky. Je nezbytné používať silnú bielu múku alebo bielu chlebovú múku, lebo tieto múky majú vyšší podiel proteínov, ktoré sú nutné pre vznik lepky. Na výrobu kysnutých kvasnicových chlebov nepoužívajte hladkú bielu múku alebo hladkú bielu múku s kypriacim práškom (bežne predávané v obchode. Pri použití týchto múk vyrobíte nekvalitný chlieb. V obchodoch je ponúkaných niekoľko druhov kvalitných bielych múk na výrobu chleba, pre dosiahnutie dobrých výsledkov použite kvalitnú múku, prednostne nebielenú. Do receptov na výrobu francúzskych chlebov je obvykle pridávané malé množstvo jemnej francúzskej hladkej múky, aby bola dosiahnutá štruktúra, ktorá je pre tento typ chleba typická. Viď recept na strane 42.

Celozrné múky

Celozrné múky obsahujú otruby i vnútorné zrno, ktoré im dávajú lahodnú chuť a vytvárajú hrubšiu textúru chleba. I v tomto prípade je nutné používať silné celozrné a celozrné chlebové múky. Chlieb vyrobený len z celozrnej múky bude hustejší než biely chlieb. Otruby v múke zabraňujú vzniku lepky, takže cesto z celozrnej múky kysne pomalšie. Pre správne nakysnutie chleba použite špeciálny program pre celozrný chlieb. Ak chcete vytvoriť ľahší chlieb, časť celozrnej múky nahradíte bielou chlebovou múkou. Rýchly celozrný chlieb vytvoríte pomocou programu pre rýchly celozrný chlieb 4.

Silná čierna múka

Môže byť používaná s bielou múkou alebo samostatne. Obsahuje asi 80-90% klíčka, a preto chlieb z tejto múky je krehký a veľmi chutný. Skúste túto múku použiť v programe základný biely chlieb, keď 50% silnej bielej múky nahradíte silnou čiernou múkou. Možno bude nutné použiť trochu viac tekutín.

Ingrediencie

Viaczrnná chlebová múka

Kombinácia bielej, celozrnej a žitnej múky zmiešaná so sladovými celozrnnými zrnami obohacujúcich štruktúru i chuť. Používajte ju samostatne alebo v kombinácii so silnou bielou múkou.

Nepšeničné múky

Na výrobu tradičných chlebov, ako je napríklad žitný chlieb alebo perník, môžu byť používané v kombinácii s bielymi alebo celozrnnými múčkami i iné múky, ako napríklad žitná múka. Pridaním i malého množstva docielite vinikajúcu chuť. Nepoužívajte ju samostatne lebo vytvára veľmi lepivé cesto, z ktorého vytvoríte veľmi hutný chlieb. Iné obilniny, ako napríklad proso, jačmeň, pohánka, kukuričná múka alebo ovsená múka majú nízky obsah proteínov a preto nevytvoria dostatočné množstvo lepky na vytvorenie tradičného chleba. Tieto múky môžu byť veľmi úspešne používané v malých množstvách. Skúste nahradiť 10-20% bielej chlebovej múky niektorou z týchto alternatív.

Sol'

Pri výrobe chleba je malé množstvo soli nevyhnutné na vypracovanie cesta a pre chuť. Používajte jemnú kuchynskú soľ alebo morskú soľ, nepoužívajte hrubú soľ, ktorú s väčším úspechom môžete použiť na konečné posypanie ručne vyrábaných rohlíkov. Slané rohlíky dosiahnu chrumkavú štruktúru. Nepoužívajte miesto soli náhrady lebo neobsahujú sodík.

- Soľ posiluje štruktúru lepky a pridáva cestu pružnosť.
- Soľ zmiernuje rast droždia, čím zabraňuje prekysnutiu cesta a zabraňuje zrazeniu cesta.
- Príliš mnoho soli znemožní správne mäknutie cesta.

Sladidlá

Používajte biely alebo hnedý cukor, med, sladový výťažok, zlatý sirup, javorový sirup, melasu alebo melasový sirup.

- Cukor a tekuté sladidlá sa podieľajú na farbe chleba, dodávajú zlatistý nádych konečnej kôrke.
- Cukor viaže vlhkosť, čím zlepšuje schopnosť udržania kvality chleba.
- Cukor je výživou pre droždie, a aj keď nie je nevyhnutný, pretože moderné typy sušeného droždia majú schopnosť kysnúť na základe využitia prirodzených sacharidov a cukrov, ktoré sú obsiahnuté v múke, urobia cesto aktívnejším.
- Sladké chleby majú primeranú hladinu cukrov vďaka pridaniu ovocia, polevy alebo pocukrovania, ktoré dodávajú dodatočnú sladkosť. Na výrobu týchto chlebov používajte program pre sladké chleby.
- Ak cukor nahrádzate tekutými sladidlami, potom musí byť trochu znížený celkový obsah tekutín v recepte.

Ingrediencie

Tuky a oleje

Malé množstvo tuku alebo oleja je často pridávané na vytvorenie mäkkejšej kôrky. Tá pomáha predĺžiť čerstvosť chleba. Použite maslo, margarín alebo sadlo, a to v malých množstvách do 25 g (1 oz) alebo 22 ml (1 ½ lyžice) rastlinného oleja. Ak je recept na väčšie množstvo, keď je viacej znateľná chuť múky, použite maslo, vďaka ktorému dosiahnete najlepšie výsledky.

- Namiesto masla môžete použiť olivový olej alebo slnečnicový olej, len upravte obsah tekutín v celkovom recepte ak používate množstvo presahujúce 15 ml (3 lyžičky). Ak vás znepokojuje hladina cholesterolu, slnečnicový olej je vhodnou alternatívou.
- Nepoužívajte nízkokalorické pomazánky (margaríny), pretože obsahujú až 40% vody a nemajú rovnaké vlastnosti ako maslo.

Tekutiny

Tekutiny sú na výrobu chleba nevyhnutné; najčastejšie býva používané mlieko alebo voda. Pri použití vody dosiahnete viacej chrumkavú kôrku než pri použití mlieka. Voda býva často miešaná s odstredeným sušeným mliekom. Tento postup je nevyhnutný, ak používate oneskorený štart, lebo čerstvé mlieko podlieha skaze. Pre väčšinu programov môžete použiť vodu priamo z vodovodu, avšak pre program rýchleho jednodňového cyklu musíte použiť vlažnú vodu.

- V chladných dňoch vodu odmerajte a pred použitím ju nechajte odstáť pri izbovej teplote po dobu 30 minút. Ak používate mlieko priamo z chladničky, postupujte obdobne.
- Podmaslie, jogurt, kysnutá smotana a mäkké syry ako ricotta a tvaroh môžu byť používané ako časť celkového kvapalného obsahu; vytvárajú vlhkejšiu a jemnejšiu kôrku. Podmaslie dodáva príjemnú, jemne kyslú chuť, podobnú tej, ktorá je typická pre vidiecke chleby a kysnuté cestá.
- Pre zlepšenie cesty, zlepšenie farby chleba a celkové vylepšenie štruktúry chleba môžete pridať vajce. Vajce tiež pridávajú stabilitu lepky vo fáze kysnutia. Ak používate vajce, znížte celkové množstvo tekutín v recepte. Pre zaručenie správneho množstva tekutín v recepte umiestnite vajce do odmerkového pohára, ktorý následne doplňte tekutinou.

Ingrediencie

Droždie

Droždie môžeme používať sušené alebo čerstvé. Všetky recepty v tomto receptári boli vyskúšané s použitím ľahko rozpustného, rýchle kysnúceho sušeného droždia, ktoré nevyžaduje najprv rozpustenie vo vode. Droždie je umiestnené do jamky v múke, kde je umiestnené zvlášť od kvapaliny až do zahájenia miešania.

- Najlepšie výsledky dosiahnete pri používaní sušeného droždia. Používanie čerstvého droždia nie je doporučené, pretože pri jeho používaní sa dosahujú iné výsledky než v prípade použitia sušeného droždia. Čerstvé droždie nepoužívajte pre programy s oneskoreným štartom.

Ak chcete použiť čerstvé droždie, majte na pamäti nasledujúce:

6 g čerstvého droždia = 1 lyžička sušeného droždia

Zmiešajte čerstvé droždie s 1 lyžičkou cukru a 2 lyžicami vody (teplej). Nechajte odstáť na dobu 5 minút pokým nenapení.

Potom pridajte ostatné ingrediencie do pekárskej formy.

- Používajte množstvo uvedené v receptoch; príliš mnoho droždia by mohlo spôsobiť prekysnutie cesta a pretečenie cez okraj pekárskej formy.
- Ak otvoríte sáčik sušeného droždia, musí byť spotrebované do 48 hodín, ak výrobca neuvádza inak. Otvorené sáčky môžu byť znovu zalepené a uložené v mrazničke až do ľubovoľného opätovného použitia.
- Spotrebujte sušené droždie pred vypršaním doporučenej doby spotreby, pretože droždie časom stráca svoje vlastnosti.
- Obchody ponúkajú sušené droždie, ktoré je špeciálne určené na použitie v pekárňach chleba. Pri použití tohto typu droždia dosiahnete tiež dobré výsledky, ale môže vzniknúť nutnosť úpravy doporučeného množstva.

Úprava vlastných receptov

Ak ste už vyskúšali niektoré recepty uvedené v našom receptári, určite si prajete upraviť vaše vlastné najobľúbenejšie recepty, ktoré ste predtým ručne miešali a miesili. Začnite tým, že si v receptári vyberiete jeden recept, ktorý je podobný vášmu receptu, a tento recept použijete ako vodítko.

Pozorne si prečítajte nasledujúce rady, ktoré vám pomôžu s úpravami vašich vlastných receptov.

- Uistite sa, že používate správne množstvo na použitie pekárne. Neprekračujte maximálne doporučené množstvo. Ak je to nutné, znížte množstvo v recepte tak, aby zodpovedalo množstvo múky a tekutín v receptári pekárne.
- Vždy do pekárskej formy vkladajte najprv tekutiny. Pridaním múky oddel'te droždie od tekutiny.
- Čerstvé droždie nahrad'te ľahko zmiešateľným rozpustiteľným sušeným droždím. Poznámka: 6 g čerstvého droždia = 1 lyžička (5 ml) sušeného droždia.
- Ak používate oneskorený štart, namiesto čerstvého mlieka používajte vodu a odstredenú sušenú mlieko.
- Ak váš bežný recept obsahuje vajce, započítajte ho do celkového obsahu tekutín.
- Uchovávajte droždie oddelene od ostatných ingrediencií v pekárskej forme až do doby zahájenia miešania.
- V prvých minútach miešania kontrolujte konzistenciu cesta. Pekáreň vyžaduje nepatrne jemnejšie cesto, takže možno budete musieť pridať tekutiny. Cesto by malo byť dostatočne mokré, aby si mohlo odpočinúť (nakysnúť).

Vyberanie, krájanie a skladovanie chleba

- Ak chcete dosiahnuť najlepšie výsledky, akonáhle je váš chlieb dopečený, ihneď ho vyberte z pekárne a vyklopte ho z pekárskej formy, i keď ho môžete ponechať v pekárni, ktorá ho udrží v rovnakej teplote po dobu až 1 hodiny. Túto možnosť využijete ak chlieb nemôžete ihneď vybrať.
- Použite kuchynské rukavice a vyberte pekársku formu z pekárne, a to i v cykle udržovania tepla. Pekársku formu pretočte a niekoľkokrát ju poklepte aby ste uvoľnili upečený chlieb. Ak chlieb nemôžete vybrať, jemne poklepte rohom pekárskej formy na drevenú dosku, alebo otočte pätkou hriadeľa na spodnej strane formy.
- Pri uvoľnení chleba by miešač mal zostať v pekárskej forme, avšak niekedy môže zostať v chlebe. Ak tento prípad nastane, vyberte ho pred krájaním. Na jeho vybratie použijete tepelne odolné plastové kuchynské náčinie. Nepoužívajte kovové náčinie, aby nedošlo k poškodeniu nepriliehavého povrchu miesiča.
- Nechajte chleba vychladnúť minimálne po dobu 30 minút, aby unikla všetka para. Ak chcete chlieb krájať horúci, nepodariť sa vám nakrájať ho na krajce.

Skladovanie

Doma pečený chlieb neobsahuje žiadne konzervačné látky, a preto by mal byť spotrebovaný do 2 – 3 dní od upečenia. Ak ho nechcete spotrebovať ihneď, zabaľte ho do fólie alebo ho umiestnite do sáčku a zapečatíte.

- Chrumkavý chlieb francúzskeho typu pri zabalení zmäkne, preto je najlepšie ho ponechať voľne až do doby krájania.
- Ak si prajete uchovať váš chlieb na niekoľko dní, uchovajte ho v mrazničke. Pred vložením do mrazničky chlieb nakrájajte na krajce pre ľahké vybratie požadovaného množstva.

Všeobecné rady a tipy

Výsledky vášho pečenia chleba závisia tiež od mnoho ďalších faktorov ako je kvalita ingrediencií, presné meranie, teplota a vlhkosť. Ako pomoc na dosiahnutie tých najlepších výsledkov vám tu ponúkame niekoľko rád a trikov, ktoré určite stoja za zmienku.

Pekáreň chleba nie je izolovanou jednotkou a bude ovplyvnená teplotou. Ak je veľmi horúci deň alebo je pekáreň používaná vo veľmi teplej miestnosti, chlieb nakysne viac než v prípade, keď je pekáreň v chladnom prostredí. Optimálna izbová teplota je medzi 20°C / 68°F a 24°C / 75°F.

- Vo veľmi chladných dňoch nechajte vodu z vodovodu stáť pri izbovej teplote aspoň 30 minút pred jej použitím. Rovnako postupujte i s ingredienciami, ktoré uchováate v chladničke.
- Používajte všetky ingrediencie v izbových teplotách, ak recept nestanoví inak, napríklad v 1 hodinovom rýchlom cykle, keď je nutné tekutinu ohriať.
- Všetky ingrediencie dávajte do pekárskej formy v poradí, ktoré doporučuje recept. Droždie udrzte suché a mimo dosahu tekutín, ktoré sú pridané do formy, a to až do zahájania miešania ingrediencií.
- Presné odmeriavanie ingrediencií je najdôležitejším faktorom ovplyvňujúcim úspešnosť výsledku. Najväčšie problémy vznikajú nepresným odmeraním ingrediencie alebo jej zabudnutím. Používajte metrický alebo anglický jednotkový systém; nie sú zameniteľné. Používajte odmerkový pohár a lyžicu, ktoré sú súčasťou pekárne.
- Vždy používajte čerstvé ingrediencie, vždy pred vypršaním ich doby použiteľnosti. Ingrediencie, ktoré podliehajú skaze, ako napríklad mlieko, syr, zelenina a čerstvé ovocie, sa môžu pokaziť, zvlášť v teplom prostredí. Tieto ingrediencie používajte do chlebov, ktoré budete ihneď piecť.
- Nepridávajte príliš mnoho tuku, lebo vytvára bariéru medzi droždím a múkou a spomaľuje kysnutie cesta, čím môže dôjsť k vytvoreniu ťažkého zrazeného bochníku chleba.
- Maslo a iné tuky nakrájajte na malé kúsky a až potom ich vložte do pekárskej formy.
- Ak pečiete chleby s ovocnou chuťou, nahradte časť tekutín šťavami z ovocia, ako je napríklad pomarančová, jablčná alebo ananášová šťava.
- Do chleba môžete tiež pridávať šťavy vzniknuté varením zeleniny. Voda z varených zemiakov obsahuje škrob, ktorý podporuje kysnutie droždia, čím pomáha vytvárať dobre nakysnuté, mäkkšie bochníky chleba, ktoré dlho vydržia čerstvé.
- Pre chuť môžete do chleba pridať strúhanú mrkvu, cuketu alebo uvarený zemiak. Ak túto zeleninu pridávate, musíte znížiť obsah tekutín v recepte, pretože všetky tieto druhy zeleniny obsahujú vodu. Začnite pridaním menšieho množstva vody a skontrolujte cesto pri jeho miešaní a v prípade potreby pridajte vodu.

Všeobecné rady a tipy

- Neprekračujte množstvá uvedené v recepte, mohli by ste poškodiť vašu pekáreň.
- Ak chlieb dobre nenakysne, skúste vodu z vodovodu nahradiť balenou vodou alebo prevarenou a vychladenou vodou. Ak vaša voda z vodovodu obsahuje príliš veľké množstvo chlóru alebo fluóru, obsah týchto látok môže ovplyvniť kysnutie chleba. Rovnaký účinok môže mať tiež príliš tvrdá voda.
- Je vhodné cesto po 5 minútach nepretržitého miesenia skontrolovať. Vedľa pekárne položte ohybnú plastovú špachtľu, aby ste mohli zoškriabať steny formy, ak sa na kraje prilepia niektoré ingrediencie. Špachtľu v žiadnom prípade neumiestňujte do blízkosti miesiča aby ste nezabránili jeho pohybu. Tiež skontrolujte správnu konzistenciu cesta. Ak je cesto drobivé alebo ak sa vám zdá, že pekáreň pracuje príliš ťažko, pridajte trochu vody. Ak sa cesto lepí na steny formy a nevytvára guľu, pridajte trochu múky.
- Vo fáze kysnutia či pečenia nezdvíhajte veko pekárne, chlieb by mohol klesnúť a zraziť sa.

KENWOOD

Rapid-Bake



Recepty

Základný biely chlieb (Program 1)

Stredná farba kôrky

500 g 3 hodiny 05 minút

750 g 3 hodiny 05 minút

1 kg 3 hodiny 10 minút

1. Uchopením držadla a otočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne vyberte pekársku formu. Potom inštalujte miešač.
2. Do pekárskej formy nalejte vodu.
3. Vložte do formy ďalšie ingrediencie v poradí, ktoré je uvedené v recepte, s výnimkou droždia.
4. V strede múky vytvorte jamku tak, aby sa nestýkala s vodou, a do tejto jamky vložte droždie.
5. Vložte pekársku formu do pekárne, a to natočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne. Potom formu zablokujte na mieste jej otočením smerom vpred. Dajte dole držadlo a uzavrite veko.
6. Stlačte jedenkrát tlačidlo MENU a nastavte program ①. ZÁKLADNÝ biely chlieb.
7. Vyberte požadovanú veľkosť bochníka a farbu kôrky. Potom stlačte tlačidlo štart.
8. Na konci pečenia pekáraň vypnite a odpojte ju z elektrickej siete. Uchopením držadla a otočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne vyberte pekársku formu. Pri tejto operácii vždy použite kuchynské rukavice, lebo držadlo bude horúce. Potom chlieb vyberte na chladiacu mriežku a nechajte ju vychladnúť.

Základný biely chlieb			
Veľkosť bochníka	1 kg	750 g	500 g
Ingrediencie			
Voda	400 ml (14 fl oz)	315 ml (10½ fl oz)	245 ml (8½ fl oz)
Nebielená biela chlebová múka	600 g (1 lb 5 oz)	450 g (1 lb)	350 g (12 oz)
Sušené odstredené mlieko	2 lyžice	5 lyžičiek	1 lyžica
Soľ	1½ lyžičky	1½ lyžičky	1 lyžička
Cukor	4 lyžičky	1 tbsp	2 lyžičky
Maslo	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)	15 g (½ oz)
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	1½ lyžičky	1½ lyžičky	1½ lyžičky

lyžička = 5 ml lyžička

lyžica = 15 ml lyžice

Základný biely chlieb (Program 1)

Základný biely chlieb obohatený vajcom			
Veľkosť bochníka	1 kg	750 g	500 g
Ingrediencie			
Vajce	2	1 a 1 žltok	1
Voda	Vid' bod 1	Vid' bod 1	Vid' bod 1
Nebielená biela chlebová múka	600 g (1 lb 5 oz)	450 g (1 lb)	350 g (12 oz)
Soľ	1½ lyžičky	1½ lyžičky	1 lyžička
Cukor	1 lyžice	1 lyžice	2 lyžičky
Maslo	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)	15 g (½ oz)
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	1½ lyžičky	1½ lyžičky	1 lyžičky

- 1 Vložte vajíčko / vajíčka do odmerkového pohára alebo nádoby a pridajte dostatočné množstvo vody, aby ste dosiahli:

Veľkosť bochníka	1 kg	750 g	500 g
Voda	400 ml (14 fl oz)	300 ml (10 fl oz)	245 ml (8½ fl oz)

- 2 Vložte do formy ďalšie ingrediencie v poradí, ktoré je uvedené v recepte.

Chlieb so sušenými rajčinami			
Veľkosť bochníka	1 kg	750 g	500 g
Ingrediencie			
Voda	375 ml (13 fl oz)	300 ml (10 fl oz)	230 ml (8 fl oz)
Olivový olej alebo olej z nakladaných sušených rajčín	1½ lyžice	1 lyžice	2 lyžičky
Nebielená biela chlebová múka	525 g (1 lb 3 oz)	400 g (14 oz)	300 g (10 oz)
Celozrná chlebová múka	75 g (3 oz)	50 g (2 oz)	50 g (2 oz)
Jemne nastrúhaný parmazán	40 g (1½ oz)	25 g (1 oz)	15 g (½ oz)
Soľ	1½ lyžičky	1½ lyžičky	1 lyžička
Cukor	3 lyžičky	2 lyžičky	1½ lyžičky
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	1½ lyžičky	1½ lyžičky	1 lyžička
Dobre odkvapkané sušené rajčiny	40 g (1½ oz)	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)

- 1 Vložte do pekárskej formy vodu a olivový olej.
- 2 Pridajte sušené rajčiny kým budete počuť zvuk z pekárne, približne po 17 minútach cyklu miesenia.

Základný biely chlieb (Program 1)

Chlieb s chilli a syrom čedar			
Veľkosť bochníka	1 kg	750 g	500 g
Ingrediencie			
Slniečnicový olej	1½ lyžice	1 lyžice	2 lyžičky
Červené chilli papričky, odjadierkované a nakrájané	3 – 4	2 – 3	1 – 2
Voda	270 ml (9 fl oz)	215 ml (7½ fl oz)	165 ml (5½ fl oz)
Polotučné mlieko	130 ml (4½ fl oz)	100 ml (3½ fl oz)	60 ml (2 fl oz)
Nebielená biela chlebová múka	540 g (1 lb 2½ oz)	450 g (1 lb)	300 g (10 oz)
Celozrná chlebová múka	60 g (2½ oz)	50 g (2 oz)	50 g (2 oz)
Vyzretý syr čedar, strúhaný	80 g (3 oz)	65 g (2½ oz)	50 g (2 oz)
Soľ	1½ lyžičky	1½ lyžičky	1½ lyžičky
Cukor	2 lyžičky	1 lyžičky	1 lyžička
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	1½ lyžičky	1½ lyžičky	1 lyžička

- 1 Dajte slnečnicový olej a chilli papričky na malú panvičku a poduste je 3 – 4 minúty, pokým nezmäknú. Dajte ich na stranu a nechajte ich vychladnúť. Pridajte do pekárskej formy i so šľavou.
- 2 Vložte do formy ďalšie ingrediencie v poradí, ktoré je uvedené v recepte.

Variácie

Znížte množstvo chilli papričiek pre jemnejšiu chuť a nahradte ich jemne nakrájanou jarnou cibuľkou. Ak máte radi ostrú chuť, použite výraznejšie pálivejšie papričky, ako napr. Scotch Bonnet.

Základný biely chlieb (Program 1)

Viaczrnný chlieb			
Veľkosť bochníka	1 kg	750 g	500 g
Ingrediencie			
Voda	400 ml (14 fl oz)	300 ml (10 fl oz)	245 ml (8½ fl oz)
Olivový olej	3 lyžice	2 lyžice	1 lyžice
Nebieleňá biela chlebová múka	600 g (1 lb 5 oz)	450 g (1 lb)	350 g (12 oz)
Sušené odstredené mlieko	4 lyžičky	1 lyžice	2 lyžičky
Soľ	1½ lyžičky	1½ lyžičky	1 lyžička
Cukor	2 lyžičky	2 lyžičky	1½ lyžičky
Dyňové semienka	3 lyžičky	3 lyžičky	2 lyžičky
Slnecnicové semienka	3 lyžičky	3 lyžičky	2 lyžičky
Mak	3 lyžičky	2 lyžičky	2 lyžičky
Jemne pražené sezamové semienka	3 lyžičky	2 lyžičky	2 lyžičky
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	1½ lyžičky	1½ lyžičky	1 lyžička

1 Vložte do formy ingrediencie v poradí, ktoré je uvedené v recepte.

Ľahký žitný chlieb s bylinkovou zmesou		
Veľkosť bochníka	1 kg	750 g
Ingrediencie		
Podmaslie	145 ml (5 fl oz)	115 ml (4 fl oz)
Voda	250 ml (9 fl oz)	200 ml (7 fl oz)
Citrónová šťava	1 lyžice	2 lyžičky
Číry med	4 lyžičky	3 lyžičky
Žitná múka	150 g (5 oz)	115 g (4 oz)
Nebieleňá biela chlebová múka	450 g (1 lb)	375 g (13 oz)
Soľ	1½ lyžičky	1½ lyžičky
Maslo	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	1½ lyžičky	1 lyžička
Nakrájaný čerstvý kôpor alebo tymián	1 lyžice	2 lyžičky
Nakrájaná čerstvá petržlenová vňať	4 lyžičky	3 lyžičky
Nastrihaná čerstvá pažítka	4 lyžičky	3 lyžičky

1 Pridajte nakrájané čerstvé bylinky keď budete počuť zvuk z pekárne, približne po 17 minútach cyklu miesenia.

Základný biely chlieb (Program 1)

Ovocný a orechový chlieb s otrubami		
Veľkosť bochníka	1 kg	750 g
Ingrediencie		
Voda	400 ml (14 fl oz)	280 ml (9½ fl oz)
Číry med	3 lyžice	2 lyžice
Nebieleňá biela chlebová múka	600 g (1 lb 5 oz)	450 g (1 lb)
Otruby	25 g (1 oz)	15 g (½ oz)
Sušené odstredené mlieko	1 lyžice	1 lyžice
Sol'	1½ lyžičky	1½ lyžičky
Maslo	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	1½ lyžičky	1½ lyžičky
Sušené plody a čerešne, krájané	60 g (2½ oz)	50 g (2 oz)
Lúpané lístkové oriešky, pražené a nakrájané	50 g (2 oz)	40 g (1½ oz)

- 1 Pridajte sušené plody, čerešne a lístkové oriešky keď budete počuť zvuk z pekárne, približne po 17 minútach cyklu miesenia.

Čokoládový chlieb			
Veľkosť bochníka	1 kg	750 g	500 g
Ingrediencie			
Vajce	1	1	1
Voda	Vid' bod 1	Vid' bod 1	Vid' bod 1
Polotučné mlieko	140 ml (5 fl oz)	100 ml (3½ fl oz)	80 ml (3 fl oz)
Nebieleňá biela chlebová múka	600 g (1 lb 5 oz)	450 g (1 lb)	350 g (12 oz)
Kakaový prášok	4 lyžičky	1 tbsp	2 lyžičky
Sol'	1½ lyžičky	1½ lyžičky	1 lyžička
Bieleňý cukor	50 g (2 oz)	40 g (1½ oz)	25 g (1 oz)
Maslo	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)	15 g (½ oz)
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	1½ lyžičky	1½ lyžičky	1 lyžička
Horká čokoláda kontinentálneho typu (70% obsah kakaá), nahruho nakrájaná alebo použite horké čokoládové čipsy	100 g (4 oz)	75 g (3 oz)	50 g (2 oz)

- 1 Vložte vajíčko / vajíčka do odmerkového pohára alebo nádoby a pridajte dostatočné množstvo vody, aby ste dosiahli:

Veľkosť bochníka	1 kg	750 g	500 g
Voda	300 ml (10 fl oz)	225 ml (8 fl oz)	185 ml (6½ fl oz)

- 2 Pridajte čokoládu keď budete počuť zvuk z pekárne, približne po 17 minútach cyklu miesenia.

Hnedý chlieb (Použite program 1)

Stredná farba kôrky

500 g 3 hodiny 05 minút

750 g 3 hodiny 05 minút

1 kg 3 hodiny 10 minút

- 1 Uchopením držadla a otočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne vyberte pekársku formu. Potom inštalujte miešač.
- 2 Do pekárskej formy nalejte vodu.
- 3 Vložte do formy ďalšie ingrediencie v poradí, ktoré je uvedené v recepte, s výnimkou droždia.
- 4 V strede múky vytvorte jamku tak, aby sa nestýkala s vodou, a do tejto jamky vložte droždie.
- 5 Vložte pekársku formu do pekárne, a to natočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne. Potom formu zablokujte na mieste jej otočením smerom vpred. Dajte dole držadlo a uzavrite veko.
- 6 Stlačte jedenkrát tlačidlo MENU a nastavte program ❶. ZÁKLADNÝ biely chlieb.
- 7 Vyberte požadovanú veľkosť bochníka a farbu kôrky. Potom stlačte tlačidlo štart.
- 8 Na konci pekárskeho cyklu pekáreň vypnite a odpojte ju z elektrickej siete. Uchopením držadla a otočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne vyberte pekársku formu. Pri tejto operácii vždy použite kuchynské rukavice, lebo držadlo bude horúce. Potom chlieb vyberte na chladiacu mriežku a nechajte ho vychladnúť.

Hnedý chlieb			
Veľkosť bochníka	1 kg	750 g	500 g
Ingrediencie			
Voda	410 ml (14½ fl oz)	325 ml (11 fl oz)	245 ml (8½ fl oz)
Hnedá chlebová múka	600 g (1 lb 5 oz)	450 g (1 lb)	350 g (12 oz)
Sušené odstredenú mlieko	2 lyžice	4 lyžičky	1 lyžice
Soľ	1½ lyžičky	1½ lyžičky	1 lyžička
Cukor	5 lyžičky	1 lyžice	2 lyžičky
Maslo	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)	15 g (½ oz)
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	1½ lyžičky	1½ lyžičky	1½ lyžičky

lyžička = 5 ml lyžička

lyžica = 15 ml lyžice

Rýchly biely chlieb / balíčkové zmesi (Program 2)

750 g 2 hodiny 13 minút

1 kg 2 hodiny 15 minút

- 1 Uchopením držadla a otočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne vyberte pekársku formu. Potom inštalujte miešač.
- 2 Do pekárskej formy nalejte vodu.
- 3 Vložte do formy ďalšie ingrediencie v poradí, ktoré je uvedené v recepte, s výnimkou droždia.
- 4 V strede múky vytvorte jamku tak, aby sa nestýkala s vodou, a do tejto jamky vložte droždie.
- 5 Vložte pekársku formu do pekárne, a to natočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne. Potom formu zablokujte na mieste jej otočením smerom vpred. Dajte dole držadlo a uzavrite veko.
- 6 Stlačte dvakrát tlačidlo MENU a nastavte program **2**. RÝCHLY BIELY chlieb.
- 7 Vyberte požadovanú veľkosť bochníka. Potom stlačte tlačidlo štart.
- 8 Na konci pečenia pekáreň vypnite a odpojte ju z elektrickej siete. Uchopením držadla a otočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne vyberte pekársku formu. Pri tejto operácii vždy použite kuchynské rukavice, pretože držadlo bude horúce. Potom chlieb vyberte na chladiacu mriežku a nechajte ho vychladnúť.

Základný biely chlieb

Veľkosť bochníka	1 kg	750 g	500 g
Ingrediencie			
Voda	400 ml (14 fl oz)	315 ml (10½ fl oz)	245 ml (8½ fl oz)
Nebielená biela chlebová múka	600 g (1 lb 5 oz)	450 g (1 lb)	350 g (12 oz)
Sušené odstredené mlieko	2 lyžice	5 lyžičiek	1 lyžice
Soľ	1 lyžička	1 lyžička	1 lyžička
Cukor	4 lyžičky	1 lyžice	2 lyžičky
Maslo	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)	15 g (½ oz)
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	2 lyžičky	2 lyžičky	1½ lyžičky

lyžička = 5 ml lyžička

lyžica = 15 ml lyžica

Balíčkové zmesi

Predpripravené balené chlebové zmesi môžu byť zmiešané a upečené v pekárni. Skontrolujte, či celková hmotnosť zmesi nepresahuje maximálnu kapacitu, ktorú môže pekáreň zvládnuť.

Nastavenie ② môžete používať na väčšinu bielych a celozrných balíčkových zmesí. Ak vám chlieb dostatočne nenakysne, použite nabadúce rýchly cyklus na celozrný chlieb.

Najprv vložte do pekárskej formy množstvo vody, ktoré doporučuje výrobca, a potom vložte chlebovú zmes.

V tomto prípade nedoporučujeme používať oneskorený štart, pretože nemôžete droždie oddeliť od tekutiny.

Celozrný chlieb (Program 3)

Stredná farba kôrky

750 g 4 hodiny 10 minút

1 kg 4 hodiny 15 minút

Poznámka: Program celozrný chlieb začína 30 minútovým cyklom predhriatia. Behom tejto doby miešač nepracuje.

- 1 Uchopením držadla a otočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne vyberte pekársku formu. Potom inštalujte miešač.
- 2 Do pekárskej formy nalejte vodu.
- 3 Vložte do formy ďalšie ingrediencie v poradí, ktoré je uvedené v recepte, s výnimkou droždia.
- 4 V strede múky vytvorte jamku tak, aby sa nestýkala s vodou, a do tejto jamky vložte droždie.
- 5 Vložte pekársku formu do pekárne, a to natočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne. Potom formu zablokujte na mieste jej otočením smerom vpred. Dajte dole držadlo a uzavrite veko.
- 6 Stlačte trikrát tlačidlo MENU a nastavte program **3**. CELOZRNNÝ chlieb.
- 7 Vyberte požadovanú veľkosť bochníka a farbu kôrky. Potom stlačte tlačidlo štart.
- 8 Na konci pečenia pekáreň vypnite a odpojte ju z elektrickej siete. Uchopením držadla a otočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne vyberte pekársku formu. Pri tejto operácii vždy použite kuchynské rukavice, pretože držadlo bude horúce. Potom chlieb vyberte na chladiacu mriežku a nechajte ho vychladnúť.

100% celozrný chlieb		
Veľkosť bochníka	1 kg	750 g
Ingrediencie		
Voda	420 ml (15 fl oz)	360 ml (12½ floz)
Celozrná chlebová múka	600 g (1 lb 5 oz)	500 g (1 lb 2 oz)
Sušené odstredené mlieko	2 lyžice	2 lyžice
Soľ	2 lyžičky	1½ lyžičky
Cukor	2 lyžice	5 lyžičiek
Maslo	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	1 lyžička	1 lyžička

lyžička = 5 ml lyžička

lyžica = 15 ml lyžica

Celozrný chlieb (Program 3)

Celozrný chlieb		
Veľkosť bochníka	1 kg	750 g
Ingrediencie		
Vajce	2	1 a 1 žltok
Voda	Vid' bod 1	Vid' bod 1
Citrónová šťava	1 lyžica	1 lyžica
Med	2 lyžice	2 lyžice
Celozrná chlebová múka	540 g (1 lb 3½ oz)	450 g (1 lb)
Nebieleňá biela chlebová múka	60 g (2½ oz)	50 g (2 oz)
Soľ	2 lyžičky	2 lyžičky
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	1½ lyžičky	1 lyžička

- 1 Vložte vajíčko / vajíčka do odmerkového pohára alebo nádoby a pridajte dostatočné množstvo vody, aby ste dosiahli:

Veľkosť bochníka	1 kg	750 g
Voda	380 ml	310 ml

- 2 Vlejte do pekárskej formy spoločne s medom a citrónovou šťavou.

Rýchly celozrný chlieb (Program 4)

750 g 2 hodiny 45 minút

1 kg 2 hodiny 48 minút

Poznámka: Program celozrný chlieb začína 5 minútovým cyklom predhriatia. Behom tejto doby miešač nepracuje.

- 1 Uchopením držadla a otočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne vyberte pekársku formu. Potom inštalujte miešač.
- 2 Do pekárskej formy nalejte vodu.
- 3 Vložte do formy ďalšie ingrediencie v poradí, ktoré je uvedené v recepte, s výnimkou droždia.
- 4 V strede múky vytvorte jamku tak, aby sa nestýkala s vodou, a do tejto jamky vložte droždie.
- 5 Vložte pekársku formu do pekárne, a to natočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne. Potom formu zablokujte na mieste jej otočením smerom vpred. Dajte dole držadlo a uzavrite veko.
- 6 Stlačte štyrikrát tlačidlo MENU a nastavte program 4. RÝCHLY CELOZRNNÝ chlieb.
- 7 Vyberte požadovanú veľkosť bochníka. Potom stlačte tlačidlo štart.
- 8 Na konci pečenia pekáreň vypnite a odpojte ju z elektrickej siete. Uchopením držadla a otočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne vyberte pekársku formu. Pri tejto operácii vždy použite kuchynské rukavice, pretože držadlo bude horúce. Potom chlieb vyberte na chladiacu mriežku a nechajte ho vychladnúť.

Ľahký celozrný chlieb

Veľkosť bochníka	1 kg	750 g	500 g
Ingrediencie			
Voda	380 ml (13 fl oz)	310 ml (10½ fl oz)	250 ml (9 fl oz)
Citrónová šťava	1 lyžica	1 lyžica	2 lyžičky
Celozrná chlebová múka	500 g (1 lb 2 oz)	425 g (15 oz)	350 g (12 oz)
Nebielená biela chlebová múka	100 g (4 oz)	75 g (3 oz)	50 g (2 oz)
Sušené odstredené mlieko	2 lyžice	4 lyžičky	1 lyžica
Soľ	1½ lyžičky	1½ lyžičky	1 lyžička
Cukor	1 lyžica	2 lyžičky	2 lyžičky
Maslo	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)	15 g (½ oz)
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	2 lyžičky	1½ lyžičky	1½ lyžičky

Rýchly celozrný chlieb (Program 4)

Obilný chlieb			
Veľkosť bochníka	1 kg	750 g	500 g
Ingrediencie			
Voda	380 ml (13 fl oz)	310 ml (10½ fl oz)	250 ml (9 fl oz)
Citrónová šťava	4 lyžičky	1 lyžica	2 lyžičky
Obilná chlebová múka	540 g (1 lb 3 oz)	450 g (1 lb)	350 g (12 oz)
Nebieleňá biela chlebová múka	60 g (2 oz)	50 g (2 oz)	50 g (2 oz)
Sušené odstredené mlieko	2 lyžice	4 lyžičky	1 lyžica
Soľ	2 lyžičky	2 lyžičky	1½ lyžičky
Ľahký hnedý mäkký cukor	2 lyžičky	1 lyžička	1 lyžička
Maslo	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)	15 g (½ oz)
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	2 lyžičky	1½ lyžičky	1½ lyžičky

Bezlepkový chlieb (Program 5)

Nasledujúce recepty, ktoré používajú bezlepkové chlebové zmesi a bezlepkové múky boli vyskúšané a otestované v pekárni MB300. Pečenie bezlepkového chleba sa líši od pečenia normálneho chleba z pšeničnej múky. Prečítajte si a nasledujte nižšie uvedené pokyny:-

- Je veľmi dôležité zabrániť kontaminácii bezlepkovej múky múkou s lepkom, pretože výroba bezlepkového chleba je obvykle požadovaná zo zdravotných dôvodov. Ak chcete vyrábať v pekárni normálne i bezlepkový chlieb, doporučujeme vám zakúpiť druhú pekáreň. Ak používate rovnakú pekáreň, náčinie i iné zariadenie, všetky tieto pomôcky riadne umyte.
- Aby ste dosiahli dobré výsledky, všetky ingrediencie riadne odmerajte.
- Bezlepkové zmesi vytvoria husté tekuté cesto namiesto bochníka, ktorý je vytvorený pri výrobe tradičného chleba. Je dôležité cesto v priebehu fázy kysnutia zoškriabať dole, aby bolo zaistené, že všetky ingrediencie sú riadne premiešané.
- Väčšina bezlepkových zmesí obsahuje droždie, ktoré je tiež bezlepkové. Ak používate inú značku droždia, u výrobcu sa uistite, že sa jedná o bezlepkové droždie.
- Bezlepkové zmesi ako Glutafin, Trufree alebo Juvela možno zakúpiť v lekárni na predpis, alebo ich tiež ponúkajú niektoré obchody zdravej výživy.
- Vo väčšine zmesí je používaná Xanthanová guma alebo Guarová guma. Tieto ingrediencie sú krémové prášky, ktoré posilujú štruktúru a pomáhajú kysnutiu chleba a fixácii pri pečení. Guarová guma je významným zdrojom vlákniny a môže mať u ľudí s citlivým zažívacím ústrojenstvom mať účinky laxatív.
- Vyberte chlieb z pekárne ihneď po ukončení pečenia. Neponechávajte chlieb vo funkcii udržiavania tepla. Ponechajte chlieb v pekárskej forme po dobu približne 5 minút a potom ho vyklopte na chladiaci mriežku.
- Je bežné, že bezlepkový chlieb je hustejší a má svetlejšiu farbu kôrky než bežný chlieb. Výsledky sa môžu líšiť v závislosti od zmesi alebo od používanej bezlepkovej múky.
- Pri pečení bezlepkového chleba nepoužívajte oneskorený štart, pretože niektoré ingrediencie podliehajú skaze a môžu sa pokaziť.

Bezlepkový chlieb (Program 5)

Recepty z bezlepkových chlebových zmesí

- 1 Uchopením držadla a otočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne vyberte pekársku formu. Potom inštalujte miešač.
- 2 Do pekárskej formy nalejte vodu a potom vložte do formy všetky ostatné ingrediencie, a to v poradí, v ktorom sú uvedené v recepte.
- 3 Vložte pekársku formu do pekárne, a zablokujte ju na mieste. Dajte dole držadlo a uzavrite veko. Stlačte päťkrát tlačidlo MENU a nastavte program 5. BEZLEPKOVÝ chlieb. Potom stlačte tlačidlo štart.
- 4 Po 5 minútach miešania pomocou drevenej špachtle cesto zoškriabte, aby ste zaistili riadne premiešanie všetkých ingrediencií.
- 5 Na konci pečenia pekárňu vypnite a odpojte ju z elektrickej siete a vyberte pekársku formu z pekárne. Pri tejto operácii vždy použite kuchynské rukavice, pretože držadlo bude horúce. Potom chlieb vyberte na chladiacu mriežku a nechajte ho vychladnúť.

Základné biele chlebové zmesi			
Ingrediencie	Chlebová zmes Glutafin	Bezlepková chlebová zmes Juvela	Chlebová zmes Trufree*
Voda	400 ml	400 ml	400 ml
Slničnicový olej	3 lyžice	2 lyžice	3 lyžice
Bezlepková chlebová zmes	500 g	500 g	500 g
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	2 lyžičky	2 lyžičky	2 lyžičky

* Bez obsahu obilia a bezlepkovej múky

Poznámka: Ak môžete používať mlieko, pridajte 4 lyžičky sušeného odstredeného mlieka na získanie tmavšej kôrky.

Zberová zmes / Vlákňinová zmes Juvela		
Ingrediencie	Zberová zmes	Vlákňinová zmes
Voda	400 ml	450 ml
Slničnicový olej	2 lyžice	2 lyžice
Bezlepková chlebová zmes	500 g	500 g
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	2 lyžičky	2 lyžičky

Bezpečkový chlieb (Program 5)

Recepty bezpečkového chleba

- 1 Uchopením držadla a otočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne vyberte pekársku formu. Potom inštalujte miešač.
- 2 Do pekárskej formy nalejte vodu a potom vložte do formy všetky ostatné ingrediencie, a to v poradí, v ktorom sú uvedené v recepte.
- 3 Vložte pekársku formu do pekárne, a zablokujte ju na mieste. Dajte dole držadlo a uzavrite veko. Stlačte päťkrát tlačidlo MENU a nastavte program 5. BEZPEKOVÝ chlieb. Potom stlačte tlačidlo štart.
- 4 Po 5 minútach miešania pomocou drevenej špachtle cesto zoškriabte, aby ste zaistili riadne premiešanie všetkých ingrediencií.
- 5 Na konci cyklu pečenia pekárňu vypnite a odpojte ju z elektrickej siete a vyberte pekársku formu z pekárne. Pri tejto operácii vždy použite kuchynské rukavice, pretože držadlo bude horúce. Potom chlieb vyberte na chladiacu mriežku a nechajte ho vychladnúť.

Základný bezpečkový chlieb 1	
Ingrediencie	Množstvo
Voda	410 ml
Vajce	160 g
Slniečnicový olej (alebo iný rastlinný olej)	45 ml
Jablčný ocot	5 ml
Biela ryžová múka	330 g
Tapioková múka	85 g
Zemiaková múka	85 g
Xanthanová múka	2 lyžičky
Sol'	1 lyžička
Cukor	25 g
Droždie	1½ lyžičky

Základný bezlepkový chlieb 2

Ingrediencie	Množstvo
Voda	410 ml
Vajce	160 g
Slniečnicový olej (alebo iný rastlinný olej)	45 ml
Jablčný ocot	5 ml
Biela ryžová múka	260 g
Hnedá ryžová múka	65 g
Cizrnová múka	65 g
Kukuričná alebo zemiaková múka	110 g
Xanthanová múka	2 lyžičky
Soľ	1 lyžička
Cukor	25 g
Droždie	1½ lyžičky

Poznámka: Oba recepty vytvoria bochník s plochým vrchom a mierne prevzdušenou textúrou.

Obmeny pre oba recepty

Viaczrnný chlieb

Spoločne s ostatnými ingredienciami pridajte

Dyňové semienka	3 lyžičky
Slniečnicové semienka	3 lyžičky
Mak	2 lyžičky
Sezamové semienka	2 lyžičky

Ovocný chlieb

Nechajte 10 minút miešať a potom pridajte

Sultánky	40 g
Hrozienka	40 g
Korintky	40 g

Sladké špeciality (Program 6)

Stredná farba kôrky

750 g 3 hodiny 20 minút

1 kg 3 hodiny 35 minút

- 1 Uchopením držadla a otočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne vyberte pekársku formu. Potom inštalujte miešač.
- 2 Do pekárskej formy nalejte vodu.
- 3 Vložte do formy ďalšie ingrediencie v poradí, ktoré je uvedené v recepte, s výnimkou droždia.
- 4 V strede múky vytvorte jamku tak, aby sa nestýkala s vodou, a do tejto jamky vložte droždie.
- 5 Vložte pekársku formu do pekárne, a to natočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne. Potom formu zablokujte na mieste jej otočením smerom vpred. Dajte dole držadlo a uzavrite veko.
- 6 Stlačte šesťkrát tlačidlo MENU a nastavte program **6**. SLADKÝ chlieb.
- 7 Vyberte požadovanú veľkosť bochníka a farbu kôrky. Potom stlačte tlačidlo štart.
- 8 Na konci cyklu pečenia pekáreň vypnite a odpojte ju z elektrickej siete. Uchopením držadla a otočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne vyberte pekársku formu. Pri tejto operácii vždy použite kuchynské rukavice, lebo držadlo bude horúce. Potom chlieb vyberte na chladiacu mriežku a nechajte ho vychladnúť.

Brusnicový, mandľový a pekanový chlieb

Veľkosť bochníka	1 kg	750 g	500 g
Ingrediencie			
Voda	235 ml (8½ fl oz)	170 ml (6 fl oz)	140 ml (4½ fl oz)
Prírodný biely jogurt	180 ml (6½ fl oz)	140 ml (5 fl oz)	115 ml (4 fl oz)
Nebieleňá biela chlebová múka	540 g (1lb 2½ oz)	425 g (15 oz)	350 g (12 oz)
Mleté mandle	60 g (2½ oz)	50 g (2 oz)	40 g (1½ oz)
Soľ	1 lyžička	1 lyžička	½ lyžičky
Bielený cukor	50 g (2 oz)	40 g (1½ oz)	25 g (1 oz)
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	1½ lyžičky	1½ lyžičky	1 lyžička
Pekanové orechy, hrubo nakrájané	50 g (2 oz)	40 g (1½ oz)	25 g (1 oz)
Sušené brusnice, nakrájané	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)	15 g (½ oz)

- 1 Pridajte pekanové orechy a brusnice do formy keď budete počuť zvuk z pekárne, približne po 17 minútach cyklu miešania.

Poznámka: Na dosiahnutie najlepších výsledkov použite na 500 g chlieb nastavenie kôrky SVETLÁ.

lyžička = 5 ml lyžička

lyžice = 15 ml lyžica

Sladké špeciality (Program 6)

Spiced Apple & Oatmeal Bread		
Veľkosť bochníka	1 kg	750 g
Ingrediencie		
Voda	150 ml (5 fl oz)	100 ml (3½ fl oz)
Vajce	1	1
Zelené jablko, strúhané	75 g (3 oz)	50 g (2 oz)
Nebielená biela chlebová múka	450 g (1 lb)	350 g (12 oz)
Ovsené vločky	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)
Mletá zmes korenia	50 g (2 oz)	40 g (1½ oz)
Ground mixed spice	1½ lyžičky	1 lyžička
Bieleny cukor	40 g (1½ oz)	25 g (1 oz)
Sol'	1 lyžička	1 lyžička
Maslo	40 g (1½ oz)	25 g (1 oz)
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	1½ lyžičky	1 lyžička
Sultánky alebo hrozienka, krájané	40 g (1½ oz)	25 g (1oz)

- 1 Pridajte sultánky alebo hrozienka do formy keď budete počuť zvuk z pekárne, približne po 17 minútach cyklu miešania.

Sladový sultánkový a marhuľový chlieb			
Veľkosť bochníka	1 kg	750 g	500 g
Ingrediencie			
Voda	315 ml (10½ fl oz)	255 ml (9 fl oz)	200 ml (7 fl oz)
Sladový extrakt	3 lyžice	2 lyžice	5 lyžičiek
Nebielená biela chlebová múka	550 g (1 lb 3 oz)	450 g (1 lb)	350 g (12 oz)
Odstredené sušené mlieko	5 lyžičiek	4 lyžičky	1 lyžica
Mletá zmes korenia	1 lyžička	½ lyžičky	½ lyžičky
Bieleny cukor	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)	25 g (1 oz)
Sol'	1 lyžička	1 lyžička	½ lyžičky
Maslo, nakrájané na kúsky	40 g (1½ oz)	40 g (1½ oz)	25 g (1 oz)
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	2 lyžičky	1½ lyžičky	1 lyžička
Sultánky	60 g (2½ oz)	50 g (2 oz)	40 g (1½ oz)
Sušené marhule, ktoré nemusia byť namáčané, nakrájané	60 g (2½ oz)	50 g (2 oz)	40 g (1½ oz)
Na polevu			
Bieleny cukor	3 lyžičky	3 lyžičky	2 lyžičky
Mlieko	3 lyžičky	3 lyžičky	2 lyžičky

Sladké špeciality (Program 6)

- 1 Pridajte sultánky a marhule do formy keď budete počuť zvuk z pekárne, približne po 17 minútach cyklu miešania.
- 2 Polevu vyrobíte rozpustením bieleného cukru v mlieku, touto zmesou potrite povrch bochníka, pokým je teplý.

Brusnicový, mandľový a pekanový chlieb			
Veľkosť bochníka	1 kg	750 g	500 g
Ingrediencie			
Citrónový jogurt	200 ml (7 fl oz)	170 ml (6 fl oz)	135 ml (4½ fl oz)
Pomarančová šťava	150 ml (5 fl oz)	115 ml (4 fl oz)	100 ml (3½ fl oz)
Nebielená biela chlebová múka	550 g (1 lb 3 oz)	450 g (1 lb)	350 g (12 oz)
Bielený cukor	40 g (1½ oz)	25 g (1 oz)	15 g (½ oz)
Sol'	1½ lyžičky	1 lyžička	1 lyžička
Maslo	40 g (1½ oz)	40 g (1½ oz)	25 g (1oz)
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	2 lyžičky	1½ lyžičky	1 lyžička
Vlašské orechy, krájané	50 g (2 oz)	40 g (1½ oz)	25 g (1 oz)
Strúhaná citrónová kôra	2 lyžičky	2 lyžičky	1 lyžička
Strúhaná pomarančová kôra	2 lyžičky	2 lyžičky	1 lyžička

- 1 Pridajte vlašské orechy, pomarančovú a citrónovú kôru do formy keď budete počuť zvuk z pekárne, približne po 17 minútach cyklu miešania.

Francúzske špeciality (Program 7)

750 g 3 hodiny 45 minút

1 kg 3 hodiny 50 minút

Method

- 1 Vyberte pekársku formu z pekárne a nainštalujte miešač.
- 2 Do pekárskej formy nalejte vodu.
- 3 Vložte do formy ďalšie ingrediencie v poradí, ktoré je uvedené v recepte, s výnimkou droždia.
- 4 V strede múky vytvorte jamku tak, aby sa nestýkala s vodou, a do tejto jamky vložte droždie.
- 5 Vložte pekársku formu do pekárne, a to natočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne. Potom formu zablokujte na mieste jej otočením smerom vpred. Dajte dole držadlo a uzavrite veko.
- 6 Stlačte sedemkrát tlačidlo MENU a nastavte program **7**. FRANCÚZSKY chlieb.
- 7 Vyberte požadovanú veľkosť bochníka. Potom stlačte tlačidlo štart.
- 8 Na konci cyklu pečenia pekáreň vypnite a odpojte ju z elektrickej siete. Uchopením držadla a otočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne vyberte pekársku formu. Pri tejto operácii vždy použite kuchynské rukavice, lebo držadlo bude horúce. Potom chlieb vyberte na chladiacu mriežku a nechajte ho vychladnúť.

Francúzsky chlieb		
Veľkosť bochníka	1 kg	750 g
Ingrediencie		
Voda	400 ml (14 fl oz)	310 ml (10½ fl oz)
Nebieleňá biela chlebová múka	540 g (1 lb 3 oz)	400 g (14 oz)
Jemná francúzska hladká múka	60 g (2½ oz)	50 g (2 oz)
Soľ	1½ lyžičky	1½ lyžičky
Cukor	2 lyžičky	2 lyžičky
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	1½ lyžičky	1½ lyžičky

Poznámka: Namiesto jemnej francúzskej hladkej múky môžete použiť super hladkú múku.

Zákusky (koláče) / rýchly chlieb (Program 8)

Toto nastavenie je jedinečné, pretože tu môžete miešať a piecť zákusky, koláče a chleby, ktoré neobsahujú droždie. Tento program neobsahuje cyklus kysnutia, takže nemôže byť používaný na recepty, v ktorých sa používa droždie. Na zákusky, koláče / chleby s droždím použite sladký cyklus 6 (viď strana 39 – 41).

- Toto nastavenie používajte len na zákusky, koláče a chleby, ktoré neobsahujú droždie. Ak by ste chceli použiť iné programy, nedosiahnete dobré výsledky.
- Používajte maslo alebo margarín pri izbových teplotách, a pred ich vložením do pekárskej formy ich nakrájajte na malé kúsky alebo ich rozpustite, aby pri miešaní bolo zaručené rovnomerné rozmiestnenie.
- Používajte hladkú múku a kypridlá ako sú kypriaci prášok do pečiva, jedlá sóda alebo kyselinu vínnu.
- Po piatich minútach miešania cesto pomocou špachtle v pekárskej forme zoškriabte, aby nezostalo na stenách formy. Nedotýkajte sa miešača a ani neobmedzujte jeho pohyb. Ak zoškrabúvate cesto, pekáreň nevypínajte a ani ju neodpájajte od zdroja elektrickej energie.
- Skôr než zákusok, koláče vyklopte, nechajte ich vychladnúť po dobu aspoň 5 minút. Špachtľou s rovným okrajom obídte obvod zákuska, koláča pred jeho vyklopením z formy, čím dosiahnete jeho hladké vyklopenie.
- Nechajte zákusok, koláč alebo chlieb na chladiacej mriežke vychladnúť a až potom ich krájajte. Vlhké zákusky ako perníky získajú lepšiu chuť, ak ich pred konzumáciou budete 24 hodín skladovať.
- V tomto cykle bude pekáreň chlieb alebo koláč piecť 1 ½ hodiny, čím obsiahne všetky typy rýchlych chlebov. Niektoré zákusky, koláče vyžadujú menšiu dobu pečenia, takže koláč môžete po uplynutí 1 ľ hodiny kontrolovať rovnako ako v bežnej rúre. Ak je produkt upečený, vypnite pekáreň a vyberte pekársku formu. Produkt vyklopte na chladiacu mriežku a nechajte ho vychladnúť.

Zákusky (koláče) / rýchly chlieb (Program 8)

Čas: 1 hodina 30 minút

- 1 Postupujte podľa inštrukcií jednotlivých receptov.
- 2 Vložte a zablokujte pekársku formu v pekárni.
- 3 Nastavte program **8**. Zákusky (koláče) / Rýchly chlieb.
- 4 Po 6 minútach otvorte veko a plastovou špachtľou zoškriabte strany pekárskej formy, aby nedošlo k pripáleniu.

Banánový a škoricový čajový chlieb	
Ingrediencie	Veľký bochník
Maslo	115 g (4 oz)
Zlatý sirup	200 g (7 oz)
Ľahká jemná čierna múka	50 g (2 oz)
Hladká biela múka	280 g (10 oz)
Prášok do pečiva	2 lyžičky
Jedlá sóda	1 lyžička
Mletá škorica	½ lyžičky
Olúpané zrelé banány	200 g (7 oz)
Vajce	2
Ovocný tvaroh	85 g (3 oz)
Mlieko	60 ml (2 fl oz)

- 1 Vložte maslo, sirup a cukor do malého hrnca a jemne zahrejte pri občasnom miešaní až do rozohriatia. Nechajte chvíľku ochladiť a potom zmes nalejte do pekárskej formy.
- 2 Rozmliazdite banány a pridajte ich do pekárskej formy s vajíčkami, tvarohom a mliekom.
- 3 Preosejte spoločne múku, prášok do pečiva, jedlú sódu a škoricu. Potom celú zmes vložte do pekárne.

Obmeny:

Ak chcete vyrobiť Banánový, datľový čajový chlieb s vlašskými orechmi, pridajte 40 g (1 ½ oz) nakrájaných datlí a 40 g (1 ½ oz) nakrájaných vlašských orechov potom, ako ste zoškriabali cesto z povrchu pekárskej formy (po 6 minútach, podľa popisu vyššie).

Zákusky (koláče) / rýchly chlieb (Program 8)

Koláč s pomarančovou marmeládou	
Ingrediencie	Veľký bochník
Maslo	115 g (4 oz)
Zlatý sirup	150 g (5 oz)
Granulovaný cukor	75 g (3 oz)
Pomarančová marmeláda	75 g (3 oz)
Mlieko	175 ml (6 fl oz)
Vajce	1
Hladká biela múka	280 g (10 oz)
Prášok do pečiva	2 lyžičky
Jedlá sóda	1 lyžička
Sol'	štipka

- 1 Vložte maslo, sirup, cukor a marmeládu do malého hrnčeka a jemne zahrejte pri občasnom miešaní až do rozohriatia. Nechajte chvíľku ochladiť a potom zmes nalejte do pekárskej formy.
- 2 Pridajte do pekárskej formy vajčko a mlieko.
- 3 Preosejte spoločne múku, prášok do pečiva a jedlú sódu. Potom celú zmes vložte do pekárne.

Obmeny:

Ozdobte koláč po upečení a vychladení polevou. Zmiešajte 140 g (5 oz) plnotučného mäkkého tvarohu alebo mascarpone, 40 g (1 ½ oz) preosiateho múčkového cukru a 15 ml (1 lyžicu) krájanej kôry alebo pomarančovou marmeládu. Polevu natrite na celý povrch koláča.

Zákusky (koláče) / rýchly chlieb (Program 8)

Perník	
Ingrediencie	Veľký bochník
Maslo	115 g (4 oz)
Zlatý sirup	125 g (4½ oz)
Melasa	50 g (2 oz)
Ľahký hnedý mäkký cukor	125 g (4½ oz)
Mlieko	180 ml (6½ fl oz)
Vajce, ľahko našľahané	1
Hladká múka	280 g (10 oz)
Mletý zázvor	2 lyžičky
Prášok do pečiva	2 lyžičky
Jedlá sóda	1 lyžička

- 1 Vložte maslo, sirup, melasu a cukor do malého hrnčeka a jemne zahrejte pri občasnom miešaní až do rozohriatia. Nechajte chvíľku ochladiť a potom zmes nalejte do pekárskej formy.
- 2 Pridajte do pekárskej formy vajíčko a mlieko.
- 3 Preosejte spoločne múku, zázvor, prášok do pečiva a jedlú sódu. Potom celú zmes vložte do pekárne.

Poznámka: Perník je najlepší, keď ho skladujete vo vzduchotesnej nádobe po dobu 4 hodín pred konzumáciou, aby trochu zmäkol.

Karibský čajový chlieb	
Ingrediencie	Veľký bochník
Rozpustené maslo	50 g (2 oz)
Mlieko	170 ml (6 fl oz)
Vajce, ľahko našľahané	2
Hladká múka	280 g (10 oz)
Prášok do pečiva	1 lyžica
Soľ	štipka
Bielený cukor	115 g (4 oz)
Sušený kokos	25 g (1 oz)
Sušené tropické ovocie, nahrubo nakrájané	75 g (3 oz)

- 1 Dajte rozpustené maslo, mlieko a vajce do pekárskej formy.
- 2 Preosejte spoločne múku, prášok do pečiva a soľ. Primiešajte bielený cukor, sušený kokos a tropické ovocie. Všetky ingrediencie vložte do pekárskej formy.

Marmeláda (Program 9)

Čas: 1 hodina 20 minút

- Cyklus marmelády začína 15 minútovým obdobím predhriatia. **Počas tejto doby miešač nepracuje.**
- Po celú dobu cyklu marmelády miešač mieša ingrediencie.
- Najlepšie výsledky dosiahnete ak budete používať čerstvé ovocie. Veľké plody nakrájajte na polovičky alebo štvrtky.
- Aby vám marmeláda dobre zhustla, používajte špeciálny želírovací cukor s prídavkom pektínu.
- Ak používate ovocie s nízkym obsahom pektínu, je najlepšie vždy pridať 5 – 10 ml (1 – 2 lyžičky) citrónovej šťavy.
- Na vybratie pekárskej rúry vždy používajte kuchynské rukavice, pretože je vždy veľmi horúca.
- Buďte prítomní pri celom cykle varenia marmelády, aby ste mohli marmeládu kontrolovať a zabránili prípadnému prevareniu. Niekedy je tiež nutné marmeládu zamiešať.
- Dajte uvarenú marmeládu do čistých, sterilizovaných pohárov, uzavrite a opatrite štítkom.

Marhuľová marmeláda	
Ingrediencie	350 g (12 oz) marmelády
Čerstvé zrelé marhule	250 g (9 oz)
Citrónová šťava	2 lyžičky
Voda	1 lyžica
Želírovací cukor s pektínom	250 g (9 oz)
Maslo	15 g (½ oz)

- 1 Vyberte pekársku formu z pekárne a nainštalujte miešač. Odkôstkujte ovocie a nakrájajte ho na polovičky. Každý kúsok rozkrojte na štyri časti a umiestnite ho do pekárskej formy. Pridajte zbytok ingrediencií.
- 2 Vložte pekársku formu do pekárne, a to natočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne. Zavrite veko a vyberte program **9**. MARMELÁDA pomocou tlačidla MENU.
- 3 Nechajte ingrediencie miesiť po dobu 15 minút potom drevenou vareškou zoškriabte cukor zo stien pekárskej formy. Pozor, pekárska forma je horúca.
- 4 Po ukončení cyklu pekárňu vypnite a odpojte ju z elektrickej siete. Uchopením držadla a otočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne vyberte pekársku formu. Pri tejto operácii vždy použite kuchynské rukavice, lebo držadlo bude horúce. Opatrne vložte marmeládu do čistých, sterilizovaných pohárov, uzavrite a opatrite štítkom.

Obmeny:

Marhule môžete nahradiť slivkami.

Marmeláda (Program 9)

Letná ovocná marmeláda	
Ingrediencie	450 g (1 lb) marmelády
Jahody	115 g (4 oz)
Maliny	115 g (4 oz)
Červené ríbezle	75 g (3 oz)
Citrónová šťava	1 lyžička
Želírovací cukor s pektínom	300 g (11 oz)
Maslo	15 g (½ oz)

- 1 Vyberte pekársku formu z pekárne a nainštalujte miešač. Jahody nakrájajte na kúsky, ak sú veľké, a spoločne s ríbezľami a malinami ich umiestnite do pekárskej formy. Pridajte zvyšok ingrediencií.
- 2 Vložte pekársku formu do pekárne, a to natočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne. Zavrite veko a vyberte program **9**. MARMELÁDA pomocou tlačidla MENU.
- 3 Po ukončení cyklu pekáreň vypnite a odpojte ju z elektrickej siete. Uchopením držadla a otočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne vyberte pekársku formu. Pri tejto operácii vždy použite kuchynské rukavice, lebo držadlo bude horúce. Opatrne vložte marmeládu do čistých, sterilizovaných pohárov, uzavrite a opatríte štítkom.

Cyklus prípravy cesta (Program 11)

Čas: 1 hodina 20 minút

Tento program vám umožňuje miesiť, miešať a nechať vykysnúť cesto bez toho, aby ste ho museli piecť, čo je zvlášť vhodné na ručne vykrajované chleby a rohlíky. Potom čo cesto vytvarujete do požadovaného tvaru, jediné čo musíte urobiť je nechať cesto prejsť konečným kysnutím a potom ho upiecť v bežnej rúre.

Cyklus prípravy cesta je ideálny na výrobu rôznych tvarov bochníkov, korpusov na pizzu, rohlíkov, croissantov, šišiek, chlebových tyčínok, a pečiva.

Recept uvedený na strane 50 vám podáva informácie o tom, ako vytvoriť rôzne tvary. Tento recept môžete tiež použiť na výrobu chlebových tyčínok. Namiesto vody môžete použiť 250 ml (9 fl oz) vody a 50 ml (2 fl oz) olivového oleja namiesto vody, vajca a masla. Olivový olej používajte spoločne s vodou.

Tvarovanie chlebových tyčínok:

- 1** Rozdeľte cesto na polovičku a každú časť vytvarujte do obdĺžnika s hrúbkou 1 cm. Tento obdĺžnik nakrájajte na prúžky asi 7 cm dlhé a 2 cm široké.
- 2** Na povrchu jemne poprášenom múkou tieto prúžky dlaňou ruky rozval'kajte do dlhých tenkých pruhov. Každý prúžok jemne zdvihnite a jemne cesto natiahnite. Ak je to nutné, nechajte cesto pri tvarovaní na okamih odpočinúť.
- 3** Zapracujte mak, sezamové semienka, morskú soľ alebo nastrúhaný parmezán, podľa vašej obľúbenej chuti.
- 4** Prúžky umiestnite na ľahko vytretý pekársky plech.
- 5** Jemne prúžky potrite olivovým olejom, zakryte plech a nechajte nakysnúť na teplom mieste po dobu 10 – 15 minút.
- 6** Pečte 15 – 20 minút v predhriatej rúre pri teplote 200°C/400°F /Plyn 6, pokým nedosiahnu zlatú farbu. Jedenkrát plech behom pečenia pretočte. Upečené tyčinky preložte na chladiacu mriežku.

Cyklus prípravy cesta (Program 11)

Chlebové rohlíky	
Ingrediencie	450 g (1 lb) marmelády
Voda	240 ml (8½ fl oz)
Vajce	1
Nebieleená biela chlebová múka	450 g (1 lb)
Soľ	1 lyžička
Cukor	2 lyžičky
Maslo	25 g (1 oz)
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	1½ lyžičky
Na potrenie:	
Žltok vajíčka našľahaný s 15 ml (1 lyžicou) vody	1
Sezamové semienka a mak na posypanie, voliteľné	

- 1 Uchopením držadla a otočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne vyberte pekársku formu. Potom inštalujte miešač.
- 2 Do pekárskej formy nalejte vodu.
- 3 Vložte do formy ďalšie ingrediencie v poradí, ktoré je uvedené v recepte, s výnimkou droždia. V strede múky vytvorte jamku tak, aby sa nestýkala s vodou, a do tejto jamky vložte droždie.
- 4 Vložte pekársku formu do pekárne, a to natočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne. Potom formu zablokujte na mieste jej otočením smerom vpred. Dajte dole držadlo a uzavrite veko. Stlačením tlačidla MENU nastavte program **11**. CESTO. Stlačte tlačidlo štart. Ľahko potrite olejom dva pekárske plechy.
- 5 Na konci cyklu pekára vypnite a odpojte ju z elektrickej siete. Ľahko cesto vyklopte z formy a rozdeľte ho na 12 rovnakých častí. Vytvarujte ich do malých slivkových tvarov alebo do jedného z nasledujúcich tvarov:
 - Tvarohové rohlíky – oddel'te jednu tretinu cesta, oba diely vytvarujte do guľatých tvarov. Menší diel umiestnite na väčší diel a prstom jemne poprášnym múkou uprostred vytvorte jamku.
 - Uzly – oba diely vytvarujte do dlhých provazcov a potom ich spojte do uzla.
 - Šiška – každý kus cesta rozdeľte do troch častí, ktoré vytvarujte do provazcov. Tie potom zapleťte do vrkoča. Konce spojte a vytvorte šišku.
- 6 Vytvarované rohlíky umiestnite na pripravené pekárske plechy. Medzi jednotlivými rohlíkmi nechajte miesto. Zakryte masťou fóliou a nechajte na teplom mieste nakysnúť po dobu 20 – 30 minút alebo do tej doby, kým dosiahnu dvojnásobnú veľkosť. Medzitým predhrejte rúru na 220°C / 425°F/ Plyn 7.
- 7 Rohlíky potrite vajíčkovou glazúrou a posypte sezamovými semienkami alebo makom. Pečte 15 – 18 minút, pokým nedosiahnu zlatú farbu. Upečené rohlíky preložte na chladiacu mriežku.

Cyklus prípravy cesta (Program 11)

Pizza		
Ingrediencie	2 x 30 cm (12")	1 x 30 cm (12")
Voda	250 ml (9 fl oz)	140ml (5 fl oz)
Olivový olej	1 lyžica	1 lyžica
Nebielená biela chlebová múka	450 g (1 lb)	225 g (8 oz)
Sol'	1½ lyžičky	1 lyžička
Cukor	1 lyžička	½ lyžičky
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	1 lyžička	½ lyžičky
Plnenie:		
Pasta zo sušených rajčín	8 lyžíc	4 lyžice
Sušené oregáno	2 lyžičky	1 lyžička
Mozzarella, nakrájaná	280 g (10 oz)	140 g (5 oz)
Čerstvé rajčiny, nahrubo nakrájané	8	4
Žltá paprika, bez semienok, nakrájaná do tenkých prúžkov	1	½
Zelená paprika, bez semienok, nakrájaná do tenkých prúžkov	1	½
Šampiňóny, nakrájané	100 g (4 oz)	50 g (2 oz)
Dolcellate syr, nakrájaný na malé kúsky	100 g (4 oz)	50 g (2 oz)
Parmská šunka, natrhaná na kúsky	100 g (4 oz)	50 g (2 oz)
Čerstvo nastrúhaný parmezán	50 g (2 oz)	25 g (1 oz)
Čerstvé listy bazalky	12	6
Sol' a čerstvo pomletá paprika		
Olivový olej	2 lyžice	1 lyžica

- Uchopením držadla a otočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne vyberte pekársku formu. Potom inštalujte miešač.
- Do pekárskej formy nalejte vodu a olivový olej. Pridajte múku, sol' a cukor.
- V strede múky vytvorte jamku tak, aby sa nestýkala s vodou, a do tejto jamky vložte droždie.
- Vložte pekársku formu do pekárne, a to natočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne. Potom formu zablokujte na mieste jej otočením smerom vpred. Dajte dole držadlo a uzavrite veko. Stlačením tlačidla MENU nastavte program **11**. CESTO. Stlačte tlačidlo štart. Ľahko potrite olejom dve panvice na pizzu alebo pekársky plech.
- Na konci cyklu pekáreň vypnite a odpojte ju z elektrickej siete. Ľahko cesto vyklopte z formy na jemne múkou poprášeny povrch. Cesto vyvaľkajte do 30 cm (12 in) koleša a umiestnite ho na pripravenú panvicu alebo pekársky plech.
- Predhrejte rúru na 220°C / 425°F / Plyn 7. Cesto natrite pastou zo sušených rajčín, posypte oregánom a dvoma tretinami syra mozzarella.
- Vložte rajčiny, papriky, šampiňóny, syr a Parmskou šunku a lístky bazalky. Osol'te a opaprikujte podľa vlastnej chuti a polejte olivovým olejom.
- Pečte 18 - 20 minút, pokým nedosiahnu zlatú farbu. Ihneď podávajte.

Cyklus prípravy cesta (Program 11)

Croissanty		
Ingrediencie	18 kusov	12 kusov
Polotučné mlieko	230 ml (8 fl oz)	150 ml (5 fl oz)
Vajce	1	1
Nebielelná biela chlebová múka	500 g (1lb 2 oz)	350 g (12 oz)
Sol'	1½ lyžičky	1 lyžička
Cukor	4 lyžičky	1 lyžica
Maslo	25 g (1 oz) + 250 g (9 oz) zmäknuté	25 g (1 oz) + 175 g (6 oz) zmäknuté
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	1½ lyžičky	1½ lyžičky
Na potrenie:		
Vaječný žltok	2	1
Mlieko	2 lyžice	1 lyžica

- 1 Uchopením držadla a otočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne vyberte pekársku formu. Potom inštalujte miešač.
- 2 Do pekárskej formy nalejte mlieko. Pridajte vajce. Pospyte múkou tak, aby zakrývala tekutiny.
- 3 Pridajte sol', cukor a 25 g masla. V strede múky vytvorte jamku tak, aby sa nestýkala s vodou, a do tejto jamky vložte droždie.
- 4 Vložte pekársku formu do pekárne, a to natočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne. Potom formu zablokujte na mieste jej otočením smerom vpred. Dajte dole držadlo a uzavrite veko. Stlačením tlačidla MENU nastavte program **11**. GESTO. Stlačte tlačidlo štart. Medzitým vytvarujte zmäknuté maslo do tvaru 2 cm (3/4 in) hrubého kvádra.
- 5 Na konci cyklu ľahko cesto vyklopte z formy na jemne múkou poprášeny povrch. Cesto vytvarujte do polodlhého tvaru, dvakrát dlhšieho než je maslo a trochu širšieho. Umiestnite maslo do 1 polky a zabaľte ho do cesta. Poriadne uzavrite rohy, aby maslo bolo uzavreté v ceste.
- 6 Vyvalkajte do 2 cm (3/4 in) širokých obdĺžnikov, ktoré budú dvakrát tak dlhé ako široké. Spodný diel zahnite hore, horný diel dole a pripevnite. Zabaľte do fólie a nechajte odpočinúť 20 minút. Val'kanie, skladanie a odpočinutie preved'te ešte dvakrát a vždy cesto o 90° otočte.
- 7 Vyvalkajte do obdĺžnikov s rozmermi 30 x 52 cm (12 x 21 in). Obdĺžniky po dĺžke a naprieč rozrežte a vytvorte rovnaké trojuholníky s 15 cm (6 in) základňami. Obrezky oddel'te.
- 8 Volne baľte každý trojuholník pozdĺž základni až k vrcholu. Vrchol zostane v spodnej časti. Zatočte do požadovaného zaobleného tvaru. Umiestnite na 2 pekárske plechy. Medzi jednotlivými výrobkami nechajte miesto.
- 9 Zakryte jemne masťou fóliou a nechajte kysnúť 30 minút v teple alebo pokým produkty nedosiahnu dvojnásobnú veľkosť. Medzitým predhrejte rúru na 200°C / 400°F/ Plyn 6.
- 10 Zmiešajte vaječný žltok s mliekom a produktmi potrite. Pečte 15 –20 minút, pokým croissanty nebudú zlaté a chrumkavé. Croissanty preložte na chladiacu mriežku.

Obmeny

Ak chcete vyrobiť čokoládové croissanty, umiestnite pred konečným tvarovaním cesta malý kúsok čokolády alebo 10 ml (2 lyžičky) strúhanej čokolády do širšieho konca cesta. Uistite sa, že čokoláda je vo vnútri cesta.

Cyklus prípravy cesta (Program 11)

Naanský chlieb		
Ingrediencie	6 kusov	3 kusy
Voda	180 ml (6 fl oz)	90 ml (3 fl oz)
Prírodný jogurt	6 lyžíc	3 lyžice
Rozpustené maslo alebo olivový olej	2 lyžice	1 lyžica
Nebieleňá biela chlebová múka	450 g (1 lb)	225 g (8 oz)
Soľ	1½ lyžičky	1 lyžička
Cukor	2 lyžičky	1 lyžička
Maslo	25 g (1 oz)	25g (1 oz)
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	1½ lyžičky	1 lyžička
Rozpustené maslo alebo olivový olej na potrenie	6 lyžíc	3 lyžice

- 1 Uchopením držadla a otočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne vyberte pekársku formu. Potom inštalujte miešač.
- 2 Do pekárskej formy nalejte vodu, jogurt, rozpustené maslo alebo olivový olej. Pridajte ostatné ingrediencie s výnimkou droždia.
- 3 V strede múky vytvorte jamku tak, aby sa nestýkala s vodou, a do tejto jamky vložte droždie.
- 4 Vložte pekársku formu do pekárne, a to natočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne. Potom formu zablokujte na mieste jej otočením smerom vpred. Dajte dole držadlo a uzavrite veko. Stlačením tlačidla MENU nastavte program **11**. CESTO. Stlačte tlačidlo štart.
- 5 Pred koncom cyklu vložte do rúry 3 pekárske plechy a nahrejte ich pri najvyššom nastavení. Po ukončení cyklu zľahka cesto vyklopte z formy na jemne múkou poprášeny povrch. Cesto rozdeľte do 3 rovnakých dielov a vytvarujte ich do bochníkov.
- 6 Vyvalkajte do oválnych tvarov približne 25 cm (10 in) dlhých a 13 cm (5 in) širokých. Predhrejte gril. Položte naanský chlieb na pekárske plechy a pečte 4 – 5 minút, pokiaľ sa nenafúkne. Vyberte z rúry a vložte pod gril, kde ho nechajte do zhnednutia a jemného prasknutia.
- 7 Potrite rozpusteným maslom alebo olejom. Podávajte teplé.

Obmeny

Pridajte do múky 5 ml (1 lyžičku) mletého koriandra a kmínu a vyrobte korenený naanský chlieb. Ak chcete vytvoriť celozrnný naanský chlieb, nahradte 50% bielej chlebovej múky celozrnnou múkou.

Ak si prajete pridať drvený cesnak alebo trochu čerstvo namletej papriky, dosiahnete výbornú chuť. Čierne korenie môžete tiež používať v rozpustenom masle pri konečnom natieraní chleba.

Expresný cyklus (Program 12)

- Vaša pekáreň má extra rýchly cyklus pečenia chleba, pri ktorom prebieha miešanie, kysnutie a pečenie. Vďaka tomuto programu môžete vyrobiť chlieb behom 1 hodiny. Aby ste dosiahli tie najlepšie výsledky, zoznámte sa s nižšie uvedenými pokynmi a dodržiavajte ich.
- Používajte vlažnú vodu na rýchlejší proces kysnutia (32 – 35 °C/ 90-95°F je optimálna). Ak použijete studenú vodu, váš bochník chleba bude kratší, ak použijete horúcu vodu, poškodí droždie. Teplotu vody zmerajte teplomerom alebo zmiešajte 90 ml vriacej vody s 310 ml studenej vody.
- Chlebové recepty by v tomto cykle mali obsahovať minimálne 65% bielej múky. Ak chcete vyrobiť v tomto cykle chleby vyrábané zo 100% celozrnej múky alebo viaczrnej múky, nebudete spokojní, pretože v tomto cykle nie je dosť času na poriadne nakysnutie ciest z týchto typov múky.
- Pri pečení chleba v tomto cykle je tiež znížené množstvo soli, pretože soľ spomaľuje činnosť droždia. Avšak nevynechajte soľ, je veľmi dôležitá na výslednú chuť a štruktúru chleba. Použite 5 ml (1 lyžičku) soli na 600 g (1 lb 5 oz) múky.
- V tomto cykle je zvýšené množstvo droždia, aby bolo zaručené rýchle nakysnutie. Použite 15-20 ml (3 – 4 lyžičky) ľahko zmiešateľného rozpustného droždia.
- Ak chcete vytvoriť v tomto cykle niekoľko bochníkov chleba za sebou, nechajte veko pekárne otvorené a pekáreň na 30 minút medzi jednotlivými cyklami vypnite. Len tak docielite, aby teplotné čidlo pekárne pracovalo presne. Čidlo je veľmi dôležité na rýchle cykly pečenia.
- Bochníky chleba vyrobené v tomto cykle nenakysnú tak ako bochníky vyrábané v bežných cykloch, budú mať jemnejšiu kôrku a budú trochu tuhšie. Tento stav je normálny.

Expresný cyklus (Program 12)

Na 1 veľký bochník

Čas: 59 minút

- 1 Uchopením držadla a otočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne vyberte pekársku formu. Potom inštalujte miešač.
- 2 Do pekárskej formy nalejte teplú vodu (32 – 35°C).
- 3 Vložte do formy ďalšie ingrediencie v poradí, ktoré je uvedené v recepte, s výnimkou droždia.
- 4 V strede múky vytvorte jamku tak, aby sa nestýkala s vodou, a do tejto jamky vložte droždie.
- 5 Vložte pekársku formu do pekárne, a to natočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne. Potom formu zablokujte na mieste jej otočením smerom vpred. Dajte dole držadlo a uzavrite veko.
- 6 Stlačte dvanásťkrát tlačidlo MENU a nastavte program **12** EXPRESNÝ. Potom stlačte tlačidlo štart.
- 7 Na konci cyklu pečenia pekáreň vypnite a odpojte ju z elektrickej siete. Uchopením držadla a otočením pekárskej formy smerom k zadnej časti pekárne vyberte pekársku formu. Pri tejto operácii vždy použite kuchynské rukavice, lebo držadlo bude horúce. Potom chlieb vyberte na chladiacu mriežku a nechajte ho vychladnúť.

Základný biely chlieb

Ingrediencie	Veľký
Voda, vlažná	400 ml (14 fl oz)
Nebielená biela chlebová múka	600 g (1 lb 5 oz)
Sušené odstredené mlieko	2 lyžice
Sol'	1 lyžička
Cukor	5 lyžičiek
Maslo	25 g (1 oz)
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	4 lyžičky

Vidiecky biely chlieb

Ingrediencie	Veľký
Semi-skimmed milk, lukewarm	230 ml (8 fl oz)
Voda, vlažná	180 ml (6½ fl oz)
Nebielená biela chlebová múka	450 g (1 lb)
Wholemeal bread flour	150 g (5 oz)
Sol'	1 lyžička
Cukor	5 lyžičiek
Maslo	25 g (1 oz)
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	4 lyžičky

Expresný cyklus (Program 12)

Chlieb s vlašskými orechmi	
Ingrediencie	Veľký
Podmaslie, vlažné	200 ml (7 fl oz)
Voda, vlažná	120 ml (4 fl oz)
Nebieleňá biela chlebová múka	340 g (12 oz)
Celozrná chlebová múka	110 g (4 oz)
Krájané vlašské orechy	50 g (2 oz)
Sol'	1 lyžička
Cukor	3 lyžičky
Maslo	25 g (1 oz)
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	2½ lyžičky

Mrkvový a koriandrový chlieb	
Ingrediencie	Veľký
Čerstvo nakrájaná mrkva, pri izbovej teplote	235 g (8½ oz)
Voda, vlažná	280 ml (9½ fl oz)
Slniečnicový olej	2 lyžice
Čerstvo namletý koriander	4 lyžičky
Nebieleňá biela chlebová múka	600 g (1 lb 5 oz)
Mletý koriander	2 lyžičky
Sol'	1 lyžička
Cukor	5 lyžičiek
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	4 lyžičky

- 1 Mrkvu, koriander a olej vložte do formy spoločne s teplými tekutinami. Mletý koriander pridajte s múkou. Postupujte podľa inštrukcií uvedených na strane 55.

Chlieb s karamelizovanou cibuľkou	
Ingrediencie	Veľký
Maslo	50 g (2 oz)
Veľká cibuľa, nakrájaná	1
Polotučné mlieko, vlažné	350 ml (12 fl oz)
Nebieleňá biela chlebová múka	530 g (1 lb 3 oz)
Celozrná chlebová múka	70 g (3 oz)
Sol'	1 lyžička
Cukor	4 lyžičky
Čerstvo namleté čierne korenie	1 lyžička
Ľahko zmiešateľné rozpustné droždie	4 lyžičky

- 1 Rozpusťte na panvici maslo a poduste cibuľku pri nízkej teplote. Cibuľka musí mať zlatú farbu. Dajte dole z platne a vlejte mlieko. Postupujte podľa inštrukcií uvedených na strane 55.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Nižšie sú uvedené typické problémy, ktoré môžu nastať pri výrobe chleba vo vašej pekárni. Pozorne si preštudujte problémy, ktorých možné príčiny a tiež nápravné akcie, ktoré musia byť urobené na zaistenie úspešnej výroby chleba.

PROBLÉM	PRAVDEPODOBNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
VEĽKOSŤ A TVAR CHLEBA		
1. Chlieb je nízky.	<ul style="list-style-type: none"> • Celozrný chlieb je nižší než biele chleby z dôvodu menšieho množstva lepky, ktorá tvorí proteíny v celozrnej múke. • Nedostatok kvapalín. • Zabudnutie cukru, nedostatočné množstvo. • Zlý typ používanej múky. • Zlý typ droždia. • Nedostatočné množstvo droždia, príliš staré droždie. • Nastavenie rýchleho cyklu pečenia chleba. • Droždie a voda sa dostali do kontaktu ešte pred zahájením miešania. 	<ul style="list-style-type: none"> • Normálna situácia, nie je riešenie. • Zvýšte množstvo tekutín o 15 ml / 3 lyžičky. • Vkladajte ingrediencie podľa receptu. • Možno ste použili hladkú múku namiesto hrubej múky, ktorá má viac lepky. • Pre najlepšie výsledky používajte iba droždie s rýchlym účinkom. • Odmerajte doporučené množstvo a skontrolujte dobu použitia na balení. • Tento cyklus vyrába menšie bochníky, je to normálne. • Zaisťte, aby ku kontaktu v pekárskej forme nedochádzalo.
2. Nízky bochník, bez naksynutia.	<ul style="list-style-type: none"> • Zabudnutie droždia. • Staré droždie. • Príliš teplá tekutina. • Príliš mnoho pridanej soli. • Pri používaní časovača, droždie navlhlo pred zahájením procesu prípravy chleba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vkladajte ingrediencie podľa receptu. • Skontrolujte dobu použitia na balení. • Používajte tekutiny pri správnych teplotách. • Používajte doporučené množstvá. • Suché ingrediencie umiestnite do rohov pekárskej formy a v strede suchých ingrediencií urobte jamku, do ktorej vložte droždie, tým bude chránené proti zvlhnutiu.
3. Príliš vykysnuté – tvar huby.	<ul style="list-style-type: none"> • Príliš mnoho droždia • Príliš mnoho cukru • Príliš mnoho múky. • Príliš mnoho pridanej soli. • Teplé, vlhké počasie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uberte 1/4 lyžičky droždia. • Uberte 1 lyžičku cukru. • Uberte 6 až 9 lyžíc múky. • Používajte množstvá doporučené v recepte. • Uberte 15 ml / 3 lyžičky kvapaliny a 1/4 lyžičky droždia.
4. Prepadnutie vrchnej časti a strán.	<ul style="list-style-type: none"> • Príliš mnoho kvapaliny. • Príliš mnoho droždia. • Teplé, vlhké počasie mohlo spôsobiť príliš rýchle naksynutie cesta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nabudúce uberte 15 ml / 3 lyžičky kvapaliny alebo pridajte trochu múky. • Používajte množstvá doporučené v recepte, nabudúce skúste rýchlejší cyklus. • Ochlaďte vodu alebo pridajte mlieko priamo z chladničky.
5. Drsná hrboľatá vrchná časť – nie hladká.	<ul style="list-style-type: none"> • Nedostatok kvapaliny. • Príliš mnoho múky. • Vrchná časť bochníka nemusí mať pekný tvar; toto neovplyvňuje výbornú chuť chleba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zvýšte o 15 ml / 3 lyžičky množstva kvapaliny. • Presne odmerajte ingrediencie. • Zaisťte tie najlepšie podmienky na výrobu chleba. Viď rady a tipy (strana 20 a 21).

PROBLÉM	PRAVDEPODOBNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
6. Zrútenie pri pečení.	<ul style="list-style-type: none"> • Pekáreň bola umiestnená v prievane alebo bola preklopená či zrazená vo fáze kysnutia • Prekročenie kapacity pekárskej formy. • Nedostatočné množstvo soli, zabudnutie soli. (soľ pomáha predchádzať prekysnutiu cesta) • Príliš mnoho droždia. • Teplé, vlhké počasie 	<ul style="list-style-type: none"> • Zmeňte miesto pekárne. • Nepoužívajte väčšie množstvo než je doporučené množstvo na veľký bochník. • Používajte doporučené množstvá soli v recepte. • Odmerajte droždie presne. • Znížte množstvo tekutiny o 15 ml / 3 lyžičky a uberte 1/4 lyžičky droždia.
7. Chlieb nie je rovnomerný, na konci je kratší.	<ul style="list-style-type: none"> • Cesto je príliš suché a vo forme nemohlo rovnomerne nakysnúť. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zvýšte o 15 ml / 3 lyžičky množstva kvapaliny.
ŠTRUKTÚRA CHLEBA		
8. Ťažká hustá štruktúra.	<ul style="list-style-type: none"> • Príliš mnoho múky. • Nedostatok droždia. • Nedostatok cukru. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odmerajte presne. (viď strana 4) • Odmerajte správne množstvo doporučeného typu droždia. • Odmerajte presne. (viď strana 4)
9. Otvorená, hrubá, dierkovitá štruktúra.	<ul style="list-style-type: none"> • Zabudnutie soli.. • Príliš mnoho droždia. • Príliš mnoho tekutiny. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vkladajte ingrediencie podľa receptu. • Odmerajte správne množstvo doporučeného typu droždia. • Znížte množstvo tekutiny o 15 ml / 3 lyžičky
10. Stred chleba je surový, nedostatočne prepečený.	<ul style="list-style-type: none"> • Príliš mnoho tekutiny. • Výpadok prúdu v priebehu výroby chleba. • Príliš veľké množstvo ingrediencií, ktoré pekáreň nezvládne spracovať. 	<ul style="list-style-type: none"> • Znížte množstvo tekutiny o 15 ml / 3 lyžičky. • Ak v priebehu výroby chleba dôjde k výpadku elektrickej energie, pekáreň zostane i pri obnovení dodávky vypnutá. Musíte z formy vybrať neupečený chlieb a začať celý proces znova s novými ingredienciami. • Znížte množstvo na maximálne povolené množstvo.
11. Chlieb nejde dobre krájať, je veľmi lepkavý.	<ul style="list-style-type: none"> • Chlieb je krájaný príliš horúci • Používanie nevhodného noža. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nechajte chlieb vychladnúť na chladiacej mriežke aspoň 30 minút vychladnúť, aby odišla para, až potom chlieb krájajte. • Používajte dobrý nôž na chleba.
FARBA A HRÚBK A KÔRKY		
12. Tmavá farba kôrky, príliš hrubá.	<ul style="list-style-type: none"> • Používate nastavenie TMAVÁ kôrka. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nabudúce použite nastavenie strednej alebo svetlej kôrky.
13. Bochník je pripálený.	<ul style="list-style-type: none"> • Zlá funkcia pekárne. 	<ul style="list-style-type: none"> • Viac informácií nájdete v časti „Servis a strediská starostlivosti o zákazníka“, (strana 60).
14. Kôrka je príliš svetlá.	<ul style="list-style-type: none"> • Chlieb sa nepečie dost dlho. • V recepte nie je použité čerstvé mlieko ani sušené mlieko. 	<ul style="list-style-type: none"> • Predĺžte čas pečenia. • Pridajte 15 ml / 3 lyžičky sušeného mlieka alebo nahraďte 50% vody mliekom, tým docielite tmavšie farby.

PROBLÉM	PRAVDEPODOBNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
PROBLÉMY S FORMOU		
15. Miešač nemožno vybrať.	<ul style="list-style-type: none"> Do pekárskej formy pridajte vodu a nechajte miešač odmôčiť. Potom ho ľahko vyberte. 	<ul style="list-style-type: none"> Postupujte podľa pokynov na čistenie po používaní riadu. Možno budete musieť miešačom po odmočení pootočiť, aby došlo k jeho uvoľneniu.
16. Chlieb sa prichytáva k pekárskej forme / nemožno ho ľahko vyklopiť.	<ul style="list-style-type: none"> Tento prípad môže nastať po ďalšom používaní pekárne. 	<ul style="list-style-type: none"> Jemne natrite vnútornú časť pekárskej formy rastlinným olejom. Viac informácií nájdete v časti „Servis a strediská starostlivosti o zákazníka“, (strana 60).
STROJNÝ MECHANIZMUS		
17. Pekáreň nepracuje / miešač sa nepohybuje	<ul style="list-style-type: none"> Pekáreň nie je zapnutá. Pekárska forma nie je správne umiestnená. Je nastavené celodenné oneskorenie štartu. Je nastavený celozrný program. 	<ul style="list-style-type: none"> Skontrolujte, či je tlačidlo ON/OFF nastavené v polohe ON (viď strana 4). Skontrolujte, či je pekárska forma správne umiestnená. Pekáreň nezačne pracovať pokým odpočet nedosiahne nastavený čas. 5-30 minútové oneskorenie štartu pri zahájení týchto programov 3, 4, 9
18. Ingrediencie nie sú zmiešané	<ul style="list-style-type: none"> Pekáreň nezačala pracovať. Zabudli ste vložiť miešač. 	<ul style="list-style-type: none"> Po naprogramovaní ovládacieho panela stlačte tlačidlo štart na zapnutie pekárne. Vždy sa uistite, že miešač je umiestnený v hriadeľi na spodnej strane formy. Túto kontrolu preveďte vždy pred vložením ingrediencií.
19. Pri prevádzke je detektorovaný zápach spálenia	<ul style="list-style-type: none"> Ingrediencie sú vyliate vo vnútornej časti pece. Pekárska rúra tečie. Prekročenie kapacity pekárskej formy. 	<ul style="list-style-type: none"> Daťe pozor, aby ste vo vnútornej časti pece nevyliali žiadne ingrediencie. Ingrediencie sa môžu pripaľovať na hrejúcej jednotke a môžu spôsobovať dym. Nepoužívajte viac ingrediencií než sú doporučené množstvá uvedené v recepte, vždy presne odmerajte ingrediencie (viď strana 4).
20. Pekáreň je omylom vypojená z elektrickej siete alebo došlo k výpadku prúdu. Ako môžem chlieb zachrániť?	<ul style="list-style-type: none"> Ak je pekáreň v cykle miešania, vyberte ingrediencie a začnite znova. Ak je pekáreň v cykle kysnutia, vyberte cesto z pekárskej formy, vytvarujte ho a vložte do vymasteného pekáča s rozmermi 23 x 12,5 cm / 9 x 5 in, zakryte a nechajte nakysnúť až do dosiahnutia dvojnásobnej veľkosti. Použite nastavenie 10 len pečenie alebo chlieb upečte v predhriatej rúre pri teplote 200°C/400°F/ Plyn 6. Doba pečenia 30 -35 minút alebo až do dosiahnutia zlatej farby. Ak je pekáreň v cykle pečenia, použite nastavenie 10 len pečenie alebo chlieb upečte v predhriatej rúre pri teplote 200°C/400°F/ Plyn 6. Vyberte horný rošt rúry a umiestnite ho na spodný rošt rúry. 	
21. Na displeji je zobrazené E:01 a pekáreň nemožno zapnúť.	<ul style="list-style-type: none"> Pekárska komora je príliš horúca. 	<ul style="list-style-type: none"> Odpojte pekáreň od zdroja elektrického prúdu a nechajte ju vychladnúť.
22. Na displeji je zobrazené E:02, E:03, E:04, E:05 a pekáreň nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> Zlá funkcia pekárne. E:02 alebo E:03 = chyba teplotného čidla E:04, E:05 alebo E:08 = chyba vyhrievacieho článku 	<ul style="list-style-type: none"> Viac informácií nájdete v časti „Servis a strediská starostlivosti o zákazníka“, (strana 60).

SERVIS A STREDISKÁ ZÁKAZNÍCKEJ STAROSTLIVOSTI

Ak je kábel poškodený, musí byť, z bezpečnostných dôvodov vymenený spoločnosťou KENWOOD alebo oprávneným opravárom spoločnosti KENWOOD.

Ak potrebujete pomôcť s:

- použitím vašej žehličky,
- servisovaním alebo opravou kontaktujte obchod, kde ste žehličku zakúpili.

