

UNOLD
[E L E C T R O]

Model 68415



BACKMEISTER

TOP EDITION

DOMÁCÍ PEKÁRNA

Návod k obsluze & recepty

OBSAH

Popis spotřebiče	2
Displej domácí pekárny	3
Návod k obsluze	4
Technické parametry domácí pekárny	4
Bezpečnostní předpisy	5
Ovládací panel	6
Funkce domácí pekárny	8
Průběh programu	8
Časový průběh programů	9
Vlastní program	11
Čištění a údržba	12
Manipulace se spotřebičem	12
Vady spotřebiče	15
Nedostatký v receptech	15
Poznámky k receptům	16
Recepty	18
Klasické recepty	18
Celozrný chléb	20
Dobroty z domácí pekárny	21
Koláč – základní recept	24
Příprava těsta	24
Příprava domácího džemu	27
OBJEDNÁVKA NÁHRADNÍCH DÍLŮ K DOMÁCÍ PEKÁRNĚ 68415	28
LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	29
ZÁRUČNÍ LIST	30

POPIS SPOTŘEBIČE



- 1 hnětač
- 2 forma s nepřilnavým povrchem
- 3 spotřebič se samostatným víkem
- 4 dávkovací dóza
- 5 malá odměrka
- 6 pomůcka pro vyjmutí hnětače

DISPLEJ DOMÁCÍ PEKÁRNY

STUFE I / STUFE II HELL / MITTEL / DUNKEL

st. I / st. II světlý / středně propečený /
malý/velký chléb tmavý

- zvolená hmotnost chleba
- zvolený stupeň opečení kůrky

ABSCHNITT

pracovní cyklus



- změna pracovního cyklu ve vlastním programu

ZEIT

čas



a) pro zadání předvolby času v intervalu 10 min.

b) úprava časového intervalu ve vlastním programu

STUFE

stupeň



- nastavení hmotnosti chleba
- volba pomocí šipky na displeji

PAUSE

pauza



- přerušení průběhu programu

LICHT

osvětlení



- osvětlení vnitřního prostoru pekárny

BRÄUNUNG

kůrka



- stupeň opečení kůrky
- volba pomocí šipky na displeji



↑ MENÜ

menu

- volba požadovaného programu

↑ START/STOP

start/stop

- zahájení a ukončení průběhu programu

NÁVOD K OBSLUZE

Jsme rádi, že jste si zakoupili domácí pekárnu *Mistr pekař* ze série **TOP EDITION**, která se jistě bude díky svému designu vyjímat v každé kuchyni.

Domácí pekárna **Backmeister TOP EDITON** Vás přesvědčí nejen svým vzhledem, ale i funkcí. Některé programy umožňují péci chléb s odlišnou hmotností – malý a velký. Displej vždy ukazuje, v jaké pracovní fázi se program nachází.

Domácí pekárna **Backmeister TOP EDITON** nabízí 11 předem nastavených programů a 1 program vlastní, který si můžete definovat sami. Pekárna umožňuje také odsunout začátek pečení, tzn. že průběh programu si můžete nastavit až 13 hodin předem a ráno Vás probudí vůně čerstvě pečeného chleba.

Připravte si sami

- světlý, tmavý a celozrnný chléb,
- chléb z hotových, zakoupených směsí,
- chléb pro alergiky,
- koláče,
- těsto na cukroví a moučníky pečené v troubě,
- džem.

TECHNICKÉ PARAMETRY DOMÁCÍ PEKÁRNY

Model 68415

Objem: 750 – 1200 g chleba

615 W - 230 V~ – 50 Hz

Vnitřní rozměry pečicí formy: 17,5 x 13,5 x 15,5 cm
(délka/šířka/výška)

Integrovaná přívodní šňůra v délce 100 cm

Vzhled pekárny: nerez, hedvábně matná, umělohmotné části
černé

Ploché skleněné víko s velkým průzorem

11 uložených programů

1 vlastní program pro individuální nastavení

Tlačítko pro volbu programu dle velikosti bochníku

Tlačítko pro nastavení stupně opečení kůrky

Časovač, možnost naprogramovat až na 13 hodin

Automatické uchování tepla

Osvětlení vnitřního prostoru

Funkce „pauza“ – možnost pozastavení programu

Hmotnost: 7,6 kg

Rozměry spotřebiče (délka/šířka/výška): 37,5 x 26,0 x 32,3 cm

Spotřeba el. energie cca 0,375 kWh (Program „Basis“, St. I)



RoHS✓

Příslušenství:

Samostatná pečicí forma s nepřilnavým povrchem

Hnětač

Dávkovací dóza

Malá odměrka

Pomůcka pro vyjmutí hnětače

Návod k obsluze s rozsáhlou kapitolou s recepty

ZMĚNA TECHNICKÝCH ÚDAJŮ VYHRAZENA.

BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

Před uvedením spotřebiče do provozu si prosím pečlivě přečtete návod k obsluze a uchovejte ho pro další použití!

1. Spotřebič připojte do zásuvky se střídavým proudem dle údajů na typovém štítku spotřebiče.
2. Spotřebič je určen výhradně k použití v interiérech.
3. Přívodní šňůra ani spotřebič se nesmí ponořit do vody ani jiné tekutiny.
4. Pokud spotřebič právě nepoužíváte, vypněte ho pomocí spínače I/O a vytáhněte vidlici přívodní šňůry ze zásuvky. Stejně postupujte i v případě čištění. Před manipulací s jednotlivými částmi vyčkejte, až spotřebič zchladne.
5. V přítomnosti dětí dbejte zvýšené opatrnosti!
6. **Spotřebič umísťte na stabilní, suchou a protiskluzovou podložku, aby nemohl z pracovní plochy sklouznout, např. při hnětení tuhého těsta. Tohoto pokynu dbejte zejména v případě, že chcete využít funkci odložený start, kdy spotřebič pracuje mimo Váš dohled. Pokud je pracovní deska hladká, umísťte spotřebič na tenkou gumovou podložku, aby se vyloučilo výše popsané riziko.**
7. Zajistěte, aby se přívodní šňůra nedotýkala horkých předmětů a aby nevisela přes hranu pracovní desky (nebezpečí pro děti – mohly by za šňůru např. nevědomky zatáhnout a ublížit si).
8. Zachovejte prosím dostatečný odstup mezi spotřebičem a stěnou, resp. hořlavými materiály jako např. záclonami a závěsy. Pekárna uvedená do provozu musí být od okolních spotřebičů na všech stranách vzdálena nejméně 10 cm, aby se dalo zaručit dostatečné odvětrávání a zabránilo se přehřátí spotřebiče.
9. Nepřikrývejte spotřebič utěrkou – teplo a pára se musejí uvolňovat. Zůstane-li spotřebič zakrytý hořlavým materiálem či přijde-li do kontaktu s ním (záclony), hrozí nebezpečí požáru. Při každém provozu ověřte, zda spolehlivě funguje odvětrávání spotřebiče.
10. Do spotřebiče nevládejte alobal ani jiné podobné pomůcky na pečení, které by mohly způsobit nebezpečí požáru či zkratu.
11. Spotřebič nesmí být umístěn na plynovém či elektrickém sporáku nebo na horké troubě ani v jejich bezprostřední blízkosti. Spotřebič nikdy nestavte na kovovou podložku.
12. Dbejte zvýšené opatrnosti při manipulaci se spotřebičem, obsahuje-li horkou tekutinu (zavařeninu).
13. Především při pečení světlého chleba nedávejte do formy větší množství surovin, než je doporučeno v receptech. Pokud tento pokyn nedodržíte, těsto nebude rovnoměrně propečené nebo přeteče z formy. Dbejte našich rad (viz níže: Rady a tipy).
14. Pokud zkoušíte nový recept, zůstaňte napoprvé vždy nablízku, abyste mohli sledovat průběh pečení a případně zasáhnout, především během hnětení a na začátku fáze pečení.
15. Chcete-li péct chléb přes noc, vyzkoušejte si recept předem, abyste se ujistili, že poměr surovin je vyrovnaný a těsto nebude příliš tuhé či naopak řídké a že množství je adekvátní, a těsto tudíž nepřeteče z formy.
16. Spotřebič lze uvést do provozu (aktivovat ohřev), jen pokud je v něm správně nasazená forma a v ní příslušné suroviny.
17. Během provozu ze spotřebiče nikdy nevyjímejte pečicí formu!
18. Spotřebič je bezprostředně po dopečení chleba velmi horký. Horkých částí spotřebiče se nedotýkejte, vždy použijte chňapky.
19. Při vyjímání bochníku z formy nepoklepávejte formou o hrany stolu nebo pracovní desky, aby se pečicí forma nepoškodila.
20. Používejte výhradně příslušenství doporučené výrobcem, jinak může dojít k poškození spotřebiče. Spotřebič používejte jen za účelem, k němuž je určen.
21. Spotřebič i přívodní šňůru pravidelně kontrolujte. Je-li poškozena přívodní šňůra, spotřebič se chová nestandardně nebo vykazuje-li jiné známky poškození, přestaňte ho používat. Obratťe se na technický servis dovozce, který spotřebič zkontroluje a případně opraví. Nikdy neprovádějte opravy sami, ztratíte tak nárok na záruku. Spotřebič je určen výhradně k použití v domácnostech.

Výrobce nepřebírá odpovědnost za škody způsobené nesprávnou nebo nepřiměřenou manipulací se spotřebičem ani za újmu vzniklou v důsledku oprav či neodborných zásahů do spotřebiče nekompetentními osobami.

OVLÁDACÍ PANEL

SPÍNAČ PRO ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ I/O



Slouží k zapnutí, popř. vypnutí spotřebiče. Spínač se nachází vpravo vzadu na plášti spotřebiče. Pokud spotřebič nepoužíváte, vypněte ho tímto tlačítkem, aby se přerušil přívod elektrického proudu, a pak vytáhněte vidlici přívodní šňůry ze zásuvky.

Předvolba programu může následovat až poté, co spotřebič znovu zapnete.

TLAČÍTKO START/STOP

Slouží k zahájení a ukončení průběhu programu.

Pomocí tlačítka Start/Stop spustíte právě zvolený program.

Pomocí tohoto tlačítka také můžete přerušit průběh programu v jakékoli fázi.

Tlačítko držte stlačené, než se ozve signální tón. Na displeji se zobrazí základní program ve své zahajovací fázi. Pokud chcete použít jiný program, vyberte ho pomocí tlačítka MENU.

DISPLEJ

Viz též obrázek a vysvětlivky na straně 3

ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ:

Jakmile zasunete vidlici přívodní šňůry do zásuvky, objeví se na displeji 3:00 - (dvojtečka mezi číslicemi neblíká). Šipky ukazují na BASIS, St. II a opečení kůrky střední.

Tato signalizace znamená, že spotřebič je nyní připraven k provozu.

Při provozu signalizuje průběh programu časový údaj, jehož hodnota se stále snižuje (doba dokončení), a údaje na displeji uvedené v angličtině, které znamenají:



- | | | |
|--------------------|---|--|
| KNEAD (1+2) | = | hnětení: na displeji se zobrazí vždy v pracovní fázi hnětení. |
| ADD | = | přidání ingrediencí: 10x za sebou zazní signální tón, který upozorňuje, že je možno přidat do těsta oříšky, semínka apod. |
| RISE (1-3) | = | kynutí: signalizuje dílčí fáze kynutí těsta.
Na začátku poslední fáze kynutí, tzn. jakmile se na displeji objeví RISE III, lze případně odebrat z těsta hnětač (viz též tabulka s popisem programů) |
| BAKE | = | pečení: chléb se peče. |
| COMPLETE | = | hotovo: pečení je dokončeno, můžete vyndat chléb z formy. |
| KEEP WARM | = | uchovávání tepla: pečený chléb lze uchovat 1 hodinu teplý. |

ČASOVAČ

Funkci časovače používejte jen u receptů, které jste již předem s úspěchem vyzkoušeli, a tyto recepty dále neměňte.

POZOR: Nadměrné množství těsta může přetéci a připeče se na topném tělese.

S časovým odstupem lze zahájit všechny programy (s výjimkou programu Backen / pečení).

Příklad: Je večer 20:00 a ráno v 7:00 chcete mít čerstvý pečený světlý chléb:

Suroviny dejte v uvedeném pořadí do pečicí formy a tu umístěte do patřičné polohy ve spotřebiči. Dejte pozor na to, aby se droždí nedostalo do kontaktu s tekutinou.

Pomocí tlačítka **MENU** vyberte vhodný program a pomocí tlačítka pro stupeň opečení kůrky /**BRÄUNUNG**/ zadejte žádaný stupeň opečení. Pro příklad zvolme základní program 1 = **BASIS**, který trvá 3 hodiny. Vypočítejte dobu, která uplyne od nastavení programu do jeho ukončení (bez doby, po kterou je chléb uchován teplý) a tuto hodnotu zadejte pomocí tlačítka **ZEIT/čas**.

Pokud chcete mít čerstvý pečený chléb např. v 7 hodin ráno a program nastavíte již večer ve 20.00, musíte dobu trvání zvoleného programu – v našem případě 3 hodiny – navýšit pomocí opakovaného stisknutí tlačítka **ZEIT** na 11 hodin. Jakmile je požadovaný časový interval nastavený, potvrďte ho na závěr stisknutím tlačítka **START/STOP**, kterým zahájíte průběh programu s odloženým startem.

Takto nastavený program odpočte 8 hodin a automaticky se spustí ve 4 hodiny ráno. V 7 hodin bude chléb hotový a můžete ho vyjmout z formy. Pokud chléb nevyndáte okamžitě po dopečení, bude následovat ještě jedna hodina, během které bude pečený chléb uchován teplý. Nejpozději v 8 hodin je potom nutné chléb z pekárny vyndat.

Upozornění:

- Při vkládání surovin do formy vždy nejprve nalijte tekutinu, pak přidejte mouku a na závěr sušené droždí. Během doby, než je program spuštěn, se droždí nesmí dostat do kontaktu s tekutinou, jinak by začalo působit předčasně a těsto, resp. chléb by se později při pečení propadl.
- Při pečení s odloženým startem nepoužívejte suroviny, které se rychle kazí: mléko, vejce, ovoce, jogurt, cibuli a další.
- Akustické znamení (pípnutí), které signalizuje přidávání surovin (oříšky, semínka, sušené ovoce apod.) a ukončení programu, nelze vypnout, zazní tedy i v noci.

MENU

Pomocí tlačítka MENU lze zvolit jednotlivé programy, které jsou blíže popsány v níže uvedené tabulce „Časový průběh programů“. Používat můžete tyto programy:

- **BASIS / základní program** standardní program pro všechny druhy chleba (světlý, pšenično-žitný, též bezlepkový) /St. I a II/
- **VOLLKORN / celozrnný chléb** pro přípravu celozrnného chleba /St. I a II/
- **WEISSBROT / světlý chléb** lehký světlý chléb s delší dobou kynutí /St. I a II/
- **SCHNELL / zrychlený program** pro rychlou přípravu světlého a pšenično-žitného chleba
- **HEFEKUCHEN / kynutý koláč** pro přípravu sladkého kynutého těsta /St. I a II/
- **BACKPULVER / kypřicí prášek** pro přípravu pečiva, do kterého se přidává kypřicí prášek, např. koláč z třeného těsta
- **KONFITÜRE / džem** k přípravě džemu a marmelády
K výrobě džemu si obstarajte druhou formu, kterou budete používat výhradně k tomuto účelu. Kyseliny uvolňující se při vaření z ovoce by mohly způsobit, že chléb upečený ve stejné formě se nebude dobře vykládat.
- **TEIG / těsto** pouze k vypracování těsta, bez pečení. Těsto lze dále zpracovávat a upéct běžně v troubě.
- **VOLLKORN SCHNELL / rychlý celozrnný chléb** pro rychlou přípravu celozrnného chleba, který bude díky kratší době kynutí pevnější než chléb pečený v normálním programu **VOLLKORN / celozrnný chléb**
- **BACKEN / pečení** program s delší dobou pečení, pokud se chléb v normálním programu dostatečně nepropeče, nebo k pečení kynutého či třeného těsta (připraveného ručně nebo v programu **TEIG / těsto**), doba pečení 10–60 minut nastavitelná v krocích po 10 minutách.
Program není vhodný k pečení křehkého či odpalovaného těsta apod.
- **TEIG SCHNELL / rychlá příprava těsta** pro rychlou přípravu kynutého těsta, např. na pizzu
- **EIGENPROGRAMM / vlastní program** pro individuální nastavení vlastního programu. Viz kap. „Vlastní program“

V programech **BASIS / základní program**, **WEISSBROT / světlý chléb**, **VOLLKORN / celozrnný chléb**, **HEFEKUCHEN / kynutý koláč** a **BACKPULVER / kypřicí prášek** zazní během druhé fáze hnětení opakovaný zvukový signál, který oznamuje okamžik, kdy je možné přidat do těsta oříšky, sušené ovoce apod. Stisknete tlačítko **PAUSE / PAUZA**, otevřete víko a přidejte další ingredience. Víko pekárny znovu zavřete a stisknete opět tlačítko **PAUZA** a program bude pokračovat.

STUPEŇ OPEČENÍ KŮRKY

Pomocí tlačítka **BRÄUNUNG** lze ve všech programech (s výjimkou programů **TEIG / těsto**, **KONFITÜRE / džem** a **TEIG SCHNELL / rychlá příprava těsta**) nastavit stupeň opečení kůrky, a to jako **SVĚTLÝ – STŘEDNÍ – TMAVÝ**. Zvolený stupeň signalizuje vždy příslušná šipka na displeji.

VELIKOST CHLEBA

Pomocí tlačítka **STUFE** lze v různých programech nastavit:

- **STUFE I** = chléb s nižší hmotností (cca 750–1000 g)
- **STUFE II** = chléb s vyšší hmotností (cca 1000–1200 g)

Tuto volbu umožňují pouze programy **BASIS / základní program**, **VOLLKORN / celozrnný chléb**, **WEISSBROT / světlý chléb** a **HEFEKUCHEN / kynutý koláč**. V kapitole s recepty naleznete několik rad a doporučení. Zvolené nastavení ukazuje šipka na displeji.

Pokud suroviny uvedené v receptech použijete v polovičním množství, lze připravit i malý chléb, např. pro malé domácnosti či jednotlivce. V těchto případech doporučujeme používat v zásadě program **BASIS / základní program** a **STUFE I / st. I**. Vezměte prosím na vědomí, že chléb s takto nízkou hmotností bude relativně plochý.

PAUZA

Pomocí tlačítka **PAUSE** můžete právě probíhající program na krátkou dobu přerušit, např. za účelem vyndání hnětače z těsta nebo potření bochníku vodou či mlékem. Tlačítko **PAUSE** stisknete asi na 1 s, aby se program přerušil. Je-li program pozastavený, displej bliká. V tuto chvíli můžete např. vyndat z těsta hnětač nebo potřít bochník dle libosti. Poté zavřete víko. Pro ukončení pauzy znovu stisknete příslušné tlačítko na 1 s. Displej přestane blikat a program pokračuje.

UPOZORNĚNÍ: Doporučujeme přerušit průběh programu jen krátkodobě, max. do 5 minut. Pokud by došlo k přerušení programu na delší dobu, mohlo by to ohrozit kynutí těsta a tím i výsledek pečení.
Po dobu, kdy je aktivována funkce **PAUZA** (a displej bliká), je tlačítko **START/STOP** blokováno a program nelze kompletně ukončit.

OSVĚTLENÍ



Uvnitř domácí pekárny Backmeister TOP EDITION je osvětlení, a proto můžete kdykoli zkontrolovat aktuální stav těsta, příp. chleba, aniž by bylo nutné otevřít víko pekárny. Vnitřní prostor pekárny není osvětlený po celou dobu průběhu programu. Pokud chcete průběžně těsto kontrolovat, stisknete tlačítko **LICHT**, a tím světlo rozsvítíte. Asi po minutě, příp. po dalším stisknutí tlačítka světlo opět zhasne.



VLASTNÍ PROGRAM

Tento program lze definovat pomocí tlačítek **ABSCHNITT / pracovní cyklus** a **ZEIT / čas**. Podrobný postup je popsán v kapitole „Vlastní program“.

FUNKCE DOMÁCÍ PEKÁRNY

ZVUKOVÝ SIGNÁL

zazní

- při stisku tlačítka MENU a tlačítka pro předvolbu času,
- při stisku všech tlačítek jakožto potvrzení volby,
- během druhé fáze hnětení těsta jako signál pro přidání semínek, sušeného ovoce, oříšků a dalších přísad. Tento signál nelze vypnout, např. ani při využití funkce odložený start.
- po dopečení zazní opakovaně tón, který upozorňuje, že program je nyní kompletně ukončen a je možné vyjmout chléb z formy. V tuto chvíli zároveň začíná fáze, během které je pečený chléb uchovávan teplý.
- po uplynutí doby, po kterou je chléb uchován teplý, zazní opakovaně tón, který upozorňuje, že program je nyní kompletně ukončen a chléb se musí vyjmout z formy. Tento signál nelze vypnout.

Zvukový signál nelze vypnout, např. ani při využití funkce odložený start.

OPAKOVÁNÍ PROGRAMU

Pokud za provozu pekárny dojde k výpadku elektrického proudu, který netrvá déle než 2 minuty, spotřebič se automaticky znovu zapne, jakmile je dodávka proudu obnovena, a průběh programu pokračuje dál od místa, v němž došlo k přerušení. Pokud výpadek proudu trvá déle než 2 minuty a displej ukazuje základní nastavení, je nutné pekárnu znovu zapnout. To lze provést jen tehdy, pokud přerušení programu nenastalo později než ve fázi hnětení. Pak lze případně pokračovat definováním vlastního programu (deaktivovat již ukončené pracovní cykly). Pokud se však těsto nacházelo již v poslední fázi kynutí a výpadek proudu trvá delší dobu, nelze už těsto použít a je potřeba začít znovu od začátku.

BEZPEČNOSTNÍ FUNKCE

Po zahájení programu lze otevřít víko ještě během fáze hnětení, aby bylo možno přidat další přísady. Nikdy však víko neotvírejte ve fázi kynutí a pečení, jinak těsto spadne.

Pokud je teplota spotřebiče před zahájením nově zvoleného programu stále příliš vysoká (nad 40°C), objeví se při novém startu na displeji symbol **H HH**. Pokud tato situace nastane, vyjměte zásobník a počkejte, až spotřebič zchladne a bude se nacházet znovu na začátku původně zvoleného programu. Pak stiskněte tlačítko START/STOP a program bude pokračovat.

Upozorňujeme, že spotřebič nemá z bezpečnostních důvodů horní ohřev, a proto kůrka na horní straně chleba není tak tmavá jako zespoda a po stranách. Z bezpečnostních a technických důvodů není možné uložit topnou spirálu do víka.

Pokud se po stisku tlačítka START/STOP zobrazí na displeji symbol **E EE**, došlo k závadě na topném tělese. V takovém případě se prosím obraťte na technický servis dovozce (adresa uvedena na Záručním listu).

PRŮBĚH PROGRAMU

Domácí pekárnu používejte jen v místnostech s teplotou nad 18°C. Droždí totiž začíná působit až při teplotě cca 17°C a výše. Pokud byste spotřebič umístili do chladnější místnosti, nebylo by zaručeno dobré vykynutí těsta.

VKLÁDÁNÍ SUROVIN

Otvor v hnětači potřete silnou vrstvou kvalitního tuku, aby těsto nevniklo do meziprostoru a nepřipeklo se. Hnětač nasadte na hnací hřídel.

Ingredience přidávejte do formy v pořadí uvedeném na receptu. U typů těsta, která jsou velmi těžká, např. s vysokým podílem žitné mouky, doporučujeme pořadí přísad změnit – nejprve mouku a sušené droždí a tekutinu přidat až na závěr, aby se těsto dobře prohnětl. Pokud využíváte funkci časovače (odložený start), dbejte na to, aby droždí nepřišlo předčasně do kontaktu s tekutinou.

NASAZENÍ PEČICÍ FORMY

Pečicí formu s nepřilnavým povrchem uchopte pevně oběma rukama za okraj a opatrně ji nasadte mírně našikmo do středu podstavce v prostoru určeném pro pečení. Formou otočte ve směru chodu hodinových ručiček, aby se zafixovala ve správné poloze.

VOLBA PROGRAMU

Požadovaný program zvolte pomocí tlačítka MENU. Dle programu nastavte též požadovaný stupeň (I nebo II, dle množství surovin) a stupeň opečení kůrky. Pomocí časovače lze odložit start. Po stisku tlačítka START není možno nastavení měnit.

PROMÍCHÁVÁNÍ A HNĚTENÍ TĚSTA

Pekárna míchá a hněte těsto automaticky tak dlouho, než těsto získá správnou konzistenci.

1. FÁZE KYNUTÍ TĚSTA

Po první fázi hnětení nastává doba, kdy se těsto nechá odpočinout, aby tekutina pomalu prosákla droždí a mouku.

2. FÁZE KYNUTÍ TĚSTA

Po poslední fázi hnětení uzpůsobí pekárna optimální teplotu, aby těsto mohlo kynout.

PEČENÍ

Teplota a doba pečení se regulují automaticky.

UCHOVÁNÍ TEPLoty

Jakmile je chléb hotový, opakovaně zazní signální tón, který upozorňuje, že chléb či pečivo je možno vyjmout z formy. Zároveň začíná hodinový interval, během kterého je pečivo uchováno teplé. Pokud chcete chléb vyjmout během této fáze, stiskněte tlačítko START/STOP.

UKONČENÍ PRŮBĚHU PROGRAMU

Jakmile program skončí a uplyne hodinový interval, po který je chléb uchovávan teplý, uchopte formu pomocí chňapek a otočte ji mírně proti směru hodinových ručiček. Pečicí formu vyjměte. POZOR: Forma je bezprostředně po skončení programu velmi horká!

Chléb nechte asi 10–15 min. v pečicí formě a až pak ho vyjměte. Formu obraťte dnem vzhůru a položte ji na kuchyňskou mřížku. Chladnoucí chléb z formy sklouzne. Pokud se chléb z formy neuvolní hned, pohybuje několikrát pohonem hnětače sem a tam, aby chléb vypadl. V žádném případě formou nepoklepávejte o hranu či pracovní desku, mohla by se zdeformovat.

Pokud hnětač uvízne v pečeném chlebu, použijte na jeho uvolnění přiloženou pomůcku. Háček zavedte na spodní straně ještě teplého chleba do (téměř) kulatého otvoru hnětače a pootočte jím na spodním okraji hnětače, nejlépe v místě, kde se nachází rameno hnětače. Pak hnětač opatrně vytáhněte pomocí háčku nahoru. Je poznat, na jaké straně se v chlebu rameno hnětače nacházelo.

ČASOVÝ PRŮBĚH PROGRAMŮ

	1 BASIS základní program		2 VOLLKORN celozrnný chléb		3 WEISSBROT světlý chléb		4 SCHNELL rychle	5 HEFEKUCHEN kynutý koláč	
Nastavitelná hmotnost chleba	ST. I	ST. II	ST. I	ST. II	ST. I	ST. II		ST. I	ST. II
Předvolba času	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Nastavitelný stupeň pečení / kůrka	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Signál pro přidání surovin	.	.	.	.	.	.		.	.

	Celkový čas	2:55	3:00	3:32	3:40	3:40	3:50	2:10	2:45	2:50
1. fáze hnětení (ohřev vypnutý)	motor ON/OFF 1 s / 1 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	motor ON/OFF 29 s / 1 s	4	4	4	4	4	4	3	4	4
	hnětení bez pauzy	4	4	3	4	10	12	5	4	4
1. kynutí	ohřev ON/OFF 5 s / 25 s bez hnětení	20	20	25	25	40	40	10	5	5
2. hnětení	motor ON/OFF 29 s / 1 s	5	5	3	5	2	2		5	5
	hnětení bez pauzy	5 Přidání surovin na displeji 2:15	5 Přidání surovin na displeji 2:20	5 Přidání surovin na displeji 2:50	5 Přidání surovin na displeji 2:55	7 Přidání surovin na displeji 2:35	10 Přidání surovin na displeji 2:40	5 Přidání surovin na displeji 1:45	5 Přidání surovin na displeji 2:20	5 Přidání surovin na displeji 2:25
	motor ON/OFF 29 s / 1 s (ohřev ON/OFF)	5	5	10	10	10	10	5	10	10
2. kynutí	ohřev ON/OFF 5 s / 25 s	20	20	20	20	20	20		22	23
	vyhlazování těsta ON/OFF 0,5 s / 4,5 s	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5		0,5	0,5
	ohřev ON/OFF 5 s / 25 s	4,5	4,5	14,5	14,5	9,5	9,5		9,5	9,5
Možnost vyjmout hnětač		na displeji 1:45	na displeji 1:50	na displeji 2:05	na displeji 2:10	na displeji 1:55	na displeji 2:00	na displeji 1:40	na displeji 1:38	na displeji 1:42
3. kynutí	ohřev ON/OFF 5 s / 25 s bez hnětení	45	45	65	65	50	50	30	40	40
pečení	ohřev ON/OFF 5 s / 25 s	60	65	60	65	65	70	70	58	62
uchová- ní tepla	72°C ohřev ON/OFF	60	60	60	60	60	60	60	60	60

	6	7	8	9	10	11	12
	BACK- PULVER kypřicí prášek	KONFITÜRE džem	TEIG těsto	VOLLKORN SCHNELL rychlý celozrn	BACKEN pečení	TEIG SCHNELL rychlé těsto	EIGEN- PROGRAMM vlastní program
Nastavitelná hmotnost chleba							
Předvolba času	.	.	.	.	.	.	.
Nastavitelný stupeň pečení / kůrka	.			.	.		.
Signál pro přidání surovin							

	Celkový čas	1:50	1:20	1:30	2:08	0:10	0:45	(3:00) přednastaveno
1. fáze hnětení (ohřev vypnutý)	motor ON/OFF 1 s / 1 s	2		2	2		2	2
	motor ON/OFF 29 s / 1 s	2		4	3		3	4
	hnětení bez pauzy	2		14	5		3	0-8
1. kynutí	ohřev ON/OFF 5 s / 25 s bez hnětení	5	15		5		8	20-60
2. hnětení	motor ON/OFF 29 s / 1 s				10 Přidání surovin na displeji 1:43		4	
	hnětení bez pauzy	5 Přidání surovin na displeji 1:34			5		10	0-15
	motor ON/OFF 29 s / 1 s (ohřev ON/OFF)	5						5
2. kynutí	ohřev ON/OFF 5 s / 25 s			20	8		15	0-115
	vyhlazování těsta ON/OFF 0,5 s / 4,5 s			0,5				0,5
	ohřev ON/OFF 5 s / 25 s	9		9,5				4,5
	Možnost vyjmout hnětač				na displeji 1:30			min. 0:26
3. kynutí	ohřev ON/OFF 5 s / 25 s bez hnětení		45 míchání ON/OFF ohřev ON/OFF 25s/5s	40	35			0-120
pečení	ohřev ON/OFF 5 s / 25 s	80	20 odpočinutí		55	10-60 (nastavitelné v rozmezí 10 min.)		0-80
uchová- ní tepla	72°C ohřev ON/OFF	60			60	60		0-60

VLASTNÍ PROGRAM

Domácí pekárna nabízí řadu programů a mimo to i program vlastní, který si může uživatel definovat sám. Předem nastavený program (základní nastavení) můžete v průběhu jednotlivých pracovních fází měnit či některé pracovní cykly zcela vynechat. Máte tedy k dispozici veškeré možnosti pro individuální pečení chleba či přípravu těsta. Konkrétní příklad:

Nejprve několik pokynů k základnímu nastavení a ovládání **VLASTNÍHO PROGRAMU (EIGENPROGRAMM)**:

INDIVIDUÁLNÍ PROGRAMOVÁNÍ*	
Program disponuje těmito možnostmi volby:	
Opečení kůrky	nastavitelné
Zvukový signál pro přidávání surovin	ne
Časovač	nastavitelný
Stupeň I a II	nelze nastavit

Výrobce přednastavený průběh odpovídá základnímu programu **BASIS**.

Celkový čas hod.	3:00
1. hnětení	10
Nastavení v časovém rámci	6–14 min.
1. kynutí	20
Nastavení v časovém rámci	20–60 min.
2. hnětení	15
Nastavení v časovém rámci	5–20 min.
2. kynutí	25
Nastavení v časovém rámci	5–120 min.
3. kynutí	45
Nastavení v časovém rámci	0–120 min.
Pečení	65
Nastavení v časovém rámci	0–80 min.
Uchovávání tepla	60
Lze nastavit	0–60 min.

Naprogramované časové intervaly průběhu lze nastavit v rozmezí uvedeném v předchozí tabulce.

Pracovní postup:

- Pomocí tlačítka **MENU** zvolte **EIGENPROGRAMM / vlastní program**.
- Pomocí tlačítka **ABSCHNITT / pracovní cyklus** zvolte požadovanou fázi. Na displeji se zobrazí **Knead 1** (hnětení 1) a čas naprogramovaný pro tento pracovní cyklus **0:10**.
- Pomocí tlačítka **ZEIT/čas** lze přizpůsobit nastavený čas. Opakovaně je stisknete, až se na displeji objeví požadovaný údaj (popř. pomocí **OFF** tuto fázi opustíte).
- Pomocí tlačítka **ABSCHNITT / pracovní cyklus** potvrďte změnu. Tlačítko stisknete opakovaně, aby se na displeji zobrazil následující pracovní cyklus a jeho naprogramovaný čas: **Rise 1** = (kynutí 1) a **0:20**.
- Jakmile opakovaným stisknutím tlačítka **ZEIT/čas** překročíte nejvyšší možnou hodnotu času (uvedena vedle), kterou lze pro daný pracovní cyklus nastavit, zobrazí se na displeji **O** a program tento úsek při své činnosti přeskočí.
- Každé nastavení musíte potvrdit stiskem tlačítka **ABSCHNITT** a pokročíte tak k nastavení dalšího pracovního cyklu.
- Nyní potvrďte všechny změny stiskem tlačítka **START/STOP**. Na displeji se zobrazí nastavený čas vlastního programu. Průběh programu se začne odvíjet buď okamžitě, nebo pokud je nastaven odložený start, pak odpočítáváním intervalu nastaveného časovačem.

Tento recept jsme s úspěchem vyzkoušeli:

TVAROHOVÁ ŠTOLA

Hmotnost cca	700 g
vejce	1
tvářoh 20%	125 g
rum	2 ½ lžíce
hořký mandlový olej	2 kapky
citron, šťáva a nastrouhaná kůra	½ citronu
rozpuštěné máslo	90 g
pšeničná mouka hladká T 405	250 g
rozinky	60 g
sekané mandle	60 g
mleté lískové oříšky	60 g
citronát	20 g
prášek do pečiva	¼ balíčku
sůl	2 špetky
vanilkový cukr	½ balíčku
cukr	100 g

Vlastní program:

Hnětení 1 = 15 min.

Hnětení 2 = 5 min.

Pracovní postup:

- Pomocí tlačítka **Abschnitt** nastavte jednotlivé pracovní cykly:
 - KNEAD 1 na **15**
 - KNEAD 2 na **5**
 - RISE I – RISE III na minimum (20, popř. 5 min.)
 - BAKE na **OFF**
 - KEEP WARM na **OFF**
- Vypracované těsto vyjměte z formy a vytvarujte ho do podoby štol. Pečeme na 180°C, v horkovzdušné troubě na 160°C.

Také následující recept je určen pro přípravu pomocí všestranného vlastního programu:

KŘUPAVÝ SVĚTLÝ CHLÉB

TIP: Chléb bude obzvlášť chutný, když do těsta přidáte 1½ lžíce kmínu.

Hmotnost chleba, cca:	680 g
Voda	250 ml
Pšeničná mouka chlebová, T 1050	500 g
Máslo	20 g
Sůl	1 lžička
Sušené droždí	¼ bal.
Vlastní program: Základní nastavení	

Průběh programu odpovídá základnímu nastavení. Pokud máte z minula uložený jiný vlastní program, vraťte se znovu k základnímu nastavení. Definování základního nastavení viz předchozí strana. Program musí ukazovat časový údaj 3:00.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Pečicí formu a hnětač omyjte před prvním použitím teplou vodou s jemným čisticím prostředkem.

Po použití nechte spotřebič vždy nejprve zchladnout, než ho začnete čistit nebo ukládat. Spotřebič lze po zchladnutí, které trvá asi půl hodiny, bezprostředně znovu použít k pečení či přípravě těsta.

Před čištěním spotřebič vždy vypněte pomocí tlačítka I/O a vytáhněte vidlici přírodní šňůry ze zásuvky. Spotřebič nechte zchladnout. K čištění používejte jemné čisticí prostředky, v žádném případě chemické čističe, benzín či čisticí prostředky na trouby nebo hrubé písky, které by mohly povrch spotřebiče poškrábat.

Vlhkou textilií odstraňte všechny zbylé suroviny a drobků z víka, pečicího prostoru i celé pekárny. **Spotřebič se nesmí ponořit do vody! Nikdy nenalévejte vodu do prostoru určeného k pečení!**

Formu na pečení otřete zvnějšku navlhčenou textilií. Uvnitř ji lze vypláchnout teplou vodou. Pokud na formě ulpí zbytky těsta, nalijte do ní horkou vodu a nechte působit asi 30 min., až se zbytky uvolní. Používání čisticích prostředků v zásadě není potřeba, příp. použijte jemný čisticí prostředek. Formu nenechávejte ve vodě ponořenou déle, aby nezhrubla těsnicí hmota na dně formy.

Hnětač i hnací hřídel omyjte vždy ihned po použití. Pokud hnětač zůstane ve formě, je těžké ho později vyjmout. V daném případě nalijte do formy asi na 30 min. teplou vodu, hnětač pak půjde snáze vyjmout.

Pečicí formu ani hnětač nelze mýt v myčce. Mýte je pouze měkkou textilií namočenou v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem. Zabraňte poškození povrchové úpravy nevhodnými čisticími prostředky, např. kovovou drátěnkou či písky.

Pečicí forma je opatřena kvalitním nepřilnavým povrchem QUANTANIUM®. K jejímu čištění proto nepoužívejte kovové předměty, které by mohly povrch poškodit. Běžné je, že se po čase změní barva povrchové úpravy, její funkčnost však zůstává beze změny.

Po každém použití spotřebiče otřete vlhkou textilií také průzor ve víku. Pokud je silně znečištěný, použijte přípravek na čištění skel a poté průzor otřete a osušte měkkou textilií.

Před odložením spotřebiče k uskladnění se vždy ujistěte, že zcela zchladl, je čistý a suchý. Víko spotřebiče zavřete.

MANIPULACE SE SPOTŘEBIČEM / RADY A TIPY

Pečený chléb je přilepený ve formě.

Chléb nechte ve formě asi 10 min. zchladnout – formu obraťte vzhůru nohama – a příp. zlehka pohybujte hřídelí (v místě upevnění hnětače, šroub ramene na spodní straně pečicí formy). Před nasazením potřete otvor v hnětači dostatečnou vrstvou kvalitního tuku (nepoužívejte margarín se sníženým obsahem tuku!), aby při hnětení těsto nevniklo do meziprostoru a nepřipeklo se. Před pečením potřete hnětač olejem.

Pokud budete pomocí tohoto spotřebiče připravovat také domácí džem, doporučujeme používat na chleba a na džem dvě různé formy. Kyseliny uvolňující se z ovoce mohou způsobit, že se chléb nebude z této formy dobře vyklápět. Další příslušenství (formy a hnětače) lze objednat prostřednictvím zákaznického servisu dovozce přímo od výrobce.

Jak zabránit tomu, aby v místě, kde byl hnětač, nezůstala v chlebu dutina?

Před poslední fází kynutí (viz „Časový průběh programů“ a signalizace na displeji) můžete hnětač vyjmout prsty poprášenými moukou.

Pokud tak neučiníte, použijte po pečení pomůcku k vyjmutí hnětače. Budete-li s ní zacházet opatrně, lze předejít vzniku větší dutiny v pečivu.

Těsto při kynutí přetéká z formy.

Stává se zejména při použití pšeničné mouky, která díky vyššímu podílu lepku lépe kyne.

Jak si pomoci?

- a) zredukujte množství mouky a přiměřeně upravte také množství ostatních surovin. Pečený chléb by měl být stejně velký jako předtím.
- b) mouku přelijte 1 lžící rozpuštěného margarínu.

Chléb vykyne, ale při pečení spadne.

a) Pokud uprostřed chleba vznikne jamka ve tvaru písmene „V“, chybí mouce lepek. To je způsobeno nedostatkem proteinů v obilí (zejména když bylo deštivé léto) nebo je mouka příliš vlhká.

Jak si pomoci?

- Do těsta přidejte 1 lžici pšeničného lepku (glutenu) na 500 g mouky.
 - Použijte příp. program SCHNELL.
 - Uberte droždí asi o ¼.
- b) Pokud se chléb uprostřed propadne, může to znamenat, že
- teplota vody byla příliš vysoká,
 - použili jste příliš velké množství vody (u některých zakoupených směsí se udává 340 ml vody na 500 g směsí, my však doporučujeme použít jen 300 ml vody na 500 g směsí, protože pekárna bez problémů uhněte i tuhé těsto).
 - v mouce chybí lepek.

Chléb nemá shora dostatečně opečenou kůrku

Rozmíchejte 1 žloutek s 1 lžičkou sladké či kysané smetany a směsí potřete těsto po poslední fázi hnětení.

Kdy lze během pečení otevřít víko pekárny?

Víko je v zásadě možné otevřít vždy při hnětení. V případě potřeby lze ještě přidat malé množství mouky nebo doplnit tekutinu.

Pokud si přejete, aby měl pečený chléb určitý konkrétní vzhled, postupujte takto: Po poslední fázi hnětení, tzn. před posledním kynutím (viz tabulka „Časový průběh programu“ – „Možnost vyjmout hnětač“ a signalizace na displeji) pekárnu opatrně otevřete a těsto na povrchu např. ozdobte rýhami pomocí ostrého předeřítáče nebo chléb posypte semínky či potřete směsí z vody a bramborového škrobu, aby se kůrka po upečení leskla. Během tohoto pracovního cyklu máte poslední možnost víko otevřít. Pokud je otevřete později – během poslední fáze kynutí či na začátku pečení – může chléb spadnout.

Co znamenají typová čísla mouky?

Původně se mouky označovaly pouze typovým označením (např. T 512), kde číslo značilo tisícinásobek obsahu popelovin v sušině (např. žitná mouka má označení T 930 – to znamená, že ze 100 g zůstává po spálení 0,930 g popela). Toto označení bylo nahrazeno slovním názvem – např. pšeničná mouka hladká Speciál nahrazuje původní hladkou mouku T 650, která je vyráběna ve třech variantách s různým obsahem lepku, dále hrubá mouka Zlatý klas nahrazuje dosavadní hrubou mouku T 450 atd. Je tedy patrné, že kromě popelovin jsou důležitými obchodními znaky také granulace a obsah lepku. Čím vyšší číslo, tím tmavší, více vymletá mouka. Čím nižší je typové číslo, tím méně vláknin mouka obsahuje a tím je také světlejší. Čím vyšší je typové číslo mouky, tím méně lepku obsahuje a tím méně bude těsto kynout (nejvíce lepku obsahuje mouka typu 550).

Pšeničné mouky

00 Pšeničná mouka hladká světlá
T 400 Pšeničná výběrová polohrubá
T 405 je umletá ze zrna, které má odstraněný klíček a obal (otrubu) a je vlastně nejsvětlejší, a tedy "nejmíň" celozrnná
T 450 Pšeničná hrubá (krupice)
T 512 Pšeničná pekařská speciál
T 530 Pšeničná mouka hladká světlá – pekařská speciál
T 550 Pšeničná mouka polohrubá světlá
T 650 Pšeničná mouka hladká polosvětlá, pro pečení chleba jsou vhodnější mouky s T 650.
T 700 Pšeničná mouka světlá, chlebová
T 1000 Pšeničná mouka hladká tmavá (chlebová)
T 1050 Pšeničná mouka chlebová, je hladká, tmavá
T 1150 Chlebová mouka
T 1800 Pšeničná celozrnná, hrubá; celozrnná, jemná

Žitné mouky

T 960 Žitná chlebová
T 1700 Žitná celozrnná

Označení je v každé zemi trochu jiné, viz např. v Německu (německý výrobce domácích pekárny):

Typová čísla mouky v receptech – dle německého značení.

		Německo
Pšeničná mouka	Velmi jemně mletá mouka, vhodná na koláče	405
	Jemně mletá mouka, ideální na přípravu chleba	550
	Středně mletá mouka, na chléb	1050
	Celozrnná mouka, hrubě mletá	1600
Žitná mouka	Velmi jemně mletá mouka	815
	Jemně mletá mouka	997
	Středně mletá mouka	1150
	Hrubě mletá, celozrnná mouka	1740

Co je celozrnná mouka?

Celozrnnou mouku lze vyrobit ze všech druhů obilí, tedy i z pšenice. Mouka je mletá z celého zrna, a proto obsahuje více vlákniny. Celozrnná pšeničná mouka je poněkud tmavší. Chléb z celozrnné mouky však ještě nemusí být tmavý, jak se mnozí domnívají.

Lze použít i doma mletou mouku?

Pro přípravu chleba lze použít i doma mletou mouku. Podíl otrub by však neměl přesahovat 50 %, zbylá mouka musí být velmi jemně umletá a prosátá. Ideální je směs ze 30 % otrub a 70 % mouky. Mějte prosím na paměti, že při použití doma mleté mouky bude možná potřeba přidat do těsta více tekutiny.

Lepek v mouce

Čím vyšší je typové číslo mouky, tím nižší je podíl lepku v mouce a tím méně těsto kyne. Nejvyšší podíl lepku obsahuje pšeničná mouka T 550.

Na co dávat pozor při použití žitné mouky?

Žitná mouka neobsahuje lepek, a chléb proto téměř vůbec nevykyne. Aby byl chléb z žitné mouky snáze stravitelný, je potřeba připravit celozrnný chléb z žitné mouky s kváskem. Těsto s kváskem by se mělo péci okamžitě, nedoporučujeme v tomto případě využívat funkci odložený start. Těsto vykyne jen tehdy, pokud alespoň čtvrtinový podíl žitné mouky nahradíte moukou pšeničnou s vyšším obsahem lepku (T 550). Chléb převážně z celozrnné mouky je vždy tužší a pevnější než chléb z mouky pšeničné či špaldové, popř. než pšenično-žitný chléb.

Jaké druhy mouky lze použít?

1. kukuřičná a rýžová mouka, škrobová moučka

jsou vhodné zejména pro bezlepkovou dietu a pro osoby trpící celiakií (zánětlivé onemocnění tenkého střeva).

2. špaldová mouka

je poněkud dražší, ale neobsahuje naprosto žádné chemické látky, neboť špalda, která roste na velmi neúrodných půdách, neváže žádná hnojiva. Špaldová mouka je proto zvláště vhodná pro alergiky. Špaldovou mouku lze použít ve všech receptech, kde je uvedena mouka T 405/550/1050. Při použití špaldové mouky namísto běžné pšeničné mouy doporučujeme zredukovat množství droždí o ¼.

3. mouka z tvrdé pšenice (DURUM)

je na základě své konzistence vhodná zejména k pečení baget. Je možno ji nahradit krupicí z tvrdé pšenice.

Lepší snášenlivost čerstvého chleba

Pokud do těsta zapracujete jeden vařený nastrouhaný brambor, chléb bude snáze stravitelný.

V jakém poměru používat droždí a kvásek?

Jak u droždí, tak u zakoupeného kvásku dodržujte pokyny výrobce uvedené na obalu a použijte vždy správné množství vzhledem k použitému množství mouky. Působení droždí může ovlivnit i tvrdost vody – při použití velmi měkké vody pak těsto kyne rychleji, a proto v takových případech doporučujeme snížit uvedené množství droždí asi o čtvrtinu. Ideální poměr droždí a vody je potřeba nejprve vyzkoušet a případně pozměnit.

Chléb má pachut' droždí

- Pokud jste použili cukr, příště ho uberte nebo zcela vynechejte. Chléb pak bude mít ovšem světlejší kůrku.
- Do vody přidejte běžný lihový ocet, 1 lžička na malý chléb, 1,5 lžičice na chléb s větší hmotností.
- Nahradte vodu kefirem nebo podmáslím. To je v zásadě možné u všech receptů, protože chléb pak bude déle čerstvý. Mějte prosím na paměti, že podmáslí i kefir jsou hustější než voda, a proto příp. dle konzistence přidejte do těsta ještě trochu vody.

Proč chutná koupený chléb jinak než z domácí pekárny?

Příčinou je různá vlhkost: V peci se chléb díky velkému prostoru při pečení vysuší, zatímco chléb z domácí pekárny je vlhčí.

VADY SPOTŘEBIČE

Závada	Příčina	Odstranění závady
Z pekárny nebo odvětrávacích otvorů se uvolňuje dým.	V prostoru pro pečení či na vnější straně formy se připéká těsto.	Při prvním použití je tento jev běžný. Pokud tento jev nastane i při opakovaném použití, vytáhněte zástrčku ze zásuvky, spotřebič nechte zchladnout, pak vyjměte formu a očistěte ji spolu s pečicím prostorem.
Chléb spadl a na spodní straně je vlhký.	Pečenýchléb zůstal ve formě příliš dlouho (po uplynutí doby, kdy je uchován teplý).	Chléb se musí vyjmout z formy hned po uplynutí doby, po kterou je uchován teplý, aby se z něho mohla uvolnit pára.
Chléb se špatně vyndává z formy.	Chléb zůstal na spodní straně viset na ramenu hnětače.	Otvor v hnětači potřete před nasazením silnou vrstvou tuku. Rameno hnětače a hřídel po pečení očistěte. Je-li to nutné, nalijte do formy asi na 30 min. teplou vodu, pak půjde rameno snáze vyjmout a očistit.
Přísady nejsou promíchané,chléb není dobře propečený.	Špatně nastavený program.	Zkontrolujte znovu MENU a další nastavení.
	Za provozu spotřebiče bylo omylem stisknuto tlačítko START/STOP.	Došlo k předčasnému přerušení programu. Ověřte, zda je možné suroviny ještě použít. Pokud ne, těsto zlikvidujte a začněte znovu.
	Za provozu došlo několikrát k otevření víka.	Víko se smí otevřít jen tehdy, když displej zobrazuje fázi KNEAD 2. Po předposledním kynutí již víko neotvírejte.
	Delší výpadek elektrického proudu za provozu spotřebiče.	Těsto zlikvidujte a začněte znovu, neboť kynuté těsto je potřeba zpracovat hned, droždí po určité době přestává působit.
	Hnětač se neotáčí.	Ověřte, zda je správně nasazená forma a hnětač. Zkontrolujte, zda hnětač neblokuje např. semínka apod. Vyjměte formu a zkontrolujte, zda se hřídel otáčí. Pokud ne, obraťte se na technický servis dovozce.

NEDOSTATKY V RECEPTECH

Problém	Příčina	Řešení problému
Chléb příliš kysne.	Velké množství droždí, mouky, málo soli, příliš měkká voda či několik příčin zároveň.	a/b
Chleba nekyne nebo kysne málo.	Chybí droždí nebo ho je málo. Droždí je staré nebo bylo nesprávně skladované. Tekutina je příliš horká. Droždí se dostalo do kontaktu s tekutinou. Nesprávná nebo stará mouka. Tekutiny je příliš málo či naopak mnoho. Cukru je málo.	a / b e c d e a / b / g a / b
Těsto příliš kysne a přetéká z formy.	Voda je příliš měkká, a proto droždí nadměrně kvasí. Velké množství mléka podporuje působení droždí.	f / k c
Pečenýchléb spadl.	Objem chleba je větší než forma, a proto spadl.	a / f
V pečeném chlebu je důlek, propadl se.	Droždí působí příliš brzy nebo příliš rychle, protože voda je příliš teplá, pekárna příliš zahřátá nebo je vysoká vlhkost vzduchu. Mouka neobsahuje dostatek lepku. Příliš mnoho droždí. Příliš mnoho tekutiny.	c / h / i l k a / b / h
Těsto je těžké, hrudkovité.	Příliš mnoho mouky nebo nedostatek tekutiny. Nedostatek droždí či cukru. Příliš mnoho ovoce, semínek či dalších přísad. Nesprávná nebo stará mouka.	a / b / g a / b b e
Chléb není uprostřed propečený.	Příliš mnoho či naopak málo tekutiny. Vysoká vlhkost vzduchu. Recepty s vlhkými přísadami, např. jogurtem.	a / b / g h g
Chléb je příliš hrubý nebo obsahuje příliš mnoho vzduchových bublin.	Příliš mnoho vody, chybí sůl. Vysoká vlhkost, příliš teplá voda. Příliš horká tekutina.	g / b h/i c
Houbovitá, nedopečená kůrka.	Objem chleba je větší než forma. Příliš mnoho mouky, zvláště u světlého chleba. Příliš mnoho droždí či málo soli. Příliš mnoho cukru. Cukr + sladké přísady.	a / f f a / b a / b b
Krajičky chleba nejsou stejnoměrné, slepují se v hrudky.	Chléb dostatečně nezchladl (musí se uvolnit pára).	j
Na kůrce upělá mouka.	Mouka zbylá po stranách nebyla zapracována do těsta.	g

Odstranění defektů:

- a) Přísady přesně odměřte.
- b) Upravte potřebné množství surovin a ověřte, zda jste nezapomněli některé suroviny přidat do těsta.
- c) Použijte jinou tekutinu nebo ji nechte vychladnout, aby měla pokojovou teplotu.
- d) Suroviny přidávejte v pořadí popsaném v receptu. Uprostřed si připravte důlek a přidejte do něj rozdrobené či sušené droždí. Zabraňte přímému kontaktu droždí a vody.
- e) Používejte pouze čerstvé a správně skladované ingredience.
- f) Zredukujte celkové množství surovin, v žádném případě nepoužívejte více mouky, než je uvedeno. Množství všech přísad přip. snižte o 1/3.
- g) Upravte množství tekutiny. Pokud používáte vlhké přísady, uberte odpovídající množství tekutiny.
- h) Pokud je příliš vysoká vlhkost vzduchu, uberte 1–2 lžičky tekutiny.
- i) Při velmi teplém počasí nepoužívejte funkci odloženého startu. Používejte studené tekutiny. Abyste zkrátili dobu kynutí, zvolte program SCHNELL/rychle.
- j) Jakmile je chléb pečený, vyjměte ho okamžitě z formy a před krájením ho nechte alespoň 15 min. vychladnout.
- k) Použijte menší množství droždí, eventuálně zredukujte množství všech surovin o ¼ z uvedeného množství.
- l) Do těsta přidejte 1 lžičku pšeničného lepku.

POZNÁMKY K RECEPTŮM

1. SUROVINY

Každá z přísad významně ovlivňuje konečný výsledek, proto je velmi důležité, abyste odměřili správné množství a zachovali správné pořadí při přidávání ingrediencí.

Nejdůležitější přísady, jako je tekutina, mouka, sůl, cukr a droždí (lze použít sušené i čerstvé) mají zásadní vliv na přípravu těsta a chuť i vzhled pečeného chleba. Proto vždy používejte příslušné množství ve správném poměru.

Pokud pečivo připravujete hned, použijte vlažné suroviny. Využíváte-li funkci odloženého startu, měly by být suroviny studené, aby droždí nezačalo působit příliš brzy.

Margarín, máslo a mléko ovlivňují pouze chuť chleba.

Droždí zásadním způsobem ovlivňuje vykynutí chleba. V receptech doporučujeme používat sušené droždí, protože těsto pak spolehlivěji vykne a sušené droždí se dá snáze odměřit. Použit lze samozřejmě též čerstvé droždí, je však potřeba počítat s případnou různou intenzitou kynutí podle toho, jak je droždí čerstvé. V zásadě platí, že čerstvé droždí je třeba předem nechat vzejít v tekutině, která je uvedena v receptu. Na 500 g mouky je potřeba cca 10–13 g čerstvého droždí, pokud chléb pečete v pekárně, neboť droždí ve vlhkém a teplém prostředí, které pekárny vytvoří, kyne intenzivněji než v běžné troubě. Pokud v pekárně připravujete pouze těsto a chléb pak upečete v troubě, doporučujeme použít 20 g droždí.

Aby kůrka byla světlejší a tenčí, lze snížit množství cukru až o 20 %, aniž by se změnila chuť pečiva. Pokud máte raději měkčí a světlejší kůrku, nahraďte cukr medem.

Chcete-li přidat celá **obilná zrna**, přes noc je namočte. O daný podíl snižte množství mouky a tekutiny (až o 1/5 méně).

Při použití žitné mouky je nezbytný **kvásek**. Obsahuje bakterie kyseliny mléčné a octové, které způsobují, že je chléb lehký a jemně nakyslý. Kvásek si můžete vyrobit sami, je však nutno počítat s časem potřebným na jeho přípravu. V našich receptech proto používáme kvásek v prášku, koncentrát, který lze zakoupit v balíčku s obsahem 15 g (na 1 kg mouky). Údaje v receptu je nutné dodržovat, jinak se chléb bude drobit. Pokud použijete kvásek v prášku v jiné koncentraci (balíček s obsahem 100 g na 1 kg mouky), je potřeba zredukovat množství mouky: 1 kg asi o 80 g, příp. dále přizpůsobit recept.

Také **tekutý kvásek** prodávaný v sáčcích lze použít. Řiďte se pokyny výrobce uvedenými na sáčku. Obsah sáčku nalijte do odměrky a přidejte patřičné množství tekutiny, až dosáhnete objemu uvedeného v receptu.

Sušený pšeničný kvásek, který lze rovněž zakoupit, zlepšuje kvalitu těsta, chléb zůstane déle čerstvý a je chutnější. Pšeničný kvásek je jemnější než kvásek žitný.

Chléb s kváskem pečte v základním programu „Basis“ nebo „Vollkornbrot / celozrnný chléb“, aby těsto dobře vykynulo a dostatečně se propeklo.

Pokud chcete připravit lehký chléb bohatý na vlákninu, přidejte do těsta **pšeničné klíčky**: 1 lžička na 500 g mouky a množství tekutiny zvýšte o ½ lžice.

Pšeničný lepek je bílkovina obsažená v obilovinách. Lepk se tvoří v mouce při hnětení a ovlivňuje strukturu těsta. Díky němu je chléb lehčí, má větší objem (obvykle se nepropadne) a je snáze stravitelný. Velmi výrazně působí lepek při přípravě celozrnného pečiva a pečiva z hrubě mleté mouky. Ideální směs mouky se skládá ze 40 % mouky celozrnné a 60 % světlé mouky.

Do pečiva lze přidávat také hnědý pražený ječný **slad**. Při jeho použití vznikne tmavší těsto a kůrka. K dostání je též žitný slad, který je světlejší. Přísady obdržíte v obchodě s biopotravinami.

Do všech chlebů připravovaných dle našich receptů lze navíc podle chuti přidat i **chlebové koření**. Dbejte pokynů výrobce.

Čistý **lecithinový prášek** je přirozený emulgátor, díky kterému pečivo nabyde na objemu, je jemnější a měkčí a vydrží déle čerstvé.

2. ÚPRAVA MNOŽSTVÍ SUROVIN

Ať již zvyšujete, nebo snižujete množství surovin, vždy se ujistěte, že souhlasí poměr s množstvím uvedeným v původním receptu. Zapamatujte si základní pravidla:

Tekutina/mouka: Těsto by mělo být měkké (ne příliš), lehce lepit, ale nenatahovat se jako žvýkačka. Lehká těsta zpravidla získají tvar koule, těžší těsta, např. celozrnná žitná nebo vícezrnná, nikoli. Asi po 5 min., jakmile uplyne fáze prvního hnětení, ověřte, zda není těsto příliš vlhké. Pokud ano, přidejte trochu mouky, aby těsto získalo správnou konzistenci. Je-li těsto příliš suché, přidejte po lžících trochu vody.

Náhrada tekutiny: Pokud dle některých receptů přidáváte suroviny, které obsahují tekutinu (např. sýr cottage, jogurt ad.), musíte příslušné množství tekutiny ubrat. Pokud používáte vajíčka, rozklepněte je do odměrky a dolijte tekutinou, abyste získali předepsané množství.

Pokud bydlíte v oblastech s vyšší nadmořskou výškou (od 750 m n. m.), těsto kyne rychleji. Proto můžete ubrat množství droždí asi o ¼ až ½ lžičky, aby těsto nepřekynulo. Totéž platí i pro regiony s velmi měkkou vodou.

3. PŘIDÁVÁNÍ SUROVIN A ODMĚŘENÍ SPRÁVNÉHO MNOŽSTVÍ

Do těsta vždy přidávejte nejprve tekutinu, a droždí až na závěr. Pouze u velmi těžkého těsta s vysokým podílem žitné a celozrnné mouky je smysluplné pořadí zaměnit, tedy nejprve přidat mouku a sušené droždí a až nakonec tekutinu. Pokud v takovém případě využíváte funkci odloženého startu, pozor na to, aby droždí nepřišlo do kontaktu s tekutinou dříve, než bude program zahájen. Je nutné zabránit kontaktu droždí a vody, aby těsto nezačalo kynout nepropracované příliš brzy (zejména v případě odloženého startu).

Při odměřování surovin používejte vždy tytéž jednotky, tzn. jako lžičku a lžici buď vždy tutéž, jakou běžně používáte ve své domácnosti, nebo použijte přiloženou odměrku a dávkovací dózu. Také hodnoty uvedené v gramech je potřeba kvůli přesnosti odvážit. Pro odměření množství v mililitrech prosím použijte přiloženou odměrku.

Co znamenají zkratky v receptech?

lžice = zarovnaná polévková lžice (nebo velká odměrka)

lžička = zarovnaná čajová lžička (nebo malá odměrka)

g = gram

ml = mililitr

bal. = balíček, např. sušené droždí, 7 g na 500 g mouky = 20 g čerstvého droždí

4. SUŠENÉ OVOCE, OŘÍŠKY, SEMÍNKA

Většina programů (BASIS, VOLLKORN, WEISSBROT, SCHNELL, HEFEKUCHEN, BACKPULVER, VOLLKORN SCHNELL) umožňuje přidat další ingredience, a sice vždy, když zazní signální tón (pípnutí). Pokud tyto přísady přidáte do těsta právě v tuto chvíli, zapracují se převážně do horní části chleba. Pokud tyto přísady přidáte hned na začátku, budou sice rovnoměrněji rozloženy v těstě, ale hnětač je možná během dlouhého procesu hnětení z velké části rozdrtí.

Pokud v receptech není uveden stupeň (protože daný program tuto volbu neumožňuje), podaří se připravit jak malý, tak velký chléb. Program je patřičným způsobem nadefinován.

5. HMOTNOST A VELIKOST CHLEBA

V níže uvedených receptech naleznete přesnou hmotnost chleba, která byla zjištěna našimi experty. Sami zjistíte, že hmotnost světlého chleba je nižší než hmotnost chleba celozrnného. Souvisí to s tím, že světlá mouka více kyne.

Ačkoli uvádíme přesné údaje, nemusí vždy souhlasit. Reálnou hmotnost pečiva totiž významně ovlivňuje vlhkost vzduchu v době přípravy.

Všechny druhy chleba, v nichž převažuje pšeničná mouka, mají větší objem a velké chleby (s nejvyšší hmotností) po posledním kynutí přesahují okraj formy, ale nepřetěčou. Část chleba přesahující okraj je poněkud světlejší než chléb ve formě.

Pokud je u sladkého chleba doporučován program **SCHNELL / rychle**, můžete ho v případě menšího množství nahradit též programem **HEFEKUCHEN / kynutý koláč**. Chléb bude lehčí. V programu „Hefekuchen“ zvolte Stupeň I.

6. VÝSLEDNÝ PRODUKT

Kvalita výsledného produktu závisí především na místních podmínkách (teplota v místnosti – měkká voda – vyšší vlhkost vzduchu – vyšší nadmořská výška – kvalita surovin atd.). Proto je zapotřebí některé recepty přizpůsobit lokálním podmínkám. Pokud se vám tedy některý recept nevydaří napoprvé, neztrácejte odvahu a zkuste odhalit příčinu a eventuálně pozměňte poměr surovin.

Pokud zamýšlíte péci chleba s využitím funkce odložený start, doporučujeme vyzkoušet recept předem a případně ho upravit dle místních podmínek.

Protože nemůžeme nijak ovlivnit kvalitu používaných surovin ani další faktory jako např. okolní teplotu, vlhkost vzduchu apod., nemůžeme převzít zodpovědnost za to, zda se chléb pečený dle našich receptů skutečně stoprocentně povede.

Častou příčinou neúspěchu bývá nevhodný výběr mouky. Doporučujeme účast na pekařském kurzu, více info na: reiss@tiscali.cz.