

BREAD MAKER

USER'S MANUAL

EN



SENCOR®

SBR 950SS

Before first use, please read all instructions contained in this user's manual carefully, even if you are already familiar with the use of similar products. Only use this product in accordance with the instructions described in this user's manual. Store the user's manual in a safe place where it can be easily retrieved in case of future need.

Keep the original packaging, including the internal packing material, warranty card and proof of purchase receipt, at least for the duration of the warranty. If you need to ship this product, pack it in the original cardboard box to ensure maximum protection during shipping or transport (e.g., when moving or when you need to send this product for repair).

EN-1

CONTENTS

IMPORTANT SAFETY NOTICE	3
DESCRIPTION OF THE BREAD MAKER	4
DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL	7
DESCRIPTION OF THE DISPLAY	7
PROGRAMME DESCRIPTION	8
USING THE BREAD MAKER	9
CLEANING AND MAINTENANCE	11
BAKING CYCLE PERIODS	12
BREAD BAKING	14
TROUBLESHOOTING GUIDE	24
TECHNICAL SPECIFICATIONS	26
DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT	26
INSTRUCTIONS AND INFORMATION REGARDING THE DISPOSAL OF USED PACKAGING MATERIALS	26

IMPORTANT SAFETY NOTICE

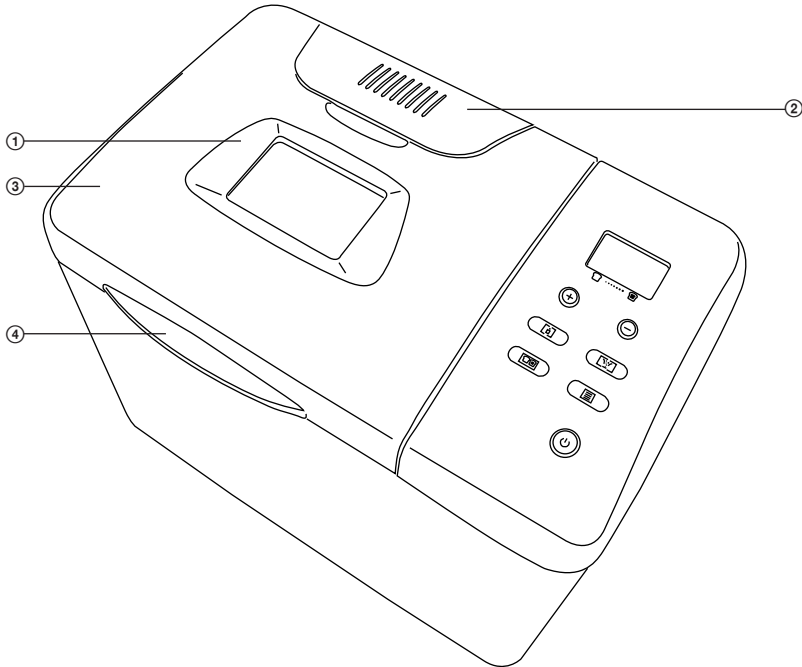
1. Before putting the product into operation, carefully read the entire user's manual.
2. Check that the voltage in your electricity grid corresponds to the voltage specified on the type label of the product.
3. Never use the product if it has a damaged power cord or plug (e.g. by sharp or hot objects, an open flame, etc.), if it has broken down, if it has fallen on the floor and been damaged, or if it is damaged in any other way. In such cases, never attempt to repair the product yourself, but take it to an authorised service centre.
4. Please be aware that during baking hot steam is emitted from the product and the surface of the product is hot.
5. Never submerge the product in water.
6. If you are not using the product, disconnect the power cord from the electrical mains socket. Likewise, when cleaning the product disconnect the power cord.
7. Do not leave the power cord hanging over the edge of the table or laying on a hot surface (e.g. hot plate). Likewise, do not leave the product standing on a hot surface.
8. This product may not be used by any persons (including children) with mental disabilities, weak strength or by inexperienced persons, unless they have been properly trained or schooled in the safe use of the product, or unless they are properly supervised by a qualified person who is responsible for their safety.
9. Children must be properly supervised to make sure that they do not play with the device.
10. While baking do not touch any moving or rotating parts of the product.
11. Never attempt to switch on the product if the baking container is not correctly inserted together with the desired ingredients.
12. Never attempt to remove the baking container by banging on its top part or sides - it could be damaged.
13. It is forbidden to place metal foils or other materials into the product. If this warning is not heeded there exists a danger of a fire or short circuit.
14. In the direction of the main heat emissions a safety distance must be kept from the surface of flammable materials of at least 50 cm and in other directions of at least 10 cm.
15. Never cover the bread maker with a wiping cloth, towel or other materials - unhindered heat and steam removal must be made possible. If covered or other contact with flammable material exists this could lead to a fire.
16. Do not use this appliance for other purposes than intended.
17. This product is designed for household use only.
18. Do not use the product for indoor heating purposes.
19. Do not use the product outdoors.
20. The manufacturer is not responsible for damages caused by the incorrect use of this appliance or its accessories. Such damages include food spoilage, injuries, burns, scalding, fire, etc.

BREAD MAKER

SBR 950SS

DESCRIPTION OF THE BREAD MAKER

A.



- ① Viewing window
- ② Automatic ingredient dosage

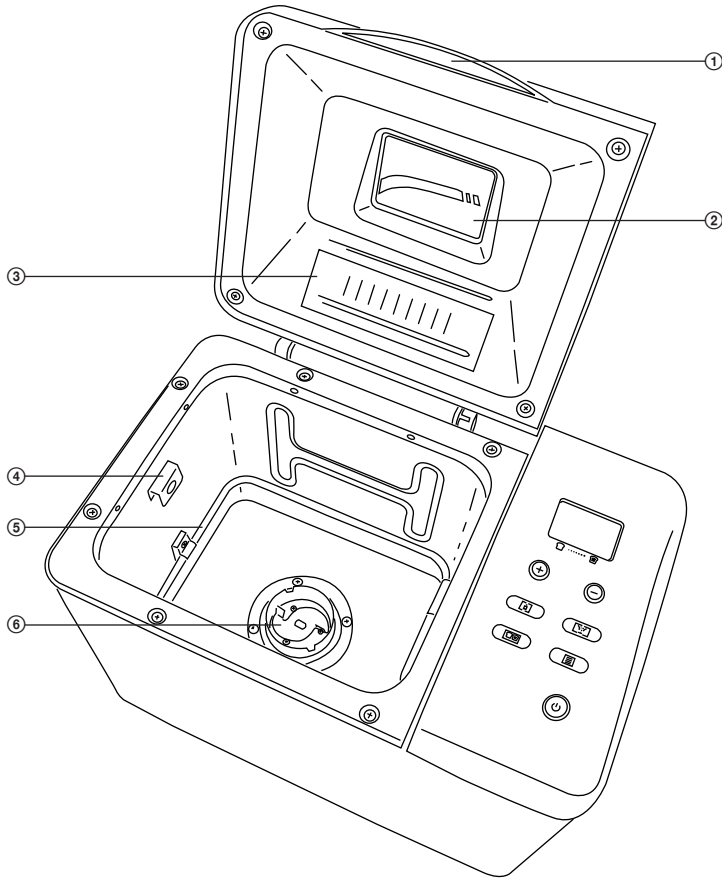
- ③ Lid
- ④ Lid handle

BREAD MAKER

SBR 950SS

EN

B



- ① Lid handle
- ② Viewing window
- ③ Automatic ingredient dosage

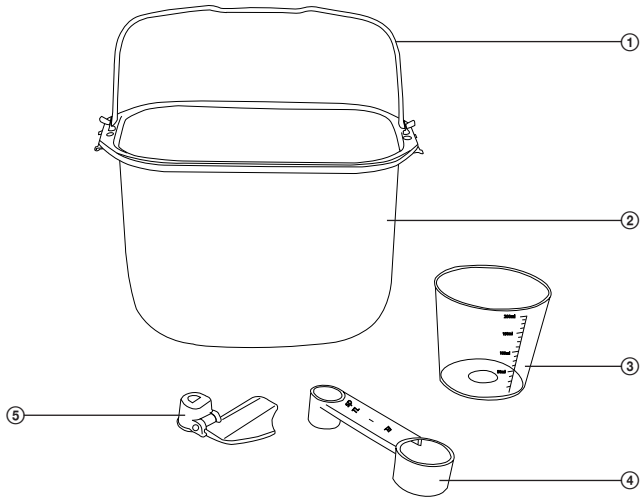
- ④ Baking container backstop
- ⑤ Heating spiral
- ⑥ Shaft

EN-5

BREAD MAKER

SBR 950SS

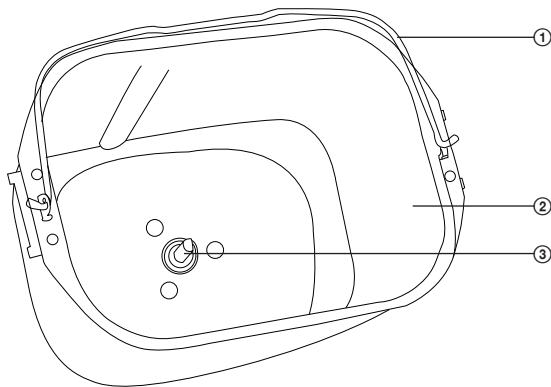
C



- ① Handle
- ② Baking container
- ③ Measuring cup

- ④ Spoon measuring cup
- ⑤ Kneading blade

D



- ① Handle
- ② Baking container

- ③ Shaft

BREAD MAKER

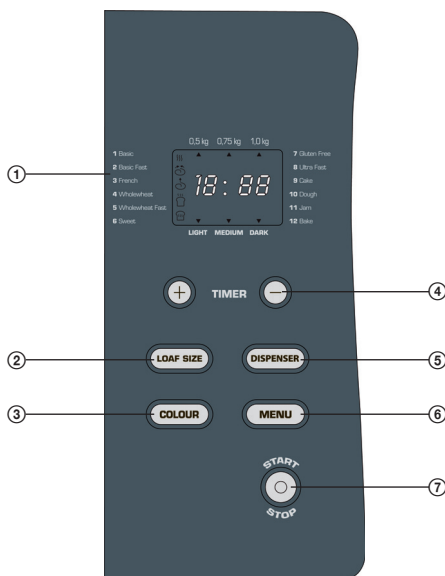
SBR 950SS

EN

DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

E

- ① List of programmes
- ② Loaf size selection
- ③ Crust colour selection
- ④ Delayed start setup
- ⑤ Automatic ingredient addition selection
- ⑥ Programme selection
- ⑦ Start / Stop



If 0:00 is on the display, press the Start/Stop button to activate the **programme setup** mode. Then you can select the desired programme.

DESCRIPTION OF THE DISPLAY

F

- ① Preheat indicator
- ② Kneading indicator
- ③ Rising indicator
- ④ Baking indicator
- ⑤ Reheating indication
- ⑥ Loaf size selection indicator
- ⑦ Remaining time of programme (hours : minutes)
- ⑧ Crust colour selection indicator



EN-7

Before first use

Before first use, please find a few minutes to read the user's manual and then store it in an appropriate location, so that it is on hand if needed. Pay attention namely to the safety instructions.

1. Carefully unpack the bread maker and remove all packaging materials.
2. Remove dust which may have accumulated during packaging.
3. Clean the baking container, kneading blade and the outside surface of the bread maker with a damp clean cloth.
The bread baking container has a non-stick layer. Do not use sponges or any other objects with an abrasive effect to clean any part of the bread maker.
4. On first use smear the bread pan with oil, butter or margarine and bake without any ingredients for a period of no longer than 3 - 5 minutes (select the Bake programme).
5. Allow the bread maker to cool and clean it again.
6. Place the kneading blade on to the shaft in the baking container.

PROGRAMME DESCRIPTION

1) BASIC (Standard bread)

This programme is used to prepare standard white bread and for recipes using white bread dough. It is the shortest programme of all.

2) BASIC FAST (Fast baking of standard bread)

Same as the previous programme, only that the preparation time is shorter (in the rising stage it is 25 minutes shorter).

3) FRENCH (French bread)

This programme requires a somewhat longer time for kneading and rising, so that the french style bread gains a fluffier structure and a crispier crust.



Caution:

The french style bread will not last long - consume it during the day that it was baked.

4) WHOLEWHEAT

A Baking programme for bread containing a significant amount of whole wheat grains. This programme uses a longer preheating time to allow the grains to soak up the water and expand their volume.



Caution:

We do not recommend using the timer with this programme as the result would not be very good.

5) WHOLEWHEAT FAST (Fast baking of whole wheat bread)

Same as the previous programme, only that the preparation time is shorter (in the rising stage it is 80 minutes shorter).

6) SWEET (Sweet bread)

This programme is used to prepare sweet bread with the addition of ingredients - fruit, nuts, chocolate chips, sweet orange peels, etc.

7) GLUTEN FREE (Gluten free bread)

Use a gluten free powder such as e.g. sweet potatoes, potatoes, etc. It is for preparation of a healthy bread using only minority cereals.

8) ULTRA FAST (Very fast bread baking, without yeast)

This programme is used for the preparation of sweet dough using baking power or edible soda to cause the dough to rise, in place of brewery yeasts. The mixture is quite sticky, so before using this programme grease the baking container and kneading blade with thickened vegetable fat or oil and check the

BREAD MAKER

SBR 950SS

EN

mix through the viewing window in the lid. If the dough is rising on the sides of the baking container, scrape it back during the 5 minute rest phase using a wooden or plastic spatula. If while carrying out this operation the kneading blade start to move, immediately take out the spatula and close the lid.

9) CAKE (Cake)

For the preparation of a cake through kneading, rising and baking use eggs, butter, baking powder, milk and yeast.

10) DOUGH (Dough)

Using this programme you can use the appliance as a machine for mixing/kneading, which will save you work. The programme does not use the baking phase. Take the dough out of the appliance by tipping it out and before cutting or shaping it, allow it to rest for approximately 10 minutes.

11) JAM (Marmalade)

This programme mixes ingredient for a period of 15 minutes and then cooks for 50 minutes. Allow a lot of space for an expansion of the volume of the marmalade during cooking. If the marmalade pours out of the internal areas of the appliance, it will be very difficult to clean out. If this occurs, press and hold down the START/STOP button until you hear a beep, disconnect the appliance from the power mains, allow it to cool down and clean it before the marmalade starts to become sticky.



Caution:

Be careful when handling hot marmalade because it stays hot for a long time and sticks like glue.

12) BAKE (Baking)

The Bake programme turns your appliance into an oven. Only the baking phase will be used for a time of 1 hour and the contents will be kept at a temperature for another hour. This programme is used to bake ready dough from the shop or dough made from bread mix pack. Do not use more than 500g of bread mix and do not place it inside the appliance before it is ready for baking. Monitor the dough, because some ingredients do not require baking for a full hour - you need to stop the baking and remove such contents earlier. The programme may be set in the range from 10 to 90 minutes.



Caution:

There is no timer function available with this programme. The „TIMER +“ and „TIMER -“ buttons are used to set the time of baking in the range from 10 minutes to 1:30 hours in 10 minute intervals.

USING THE BREAD MAKER

1. Take out the baking container

Open the lid and take out the baking container by lifting the handle - pull it out with a firm pull upwards. Place it on a work surface. It is important that the baking container is filled with ingredients outside the bread maker, so that if the ingredients are accidentally spilt they do not get into the bread maker.

2. Attach the kneading blade

By pressing attach the kneading blade to the shaft.



Caution:

It is not necessary to lift the blade. The bread maker is equipped with a specially constructed kneading blade, which after kneading is started lifts up automatically and after the end of baking automatically reverses out of the bread.

3. Measuring the ingredients

Measure out the required ingredients and in the described sequence add them all into the baking container (see part "BAKING BREAD" in the next part of the user's manual).

4. Insert the baking container back into the bread maker

Insert the baking container back into the bread maker and press it down firmly so that it clicks into the correct position. Close the lid.

5. **Attach the bread maker to the mains**
Attach the bread maker using a power cord to an electrical socket. The bread maker will automatically set itself to the basic baking programme and to normal baking time. Each time you press the button you will hear a confirmation beep.
6. **Select a programme**
By pressing the „MENU“ button select from the list the desired programme number.
7. **Select weight**
By pressing the "LOAF SIZE" button select the size of the loaf (0.5 kg / 0.75 kg / 1.0 kg).

**Caution:**

Keep in mind that you are always selecting the total weight of the loaf and not just of the baking mix!

8. **Select the crust colour**
By pressing the "COLOUR" button select the desired crust colour ("LIGHT" = light, "MEDIUM" = medium, "DARK" = dark).
9. **Select the delay time**
If you wish to have the bread prepared later, set a delay time - see description in another section.
10. **Start the bread maker**
Press the "START/STOP" button to start the baking programme. The remaining time will be counted down in minutes.
11. **Baking process**
The bread maker will automatically proceed through the individual programme phases.
12. **End of baking**
After the end of the programme and the baking of the bread, 0:00 will appear and a sound announcement will be heard.
13. **Maintaining temperature**
The function for maintaining the temperature will with most programmes ensure the circulation of hot air for another 60 minutes (see section „BAKING CYCLE DURATIONS“). After the end of the temperature maintenance time you will hear a sound announcement. After the end of the temperature maintenance function press the „START/STOP“ button.
14. **Remove the baking container**
Press the „START/STOP“ button, open the lid and take out the baking container.
15. **Take out the bread**
Allow the bread to cool in the baking container for 5-10 minutes, then turn the baking container over and pull the bread out of the pan to let it cool.
16. After use always press the „START/STOP“ button.

Using the timer

Use the timer if you want to have your bread prepared later or in the morning. May be set to a maximum of 13 hours. Do not use this function for recipes, where ingredients that can spoil are used, e.g. eggs, fresh milk, sour cream, cheese, etc.

1. Decide when the bread should be read and calculate the time difference between the current time and the required time. If for example you want your bread to be ready at 8:00 am and the current time is 9:00 pm then the difference is 11 hours.
2. Enter this time by pressing the „TIMER +“ and „TIMER -“ buttons. You may increase or decrease the time in ten minute intervals. After pressing the „START/STOP“ button a colon (:) will begin to flash.
3. If you have selected the wrong time press the „START/STOP“ button for 2 seconds. The timer will once more display the time of the programme - then repeat steps 1 and 2.
4. The maximum time delay is 13 hours (that is the time when the bread will be ready to be taken out of the bread maker).

Adding ingredients

The bread maker has a feature for an automatic unattended addition of ingredients such as nuts or candied fruit. To use this function, open the cover of the dispenser before baking and insert the necessary ingredients. Then press the "DISPENSER" button and continue on with the standard programming of the bread maker as described in the previous section.

BREAD MAKER

SBR 950SS

EN



Caution:

The dispenser remains open each time after baking. If you wish to use the addition of ingredients function, check that the dispenser is closed before adding ingredients.

Interruption of electrical power

After a short interruption to electrical power supply (max. 7 minutes) the bread maker will automatically continue on with the set programme once electrical power is renewed.

If this time is exceeded the bread maker will return back to the time when it was started:

- If the "rising 1" phase hasn't commenced yet, select the required programme and press the „START/STOP“ button.
- If the programme completed the "rising 1" phase then you will need to start again with fresh ingredients.

Slicing and storage of the bread

- To achieve the best possible results allow the bread to cool for a period of 20-40 minutes before slicing.
- To achieve even slices use an electrical knife or a knife with a serrated edge.
- Bread that has not been consumed can be tightly packed into a plastic bag and stored at room temperature for a period of up to 3 days. If it is hot and humid then put the bread into the refrigerator overnight.
- If you wish to store the bread for a longer period of time (up to 1 month), place it into a sealed container and place this container into the freezer.
- If you put the bread into a refrigerator, wait until it has reached room temperature before serving.
- Because homemade bread does not contain any preservatives, it has a tendency to go dry and hard earlier than bread from the supermarket.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning disconnect the appliance from the power source and allow it to cool down.

1. Baking container: Clean from inside and outside using a damp cloth. To prevent damaging the non-stick layer, do not use any sharp or abrasive cleaning products. The baking container must be completely dry before installation.
2. Kneading blade: If it is difficult to release the kneading blade from the shaft fill the pan with warm water and allow it to take effect for about 30 minutes. After 30 minutes, you should be able to easily remove the kneading blade. Carefully clean the kneading blade with a cotton cloth.
4. Lid and viewer window: Clean the lid from inside and outside using a slightly damp cloth.
5. Cover: Carefully clean the outside surface of the cover with a damp cloth. Do not use cleaning abrasive cleaning products because the high shine of the surface could be damaged. Never submerge the lid in water during cleaning.
6. Before packing up the bread maker for storage, ensure that it has cooled down completely, that it is clean and dry, and that the lid is closed.



Caution:

- Brown stains may appear on the inside surface of the lid and ventilation openings. These are the remains of vapours from ingredients which got into the escaping steam during baking. They do not have any harmful effect on the bread maker or on the quality of the baked bread. Simply, after each use (or when they appear) remove them using a cloth or sponge dipped into warm water.
- After a long period of use the surface layer of the baking container may change colour - this is caused by heat and humidity. The change in colour does not have a negative effect on the function of the bread maker or the quality of the bread.



Tip:

After cleaning place a drop of cooking oil into the opening in the middle of the kneading blade and put it back on to the shaft in the baking container. In this way you will prevent the locking of the knife.

BAKING CYCLE PERIODS

The sequence of operations and the baking cycle periods of individual programmes:

Programme number	Programme type	Crust colour	Loaf size	Preheating (minutes)	Kneading 1 (minutes)	Kneading 2 (minutes)	Rising 1 (minutes)	Kneading 3 (seconds)	Rising (minutes)	Kneading 4 (seconds)	Rising 3 (minutes)	Baking (minutes)	Total (hours)	Addition of ingredients (minutes)	Reheating (minutes)	Delayed start (hours)
1	Standard loaf	Light	0,5 kg	0	3	31	26	15	25	10	55	37	2:57	2:37	60	13:00
			0,75kg									40	3:00	2:40	60	13:00
			1kg									43	3:03	2:43	60	13:00
		Medium	0,5 kg									45	3:05	2:45	60	13:00
			0,75kg									50	3:10	2:50	60	13:00
			1kg									55	3:15	2:55	60	13:00
		Dark	0,5 kg									60	3:20	3:00	60	13:00
			0,75kg									65	3:25	3:05	60	13:00
			1kg									70	3:30	3:10	60	13:00
												74	3:35	3:15	60	13:00
2	Fast baking standard loaf	Light	0,5 kg	0	3	31	26	10	55	0	0	37	2:32	2:12	60	13:00
			0,75kg									40	2:35	2:15	60	13:00
			1kg									43	2:38	2:18	60	13:00
		Medium	0,5 kg									45	2:40	2:20	60	13:00
			0,75kg									50	2:45	2:25	60	13:00
			1kg									55	2:50	2:30	60	13:00
		Dark	0,5 kg									60	2:55	2:35	60	13:00
			0,75kg									65	3:00	2:40	60	13:00
			1kg									70	3:05	2:45	60	13:00
												74	3:10	2:50	60	13:00
3	French	Light	0,5 kg	0	3	30	32	15	30	10	55	42	3:12	2:53	60	13:00
			0,75kg									53	3:23	3:04	60	13:00
			1kg									64	3:34	3:15	60	13:00
		Medium	0,5 kg									62	3:32	3:13	60	13:00
			0,75kg									66	3:36	3:17	60	13:00
			1kg									70	3:40	3:21	60	13:00
		Dark	0,5 kg									65	3:35	3:16	60	13:00
			0,75kg									72	3:42	3:23	60	13:00
			1kg									74	3:44	3:25	60	13:00
												77	3:47	3:28	60	13:00

BREAD MAKER

SBR 950SS

EN

Programme number	Programme type	Crust colour	Loaf size	Preheating (minutes)	Kneading 1 (minutes)	Kneading 2 (minutes)	Rising 1 (minutes)	Kneading 3 (seconds)	Rising (minutes)	Kneading 4 (seconds)	Rising 3 (minutes)	Baking (minutes)	Total (hours)	Addition of ingredients (minutes)	Reheating (minutes)	Delayed start (hours)	
4	Wholewheat	Light	0,5 kg	30	3	25	80	15	31	6	46	40	4:15	3:31	60	13:00	
			0.75kg									44	4:19	3:35	60	13:00	
			1kg									48	4:23	3:39	60	13:00	
		Medium	0,5 kg									45	4:20	3:36	60	13:00	
			0.75kg									50	4:25	3:41	60	13:00	
			1kg									55	4:30	3:46	60	13:00	
			Dark									0,5 kg	54	4:29	3:45	60	13:00
												0.75kg	60	4:35	3:51	60	13:00
												1kg	64	4:39	3:55	60	13:00
5	Fast baking wholewheat	Light	0,5 kg	5	3	25	30	6	46	0	0	40	2:29	2:10	60	13:00	
			0.75kg									44	2:33	2:14	60	13:00	
			1kg									48	2:37	2:18	60	13:00	
		Medium	0,5 kg									45	2:34	2:15	60	13:00	
			0.75kg									50	2:39	2:20	60	13:00	
			1kg									55	2:44	2:25	60	13:00	
			Dark									0,5 kg	54	2:43	2:24	60	13:00
												0.75kg	60	2:49	2:30	60	13:00
												1kg	64	2:53	2:34	60	13:00
6	Sweet bread	Light	0,5 kg	0	3	31	31	15	30	10	50	52	3:17	2:57	60	13:00	
			0.75kg									54	3:19	2:59	60	13:00	
			1kg									56	3:21	3:01	60	13:00	
		Medium	0,5 kg									54	3:19	2:59	60	13:00	
			0.75kg									57	3:22	3:02	60	13:00	
			1kg									60	3:25	3:05	60	13:00	
			Dark									0,5 kg	58	3:23	3:03	60	13:00
												0.75kg	61	3:26	3:06	60	13:00
												1kg	64	3:29	3:09	60	13:00
7	Gluten free	Medium	0.75kg	8	4	19	0	0	0	10	48	95	2:54	2:37	60	13:00	
			1kg									100	2:59	2:42	60	13:00	
8	Very fast	Medium	1kg	0	5	15	0	0	0	10	12	48	1:20	N/A	22	13:00	
9	Cake	N/A	0,5 kg	0	3	4	0	0	0	0	0	75	1:22	N/A	22	13:00	
10	Dough	N/A	N/A	0	3	27	60	0	0	0	0	0	1:30	1:14	N/A	13:00	
11	Marmalade	N/A	N/A	0	0	15	0	0	0	0	0	70	1:25	N/A	20	13:00	
12	Baking	N/A	N/A	0	0	0	0	0	0	0	0	10'-90'	10'-90'	N/A	60	N/A	

BREAD BAKING

Brief description of most commonly used ingredients for baking bread

1. Bread flour

Bread flour has a high gluten content (therefore we can call it high gluten flour, which contains a high amount of proteins), it has good elastic properties and after rising it is able to hold the bread up so that it does not collapse. Because the gluten content is higher than in normal flour it is possible to use it for baking larger size breads with better internal fibres. Bread flour is the most important ingredient when baking bread.

2. Plain flour

Plain flour is made of carefully selected hard and soft wheat and it is suitable for fast bread baking or for cake and pastry baking.

3. Whole wheat flour

Wholewheat flour is made by milling wheat and contains wheat husks and gluten. Whole wheat flour is heavier and more nutritious than regular flour. Bread baked from whole wheat flour is usually smaller. That is why most recipes combine whole wheat with bread flour in order to achieve best results.

4. Black wheat flour

Black wheat flour also called "wholemeal flour" is a type of flour with a high fibre content, similar to whole grain flour. To achieve bigger sizes after rising it is necessary to use in combination with a high amount of bread flour.

5. Baking powder

Baking powder is made by milling fine wheat or wheat with a low protein content and is used especially for baking cakes. Different types of flour look similar; The effectiveness of yeasts or the absorption capacity of various types of flour vary significantly depending on where they are grown, growth conditions, milling processes and storage. Try various brands of flour available on the market, taste them and compare the results - then select the flour, which according to your experience brings the best results..

6. Corn flour and oat flour

Corn flour and oat flour are made by milling corn and oats. Both are supplementary ingredients for baking a rougher bread and are used to improve the taste and structure of the bread.

7. Sugar

Sugar is a very important ingredient for the sweet taste and colour of bread. White sugar helps bread to rise and is used widely as a nutritional element. In special cases brown sugar, powder sugar or candy floss may be used.

8. Yeast

Yeast supports the process of the dough rising and produce carbon dioxide, which helps the bread increase its volume and to make the internal fibres finer. Quick rising requires carbohydrates in sugar and flour.

1 teaspoon of dry active yeast = 3/4 teaspoon of instant yeast

5 teaspoons of dry active yeast = 1 table spoon of instant yeast

2 teaspoons of dry active yeast = 1.5 teaspoons of instant yeast

Yeast must be stored in the refrigerator because they would be destroyed at high temperatures; before first use check the use-by and storage date. After each use return them as soon as possible to the refrigerator. The inability of bread to rise is usually the result of dead yeast.



Tip:

With the help of the procedure described below you can find out whether your yeast is fresh and active or not:

1. Into a measuring cup pour 1/2 cup of warm water (45-50 °C).
2. Add 1 teaspoon of white sugar and stir it. Then sprinkle it with 2 teaspoons of yeast.
3. Place the measuring cup in a warm place for about 10 minutes. Do not stir the mixture.
4. The foam should reach the edge of the measuring cup. If this does not occur, the yeast is dead or inactive.

9. Salt

Salt is necessary for the improvement of the smell of the bread and the colour of the crust. At the same time salt prevents yeast from working. Never use too much salt in a recipe. If you do not wish to use salt, you may leave it out. And the bread will be larger than if salt was used.

10. Eggs

Eggs can improve the structure of the bread, make the bread more nutritious and larger and add a specific egg smell to the bread. If you wish to use eggs, you need to remove the egg shell and mix evenly.

11. Fat, butter and vegetable oil

Fat can make bread finer and keep it fresh for longer. Before butter is used it should be melted or cut into small pieces after being taken out of the fridge so that it is evenly mixed in.

12. Baking powder

Baking powder is used primarily for rising when baking bread and cakes in the Ultra Fast programme. Thanks to chemical principles it does not need time for rising and creates a gas that creates bubbles or makes the structure of the bread finer.

13. Soda

The same applies as for baking powder. It can also be used in combination with baking powder.

14. Water and other liquids

Water is a necessary ingredient for bread making. Generally it is best if the water is in the temperature range 20-25 °C. However, for rising in the faster programmes the temperature of the water should be in the range 45-50 °C. You can substitute water with fresh milk or water mixed with 2% of milk powder, which can improve the smell of the bread and create a nicer crust colour. In some recipes in order to improve the smell of the bread juice may be used (e.g. apple, orange, lemon, etc.).

Sequence of adding ingredients

In all recipes it is important to follow a general sequence when adding individual ingredients:

- First we add liquids into the baking container (water, milk, beer, butter milk, clabbered milk, yoghurt, etc.)
- Then we add loose ingredients (flour, herbs, bread spices, bran, sprouts, flakes, seeds, etc.)
- Pour the salt into one corner
- Pour sugar into the second corner
- Pour other flavourings (oil, vinegar, etc) into another corner
- In the middle of the baking container make a small hole, place the yeast or baking powder into it, and cover it with flour. If fresh yeast is used, it is better to add sugar directly with the yeast. Place the yeast or baking powder always on dry flour!



Tip:

With heavy doughs containing a high portion of rye or whole wheat components to achieve better results we recommend to reverse the sequence of ingredients, i.e. first add the dry yeast and flour and then the liquids.

Remember a few more important points for baking in a home bread maker:

- Salt and yeast must never come into direct contact!
- Let cereals soak in water over night before baking.
- In the case of a delayed start always use cold ingredients
- When baking with a delayed start do not use quickly spoilable ingredients such as eggs, fresh milk, fruit, onions, etc.
- After taking the bread out of the bread maker allow it to cool on a suitable surface (e.g. on a wooden or nylon board).

RECIPES

**Caution:**

Please take all the weights, volumes and contents of all individual ingredients in the recipes below only as a guide. Baking results depend on many factors:

- the hardness of the water (when using water that is too soft the dough rises faster)
- air humidity in the kitchen (in the case of higher humidity it is necessary to decrease the amount of water by 1 - 2 table spoons)
- altitude (at an altitude above 750 m above sea level the dough rises faster)
- the consistency of the ingredients

For the above mentioned reasons we recommend that you modify the chosen recipe to your given conditions depending on the current conditions.

**Tip:**

If for any reason you do not want to bake bread using the recipes, you can purchase ready-mixes at your grocery store. With ready-mixes always follow the instructions on the pack. Please be aware that even these purchased ready-mixes from some producers require the addition of yeast as a separate ingredient.

Bread baking recipes**FINE GRAHAM BREAD****Ingredients:**

350 ml of water
 3 tablespoons of oil
 2 teaspoons of salt
 1 teaspoon of caraway
 1 tablespoon of dried milk
 300 g of fine bread flour
 100 g of rye flour
 100 g of graham flour
 1 teaspoon of dry yeast or 1/4 of cube of fresh yeast

Setting up the bread maker Programme BASIC (standard bread) / size 1000 g / crust LIGHT

WHITE CARAWAY BREAD**Ingredients:**

300 ml of water
 2 tablespoons of sugar
 2 teaspoons of salt
 1 teaspoon of caraway
 500 g of fine bread flour
 1 teaspoon of dry yeast or 1/4 of cube of fresh yeast

Bread maker setting: Programme BASIC (standard bread) / size 1000 g / crust MEDIUM

YOGHURT BREAD**Ingredients:**

150 ml of white yoghurt
 1 tablespoon of oil
 200 ml of water
 2 tablespoons of sugar
 2,5 teaspoons of salt
 300 g of semi-rough wheat flour
 100 g of wheat bread flour
 100 g of rye bread flour
 1 teaspoon of dry yeast or 1/4 of cube of fresh yeast

after the signal a teaspoon of: sesame seeds, linseed, caraway seeds, pumpkin seeds, squash seeds, etc.

Bread maker setting: Programme BASIC (standard bread) / size 1000 g / crust MEDIUM

BREAD MAKER

SBR 950SS

EN

BEER BREAD

Ingredients:

250 ml of beer
100 ml of water
2.5 teaspoons of crushed caraway seeds
2 teaspoons of salt
350 g of fine flour
150 g of rye bread flour
1 teaspoon of dry yeast or 1/4 of cube of fresh yeast
seeds according to taste (e.g. sunflower seeds)

Bread maker setting: Programme BASIC (standard bread) / size 1000 g / crust MEDIUM

SPELT BREAD

Ingredients:

350 ml of buttermilk
50 ml of water
1 tablespoon of vinegar
2 tablespoons of olive oil
1 teaspoon of salt
1 teaspoon of sugar
250 g of fine flour
250 g of whole wheat spelt flour
1 teaspoon of dry yeast or 1/4 of cube of fresh yeast
sunflower seeds

Bread maker setting: Programme BASIC (standard bread) / size 1000 g / crust DARK

WHITE TOAST BREAD

Ingredients:

320 ml of milk
40 g of vegetable oil or vegetable butter
500 g of semi-rough wheat flour
30 g Solamyl (potato starch)
1 teaspoon of salt
1 teaspoon of dry yeast or 1/4 of cube of fresh yeast

Bread maker setting: Programme BASIC (standard bread) / size 1000 g / crust LIGHT

ŠUMAVA BREAD

Ingredients:

320 ml of water
1 tablespoon of vinegar
2 tablespoons of oil
2 teaspoons of caraway seeds
2,5 teaspoons of salt
220 g of fine flour
230 g of rye bread flour
100 g of whole wheat flour
1 teaspoon of dry yeast or 1/4 of cube of fresh yeast
2 tablespoons of sunflower seeds

Bread maker setting: Programme BASIC (standard bread) / size 1000 g / crust MEDIUM

BACON BIT BREAD**Ingredients:**

200 ml of buttermilk (or sour cream)
150 ml of water (possible to add depending on the thickness of the buttermilk)
1 tablespoon of vinegar
1 rounded tablespoon of milled pork crackle
1,5 teaspoons of salt
1 teaspoon of sugar
1 teaspoon of caraway
150 g of whole wheat flour
350 g of fine flour
1 1/4 teaspoon of dry yeast or 1/4 cube of fresh yeast
Bread maker setting: Programme BASIC (standard bread) / size 1000 g / crust MEDIUM

SUNFLOWER BREAD**Ingredients:**

330 g of water
2 tablespoons of oil
1 tablespoon of vinegar
280 g of fine flour
120 g of fine wholegrain flour
60 g of spelt flour
80 g of wheat bread flour
2 teaspoons of salt
1 teaspoon of dry yeast or 1/4 of cube of fresh yeast
5 tablespoons of sunflower seeds
Bread maker setting: Programme BASIC (standard bread) / size 1000 g / crust MEDIUM

BACON-GARLIC BREAD**Ingredients:**

320 ml of water
2 tablespoons of oil
1 tablespoon of vinegar
1,5 teaspoons of salt
1 teaspoon of sugar
2 teaspoons of dry mashed potatoes
1 teaspoon of dry garlic (or 1-2 cloves)
1 teaspoon of caraway
3 tablespoons of finely diced or milled pork crackle
350 g of fine flour
150 g of rye flour
1 teaspoon of dry yeast or 1/4 of cube of fresh yeast
Bread maker setting: Programme BASIC (standard bread) / size 1000 g / crust MEDIUM

BREAD WITH HONEY AND SUNFLOWER SEEDS**Ingredients:**

280 ml of water
15 g of butter
1 tablespoon of dried milk
1 teaspoon of salt
1.5 tablespoons of honey
200 g of light flour
200g Granary flour (wholegrain flour with the addition of ground wheat and rye grains)

BREAD MAKER

SBR 950SS

EN

1/2 teaspoon of dry yeast or 1/8 of cube of fresh yeast

2 tablespoons of sunflower seeds

Bread maker setting: Programme BASIC (standard bread) / size 750 g / crust MEDIUM

BANANA BREAD

Ingredients:

6 tablespoons of milk

200 g of bananas (purée or mashed with a fork)

1 egg

70 g of melted butter

70 g of sugar

450 g of fine flour

1 teaspoon of dry yeast or 1/4 of cube of fresh yeast

Bread maker setting: Programme BASIC (standard bread) / size 1000 g / crust LIGHT

LEEK BREAD WITH CHEESE

Ingredients:

200 ml of water

2 tablespoons of oil

1 whipped egg

150 g of cottage cheese

200 g of semi-fine flour

100 g of spelt flour

100 g of wholegrain rye flour

100 g of wheat bread flour

2 teaspoons of salt

1 teaspoon of sugar

2 teaspoons of dry yeast or 1/2 of fresh yeast

Add one small leek after the beep sounds

Bread maker setting: Programme BASIC (standard bread) / size 1000 g / crust MEDIUM

CHEESE BREAD WITH KETCHUP

Ingredients:

200 ml of lukewarm water

1 whipped egg

1 tablespoon of olive oil

4 spoons of ketchup

1 teaspoon of salt

1/4 teaspoon of ground black pepper

300 g of wheat bread flour

100 g of rye bread flour

100 g of spelt flour

1 teaspoon of dry yeast or 1/4 of cube of fresh yeast

After the signal 250g of grated eidam cheese

Bread maker setting: Programme BASIC (standard bread) / size 1000 g / crust MEDIUM

OLD BOHEMIAN BREAD

Ingredients:

230 ml of water

1 tablespoon of vinegar

2 teaspoons of salt

75 g boiled potatoes

450 g of fine bread flour

1 teaspoon of crushed caraway seeds

1/4 teaspoon of ground fennel
1/4 teaspoon of ground aniseed
1/4 teaspoon of ground coriander
1 teaspoon of sugar
1 teaspoon of dry yeast or 1/4 of cube of fresh yeast
Bread maker setting: Programme BASIC (standard bread) / size 1000 g / crust MEDIUM

OLIVE AND OREGANO BREAD

Ingredients:

300 ml of lukewarm water
sprinkle of sugar
1 teaspoon of salt
1 tablespoon of olive oil
1 diced onion
540 g of fine flour
1 teaspoon of dry yeast or 1/4 of cube of fresh yeast
1/4 teaspoon of freshly ground black pepper
50 g roughly diced black olives without stones
1 tablespoon of fresh chopped oregano (or 1 teaspoon of dried oregano)
1 tablespoon of fresh chopped parsley

Procedure: Fry the onion on oil until golden. Into the container put water, fried onion with oil, flour, spices, sugar, salt and yeast. The olives are added only after the signal.

Bread maker setting: Programme BASIC (standard bread) / size 1000 g / crust MEDIUM

HERB BREAD WITH BUTTERMILK

Ingredients:

110 ml of lukewarm water
150 ml of buttermilk
1 teaspoon of sugar
2 teaspoons of salt
pepper
3 tablespoons of oil
250 g of fine flour
250 g of semi-fine flour
1 teaspoon of dry yeast or 1/4 of cube of fresh yeast
2 tablespoons of parsley
2 tablespoons of chives
2 tablespoons of dill

Bread maker setting: Programme BASIC (standard bread) / size 1000 g / crust MEDIUM

BREAD WITH OLMOUCKÉ TVARŮŽKY CHEESE

Ingredients:

300 ml of water
1 tablespoon of olive oil
2 egg whites or 1 whole egg
4 spoons of ketchup
1 teaspoon of salt
300 g of wheat bread flour
100 g of spelt flour
70 g of fine flour
1 teaspoon of dry yeast or 1/4 of cube of fresh yeast
50 g of bran
170 g of roughly grated olomoucké tvarůžky cheese

Bread maker setting: Programme BASIC (standard bread) / size 1000 g / crust MEDIUM

GARLIC BREAD WITH VEGETABLES

Ingredients:

375 ml of water
2 tablespoons of olive oil
2 tablespoons of balsam vinegar
2 teaspoons of salt
1 teaspoon of sugar
3 teaspoons of dried garlic
2 teaspoons of Provencal spices
2 full tablespoons of linseed
200 g of fine wheat flour
100 g of whole wheat flour
100 g of spelt wheat flour
200 g of rye bread flour
1.5 teaspoons of dry yeast or a not full 1/2 of fresh yeast

Filling:

sterilised peas
fresh leek chopped into circles
red pepper, young onion, dried tomatoes, etc.

Procedure: Place the basic ingredients in the bread maker as usual. Put the herbs and garlic directly into the water, mix the linseeds directly into the flour. After the last kneading take the dough out of the bread maker, remove the kneading blade (hook) and work the contents into the dough. Then insert the mix quickly back into the bread maker for the final kneading.

Bread maker setting: Programme BASIC (standard bread) / size 1000 g / crust MEDIUM

BEAN BREAD

Ingredients:

300 ml of water
2 tablespoon of wheat husks
2 tablespoons of linseeds
1 tablespoon of salt
1 teaspoon of crushed caraway seeds
400 g of fine flour
100 g of rye bread flour
1/4 of fresh yeast (+ 1 tablespoon of sugar) or 1 teaspoon of dry yeast
150 g fresh beans from the can

Procedure: Add the beans after the kneading process is finished. As soon as the rising phase starts, take the dough out of the bread maker (leave the bread maker closed and on), roll out the dough, sprinkle with the drained beans and roll it up. Take out the kneading blade (blades) and return the dough back into the bread maker.

Bread maker setting: Programme BASIC (standard bread) / size 1000 g / crust MEDIUM

OATMEAL BREAD

Ingredients:

150 ml of yoghurt
200 ml of water
1 teaspoon of sweetener or honey
2 tablespoons of olive oil
2 tablespoons of yeast
1 tablespoon of salt
2 tablespoons of caraway seeds
320 g of fine wheat flour
100 g of fine spelt wheat flour
50 g oat flakes

60 g of wholegrain wheat flour

1/2 of a cube of fresh yeast or 2 teaspoons of dry yeast

Bread maker setting: Programme ULTRAFast 1000g (fast baking) / size 1000 g / crust MEDIUM

SAUERKRAUT BREAD

Ingredients:

250 ml of water

250 g of sauerkraut, cheese and sausage mixture

100 g of wheat bread flour

350 g of fine wheat flour

90 g of wholegrain spelt flour

2 teaspoons of salt

1 teaspoon of Sladovit (malt extract, possible to purchase in health food stores)

1/2 cube of fresh yeast or 2 teaspoons of dry yeast

caraway seeds according to taste

Bread maker setting: Programme ULTRA FAST 1000g (fast baking) / size 1000 g / crust MEDIUM

DARK BREAD WITH CZABAI SAUSAGE

Ingredients:

400 ml of water

1 tablespoon of vinegar

2 tablespoons of yeast

250 g of wholegrain wheat flour special

150 g of dark rye bread flour

180 g of wheat bread flour

1 tablespoon of caraway seeds

2 tablespoons of linseeds

1 teaspoon of dried garlic

1 teaspoon of sugar

2 teaspoons of salt

1 teaspoon of dry yeast or 1/4 of cube of fresh yeast

Procedure: 5 minutes before the end of the kneading add 1/2 a piece of cabajka sausage roughly grated and a handful of fresh chives. Then shred 50 g of hard cheese Koliba and add it to the dough.

Bread maker setting: Programme BASIC (standard bread) / size 1000 g / crust MEDIUM

BUCKWHEAT BREAD

Ingredients:

150 ml of white yoghurt

200 ml of water

2 tablespoons of olive oil, if possible extra virgin olive oil

1 tablespoon of vinegar, if possible wine vinegar

300 g of fine bread flour

50 g of fine flour

150 g of buckwheat flour

100 g of buckwheat barley

2 tablespoons of buckwheat semolina

2 tablespoons of buckwheat sprouts

2 tablespoons of powdered mashed potatoes with milk

1-2 teaspoon of instant roasted rye (Melta)

1-2 teaspoons of milled caraway seeds

2 teaspoons of salt

1 teaspoon of sugar

3 tablespoons of yeast

a little crystal (powder) vitamin C

BREAD MAKER

SBR 950SS

EN

1/4 of a cube of fresh yeast or 1 teaspoon of dry yeast

Procedure: Wash the buckwheat barley under running water. Then pour warm water over it and let it soak for about 2 -3 hours. Before preparing the dough they are drained (the water may be used in the dough) and we leave a part of the buckwheat for sprinkling on the bread - this is done before the final rising. We add the softened buckwheat together with the flour.

Bread maker setting: Programme BASIC WHITE / size 1000 g / crust MEDIUM

GARLIC BREAD WITH BLUE CHEESE

Ingredients:

350 ml of water

1 teaspoon of salt

1 teaspoon of sugar

1.5 tablespoons of oil

1/2 of a cup of crushed blue cheese

4 - 5 crushed cloves of garlic

140 g of fine flour

200 g of whole wheat flour

200 g of wholegrain rye flour

1 teaspoon of dry yeast or 1/4 of cube of fresh yeast

Bread maker setting: Programme WHOLEWHEAT / size 1000 g / crust MEDIUM

DARK CHOCOLATE BREAD

Ingredients:

400 ml of water

4 table spoons of powder sugar

1,5 teaspoons of salt

400 g of fine wheat flour

100 g of cocoa powder

2 teaspoons of dry yeast or 1/2 of fresh yeast

Bread maker setting: Programme BASIC (standard bread) / size 1000 g / crust MEDIUM

MARMALADE MAKING RECIPE

Ingredients:

500 g of fruit

165 g of gelatine sugar

1 teaspoon of lemon juice

Procedure:

Clean the fruit thoroughly, depending on type peel it (e.g. peach), remove the stones (e.g. cherries), and mix in a mixer. Then pour the mix into the baking container, add the other ingredients and start the programme. After the programme finishes we pour the marmalade into jars, which were sterilized for 20 minutes in the oven at 150°C beforehand. Then we put the lids on and turn the jars upside down so that the lids gain hold.

Bread maker setting: Programme JAM

BAKING TROUBLESHOOTING GUIDE

No.	Problem	Cause	Solution
1.	Smoke is escaping from the vents during baking.	Some elements got stuck to the heating element or got near it. On first use this may be oil that stayed on the surface of the heating element	Disconnect the bread maker from the power supply and clean the heating element. Use caution to prevent burns. On first use dry by operation and open the lid.
2.	The bottom crust is too thick.	You are using the function for maintaining the heat of the bread and are leaving the bread too long in the baking container so it is becoming overly dehydrated	Take out the bread sooner, do not use the function for keeping the bread warm.
3.	It is very difficult to take out the bread	The kneading blade is stuck to the shaft inside the baking container.	After you remove the bread, fill the baking container with warm water and submerge the kneading blade in it for about 10 minutes. Then remove it and clean it thoroughly.
4.	The ingredients are not evenly mixed and are incorrectly baked.	1. Incorrectly selected programme.	Select the correct programme
		2. After starting a programme you have opened the lid several times and the bread is dry and does not have a brown crust	Do not open the lid during the last rising period.
		3. The resistance during mixing is too high, so the mixing blade barely turns and does not mix sufficiently	Inspect the hole in the kneading blade. Remove the baking container and turn on the kneading process without the dough. If the appliance does not seem to work properly, contact authorized service centre.
5.	You can hear the motor running but the dough is not being kneaded.	The baking container is incorrectly attached or the dough is too large for mixing	Check whether the baking container is correctly attached, whether the dough is prepared according to the recipe and whether the ingredients have the right weight.
6.	The bread is so large that it presses of the lid	Too much yeast, dough or water, or the ambient temperature is too high.	Check the above mentioned factors, reduce by the relevant amount the ingredients or the temperature.
7.	The bread is too small or rising didn't occur	No yeast or not enough yeast, or yeast that is not active because of excessive temperature of the water or the yeast was mixed with salt or the ambient temperature is too low.	Check the amount and activity of the yeast, increase in the relevant manner the ambient temperature.
8.	The dough is too big and pours out of the baking container	Too much liquid makes the dough fine and also too much yeast.	Reduce the amount of liquids and improve the toughness of the yeast

BREAD MAKER

SBR 950SS

EN

No.	Problem	Cause	Solution
9.	While baking the dough the bread collapses inside	1. The flour used does not have the proper composition and is not able to cause the dough to rise.	Use bread flour or strong powder.
		2. The rising process is too quick or the yeast temperature is too high.	Yeast should be used at lower temperatures than the surrounding room temperature.
		3. Too much water makes the dough too watery or too fine.	According to the ability to absorb water modify the amount of water in the recipe
10.	The bread is too heavy and its structure is too dense	1. Too much flour or not enough water	Reduce the amount of flour or increase the amount of water
		2. Too much fruit ingredients or too much wholegrain flour	Reduce the among of the relevant ingredients and increase the amount of yeast
11.	After the bread is sliced, the middle slices are hollow	1. Too much water, too much yeast or not enough salt.	In the relevant manner lower the amount of water or yeast and check whether salt was added
		2. Water temperature is too high.	Check the water temperature.
12.	Dry powder is stuck to the bread surface.	1. The bread contains strong gelatinous ingredients such as butter and bananas, etc.	Do not add strong gelatinous ingredients.
		2. Because of the lack of water mixing is not sufficient	Check the water and the mechanical construction of the bread maker
13.	While baking cakes or foods with a high sugar content the crust is too thick and the crust is too dark	Various recipes and ingredients affect the baking process significantly. the crust colour is too dark because of the large amount of sugar	If the crust colour with a recipe with a large amount of sugar is too dark, press the Start/Stop button to stop the programme 5-10 minutes before the planned end of the programme. Before taking the bread or cake out of the baking container you should leave the bread in the baking container for approximately 20 minutes with the lid closed
14.	The display shows "E:EE"	The temperature sensor is disconnected	Contact the service centre
15.	The display shows "E:01"	The ambient temperature is higher than 56° C	Unplug the bread maker and allow it to cool down
16.	The display shows "E:00"	The ambient temperature is lower than -20° C	Unplug the bread maker and move it into a heated room
17.	The display shows "H:HH"	Faulty temperature sensor	Contact the service centre

EN-25

BREAD MAKER

SBR 950SS

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage 230 V AC

Nominal frequency..... 50 Hz

Rated power input:.....670 W

The manufacturer reserves the right to change text and technical specifications.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



The meaning of this symbol on the product, its accessories or packaging indicates that this product must not be treated as household waste. Liquidate the product by submitting it to the collection site for recycling electrical and electronic devices. Independent waste collection systems exist for collecting used electrical and electronic products in countries of the European Union and other European countries. By ensuring the correct disposal of this product, you will help prevent potential hazards to the environment and to human health, which could otherwise be caused by incorrect waste handling. The recycling of waste materials will help conserve natural resources. Please do not therefore dispose of your old electrical and electronic products together with your household waste.

INSTRUCTIONS AND INFORMATION REGARDING THE DISPOSAL OF USED PACKAGING MATERIALS

Dispose of used packaging material in a location determined by the municipality for the disposal of wastes.



This product is in accordance with the safety regulations of the EU for electromagnetic compatibility and electrical safety.

PEKÁRNA CHLEBA

NÁVOD K OBSLUZE

CZ



SENCOR®

SBR 950SS

Před uvedením tohoto výrobku do provozu se, prosím, seznámte s návodem k jeho obsluze, a to i v případě, že jste již obeznámeni s používáním výrobků podobného typu. Výrobek použijte pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k obsluze. Návod uschovejte pro případ další potřeby.

Minimálně po dobu záruky doporučujeme uschovat originální obal včetně vnitřního balícího materiálu, pokladní doklad a záruční list. V případě přepravy zabalte přístroj zpět do originální krabice od výrobce, zajistíte si tak maximální ochranu výrobku při případném transportu (např. stěhování nebo odeslání do servisního střediska).

CZ-1

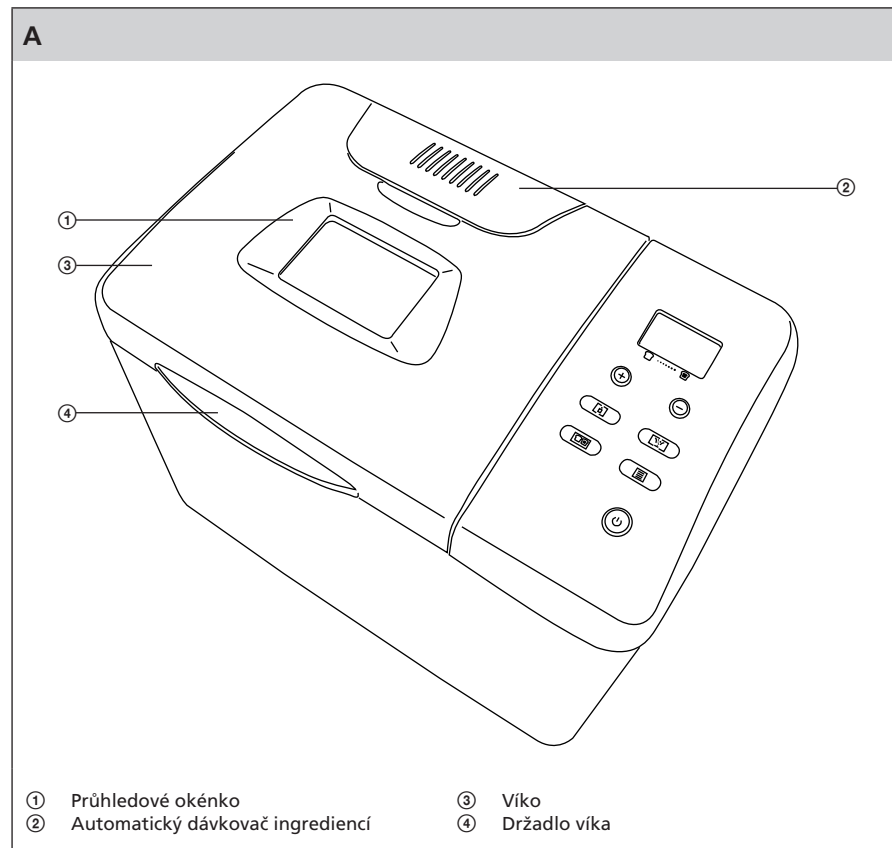
OBSAH

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	3
POPIS PEKÁRNY	4
POPIS OVLÁDACÍHO PANELU	7
POPIS DISPLEJE	7
POPIS PROGRAMŮ	8
POUŽITÍ PEKÁRNY CHLEBA	9
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	11
DOBY CYKLŮ PEČENÍ	12
PEČEME CHLĚB	14
PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM POTÍŽÍ	24
TECHNICKÉ ÚDAJE	26
LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ	26
POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM	26

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

1. Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtete celý návod k obsluze.
2. Zkontrolujte, zda napětí ve Vaší el. síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku spotřebiče.
3. Spotřebič nikdy nepoužívejte, pokud má poškozený přívodní kabel nebo vidlici (např. ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem atp.), pokud je porouchaný, pokud upadl na zem a poškodil se, nebo je jakýmkoli jiným způsobem poškozen. V takových případech se nikdy nesnažte opravit spotřebič sami, ale odneste jej do autorizovaného servisního střediska.
4. Berte prosím na vědomí, že v průběhu pečení vystupuje ze spotřebiče horká pára a povrch spotřebiče je horký.
5. Nikdy spotřebič neponořujte do vody.
6. Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte přívodní kabel z elektrické zásuvky. Stejně tak při čištění spotřebiče odpojte přívodní kabel.
7. Nenechávejte přívodní kabel viset přes okraj stolu nebo položený na horkém povrchu (např. varné desce). Stejně tak spotřebič nenechávejte stát na horkém povrchu.
8. Tento spotřebič nesmí používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními (včetně dětí), nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí, jestliže není zajištěn odpovídající dozor nebo pokyny pro používání přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
9. Děti musí zůstat pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si se spotřebičem nehrají.
10. Při pečení se nedotýkejte jakýchkoliv pohybujících se nebo rotujících částí spotřebiče.
11. Nikdy nezapínejte spotřebič, pokud do něj není správně vložena pečicí nádoba s požadovanými ingrediencemi.
12. Nikdy neodstraňujte pečicí nádobu boucháním o její horní část nebo okraje - mohlo by dojít k jejímu poškození.
13. Do spotřebiče je zakázáno vkládat kovové fólie nebo jiné materiály. Při neuposlechnutí hrozí nebezpečí požáru nebo zkratu.
14. Ve směru hlavního sálání tepla musí být dodržena bezpečná vzdálenost od povrchů z hořlavých hmot (min. 50 cm) a v ostatních směrech min. 10 cm.
15. Nikdy nezakrývejte pekárnou utěrkou, ručníkem nebo jinými materiály - musí být umožněn volný odvod tepla a páry. Při zakrytí nebo jiném kontaktu s hořlavými materiály může dojít k požáru.
16. Nepoužívejte tento spotřebič pro jiné účely, než pro které je určen.
17. Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.
18. Nepoužívejte spotřebič k vytápění místností.
19. Nepoužívejte spotřebič venku.
20. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným použitím spotřebiče a jeho příslušenství (znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár atp.)

POPIS PEKÁRNÝ

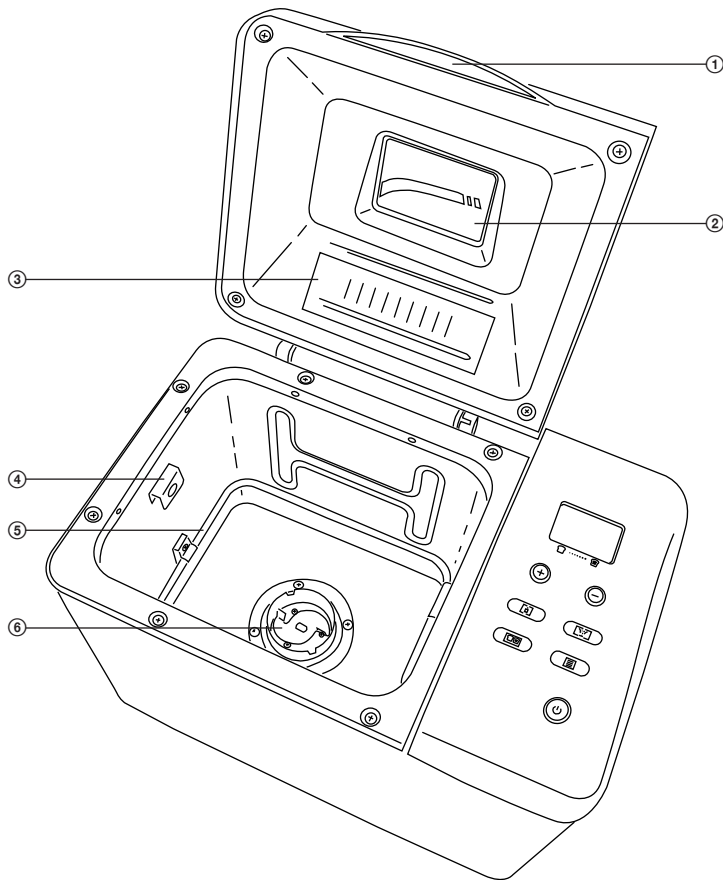


PEKÁRNA CHLEBA

SBR 950SS

CZ

B



- ① Držadlo víka
- ② Průhledové okénko
- ③ Automatický dávkovač ingrediencí

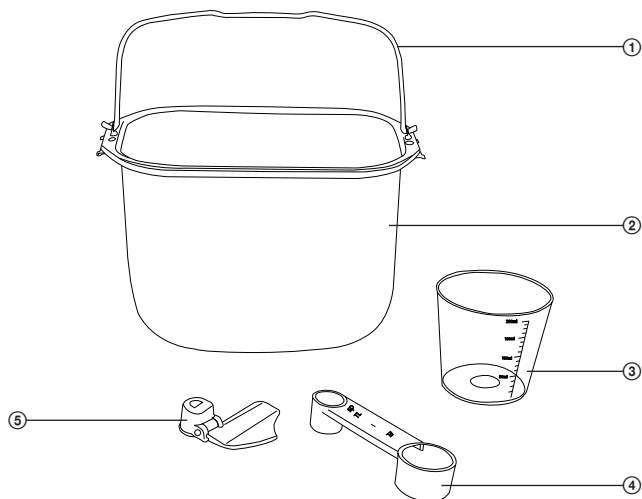
- ④ Zarážka pečící nádoby
- ⑤ Topná spirála
- ⑥ Hřídel

CZ-5

PEKÁRNA CHLEBA

SBR 950SS

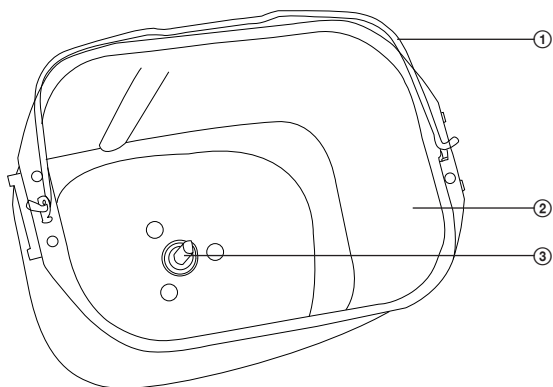
C



- ① Držadlo
- ② Pečící nádoba
- ③ Odměrný šálek

- ④ Odměrka
- ⑤ Hnětací hák

D



- ① Držadlo
- ② Pečící nádoba

- ③ Hřídel

CZ-6

PEKÁRNA CHLEBA

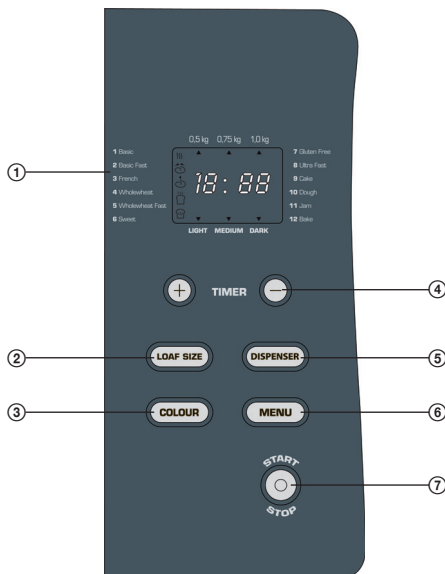
SBR 950SS

CZ

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

E

- 1 Seznam programů
- 2 Volba velikosti bochníku
- 3 Volba barvy kůrky
- 4 Nastavení odloženého startu
- 5 Volba automatického přidávání ingrediencí
- 6 Volba programu
- 7 Start / Stop



Pokud se na displeji zobrazuje 0:00, stiskněte tlačítko Start/Stop pro aktivaci režimu **nastavení programu**. Pak můžete vybrat požadovaný program.

POPIS DISPLEJE

F

- 1 Indikace předehřevu
- 2 Indikace hnětení
- 3 Indikace kynutí
- 4 Indikace pečení
- 5 Indikace dohřívání
- 6 Indikace navolené velikosti bochníku
- 7 Zbytkový čas programu (hodiny : minuty)
- 8 Indikace navolené barvy kůrky



CZ-7

Před prvním použitím

Před prvním použitím si prosím najděte několik minut na přečtení této příručky a pak ji uložte na vhodné místo, aby byla v případě potřeby vždy po ruce. Věnujte pozornost zejména bezpečnostním pokynům.

1. Opatrně pekárnu chleba rozbalte a odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Odstraňte prach, který se mohl nahromadit během balení.
3. Očistěte nádobu na pečení, hnětací hák a vnější povrch pekárny chleba čistým navlhčeným hadříkem. Nádoba na chléb je opatřena nepřilnavou vrstvou. Nepoužívejte pro čištění kterékoliv části pekárny chleba hubky nebo jakékoli jiné předměty s brusným účinkem.
4. Při prvním použití potřete nádobu na chléb olejem, máslem nebo margarínem a pečte naprázdno po dobu maximálně 3-5 minut (vyberte program Bake - pečení).
5. Nechte pekárnu vychladnout a znovu ji očistěte.
6. Umístěte hnětací hák na hřídel v nádobě na pečení.

POPIS PROGRAMŮ

- 1) **BASIC (Běžný chléb)**
Tento program se používá pro přípravu běžného bílého chleba a pro recepty používající těsto na bílý chléb. Je nejkratším programem ze všech.
- 2) **BASIC FAST (Rychle upečený běžný chléb)**
Shodný s předchozím programem, pouze s rychlejší dobou přípravy (ve fázi kynutí je o 25 minut kratší).
- 3) **FRENCH (Francouzský chléb)**
Tento program vyžaduje o něco delší dobu hnětení a kynutí, aby měl chléb francouzského typu kypřejší strukturu a křehčí kůrku.

**Upozornění:**

Chléb francouzského typu nevydrží dlouho – zkonzumujte jej ve stejný den, kdy jej upečete.

- 4) **WHOLEWHEAT (Celozrnný chléb)**
Program pro pečení chleba obsahujícího významné množství celozrnných komponent. Tento program používá delší dobu předehřívání, aby mohla zrna vstřebat vodu a zvětšit svůj objem.

**Upozornění:**

U tohoto programu nedoporučujeme používat časovač, výsledek by nebyl příliš dobrý.

- 5) **WHOLEWHEAT FAST (Rychle upečený celozrnný chléb)**
Shodný s předchozím programem, pouze s rychlejší dobou přípravy (ve fázi kynutí je o 80 minut kratší).
- 6) **SWEET (Sladký chléb)**
Tento program se používá pro přípravu sladkého chleba s přidáním ingrediencí – ovoce, oříšků, čokoládových čipsů, proslazené pomerančové kůry apod.
- 7) **GLUTEN FREE (Bezlepkový chléb)**
Použijte bezlepkový prášek jako např. sladké brambory (batáty), brambory apod. Jde o druh zdravého chleba, k jehož přípravě se používají minoritní obilniny.
- 8) **ULTRA FAST (Velmi rychle upečený chléb, bez kvasnic)**
Tento program se používá pro přípravu sladkého těsta s využitím prášku na pečení nebo jedlé sody jako prostředku pro kynutí, spíše než pivovarských kvasnic. Směs je dosti lepkavá, a proto před použitím tohoto programu namažte nádobu na chléb a hnětací hák ztuženým rostlinným tukem nebo olejem a kontrolujte směs okénkem ve víku. Pokud těsto kyne po stranách nádoby na chléb, seškrábněte jej během 5minutové doby klidu zpět dřevěnou nebo plastovou špachtlí. Pokud se začne během provádění této operace pohybovat hnětací rameno, okamžitě vyjměte špachtli a uzavřete víko.

9) CAKE (Koláč)

Pro přípravu koláče prostřednictvím hnětení, kynutí a pečení použijte vejce, máslo, prášek do pečiva, mléko a kvasnice.

10) DOUGH (Těsto)

Prostřednictvím tohoto programu můžete používat přístroj jako stroj pro míchání/hnětení, který vám ušetří práci. Program nepoužívá fázi pečení. Vyjměte těsto z přístroje jeho vyklopením a před krájením/tvarováním jej nechejte po dobu přibližně 10 minut v klidu.

11) JAM (Marmeláda)

Program míchá ingredience po dobu 15 minut a pak je po dobu 50 minut vaří. Ponechte hodně místa pro zvětšování objemu marmelády během vaření. Pokud marmeláda z vnitřních prostorů přístroje přeteče, půjde jen velmi obtížně vyčistit. Pokud k tomu dojde, stiskněte a podržte tlačítko START/STOP, dokud neuslyšíte pípnutí, odpojte přístroj od napájení, nechejte jej vychladnout a očistěte jej dříve, než se marmeláda začne lepit.



Upozornění:

S horkou marmeládou manipulujte opatrně, protože zůstává dlouhou dobu horká a lepi jako lepidlo.

12) BAKE (Pečení)

Program Bake (Pečení) promění váš přístroj na troubu. Proběhne pouze fáze pečení po dobu 1 hodiny a udržování teploty obsahu po dobu další 1 hodiny. Tento program se používá pro pečení hotového těsta z obchodu nebo těsta vyrobeného z balíčků chlebové směsi. Nepoužívejte více než 500g chlebové směsi a nevkládejte ji do přístroje dříve, než je připravena k pečení. Kontrolujte těsto, protože některé ingredience nepotřebují pečení celou hodinu – musíte zastavit pečení a takový obsah vyjmout dříve. Program je nastavitelný v rozsahu 10-90 minut.



Upozornění:

U tohoto programu není k dispozici funkce časovače. Tlačítka „TIMER +“ a „TIMER -“ slouží k nastavení doby pečení v rozmezí od 10 minut do 1:30 hodiny v krocích po 10 minutách.

POUŽITÍ PEKÁRNY CHLEBA

1. Vyjměte nádobu

Otevřete víko a vyjměte nádobu zvednutím držadla - vytáhněte ji pevným tahem směrem nahoru. Umístěte ji na pracovní plochu. Je důležité, aby byla nádoba naplněna ingrediencemi mimo pekárnu, aby se ingredience při náhodném vysypání (vylití) nedostaly do pekárny.

2. Připevněte hnětací hák

Zatlačením připevněte hnětací hák k hřídeli.



Upozornění:

Hák není potřeba zvedat. Pekárna je vybavena speciálně konstruovaným hnětacím hákem, který se po zahájení hnětení automaticky vztyčí a po ukončení pečení se automaticky zpětným chodem z chleba vysune.

3. Odměřte ingredience

Odměřte požadované ingredience a v uvedeném pořadí je všechny přidejte do nádoby (viz část „PEČEME CHLÉB“ v další části návodu).

4. Vložte nádobu zpět do pekárny

Vložte nádobu na pečení zpět do pekárny chleba a pevně na ni zatlačte, aby zacvakla do správné polohy. Uzavřete víko.

5. Připojte pekárnu k síti

Připojte pekárnu pomocí síťového kabelu k elektrické zásuvce. Pekárna chleba se automaticky nastaví na program základního pečení chleba a normální čas. Po každém stisku tlačítka uslyšíte potvrzující pípnutí.

6. **Vyberte program**
Stiskem tlačítka „MENU“ vyberte ze seznamu požadované číslo programu.
7. **Vyberte hmotnost**
Stiskem tlačítka „LOAF SIZE“ vyberte velikost bochníku (0,5 kg / 0,75 kg / 1,0 kg).

**Upozornění:**

Mějte na paměti, že vždy volíte celkovou hmotnost bochníku, nikoliv pouze pečící směsí!

8. **Vyberte barvu kůrky**
Stiskem tlačítka „COLOUR“ vyberte požadovanou barvu kůrky („LIGHT“ = světlá, „MEDIUM“ = střední, „DARK“ = tmavá).
9. **Vyberte dobu zpoždění**
Pokud chcete, aby byl chléb připraven později, nastavte dobu zpoždění - viz popis v další části.
10. **Spusťte pekárnou**
Pro spuštění pekárnou stiskněte tlačítko „START/STOP“. Zbývající čas se bude odpočítávat po minutách.
11. **Průběh pečení**
Pekárna bude automaticky procházet jednotlivými fázemi programu.
12. **Dokončení pečení**
Po dokončení programu a upečení chleba se na displej zobrazí 0:00 a ozve se zvukové upozornění.
13. **Udržování teploty**
Funkce na udržování teploty zajistí u většiny programů po dobu dalších 60 minut cirkulaci teplého vzduchu (viz část „DOBY CYKLŮ PEČENÍ“). Po ukončení doby udržování teploty uslyšíte zvukové upozornění. Pro ukončení funkce na udržování teploty stiskněte tlačítko „START/STOP“.
14. **Vyjměte nádobu na pečení**
Stiskněte tlačítko „START/STOP“, otevřete víko a vyjměte nádobu na pečení.
15. **Vyjměte chléb**
Nechte chléb v nádobě 5-10 minut vychladnout, pak otočte nádobu dnem vzhůru a vytáhněte chléb z nádoby, aby se ochladil.
16. Po ukončení používání vždy stiskněte tlačítko „START/STOP“.

Používání časovače

Časovač používejte v případě, že chcete mít chléb připraven později nebo až ráno. Lze nastavit maximálně 13 hodin. Nepoužívejte tuto funkci u receptů, které používají rychle se kazící ingredience jako jsou např. vejce, čerstvé mléko, kysaná smetana, sýr atp.

1. Rozhodněte se, kdy má být chléb připraven a spočítejte časový rozdíl mezi aktuálním a požadovaným časem. Pokud například chcete, aby byl váš chléb připraven v 8:00 ráno, a nyní je 21:00, je rozdíl 11 hodin.
2. Zadejte tento čas stiskem tlačítek „TIMER +“ a „TIMER -“. Dobu můžete zvyšovat nebo snižovat v desetiminutových krocích. Po stisknutí tlačítka „START/STOP“ začne blikat dvojtečka (:).
3. Pokud jste vybrali nesprávný čas, stiskněte na 2 sekundy tlačítko „START/STOP“. Časovač opět zobrazí dobu programu - pak zopakujte krok 1 a 2.
4. Maximální doba zpoždění časovače je 13 hodin (to je okamžik, kdy bude chléb připraven k vyjmutí z pekárnou).

Přidávání ingrediencí

Pekárna je vybavena možností automatického bezobslužného přidávání ingrediencí jako např. oříšky nebo kandované ovoce. Pro použití této funkce otevřete před zahájením pečení kryt dávkovače a vložte do něj potřebné ingredience. Poté stiskněte tlačítko „DISPENSER“ a dále pokračujte běžným naprogramováním pekárnou popsaném v předchozí části.

**Upozornění:**

Dávkovač zůstává po každém dopečení vyklopen. V případě, že budete chtít využít funkce přidávání ingrediencí, zkontrolujte ještě před přidáním ingrediencí, že je dávkovač zpět zaklopen.

Přerušení dodávky energie

Po krátkém přerušení dodávky energie (max. 7 minut) bude pekárna po opětovném obnovení dodávky elektrické energie automaticky pokračovat v provádění nastaveného programu.

Pokud dojde k překročení této doby, pekárna se vrátí zpět na čas spuštění:

- Pokud v programu nastala fáze „kynutí 1“, vyberte požadovaný program a stiskněte tlačítko „START/STOP“.
- Pokud program ukončil fázi „kynutí 1“, musíte začít znovu s čerstvými ingrediencemi.

Krájení a skladování chleba

- Pro dosažení co nejlepších výsledků nechte chléb před krájením po dobu 20-40 minut vychladnout.
- Aby byly krajice rovnoměrné, používejte elektrický nůž nebo ostrý nůž s vroubkovanou čepelí.
- Nespotřebovaný chléb můžete natěsno zabalit do igelitového sáčku a uložit při pokojové teplotě po dobu až 3 dnů. Pokud je horko a vlhko, uložte chléb přes noc do chladničky.
- Chcete-li chléb uložit na delší dobu (až 1 měsíc), umístěte jej do uzavřené nádoby a vložte tuto nádobu do mrazničky.
- Pokud uložíte chléb do chladničky, počkejte před servírováním, než dosáhne pokojové teploty.
- Protože domácí chléb neobsahuje žádné konzervační látky, má tendenci být suchý a tvrdý dříve, než chléb ze supermarketu.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním odpojte spotřebič od napájení a nechte jej vychladnout.

1. Pečící nádoba: Očistěte zevnitř a zvenku navlhčeným hadříkem. Aby nedošlo k poškození nepřilnavé vrstvy, nepoužívejte žádné ostré předměty nebo prostředky s brusným účinkem. Nádoba musí být před instalací perfektně suchá.
2. Hnětací hák: Pokud jde o hnětací hák, jen obtížně odstranit z hřídele naplňte nádobu teplou vodou a nechte ji přibližně 30 minut působit. Hnětací hák pak lze snadno vyjmout pro následné čištění. Hák opatrně očistěte navlhčeným bavlněným hadříkem.
4. Víko a průhledové okénko: Očistěte víko zevnitř a zvenku pomocí mírně navlhčeného hadříku.
5. Kryt: Opatrně očistěte vnější povrch krytu navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte pro čištění čisticí prostředky s brusným účinkem, protože by se mohl poškodit vysoký lesk povrchu. Nikdy neponořujte při čištění kryt do vody.
6. Před zabalením pekárny pro uskladnění zajistěte, aby kompletně vychladla, byla čistá a suchá, a aby bylo uzavřeno její víko.



Upozornění:

- Na vnitřním povrchu víka a na ventilačních otvorech se mohou objevit hnědé skvrny. Jde o pozůstatky výparů z ingrediencí, které se během pečení dostaly do unikající páry. Nemají žádný škodlivý vliv na materiál pekárny chleba nebo na kvalitu upečeného chleba. Jednoduše je po každém použití (nebo jakmile se objeví) odstraňte pomocí hadříku nebo houby namočené do teplé vody.
- Po dlouhé době používání může povrchová vrstva nádoby na pečení změnit zbarvení - to je způsobeno teplem a vlhkostí. Zbarvení nemá žádný vliv na funkci pekárny nebo kvalitu chleba.



Tip:

Otvor uprostřed hnětacího háku po vyčištění ošetřete kapkou stolního oleje a vraťte jej na hřídel v nádobě na pečení. Tím zamezíte uváznutí nože.

DOBY CYKLŮ PEČENÍ

Posoupnost operací a doby cyklů pečení u jednotlivých programů:

Číslo programu	Typ programu	Barva kůrky	Velikost bochníku	Předehřev (minut)	Hnětení 1 (minut)	Hnětení 2 (minut)	Kynutí 1 (minut)	Hnětení 3 (sekund)	Kynutí (minut)	Hnětení 4 (sekund)	Kynutí 3 (minut)	Pečení (minut)	Časem (hodin)	Přidání ingrediencí (minut)	Dotrhávání (minut)	Odložení start (hodin)
1	Základní bochník	Světlá	0,5kg	0	3	31	26	15	25	10	55	37	2:57	2:37	60	13:00
			0,75kg									40	3:00	2:40	60	13:00
			1kg									43	3:03	2:43	60	13:00
		Střední	0,5kg									45	3:05	2:45	60	13:00
			0,75kg									50	3:10	2:50	60	13:00
			1kg									55	3:15	2:55	60	13:00
		Tmavá	0,5kg									60	3:20	3:00	60	13:00
			0,75kg									65	3:25	3:05	60	13:00
			1kg									70	3:30	3:10	60	13:00
			0,5kg									37	2:32	2:12	60	13:00
2	Rychlé pečení základní bochník	Světlá	0,5kg	0	3	31	26	10	55	0	0	37	2:32	2:12	60	13:00
			0,75kg									40	2:35	2:15	60	13:00
			1kg									43	2:38	2:18	60	13:00
		Střední	0,5kg									45	2:40	2:20	60	13:00
			0,75kg									50	2:45	2:25	60	13:00
			1kg									55	2:50	2:30	60	13:00
		Tmavá	0,5kg									60	2:55	2:35	60	13:00
			0,75kg									65	3:00	2:40	60	13:00
			1kg									70	3:05	2:45	60	13:00
			0,5kg									42	3:12	2:53	60	13:00
3	Francouzský	Světlá	0,5kg	0	3	30	32	15	30	10	55	53	3:23	3:04	60	13:00
			0,75kg									64	3:34	3:15	60	13:00
			1kg									62	3:32	3:13	60	13:00
		Střední	0,5kg									66	3:36	3:17	60	13:00
			0,75kg									70	3:40	3:21	60	13:00
			1kg									65	3:35	3:16	60	13:00
		Tmavá	0,5kg									72	3:42	3:23	60	13:00
			0,75kg									74	3:44	3:25	60	13:00
			1kg													

PEKÁRNA CHLEBA

SBR 950SS

CZ

Císlo programu	Typ programu	Barva kórký	Velikost bochníku	Přidání (minut)	Hnětení 1 (minut)	Hnětení 2 (minut)	Kynutí 1 (minut)	Hnětení 3 (minut)	Kynutí (minut)	Hnětení 4 (sekund)	Kynutí 3 (minut)	Pečení (minut)	Celkem (minut)	Přidání ingrediencí (minut)	Dořizování (minut)	Oloženy start (hodin)										
4	Celozrnný	Světlá	0,5kg	30	3	25	80	15	31	6	46	40	4:15	3:31	60	13:00										
			0,75kg									44	4:19	3:35	60	13:00										
			1kg									48	4:23	3:39	60	13:00										
		Střední	0,5kg									45	4:20	3:36	60	13:00										
			0,75kg									50	4:25	3:41	60	13:00										
			1kg									55	4:30	3:46	60	13:00										
		Tmavá	0,5kg									54	4:29	3:45	60	13:00										
			0,75kg									60	4:35	3:51	60	13:00										
			1kg									64	4:39	3:55	60	13:00										
		5	Rychlé pečení celozrnný									Světlá	0,5kg	5	3	25	30	6	46	0	0	40	2:29	2:10	60	13:00
													0,75kg									44	2:33	2:14	60	13:00
													1kg									48	2:37	2:18	60	13:00
Střední	0,5kg			45	2:34	2:15	60	13:00																		
	0,75kg			50	2:39	2:20	60	13:00																		
	1kg			55	2:44	2:25	60	13:00																		
Tmavá	0,5kg			54	2:43	2:24	60	13:00																		
	0,75kg			60	2:49	2:30	60	13:00																		
	1kg			64	2:53	2:34	60	13:00																		
6	Sladký chléb			Světlá	0,5kg	0	3	31	31	15	30	10	50									52	3:17	2:57	60	13:00
					0,75kg																	54	3:19	2:59	60	13:00
					1kg																	56	3:21	3:01	60	13:00
		Střední	0,5kg	54	3:19									2:59	60	13:00										
			0,75kg	57	3:22									3:02	60	13:00										
			1kg	60	3:25									3:05	60	13:00										
		Tmavá	0,5kg	58	3:23									3:03	60	13:00										
			0,75kg	61	3:26									3:06	60	13:00										
			1kg	64	3:29									3:09	60	13:00										
		7	Bez lepku	Střední	0,75kg									8	4	19	0	0	0	10	48	95	2:54	2:37	60	13:00
					1kg																	100	2:59	2:42	60	13:00
		8	Velmi rychlý	Střední	1kg									0	5	15	0	0	0	10	12	48	1:20	N/A	22	13:00
9	Dort	N/A	0,5kg	0	3	4	0	0	0	0	0	75	1:22	N/A	22	13:00										
10	Těsto	N/A	N/A	0	3	27	60	0	0	0	0	0	1:30	1:14	N/A	13:00										
11	Marmeláda	N/A	N/A	0	0	15	0	0	0	0	0	70	1:25	N/A	20	13:00										
12	Pečení	N/A	N/A	0	0	0	0	0	0	0	0	10'-90'	10'-90'	N/A	60	N/A										

PEČEME CHLÉB

Krátký popis nejběžnějších ingrediencí používaných pro pečení chleba

1. Chlebová mouka

Chlebová mouka má vysoký obsah lepku (proto ji můžeme rovněž nazývat moukou s vysokým obsahem lepku, která obsahuje velké množství bílkovin), dobré elastické vlastnosti a dokáže po nakynutí udržet velikost chleba tak, aby se nepropadl. Protože je obsah lepku vyšší než u normální mouky, lze ji použít pro pečení chleba větších velikostí s lepšími vnitřní vlákny. Chlebová mouka je nejdůležitější ingrediencí při pečení chleba.

2. Čistá mouka

Čistá mouka se vyrábí smícháním důkladně vybrané měkké a tvrdé pšenice, a je vhodná pro rychlé pečení chleba nebo pečení koláčů.

3. Celozrná mouka

Celozrná mouka se vyrábí mletím pšenice a obsahuje pšeničnou slupku a lepek. Celozrná mouka je těžší a výživnější, než normální mouka. Chléb vyrobený z celozrné mouky má obvykle menší velikost. Proto je ve velkém množství receptů pro dosažení co nejlepších výsledků obvykle kombinována celozrná mouka a chlebová mouka.

4. Černá pšeničná mouka

Černá pšeničná mouka, rovněž nazývaná jako „hrubá mouka“, je druhem mouky s vysokým obsahem vlákniny, která je podobná celozrné mouce. Pro získání větší velikosti po kynutí je nutno ji používat v kombinaci s velkým podílem chlebové mouky.

5. Prášek do pečiva

Prášek do pečiva se vyrábí mletím jemné pšenice nebo pšenice s nízkým obsahem bílkovin a používá se speciálně pro pečení koláčů. Různé druhy mouky vypadají podobně; účinnost kvasnic nebo absorbovatelnost různých druhů mouky se značně liší podle oblasti pěstování, podmínek růstu, procesu mletí a skladovatelnosti. Pro vyzkoušení si vyberte mouku různých značek dostupných na trhu, ochutnejte ji a porovnejte výsledky - pak si vyberte mouku, která podle vašich zkušeností a z hlediska chuti poskytuje nejlepší výsledky.

6. Kukuřičná mouka a ovesná mouka

Kukuřičná mouka a ovesná mouka se vyrábí mletím kukuřice a ovsu. Obě dvě jsou doplňkové ingredience pro pečení hrubého chleba a používají se pro zlepšení chuti a struktury chleba.

7. Cukr

Cukr je velmi důležitou ingrediencí pro sladkou chuť a barvu chleba. Bílý cukr pomáhá chlebu v kvašení a používá se široce jako výživná složka. Ve speciálních případech se může používat hnědý cukr, práškový cukr nebo cukrová vata.

8. Kvasnice

Kvasnice podporují proces kvašení těsta a produkují oxid uhličitý, který pomáhá chlebu zvětšit svůj objem a zjemnit vnitřní vlákna. Rychlé kvašení kvasnic však vyžaduje uhlovanou v cukru a mouce. 1 čaj. lžička aktivních suchých kvasnic = 3/4 čaj. lžičky instantních kvasnic
5 čaj. lžiček aktivních suchých kvasnic = 1 čaj. lžička instantních kvasnic
2 čaj. lžičky aktivních suchých kvasnic = 1,5 čaj. lžičky instantních kvasnic
Kvasnice musí být uloženy v ledničce, protože by se při vysoké teplotě zničily; před jejich použitím zkontrolujte datum použitelnosti a skladovatelnosti. Po každém použití je co nejrychleji uložte zpět do ledničky. Neschopnost chleba nakynout je obvykle způsobena mrtvými kvasnicemi.



Tip:

Pomocí níže popsaného postupu můžete zjistit, zda jsou vaše kvasnice čerstvé a aktivní či nikoliv:

1. Nalijte do odměrného šálku 1/2 hrníčku teplé vody (45-50 °C).
2. Přidejte 1 čajovou lžičku bílého cukru a zamíchejte, pak vše ještě posypte 2 čajovými lžičkami kvasnic.
3. Postavte odměrný šálek na cca 10 minut na teplé místo. Směs již nemíchejte.
4. Pěna musí dosáhnout až k okraji odměrného šálku. Pokud tomu tak není, jsou kvasnice mrtvé nebo neaktivní.

9. Sůl

Sůl je nezbytná pro zlepšení vůně chleba a barvy kůrky. Sůl ale rovněž zabraňuje kvasnicím v kynutí. Nikdy nepoužívejte v receptu příliš mnoho soli. Pokud nechcete používat sůl, můžete ji vynechat. A chléb bude větší, než při použití soli.

10. Vejce

Vejce mohou vylepšit strukturu chleba, udělat chléb výživnějším a větším a přidat chlebu specifickou vůni vajec. Jestliže chcete použít vejce, musíte je zbavit skořápky a rovnoměrně rozmíchat.

11. Tuk, máslo a rostlinný olej

Tuk dokáže chléb zjemnit a prodloužit jeho trvanlivost. Máslo by mělo být po vyjmutí z chladničky před použitím rozpuštěno nebo nakrájeno na malé části, aby se rovnoměrně rozmíchalo.

12. Prášek do pečiva

Prášek do pečiva se používá zejména pro kynutí při pečení chleba a koláčů v programu Ultra Fast (Velmi rychlé pečení). Díky využití chemických principů nepotřebuje čas na kvašení a produkuje plyn, který vytváří bubliny nebo zjemňuje strukturu chleba.

13. Soda

Platí totéž, co u prášku do pečiva. Lze ji rovněž používat v kombinaci s práškem do pečiva.

14. Voda a jiné tekutiny

Voda je při výrobě chleba nezbytnou ingrediencí. Obecně je nevhodnější voda s teplotou v rozmezí 20-25 °C. Pro kynutí ve zrychlených programech by však měla být teplota vody v rozmezí 45-50 °C. Vodu můžete nahradit čerstvým mlékem nebo vodou smíchanou s 2% mléčným práškem, který může zlepšit vůni chleba a vytvořit hezčí barvu kůrky. V některých receptech může být za účelem zlepšení vůně chleba používán džus (např. jablečný, pomerančový, citrónový atp.).

Pořadí vkládání ingrediencí

U všech receptů je třeba dodržet obecný postup při přidávání jednotlivých ingrediencí:

- Jako první vkládáme do pečicí nádoby tekutiny (voda, mléko, pivo, podmáslí, kyška, jogurt atp.)
- Pak přidáváme sypké suroviny (mouka, bylinky, chlebové koření, otruby, klíčky, vločky, semínka atp.)
- Do jednoho rohu nasypeme sůl
- Do druhého rohu nasypeme cukr
- Do dalšího koření (olej, ocet atp.)
- Uprostřed nádoby uděláme do mouky důlek, do kterého umístíme kvasnice nebo prášek na pečení, které lehce zahrneme moukou. Pokud používáme čerstvé kvasnice, je dobré dávat cukr přímo k nim. Kvasnice nebo prášek do pečiva pokládáme vždy na suchou mouku!

**Tip:**

U těžkého těsta s vysokým podílem žita nebo celozrnných komponent doporučujeme pro dosažení lepšího výsledku hnětení obrátit pořadí ingrediencí, tj. nejprve vložit suché kvasnice a mouku, a až nakonec tekutinu.

Zapamatujte si několik dalších důležitých zásad pro pečení v domácí pekárně:

- Sůl a droždí nikdy nesmí vzájemně přijít do přímého kontaktu!
- Cereálie nechte před přidáním do pekárny přes noc namočené ve vodě
- V případě odloženého startu použijte vždy studené ingredience
- Při pečení s odloženým startem nepoužívejte rychle se kazící ingredience, jako jsou např. vejce, čerstvé mléko, ovoce, cibule apod.
- Chléb po vyjmutí z pekárny nechte před krájením ještě asi 15 minut zchladnout na vhodné podložce (např. dřevěném nebo nylonovém prkénku)

Recepty



Upozornění:

Poměry hmotností, objemů a obsah jednotlivých ingrediencí ve všech níže uvedených receptech berte prosím pouze jako orientační. Výsledek pečení závisí na mnoha faktorech:

- tvrdost vody (při použití příliš měkké vody kyne těsto rychleji)
- vlhkost vzduchu v kuchyni (v případě zvýšené vlhkosti je třeba o 1 – 2 lžice snížit množství vody)
- nadmořská výška (nad 750 m nad mořem kyne těsto rychleji)
- konzistence ingrediencí

Z výše uvedených důvodů doporučujeme Vámi vybraný recept v případě potřeby poupravit dle aktuálních podmínek.



Tip:

V případě, že z jakéhokoliv důvodu nechcete péct chléb podle receptů, můžete si v prodejnách potravin zakoupit již hotové pečicí směsi. U hotových pečicích směsí postupujte vždy přesně podle návodu uvedeného na přebalu výrobku. Berte také prosím na vědomí, že i do takto zakoupených hotových směsí je u některých výrobců vyžadováno přidání kvasnic jako samostatné ingredience.

Recepty na chléb

Jemný grahamový chléb

Suroviny:

350 ml vody

3 lžice oleje

2 lžičky soli

1 lžička kmínu

1 lžice sušeného mléka

300 g hladké mouky

100 g žitné mouky

100 g mouky grahamové

1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

Nastavení pekárný: Program BASIC (základní chléb) / velikost 1000 g / kůrka LIGHT (světlá)

Bílý kmínový chléb

Suroviny:

300 ml vody

2 lžičky cukru

2 lžičky soli

1 lžičku kmínu

500 g hladké mouky

1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

Nastavení pekárný: Program BASIC (základní chléb) / velikost 1000 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Jogurtový chléb

Suroviny:

150 ml bílého jogurtu

1 lžice oleje

200 ml vody

2 lžičky cukru

2,5 lžičky soli

300 g polohrubé mouky pšeničné

100 g pšeničné chlebové

100 g žitné chlebové

1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

po signálu semínka po lžičce: sezam, lněné, kmín, dýně, tykev atp.

Nastavení pekárný: Program BASIC (základní chléb) / velikost 1000 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Pivní chléb**Suroviny:**

250 ml piva
100 ml vody
2,5 lžičky drceného kmínu
2 lžičky soli
350 g hladké mouky
150 g žitné chlebové mouky
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí
semínka podle chuti (např. slunečnicová)

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 1000 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Špaldový chléb**Suroviny:**

350 ml podmáslí
50 ml vody
1 lžice octa
2 lžice olivového oleje
1 lžička soli
1 lžička cukru
250 g hladké mouky
250 g celozrnné špaldové mouky
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí
slunečnice

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 1000 g / kůrka DARK (tmavá)

Bílý toustový chléb**Suroviny:**

320 ml mléka
40 g rostlinného oleje nebo rostlinného másla
500 g polohrubé pšeničné mouky
30 g Solamylu (bramborového škrobu)
1 lžička soli
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 1000 g / kůrka LIGHT (světlá)

Chléb šumava**Suroviny:**

320 ml vody
1 lžice octa
2 lžice oleje
2 lžičky kmínu
2,5 lžičky soli
220 g hladké mouky
230 g žitné chlebové mouky
100 g celozrnné pšeničné mouky
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí
2 lžice slunečnicových semínek

Nastavení pekárny: BASIC (základní chléb) / velikost 1000 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Škvarkový chléb**Suroviny:**

200 ml podmáslí (může být i zakysaná smetana)
150 ml vody (možno připat podle hustoty podmáslí)
1 lžíce octa
1 vrchovatá lžíce mletých škvarků
1,5 lžičky soli
1 lžička cukru
1 lžička kmínu
150 g celozrnné žitné mouky
350 g hladné mouky
1 a 1/4 lžičky sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 1000 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Slunečnicový chléb**Suroviny:**

330 g vody
2 lžíce oleje
1 lžíce octa
280 g hladké mouky
120 g celozrnné hladké mouky
60 g špaldové mouky
80 g žitné chlebové mouky
2 lžičky soli
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí
5 lžic slunečnic

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 1000 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Škvarkovo – česnekový chléb**Suroviny:**

320 ml vody
2 lžíce oleje
1 lžíce octa
1,5 lžičky soli
1 lžička cukru
2 lžičky sušené bramborové kaše
1 lžička sušeného česneku (nebo 1-2 stroučky)
1 lžička kmínu
3 lžíce jemně nakrájených nebo pomletých škvarků
350 g hladké mouky
150 g žitné mouky
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 1000 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Chléb s medem a slunečnicovými semínky**Suroviny:**

280 ml vody
15g másla
1 lžíce sušeného mléka
1 lžička soli
1,5 lžíce medu
200g světlá mouka
200g mouka Granary (v celozrnné mouce přidaná drčená pšeničná a žitná zrna)
1/2 lžičky sušeného nebo půlku z 1/4 čerstvého droždí
2 lžíce slunečnicových semen

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 750 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Banánový chléb**Suroviny:**

6 lžic mléka

200 g banánů (rozmixovaných nebo rozmačkaných vidličkou)

1 vejce

70 g rozpuštěného másla

70 g cukru

450 g hladké mouky

1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 1000 g / kůrka LIGHT (světlá)**Pórkový chléb se sýrem****Suroviny:**

200 ml vody

2 lžice oleje

1 rozšlehané vejce

150 g sýru Cottage

200 g polohrubé mouky

100 g špaldové mouky

100 g celozrnné žitné mouky

100 g pšeničné chlebové mouky

2 lžičky soli

1 lžička cukru

2 lžičky sušeného nebo 1/2 čerstvého droždí

Po signálu 1 malý pórek

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 1000 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)**Sýrový chléb s kečupem****Suroviny:**

200 ml vlažné vody

1 rozšlehané vejce

1 lžice olivového oleje

4 lžice kečupu

1 lžička soli

1/4 lžičky mletého černého pepře

300 g chlebové pšeničné mouky

100 g chlebové žitné mouky

100g špaldové mouky

1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

Po signálu 250g strouhaného eidamu

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / 1000 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)**Staročeský chléb****Suroviny:**

230 ml vody

1 lžice octu

2 lžičky soli

75 g vařených brambor

450 g hladké chlebové mouky

1 lžička drceného kmínu

1/4 lžičky drceného fenyklu

1/4 lžičky drceného anýzu

1/4 lžičky drceného koriandru

1 lžička cukru

1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 1000 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Olivovo – oregánový chléb**Suroviny:**

300 ml teplé vody
špetka cukru
1 lžička soli
1 lžíce olivového oleje
1 nakrájená cibule
540 g hladké mouky
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí
1/4 lžičky čerstvé mletého černého pepře
50 g nahrubo nakrájených vypeckovaných černých oliv
1 lžíce nakrájeného čerstvého oregana (nebo 1 lžička sušeného)
1 lžíce nakrájené čerstvé petrželky

Postup: Na oleji dozlatova osmažíme cibuli. Do nádoby dáme vodu, osmaženou cibuli s olejem, mouku, koření, cukr, sůl a droždí. Olivy přidáme až po signálu.

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 1000 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Bylinkový chléb s podmáslím**Suroviny:**

110 ml vlažné vody
150 ml podmáslí
1 lžička cukru
2 lžičky soli
pepř
3 lžíce oleje
250 g hladké mouky
250 g polohrubé mouky
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí
2 lžíce petrželky
2 lžíce pažitky
2 lžíce kopru

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 1000 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Chléb s olomouckými tvarůžky**Suroviny:**

300 ml vody
1 lžíce olivového oleje
2 bílky nebo 1 vejce
4 lžíce kečupu
1 lžička soli
300 g chlebové pšeničné mouky
100 g špaldové mouky
70 g hladké mouky
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí
50 g otrub
170 g nahrubo nastrouhaných olomouckých tvarůžků

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / 1000 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Česnekový chléb se zeleninou**Suroviny:**

375 ml vody
2 lžice olivového oleje
2 lžice balsamického octa
2 lžičky soli
1 lžičku cukru
3 lžičky sušeného česneku
2 lžičky provensálských bylinek
2 plné lžice lněných semínek
200 g hladké pšeničné mouky
100 g celozrnné pšeničné mouky
100 g špaldové pšeničné mouky
200 g chlebové žitné mouky
1,5 lžičky sušeného nebo necelá 1/2 čerstvého droždí

Náplň:

sterilovaný hrášek
čerstvý pórek na kolečka
může být paprika, mladá cibulka, sušená rajčata apod.

Postup: Základní suroviny dáme do pekárny dle obvyklého postupu. Bylinky a česnek dáme přímo do vody, lněná semínka namícháme přímo do mouky. Po posledním míchnutí vyndáme těsto z pekárny, odstraníme hnětací hák (resp. háky) a do těsta zapracujeme náplň. Poté směs vložíme rychle zpět do pekárny na závěrečné kynutí.

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 1000 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Fazolový chléb**Suroviny:**

300 ml vody
2 lžice pšeničných otrub
2 lžice lněných semínek
1 lžice soli
1 lžička mletého kmínu
400 g hladké mouky
100 g chlebové žitné mouky
1/4 čerstvého droždí (+ 1 lžička cukru) nebo 1 lžička sušeného droždí
150 g červených fazolí z konzervy

Postup: Fazole přidáme, až když je těsto uhnětené. Jakmile začne fáze kynutí, vyjmeme těsto z pekárny (pekárnu necháme zavřenou a zapnutou), rozválíme, posypeme okapanými fazolemi a srolujeme jako závin. Z pekárny vyndáme hnětací hák (resp. háky) a těsto vložíme zpět.

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 1000 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Vločkový chléb**Suroviny:**

150 ml jogurtu
200 ml vody
1 lžička sladěnky (případně medu)
2 lžice olivového oleje
2 lžice kvásku
1 lžice soli
2 lžice kmínu
320 g hladké pšeničné mouky
100 g hladké špaldové mouky

50 g ovesných vloček

60 g celozrnné pšeničné mouky

1/2 kostky čerstvého nebo 2 lžičky sušeného droždí

Nastavení pekárny: Program ULTRAFast 1000g (rychlé pečení) / velikost 1000 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Zelný chléb

Suroviny:

250 ml vody

250 g směsi zelí, sýru a klobásky

100 g žitné chlebové mouky

350 g pšeničné hladké mouky

90 g špaldové celozrnné mouky

2 lžičky soli

1 lžička Sladovitu (sladový výtažek, možno zakoupit v prodejnách se zdravou výživou)

1/2 čerstvého nebo 2 lžičky sušeného droždí

kmín dle chuti

Nastavení pekárny: Program ULTRA FAST 1000g (rychlé pečení) / velikost 1000 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Tmavý chléb s čabajkou

Suroviny:

400 ml vody

1 lžíce octa

2 lžíce kvásku

250 g celozrnné pšeničné mouky speciál

150 g chlebové tmavé žitné mouky

180g chlebové pšeničné mouky

1 lžíce kmínu

2 lžíce lněných semínek

1 lžička sušeného česneku

1 lžička cukru

2 lžičky soli

1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

Postup: 5 minut před koncem hnětení přidáme 1/2 nožičky čabajky nastrouhané nahrubo a hrst nasekané čerstvé pažitky. Pak nahrubo nastrouháme 50 g tvrdého sýra Koliba a přidáme jej do těsta.

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 1000 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Pohankový chléb

Suroviny:

150 ml bílého jogurtu

200 ml vody

2 lžíce olivového oleje, pokud možno Extra virgin

1 lžíce octu, pokud možno vinného

300 g hladké mouky

50 g plnohodnotné mouky

150 g pohankové mouky

100 g pohankových krup

2 lžíce pohankové krupice

2 lžíce pohankových klíčků

2 lžíce bramborové kaše v prášku s mlékem

1-2 lžičky instantní melty

1-2 lžičky mletého kmínu

2 lžičky soli

1 lžička cukru
3 lžice kvásku
trošku krystalického (sypkého) vitamínu C
1/4 kostky čerstvého nebo 1 lžička sušeného droždí

Postup: Pohankové kroupy propláchneme, zalijeme teplou vodou a necháme 2-3 hodiny bobtnat. Před přípravou těsta je slijeme (vodu můžeme použít do těsta) a část krup si necháme na posypání chleba - to provádíme před posledním kynutím. Změklé kroupy dáváme zároveň s moukou.

Nastavení pekárny: Program BASIC WHITE (základní bílý chléb) / velikost 1000 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Česnekovo – nivový chléb

Suroviny:

350 ml vody
1 lžička soli
1 lžička cukru
1,5 lžice oleje
1/2 hrnku rozdrobené Nivy
4 - 5 rozmačkaných stroužků česneku
140g hladké mouky
200g celozrnné pšeničné mouky
200g celozrnné žitné mouky
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

Nastavení pekárny: Program WHOLEWHEAT (celozrnný chléb) / velikost 1000 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Tmavý čokoládový chléb

Suroviny:

400 ml vody
4 lžice cukru moučka
1,5 lžičky soli
400 g hladké pšeničné mouky
100 g kakaového prášku
2 lžičky sušeného nebo 1/2 čerstvého droždí

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní chléb) / velikost 1000 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Recept na marmeládu

Suroviny:

500 g ovoce
165 g želírovacího cukru
1 lžička citronové šťávy

Postup:

Ovoce důkladně omyjeme, dle druhu oloupeme (např. broskve), vypeckujeme (např. třešně) a rozmixujeme. Poté nalijeme rozmixovanou směs do pečicí nádoby, přidáme ostatní ingredience a zahájíme program. Po ukončení programu nalejeme marmeládu do sklenic, které jsme předtím 20 minut sterilizovali v troubě při

150° C. Na závěr zavičujeme a otočíme sklenice dnem vzhůru, aby se víčka zatáhla.

Nastavení pekárny: Program JAM (džem)

PRŮVODCE ODSTRANOVÁNÍM POTÍŽÍ PŘI PEČENÍ

Č.	Problém	Příčina	Řešení
1.	Kouř z ventilačního otvoru při pečení	Některé ingredience se přilepily k topnému tělesu nebo se dostaly do jeho blízkosti. Při prvním použití může jít o olej, který zůstal na povrchu topného tělesa	Odpojte pekárnou od sítě a očistěte topné těleso - dejte ale pozor, abyste se nepopálili. Při prvním použití vysušte provozem a otevřete víko.
2.	Dolní kůrka chleba je příliš silná	Používáte funkci na udržování teploty chleba a necháváte chléb příliš dlouho v pečicí nádobě, takže se nadměrně ztrácí voda	Vytáhněte chléb dříve, nepoužívejte funkci na udržování teploty chleba.
3.	Chléb lze jen velmi obtížně vyjmout	Hnětací hák je těsně přilepený k hřídeli v nádobě na chléb	Po vyjmutí chleba naplňte nádobu na chléb teplou vodou a hnětací hák do ní na 10 minut ponořte; pak jej vytáhněte a očistěte.
4.	Ingredience nejsou rovnoměrně zamíchány a jsou nesprávně upečeny	1. Vybraná programová nabídka není správná	Vyberte správnou programovou nabídku
		2. Po spuštění programu jste několikrát otevřeli kryt, a chléb je suchý a nemá hnědou barvu kůrky	Neotevírejte při posledním kynutí kryt
		3. Odpor při míchání je příliš velký, takže se hnětací hák téměř neotáčí a dostatečně nemíchá	Zkontrolujte otvor hnětacího háku, pak vytáhněte pečicí nádobu a spusťte provoz bez zatížení. Pokud se spotřebič nechová normálním způsobem, kontaktujte autorizované servisní středisko.
5.	Je slyšet hluk motoru, ale těsto se nemíchá	Pečicí nádoba je nesprávně upevněna nebo těsto je příliš objemné pro míchání	Zkontrolujte, zda je správně připevněna pečicí nádoba, zda je těsto připraveno podle receptu a zda mají ingredience správnou hmotnost
6.	Chléb je tak velký, že tlačí na kryt	Nadměrné množství kvasnic, mouky nebo vody, nebo příliš vysoká teplota prostředí	Zkontrolujte výše uvedené faktory, snižte odpovídajícím způsobem množství ingrediencí nebo teplotu
7.	Chléb je příliš malý nebo nedošlo ke kynutí	Žádné kvasnice nebo nedostatečné množství kvasnic, nebo kvasnice nejsou aktivní z důvodu příliš vysoké teploty vody, nebo došlo ke smíchání kvasnic se solí, nebo je příliš nízká teplota prostředí.	Zkontrolujte množství a aktivitu kvasnic, zvýšte odpovídajícím způsobem teplotu prostředí.
8.	Těsto je příliš objemné a přetéká z pečicí nádoby	Nadměrné množství tekutin činí těsto jemným a rovněž nadměrné množství kvasnic.	Snižte množství tekutin a zlepšete tuhost kvasnic

PEKÁRNA CHLEBA

SBR 950SS

CZ

Č.	Problém	Příčina	Řešení
9.	Chléb se při pečení těsta uprostřed rozpadá	1. Použitá mouka nemá odpovídající složení a nedokáže přivodit kynutí těsta	Použijte chlebovou mouku nebo silný prášek.
		2. Kvašení je příliš rychlé nebo je teplota kvasnic příliš vysoká	Kvasnice se používají při teplotě nižší, než je pokojová teplota
		3. Nadměrné množství vody činí těsto příliš vlhkým a jemným.	Podle schopnosti vstřebávat vodu upravte množství vody v receptu
10.	Chléb má příliš velkou hmotnost a jeho struktura je příliš hutná	1. Příliš mnoho mouky nebo nedostatek vody	Snižte množství mouky nebo zvýšte množství vody
		2. Příliš mnoho ovocných ingrediencí nebo příliš mnoho celozrnné mouky	Snižte množství odpovídajících ingrediencí a zvýšte množství kvasnic
11.	Po nakrájení chleba jsou středové části duté	1. Nadměrné množství vody nebo kvasnic, nebo chybějící sůl	Snižte odpovídajícím způsobem množství vody nebo kvasnic a zkontrolujte, zda byla přidána sůl
		2. Příliš vysoká teplota vody	Zkontrolujte teplotu vody
12.	K povrchu chleba je přilepený suchý prášek	1. V chlebu jsou silné rosolovité ingredience jako např. máslo a banány apod.	Nepřidávejte do chleba silné rosolovité ingredience.
		2. Míchání není z důvodu nedostatku vody adekvátní	Zkontrolujte vodu a mechanickou konstrukci pekárný
13.	Při pečení koláčů nebo pokrmů s velkým množstvím cukru je kůrka příliš silná a barva kůrky příliš tmavá	Různé recepty nebo ingredience mají na výrobu chleba velký vliv; barva kůrky je tmavá z důvodu velkého množství cukru	Pokud je barva kůrky u receptů s velkým množstvím cukru příliš tmavá, stiskněte tlačítko Start/ Stop pro přerušení programu 5-10 min před plánovaným časem dokončení. Před vyjmutím chleba byste měli ponechat chléb nebo koláč v pečicí nádobě přibližně 20 minut, s uzavřeným víkem
14.	Na displeji se zobrazuje „E:EE“	Teplotní senzor je odpojen	Kontaktujte servisní středisko
15.	Na displeji se zobrazuje „E:01“	Teplota okolí je vyšší než 56° C	Pekárnu odpojte a nechte vychladnout
16.	Na displeji se zobrazuje „E:00“	Teplota okolí je nižší než -20° C	Pekárnu odpojte a přemístěte ji do temperované místnosti
17.	Na displeji se zobrazuje „H:HH“	Vadný teplotní senzor	Kontaktujte servisní středisko

CZ-25

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí.....230 V AC (střídavě)
 Jmenovitý kmitočet..... 50 Hz
 Jmenovitý příkon.....670 W

Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Tento symbol na výrobku, jeho příslušenství nebo obalu označuje, že s tímto výrobkem nesmí být zacházeno jako s domovním odpadem. Výrobek zlikvidujte jeho předáním na sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. V zemích Evropské unie a jiných evropských zemích existují samostatné sběrné systémy pro shromažďování použitých elektrických a elektronických výrobků. Zajištěním jejich správné likvidace pomůžete prevenci vzniku potenciálních rizik pro životní prostředí a lidské zdraví, která by mohla vzniknout nesprávným zacházením s odpady. Recyklace odpadových materiálů napomáhá udržení přírodních zdrojů surovin - z uvedeného důvodu nelikvidujte prosím vaše stará elektrická a elektronická zařízení s domovním odpadem. Pro získání podrobných informací k recyklaci tohoto výrobku kontaktujte prosím pracovníka ochrany životního prostředí místního (městského nebo obvodního) úřadu, pracovníky sběrného dvora nebo zaměstnance prodejny, ve které jste výrobek zakoupili.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.



Tento výrobek je v souladu s požadavky směrnic EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.

PEKÁREŇ CHLEBA

NÁVOD NA OBSLUHU

SK



SENCOR®

SBR 950SS

Pred uvedením tohto výrobku do prevádzky sa, prosím, oboznámte s návodom na jeho obsluhu, a to aj v prípade, že ste už oboznámení s používaním výrobkov podobného typu. Výrobok používajte iba tak, ako je popísané v tomto návode na obsluhu. Návod uschovajte pre prípad ďalšej potreby.

Minimálne počas záruky odporúčame uschovať originálny obal vrátane vnútorného baliaceho materiálu, pokladničný doklad a záručný list. V prípade prepravy zabaľte prístroj späť do originálnej škatule od výrobcu, zaistíte si tak maximálnu ochranu výrobku pri prípadnom transporte (napr. sťahovanie alebo odoslanie do servisného strediska).

SK-1

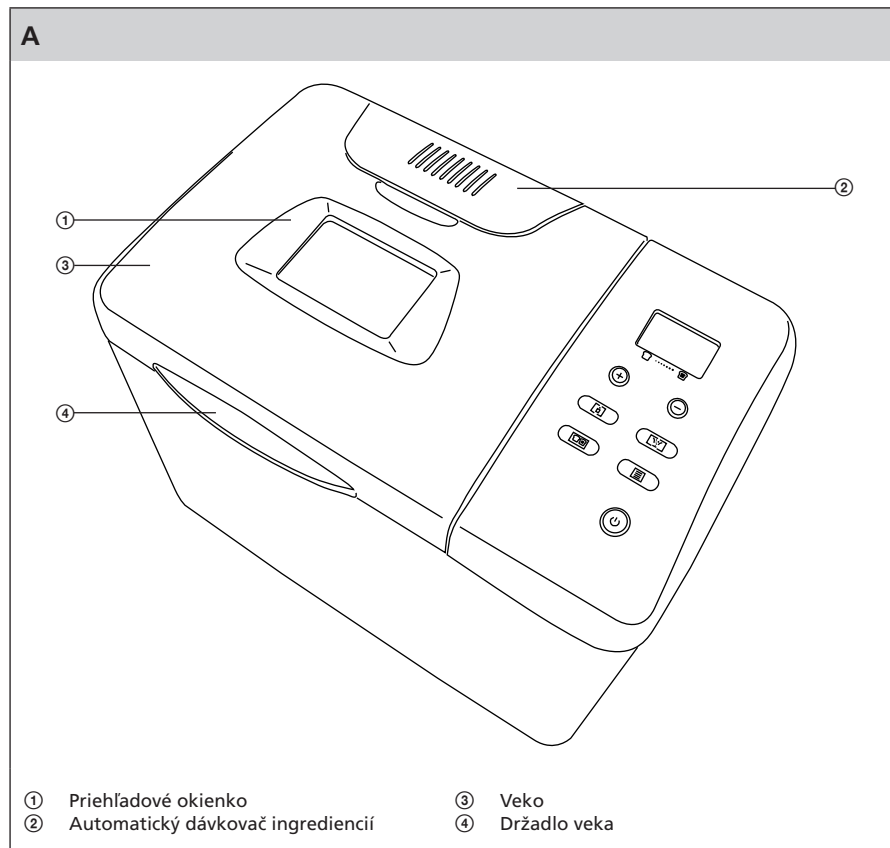
OBSAH

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	3
POPIS PEKÁRNE	4
POPIS OVLÁDACIEHO PANELU	7
POPIS DISPLEJA	7
POPIS PROGRAMOV	8
POUŽITIE PEKÁRNE CHLEBA	9
ČISTENIE A ÚDRŽBA	11
ČASY CYKLOV PEČENIA	12
PEČIEME CHLIEB	14
SPRIEVODCA ODSTRÁNĚNÍM TĚŽKOSTÍ	24
TECHNICKÉ ÚDAJE	26
LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ	26
POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM	26

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

1. Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte celý návod na obsluhu.
2. Skontrolujte, či napätie vo vašej el. sieti zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku spotrebiča.
3. Spotrebič nikdy nepoužívajte, ak má poškodený prívodný kábel alebo vidlicu (napr. ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom ap.), ak je pokazený, ak spadol na zem a poškodil sa, alebo je akýmkoľvek iným spôsobom poškodený. V takých prípadoch sa nikdy nesnažte opraviť spotrebič sami, ale zanezte ho do autorizovaného servisného strediska.
4. Berte prosím na vedomie, že v priebehu pečenia vystupuje zo spotrebiča horúca para a povrch spotrebiča je horúci.
5. Nikdy spotrebič neponárajte do vody.
6. Ak spotrebič nepoužívate, odpojte prívodný kábel od elektrickej zásuvky. Takisto pri čistení spotrebiča odpojte prívodný kábel.
7. Nenechávajte prívodný kábel visieť cez okraj stola alebo položený na horúcom povrchu (napr. varnej doske). Takisto spotrebič nenechávajte stáť na horúcom povrchu.
8. Tento spotrebič nesmú používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými (vrátane detí), alebo osoby s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie je zaistený zodpovedajúci dozor alebo pokyny pre používanie prístroja osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
9. Deti musia zostať pod dohľadom, aby bolo zaistené, že sa so spotrebičom nehrajú.
10. Pri pečení sa nedotýkajte akýchkoľvek pohybujúcich sa alebo rotujúcich častí spotrebiča.
11. Nikdy nezapínajte spotrebič, ak doň nie je správne vložená nádoba na pečenie s požadovanými ingredienciami.
12. Nikdy neodstraňujte nádobu na pečenie búchaním o jej hornú časť alebo okraje – mohlo by dôjsť k jej poškodeniu.
13. Do spotrebiča je zakázané vkladať kovové fólie alebo iné materiály. Pri nedodržaní hrozí nebezpečenstvo požiaru alebo skratu.
14. V smere hlavného sáľania tepla musí byť dodržaná bezpečná vzdialenosť od povrchov z horľavých hmôt (min. 50 cm) a v ostatných smeroch min. 10 cm.
15. Nikdy nezakrývajte pekárňu utierkou, uterákom alebo inými materiálmi – musí byť umožnený voľný odvod tepla a pary. Pri zakrytí alebo inom kontakte s horľavými materiálmi môže dôjsť k požiaru.
16. Nepoužívajte tento spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený.
17. Spotrebič je určený iba pre použitie v domácnosti.
18. Nepoužívajte spotrebič na vykurovanie miestností.
19. Nepoužívajte spotrebič vonku.
20. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym použitím spotrebiča a jeho príslušenstva (znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie, požiar ap.)

POPIS PEKÁRNE

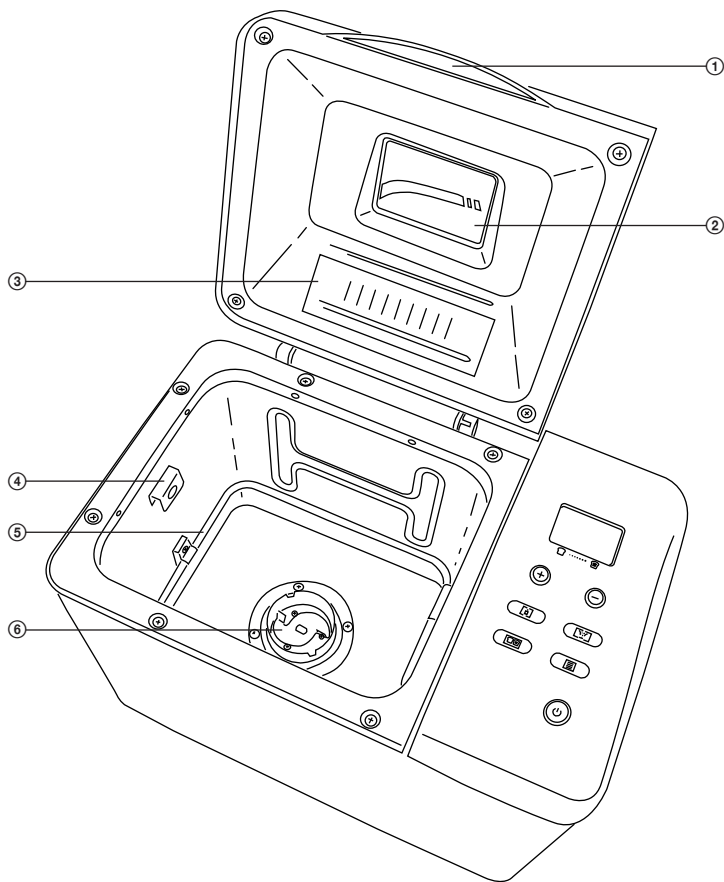


PEKÁREŇ CHLEBA

SBR 950SS

SK

B



- ① Držadlo veka
- ② Priehľadové okienko
- ③ Automatický dávkovač ingrediencií

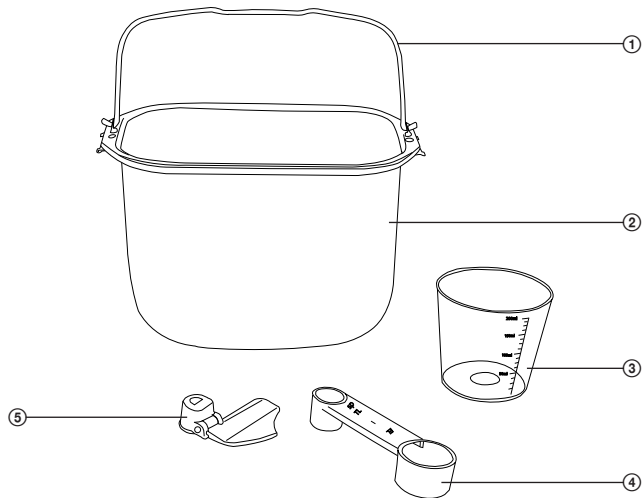
- ④ Zarážka nádoby na pečenie
- ⑤ Vykurovacia špirála
- ⑥ Hriadeľ

SK-5

PEKÁREŇ CHLEBA

SBR 950SS

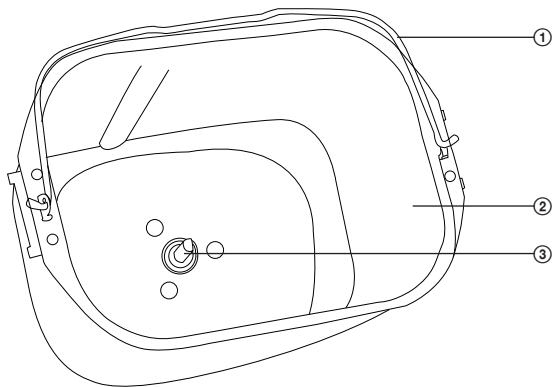
C



- ① Držadlo
- ② Nádoba na pečenie
- ③ Odmerná šálka

- ④ Odmerka
- ⑤ Hnetací hák

D



- ① Držadlo
- ② Nádoba na pečenie

- ③ Hriadiel'

SK-6

PEKÁREŇ CHLEBA

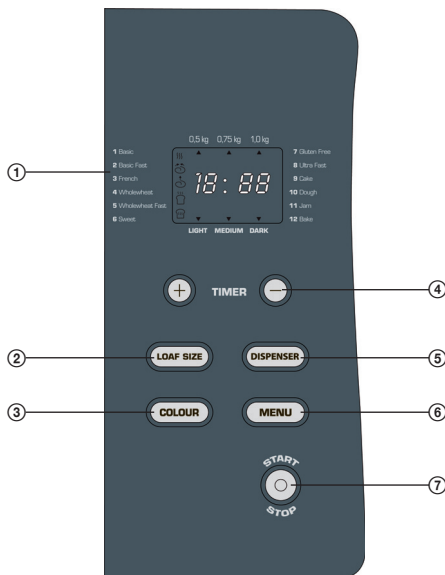
SBR 950SS

SK

POPIS OVLÁDACIEHO PANELU

E

- 1 Zoznam programov
- 2 Voľba veľkosti bochníka
- 3 Voľba farby kôrky
- 4 Nastavenie odloženého štartu
- 5 Voľba automatického pridávania ingrediencií
- 6 Voľba programu
- 7 Štart / Stop



Ak sa na displeji zobrazuje 0:00, stlačte tlačidlo Start/Stop pre aktiváciu režimu nastavenia programu. Potom môžete vybrať požadovaný program.

POPIS DISPLEJA

F

- 1 Indikácia predhrevu
- 2 Indikácia hnetenia
- 3 Indikácia kysnutia
- 4 Indikácia pečenia
- 5 Indikácia dohrievania
- 6 Indikácia navolenej veľkosti bochníka
- 7 Zvyškový čas programu (hodiny : minúty)
- 8 Indikácia navolenej farby kôrky



SK-7

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím si, prosím, nájdete niekoľko minút na prečítanie tejto príručky a potom ju uložte na vhodné miesto, aby bola v prípade potreby vždy poruke. Venujte pozornosť najmä bezpečnostným pokynom.

1. Opatrne pekárne chleba rozbalte a odstráňte všetok obalový materiál.
2. Odstráňte prach, ktorý sa mohol nahromadiť počas balenia.
3. Očistite nádobu na pečenie, hnetací hák a vonkajší povrch pekárne chleba čistou navlhčenou handričkou. Nádoba na chlieb je opatrená neprílnavou vrstvou. Nepoužívajte na čistenie ktorejkoľvek časti pekárne chleba hubky alebo akékoľvek iné predmety s brúsny účinkom.
4. **Pri prvom použití potrite nádobu na chlieb olejom, maslom alebo margarínom a pečte** naprázdno počas maximálne 3 – 5 minút (vyberte program Bake – pečenie).
5. Nechajte pekárne vychladnúť a znovu ju očistite.
6. Umiestnite hnetací hák na hriadeľ v nádobe na pečenie.

POPIS PROGRAMOV

- 1) **BASIC (Bežný chlieb)**
Tento program sa používa na prípravu bežného bieleho chleba a pre recepty používajúce cesto na biely chlieb. Je najkratším programom zo všetkých.
- 2) **BASIC FAST (Rýchle upečený bežný chlieb)**
Zhodný s predchádzajúcim programom, iba s kratším časom prípravy (vo fáze kysnutia je o 25 minút kratší).
- 3) **FRENCH (Francúzsky chlieb)**
Tento program vyžaduje o niečo dlhší čas hnetenia a kysnutia, aby mal chlieb francúzskeho typu kyprejšiu štruktúru a krehkejšiu kôrku.

**Upozornenie:**

Chlieb francúzskeho typu nevydrží dlho – skonzumujte ho v ten istý deň, kedy ho upečiete.

- 4) **WHOLEWHEAT (Celozrnný chlieb)**
Program pre pečenie chleba obsahujúceho významné množstvo celozrnných komponentov. Tento program používa dlhší čas predhrievania, aby mohli zrná vstrebať vodu a zväčšiť svoj objem.

**Upozornenie:**

Pri tomto programe neodporúčame používať časovač, výsledok by nebol príliš dobrý.

- 5) **WHOLEWHEAT FAST (Rýchle upečený celozrnný chlieb)**
Zhodný s predchádzajúcim programom, iba s kratším časom prípravy (vo fáze kysnutia je o 80 minút kratší).
- 6) **SWEET (Sladký chlieb)**
Tento program sa používa na prípravu sladkého chleba s pridaním ingrediencií – ovocia, orieškov, čokoládových čipsov, presladenej pomarančovej kôry a pod.
- 7) **GLUTEN FREE (Bezlepkový chlieb)**
Použite bezlepkový prášok ako napr. sladké zemiaky (batáty), zemiaky a pod. Ide o druh zdravého chleba, na prípravu ktorého sa používajú minoritné obilniny.
- 8) **ULTRA FAST (Veľmi rýchlo upečený chlieb, bez kvasníc)**
Tento program sa používa na prípravu sladkého cesta s využitím prášku na pečenie alebo jedlej sódy ako prostriedku pre kysnutie, skôr než pivoarských kvasníc. Zmes je dosť lepkavá, a preto pred použitím tohto programu namažte nádobu na chlieb a hnetací hák stuženým rastlinným tukom alebo olejom a kontrolujte zmes okienkom vo veku. Ak cesto kysne po bokoch nádoby na chlieb, zoškrabnite ho počas 5-minútovej fázy pokoja späť drevenou alebo plastovou špachtľou. Ak sa začne počas vykonávania tejto operácie pohybovať hnetacie rameno, okamžite vyberte špachtľu a uzavrite veko.

PEKÁREŇ CHLEBA

SBR 950SS

SK

9) CAKE (Koláč)

Na prípravu koláča prostredníctvom hnetenia, kysnutia a pečenia použite vajcia, maslo, prášok do pečiva, mlieko a kvasnice.

10) DOUGH (Cesto)

Prostredníctvom tohto programu môžete používať prístroj ako stroj na miešanie/hnetenie, ktorý vám ušetrí prácu. Program nepoužíva fázu pečenia. Vyberte cesto z prístroja jeho vyklopením a pred krájaním/tvarovaním ho nechajte počas približne 10 minút v pokoji.

11) JAM (Marmeláda)

Program mieša ingrediencie počas 15 minút a potom ich počas 50 minút varí. Ponechajte veľa miesta pre zväčšovanie objemu marmelády počas varenia. Ak marmeláda z vnútorných priestorov prístroja pretečie, bude sa dať len veľmi ťažko vyčistiť. Ak k tomu dôjde, stlačte a podržte tlačidlo START/STOP, pokým nezačujete pípnutie, odpojte prístroj od napájania, nechajte ho vychladnúť a očistite ho skôr, než sa marmeláda začne lepiť.



Upozornenie:

S horúcou marmeládou manipulujte opatrne, pretože zostáva dlho horúca a lepiť ako lepidlo.

12) BAKE (Pečenie)

Program Bake (Pečenie) premení váš prístroj na rúru. Prebehne iba fáza pečenia počas 1 hodiny a udržiavanie teploty obsahu počas ďalšej 1 hodiny. Tento program sa používa na pečenie hotového cesta z obchodu alebo cesta vyrobeného z balíčkov chlebovej zmesi. Nepoužívajte viac než 500 g chlebovej zmesi a nekladajte ju do prístroja skôr, než je pripravená na pečenie. Kontrolujte cesto, pretože niektoré ingrediencie nepotrebujú pečenie celú hodinu – musíte zastaviť pečenie a taký obsah vybrať skôr. Program je nastaviteľný v rozsahu 10 – 90 minút.



Upozornenie:

Pri tomto programe nie je k dispozícii funkcia časovača. Tlačidlá „TIMER +“ a „TIMER -“ slúžia na nastavenie dĺžky pečenia v rozmedzí od 10 minút do 1:30 hodiny v krokoch po 10 minútach.

POUŽITIE PEKÁRNE CHLEBA

1. Vyberte nádobu

Otvorte veko a vyberte nádobu zdvihnutím držadla – vytiahnite ju pevným ťahom smerom hore. Umiestnite ju na pracovnú plochu. Je dôležité, aby bola nádoba naplnená ingredienciami mimo pekárne, aby sa ingrediencie pri náhodnom vyspaní (vyliatí) nedostali do pekárne.

2. Pripevnite hnetací hák

Zatlačením pripevnite hnetací hák k hriadelu.



Upozornenie:

Hák nie je potrebné dvíhať. Pekáreň je vybavená špeciálne konštruovaným hnetacím hákom, ktorý sa po začatí hnetenia automaticky vztýči a po ukončení pečenia sa automaticky spätným chodom z chleba vysunie.

3. Odmerajte ingrediencie

Odmerajte požadované ingrediencie a v uvedenom poradí ich všetky pridajte do nádoby (pozrite časť „PEČIEME CHLIEB“ v ďalšej časti návodu).

4. Vložte nádobu späť do pekárne

Vložte nádobu na pečenie späť do pekárne chleba a pevne na ňu zatlačte, aby zacvakla do správnej polohy. Uzavrte veko.

5. Pripojte pekáreň k sieti

Pripojte pekáreň pomocou sieťového kábla k elektrickej zásuvke. Pekáreň chleba sa automaticky nastaví na program základného pečenia chleba a normálny čas. Po každom stlačení tlačidla začujete potvrdzujúce pípnutie.

SK-9

6. **Vyberte program**
Stlačením tlačidla „MENU“ vyberte zo zoznamu požadované číslo programu.
7. **Vyberte hmotnosť**
Stlačením tlačidla „LOAF SIZE“ vyberte veľkosť bochníka (0,5 kg / 0,75 kg / 1,0 kg).

**Upozornenie:**

Majte na pamäti, že vždy volíte celkovú hmotnosť bochníka, nie iba zmesi na pečenie!

8. **Vyberte farbu kôrky**
Stlačením tlačidla „COLOUR“ vyberte požadovanú farbu kôrky („LIGHT“ = svetlá, „MEDIUM“ = stredná, „DARK“ = tmavá).
9. **Vyberte čas oneskorenia**
Ak chcete, aby bol chlieb pripravený neskôr, nastavte dĺžku oneskorenia – pozrite popis v ďalšej časti.
10. **Spustíte pekáreň**
Pre spustenie pekárne stlačte tlačidlo „START/STOP“. Zostávajúci čas sa bude odpočítavať po minútach.
11. **Priebeh pečenia**
Pekáreň bude automaticky prechádzať jednotlivými fázami programu.
12. **Dokončenie pečenia**
Po dokončení programu a upečení chleba sa na displeji zobrazí 0:00 a ozve sa zvukové upozornenie.
13. **Udržovanie teploty**
Funkcia na udržovanie teploty zaisťuje pri väčšine programov počas ďalších 60 minút cirkuláciu teplého vzduchu (pozrite časť „ČASY CYKLOV PEČENIA“). Po ukončení času udržiavania teploty začujete zvukové upozornenie. Pre ukončenie funkcie na udržovanie teploty stlačte tlačidlo „START/STOP“.
14. **Vyberte nádobu na pečenie**
Stlačte tlačidlo „START/STOP“, otvorte veko a vyberte nádobu na pečenie.
15. **Vyberte chlieb**
Nechajte chlieb v nádobe 5 – 10 minút vychladnúť, potom otočte nádobu dnom nahor a vytiahnite chlieb z nádoby, aby sa ochladil.
16. Po ukončení používania vždy stlačte tlačidlo „START/STOP“.

Používanie časovača

Časovač používajte v prípade, že chcete mať chlieb pripravený neskôr alebo až ráno. Je možné nastaviť maximálne 13 hodín. Nepoužívajte túto funkciu pri receptoch, ktoré používajú rýchlo sa kaziace ingrediencie, ako sú napr. vajce, čerstvé mlieko, kyslá smotana, syr ap.

1. Rozhodnite sa, kedy má byť chlieb pripravený a spočítajte časový rozdiel medzi aktuálnym a požadovaným časom. Ak napríklad chcete, aby bol váš chlieb pripravený o 8:00 ráno, a teraz je 21:00, je rozdiel 11 hodín.
2. Zadajte tento čas stlačením tlačidiel „TIMER +“ a „TIMER -“. Čas môžete zvyšovať alebo znižovať v desaťminútových krokoch. Po stlačení tlačidla „START/STOP“ začne blikať dvojbodka (:).
3. Ak ste vybrali nesprávny čas, stlačte na 2 sekundy tlačidlo „START/STOP“. Časovač opäť zobrazí čas programu – potom zopakujte krok 1 a 2.
4. Maximálny čas oneskorenia časovača je 13 hodín (to je okamih, keď bude chlieb pripravený na vybratie z pekárne).

Pridávanie ingrediencií

Pekáreň je vybavená možnosťou automatického bezobslužného pridávania ingrediencií ako napr. orešky alebo kandizované ovocie. Pre použitie tejto funkcie otvorte pred začatím pečenia kryt dávkovača a vložte doň potrebné ingrediencie. Potom stlačte tlačidlo „DISPENSER“ a ďalej pokračujte bežným naprogramovaním pekárne popísaným v predchádzajúcej časti.

**Upozornenie:**

Dávkovač zostáva po každom dopečení vyklopený. V prípade, že budete chcieť využiť funkciu pridávania ingrediencií, skontrolujte ešte pred pridaním ingrediencií, že je dávkovač späť zaklopený.

Prerušenie dodávky energie

Po krátkom prerušení dodávky energie (max. 7 minút) bude pekáreň po opätovnom obnovení dodávky elektrickej energie automaticky pokračovať vo vykonávaní nastaveného programu.

Ak dôjde k prekročeniu tohto času, pekáreň sa vráti späť na čas spustenia:

- Ak v programe nenastala fáza „kysnutie 1“, vyberte požadovaný program a stlačte tlačidlo „START/STOP“.
- Ak program ukončil fázu „kysnutie 1“, musíte začať znovu s čerstvými ingredienciami.

Krájanie a skladovanie chleba

- Pre dosiahnutie čo najlepších výsledkov nechajte chlieb pred krájaním 20 – 40 minút vychladnúť.
- Aby boli krajce rovnomerné, používajte elektrický nôž alebo ostrý nôž s vrúbkovanou čepeľou.
- Nespotrebovaný chlieb môžete natesno zabaliť do igelitového vrecúška a uložiť pri izbovej teplote počas až 3 dní. Ak je teplo a vlhko, uložte chlieb cez noc do chladničky.
- Ak chcete chlieb uložiť na dlhší čas (až 1 mesiac), umiestnite ho do uzatvorenej nádoby a vložte túto nádobu do mrazničky.
- Ak uložíte chlieb do chladničky, počkajte pred servírovaním, než dosiahne izbovú teplotu.
- Pretože domáci chlieb neobsahuje žiadne konzervačné látky, má tendenciu byť suchý a tvrdý skôr, než chlieb zo supermarketu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením odpojte spotrebič od napájania a nechajte ho vychladnúť.

1. Nádoba na pečenie: Očistite zvnútra a zvonku navlhčenou handričkou. Aby nedošlo k poškodeniu neprilnavej vrstvy, nepoužívajte žiadne ostré predmety alebo prostriedky s brúsnyim účinkom. Nádoba musí byť pred inštaláciou perfektne suchá.
2. Hnetací hák: Ak sa dá hnetací hák len ťažko odstrániť z hriadeľa, naplňte nádobu teplou vodou a nechajte ju približne 30 minút pôsobiť. Hnetací hák je potom možné ľahko vybrať pre následné čistenie. Hák opatrne očistite navlhčenou bavlnenou handričkou.
4. Veko a priehľadové okienko: Očistite veko zvnútra a zvonku pomocou mierne navlhčenej handričky.
5. Kryt: Opatrne očistite vonkajší povrch krytu navlhčenou handričkou. Nepoužívajte na čistenie čistiace prostriedky s brúsnyim účinkom, pretože by sa mohol poškodiť vysoký lesk povrchu. Nikdy neponárajte pri čistení kryt do vody.
6. Pred zabalením pekáreň pre uskladnenie zaistite, aby kompletne vychladla, bola čistá a suchá, a aby bolo uzatvorené jej veko.



Upozornenie:

- Na vnútornom povrchu veka a na ventilačných otvoroch sa môžu objaviť hnedé škvrny. Ide o pozostatky výparov z ingrediencií, ktoré sa počas pečenia dostali do unikajúcej pary. Nemajú žiadny škodlivý vplyv na materiál pekáreň chleba alebo na kvalitu upečeného chleba. Jednoducho ich po každom použití (alebo hneď ako sa objavia) odstráňte pomocou handričky alebo huby namočenej do teplej vody.
- Po dlhom čase používania môže povrchová vrstva nádoby na pečenie zmeniť sfarbenie – to je spôsobené teplom a vlhkosťou. Zafarbenie nemá žiadny vplyv na funkciu pekáreň alebo kvalitu chleba.



Tip:

Otvor uprostred hnetacieho háku po vyčistení ošetrite kvapkou stolového oleja a vráťte ho na hriadeľ v nádobe na pečenie. Tým zamedzíte uviaznutiu noža.

ČASY CYKLOV PEČENIA

Postupnosť operácií a časy cyklov pečenia pri jednotlivých programoch:

Číslo programu	Typ programu	Farba kôrky	Veľkosť bochníka	Predhrievanie (minút)	Hnetenie 1 (minút)	Hnetenie 2 (minút)	Kysnutie 1 (minút)	Hnetenie 3 (sekúnd)	Kysnutie (minút)	Hnetenie 4 (sekúnd)	Kysnutie 3 (minút)	Pečenie (minút)	Časom (hodín)	Pridanie ingrediencií (minút)	Dobrevanie (minút)	Odložení start (hodín)										
1	Základný bochník	Svetlá	0,5 kg	0	3	31	26	15	25	10	55	37	2:57	2:37	60	13:00										
			0,75 kg									40	3:00	2:40	60	13:00										
			1 kg									43	3:03	2:43	60	13:00										
		Stredná	0,5 kg									45	3:05	2:45	60	13:00										
			0,75 kg									50	3:10	2:50	60	13:00										
			1 kg									55	3:15	2:55	60	13:00										
		Tmavá	0,5 kg									60	3:20	3:00	60	13:00										
			0,75 kg									65	3:25	3:05	60	13:00										
			1 kg									70	3:30	3:10	60	13:00										
		2	Rýchle pečenie základný bochník									Svetlá	0,5 kg	0	3	31	26	10	55	0	0	37	2:32	2:12	60	13:00
													0,75 kg									40	2:35	2:15	60	13:00
													1 kg									43	2:38	2:18	60	13:00
Stredná	0,5 kg			45	2:40	2:20	60	13:00																		
	0,75 kg			50	2:45	2:25	60	13:00																		
	1 kg			55	2:50	2:30	60	13:00																		
Tmavá	0,5 kg			60	2:55	2:35	60	13:00																		
	0,75 kg			65	3:00	2:40	60	13:00																		
	1 kg			70	3:05	2:45	60	13:00																		
3	Francúzsky			Svetlá	0,5 kg	0	3	30	32	15	30	10	55									42	3:12	2:53	60	13:00
					0,75 kg																	53	3:23	3:04	60	13:00
					1 kg																	64	3:34	3:15	60	13:00
		Stredná	0,5 kg	62	3:32									3:13	60	13:00										
			0,75 kg	66	3:36									3:17	60	13:00										
			1 kg	70	3:40									3:21	60	13:00										
		Tmavá	0,5 kg	65	3:35									3:16	60	13:00										
			0,75 kg	72	3:42									3:23	60	13:00										
			1 kg	74	3:44									3:25	60	13:00										

PEKÁREŇ CHLEBA

SBR 950SS

SK

Číslo programu	Typ programu	Farba kôrky	Veľkosť bochníka	Predhrievanie (minút)	Hnetenie 1 (minút)	Hnetenie 2 (minút)	Kysnutie 1 (minút)	Hnetenie 3 (sekund)	Kysnutie (minút)	Hnetenie 4 (sekund)	Kysnutie 3 (minút)	Pečenie (minút)	Celkom (hodín)	Pridanie ingrediencií (minút)	Dohrievanie (minút)	Odoznený start (hodín)	
4	Celozrnný	Svetlá	0,5 kg	30	3	25	80	15	31	6	46	40	4:15	3:31	60	13:00	
			0,75 kg									44	4:19	3:35	60	13:00	
			1 kg									48	4:23	3:39	60	13:00	
		Stredná	0,5 kg									45	4:20	3:36	60	13:00	
			0,75 kg									50	4:25	3:41	60	13:00	
			1 kg									55	4:30	3:46	60	13:00	
			Tmavá									0,5 kg	54	4:29	3:45	60	13:00
												0,75 kg	60	4:35	3:51	60	13:00
												1 kg	64	4:39	3:55	60	13:00
5	Rýchle pečenie celozrnný	Svetlá	0,5 kg	5	3	25	30	6	46	0	0	40	2:29	2:10	60	13:00	
			0,75 kg									44	2:33	2:14	60	13:00	
			1 kg									48	2:37	2:18	60	13:00	
		Stredná	0,5 kg									45	2:34	2:15	60	13:00	
			0,75 kg									50	2:39	2:20	60	13:00	
			1 kg									55	2:44	2:25	60	13:00	
			Tmavá									0,5 kg	54	2:43	2:24	60	13:00
												0,75 kg	60	2:49	2:30	60	13:00
												1 kg	64	2:53	2:34	60	13:00
6	Sladký chlieb	Svetlá	0,5 kg	0	3	31	31	15	30	10	50	52	3:17	2:57	60	13:00	
			0,75 kg									54	3:19	2:59	60	13:00	
			1 kg									56	3:21	3:01	60	13:00	
		Stredná	0,5 kg									54	3:19	2:59	60	13:00	
			0,75 kg									57	3:22	3:02	60	13:00	
			1 kg									60	3:25	3:05	60	13:00	
			Tmavá									0,5 kg	58	3:23	3:03	60	13:00
												0,75 kg	61	3:26	3:06	60	13:00
												1 kg	64	3:29	3:09	60	13:00
7	Bez lepku	Stredná	0,75 kg	8	4	19	0	0	0	10	48	95	2:54	2:37	60	13:00	
			1 kg									100	2:59	2:42	60	13:00	
8	Veľmi rýchly	Stredná	1 kg	0	5	15	0	0	0	10	12	48	1:20	N/A	22	13:00	
9	Torta	N/A	0,5 kg	0	3	4	0	0	0	0	0	75	1:22	N/A	22	13:00	
10	Cesto	N/A	N/A	0	3	27	60	0	0	0	0	0	1:30	1:14	N/A	13:00	
11	Marmeláda	N/A	N/A	0	0	15	0	0	0	0	0	70	1:25	N/A	20	13:00	
12	Pečenie	N/A	N/A	0	0	0	0	0	0	0	0	10'-90'	10'-90'	N/A	60	N/A	

SK-13

PEČIEME CHLIEB

Krátky popis najbežnejších ingrediencií používaných na pečenie chleba

1. Chlebová múka

Chlebová múka má vysoký obsah lepku (preto ju môžeme taktiež nazývať múkou s vysokým obsahom lepku, ktorá obsahuje veľké množstvo bielkovín), dobré elastické vlastnosti a dokáže po nakysnutí udržať veľkosť chleba tak, aby sa neprepadol. Pretože je obsah lepku vyšší než pri normálnej múke, je možné ju použiť na pečenie chleba väčších veľkostí s lepšími vnútornými vláknami. Chlebová múka je najdôležitejšou ingredienciou pri pečení chleba.

2. Čistá múka

Čistá múka sa vyrába zmiešaním dôkladne vybranej mäkkej a tvrdej pšenice, a je vhodná na rýchle pečenie chleba alebo pečenie koláčov.

3. Celozrnná múka

Celozrnná múka sa vyrába mletím pšenice a obsahuje pšeničnú šupku a lepok. Celozrnná múka je ťažšia a výživnejšia než normálna múka. Chlieb vyrobený z celozrnnej múky má obvykle menšiu veľkosť. Preto je vo veľkom množstve receptov pre dosiahnutie čo najlepších výsledkov obvykle kombinovaná celozrnná múka a chlebová múka.

4. Čierna pšeničná múka

Čierna pšeničná múka, tiež nazývaná ako „hrubá múka“, je druhom múky s vysokým obsahom vlákniny, ktorá je podobná celozrnnej múke. Pre získanie väčšej veľkosti po kysnutí je nutné ju používať v kombinácii s veľkým podielom chlebovej múky.

5. Prášok do pečiva

Prášok do pečiva sa vyrába mletím jemnej pšenice alebo pšenice s nízkym obsahom bielkovín a používa sa špeciálne na pečenie koláčov. Rôzne druhy múky vyzerajú podobne; účinnosť kvasníc alebo absorbovateľnosť rôznych druhov múky sa značne líši podľa oblastí pestovania, podmienok rastu, procesu mletia a skladovateľnosti. Pre vyskúšanie si vyberte múku rôznych značiek dostupných na trhu, ochutnajte ju a porovnajte výsledky – potom si vyberte múku, ktorá podľa vašich skúseností a z hľadiska chuti poskytuje najlepšie výsledky.

6. Kukuričná múka a ovsená múka

Kukuričná múka a ovsená múka sa vyrábajú mletím kukurice a ovsu. Obidve sú doplnkové ingrediencie pre pečenie hrubého chleba a používajú sa pre zlepšenie chuti a štruktúry chleba.

7. Cukor

Cukor je veľmi dôležitou ingredienciou pre sladkú chuť a farbu chleba. Biely cukor pomáha chlebu v kvasení a používa sa široko ako výživná zložka. V špeciálnych prípadoch sa môže používať hnedý cukor, práškový cukor alebo cukrová vata.

8. Kvasnice

Kvasnice podporujú proces kvasenia cesta a produkujú oxid uhľčitý, ktorý pomáha chlebu zväčšiť svoj objem a zjemniť vnútorné vlákna. Rýchle kvasenie kvasníc však vyžaduje uhlavodan v cukre a múke. 1 čaj. lyžička aktívnych suchých kvasníc = 3/4 čaj. lyžičky instantných kvasníc
5 čaj. lyžičiek aktívnych suchých kvasníc = 1 čaj. lyžička instantných kvasníc
2 čaj. lyžičky aktívnych suchých kvasníc = 1,5 čaj. lyžičky instantných kvasníc
Kvasnice musia byť uložené v chladničke, pretože by sa pri vysokej teplote zničili; pred ich použitím skontrolujte dátum použiteľnosti a skladovateľnosti. Po každom použití ich čo najrýchlejšie uložte späť do chladničky. Neschopnosť chleba nakysnúť je zvyčajne spôsobená mŕtvymi kvasnicami.



Típ:

Pomocou nižšie popísaného postupu môžete zistiť, či sú vaše kvasnice čerstvé a aktívne, alebo nie:

1. Nalejte do odmernej šálky 1/2 hrnčeka teplej vody (45 – 50 °C).
2. Pridajte 1 čajovú lyžičku bieleho cukru a zamiešajte, potom všetko ešte posypte 2 čajovými lyžičkami kvasníc.
3. Postavte odmernú šálku na cca 10 minút na teplé miesto. Zmes už nemiešajte.
4. Pena musí dosiahnuť až k okraju odmernej šálky. Ak tomu tak nie je, sú kvasnice mŕtve alebo neaktívne.

9. Soľ

Soľ je nutná pre zlepšenie vône chleba a farby kôrky. Soľ ale taktiež zabraňuje kvasniciam v kysnutí. Nikdy nepoužívajte v recepte príliš veľa soli. Ak nechcete používať soľ, môžete ju vynechať. A chlieb bude väčší, než pri použití soli.

10. Vajcia

Vajcia môžu vylepšiť štruktúru chleba, urobiť chlieb výživnejším a väčším a pridať chlebu špecifickú vôňu vaječ. Ak chcete použiť vajcia, musíte ich zbaviť škrupiny a rovnomerne rozmiešať.

11. Tuk, maslo a rastlinný olej

Tuk dokáže chlieb zjemniť a predĺžiť jeho trvanlivosť. Maslo by malo byť po vybratí z chladničky pred použitím rozpustené alebo nakrájané na malé časti, aby sa rovnomerne rozmiešalo.

12. Prášok do pečiva

Prášok do pečiva sa používa najmä pre kysnutie pri pečení chleba a koláčov v programe Ultra Fast (Veľmi rýchle pečenie). Vďaka využitiu chemických princípov nepotrebuje čas na kvasenie a produkuje plyn, ktorý vytvára bubliny alebo zjemňuje štruktúru chleba.

13. Sóda

Platí to isté, čo pri prášku do pečiva. Je možné ju taktiež používať v kombinácii s práškom do pečiva.

14. Voda a iné tekutiny

Voda je pri výrobe chleba nevyhnutnou ingredienciou. Všeobecne je najvhodnejšia voda s teplotou v rozmedzí 20 – 25 °C. Pre kysnutie v zrýchlených programoch by však mala byť teplota vody v rozmedzí 45 – 50 °C. Vodu môžete nahradiť čerstvým mliekom alebo vodou zmiešanou s 2 % mliečnym práškom, ktorý môže zlepšiť vôňu chleba a vytvoriť krajšiu farbu kôrky. V niektorých receptoch môže byť za účelom zlepšenia vône chleba používaný džús (napr. jablkový, pomarančový, citrónový ap.).

Poradie vkladania ingrediencií

Pri všetkých receptoch je potrebné dodržať všeobecný postup pri pridávaní jednotlivých ingrediencií:

- Ako prvé vkladáme do nádoby na pečenie tekutiny (voda, mlieko, pivo, cmar, kyslé mlieko, jogurt ap.)
- Potom pridávame sypké suroviny (múka, bylinky, chlebové korenie, otruby, klíčky, vločky, semienka ap.)
- Do jedného rohu nasypeme soľ
- Do druhého rohu nasypeme cukor
- Do ďalšieho korenie (olej, ocot ap.)
- Uprostred nádoby urobíme do múky jamku, do ktorej umiestnime kvasnice alebo prášok na pečenie, ktoré ľahko zahrnieme múkou. Ak používame čerstvé kvasnice, je dobré dávať cukor priamo k nim. Kvasnice alebo prášok do pečiva ukladáme vždy na suchú múku!

**Tip:**

Pri ťažkom ceste s vysokým podielom žita alebo celozrnných komponentov odporúčame pre dosiahnutie lepšieho výsledku hnetenia obrátiť poradie ingrediencií, t. j. najprv vložiť suché kvasnice a múku, a až nakoniec tekutinu.

Zapamätajte si niekoľko ďalších dôležitých zásad pre pečenie v domácej pekárni:

- Soľ a droždie nikdy nesmú vzájomne prísť do priameho kontaktu!
- Cereálie nechajte pred pridaním do pekárne cez noc namočené vo vode
- V prípade odloženého štartu použite vždy studené ingrediencie
- Pri pečení s odloženým štartom nepoužívajte rýchlo sa kaziace ingrediencie, ako sú napr. vajcia, čerstvé mlieko, ovocie, cibula a pod.
- Chlieb po vybratí z pekárne nechajte pred krájaním ešte asi 15 minút schladnúť na vhodnej podložke (napr. drevenej alebo nylonovej doske)

Recepty



Upozornenie:

Pomery hmotností, objemov a obsah jednotlivých ingrediencií vo všetkých nižšie uvedených receptoch berte, prosím, iba ako orientačné. Výsledok pečenia závisí od mnohých faktorov:

- tvrdosť vody (pri použití príliš mäkkej vody kysne cesto rýchlejšie)
- vlhkosť vzduchu v kuchyni (v prípade zvýšenej vlhkosti je potrebné o 1 – 2 lyžice znížiť množstvo vody)
- nadmorská výška (nad 750 m nad morom kysne cesto rýchlejšie)
- konzistencia ingrediencií

Z vyššie uvedených dôvodov odporúčame vami vybraný recept v prípade potreby upraviť podľa aktuálnych podmienok.



Tip:

V prípade, že z akéhokoľvek dôvodu nechcete piecť chlieb podľa receptov, môžete si v predajniach potravín zakúpiť už hotové zmesi na pečenie. Pri hotových zmesiach na pečenie postupujte vždy presne podľa návodu uvedeného na prebale výrobku. Berte taktiež, prosím, na vedomie, že aj do takto zakúpených hotových zmesí je pri niektorých výrobcoch vyžadované prídanie kvasníc ako samostatnej ingrediencie.

Recepty na chlieb

Jemný grahamový chlieb

Suroviny:

- 350 ml vody
- 3 lyžice oleja
- 2 lyžičky soli
- 1 lyžička rasce
- 1 lyžica sušeného mlieka
- 300 g hladkej múky
- 100 g žitnej múky
- 100 g múky grahamovej
- 1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000g / kôrka LIGHT (svetlá)

Biely rascový chlieb

Suroviny:

- 300 ml vody
- 2 lyžičky cukru
- 2 lyžičky soli
- 1 lyžička rasce
- 500 g hladkej múky
- 1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Jogurtový chlieb

Suroviny:

- 150 ml bieleho jogurtu
- 1 lyžica oleja
- 200 ml vody
- 2 lyžičky cukru
- 2,5 lyžičky soli
- 300 g polohrubej múky pšeničnej
- 100 g pšeničnej chlebovej
- 100 g žitnej chlebovej

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

po signáli semenka po lyžičke: sezamové, lanové semenka, rasca, melón, tekvica ap.

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Pivný chlieb

Suroviny:

250 ml piva

100 ml vody

2,5 lyžičky drvenej rasce

2 lyžičky soli

350 g hladkej múky

150 g žitnej chlebovej múky

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

semienka podľa chuti (napr. slnečnicové)

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Špaldový chlieb

Suroviny:

350 ml cmaru

50 ml vody

1 lyžica octu

2 lyžice olivového oleja

1 lyžička soli

1 lyžička cukru

250 g hladkej múky

250 g celozrnnej špaldovej múky

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

slnečnica

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka DARK (tmavá)

Biely hriankový chlieb

Suroviny:

320 ml mlieka

40 g rastlinného oleja alebo rastlinného masla

500 g polohrubej pšeničnej múky

30 g Solamylu (zemiakového škrobu)

1 lyžička soli

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000g / kôrka LIGHT (svetlá)

Chlieb Šumava

Suroviny:

320 ml vody

1 lyžica octu

2 lyžice oleja

2 lyžičky rasce

2,5 lyžičky soli

220 g hladkej múky

230 g žitnej chlebovej múky

100 g celozrnnej pšeničnej múky

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

2 lyžice slnečnicových semienok

Nastavenie pekárne: BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Škvarkový chlieb**Suroviny:**

200 ml cmaru (môže byť aj kyslá smotana)
150 ml vody (možno pridať podľa hustoty cmar)
1 lyžica octu
1 vrchovatá lyžica mletých škvariet
1,5 lyžičky soli
1 lyžička cukru
1 lyžička rasce
150 g celozrnnej žitnej múky
350 g hladkej múky
1 a 1/4 lyžičky sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Snečnicový chlieb**Suroviny:**

330 g vody
2 lyžice oleja
1 lyžica octu
280 g hladkej múky
120 g celozrnnej hladkej múky
60 g špaldovej múky
80 g žitnej chlebovej múky
2 lyžičky soli
1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia
5 lyžíc snečnic

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Škvarkovo-cesnakový chlieb**Suroviny:**

320 ml vody
2 lyžice oleja
1 lyžica octu
1,5 lyžičky soli
1 lyžička cukru
2 lyžičky sušenej zemiakovej kaše
1 lyžička sušeného cesnaku (alebo 1 – 2 strúčiky)
1 lyžička rasce
3 lyžice jemne nakrájaných alebo pomletých škvariet
350 g hladkej múky
150 g žitnej múky
1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Chlieb s medom a snečnicovými semienkami**Suroviny:**

280 ml vody
15 g masla
1 lyžica sušeného mlieka
1 lyžička soli
1,5 lyžice medu
200 g svetlá múka
200 g múka Granary (v celozrnnej múke pridané drvené pšeničné a žitné zrná)

1/2 lyžičky sušeného alebo polovicu z 1/4 čerstvého droždia

2 lyžice slnečnicových semien

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 750 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Banánový chlieb

Suroviny:

6 lyžíc mlieka

200 g banánov (rozmixovaných alebo roztlačených vidličkou)

1 vajce

70 g rozpusteného masla

70 g cukru

450 g hladkej múky

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000g / kôrka LIGHT (svetlá)

Pórový chlieb so syrom

Suroviny:

200 ml vody

2 lyžice oleja

1 rozšľahané vajce

150 g syra Cottage

200 g polohrubej múky

100 g špaldovej múky

100 g celozrnnnej žitnej múky

100 g pšeničnej chlebovej múky

2 lyžičky soli

1 lyžička cukru

2 lyžičky sušeného alebo 1/2 čerstvého droždia

Po signáli 1 malý pór

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Syrový chlieb s kečupom

Suroviny:

200 ml vlažnej vody

1 rozšľahané vajce

1 lyžica olivového oleja

4 lyžice kečupu

1 lyžička soli

1/4 lyžičky mletého čierneho korenia

300 g chlebovej pšeničnej múky

100 g chlebovej žitnej múky

100 g špaldovej múky

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

Po signáli 250 g strúhaného eidamu

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / 1000g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Staročeský chlieb

Suroviny:

230 ml vody

1 lyžica octu

2 lyžičky soli

75 g varených zemiakov

450 g hladkej chlebovej múky

1 lyžička drvenej rasce

1/4 lyžičky drveného fenikla
1/4 lyžičky drveného anízu
1/4 lyžičky drveného koriandra
1 lyžička cukru

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Olivovo-oreganový chlieb

Suroviny:

300 ml teplej vody

štipka cukru

1 lyžička soli

1 lyžica olivového oleja

1 nakrájaná cibuľa

540 g hladkej múky

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

1/4 lyžičky čerstvo mletého čierneho korenia

50 g nahrubo nakrájaných vykôstkovaných čiernych olív

1 lyžica nakrájaného čerstvého oregana (alebo 1 lyžička sušeného)

1 lyžica nakrájanej čerstvej petržlenovej vňate

Postup: Na oleji dozlata osmažíme cibuľu. Do nádoby dáme vodu, osmaženú cibuľu s olejom, múku, korenie, cukor, soľ a droždie. Olivy pridáme až po signáli.

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Bylinkový chlieb s cmarom

Suroviny:

110 ml vlažnej vody

150 ml cmaru

1 lyžička cukru

2 lyžičky soli

čierne korenie

3 lyžice oleja

250 g hladkej múky

250 g polohrubej múky

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

2 lyžice petržlenovej vňate

2 lyžice pažítky

2 lyžice kôpru

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Chlieb s olomouckými tvarôžkami

Suroviny:

300 ml vody

1 lyžica olivového oleja

2 bielky alebo 1 vajce

4 lyžice kečupu

1 lyžička soli

300 g chlebovej pšeničnej múky

100 g špaldovej múky

70 g hladkej múky

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

50 g otrúb

170 g nahrubo nastrúhaných olomouckých tvarôžkov

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Cesnakový chlieb so zeleninou**Suroviny:**

375 ml vody
2 lyžice olivového oleja
2 lyžice balzamikového octu
2 lyžičky soli
1 lyžička cukru
3 lyžičky sušeného cesnaku
2 lyžičky provensálskych bylínok
2 plné lyžice ľanových semienok
200 g hladkej pšeničnej múky
100 g celozrnej pšeničnej múky
100 g špaldovej pšeničnej múky
200 g chlebovej žitnej múky
1,5 lyžičky sušeného alebo necelá 1/2 čerstvého droždia

Náplň:

sterilizovaný hrášok
čerstvý pór na kolieska
môže byť paprika, mladá cibuľka, sušené paradajky a pod.

Postup: Základné suroviny dáme do pekárne podľa zvyčajného postupu. Bylinky a cesnak dáme priamo do vody, ľanové semienka namiešame priamo do múky. Po poslednom miešaní vyberieme cesto z pekárne, odstránime hnetací hák (resp. háky) a do cesta zapracujeme náplň. Potom zmes vložíme rýchlo späť do pekárne na záverečné kysnutie.

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Fazuľový chlieb**Suroviny:**

300 ml vody
2 lyžice pšeničných otrúb
2 lyžice ľanových semienok
1 lyžica soli
1 lyžička mletej rasce
400 g hladkej múky
100 g chlebovej žitnej múky
1/4 čerstvého droždia (+ 1 lyžička cukru) alebo 1 lyžička sušeného droždia
150 g červených fazúl z konzervy

Postup: Fazulu pridáme, až keď je cesto vyhnetené. Hneď ako začne fáza kysnutia, vyberieme cesto z pekárne (pekárne necháme zatvorenú a zapnutú), rozvaľkáme, posypeme odkvapkanými fazuľami a zrolujeme ako závin. Z pekárne vyberieme hnetací hák (resp. háky) a cesto vložíme späť.

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Vločkový chlieb**Suroviny:**

150 ml jogurtu
200 ml vody
1 lyžička sladidla (prípadne medu)
2 lyžice olivového oleja
2 lyžice kvásku
1 lyžica soli
2 lyžice rasce
320 g hladkej pšeničnej múky
100 g hladkej špaldovej múky
50 g ovsených vločiek
60 g celozrnej pšeničnej múky

1/2 kocky čerstvého alebo 2 lyžičky sušeného droždia

Nastavenie pekárne: Program ULTRAFast 1000g (rýchle pečenie) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Kapustový chlieb

Suroviny:

250 ml vody

250 g zmesi kapusty, syra a klobásky

100 g žitnej chlebovej múky

350 g pšeničnej hladkej múky

90 g špaldovej celozrnnej múky

2 lyžičky soli

1 lyžička Sladovitu (sladový výťažok, možno kúpiť v predajniach so zdravou výživou)

1/2 čerstvého alebo 2 lyžičky sušeného droždia

rasca podľa chuti

Nastavenie pekárne: Program ULTRA FAST 1000 g (rýchle pečenie) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Tmavý chlieb s čabajkou

Suroviny:

400 ml vody

1 lyžica octu

2 lyžice kvásku

250 g celozrnnej pšeničnej múky špeciál

150 g chlebovej tmavej žitnej múky

180g chlebovej pšeničnej múky

1 lyžica rasce

2 lyžice ľanových semienok

1 lyžička sušeného cesnaku

1 lyžička cukru

2 lyžičky soli

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

Postup: 5 minút pred koncom hnetenia pridáme 1/2 nožičky čabajky nastrúhané nahrubo a hrst nasekanej čerstvej pažítiky. Potom nahrubo nastrúhame 50 g tvrdého syra Kolíba a pridáme ho do cesta.

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Pohánkový chlieb

Suroviny:

150 ml bieleho jogurtu

200 ml vody

2 lyžice olivového oleja, pokiaľ možno Extra virgin

1 lyžica octu, pokiaľ možno vínneho

300 g hladkej múky

50 g plnohodnotnej múky

150 g pohánkovej múky

100 g pohánkových krúp

2 lyžice pohánkovej krupice

2 lyžice pohánkových klíčkov

2 lyžice zemiakovej kaše v prášku s mliekom

1 – 2 lyžičky instantnej melty

1 – 2 lyžičky mletej rasce

2 lyžičky soli

1 lyžička cukru

3 lyžice kvásku

trošku kryštálického (sypkého) vitamínu C

1/4 kocky čerstvého alebo 1 lyžička sušeného droždia

Postup: Pohánkové krúpy prepláchneme, zalejeme teplou vodou a necháme 2 – 3 hodiny pučať. Pred prípravou cesta ich zlejeme (vodu môžeme použiť do cesta) a časť krúp si necháme na posypanie chleba – to vykonávame pred posledným kysnutím. Zmäknuté krúpy dávame zároveň s múkou.

Nastavenie pekárne: Program BASIC WHITE (základný biely chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Cesnakovo-nivový chlieb

Suroviny:

350 ml vody

1 lyžička soli

1 lyžička cukru

1,5 lyžice oleja

1/2 hrnčeka rozdrobenej Nivy

4 – 5 roztláčených strúčikov cesnaku

140 g hladkej múky

200 g celozrnnej pšeničnej múky

200 g celozrnnej žitnej múky

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

Nastavenie pekárne: Program WHOLEWHEAT (celozrnny chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Tmavý čokoládový chlieb

Suroviny:

400 ml vody

4 lyžice práškového cukru

1,5 lyžičky soli

400 g hladkej pšeničnej múky

100 g kakaového prášku

2 lyžičky sušeného alebo 1/2 čerstvého droždia

Nastavenie pekárne: Program BASIC (základný chlieb) / veľkosť 1000 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

Recept na marmeládu

Suroviny:

500 g ovocia

165 g želirovacieho cukru

1 lyžička citrónovej šťavy

Postup:

Ovocie dôkladne umyjeme, podľa druhu olúpeme (napr. broskyne), vykôstkujeme (napr. čerešne) a rozmixujeme. Potom nalejeme rozmixovanú zmes do nádoby na pečenie, pridáme ostatné ingrediencie a začneme program. Po ukončení programu nalejeme marmeládu do pohárov, ktoré sme predtým 20 minút sterilizovali v rúre pri

150° C. Na záver zaviečkujeme a otočíme poháre dnom nahor, aby sa viečka zatiahli.

Nastavenie pekárne: Program JAM (džem)

SPRIEVODCA ODSTRANOVANÍM ŤAŽKOSTÍ PRI PEČENÍ

Č.	Problém	Príčina	Riešenie
1.	Dym z ventilačného otvoru pri pečení	Niektoré ingrediencie sa prilepili k ohrievaciemu telesu alebo sa dostali do jeho blízkosti. Pri prvom použití môže ísť o olej, ktorý zostal na povrchu ohrievacieho telesa.	Odpojte pekáreň od siete a očistite ohrievacie teleso – dajte ale pozor, aby ste sa nepopálili. Pri prvom použití vysušte prevádzkou a otvorte veko.
2.	Dolná kôrka chleba je príliš silná	Používate funkciu na udržovanie teploty chleba a nechávate chlieb príliš dlho v nádobe na pečenie, takže sa nadmerne stráca voda	Vytiahnite chlieb skôr, nepoužívajte funkciu na udržovanie teploty chleba.
3.	Chlieb je možné len veľmi obťažne vybrať	Hnetací hák je tesne prilepený k hriadeľu v nádobe na chlieb	Po vybratí chleba naplňte nádobu na chlieb teplou vodou a hnetací hák do nej na 10 minút ponorte; potom ho vytiahnite a očistite.
4.	Ingrediencie nie sú rovnomerne zamiešané a sú nesprávne upečené	1. Vybraná programová ponuka nie je správna	Vyberte správnu programovú ponuku
		2. Po spustení programu ste niekoľkokrát otvorili kryt, a chlieb je suchý a nemá hnedú farbu kôrky	Neotvárajte pri poslednom kysnutí kryt
		3. Odpor pri miešaní je príliš veľký, takže sa hnetací hák takmer neotáča a dostatočne nemieša	Skontrolujte otvor hnetacieho háku, potom vytiahnite nádobu na pečenie a spustite prevádzku bez zataženia. Ak sa spotrebič nespráva normálnym spôsobom, kontaktujte autorizované servisné stredisko.
5.	Je počut hluk motora, ale cesto sa nemieša	Nádoba na pečenie je nesprávne upevnená alebo cesto je príliš objemné pre miešanie	Skontrolujte, či je správne pripevnená nádoba na pečenie, či je cesto pripravené podľa receptu a či majú ingrediencie správnu hmotnosť
6.	Chlieb je tak veľký, že tlačí na kryt	Nadmerné množstvo kvasníc, múky alebo vody, alebo príliš vysoká teplota prostredia	Skontrolujte vyššie uvedené faktory, znížte zodpovedajúcim spôsobom množstvo ingrediencií alebo teplotu
7.	Chlieb je príliš malý alebo nedošlo ku kysnutiu	Žiadne kvasnice alebo nedostatočné množstvo kvasníc, alebo kvasnice nie sú aktívne z dôvodu príliš vysokej teploty vody, alebo došlo k zmiešaniu kvasníc so soľou, alebo je príliš nízka teplota prostredia.	Skontrolujte množstvo a aktivitu kvasníc, zvýšte zodpovedajúcim spôsobom teplotu prostredia.
8.	Cesto je príliš objemné a preteká z nádoby na pečenie	Nadmerné množstvo tekutín činiace cesto jemným a tiež nadmerné množstvo kvasníc.	Znížte množstvo tekutín a zlepšite tuhosť kvasníc

PEKÁREŇ CHLEBA

SBR 950SS

SK

Č.	Problém	Príčina	Riešenie
9.	Chlieb sa pri pečení cesta uprostred rozpadá	1. Použitá múka nemá zodpovedajúce zloženie a nedokáže privodiť kysnutie cesta	Použite chlebovú múku alebo silný prášok.
		2. Kvasenie je príliš rýchle alebo je teplota kvasníc príliš vysoká	Kvasnice sa používajú pri teplote nižšej, než je izbová teplota
		3. Nadmerné množstvo vody robí cesto príliš vlhkým a jemným.	Podľa schopnosti vstrebávať vodu upravte množstvo vody v recepte
10.	Chlieb má príliš veľkú hmotnosť a jeho štruktúra je príliš hutná	1. Príliš mnoho múky alebo nedostatok vody	Znížte množstvo múky alebo zvýšte množstvo vody
		2. Príliš mnoho ovocných ingrediencií alebo príliš mnoho celozrnnej múky	Znížte množstvo zodpovedajúcich ingrediencií a zvýšte množstvo kvasníc
11.	Po nakrájaní chleba sú stredové časti duté	1. Nadmerné množstvo vody alebo kvasníc, alebo chýbajúca soľ	Znížte zodpovedajúcim spôsobom množstvo vody alebo kvasníc a skontrolujte, či bola pridaná soľ
		2. Príliš vysoká teplota vody	Skontrolujte teplotu vody
12.	K povrchu chleba je prilepený suchý prášok	1. V chlebe sú silné rôsolovité ingrediencie ako napr. maslo a banány a pod.	Neprikladajte do chleba silné rôsolovité ingrediencie.
		2. Miešanie nie je z dôvodu nedostatku vody adekvátne	Skontrolujte vodu a mechanickú konštrukciu pekárne
13.	Pri pečení koláčov alebo pokrmov s veľkým množstvom cukru je kôrka príliš silná a farba kôrky príliš tmavá	Rôzne recepty alebo ingrediencie majú na výrobu chleba veľký vplyv; farba kôrky je tmavá z dôvodu veľkého množstva cukru	Ak je farba kôrky pri receptoch s veľkým množstvom cukru príliš tmavá, stlačte tlačidlo Start/Stop pre prerušenie programu 5 – 10 min. pred plánovaným časom dokončenia. Pred vybratím chleba by ste mali ponechať chlieb alebo koláč v nádobe na pečenie približne 20 minút, s uzatvoreným vekom
14.	Na displeji sa zobrazuje „E:EE“	Teplotný senzor je odpojený	Kontaktujte servisné stredisko
15.	Na displeji sa zobrazuje „E:01“	Teplota okolia je vyššia než 56 °C	Pekáreň odpojte a nechajte vychladnúť
16.	Na displeji sa zobrazuje „E:00“	Teplota okolia je nižšia než -20 °C	Pekáreň odpojte a premiestnite ju do temperovanej miestnosti
17.	Na displeji sa zobrazuje „H:HH“	Chybný teplotný senzor	Kontaktujte servisné stredisko

SK-25

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie.....	230 V AC (striedavé)
Menovitý kmitočet.....	50 Hz
Menovitý príkon.....	670 W

Zmena textu a technických parametrov vyhradená.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

Tento symbol na výrobku, jeho príslušenstve alebo obale označuje, že s týmto výrobkom nesmie byť zaobchádzané ako s domovým odpadom. Výrobok zlikvidujte jeho odovzdaním na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. V krajinách Európskej únie a iných európskych krajinách existujú samostatné zberné systémy na zhromažďovanie použitých elektrických a elektronických výrobkov. Zaistením ich správnej likvidácie pomôžete prevencii vzniku potenciálnych rizík pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by mohli vzniknúť nesprávnym zaobchádzaním s odpadmi. Recyklácia odpadových materiálov napomáha udržaniu prírodných zdrojov surovín – z uvedeného dôvodu nelikvidujte, prosím, vaše staré elektrické a elektronické zariadenia s domovým odpadom. Pre získanie podrobných informácií pre recykláciu tohto výrobku kontaktujte, prosím, pracovníka ochrany životného prostredia miestneho (mestského alebo obvodného) úradu, pracovníkov zberného dvora alebo zamestnancov predajne, v ktorej ste výrobok kúpili.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.



Tento výrobok je v súlade s požiadavkami smerníc EÚ o elektromagnetickej kompatibilitate a elektrickej bezpečnosti.

KENYÉRSÜTŐ

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

HU



SENCOR®

SBR 950SS

A készülék üzembe helyezése előtt kérjük, olvassa el a használati utasítást még akkor is, ha használt már más hasonló készüléket. A készüléket csak a használati útmutatóban leírtak szerint használja. A használati utasítást őrizze meg később felmerülő szükség esetére.

Javasoljuk, hogy legalább a jótállás idejére őrizze meg a termék eredeti dobozát, csomagolását, pénztárbizonylatát és jótállási jegyét! Átszállítás esetén csomagolja vissza a készüléket az eredeti dobozába, így biztosítja a termék maximális védelmét az átszállítás során (pl. költözés vagy szakszervizbe küldés).

HU-1

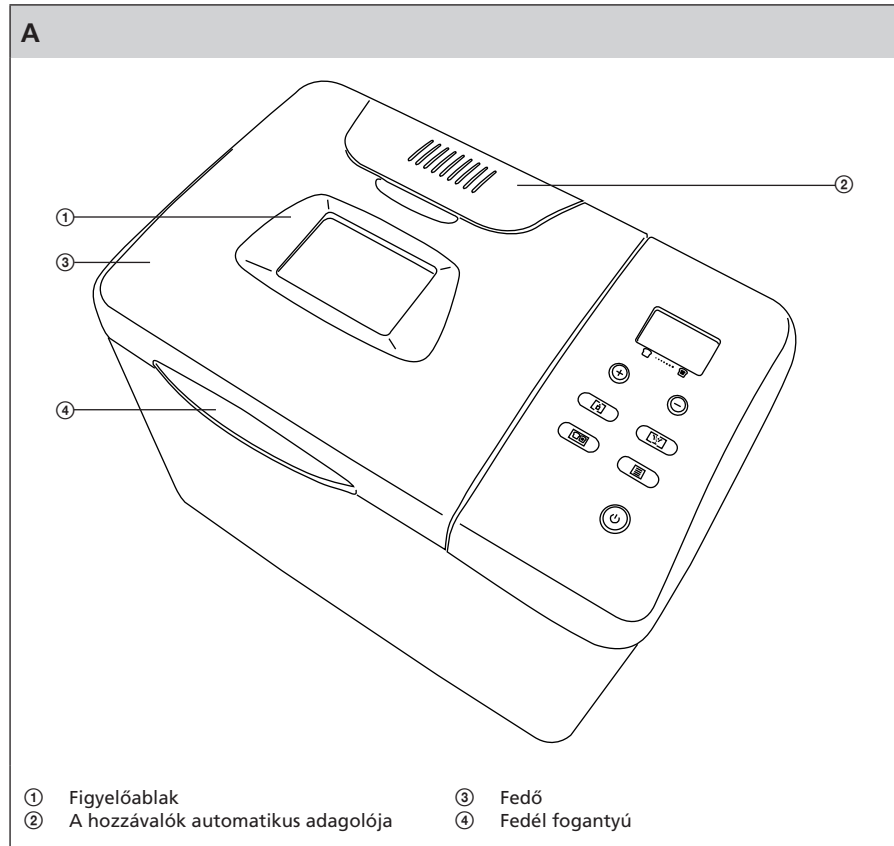
TARTALOM

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK	3
A KENYÉRSÜTŐ LEÍRÁSA	4
A VEZÉRLŐPANEL LEÍRÁSA	7
A KIJELZŐ LEÍRÁSA	7
A PROGRAMOK LEÍRÁSA	8
A KENYÉRSÜTŐ HASZNÁLATA	9
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	11
A SÜTÉS SZAKASZAINAK IDŐTARTAMA	12
KENYÉRSÜTÉS	14
HIBAELHÁRÍTÁS SÜTÉS KÖZBEN	24
MŰSZAKI ADATOK	26
A HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMISÍTÉSE	26
UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓAN	26

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

1. Az első üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el az egész használati útmutatót.
2. Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség egyezik a termék címkéjén feltüntetett feszültséggel.
3. Soha ne használja a készüléket, ha (pl. éles vagy forró tárgy, nyílt láng, stb. által) megsérült a kábel vagy a csatlakozó, ha a készülék meghibásodott vagy leesett és megsérült, vagy bármilyen más módon károsodott. Ilyen esetben soha ne próbálja maga megjavítani a készüléket, hanem bízza a javítást szakszervizre.
4. Figyeljen rá, hogy sütés közben a készülékből forró gőz áramlik ki és a készülék felülete forró.
5. Soha se merítse a készüléket vízbe.
6. Ha nem használja a készüléket, húzza ki a tápkábelt a konnektorból. Tisztítás előtt szintén húzza ki a tápkábelt.
7. A tápkábelt ne hagyja az asztal széléről lógni, forró felülethez érni (pl. sütőlap) érni. A készüléket ne hagyja továbbá forró felületen.
8. A készüléket nem használhatják testi, érzékszervi vagy szellemi fogyatékosok (beleértve a gyerekeket is), vagy kevés ismerettel és tapasztalattal rendelkező személyek, ha nincs biztosítva megfelelő felügyelet vagy a biztonságukért felelős személy útmutatása.
9. A gyerekeket tartsa felügyelet alatt, hogy a készülékkel ne játszhassanak.
10. Sütés közben ne érintse a készülék forgó vagy mozgó részeit.
11. Soha ne kapcsolja be a készüléket, amíg megfelelően nem helyezte bele a sütőedényt a szükséges tartozékokkal.
12. A sütőedény eltávolításakor soha ne ütögesse a tetejét vagy a szélét, mert az megsérülhet.
13. A készülékbe tilos alufóliát vagy más anyagokat tenni. Ennek be nem tartása tüzet vagy rövidzárlatot okozhat.
14. Be kell tartani a biztonságos távolságot éghető anyagoktól: a fő hőkibocsátás irányában (min. 50 cm), más irányokban min. 10 cm.
15. Ne takarja le a készüléket konyharuhával, törülközővel vagy más anyaggal - biztosítani kell a hő és a gőz szabad útját. A készülék letakarása vagy gyúlékony anyaggal való más kapcsolata tüzet okozhat.
16. Soha se használja a készüléket más célra, mint amire tervezték.
17. A készülék csak háztartási használatra készült.
18. Ne használja a készüléket helyiségek fűtésére.
19. Ne használja a berendezést a szabadban.
20. A gyártó nem vállalja a felelősséget a készülék vagy tartozékai helytelen használatából adódó károkért (élelmiszerek elértéktelenedése, égési vagy egyéb sérülés, tűz, stb.)

A KENYÉRSÜTŐ LEÍRÁSA

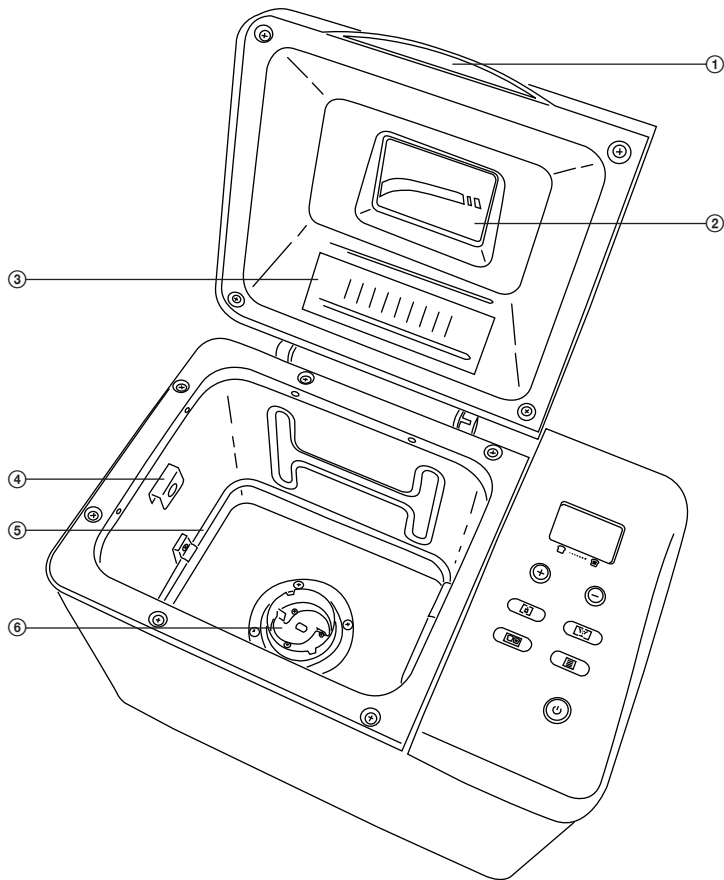


KENYÉRSÜTŐ

SBR 950SS

HU

B



- ① Fedél fogantyú
- ② Figyelőablak
- ③ A hozzávalók automatikus adagolója

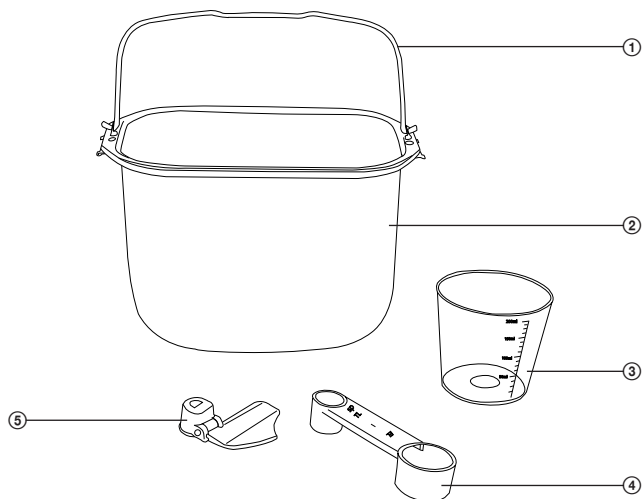
- ④ A sütőedény retesze
- ⑤ Fűtőszál
- ⑥ Tengely

HU-5

KENYÉRSÜTŐ

SBR 950SS

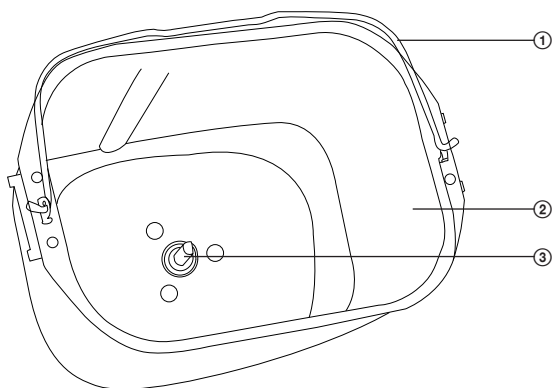
C



- ① Fogantú
- ② Sütőedény
- ③ Mérőedény

- ④ Mérőkanál
- ⑤ Keverőlapát

D



- ① Fogantú
- ② Sütőedény

- ③ Tengely

KENYÉRSÜTŐ

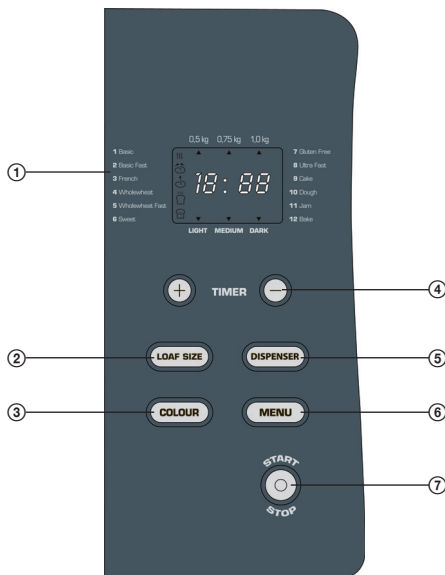
SBR 950SS

HU

A VEZÉRLŐPANEL LEÍRÁSA

E

- 1 Programlista
- 2 Cipóméret kiválasztása
- 3 Kéreg színének kiválasztása
- 4 Késleltetett indítás beállítása
- 5 A hozzávalók automatikus adagolásának választása
- 6 Programváltás
- 7 START / STOP gomb



Ha a kijelző 0:00-t mutat, nyomja meg a Start/Stop gombot a **program-beállítás** mód aktiválásához. Ezután kiválaszthatja a kívánt programot.

A KIJELZŐ LEÍRÁSA

F

- 1 Előmelegítés kijelző
- 2 Dagasztás kijelző
- 3 Kelesztés kijelző
- 4 Sütés kijelző
- 5 Utánpirítás kijelző
- 6 Választott cipóméret kijelző
- 7 A program hátralevő ideje (óra : perc)
- 8 Választott héjszín kijelző



HU-7

Az első használat előtt

Az első használat előtt kérjük, szánjon néhány percet ezen útmutató elolvasására és azután tegye olyan helyre, ahol szükség esetén megtalálja. Szenteljen figyelmet főleg a biztonsági utasításoknak.

1. Óvatosan csomagolja ki a kenyérsütőt és távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Távolítsa el a port, ami a csomagolás közben gyűlhetett össze.
3. Tisztítsa meg a sütőedényt, a keverőlapátot és a kenyérsütő külső felületét egy tiszta, nedves ronggyal. A kenyérsütő edény tapadásmentes felülettel van ellátva. A kenyérsütő egyik részének tisztításához se használjon szivacsot vagy bármilyen más súroló hatású eszközt.
4. Az első használatnál törölje át a sütőedényt olajjal, vajjal vagy margarinnal és süssön üresben maximum 3-5 percig (válassza a Bake - sütés programot).
5. Hagyja a sütőt kihűlni és tisztítsa meg újra.
6. Helyezze a keverőlapátot a sütőedényben levő tengelyre.

A PROGRAMOK LEÍRÁSA

1) BASIC (Alapkenyér)

Ezt a programot használjuk hagyományos fehér kenyér készítéséhez és a fehérkenyér tésztát használó receptekhez. Ez az összes közül a legrövidebb program.

2) BASIC FAST (Gyorsan süttött alapkenyér)

Azonos az előző programmal, csak az elkészítés ideje rövidebb (a kelesztés fázisa 25 perccel rövidebb).

3) French (Franciakenyér)

Ez a program kissé hosszabb dagasztási és kelesztési időt igényel, hogy a francia kenyér porhanyósabb, a héja pedig ropogósabb legyen.



Figyelmeztetés:

A francia típusú kenyér nem áll el sokáig - fogyasszák el még a sütés napján.

4) Wholewheat (Teljeskiőrlésű kenyér)

Olyan kenyér sütésére való program, amely jelentős mennyiségű teljes kiőrlésű összetevőt tartalmaz. Ez a program hosszabb előmelegítést igényel, hogy a magok jobban beszívják a vizet és növeljék a térfogatukat.



Figyelmeztetés:

Ennél a programnál nem javasoljuk időzítő használatát, az eredmény nem lenne túl jó.

5) WHOLEWHEAT FAST (Gyorsan süttött teljes kiőrlésű kenyér)

Azonos az előző programmal, csak az elkészítés ideje rövidebb (a kelesztés fázisa 80 perccel rövidebb).

6) SWEET (Édes kenyér)

Ezt a programot édes kenyér készítéséhez használjuk, amelyhez gyümölcsöt, mogyorót, csokoládéreszeléket, édesített narancshéjat vagy hasonlókat adunk.

7) GLUTEN FREE (Gluténmentes kenyér)

Használjon gluténmentes port, mint pl. édesburgonya (batáta), burgonya stb. Olyan egészséges kenyérfajtáról van szó, amelynek készítéséhez ritkább gabonaféléket használnak.

8) ULTRA FAST (Nagyon gyorsan elkészíthető kenyér, élesztő nélkül)

Ezt a programot olyan édes kenyér készítéséhez használjuk, amelynek kelesztéséhez inkább sütőport vagy szódabikarbónát használunk, mint sörélesztőt. A keverék elég ragadós, ezért ennek a programnak a használata előtt kenje ki az edényt és a keverőlapátot növényi zsiradékkal vagy olajjal, és ellenőrizze a keveréket a fedélen lévő ablakon keresztül. Ha a tészta rákel a sütőedény falára, az 5-perces pihenőidő alatt kaparja le fa- vagy műanyag kaparóval. Ha ezalatt a keverőkar mozogni kezd, azonnal vegye ki a kaparót és csukja le a fedelet.

KENYÉRSÜTŐ

SBR 950SS

HU

9) CAKE (Kalács)

Dagasztással, kelesztéssel és sütéssel készített kalácshoz használjon tojást, vaját, sütőport, tejet és élesztőt.

10) DOUGH (Tészta)

Ezzel a programmal a készüléket használhatja keverő/dagasztógépként, ami megkönnyíti a munkáját. A programban nem szerepel sütés. A tésztát borítsa ki a gépből és szeletelés/formázás előtt hagyja kb. 10 percig állni.

11) JAM (Lekvár)

A program 15 percig keveri, majd 50 percig főzi a hozzávalókat. Hagyjon elég helyet a lekvárnak, hogy a főzés közben növelhesse a térfogatát. Ha a lekvár kifolyik a készülék belső tereiből, nagyon nehéz lesz kitisztítani. Ha ez megtörténne, nyomja hosszan a START/STOP gombot, amíg sípolást nem hall, húzza ki a készüléket a konnektorból, hagyja kihűlni és tisztítsa meg, mielőtt a lekvár ragadni kezdene.



Figyelmeztetés:

Ovatosan bánjon a forró lekvárral, mert sokáig forró marad és úgy ragad, mint a ragasztó.

12) BAKE (Sütés)

A Bake (Sütés) program sütővé változtatja a készülékét. Csak a sütés fázison megy keresztül 1 óráig, és további 1 óráig tartja a meleget. A programot bolti kész tészta vagy zacskós kenyérkeverékből készült tészta sütésére használhatja. Ne használjon 500 g-nál több kenyérkeveréket és ne tegye be a készülékbe előbb, mint amikor kész a sütésre. Ellenőrizze a tésztát, mivel egyes hozzávalóknak nincs szükségük egy egész órai sütésre - ilyenkor meg kell állítani a sütést és előbb kivenni a kenyeret. A program 10-90 perc között állítható.



Figyelmeztetés:

Ennél a programnál nem áll rendelkezésre az időzítő funkció. A "TIMER +" és "TIMER -" gombokkal állíthatja be a sütési időt 10 perctől 1:30 óra időtartamig, 10-perces lépésekben.

A KENYÉRSÜTŐ HASZNÁLATA

1. Vegye ki az edényt

Nyissa ki a fedelet és a fogantyú segítségével, erősen felfelé húzva emelje ki az edényt. Tegye a konyhapultra. Fontos, hogy a hozzávalókat a sütőn kívül helyezze az edénybe, hogy véletlen kiszórásukkal (kiöntésükkel) ne kerüljenek a sütőbe.

2. Rögzítse a keverőlapátot

Nyomja rá a keverőlapátot a tengelyre.



Figyelmeztetés:

A lapátot nem kell felemelni. A gépben speciálisan megszerkesztett keverőlapát van, amely a dagasztás megkezdésekor automatikusan feláll és a sütés végeztével automatikusan visszahúzódik a kenyérből.

3. Mérje ki a hozzávalókat

Mérje ki a szükséges hozzávalókat és a megadott sorrendben tegye őket az edénybe (lásd a "KENYÉRSÜTÉS" fejezetet a későbbiekben).

4. Tegye vissza az edényt a kenyérsütőbe

Helyezze vissza a sütőedényt a kenyérsütőgépbe és jól nyomja meg, hogy bekattanjon a helyére. Csukja le a fedelet.

5. Csatlakoztassa a kenyérsütőgépet a hálózathoz

A hálózati kábel segítségével csatlakoztassa a gépet az elektromos hálózathoz. A kenyérsütőgép automatikusan rááll a kenyérsütő alapprogramra és normál időre. Minden egyes gombnyomás után megerősítő sípolást hall.

HU-9

6. **Válassza ki a programot**
A "MENU" gomb megnyomásával válassza ki a listáról a kívánt program számát.
7. **Válassza ki a tömeget**
A "LOAF SIZE" gomb megnyomásával válassza ki a kívánt cipóméretet (0,5 kg / 0,75 kg / 1,0 kg).

**Figyelmeztetés:**

Ne feledje, hogy mindig a cipó össztömegét választja, nem csak a sütőkeverékét!

8. **Válassza ki a kenyérhéj színét**
A "COLOUR" gomb megnyomásával válassza ki a kenyérhéj kívánt színét ("LIGHT" = világos, "MEDIUM" = közepes, "DARK" = sötét).
9. **Válassza ki a késleltetés idejét**
Ha azt szeretné, hogy a kenyér később készüljön el, állítsa be a késleltetés idejét - lásd a leírást a továbbiakban.
10. **Indítsa el a sütőt**
A kenyérsütő elindításához nyomja meg a "START/STOP" gombot. A hátralevő idő percenként számol vissza.
11. **A sütés folyamata**
A kenyérsütő automatikusan végrehajtja a program egyes szakaszait.
12. **A sütés befejezése**
A program befejezése és a kenyér megsütése után a kijelzőn 0:00 felirat jelenik meg és hangjelzés hallatszik.
13. **Hőfok-tartás**
A hőfok-tartás funkció biztosítja a programok többségénél újabb 60 perc idejére a meleg levegő forgatását (lásd "A SÜTÉS SZAKASZAINAK IDŐTARTAMA" c. részt). A hőfok-tartás idejének letelte után hangjelzést hall. A hőfok-tartás befejezése után nyomja meg a "START/STOP" gombot.
14. **Vegye ki a sütőedényt**
Nyomja meg a "START/STOP" gombot, nyissa ki a fedelet és vegye ki a sütőedényt.
15. **Vegye ki a kenyeret**
Hagyja a kenyeret az edényben 5-10 percig hűlni, majd fordítsa az edényt fejfel lefelé és húzza ki a kenyeret az edényből, hogy lehűljön.
16. **Használat után mindig nyomja meg a "START/STOP" gombot.**

Az időzítő használata

Az időzítőt akkor használja, ha azt szeretné, hogy a kenyér később vagy csak reggelre készüljön el. Maximum 13 óra állítható be. Ne használja ezt a funkciót olyan recepteknél, ahol gyorsan romló hozzávalók vannak mint pl. tojás, friss tej, tejföl, sajt stb.

1. Döntse el, mikorra legyen kész a kenyér és számolja ki a kívánt idő és az aktuális idő közti időkülönbséget. Ha például azt szeretné, hogy a kenyér reggel 8:00-ra legyen kész, és most 21:00 óra van, a különbség 11 óra.
2. A "TIMER+" és "TIMER-" gombok segítségével állítsa be ezt az időt. Az időtartamot tízperces lépésekben növelheti vagy csökkentheti. A "START/STOP" gomb megnyomása után villogni kezd a kettőspont (·).
3. Ha tévesen adta meg az időt, nyomja 2 másodpercig a "START/STOP" gombot. Az időzítő újra kijelzi a program idejét - ezután ismételje meg az 1. és a 2. lépést.
4. Az időzítő maximális késleltetési ideje 13 óra (az a pillanat, amikor a kenyér kész és kivehető a sütőből).

A hozzávalók adagolása

A készülék lehetővé teszi a hozzávalók, mint pl. mogyoró vagy kandírozott gyümölcs automatikus hozzáadását. Ennek a funkciónak a használatához a sütés megkezdése előtt nyissa ki az adagoló fedelét és tegye bele a szükséges hozzávalókat. Ezután nyomja meg a "DISPENSER" gombot, és folytassa a sütőgép programozását az előző részben leírt szokásos módon.

**Figyelmeztetés:**

Az adagoló minden sütés után kibillentve marad. Ha használni szeretné az adagolás funkciót, mindig győződjön meg róla még a hozzávalók behelyezése előtt, hogy az adagoló újra vissza van billentve.

Áramszünet

Rövid áramszünet (max. 7 perc) után a kenyérsütő az áram visszaállása után önműködően folytatja a beállított program végzését.

Ha hosszabb ideig tart az áramszünet, a kenyérsütő áll az indítási időre:

- Ha a program még nem ért el az "1. kelesztés" szakaszba, válassza ki a kívánt programot és nyomja meg a "START/STOP" gombot.
- Ha a program már befejezte az "1. kelesztés" szakaszt, a sütést új hozzávalókkal újra kell kezdenie.

A kenyér szeletelése és tárolása

- A legjobb eredmény elérése érdekében szeletelés előtt 20-40 percig hagyja a kenyeret hűlni.
- Hogy a szeletek egyenletesek legyenek, használjon elektromos vagy recés pengéjű kést.
- A fel nem használt kenyeret becsomagolhatja műanyag zacskóba és szobahőmérsékleten tárolhatja 3 napig. Ha meleg és párás a levegő, éjszakára tegye a kenyeret hűtőszekrénybe.
- Ha a kenyeret hosszabb időre szeretné eltenni (1 hónapig), zárt edénybe helyezve tegye a fagyasztóba.
- Ha a kenyeret hűtőszekrényben tartotta, felszolgálat előtt várjon, amíg eléri a szobahőmérsékletet.
- Mivel a házikenyér nem tartalmaz tartósítószeret, hajlamos gyorsabban kiszáradni és megkeményedni, mint a boltban vásárolt kenyér.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózathoz és hagyja kihűlni.

1. Sütőedény: Kívül és belül tisztítsa meg nedves ronggyal. A tapadásmentes réteg megkímélése érdekében ne használjon éles tárgyakat vagy súroló hatású eszközöket. Az edénynek visszahelyezés előtt teljesen száraznak kell lennie.
2. Keverőlapát: Ha a keverőlapátot nehezen lehet levenni a tengelyről, töltsen meg az edényt meleg vízzel és hagyja kb. 30 percig állni. Ezután már könnyen kiveheti és megtisztíthatja a keverőlapátot. A lapátot nedves pamut ronggyal óvatosan tisztítsa.
4. Fedél és figyelőablak: A fedelet kívül és belül enyhén nedves ronggyal tisztítsa.
5. Borítás: Óvatosan tisztítsa meg a borítás külső felületét nedves ronggyal. A tisztításhoz ne használjon súroló hatású tisztítószereket, mert megsértheti a felület fényezését. Soha se merítse tisztítás közben a borítást vízbe.
6. A kenyérsütőgépet elcsomagolása előtt győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen kihűlt, tiszta és száraz, és a fedele le van csukva.



Figyelmeztetés:

- A fedél belső oldalán és a szellőzőnyílásokon barna foltok jelenhetnek meg. Ezek a hozzávalók kipárolgásának maradványai, amelyek sütés közben a kiáramló gőzbe kerültek. Nincs semmilyen káros hatásuk a kenyérsütő anyagára vagy a sült kenyér minőségére. Egyszerűen minden használat után (vagy amint megjelenik) távolítsa el őket ronggyal vagy meleg vízbe mártott szivaccsal.
- Hosszú ideig tartó használat után a sütőedény felületének a színe megváltozhat - ezt a hő és a nedvesség okozza. Az elszíneződésnek nincs semmilyen hatása a kenyérsütő működőképességére vagy a kenyér minőségére.



Ötlet:

A keverőlapát közepén levő nyílásra a tisztítás után cseppentsen étolajat és tegye vissza a tengelyre a sütőedényben. Ezzel megelőzi a kés beragadását.

A SÜTÉS SZAKASZAINAK IDŐTARTAMA

A műveletek sorrendje és a sütés szakaszainak időtartama az egyes programok esetén:

Program száma	Programtípus	Héj színe	Cipóméret	Előmelegítés (perc)	Dagasztás 1 (perc)	Dagasztás 2 (perc)	Kélesztés 1 (perc)	Dagasztás 3 (másodperc)	Kélesztés (perc)	Dagasztás 4 (másodperc)	Kélesztés 3 (perc)	Sütés (perc)	összesen (óra)	A hozzávalók adagolása (perc)	Utánpótlás (perc)	Készletet kezdés (óra)									
1	Alapcipő	Világos	0,5kg	0	3	31	26	15	25	10	55	37	2:57	2:37	60	13:00									
			0,75kg									40	3:00	2:40	60	13:00									
			1kg									43	3:03	2:43	60	13:00									
		Közepes	0,5kg									45	3:05	2:45	60	13:00									
			0,75kg									50	3:10	2:50	60	13:00									
			1kg									55	3:15	2:55	60	13:00									
	Sötét	0,5kg	60									3:20	3:00	60	13:00										
		0,75kg	65									3:25	3:05	60	13:00										
		1kg	70									3:30	3:10	60	13:00										
	2	Gyors sütés alapcipő	Világos									0,5kg	0	3	31	26	10	55	0	0	37	2:32	2:12	60	13:00
												0,75kg									40	2:35	2:15	60	13:00
												1kg									43	2:38	2:18	60	13:00
Közepes			0,5kg	45	2:40	2:20	60	13:00																	
			0,75kg	50	2:45	2:25	60	13:00																	
			1kg	55	2:50	2:30	60	13:00																	
Sötét		0,5kg	60	2:55	2:35	60	13:00																		
		0,75kg	65	3:00	2:40	60	13:00																		
		1kg	70	3:05	2:45	60	13:00																		
3		Francia	Világos	0,5kg	0	3	30	32	15	30	10	55									42	3:12	2:53	60	13:00
				0,75kg																	53	3:23	3:04	60	13:00
				1kg																	64	3:34	3:15	60	13:00
	Közepes		0,5kg	62									3:32	3:13	60	13:00									
			0,75kg	66									3:36	3:17	60	13:00									
			1kg	70									3:40	3:21	60	13:00									
	Sötét	0,5kg	65	3:35									3:16	60	13:00										
		0,75kg	72	3:42									3:23	60	13:00										
		1kg	74	3:44									3:25	60	13:00										

KENYÉRSÜTŐ

SBR 950SS

HU

Program száma	Programtípus	Héj színe	Cipőméret	Előmelegítés (perc)	Dagasztás 1 (perc)	Dagasztás 2 (perc)	Kelesztés 1 (perc)	Dagasztás 3 (másodperc)	Kelesztés (perc)	Dagasztás 4 (másodperc)	Kelesztés 3 (perc)	Sütés (perc)	összesen (óra)	A hozzávalók átkeletése (perc)	Utánpótlás (perc)	Készletettartás (óra)										
4	Teljes kiőrlésű	Világos	0,5kg	30	3	25	80	15	31	6	46	40	4:15	3:31	60	13:00										
			0,75kg									44	4:19	3:35	60	13:00										
			1kg									48	4:23	3:39	60	13:00										
		Közepes	0,5kg									45	4:20	3:36	60	13:00										
			0,75kg									50	4:25	3:41	60	13:00										
			1kg									55	4:30	3:46	60	13:00										
		Sötét	0,5kg									54	4:29	3:45	60	13:00										
			0,75kg									60	4:35	3:51	60	13:00										
			1kg									64	4:39	3:55	60	13:00										
		5	Gyors sütés teljes kiőrlésű									Világos	0,5kg	5	3	25	30	6	46	0	0	40	2:29	2:10	60	13:00
													0,75kg									44	2:33	2:14	60	13:00
													1kg									48	2:37	2:18	60	13:00
Közepes	0,5kg			45	2:34	2:15	60	13:00																		
	0,75kg			50	2:39	2:20	60	13:00																		
	1kg			55	2:44	2:25	60	13:00																		
Sötét	0,5kg			54	2:43	2:24	60	13:00																		
	0,75kg			60	2:49	2:30	60	13:00																		
	1kg			64	2:53	2:34	60	13:00																		
6	Édes kenyér			Világos	0,5kg	0	3	31	31	15	30	10	50									52	3:17	2:57	60	13:00
					0,75kg																	54	3:19	2:59	60	13:00
					1kg																	56	3:21	3:01	60	13:00
		Közepes	0,5kg	54	3:19									2:59	60	13:00										
			0,75kg	57	3:22									3:02	60	13:00										
			1kg	60	3:25									3:05	60	13:00										
		Sötét	0,5kg	58	3:23									3:03	60	13:00										
			0,75kg	61	3:26									3:06	60	13:00										
			1kg	64	3:29									3:09	60	13:00										
		7	Sikérmentes	Közepes	0,75kg									8	4	19	0	0	0	10	48	95	2:54	2:37	60	13:00
					1kg																	100	2:59	2:42	60	13:00
		8	Nagyon gyors	Közepes	1kg									0	5	15	0	0	0	10	12	48	1:20	N/A	22	13:00
9	Torta	N/A	0,5kg	0	3	4	0	0	0	0	0	75	1:22	N/A	22	13:00										
10	Tészta	N/A	N/A	0	3	27	60	0	0	0	0	0	1:30	1:14	N/A	13:00										
11	Lékvár	N/A	N/A	0	0	15	0	0	0	0	0	70	1:25	N/A	20	13:00										
12	Sütés	N/A	N/A	0	0	0	0	0	0	0	0	10'-90'	10'-90'	N/A	60	N/A										

HU-13

KENYÉRSÜTÉS

Kenyérsütéshez használt leggyakoribb hozzávalók rövid leírása

1. Kenyérliszt

A kenyérlisztnek magas a sikkértartalma (ezért nevezhetjük magas sikkértartalmú lisztnek is, amely nagy mennyiségű fehérjét tartalmaz), rugalmas, a kelesztés után megtartja a méretét, nem esik össze. Mivel a sikkértalom magasabb, mint a hagyományos lisztnek, alkalmas rostosabb, nagyobb méretű kenyerek sütésére. A kenyérliszt a kenyérsütés legfontosabb hozzávalója.

2. Finomliszt

A finomliszt gondosan válogatott kemény és puha búza keverékéből készül, alkalmas gyors kenyerekhez, vagy kalácskészítéshez.

3. Teljes kiőrlésű liszt

A teljes kiőrlésű liszt a búza őrlésével készül és tartalmazza a búzaszem héját és a sikkért. A teljes kiőrlésű liszt nehezebb és táplálóbb, mint a hagyományos liszt. A teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér általában kisebb méretű. Ezért sok recept a legjobb eredmények elérése érdekében kombinálja a teljes kiőrlésű és a kenyérlisztet.

4. Barna búzaliszt

A barna búzaliszt nagy rosttartalmú lisztfajta, amely a teljes kiőrlésű lisztéhez hasonlít. Kelesztés utáni nagyobb méret elérése érdekében magas arányú kenyérliszttel kell kombinálni.

5. Sütőpor

A sütőpor finom búza vagy alacsony fehérjetartalmú búza őrlésével készül és speciálisan sütemények, kalácsok sütéséhez használják. Különböző fajtájú lisztek hasonlóan néznek ki; az élesztő hatása vagy a különböző lisztfajták felvevőképessége különbözik a természetes helyétől, a növényes körülményeitől, az őrlés folyamatától és a tárolhatóságtól függően. Próbáljon ki különböző, a piacon elérhető lisztfajtákat, kóstolja meg és hasonlítsa össze az eredményeket - és válasszon olyan lisztet, amely az Ön tapasztalatai és ízlése szerint a legmegfelelőbb.

6. Kukoricaliszt és zabliszt

A kukoricaliszt és a zabliszt kukorica és zab őrlésével készül. Mindkettő kiegészítő alapanyaga a nehezebb, sűrűbb kenyereknek, a kenyér szerkezetének javítására használják.

7. Cukor

A cukor fontos összetevője a kenyérnek, édes ízt és szint ad neki. A fehér cukor segíti a kovászodást és széles körben használatos tápláló alkotórész. Különleges esetekben lehet barna cukrot, porcukrot vagy cukorvattát használni.

8. Élesztő

Az élesztő segíti a tészta kovászodását, szén-dioxidot termel, ami segít növelni a kenyér térfogatát és finomítani a rostjait. Az élesztőnek azonban a gyors hatáshoz a cukorban és a lisztben levő szénhidrátra van szüksége.

1 teáskanál aktív száraz élesztő = 3/4 teáskanál porélesztő

5 teáskanál aktív száraz élesztő = 1 teáskanál porélesztő

2 teáskanál aktív száraz élesztő = 1,5 teáskanál porélesztő

Az élesztőt hűtőszekrényben kell tárolni, mert magas hőmérsékleten tönkremegy; használat előtt mindig ellenőrizze a minőség-megőrzési idejét. Minden használat után a lehető leghamarabb tegye vissza a hűtőbe. A kenyér kelésre képtelenségét általában romlott kelesztő okozza.



Ötlet:

Az alábbi módszerrel ellenőrizheti, hogy élesztője friss és aktív-e:

1. Öntsön egy mérőedénybe 1/2 csésze meleg vizet (45-50 °C).
2. Adjon hozzá 1 teáskanál fehér cukrot és keverje össze, majd ezt szórja meg 2 teáskanál élesztővel.
3. A mérőedényt tegye kb. 10 percre meleg helyre. Ne keverje össze.
4. A habnak el kell érnie a mérőedény peremét. Ha nem így van, az élesztőgombák elpusztultak vagy nem aktívak.

9. Só

A só elengedhetetlen a kenyér illatának és a héj színének a javításához. Ugyanakkor gátolja az élesztőt a kelesztésben. Soha ne használjon túl sok sót. Ha nem akar sót használni, el is hagyhatja. A kenyér nagyobb lesz, ha só nélkül készíti.

10. Tojás

A tojás javíthatja a kenyér szerkezetét, táplálóbba és nagyobbá teheti a kenyeret és különleges tojástillatot adhat neki. Ha tojást akar használni, törje fel és alaposan keverje el.

11. Zsír, vaj és növényi olaj

A zsír lágyabbá és tovább eltarthatóvá teszi a kenyeret. A vajat a hűtőből kivéve fel kell olvasztani vagy kis darabokra vágni, hogy egyenletesen elkeveredjen.

12. Sütőpor

Sütőpor főleg az Ultra Fast (Nagyon gyors sütés) programmal történő kenyér- vagy kalácssütéshez használatos. A vegyi folyamatoknak köszönhetően nincs szükség kovászodásra és gázt termel, amely buborékokat képez és lágyítja a kenyér szerkezetét.

13. Szódbikarbóna

Ugyanúgy működik, mint a sütőpor. Használhatja sütőporral kombinálva is.

14. Víz és egyéb folyadékok

A víz a kenyérfőzés elengedhetetlen hozzávalója. Általában a 20-25 °C-os víz a legmegfelelőbb. Gyors programoknál azonban a kelesztéshez 45-50 °C-os vizet kell használni. A vizet helyettesítheti friss tejfel vagy 2% tejjel kevert vízzel, ami javíthatja a kenyér illatát és szebb színű kenyérhéjat eredményezhet. Egyes receptekben a kenyér illatának javítása érdekében gyümölcslé is szerepelhet (pl. alma-, narancs-, citromlé, stb.).

Hozzávalók sorrendje

Minden receptnél be kell tartani az egyes hozzávalók hozzáadásának általános sorrendjét:

- Elsőként a folyadékokat (víz, tej, sör, író, joghurt, stb.) tesszük a sütőedénybe.
- Majd hozzáadjuk a porszerű hozzávalókat (liszt, növényi, kenyér-fűszerek, korpa, csira, pehely, magok stb.)
- Az egyik sarokba a sót szórjuk
- A másik sarokba szórjuk a cukrot
- A következőbe a fűszereket (olaj, ecet stb)
- Az edény közepén a lisztben mélyedést csinálunk, amelybe az élesztőt vagy sütőport tesszük, amit gyengén betérítünk a liszttel. Ha friss élesztőt használunk, a cukrot egyenesen rászórhatjuk. Az élesztőt vagy sütőport mindig száraz lisztbe adjuk hozzá!

**Ötlet:**

Nehezebb, sok rozst vagy teljes kiőrlésű alapanyagot tartalmazó tészta esetén a jobb dagasztás érdekében javasoljuk megfordítani a hozzávalók sorrendjét, vagyis előbb behelyezni a száraz élesztőt és a lisztet, és csak a végén a folyadékot.

Jegyezze meg a házi kenyérsütőben való sütés néhány alapelvét:

- A só és az élesztő soha nem kerülhetnek közvetlen kapcsolatba!
- A gabonaféléket előzőleg áztassa éjszakára vízbe
- Késleltetett sütés esetén mindig hideg hozzávalókat használjon
- Késleltetett sütés esetén ne használjon gyorsan romló alapanyagokat, mint pl. tojást, friss tejet, gyümölcsöt, hagymát, stb.
- A kenyeret a kenyérsütőből kivéve hagyja még kb. 15 percig húlni megfelelő alátétben (pl. fa- vagy nylon vágólapon)

Receptek



Figyelem:

A súly, térfogat és tartalom arányait az egyes hozzávalóknál az alábbi recepteknél csak tájékoztató jellegűnek tekintse. A sütés eredménye sok tényezőtől függ:

- vízkeménység (túl lágy víz használatával a tészta hamarabb kel)
- páratartalom a konyhában (magas páratartalom esetén 1 - 2 kanállal csökkenteni kell a víz mennyiségét)
- tengerszint feletti magasság (750 m fölött a tészta hamarabb megkel)
- hozzávalók állaga

A fenti okokból javasoljuk, hogy a kiválasztott receptet szükség esetén módosítsa az aktuális feltételek figyelembevételével.



Ötlet:

Abban az esetben, ha valamilyen okból nem kíván a receptek szerint kenyeret sütni, az élelmiszerboltokban kész sütőkeveréket vásárolhat. Kész sütőkeverék esetén mindig pontosan kövesse a termék csomagolásán található utasításokat. Vegye azt is figyelembe, hogy néhány gyártó készen vásárolt keverékéhez élesztőt kell hozzáadni.

Kenyérreceptek

FINOM GRAHAM KENYÉR

Hozzávalók:

- 350 ml víz
- 3 kanál olaj
- 2 kiskanál só
- 1 kiskanál köménymag
- 1 kanál tejpör
- 300 g simaliszt
- 100 g rozsliszt
- 100 g graham liszt
- 1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 1000 g / héj LIGHT (világos)

FEHÉR KÖMÉNYMAGOS KENYÉR

Hozzávalók:

- 300 ml víz
- 2 kiskanál cukor
- 2 kiskanál só
- 1 kiskanál köménymag
- 500 g simaliszt
- 1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 1000 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

JOGHURTOS KENYÉR

Hozzávalók:

- 150 ml natúr joghurt
- 1 kanál olaj
- 200 ml víz
- 2 kiskanál cukor
- 2,5 kiskanál só
- 300 g féldarás búzaliszt
- 100 g búza kenyérliszt
- 100 g rozs kenyérliszt
- 1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő a jelzés utána magok kanalanként: szezám, len, kömény, dinnye, tök stb.

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 1000 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

KENYÉRSÜTŐ

SBR 950SS

HU

SÖRÖS KENYÉR

Hozzávalók:

250 ml sör
100 ml víz
2,5 kiskanál zúzott köménymag
2 kiskanál só
350 g simaliszt
150 g rozs kenyérliszt
1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő
magok ízlés szerint (pl. napraforgó)

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 1000 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

TÖNKÖLY-KENYÉR

Hozzávalók:

350 ml író
50 ml víz
1 kanál ecet
2 kanál olívaolaj
1 kiskanál só
1 kiskanál cukor
250 g simaliszt
250 g teljes kiőrlésű tönköly liszt
1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő
napraforgómag

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 1000 g / héj DARK (sötét)

FEHÉR TOASTKENYÉR

Hozzávalók:

320 ml tej
40 g növényi olaj vagy növényi vaj
500 g féldarás búzaliszt
30 g Solamyl (burgonyakeményítő)
1 kiskanál só
1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 1000 g / héj LIGHT (világos)

ŠUMAVA KENYÉR

Hozzávalók:

320 ml víz
1 kanál ecet
2 kanál olaj
2 kiskanál köménymag
2,5 kiskanál só
220 g simaliszt
230 g rozs kenyérliszt
100 g teljes kiőrlésű búzaliszt
1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő
2 kanál napraforgómag

A kenyérsütő beállítása: BASIC (Egyszerű kenyér) program / méret 1000g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

TEPERTŐS KENYÉR**Hozzávalók:**

200 ml író (lehet tejföl is)
150 ml víz (sűrűség szerint hozzáadható író is)
1 kanál ecet
1 púpozott kanál darált tepertő
1,5 kiskanál só
1 kiskanál cukor
1 kiskanál köménymag
150 g teljes kiőrlésű rozsliszt
350 g simaliszt
1 és 1/4 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 1000 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

NAPRAFORGÓS KENYÉR**Hozzávalók:**

330 g víz
2 kanál olaj
1 kanál ecet
280 g simaliszt
120 g teljes kiőrlésű simaliszt
60 g tönköly liszt
80 g rozs kenyérliszt
2 kiskanál só
1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő
5 kanál napraforgómag

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 1000 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

TEPERTŐS - FOKHAGYMÁS KENYÉR**Hozzávalók:**

320 ml víz
2 kanál olaj
1 kanál ecet
1,5 kiskanál só
1 kiskanál cukor
2 kiskanál szárított burgonyapüré
1 kiskanál szárított fokhagyma (vagy 1-2 gerezd)
1 kiskanál köménymag
3 kanál finomra vágott vagy darált tepertő
350 g simaliszt
150 g rozsliszt
1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 1000 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

MÉZES-NAPRAFORGÓMAGOS KENYÉR**Hozzávalók:**

280 ml víz
15g vaj
1 kanál tejpör
1 kiskanál só
1,5 kanál méz
200g világos liszt
200g Granary liszt (a teljes kiőrlésű lisztben zúzott búza- és rozsmagok)
1/2 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő fele

KENYÉRSÜTŐ

SBR 950SS

HD

2 kanál napraforgómag

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 750 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

BANÁNOS KENYÉR

Hozzávalók:

6 kanál tej

200 g banán (szétmixelve vagy villával szétnyomva)

1 tojás

70 g olvasztott vaj

70 g cukor

450 g simaliszt

1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 1000 g / héj LIGHT (világos)

PÓRÉHAGYMÁS KENYÉR SAJTTAL

Hozzávalók:

200 ml víz

2 kanál olaj

1 felvert tojás

150 g Cottage sajt

200 g féldarás liszt

100 g tönköly liszt

100 g teljes kiőrlésű rozsliszt

100 g búza kenyérliszt

2 kiskanál só

1 kiskanál cukor

2 kiskanál szárított vagy 1/2 friss élesztő

A jelzés után 1 kis póréhagyma

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 1000 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

SAJTOS KENYÉR KETCHUPPAL

Hozzávalók:

200 ml langyos víz

1 felvert tojás

1 kanál olívaolaj

4 kanál ketchup

1 kiskanál só

1/4 kiskanál őrölt fekete bors

300 g búza kenyérliszt

100 g rozs kenyérliszt

100 g tönköly liszt

1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

A jelzés után 250g reszelt eidami sajt

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / 1000 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

"STAROČESKÝ" (RÉGI CSEH) KENYÉR

Hozzávalók:

230 ml víz

1 kanál ecet

2 kiskanál só

75 g főtt krumpli

450 g sima kenyérliszt

1 kiskanál zúzott köménymag

1/4 kiskanál zúzott édeskömény

1/4 kiskanál morzsolt ánizs

1/4 kiskanál morzsolt koriander

1 kiskanál cukor

1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

A kenyérsütő beállítása:BASIC program (alapkenyér) / méret 1000 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

OLIVÁS-OREGÁNÓS KENYÉR

Hozzávalók:

300 ml meleg víz

csipetnyi cukor

1 kiskanál só

1 kanál olívaolaj

1 felvágott hagyma

540 g simaliszt

1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

1/4 kiskanál frissen őrölt fekete bors

50 g durvára vágott kimagozott fekete olíva

1 kanál felvágott friss oregánó (vagy 1 kiskanál szárított)

1 kanál friss vágott petrezselyem

Lépések: A olajon aransyárgára sütjük a hagymát. Az edénybe tesszük a vizet, a sült hagymát az olajjal, lisztet, fűszereket, cukrot, sót és élesztőt. Olivát csak a hangjelzés után adjuk hozzá.

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 1000 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

FÚSZERNÖVÉNYES KENYÉR ÍRÓVAL

Hozzávalók:

110 ml langyos víz

150 ml író

1 kiskanál cukor

2 kiskanál só

bors

3 kanál olaj

250 g simaliszt

250 g féldarás liszt

1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

2 kanál petrezselyem

2 kanál snidling

2 kanál kapor

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 1000 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

KVARGLIS KENYÉR

Hozzávalók:

300 ml víz

1 kanál olívaolaj

2 tojásfehérje vagy 1 tojás

4 kanál ketchup

1 kiskanál só

300 g búza kenyérliszt

100 g tönköly liszt

70 g simaliszt

1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

50 g korpa

170 g durvára reszelt kvargli

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / 1000 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

FOKHAGYMÁS KENYÉR ZÖLDSÉGGEL**Hozzávalók:**

375 ml víz
2 kanál olívaolaj
2 kanál balsamecet
2 kiskanál só
1 kiskanál cukor
3 kiskanál szárított fokhagyma
2 kiskanál provanszi fűszer
2 teli kanál lenmag
200 g sima búzaliszt
100 g teljes kiőrlésű búzaliszt
100 g tönkölybúza liszt
200 g rozs kenyérliszt
1,5 kiskanál szárított vagy nem egészen 1/2 friss élesztő

Töltelék:

sterilizált borsó
friss póréhagyma karikákra metélve
lehet paprika, újhagyma, szárított paradicsom stb.

Lépések: Az alapvető hozzávalókat a sütőedénybe tesszük a szokásos eljárás szerint. A fűszernövényeket és fokhagymát közvetlenül a vízbe tesszük, a lenmagokat közvetlenül a lisztbe keverjük. Az utolsó keverés után a tésztát kivesszük a sütőből, eltávolítjuk a keverőlapátot (ill. lapátokat) és a tésztába beledolgozzuk a tölteléket. Ezután a keveréket gyorsan visszatesszük a sütőedénybe a végleges keléshez.

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 1000 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

BABOS KENYÉR**Hozzávalók:**

300 ml víz
2 kanál búzakorpa
2 kanál lenmag
1 kanál só
1 kiskanál őrölt köménymag
400 g simaliszt
100 g rozs kenyérliszt
1/4 friss élesztő (+ 1 kiskanál cukor) vagy 1 kiskanál szárított élesztő
150 g konzerv vörösbab

Lépések: A babot csak akkor adjuk hozzá, amikor a tészta már meg van dagasztva. Amint megkezdődik a kelesztés, a tésztát kivesszük a kenyérsütőből (a kenyérsütőt csukva és bekapcsolva hagyjuk), elsodorjuk, megszórjuk a lecsurgatott babbal és összetekerjük tekerccsé. A kenyérsütőből kivesszük a keverőlapátot (ill. lapátokat) és a tésztát visszatesszük.

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 1000 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

ZABPELYHES KENYÉR**Hozzávalók:**

150 ml joghurt
200 ml víz
1 kiskanál édesítőszer (esetleg méz)
2 kanál olívaolaj
2 kanál kovász
1 kanál só
2 kanál köménymag

320 g sima búzaliszt
100 g sima tönkölyliszt
50 g zabpehely
60 g teljes kiőrlésű búzaliszt
1/2 kocka friss vagy 2 kiskanál friss élesztő
A kenyérsütő beállítása: ULTRAFAST 1000g (gyorssütés) program / méret 1000 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

KÁPOSZTÁS KENYÉR

Hozzávalók:

250 ml víz
250 g káposzta, sajt és kolbász keveréke
100 g rozs kenyérliszt
350 g búza simaliszt
90 g teljes kiőrlésű tönköly liszt
2 kiskanál só
1 kiskanál Sladovit (malátakivonat, bioélelmiszer-boltokban kapható)
1/2 friss vagy 2 kanál szárított élesztő
köménymag ízlés szerint
A kenyérsütő beállítása: ULTRAFAST 1000g (gyorssütés) program / méret 1000 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

BARNA KENYÉR CSABAIVAL

Hozzávalók:

400 ml víz
1 kanál ecet
2 kanál kovász
250 g teljes kiőrlésű búzaliszt "special"
150 g sötét rozs kenyérliszt
180 g búza kenyérliszt
1 kanál köménymag
2 kanál lenmag
1 kiskanál szárított fokhagyma
1 kiskanál cukor
2 kiskanál só
1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő
Lépések: 5 perccel a dagasztás vége előtt adjuk hozzá a 1/2 csabai kolbászt vastagon felvágva és egy maréknyi metélt friss snidlinget. Ezután durvára reszelünk 50 g Koliba sajtot és hozzáadjuk a tésztához.
A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 1000 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

HAJDINAKENYÉR

Hozzávalók:

150 ml fehér joghurt
200 ml víz
2 kanál olívaolaj, ha lehet Extra szűz
1 kanál ecet, ha lehet borecet
300 g simaliszt
50 g teljesértékű liszt
150 g hajdinaliszt
100 g hajdinadara
2 kanál hajdinadara
2 kanál hajdinacsíra
2 kanál szárított burgonyapüré tejjel

KENYÉRSÜTŐ

SBR 950SS

HD

1-2 kanál instant pótkávé
1-2 kiskanál őrölt köménymag
2 kiskanál só
1 kiskanál cukor
3 kanál kovász
kevés kristályos (por) C vitamin
1/4 kocka friss vagy 1 kiskanál szárított élesztő

Lépések: A hajdinadarát leöblítjük, leöntjük meleg vízzel és hagyjuk 2-3 órát dagadni. A tészta elkészítése előtt leöntjük (a vizet felhasználhatjuk a tésztához) és a dara egy részét félretesszük a kenyér megszórására - ezt az utolsó kelesztés előtt végezzük. A megpuhult darát egyszerre adjuk hozzá a liszttel.

A kenyérsütő beállítása: BASIC WHITE (alap fehér kenyér) program / méret 1000 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

FOKHAGYMÁS - ROKFORTOS KENYÉR

Hozzávalók:

350 ml víz
1 kiskanál só
1 kiskanál cukor
1,5 kanál olaj
1/2 csésze szétmorzsolt rokfort
4 - 5 zúzott fokhagyma gerezd
140 g simaliszt
200 g teljes kiőrlésű búzaliszt
200 g teljes kiőrlésű rozsliszt
1 kiskanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

A kenyérsütő beállítása: WHOLEWHEAT (teljes kiőrlésű kenyér) program / méret 1000 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

CSOKOLÁDÉS BARNA KENYÉR

Hozzávalók:

400 ml víz
4 kanál porcukor
1,5 kiskanál só
400 g sima búzaliszt
100 g kakaópor
2 kiskanál szárított vagy 1/2 friss élesztő

A kenyérsütő beállítása: BASIC program (alapkenyér) / méret 1000 g / héj MEDIUM (közepesen barna)

Lekvár recept

Hozzávalók:

500 g gyümölcs
165 g zselésítő cukor
1 kiskanál citromlé

Lépések:

A gyümölcsöket alaposan megmossuk, fajtától függően meghámozzuk (pl. barack), kimagozzuk (pl. cseresznye) és szétmixeljük. Ezután a mixelt gyümölcskeveréket a sütőedénybe öntjük, hozzáadjuk a többi hozzávalót és elindítjuk a programot. A program végeztével a lekvárt üvegekbe töltjük, amelyeket előzőleg 20 percig fertőtlenítettünk a sütőben 150°C-on. Végül az üvegeket lefedjük és fejjel lefelé fordítjuk, hogy a fedő megszoruljon.

A kenyérsütő beállítása:JAM (dzsem) program

HU-23

HIBAELHÁRÍTÁS SÜTÉS KÖZBEN

Sz.	Probléma	Ok	Megoldás
1.	Füst jön a szellőzőnyílásból sütés közben	Néhány hozzávaló a sütőtesthez ragadt vagy a közelébe került. Első használatnál ez lehet olaj, ami a sütőtest felületén maradt.	Húzza ki a kenyérsütőt a hálózathoz és tisztítsa meg a sütőtestet - azonban vigyázzon, hogy meg ne égesse magát. Az első használat során szárítsa ki és nyissa ki a fedelet.
2.	Az alsó kenyérhéj túl vastag	A melegtartás funkciót használja és a kenyeret túl sokáig hagyja a sütőedényben, ezért túl sok vizet veszít	Vegye ki a kenyeret korábban, ne használja a meleg tartás funkciót.
3.	A kenyeret nehezen lehet kivenni	A keverőlapát rátapadt a tengerlyre.	Miután kivette a kenyeret, öntsön meleg vizet az edénybe és mártsa bele 10 percre a keverőlapátot; majd vegye ki és tisztítsa le.
4.	A hozzávalók nincsenek egyenletesen elkeverve és nincsenek jól megsütve	1. A kiválasztott program nem megfelelő	Válassza ki a megfelelő programmenüt
		2. A program elindítása után néhányszor felnyitotta a fedelet, a kenyér száraz és nem barna a héja	Ne nyissa fel a fedelet az utolsó kelesztésnél
		3. Túl nagy az ellenállás a keveréskor, így a keverőlapát alig forog és nem kever eléggé	Ellenőrizze a keverőlapát nyílását, aztán vegye ki a sütőedényt és üresen indítsa el a gépet. Ha a berendezés nem működik rendesen, lépjen kapcsolatba a szakszervizzel.
5.	Hallani a motort, de a tészta nem keveredik	A sütőedény rosszul van rögzítve vagy a tészta túl nagy a keveréshez	Ellenőrizze, hogy jól van-e rögzítve a sütőedény, hogy tészta a recept alapján van-e elkészítve és a hozzávalók megfelelő tömegűek-e
6.	A kenyér olyan nagy, hogy nyomja a fedelet	Túl sok élesztő, liszt vagy víz, vagy túl meleg környezet	Ellenőrizze ezeket a tényezőket, csökkentse a megfelelő módon a hozzávalók mennyiségét vagy a hőfokot
7.	A kenyér túl kicsi vagy nem kelt meg	Nincs élesztő vagy kevés, vagy az élesztő nem aktív a túl meleg víz miatt, vagy elkeveredett az élesztő a sóval, vagy túl alacsony a környezet hőfoka.	Ellenőrizze az élesztő mennyiségét és frissességét, növelje a megfelelő módon a környezet hőfokát.
8.	A tészta túl nagy és kicsurog a sütőedény oldalán	A túl sok folyadék lággyá teszi a tésztát, vagy túl sok élesztő.	Csökkentse a folyadék mennyiségét, javítsa az élesztő szilárdságát

KENYÉRSÜTŐ

SBR 950SS

HU

Sz.	Probléma	Ok	Megoldás
9.	A kenyér belseje sütésnél összeesik	1. A használt lisztnek nem megfelelő az összetétele és nem emelkedik kelesztés közben	Használjon kenyérlisztet vagy erős port.
		2. A kelés túl gyors vagy az élesztő túl meleg	Az élesztőt szobahőmérséklet alatti hőmérsékleten használják
		3. Túl sok víz a tésztát túl lággyá teszi.	A vízfelvételhez igazítsa a vízmennyiséget a receptben
10.	A kenyér túl nagy tömegű és a szerkezete túl tömör	1. Túl sok liszt vagy kevés víz	Csökkentse a lisztmennyiséget vagy növelje a vízmennyiséget
		2. Túl sok gyümölcs adalék vagy túl sok teljes kiőrlésű liszt	Csökkentse a megfelelő hozzávalók mennyiségét és növelje az élesztő mennyiségét
11.	A kenyér felvágása után a középső részek üregesek	1. Túl sok víz vagy élesztő, vagy hiányzik a só	Csökkentse a megfelelő módon a víz- vagy élesztő-mennyiséget és ellenőrizze, hogy adott-e hozzá a só
		2. Túl meleg víz	Ellenőrizze a víz hőfokát
12.	A kenyér felszínére száraz por van tapadva	1. A kenyérben sok zselatinszerű adalék van, ilyen pl. a vaj vagy a banán, stb.	Ne tegyen a kenyérbe túlságosan zselatinszerű hozzávalókat.
		2. A keverés a kevés víz miatt nem megfelelő	Ellenőrizze a vizet és a sütőedény mechanikai konstrukcióját
13.	Kalács vagy sok cukrot tartalmazó étel sütése esetén a héj túl vastag és túl sötét	Különböző receptek és hozzávalók nagyban befolyásolják a kenyérsütést; a kenyérhéj a sok cukor miatt sötét	Ha a kenyérhéj nagy cukortartalmú recepteknél túl sötét, nyomja meg a Start/Stop gombot a program megszakításához 5-10 perccel a tervezett befejezés előtt. A kenyér kivétele előtt hagyja a kenyeret vagy kalácsot a sütőedényben kb. 20 percig, csukott fedéllel.
14.	A kijelzőn "E:EE" felirat van	A hőérzékelő le van kapcsolva	Lépjen kapcsolatba a szakszervizzel
15.	A kijelzőn "E:01" felirat van	A környezet hőmérséklete magasabb, mint 56° C	Húzza ki a sütőt és hagyja kihűlni
16.	A kijelzőn "E:00" felirat van	A környezet hőmérséklete alacsonyabb, mint -20° C	Húzza ki a sütőt és tegye melegebb helységebe
17.	A kijelzőn "H:HH" felirat van	Hibás hőérzékelő	Lépjen kapcsolatba a szakszervizzel

HU-25

KENYÉRSÜTŐ

SBR 950SS

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség..... 230 V AC (váltakozó)
 Névleges frekvencia 50 Hz
 Névleges teljesítmény670 W

A szöveg és a műszaki paraméterek változtatásának joga fenntartva.

A HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMISÍTÉSE



Ez a jel a terméken és csomagolásán azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. A terméket elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyen adja le. Az EU országaiban és más európai országokban a használt elektromos és elektronikus berendezések gyűjtésére külön begyűjtőhelyek léteznek. Helyes megsemmisítésükkel segít megelőzni a lehetséges környezeti és egészségkárosító veszélyek kialakulását, amelyek a helytelen hulladék-kezelésből adódhatnak. A hulladékok újrahasznosítása segít megőrizni a természetes nyersanyagforrást - ezért ne dobja ki régi elektromos és elektronikus berendezéseit a háztartási hulladékkal. A termék újrahasznosításáról bővebb tájékoztatásért forduljon a helyi önkormányzat környezetvédelmi dolgozójához, hulladékgyűjtő hely dolgozóihoz, vagy a bolt eladójához, ahol a terméket vásárolta.

UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓAN

A használt csomagolóanyagokat az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyre helyezze el!



Ez a termék összhangban van az EU elektromágneses kompatibilitásról és árambiztonságról szóló irányelveivel.

WYPIEKACZ DO CHLEBA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL



SENCOR®

SBR 950SS

Przed uruchomieniem tego urządzenia do pracy prosimy starannie zapoznać się z jego instrukcją obsługi, nawet w przypadku, gdy znacie już obsługę podobnych urządzeń. Z wyrobu korzystamy wyłącznie tak, jak jest to opisane w instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.

Przynajmniej przez okres gwarancji zalecamy zachować oryginalne opakowanie łącznie z wewnętrznym materiałem pakowym, dokumentem kasowy i kartę gwarancyjną. W razie przewożenia urządzenie należy z powrotem zapakować do oryginalnego fabrycznego pudełka, ponieważ zapewni to maksymalną ochronę wyrobu przy transporcie (na przykład przy przeprowadzce albo wysyłaniu urządzenia do serwisu).

PL-1

OBSAH

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	3
OPIS WYPIEKACZA	4
OPIS PANELU STERUJĄCEGO	7
OPIS WYŚWIETLACZA	7
POPIS PROGRAMÓW	8
ZASTOSOWANIE WYPIEKACZA DO CHLEBA	9
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	11
CZASY CYKLI PIECZENIA	13
PIECZEMY CHLEB	15
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW PODCZAS PIECZENIA	26
DANE TECHNICZNE	28
LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH	28
WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM	28

WYPIEKACZ DO CHLEBA

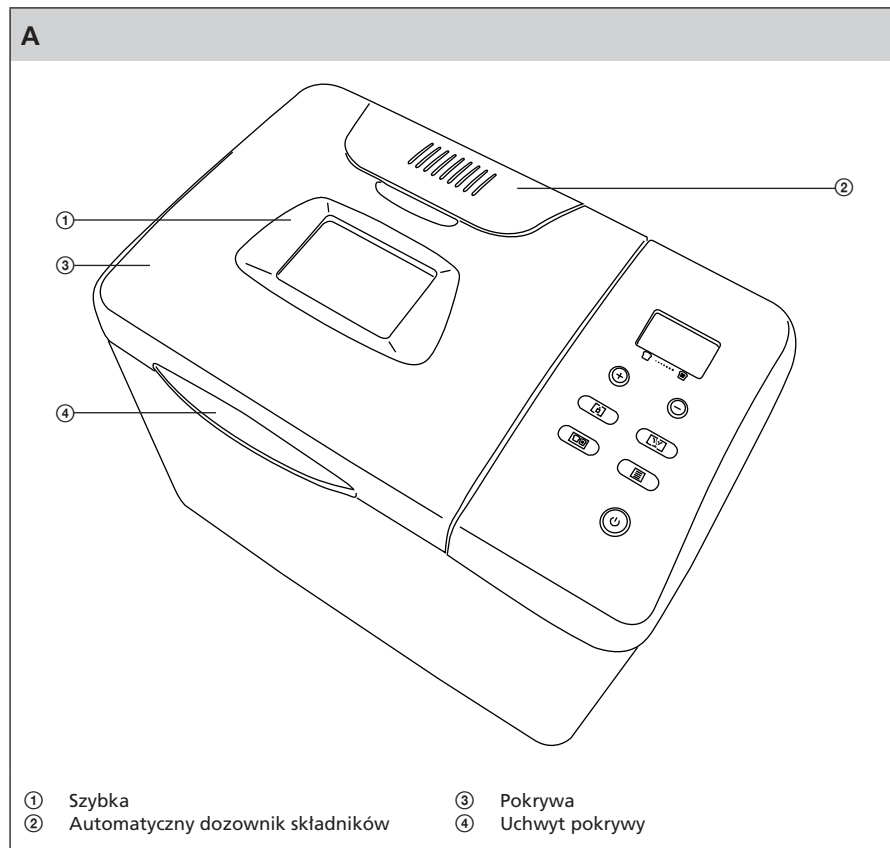
SBR 950SS

PL

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

1. Przed pierwszym uruchomieniem do pracy należy starannie przeczytać całą instrukcję obsługi.
2. Sprawdź, czy napięcie w Twojej sieci elektrycznej odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.
3. Urządzenia nie wolno używać, jeżeli ma uszkodzony przewód zasilający albo wtyczkę (na przykład przez ostre albo gorące przedmioty, otwarty płomień itp.), jeżeli jest uszkodzone, upadło na ziemię i uległo uszkodzeniu, albo jest uszkodzone w jakikolwiek inny sposób. W takich przypadkach nie próbujemy naprawiać urządzenia we własnym zakresie, tylko dostarczamy je do autoryzowanego serwisu.
4. Prosimy przyjąć do wiadomości, że w trakcie pieczenia z urządzenia wydostaje się gorąca para a jego powierzchnia nagrzewa się.
5. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
6. Jeżeli z urządzenia nie korzystamy, to należy wyłączyć przewód zasilający z gniazdka. Podobnie przy czyszczeniu urządzenia odłącz kabel doprowadzający.
7. Nie pozwól, aby kabel doprowadzający zwisał poza krawędź stołu lub był położony na gorącej powierzchni (np. na płycie grzewczej). Podobnie nie wolno urządzenia ustawiać na gorącej powierzchni.
8. Z tego urządzenia nie mogą korzystać osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, psychicznych albo umysłowych (łącznie z dziećmi), oraz osoby nie posiadające dostatecznej wiedzy i doświadczenia, jeżeli nie jest nad nimi sprawowany odpowiedni nadzór albo nie zostały odpowiednio przeszkolone przez osobę, która odpowiada za ich bezpieczeństwo.
9. Dzieci muszą pozostawać pod nadzorem tak, aby było zapewnione to, że nie bawią się urządzeniem.
10. Podczas pieczenia nie dotykaj żadnych ruchomych lub obracających się części urządzenia.
11. Urządzenia nigdy nie włączamy, jeżeli nie jest do niego poprawnie włożone naczynie do pieczenia z właściwymi składnikami.
12. Nigdy nie wyjmujemy naczyń do pieczenia stukając w jego górną część albo obrzeże - grozi to jego uszkodzeniem.
13. Do urządzenia nie wolno wkładać aluminiowych folii lub innych materiałów. W przeciwnym wypadku grozi niebezpieczeństwo wybuchu pożaru lub powstania spięcia.
14. W miejscu, z którego wydobywa się ciepło, należy przestrzegać bezpiecznej odległości od powierzchni z materiałów łatwopalnych (min. 50 cm), a w pozostałych miejscach odległości min. 10 cm.
15. Nigdy nie przykrywamy wypiekacza ściereką, ręcznikiem albo innymi materiałami - musi być możliwe swobodne odprowadzanie ciepła i pary. Przy przykryciu albo kontakcie z materiałami palnymi może dojść do pożaru.
16. Nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczone.
17. Urządzenie jest przeznaczone do użytkowania w gospodarstwie domowym.
18. Urządzenia nie wolno używać do ogrzewania pomieszczeń.
19. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
20. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem odbiornika i jego wyposażenia (zepsucie potraw, zranienia, skaleczenia, oparzenia, pożar itp.)

OPIS WYPIEKACZA

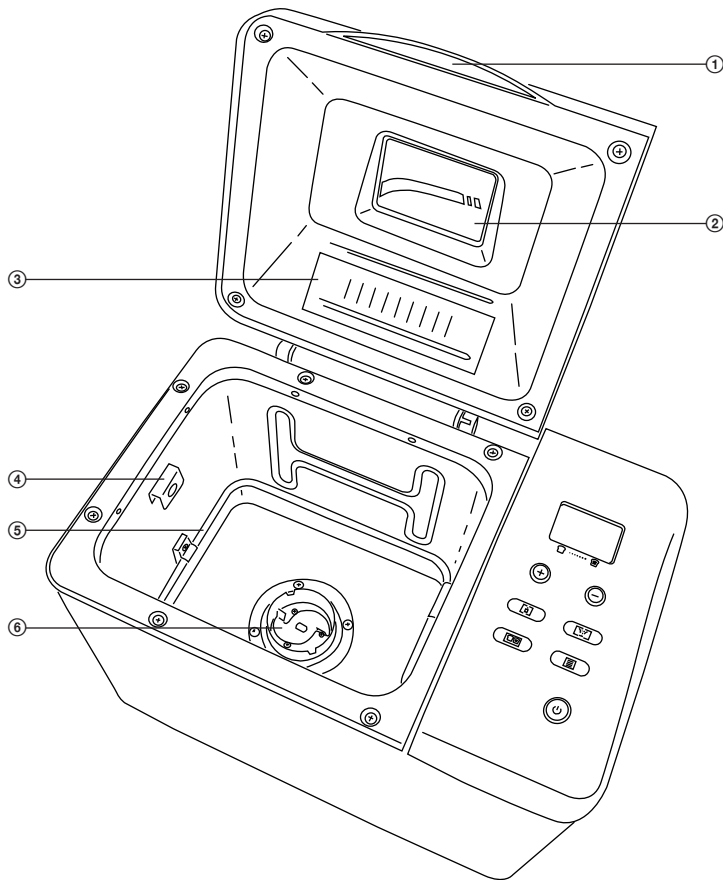


WYPIEKACZ DO CHLEBA

SBR 950SS

PL

B



- ① Uchwyt pokrywy
- ② Szybka
- ③ Automatyczny dozownik składników

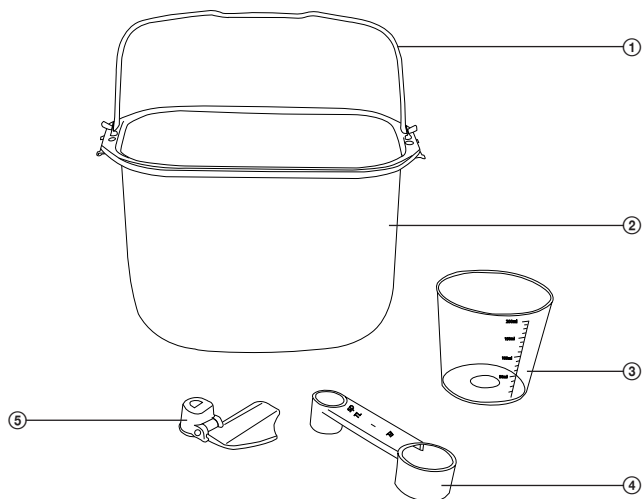
- ④ Zderzak naczynia do pieczenia
- ⑤ Spirala grzejna
- ⑥ Wałek

PL-5

WYPIEKACZ DO CHLEBA

SBR 950SS

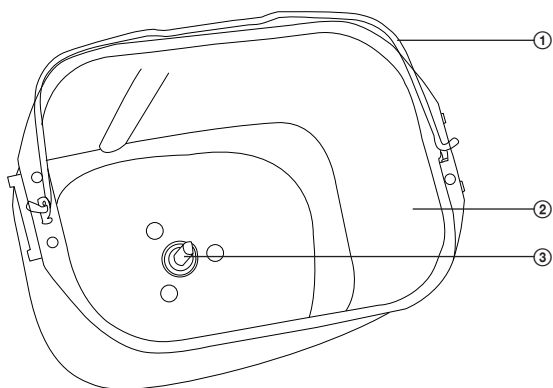
C



- ① Uchwyt
- ② Naczynie do pieczenia
- ③ Kubek-miarka

- ④ Miarka
- ⑤ Hak do zagniatania

D



- ① Uchwyt
- ② Naczynie do pieczenia

- ③ Walek

PL-6

WYPIEKACZ DO CHLEBA

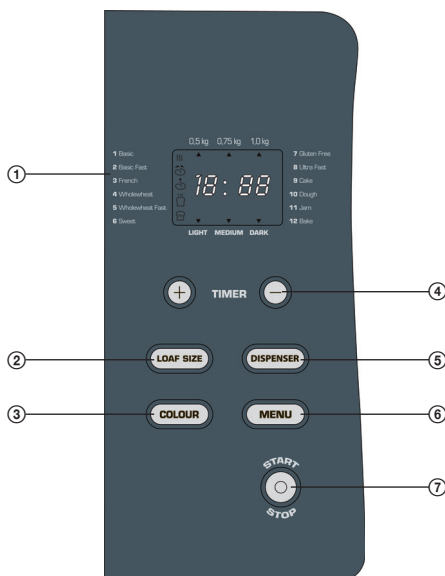
SBR 950SS

PL

OPIS PANELU STERUJĄCEGO

E

- 1 Lista kanałów
- 2 Wybór wielkości bochenka
- 3 Wybór koloru skórki
- 4 Ustawienie opóźnienia uruchomienia
- 5 Wybór automatycznego dodawania składników
- 6 wybór programu
- 7 Start / Stop



Jeżeli na wyświetlaczu pojawi się 0:00, naciskamy przycisk Start/Stop w celu uruchomienia trybuustawiania programu. Następnie można wybrać odpowiedni program.

OPIS WYŚWIETLACZA

F

- 1 Wskaźnik wstępnego podgrzewania
- 2 Wskaźnik zagniatania
- 3 Wskaźnik rośnięcia
- 4 Wskaźnik pieczenia
- 5 Wskaźnik wygrzewania
- 6 Wskaźnik wybranej wielkości bochenka
- 7 Pozostający czas do zakończenia programu (godziny : minuty)
- 8 Wskaźnik wybranego koloru skórki



PL-7

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym uruchomieniem prosimy poświęcić kilka minut na przeczytanie tej instrukcji a potem odłożyć ją w odpowiednie miejsce, żeby zawsze była pod ręką w razie potrzeby. Szczególną uwagę zwracamy na elementy zabezpieczające.

1. Ostrożnie rozpakowujemy wypiekacz do chleba i usuwamy cały materiał pakowy.
2. Usuwamy kurz, który mógł się zgromadzić w opakowaniu.
3. Czyścimy naczynie do pieczenia, hak do zagniatania i zewnętrzną powierzchnię wypiekacza chleba za pomocą czystej, zwilżonej ściereczki.
Naczynie na chleb jest pokryte warstwą odporną na przyleganie. Do czyszczenia którejkolwiek z części wypiekacza do chleba nie korzystamy ze zmywaka albo jakiegokolwiek przedmiotu o działaniu ściernym.
4. **Przy pierwszym użyciu naczynie na chleb nacieramy olejem, masłem albo margaryną i grzejemy puste w czasie maksymalnie 3-5 minut (wybieramy program Bake - pieczenie).**
5. Zostawiamy wypiekacz, żeby wystygł i ponownie go czyszcimy.
6. Wkładamy hak do zagniatania na wałek w naczyniu do pieczenia.

OPIS PROGRAMÓW

- 1) **BASIC (Zwykły chleb)**
Ten program jest używany do przygotowania zwykłego białego chleba i do receptur korzystających z ciasta na biały chleb. Jest programem najkrótszym ze wszystkich.
- 2) **BASIC FAST (Szybko pieczony zwykły chleb)**
Zgodny z poprzednim programem, ma tylko krótszy czas przygotowania (w fazie rośnięcia jest o 25 minut krótszy).
- 3) **FRENCH (Chleb francuski)**
Ten program wymaga trochę dłuższego zagniatania i rośnięcia tak, żeby chleb typu francuskiego miał pulchniejszą strukturę i kruchą skórkę.

**Uwaga:**

Chleb typu francuskiego nie daje się długo przechowywać – trzeba go zjeść w tym dniu, w którym został upieczony.

- 4) **WHOLEWHEAT (Chleb pełnoziarnisty)**
Program do pieczenia chleba zawiera znaczną ilość pełnoziarnistych składników. Ten program wymaga dłuższego podgrzewania wstępnego, żeby ziarna mogły wchłonąć wodę i zwiększyć swoją objętość.

**Uwaga:**

W tych programach nie polecamy korzystać z układu czasowego, wynik może nie być zadowalający.

- 5) **WHOLEWHEAT FAST (Szybko pieczony chleb pełnoziarnisty)**
Zgodny z poprzednim programem, ma tylko krótszy czas przygotowania (w fazie rośnięcia jest o 80 minut krótszy).
- 6) **SWEET (Chleb słodki)**
Ten program jest wykorzystywany do przygotowania słodkiego chleba z dodatkowymi składnikami – owoce, orzechy, czekoladowe chipsy, słodzona skórka pomarańczowa itp.
- 7) **GLUTEN FREE (Chleb bezglutenowy)**
Wykorzystuje się bezglutenowy proszek, jak na przykład słodkie kartofle (bataty), ziemniaki itp. Jest to rodzaj zdrowego chleba, do którego przygotowania korzysta się z rzadko spotykanych zbóż.

WYPIEKACZ DO CHLEBA

SBR 950SS

PL

8) ULTRA FAST (Bardzo szybko pieczony chleb, bez drożdży)

Ten program jest wykorzystywany do przygotowania słodkiego ciasta z wykorzystaniem raczej proszku do pieczenia albo sody jadalnej jako środka do do rośnięcia, niż drożdży piwnych. Mieszanka jest dość lepka, i dlatego przed zastosowaniem tego programu naczynie na chleb i hak do zagniatania trzeba posmarować gęstym olejem roślinnym albo olejem a mieszaninę kontrolować przez okienko w pokrywie. Jeżeli ciasto rośnie z boków naczynia na chleb, to zeskrobujemy je podczas 5 minutowego czasu uspokojenia z powrotem za pomocą drewnianej albo plastikowej łopatkę. Jeżeli w trakcie tej czynności zacznie się poruszać ramię do zagniatania, natychmiast wyjmujemy łopatkę i zamykamy pokrywę.

9) CAKE (Placek)

Żeby przygotować placek korzystając z zagniatania, rośnięcia i pieczenia dodajemy jaja, masło, proszek do pieczenia, mleko i drożdże.

10) DOUGH (Ciasto)

Za pośrednictwem tego programu urządzenie można wykorzystać jako maszynę do mieszania/zagniatania, która ułatwi wam pracę. Program nie korzysta z fazy pieczenia. Ciasto wyjmuje się z urządzenia przez jego przekręcenie i przed krojeniem/formowaniem pozostawia się na około 10 minut w spokoju.

11) JAM (Marmolada)

Program miesza składniki w czasie 15 minut a potem gotuje je w czasie 50 minut. Należy zostawić dużo miejsca, ponieważ objętość marmolady rośnie w trakcie gotowania. Jeżeli marmolada przedostanie się do wnętrza urządzenia, to będzie ją stamtąd trudno usunąć. Gdyby to jednak nastąpiło naciskamy i przytrzymujemy przycisk START/STOP, aż do usłyszenia piknięcia, odłączamy urządzenie od sieci, zostawiamy, żeby wystygło i czyszcimy zanim marmolada zacznie się kleić.



Uwaga:

Z gorącą marmoladą trzeba postępować ostrożnie, ponieważ długo nie stygnie i lepi się jak klej.

12) BAKE (Pieczenie)

Program Bake (Pieczenie) zamieni wasze urządzenie na piekarnik. Będzie działał tylko faza pieczenia w czasie 1 godziny a temperatura zawartości będzie jeszcze utrzymywana przez następną 1 godzinę. Ten program jest wykorzystywany do pieczenia gotowego ciasta ze sklepu, albo ciasta robionego z torebki mieszanki chlebowej. Nie używamy więcej niż 500g mieszanki chlebowej i nie wkładamy jej do urządzenia zanim nie będzie gotowe do pieczenia. Sprawdzamy ciasto, ponieważ niektóre składniki wymagają pieczenia przez jedną godzinę– należy wyłączyć pieczenie i taką zawartość wyjąć wcześniej. Program ustawia się w zakresie 10-90 minut.



Uwaga:

W tym programie nie ma do dyspozycji funkcji minutnika. Przyciski „TIMER +” i „TIMER -” służą do ustawiania czasu pieczenia w granicach od 10 minut do 1:30 godziny w odstępach co 10 minut.

ZASTOSOWANIE WYPIEKACZA DO CHLEBA

1. Wyjmujemy naczynie

Otwieramy pokrywę i wyjmujemy naczynie podnosząc je za uchwyty - wyciągamy je do góry. Stawiamy je na stole. Ważne, żeby naczynie napełnić składnikami poza wypiekaczem, żeby produkty przy wysypywaniu (wlewaniu) nie dostały się do wypiekacza.

2. Montujemy hak do zagniatania

Naciskając wsuwamy hak do zagniatania na wałek.



Uwaga:

Haka nie trzeba ponosić. Wypiekacz jest wyposażony w specjalnie skonstruowany hak do zagniatania, który po rozpoczęciu zagniatania automatycznie unosi się a po zakończeniu pieczenia automatycznie wysuwa się z chleba.

3. **Odmierzamy składniki**
Odmierzamy niezbędne składniki i w podanej kolejności dodajemy je wszystkie do naczynia (patrz część „PIECZEMY CHLEB” w dalszej części instrukcji).
4. **Naczynie wkładamy z powrotem do wypiekacza**
Wkładamy naczynie do pieczenia z powrotem do wypiekacza i mocno je dociskamy, żeby zatrasnęło się w odpowiednim położeniu. Zamykamy pokrywę.
5. **Podłączamy wypiekacz do sieci**
Podłączamy wypiekacz za pomocą przewodu zasilającego do gniazdka. Wypiekacz automatycznie ustawi się na program podstawowego pieczenia chleba i zwykły czas. Po każdym naciśnięciu przycisku słychać potwierdzające piknięcie.
6. **Wybieramy program**
Naciskając przycisk „MENU” wybieramy z listy odpowiedni numer programu.
7. **Wybieramy ciężar**
Naciskając przycisk „LOAF SIZE” wybieramy wielkość bochenka (0,5 kg / 0,75 kg / 1,0 kg).

**Uwaga:**

Pamiętajmy, że zawsze wybieramy całkowity ciężar bochenka, nigdy tylko mieszanki do pieczenia!

8. **Wybieramy kolor skórki**
Naciskając przycisk „COLOUR” wybieramy odpowiedni kolor skórki („LIGHT” = jasna, „MEDIUM” = średnia, „DARK” = ciemna).
9. **Dobieramy czas opóźnienia**
Jeżeli chcemy, żeby chleb został upieczony później, ustawiamy czas opóźnienia - patrz opis w dalszej części.
10. **Włączamy wypiekacz**
Żeby włączyć wypiekacz włączamy przycisk „START/STOP”. **Pozostający czas będzie odliczany w minutach.**
11. **Przebieg pieczenia**
Wypiekacz automatycznie będzie przechodził przez poszczególne fazy programu.
12. **Zakończenie wypieku**
Po zakończeniu programu i upieczeniu chleba na wyświetlaczu pojawi się 0:00 i włączy się sygnalizacja dźwiękowa.
13. **Utrzymywanie temperatury**
Funkcja utrzymywania temperatury zapewnia w większości programów w czasie kolejnych 60 minut cyrkulację ciepłego powietrza (patrz część „CZASY CYKLI PIECZENIA”). Po zakończeniu czasu utrzymywania włączy się sygnalizacja dźwiękowa. Żeby zakończyć funkcję utrzymywania temperatury naciskamy przycisk „START/STOP”.
14. **Wymujemy naczynie do pieczenia**
Naciskając przycisk „START/STOP”, otwieramy pokrywę i wyjmujemy naczynie do pieczenia.
15. **Wymujemy chleb**
Pozostawiamy chleb w naczyniu na 5-10 minut, żeby przestygł a potem przekrećamy naczynie dnem do góry i wyjmujemy chleb z naczynia, żeby zupełnie wystygł.
16. **Po zakończeniu pracy zawsze naciskamy przycisk „START/STOP”.**

Wykorzystanie układu czasowego

Z układu czasowego korzystamy w przypadku, gdy chcemy mieć chleb przygotowany później, a nawet rano. Maksymalnie można ustawić do 13 godzin. Z tej funkcji nie korzystamy przy recepturach, które stosują szybko psujące się składniki, jak: jajka, świeże mleko, kwaśna śmietana, ser itp.

1. Decydujemy, kiedy chleb ma być przygotowany i obliczamy różnicę w czasie pomiędzy czasem bieżącym a planowanym. Jeżeli na przykład chcemy, żeby chleb był przygotowany na godzinę 8:00 rano a teraz jest 21:00, różnica wynosi 11 godzin.
2. Wprowadzamy ten czas naciskając przyciski „TIMER +” i „TIMER -”. Czas możemy wydłużać albo skracać w krokach dziesięciominutowych. Po naciśnięciu przycisku „START/STOP” zaczyna migać dwukropek(·).

WYPIEKACZ DO CHLEBA

SBR 950SS

PL

3. Jeżeli został wybrany niewłaściwy czas, naciskamy przez 2 sekundy przycisk „START/STOP”. Układ czasowy z powrotem pokaże czas programu - potem powtórzy krok 1 i 2.
4. Maksymalny czas opóźnienia układu czasowego wynosi 13 godzin (to jest chwila, kiedy chleb jest gotowy do wyjścia z wypiekacza).

Dodawanie składników

Wypiekacz jest wyposażony w możliwość automatycznego bezobsługowego dodawania składników, jak na przykład orzeszków albo owoców kandyzowanych. Żeby skorzystać z tej funkcji otwieramy przed rozpoczęciem pieczenia osłonę dozownika i wkładamy do niego niezbędne składniki. Potem naciskamy przycisk „DISPENSER” i kontynuujemy zwykle programowanie wypiekacza opisane w poprzedniej części.



Uwaga:

Dozownik po każdym pieczeniu pozostaje otwarty. W przypadku, że będziemy chcieli skorzystać z funkcji dodawania składników, musimy sprawdzić, jeszcze przed dodaniem składnika, czy dozownik został z powrotem zamknięty.

Przerwa w dostawie energii

Po krótkiej przerwie w dostawie energii (maks. 7 minut) wypiekacz po przywróceniu dostawy energii elektrycznej automatycznie będzie kontynuował rozpoczęty program.

Jeżeli ten czas będzie przekroczony, wypiekacz powróci do punktu włączenia:

- Jeżeli w programie nie doszło do fazy „rośnięcie 1”, wybieramy odpowiedni program i naciskamy przycisk „START/STOP”.

Jeżeli program zakończył fazę „rośnięcie 1”, to musicie znowu zacząć od świeżych składników.

Krojenie i przechowywanie chleba

- Żeby osiągnąć jak najlepsze wyniki chleb przed krojeniem pozostawiamy na czas 20-40 minut, żeby wystygł.
- Żeby uzyskać równe brzegi, korzystamy z noża elektrycznego albo ostrego noża z ząbkowanym ostrzem.
- Nie wykorzystany chleb można ściśle zapakować do igielitowego woreczka i przechowywać w temperaturze pokojowej do 3 dni. Jeżeli jest gorąco i wilgotnie, chleb na noc wkładamy do lodówki.
- Jeżeli chcemy przechować dłużej chleb (do 1 miesiąca), zamykamy go w pojemniku i zamykamy w zamrażarce.
- Jeżeli wyjmujemy chleb z lodówki, to musimy chwilę poczekać, żeby osiągnął temperaturę pokojową.
- Ponieważ domowy chleb nie zawiera żadnych konserwantów, to szybciej wysycha i twardnieje niż chleb z supermarketu.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz urządzenie od zasilania i pozostaw je do wystygnięcia.

1. Pojemnik do pieczenia: Czyścimy go z zewnątrz i od wewnątrz wilgotną ściereczką. Żeby nie uszkodzić warstwy chroniącej przed przywieraniem, nie korzystamy z żadnych ostrych przedmiotów ani środków o działaniu ściernym. Pojemnik musi być przed instalacją dokładnie wysuszony.
2. Hak zagniatający: Jeżeli są trudności z usunięciem haka do zagniatania z wałka, to naczynie należy napełnić ciepłą wodą i pozostawić na około 30 minut. Potem hak do zagniatania można łatwo wyjąć i wyczyścić. Oczyść ostrożnie hak zwilżoną bawełnianą ściereczką.
4. Pokrywa i przezroczyste okienko: Pokrywę czyścimy z zewnątrz i od wewnątrz za pomocą lekko zwilżonej ściereczki.

5. Oslona: Ostrożnie oczyść zewnętrzną powierzchnię osłony zwilżoną ściereczką. Do czyszczenia nie korzystamy ze środków o działaniu ściernym, ponieważ mogą one uszkodzić wypolerowaną powierzchnię. Podczas czyszczenia nigdy nie zanurzaj osłony do wody.
6. Przed zapakowaniem wypiekacza do przechowania zapewniamy, żeby całkowicie wystygł, był suchy i czysty a jego pokrywa żeby była zamknięta.

**Uwaga:**

- Na górnej powierzchni pokrywy i na otworach wentylacyjnych mogą się pojawić brązowe plamy. Są to pozostałości oparów ze składników, które podczas pieczenia przedostały się do wylatującej pary. Nie mają one żadnego szkodliwego wpływu na materiał wypiekacza do chleba albo na jakość pieczonego chleba. Najprościej jest po każdym użyciu (albo jak się pojawią) usuwać je za pomocą ściereczki albo gąbki zamoczonej w ciepłej wodzie.
- Po dłuższym użytkowaniu powierzchniowa warstwa naczynia do pieczenia może zmienić zabarwienie - jest to spowodowane ciepłem i wilgocią. Zabarwienie nie ma żadnego wpływu na działanie wypiekacza albo na jakość chleba.

**Rada:**

W otwór w środku haka do zagniatania po wyczyszczeniu wprowadzamy łyżkę oleju jadalnego i wkładamy go na wałek w naczyniu do pieczenia. Zapobiegnie to zakleszczaniu noża.

WYPIEKACZ DO CHLEBA

SBR 950SS

PL

CZASY CYKLI PIECZENIA

Koloność operacji i czasy cykli pieczenia dla poszczególnych programów:

Numer programu	Typ programu	Kolor skórki	Wielkość bochenka	Ogrzewanie wstępne (minut)	Zagniatanie 1 (minut)	Zagniatanie 2 (minut)	Rośnięcie 1 (minut)	Zagniatanie 3 (sekund)	Rośnięcie 2 (minut)	Rośnięcie 4 (sekund)	Rośnięcie 3 (minut)	Pieczenie (minut)	Razem (godzin)	Dodanie składników (minut)	Dogrzewanie (minut)	Opóźniony start (godzin)	
1	Bochenek podstawowy	Jasna	0,5kg	0	3	31	26	15	25	10	55	37	2:57	2:37	60	13:00	
			0,75kg									40	3:00	2:40	60	13:00	
			1kg									43	3:03	2:43	60	13:00	
		Średnia	0,5kg									45	3:05	2:45	60	13:00	
			0,75kg									50	3:10	2:50	60	13:00	
			1kg									55	3:15	2:55	60	13:00	
			Ciemna									0,5kg	60	3:20	3:00	60	13:00
												0,75kg	65	3:25	3:05	60	13:00
												1kg	70	3:30	3:10	60	13:00
												2	Pieczenie szybkie, bochenek podstawowy	Světlá	0,5kg	0	3
0,75kg	40	2:35	2:15	60	13:00												
1kg	43	2:38	2:18	60	13:00												
Średnia	0,5kg	45	2:40	2:20	60	13:00											
	0,75kg	50	2:45	2:25	60	13:00											
	1kg	55	2:50	2:30	60	13:00											
	Ciemna	0,5kg	60	2:55	2:35	60	13:00										
		0,75kg	65	3:00	2:40	60	13:00										
		1kg	70	3:05	2:45	60	13:00										
		3	Francuski	Jasna	0,5kg	0	3	30	32	15	30			10	55		
0,75kg	53				3:23							3:04	60			13:00	
1kg	64				3:34							3:15	60			13:00	
Średnia	0,5kg			62	3:32							3:13	60			13:00	
	0,75kg			66	3:36							3:17	60			13:00	
	1kg			70	3:40							3:21	60			13:00	
	Ciemna			0,5kg	65							3:35	3:16			60	13:00
				0,75kg	72							3:42	3:23			60	13:00
				1kg	74							3:44	3:25			60	13:00

WYPIEKACZ DO CHLEBA

SBR 950SS

Numer programu	Typ programu	Kolor skórki	Wielkość bochenka	Ogrzewanie wspólne (minut)	Zagniatanie 1 (minut)	Zagniatanie 2 (minut)	Rośnięcie 1 (minut)	Zagniatanie 3 (sekund)	Rośnięcie 2 (minut)	Rośnięcie 4 (sekund)	Rośnięcie 3 (minut)	Pieczenie (minut)	Razem (godzin)	Dodanie składników (minut)	Doprowadzenie (minut)	Opóźniony start (godzin)									
4	Pełnoziarnisty	Jasna	0,5kg	30	3	25	80	15	31	6	46	40	4:15	3:31	60	13:00									
			0,75kg									44	4:19	3:35	60	13:00									
			1kg									48	4:23	3:39	60	13:00									
		Średnia	0,5kg									45	4:20	3:36	60	13:00									
			0,75kg									50	4:25	3:41	60	13:00									
			1kg									55	4:30	3:46	60	13:00									
	Ciemna	0,5kg	54									4:29	3:45	60	13:00										
		0,75kg	60									4:35	3:51	60	13:00										
		1kg	64									4:39	3:55	60	13:00										
	5	Szybkie pieczenie, pełnoziarnisty	Jasna									0,5kg	5	3	25	30	6	46	0	0	40	2:29	2:10	60	13:00
												0,75kg									44	2:33	2:14	60	13:00
												1kg									48	2:37	2:18	60	13:00
Średnia			0,5kg	45	2:34	2:15	60	13:00																	
			0,75kg	50	2:39	2:20	60	13:00																	
			1kg	55	2:44	2:25	60	13:00																	
Ciemna		0,5kg	54	2:43	2:24	60	13:00																		
		0,75kg	60	2:49	2:30	60	13:00																		
		1kg	64	2:53	2:34	60	13:00																		
6		Chleb słodki	Jasna	0,5kg	0	3	31	31	15	30	10	50									52	3:17	2:57	60	13:00
				0,75kg																	54	3:19	2:59	60	13:00
				1kg																	56	3:21	3:01	60	13:00
	Średnia		0,5kg	54									3:19	2:59	60	13:00									
			0,75kg	57									3:22	3:02	60	13:00									
			1kg	60									3:25	3:05	60	13:00									
	Ciemna	0,5kg	58	3:23									3:03	60	13:00										
		0,75kg	61	3:26									3:06	60	13:00										
		1kg	64	3:29									3:09	60	13:00										
	7	Bez glutenów	Średni	0,75kg									8	4	19	0	0	0	10	48	95	2:54	2:37	60	13:00
				1kg																	100	2:59	2:42	60	13:00
	8	Bardzo szybki	Średni	1kg									0	5	15	0	0	0	10	12	48	1:20	N/A	22	13:00
9	Tort	N/A	0,5kg	0	3	4	0	0	0	0	0	75	1:22	N/A	22	13:00									
10	Ciassto	N/A	N/A	0	3	27	60	0	0	0	0	0	1:30	1:14	N/A	13:00									
11	Marmolada	N/A	N/A	0	0	15	0	0	0	0	0	70	1:25	N/A	20	13:00									
12	Pieczenie	N/A	N/A	0	0	0	0	0	0	0	0	10'-90'	10'-90'	N/A	60	N/A									

PIECZEMY CHLEB

Krótki opis składników najczęściej używanych przy pieczeniu chleba

1. Mąka chlebowa

Mąka chlebowa ma wysoką zawartość glutenu (dlatego możemy ją nazywać mąką o wysokiej zawartości glutenów), i która zawiera dużą ilość białek, ma dobre własności sprężyste i po urośnięciu chleba pozwoli utrzymać jego wielkość tak, żeby się nie zapadł. Ponieważ zawartość glutenów jest większa niż w normalnej mące, można ją zastosować do pieczenia chleba o większej wielkości z lepszymi włóknami wewnętrznymi. Mąka chlebowa jest najważniejszym składnikiem przy pieczeniu chleba.

2. Czysta mąka

Czysta mąka jest produkowana przez zmieszanie wybranej miękkiej i twardej pszenicy i nadaje się do szybkiego pieczenia chleba albo do pieczenia placek.

3. Mąka pełnoziarnista

Pełnoziarnista mąka jest wykonywana przez mielenie pszenicy i zawiera ziarna pszenicy i gluten. Pełnoziarnista mąka jest cięższa i bardziej pożywna od mąki normalnej. Chleb upieczony z mąki pełnoziarnistej ma zwykle mniejsze wymiary. Dlatego w dużej części receptur dla osiągnięcia jak najlepszych wyników łączy się zwykle mąkę pełnoziarnistą z mąką chlebową.

4. Czarna mąka pszenna

Czarna mąka pszenna, zwana również „mąką razową”, jest drugim rodzajem mąki o dużej zawartości włókna, i jest podobna do mąki pełnoziarnistej. Dla uzyskania większych rozmiarów przy rośnięciu należy ją stosować w połączeniu z dużą ilością mąki chlebowej.

5. Proszek do pieczenia

Proszek do pieczenia wykonuje się drobno mieląc pszenicę albo pszenice o małej zawartości białek i używa się ją specjalnie do pieczenia placek. Różne rodzaje mąki wyglądają podobnie; skuteczność drożdży albo absorbowalność różnych rodzajów mąki różni się znacznie w zależności od terenu uprawy, warunków wzrostu, procesu mielenia i przechowywania. Dla próby wybieramy mąkę różnych marek dostępną na rynku, sprawdzamy i porównujemy wyniki - potem wybieramy mąkę, która zgodnie z naszym doświadczeniem i z punktu widzenia smaku daje najlepsze wyniki.

6. Mąka kukurydziana i owsiana

Mąka kukurydziana i owsiana jest wytwarzana przez mielenie kukurydzy i owsa. Obie uzupełniają się składnikami do pieczenia chleba razowego i stosuje się do poprawy smaku i struktury chleba.

7. Cukier

Cukier jest bardzo ważnym składnikiem zapewniającym smak i kolor chleba. Biały cukier pomaga w kwaszeniu chleba i stosuje się go szeroko jako składnik pokarmowy. W szczególnych przypadkach można używać brązowego cukru, cukru pudru lub waty cukrowej.

8. Drożdże

Drożdże wspierają proces kwaszenia ciasta i produkują dwutlenek węgla, który umożliwia chlebowi zwiększenie jego objętości i poprawienie delikatności wewnętrznych włókien. Szybka fermentacja za pomocą drożdży wymaga jednak węglowodanów w cukrze i w mące.

1 łyżeczka od herbaty aktywnych suchych drożdży = 3/4 łyżeczki od herbaty drożdży instant

5 łyżeczek od herbaty aktywnych suchych drożdży = 1 łyżeczka od herbaty drożdży instant

2 łyżeczki od herbaty aktywnych suchych drożdży = 1,5 łyżeczki od herbaty drożdży instant

Drożdże muszą być przechowywane w lodówce, ponieważ giną przy zbyt wysokiej temperaturze; przed ich użyciem sprawdzamy datę przydatności i okresu przechowywania. Po każdym użyciu należy jak najszybciej umieścić je z powrotem w lodówce. Niezdolność chleba do rośnięcia jest zwykle spowodowana martwymi drożdżami.



Rada:

Za pomocą niżej opisanej procedury można sprawdzić, czy wasze drożdże są świeże, aktywne, czy też nie:

1. Wlać do naczynia 1/2 szklanki ciepłej wody (45-50 °C).
2. Dodaj 1 łyżeczkę białego cukru i zamieszaj, następnie posyp całość 2 łyżeczkami drożdży
3. Postaw kubek na ok. 10 minut w ciepłym miejscu. Nie mieszaj zawartość.
4. Piana musi sięgać brzegu kubka. Jeśli tak się nie stało, drożdże są martwe lub nieaktywne.

9. Sól

Sól jest niezbędna dla poprawy zapachu chleba i koloru skórki. Jenak sól przeszkadza drożdżomw procesie wyrastania. Nigdy nie korzystamy w recepturze ze zbyt dużej ilości soli. Jeśli nie chcesz używać soli, możesz ją pominąć. A chleb będzie większy niż przy użyciu soli.

10. Jajka

Jaja mogą znacznie poprawić strukturę chleba, uczynić chleb większym i pożywniejszym, dodać do chleba specyficzny zapach jaj. Jeżeli chcemy skorzystać z jaj, to trzeba zbić skorupkę i równomiernie je wymieszać.

11. Tłuszcz, masło i olej roślinny

Tłuszcz czyni chleb delikatniejszym i wydłuża jego trwałość. Masło należy po wyjęciu z lodówki a przed użyciem rozpuścić albo pokroić na małe kawałki, żeby się równomiernie wymieszało.

12. Proszek do pieczenia

Proszek do pieczenia jest stosowany szczególnie do wzrastania przy pieczeniu chleba i placków w programie Ultra Fast (Bardzo szybkie pieczenie). Dzięki wprowadzeniu reakcji chemicznych nie jest potrzebny czas na fermentację i wytworzenie gazu, który wprowadza bąbelki i poprawia strukturę chleba.

13. Soda

Działa tak, jak proszek do pieczenia. Można ja też łączyć z proszkiem do pieczenia.

14. Woda i inne ciecze

Woda jest przy pieczeniu chleba niezbędnym składnikiem. Ogólnie rzecz biorąc najbardziej odpowiednia jest woda o temperaturze w zakresie od 20 do 25 °C. Do fermentacji w przyspieszonych programach temperatura wody powinna się zawierać w granicach 45-50 °C. Wodę można zastąpić świeżym mlekiem lub wodą zmieszaną z 2% mlekiem w proszku, który może poprawić zapach i kolor skórki. W niektórych recepturach w celu poprawy zapachu chleba stosuje się sok (na przykład jabłkowy, pomarańczowy, cytrynowy itp.).

Kolejność wkładania produktów

U wszystkich przepisów należy przestrzegać ogólnych zasad dodawania poszczególnych składników:

- Jako pierwsze wlewamy do pojemnika do pieczenia płyny (woda, mleko, piwo, maślanka, zsiadłe mleko, jogurt itp.)
- Następnie dodajemy surowce sypkie (mąka, ziola, przyprawy do chleba, otręby, kielki, płatki, ziarna itp.)
- Do jednego rogu sypimy sól.
- Do drugiego rogu sypimy cukier.
- Do następnego przyprawy (olej, ocet itp.)
- Pośrodku pojemnika robimy w mące zagłębienie, w którym umieszczamy drożdże lub proszek do pieczenia, które lekko zasypujemy mąką. Jeżeli korzystamy ze świeżych drożdży, to dobrze jest dodawać cukier bezpośrednio do nich. Drożdże lub proszek do pieczenia umieszczamy zawsze na suchej mące!

**Rada:**

Przy ciężkim cieście z dużym udziałem żyta albo składników pełnoziarnistych zalecamy dla osiągnięcia lepszego wyniku zagniatania odwrócić kolejność dodawania składników, tj. najpierw włożyć suche drożdże i mąkę i dopiero na końcu płyny.

Należy zapamiętać kilka kolejnych ważnych zasad pieczenia w wypiekaczu domowym:

- Sól i drożdże nie mogą się nigdy bezpośrednio kontaktować!
- Musli przed umieszczeniem w wypiekaczu pozostaw na noc zamoczone w wodzie.
- W przypadku opóźnionego startu zawsze korzystamy z zimnych składników
- Przed pieczeniem z opóźnionym startem nie stosujemy szybko psujących się składników, jakimi na przykład są: jaja, świeże mleko, owoce, cebula itp.
- Po wyjęciu z wypiekacza pozostaw chleb przed krojeniem jeszcze ok. 15 minut do wystygnięcia na odpowiedniej podkładce (np. na drewnianej lub nylonowej desce).

Receptury



Uwaga:

Stosunek wagi, objętości i zawartości poszczególnych składników we wszystkich poniższych przepisach mają charakter orientacyjny. Wynik pieczenia jest zależny od wielu czynników:

- twardość wody (przy użyciu zbyt miękkiej wody ciasto rośnie szybciej)
- wilgotność powietrza w kuchni (w przypadku dużej wilgotności trzeba o 1 – 2 łyżek zmniejszyć ilość wody)
- wysokość nad poziomem morza (ponad 750 m nad poziomem morza ciasto rośnie szybciej)
- konsystencja składników

Z tego powodu zalecamy wybrany przepis lekko zmienić w zależności od aktualnych warunków.



Rada:

W przypadku, gdy z jakiegokolwiek powodu nie chcecie piec chleba zgodnie z recepturą, możecie w sklepach zakupić gotowe mieszanki do pieczenia. Przy gotowaniu mieszanek należy postępować ściśle według instrukcji podanej na opakowaniu. Prosimy również pamiętać, że do tak zakupionych gotowych mieszanek u niektórych producentów niezbędne jest dodanie drożdży jako niezależnego składnika.

Receptury na chleb

Delikatny chleb graham

Składniki:

- 350 ml wody
- 3 łyżki oleju
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka kminku
- 1 łyżka mleka w proszku
- 300 g mąki gładkiej
- 100 g mąki żytniej
- 100 g mąki graham
- 1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (chleb podstawowy) / wielkość 1000 g / skórka LIGHT (jasna)

Biały chleb kminkowy

Składniki:

- 300 ml wody
- 2 łyżeczki cukru
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka kminku
- 500 g mąki gładkiej
- 1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (chleb podstawowy) / wielkość 1000 g / skórka MEDIUM (średnia ciemna)

Chleb jogurtowy

Składniki:

- 150 ml białego jogurtu
- 1 łyżka oleju
- 200 ml wody
- 2 łyżeczki cukru
- 2,5 łyżeczki soli
- 300 g półgrubej mąki pszennej
- 100 g mąki pszennej chlebowej
- 100 g mąki żytniej chlebowej
- 1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży po sygnale nasiona połyżeczce: sezamu, lnu, kminku, dyni itp.

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (chleb podstawowy) / wielkość 1000 g / akórka MEDIUM (średnia ciemna)

Chleb piwny

Składniki:

250 ml piwa
100 ml wody
2,5 łyżeczki mielonego kminku
2 łyżeczki soli
350 g mąki gładkiej
150 g mąki żytniej chlebowej
1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży
nasiona według smaku (np. słonecznika)

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (chleb podstawowy) / wielkość 1000 g / skórka MEDIUM (średnia ciemna)

Chleb orkiszowy

Składniki:

350 ml maślanki
50 ml wody
1 łyżka octu
2 łyżki oleju z oliwek
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka cukru
250 g mąki gładkiej
250 g pełnoziarnistej mąki orkiszowej
1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży
ziarna słonecznika

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (chleb podstawowy) / wielkość 1000 g / skórka DARK (ciemna)

Jasny chleb tostowy

Składniki:

320 ml mleka
40 g oleju roślinnego lub margaryny roślinnej
500 g półgrubej mąki pszennej
30 g mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (chleb podstawowy) / wielkość 1000 g / skórka LIGHT (jasna)

Chleb Szumawa

Składniki:

320 ml wody
1 łyżka octu
2 łyżki oleju
2 łyżeczki kminku
2,5 łyżeczki soli
220 g mąki gładkiej
230 g mąki żytniej chlebowej
100 g pełnoziarnistej mąki pszennej
1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży
2 łyżki ziaren słonecznika

Ustawienia wypiekacza: BASIC (chleb podstawowy) / wielkość 1000 g / skórka MEDIUM (średnia jasna)

WYPIEKACZ DO CHLEBA

SBR 950SS

PL

Chleb skwarkowy

Składniki:

200 ml maślanki (może być również śmietana)
150 ml wody (można dodać w zależności od gęstości maślanki)
1 łyżka octu
1 czubata łyżka mielonych skwarków
1,5 łyżeczki soli
1 łyżeczka cukru
1 łyżeczka kminku
150 g pełnoziarnistej mąki żytniej
350 g mąki gładkiej
1 i 1/4 łyżeczki suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży
Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (chleb podstawowy) / wielkość 1000 g / skórka MEDIUM (średnia ciemna)

Chleb słonecznikowy

Składniki:

330 g wody
2 łyżki oleju
1 łyżka octu
280 g mąki gładkiej
120 g pełnoziarnistej mąki gładkiej
60 g mąki orkiszowej
80 g mąki żytniej chlebowej
2 łyżeczki soli
1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży
5 łyżek ziaren słonecznika
Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (chleb podstawowy) / wielkość 1000 g / skórka MEDIUM (średnia ciemna)

Chleb skwarkowo-czosnkowy

Składniki:

320 ml wody
2 łyżki oleju
1 łyżka octu
1,5 łyżeczki soli
1 łyżeczka cukru
2 łyżeczki puree ziemniaczanego w proszku
1 łyżeczka suszonego czosnku (lub 1-2 ząbki świeżego)
1 łyżeczka kminku
3 łyżki drobno posiekanych lub mielonych skwarków
350 g mąki gładkiej
150 g mąki żytniej
1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży
Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (chleb podstawowy) / wielkość 1000 g / skórka MEDIUM (średnia ciemna)

Chleb z miodem i nasionami słonecznika

Składniki:

280 ml wody
15g masła
1 łyżka mleka w proszku
1 łyżeczka soli
1,5 łyżki miodu

200g mąki jasnej

200g mąki Granary (do mąki pełnoziarnistej są dodane mielone ziarna pszenicy i żyta)

1/2 łyżeczki suszonych drożdży lub połowa z 1/4 świeżych drożdży

2 łyżki ziaren słonecznika

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (chleb podstawowy) / wielkość 750 g / skórka MEDIUM (średnia ciemna)

Chleb bananowy

Składniki:

6 łyżek mleka

200 g bananów (zmiakowanych lub rozgniecionych widelcem)

1 jajko

70g roztopionego masła

70 g cukru

450 g mąki gładkiej

1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (chleb podstawowy) / wielkość 1000 g / skórka LIGHT (jasna)

Chleb porowy z serem

Składniki:

200 ml wody

2 łyżki oleju

1 ubite jajko

150 g sera Cottage

200 g mąki półgrubej

100 g mąki orkiszowej

100 g pełnoziarnistej mąki żytniej

100 g mąki pszennej chlebowej

2 łyżeczki soli

1 łyżeczka cukru

2 łyżeczki suszonych albo 1/2 świeżych drożdży

Po sygnale dźwiękowym dodaj 1 mały por

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (chleb podstawowy) / wielkość 1000 g / skórka MEDIUM (średnia ciemna)

Chleb serowy z keczupem

Składniki:

200 ml ciepłej wody

1 ubite jajko

1 łyżka oliwy

4 łyżki keczupu

1 łyżeczka soli

1/4 łyżeczki mielonego czarnego pieprzu

300 g mąki pszennej chlebowej

100 g mąki żytniej chlebowej

100 g mąki orkiszowej

1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

Po sygnale dźwiękowym dodaj 250g startego sera edamskiego

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (chleb podstawowy) / wielkość 1000 g / skórka MEDIUM (średnia ciemna)

WYPIEKACZ DO CHLEBA

SBR 950SS

PL

Chleb staroczeski

Składniki:

230 ml wody
1 łyżka octu
2 łyżeczki soli
75 g gotowanych ziemniaków
450 g mąki gładkiej chlebowej
1 łyżeczka mielonego kminku
1/4 łyżeczki mielonego kopru włoskiego
1/4 łyżeczki mielonego anyżu
1/4 łyżeczki mielonej kolendry
1 łyżeczka cukru
1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (chleb podstawowy) / wielkość 1000 g / skórka MEDIUM (średnia ciemna)

Chleb z oliwkami i oregano

Składniki:

300 ml ciepłej wody
szczypta cukru
1 łyżeczka soli
1 łyżka oliwy
1 pokrojona cebula
540 g mąki gładkiej
1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży
1/4 łyżeczki świeżo zmielonego czarnego pieprzu
50 g grubo pokrojonych pozbawionych pestek czarnych oliwek
1 łyżka pokrojonego świeżego oregano (lub 1 łyżeczka suszonego)
1 łyżeczka pokrojonej świeżej pietruszki

Procedura: Na oleju podsmażamy na złoty kolor cebulę. Do pojemnika wlewamy wodę, dodajemy podsmażoną cebulę z olejem, mąkę, przyprawy, cukier, sól i drożdże. Oliwki dodajemy po sygnale dźwiękowym.

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (chleb podstawowy) / wielkość 1000 g / skórka MEDIUM (średnia ciemna)

Chleb ziołowy z maślanką

Składniki:

110 ml letniej wody
150 ml maślanki
1 łyżeczka cukru
2 łyżeczki soli
pieprz
3 łyżki oleju
250 g mąki gładkiej
250 g mąki półgrubej
1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży
2 łyżki pietruszki
2 łyżki szczypiorku
2 łyżki kopru

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (chleb podstawowy) / wielkość 1000 g / skórka MEDIUM (średnia ciemna)

Chleb z twarogiem ołomunieckim**Składniki:**

300 ml wody
1 łyżka oliwy
2 białka lub 1 jajko
4 łyżki keczupu
1 łyżeczka soli
300 g mąki pszennej chlebowej
100 g mąki orkiszowej
70 g mąki gładkiej
1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży
50 g otrąb
170 g na grubo startego twarogu ołomunieckiego

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (chleb podstawowy) / wielkość 1000 g / skórka MEDIUM (średnia ciemna)

Chleb czosnkowy z warzywami**Składniki:**

375 ml wody
2 łyżki oleju z oliwek
2 łyżki octu balsamicznego
2 łyżeczki soli
1 łyżeczka cukru
3 łyżeczki suszonego czosnku
2 łyżeczki ziół prowansalskich
2 pełne łyżeczki ziaren lnu
200 g gładkiej mąki pszennej
100 g pełnoziarnistej mąki pszennej
100 g mąki pszennej orkiszowej
200 g mąki żytniej chlebowej
1,5 łyżeczki suszonych drożdży lub niecała 1/2 świeżych drożdży

Nadzienie:

grostek konserwowy
świeży por pokrojony w plasterki
można dodać paprykę, młodą cebulkę, suszone pomidory itp.

Procedura: Podstawowe składniki wkładamy do wypiekacza zgodnie ze standardowym sposobem. Zioła i czosnek dodajemy bezpośrednio do wody, ziarna lnu mieszamy bezpośrednio z mąką. Po ostatnim mieszaniu wyjmujemy ciasto z wypiekacza, usuwamy hak ugniatający (ewent. haki) i wgniatamy w ciasto nadzienie. Następnie wkładamy mieszankę z powrotem szybko do wypiekacza na końcowe wyrastanie.

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (chleb podstawowy) / wielkość 1000 g / skórka MEDIUM (średnia ciemna)

Chleb fasolowy**Składniki:**

300 ml wody
2 łyżki otrąb pszennych
2 łyżki ziaren lnu
1 łyżka soli
1 łyżeczka mielonego kminku
400 g mąki gładkiej
100 g mąki żytniej chlebowej
1/4 świeżych drożdży (+ 1 łyżeczka cukru) lub 1 łyżeczka suszonych drożdży
150 g fasoli z puszki

WYPIEKACZ DO CHLEBA

SBR 950SS

PL

Procedura: Fasolę dodajemy dopiero wówczas, kiedy ciasto jest ugniecione. Kiedy rozpocznie się etap wyrastania, wyjmujemy ciasto z wypiekacza (wypiekacz pozostawiamy zamknięty i włączony), wałkujemy, posypujemy odcedzoną fasolą i zawijamy jak roladę. Z wypiekacza wyjmujemy hak ugniatający (ewen. haki) i wkładamy ciasto z powrotem.

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (chleb podstawowy) / wielkość 1000 g / skórka MEDIUM (średnia ciemna)

Chleb z płatkami

Składniki:

150 ml jogurtu
200 ml wody
1 łyżeczka słodziku (ewentualnie miodu)
2 łyżki oleju z oliwek
2 łyżki kwasku
1 łyżka soli
2 łyżki kminku
320 g gładkiej mąki pszennej
100 g mąki gładkiej orkiszowej
50 g płatków owsianych
60 g pełnoziarnistej mąki pszennej
1/2 kostki świeżych drożdży lub 2 łyżeczki suszonych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program ULTRAFast 1000g (pieczenie szybkie) / wielkość 1000 g / skórka MEDIUM (średnio ciemna)

Chleb z kapustą

Składniki:

250 ml wody
250 g mieszanki kapusty, sera i kielbasy
100 g mąki żytniej chlebowej
350 g gładkiej mąki pszennej
90 g pełnoziarnistej mąki orkiszowej
2 łyżeczki soli
1 łyżeczka Słodovitu (środek do słodzenia, który można zakupić w sklepach ze zdrową żywnością)
1/2 łyżeczki świeżych albo 2 suszonych drożdży
kminek do smaku

Ustawienia wypiekacza: Program ULTRA FAST 1000g (szybkie pieczenie) / wielkość 1000 g / skórka MEDIUM (średnia ciemna)

Ciemny chleb z pikantną kielbasą

Składniki:

400 ml wody
1 łyżka octu
2 łyżki kwasku
250 g pełnoziarnistej mąki pszennej special
150 g razowej mąki żytniej chlebowej
180 g mąki pszennej chlebowej
1 łyżka kminku
2 łyżki ziaren lnu
1 łyżeczka suszonego czosnku
1 łyżeczka cukru
2 łyżeczki soli
1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

Procedura: 5 minut przed końcem ugniatania dodajemy 1/2 laski pikantnej kielbasy startej na grubo i garść posiekanego świeżego szczypiorku. Następnie zetrzemy na grubo 50 g twardego sera Koliba i dodajemy go do ciasta.

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (chleb podstawowy) / wielkość 1000 g / skórka MEDIUM (średnia ciemna)

Chleb gryczany

Składniki:

150 ml białego jogurtu
200 ml wody
2 łyżeczki oliwy, najlepiej Extra virgin
1 łyżka octu, najlepiej winnego
300 g mąki gładkiej
50 g pełnowartościowej mąki gładkiej
150 g mąki gryczanej
100 g grubej kaszy gryczanej
2 łyżki drobnej kaszy gryczanej
2 łyżki kielków gryczanych
2 łyżki puree ziemniaczanego w proszku z mlekiem
1-2 łyżeczki kawy zbożowej instant
1-2 łyżeczki mielonego kminku
2 łyżeczki soli
1 łyżeczka cukru
3 łyżki kwasku
trochę krystalicznej witaminy C
1/4 kostki świeżych drożdży lub 1 łyżeczka suszonych drożdży

Procedura: Grubą kaszę gryczaną przepłukujemy, zalewamy ciepłą wodą i pozostawiamy na 2-3 godziny do napęcznienia. Przed przygotowaniem ciasta zlewamy wodę (możemy ją wykorzystać do ciasta), a część kaszy pozostawiamy do posypania chleba - posypujemy przed ostatnim wyrastaniem. Miękką kaszę wkładamy do pojemnika razem z mąką.

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC WHITE (chleb biały podstawowy) / wielkość 1000g / skórka MEDIUM (średnia ciemna)

Chleb czosnkowo – łąkowy

Składniki:

350 ml wody
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka cukru
1,5 łyżki oleju
1/2 kubka rozdrobnionego Rokpolu
4 - 5 rozgniecionych ząbków czosnku
140 g mąki gładkiej
200 g pełnoziarnistej mąki pszennej
200 g pełnoziarnistej mąki żytniej
1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program WHOLEWHEAT (chleb z pełnego ziarna) / wielkość 1000 g / skórka MEDIUM (średnio ciemna)

Ciemny chleb czekoladowy

Składniki:

400 ml wody
4 łyżki cukru pudru
1,5 łyżeczki soli
400 g gładkiej mąki pszennej

WYPIEKACZ DO CHLEBA

SBR 950SS

PL

100 g kakao w proszku

2 łyżeczki suszonych albo 1/2 świeżych drożdży

Ustawienia wypiekacza: Program BASIC (chleb podstawowy) / wielkość 1000 g / skórka MEDIUM (średnia ciemna)

Przepis na marmoladę

Składniki:

500 g owoców

165 g cukru żelującego

1 łyżeczka soku cytrynowego

Procedura:

Owoce dokładnie myjemy, w zależności od rodzaju obieramy (np. brzoskwinie), pozbawiamy pestek (np. czereśnie) i miksujemy. Następnie nalewamy zmiksowaną mieszankę do pojemnika do pieczenia, dodajemy pozostałe składniki i włączamy program. Po zakończeniu programu wlewamy marmoladę do słoików, które wcześniej były sterylizowane przez 20 minut w piekarniku przy 150° C. Na zakończenie zakręcamy zakrętki i obracamy słoiki do góry dnem, żeby pokrywkę się zassały.

Ustawienia wypiekacza: Program JAM (dżem)

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW PODCZAS PIECZENIA

nr	Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
1.	Z otworu wentylacyjnego wydobywa się podczas pieczenia dym.	Niektóre składniki przywarły do grzałki lub dostały się w pobliże niej. Przy pierwszym użyciu może to być olej, który pozostał na powierzchni grzałki.	Odłącz wypiekacz od sieci i wyczyść grzałkę - uważaj, aby się nie oparzyć. Przy pierwszym użyciu wysusz i otwórz pokrywę.
2.	Spód chleba jest zbyt gruby.	Używasz funkcji do utrzymywania temperatury chleba i pozostawiasz chleb zbyt długo w pojemniku do pieczenia, przez co dochodzi do nadmiernego ubytku wody.	Wymij chleb wcześniej, nie używaj funkcji do utrzymywania temperatury chleba.
3.	Chleb wyjmuje się z trudnością.	Hak zagniatający jest mocno przyklejony do wałka w naczyniu na chleb	Po wyjęciu chleba naczynie napełniamy ciepłą wodą i zanurzamy w niej hak zagniatający na 10 minut; następnie wyciągnij go i wyczyść.
4.	Składniki są nierównomiernie wymieszane i są niewłaściwie upieczone.	1. Nie wybrałeś właściwego programu.	Wybierz właściwy program.
		2. Po włączeniu programu otwieraliście kilka razy pokrywę a chleb jest suchy i nie ma brązowej skórki	Przy ostatnim wyrastaniu nie otwieraj pokrywę.
		3. Opór przy mieszaniu jest za duży tak, że hak zagniatający prawie nie obraca się i nie miesza dostatecznie	Sprawdź otwór w haku zagniatającym, potem wyjąć naczynie do pieczenia, uruchom urządzenie bez obciążenia. Jeśli urządzenie nie pracuje w normalny sposób, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
5.	Słychać pracę silnika, ale ciasto się nie miesza.	Pojemnik do pieczenia jest niewłaściwie przymocowany lub ciasto jest zbyt duże, aby można je było wymieszać.	Sprawdź, czy pojemnik do pieczenia jest właściwie umocowany, czy ciasto jest przygotowane zgodnie z przepisem i czy składniki mają należytą wagę.
6.	Chleb jest tak duży, że przywiera do pokrywy.	Zbyt duża ilość drożdży, mąki lub wody lub zbyt wysoka temperatura otoczenia.	Sprawdź wymienione czynniki, zmniejsz ilość składników lub obniż temperaturę.
7.	Chleb jest zbyt mały lub nie wyrósł.	Brak drożdży lub zbyt mało drożdży lub drożdże nie są aktywne z powodu zbyt wysokiej temperatury wody albo doszło do zmieszania drożdży z solą lub jest zbyt niska temperatura otoczenia.	Sprawdź ilość i aktywność drożdży, zwiększ w odpowiedni sposób temperaturę otoczenia.
8.	Ciasto ma zbyt dużą objętość i wycieka z pojemnika do pieczenia.	Zbyt duża ilość płynu i drożdży powoduje, że ciasto jest zbyt delikatne.	Zmniejsz ilość płynu i popraw gęstość drożdży.

WYPIEKACZ DO CHLEBA

SBR 950SS

PL

nr	Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
9.	Chleb podczas pieczenia ciasta rozpada się pośrodku.	1. Użyta mąka nie ma odpowiedniego składu i nie dopuszcza do rośnięcia ciasta	Użyj mąki chlebowej lub silnego proszku.
		2. Kwaszenie jest zbyt szybkie lub temperatura drożdży jest zbyt wysoka.	Drożdży należy używać przy temperaturze niższej od temperatury otoczenia.
		3. Zbyt duża ilość wody powoduje, że ciasto jest za rzadkie i delikatne.	W razie możliwości absorpcji wody zmień ilość wody w przepisie.
10.	Chleb jest zbyt ciężki i jego struktura jest zbyt treściwa.	1. Zbyt dużo mąki lub mała ilość wody.	Zmniejsz ilość mąki lub dodaj wodę.
		2. Zbyt dużo dodatków owocowych lub zbyt dużo pełnoziarnistej mąki.	Zmniejsz ilość odpowiednich składników i zwiększ ilość drożdży.
11.	Po pokrojeniu chleba środkowe części są puste.	1. Zbyt duża ilość wody lub drożdży lub brakuje soli.	Zmniejsz w odpowiedni sposób ilość wody lub drożdży i sprawdź, czy została dodana sól.
		2. Zbyt ciepła woda.	Sprawdź temperaturę wody.
12.	Do powierzchni chleba przywarł suchy proszek.	1. W chlebie są bardzo tłuste, galaretowate składniki, jak na przykład masło i banany itp.	Nie dodawaj do chleba mocno galaretowatych składników.
		2. Mieszanie z powodu braku wody jest nieodpowiednie	Sprawdź wodę i konstrukcję mechaniczną wypiekacza.
13.	Przy pieczeniu ciastek lub potraw z dużą ilością cukru skórka jest zbyt gruba, a kolor skórki jest zbyt ciemny.	Różne przepisy lub składniki mają zasadniczy wpływ na pieczenie chleba; kolor skórki jest ciemny z powodu dużej ilości cukru.	Jeśli kolor skórki u przepisów z dużą ilością cukru jest zbyt ciemny, wciśnij przycisk Start/Stop, aby zatrzymać program na 5-10 min przed planowanym czasem dokończenia. Przed wyjęciem chleba powinieneś pozostawić chleb lub ciastka w pojemniku do pieczenia na ok. 20 minut z zamkniętą pokrywą.
14.	Na wyświetlaczu pojawia się „E:EE”	Odlączony czujnik temperatury	Kontakt z serwisem
15.	Na wyświetlaczu pojawia się „E:01”	Temperatura otoczenia przekracza 56° C	Wyłączyć i wystudzić wypiekacz
16.	Na wyświetlaczu pojawia się „E:00”	Temperatura otoczenia niższa od -20° C	Wypiekacz wyłączyć i przenieść do ogrzewanego pomieszczenia
17.	Na wyświetlaczu pojawia się „H:HH”	Uszkodzony czujnik temperatury	Kontakt z serwisem

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe 230 V AC (zmienne)
 Częstotliwość znamionowa 50 Hz
 Moc znamionowa.....670 W

Zmiana tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.

LIKwidACJA Zużytych Urządzeń Elektrycznych i Elektronicznych

Ten symbol, umieszczony na wyrobie, jego wyposażeniu lub opakowaniu, oznacza, że z tym wyrobem nie wolno postępować jak z odpadem domowym. Produkt należy przekazać do utylizacji do punktu zbiorczego urządzeń elektrycznych i elektronicznych. W krajach Unii Europejskiej i innych krajach europejskich działają samodzielne systemy zbiorcze zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zapewniając ich należyłą likwidację pomagasz zapobiegać w powstaniu potencjalnego ryzyka dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, do którego mogłoby dojść na skutek niewłaściwego postępowania z odpadami. Recykling odpadów pomaga w utrzymaniu naturalnych źródeł surowców - z tego powodu prosimy o nielikwidowanie starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych razem z odpadami domowymi. W celu otrzymania szczegółowych informacji o recyklingu tego produktu prosimy o skontaktowanie się z pracownikiem ochrony środowiska naturalnego lokalnego urzędu (miejskiego lub powiatowego), z pracownikiem składnicy złomu lub pracownikiem sklepu, w którym zakupili Państwo produkt.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZużyTYM OPakOWANIEM

Zużyty materiał z opakowania należy dostarczyć na miejsce przeznaczone w gminie do składowania odpadów.



Ten wyrób jest zgodny z wymaganiami dyrektyw EU o kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwie elektrycznym.