

# BREAD MAKER

USER'S MANUAL

EN



**SENCOR**<sup>®</sup>

SBR 930 SS

Please read this User's Manual carefully to ensure use of this product and keep this manual for future reference.

## CONTENTS

• IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS .....	2
• BREAD MAKER DESCRIPTION.....	3
• USING YOUR BREAD MAKER .....	6
• MAINTENANCE AND CLEANING.....	7
• TROUBLESHOOTING GUIDE .....	8
• BREAD BAKING.....	10
• RECIPES.....	12
• TECHNICAL SPECIFICATIONS .....	20
• DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES.....	20
• INSTRUCTIONS AND INFORMATION REGARDING THE DISPOSAL OF USED PACKAGING MATERIALS.....	20

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. Before first use, read the entire manual carefully.
2. Make sure that the voltage in your wall power outlet corresponds with the voltage specification of your appliance.
3. Never use this appliance if the supply cable or its plug is damaged. Do not expose the cable to hot surfaces, open fire and protect it from sharp objects. Damages may occur. Do not attempt to use your appliance if it fell down, if it does not work properly or if you discovered any damage. Never try to repair the appliance by yourself. Have repairs done by authorized service centre instead.
4. Please, keep in mind that the surface of the appliance is hot and that hot steam is escaping from the appliance during the baking process.
5. Never submerge the appliance in water.
6. If you are not using your appliance, disconnect the supply cable from the wall outlet. Also make sure that the supply cable is disconnected during cleaning.
7. Do not leave the supply cable hanging over sharp edges, table edges or do not leave it on a hot surface (e.g. kitchen stove). Also do not leave the appliance on hot surface.
8. This appliance may not be used by persons with low physical strength or mental disabilities (including children) or by inexperienced persons, who lack the necessary skills and knowledge regarding the safe use of this appliance, unless supervised by experienced person who shall be responsible for the safe use.
9. Children must be properly supervised to make sure that they do not play with the device.
10. Do not touch any moving or rotating parts of the bread maker during baking.
11. Never attempt to switch the appliance on if the baking container with applicable ingredients is not properly installed.
12. Never try to remove the baking container by force or by hitting the upper edge of the container. You may damage the container or the appliance.
13. It is prohibited to place metal objects or foils inside the appliance. Danger of fire or electronic shortcut!
14. Make sure that the main direction of the escaping heat is far enough from flammable surfaces or materials. The safe distance is at least 50 cm for the main direction and at least 10 cm for other directions.
15. Never cover the bread maker with towel or cloth. Covering the bread maker slows down the heat or steam dissipation. Also when you cover the bread maker the heat will rise and may cause fire if in contact with flammable materials.
16. Do not use this appliance for other purposes than intended.
17. This appliance is designed for household use only.
18. Do not use this machine for room heating.

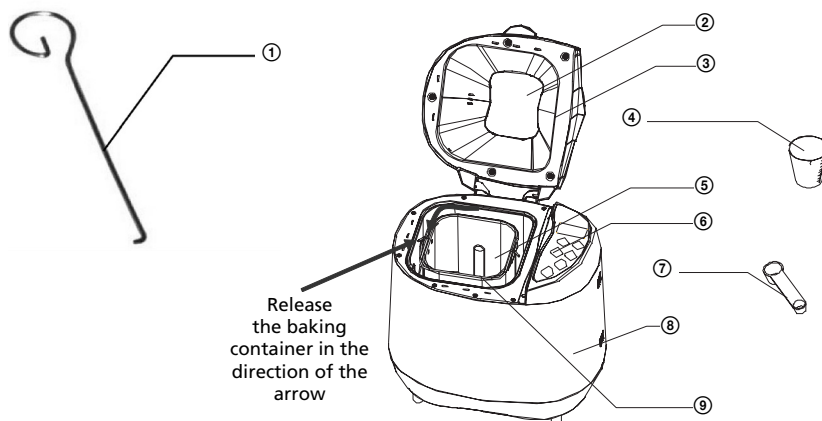
# BREAD MAKER

SBR 930 SS

EN

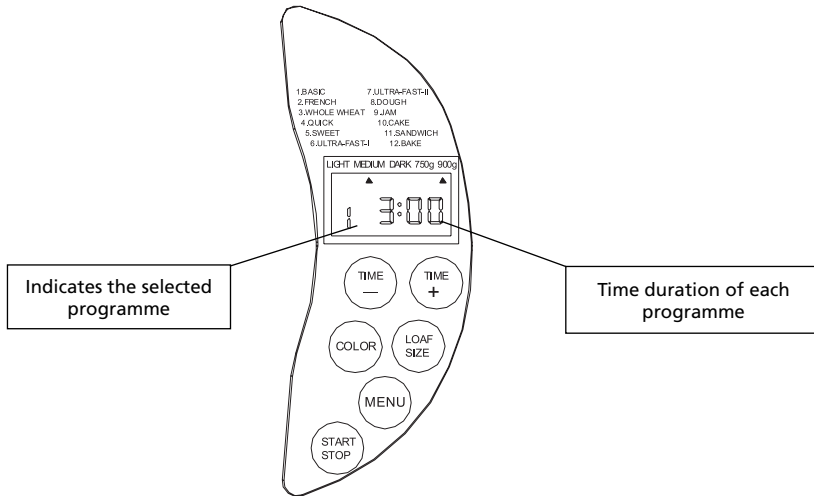
19. Do not use outdoors.
20. The manufacture is not responsible for damages due to incorrect use of this appliance or its accessories. Damages include food spoilage or degradation, injuries, burns, steam burns, fire, etc.

## BREAD MAKER DESCRIPTION



- ① Hook
- ② See-through viewing window
- ③ Lid
- ④ Measuring cup
- ⑤ Bread baking container
- ⑥ Control panel
- ⑦ Measuring spoon
- ⑧ Cover
- ⑨ Kneading blade (not shown but it is located at the bottom of the baking container)

## Functions



### After powering up

As soon as the bread maker is plugged in the power supply a beep is heard and the symbol "3:00" appears in the display shortly. The double dot between the "3" and "00" will stop flashing after a while. The arrows point to 750g and **MEDIUM (medium dark)**. It is the default setting.

### Start/stop

To start and stop the selected baking program.

To start program, press the „**START/STOP**“ button once. A short beep will be heard and the double dot in the time display begins to flash. Functions of each of the 12 programmes will be explained below.

To stop the program, press the „**START/STOP**“ button for approx. 3 seconds, until the beep confirms that the program has been turned off. This feature helps to prevent any unintentional interruptions of the program.

### Menu

It is used to set different programs. Each time it is pressed a short beep is heard and the programme will move to the next one. If you keep pressing this button, all 12 programmes will be displayed on the LCD display. Select the desired programme.

- 1. Basic:** kneading, dough rising and normal bread baking. You may also add ingredients to enhance the flavour.
- 2. French bread:** kneading, longer time for dough rising and bread baking. Bread baked in this way usually has crisper crust and lighter texture.
- 3. Whole wheat:** kneading, dough rising and normal whole wheat bread baking. This programme uses longer preheating time to allow the grains to soak up the water and expand. It is not recommended to use the delay start function as this may produce poor results.
- 4. Quick baking:** kneading, dough rising and loaf baking using baking soda or baking powder. Bread baked using this programme is usually smaller with a denser texture.
- 5. Sweet bread:** kneading, dough rising and sweet bread baking. For crispy sweet bread baking.
- 6. Ultra fast-I:** This programme includes kneading, dough rising and offers the quickest way to bake 750g of bread. The finished bread is usually smaller and rougher than bread baked in the Quick programme.

# BREAD MAKER

SBR 930 SS

EN

7. **Ultra fast-II:** the same as above, but for 900g loaf of bread.
8. **Dough:** kneading and dough rising without baking. Remove the dough and shape it to make bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
9. **Jam:** marmalade (preserve) and jam cooking.
10. **Cake:** kneading, dough rising and baking; baking powder or soda are used for dough rising.
11. **Sandwich:** kneading, dough rising and sandwich baking. Use this programme to bake bread with fine texture and thinner crust.
12. **Bake:** for baking only; no kneading or dough rising. Also used to increase the baking time of selected programmes.

## Crust colour

This function enables you to select the colour of the crust, **LIGHT**, **MEDIUM** or **DARK**. Press this button to select the desired colour of the crust.

## Loaf size

Press this button to select the loaf size (**750 g** or **900 g**). Please note the total baking time may vary with different loaf sizes.

## Delay (TIME + or TIME -)

If you do not want the appliance to start working immediately you can use this button to set the delay time. The machine will start automatically after the set time has passed.

By pressing the button „**TIME +**“ or „**TIME -**“ you must select the time when you wish to have your bread ready. Please note the delay time includes the baking time of the selected program as well. That means that when the total time is over, you can have warm bread ready for serving. First, you must select the level of crust colour and then by pressing the „**TIME+**“ or „**TIME-**“ extend or shorten the delay time (in 10 minute increments). The maximum delay time is 13 hours.

**Sample:** The time now is 8:30 p.m. and if you wish to have your bread ready at 7:00 a.m. in the morning that is after 10 hours and 30 minutes then.... select the desired programme, crust colour and loaf size and press the „**TIME+**“ or „**TIME -**“ button until the **LCD display** shows 10:30. Then you press the „**START/STOP**“ button to activate the delay start. The dot starts to flash and the **LCD display** starts to countdown the time remaining to the end. At 7:00 in the morning you will have a warm and fresh loaf of bread ready. If you will not remove the bread immediately after it is done, the machine automatically activates function that will keep the bread warm for 1 hour.

## Keep warm

Bread can be automatically kept warm for 60 minutes after the baking is over. If you want to remove the bread from the machine, press the „**START/STOP**“ button to switch this function off.

## Memory

If the power supply has been interrupted during the baking process for less than 15 minutes, the baking will resume automatically, even without pressing the Start/Stop button. If the power shortage last longer than 15 minutes, the memory will be deleted and you have to reset the bread maker. However, if the power shortage happens during the kneading process (no later) you may press the „**START/STOP**“ button and the programme will restart from the beginning.

## Environment

This machine will work well in a wide range of temperatures, but there could be a difference in loaf sizes when baking in a very warm room and very cold room. We suggest baking in room temperature between 15 °C and 34°C.

# BREAD MAKER

SBR 930 SS

## Displayed warnings:

- 1 If the display shows „H:HH“ after the selected programs starts (see the picture 1) the temperature inside the bread maker is too high and the programme will stop. Open the lid and let the machine cool down for about 10 - 20 minutes.
- 2 If the display shows „E:EE“ after you have pressed the „START/STOP“ button (see the picture 2) the temperature sensor is disconnected. Have the sensor inspected by authorized service technician.



Picture 1



Picture 2

## FIRST USE

1. Please, check whether all parts of your bread maker and its accessories are present and without damages.
2. Clean all parts according to procedure described in chapter „Cleaning and maintenance“.
3. Set the bread maker in the baking mode and bake with no dough (empty machine) for about 10 minutes. Let the machine cool down and repeat the cleaning process again.
4. Dry all parts thoroughly and then assemble the bread maker so it is ready for use.

## How to bake bread

1. Place the baking container in position and turn it clockwise until it clicks. Now it is secured in the correct position. Attach the kneading hook onto the drive shafts. Turn the kneaders clockwise until they click into place. It is recommended to fill holes with heat-resistant margarine prior to placing the kneaders on shafts. This will prevent the dough from sticking underneath the kneaders and the kneaders can be removed from the bread/dough easily
2. Place ingredients into the baking container. Please observe instructions mentioned at the end of this manual (section „BREAD BAKING“).
3. Use your finger to create a small groove in the flour. Place yeast inside this groove. Make sure the yeast will not come in contact with liquid ingredients or salt.
4. Carefully close the lid and connect the supply cable in the wall outlet.
5. Press the „MENU“ button to select the desired programme.
6. Press the „COLOUR“ button to select the colour of the crust.
7. Press the „LOAF SIZE“ button to select the applicable loaf size (750 g or 900 g).



### Warning:

The loaf weight should not be more than 900 g.

8. Press the „TIME+“ or „TIME-“ button to select the delay time if needed. If you want to start baking immediately skip this step.
9. Press the „START/STOP“ button to start the baking programme.
10. During programs **BASIC, FRENCH, WHOLE WHITE BREAD, SWEET, SANDWICH**, a long beep will be heard during operation. This notifies to add ingredients. Open the lid and put in additional ingredients. You may see steam escaping from the lid vents during the baking process. This is normal.
11. When the baking programme is over, you will hear 10 beeps. Now you may press the „START/STOP“ button for about 3-5 seconds, to finish the baking programme. Open the lid using oven mitts and firmly grasp the baking container handle. Turn the container anti-clockwise and gently pull the container straight up and out of the machine.

# BREAD MAKER

SBR 930 SS

EN

12. Use non-stick spatula and gently loose the bread from the baking container.



**Warning:**

The baking container and the bread may be very hot! Use caution when handling hot bread or baking container. Always use kitchen mitts.

13. Turn the bread baking container upside down, over a clean cooking board and gently shake until the bread falls out.
14. Remove the bread carefully from the baking container. Let it cool down for about 20 minutes before cutting.
15. If you are not in the room or did not press the „START/STOP“ button at the end of the baking, the bread will be kept warm automatically for 1 hour and then the machine will switch this function off.
16. When you finish using the machine, disconnect the supply cable from the wall outlet.



**Warning:**

Before cutting, remove the kneading the hook, hidden in the bottom part of the loaf. Use hook to do so. Loaf is very hot. Never try to remove the hook with bear hands.

## Special notes

### 1. Quick baking programme tips

Quick baking uses baking powder and baking soda that is activated by moisture and heat. During the initial kneading and mixing process, (during the quick baking process), liquid and dry ingredients may gather in corners of the baking container. In such situation, please help the machine with the mixing to avoid creation of hard lumps in the dough. Use a rubber mixing spatula during the mixing.

### 2. Ultra fast-I tips and information

The bread maker can bake a loaf of bread within 1 hour with the Ultra fast programme. These 2 programmes can bake bread within 58 minutes, however, the bread has a little bit heavier texture. Use Ultra fast I for baking 750g loaves and Ultra fast II for 900g loaves. Do not forget that the water added to the mixture should be in a temperature between 48—50 °C; to measure the water temperature, use kitchen thermometer. The water temperature is crucial to the baking process. If the temperature is too low, the dough will not rise up to the expected level; if the temperature is too high, it may destroy the yeast and negatively affect the baking results.

## MAINTENANCE AND CLEANING

Make sure to disconnect the supply cable from the wall outlet before cleaning.

1. Baking container: Clean on the outside and inside with cloth slightly dipped in water. Do not use any abrasive or sharp object for cleaning. You may damaged the non-stick coating of the container. The baking container must be completely dry before installation.
2. Kneading hook: As far as the kneading rod is concerned, it may be hard to remove. Fill the baking container with water and let it sit for about 30 minutes. After 30 minutes, you should be able to remove the kneader easily. Clean the hook carefully with soft, cotton cloth dipped in water. Please note that the baking container and the kneading hook may be washed in dishwasher.
4. Lid and see-through viewer: Clean the lid on the inside using soft cloth dipped in water.
5. Cover: Carefully clean the outside of the cover with slightly wet cloth. Do not use abrasive materials or solutions as they may damage the glossy finish of the cover. Never submerge the lid in water during cleaning.
6. Before storing your bread maker, make sure that it is clean, cooled down, dry and make sure the lid is closed.

## BAKING TROUBLESHOOTING GUIDE

No.	Problem	Cause	Solution
1.	Smoke is escaping from the vents during baking.	Some ingredients got stuck to the heating element or they got close to it. If this happens during the first use, it may be caused by oil burns 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. During first use, dry the machine by switching it on and starting baking programme. Keep the lid open.
2.	The bottom crust is too thick.	You are using the bread warming function, and leaving the bread in the machine for too long. That causes water loss and drying, mainly on the bottom.	Take the bread out earlier and do not use the warming function.
3.	The bread could be removed from the container with difficulties only.	The kneader is stuck to the shaft inside the baking container.	After you remove the bread, fill the baking container with warm water and submerge the kneader in it for about 10 minutes. Then remove it and clean it thoroughly.
4.	The ingredients are not thoroughly mixed and the baking is not satisfactory.	1. Incorrectly selected programme.	Select other, more suitable programme.
		2. After you started the programme, you have opened the lid several times; the bread is dry and the crust is too light - not crispy.	Do not open the lid during the last rising period.
		3. The resistance during the mixing is too big, the kneader is barely moving and not mixing all ingredients well.	Inspect the hole in the kneader. 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.	After you have pressed the „Start/ Stop“ button the display shows „H: HH“	The inner temperature in the bread maker is too high.	Press the „Start/Stop“ button and disconnect the machine from the wall outlet. Then remove the baking container, open the lid and let the bread maker cool down.
6.	You can hear the motor running but the dough is not being kneaded.	The baking container is incorrectly attached or the volume of the dough is too big for the mixing.	Inspect whether the baking container is correctly attached, if the dough was prepared according to the correct recipe and if all ingredients were weighted properly.
7.	The bread is so big that it is beginning to press on the lid.	Too much of yeast, flour or water or too high temperature of the surrounding environment.	Check the above-mentioned factors and lower the amount of applicable ingredients or the temperature accordingly.



# BREAD MAKER

SBR 930 SS

EN

8.	The bread is too small or the dough did not rise properly.	Not enough or no yeast, or the yeast was not active enough due to high water temperature, or the yeast was mixed with salt, or the surrounding temperature was too low.	Check the amount and quality of the yeast, increase the surrounding temperature accordingly.
9.	The dough has too large volume and flows over the rim of the baking container.	Too much of liquid ingredients make the dough too watery and fine. Or too much of yeast was used.	Lower the amount of liquid ingredients and choose thicker consistence of the yeast.
10.	The bread is breaking in half during the baking.	1. The used flour has incorrect property or composition and does not correspond well to the rising process.	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.
		2. Too much water makes the dough too watery or too fine.	Modify and change the amount of used water according to the absorbing properties of the flour or the recipe.
11.	The bread is too heavy and its texture is too dense.	1. Too much of flour or not enough water.	Lower the amount of flour or increase the amount of water.
		2. Too much of fruity ingredients or too much of whole wheat flour.	Lower the amount of the applicable ingredients and add more yeast.
12.	After you cut the bread, you see that the centre part of the bread is hollow.	1. Too much water, too much yeast or not enough salt.	Lower the amount of water or yeast accordingly and check whether you used enough salt.
		2. Water temperature is too high.	Check the water temperature.
13.	Dry powder is stuck to the bread surface.	1. The bread contains strong jelly-like ingredients such as butter, bananas, etc.	Do not use strong jelly-like ingredients.
		2. Mixing is not adequate due to insufficient water contents.	Inspect the water amount and mechanical conditions of the bread maker.
14.	Baking cakes or pastries with high sugar content makes the crust too thick and the colour too dark.	Various recipes and ingredients affect the baking process significantly. Dark colour of the crust is caused by high sugar content.	If the crust colour is too dark (recipes with high sugar content) press the Start/ Stop button to stop the baking process 5-10 minutes before the programme ends. Before removing the bread, you should let it in the baking container with the lid closed for about 20 minutes.

## BREAD BAKING

### A short overview of the most common ingredients used for bread baking.

#### 1. Bread flour

Bread flour is high in gluten (it can also be called high-gluten flour with high protein content), it has good elasticity and keeps the size of the bread unchanged and from falling inside on itself. Because the gluten content is higher than in common flour, it can be used for baking of larger breads with better inner fibre/ texture. The bread flour is the most important ingredient in the bread baking process.

#### 2. Plain flour

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

#### 3. Whole wheat flour

Whole wheat flour is made by wheat milling and it contains the wheat skin 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 „rough flour“, is high in fibre, similar to whole wheat flour. To obtain larger bread size after rising, it must be used in combination with large portions of bread flour.

#### 5. Baking powder

Baking powder is made by milling soft wheat or low protein wheat and it is used mainly for cake baking. Many types of flour look almost the same; yeast performance, flour quality and absorption properties differ largely and depend on the growing areas, growth conditions, milling process and method of storage. Try flour from various makers to test and compare the taste and select the one that produces the best results, according to your expectations and taste requirements.

#### 6. Corn flour and oatmeal flour

Corn and oatmeal flour are made by milling corn and oatmeal. Both flours are used as additional ingredients during rough bread baking and to enhance the taste and improve the bread texture.

#### 7. Sugar

Sugar is a very important ingredient and it is used to achieve crust colour and sweet taste of breads or pastries. White sugar helps during the fermentation/rising process and it is also used as an important nutrient. In special cases you may use brown sugar, powdered sugar or special cotton sugar.

#### 8. Yeast

Yeast supports the fermentation/rising process and produces carbon dioxide that helps the bread to expand and makes finer texture. However, quick rising requires carbohydrates in sugar and flour.

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

5 teaspoons of dry active yeast = 1 teaspoon of instant yeast

2 teaspoons of dry active yeast = 1,5 teaspoon of instant yeast

Yeast must be stored in refrigerator because high temperature may damaged it; before using yeast, check the expiration date and storability. Store back in the refrigerator immediately after use. Inability of the dough to rise is usually caused by „dead“ yeast.



Using the below procedure you may find out if your yeast is fresh and active or not.

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

## 9. Salt

Salt is necessary to improve the bread aroma and to achieve proper crust colour. But at the same time salt prevents yeast from working and therefore the dough from rising. Never use too much of salt in your recipes. If you do not want to use salt, you may eliminate it completely. The bread should be bigger in size if you do not use salt.

## 10. Eggs

Eggs may improve the bread texture and make the bread bigger and more nutritious. It also gives the bread specific aroma. If you want to use eggs, make sure to get rid of the shells completely and also make sure to stir it thoroughly.

## 11. Fats, butter and vegetable oil

Fats make the bread texture more smooth and fine and also fats can make the bread last longer. When using butter or other types of fats make sure to melt it before use or cut it in small pieces to ensure even mixing and absorption in the dough.

## 12. Baking powder

Baking powder is mostly used for dough rising and for cake baking - programme Ultra Fast. Thanks to the chemical reaction of the baking powder you do not need to wait for the dough to rise. The reaction produces gases that make the texture of the bread finer.

## 13. Soda

The same is true for baking powder. Soda may be also used together with baking powder.

## 14. Water and other liquids

Water is very important during bread baking. Generally, water with temperature between 20-25 °C is most suitable for baking. For quick dough rising (programme Ultra Fast) the water should have temperature between 45-50 °C. Water may be substituted by fresh milk or by water and milk powder (2%) mixture. This may improve the bread aroma and the colour of the crust. Some recipes even use juices (apple, orange, lemon) to improve the bread aroma.

## Sequence of adding ingredients into the baking process

You should follow the order or sequence of ingredients adding during the baking process:

- First you place liquids, water, milk, beer, buttermilk, sour milk, yogurt, etc. into the baking container.
- Then you may add powdery substances such as flour, herbs, bran, sprouts, oatmeal, seeds, etc.
- Pour salt in one of the corners.
- Pour sugar in other corner.
- Pour herbs (oil, vinegar, etc.) in yet another corner.
- Make a hole or groove at the centre of the flour and place the yeast or baking powder in it. Then cover it with flour slightly. If you use fresh yeast, it is recommended to put sugar right in the yeast. Yeast or baking powder must be always placed on dry flour!



### Tip:

For heavy dough, with high content of wheat, or with high whole wheat content, it is recommended to add the ingredients in reverse order in order to achieve good mixing/kneading. That is, first put in the machine dry yeast then flour and finally pour the liquids on the top.

## Please remember other important rules for home baking processes:

- Salt and yeast may never come in direct contact with each other.
- Add fruits, nuts and cereals and other ingredients that you do not want to get crushed during the kneading, after the sound signal.
- Let cereals soak in water over night before baking.
- If you plan to use delay start, always use cold ingredients.
- If you use delay start do not use easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.
- After you remove the bread from the bread maker, let it cool down for about 15 minutes before cutting. Use suitable wooden or plastic cutting board.

## RECIPES



### Warning:

Proportional volumes and weights of each ingredient mentioned below should be taken as guidance or reference. The final baking results depend on many factors.

- Water hardness (soft water makes the dough rise quicker)
- Air humidity in your kitchen (if the humidity is high, lower the water volume by 1 - 2 spoons)
- Level above the sea (above 750 metres above the sea level, the dough raises quicker)
- Consistence of ingredients.

Due to the reasons above, we recommend to modify the recipe according to the actual conditions.



### Tip:

If you do not wish to follow the recipe, you may purchase ready to bake mixes in food stores. When using ready to bake mixtures, follow the manual on the bag carefully. But keep in mind that even these ready to bake mixes sometimes require yeast as an additional 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 powder milk  
 300 g of fine bread flour  
 100 g of wheat flour  
 100 g of wheat (graham) flour  
 1 teaspoon of dry yeast or 1/4 of cube of fresh yeast  
**Bread maker setting:** BASIC programme, size 900 g / crust LIGHT

### White caraway bread

#### Ingredients:

300 ml of water  
 2 teaspoons 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:** BASIC programme, size 900 g / crust MEDIUM

### Yogurt bread

#### Ingredients:

150 ml of white yogurt  
 1 tablespoon of oil  
 200 ml of water  
 2 teaspoons of sugar  
 2.5 tablespoon 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  
 add one teaspoon of each type of seed after the beep sounds sesame, flaxseed, caraway, pumpkin, squash, etc.  
**Bread maker setting:** BASIC programme, size 900 g / crust MEDIUM

# BREAD MAKER

SBR 930 SS

EN

## Beer bread

### Ingredients:

250 ml of beer

100 ml of water

2.5 teaspoon of crushed caraway seeds

2 teaspoons of salt

350 g of fine flour

150 g of wheat bread flour

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

add seeds according to your taste preferences (e.g. sunflower)

**Bread maker setting:** BASIC programme, size 900 g / crust MEDIUM

## Spelt bread

### Ingredients:

350 ml of buttermilk

50 ml of water

1 tablespoon of vinegar

2 tablespoons of 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

**Bread maker setting:** BASIC programme, size 900 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 SANDWICH , size 900 g / crust LIGHT

## Bread Şumava

### Ingredients:

320 ml of water

1 tablespoon of vinegar

2 tablespoons of oil

2 teaspoons of caraway seeds

2.5 teaspoon of salt

220 g of fine flour

230 g of whole 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:** BASIC programme, size 900 g / crust MEDIUM

**Bacon bit bread****Ingredients:**

200 ml of buttermilk (or sour cream)  
150 ml of water (based on the consistence, you may add buttermilk)  
1 tablespoon of vinegar  
1 full tablespoon of bacon bits  
1.5 teaspoon of salt  
1 teaspoon of sugar  
1 teaspoon of caraway  
150 g of whole wheat flour  
350 g of fine flour  
1 and 1/4 teaspoon of dry yeast or 1/4 of cube of fresh yeast  
**Bread maker setting:** BASIC programme, size 900 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 whole wheat 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:** BASIC programme, size 900 g / crust MEDIUM

**Bacon - garlic bread****Ingredients:**

320 ml of water  
2 tablespoons of oil  
1 tablespoon of vinegar  
1.5 teaspoon of salt  
1 teaspoon of sugar  
2 teaspoons of dried potato puree  
1 teaspoon of dried garlic (or 1-2 garlic cloves)  
1 teaspoon of caraway  
3 tablespoon of finely crushed or milled bacon bits.  
350 g of fine flour  
150 g of wheat flour  
1 teaspoon of dry yeast or 1/4 of cube of fresh yeast  
**Bread maker setting:** BASIC programme, size 900 g / crust MEDIUM

**Bread with honey and sunflower seeds****Ingredients:**

280 ml of water  
15g of butter  
1 tablespoon of powder milk  
1 teaspoon of salt  
1.5 tablespoon of honey  
200g of light flour  
200g of Granary flour (mixture of whole wheat, wheat and crushed wheat flour)  
1/2 teaspoon of dry yeast or 1/8 of cube of fresh yeast  
2 tablespoons of sunflower seeds  
**Bread maker setting:** BASIC programme, size 750 g / crust MEDIUM

# BREAD MAKER

SBR 930 SS

EN

## Banana bread

### Ingredients:

6 tablespoons of milk  
200 g of bananas - blended or crushed with fork  
1 egg  
70g 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:** BASIC programme, size 900 g / crust LIGHT

## Leek bread with cheese

### Ingredients:

200 ml of water  
2 tablespoons of oil  
1 whipped eggs  
150 g of Cottage cheese  
200 g of semi-fine flour  
100 g of spelt flour  
100 g of whole wheat flour  
100 g of whole 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:** BASIC programme, size 900 g / crust MEDIUM

## Cheese bread with ketchup

### Ingredients:

200 ml of lukewarm water  
1 whipped eggs  
1 tablespoon of olive oil  
4 tablespoons of ketchup  
1 teaspoon of salt  
1/4 of a teaspoon of crushed black pepper  
300 g of wheat bread flour  
100 g of wheat bread flour  
100 g of spelt flour  
1 teaspoon of dry yeast or 1/4 of cube of fresh yeast  
Add 250g of grated Edam cheese  
**Bread maker setting:** BASIC programme, size 900 g / crust MEDIUM

## Old Bohemian bread

### Ingredients:

230 ml of water  
1 tablespoon of vinegar  
2 teaspoons of salt  
75 g of cooked potatoes  
450 g of fine bread flour  
1 teaspoon of crushed caraway seeds  
1/4 of a teaspoon of crushed fennel  
1/4 of a teaspoon of crushed anise  
1/4 of a teaspoon of crushed coriander  
1 teaspoon of sugar  
1 teaspoon of dry yeast or 1/4 of cube of fresh yeast  
**Bread maker setting:** BASIC programme, size 900 g / crust MEDIUM

**Oregano and olive 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 of a teaspoon of crushed black pepper  
50 g of roughly cut and olives with no seeds  
1 tablespoon of freshly cut oregano (or 1 spoon of dried oregano)  
1 tablespoon of freshly cut parsley

**Procedure:** Use frying pan with oil and sauté the onion to golden brown. Place water, sautéed onion with oil, flour, spices, sugar, salt and yeast in the baking container. Add the olives after the beep sounds.

**Bread maker setting:** BASIC programme, size 900 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:** BASIC programme, size 900 g / crust MEDIUM

**Bread with Olomoucké tvarůžky cheese****Ingredients:**

300 ml of water  
1 tablespoon of olive oil  
2 egg whites or 1 whole egg  
4 tablespoons 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:** BASIC programme, size 900 g / crust MEDIUM



## Garlic bread with vegetable

### Ingredients:

375 ml of water  
2 tablespoons of oil  
2 tablespoons of balsamic vinegar  
2 teaspoons of salt  
1 teaspoon of sugar  
3 teaspoons of dried garlic  
2 teaspoons of Provencal spices  
2 full tablespoons of flaxseeds  
200 g of fine wheat flour  
100 g of whole wheat flour  
100 g of spelt wheat flour  
200 g of wheat bread flour  
1.5 teaspoon of dry yeast or almost 1/2 of fresh yeast

### Filling:

sterilized pea  
fresh leek cut to 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 in water and mix the flaxseeds into the flour. When the kneading is finished, remove the dough from the bread maker, remove the kneading hooks and work the filling inside the dough. Then place the mixture immediately back inside the bread maker for rising.

**Bread maker setting:** BASIC programme, size 900 g / crust MEDIUM

## Bean bread

### Ingredients:

300 ml of water  
2 tablespoons of wheat bran  
2 tablespoons of sunflower seeds  
1 tablespoon of salt  
1 teaspoon of crushed caraway seeds  
400 g of fine flour  
100 g of wheat bread flour  
1/4 of cube of fresh yeast (+ 1 teaspoon of sugar) or 1 teaspoon of dry yeast.  
150 g of read beans from tin can

**Procedure:** Add the beans after the kneading process is finished. As soon as the rising begins, remove the dough from the bread maker (leave the bread maker on with the lid closed) and roll the dough flat and add dried out beans. Then roll the dough back in. Remove the kneading hooks from the bread maker and place the rolled dough back inside.

**Bread maker setting:** BASIC programme, size 900 g / crust MEDIUM

## Oatmeal bread

### Ingredients:

150 ml of yogurt  
200 ml of water  
1 teaspoon of sweetener or honey  
2 tablespoons of oil  
2 tablespoons of yeast  
1 tablespoon of salt  
2 tablespoons of caraway seeds  
320 g of fine wheat flour  
100 g of spelt wheat flour  
50 g of oatmeal cereals  
60 g of whole wheat flour  
1/2 of a cube of fresh yeast or 2 teaspoons of dry yeast

**Bread maker setting:** QUICK programme, size 900 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 whole wheat spelt flour  
2 teaspoons of salt  
1 teaspoon of Sladovit (malt extract that can be purchased in health stores)  
1/2 cube of fresh yeast or 2 teaspoons of dry yeast  
caraway seeds according to your taste

**Bread maker setting:** QUICK programme, size 900 g / crust MEDIUM

**Dark bread with Czabai sausage****Ingredients:**

400 ml of water  
1 tablespoon of vinegar  
2 tablespoons of yeast  
250 g of whole wheat flour "special"  
150 g of dark wheat bread flour  
180 g of wheat bread flour  
1 tablespoon of caraway seeds  
2 tablespoons of sunflower seeds  
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 process, add 1/2 of the Czabai sausage, (roughly grated) and also handful of freshly diced chives. Then shred 50 g of hard cheese Koliba and add it to the dough.

**Bread maker setting:** BASIC programme, size 900 g / crust MEDIUM

**Buckwheat bread****Ingredients:**

150 ml of white yogurt  
200 ml of water  
2 tablespoons of extra virgin olive oil if available  
1 tablespoon of vine vinegar if available  
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 grits  
2 tablespoons of buckwheat sprouts  
2 tablespoons of powder potato puree with milk  
1-2 teaspoons of instant wheat coffee  
1-2 teaspoons of milled caraway seeds  
2 teaspoons of salt  
1 teaspoon of sugar  
3 tablespoons of yeast  
little bit of crystal (powder) vitamin C  
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 making the dough, drain the water from the buckwheat (you may use the water for the dough preparation). Soak enough barley to sprinkle the bread. This will be done before the last dough rising. Put the softened barley together with flour in the baking container.  
**Bread maker setting:** BASIC programme, size 900 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 whole wheat spelt flour  
2 teaspoons of salt  
1 teaspoon of Sladovit (malt extract that can be purchased in health stores)  
1/2 cube of fresh yeast or 2 teaspoons of dry yeast  
caraway seeds according to your taste

**Bread maker setting:** QUICK programme, size 900 g / crust MEDIUM

## Garlic bread with blue cheese

### Ingredients:

350 ml of water  
1 teaspoon of salt  
1 teaspoon of sugar  
1.5 tablespoon of oil  
1/2 of a cup of crushed blue cheese  
4 - 5 crushed garlic cloves  
140 g of fine flour  
200 g of whole wheat flour  
200 g of whole wheat rye flour  
1 teaspoon of dry yeast or 1/4 of cube of fresh yeast

**Bread maker setting:** Programme WHOLE WHEAT, size 900 g / crust MEDIUM

## Dark chocolate bread

### Ingredients:

400 ml of water  
4 tablespoons of sugar powder  
1.5 teaspoon 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:** BASIC programme, size 900 g / crust MEDIUM

## Marmalade making recipe

### Ingredients:

500 g of fruits  
165 g gelatine sugar  
1 teaspoon of lemon juice

### Procedure:

Wash all fruits carefully, peel if needed (e.g. peaches), remove seeds (e.g. cherry) and mix them thoroughly. Then pour the mixture in the baking container and add other ingredients and start the baking programme. When the baking programme is finished, pour the marmalade in glass jars or bottles that you sterilized in oven at 50° C, about 20 minutes ago. Then place lids on the glass jars and turn them up side down to ensure good seal.

**Bread maker setting:** Programme JAM

# BREAD MAKER

SBR 930 SS

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated voltage: .....	230 V AC
Nominal frequency: .....	50 Hz
Rated power input: .....	600 W
Weight: .....	10,2 kg

Changes in text and technical parameters reserved.

## DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



The meaning of the symbol on the product, its accessory or packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Please, dispose of this equipment at your applicable collection point for the recycling of electrical & electronic equipments waste. In the European Union and Other European countries which there are separate collection systems for used electrical and electronic product. By ensuring the correct disposal of this product, you will help prevent potentially hazardous to the environment and to human health, which could otherwise be caused by unsuitable waste handling of this product. The recycling of materials will help conserve natural resources. Please do not therefore dispose of your old electrical and electronic equipment with your household waste. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

## HANDLING INSTRUCTIONS FOR DISPOSAL OF USED PACKAGING MATERIAL

Dispose of the packaging material in the designated place for waste disposal.



This product is in compliance with the requirements of the regulations of EU on electromagnetic compatibility and electrical safety.

# PEKÁRNA CHLEBA

NÁVOD K OBSLUZE

CZ



**SENCOR®**

SBR 930 SS

Před použitím si pozorně přečtěte tento návod a uschovejte jej pro pozdější použití.

**Obsah**

• DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ .....	2
• POPIS PEKÁRNY .....	3
• POUŽITÍ PEKÁRNY .....	6
• ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA .....	7
• PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM POTÍŽÍ PŘI PEČENÍ .....	8
• PEČEME CHLĚB .....	10
• RECEPTY .....	12
• TECHNICKÉ ÚDAJE .....	20
• LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ .....	20
• POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM .....	20

**DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ:**

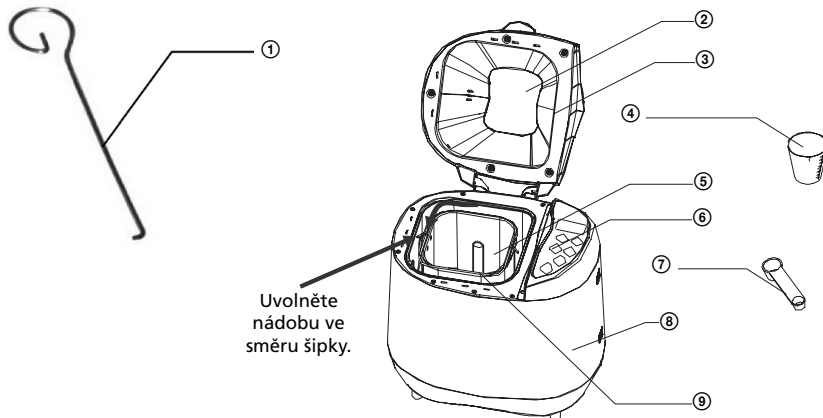
1. Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte celý návod k obsluze.
2. Zkontrolujte, zda napětí ve Vaší el. síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku spotřebiče.
3. Spotřebič nikdy nepoužívejte, pokud má poškozený přívodní kabel nebo vidlici (např. ostrými nebo horkými předměty, otevřeným 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 pohyblivých 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 pekárnu 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.)

# PEKÁRNA CHLEBA

SBR 930 SS

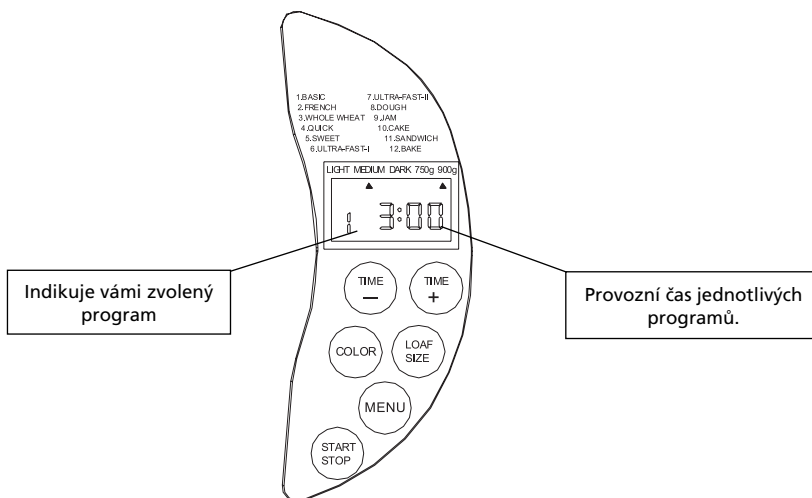
CZ

## POPIS PEKÁRNY



- ① Hák
- ② Průhledové okénko
- ③ Víko
- ④ Odměrný šálek
- ⑤ Nádobu na chléb
- ⑥ Ovládací panel
- ⑦ Odměrná lžičice
- ⑧ Kryt
- ⑨ Hnětací hák (není zobrazen, ale nachází se v dolní části nádoby na chléb)

## Popis funkcí



## Po zapnutí napájení

Po připojení pekárny ke zdroji energie se ozve pípnutí a na displeji se po chvíli zobrazí „3:00“. Dvojtečka mezi číslicí „3“ a „00“ ale neblíká trvale. Šipky ukazují na **750g** a **MEDIUM** (Středně tmavá). Jde o výchozí nastavení.

## START/STOP (Start/Stop)

Pro spuštění nebo ukončení vybraného programu pečení.

Pro spuštění programu stisknete jednou tlačítko „START/STOP“. Ozve se krátké pípnutí a dvojtečka na časovém displeji začne blikat a spustí se program. Po spuštění programu je jakékoliv tlačítko s výjimkou tlačítka „START/STOP“ neaktivní.

Pro zastavení programu stisknete na přibližně 3 sekundy tlačítko „START/STOP“, dokud neuslyšíte pípnutí potvrzující ukončení programu. Tato funkce zabraňuje nechtěnému přerušování spuštěného programu.

## MENU (Nabídka)

Používá se pro nastavení různých programů. Po každém stisku tohoto tlačítka (doprovázeno krátkým pípnutím) se program změní. Při nepřetržitém mačkání tohoto tlačítka projdete 12 programů, které se zobrazí na LCD displeji. Vyberte požadovaný program. Funkce těchto 12 programů bude vysvětlena níže.

- 1. Basic (Základní pečení):** hnětení, kynutí a pečení normálního chleba. Můžete rovněž přidávat ingredience pro ochucení.
- 2. French (Francouzský chléb):** hnětení, kynutí a pečení s delším časem kynutí. Chléb upečený pomocí tohoto programu mívá obvykle křupavější kůrku a jemnou strukturu.
- 3. Whole wheat (Celozrnný chléb):** hnětení, kynutí a pečení celozrnného chleba. Tento program používá delší dobu předehřívání, aby mohly zrna vstřebat vodu a zvětšit se. Nedoporučujeme používat funkci odloženého startu - výsledek by nebyl příliš dobrý.
- 4. Quick (Rychlé pečení):** hnětení, kynutí a pečení bochníku pomocí jedlé sody nebo prášku na pečení. Chléb upečený pomocí tohoto programu je obvykle menší a má hutnější strukturu.
- 5. Sweet (Sladký chléb):** hnětení, kynutí a pečení sladkého chleba. Pro pečení křupavého a sladkého chleba.
- 6. Ultra fast-I (Velmi rychlé pečení-I):** hnětení, kynutí a pečení 750g bochníku v nejkratším čase. Upečený chléb je obvykle menší a hrubší než chléb, který je upečený programem Quick (Rychlé pečení).



7. **Ultra fast-II (Velmi rychlé pečení-II):** platí totéž, co bylo uvedeno výše, ale pro bochník o hmotnosti 900 g.
8. **Dough (Těsto):** hnětení a kynutí, ale bez pečení. Vyjměte těsto a vytvarujte jej pro pečení rohlíků, pizzy, chleba na páře apod.
9. **Jam (Džem):** vaření džemů a marmelád.
10. **Cake (Koláč):** hnětení, kynutí a pečení; kynutí pomocí sody nebo prášku na pečení.
11. **Sandwich (Sendvič):** hnětení, kynutí a pečení sendvičů. Pro pečení chleba jemné struktury s tenčí kůrkou.
12. **Bake (Pečení):** pouze pro pečení; žádné hnětení a kynutí. Používaný rovněž pro prodloužení doby pečení u vybraných programů.

## COLOR (Barva kůrky)

Pomocí tohoto tlačítka můžete zvolit barvu kůrky - **LIGHT (Světlá)**, **MEDIUM (Středně tmavá)** nebo **DARK (Tmavá)**. Stiskem tohoto tlačítka vyberte požadovanou barvu.

## LOAF SIZE (Velikost bochníku)

Stiskněte toto tlačítko pro výběr velikosti bochníku chleba (**750 g** nebo **900 g**). Uvědomte si prosím, že celková doba pečení se může lišit v závislosti na velikosti bochníku chleba.

## DELAY (Odložený start) (TIME + nebo TIME -)

Pokud chcete, aby se spotřebič nespustil okamžitě, můžete pomocí tohoto tlačítka nastavit dobu, za kterou se automaticky uvede do provozu bez Vaší asistence.

Stiskem tlačítka „**TIME +**“ nebo „**TIME -**“ musíte zadat dobu, za kterou má být chléb hotový. Uvědomte si prosím, že tato doba zpoždění zahrnuje i dobu pečení pomocí vybraného programu. To znamená, že na konci doby zpoždění můžete podávat teplý chléb. Nejprve musíte vybrat program a stupeň upečení kůrky, a pak stiskem tlačítka „**TIME+**“ nebo „**TIME-**“ prodloužte nebo zkrátte dobu zpoždění (krok 10 minut). Maximální doba zpoždění je 13 hodin.

**Příklad:** Nyní je 20:30 a chtěli byste, aby byl chléb připraven ráno v 7:00, tj. za 10 hodin a 30 minut. Vyberte program, barvu kůrky, velikost bochníku a pak stiskněte tlačítko „**TIME+**“ nebo „**TIME-**“ pro přidání času tak, aby se na **LCD displeji** zobrazilo 10:30. Pak stiskněte tlačítko „**START/STOP**“ pro aktivaci odloženého startu. Tečka začne blikat a **LCD displej** bude odpočítávat a zobrazovat zbyvajících dobu. V 7:00 ráno budete mít k dispozici čerstvý chléb. Pokud nevyjmete chléb okamžitě, spustí se funkce, která bude udržovat chléb po dobu 1 hodiny teplý.

## KEEP WARM (Udržování teploty)

Chléb můžete automaticky udržovat teplý po dobu 60 minut po ukončení pečení. Pokud budete chtít chléb vyjmout, vypněte tento program tlačítkem „**START/STOP**“.

## MEMORY (Paměť)

Pokud byl v průběhu pečení chleba vypnutý zdroj energie na dobu kratší než 15 minut, bude proces pečení automaticky pokračovat, a to i tehdy, když nestisknete tlačítko Start/Stop. Pokud doba přerušení přesáhne 15 minut, nebude možno uchovat obsah paměti a pekárna musí být restartována. Pokud ale těsto není v okamžik přerušení dodávky energie dále, než ve fázi hnětení, můžete stisknout přímo tlačítko „**START/STOP**“ pro pokračování v programu od začátku.

## Prostředí

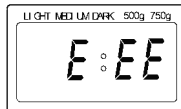
Tento spotřebič umí pracovat v širokém rozsahu teplot, avšak může existovat rozdíl ve velikosti bochníku při pečení v místnosti s velmi vysokou a velmi nízkou teplotou. Doporučujeme péct při teplotě místnosti v rozmezí 15 °C až 34 °C.

**Varování na displeji:**

- 1 Pokud se na displeji po spuštění programu zobrazuje „H:HH“ (viz níže uvedený obrázek 1), je teplota uvnitř příliš vysoká. Program se zastaví. Otevřete víko a nechte přístroj 10 až 20 minut vychladnout.
- 2 Pokud se na displeji zobrazuje „E:EE“ poté, co jste stisknuli tlačítko „START/STOP“ (viz níže uvedený obrázek 2), je odpojený teplotní senzor. Nechte prosím senzor důkladně zkontrolovat autorizovaným servisním technikem.



Obrázek 1



Obrázek 2

**PRVNÍ POUŽITÍ**

1. Zkontrolujte prosím, zda jsou všechny díly a příslušenství kompletní a nepoškozené.
2. Vyčistěte všechny díly podle postupu uvedeného v kapitole „Čištění a údržba“.
3. Nastavte pekárnou do režimu pečení a pečte „naprázdno“ po dobu přibližně 10 minut. Po vychladnutí proveďte ještě jednou vyčištění.
4. Všechny části důkladně vysušte a pak sestavte tak, aby byl spotřebič připraven k použití.

**Jak postupovat při pečení chleba**

1. Vložte nádobu do správné polohy a pak ji otočením ve směru hodinových ručiček zacvakněte do správné polohy. Připevněte hnětačí hák do hnacích hřídelů. Otočte hnětače ve směru hodinových ručiček tak, aby zacvakly do správné polohy. Před umístěním hnětačů doporučujeme vyplnit otvory margarínem odolným teplu, aby se zabránilo přilepení těsta pod hnětače a aby mohly být hnětače snadno vyjmuty z chleba.
2. Vložte do nádoby na chléb ingredience. Dodržujte prosím pokyny uvedené v závěru tohoto návodu k obsluze (sekce „PEČEME CHLĚB“).
3. Prstem udělejte na jedné straně mouky malý žlábek. Přidejte do tohoto žlábků kvasnice. Zajistěte, aby se nedostaly do styku s tekutými ingrediencemi nebo solí.
4. Jemně uzavřete víko a připojte napájecí kabel do síťové zásuvky.
5. Stiskem tlačítka „MENU“ vyberte požadovaný program.
6. Stiskem tlačítka „COLOR“ vyberte požadovanou barvu kůrky.
7. Stiskněte tlačítko „LOAF SIZE“ pro výběr požadované velikosti (750 g nebo 900 g).

**Upozornění:**

hmotnost chleba by neměla překročit 900 g.

8. Stiskem tlačítka „TIME+“ nebo „TIME-“ nastavte dobu zpoždění. Pokud chcete, aby pekárna začala pracovat okamžitě, můžete tento krok vynechat.
9. Stiskněte tlačítko „START/STOP“ pro spuštění programu.
10. U programu **BASIC (Základní pečení)**, **FRENCH (Francouzský chléb)**, **WHOLE WHITE BREAD (Celozrnný bílý chléb)**, **SWEET (Sladký chléb)**, **SANDWICH (Sendvič)** uslyšíte během provozu dlouhý pípnutí. Znamená výzvu k přidání ingrediencí. Otevřete víko a vložte požadované ingredience. Během pečení může ventilačními otvory ve víku unikat pára. Jde o normální chování.
11. Po dokončení pečení se ozve 10 pípnutí. Nyní můžete na přibližně 3-5 sekund stisknout tlačítko „START/STOP“ pro ukončení pečení a vyjmutí chleba. Otevřete víko a pomocí kuchyňských rukavic (chňapek) pevně uchopte rukojeť pečicí nádoby. Otočte nádobu proti směru hodinových ručiček a opatrně vytáhněte nádobu přímým pohybem nahoru a ven ze spotřebiče.
12. Pomocí špachtle s nepřílnavým povrchem opatrně uvolněte strany chleba z nádoby.



## Upozornění:

Pečicí nádoba a chléb mohou být velmi horké! Při manipulaci buďte vždy opatrní a používejte kuchyňské rukavice.

13. Otočte pečicí nádobu nad čistou kuchyňskou deskou dnem vzhůru a jemně s ní třeptejte tak dlouho, dokud chléb nevypadne na desku.
14. Vyjměte chléb opatrně z nádoby a před krájením jej nechte přibližně 20 minut vychladnout.
15. Pokud nejste v okamžiku dokončení pečení v místnosti nebo jste nestisknuli po ukončení pečení tlačítko „START/STOP“, bude chléb po dobu 1 hodiny automaticky udržován teplý a pak se funkce udržování teploty vypne.
16. Po ukončení používání odpojte napájecí kabel.



## Upozornění:

Před krájením bochníku odstraňte pomocí háku hnětačí hák skrytý v dolní části bochníku. Bochník bývá horký a proto hnětačí hák nikdy neodstraňujte rukama.

## Speciální poznámky

### 1. Tipy k programu Quick (Rychlé pečení)

Rychlé pečení se provádí pomocí prášku na pečení a jedlé sody, které se aktivují vlhkostí a teplem. Během počátečního míchání při rychlém pečení se mohou v rozích nádoby hromadit tekuté a suché ingredience. V takové situaci budete možná muset pomoci stroji s mícháním, aby nedocházelo ke vzniku hroudek mouky. Pokud tato situace nastane, použijte gumovou špachtli.

### 2. Informace k programu Ultra fast (Velmi rychlé pečení)

Pekárna dokáže při použití programu velmi rychlého pečení upéct chléb za 1 hodinu. Tyto 2 programy dokážou upéct chléb za 58 minut; chléb má ale trochu hutnější strukturu. Program Ultra fast I (Velmi rychlé pečení I) slouží k pečení 750g chleba, zatímco program Ultra fast II (Velmi rychlé pečení II) k pečení 900g chleba. Nezapomeňte prosím, že přidávaná voda by měla mít teplotu 48–50 °C; pro změření její teploty musíte použít kuchyňský teploměr. Teplota vody má na výsledek pečení kritický vliv. Pokud je teplota vody příliš nízká, chléb nenakyne na očekávanou velikost; pokud je teplota vody příliš vysoká, zničí přes kynutím kvasnice, což rovněž významně ovlivní výsledek pečení.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním odpojte spotřebič od napájení a nechte jej vychladnout.

1. Pečicí nádoba: Očistěte zevnitř a zvenku navlhčeným hadříkem. Aby nedošlo k poškození nepřílnavé vrstvy, nepoužívejte žádná ostré prostředky nebo prostředky s brusným účinkem. Nádoba musí být před instalací perfektně suchá.
2. Hnětačí hák: Pokud jde hnětačí tyč jen obtížně odstranit z nápravy, naplňte nádobu teplou vodou a nechte ji přibližně 30 minut působit. Hnětač pak lze snadno vyjmout pro následné čištění. Hák opatrně očistěte navlhčeným bavlněným hadříkem. Uvědomte si prosím, že pečicí nádobu i hnětačí hák lze umývat v myčce na nádobí.
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.

## PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM 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	Hnětač je těsně přilepený k hřideli v nádobě na chléb	Po vyjmutí chleba naplňte nádobu na chléb teplou vodou a hnětač 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 hnětač téměř neotáčí a dostatečně nemíchá	Zkontrolujte otvor hnětače, pak vytáhněte pečicí nádobu a spusťte provoz bez zatížení. Pokud se spotřebič nechová normálním způsobem, kontaktujte autorizované servisní středisko.
5.	Po stisknutí tlačítka „Start/Stop“ se na displeji zobrazuje „H:HH“	Teplota v pekárně je na pečení chleba příliš vysoká.	Stiskněte tlačítko „Start/Stop“ a odpojte pekárnou od sítě. Pak vytáhněte pečicí nádobu a otevřete kryt tak, aby pekárna vychladla
6.	Je slyšet hluk motoru, ale těsto se nemíchá	Pečicí nádobu je nesprávně upevněna nebo těsto je příliš objemné pro míchání	Zkontrolujte, zda je správně připevněna pečicí nádobu, zda je těsto připraveno podle receptu a zda mají ingredience správnou hmotnost
7.	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
8.	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, zvyšte odpovídajícím způsobem teplotu prostředí.
9.	Těsto je příliš objemné a přetéká z pečicí nádoby	Nadměrné množství tekutin činící těsto jemným a rovněž nadměrné množství kvasnic.	Snižte množství tekutin a zlepšete tuhost kvasnic

# PEKÁRNA CHLEBA

SBR 930 SS

CZ

10.	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
		2. Nadměrné množství vody činí těsto příliš vlhkým a jemným.	Podle schopnosti vstřebávat vodu upravte množství vody v receptu
11.	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
12.	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
13.	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 pekárny
14.	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

## 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. Celozrnná mouka

Celozrnná mouka se vyrábí mletím pšenice a obsahuje pšeničnou slupku a lepek. Celozrnná mouka je těžší a výživnější, než normální mouka. Chléb vyrobený z celozrnné mouky má obvykle menší velikost. Proto je ve velkém množství receptů pro dosažení co nejlepších výsledků obvykle kombinována celozrnná 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 celozrnné 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 ova. 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 uhlodvan 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 chladničky. 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 okrajům 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 rychlé kynutí v programu Ultra Fast (Velmi rychlé pečení) 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!
- Ovocné, ořechové, cereální a jiné ingredience, u nichž chcete předejít rozdrčení během hnětení, přidávejte až po signálu.
- Cereálie nechte před přidáním do pekárně 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 pekárně 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)
- nadmožská výška (nad 750 m nad mořem kyne těsto rychleji)
- konzistence ingrediencí

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

**Tip:**

V případě, že z jakéhokoli důvodu nechcete péct chléb podle receptů, můžete si v prodejnách potravin zakoupit již hotové pečící směsi. U hotových pečících 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 pekárny:** Program BASIC (základní pečení) / velikost 900 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 pekárny:** Program BASIC (základní pečení) / velikost 900 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 pekárny:** Program BASIC (základní pečení) / velikost 900 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 pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

## **Špaldový chléb**

### **Suroviny:**

350 ml podmáslí

50 ml vody

1 lžíce octa

2 lžíce 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 pečení) / velikost 900 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 SANDWICH (sendvič) / velikost 900 g / kůrka LIGHT (světlá)

## **Chléb Šumava**

### **Suroviny:**

320 ml vody

1 lžíce octa

2 lžíce 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 lžíce slunečnicových semínek

**Nastavení pekárny:** Program BASIC (základní pečení) / velikost 900 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 pečení) / velikost 900 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 pečení) / velikost 900 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 stroužky)

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 pečení) / velikost 900 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 drcená pšeničná a žitná zrna)

1/2 lžičky sušeného nebo půlku z 1/4 čerstvého droždí

2 lžíce slunečnicových semen

**Nastavení pekárny:** Program BASIC (základní pečení) / 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 pečení) / velikost 900 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 pečení) / velikost 900 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 pečení) / velikost 900 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 pečení) / velikost 900 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 čerstvě 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 pečení) / velikost 900 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 pečení) / velikost 900 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 pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

**Česnekový chléb se zeleninou****Suroviny:**

375 ml vody  
2 lžíce olivového oleje  
2 lžíce balsamického octa  
2 lžičky soli  
1 lžičku cukru  
3 lžičky sušeného česneku  
2 lžičky provensálských bylinek  
2 plné lžíce 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 pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

**Fazolový chléb****Suroviny:**

300 ml vody  
2 lžíce pšeničných otrub  
2 lžíce lněných semínek  
1 lžíce 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 pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

**Vločkový chléb****Suroviny:**

150 ml jogurtu  
200 ml vody  
1 lžička sladěnky (případně medu)  
2 lžíce olivového oleje  
2 lžíce kvásku  
1 lžíce soli  
2 lžíce 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 QUICK (rychlé pečení) / velikost 900 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 pekárný:** Program QUICK (rychlé pečení) / velikost 900 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 pekárný:** Program BASIC (základní pečení) / velikost 900 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 lžíce 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. Změkklé kroupy dáváme zároveň s moukou.

**Nastavení pekárný:** Program BASIC (základní pečení) / velikost 900 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 pekárný:** Program QUICK (rychlé pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)**Česnekovo – nivový chléb****Suroviny:**

350 ml vody

1 lžička soli

1 lžička cukru

1,5 lžíce 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 pekárný:** Program WHOLE WHEAT (celozrnný chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)**Tmavý čokoládový chléb****Suroviny:**

400 ml vody

4 lžíce cukru moučka

1,5 lžičky soli

400 g hladké pšeničné mouky

100 g kakaového prášku

2 lžičky sušeného nebo 1/2 čerstvého droždí

**Nastavení pekárný:** Program BASIC (základní pečení) / velikost 900 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 zavíčkuje a otočíme sklenice dnem vzhůru, aby se víčka zatáhla.

**Nastavení pekárný:** Program JAM (džem)

**TECHNICKÉ ÚDAJE**

Jmenovité napětí:.....	230 V AC (střídavě)
Jmenovitý kmitočet:.....	50 Hz
Jmenovitý příkon:.....	600 W
Hmotnost:.....	10,2 kg

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 930 SS

Pred použitím si pozorne prečítajte tento návod a uschovajte ho pre neskoršie použitie.

**OBSAH**

• DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA.....	2
• POPIS PEKÁRNE.....	3
• POUŽITIE PEKÁRNE.....	6
• ČISTENIE A ÚDRŽBA.....	7
• SPRIEVODCA ODSTRANOVANÍM ŤAŽKOSTÍ PRI PEČENÍ.....	8
• PEČIEME CHLIEB.....	10
• RECEPTY.....	12
• TECHNICKÉ ÚDAJE.....	20
• LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ.....	20
• POKYNY A INFORMÁCIE O NAKLADANÍ S POUŽITÝM OBALOM.....	20

**DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA:**

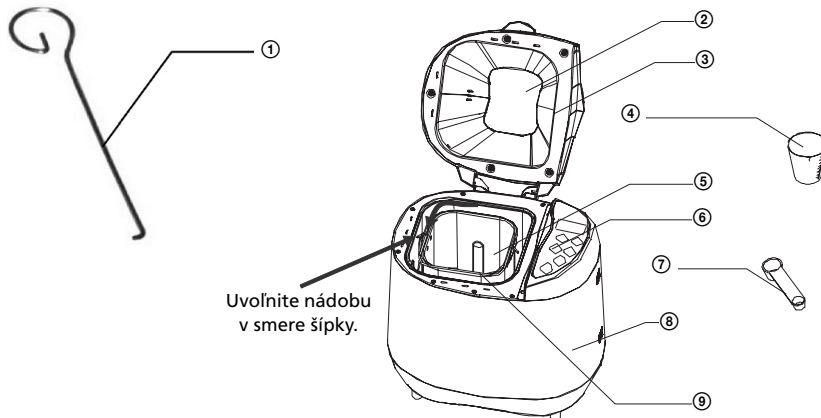
1. Pred prvým uvedením do prevádzky si starostlivo prečítajte celý návod na obsluhu.
2. Skontrolujte, či napätie vo vašej el. sieti zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku spotrebiča.
3. Spotrebič nikdy nepoužívajte, ak má poškodený prívodný kábel alebo vidlicu (napr. ostrými alebo horúcimi predmetmi, 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 odneste 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. Rovnako tak pri čistení spotrebiča odpojte prívodný kábel.
7. Nenechávajte prívodný kábel visieť cez okraj stola alebo položený na horúcom povrchu (napr. varnej doske). Rovnako tak spotrebič nenechávajte stáť na horúcom povrchu.
8. Tento spotrebič nesmú používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými (vrátane detí) schopnosťami, alebo osoby s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie je zaistený zodpovedajúci dozor alebo pokyny na 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 do neho 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 sálania 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, ručníkom 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 na 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, obarenie, požiar ap.)

# PEKÁREŇ CHLEBA

SBR 930 SS

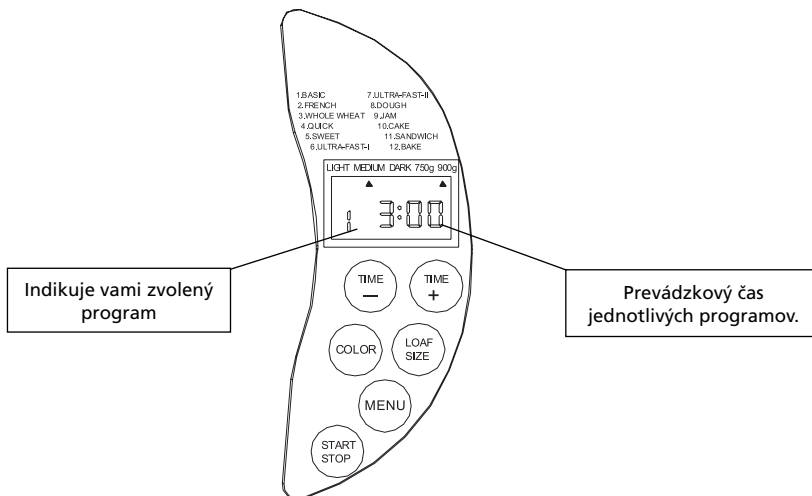
SK

## POPIS PEKÁRNE



- ① Hák
- ② Priehľadové okienko
- ③ Veko
- ④ Odmerná šálka
- ⑤ Nádobu na chlieb
- ⑥ Ovládací panel
- ⑦ Odmerná lyžica
- ⑧ Kryt
- ⑨ Hnetací hák (nie je zobrazený, ale nachádza sa v dolnej časti nádoby na chlieb)

## Popis funkcií



## Po zapnutí napájania

Po pripojení pekárne k zdroju energie sa ozve pípnutie a na displeji sa po chvíli zobrazí „3:00“. Dvojbodka medzi číslicou „3“ a „00“ ale neblíka trvalo. Šípky ukazujú na **750g** a **MEDIUM** (Stredne tmavá). Ide o východiskové nastavenie.

## START/STOP (Štart/Stop)

Pre spustenie alebo ukončenie vybraného programu pečenia.

Pre spustenie programu stlačte raz tlačidlo „START/STOP“. Ozve sa krátke pípnutie a dvojbodka na časovom displeji začne blikať a spustí sa program. Po spustení programu je akékoľvek tlačidlo s výnimkou tlačidla „START/STOP“ neaktívne.

Pre zastavenie programu stlačte na približne 3 sekundy tlačidlo „START/STOP“, kým nezačujete pípnutie potvrdzujúce ukončenie programu. Táto funkcia zabráňuje nechcenému prerušeniu spusteného programu.

## MENU (Ponuka)

Používa sa na nastavenie rôznych programov. Po každom stlačení tohto tlačidla (sprevádzané krátkym pípnutím) sa program zmení. Pri nepretržitom stláčaní tohto tlačidla prejdete 12 programov, ktoré sa zobrazia na LCD displeji. Vyberte požadovaný program. Funkcia týchto 12 programov bude vysvetlená nižšie.

- 1. Basic (Základné pečenie):** hnetenie, kysnutie a pečenie normálneho chleba. Môžete tiež pridávať ingrediencie na ochutenie.
- 2. French (Francúzsky chlieb):** hnetenie, kysnutie a pečenie s dlhším časom kysnutia. Chlieb upečený pomocou tohto programu má zvyčajne chrumkavejšiu kôrku a jemnú štruktúru.
- 3. Whole wheat (Celozrnný chlieb):** hnetenie, kysnutie a pečenie celozrnného chleba. Tento program používa dlhší čas predhrievania, aby mohli zrná vstrebáť vodu a zväčšiť sa. Neodporúčame používať funkciu odloženého štartu – výsledok by nebol príliš dobrý.
- 4. Quick (Rýchle pečenie):** hnetenie, kysnutie a pečenie bochníka pomocou jedlej sódy alebo prášku na pečenie. Chlieb upečený pomocou tohto programu je zvyčajne menší a má hutnejšiu štruktúru.
- 5. Sweet (Sladký chlieb):** hnetenie, kysnutie a pečenie sladkého chleba. Na pečenie chrumkavého a sladkého chleba.

- Ultra fast-I (Veľmi rýchle pečenie-I):** hnetenie, kysnutie a pečenie 750 g bochníka v najkratšom čase. Upečený chlieb je zvyčajne menší a hrubší než chlieb, ktorý je upečený programom Quick (Rýchle pečenie).
- Ultra fast-II (Veľmi rýchle pečenie-II):** platí to isté, čo bolo uvedené vyššie, ale pre bochník s hmotnosťou 900 g.
- Dough (Cesto):** hnetenie a kysnutie, ale bez pečenia. Vyberte cesto a vytvarujte ho na pečenie rožkov, pizze, chleba na pare a pod.
- Jam (Džem):** varenie džemov a marmelád.
- Cake (Koláč):** hnetenie, kysnutie a pečenie; kysnutie pomocou sódy alebo prášku na pečenie.
- Sandwich (Sendvič):** hnetenie, kysnutie a pečenie sendvičov. Na pečenie chleba jemnej štruktúry s tenšou kôrkou.
- Bake (Pečenie):** iba na pečenie; žiadne hnetenie a kysnutie. Používaný tiež na predĺženie času pečenia pri vybraných programoch.

## COLOR (Farba kôrky)

Pomocou tohto tlačidla môžete zvoliť farbu kôrky – **LIGHT (Svetlá)**, **MEDIUM (Stredne tmavá)** alebo **DARK (Tmavá)**. Stlačením tohto tlačidla vyberte požadovanú farbu.

## LOAF SIZE (Veľkosť bochníka)

Stlačte toto tlačidlo pre výber veľkosti bochníka chleba (**750 g alebo 900 g**). Uvedomte si, prosím, že celkový čas pečenia sa môže líšiť v závislosti od veľkosti bochníka chleba.

## DELAY (Odložený štart) (TIME + alebo TIME -)

Ak chcete, aby sa spotrebič nespustil okamžite, môžete pomocou tohto tlačidla nastaviť čas, po ktorom sa automaticky uvedie do prevádzky bez vašej asistencie.

Stlačením tlačidla „**TIME +**“ alebo „**TIME -**“ musíte zadať čas, za aký má byť chlieb hotový. Uvedomte si, prosím, že tento čas oneskorenia zahŕňa aj čas pečenia pomocou vybraného programu. To znamená, že na konci času oneskorenia môžete podávať teplý chlieb. Najprv musíte vybrať program a stupeň upečenia kôrky, a potom stlačením tlačidla „**TIME+**“ alebo „**TIME-**“ predĺžite alebo skráťte čas oneskorenia (krok 10 minút). Maximálny čas oneskorenia je 13 hodín.

**Príklad:** Teraz je 20:30 a chceli by ste, aby bol chlieb pripravený ráno o 7:00, t. j. za 10 hodín a 30 minút. Vyberte program, farbu kôrky, veľkosť bochníka a potom stlačte tlačidlo „**TIME+**“ alebo „**TIME -**“ pre prídanie času tak, aby sa na **LCD displeji** zobrazilo 10:30. Potom stlačte tlačidlo „**START/STOP**“ pre aktiváciu odloženého štartu. Bodka začne blikať a **LCD displej** bude odpočítavať a zobrazovať zostávajúci čas. O 7:00 ráno budete mať k dispozícii čerstvý chlieb. Ak nevyberiete chlieb okamžite, spustí sa funkcia, ktorá bude udržiavať chlieb počas 1 hodiny teplý.

## KEEP WARM (Udržovanie teploty)

Chlieb môžete automaticky udržiavať teplý počas 60 minút po ukončení pečenia. Ak budete chcieť chlieb vybrať, vypnite tento program tlačidlom „**START/STOP**“.

## MEMORY (Pamäť)

Ak bol v priebehu pečenia chleba vypnutý zdroj energie na čas kratší než 15 minút, bude proces pečenia automaticky pokračovať, a to aj vtedy, keď nestlačíte tlačidlo štart/stop. Ak čas prerušenia presiahne 15 minút, nebude možné uchovať obsah pamäte a pekárňu musí byť reštartovaná. Ak ale cesto nie je v okamihu prerušenia dodávky energie ďalej, než vo fáze hnetenia, môžete stlačiť priamo tlačidlo „**START/STOP**“ pre pokračovanie v programe od začiatku.

## Prostredie

Tento spotrebič vie pracovať v širokom rozsahu teplôt, avšak môže existovať rozdiel vo veľkosti bochníka pri pečení v miestnosti s veľmi vysokou a veľmi nízkou teplotou. Odporúčame piecť pri teplote miestnosti v rozmedzí 15 °C až 34 °C.

**Varovania na displeji:**

- 1 Ak sa na displeji po spustení programu zobrazuje „H:HH“ (pozrite nižšie uvedený obrázok 1), je teplota vnútri príliš vysoká. Program sa zastaví. Otvorte veko a nechajte prístroj 10 až 20 minút vychladnúť.
- 2 Ak sa na displeji zobrazuje „E:EE“ po tom, čo ste stlačili tlačidlo „START/STOP“ (pozrite nižšie uvedený obrázok 2), je odpojený teplotný senzor. Nechajte, prosím, senzor dôkladne skontrolovať autorizovaným servisným technikom.



Obrázok 1



Obrázok 2

**PRVÉ POUŽITIE**

1. Skontrolujte, prosím, či sú všetky diely a príslušenstvá kompletne a nepoškodené.
2. Vyčistíte všetky diely podľa postupu uvedeného v kapitole „Čistenie a údržba“.
3. Nastavte pečiareň na režim pečenia a pečte „naprázdno“ počas približne 10 minút. Po vychladnutí vykonajte ešte raz vyčistenie.
4. Všetky časti dôkladne vysušte a potom zostavte tak, aby bol spotrebič pripravený na použitie.

**Ako postupovať pri pečení chleba**

1. Vložte nádobu do správnej polohy a potom ju otočením v smere hodinových ručičiek zacvaknite do správnej polohy. Pripevnite hnetací hák do hnacích hriadeľov. Otočte hnetáče v smere hodinových ručičiek tak, aby zacvakli do správnej polohy. Pred umiestnením hnetáčov odporúčame vyplniť otvory margarínom odolným proti teplu, aby sa zabránilo prilepeniu cesta pod hnetáče a aby mohli byť hnetáče ľahko vybraté z chleba.
2. Vložte do nádoby na chlieb ingrediencie. Dodržujte, prosím, pokyny uvedené v závere tohto návodu na obsluhu (sekcia „PEČIEME CHLIEB“).
3. Prstom urobte na jednej strane múky malý žliabok. Pridajte do tohto žliabku kvasnice. Zaisťte, aby sa nedostali do styku s tekutými ingredienciami alebo soľou.
4. Jemne uzavrite veko a pripojte napájací kábel do sieťovej zásuvky.
5. Stlačením tlačidla „MENU“ vyberte požadovaný program.
6. Stlačením tlačidla „COLOR“ vyberte požadovanú farbu kôrky.
7. Stlačte tlačidlo „LOAF SIZE“ pre výber požadovanej veľkosti (750 g alebo 900 g).

**Upozornenie:**

hmotnosť chleba by nemala prekročiť 900 g.

8. Stlačením tlačidla „TIME+“ alebo „TIME-“ nastavte čas oneskorenia. Ak chcete, aby pečiareň začala pracovať okamžite, môžete tento krok vynechať.
9. Stlačte tlačidlo „START/STOP“ pre spustenie programu.
10. Pri programe **BASIC** (Základné pečenie), **FRENCH** (Francúzsky chlieb), **WHOLE WHITE BREAD** (Celozrnný biely chlieb), **SWEET** (Sladký chlieb), **SANDWICH** (Sendvič) začujete počas prevádzky dlhé pípnutie. Znamená výzvu na prídanie ingrediencií. Otvorte veko a vložte požadované ingrediencie. Počas pečenia môže ventilačnými otvormi vo veku unikáť para. Ide o normálne správanie.
11. Po dokončení pečenia sa ozve 10 pípnutí. Teraz môžete na približne 3 – 5 sekúnd stlačiť tlačidlo „START/STOP“ pre ukončenie pečenia a vybratie chleba. Otvorte veko a pomocou kuchynských rukavíc (lapiiek) pevne uchopte rukoväť nádoby na pečenie. Otočte nádobu proti smeru hodinových ručičiek a opatrne vytiahnite nádobu priamym pohybom nahor a von zo spotrebiča.
12. Pomocou špachtle s neprilnavým povrchom opatrne uvoľnite strany chleba z nádoby.



**Upozornenie:**

Nádoba na pečenie a chlieb môžu byť veľmi horúce! Pri manipulácii buďte vždy opatrní a používajte kuchynské rukavice.

- Otočte nádobu na pečenie nad čistou kuchynskou doskou dnom hore a jemne s ňou trepte tak dlho, kým chlieb nevypadne na dosku.
- Vyberte chlieb opatrne z nádoby a pred krájaním ho nechajte približne 20 minút vychladnúť.
- Ak nie ste v okamihu dokončenia pečenia v miestnosti alebo ste nestlačili po ukončení pečenia tlačidlo „START/STOP“, bude chlieb počas 1 hodiny automaticky udržiavaný teplý a potom sa funkcia udržiavania teploty vypne.
- Po ukončení používania odpojte napájací kábel.



**Upozornenie:**

Pred krájaním bochníka odstráňte pomocou háka hnetací hák skrytý v dolnej časti bochníka. Bochník býva horúci a preto hnetací hák nikdy neodstraňujte rukami.

## Špeciálne poznámky

### 1. Tipy k programu Quick (Rýchle pečenie)

Rýchle pečenie sa vykonáva pomocou prášku na pečenie a jedlej sódy, ktoré sa aktivujú vlhkosťou a teplom. Počas začiatočného miešania pri rýchlom pečení sa môžu v rohoch nádoby hromadiť tekuté a suché ingrediencie. V takej situácii budete možno musieť pomôcť stroju s miešaním, aby nedochádzalo k vzniku hrudiek múky. Ak táto situácia nastane, použite gumovú špachtľu.

### 2. Informácie k programu Ultra fast (Veľmi rýchle pečenie)

Pekáreň dokáže pri použití programu veľmi rýchleho pečenia upiecť chlieb za 1 hodinu. Tieto 2 programy dokážu upiecť chlieb za 58 minút; chlieb má ale trochu hutnejšiu štruktúru. Program Ultra fast I (Veľmi rýchle pečenie I) slúži na pečenie 750 g chleba, zatiaľ čo program Ultra fast II (Veľmi rýchle pečenie II) na pečenie 900 g chleba. Nezabudnite, prosím, že pridávaná voda by mala mať teplotu 48 – 50 °C; na zmeranie jej teploty musíte použiť kuchynský teplomer. Teplota vody má na výsledok pečenia kritický vplyv. Ak je teplota vody príliš nízka, chlieb nenakysne na očakávanú veľkosť; ak je teplota vody príliš vysoká, zničia sa kysnutím kvasnice, čo tiež významne ovplyvní výsledok pečenia.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením odpojte spotrebič od napájania a nechajte ho vychladnúť.

- Nádoba na pečenie: Očistíte zvnútra a zvonku navlhčenou handričkou. Aby nedošlo k poškodeniu neprilnavej vrstvy, nepoživate žiadne ostré prostriedky alebo prostriedky s brúsnym účinkom. Nádoba musí byť pred inštaláciou perfektné suchá.
- Hnetací hák: Ak sa dá hnetacia tyč len obťažne odstrániť z nápravy, naplňte nádobu teplou vodou a nechajte ju približne 30 minút pôsobiť. Hnetáč je potom možné ľahko vybrať pre následné čistenie. Háč opatrne očistite navlhčenou bavlnenou handričkou. Uvedomte si, prosím, že nádobu na pečenie aj hnetací háč je možné umývať v umývačke riadu.
- Veko a priehľadové okienko: Očistite veko zvnútra a zvonku pomocou mierne navlhčenej handričky.
- Kryt: Opatrne očistite vonkajší povrch krytu navlhčenou handričkou. Nepoužívajte na čistenie čistiace prostriedky s brúsnym účinkom, pretože by sa mohol poškodiť vysoký lesk povrchu. Nikdy neponárajte pri čistení kryt do vody.
- Pred zabalením pekárne pre uskladnenie zaistite, aby kompletne vychladla, bola čistá a suchá, a aby bolo uzatvorené jej veko.

## SPRIEVODCA ODSTRÁNANÍM 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 nepopáliili. 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	Hnetač je tesne prilepený k hriadeľu v nádobe na chlieb	Po vybratí chleba naplňte nádobu na chlieb teplou vodou a hnetač 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 hnetač takmer neotáča a dostatočne nemieša	Skontrolujte otvor hnetača, potom vytiahnite nádobu na pečenie a spustíte prevádzku bez zataženia. Ak sa spotrebič nesprávne normálnym spôsobom, kontaktujte autorizované servisné stredisko.
5.	Po stlačení tlačidla „Start/Stop“ sa na displeji zobrazuje „H:HH“	Teplota v pekárni je na pečenie chleba príliš vysoká.	Stlačte tlačidlo „Start/Stop“ a odpojte pekáreň od siete. Potom vytiahnite nádobu na pečenie a otvorte kryt tak, aby pekáreň vychladla
6.	Je počuť hluk motora, ale cesto sa nemieša	Nádoba na pečenie je nesprávne upravená 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
7.	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
8.	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.
9.	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 930 SS

SK

10.	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
		2. Nadmerné množstvo vody činí cesto príliš vlhkým a jemným.	Podľa schopnosti vstrebávať vodu upravte množstvo vody v recepte
11.	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
12.	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
13.	K povrchu chleba je prilepený suchý prášok	1. V chlebe sú silné rôsolovité ingrediencie, ako napr. maslo a banány a pod.	Nepridávajte do chleba silné rôsolovité ingrediencie.
		2. Miešanie nie je z dôvodu nedostatku vody adekvátne	Skontrolujte vodu a mechanickú konštrukciu pekárne
14.	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

## PEČIEME CHLIEB

### Krátky popis najbežnejších ingrediencií používaných na pečenie chleba

#### 1. Chlebová múka

Chlebová múka má vysoký obsah lepku (preto ju môžeme tiež 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 lepšimi vnútornými vláknami. Chlebová múka je najdôležitejšou ingredienciou pri pečeni 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 celozrnej múky má zvyčajne menšiu veľkosť. Preto je vo veľkom množstve receptov pre dosiahnutie čo najlepších výsledkov zvyčajne 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 celozrnej 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 vyrába mletím kukurice a ovsu. Obe dve sú doplnkové ingrediencie na pečenie hrubého chleba a používajú sa na 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 uhličitý, ktorý pomáha chlebu zväčšiť svoj objem a zjemniť vnútorné vlákna. Rýchle kvasenie kvasníc však vyžaduje uhlodhydrát 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.



#### Tip:

Pomocou nižšie popísaného postupu môžete zistiť, či sú vaše kvasnice čerstvé a aktívne či 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 nevyhnutná na zlepšenie vône chleba a farby kôrky. Soľ ale tiež zabraňuje kvasniciam v kysnutí. Nikdy nepoužívajte v recepte príliš mnoho 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 vajec. Ak chcete použiť vajcia, musíte ich zbaviť škrupinky 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 rozmišalo.

**12. Prášok do pečiva**

Prášok do pečiva sa používa najmä na 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 tiež 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 rýchle kysnutie v programe Ultra Fast (Veľmi rýchle pečenie) 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 s cieľom zlepšenia vône chleba používaný džús (napr. jablčný, 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, semenka ap.)
- Do jedného rohu nasypane soľ
- Do druhého rohu nasypane 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!
- Ovocné, orechové, cereálne a iné ingrediencie, pri ktorých chcete predísť rozdrveniu počas hnetenia, pridávajú až po signáli.
- 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 rýchle sa kaziace ingrediencie, ako sú napr. vajcia, čerstvé mlieko, ovocie, cibuľa a pod.
- Chlieb po vybratí z pekárne nechajte pred krájaním ešte asi 15 minút schladnúť na vhodnej podložke (napr. drevenej alebo nylonovej doske)

## RECEPTY



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 kúpiť už hotové zmesi na pečenie. Pri hotových zmesiach na pečenie postupujte vždy presne podľa návodu uvedeného na obale výrobku. Berte takisto, prosím, na vedomie, že aj do takto kúpených 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 (základné pečenie) / veľkosť 900 g / 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 (základné pečenie) / veľkosť 900 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, ľanové semenka, rasca, melón, tekvica ap.

**Nastavenie pekárne:** Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 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. snečnicové)

**Nastavenie pekárne:** Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 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 celozrnnnej špaldovej múky

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

snečnica

**Nastavenie pekárne:** Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 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 SANDWICH (sendvič) / veľkosť 900 g / 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 celozrnnnej pšeničnej múky

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

2 lyžice snečnicových semienok

**Nastavenie pekárne:** Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

**Škvarkový chlieb****Suroviny:**

200 ml cmaru (môže byť aj kyslá smotana)

150 ml vody (možno pridať podľa hustoty cmaru)

1 lyžica octu

1 vrchovatá lyžica mletých škvariet

1,5 lyžičky soli

1 lyžička cukru

1 lyžička rasce

150 g celozrnej žitnej múky

350 g hladkej múky

1 a 1/4 lyžičky sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

**Nastavenie pekárne:** Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

**Slnecnicový chlieb****Suroviny:**

330 g vody

2 lyžice oleja

1 lyžica octu

280 g hladkej múky

120 g celozrnej hladkej múky

60 g špaldovej múky

80 g žitnej chlebovej múky

2 lyžičky soli

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

5 lyžíc slnečnic

**Nastavenie pekárne:** Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 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 (základné pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

**Chlieb s medom a slnečnicovými 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 celozrnej 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 (základné pečenie) / veľkosť 750 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

## Banánový chlieb

### Suroviny:

6 lyžíc mlieka

200 g banánov (rozmixovaných alebo roztlčených 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 (základné pečenie) / veľkosť 900 g / 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 celozrnnej 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 (základné pečenie) / veľkosť 900 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 (základné pečenie) / veľkosť 900 g / 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 (základné pečenie) / veľkosť 900 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 (základné pečenie) / veľkosť 900 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 (základné pečenie) / veľkosť 900 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 (základné pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)



**Cesnakový chlieb so zeleninou****Suroviny:**

375 ml vody  
2 lyžice olivového oleja  
2 lyžice balzamického 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 celozrnnnej 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 (základné pečenie) / veľkosť 900 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:** Fazuľu pridáme, až keď je cesto vyhnetené. Hneď ako začne fáza kysnutia, vyberieme cesto z pekárne (pekáreň necháme zatvorenú a zapnutú), rozvalkáme, posypeme odkvapkami fazuľami a zrolujeme ako závin. Z pekárne vyberieme hnetací hák (resp. háky) a cesto vložíme späť.

**Nastavenie pekárne:** Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 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 celozrnnnej pšeničnej múky  
1/2 kocky čerstvého alebo 2 lyžičky sušeného droždia

**Nastavenie pekárne:** Program QUICK (rýchle pečenie) / veľkosť 900 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 celozrnnnej 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 QUICK (rýchle pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)**Tmavý chlieb s čabajkou****Suroviny:**

400 ml vody

1 lyžica octu

2 lyžice kvásku

250 g celozrnnnej 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 pažitky. Potom nahrubo nastrúhame 50 g tvrdého syra Koliba a pridáme ho do cesta.**Nastavenie pekárne:** Program BASIC (základné pečenie) / veľkosť 900 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 kryštalického (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 (základné pečenie) / veľkosť 900 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 celozrnnnej 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 QUICK (rýchle pečenie) / veľkosť 900 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 roztlačených strúčikov cesnaku

140 g hladkej múky

200 g celozrnnnej pšeničnej múky

200 g celozrnnnej žitnej múky

1 lyžička sušeného alebo 1/4 čerstvého droždia

**Nastavenie pekárne:** Program WHOLE WHEET (celozrnný chlieb) / veľkosť 900 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 (základné pečenie) / veľkosť 900 g / kôrka MEDIUM (stredne tmavá)

## RECEPT NA MARMELÁDU

### Suroviny:

500 g ovocia

165 g želírovacieho 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 uzavrieme viečkami a otočíme poháre dnom nahor, aby sa viečka zatiahli.

**Nastavenie pekárne:** Program JAM (džem)

**TECHNICKÉ ÚDAJE**

Menovité napätie:.....	230 V AC (striedavé)
Menovitý kmitočet:.....	50 Hz
Menovitý príkon:.....	600 W
Hmotnosť:.....	10,2 kg

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 o recyklácii 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 kompatibilite a elektrickej bezpečnosti.

# KENYÉRSÜTŐ

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

HU



**SENCOR®**

SBR 930 SS

Használat előtt gondosan olvassa el a használati útmutatót és őrizze meg későbbi használat esetére.

## TARTALOMJEGYZÉK

• FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK .....	2
• A KENYÉRSÜTŐ LEÍRÁSA .....	3
• A KENYÉRSÜTŐ HASZNÁLATA .....	6
• TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS .....	7
• HIBAELHÁRÍTÁS SÜTÉS KÖZBEN ÚTMUTATÓ .....	8
• KENYERET SÜTÜNK .....	10
• RECEPTEK .....	12
• MŰSZAKI ADATOK .....	20
• HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMMSÍTÉSE .....	20
• UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ A HASZNÁLT CSOMAGOLÁSRA VONATKOZÓAN .....	20

## FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK:

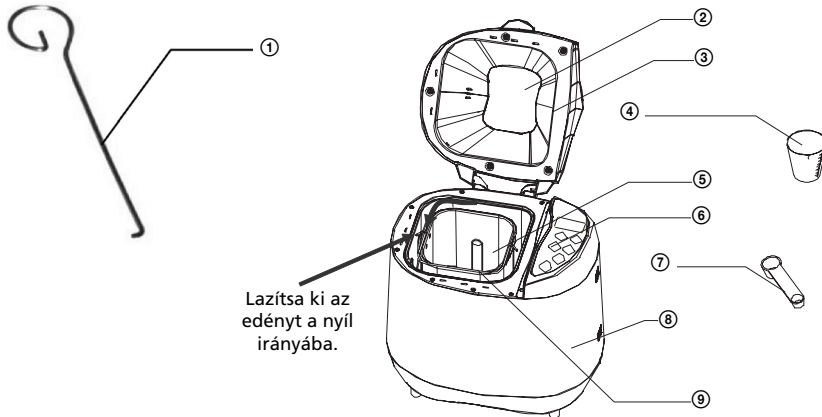
1. Üzembe helyezés előtt gondosan olvassa el az egész használati útmutatót.
2. Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség egyezik a termék címkéjén feltüntetett feszültséggel.
3. Soha se használja, ha sérült a tápkábel vagy a dugasz (pl. éles vagy forró tárgyak, nyílt láng miatt stb.), ha hibás, ha földre esett és károsodott, vagy bárhogy máshogyan sérült. Ilyen esetekben ne akarja maga megjavítani, vigye szakszervizbe.
4. Kérjük vegye tudomásul, hogy a sütés közben a berendezésből forró gőz jön és a felülete forró.
5. Soha se merítse a berendezést vízbe.
6. Ha a berendezést nem használja, kapcsolja le a tápkábelt a hálózati aljzatról. Ugyanúgy tisztítás előtt húzza ki a tápkábelt.
7. A tápkábelt ne hagyja az asztal széléről lógni, forró felülethez érni (pl. sütőlap). Szintúgy, mint a berendezést, ne hagyja forró felületen.
8. Ezen berendezést nem használhatják csökkent fizikai, szellemi vagy mentális képességű személyek (beleértve gyerekek) vagy korlátozott tapasztalú és tudású személyeknek, ha nincsenek felügyelet alatt vagy nem kaptak tájékoztatást a berendezés használatára vonatkozóan a biztonságukért felelős személytől.
9. A gyerekek felügyelet alatt kell legyenek, hogy biztosítva legyen, a berendezéssel nem játszanak.
10. Sütés közben ne érintse semmilyen forgó vagy mozgó részét a berendezésnek.
11. Soha se kapcsolja be a berendezést, ha nincs bele jól beletéve a sütőedény a kívánt hozzávalókkal.
12. A sütőedényt soha se válassza a felső vagy oldalsó részén ütögetéssel - ezzel az sérülhetne
13. A berendezésbe tilos fémfóliát vagy más anyagokat tenni. Ennek be nem tartása tüzet vagy rövidzárlatot okozhat.
14. A fő hő kibocsátás irányában be kell tartani a biztonságos távolságot éghető anyagoktól (min. 50 cm) és más irányban min. 10 cm.
15. Soha se takarja le a kenyérsütőt kendővel, törülközővel vagy más anyagokkal - biztosítani kell a szabad hő- és pára-elvezetést. Betakarva vagy éghető anyagokkal érintkezve tűz keletkezhet.
16. Soha se használja a berendezést más célra, mint amire tervezték.
17. A berendezés rendeltetése egyedül a háztartási felhasználás.
18. A berendezést soha se használja helység fűtésére.
19. Ne használja a berendezést kint.
20. A gyártó nem felel a berendezés vagy tartozékainak helytelen használatából adódó károkért (élelmiszer elértéktelenedés, sérülés, megégés, gőz okozta égés, tűz stb.)

# KENYÉRSÜTŐ

SBR 930 SS

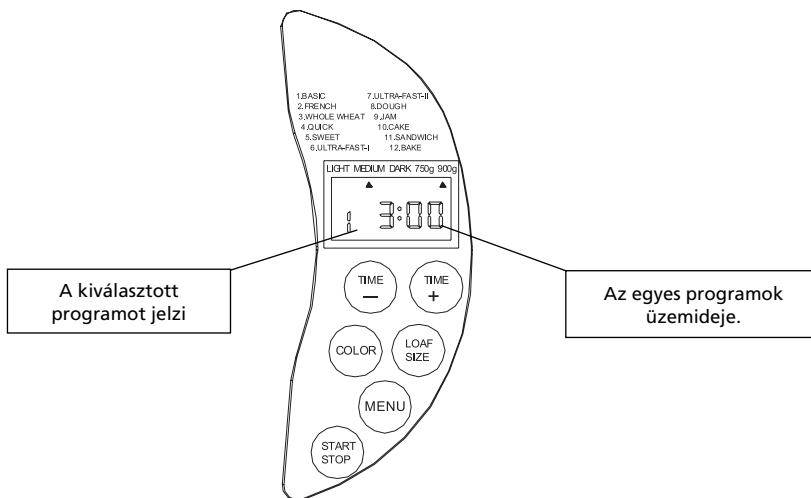
PH

## A KENYÉRSÜTŐ LEÍRÁSA



- ① Kampó
- ② Figyelőablak
- ③ Fedél
- ④ MÉRŐCSÉSZE
- ⑤ Edény a kenyérnek
- ⑥ Vezérlőpanel
- ⑦ MÉRŐKANÁL
- ⑧ Borítás
- ⑨ Dagasztókés (nincs ábrázolva, de a edény a kenyérhez alján található)

## A funkciók leírása



### A tápellátás bekapcsolása után

A kenyérsütő tápellátáshoz csatlakoztatása után sípolás hangzik fel és a kijelzőn nemsokára megjelenik „3:00”. A kettőspont a „3” és „00” között azonban nem villog. A nyílak **750g** és **MEDIUM (Közepesen sötét)**-re mutatnak. Ez a kezdeti beállítás.

### Start/stop

A kiválasztott sütési program elindításához és befejezéséhez.

A program elindításához nyomja meg egyszer a „**START/STOP**” gombot. Rövid sípolás hangzik fel és az időkijelzőn a kettőspont villogni kezd és elindul a program. A program elindítása után minden gomb a „**START/STOP**” kivételével nem-aktív.

A program leállításához nyomja meg kb. 3 másodpercig a „**START/STOP**” gombot, amíg sípolást nem hall, ami a program befejezését jelzi. Ez a funkció megakadályozza az elindított program akaratlan megszakítását.

### MENU (Menü)

Különböző programok beállítására szolgál. Ezen gomb minden megnyomása után (rövid sípolással kísérvé) a program változik. Ezen gomb folyamatos nyomogatásával 12 programon halad át, ami megjelenik az LCD kijelzőn. Válassza ki a kívánt programot. Ezen 12 program funkciójának magyarázata alább.

- 1. Basic (Egyszerű sütés):** dagasztás, kelesztés és rendes kenyér sütése. Hozzáadhatja az ízesítő hozzávalókat.
- 2. French (Franciakenyér):** dagasztás, kelesztés és sütés hosszabb idejű kelesztéssel. Ezen a programon süttött kenyérnek általában ropogósabb héja van és finom szerkezetű.
- 3. Whole wheat (Teljes kiőrlésű):** dagasztás, kelesztés és teljeskiőrlésű kenyér sütése. Ez a program hosszabb idejű előmelegítést használ, hogy a magok felszívják a vizet és megnagyobbodjanak. Nem javasolt a halasztott indítás funkció használata - az eredmény nem lenne túl jó.
- 4. Quick (Gyors sütés):** dagasztás, kelés és sütés szódbikarbónával vagy sütőporral. Ezen a programon süttött kenyér általában kisebb és tömörebb szerkezetű.
- 5. Sweet (Édes kenyér):** dagasztás, kelesztés és édes kenyér sütése. Ropogós és édes kenyér sütéséhez.



- 6. Ultra fast-I (Nagyon gyors sütés-I):** dagasztás, kelesztés és 750g cipő sütése a legrövidebb időn belül. A kenyér általában kisebb és durvább, mint a Quick (Gyors sütés) programon sült.
- 7. Ultra fast-II (Nagyon gyors sütés-II):** ugyanaz érvényes, mint fentebb, de 900 g cipóra.
- 8. Dough (Tészta):** dagasztás és kelesztés, sütés nélkül. Vegye ki a tésztát és formázza kifli, pizza, párolt kenyér és hsn sütéséhez.
- 9. Jam (Dzsem):** dzsemek és lekvárok sütése.
- 10. Cake (Kalács):** dagasztás, kelesztés és sütés; kelesztés szódadikarbónával vagy sütőporral.
- 11. Sandwich (Szendvics):** szendvicsek dagasztása, kelesztése és sütése. Finom szerkezetű és vékonyabb héjú kenyér sütéséhez.
- 12. Bake (Sütés):** csak sütéshez; nincs dagasztás vagy kelesztés. Ugyanúgy használatos a kiválasztott programok sütési idejének meghosszabbításához.

## COLOR (Héj szín)

Ezzel a gombbal kiválaszthatja a kenyérhéj színét - **LIGHT (Világos)**, **MEDIUM (Közepesen sötét)** vagy **DARK (Sötét)**. Ezzel a gombbal kiválaszthatja a kívánt színt.

## LOAF SIZE (Cipóméret)

Ezzel a gombbal válassza ki a kívánt méretet (**750 g** vagy **900 g**). Kérjük tudatosítsa, hogy a teljes sütési idő eltérhet a cipómérettől függően.

## DELAY (Halasztott indítás) (TIME + vagy TIME -)

Ha azt akarja, hogy a berendezés ne azonnal induljon, ezzel a gombbal beállíthatja az időt, ami után önműködően bekapcsol.

A „**TIME +**” vagy „**TIME -**” gombbal meg kell adnia az időt, ami után a kenyérnek kész kell, hogy legyen. Kérjük tudatosítsa, hogy ez a halasztás idő magába foglalja a sütés idejét is a kiválasztott programon. Ez azt jelenti, hogy a halasztás idő végén meleg kenyeret szolgálhat fel. Először ki kell választani a programot és a kéreg sütésének fokát, majd a „**TIME+**” vagy „**TIME-**” gombbal hosszabbítsa vagy rövidítse meg a halasztás idejét (10 perces lépésekben). A maximum halasztás idő 13 óra.

**Példa:** Most 20:30 és azt akarja, hogy a kenyér reggel 7:00-kor kész legyen, azaz 10 óra és 30 perc alatt. Válassza ki a programot, a kenyérhéj színét, a cipóméretet, majd nyomja meg a „**TIME +**” vagy „**TIME -**” idő hozzáadásához úgy, hogy az LCD kijelzőn 10:30 jelenjen meg. Majd nyomja meg a „**START/STOP**” gombot a halasztott indítás aktiválásához. A kettőspont villogni kezd és az LCD kijelző visszaszámolni kezd és kijelző a hátralevő időt. Reggel 7:00-kor készen lesz a friss kenyér. Ha a kenyeret nem veszi ki azonnal, elindul a funkció, amely a kenyeret 1 óra hosszan melegen tartja.

## KEEP WARM (Melegen tartás)

A kenyeret automatikusan 60 percig a sütés után melegen tarthatja. Ha a kenyeret ki akarja venni, kapcsolja ki ezt a programot a „**START/STOP**” gombbal.

## MEMORY (Memória)

Ha kenyérsütés közben kikapcsolna az áramellátás 15 percnél kevesebb időre, a sütés automatikusan folytatódik, még akkor is, ha nem nyomja le a Start/Stop gombot. Ha az áramkimaradás 15 percnél tovább tart, nem lehetséges a memória tartalmának megtartani és a kenyérsütőt újra kell indítani. Ha a tészta az áramkimaradás esetén nincs tovább, mint a dagasztás szakaszban, közvetlenül megnyomhatja a „**START/STOP**” gombot a program folytatásához a kezdettől.

## Környezet

Ez a berendezés széles hőtartományban képes dolgozni, azonban lehet eltérés a cipóméretben nagyon magas és alacsony hőmérsékleten. Javasoljuk a sütést 15 °C és 34 °C közötti hőmérsékletű helyiségben végezni.

**Figyelmeztetés a kijelzőn:**

- 1 Ha a kijelzőn a program elindítása után a „H:HH” jelenik meg (Isd alábbi kép 1), a hőfok belül túl magas. A program leáll. Nyissa fel a fedelet és hagyja a berendezést 10 - 20 percig hűlni.
- 2 Ha a kijelzőn a „E:EE” jelenik meg azután, hogy megnyomta a „START/STOP” gombot (Isd alábbi kép 2), a hőszenzor le van csatlakoztatva. Kérjük vizsgáltsa meg a szenzort szakszervizi szerelővel.



1. ábra



2. ábra

**ELSŐ HASZNÁLAT**

1. Kérjük ellenőrizze, hogy minden rész és tartozék teljes és nem sérült.
2. Tisztítsa meg az összes részt a „Tisztítás és karbantartás” fejezet szerint.
3. Állítsa a kenyérsütő sütés módba és süssön „üresben” körülbelül 10 percig. Lehűlés után még egyszer tisztítsa ki.
4. Minden egyes részt alaposan szárítson meg és állítsa újra össze úgy, hogy a berendezés használatra kész legyen.

**Hogyan járjon el kenyérsütés közben**

1. Tegye be az edényt helyesen és elfordítva az óramutató járás irányában kattintsa a megfelelő helyzetbe. Erősítse a dagasztókést a dagasztótengelyre. Fordítsa el a dagasztókat az óramutató járásának irányában úgy, hogy kattanjanak a megfelelő helyzetben. A dagasztók elhelyezése előtt javasolt a hőnek ellenálló margarinnal megtölteni a nyílásokat, hogy megelőzze a tészta a dagasztók alá ragadását és hogy a dagasztók könnyen kivehetőek legyenek a kenyérből.
2. Tegye a edénybe a kenyérhez a hozzávalókat. Kérjük tartsa be az utasításokat ezen használati útmutató zárórészében („KENYERET SÜTÜNK” rész).
3. Újjal a liszt egyik felén csináljon egy kis lyukat. Ebbe a lyukba tegye az élesztőt. Ne hagyja, hogy érintkezésbe kerüljön folyékony hozzávalókkal vagy sóval.
4. Enyhén csukja le a fedelet és csatlakoztassa a tápkábelt a hálózati aljzatba.
5. A „MENU” gombbal válassza ki a kívánt programot.
6. A „COLOR” gombbal válassza ki a kívánt színt a kenyér héjának.
7. A „LOAF SIZE” gombbal válassza ki a kívánt méretet (750 g vagy 900 g).

**Figyelmeztetés:**

a kenyér súlya ne lépje túl a 900 g-t.

8. A „TIME+” vagy „TIME-” gombbal állítsa be a halasztás idejét. Ha azt akarja, hogy kenyérsütő azonnal dolgozni kezdjen, ezt a lépést kihagyhatja.
9. A program elindításához nyomja meg egyszer a „START/STOP” gombot.
10. A BASIC (Egyszerű sütés), FRENCH (Francia kenyér), WHOLE WHITE BREAD (Teljes kiőrlésű fehér kenyér), SWEET (Édes kenyér), SANDWICH (Szendvics) programoknál működés közben hosszú sípolást hall. Ez a hozzávalók hozzáadására hív fel. Nyissa fel a fedelet és adja hozzá a hozzávalókat. Sütés közben a fedél szellőző nyílásain gőz távozhat. Ez normális jelenség.
11. A sütés befejezésekor 10 sípolás hangzik fel. Most kb. 3-5 másodpercre megnyomhatja a „START/STOP” gombot a sütés befejezéséhez és a kenyér kivételéhez. Nyissa fel a fedelet és konyhakesztyűvel jól fogja meg a sütőedény fogantyúját. Fordítsa el az edényt óramutató járással ellentétes irányban és óvatosan húzza ki az edényt egyenesen felfelé és ki a berendezésből.
12. Tapadásmentes szedőlapáttal óvatosan lazítsa ki a kenyér oldalát az edényből.

**Figyelmeztetés:**

A sütőedény és a kenyér nagyon forró lehet! Minden műveletnél legyen óvatos és használjon konyhakesztyűt.

13. Fordítsa a sütőedényt egy tiszta konyhadeszka fölé, fejjel lefelé és enyhén rázza addig, amíg a kenyér ki nem esik a deszkára.
14. A kenyért óvatosan vegye ki az edényből és felvágás előtt hagyja kb 20 percig hűlni.
15. Ha a sütés befejezésekor nincs a helységben vagy nem nyomta meg a sütés befejezése után a „START/STOP” gombot, a kenyér 1 óráig automatikusan melegen van tartva és azután a hőtartás funkció kikapcsol.
16. Használat után húzza ki a tápkábelt.

**Figyelmeztetés:**

A kenyér felvágása előtt távolítsa el a kampóval a dagasztókést a kenyér alsó részéből. A kenyér általában forró, ezért soha se kézzel távolítsa el a dagasztókést.

**Külön megjegyzések****1. Típek a Quick (Gyors sütés) programhoz**

A gyors sütés sütőporral és szóda-bikarbónával történik, amelyek nedvességre és hőre aktiválódnak. A kezdeti keverés során gyors sütésnél az edény sarkaiban folyékony és száraz hozzávalók gyűlhetnek össze. Ilyen esetben keverőgéppel kell elkeverni, hogy ne keletkezzenek liszt-csomók. Ha ez történik, használjon gumi szedőlapátot.

**2. Tájékoztató az Ultra fast (Nagyon gyors sütés) programhoz**

A kenyérsütő a nagyon gyors sütés programmal képes 1 óra alatt megsütni a kenyeret. Ez a 2 program képes a kenyeret 58 perc alatt megsütni; a kenyérnek kissé tömörebb szerkezete van. Az Ultra fast I (Nagyon gyors sütés I) program 750g kenyér sütésére szolgál, míg az Ultra fast II (Nagyon gyors sütés II) 900g kenyér sütésére. Kérjük ne feledje, hogy a hozzáadott víznek 48–50 °C-nak kell lennie; a hőfokának megmérésehez használjon konyhai hőmérőt. A víz hőfokának a sütés eredményére lényeges hatása van. Ha a víz hőfoka túl alacsony, a kenyér nem kel meg az elvárt méretre; ha a víz hőfoka túl magas, tönkreteszi a kelt tésztát, ami szintén befolyásolja a sütés eredményét.

**TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS**

Tisztítás előtt húzza ki a berendezést az áramforrásról és hagyja kihűlni.

1. Sütőedény: Tisztítsa meg belülről és kívülről benedvesített ronggyal. Hogy ne sérüljön a tapadásmentes felület, ne használjon erős vagy súroló hatású szert. Az edénynek visszahelyezés előtt teljesen száraznak kell lennie.
2. Dagasztókés: Ha a dagasztó rúd nehezen vehető ki tengelyből, töltsé fel az edényt meleg vízzel és hagyja kb. 30 percig állni. A dagasztó ezután könnyen kivehető tisztításhoz. A kést óvatosan nedves pamut ronggyal tisztítsa. Kérjük vegye figyelembe, hogy a sütőedény és a dagasztókés is mosható mosogatógépben.
4. Fedél és figyelőablak: A fedelet tisztítsa meg belülről és kívülről enyhén benedvesített ronggyal.
5. Borítás: Óvatosan tisztítsa meg a borítás külső felületét nedves ronggyal. Ne használjon súroló hatású szert, mivel sérthetnék a felület csillogó bevonatát. Soha se merítse a borítást tisztítás végett vízbe.
6. A kenyérsütő tároláshoz becsomagolása előtt győződjön meg, hogy teljesen kihált, tiszta és száraz és le legyen zárva a fedele.

## HIBAELHÁRÍTÁS SÜTÉS KÖZBEN ÚTMUTATÓ

Sz.	Hiba	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.	Kapcsolja le a kenyérsütőt a villanyhálózatról és tisztítsa meg a sütőtestet - azonban vigyázzon, hogy ne süsse meg magát. Első használatkor szárítsa ki működésben és nyissa ki a fedelet.
2.	Az alsó kenyérhéj túl szilárd	A meleg-tartás funkciót használja és a kenyeret túl sokáig hagyja a sütőedényben, ezért nagymértékben veszt vizet	Vegye ki a kenyeret korábban, ne használja a meleg-tartás funkciót.
3.	A kenyeret nehezen lehet kivenni	A dagasztó szorosan rátapadt a tengelyre a sütőedényben	A kenyér kivétele után a sütőedényt töltsé fel vízzel és a merítse a dagasztót bele 10 percre; 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 kinyitotta a fedelet, és a kenyér száraz és nincs sötét héja	Ne nyissa fel az utolsó kelésnél a fedelet
		3. Az ellenállás a keverésnél túl nagy, a dagasztó nem tud forogni és rendszeren összekeverni	Ellenőrizze a dagasztó nyílását, majd húzza ki a sütőedényt és indítsa el üresben. Ha a berendezés nem működik rendesen, lépjen kapcsolatba a szakszervizzel.
5.	A „Start/Stop” gomb megnyomása után a kijelzőn „H:HH” jelenik meg	A hőfok a sütőedényben túl nagy a kenyérsütéshez.	Nyomja meg a „Start/Stop” gombot és a kenyérsütőt kapcsolja le a hálózatról. Majd húzza ki a sütőedényt és nyissa fel a fedelet, hogy a kenyérsütő kihűljön.
6.	Motorzajt hallani, de a tészta nincs keverve.	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 elkészítve és a hozzávalók megfelelő tömegűek-e
7.	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
8.	A kenyér túl kicsi vagy nem kelt meg	Nincs élesztő vagy kevés, vagy az élesztő nem aktív a túl meleg víz miatt, vagy nem lett elkeverve az élesztő a sóval, vagy túl alacsony a környezet hőfoka.	Ellenőrizze az élesztő mennyiségét és teljesítményét, növelje a megfelelő módon a környezet hőfokát.
9.	A tészta túl nagy és kicsurog a sütőedény oldalán	A túl sok folyadék lággyá teszi a tésztát és szintén túl sok élesztő.	Csökkentse a folyadék mennyiségét és javítsa az tészta szilárdságát

# KENYÉRSÜTŐ

SBR 930 SS

PH

10.	A kenyér sütésnél közepén összeesik	1. A használt liszt nem elég erős és nem tudja megkeleszteni a tésztát	Használjon kenyérlisztet vagy erős port.
		2. A kelés túl gyors vagy az élesztő túl meleg	Az élesztőt szobahőmérséklet alatti hőfokon használják
		2. A túl sok víz a tésztát lágygá és nedvessé teszi.	A vízfelvételhez igazítsa a vízmennyiséget a receptben
11.	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 hozzávaló vagy túl sok teljes kiőrlésű liszt	Csökkentse a vonatkozó hozzávalók mennyiségét és növelje az élesztő mennyiségét
12.	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 sót
		2. Túl meleg víz	Ellenőrizze a víz hőfokát
13.	A kenyér felszínére száraz por van tapadva	1. A kenyérben túl nagy nyúlósságú hozzávalók vannak mint pl. a vaj és banán és hsn.	Ne tegyen a kenyér túl nagy nyúlósságú hozzávalókat.
		2. A keverés a vízhiány miatt nem megfelelő	Ellenőrizze a vizet és a sütőedény mechanikai konstrukcióját
14.	Kalács vagy nagy cukortartalmú ételeknél a kenyérhéj 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, letakart fedővel.

## KENYERET SÜTÜNK

### Kenyérsütéshez használt általános hozzávalók rövid leírása

#### 1. Kenyérliszt

A kenyérlisztnek magas a sikér-tartalma (ezért nevezhető nagy sikér-tartalmú lisztnek, melynek magas a fehérje-tartalma), jól nyúlik és képes a megkelés után megtartani a kenyér térfogatát, hogy az nem esik össze. Mivel a sikér tartalma nagyon mint a rendes lisztnél, nagyobb méretű kenyér sütésénél használható jobb belső rostokkal. A kenyérliszt fontos hozzávaló kenyérsütésnél.

#### 2. Tiszta liszt

A tiszta liszt alaposan válogatott lágy és kemény búzából keveréséből készül, és megfelelő kenyér vagy kalács gyors sütéséhez megfelelő.

#### 3. Teljes kiőrlésű liszt

A teljes kiőrlésű liszt búza őrlésével készül és búzahéjat és sikért tartalmaz. A teljes kiőrlésű liszt nehezebb és laktatóbb, mint a rendes liszt. A teljes kiőrlésű lisztből készült kenyerek általában kisebb méretűek. Ezért sok receptnél a legjobb eredmény elérése érdekében általában a teljeskiőrlésű a kenyérliszttel van kombinálva.

#### 4. Barna búzaliszt

A barna búzaliszt, amit „daraliszt”, magas rost-tartalmú lisztfajta, amely hasonló a teljeskiőrlésű liszthez. Nagyobb mérethez a kelés után nagyarányú kenyérliszttel kell használni.

#### 5. Sütőpor

A sütőpor finom búza őrlésével készül vagy alacsony fehérje búzából és speciálisan kalácsütéshez használatos. Különböző fajtájú lisztek hasonlóan néznek ki; az élesztő hatékonysága vagy a különböző lisztek beszívóképessége jelentősen eltérhet a termesztés helyétől, a termés körülményeitől, az őrlés és tárolás menetétől függően. A kipróbáláshoz válasszon többfajta lisztet, amely elérhető a piacon, kóstolja meg és hasonlítsa össze az eredményeket - majd válassza ki a lisztet a tapasztalatai szerint amely izlése szerint a legjobb eredményt hozta.

#### 6. Kukoricaliszt és zabliszt

A kukoricaliszt és zabliszt kukorica és zab őrlésével készül. Mindkettő kiegészítő hozzávaló vastaghéjú kenyér sütéséhez és a kenyér ízének és szerkezetének javításához használják.

#### 7. Cukor

A cukor fontos hozzávaló a kenyér édes ízének és színének szempontjából. A fehér cukor segít a kelésnél és széles körben használják mint tápösszetevő. Különleges esetekben lehet barna cukrot, porcukrot vagy cukorvattát használni.

#### 8. Élesztő

Az élesztő tésztaélesztésre szolgál és széndioxidot termel, amely segít a kenyér térfogat-növelésében és a belső rostok lágyításában. Az élesztő gyors hatásához szénhidrát szükséges a cukorban és lisztben.

1 teáskanál aktív száraz élesztő = 3/4 teáskanál instant élesztő

5 teáskanál aktív száraz élesztő = 1 çaj. teáskanál instant élesztő

2 teáskanál aktív száraz élesztő = 1,5 teáskanál instant élesztő

Az élesztőt a fagyaszttóban kell tárolni, mivel magas hőmérsékleten elromolhatna; használata előtt ellenőrizze a felhasználhatóság dátumát. Minden használat után a lehető leghamarabb tegye vissza a hűtőbe. A kenyér kelésre képtelenségét legtöbbször romlott élesztő okozza.



#### Tipp:

Az alább leírt eljárás szerint megtudhatja, hogy az élesztő friss-e és aktív vagy sem:

1. A mérőcsészébe öntsön 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 mérőcsészét tegye kb 10 percre meleg helyre. A keveréket már ne keverje.

4. A habnak a mérőcsésze széléig kell érnie. Ha nem így van, az élesztő romlott vagy nem-aktív.

#### 9. Só

A só elengedhetlen a kenyér illatának és kenyérhéj színének javításához. A só azonban akadályozza az élesztőt a kelesztésben. Soha se használjon túl sok sót a receptekhez. Ha nem akar sót használni, el is hagyhatja. A kenyér nagyobb lesz, mint só használatával.

**10. Tojás**

A tojás javíthatja a kenyér szerkezetét, laktatóbbá és nagyobbá teheti, és a kenyérnek különleges tojástillatot adhat. Ha tojást akar használni, el kell távolítania a tojáshéjat és egyenletesen elkeverni.

**11. Zsír, vaj és növényi olaj**

Az zsír lágyítja a kenyeret és meghosszabbítja élettartamát. A vajat a hűtőből kivétel után fel kell olvasztani és apró kockákra vágni használat előtt, hogy egyenletesen legyen elkeverve.

**12. Sütőpor**

A sütőport főleg keléshez használunk a kenyerek és kalácsok sütésénél az Ultra Fast (Nagyon gyors sütés) programon. A kémiai elvek kihasználásának köszönhetően nem szükséges idő a kelesztéshez és gázt hoz létre, ami buborékokat képez vagy lágyítja a kenyér szerkezetét.

**13. Szódabikarbóna**

Ugyanaz érvényes, mint a sütőporoknál. Ugyanúgy használható sütőporral együtt.

**14. Víz és más folyadékok**

A víz kenyérfélesztésnél elengedhetetlen hozzávaló. Általában a 20-25 °C-os víz e legmegfelelőbb. A gyors keléshez Ultra Fast (Nagyon gyors sütés) programon azonban a víz hőfoka 45-50 °C között kell legyen. A vizet helyettesítheti friss tejjel vagy 2% tejjel kevert vízzel, ami javíthatja a kenyér illatát és jobb kenyérhéj-szín eredményezhet. Néhány receptnél a kenyér illatának javítására dzsüszet használnak (pl. alma-, narancs-, citrom-lé stb.).

**A hozzávalók hozzáadásának sorrendje**

Minden receptnél be kell tartani az egyes hozzávalók hozzáadásának menetét:

- Először a sütőedénybe a folyadékokat öntjük (víz, tej, sör, írósvaj, felvert tej, joghurt stb.)
- Majd hozzáadjuk a porszerű hozzávalókat (liszt, növényi, kenyér-fűszerek, korpa, csíra, 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 mélyedés csinálunk, amibe az élesztőt vagy sütőport tesszük, amit gyengén beterítünk a liszttel. Ha friss élesztőt használunk, javasolt cukor hozzáadása. Az élesztőt vagy sütőport mindig száraz lisztre adjuk hozzá!

**Tipp:**

A nehéz tésztánál, amelynek nagy a rozs- vagy teljeskiőrlésű komponens-tartalma, javasolt a dagasztás jobb eredménye érdekében megfordítani a hozzávalók sorrendjét, azaz először betenni a száraz élesztőt és lisztet, és csak végül a folyadékot.

Jegyezze meg a néhány alapelvet a házi kenyérsütőben sütéshez:

- A só és élesztő soha se kerülhet közvetlen érintkezésbe!
- A gyümölcs-, dió-, gabona- és más hozzávalókat, amelyek szétzúzását el akarja kerülni dagasztásnál, csak a jelzés után adja hozzá.
- A gabonaféléket a kenyérsütőbe tétel előtt hagyja éjszakára vízbe áztatva
- Halasztott indítás esetén mindig hideg hozzávalókat használjon
- A halasztott sütésnél ne használjon gyorsan romló hozzávalókat mint pl. tojás, friss tej, gyümölcs, hagyma stb.
- A kenyeret a kenyérsütőből kivétel után hagyja még kb. 15 percig hűlni megfelelő alátéteten (pl. fa- vagy nylon konyhalapon)

## RECEPTEK

**Figyelmeztetés:**

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

- vízkeménység (túl lágy víz használatával a tészta hamarabb kel)
- páratartalom a konyhában (növekedés esetén 1 – 2 kanállal csökkenteni kell a víz mennyiséget)
- tengerfeletti magasság (750 m fölött a tenger fölött a tészta hamarabb megkel)
- a hozzávalók állaga

A fentebbi okból javasolt a kiválasztott receptet szükség szerint az aktuális körülményekhez igazítani.

**Tipp:**

Ha bármilyen okból nem akar recept alapján sütni kenyeret, az élelmiszer-üzletekben már kész sütőkeverékeket vásárolhat. A kész sütőkeverékeknél mindig pontosan az utasítások szerint járjon el a termék csomagolásán. Kérjük tudatosítsa, hogy néhány gyártó ilyen kész keverékekénél élesztő mint külön hozzávaló hozzáadása szükséges.

## KENYÉR-RECEPTEK

**Lágy graham kenyér****Hozzávalók:**

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

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj LIGHT (világos)

**Fehér köménymagos kenyér****Hozzávalók:**

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

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

**Joghurtos kenyér****Hozzávalók:**

150 ml fehér joghurt  
1 kanál olaj  
200 ml víz  
2 kanál cukor  
2,5 kanál só  
300 g féldara búzaliszt  
100 g búza kenyér  
100 g rozs kenyér  
1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

a jelzés után a magokat kanalanként: szezám, len, kömény, dinnye, tök stb.

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)



# KENYÉRSÜTŐ

SBR 930 SS

PH

## Sörös kenyér

### Hozzávalók:

250 ml sör

100 ml víz

2,5 kanál zúzott köménymag

2 kanál só

350 g simaliszt

150 g rozs kenyérliszt

1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

magok ízlés szerint (pl. napraforgó)

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

## Tönköly-kenyér

### Hozzávalók:

350 ml írósvaj

50 ml víz

1 kanál ecet

2 kanál olívaolaj

1 kanál só

1 kanál cukor

250 g simaliszt

250 g teljeskiőrlésű tönkölyliszt

1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

napraforgómag

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj DARK (sötét)

## Fehér piritós kenyér

### Hozzávalók:

320 ml tej

40 g növényolaj vagy növényi vaj

500 g féldara búzaliszt

30 g Solamyl (krumpli keményítő)

1 kanál só

1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

**Kenyérsütő beállítása:** Program SANDWICH (szendvics) / méret 900 g / kenyérhéj LIGHT (világos)

## Sumavai kenyér

### Hozzávalók:

320 ml víz

1 kanál ecet

2 kanál olaj

2 kanál köménymag

2,5 kanál só

220 g simaliszt

230 g rozs kenyérliszt

100 g teljeskiőrlésű búzaliszt

1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

2 kanál napraforgómag

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

**Töpörtyűs kenyér****Hozzávalók:**

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

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

**Napraforgós kenyér****Hozzávalók:**

330 g víz  
2 kanál olaj  
1 kanál ecet  
280 g simaliszt  
120 g teljeskiőrlésű simaliszt  
60 g tönkölyliszt  
80 g rozskenyérliszt  
2 kanál só  
1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő  
5 kanál napraforgó

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

**Töpörtyűs – fokhagymás kenyér****Hozzávalók:**

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

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

**Mézes napraforgómagos kenyér****Hozzávalók:**

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

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 750 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

# KENYÉRSÜTŐ

SBR 930 SS

PH

## Banános kenyér

### Hozzávalók:

6 kanál tej  
200 g banán (szétmixelve vagy villával szétnyomva)  
1 tojás  
70 g kiolvasztott vaj  
70 g cukor  
450 g simaliszt  
1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj LIGHT (világos)

## Póréhagymás kenyér sajttal

### Hozzávalók:

200 ml víz  
2 kanál olaj  
1 felvert tojás  
150 g Cottage sajt  
200 g féldara liszt  
100 g tönköly liszt  
100 g teljeskiőrlésű rozs liszt  
100 g búza kenyér liszt  
2 kanál só  
1 kanál cukor  
2 kanál szárított vagy 1/2 friss élesztő  
A jelzés után 1 kis póréhagyma

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

## Sajtós kenyér kecsuppal

### Hozzávalók:

200 ml langyos víz  
1 felvert tojás  
1 kanál olívaolaj  
4 kanál kecsup  
1 kanál só  
1/4 kanál őrölt fekete bors  
300 g kenyér búza liszt  
100 g kenyér rozs liszt  
100 g tönköly liszt  
1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő  
A jelzés után 250g reszelt eidam

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

## Staročeský kenyér

### Hozzávalók:

230 ml víz  
1 kaál ecet  
2 kanál só  
75 g főtt krumpli  
450 g sima kenyér lisztek  
1 kanál zúzott köménymag  
1/4 kanál zúzott édeskömény  
1/4 kanál morzsolt ánizs  
1/4 kanál morzsolt koriander  
1 kanál cukor  
1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

**Oliva – oregánós kenyér****Hozzávalók:**

300 ml meleg víz  
csipet cukor  
1 kanál só  
1 kanál olívaolaj  
1 felvágott hagyma  
540 g simaliszt  
1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő  
1/4 kanál friss őrölt fekete bors  
50 g vastagon vágott kimagozott fekete olíva  
1 kanál felvágott friss oregánó (vagy 1 kanál szárított)  
1 kánál friss vágott petrezselyem

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

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

**Fűszernövényes kenyér írósvajjal****Hozzávalók:**

110 ml langyos víz  
150 ml írósvaj  
1 kanál cukor  
2 kanál só  
bors  
3 kanál olaj  
250 g simaliszt  
250 g féldara liszt  
1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő  
2 kanál petrezselyem  
2 kanál snidling  
2 kanál kapor

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

**Fokhagymás kenyér zöldséggel****Hozzávalók:**

375 ml víz  
2 kanál olívaolaj  
2 kanál balsamecet  
2 kanál só  
1 kanál cukor  
3 kanál szárított fokhagyma  
2 kanál provenszáli fűszer  
2 teljes kanál lenmag  
200 g sima búza liszt  
100 g teljeskiőrlésű búzaliszt  
100 g tönköly búza liszt  
200 g kenyér rozs liszt  
1,5 kanál szárított vagy nem-egész 1/2 friss élesztő

**Töltet:**

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

**Lépések:** Az alapvető hozzávalókat a sütőedénybe tesszük a szokásos menet szerint. A fűszernövényeket és fokhagymát közvetlenül a vízbe tesszük, a lenmagokat közvetlenül a lisztbe keverjük. Az utolsó keverés után kivesszük a tésztát a sütőedényből, eltávolítjuk a dagasztókést (ill. kampókat) s a tésztába eldolgozzuk a töltetet. Ezután a keveréket visszatesszük a sütőedénybe a végleges keléshez.

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

## **Kenyér olmüci túroskaláccsal**

### **Hozzávalók:**

300 ml víz  
1 kanál olívaolaj  
2 tojásfehérje vagy 1 tojás  
4 kanál kecsup  
1 kanál só  
300 g kenyér búza liszt  
100 g tönköly liszt  
70 g simaliszt  
1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő  
50 g korpá  
170 g vastagon reszelt olmüci túró

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

## **Babos kenyér**

### **Hozzávalók:**

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

**Lépések:** A babot akkor adjuk hozzá, amikor a tészta már megkelt. Amint megkezdődik a kelés, a tésztát kivesszük a kenyérsütőből (a kenyérsütőt letakarva és bekapcsolva hagyjuk), szétsodorjuk, megszórjuk lecsurgatott babbal és mint göngyöleg összetekerjük. A kenyérsütőből kivesszük a dagasztókést (ill. kampókat) és a tésztát visszatesszük.

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

## **Zabpelyhes kenyér**

### **Hozzávalók:**

150 ml joghurt  
200 ml víz  
1 kanál édesítőszer (esetleg méz)  
2 kanál olívaolaj  
2 kanál kovász  
1 kanál só  
2 kanál köménymag  
320 g sima búza liszt  
100 g sima tönköly liszt  
50 g zabpehely  
60 g teljeskiőrlésű búzaliszt  
1/2 kocka friss vagy 2 kanál friss élesztő

**Kenyérsütő beállítása:** QUICK (gyors sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

**Káposztás kenyér****Hozzávalók:**

250 ml víz  
250 g káposzta, sajt és kolbász keverék  
100 g rozs kenyér liszt  
350 g búza sima liszt  
90 g tönköly teljeskiőrlésű liszt  
2 kanál só  
1 kanál édesítőszer 1/2 kanál friss vagy 2 kanál szárított élesztő  
köménymag ízlés szerint

**Kenyérsütő beállítása:** QUICK (gyors sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

**Barnakenyér csabaival****Hozzávalók:**

400 ml víz  
1 kanál ecet  
2 kanál kovász  
250 g teljeskiőrlésű búza liszt special  
150 g kenyér sötét rozs liszt  
180 g kenyér búza liszt  
1 kanál köménymag  
2 kanál lenmag  
1 kanál szárított fokhagyma  
1 kanál cukor  
2 kanál só  
1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

**Lépések:** 5 perccel a dagasztás vége előtt adjuk hozzá a 1/2 csabai kolbászt vastagon felvágva és egy marok metélt físs snidling. Majd vastagon reszeljük fel az 50 g kemény sajtot és adjuk a tésztába.

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

**Pohánkás kenyér****Hozzávalók:**

150 ml fehér joghurt  
200 ml víz  
2 kanál olívaolaj, ha lehet Extra virgin  
1 kanál ecet, ha lehet borecet  
300 g simaliszt  
50 g teljesértékű liszt  
150 g pohánkás liszt  
100 g pohánkás dara  
2 kanál pohánkás daraliszt  
2 kanál pohánkás csíra  
2 kanál krumplikása por tejjel  
1-2 kanál instans melta  
1-2 kanál őrölt köménymag  
2 kanál só  
1 kanál cukor  
3 kanál kovász  
kevés kristályos (por) C vitamin  
1/4 kocka friss vagy 1 kanál friss élesztő

**Lépések:** A pohánkás darát leöblítjük, leöntjük meleg vízzel és hagyjuk 2-3 órát dagadni. A tészta elkészítése előtt leöntjük (a vizet nem használhatjuk a tésztába) és a dara részt hagyjuk a kenyér megszórására - ezt az utolsó kelés előtt végezzük. A megpuhult darát utoljára adjuk hozzá a liszttel.

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

# KENYÉRSÜTŐ

SBR 930 SS

PH

## Káposztás kenyér

### Hozzávalók:

250 ml víz  
250 g képoszta, sajt és kolbász keverék  
100 g rozs kenyér liszt  
350 g búza sima liszt  
90 g tönköly teljeskiőrlésű liszt  
2 kanál só  
1 kanál édesítőszer 1/2 kanál friss vagy 2 kanál szárított élesztő  
köménymag ízlés szerint

**Kenyérsütő beállítása:** QUICK (gyors sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

## Fokhagymás – rockfortos kenyér

### Hozzávalók:

350 ml víz  
1 kanál só  
1 kanál cukor  
1,5 kanál olaj  
1/2 csésze szétmorzolt rockfort  
4 - 5 zúzott fokhagyma gerezd  
140 g simaliszt  
200 g teljeskiőrlésű búzaliszt  
200 g teljeskiőrlésű rozsliszt  
1 kanál szárított vagy 1/4 friss élesztő

**Kenyérsütő beállítása:** WHOLE WHEET (teljeskiőrlésű) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

## Csokoládés barnakenyér

### Hozzávalók:

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

**Kenyérsütő beállítása:** BASIC (egyszerű sütés) program / méret 900 g / kenyérhéj MEDIUM (közepesen sötét)

## LEKVÁR RECEPT

### Hozzávalók:

500 g gyümölcs  
165 g zselésítő cukor  
1 kanál citromlé

### Lépések:

A gyümölcsöket alaposan megmossuk, fajta szerint 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 befejezése után kiöntjük a lekvárt üvegekbe, amiket azelőtt 20 percig sterilizáltunk a sütőben 150° C-on. Végül az üvegeket lecsukjuk és fejjel lefelé fordítjuk, hogy a fedő ráhúzódjon.

**Kenyérsütő beállítása:** JAM (dzsem) program

**MŰSZAKI ADATOK**

Névleges feszültség:.....230 V AC (váltakozó)  
Névleges fordulatszám: ..... 50 Hz  
Névleges teljesítmény: ..... 600 W  
Súly:..... 10,2 kg

A szöveg és műszaki paraméterek változtatásának joga fenntartva.

**HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMISÍTÉSE**

Ez a jel a terméken, a tartozékon vagy a csomagoláson azt jelenti, hogy a terméket nem lehet közös háztartási hulladékként kezelni. A terméket az elektromos és elektronikus berendezéseket újrahasznosító gyűjtőhelyen leadva semmisítse meg. EU országokban és más európai országokban külön begyűjtőrendszerek léteznek a használt elektromos és elektronikus termékek felhalmozására. A helyes megsemmisítés biztosításával az élőköznyezetre és egészségre káros veszélyek kialakulását előzheti meg, amelyek a helytelen hulladékkezelésből adódhatnak. A hulladékok újrahasznosítása segít megőrizni a természetes nyersanyagforrásokat - ezért ne dobja ki régi elektromos és elektronikus berendezéseit a háztartási hulladékkal. Részletes tájékoztatóért a termék újrahasznosításáról kérjük hívja a helyi környezetvédelmi hivatal munkatársait (városi vagy megyei), a begyűjtőhely munkatársait vagy a bolt eladóját, ahol a terméket vette.

**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**<sup>®</sup>

SBR 930 SS

Przed użyciem dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją do użytku w przyszłości.

## SPIS TREŚCI

• WAŻNE OSTRZEŻENIA .....	2
• OPIS WYPIEKACZA .....	3
• OBSŁUGA WYPIEKACZA .....	6
• KONSERWACJA I CZYSZCZENIE .....	7
• ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW PODCZAS PIECZENIA .....	8
• PIECZEMY CHLEB .....	10
• PRZEPISY .....	12
• DANE TECHNICZNE .....	20
• UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH .....	20
• WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM .....	20

## WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

1. Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia dokładnie przeczytaj całą instrukcję obsługi.
2. Sprawdź, czy napięcie w Twojej sieci elektrycznej odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.
3. Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli ma ono uszkodzony kabel doprowadzający lub wtyczkę (np. ostrymi lub gorącymi przedmiotami, otwartym ogniem itp.), jeśli źle działa, jeśli upadło na ziemię i uszkodziło się lub jeśli jest uszkodzone w jakikolwiek inny sposób. W takich przypadkach nigdy nie staraj się sam naprawiać urządzenia, ale oddaj je do autoryzowanego serwisu.
4. Pamiętaj, że w trakcie pieczenia z urządzenia wydostaje się gorąca para i powierzchnia urządzenia jest gorąca.
5. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
6. Jeśli nie używasz urządzenia, wyjmij kabel doprowadzający z gniazdka sieciowego. Podobnie przy czyszczeniu urządzenia odłącz kabel doprowadzający.
7. Nie pozwól, aby kabel doprowadzający zwiisał poza krawędź stołu lub był położony na gorącej powierzchni (np. na płycie grzewczej). Nie pozostawiaj również urządzenia na gorącej powierzchni.
8. Urządzenie nie może być używane przez osoby o niewielkim doświadczeniu i ograniczonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych lub intelektualnych (w tym przez dzieci), jeśli nie jest zapewniony dla nich odpowiedni nadzór lub jeśli osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo nie podaje im instrukcji dotyczących używania urządzenia.
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. Nigdy nie włączaj urządzenia, jeśli nie jest do niego włożony w należyty sposób pojemnik do pieczenia z odpowiednimi składnikami.
12. Nigdy nie usuwaj pojemnika do pieczenia poprzez uderzenie w jego górną część lub w krawędzie - mogło by dojść do jego uszkodzenia.
13. Do urządzenia nie wolno wkładać aluminiowych folii lub innych materiałów. W przeciwnym wypadku grozi niebezpieczeństwo wybuchu pożaru lub powstania spiecia.
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 zakrywaj wypiekacza ściereką, ręcznikiem lub innymi materiałami - musi być umożliwione wolne odprowadzenie ciepła i pary. Przy zakryciu lub innego rodzaju kontakcie z materiałami łatwopalnymi może dojść do pożaru.
16. Nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczone.
17. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

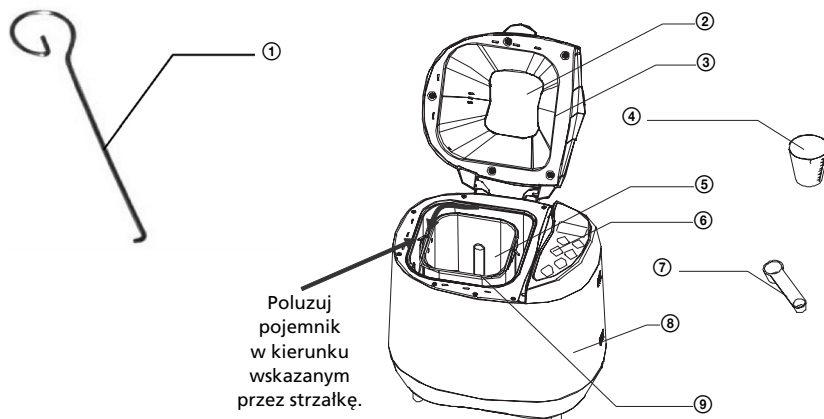
# WYPIEKACZ DO CHLEBA

SBR 930 SS

PL

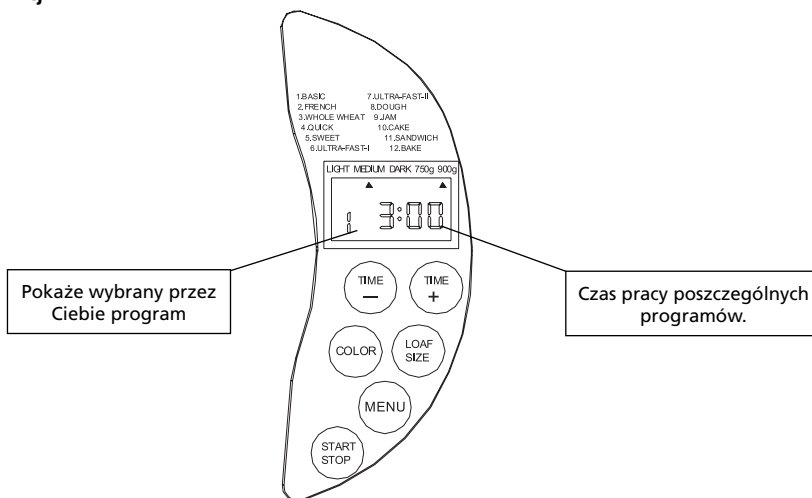
18. Nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
19. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
20. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane na skutek niewłaściwego użycia urządzenia i jego wyposażenia (za złą jakość potraw, zranienia, oparzenia, pożar itp.)

## OPIS WYPIEKACZA



- ① Hak
- ② Szybka
- ③ Pokrywa
- ④ Kubek-miarka
- ⑤ Pojemnik na chleb
- ⑥ Panel sterowania
- ⑦ łyżka-miarka
- ⑧ Osłona
- ⑨ Hak ugniatający (nie został pokazany, ale znajduje się w dolnej części pojemnika na chleb)

## Opis funkcji



## Po włączeniu zasilania

Po podłączeniu wypiekacza do źródła energii zabrzmi sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu po chwili pojawi się napis „3:00”. Dwukropek pomiędzy cyfrą „3” a „00” nie pulsuje stale. Strzałki pokazują 750g i MEDIUM (średnio ciemny). Jest to ustawienie wyjściowe.

## START/STOP (Start/Stop)

Służy do uruchomienia lub zakończenia wybranego programu pieczenia.

Aby uruchomić program, wciśnij jeden raz przycisk „START/STOP”. Zabrzmi krótki sygnał dźwiękowy, a dwukropek na wyświetlaczu czasu zacznie pulsować i uruchomi się program. Po uruchomieniu programu wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku „START/STOP” są nieaktywne.

Aby zatrzymać program, wciskaj przez ok. 3 sekundy przycisk „START/STOP”, dopóki nie usłyszysz sygnału dźwiękowego potwierdzającego zakończenie programu. Ta funkcja zabrania niepożądanemu zatrzymaniu włączonego programu.

## MENU (Menu)

Służy do ustawienia różnych programów. Po każdym wciśnięciu tego przycisku (któremu towarzyszy krótki sygnał dźwiękowy) program się zmienia. Przy ciągłym przyciskaniu tego przycisku można przejrzeć 12 programów, które zostaną pokazane na wyświetlaczu LCD. Wybierz odpowiedni program. Funkcje wszystkich 12 programów zostaną omówione poniżej.

- 1. Basic (Podstawowe pieczenie):** zagniatanie, wyrastanie i pieczenie normalnego chleba. Można również dodawać przyprawę.
- 2. French (Francuski chleb):** zagniatanie, wyrastanie i pieczenie z dłuższym czasem wyrastania. Chleb upieczony za pomocą tego programu miewa zazwyczaj bardziej chrupiącą skórkę i delikatną strukturę.
- 3. Whole wheat (Chleb pełnoziarnisty):** zagniatanie, wyrastanie i pieczenie chleba pełnoziarnistego. Ten program wykorzystuje dłuższy czas wstępnego nagrzewania, aby ziarna mogły absorbować wodę i zwiększyć objętość. Nie zalecamy używać funkcji opóźnionego startu - wynik nie byłby zbyt dobry.
- 4. Quick (Szybkie pieczenie):** zagniatanie, wyrastanie i pieczenie bochenka za pomocą sody jadalnej lub proszku do pieczenia. Chleb upieczony za pomocą tego programu jest zazwyczaj mniejszy i ma bardziej treściwą strukturę.

# WYPIEKACZ DO CHLEBA

SBR 930 SS

PL

5. **Sweet (Słodki chleb):** zagniatanie, wyrastanie i pieczenie słodkiego chleba. Do pieczenia chrupiącego i słodkiego chleba.
6. **Ultra fast-I (Bardzo szybkie pieczenie-I):** zagniatanie, wyrastanie i pieczenie 750g bochenka w najkrótszym czasie. Upieczony chleb jest zazwyczaj mniejszy i grubszy niż chleb, który jest upieczony za pomocą programu Quick (Szybkie pieczenie).
7. **Ultra fast-II (Bardzo szybkie pieczenie-II):** jak wyżej, ale otrzymujemy bochenek o wadze 900 g.
8. **Dough (Ciasto):** zagniatanie i wyrastanie bez pieczenia. Wyjmij ciasto i ukształtuj je do pieczenia rogalików, pizzy, chleba na parze itp.
9. **Jam (Dżem):** gotowanie dżemów i marmolady.
10. **Cake (Ciastko):** zagniatanie, wyrastanie i pieczenie; wyrastanie z wykorzystaniem sody lub proszku do pieczenia.
11. **Sandwich (Sandwicz):** zagniatanie, wyrastanie i pieczenie sandwiczów. Do pieczenia chleba o delikatnej strukturze i z cieńszą skórką.
12. **Bake (Pieczenie):** służy tylko do pieczenia; bez zagniatania i wyrastania. Używany również do przedłużenia czasu pieczenia u wybranych programów.

## COLOR (Kolor skórki)

Za pomocą tego przycisku można wybrać kolor skórki - **LIGHT (jasna)**, **MEDIUM (średnio ciemna)** lub **DARK (ciemna)**. Wcisnąc ten przycisk wybierasz odpowiedni kolor.

## LOAF SIZE (Wielkość bochenka)

Wcisnij ten przycisk, aby wybrać wielkość bochenka chleba (**750 g lub 900 g**). Zwróć uwagę na to, że całkowity czas pieczenia może się różnić w zależności od wielkości bochenka chleba.

## DELAY (Opóźniony start) (TIME + lub TIME -)

Jeśli chcesz, aby urządzenie nie włączyło się natychmiast, możesz za pomocą tego przycisku ustawić czas, po którym urządzenie włączy się automatycznie, bez Twojej pomocy.

Wcisnąc przycisk „**TIME +**” lub „**TIME -**” wprowadzasz czas, po którym chleb ma być gotowy. Zwróć uwagę na to, że w tym opóźnieniu mieści się również czas pieczenia za pomocą wybranego programu. Oznacza to, że na końcu czasu opóźnienia możesz podawać ciepły chleb. Najpierw musisz wybrać program i stopień przypieczenia skórki, a następnie wciskając przycisk „**TIME+**” lub „**TIME-**” przedłużasz lub skracasz czas opóźnienia (jeden krok oznacza 10 minut). Maksymalny czas opóźnienia wynosi 13 godzin.

**Na przykład:** Teraz jest 20:30, a chciałbyś, aby chleb był przygotowany na godz. 7:00 rano, tj. za 10 godzin i 30 minut. Wybierz program, kolor skórki i wielkość bochenka, a następnie wciśnij przycisk „**TIME +**” lub „**TIME -**”, aby dodać czas tak, aby na wyświetlaczu LCD pojawiło się 10:30. Następnie wciśnij przycisk „**START/STOP**”, aby uruchomić opóźniony start. Dwukropek zacznie pulsować, a wyświetlacz LCD będzie w stanie spoczynku i będzie pokazywać pozostający czas. O godz. 7:00 rano będziesz mieć do dyspozycji świeży chleb. Jeśli nie wyjmiesz chleba od razu, uruchomi się funkcja, która będzie utrzymywać chleb przez 1 godzinę ciepły.

## KEEP WARM (Utrzymywanie temperatury)

Chleb może być automatycznie utrzymywany w ciepłe przez 60 minut po zakończeniu pieczenia. Jeśli będziesz chciał wyjąć chleb, wyłącz ten program za pomocą przycisku „**START/STOP**”.

## Memory (Pamięć)

Jeśli w trakcie pieczenia chleba zostanie wyłączone źródło energii na czas krótszy niż 15 minut, proces pieczenia będzie automatycznie kontynuowany, również wówczas, jeśli nie wciśniesz przycisku Start/Stop. Jeśli czas wyłączenia energii będzie dłuższy niż 15 minut, nie będzie można zachować zawartości pamięci i wypiekacz musi zostać zrestartowany. Jeśli w momencie przerwy w dostawie energii ciasto nie zostało opracowane dalej niż w fazie zagniatania, możesz wcisnąć bezpośrednio przycisk „**START/STOP**”, aby kontynuować program od początku.

## OTOCZENIE

Ten wypiekacz umie pracować w szerokim zakresie temperatur, ale może istnieć różnica w wielkości bochenka w pieczeniu przy bardzo wysokiej lub bardzo niskiej temperaturze. Zalecamy pieczenie przy temperaturze otoczenia w zakresie od 15 °C do 34 °C.

**OSTRZEŻENIA NA WYŚWIETLACZU:**

1. Jeśli po uruchomieniu programu na wyświetlaczu pojawi się „H:HH” (por. poniższy rysunek 1), oznacza to, że temperatura wnętrza jest zbyt wysoka. Program się zatrzyma. Otwórz pokrywę i pozostaw urządzenie na 10 do 20 minut do wychłodzenia.
2. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się „E:EE” po wciśnięciu przycisku „START/STOP” (por. poniższy rysunek 2), oznacza to, że jest odłączony czujnik temperatury. Czujnik powinien zostać dokładnie sprawdzony przez autoryzowanego technika serwisowego.



Rysunek 1



Rysunek 2

**PIERWSZE UŻYCIE**

1. Sprawdź, czy wszystkie części i wyposażenie są kompletne i nieuszkodzone.
2. Wyczyść wszystkie części zgodnie z opisem umieszczonym w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
3. Nastaw wypiekacz na tryb pieczenia i piecz bez ciasta przez ok. 10 minut. Po wychłodzeniu ponownie wyczyść urządzenie.
4. Dokładnie wysusz wszystkie części, a następnie złóż je tak, aby urządzenie było gotowe do użytku.

**Jak postępować przy pieczeniu chleba**

1. Włóż pojemnik w odpowiedni sposób, a następnie obracając nim w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara umocuj go we właściwej pozycji. Przymocuj hak zagniatający do wałów ugniatających. Obróć ugniatacze w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara tak, aby zostały umocowane we właściwej pozycji. Przed umieszczeniem ugniatczy zalecamy wypełnić otwory margaryną odporną na działanie ciepła, aby uniknąć przylepienia ciasta pod ugniataczami i aby ugniatacze mogły zostać z łatwością wyjęte z chleba.
2. Włóż do pojemnika na chleb odpowiednie składniki. Przestrzegaj zaleceń podanych w zakończeniu niniejszej instrukcji obsługi (sekcja „PIECZEMY CHLEB”).
3. Po jednej stronie mąki zrób palcem małe wgłębienie. W tym wgłębieniu umieść drożdże. Zadbaj, aby nie doszło do kontaktu drożdży z płynnymi składnikami lub z solą.
4. Delikatnie zamknij pokrywę i włącz kabel doprowadzający do gniazdka sieciowego.
5. Poprzez wciśnięcie przycisku „MENU” wybierz odpowiedni program.
6. Poprzez wciśnięcie przycisku „COLOR” wybierz odpowiedni kolor skórki.
7. Wciśnij przycisk „LOAF SIZE”, aby wybrać odpowiednią wielkość bochenka chleba (750 g lub 900 g).

**Ostrzeżenie:**

waga chleba nie powinna przekroczyć 900 g.

8. Poprzez wciśnięcie przycisku „TIME +” lub „TIME -” nastaw czas opóźnienia. Jeśli chcesz, aby wypiekacz zaczął pracować natychmiast, możesz opuścić ten krok.
9. Aby uruchomić program, wciśnij przycisk „START/STOP”.
10. W przypadku programów **BASIC (Podstawowe pieczenie)**, **FRENCH (Francuski chleb)**, **WHOLE WHITE BREAD (Pełnoziarnisty biały chleb)**, **SWEET (Słodki chleb)**, **SANDWICH (Sandwicz)** usłyszysz w trakcie pracy wypiekacza długi sygnał dźwiękowy. Oznacza to wezwanie do dodania składników. Otwórz pokrywę i włóż odpowiednie składniki. Podczas pieczenia przez otwory wentylacyjne może wydobywać się para. Jest to normalne zjawisko.
11. Po zakończeniu pieczenia zabrmi 10 razy sygnał dźwiękowy. Teraz można na ok. 3-5 sekund wcisnąć przycisk „START/STOP”, aby zakończyć pieczenie i wyjąć chleb. Otwórz pokrywę i za pomocą rękawic kuchennych mocno przytrzymaj rączkę pojemnika do pieczenia. Obróć pojemnik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i delikatnie wyjmij pojemnik podnosząc go bezpośrednio do góry i na zewnątrz z urządzenia.

# WYPIEKACZ DO CHLEBA

SBR 930 SS

PL

12. Za pomocą łopatki z nieprzywierającą powierzchnią ostrożnie oddziel boki chleba od pojemnika.



## Ostrzeżenie:

Pojemnik do pieczenia i chleb mogą być bardzo gorące! Przy manipulacji zachowaj ostrożność i używaj rękawic kuchennych.

13. Obróć pojemnik do pieczenia nad czystym blatem dnem do góry i delikatnie nim potrząśnij tak długo, dopóki chleb nie wypadnie na płytę.
14. Wyjmij ostrożnie chleb z pojemnika i przed krojeniem pozostaw go na ok. 20 minut do wystygnięcia.
15. Jeśli w chwili zakończenia pieczenia nie znajdujesz się w pomieszczeniu, w którym jest wypiekacz lub jeśli po zakończeniu pieczenia nie wciśnąłeś przycisku „START/STOP”, chleb będzie przez 1 godzinę automatycznie utrzymywany w ciepłe, po czym funkcja utrzymywania temperatury wyłączy się.
16. Po zakończeniu używania odłącz przewód zasilający.



## Ostrzeżenie:

Przed pokrojeniem bochenka usuń za pomocą haka hak ugniatający ukryty w dolnej części bochenka. Bochenek jest gorący, dlatego nigdy nie usuwaj haka zagniatającego rękoma.

## Specjalne uwagi

### 1. Rady dotyczące programu Quick (Szybkie pieczenie)

Do szybkiego pieczenia potrzebny jest proszek do pieczenia lub soda jadalna, które działają w wilgoci i ciepłe. Podczas początkowego mieszania przy szybkim pieczeniu w rogach pojemnika mogą się gromadzić składniki płynne i suche. W tym przypadku będziesz być może musiał pomóc urządzeniu w mieszaniu, aby nie doszło do powstania grudek mąki. Jeśli dojdzie do takiej sytuacji, skorzystaj z gumowej łopatki.

### 2. Rady dotyczące programu Ultra fast (bardzo szybkie pieczenie)

Wypiekacz potrafi przy użyciu programu bardzo szybkiego pieczenia upiec chleb w ciągu 1 godziny. Te 2 programy potrafią upiec chleb w ciągu 58 minut; ale chleb ma trochę bardziej treściwą strukturę. Program Ultra fast I (Bardzo szybkie pieczenie I) służy do upieczenia 750g chleba, podczas gdy program Ultra fast II (Bardzo szybkie pieczenie II) do upieczenia 900g chleba. Pamiętaj, że dodawana woda powinna mieć temperaturę 48–50 °C; do pomiaru temperatury użyj termometru kuchennego. Temperatura wody ma zasadniczy wpływ na wynik pieczenia. Jeśli temperatura wody jest zbyt niska, chleb nie wyrośnie do odpowiedniej wielkości; natomiast jeśli jest zbyt wysoka, zniszczy przed wyrastaniem drożdże, co ma również wielki wpływ na wynik pieczenia.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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

1. Pojemnik do pieczenia: Oczyszczyć z zewnątrz i od środka zwilżoną ściereczką. Aby nie doszło do uszkodzenia nieprzylegającej warstwy, nie używaj żadnych ostrych środków lub środków ściernych. Pojemnik musi być przed instalacją dokładnie wysuszony.
2. Hak zagniatający: Jeśli trudno jest usunąć pręt ugniatający z osi, wypełnij pojemnik ciepłą wodą i pozostaw go na ok.30 minut. Ugniatacz można będzie później z łatwością wyjąć i wyczyścić. Oczyszczyć ostrożnie hak zwilżoną bawełnianą ściereczką. Pojemnik do pieczenia i hak zagniatający można myć w zmywarce do naczyń.
4. Pokrywa i szybka: Oczyszczyć pokrywę od środka i na zewnątrz za pomocą średnio zwilżonej ściereczki.
5. Osłona: Ostrożnie oczyścić zewnętrzną powierzchnię osłony zwilżoną ściereczką. Do czyszczenia nie używaj ściernych środków czyszczących, ponieważ mogło by dojść do uszkodzenia błyszczącej powierzchni. Podczas czyszczenia nigdy nie zanurzaj osłony do wody.
6. Przed zapakowaniem wypiekacza w celu magazynowania zadbaj o to, aby był całkowicie chłodny, czysty i suchy oraz aby była zamknięta pokrywa.

## 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.	Wyjmij chleb wcześniej, nie używaj funkcji do utrzymywania temperatury chleba.
3.	Chleb wyjmuje się z trudnością.	Ugniatacz mocno przywarł do osi w pojemniku na chleb.	Po wyjęciu chleba napełnij pojemnik na chleb ciepłą wodą i zanurz w niej na 10 minut ugniatacz; następnie wyciągnij go i wyczyść.
4.	Składniki są nierównomiernie wymieszane i są niewłaściwie upieczone.	1. Nie wybrałeś właściwego programu.	Wybierz właściwy program.
		2. Po uruchomieniu programu kilka razy otwarteś pokrywę, chleb jest suchy i nie ma brązowego koloru skórki.	Przy ostatnim wyrastaniu nie otwieraj pokrywy.
		3. Opór przy mieszaniu jest zbyt duży, przez co ugniatacz się niemal nie obraca i nie miesza dostatecznie.	Sprawdź otwór ugniatacza, następnie wyciągnij pojemnik do pieczenia i uruchom urządzenie bez obciążenia. Jeśli urządzenie nie pracuje w normalny sposób, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
5.	Po wciśnięciu przycisku „Start/Stop” na wyświetlaczu pojawia się „H:HH”	Temperatura wypiekacza jest zbyt wysoka do pieczenia chleba.	Wciśnij przycisk „Start/Stop” i odłącz opiekacz od sieci. Następnie wyjmij pojemnik do pieczenia i otwórz pokrywę tak, aby wypiekacz się wychłodził.
6.	Słychać pracę silnika, ale ciasto się nie miesza.	Pojemnik do pieczenia jest niewłaściwie przymocowany lub ciasta jest zbyt dużo, 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.
7.	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.



# WYPIEKACZ DO CHLEBA

SBR 930 SS

PL

8.	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.
9.	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.
10.	Chleb podczas pieczenia ciasta rozpada się pośrodku.	1. Użyta mąka ma nieodpowiedni skład i powoduje, że ciasto nie rośnie.	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.
		2. Zbyt duża ilość wody powoduje, że ciasto jest zbyt wilgotne i delikatne.	W razie możliwości absorpcji wody zmień ilość wody w przepisie.
11.	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.
12.	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.
13.	Do powierzchni chleba przywarł suchy proszek.	1. W chlebie są mocno galaretowate składniki takie jak np. masło i banany itp.	Nie dodawaj do chleba mocno galaretowatych składników.
		2. Mieszanie jest z powodu małej ilości wody nieodpowiednie.	Sprawdź wodę i konstrukcję mechaniczną wypiekacza.
14.	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.

## PIECZEMY CHLEB

### Krótki opis składników najczęściej używanych przy pieczeniu chleba

#### 1. Mąka chlebowa

Mąka chlebowa ma wysoką zawartość glutenu (dlatego możemy ją również nazywać mąką wysokoglutenową, zawierającą dużą ilość białka), dobre właściwości elastyczne i potrafi po wyrośnięciu utrzymać wielkość chleba tak, aby się nie zapadł. Ponieważ zawartość glutenu jest wyższa niż u normalnej mąki, można ją używać do pieczenia chleba większych rozmiarów z lepszymi włóknami wewnętrznymi. Mąka chlebowa jest najważniejszym składnikiem przy pieczeniu chleba.

#### 2. Czysta mąka

Czysta mąka jest produkowana poprzez zmieszanie starannie dobranej miękkiej i twardej pszenicy i jest stosowana do szybkiego pieczenia chleba lub do pieczenia ciastek.

#### 3. Mąka pełnoziarnista

Mąka pełnoziarnista jest produkowana poprzez mielenie pszenicy. Zawiera łuski pszenicy i gluten. Mąka pełnoziarnista jest cięższa i bardziej pożywna niż normalna mąka. Chleb upieczony z mąki pełnoziarnistej jest zazwyczaj mniejszej wielkości. Mąka ta, podawana w wielu przepisach, jest zazwyczaj w celu osiągnięcia jak najlepszych wyników kombinowana z mąką chlebową.

#### 4. Czarna mąka pszenna

Czarna mąka pszenna, zwana również „mąką krupczatką”, jest rodzajem mąki z wysoką zawartością błonnika, podobnie jak u mąki pełnoziarnistej. W celu uzyskania większego rozmiaru chleba po wyrośnięciu należy jej używać w kombinacji z dużym udziałem mąki chlebowej.

#### 5. Proszek do pieczenia

Proszek do pieczenia jest produkowany poprzez mielenie delikatnej pszenicy o niskiej zawartości białka i jest używany specjalnie do pieczenia ciastek. Różne rodzaje mąki wyglądają podobnie; skuteczność działania drożdży lub zdolności absorpcyjne różnych rodzajów mąk są znacznie odmienne w zależności od obszaru uprawy zboża, warunków uprawy, procesu mielenia i magazynowania. Do wypróbowania należy wybrać mąkę różnych producentów dostępną na rynku, wypróbować i porównać wyniki, a następnie wybrać tę mąkę, która na podstawie doświadczenia i pod względem smakowym daje najlepsze wyniki.

#### 6. Mąka kukurydziana i owsiana

Mąki kukurydziana i owsiana są produkowane poprzez mielenie kukurydzy i owsa. Oba rodzaje mąki stanowią składniki uzupełniające przy pieczeniu treściwego chleba i używane są w celu poprawienia smaku i struktury chleba.

#### 7. Cukier

Cukier jest bardzo ważnym składnikiem, nadającym chlebowi słodki smak i kolor. Biały cukier pomaga przy kwaszeniu chleba i jest szeroko wykorzystywany jako element żywniowy. W szczególnych przypadkach można używać brązowego cukru, cukru pudru lub waty cukrowej.

#### 8. Drożdże

Drożdże wspomagają proces kwaszenia ciasta i produkują dwutlenek węgla, który pomaga chlebowi w powiększaniu objętości i ma wpływ na delikatność włókien wewnętrznych. Szybkie kwaszenie drożdży wymaga jednak węglowodanu w cukrze i 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 w wysokiej temperaturze doszłoby do ich zniszczenia; przed ich użyciem należy sprawdzić datę przydatności do użycia i przechowywania. Po każdym użyciu należy jak najszybciej umieścić je z powrotem w lodówce. Jeśli chleb nie może wyrosnąć, jest to zazwyczaj spowodowane przez martwe drożdże.



#### Rada

W opisywanym poniżej sposobie możesz sprawdzić, czy Twoje drożdże są świeże i aktywne:

1. Nalej do miarki-kubka 1/2 kubka 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 zawartości.
4. Piana musi sięgać aż do krawędzi kubka. Jeśli tak się nie stało, drożdże są martwe lub nieaktywne.

## 9. Sól

Sól jest niezbędna do poprawienia zapachu chleba i koloru skórki. Sól nie pozwala również drożdżom rosnąć. Nigdy nie używaj przy pieczeniu zbyt wiele soli. Jeśli nie chcesz używać soli, możesz ją pominąć. Chleb będzie wówczas większy niż przy użyciu soli.

## 10. Jajka

Jajka mogą poprawić strukturę chleba, sprawić, że chleb będzie pożywniejszy i większy i będzie miał specyficzny zapach jajek. Jeśli chcesz użyć jajek, musisz rozbić ich skorupki i równomiernie rozmieszać.

## 11. Tłuszcz, masło i olej roślinny

Tłuszcz sprawia, że chleb jest delikatniejszy, przedłuża także jego trwałość. Masło powinno zostać po wyjęciu z lodówki rozpuszczone przed użyciem lub pokrojone na małe części tak, aby można było je równomiernie rozmieszać.

## 12. Proszek do pieczenia

Proszek do pieczenia jest używany przede wszystkim w celu wyrośnięcia ciasta przy pieczeniu chleba i ciastek w programie Ultra Fast (Bardzo szybkie pieczenie). Dzięki wykorzystaniu zasad chemicznych nie potrzebuje czasu na kwaszenie i produkuje gaz, który wytwarza pęcherze lub powoduje, że struktura chleba staje się bardziej delikatna.

## 13. Soda

Ma te same właściwości co proszek do pieczenia. Można jej również używać w kombinacji z proszkiem do pieczenia.

## 14. Woda i inne płyny

Woda jest przy pieczeniu chleba niezbędnym składnikiem. Ogólnie rzecz biorąc najbardziej odpowiednia jest woda o temperaturze w zakresie od 20 do 25 °C. Do szybkiego wyrastania w programie Ultra Fast (Bardzo szybkie pieczenie) temperatura wody powinna wynosić 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 przepisach w celu poprawy zapachu chleba jest wykorzystywany sok (np. jabłeczny, pomarańczowy, cytrynowy itp.).

## KOLEJNOŚĆ WKŁADANIA SKŁADNIKÓW

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 sypiemy sól.
- Do drugiego rogu sypiemy 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. Jeśli używamy świeżych drożdży, dobrze jest umieszczać cukier bezpośrednio z nimi. Drożdże lub proszek do pieczenia umieszczamy zawsze na suchej mące!



### Rada

W przypadku ciężkiego ciasta z wysokim udziałem żyta lub składników pełnoziarnistych zalecamy w celu osiągnięcia lepszego wyniku zagniatania odwrócić kolejność umieszczania składników, tj. najpierw umieścić drożdże i mąkę, a dopiero na końcu płyny.

Należy zapamiętać kilka kolejnych ważnych zasad pieczenia w wypiekaczu domowym:

- Sól i drożdże nigdy nie mogą być w bezpośrednim kontakcie!
- Składniki owocowe, orzechowe, musli i inne składniki, w przypadku których chcesz zapobiec rozmieleniu podczas zagniatania, dodaj dopiero po zabrzmieniu sygnału dzwinkowego.
- Musli przed umieszczeniem w wypiekaczu pozostaw na noc zamoczone w wodzie.
- W przypadku opóźnionego startu używaj zawsze zimnych składników.
- Przy pieczeniu z opóźnionym startem nie używaj składników podlegających szybkiemu zepsuciu, takich jak np. jajka, 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).

**PRZEPISY****Ostrzeżenie:**

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 zwiększonej wilgotności należy o 1 – 2 łyżeczki zmniejszyć ilość wody)
- wysokość nad poziomem morza (powyżej 750 m nad poziomem morza ciasto rośnie szybciej)
- konsystencja składników.

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

**Rada**

Jeśli z dowolnych powodów nie chcesz piec chleba zgodnie z przepisem, możesz kupić w sklepie spożywczym gotowe mieszanki do pieczenia. W przypadku gotowych mieszanek postępuj zawsze zgodnie z instrukcją umieszczoną na opakowaniu produktu. Weź pod uwagę, że również w przypadku gotowych mieszanek niektórzy producenci wymagają dodania drożdży jako samodzielnego składnika.

**PRZEPISY 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 (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki LIGHT (jasny)

**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 (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

**Chleb jogurtowy****Składniki:**

- 150 ml jogurtu naturalnego
- 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 dźwiękowym dodać po łyżeczce ziaren: sezamu, lnu, kminku, dyni itp.

**Ustawienia wypiekacza:** Program BASIC (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

# WYPIEKACZ DO CHLEBA

SBR 930 SS

PL

## 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 (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

## Chleb orkiszowy

### Składniki:

350 ml maślanki  
50 ml wody  
1 łyżka octu  
2 łyżka oliwy  
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 (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki DARK (ciemny)

## 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 SANDWICH / waga 900 g / kolor skórki LIGHT (jasny)

## 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:** Program BASIC (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

**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 (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio 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 (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio 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 (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio 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 (podstawowe pieczenie) / waga 750 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

# WYPIEKACZ DO CHLEBA

SBR 930 SS

PL

## Chleb bananowy

### Składniki:

6 łyżek mleka  
200 g bananów (zmiksowanych 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 (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki LIGHT (jasny)

## 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 drożdży lub 1/2 świeżych drożdży  
Po sygnale dźwiękowym dodaj 1 mały por

**Ustawienia wypiekacza:** Program BASIC (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

## Chleb serowy z keczupem

### Składniki:

200 ml letniej 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 (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

## 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 anyżku  
1/4 łyżeczki mielonej kolendry  
1 łyżeczka cukru  
1 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/4 świeżych drożdży

**Ustawienia wypiekacza:** Program BASIC (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio 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

**Sposób przyrządzenia:** 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 (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio 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 (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

**Chleb fasolowy****Składniki:**

300 ml wody  
2 łyżki otrąb pszennych  
2 łyżki ziaren lnu  
1 łyżki 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

**Sposób przyrządzenia:** 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 (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)



# WYPIEKACZ DO CHLEBA

SBR 930 SS

PL

## Chleb z twaróżkiem 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 twaróżku ołomunieckiego

**Ustawienia wypiekacza:** Program BASIC (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

## Chleb czosnkowy z warzywami

### Składniki:

375 ml wody  
2 łyżka oliwy  
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:

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

**Sposób przyrządzenia:** Podstawowe składniki wkładamy do wypiekacza zgodnie ze standardowym sposobem. Ziola 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 (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

## Chleb z płatkami

### Składniki:

150 ml jogurtu  
200 ml wody  
1 łyżeczka słodziku (ewentualnie miodu)  
2 łyżki oliwy  
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 QUICK (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

**Chleb z kapustą****Składniki:**

250 ml wody  
250 g mieszanki kapusty, sera i kiełbasy  
100 g mąki żytniej chlebowej  
350 g gładkiej mąki pszennej  
90 g pełnoziarnistej mąki orkiszowej  
2 łyżeczki soli  
1 łyżeczka wyciągu słodowego (można kupić w sklepach ze zdrową żywnością)  
1/2 świeżych drożdży lub 2 łyżeczki suszonych drożdży  
kminek do smaku

**Ustawienia wypiekacza:** Program QUICK (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

**Chleb gryczany****Składniki:**

150 ml jogurtu naturalnego  
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 kiełków 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

**Sposób przyrządzenia:** 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 (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

**Chleb z kapustą****Składniki:**

250 ml wody  
250 g mieszanki kapusty, sera i kiełbasy  
100 g mąki żytniej chlebowej  
350 g gładkiej mąki pszennej  
90 g pełnoziarnistej mąki orkiszowej  
2 łyżeczki soli  
1 łyżeczka wyciągu słodowego (można kupić w sklepach ze zdrową żywnością)  
1/2 świeżych drożdży lub 2 łyżeczki suszonych drożdży  
kminek do smaku

**Ustawienia wypiekacza:** Program QUICK (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

# WYPIEKACZ DO CHLEBA

SBR 930 SS

PL

## Chleb z czosnkiem i żez serem Rokpol

### 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 WHOLE WHEET (chleb pełnoziarnisty) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemny)

## 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

**Sposób przyrządzenia:** 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 (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

## Ciemny chleb czekoladowy

### Składniki:

400 ml wody  
4 łyżki cukru pudru  
1,5 łyżeczki soli  
400 g gładkiej mąki pszennej  
100 g kakao w proszku  
2 łyżeczka suszonych drożdży lub 1/2 świeżych drożdży

**Ustawienia wypiekacza:** Program BASIC (podstawowe pieczenie) / waga 900 g / kolor skórki MEDIUM (średnio ciemna)

## PRZEPIS NA MARMOLADĘ

### Składniki:

500 g owoców  
165 g cukru żelującego  
1 łyżeczka soku cytrynowego

### Sposób przyrządzenia:

Owoce dokładnie myjemy, w zależności od rodzaju obieramy (np. brzoskwinie), pozbawiamy pestek (np. czerśnie) i miksujemy. Następnie nalewamy zmiksowaną mieszankę do pojemnika do pieczenia, dodajemy pozostałe składniki i włączamy program. Po zakończeniu programu nalewamy marmoladę do słoików, które wcześniej 20 minut sterylizowaliśmy w kuchence w temperaturze 150° C. W końcu zakręcamy zakrętkę i odwracamy słoiki dnem do góry tak, aby zakrętki przywarły.

**Ustawienia wypiekacza:** Program JAM (dżem)

**DANE TECHNICZNE**

Napięcie nominalne: .....	230 V AC (zmienne)
Nominalna częstotliwość: .....	50 Hz
Nominalna moc: .....	600 W
Waga: .....	10,2 kg

Zastrzega się możliwość dokonywania zmian tekstu i parametrów technicznych.

**UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH**

Ten symbol, umieszczony na produkcie, jego akcesoriach lub opakowaniu oznacza, że z produktem nie wolno postępować jak z odpadem domowym. Wyrób likwiduje się przekazując go do zbiorczego miejsca recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. W krajach Unii Europejskiej i innych krajach europejskich istnieją niezależne systemy zbierania zużytych produktów elektrycznych i elektronicznych. Zapewniając ich właściwą likwidację pomogą Państwo w przeciwdziałaniu powstawania potencjalnego zagrożenia dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, które mogłoby wywołać niewłaściwe postępowanie z odpadami. Recykling materiałów odpadowych pomaga w utrzymaniu naturalnych źródeł surowców - z tego powodu prosimy nie likwidować starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych wraz z odpadem domowym. W celu uzyskania szczegółowych informacji prosimy zwrócić się do pracownika Wydziału Ochrony Środowiska lokalnego (miejskiego lub gminnego) urzędu, pracownika punktu zbiorczego lub pracownika sklepu, w którym wyrób został kupiony.

**WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM**

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



Produkt odpowiada wymaganiom dyrektyw UE, dotyczących kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa elektrycznego.