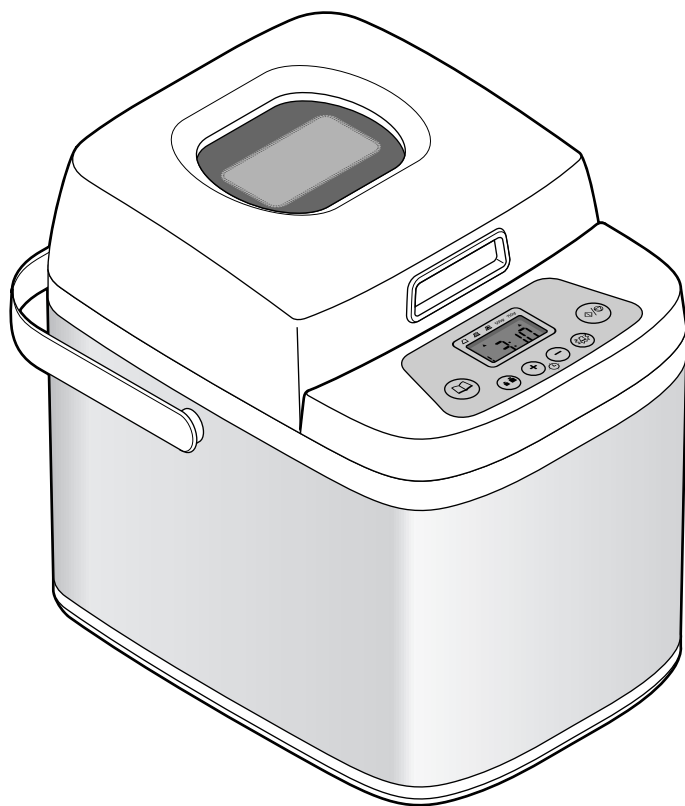


Domácí pekárna



Vážení zákazníci,

s Vaší novou domácí pekárnou dokážete upéct čerstvý chléb o hmotnosti až 750 g. Díky rozsáhlým programům a vhodným receptům zvládnete s použitím tohoto přístroje sami vytvořit celozrnný a žitný chléb, bezlepkový chléb, těsto na pizzu, sladký chléb nebo koláč - a dokonce i marmeládu a jogurt.

Pro dosažení dobrých výsledků pečení je důležité přesně dodržovat uvedené přísady a množství.

Přejeme, ať se Vám s tímto výrobkem vše dobře daří.

Obsah

- 4 K tomuto návodu**
- 5 Bezpečnostní pokyny**
- 9 Přehled (rozsah dodávky)**
- 10 Uvedení do provozu**
 - 10 Vybalení
 - 10 Umístění
 - 10 Před prvním použitím
- 12 Použití**
 - 12 Příprava přístroje
 - 13 Výběr nastavení a zapnutí přístroje
 - 14 Ukončení procesu pečení a vyjmutí pečiva
 - 15 Přerušování nebo předčasné ukončení programu
- 16 Tipy a triky**
 - 16 Použití časovače
 - 16 K charakteru těsta
 - 16 Uchovávání upečeného chleba
 - 17 Tipy pro pečení
 - 18 Hotové směsi na pečení
- 19 Přísady**
 - 19 Pšeničná mouka
 - 19 Bílá mouka
 - 19 Celozrnná mouka
 - 19 Jiné druhy mouky
 - 19 Sůl
 - 20 Cukr
 - 20 Tuky a oleje
 - 20 Tekutina
 - 20 Droždí
 - 21 Bylinky
 - 21 Ořechy a ovoce
- 22 Programy pro pečení a mixování**
 - 22 1. Základní recept na chléb
 - 23 2. Rychlý chléb
 - 23 3. Sladký chléb
 - 24 4. Francouzský chléb
 - 24 5. Celozrnný chléb
 - 25 6. Žitný chléb
 - 25 7. Bezlepkový chléb
 - 26 8. Rýžový chléb
 - 26 9. Toastový chléb
 - 27 10. Těsto na koláč
 - 27 11. 100% celozrnné těsto
 - 27 11. (varianta) 70% celozrnné těsto
 - 28 12. Těsto na pizzu
 - 28 13. Kynuté těsto
 - 28 14. Funkce mixování (krátká)
 - 29 15. Funkce mixování (dlouhá)
 - 29 16. Marmeláda
 - 29 17. Jogurt
 - 29 18. Program rozmrazování
 - 29 19. Pečení
- 30 Čištění**
 - 30 Rozebrání
 - 30 Čištění
 - 31 Sestavení
- 32 Závada / náprava**
- 35 Technické parametry**
- 35 Likvidace**
- 36 Přehled programů**

K tomuto návodu

Výrobek je vybaven bezpečnostními prvky. Přesto si pozorně přečtete bezpečnostní pokyny a používejte tento výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedopatřením nedošlo k zranění nebo škodám.

Uchovejte si tento návod pro pozdější potřebu.

Při předávání výrobku předejte současně s ním i tento návod.

Symbols uvedené v tomto návodu:



Tento symbol varuje před nebezpečím poranění.



Tento symbol varuje před nebezpečím úrazu elektrickým proudem.



Tento symbol varuje před nebezpečím požáru a popálení o horké povrchy.

Upozornění **NEBEZPEČÍ** varuje před možným těžkým poraněním a ohrožením života.

Upozornění **VÝSTRAHA** varuje před poraněním a značnými věcnými škodami.

Upozornění **POZOR** varuje před lehkým poraněním nebo poškozením.



Takto jsou označeny doplňující informace.

Symbols na přístroji:



Víko přístroje a kryt se mohou zahřívat na velmi vysoké teploty.

Budte opatrní a v případě potřeby použijte kuchyňské chňapky apod.

Bezpečnostní pokyny

Účel použití

Domácí pekárna je vhodná k hnětení a pečení chlebových a jiných těst. Je koncipovaná pro množství připravovaná v domácnosti a není vhodná ke komerčním účelům.

Není vhodná k používání v kuchyních pro zaměstnance podniků průmyslového a živnostenského sektoru, v zemědělských podnicích, v penzionech poskytujících ubytování se snídaní ani pro hosty hotelů, motelů a podobných zařízení, jakož ke komerčním účelům.

NEBEZPEČÍ pro děti a osoby s omezenou schopností ovládní přístrojů

- Obalový materiál se nesmí dostat do rukou dětem.
Mimo jiné hrozí i nebezpečí udušení!
- Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/nebo vědomostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud jim bylo vysvětleno, jak se s přístrojem bezpečně manipuluje a pokud pochopily, jaká jim při používání přístroje hrozí nebezpečí. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru. Děti si s přístrojem nesmí hrát.

Přístroj a jeho síťový kabel se musí od zapnutí až do úplného vychladnutí přístroje nacházet mimo dosah dětí mladších 8 let.

- Přístroj je během používání horký! Přístroj používejte mimo dosah dětí.
- Síťový kabel nenechávejte viset z pracovní plochy dolů, aby za něj malé děti nemohly přístroj strhnout dolů.

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem

- Přístroj, síťový kabel a síťovou zástrčku nikdy neponořujte do vody, protože hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Chraňte přístroj i před kapající a stříkající vodou.
- Výrobku se nedotýkejte vlhkýma rukama a nepoužívejte jej venku ani v místnostech s vysokou vlhkostí vzduchu.
- Nevkládejte do přístroje žádné kovové předměty (např. hliníkovou fólii). Nebezpečí zkratu a požáru.
- Přístroj připojujte pouze do zásuvek s ochrannými kontakty instalovaných podle předpisů. Jejich síťové napětí musí odpovídat technickým parametrům přístroje.
- Pokud bude nutné použít prodlužovací kabel, musí odpovídat minimálně technickým parametrům přístroje. Při nákupu prodlužovacího kabelu si nechte poradit.

- Síťovou zástrčku vytáhněte ze zásuvky, jestliže během provozu dojde k poruše, po použití a než začnete přístroj čistit. Přitom tahejte vždy přímo za síťovou zástrčku, nikoli za síťový kabel.
- Zásuvka musí být dobře přístupná, abyste z ní v případě potřeby mohli síťovou zástrčku rychle vytáhnout. Síťový kabel ved'te tak, aby o něj nemohl nikdo zakopnout.
- Síťový kabel nesmí být zalomený ani přiskřípnutý. Síťový kabel chraňte před ostrými hranami, olejem, horkými částmi přístroje nebo jinými zdroji tepla.
- Pravidelně kontrolujte, jestli přístroj nebo síťový kabel nevykazují známky poškození. Přístroj nezapínejte, když jsou přístroj nebo síťový kabel viditelně poškozené nebo když přístroj spadl na zem.
- Neprovádějte na výrobku žádné změny. Ani výměnu síťového kabelu nesmíte provádět svépomocí. Případné opravy přístroje nebo síťového kabelu nechte provádět jen v odborném servisu nebo u našeho zákaznického servisu. Neodbornými opravami se uživatel vystavuje značným rizikům.

VÝSTRAHA před popálením

- I volně přístupné části přístroj jsou při používání velmi horké. Dbejte na to, aby se během používání a ve fázi ochlazování (minimálně 60 minut) nikdo nedotkl horkých částí přístroje. K otevření přístroje použijte například chňapku. Než začnete přístroj čistit, než jej budete přenášet nebo ukládat, nechte jej vychladnout.
- Také hotové potraviny budou velmi horké. Při jejich vyjímání dávejte pozor.
- Během procesu pečení nechte víko zavřené - s výjimkou krátké doby pro doplnění přísad.
- Během procesu pečení může z přístroje unikat horká pára. Udržujte ruce i obličej v dostatečné vzdálenosti od těchto otvorů - hrozí nebezpečí opaření! Dávejte pozor na unikající páru při otvírání přístroje.
- Před čištěním a ukládáním přístroje jej nechte přibližně 1 až 2 hodiny vychladnout.

VÝSTRAHA před požárem

- Zapnutý přístroj nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Přístroj se nesmí uvádět do provozu samostatnými spínacími hodinami ani separátním systémem dálkového ovládání.

- Nezakrývejte větrací otvory. Postavte přístroj na žáruvzdornou, stabilní, rovnou, neklouzavou a suchou pracovní plochu tak, aby vzduch mohl cirkulovat i pod přístrojem.
- Zabraňte nebezpečí požáru: K uvedení do provozu postavte výrobek na volnou plochu. V žádném případě jej nestavte ke zdi, do rohu, do blízkosti záclon apod.
Ke stěnám, nábytku atd. (po stranách a nahoře) musí být dodržen odstup min. 5 cm.
Vznětlivý materiál udržujte v dostatečné vzdálenosti a zařízení nezakrývejte.
- Před použitím zcela odviňte síťový kabel. Dbejte na to, aby odvinutý síťový kabel ležel úplně volně a dostatečně daleko od přístroje.
- Nikdy neprovozujte přístroj bez vložené pečicí formy.
- Potraviny určené ke zpracování vkládejte vždy do pečicí formy, nikdy přímo do ohřívacího prostoru.
Nesmí dojít k žádnému kontaktu s topnými články.
- Nikdy nelijte do ohřívacího prostoru olej, protože by mohlo dojít k jeho vznícení.
- Nikdy v přístroji neohřívajte zabalené potraviny.
- Začne-li z pečicího prostoru vystupovat kouř, nechte víko přístroje bezpodmínečně zavřený a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. V žádném případě nehaste doutnající těsto v přístroji vodou! Kouř se může uvolňovat, pokud těsto naskočí nad okraj formy na pečení a dotýká se topného tělesa. Dodržujte proto množství uvedená v receptech.
- Můžete použít recepty s podílem mouky od cca 150 do max. 500 g. V případě menšího množství se těsto případně nemusí správně prohníst. Překročíte-li maximální množství, může těsto přetéct přes okraj ohřívacího prostoru.
Také v receptech nepřekračujte uvedené množství droždí (max. 7 g sušeného droždí, max. 29 g čerstvého droždí na 500 g mouky). Nadměrné množství droždí způsobí, že těsto příliš nakyne a přeteče přes okraj ohřívacího prostoru.

VÝSTRAHA před úrazy jiného druhu

- Nedržte žádné pracovní pomůcky jako např. lžíci, nůž apod. v pohybuujícím se těstě a v žádném případě nesahejte během používání do formy na pečení.
- Používejte pouze originální příslušenství, protože jinak mohou hrozit značná nebezpečí pro uživatele nebo poškození přístroje.

POZOR na věcné škody

- Nezapínejte přístroj - mimo uvedení do provozu (viz zde) - naprázdno, aby nedošlo k poškození následkem přehřátí.
- K vyjmutí připravovaných potravin používejte pouze dřevěné nebo plastové žáruvzdorné kuchyňské náčiní, abyste nepoškrábali nepřilnavou vrstvu formy na pečení.
- K čištění nepoužívejte v žádném případě abrazivní čisticí prostředky, čisticí prostředky na trouby ani pomůcky způsobující poškrábání. Mohli byste poškodit nepřilnavou vrstvu.
- Nelze zcela vyloučit, že některé laky, plasty nebo prostředky na ošetřování nábytku nenaruší a nezměkčí materiál, z něhož jsou vyrobeny protiskluzové nožičky. Položte proto v případě potřeby pod výrobek protiskluzovou podložku.

Bezpečnostní prvky

- Přístroj je opatřen pojistkou proti přehřívání. Ta automaticky přeruší funkci přístroje, pokud vypadne integrovaná kontrola teploty. V takovém případě přístroj nesmí být znovu uveden do provozu. Odpojte zástrčku, nechte přístroj vychladnout a odešlete jej k opravě do servisního centra nebo do specializované opravny.

Heslo „Akrylamid“

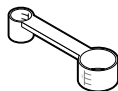
- Akrylamidy se vytvářejí při silném zahřívání (pečení, smažení, fritování, opékání atd.), a to především v potravinách obsahujících škrob. V jaké formě je akrylamid škodlivý pro lidský organismus, nelze ještě s určitostí říct. Z preventivních důvodů by se potraviny neměly dlouho opékat, protože silné zhnědnutí rovněž může způsobovat vyšší zatížení. Platí zásada: „Má to být dozlatova opečené, ne spálené“. Protože výzkum v době sestavování tohoto návodu k použití pokračuje dál, sledujte prosím k tomuto tématu zprávy v tisku. Také na internetu najdete velké množství informací.

Přehled (rozsah dodávky)

háček pro vyjmutí
hnětací lopatky



dávkovací lžičce



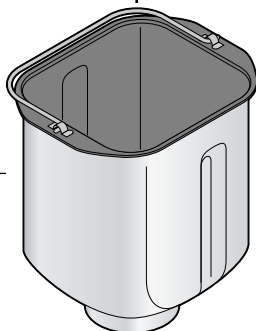
odměrná nádoba



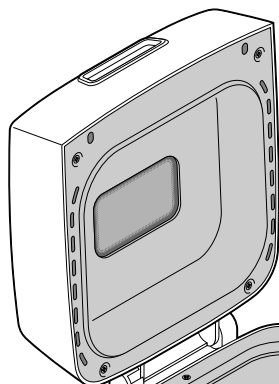
hnětací lopatka



forma na pečení

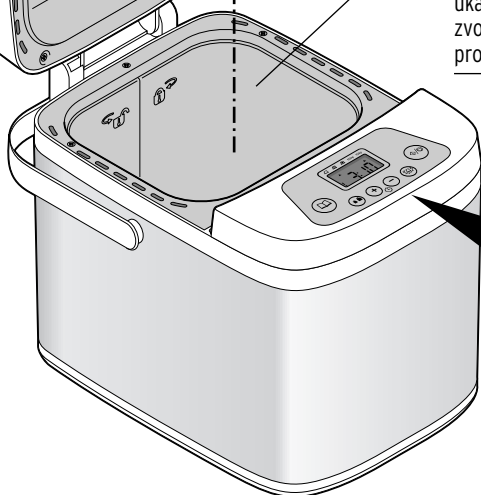


víko
s okénkem



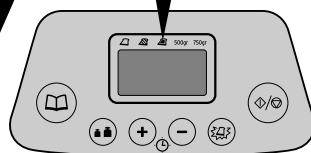
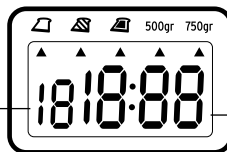
ohřívací
prostor

ukazatel:
zvolený
program



displej

ukazatel:
časovač



ovládací panel



Zobrazení na displeji:
stupeň zhnědnutí od světlého po tmavý

500gr

Zobrazení na displeji:

750gr

množství těsta



tlačítko: volba programu



tlačítko: hmotnost



tlačítko: nastavení vyšší hodnoty časovače



tlačítko: nastavení nižší hodnoty časovače



tlačítko: stupeň zhnědnutí



tlačítko: zapnutí/vypnutí

Uvedení do provozu

Vybalení



NEBEZPEČÍ pro děti -
ohrožení života udušením /
spolknutím

- Obalové materiály se nesmějí dostat do rukou dětem. Okamžitě je zlikvidujte.

1. Domácí pekárnu vyjměte z obalu.
2. Otevřete víko a odstraňte materiál sloužící na ochranu výrobku při přepravě.
3. Vyjměte z formy na pečení hák, odměrnou nádobu, dávkovací lžíci a hnětací lopatku.
4. Odstraňte ochrannou fólii z displeje.

Umístění



VAROVÁNÍ před nebezpečím
požáru

- Neumisťujte přístroj do blízkosti hořlavých předmětů ani přímo ke zdi nebo do rohu.
- Nezakrývejte větrací otvory. Přístroj postavte na žáruvzdornou, stabilní, rovnou, neklouzavou a suchou pracovní plochu tak, aby vzduch mohl cirkulovat i pod přístrojem.

- ▷ Domácí pekárnu postavte na žáruvzdornou, neklouzavou, rovnou a odolnou pracovní plochu. Síťový kabel nesmí viset dolů z plochy, na které je přístroj postaven. Zajistěte, aby kolem přístroje i nad ním bylo dostatek volného místa (min. 5 cm).

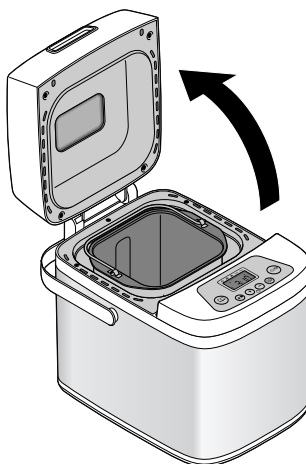
Před prvním použitím



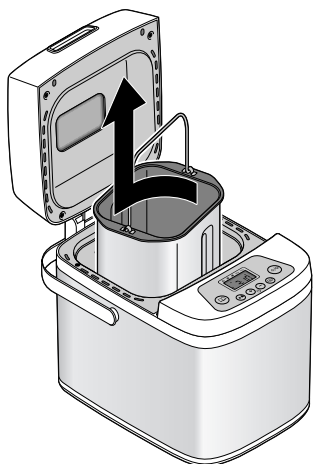
VÝSTRAHA před popálením


- Přístroj je během používání horký! Nedotýkejte se jeho horkých součástí, jako je např. víko nebo okénko. Případně použijte chňapku apod.
- Používejte domácí pekárnu výhradně mimo dosah dětí. Zajistěte, aby děti nemohly strhnout horký přístroj dolů z pracovní plochy (např. za síťový kabel).

1.



2.



Před prvním použitím domácí pekárny vytáhněte formu na pečení tak, že ji pootočíte o kousek proti směru hodinových ručiček (značka v ohřívacím prostoru ) , aby se odjistila, a pak ji vytáhněte směrem nahoru. Omyjte všechny díly podle popisu v části „Čištění“ kvůli odstranění případných zbytků z výroby.


3. Než budete pokračovat, důkladně vlastní přístroj osušte.

4. Znovu vložte formu na pečení.

Přístroj je nyní nutno zahřívát cca 10 minut bez obsahu.

5. Nechte víko domácí pekárny - výjimečně - **otevřené**.


6. Zasuňte zástrčku do zásuvky. Ozve se zvukový signál. Na displeji se zobrazí: **1** pro „Základní recept na chléb“ program a **3:10** pro dobu pečení pro hmotnost 750 g.


 Podle dvojtečky v ukazateli časovače zjistíte, zda je přístroj zapnutý nebo v pohotovostním režimu:


Když dvojtečka bliká, je přístroj zapnutý a probíhá proces zahřívání.

Když dvojtečka trvale svítí, je přístroj v pohotovostním režimu a je potřeba nejdříve pro spuštění procesu zahřívání stisknout vypínač.


Při každém stisknutí tlačítka se pro potvrzení ozve signální tón.

7. Stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud se na ukazateli neobjeví číslo **19** pro program „pečení“ a doba úpravy **1:00**.

8. Stisknutím tlačítka  spustíte program zahřívání.

 Při prvním zahřívání může být po krátkou dobu cítit zápach, což je však normální a nejde o závadu. Zajistěte dostatečné větrání.

9. Nechte přístroj zapnutý přibližně 10 minut, aby odezněl jeho vlastní pach.

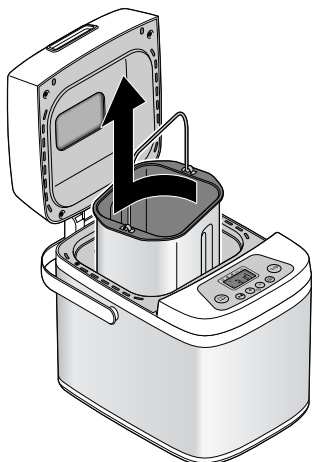
10. Chcete-li přístroj vypnout, stiskněte tlačítko  a podržte ho stisknuté přibližně 3 sekundy. Na ukazateli se objeví opět **1** a **3:10**. Dvojtečka trvale svítí.

11. Nechte přístroj vychladnout a znovu jej vyčistěte.

Použití

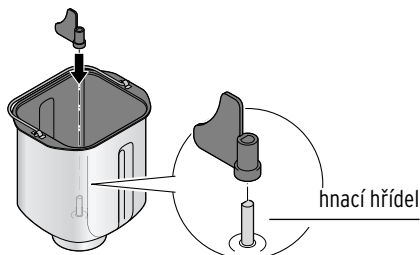
Příprava přístroje

1.



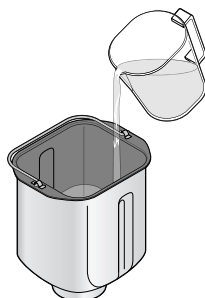
Podle výše uvedeného popisu vytáhněte formu na pečení z přístroje.

2.



Nasaňte hnětací lopatku na hnačí hřídel ve formě na pečení.

3.



Naplňte do formy na pečení přísady podle údajů v receptu (viz kapitola „Programy pro pečení a mixování“).



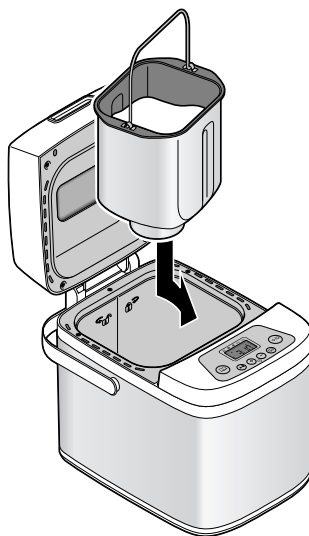
Pozor: Je velmi **důležité** přesně dodržet uvedená **množství** a **pořadí**, ve kterém mají být přísady přidávány. Normální pořadí:


1. tekutiny (voda, mléko...)
2. mouka
3. vejce
4. jiné přísady

Nakonec: droždí

Droždí nesmí přijít do přímého kontaktu se solí nebo tekutinami!

4.







Vložte formu na pečení do přístroje a pootočte ji ve směru hodinových ručiček (značka na ohřívacím prostoru ) až na doraz, aby se zajistila. Musíte slyšet a cítit, jak zapadla.

5. Zavřete víko.

6. Zasuňte síťovou zástrčku do vhodné zásuvky.
Ozve se zvukový signál. Na displeji se zobrazí: **1** pro „Základní recept na chléb“ program a **3:10** pro dobu pečení pro hmotnost 750 g.

Výběr nastavení a zapnutí přístroje

7. Pomocí tlačítka  zvolte požadovaný program podle receptu. Na ukazateli se rozsvítí číslo programu a plánovaná doba pečení.
8. Případně pomocí tlačítka  vyberte požadovanou hmotnost (750 g/ 500 g). Na ukazateli se objeví změněná doba pečení. (**Nelze** navolit v programech 10 až 19.)
9. Případně vyberte pomocí tlačítka  stupeň zhnědnutí.
(Lze navolit v programech 1 až 10.)
10. Případně nastavte pomocí tlačítek **+** a **-** v krocích po 10 minutách časovač pro přípravu pečiva s časovým zpožděním (viz příklad výpočtu v kapitole „Tipy a triky“). Řiďte se pokyny pro „Používání časovače“ ohledně citlivých přísad.
11. Spusťte proces pečení pomocí tlačítka .
Zazní jeden signální tón a přístroj zahájí zpracovávání přísad.
Na displeji můžete sledovat časový průběh přípravy.
Pokud jste v kroku 10 nastavili časovač, začne proces pečení včas před uplynutím nastaveného času.



- V průběhu pečení může z víka vystupovat pára. To je normální a není to důvodem ke zneklidnění. Udržujte části těla v dostatečné vzdálenosti, aby nedošlo k opaření.
 - Během hnětení přístroj vibruje a může být i hlučný. To je normální a způsobuje to silný motor, který je k hnětení těsta zapotřebí.
 - Okénko se na začátku zamílží - to je normální. Kondenzovaná voda ovšem relativně rychle zmizí a pak můžete proces pečení opět sledovat.
 - V době, kdy těsto odpočívá, a během pečení nezvedejte víko, aby neunikalo teplo.
12. U receptů, které umožňují přidání dalších přísad (např. sušené ovoce, semínka apod.) v pozdějším časovém okamžiku, vydá přístroj v příslušném čase 10 signálních tónů (viz recept). Pak otevřete víko a přidejte přísady. Pozor: Nesahejte do formy na pečení a nemíchejte v něm pomocí nějakých předmětů.

Ukončení procesu pečení a vyjmutí pečiva

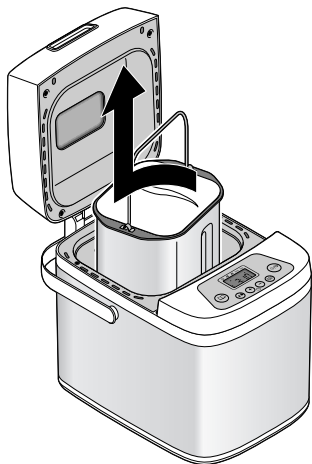
13. Po uplynutí doby přípravy se na displeji zobrazuje **0:00** a ozve se 10 signálních tónů.


Přístroj se automaticky přepne asi na 1 hodinu do režimu udržování tepla - což lze zjistit podle **blikající** dvojtečky (mimo programy 14/15).

Po uplynutí hodiny se přístroj vypne.

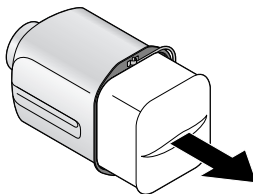
14. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a otevřete víko.

15.



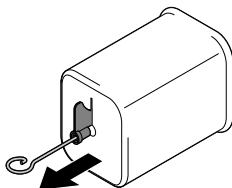
Pomocí chňapek apod. uchopte formu na pečení za držadlo, otočte ji o kousek proti směru hodinových ručiček (značka na ohřívacím prostoru ) a vytáhněte ji ven z přístroje.

16.



Pozor! I pečivo je velmi horké. Používejte chňapky a buďte opatrní. Před vytahováním pečiva nechte formu na pečení chvíli vychladnout. V případě potřeby uvolněte pečivo na stranách pomocí silikonové nebo dřevěné stěrky. Nepoužívejte kovovou stěrku, protože by poškodila nepřilnavou vrstvu formy na pečení. Případně pečivo opatrně z formy vytřeste.

17.



Občas zůstane hnětací lopatka při vytahování uvnitř pečiva. Vytáhněte hnětací lopatku z pečiva pomocí přiloženého háku.





VAROVÁNÍ před zdravotními riziky



- Nenechávejte pečivo delší dobu ve formě na pečení a v žádném případě jej takto neskladujte. Nebezpečí tvorby plísní!

- Jakmile je chléb upečený, vyjměte ho z domácí pekárny a vyklopte ho na mřížku, aby z něj mohla unikat vlhkost do okolí (i když přístroj může udržovat chléb teplý až jednu hodinu). Nepokládejte ho na talíř nebo prkénko, protože by pak nemohl odevzdávat vlhkost a splaskl by.
- Nechte chléb alespoň 30 minut vychladnout a odpařit, jinak se bude těžko krájet.

Přerušení nebo předčasné ukončení programu

- ▷ Pro krátkodobé přerušení programu stiskněte 1x krátce tlačítko / .

Čas se zastaví a program přeruší. Přibližně za 2-3 minuty bude program automaticky pokračovat.

- ▷ Pro úplné předčasné ukončení programu nebo režimu udržování tepla stiskněte 1x krátce tlačítko /  a pak jej znovu stiskněte a podržte asi 3 sekundy.

Tipy a triky

Použití časovače

Časovač lze s výhodou použít, když chcete upéct chleba přes noc tak, aby byl ráno čerstvý. Pomocí časovače lze přípravu nastavit až 15 hodin předem.

Při delší době do přípravy nepoužívejte - zejména v létě - žádné přísady, které se kazí, když jsou vystaveny teplu a vlhkosti (např. čerstvé mléko, jogurt, sýr, vejce, ovoce, cibule apod.).

▷ (Příklad výpočtu:

Nyní je 21:00 večer. Chléb má být hotový v 7:00 ráno. To je časový rozdíl 10 hodin. Těchto 10 hodin nastavíte pomocí tlačítek **+** a **-**. Časovač automaticky odečte potřebnou dobu pečení a včas spustí proces pečení, takže Váš chléb bude za 10 hodin hotový.

Pamatujte na to, že: Dobu přípravy stanovenou pro program nelze zkrátit.

K charakteru těsta

Při zkoušení nového receptu nebo používání nových přísad sleduje vytvářené těsto prvních 5 minut procesu hnětení přes okénko ve víku. Měla by se vytvořit hladká koule. Pokud se tak nestane, může být potřeba změnit přísady.

Víko otevírejte pouze během hnětení nebo odpočívání. V ostatních fázích procesu pečení by mohlo otevření víka negativně ovlivnit zdárné upečení chleba.

Pozor! Nenechávejte víko otevřené déle, než je nutné, protože jinak by mohl vzniknout zákalec.

- ▷ Pokud se těsto jeví lepivé nebo se lepí na strany nádoby, přidejte ještě jednu lžici mouky.
- ▷ Když je těsto příliš suché, přidejte jednu lžici teplé vody.
- ▷ V případě potřeby odstraňte nezamíchané přísady ulpělé na okraji formy na pečení opatrně dřevěnou nebo plastovou stěrkou.
- ▷ Než přidáte další mouku nebo vodu, počkejte, dokud těsto plně nepojme již přidanou mouku nebo vodu.

Před koncem posledního procesu hnětení zavřete víko, protože jinak těsto správně nevykne.

Uchovávání upečeného chleba

Domácí chléb neobsahuje konzervační látky, a proto by se měl spotřebovat během 2-3 dnů po upečení.

Křupavý chléb na francouzský způsob během uchovávání měkne. Takový chléb proto až do nakrojení nepřikrývejte.

Čerstvý chléb můžete uchovávat také v mrazničce. Pokud jej před zmražením nakrájíte, můžete později snáze odebrat přesně potřebné množství.

Tipy pro pečení

Výsledek pečení závisí na mnoha faktorech: kvalitě přísad, pečlivém odměřování, teplotě a vlhkosti. Níže je uvedeno několik užitečných tipů a pokynů.

- Domácí pekárna není vzduchotěsně uzavřená jednotka, a proto podléhá teplotním vlivům. Za velmi horkých dnů nebo pokud ji používáte ve velmi teplé kuchyni, vykyne chléb více, než když je chladno. Optimální pokojová teplota se pohybuje mezi 20 °C a 24 °C.
- Vodu z vodovodu nechte za velmi chladných dnů před použitím 30 minut stát při pokojové teplotě. Totéž platí také pro přísady z lednice.
- Používejte všechny přísady při pokojové teplotě není-li v receptu uvedeno jinak.
- Dávejte přísady do formy na pečení v pořadí uvedeném v receptu. Udržujte droždí v suchu a oddělené od tekutiny, která se již v nádobě nachází, až do začátku procesu hnětení.
- Pro dobrý výsledek pečení je podstatné, abyste přesně odměřili přísady. Většina problémů vzniká, když některou přísadu nepřesně odměříte nebo zapomenete. Používejte k odměřování dodanou odměrnou nádobu a dávkovací lžičku.
- Používejte vždy čerstvé přísady před příslušným datem minimální trvanlivosti. Přísady podléhající zkáze, jako je mléko, sýr, zelenina a čerstvé ovoce, se mohou zejména v teple rychle zkazit, a proto by se měly zpracovávat pouze v chlebech, které se pečou okamžitě.
- Nepřidávejte příliš mnoho tuku, protože tuk vytváří bariéru mezi droždím a moukou a zpomaluje tak účinek droždí. Výsledkem je těžký, hutný chléb.
- Než dáte do formy na pečení máslo a jiné pevné tuky, nakrájejte je na malé kousky.
- Chcete-li, aby měl chléb ovocnou příchutí, nahradte část vody pomerančovou, jablečnou nebo ananasovou šťávou.
- Část tekutiny lze také nahradit zeleninovým vývarem. Vývar z brambor například obsahuje škrob, tj. dodatečnou potravu pro droždí, a přispívá k tomu, že je chléb dobře vykynutý, měkčí a trvanlivější.
- Na chuť můžete do těsta přidat zeleninu, jako nastrouhané brambory, cukety nebo vařené, rozmačkané brambory. Tato zelenina ovšem obsahuje vodu, a proto musíte snížit množství tekutin. Dejte do pečicí nádoby nejprve méně vody, a když začne hnětení, zkontrolujte těsto. Případně pak ještě trochu vody přidejte.
- Nepřekračujte množství, uvedená v receptech, aby těsto nepřeteklo a nepoškodilo domácí pekárnu.

- Jestliže chleba dobře nekyne, použijte místo vody z vodovodu neperlivou minerální vodu z láhve, nebo vodu z vodovodu nejprve převařte.
Silně chlorovaná a fluoridovaná voda z vodovodu nebo tvrdá voda z vodovodu brání kynutí těsta.
- Zkontrolujte přibližně po 5 minutách hnětení, zda má těsto správnou konzistenci. Mějte přitom po ruce gumovou stěrku, abyste mohli případně seškrábnout přísady, které se usadily v rozích formy na pečení. Nepoužívejte stěrku v blízkosti hnětacích lopatek a nebraňte jí v pohybu. Pokud je těsto příliš drobné nebo se přístroj při hnětení příliš namáhá, přidejte ještě trochu vody. Pokud je těsto přichycené ke stěnám pečicí nádoby a netvoří se koule, přidejte ještě trochu mouky.

Hotové směsi na pečení

V domácí pekárně lze míchat a péct hotové směsi na pečení chleba. Přitom je však třeba dbát na hmotnost přísad, abyste nepřekročili maximální množství pro přístroj, a tím ho nepřetížili.

- ▷ Nejprve nalijte do formy na pečení množství vody doporučené výrobcem a pak k ní přidejte směs.
- ▷ Přibližně po 5 minutách zkontrolujte konzistenci těsta a pokud je směs příliš suchá, přidejte ještě trochu vody.

U většiny hotových směsí můžete použít program 1. Pokud celozrnný chleba při tomto nastavení dostatečně nevykyne, zkuste příště program 5 pro celozrnný chleba nebo program 6 pro žitný chleba.

Místo abyste použili funkci časovače, pečte tento chleba nejlépe ihned, protože droždí nemůžete udržet oddělené od tekutiny.

Přísady

Kvalita chleba závisí na mnoha faktorech. K dosažení optimálních výsledků je proto velmi důležité znát jednotlivé přísady a jejich vlastnosti.

Důležitým faktorem ovlivňujícím výsledek pečení je samozřejmě kvalita a čerstvost přísad.

Všechny přísady, které do domácí pekárny dáte, by měly mít pokojovou teplotu (18 °C až 23 °C). Také místnost, ve které chléb pečete, by měla být normálně temperovaná.

Pšeničná mouka

Je velmi důležité, jaký typ mouky použijete. Nejdůležitější součástí mouky je bílkovina lepek, který absorbuje plyny uvolňované při fermentaci droždí. Tím těsto kyne.

Bílá mouka

Bílá mouka se mele z pšeničných zrn bez vnějšího obalu a klíčku. Bezpodmínečně používejte mouku s vysokým obsahem proteinů a tedy vyšší tvorbou lepku. Nejlepších výsledků docílíte s moukou dobré kvality, nejlépe nebělenou. Při nákupu mouky dbejte na označení 405, 550 nebo 1050.

V receptech na chléb na francouzský způsob se často přidává trochu jemně francouzské mouky k docílení střídky, která je pro tento druh chleba typická.

Celozrnná mouka

Celozrnná mouka se mele i s pouzdrem a klíčkem. Chléb upečený z této mouky má ořechovou příchutí a hrubší střídku. Používejte přednostně celozrnnou mouku s vysokým obsahem bílkovin. Chléb ze 100% celozrnné mouky je pevnější než bílý chléb. Těsto z celozrnné mouky potřebuje více času na vykynutí. Proto používejte v domácí pekárně program pro celozrnné pečivo (program 5).

Pro lehčí chléb můžete část celozrnné mouky nahradit pšeničnou moukou.

Jiné druhy mouky

Druhy mouky z jiných obilovin jako žito, ječmen, oves, pohanka mají vysoký obsah vlákniny, obsahují ale nižší podíl lepku v porovnání s bílou moukou. Celozrnný chléb je proto menší a hutnější než bílý chléb. Nejlépe se chléb povede, když nahradíte 20 % až max. 50 % bílé mouky jiným druhem. Tak získáte bohatou chuť celozrnného chleba s lehkou konzistencí bílého chleba.

Sůl

Trocha soli je důležitá, aby chléb získal chuť – především ale kvůli podpoře kynutí. Díky soli bude těsto pružnější. Mimoto omezuje růst droždí, a brání tak tomu, aby těsto příliš vykynulo a pak splasklo. Pamatujte na to, že: Příliš mnoho soli způsobí, že těsto nevykyne dostatečně.

Používejte jemnou stolní nebo mořskou sůl. Hrubozrnná sůl je vhodná spíš pro posypání křupavých kynutých housek. Solící směsi jsou zpravidla nevhodné, protože často neobsahují žádný sodík.

Cukr

Cukr aktivuje a vyživuje droždí, aby mohlo vykynout. Podporuje chuť a konzistenci, ale i míru zhnědnutí kůrky. Místo cukru můžete použít med, sirup nebo melasu. Pak je ale potřeba snížit odpovídajícím způsobem množství tekutin, které mají být přidány podle receptu.

Nepoužívejte umělá sladidla, protože ta nevyživují droždí, ale naopak blokují jeho účinek.

Tuky a oleje

Pro získání měkčí střídky a aby chléb zůstal déle čerstvý, je dobré přidat trochu oleje nebo tuku. Použijte olivový nebo slunečnicový olej podle receptu. Pokud místo toho použijete máslo, margarín nebo sádlo (v malých množstvích do max. 15 g), je potřeba přidat o trochu více tekutin (cca 3 kávové lžičky).

Nepoužívejte pomazánková másla se sníženým obsahem tuku, protože obsahují příliš mnoho vody, a nemají tak stejné vlastnosti jako máslo.

Tekutina

Čerstvé přísady zahrnují obvykle vodu, mléko nebo kombinaci obou. Voda dělá kůrku křupavější, mléko kůrku i střídku měkčí.

Existují různé názory na správnou teplotu vody. Vyzkoušejte to a rozhodněte se podle svého úsudku.

Obecně se volí teplota v rozmezí od 20 °C do 25 °C. Pro ultrarychlý chléb je potřeba pro urychlení procesu použít vodu s teplotou od 45 °C do 50 °C. Voda musí mít dobrou kvalitu. V případě příliš vápenaté vody z vodovodu je potřeba použít neperlivou vodu z lahve, protože vápenec může mít vliv na to, jak se chléb podaří.

Místo vody lze pro vylepšení chuti a barvy kůrky použít i čerstvé mléko nebo vodu s 2% sušeným mlékem. V některých receptech se používá i ovocná šťáva. Vyzkoušejte to!

Droždí

Droždí existuje čerstvé nebo sušené. Dává se (nadrobené) do důlku v mouce, kde zůstává v suchu a oddělené od tekutiny a soli, než začne proces hnětení.

Používejte pouze množství uvedená v receptech - nadměrné množství droždí způsobí, že těsto příliš nakyne a přeteče přes okraj formy na pečení. Sušené droždí velmi intenzivně absorbuje vlhkost. Otevřený pytlík proto dobře uzavřete. Pokud výrobce neuvádí jinak, spotřebujte zbytek do 48 hodin.

Sušené droždí používejte bezpodmínečně před datem minimální trvanlivosti, protože se jeho účinek časem snižuje.

Existuje také speciální sušené droždí pro domácí pekárny. S tímto droždím lze docílit dobrých výsledků, i když je přitom třeba přizpůsobit množství.

Když chcete místo sušeného droždí použít čerstvé, použijte následující přepočty: 7 g sušeného droždí odpovídá 25 g čerstvého droždí.

Bylinky

Ty můžete přidat na začátku společně s hlavními přísadami.

Bylinky jako skořice, zázvor, oregáno, petržel a bazalka zlepšují chuť a chléb díky nim vypadá lépe.

Používejte bylinky v malých množstvích (1-2 lžičky), aby nepřerážely chuť chleba.

Čerstvé bylinky jako česnek a pažitka obsahují hodně vlhkosti a mohou mít vliv na základní recept. Příklad: snižte množství tekutin v receptu.

Ořechy a ovoce

U některých programů lze do těsta později přidat další přísady, jako ořechy nebo ovoce.

Ozve se 10 signálních tónů na důkaz toho, že nyní lze přidat přísady.

Přísady je třeba do těsta přidat později, aby mohl chléb vykynout a udržel si svůj tvar. Pokud byste je přidali již v první fázi hnětení, byly by navíc příliš rozmělněné a mohly by tvořit hrudky.

Přidáte-li do těsta přísady, jako jsou rozinky, lněná, slunečnicová, sezamová, dýňová semínka atd., bude těžší, a upečený chléb pak také o něco pevnější.

Přidáváte-li sladké přísady, jako například rozinky, měli byste případně snížit množství cukru, aby chléb nebyl příliš sladký.

Programy pro pečení a mixování

Pro následující recepty platí následující:

- Recepty 1-10 jsou programy pro pečení chleba resp. koláčů, v nichž se přísady smíchají a hnětou, těsto vykyne a nakonec se upeče.
Recepty 11-15 jsou programy, v nichž se jen připravuje těsto. Pečení pak probíhá například podle toho, zda jde o těsto na pizzu po jejím obložení nebo po zformování housek, v pečicí troubě.
Recept 16 na marmeládu míchá a ohřívá.
Recepty 17 (na jogurt), 18 (pro rozmrazování) a 19 (program pouhého pečení) neprovádějí míchání, ale pouze ohřívají, resp. rozehtívají.
- Olej lze nahradit rozpuštěným máslem.
- **Při přidávání přísad dodržujte pořadí v tabulce.**
- Ve všech receptech lze nahradit mouku s vysokým obsahem lepku moukou bezlepkovou. Dávejte pozor na to, zda jsou další přísady vhodné pro osoby s celiakií nebo alergiky.
- S uvedenými množstvími soli a cukru jsme dosáhli nejlepších výsledků. Samozřejmě je ale možné je mírně upravit podle chuti. Myslete ale na to, že sůl a cukr jsou nutné pro vykynutí těsta. Nedávejte proto příliš málo ani příliš mnoho.
- U programů 1-10 lze později přidávat další přísady (oříšky, rozinky apod.). Přístroj oznámí správný časový okamžik (2. fáze hnětení) 10 signálními tóny. Tento časový okamžik je přibližně 20 minut až 1,5 hodiny od začátku programu (viz tabulky programů: ukazateli na displeji se objeví položka „další přísady“).

1. Základní recept na chléb

hmotnost	500 g		750 g	
doba	3:05		3:10	
další přísady	při ~ 2:35		při ~ 2:40	
voda	210 ml		260 ml	
olej	1 1/2 lžíce	15 g	2 lžíce	20 g
sůl	1/2 káv.lžičky	3 g	1 káv.lžičky	6 g
cukr	1 lžíce	15 g	2 lžíce	30 g
mouka	2 1/3 odměrné nádoby	320 g	3 odměrné nádoby	420 g
droždí	1/2 kostky čerstvého droždí (21 g)	nebo 5 g sušeného droždí (3/4 pytlíku)	2/3 kostky čerstvého droždí (25 g)	nebo 7 g sušeného droždí (1 pytlík)

2. Rychlý chléb

hmotnost	500 g		750 g	
doba	2:05		2:10	
další přísady	při ~ 1:45		při ~ 1:50	
voda	140 ml		190 ml	
olej	2 lžíce	26 g	2 1/2 lžíce	33 g
sůl	2/3 káv.lžičky	3 g	3/4 káv.lžičky	4 g
cukr	1 lžíce	15 g	2 lžíce	30 g
mouka	2 odměrné nádoby	290 g	2 1/2 odměrné nádoby	360 g
droždí	1/2 kostky čerstvého droždí (21 g)	nebo 5 g sušeného droždí (3/4 pytlíku)	2/3 kostky čerstvého droždí (25 g)	nebo 7 g sušeného droždí (1 pytlík)

3. Sladký chléb

hmotnost	500 g		750 g	
doba	3:45		3:50	
další přísady	při ~ 3:10		při ~ 3:15	
voda	120 ml		160 ml	
olej	1 1/2 lžíce	20 g	2 lžíce	26 g
sůl	1/2 káv.lžičky	2 g	1/2 káv.lžičky	2 g
vejce	1 celé vejce	60 g	1 celé vejce	60 g
cukr	2 lžíce	30 g	3 lžíce	45 g
nízkotučné mléko	1/4 odměrné nádoby	35 g	1/3 odměrné nádoby	47 g
mouka	2 odměrné nádoby	290 g	2 3/4 odměrné nádoby	380 g
droždí	1/2 kostky čerstvého droždí (21 g)	nebo 5 g sušeného droždí (3/4 pytlíku)	2/3 kostky čerstvého droždí (25 g)	nebo 7 g sušeného droždí (1 pytlík)

4. Francouzský chléb

hmotnost	500 g		750 g	
doba	4:05		4:10	
další přísady	při ~ 3:30		při ~ 3:35	
voda	180 ml		260 ml	
olej	1 lžice	10 g	1 1/2 lžice	15 g
sůl	1 káv.lžičky	6 g	1 1/2 káv.lžička	9 g
cukr	1/2 lžice	8 g	1 lžice	15 g
bílá mouka	2 1/4 odměrné nádoby	300 g	2 3/4 odměrné nádoby	400 g
droždí	1/2 kostky čerstvého droždí (21 g)	nebo 5 g sušeného droždí (3/4 pytlíku)	2/3 kostky čerstvého droždí (25 g)	nebo 7 g sušeného droždí (1 pytlík)

5. Celozrnný chléb

hmotnost	500 g		750 g	
doba	4:00		4:05	
další přísady	při ~ 2:50		při ~ 2:55	
voda	180 ml		220 ml	
olej	2 lžice	26 g	2 1/2 lžice	38 g
sůl	1 káv.lžičky	6 g	1 káv.lžičky	6 g
třtinový cukr	1 lžice	15 g	1 1/2 lžice	26 g
bílá mouka	1 odměrná nádobka	145 g	1 1/2 odměrné nádoby	180 g
celozrnná mouka	1 odměrná nádobka	145 g	1 1/2 odměrné nádoby	180 g
droždí	1/2 kostky čerstvého droždí (21 g)	nebo 5 g sušeného droždí (3/4 pytlíku)	2/3 kostky čerstvého droždí (25 g)	nebo 7 g sušeného droždí (1 pytlík)

6. Žitný chléb

hmotnost	500 g		750 g	
doba	4:00		4:05	
další přísady	při ~ 2:50		při ~ 2:55	
voda	180 ml		220 ml	
olej	2 lžíce	26 g	2 1/2 lžíce	38 g
sůl	1 káv.lžičky	6 g	1 káv.lžičky	6 g
třtinový cukr	1 lžíce	15 g	1 1/2 lžíce	23 g
bílá mouka	1 odměrná nádobka	145 g	1 1/2 odměrné nádobky	180 g
žitná mouka	1 odměrná nádobka	145 g	1 1/2 odměrné nádobky	180 g
droždí	1/2 kostky čerstvého droždí (21 g)	nebo 5 g sušeného droždí (3/4 pytlíku)	2/3 kostky čerstvého droždí (25 g)	nebo 7 g sušeného droždí (1 pytlík)

7. Bezlepkový chléb

hmotnost	500 g		750 g	
doba	3:25		3:30	
další přísady	při ~ 2:45		při ~ 2:50	
voda	180 ml		220 ml	
olej	2 lžíce	26 g	2 1/2 lžíce	33 g
sůl	1 káv.lžičky	6 g	1 káv.lžičky	6 g
cukr	1 1/2 lžíce	23 g	2 lžíce	30 g
bezlepková mouka	1 3/4 odměrné nádobky	255 g	2 odměrné nádobky	290 g
kukuřičná mouka	1/4 odměrné nádobky	35 g	1/2 odměrné nádobky	70 g
droždí	1/2 kostky čerstvého droždí (21 g)	nebo 5 g sušeného droždí (3/4 pytlíku)	2/3 kostky čerstvého droždí (25 g)	nebo 7 g sušeného droždí (1 pytlík)

8. Rýžový chléb

hmotnost	500 g		750 g	
doba	3:00		3:05	
další přísady	při ~ 2:10		při ~ 2:15	
voda	150 ml		190 ml	
olej	2 lžíce	26 g	2 1/2 lžíce	38 g
sůl	1 káv.lžičky	6 g	1 káv.lžičky	6 g
vejce	1 celé vejce	60 g	1 celé vejce	60 g
cukr	1 lžíce	15 g	2 lžíce	30 g
mouka	2 odměrné nádoby	290 g	2 1/2 odměrné nádoby	360 g
vařená rýže	1/4 odměrné nádoby		1/3 odměrné nádoby	
droždí	1/2 kostky čerstvého droždí (21 g)	nebo 5 g sušeného droždí (3/4 pytlíku)	2/3 kostky čerstvého droždí (25 g)	nebo 7 g sušeného droždí (1 pytlík)

9. Toastový chléb

hmotnost	500 g		750 g	
doba	4:05		4:10	
další přísady	při ~ 3:30		při ~ 3:35	
voda	210 ml		250 ml	
olej	1/2 lžíce	8 g	1 lžíce	15 g
sůl	1 káv.lžičky	6 g	1 káv.lžičky	6 g
cukr	1/2 káv.lžičky	3 g	1 káv.lžičky	6 g
mouka	2 odměrné nádoby	290 g	2 1/2 odměrné nádoby	360 g
droždí	1/2 kostky čerstvého droždí (21 g)	nebo 5 g sušeného droždí (3/4 pytlíku)	2/3 kostky čerstvého droždí (25 g)	nebo 7 g sušeného droždí (1 pytlík)

10. Těsto na koláč

hmotnost	cca 400 g	
doba	2:20	
další přísady	při ~ 1:55	
řepkový nebo lněný olej	3 lžíce	
vejce	4 celá vejce (velká)	
cukr	130 g (podle chuti lze méně nebo více)	
mouka	150 g	
vanilkový pudingový prášek (volitelně)	2 káv.lžičky	
droždí	1/4 kostky čerstvého droždí (10 g)	nebo 2 g sušeného droždí (1/3 pytlíku)



Programy 11-13 jen míchají a hnětou těsto a nechají jej vykynout. Hotové těsto lze pak dále zpracovat a např. upéct v pečicí troubě. Na koláče, housky, pizzu apod.

11. 100% celozrnné těsto

doba	2:55	
cukr	1 káv.lžička	
olej	2 lžíce	
sůl	1 1/2 káv.lžičky	
voda	250 ml	
celozrnná mouka	400 g	
droždí	2/3 kostky čerstvého droždí (25 g) nebo 7 g sušeného droždí (1 pytlík)	

11. (varianta) 70% celozrnné těsto

doba	2:55	
cukr	1 káv.lžička	
olej	2 lžíce	
sůl	1 1/2 káv.lžičky	
voda	320 ml	
bílá mouka	175 g	
celozrnná mouka	300 g	
droždí	2/3 kostky čerstvého droždí (25 g) nebo 7 g sušeného droždí (1 pytlík)	

15. Funkce mixování (dlouhá)

doba	20 až 30 minut (nastavitelný čas)
voda	330 ml
sůl	1 káv.lžička
olej	2 lžíce
bílá mouka	560 g
droždí	1 1/4 lžíce
Program 15 nemá funkci časovače, ale spouští se ihned.	

16. Marmeláda

množství	450 g
doba	1:20
dužina z ovoce	300 g
cukr	150 g
citrónová šťáva	1/2 citrónu
Doporučujeme počkat 20 minut a pak pomalu přidávat cukr.	



Recepty 17-19 používejte bez hnětací lopatky!

17. Jogurt

množství	1100 ml
doba	8:00 (nastavitelná od 0:05 do 12:00)
plnotučné mléko	1000 ml
přírodní jogurt	100 ml (nebo 1 kelímek jogurtu)
cukr podle chuti	60 g
Nastavte dobu tlačítka + a -. Případně krátce promíchejte přísady ve formě na pečení, zejména pokud používáte cukr, aby se nevytvářely hrudky.	

18. Program rozmrazování

doba	0:30 (nastavitelná od 0:10 do 2:00)
Přístroj udržuje teplotu přibližně 50 °C pro rozmrazování potravin. Nastavte dobu tlačítka + a -.	

19. Pečení

doba	1:00 (nastavitelná od 0:20 do 2:00)
Čistě pečící program pro předem připravená těsta. Přístroj udržuje teplotu přibližně 150 °C. Nastavte dobu tlačítka + a -.	

Čištění



NEBEZPEČÍ - ohrožení života elektrickým proudem

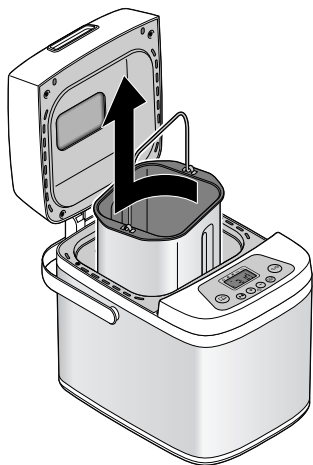
- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj nesmí být vystaven vlhkosti. Chraňte přístroj i před kapající a stříkající vodou.




VÝSTRAHA před popálením

- Než budete přístroj rozebírat, čistit a uklízet, nechte jej dostatečně vychladnout.

Rozebrání



Vyjměte formu na pečení z přístroje tak, že ji otočíte o kousek proti směru hodinových ručiček (značka v ohřívacím prostoru ) pro odjištění, a poté ji vytáhněte směrem nahoru.

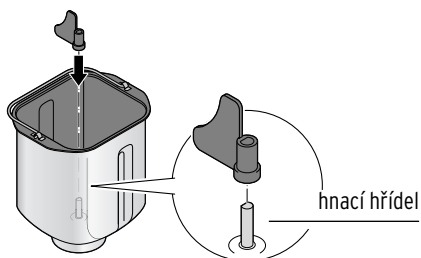
Čištění

POZOR na věcné škody

- K čištění přístroje nepoužívejte žráviny ani agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ▷ Formu na pečení očistěte zevnitř i zvenku vlhkým hadrem. V případě potřeby použijte trochu prostředku na mytí nádobí, ale opět jej pečlivě otřete, aby by se i další chléb povedl. V případě silného a odolného znečištění nebo když nelze uvolnit hnětací lopatku, naplňte výjimečně do formy na pečení trochu teplé vody a nechte vše odmočit max. 30 minut. Pak otřete formu na pečení a hnětací lopatku vlhkým hadrem. Neponořujte ale formu na pečení do vody!
- ▷ Odměrnou nádobku a dávkovací lžíci omyjte teplou vodou s trochu prostředku na mytí nádobí.
- ▷ Přístroj samotný v případě potřeby otřete do čista zvenku i zevnitř vlhkým hadrem.
- ▷ Než začnete přístroj znovu skládat dohromady a než jej uklidíte, nechte všechny části dobře uschnout.

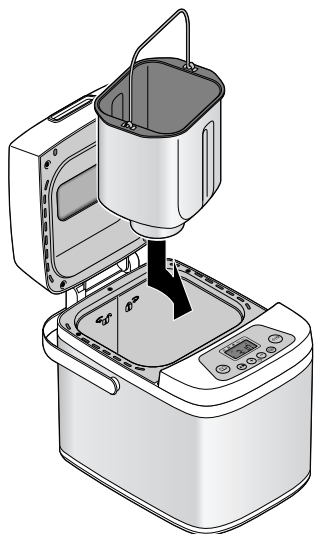
Sestavení


1.



Nasuňte hnětací lopatku na hnací hřídel ve formě na pečení podle vyobrazení...

2.



... a osadte formu na pečení do těla přístroje. Otočte ji o kousek ve směru hodinových ručiček (značka v ohřívacím prostoru ) pro zajištění. Musíte slyšet a cítit, jak zapadla.

Závada / náprava

Problém	Příčina	Řešení
<ul style="list-style-type: none">• Z přístroje vychází zápach spáleniny.	<ul style="list-style-type: none">• Mouka nebo jiné nánosy v ohřívacím prostoru.	<ul style="list-style-type: none">• Vypněte přístroj a nechte jej zcela vychladnout. Odstraňte nánosy vlhkým hadrem.
<ul style="list-style-type: none">• Přísady nejsou rovnoměrně rozmíchané (např. se hromadí mouka v těstě nahoře po stranách).	<ul style="list-style-type: none">• Forma na pečení nebo hnětací lopatka nejsou správně namontované.• Nesouhlasí množství přísad.• Použili jste bezlepkovou mouku? Ta vytvoří obzvláště vlhké těsto.	<ul style="list-style-type: none">• Zkontrolujte formu na pečení a hnětací lopatku a případně je nasadte znovu.• Dávkujte přísady pečlivě.• Když je těsto příliš vlhké, uvolněte jej od okrajů pomocí stěrky. Když je těsto příliš suché, přidejte postupně lžíce vody, dokud nebude dosaženo požadované konzistence.
<ul style="list-style-type: none">• Po zapnutí přístroje se zobrazí chybový kód HHH.	<ul style="list-style-type: none">• Vnitřní teplota přístroje je příliš vysoká.	<ul style="list-style-type: none">• Před spuštěním programu vytáhněte síťovou zástrčku, otevřete víko a nechte 15-30 minut chladnout. Po použití nechte přístroj před dalším spuštěním znovu vychladnout.
<ul style="list-style-type: none">• Okénko je zamlžené a pokryté zkonzenzovanou vodou.	<ul style="list-style-type: none">• To je během fáze hnětení a zahřívání zcela normální.	<ul style="list-style-type: none">• Po použití okénko očistěte.
<ul style="list-style-type: none">• Hnětací lopatka zůstává zachycená v upečeném chlebu.	<ul style="list-style-type: none">• Zvolili jste tmavý stupeň zhnědnutí? Ten vytvoří na chlebu silnou kůrku.	<ul style="list-style-type: none">• Vytáhněte hnětací lopatku z chleba pomocí přiloženého háku.

Problém	Příčina	Řešení
<ul style="list-style-type: none"> • Těsto příliš vykynulo a tlačí na víko. 	<ul style="list-style-type: none"> • Přísady nejsou správně nadávkované? • Vynechali jste sůl? 	<ul style="list-style-type: none"> • Dávkujte přísady pečlivě. • Dbejte na správné množství soli a droždí. • Zkuste případně pro pečení použít o 1/4 lžičce droždí méně.
<ul style="list-style-type: none"> • Chléb nekyne. 	<ul style="list-style-type: none"> • Přísady nejsou správně nadávkované? • Droždí nebo mouka po datu spotřeby? • Otevřeli jste víko v průběhu provádění programu? • Byly tekuté přísady příliš studené? 	<ul style="list-style-type: none"> • Dávkujte přísady pečlivě. • Zkontrolujte datum spotřeby mouky a droždí. • Nechávejte víko pokud možno zavřené. • Přidávejte tekuté přísady vždy s pokojovou teplotou.
<ul style="list-style-type: none"> • Barva krusty je příliš tmavá. 	<ul style="list-style-type: none"> • Použili jste příliš mnoho cukru? 	<ul style="list-style-type: none"> • Použijte o něco méně cukru. • Zvolte nižší stupeň zhnědnutí.
<ul style="list-style-type: none"> • Chléb není symetrický. 	<ul style="list-style-type: none"> • Především u chlebů z celozrnné mouky je normální, že chléb není vždy symetrický. • Použili jste příliš mnoho droždí nebo vody? • Hnětací lopatka před vykynutím a pečením posunula těsto na stranu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Použijte o něco méně vody nebo droždí.

Problém	Příčina	Řešení
• Chleby mají různé tvary.	• To je normální. Tvar chleba se může lišit podle jeho typu.	
• Uvnitř chleba je jedna nebo několik děr.	<ul style="list-style-type: none"> • Těsto je příliš vlhké. • Použili jste příliš mnoho droždí? • Vynechali jste sůl? • Přidali jste příliš horkou vodu? 	<ul style="list-style-type: none"> • Použijte o něco méně vody. • Použijte o něco méně droždí. • Přidejte trochu soli. • Vždy přidávejte vodu s pokojovou teplotou.
• Chleba není propečený nebo má gumovou konzistenci.	<ul style="list-style-type: none"> • Přidali jste příliš mnoho tekutých přísad? • Zvolili jste program, který není vhodný pro recept? 	<ul style="list-style-type: none"> • Dávkujte přísady pečlivě. • Zkontrolujte, zda jste zvolili správný program.
• Chleba se při krájení krajíce drolí.	• Chleba je příliš horký.	• Než začnete chleba krájet, nechte jej vychladnout alespoň 15-30 minut.
• Chleba má těžkou a hutnou konzistenci.	<ul style="list-style-type: none"> • Použili jste příliš mnoho mouky? • Je mouka po datu spotřeby? • Použili jste příliš málo vody? • U celozrnné mouky je normální, že je konzistence chleba hutnější než v případě pšeničné mouky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dávkujte přísady pečlivě. • Zkontrolujte datum spotřeby mouky. • Dávkujte přísady pečlivě.
• Na dně formy na pečení je tmavé zbarvení nebo fleky.	• Myli jste formu na pečení v myčce nádobí?	• Zabarvení je normální a nemá vliv na kvalitu materiálu. Čistěte formu na pečení jen ručně podle popisu.

Problém	Příčina	Řešení
<ul style="list-style-type: none"> • Program byl přerušen nebo trvá déle, než bylo plánováno. 	<ul style="list-style-type: none"> • V průběhu realizace programu vypadl proud. 	<ul style="list-style-type: none"> • V případě kratšího výpadku proudu v trvání do cca 10 minut pak bude program automaticky pokračovat. Při delších výpadcích přesahujících 15 minut bude program úplně zrušen. Vytáhněte zástrčku, nechte přístroj vychladnout, vyprázdněte a vyčistěte formu na pečení a začněte proces pečení úplně od začátku.

Technické parametry



Model:	132 381 101
Síťové napětí:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Třída ochrany:	I
Příkon:	500 W

Likvidace

Výrobek a jeho obal byly vyrobeny z cenných recyklovatelných materiálů. Recyklace snižuje množství odpadu a chrání životní prostředí.

Obal roztříďte a zlikvidujte. Využijte místních možností ke sběru papíru, lepenky a lehkých obalů.



Přístroje označené tímto symbolem se nesmí vyhazovat do domovního odpadu!

Staré přístroje jste ze zákona povinni likvidovat samostatně, odděleně od domovního odpadu. Informace o sběrných místech, na kterých bezplatně přijímají staré přístroje, získáte u obecní nebo městské správy.

Přehled programů

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Základní recept na chléb | 11. 100% celozrnné těsto |
| 2. Rychlý chléb | 11. (varianta) 70% celozrnné těsto |
| 3. Sladký chléb | 12. Těsto na pizzu |
| 4. Francouzský chléb | 13. Kynuté těsto |
| 5. Celozrnný chléb | 14. Funkce mixování (krátká) |
| 6. Žitný chléb | 15. Funkce mixování (dlouhá) |
| 7. Bezlepkový chléb | 16. Marmeláda |
| 8. Rýžový chléb | 17. Jogurt |
| 9. Toastový chléb | 18. Program rozmrazování |
| 10. Těsto na koláč | 19. Pečení |

Model:

132

381101

Výrobce:

De'Longhi Appliances s.r.l
(Ariete - Divisione Commerciale)
50013 Campi Bisenzio (FI)
Via San Quirico, 300
Italy