

PROFI COOK®

Návod



Automatická pekáreň na chlieb PC-BBA 1282



Bezpečnostné pokyny pre pekárne

Pred použitím tohto spotrebiča si pozorne prečítajte nasledujúce bezpečnostné pokyny a samostatne priložený návod na obsluhu .

Bezpečnostné pokyny podľa normy



VAROVANIE: Horúci povrch!

Nebezpečenstvo popálenia! Pri prevádzke elektrického vykurovacieho zariadenia vznikajú vysoké teploty, ktoré môžu viesť k popáleninám (napr. forma na pečenie, vykurovacie teleso).

- Pri dotyku alebo vyberaní horúcich surovín vždy používajte chňapky alebo

- Spotrebič nie je určený na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

- Tento spotrebič je určený len na použitie v súkromných domácnostiach .

Nie je určený na podobné aplikácie , ako napríklad:

- kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
 - farmy ;
 - klienti v hoteloch, motelloch a iných prostrediach obytného typu ;
 - Prostredie typu nocľah s raňajkami.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba , aby sa predišlo nebezpečenstvu.



Varovanie:

Tento spotrebič nie je určený na ponorenie do vody počas čistenia. Postupujte podľa pokynov, ktoré vám poskytneme v návode na použitie v kapitole "Čistenie".

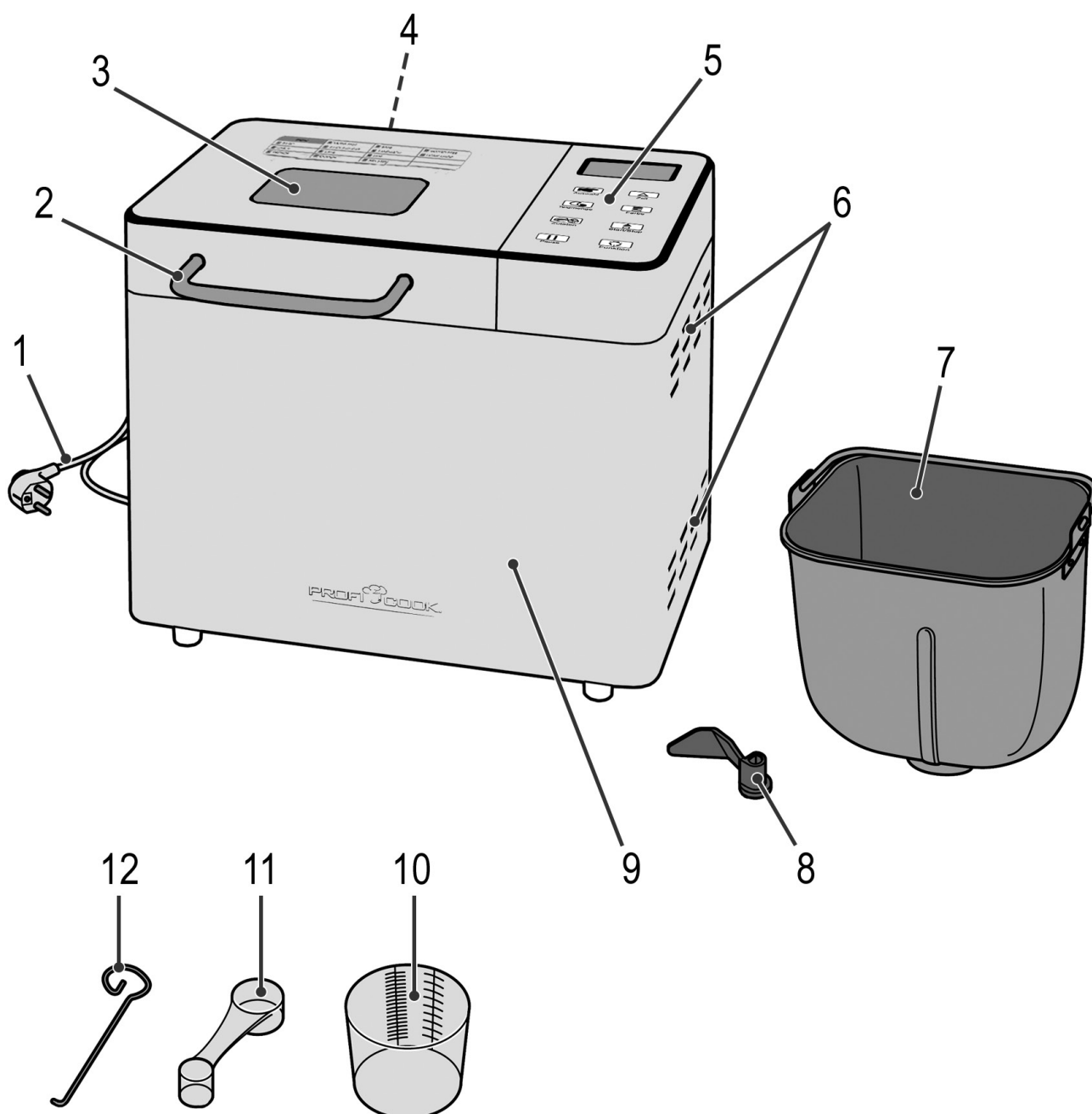
- Nikdy nepridávajte viac prísad, ako hovorí recept.
- Ak cesto vytečie z formy na pečenie do skrinky alebo na vykurovacie teleso, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Spotrebič prevádzkujte iba pod dozorom. Pri pečení s časovým oneskorením vždy nastavte čas tak, aby bol spotrebič počas prevádzky pod dohľadom.

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo sú poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú súvisiacim rizikám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie a užívateľskú údržbu by nemali vykonávať deti bez dozoru.

Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Spotrebič je určený len na súkromné použitie a na určený účel. Tento spotrebič nie je určený na komerčné použitie.
- Nepoužívajte ho vonku. Chráňte ho pred zdrojmi tepla, priamym slnečným žiarením, vlhkosťou (nikdy ho neponárajte do žiadnej tekutiny) a ostrými hranami. Spotrebič nepoužívajte mokrými rukami. Ak je spotrebič damp alebo mokrý, okamžite ho odpojte .
- Keď spotrebič nepoužívate, pripojte príslušenstvo, vyčistite alebo v prípade poruchy vždy vypnite spotrebič a vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky (vytiahnite sieťovú zástrčku, nie kábel).
- Spotrebič neprevádzkujte bez dozoru. Keď spotrebič nepoužívate, vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky .
- Spotrebič a napájací kábel by sa mali pravidelne kontrolovať, či nevykazujú známky poškodenia. Ak sa zistí poškodenie, spotrebič sa nesmie používať.
- Spotrebič neopravujte sami. Vždy kontaktujte autorizovaného technika.
- Používajte iba originálne príslušenstvo.

Prehľad komponentov



Návod

Ďakujeme, že ste si vybrali náš produkt. Dúfame, že sa vám používanie spotrebiča bude páčiť.

Pred použitím tohto spotrebiča si veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny, ktoré sú priložené samostatne. Tieto dokumenty vrátane záručného listu, účtenky a ak je to možné, škatule s vnútorným obalom uschovajte na bezpečnom mieste. Ak žiadosť posielate tretej strane, vždy priložte všetky relevantné dokumenty.

Symbody v tomto návode na obsluhu

Dôležité informácie pre vašu bezpečnosť sú špeciálne označené. Je nevyhnutné dodržiavať tieto pokyny, aby ste predišli nehodám a poškodeniu spotrebiča:



VAROVANIE:

To vás upozorní na nebezpečenstvo pre vaše zdravie a upozorní vás na možné riziká zranenia.



OPATRNOŠŤ:

Týka sa to možných nebezpečenstiev pre spotrebič alebo iné

Vybalenie spotrebiča

1. Vyberte spotrebič z obalu.
2. Odstráňte všetok obalový materiál, ako sú fólie, výplňový materiál, sťahovacie pásky a kartónové obaly.
3. Skontrolujte úplnosť rozsahu dodávky.
4. Ak je obsah obalu neúplný alebo ak je možné zistiť poškodenie, spotrebič nepoužívajte. Ihneď ho vráťte predajcovi .

Prehľad komponentov / rozsah dodávky

- 1 Sieťový kábel
- 2 Rukoväť na veku
- 3 Veko s priedzorom
- 4 Dávkovač ingrediencií
- 5 Ovládací panel s displejom
- 6 Bočné vetranie
- 7 Forma na pečenie
- 8 Hnetací hák
- 9 Bývanie

Príslušenstvo

- 10 Merať
- 11 Merať
- 12 Hrot háku na odstránenie háčika na miesenie

Upozornenia pri používaní spotrebiča

- Pri dotyku alebo vyberaní horúcich komponentov vždy noste chňapky alebo kuchynské rukavice . **Nebezpečenstvo popálenia!**
- Nikdy nepridávajte viac prísad, ako hovorí recept. Ak **cesto vytečie z formy na pečenie do skrinky alebo** na vykurovacie teleso, hrozí nebezpečenstvo požiaru!
- Dbajte na to, aby hmotnosť ingrediencií nepresahovala 700 g alebo 1000 g.
- Nesmie sa prekročiť maximálne množstvo múky 590 g a suchého droždia 7 g (čerstvé droždie 21 g), pretože by mohlo dôjsť k pretečeniu cesta.
- Počas prevádzky nikdy nezakrývajte spotrebič uterákom alebo iným materiálom! Teplo a para musia byť schopné unikáť. Ak je spotrebič pokrytý horľavými materiálmi, ako sú záclony, alebo s nimi príde do styku, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Počas prevádzky dbajte na to, aby bola okolo spotrebiča dodržaná minimálna vzdialenosť 10 cm od ostatných predmetov.
- Spotrebič prevádzkujte iba pod dozorom. Pri pečení s časovým oneskorením vždy nastavte čas tak, aby bol spotrebič počas prevádzky pod dohľadom.
- Do komory na pečenie neumiestňujte žiadnu kovovú fóliu ani iné materiály . Hrozí nebezpečenstvo požiaru a skratu.
- Počas prevádzky spotrebič neprenášajte ani nedvíhajte, ale najskôr ho vypnite a potom vytiahnite sieťovú zástrčku. Spotrebič vždy prenášajte oboma rukami!
- Nikdy nevyberajte pekáč počas prevádzky!
- Spotrebič používajte iba na prípravu jedla, nikdy ho nepoužívajte na iné účely. Ak sa spotrebič nepoužíva na určený účel alebo je prevádzkovaný nesprávne, nemožno prevziať žiadnu zodpovednosť za spôsobené škody!

Uvedenie spotrebiča do prevádzky

1. Spotrebič čistite podľa popisu v časti "Čistenie".
2. Počkajte, kým všetky časti nevyschnú.
3. Vložte formu na pečenie do spotrebiča.
4. **Miesto**
 - Spotrebič umiestnite na rovný povrch. Uistite sa, že napájací kábel a spotrebič nie sú umiestnené na horúcich povrchoch alebo v blízkosti zdrojov tepla. Napájací kábel položte tak, aby neprišiel do kontaktu s predmetmi s ostrými hranami.
 - Spotrebič umiestnite tak, aby nemohol sklznúť. Pri miesení ťažkého cesta sa spotrebič môže pohybovať. Ak je povrch hladký, položte spotrebič na tenkú gumovú podložku.

5. Elektrické pripojenie

- 5.1 Pred zasunutím sieťovej zástrčky do zásuvky skontrolujte, či sieťový objemtage, ktorý chcete použiť, zodpovedá objtage spotrebiča. Príslušné informácie nájdete na typovom štítku.
- 5.2 Pripojte spotrebič do správne nainštalovanej uzemnenej zásuvky. Budete počuť signálny tón a na displeji  sa zobrazí program a 3:30 čas. Spotrebič je pripravený na použitie.
6. Na vykurovacom telese je ochranná vrstva. Ak ho chcete vybrať, nechajte spotrebič bežať cca. 15 minút s vloženou prázdnu formou na pečenie (bez hnetacieho háku). Na tento účel použite **program 8 Bake**.
- Mierny dym a zápach sú počas tohto procesu normálne. Zabezpečte dostatočné vetranie.
7. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

8. ⚠ VAROVANIE: Nebezpečenstvo popálenia!

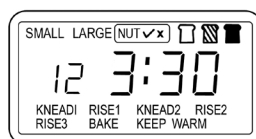
Nechajte formu vychladnúť a potom ju znova utrite vlhkou handričkou.

9. Potom môžete začať piecť.

Vysvetlenie ovládacieho panela

Indikácie na displeji

Niektoré symboly sa zobrazia iba vtedy, ak je možné vybrať funkciu. V nasledujúcej **tabuľke sú** označené hviezdičkou (*).
(⇒ Tabuľka programov)



Symbol	Význam
MALÉ VEĽKÉ	* Označuje zvolenú hmotnosť cesta MALÉ = 750 g VEĽKÉ = 1000 g
	* Označuje, či funkcia obsahuje prísady bol vybraný ✓ = Áno / x = Nie
	* Označuje zvolený stupeň zhnednutia chleba (svetlý, stredný, tmavý)
12	Označuje zvolený program (v príklade Program 12)
3:30	Označuje zostávajúci čas (v príklade 3 hodiny a 30 minút)
:	Svieti = pohotovostný režim Bliká = beží program
Kroky programu sú znázornené nasledovne:	
HNIEST	Miesenie 1 až 2
VZOSTUP	Stúpanie z 1 na 3
PIECŤ	Pečenie
UDRŽUJTE SA V TEPLE	Udržujte teplo

Tlačidlá ovládacieho panela a ich funkcie

Tlačidlo	Funkcia
 MENU	Stlačením tohto tlačidla vyberiete jeden z 13 programov.
 GRAM	Výber množstva cesta (SMALL = 700 g alebo LARGE = 1000 g)

Tlačidlo	Funkcia
 ORECHY / OK	Rôzne programy ponúkajú možnosť automatického pridávania prísad. Funkcia sa volí týmto tlačidlom.
 PAUZA	- Stlačením tohto tlačidla program na krátko pozastavíte. - Opätovným stlačením tlačidla budete pokračovať v programe v rovnakom bode.
 ČAS	- Nastavte čas odloženého štartu. - Nastavenie časov pre program HOME MADE (10-minútové kroky).

Tlačidlo	Funkcia
 FARBA	Nastavte stupeň zhnednutia (svetlý / stredný / tmavý). Na displeji sa zobrazí príslušný symbol.
 ŠTART/STOP	- Pomocou tohto tlačidla spustíte vybraný program. - Stlačte toto tlačidlo na cca. 2 sekundy na zrušenie programu.
 CYKLUS	- Označuje, v akom prevádzkovom režime sa spotrebič momentálne nachádza. - Na nastavenie programu HOME MADE.

- Viac informácií o jednotlivých programoch nájdete v tabuľke programov.

Tabuľka programov

Program	Trvanie	Popis	Množstvo cesta max.	Vlastnosti ingrediencií	Sada stupňov zhnednutia	Oneskorený štart
1 ZÁKLADNÉ	3:30	Štandardný program pre biele a miešané pečivo.	700 g / 1000 g	Áno	Áno	Áno
2 RÝCHLY	2:50	Funkcia rýchleho pečenia: Chlieb je zvyčajne menší.	Žiadna voľba	Áno	Áno	Áno
3 FRANCÚZŠTINA	4:20	Na chlieb vo francúzskom štýle (s chrumkavou kôrkou a mäkkým cestom).	700 g / 1000 g	Áno	Áno	Áno
4 ULTRA RÝCHLY	2:20	Krátke funkcie pečenia: Chlieb je menší a má hrubší povrch.	Žiadna voľba	Nie	Áno	Áno
5 CELOZRNÁ PŠENICA	4:10	Na pečenie celozrnného chleba.	700 g / 1000 g	Áno	Áno	Áno
6 TORTA	3:00	Program pečenia na koláčové cesto.	Žiadna voľba	Nie	Áno	Áno
7 CESTO	1:30	Cesto sa iba miesi a musí kysnúť. Vhodné na výrobu cesta na žemľu alebo pizzu.	Žiadna voľba	Nie	Nie	Áno
8 PIECŤ	1:10	Pečieme iba .	Žiadna voľba	Nie	Nie	Áno
9 SENDVIČ	3:30	Program pečenia toastového chleba.	Žiadna voľba	Áno	Áno	Áno
10 DŽEM	1:20	Na varenie džemu a marmelády.	Žiadna voľba	Nie	Nie	Nie
11 MIEŠAJTE MIEŠANIE	0:20	Program na miesenie	Žiadna voľba	Nie	Nie	Áno
12 BEZ LEPKU	3:05	Špeciálny program pre bezlepkové cestá.	700 g / 1000 g	Nie	Áno	Áno
13 DOMÁCA PRODUKCIA	0:36	Programy môže naprogramovať používateľ.	Žiadna voľba	Áno	Áno	Áno

Nastavenie jednotlivých programov

Sekcie programu "Miesenie", "Kysnutie", "Pečenie" a "Udržiavanie teploty" môžete nastaviť jednotlivo nasledovne.

Programová sekcia	Indikácie na displeji	Nastaviteľný čas
Miesenie 1	MIESIŤ ŠPENDLÍK	6-14 minút
Miesenie 2	MIESIŤ 2	5-20 minút
Vzostupne 1	VZESTUP1	20-60 minút
Stúpanie 2	STÚPANIE2	5-40 minút
Stúpanie 3	VZOSTUP3	0-60 minút
Pečenie	PIECŤ	0-90 minút
Udržujte teplo	UDRŽUJTE SA V TEPLE	0-60 minút

- Pomocou  tlačidla vyberte program **13 HOME MADE**
- Stlačte  tlačidlo. **KNEADI** teraz bliká na displeji.
- Nastavte čas stlačením  tlačidla.
 - Ak chcete nastaviť minúty rýchlejšie, stlačte a podržte tlačidlo.

- Ak chcete nastavenia uložiť, znova stlačte tlačidlo . **Na displeji teraz bliká RISE1.**
 - Zopakujte tieto kroky na nastavenie ďalších častí programu.
- Po nastavení všetkých krokov programu stlačte  tlačidlo na spustenie programu.

Ako spotrebič funguje

Všeobecné informácie

- Pekáreň ponúka 12 pevných programov a individuálne nastaviteľný program s rôznymi možnosťami nastavenia. K dispozícii je tiež program na pečenie, ktorý umožňuje piecť bezlepkový chlieb pre alergikov.
- Pekáreň môžete použiť na pečenie s časovým posunom.

Zariadenie funguje plne automaticky a je veľmi užívateľsky priateľivé. Nižšie nájdete programové plány a recepty na

- rôzne druhy pečiva,
- cesto, ktoré sa dá použiť na iné účely,
- džem, ktorý môže pekáreň uvariť.

Signálne tóny

Spotrebič generuje rôzne signálne tóny:

1 dlhý signálny tón	- Keď je spotrebič pripojený k elektrickej sieti - Keď sa program zruší manuálne - Na konci fázy otepľovania
1 krátky signálny tón	Potvrdenie stlačenia tlačidla
5 signálnych tónov za sebou	- Na displeji sa zobrazí EE1. Teplota spotrebiča je príliš vysoká na spustenie nového programu. - Na displeji sa zobrazí EE2. Teplota spotrebiča je príliš nízka na spustenie nového programu. - Na displeji sa zobrazí Chyba. Vyskytla sa chyba elektroniky.
10 signálnych tónov za sebou	Program sa skončil.

Oneskorené spustenie programu

Spustenie takmer všetkých programov je možné oneskoriť. Majte však na pamäti nasledovné:

- Maximálne nastavenie času je 13 hodín.
- Nevyužívajte časové oneskorenie receptov obsahujúcich čerstvé suroviny, ako je mlieko, vajcia, ovocie, jogurt, cibuľa atď.!
- Časozberné obdobie nie je vhodné pre bezpečkový chlieb, ktorý sa pripravuje s teplou alebo horúcou vodou.
- Zostaňte vždy nablízku. Môžu sa vyskytnúť poruchy, ktoré si vyžadujú zrušenie programu.

Príklad:

1. Pomocou tlačidla vyberte program **6 DORTÍK** . Na displeji **3:00** sa zobrazí.
2. Stlačením tlačidla nastavíte časové oneskorenie.
 - Program sa spustí po uplynutí nastaveného času.
3. Ak chcete spustiť program pečenia, stlačte tlačidlo.
 - Stlačením a podržaním tlačidla program opustíte.

Ukladanie programov

V prípade výpadku prúdu spotrebič automaticky obnoví program po opätovnom zapnutí napájania v priebehu niekoľkých minút. Ak dôjde k prerušeniu napájania na dlhší čas, musí sa pekárň reštartovať. To je praktické iba vtedy, ak bolo cesto v čase prerušenia programu stále vo fáze miesenia. Ak je chlieb už upečený, musíte program spustiť znova!

Bezpečnostné prvky

Po skončení programu pečenia musí spotrebič vychladnúť, aby ste mohli spustiť nový program pečenia alebo miesenia (výnimka: **8 programov BAKE a 10 JAM**).

Spotrebič vás upozorní 5 pípnutiami a zobrazí **správu EE1** na displeji, ak je teplota vo vnútri spotrebiča stále príliš vysoká.

1. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
2. Vyberte formu na pečenie s chňapkami.
3. Nechajte veko otvorené a počkajte, kým spotrebič nevychladne. Tento čas sa líši v závislosti od predchádzajúceho použitia.

Používanie spotrebiča

⚠ POZOR: Nebezpečenstvo požiaru!

- Sledujte množstvo prísad v receptoch. Nikdy nepridávať viac prísad, ako je uvedené v recepte.
- Dbajte na to, aby hmotnosť ingrediencií nepresahovala 700 g alebo 1000 g.
- Nikdy nepridávajte prísady do formy na pečenie na začiatku procesu pečenia, ak je stále v spotrebiči.

- Aby sa cesto nezrútilo, musí byť veko počas kysnutia a pečenia vždy zatvorené.
- Program môžete pozastaviť pomocou tlačidla . Opätovným stlačením tlačidla pokračujete v programe.
- Ak chcete program ukončiť, stlačte a podržte tlačidlo . Dlhý signál Tón potvrdzuje koniec programu.

1. Vyberte formu na pečenie

Otvorte veko. Pekáč trochu otočte proti smeru hodinových ručičiek, kým sa neodmokne. Potiahnite formu na pečenie za rukoväť. Položte ho na rovnú pracovnú plochu.

2. Vložte hnetací hák

- 2.1 Namažte hnetací hák. To uľahčuje odstránenie hnetacieho háku z hotového chleba.
- 2.2 Polkruhový otvor hnetacieho háku umiestnite nad hnací hriadeľ v pekáči. Hnetací hák musí byť v jednej rovine so spodnou časťou formy na pečenie.

3. Nalejte ingrediencie

Uistite sa, že ingrediencie sú pridané do pekáča v poradí uvedenom v recepte.

4. Vkládanie formy na pečenie

Formu na pečenie s ingredienciami položte na dno spotrebiča. Otočte plechovku v smere hodinových ručičiek až na doraz. Potom zatvorte veko pekárne.

5. Vlastnosti ingrediencií

V závislosti od receptu by sa rôzne prísady mali pridávať iba počas procesu miesenia.

Vaša pekárň má na to špeciálnu funkciu.

Na zadnej strane spotrebiča je dávkovač prísad. Ten sa naplní pred spustením programu a automaticky sa otvorí na prídanie ingrediencií do cesta.

- 5.1 Stlačte západku na rukoväti dávkovača prísad.
- 5.2 Vytiahnite dávkovač ingrediencií a pridajte ingrediencie.
- 5.3 Posuňte dávkovač ingrediencií úplne dozadu tak, aby zapadol na miesto.
- 5.4 Tlačidlom zvolte funkciu ingrediencií a spustite program varenia.
 - Nie všetky programy podporujú funkciu ingrediencií.

6. Spustenie programu

- 6.1 Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.
- 6.2 Pomocou tlačidla vyberte požadovaný program .
- 6.3 Pomocou tlačidla vyberte požadovanú hmotnosť chleba.
- 6.4 Pomocou tlačidla si môžete zvoliť svetlé, stredné alebo tmavé opekanie chlebovej kôrky .
- 6.5 Čas môžete nastaviť pomocou tlačidla.
- 6.6 Ak ste do dávkovača ingrediencií pridali, pomocou tlačidla vyberte funkciu prísady.

6.7 Stlačte tlačidlo . Blikajúca dvojbodka označuje začiatok Program.

7. Cesto necháme kysnúť

Po poslednom procese miesenia vytvorí pekáreň optimálnu teplotu na kysnutie cesta. Zahrieva sa na 25 °C-30 °C, ak je teplota v miestnosti nižšia ako táto hodnota.

8. Pečenie

Pekáreň automaticky reguluje teplotu pečenia. Ak je chlieb na konci programu pečenia stále príliš ľahký, môžete ho znova upiecť v programe **8 Bake**.

9. Udržujte teplo

(Okrem programov **7 DOUGH**, **10 JAM** a **11 MIX MIX**) Po dokončení procesu pečenia niekoľkokrát zaznie signálny tón, ktorý signalizuje, že chlieb je možné vybrať. Súčasne začína sa zahrievacia fáza jednej hodiny. Na displeji sa zobrazia vedľa čísla programu. Dvojbodky blikajú. Po jednej hodine zaznie signálny tón. Fáza udržiavania teploty je dokončená. Na displeji sa zobrazia úvodná obrazovka. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

10. Znovu upečte

- 10.1 Ak je spotrebič stále vo fáze "udržiavania teploty", stlačte tlačidlo,  kým nebudete počuť signálny tón.
- 10.2 Spustíte program **8 pečenie**.
- 10.3 Po dosiahnutí požadovaného zhnednutia stlačte tlačidlo  na ukončenie programu.
- 10.4 Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

11. Koniec programovej sekvencie

Prpravte stojan a vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Na konci programu vyberte formu na pečenie s chňapkami. Otočte pekáč a ak chlieb okamžite nespadne na mriežku, niekoľkokrát posuňte



Neklepajte pekáč na stôl alebo okraj. Pekáč by sa mohol zdeformovať.

12. Odstráňte hnetací hák z chleba

Ak sa hnetací hák zasekne v chlebe, použite háčikový špíz určený nasledovne.

Vložte ho do polkruhového otvoru hnetacieho háku na spodná strana chleba, kým je ešte teplá. Nakloňte zakrivený špíz na spodnom okraji hnetacieho háku, najlepšie na mieste

kde je umiestnené krídlo hnetacieho háku. Potom opatrne potiahnite dáte pozor, hnetací hák so zakriveným špízom nahor. Môžete vidieť kde je krídlo hnetacieho háku umiestnené v chlebe. Môčť Zľahka nakrájajte na chlieb a potom vytiahnite hnetací hák.



VAROVANIE:

- Pri čistení nikdy neponárajte spotrebič ani formu na pečenie do vody. Pekáčsku komoru nenapĺňajte vodou. Mohlo by dôjsť k úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru.

✓ OPATRNOSŤ:

- Nepoužívajte drôtenú kefu ani iné abrazívne predmety.
 - Nepoužívajte drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky.
1. Odstráňte všetky ingrediencie a strúhanku z veka, veka a komory na pečenie reklamou amp handričkou.
 2. Vonkajšiu stranu formy utrite vlhkou handričkou. Vnútro plechovky je možné opláchnuť vodou a trochu saponátu.
 - Forma na pečenie má nepriľnavý povrch. Je normálne, že sa farba farby časom mení, ale to nemá vplyv na jej funkciu.
 3. Hnetací hák aj hnací hriadeľ by sa mali ihneď po použití vyčistiť. Ak hnetací hák zostane vo tvare, bude ťažké ho neskôr odstrániť. V takom prípade nalejte do nádoby teplú vodu na cca. 30 minút. Hnetací hák je potom možné odstrániť.
 4. Všetky časti utrite dosucha handričkou.

Skladovanie

- Pred uskladnením spotrebiča sa uistite, že je úplne vychladnutý, vyčistený a vysušený. Spotrebič skladujte so zatvoreným vekom.
- Ak ho nebudete dlhší čas používať, odporúčame ho skladovať v pôvodnom obale.
- Spotrebič vždy skladujte mimo dosahu detí na dobre vetranom a suchom mieste.

Otázky na pečenie

Prečo sa chlieb po upečení prílepí na pekáč?

Chlieb nechajte vychladnúť v pekáči približne 10 minút. Otočte formu na pečenie a mierne posuňte hnetací pohon (hriadeľ) tam a späť. Pred opätovným použitím hnetací hák trochu namažte.

Ako môžu diery v chlebe

(Spôsobené miesiacimi hákami) sa dá zabrániť?

Hnetací hák môžete pred cestom odstrániť pomúčenými prstami Vstáva naposledy. (V závislosti od programu sa na displeji zobrazí by mal stále zobrazovať celkové zábery približne 1:30 hodiny). Ak tak

Ak to nechcete urobiť, po upečení použite špičku háčika. Ak si Môžete sa vyhnúť väčšiemu otvoru.

Prečo cesto pri kysnutí steká po plechu?

Stáva sa to najmä pri použití pšeničnej múky, ktorá lepšie stúpa vďaka vyššiemu obsahu lepku.

Droga:

- a) Znížte množstvo múky a vyrovajte ostatné ingrediencie. Hotový chlieb bude mať stále veľký objem.
- b) Do múky pridajte 1 polievkovú lyžicu zohriateho tekutého margarínu.

Prečo chlieb počas pečenia kysne, ale zrúti sa?

- a) Ak sa uprostred chleba vytvorí priehlbina v tvare písmena "V", múke chýba lepok, čo je spôsobené tým, že zrná obsahujú príliš málo bielkovín (nachádza sa v daždivých letách) alebo je múka príliš vlhká.

Droga:

Na každých 500 g múky pridajte do chlebového cesta 1 polievkovú lyžicu pšeničného lepku.

- b) Ak sa chlieb v strede zrúti do lievikovitého tvaru, môže to byť preto, že
- teplota vody bola príliš vysoká,
 - spotrebovalo sa príliš veľa vody,
 - múke chýba lepok,
 - prievan spôsobený otvorením veka počas pečenia.

Kedy je možné počas pečenia otvoriť veko pekárne ?

V zásade je to možné vždy, keď prebieha proces miesenia. Počas tejto doby môžete v prípade potreby pridať malé množstvo múky alebo tekutiny.

Ak chcete, aby mal chlieb po upečení určitý vzhľad, postupujte takto:

- Pred konečným kysnutím (Na displeji, v závislosti od programu, musí byť čas ešte cca. 1:30 hodín) opatrne a krátko otvorte veko a ostrým, predhriatym nožom nakrájajte formujúcu chlebovú kôrku, prípadne navrch posypte zrnkami, prípadne potrite chlebovú kôrku zmesou škrobu a vody, aby sa po upečení leskla. Pekáreň môžete naposledy otvoriť počas stanoveného časového obdobia, inak sa chlieb zrúti.

Aký je význam typových čísel múky?

Čím nižšie je typové číslo, tým menej vlákniny múka obsahuje a tým je ľahšia.

Čo je celozrnná múka?

Celozrnnú múku je možné vyrobiť zo všetkých druhov obilnín vrátane pšenice. Pojem "celozrnná" znamená, že múka je mletá z celozrnných zŕn a má zodpovedajúcim spôsobom vyšší obsah vlákniny. Celozrnná múka má preto o niečo tmavšiu farbu. Celozrnný chlieb však nemusí nevyhnutne viesť k tmavému chlebu, ako sa zvyčajne predpokladá .

Čo treba mať na pamäti pri používaní ražnej múky? Ražná

múka neobsahuje lepok a chlieb z nej vyrobený preto takmer nekysne. Preto "RAŽNÝ CELOZRNNÝ CHLIEB" Musí byť vyrobený z kysnutého cesta, aby sa zabezpečila kompatibilita.

Cesto vykysne iba vtedy, ak sa aspoň 1/4 uvedeného množstva bezlepkovej ražnej múky nahradí múkou typu 550.

Čo je lepok v múke?

Čím vyššie je typové číslo, tým menej lepku múka obsahuje a tým menej cesto kysne. Múka s typovým číslom 550 obsahuje najvyšší podiel lepku.

Aké sú rôzne druhy múky a ako sa používajú?

- a) Kukuričná, ryžová a zemiaková múka je vhodná najmä pre ľudí s alergiou na lepok alebo pre tých, ktorí trpia "sprue" alebo "celiakou".
- b) Špaldová múka neobsahuje chemikálie, pretože špalda, ktorá rastie na veľmi chudobných pôdach, neabsorbuje hnojivá. Špaldová múka je preto vhodná najmä pre alergikov. Všetky recepty s použitím múky typu 405, 550 alebo 1050 je možné použiť tak, ako je popísané v návode na použitie .
- c) Múka z prosa je vhodná najmä pre ľudí s viacerými alergiami. Všetky recepty s použitím múky typu 405, 550 alebo 1050 je možné použiť tak, ako je popísané v návode na použitie.
- d) Múka z tvrdej pšenice (DURUM) je vďaka svojej konzistencii vhodná najmä na bagetové chleby a možno ju nahradiť krupicou z tvrdej pšenice .

Ako sa lepšie znáša čerstvý chlieb?

Ak do múky pridáte jednu roztlčenú varenú zemiakovú kašu a premiešate, čerstvý chlieb sa lepšie znáša.

V akom pomere by sa mali používať kypriace prostriedky?

V prípade droždia aj kysnutého cesta, ktoré je možné zakúpiť v rôznych množstvách, musíte postupovať podľa pokynov výrobcu na obale a nastaviť množstvo vo vzťahu k množstvu použitej múky.

Čo sa dá urobiť, ak chlieb chutí ako droždie?

- a) Ak bol použitý cukor, znížte množstvo cukru. Chlieb však bude mať aj o niečo svetlejšiu farbu.
- b) Do vody pridajte obyčajný brandy ocot. Na malý bochník = 1 1/2 polievkovej lyžice, na veľký bochník 2 polievkové lyžice.
- c) Vodu nahraďte cmarom alebo kefirom, čo je možné vo všetkých receptoch a odporúča sa pre čerstvosť chleba

Prečo chlieb z rúry chutí inak ako chlieb z pekárne?

Je to spôsobené rozdielom vo vlhkosti: v rúre sa chlieb pečie oveľa suchšie kvôli väčšiemu priestoru na pečenie. Chlieb z pekárne je vlhkejší.

Otázky týkajúce sa pekárne chleba

Chyba	Dôvod	Pomoc
Dym uniká z pečiarkej komory alebo z vetracích otvorov.	Ingredencie sa prilepia na pečiacu komoru alebo na vonkajšiu stranu formy.	Vytiahnite sieťovú zástrčku, nechajte spotrebič vychladnúť, odstráňte plesneň a vyčistite vonkajšiu stranu formy a komory na pečenie.
Chlieb sa čiastočne zrúti a na spodnej strane je vlhký.	Chlieb zostal vo forme príliš dlho po upečení a udržaní tepla.	Chlieb vyberte z formy najneskôr na konci funkcie udržiavania teploty.

Chyba	Dôvod	Pomoc
Chlieb sa ťažko vyťahuje z formy .	Spodná strana chleba je prilepená k hnetaciemu háku.	Pred pečením hnetací hák trochu vymažte. Po upečení necháme chlieb vo forme vychladnúť. Po každom pečení vyčistite hnetací hák a hriadeľ. Ak je to potrebné, nalejte do formy teplú vodu po dobu 30 minút. Hnetací hák sa potom dá ľahko odstrániť a vyčistiť.
Ingrediencie nie sú zmiešané alebo chlieb nie je správne upečený.	Nesprávne nastavenia programu	Znova skontrolujte zvolené menu a ďalšie nastavenia .
	Program bol predčasne ukončený stlačením tlačidla  .	Prestaňte používať ingrediencie a začnite odznova.
	Veko bolo počas prevádzky niekoľkokrát otvorené .	Veko by sa malo otvárať iba vtedy, ak je čas zobrazený na displeji dlhší ako 1:30 hodiny. Uistite sa, že je veko po otvorení opäť správne zatvorené .
	Dlhodobý výpadok prúdu počas prevádzky	Prestaňte používať ingrediencie a začnite odznova.
	Otáčanie hnetacieho háku je zablokované.	Skontrolujte, či nie je hnetací hák upchatý zrnami atď. Vyberte formu na pečenie a skontrolujte , či sa gombík otáča. Ak to tak nie je, pošlite spotrebič zákazníkemu servisu.
Spotrebič sa nespustí. 5 Ozve sa pípnutie. Na displeji sa zobrazí "EE1".	Spotrebič je stále príliš horúci z predchádzajúceho procesu pečenia.	Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Vyberte formu na pečenie. Nechajte spotrebič vychladnúť na izbovú teplotu. Potom môžete zariadenie reštartovať .
Spotrebič nie je možné spustiť. Budete počuť 5 pípnutí. Na displeji sa zobrazí "EE2".	Teplota spotrebiča je príliš nízka.	Počkajte cca. 20 až 30 minút, kým spotrebič nedosiahne izbovú teplotu.
Spotrebič nie je možné spustiť. Na displeji sa zobrazí "Err".	Vyskytla sa elektronická porucha.	Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Kontaktujte naše servisné stredisko alebo špecialistu.
Spotrebič nemá žiadnu funkciu.	Spotrebič nemá napájanie.	Skontrolujte elektrickú zásuvku s iným spotrebičom.
		Správne zasunúť sieťovú zástrčku.
		Skontrolujte domácu poistku.
	Spotrebič je chybný.	Kontaktujte náš servis alebo špecialistu.

Chyby v receptoch

Chyba	Dôvod	
Chlieb príliš kysne.	Príliš veľa droždia, príliš veľa múky, príliš málo soli alebo niekoľko z týchto príčin	A/B
Chlieb nekysne alebo dostatočne nevykysne.	Žiadne alebo príliš málo droždia	A/B
	Staré alebo vyzreté droždie	e
	Kvapalina je príliš horúca	c
	Kvasinky prišli do styku s tekutinou	d
	Zlá alebo stará múka	e
	Príliš veľa alebo príliš málo tekutín	A/B/G
	Príliš málo cukru	A/B
Cesto príliš kysne a steká po pekáči.	Veľmi mäkká voda spôsobuje silnejšie kvasenie kvasiniek	f/k
	Príliš veľa mlieka ovplyvňuje kvasenie kvasiniek	c
Chlieb sa zrútil.	Objem chleba väčší ako tvar, preto sa zrútil	A/F
	Kvasenie kvasiniek je príliš skoro alebo príliš rýchle kvôli príliš horúcej vode, teplej komore na pečenie, vysokej vlhkosti. Teplé tekutiny spôsobujú, že cesto príliš rýchlo kysne a potom sa pred pečením zrúti.	C/H/I
	Príliš málo lepku v múke	I
	Príliš veľa tekutín	g/h

Chyba	Dôvod	
Ťažká, hrudkovitá textúra	Príliš veľa múky alebo príliš málo tekutiny	A/B/G
	Príliš málo droždia alebo cukru	A/B
	Príliš veľa ovocia, celozrnnnej múky alebo iných prísad	b
	Stará alebo nekvalitná múka	e
Chlieb sa nebude piecť v strede.	Príliš veľa alebo príliš málo tekutín	A/B/G
	Vysoká vlhkosť	h
	Recepty s vlhkými prísadami, ako je jogurt	g
Otvorená, drsná alebo netesná štruktúra	Príliš veľa vody	g
	Bez soli	b
	Vysoká vlhkosť, príliš teplá voda	h / i
	Kvapalina je príliš horúca	c
Hubovitý, nespálený povrch	Objem chleba väčší ako forma	A/F
	Príliš veľa múky, najmä na biely chlieb	f
	Príliš veľa droždia alebo príliš málo soli	A/B
	Príliš veľa cukru	A/B
	Sladké prísady okrem cukru	b
Plátky chleba sú v strede nerovnomerné alebo hrudkovité .	Chlieb dostatočne nevychladol (unikla para)	j
Zvyšky múky na chlebovej kôrke	Múka nie je pri miesení správne zapracovaná do strán	l/m

Oprava chybových bodov

- Správne odmerajte ingrediencie.
- Podľa toho upravte množstvo ingrediencií a skontrolujte, či ste nezabudli na niektorú zložku.
- Použite inú tekutinu alebo ju nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.
- Pridajte prísady v poradí uvedenom v recepte. V strede urobte malú dierku a pridajte rozdrobené droždie alebo suché droždie. Zabráňte priamemu kontaktu medzi kvasinkami a tekutinou.
- Používajte iba čerstvé a správne skladované suroviny.
- Znížte celkové množstvo prísad, nikdy nepoužívajte viac ako špecifikované množstvo múky. V prípade potreby znížte všetky ingrediencie o $\frac{1}{3}$.
- Upravte množstvo tekutiny. Ak sa použijú mokré prísady, musí sa množstvo kvapaliny zodpovedajúcim spôsobom znížiť.
- Vo veľmi vlhkom počasí použite o 1-2 polievkové lyžice menej.
- Nepoužívajte funkciu odloženého štartu v teplom počasí. Používajte studené tekutiny .
- Ľhneď po upečení vyberte chlieb z panvice a pred krájaním ho nechajte aspoň 15 minút vychladnúť na mriežke.
- Znížte droždie alebo v prípade potreby celkové množstvo o $\frac{1}{4}$ uvedeného množstva.
- Do cesta pridajte 1 polievkovú lyžicu pšeničného lepku.
- Plechovku nikdy nemažte!

Poznámky k receptom

Prísady

Keďže každá ingrediencia zohráva špecifickú úlohu v úspechu chleba, meranie je rovnako dôležité ako pridávanie ingrediencií v správnom poradí.

- Najdôležitejšie zložky ako tekutina, múka, soľ, cukor a droždie (možno použiť suché aj čerstvé droždie) ovplyvňujú úspešný výsledok pri príprave cesta a chleba. Preto vždy používajte správne množstvo v správnom pomere.
- Ak cesto pripravujete hneď, použite ingrediencie vlažné. Ak chcete spustiť program s oneskorením, zobrazí sa ikona

Ingrediencie by mali byť studené, aby kvasinky nekvásili príliš skoro.

- Margarín, maslo a mlieko ovplyvňujú iba chuť chleba.
- Cukor je možné znížiť o 20 %, aby bola kôrka ľahšia a tenšia bez ovplyvnenia iných výsledkov pečenia. Ak dávate prednosť mäkkejšej a ľahšej kôrke, môžete cukor nahradiť medom.
- Lepidlo, ktoré sa tvorí v múke počas miesenia, dodáva chlebu jeho štruktúru. Ideálna múčna zmes pozostáva zo 40 % celozrnnnej múky a 60 % bielej múky.
- Ak chcete pridať celozrnné výrobky, namočte ich na noc. Podľa toho znížte množstvo múky a tekutiny (až $\frac{1}{5}$ menej).
- Kvások je nevyhnutný pri použití ražnej múky. Obsahuje baktérie mliečného a octového kvasenia, vďaka ktorým je chlieb nadýchaný a mierne hladký. Môžete si ho vyrobiť sami, ale chvíľu to trvá. Preto v nižšie uvedených receptoch používame koncentrovaný kváskový prášok, ktorý je možné zakúpiť v baleniach po 15 g (na 1 kg múky). Je potrebné dodržiavať pokyny v receptoch (1/2, 3/4 alebo 1 vrecúško). Menšie množstvá spôsobia rozpad chleba.
- Ak používate kváskový prášok v inej koncentrácii (100 g vrecko na 1 kg múky), musíte znížiť množstvo múky o cca 80 g alebo upraviť podľa receptu.
- Môže sa použiť aj tekutý kváskový štartér, ktorý je možné zakúpiť vo vrecúškach. Postupujte podľa pokynov na obale pre množstvo. Nalejte tekuté droždie do odmerky a doplňte množstvo tekutiny uvedené v recepte.
- Pšeničný kvások, ktorý je možné kúpiť aj sušený, zlepšuje textúru, čerstvosť a chuť cesta. Je jemnejší ako ražný kvások.
- Kváskový chlieb pečieme v programe BASIC alebo WHOLE WHEAT tak, aby mohol kysnúť a poriadne sa upiecť. Pekárske droždie nahrádza kvások a je čisto vecou vkusu. V pekárni sa s ním dá veľmi dobre piecť.

Pridajte do cesta pšeničné otruby, ak chcete chlieb, ktorý je obzvlášť bohatý na vlákninu a nadýchaný. Použite 1 polievkovú lyžicu na 500 g múky a zvýšte množstvo tekutiny o 1/2 lyžice.

- Pšeničný lepok je prírodný pomocník vyrobený z obilného proteínu. Vďaka tomu je chlieb voľnejší, má lepšiu chuť, menej často sa láme a je ľahšie stráviteľný. Účinok je viditeľný najmä pri celozrnnom chlebe a múčnom pečive.
- Do všetkých našich miešaných pečív môžete pridať chlebové korenie. Množstvo závisí od vašej chuti a pokynov výrobcu.
- Čistý lecitínový prášok je prírodný emulgátor, ktorý zvyšuje objem pečenia, robí strúhanku jemnejšou a mäkkšou a predlžuje trvanlivosť.

Úprava ingrediencií

Ak zvýšite alebo znížite množstvo prísad, nezabudnite, že ich zloženie musí zodpovedať pôvodnému receptu. Na dosiahnutie dokonalého výsledku je potrebné dodržiavať nasledujúce základné pravidlá prípravy ingrediencií :

- **Tekutiny/múka:** Cesto by malo byť mäkké (nie príliš mäkké), mierne lepkavé, ale nie vláknité. Výsledkom je guľa s ľahkým cestom. To neplatí pre ťažké cestá, ako je celozrnná raž alebo obilný chlieb. Cesto skontrolujte 5 minút po prvom miesení. Ak je stále príliš vlhké, pridajte múku, kým cesto nebude mať správnu konzistenciu. Ak je cesto príliš suché, vmiešajte lyžicu vody.
- **Výmena tekutín:** Ak v recepte používate prísady, ktoré obsahujú tekutinu (napr. smotanový syr, jogurt atď.), množstvo tekutiny by sa malo zodpovedajúcim spôsobom znížiť. Ak používate vajcia, rozšľahajte ich do odmerky a doplňte tekutinou na predpísané množstvo.
- Ak žijete vo vysokej nadmorskej výške (750 metrov a viac), cesto bude kysnúť rýchlejšie. Droždie je možné v týchto oblastiach znížiť o 1/4 až 1/2 čajovej lyžičky, aby sa zabránilo nadmernému kysnutiu. To isté platí pre oblasti s obzvlášť mäkkou vodou.

Pridávanie a meranie prísad a množstiev

- **Vždy najskôr pridajte tekutinu a ako posledné droždie.** Aby ste zabránili príliš rýchlemu kysnutiu droždia (najmä pri použití časovača), zabráňte kontaktu medzi kvasinkami a tekutinou.

- **Pri meraní vždy používajte rovnaké merné jednotky,** t. j. používanie

Lyžice, ktoré používate doma na meranie polievkových lyžíc a čajových lyžičiek.

- Mali by ste odvážiť gramy, aby ste zaistili presnosť.
- Pre mililitrové odmerky môžete použiť dodanú odmerku .

Skratky v receptoch znamenajú:

Tbs = lyžica vodorovnej lyžice (alebo veľká odmerka)
 Lyžičk = čajová lyžička (alebo malá odmerka)
 a
 g = gram
 ml = mililiter
 balík = Balenie sušeného droždia obsahujúce 7 g na 500

Hmotnosť a objem chleba

- Všimnete si, že hmotnosť čistého bieleho chleba je nižšia ako hmotnosť celozrnného chleba. Je to spôsobené tým, že biela múka viac stúpa, a preto má svoje limity.
- Skutočná hmotnosť chleba veľmi závisí od vlhkosti , ktorá prevláda počas prípravy.
- Všetky chleby s prevažne pšeničným obsahom dosahujú väčší objem a v najvyššej hmotnosti presahujú okraj formy na pečenie

kategória po konečnom vzostupe. Nepretekajú však. Preto je vydutie chleba nad okrajom pekáča o niečo menej hnedé ako vydutie chleba v pekáči.

Bezpečkový chlieb (pre alergikov)

- Aby ste sa uistili, že chlieb je vyrobený z bezpečkovej múky, **nepoužívajte** funkciu odloženého štartu, aj keď je to možné v programe. Bezpečkové múky vyžadujú na napučanie teplú alebo horúcu tekutinu. Tento program je potrebné spustiť okamžite.
- Kôrka bezpečkového chleba nezahrdne toľko ako chlieb s obsahom lepku . Pri pečení odporúčame nastaviť stupeň zhnednutia na tmavý . Žltok môžete tiež zmiešať so sladkou alebo kyslou smotanou a natrieť na chlieb so **zostávajúcim časom programu 1:15.**

Výsledky pečenia

- Výsledok pečenia závisí najmä od miestnych podmienok (mäkká voda - vysoká vlhkosť - vysoká nadmorská výška - povaha surovín atď.). Z tohto dôvodu sú podrobnosti o recepte pokynmi, ktoré môže byť potrebné upraviť. Viac receptov nájdete v knihách receptov alebo na internete. Môžete tiež použiť zmesi na pečenie.
- Ak jeden alebo dva recepty nevyjdú na prvýkrát, nestrácajte odvalu. Pokúste sa zistiť príčinu a vyskúšajte napríklad rôzne proporcie.
- Ak je chlieb po upečení príliš ľahký, môžete ho ihneď znova upiecť v programe **8 Bake.**

Informácie o recepte na pekárňu chleba

Recepty sú určené pre bochníky rôznych veľkostí. V niektorých programoch sa rozlišuje medzi stupnicami.

OPATRNOŠŤ:

- Upravte recepty na vhodnú hmotnosť.
- Dbajte na to, aby hmotnosť ingrediencií nepresahovala 700 g alebo 1000 g.

Klasické recepty na chlieb

Klasický biely chlieb

Prísady:

Múka celozrnná	300 ml
mlieko Margarín	1 1/2 lyž
/ maslo Sol'	1 ice
Cukor	1 lyž
Suché droždie	540 ičk
Program 1	1 y

Chlieb z hroziakových orechov

Prísady:

Voda alebo	350 ml
mlieko Margarín /	1 1/2 lyž
maslo Sol'	1 ice
Cukor	2 lyž
Múka typ 405	540 ičk
Suché droždie	1 y
Hroziak	85 tbs
Nasekané vlašské	3 g

Program **1 ZÁKLAD**

Celozrnný chlieb

Prísady:

Voda	300 ml
Margarín / maslové	1 1/2 TB
vajce	1 S
Soľn	1
ý	2 čaj
cukor	360 ov
Múka typ 1050	180 á
Celozrnná pšeničná	1 lyž
múka	ičk
Suché droždie	a
	TB
	S
	do
	br
	ej
	zv
	eri
	ny
	g
	balík

Program 5 PŠENICA

- Ak sa začiatok programu oneskorí, použite namiesto vajíčka trochu viac vody .

Cmarový chlieb

Prísady:

Margarín z	300 ml
cmaru /	1 1/2 lyž
maslová soľ	1 ice
Cukor	2 lyž
Múka typu 405	540 ičk
Suché droždie	1 y
	tbs
	g
	balík

Program 1 ZÁKLAD

Cibuľový chlieb

Prísady:

Voda	250 ml
Margarín / Maslová	1 lyž
soľ	1 ice
Cukor	2 lyž
Veľká nakrájaná	1 ičk
cibuľa	540 y
Múka typ	1 lyž
1050	

Program 1 BASIC alebo 2 QUICK

Sedemzrnný chlieb

Prísady:

Sľečnicový chlieb

Prísady:

Vodn	350 ml
é	1 tbs
maslo	540 g
Múka Typ 550	5 lyži
Sľečnicové	1 čk
semienka Soľ	1 a
Cukor	1 tbs
Suché droždie	tbs
	tbs
	tbs
	balík

Program 1 ZÁKLAD

- Namiesto sľečnicových semienok je možné použiť aj tekvicové semienka. Semená opečieme raz na panvici.

Kváskový chlieb

Prísady:

Suchá kvásková	50 G
voda	350 ml
Margarín /	1 1/2 TB
Maslová soľ	3 S
Cukor	2 čaj
Múka typ 1150	180 ov
Múka typ 1050	360 á
Droždie	1/2 lyž

Program 1 ZÁKLAD

Príprava cesta

Francúzska bageta

Prísady:

Voda,	300 ml
med,	1 lyž
soľ,	1 ice
cukor	1 lyž
Múka typ 500	540 ičk
Suché droždie	300 y
Voda	300 ml
Margarín /	1 1/2 lyž
Maslová soľ	1 ice
Cukor	2 1/2 lyž
Múka Typ 1150	240 ičk
Celozrnná múka	240 y g
7-zrnné	60 g
vložky Suché	1 g
droždie	g

Program **5 PŠENICA**

- Ak používate celé zrná, vopred ich namočte.

Farmársky biely chlieb*Prísady:*

Mlieko	300 ml
Margarín /	2 lyž
Maslová soľ	1 1/2 ice
Cukor	1 1/2 lyž
Múka typ 1050	540 ičk
Suché droždie	1 y
	tbs
	g
	balík

1BASIC, 2 FAST **alebo** 4 ULTRA FAST **programy**

Program **7 CESTO**

Cesto rozdelíme na 2-4 kusy, vytvarujeme dlhé bochníky a necháme kysnúť 30-40 minút. Na vrchu urobte diagonálne rezy a pečte v rúre.

Pizza*Prísady:*

Voda	300 ml
Soľ	3/lyži
Olivový	4 čk
olej	1 y
Múka typ 500 Cukor	450 lyži
Suché droždie	2 ce
	1 g
	lyži
	čk
	y
	lyži
	čk
	y
	balík

Program **7 CESTO**

1. Cesto rozvaľkáme, vložíme do okrúhlej formy a necháme 10 minút kysnúť. Potom niekoľkokrát prepichnete vidličkou.
2. Cesto potrieme omáčkou na pizzu a posypeme požadovanou polevou .
3. Pizzu pečieme v rúre 20 minút.

Džemy

Jahodový džem

Prísady:

Čerstvé jahody (očistené a nakrájané nadrobno alebo rozmixované)	500 g
Želírovací cukor "2:1"	250 G
	1 TB
Citrónová šťava	S

10 Program JAM

- Pre tento recept sú vhodné aj tieto druhy ovocia: černice, čučoriedky alebo zmes týchto plodov.
- Ak je to potrebné, ovocie vopred vykôstkuje a nakrája na malé kúsky.
- Džem nalejte do čistých pohárov, zatvorte a položte na veko na cca. 10 minút (aby bolo veko neskôr pevne uzavreté).

Pomarančový džem

Prísady:

Pomara	400 D
nče,	100 o
citróny	250 b
Želírovací cukor "2:1"	r
	á
	h
	r
	a

10 Program JAM

- Ovocie ošúpeme a nakrájame na malé kocky alebo prúžky.
- Džem nalejte do čistých pohárov, zatvorte a položte na veko na cca. 10 minút (aby bolo veko neskôr pevne uzavreté).

Technické dáta

Model: Napájací zdroj PC-BBA 1282 zásobovať: 220-240 V~, 50 Hz
Sila spotreba: 550 W
Spotreba energie v pohotovostnom režime: ≤0,8 ods. W
Trieda ochrany : I
Čistá hmotnosť: Približne 6,3 kg

Právo vykonávať technické a štrukturálne zmeny počas Neustály vývoj produktov zostáva vyhradený.

Tento spotrebič bol testovaný v súlade so všetkými platnými platnými smernicami CE a vyrobený v súlade s najnovšími bezpečnostnými predpismi.

Likvidácia

Význam symbolu "odpadkový kôš"



Chráňte naše životné prostredie: nevyhadzujte elektrické spotrebiče do domového odpadu.

Všetky elektrické zariadenia, ktoré už nebudete používať, vráťte [symbol] na zberné miesta určené na likvidáciu podnikanie.

To pomáha predchádzať potenciálnym dopadom nesprávnej likvidácie na životné prostredie a ľudské zdravie.

Prispeje to k recyklácii a iným formám opätovného použitia elektrických a elektronických zariadení.

Informácie o tom, kde je možné zariadenie zlikvidovať, získate od miestneho úradu. Váš predajca a dodávateľ sú tiež povinní bezplatne prevziať starý spotrebič.

