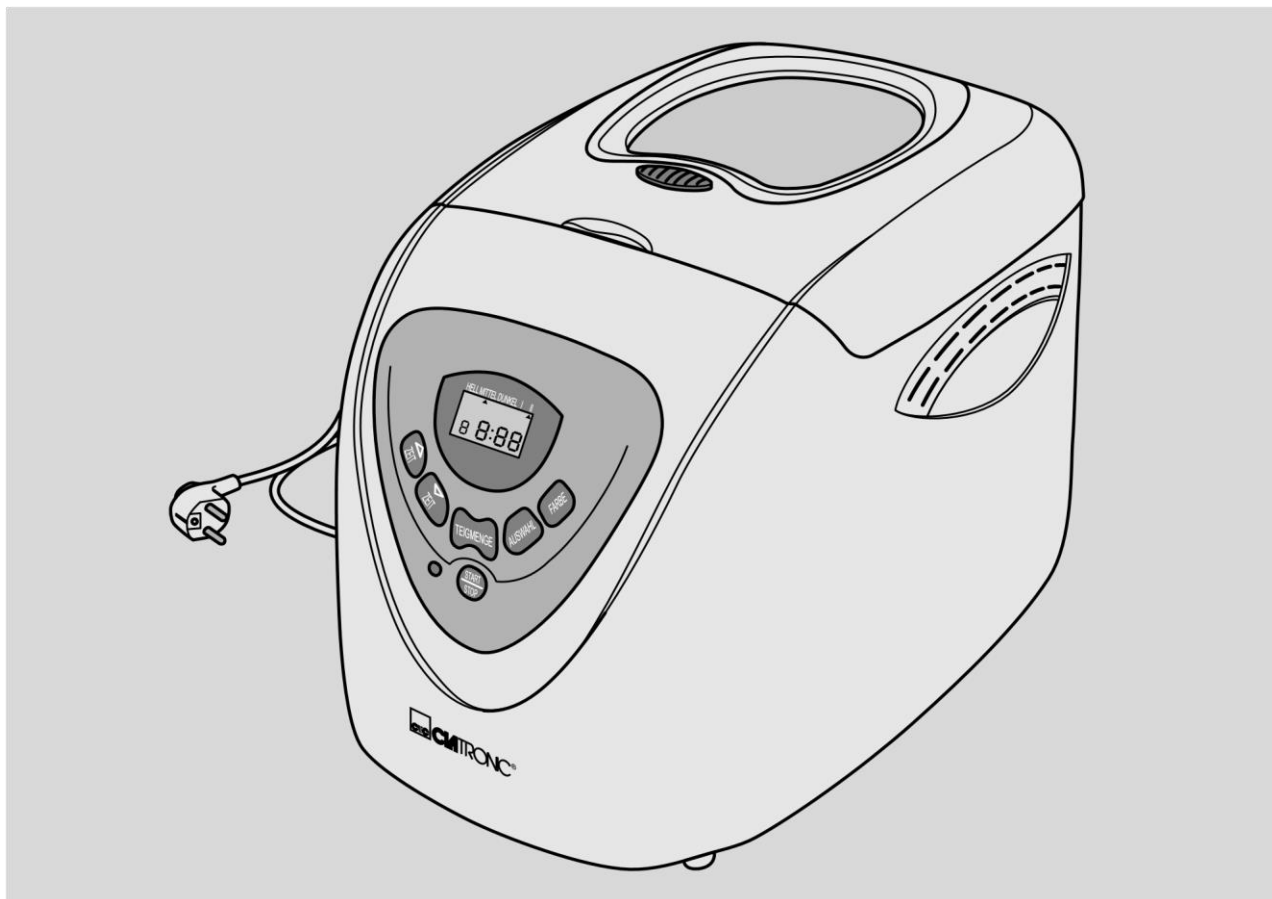


Domácí pekárna BBA 3505



BBA3505

Tento návod k obsluze Vám pomůže při

- jeho účelu odpovídajícím,
- bezpečném a • výhodném používání domácí pekárny na chleba BBA 2605, stručně zvané domácí pekárna na chleba anebo přístroj.

Předpokládáme, že uživatel domácí pekárny na chleba má všeobecné znalosti o zacházení s elektrickými domácími přístroji. Každá osoba, která tuto domácí pekárnu na chleba

- obsluhuje,
- čistí či • likviduje, musí být obeznámena s úplným obsahem tohoto návodu k obsluze.

Návod k obsluze uschovávejte vždy v blízkosti domácí pekárny na chleba.

Použité značení

Různé prvky návodu k obsluze jsou vybaveny definovaným značením. Tak můžete lehce rozlišovat, zda se jedná o

normální text,

- soupisy či o popis

postupování.

Tyto pokyny obsahují dodatečné informace, jako například zvláštní údaje pro úsporné používání přístroje.

Obsah

Použité značení.....	120
Bezpečnostní upozornění	122
Jeho účelu odpovídající použití přístroje	122
Základní bezpečnostní upozornění	122
Značení bezpečnostních upozornění	123
Popis přístroje	124
Funkce	124
Obsah dodávky.....	124
Ovládací panel s displejem.....	125
Programy pro pečení	126
Vybalování domácí pekárny na chleba	127
Před použitím	127
Domácí pekárnu na chleba postavit	127
Vyndávání pečicí formy	127
Čištění pečicí formy a hnětacího háku	127
Prodloužit životnost antiadhezivního povrchu ...	128
Pečicí formu vsadit	128
Vsadit hnětací hák	128
Napojování domácí pekárny na chleba	128
PÉCT CHLÉB.....	128
Spustit program s časovým posunem	129
Běh programu	129
Běh programu zastavit.....	129
Po přerušení znovu začít.....	130
Pozdější přidávání přísad	130

Dopékání	130
Chléb vyndat.....	130
Vyndat hnětací hák z chleba	130
Péčení koláčů.....	131
Připravit těsto	131
Vařit marmeládu	131
Čištění a údržba	131
Čištění krytu.....	131
Čištění pečicí formy.....	132
Prodloužit životnost antiadhezivního povrchu ...	132
Čištění hnětacího háku a hnací hřídele.....	133
Otázky a odpovědi.....	133
Odstranit poruchy	135
Problémy s domácí pekárnou.....	135
Problémy při aplikaci receptů	136
Odstranění problémů.....	137
Užitečné pokyny	137
Přísady.....	137
Hmotnost chleba a objem.....	138
Docílit dobré výsledky pečení.....	138
Pokyny k receptům.....	139
Změnit dávky přísad	139
Nastavit správný stupeň pro hmotnost chleba...	139
Použité zkratky.....	139
Klasické recepty na chleba	139

Klasický bílý chléb	139
Rozinkový chléb s oříšky	139
Celozrnný chléb	
139 Podmáslový chléb.....	
140 Cibulový chléb.....	
140 Sedmizrnný chléb	
140 Slunečnicový chléb	140
Selský chléb světlý	140
Kvasový chléb.....	140
Příprava těsta	141
Francouzská bageta	141
Pizza	
141	
Džemy.....	141
Džem.....	
141	
Pomerančová marmeláda.....	141
Prohlášení o shodě	142
Záruka.....	142
Technická data.....	142
Likvidace přístroje	142

Bezpečnostní upozornění

Před uvedením domácí pekárny na chleba do provozu si bezpečnostní upozornění pečlivě přečtěte. Dbejte na všechna varování a pokyny na přístroji a v tomto návodu k obsluze.

Jeho účelu odpovídající použití přístroje

Domácí pekárna na chleba BBA 2605 slouží

- k pečení chleba a koláčů
- k výrobě těsta
- k vaření marmelády.

Je určen výhradně pro tyto účely a jedině pro ně smí být používán.

Smí být používán jedině tak, jak to je uvedeno v tomto návodu k obsluze. Nesmí být nasazován pro průmyslové účely.

Jakékoli jiné použití je považováno jako neodpovídající jeho účelu a může vést k věcným anebo dokonce k tělesným škodám.

Společnost CLATRONIC INTERNATIONAL GmbH neručí za škody vzniklé použitím, které neodpovídá účelu přístroje.

Základní bezpečnostní upozornění

NEBEZPEČÍ! Zabránit elektrickým úderům

- Kryt domácí pekárny na chleba nikdy neotevírejte.
- Napojte domácí pekárnu na chleba jedině na odborně instalovanou síťovou zásuvku 230 V ~, 50 Hz.
- Domácí pekárnu na chleba nikdy nenapojte přes vícenásobnou zásuvku.
- Zástrčka musí být volně přístupná, abyste domácí pekárnu na chleba v nouzovém případě mohl lehce odpojit od elektrické sítě.

- Když domácí pekárnu na chleba čistíte anebo ji delší dobu nepoužíváte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Tahejte při tom jedině za zástrčku.
- Nikdy nenechávejte děti používat domácí pekárnu na chleba bez dozoru a přístroj uschovávejte na místě pro děti nepřístupném.
- Dbejte na to, aby se do vnitřku domácí pekárny na chleba nedostaly žádné kovové předměty.
- Nevystavujte domácí pekárnu na chleba kapající či stříkající vodě anebo dešti. Nestavte žádné předměty naplněné tekutinami, jako např. vázy, na, vedle či nad přístroj. Domácí pekárnu na chleba nepostavte v blízkosti vody, např. dřezu.
- Přístroj či přírodní kabel nikdy neponořujte do vody.
- Do pečicí komory nikdy nenaplňujte vodu.
- Nedotýkejte se přírodního kabelu vlhkými rukama.
- Nelámejte a nemačkejte přírodní kabel.
- Nikdy přístroj nepoužívejte s vadným přírodním kabelem, po chybných funkcích anebo když je přístroj poškozen. V takovém případě nechte přístroj, než ho znovu uvedete do provozu, zkontrolovat či opravit zákaznickým servisem.
- Opravy přenechávejte vždy kvalifikovanému odbornému personálu. Jinak ohrožujete sebe a jiné. Kromě toho tím dojde k zániku záruky.

VAROVÁNÍ! Zabránit nebezpečí požáru a zranění

- Přírodní kabel odvíjejte vždy po celé délce. Jinak může dojít k přehřátí přírodního kabelu.
- Dbejte na to, aby se přírodní kabel nedostal do blízkosti horkých částí přístroje.
- Zajištěte, aby se žádné kovové fólie anebo podobný materiál nedostal do styku s domácí pekárnou na chleba.
- Během provozu nikdy nenechávejte domácí pekárnu na chleba bez dozoru. Dostanou-li se

suroviny na topnou tyč anebo do krytu, tak hrozí nebezpečí požáru!

- Použil-li jste časovač, tak musíte od okamžiku, ve kterém program začne, na domácí pekárnu dohlížet. Začátek programu si vypočítejte podle popisu na stránce 129.
- Během provozu a obzvlášť po pečení se domácí pekárna na chleba silně ohřeje. Proto se během provozu povrchů přístroje nedotýkejte. Používejte chňapky.
- Domácí pekárnu na chleba po použití a po vypnutí nechte úplně vychladnout, než ji vyčistíte či uklidíte.
- Nenechávejte děti či vetché osoby používat domácí pekárnu na chleba bez dozoru.
- Odstraňte od surovin nejprve veškerý balící materiál, než je v domácí pekárně na chleba použijete.
- Domácí pekárnu na chleba během provozu nikdy nepřikrývejte hadříkem anebo jiným materiálem. Horko a pára musí mít možnost unikat.
- Přístroj nikdy nepřiveďte do styku s hořlavými materiály, např. se záclonami.
- Pečící formu nikdy nevyndavejte během provozu.
- Během provozu domácí pekárnu nehýbejte. Z pečící formy by se mohly dostat ven suroviny.
- Nedávejte do pečící formy větší dávky, než jsou

- Při péči nepoužívejte žádné mycí prostředky, chemické čističe, benzin, čisticí přípravek na trouby anebo abraziva.
- Při čištění nepoužívejte žádné kovové předměty.

Bezpečnostní upozornění

Značení bezpečnostních upozornění

V tomto návodu k obsluze najdete následující kategorie bezpečnostních upozornění:

	NEBEZPEČÍ! Upozornění se slovem NEBEZPEČÍ varují před nebezpečnou situací, která vede ke smrti anebo k těžkým zraněním.
	VAROVÁNÍ! Upozornění se slovem VAROVÁNÍ varují před nebezpečnou situací, která může případně vést ke smrti anebo k těžkým zraněním.
	POZOR! Upozornění se slovem POZOR varují před situací, která může vést k lehkým anebo ke středním zraněním.
Pozor!	

Popis přístroje

Popis přístroje

udány v receptu. Těsto by mohlo přetéct a vznítit se. Kromě toho nebude chléb vypečen stejnoměrně.

Pokyny se slovem "Pozor" varují před možnými věcnými škodami anebo před škodami na životním prostředí.

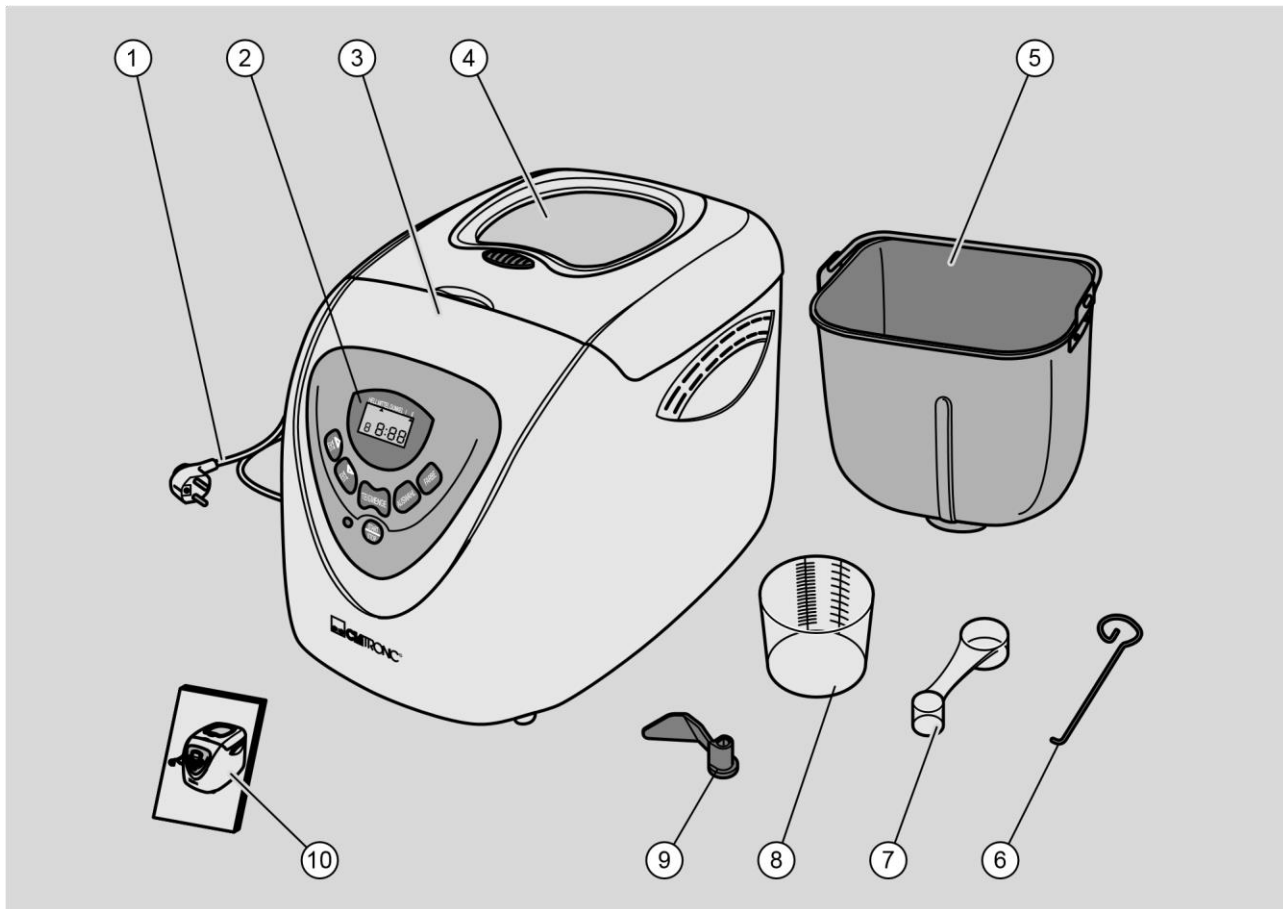
POZOR! Zabránit poškození

- Používejte jediné příslušenství, které doporučuje výrobce.

Funkce

Pomocí domácí pekárny na chleba můžete plně automaticky vyrábět různé druhy a různá množství

chleba. K tomuto účelu můžete volit mezi 12



programů s celkem 39 možnostmi nastavení.

Obsahdodávky

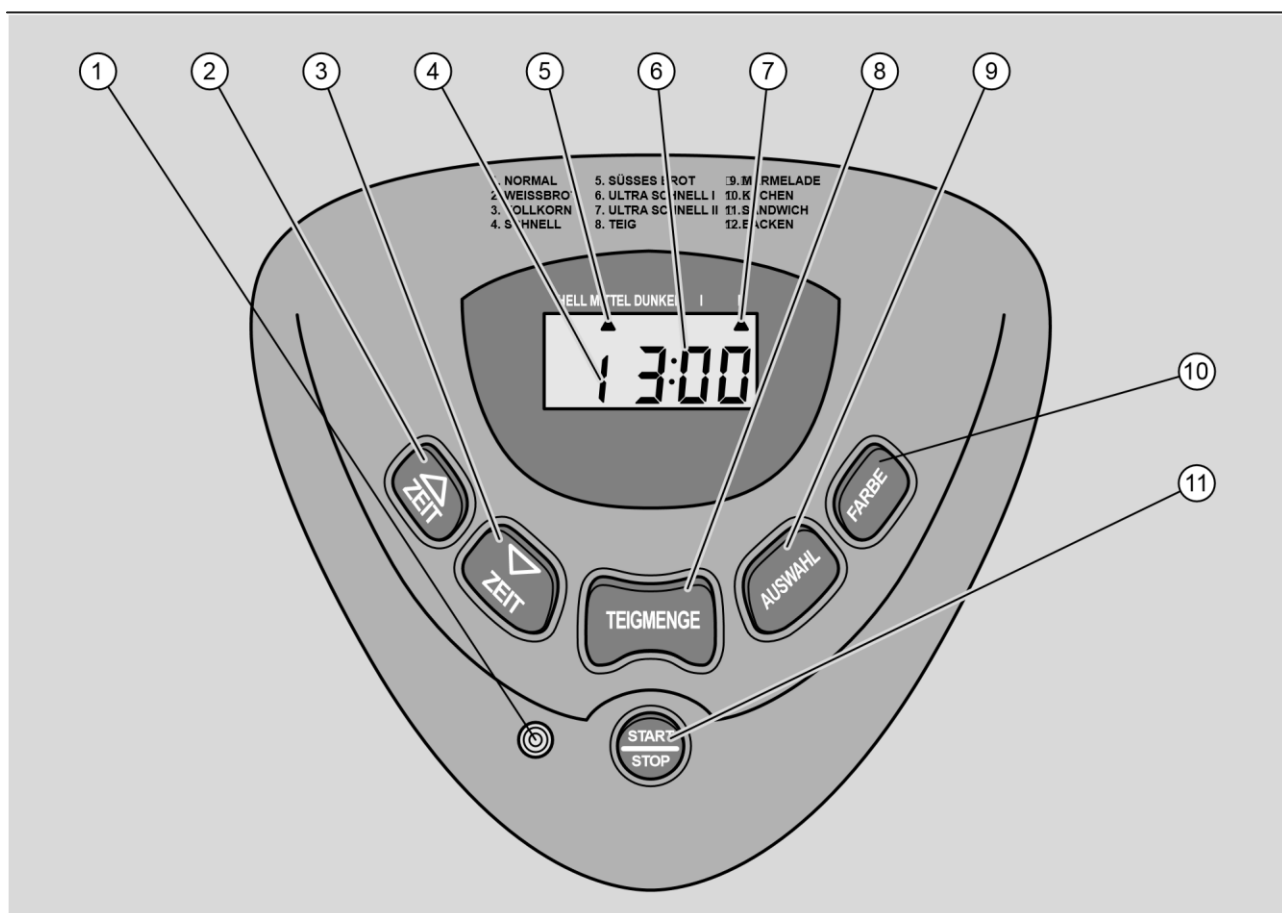
Navíc můžete:

- Dopékat chléb či péct jej do hněda
- Připravit těsto, které potom má být použito na jiný účel
- Uvařit marmeládu
- Pomocí časovače určit, kdy běh programu má být ukončen.

Popis přístroje

Ovládací panel s displejem

Položka	Název	Položka	Název
1	Zástrčka	6	Hákový bodák
2	Ovládací panel s displejem	7	Odměrná lžička
3	Domácí pekárna na chleba	8	Odměrka
4	Víko s průhledítkem	9	Hnětací hák
5	Pečící forma	10	Návod k obsluze



Položka	Název	Funkce
1	LED	Ukazatel provozu.
2 a 3	Tlačítka ZEIT (AS)	K zadávání času pro časovač.
4	Místo pro program	Ukazuje zvolený program
5	Šipkový symbol	Označuje zvolený stupeň hnědění (HELL, MITTEL, DUNKEL).
6	Ukazatel času	Udává celkovou dobu programu či zbývajíc čas až k ukončení programu.
7	Šipkový symbol	Ukazuje zvolenou váhovou kategorii (I = až 750 g, II = až 1.000 g).
8	Tlačítko TEIGMENGE (MNOŽSTVÍ TĚSTA)	K zvolení množství těsta ve dvou váhových kategoriích.
9	Tlačítko AUSWAHL (VOLBA)	Pro volbu programu.
10	Tlačítko FARBE (BARVA)	Pro volbu stupně hnědnutí.

11	Tlačítko START/STOP	Krátkým stisknutím se program spustí. Dlouhým stisknutím (přibližně 2 vteřiny) se program ukončí.
----	---------------------	---

Popis přístroje

Programy pro pečení

Místo	Název	Doba (h:min)	Popis
1	NORMAL (NORMÁLNE)	3:00	K pečení světlého a smíšeného chleba. Tento program je používán nejčastěji.
2	WEISSBROT (BÍLÝ CHLÉB)	3:50	K pečení zvláště kyprého bílého chleba.
3	VOLLKORN (CELOZRNNÝ CHLÉB)	3:40	K pečení celozrnného chleba.
4	SCHNELL (RYCHLE)	1:40	K rychlému pečení bílého a smíšeného chleba.
5	SÜSSES BROT (SLADKÝ CHLÉB)	2:55	K pečení sladkého mazance.
6	ULTRA SCHNELL I (ULTRA RYCHLE I)	0:58	K hnětení a pečení chlebů až do váhy 750 g.
7	ULTRA SCHNELL II (ULTRA RYCHLE II)	0:58	K hnětení a pečení chlebů až do váhy 1.000 g.
8	TEIG (TĚSTO)	1:30	Ke zhotovení těsta.
9	MARMELADE (ZAVAŘENINA)	1:20	K vaření marmelády a džemu.
10	KUCHEN (KOLÁČ)	2:50	K vyrábění pečiva, které se peče s práškem do těsta.
11	SANDWICH (SENDVIČ)	3:00	K výrobě kyprého sandwichového chleba.
12	BACKEN (PEČENÍ)	1:00	K dopékání chleba či koláčů.

Vybalování domácí pekárny na chleba

Vyndávání pečicí formy

Vyndejte domácí pekárnu na chleba z obalu a odstraňte veškerý obalový materiál jako fólie, výplňový materiál, upevnění kabelu a obalovou lepenku. Zkontrolujte obsah dodávky (viz stranu 124).



POZOR!

Nebezpečí popálení!

Před vyndáváním pečicí formy nechte přístroj nejprve vychladnout nebo používejte chňapky.

⇒ Pečicí formu otočte proti směru hodinek až k odblokování.

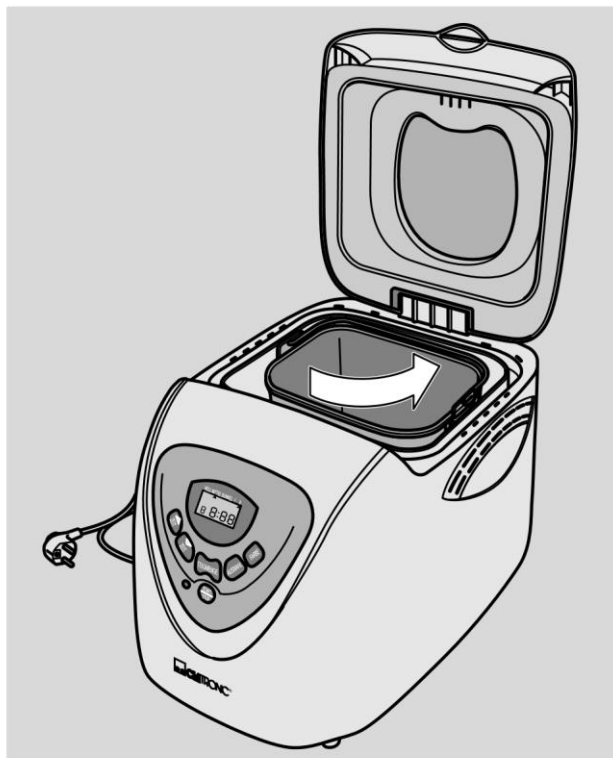
Před použitím

Domácí pekárnu na chleba postavit

Pozor!

Na domácí pekárně na chleba anebo na přístrojích v bezprostřední blízkosti může dojít k vadám.

- ⇒ Domácí pekárnu na chleba používejte jedině uvnitř budov.
- ⇒ Během provozu musí domácí pekárna na chleba mít minimálně 10 cm odstup od jiných přístrojů.
- ⇒ Domácí pekárnu na chleba nikdy nestavte vedle sporák nebo na něj či na troubu.
- ⇒ Domácí pekárnu na chleba postavte tak, aby nemohla klouzat. Při hnětení těžkého těsta by se přístroj mohl začít hýbat. Je-li podklad hladký, tak přístroj postavte na tenkou pryžovou podložku.



⇒ Pečicí formu vyjměte.

Čištění pečicí formy a hnětacího háku

Pozor!

Na pečicí formě může dojít k poškození.

Pečicí formu neponořujte do vody.

Pečicí formu krátce vypláchněte vodou.

Hnětací hák čistěte teplou vodou.

K prodloužení životnosti antiadhezivního povrchu pečicí formy doporučujeme provést následující opatření:

PÉCTCHLÉB

Prodloužit životnost antiadhezivního povrchu

Životnost antiadhezivního povrchu můžete prodloužit, tím že ji před prvním použitím a čas od času ošetříte následujícím způsobem:

Pečicí formu a hnětací hák pomocí štětce natřete teplovzdušným tukem.

Maštěné části ve troubě ohřejte po dobu 10 minut na 165°C.

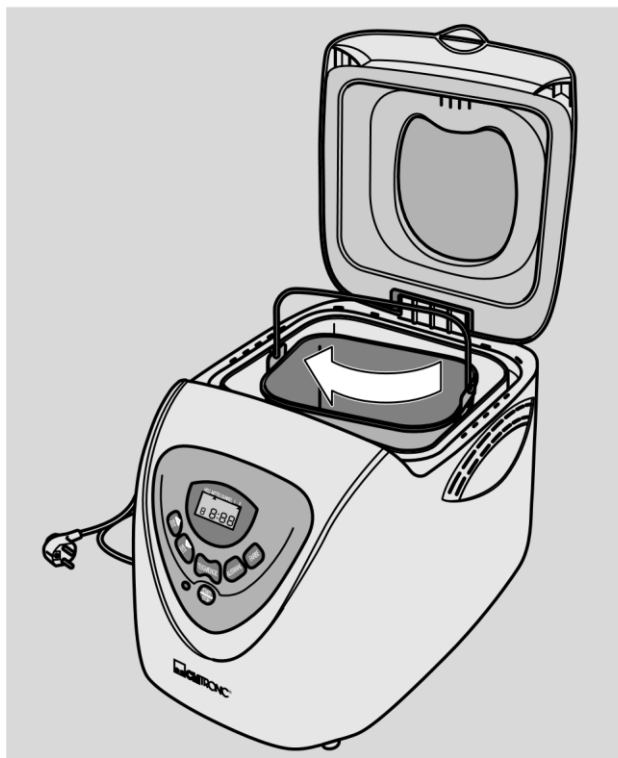
Díly nechte vychladnout.

Tuk v pečicí formě rozetřete pomocí kuchyňského papíru.

Tím se povrch pečicí formy vyleští.

Pečící formu vsadit

Postavte pečící formu otočenou lehce proti směru hodinek do pečící komory. Otočte pečící na doraz.



Vsadit hnětací hák

formu kousek ve směru hodinek až

Nasaďte polokulatý vývrt hnětacího háku přes hnací hřídel pečící formy. Přitom musí plochá strana hnětacího háku být dole. Dbejte na zploštění na hřídeli.

PÉCT CHLÉB

Domácí pekárna na chleba je připravena k pečení chleba, když:

- pečící forma je vyčištěna a vsazena
- hnětací hák je očištěn a vsazen
- přístroj je napojen.
- přístroj již není od předcházejícího pečení teplejší než 40°C.



POZOR!

Jestli z pečící formy vyteče těsto a dostane se do krytu nebo na topnou tyč, tak hrozí nebezpečí požáru!

- ⇒ Nikdy nenaplňujte do formy větší množství surovin, než je udáno v receptu.
- ⇒ Dbejte na to, aby hmotnost přísad ve váhovém stupni I nepřekračovala 750 g či 1000 g ve váhovém stupni II.

⇒

⇒

Hnětací hák končí vazně s dnem pečící formy.

Napojování domácí pekárny na chleba



NEBEZPEČÍ!

Nebezpečí smrtelného zranění elektrickým úderem.

Domácí pekárnu na chleba nenapojujte přes vícenásobnou zásuvku.

Zástrčka musí být volně přístupná, abyste domácí pekárnu na chleba v nouzovém případě mohli lehce odpojit od elektrické sítě.

Napojte domácí pekárnu na chleba na odborně instalovanou síťovou zásuvku 230 V ~, 50 Hz. Zazní signál a displej ukazuje standardní hlášení, jak je zobrazeno na straně 125.

Suroviny dávejte do pečicí formy v pořadí, které je udáno v receptu. Uzavřete víko domácí pekárny na chleba.

Zvolte vhodný program z listiny na straně 126 anebo vyčtěte informace z receptu.

Stiskněte tolikrát tlačítko AUSWAHL, až je na displeji označeno místo zvoleného programu.

Stiskněte tlačítko FARBE, až se ukáže zvolený stupeň hnědění.

Tlačítkem TEIGMENGE zvolte hmotnost naplněných surovin.

Ke spuštění programu stiskněte tlačítko

START/STOP.

Zazní signál a ukazatel provozu svítí. V displeji je neustále vidět zbývajcí čas až k ukončení programu. V displeji blikají oddělovací znaménka „.“.

Je-li přístroj při spuštění programu ještě teplý nad 40°C, tak spuštění programu není možné.

V displeji se objeví hlášení "H:HH" a zazní signál.

To neplatí, pokud byl zvolen program 12 "BACKEN". V tomto případě můžete ihned s pečením pokračovat.

Stiskněte tlačítko START/STOP až k zaznění signálu a k vymazání hlášení "H:HH".

Čekejte, až přístroj vychladne, a pak program spustíte znovu.

Spustit program s časovým posunem

Pomocí časovače můžete určit čas, ve kterém má zvolený program být ukončen. To je možné u následujících programů:

- NORMAL
- WEISSBROT
- SÜSSES BROT
- TEIG
- MARMELADE
- KUCHEN

- SANDWICH

- BACKEN.

Příklad:

Je 20:30 hodin a chléb má být hotový v 9:00 hodin

ráno příštího dne. Použijete program "NORMÁLNÍ".

Doba až k ukončení programu tedy je 12 hodin a 30 minut. Tato hodnota musí být nastavena na displeji.



VAROVÁNÍ!

Necháte-li přístroj během běhu programu bez dozoru, hrozí nebezpečí požáru.

Vypočítejte okamžik, kdy musíte na přístroj dohlížet. Je to popsáno na stránce 129.

Od tohoto okamžiku nenechávejte přístroj bez dozoru.

Zvolte jeden z možných programů pomocí tlačítka AUSWAHL.

Tlačítka ZEIT stiskněte tolikrát, až je na displeji udána doba zbývajcí až k ukončení programu.

V našem příkladě to je "12:30".

PÉCT CHLÉB

Spustíte program stisknutím tlačítka START/STOP.

Zazní signál a ukazatel provozu svítí. V displeji je neustále vidět zbývajcí čas až k ukončení programu. V displeji blikají oddělovací znaménka „.“.

Vypočíst okamžik startování programu

Během probíhání programu musíte na domácí pekárnu na chleba dohlížet. Když používáte časovač, tak k tomuto účelu musíte znát okamžik spuštění programu.

Údaje k délce programů najdete v tabulce na straně 126.

Délku zvoleného programu odečtete od doby, která je nastavená v displeji.

V našem příkladě $12:30 - 3:00 = 9:30$.

Výsledek přičtete k aktuálnímu času.

V našem příkladě $9:30 + 20:30 = 6:00$.

Program startuje v 6:00 hodin.

Běh programu

Běh programu obsahuje zpravidla čtyři fáze. Ty mohou být podle zvoleného programu opakovány, vynechány anebo obměňovány.

- Hnětání
- Kynutí těsta
- Pečení
- Udržování teploty

Ve fázi "Kynutí těsta" se domácí pekárna ohřeje na 25°C , pokud okolní teplota je nižší. Ve fázi "Pečení" domácí pekárna reguluje teplotu automaticky.

Když fáze "Pečení" je ukončena, tak zazní signál.

Ted' můžete chléb vyndat z pečicí formy. K tomuto účelu postupujte podle pokynů na straně 127.

Zároveň začíná fáze "Udržování teploty", která trvá jednu hodinu. Na konci fáze "Udržování teploty" zazní opakovaně signál.

Běh programu zastavit

K zastavení programu stiskněte tlačítko START/STOP až k zaznění signálu.

Ukazatel provozu zhasne a displej ukazuje standardní hlášení, jak je zobrazeno pod „Ovládací panel s displejem“ na straně 125.

PÉCTCHLÉB

Po přerušení znovu začít

Přerušil-li jste běh programu nebo došlo-li k výpadku elektrického proudu, můžete běh programu znovu spustit.

Pokud vlastní pečení ještě nezačalo, můžete suroviny v pečicí formě znovu použít pro

pozdější spuštění programu. Musíte však použít nové suroviny a začít od začátku, když přístroj už pekl či vařil.

K novému spuštění běhu programu začněte od začátku anebo stiskněte tlačítko START/STOP.

Pozdější přidávání přísad

U některých programů můžete přidat přísady, jako např. obiloviny, oříšky nebo ovoce během běžícího programu. Je to možné během druhého hnětacího procesu následujících programů. Zazní pak signál.

- NORMAL
- VOLLKORN
- SCHNELL
- ULTRA SCHNELL
- KUCHEN
- SANDWICH.

Když zazní signál, otevřete víko domácí pekárny na chleba.

Přidejte přísady.

Víko zase uzavřete.

Běh programu pokračuje.

Dopékání

Je-li chléb po pečení ještě moc světlý, tak ho můžete dopékat.

Stiskněte tlačítko "AUSWAHL" až ke zvolení programu 12 "BACKEN".

Ke spuštění programu stiskněte tlačítko START/STOP.

Barvu chleba pozorujte skrz průhledítko ve víku domácí pekárny na chleba.

Když je požadovaná hnědá barva dosažena, stiskněte tlačítko START/STOP až k zaznění signálu.

Chléb vyndat



POZOR!

Nebezpečí popálení!

Před vyndáváním chleba nechte přístroj nejprve vychladnout nebo používejte chňapky.

Mějte připravenou mřížku. Pečící formu pomocí chřápek vyndejte z pečící komory, jak to je popsáno na straně 127. Pečící formu otočte a vyklapněte ji na mřížku. Pokud chléb nevypadne hned, hýbejte hnětacím pohonem na dolní straně pečící formy několikrát sem tam.

Chléb pak vypadne.

Vyndat hnětací hák z chleba

Zůstane-li hnětací hák trčet v chlebě, tak ho můžete vyndat pomocí hákového bodáku.

Hákový bodák zaveďte do polokulatého vývrtu hnětacího háku.

Hákovým bodákem sáhněte pod kraj vývrtu.

Zahákněte hákový bodák nejlépe na té straně vývrtu, na které se nachází lopatka hnětacího háku.

Hnětací hák hákovým bodákem opatrně vytáhněte.

Ted' můžete poznat, na kterém místě hnětacího háku chléb lepí.

Chléb malým nožem opatrně od hnětacího háku oddělte.

Hnětací hák hákovým bodákem vytáhněte úplně.

V tomto programu je fáze "pečení" vynechána.

Péení kol

Péčení koláčů

Když chcete upéct koláč, tak můžete postupovat podle pokynů uvedených pod „PÉCT CHLÉB“ na straně 128. Běh programu je identický.

Zvolte ale program 10 "KUCHEN".

Připravit těsto

Můžete také pouze připravit těsto, aniž byste pekli. To dává smysl obzvlášť v těch případech, ve kterých si přejete jiný tvar chleba.

V těchto případech můžete postupovat podle pokynů uvedených pod „PÉCT CHLÉB“ na straně 128.

Zvolte ovšem program 8 "TEIG".

Vařit marmeládu

Když chcete uvařit marmeládu, tak můžete

CHLÉB“ na straně 128.

⇒ Zvolte ovšem program 9 "MARMELADE".

Čištění a údržba

Čištění krytu



NEBEZPEČÍ!

Nebezpečí smrtelného zranění elektrickým úderem.

- ⇒ Před čištěním krytu vždy nejprve vytáhněte síťovou zástrčku.
- ⇒ Přístroj nikdy neponořujte do vody.
- ⇒ Do pečicí komory nikdy nenaplňujte vodu.

postupovat podle pokynů uvedených pod „PÉČT



POZOR!

Při horkém přístroji hrozí nebezpečí popálení.

Před čištěním přístroje ho nechte nejprve vychladnout.

Pozor!

Na krytu může dojít k poškození.

Nikdy nepoužívejte chemické čističe, benzin, čisticí přípravek na trouby, škrábající prostředky anebo abraziva.

Odstraňte suroviny a drobky z krytu, z víka a z pečicí komory vlhkým hadříkem.

Kryt důkladně osušte.

Pro jednodušší péči lze víko z krytu sejmut.

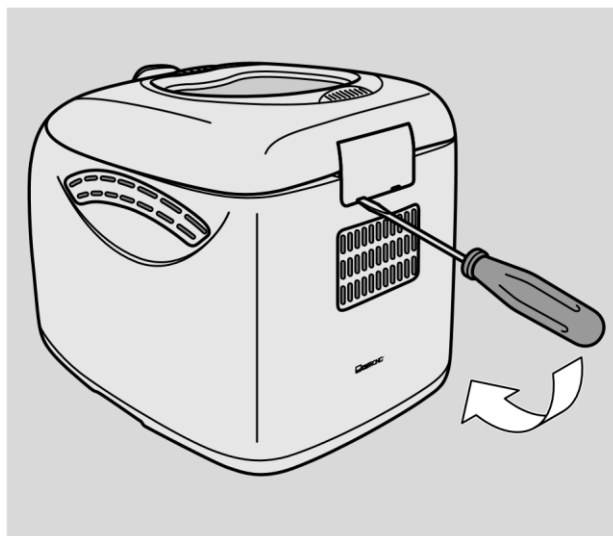
Sejmout víko

Víko můžete úplně sejmut, když odstraníte kryt závěsu na zadní straně přístroje. K tomuto účelu musí víko být zavřené.

Vtlačte špičku plochého šroubováku do štěrbin na krytu závěsu. Kryt lehce vypácte směrem nahoru.

Kryt pak dole trochu vyskočí.

S druhou štěrbinou postupujte stejným



⇒

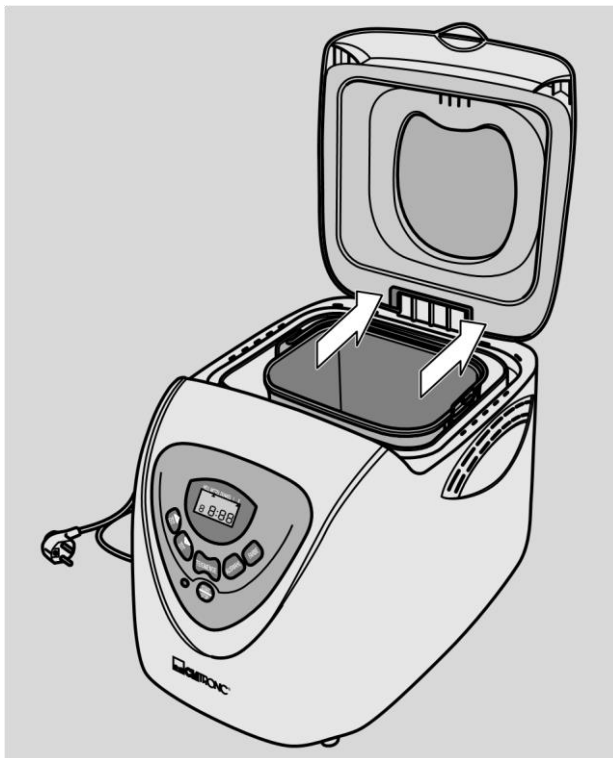
způsobem.

Sáhněte pod kryt a odklapněte jej nahoru.

Při tom se uvolní horní úchyt krytu.

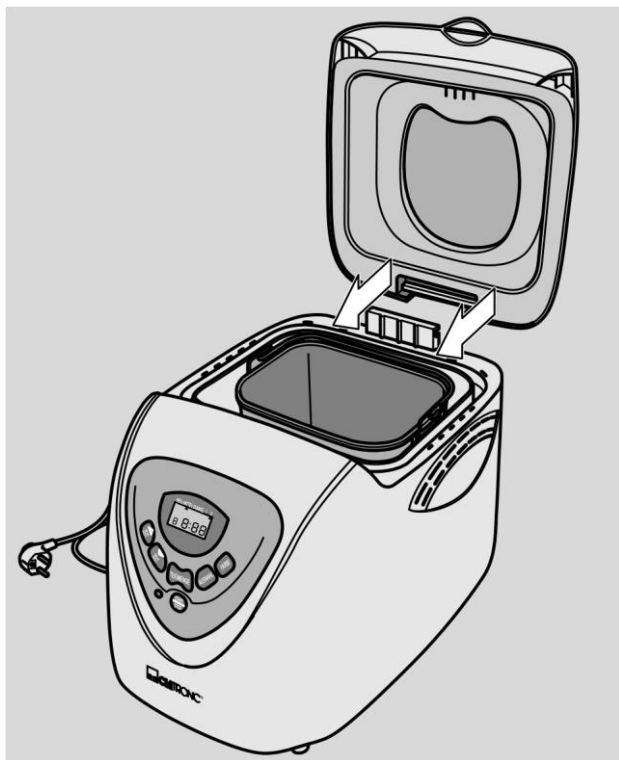
Čištění a údržba

Otevřete víko. Ve výšce závěsu jej stiskněte lehce dozadu, abyste ho mohli vyndat úplně.



Vsadit víko

Držte víko vertikálně a závěsovou tyč vtiskněte zezadu do závěsu.



Uzavřete víko.

Stiskněte horní část krytu závěsu na závěsovou tyč.

Horní úchyt je aretován.

Stiskněte dolní část krytu závěsu dovnitř.

Kryt se aretuje dole.

Čištění pečicí formy

Pozor!

Na pečicí formě a jejím antiadhezivním povrchu může dojít k poškození.

Při čištění nepoužívejte žádné kovové předměty.

Nepoužívejte žádné mycí prostředky.

Pečicí formu nikdy nenechávejte delší dobu naplněnou vodou.

Pečicí formu zvenčí a zevnitř vlhkým hadříkem otřete.

Zevnitř lze pečicí formu vypláchnout vodou.

Pečicí formu důkladně osušte.

Barva antiadhezivního povrchu se časem může změnit. To je normální a nemá na funkčnost žádný vliv.

Prodloužit životnost antiadhezivního povrchu

K prodloužení životnosti antiadhezivního povrchu pečicí formy doporučujeme provést následující opatření:

Pečicí formu a hnětací hák pomocí štětce natřete teplovzdorným tukem.

Maštěné části ve troubě ohřejte po dobu 10 minut na 165°C.

Nechte části vychladnout.

Tuk v pečicí formě rozetřete pomocí kuchyňského papíru.

Tím se povrch pečicí formy vyleští.

Toto ošetření čas od času zopakujte.

Čištění hnětacího háku a hnací hřídele

Hnětací hák a hnací hřídel čistěte hned po použití. Zůstane-li hnětací hák delší dobu ve formě, tak jde těžce vyndat. V tomto případě můžete do pečicí formy naplnit teplou vodu a nechat ji tam přibližně 30 minut. Poté jde hnětací hák lehce vyndat.

Hnětací hák a hnací hřídel čistěte vlhkým hadříkem. Části důkladně osušte.

Otázky a odpovědi

Jak lze zabránit díram v chlebu, způsobeným hnětacím hákem?

Před posledním kynutím těsta hák pomoučenými prsty vyndejte.

Závisle na programu musí displej ještě pro zbývající dobu programu ukazovat přibližně 1:30 hodin.

Pokud si to nepřejete, tak po pečení použijte hákový bodák.

Opatrným postupováním můžete zabránit vzniku větší díry.

Jak lze víko domácí pekárny na chleba otevřít během pečení?

Zásadně to je možné vždycky, když probíhá hnětání. V té době můžete, když to je zapotřebí, přidat ještě malé množství mouky anebo tekutiny.

Jak můžu ovlivnit vzhled chleba?

Před posledním kynutím můžete zasáhnout následujícím způsobem:

Závisle na programu musí čas pro zbývající program, který displej ukazuje, být přibližně 1:30 hodin.

Otevřte před posledním kynutím krátce a opatrně víko.

Nařízněte např. ostrým, předeřtým nožem tvořící se kůrku chleba, nebo na kůrku nasypejte obiloviny, nebo nebo pomazejte kůrku směsí ze škrobové moučky a vody, aby se po pečení leskla.

V udaném časovém intervalu můžete domácí pekárnu otevřít naposled. V pozdější fázi by se chléb propadl.

Co znamenají typová čísla u mouky?

Čím nižší je typové číslo, tím méně balastních látek mouka obsahuje, a tím světlejší je.

Otázky a odpovědi

Co je to celozrnná mouka?

Ze všech druhů obilí lze vyrábět celozrnnou mouku, tedy i z pšenice. Název celozrnná mouka znamená, že mouka je mletá z celého zrna, a tím obsahuje vyšší podíl balastních látek. Celozrnná pšeničná mouka proto je o něco tmavší. Celozrnný chléb však nemusí být tmavý, jak se často mylně předpokládá.

Na co je nutno dbát při použití žitné mouky?

Žitná mouka neobsahuje lepek, a z ní zhotovený chléb proto skoro vůbec nekyne. S ohledem na snášenlivost proto musí být "celozrnný žitný chléb" vyráběn s kvasem.

Těsto kyne jediné tehdy, když je při používání žitné mouky, která neobsahuje lepek, nahrazena alespoň 1/4 udaného množství moukou typu 550.

Co je lepek v mouce?

Čím vyšší je typové číslo, tím méně lepku mouka obsahuje, a tím méně těsto kyne. Nejvyšší podíl lepku obsahuje mouka typu 550.

Které různé druhy mouky existují a jak se používají?

- **Kukuřičná, rýžová a bramborová mouka** se zvlášť hodí pro osoby s alergií na lepek nebo pro osoby, které trpí nemocí sprue nebo celiakií.
- **Špaldová mouka** je velmi drahá, ale za to neobsahuje naprosto žádné chemické látky. Špalda roste na velmi chudé půdě a nesnáší žádná hnojiva. Špaldová mouka se proto zvlášť dobře hodí pro lidi s alergií. Mohou se používat všechny recepty s moukou typu 405, 550 nebo 1050, jak jsou popsány v návodu k obsluze.
- **Jáhlová mouka** se zvlášť hodí pro osoby s různými alergiemi. Mohou se používat všechny recepty s moukou typu 405, 550 nebo 1050, jak jsou popsány v návodu k obsluze.
- **Durum mouka** se díky své konzistenci hodí zvlášť pro bagetový chléb. Může být nahrazena Durum krupicí.

Jak je čerstvý chléb snášenlivější?

Přimíchá-li se do mouky vařená rozmačkaná brambora, tak je čerstvý chléb lépe stravitelný.

Jaké dávkování přísad pro kynutí zvolit?

Jak droždí tak kvas se prodávají v různých kvantitách.

Řiďte se podle údajů výrobce na balení.

Používejte přísady pro kynutí v odpovídajícím poměru k použitému množství mouky.

Otázky a odpovědi

Co dělat, když chléb chutná po droždí?

Použil-li jste cukr, tak množství cukru zredukujte. Tím však chléb také bude o něco světlejší.

Do vody přidejte úplně normální vinný ocet. Pro malý chléb 1,5 PL, pro velký chléb 2 PL. Vodu nahraďte podmáslem nebo kefirem. To lze dělat u všech receptů a podporuje to čerstvost chleba. Proč chléb z trouby chutná jinak, než chléb z domácí pekárny na chléb?

Důvodem je odlišná vlhkost: V troubě chléb následkem většího pečicího prostoru při pečení podstatně víc vysychá. Chléb z domácí pekárny je vlhčí.

Odstranit poruchy

Odstranit poruchy

Problémy s domácí pekárnou

Problém	Příčina	Odstranění
Z pečicí komory nebo z větracích otvorů uniká kouř.	V pečicí komoře nebo na vnější straně formy lepi suroviny.	Vytáhnout zástrčku. Vyndat pečicí formu. Vnější stranu formy nebo pečicí komoru očistit.
Chléb se propadl	Průvan při pečení následkem otevřeného víka.	Otevřít víko pouze když to běh programu dovoluje (viz stranu 130).
Chléb se částečně propadl a na spodní straně je vlhký.	Chléb zůstal po pečení a udržování teploty moc dlouho v pečicí formě.	Chléb vyndat z pečicí formy nejpozději když skončí fáze "Udržování teploty".
Chléb jde špatně vyndat z pečicí formy.	Chléb po pečení lepi v pečicí formě.	Nechte chléb v pečicí formě přibližně 10 minut vychladnout. Pečicí formu otočte.
	Spodní strana chleba zůstává viset na hnětacím háku.	Hřídelti hnětacího háku hýbejte trochu sem a tam. Hnětací hák před pečením namažte trochem tuku. Hnětací hák a hnací hřídel čistěte po každém pečení (viz strana 133).
Suroviny nejsou promíchané či chléb není správně propečen.	Falešně nastavený program.	Zkontrolujte ještě jednou nastavení.
	Došlo k dotknutí tlačítka START/STOP během provozu přístroje.	Suroviny už nepoužívat a začít znovu.
	Víko bylo během provozu několikrát otevíráno.	Víko smí být otevíráno pouze, když displej ukazuje víc než 1:30 hodin. Víko po otevření správně zavřít.
	Delší výpadek proudu během provozu.	Suroviny už nepoužívat a začít znovu.
	Rotace hnětacích háků je blokována.	Zkontrolovat, zda jsou hnětací háky blokovány obilovinami atd. Vyndat pečicí formu a zkontrolovat, zda se unášeče točí. Případně zaslat přístroj servisu.

Přístroj nejde spustit. Zní trvalý signál. Displej ukazuje H:HH.	Přístroj je od předcházejícího pečení ještě moc horký.	Stisknout 10 vteřin tlačítko START/STOP, až se ukáže 13:00 (normální program). Vytáhnout zástrčku. Vyndat pečicí formu a nechat vychladnout na pokojovou teplotu. Poté zastrčit zástrčku a startovat znovu.
--	--	--

Odstranit poruchy

Problémy při aplikaci receptů

Problém	Příčina	Odstranění (strana 137)
Chléb kyne příliš rychle.	Příliš velké množství droždí, příliš velké množství mouky, nedostatek soli - nebo kombinace několika těchto příčin.	a/b
Chléb nekyne vůbec nebo kyne málo.	Žádné nebo moc málo droždí.	a/b
	Droždí je staré nebo překryté.	d
	Tekutina je moc horká.	c
	Droždí se dostalo do styku s tekutinou.	c
	Falešná nebo stará mouka.	d/l
	Příliš hodně nebo příliš málo tekutiny.	a/b/g
	Moc málo cukru.	a/b
Těsto moc kyne a přetéká přes pečicí formu.	Velmi měkká voda nechává droždí kynout silněji.	f/k
	Moc mléka může také ovlivnit fermentaci.	c
	Pšeničná mouka následkem svého vyššího obsahu lepku lépe kyne.	e/m
Chléb se propadl.	Chléb se propadl, protože jeho objem je větší než forma.	a/f
	Kvůli nadměrné teplotě vody nebo pečicí komory nebo nadměrné vlhkosti dojde k fermentaci moc brzy nebo probíhá moc rychle.	c/h/l
	Teplé tekutiny způsobují, že těsto kyne moc rychle, a pak se před pečením propadne.	
	Žádná sůl nebo nedostatek cukru.	a/b
	Moc tekutiny.	f/g
Těžká, hrudkovitá struktura.	Moc mouky nebo nedostatek tekutiny.	a/b/g
	Moc málo droždí nebo cukru.	a/b
	Moc ovoce, celých obilovin nebo jiných přísad.	b
	Stará nebo špatná mouka.	d

Střed chleba není propečený.	Příliš hodně nebo příliš málo tekutiny.	a/b/g
	Nadměrná vlhkost.	g
	Recepty s vlhkými přísadami, jako např. s jogurtem.	f
Otevřená, hrubá nebo děravá struktura.	Moc vody.	f/g
	Chybí sůl.	b
	Vysoká vlhkost, moc teplá voda.	f/h
	Moc horká tekutina.	c
Houbovitý, neupečený povrch.	Objem chleba je větší než forma.	a/e/j
	Množství mouky, zvláště u bílého chleba, je moc velké.	e
	Moc droždí nebo moc málo soli.	a/b/j
	Moc cukru.	a/b
	Kromě cukru další sladké přísady.	b
Krajíce jsou nepravidelné nebo tvoří v prostředku hrudky.	Chléb dostatečně nevychladl (únik páry).	i
Na kůrce zůstávají zbytky mouky.	Během hnětení není mouka na stranách správně zapracována.	k

Odstranění problémů

- Přísady správně odměřujte.
- Množství přísad adekvátně přizpůsobujte a kontrolujte, zda jste na určitou přísadu nezapomněli.
- Vezměte jinou tekutinu nebo ji nechte ochladnout na pokojovou teplotu. Přísady přidávejte v pořadí udaném v receptu. Udělejte uprostřed mouky malý důlek a vložte do něj rozdrobené nebo suché droždí. Dávejte pozor, aby se droždí nedostalo do přímého kontaktu s tekutinou.
- Používejte jen čerstvé a správně skladované přísady.
- Snižte celkové množství přísad, v žádném případě nepřekračujte udané množství mouky. Případně zredukujte všechny přísady o 1/3.
- Přizpůsobte množství tekutiny. Pokud používáte vlhké přísady, musíte množství tekutiny přiměřeně snížit.
- Při velmi vlhkém počasí vzít o 1 - 2 PL méně.
- Při teplém počasí nepoužívejte časovač. Používejte chladné tekutiny.
- Chléb vyndejte z pečicí formy hned po pečení a před krájením ho nechte na mřížce vychladnout alespoň 15 minut.
- Množství droždí nebo případně všech přísad snižte o 1/4 udaného množství.
- Formu nikdy nemastit tukem!
- Těstu přidejte 1 polévkovou lžici pšeničného lepku.
- Na mouku dejte 1 polévkovou lžici ohřátého, tekutého margarínu.

Užitečné pokyny

Přísady

Jelikož pro úspěšné pečení chleba každá přísada hraje určitou roli, je odměřování přesně tak důležité jako správné pořadí při přidávání přísad.

Nejdůležitější přísady, jako tekutina, mouka, sůl, cukr a droždí ovlivňují úspěch při zhotovení těsta a chleba. Dá se používat jak suché, tak čerstvé droždí.

Používejte proto vždy dotyčná množství ve správném vzájemném poměru.

Když připravíte těsto hned, tak používejte vlažné přísady.

Chcete-li spustit program s časovým posunem, tak používejte chladné přísady. Jinak začne fermentace moc brzo.

Užitečné pokyny

Tuky

Margarín, máslo a mléko ovlivňují pouze chuť chleba.

Kůrka

Má-li být kůrka světlejší a tenčí, tak snižte množství cukru až o 20%.

Na ostatní vlastnosti chleba to žádný dopad nemá.

Chcete-li dát přednost měkčí a světlejší kůrce, nahradte cukr medem.

Lepek

Lepek, který v mouce vzniká při hnětení, dává chlebu svou strukturu. Ideální směs obsahuje 40% celozrnné mouky a 60% bílé mouky.

Obilná zrna

Chcete-li přidat celá obilná zrna, tak je napřed nechte přes noc máčet ve vodě.

Množství mouky a tekutiny v odpovídajícím poměru zredukujte (až o 1/5).

Kvas

Kvas je při používání žitné mouky nezbytný. Obsahuje mléko a bakterie kyseliny octové. Ty způsobují, že chléb je kyprý a jemně kyselý. Je možno ho vyrobit sám, což ovšem vyžaduje jistý čas. Proto v následujících receptech používáme koncentrovaný kvasový přípravek, který se dá koupit v balíčkách s 15 g (na 1 kg mouky). Údaje v

receptech (1/2, 3/4 či 1 bal.) musí být dodržovány.

Menší množství způsobují drobení chleba.

Musíte-li používat kvas v jiné koncentraci (balík se 100 g na 1 kg mouky), tak musíte množství 1 kg mouky snížit přibližně o 80 g nebo v odpovídajícím poměru přizpůsobit recept.

Tekutý kvas se také dá dobře používat. Ten se dá koupit balený v sáčcích.

Ohledně správného množství se řiďte podle údajů na balení.

Tekutý kvas naplňte do odměrky a doplňte v receptu udaným množstvím tekutiny.

Pšeničný kvas, který se rovněž prodává sušený, zlepšuje vlastnosti těsta, uchování čerstvosti a chuť. Je jemnější než žitný kvas.

Pro správné kynutí a pečení pečte kvasový chléb v programu NORMAL nebo VOLLKORN. Ferment na pečení nahrazuje kvas a je čistě věc chuti. V domácí pekárně se s ním dá výborně péct. Chcete-li mít zvláště balastní a kyprý chléb, tak do těsta přidejte pšeničné otruby.

Používejte 1 PL na 500 g mouky a množství tekutiny zvyšte o 1/2 PL.

Užitečné pokyny

Pšeničný lepek

Pšeničný lepek je přírodní pomocník z obilných bílkovin. Díky jemu je chléb kyprý, dostane lepší objem, méně se propadá a je snášenlivější. Zejména u celozrnného pečiva a pečiva z doma mleté mouky je účinek zřetelný.

Barevný slad

Barevný slad je do tmava pražený ječmenový slad. Používá se k získání tmavší střídky a kůrky (např. u černého chleba). Prodává se také žitný slad, který není tak tmavý. Tento slad lze dostat v bioprodejnách.

Chlebové koření

Chlebové koření můžete do všech našich smíšených chlebů dodatečně přidávat. Dávkovat můžete podle Vašeho vkusu a údajů výrobce.

Lecitinový prášek

Čistý lecitinový prášek je přírodní emulgátor.

Zvyšuje objem chleba, zjemňuje a změkčuje střídku a podporuje uchování čerstvosti.

Hmotnost chleba a objem

Zjistíte, že hmotnost u bílého chleba je nižší než u celozrnného chleba. To souvisí s tím, že bílá mouka silněji kyne. Skutečná hmotnost chleba je podstatně závislá na vlhkosti vzduchu při přípravě. Všechny chleby, které obsahují převážně pšenici, získávají větší objem a v nejvyšší váhové třídě po posledním kynutí přesahují kraj nádoby. Nedochází však k přetékání. Přes kraj nádoby vyčnívající část chleba je proto méně hnědá než chléb v nádobě. **Docílit**

dobré výsledky pečení

Výsledek pečení závisí především na místních podmínkách:

- na vlastnosti vody
- na vlhkosti vzduchu
- na nadmořské výšce • na vlastnostech přísad atd. Proto údaje v receptech mohou sloužit pouze k orientaci, a případně je musíte přizpůsobit.

Jestli se Vám ten nebo onen recept nepodaří na první pokus, neztrácejte odvahy. Zkuste zjistit příčinu a zkuste například změnit poměr mezi dávkami jednotlivých přísad.

K získání dokonalého výsledku dodržujte následující základní pravidla pro přizpůsobení přísad:

Testování těsta

Těsto má být měkké, ale ne příliš měkké. Mělo by být lehce lepkavé, nesmí však tvořit provázky. Z těsta by měla vznikat koule. Není tomu tak ovšem u těžkého těsta, jako například z celozrnného žita nebo u chleba z obilovin.

Těsto testujte 5 minut po prvním hnětení.

Je-li těsto ještě moc vlhké, přidejte mouku, až těsto získá správnou konzistenci.

Pokud je těsto příliš suché, přidejte během hnětení po lžičkách vodu.

Nahradit tekutinu

Používáte-li u určitého receptu přísadky, které obsahují tekutinu (např. čerstvý sýr, jogurt atd.), tak musí odpovídající tekutina být zredukována. Používáte-li vejíčka, tak je dejte do odměrky a tekutinou doplňte až k udanému množství.

Pokud žijete v místě s vysokou nadmořskou výškou (více než 750 m), bude těsto kynout rychleji. V takových oblastech můžete kynutí omezit snížením množství droždí o 1/4 až 1/2 čajové lžičky. Totéž platí pro místa s obzvlášť jemnou vodou.

Přidat přísadky

Přidávejte vždy napřed tekutinu a potom kvasnici.

Aby kvašení neprobíhalo příliš rychle, nesmí se droždí dostat do styku s tekutinou.

To platí zejména při použití časovače.

Přidat ovoce, oříšky a obiloviny

Chcete-li přidat další suroviny, tak to můžete v některých programech udělat, když je slyšet signál. Přidáte-li suroviny moc brzo, tak je hnětací hák rozemele.

Odměřit množství

Při odměření používejte vždy ty stejné měrné jednotky.

Při údajích PL a ČL používejte vždy odměrné lžice dodané s domácí pekárnou nebo používejte vždy takové lžice, jak je obvykle v domácnosti používáte.

Gramové údaje kvůli přesnosti zkontrolujte váhou.

Pro odměření v mililitrech pokud možno používejte dodanou odměrku. Ta má škálu od 50 ml do 200 ml.

Doporučuje-li se u sladkých chlebů program "SCHNELL" nebo "ULTRA SCHNELL", tak můžete menší množství (pouze tato) dotýčných receptů péct také v programu "SÜSSES BROT". Tím se chléb stane kypřejší.

Změnit dávky přísad

Když změníte dávky přísad, tak musíte dbát na to,

- aby poměry mezi jednotlivými dávkami odpovídaly originálnímu receptu, a
- aby nebyla překročena maximální hmotnost chleba 1000 g.

Nastavit správný stupeň pro hmotnost chleba

Následující recepty platí pro různě velké chleby.

Použijte nastavení na stupeň „I“ pro chléb s hmotností cca 750 g.

Použijte nastavení na stupeň „II“ pro chléb s hmotností cca 750 g až cca 1000 g.

Pozor: Recepty prosím přizpůsobte dotyčné hmotnosti.

Použité zkratky

Zkratky použité v receptech znamenají:

PL	Polévková lžíce zarovnaná anebo měrná lžíce velká
ČL	Čajová lžička zarovnaná anebo měrná lžička malá
g	Gram
ml	Mililitr
Balík (bal)	Suché droždí o obsahu 7 g pro 500 g mouky. To odpovídá 20 g čerstvého droždí.

Pokyny k receptm

Klasické recepty na chleba

Pozor: Recepty prosím přizpůsobte dotyčné hmotnosti.

Klasické recepty na chleba

Podmáslový chléb

Klasický bílý chléb

Voda nebo mléko	300 ml
Margarín/máslo	1 1/2 PL
Sůl	1 ČL
Cukr	1 PL
Mouka typu 550	540 g
Sušené droždí	1 bal.
Program	NORMAL

Rozinkový chléb s oříšky

Voda nebo mléko	350 ml
Margarín/máslo	1 1/2 PL
Sůl	1 ČL
Cukr	2 PL
Mouka typu 405	540 g
Sušené droždí	1 bal.
Rozinky	100 g
Nasekané vlašské oříšky	3 PL
Program	NORMAL

Rozinky a oříšky přidat po pípnutí či po prvním hnětání.

Celozrnný chléb

Voda	300 ml
Margarín/máslo	1 1/2 PL
Vejce	1
Sůl	1 ČL
Cukr	2 ČL
Mouka typu 1050	360 g
Pšeničná celozrnná mouka	180 g
Sušené droždí	1 bal.
Program	VOLLKORN

Používáte-li časovač, tak byste neměl používat žádné vejce, měl byste však přidat trochu víc vody.

Selský chléb světlý

Podmáslí	300 ml
Margarín/máslo	1 1/2 PL
Sůl	1 ČL
Cukr	2 PL
Mouka typu 1050	540 g
Sušené droždí	1 bal.
Program	NORMAL

Mléko	300 ml
Margarín/máslo	2 PL
Sůl	1 1/2 ČL
Cukr	1 1/2 ČL
Mouka typu 1050	540 g
Sušené droždí	1 bal.
Program	NORMAL, SCHNELL nebo ULTRA SCHNELL

Cibulový chléb

Voda	250 ml
Margarín/máslo	1 PL
Sůl	1 ČL
Cukr	2 PL
Velké nasekané cibule	1
Mouka typu 1050	540 g
Sušené droždí	1 bal.
Program	NORMAL nebo ULTRA SCHNELL

Kvasový chléb

Suchý kvas	50 g
Voda	350 ml
Margarín/máslo	1 1/2 PL
Sůl	3 ČL
Cukr	2 PL
Mouka typu 1150	180 g
Mouka typu 1050	360 g
Droždí	1/2 bal.
Program	NORMAL

Sedmizrný chléb

Voda	300 ml
Máslo/margarín	1 1/2 PL
Sůl	1 ČL
Cukr	2 1/2 PL
Mouka typu 1150	240 g
Celozrnná mouka	240 g
Vločky ze sedmero obilovin	60 g
Sušené droždí	1 bal.
Program	VOLLKORN

Celá zrna prosím předem nechat máčet.

Slunečnicový chléb

Voda	350 ml
Máslo	1 PL

Mouka typu 550	540 g
Slunečnicová seménka	5 PL
Sůl	1 ČL
Cukr	1 PL
Sušené droždí	1 bal.
Program	NORMAL

Slunečnicová seménka mohou také být nahrazena dýňovými seménky. Seménka můžete osmažit v pánvi, získáte tím intenzivnější chuť.

Příprava tsta

Příprava těsta

Pozor: Recepty prosím přizpůsobte dotyčné hmotnosti.

Francouzská bageta

Voda	300 ml
Med	1 PL
Sůl	1 ČL
Cukr	1 ČL
Mouka typu 550	540 g
Sušené droždí	1 bal.
Program	TEIG

Hotové těsto rozdělte na 2-4 části.

Tvarujte podélné bochníky.

Těsto nechte kynout po dobu 30-40 minut.

Horní stranu několikrát šikmě nařízněte.

Těsto pečte v troubě.

Pizza

Voda	300 ml
Sůl	3/4 ČL
Olivový olej	1 PL
Mouka typu 405	450 g
Cukr	2 ČL
Sušené droždí	1 bal.
Program	TEIG

Džemy

Těsto vyválejte.

Dejte těsto do kulaté formy.

Nechte těsto kynout 10 minut.

Pak vidličkou několikrát do těsta píchněte.

Potřete těsto omáčkou na pizzu.

Těsto podle Vaší chuti obložte.

Těsto pečte 20 minut.

Pozor: Recepty prosím přizpůsobte dotyčné hmotnosti.

Džem

Ovoce	500 g
Želírovací cukr „2:1“	250 g
Citrónová šťáva	1 PL
Program	MARMELADE

Odstraňte z ovoce pecky a nakrájejte ho na malé kousky.

Pro tento recept se dobře hodí tyto druhy ovoce:

- jahody
- ostružiny
- borůvky
- případně také směs těchto plodin.

Marmeládu naplňte do čistých sklenic.

Uzavřete víka.

Pak postavte sklenice přibližně 10 minut na víka. Tím zajistíte, že víka později zůstanou pevně uzavřená.

Pomerančová marmeláda

Pomeranče	400 g
Citróny	100 g
Želírovací cukr „2:1“	250 g
Program	MARMELADE

Ovoce oloupejte

Nakrájejte ho na malé kostky nebo pruhy.

Marmeládu pak naplňte do čistých sklenic.

Uzavřete víka

Pak postavte sklenice přibližně 10 minut na víka. Tím zajistíte, že víka později zůstanou pevně uzavřená.

Prohlášení o shodě

Prohlášení o shodě

Tento přístroj odpovídá dotyčným směrnici CE a je konstruován podle nejnovějších bezpečnostnětechnických předpisů. Technické změny vyhrazeny!

Záruka

Pro námi prodaný přístroj poskytujeme záruku pro dobu 24 měsíců od data koupě (stvrzenka). Během záruční lhůty bezplatně odstraníme vady na přístroji, které jsou způsobeny chybami v materiálu nebo ve výrobě, buď opravou nebo, podle našeho rozhodnutí, výměnou. Záručná

plnění nevedou k žádnému prodloužení záruční lhůty, ani k zahájení nové záruční lhůty!

Jako záruční doklad platí pokladní stvrzenka. Bez tohoto dokladu nemůže být poskytnuta žádná bezplatná výměna či bezplatná oprava.

V záručním případě předejte prosím celý přístroj v originálním balení Vašemu prodejci.

Na vady na opotřebitelném příslušenství či opotřebitelných dílech, jakož i na čištění, údržbu nebo výměnu opotřebitelných dílů se záruka nevztahuje!

Zásah neautorizovanou osobou vede k zániku záruky.

Po uplynutí záruční lhůty je možno nechat provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně za úplatu.

Technická data

Model: BBA 2605

Napájení proudem: 230 V, 50 Hz

Příkon: 600 W

Ochranná třída: I

Objem náplně: 2 litry (odpovídá přibl. 1000 g hmotnosti chleba)

Životnímu prostředí odpovídající likvidace provozních prostředků, elektronických jednotek, recyklatelných materiálů a dalších částí zařízení je regulována národními a regionálními zákony. K získání přesných informací o likvidaci se prosím obraťte na příslušný lokální úřad. Máte-li dotazy ohledně použitých materiálů, tak se obraťte na výrobce.

