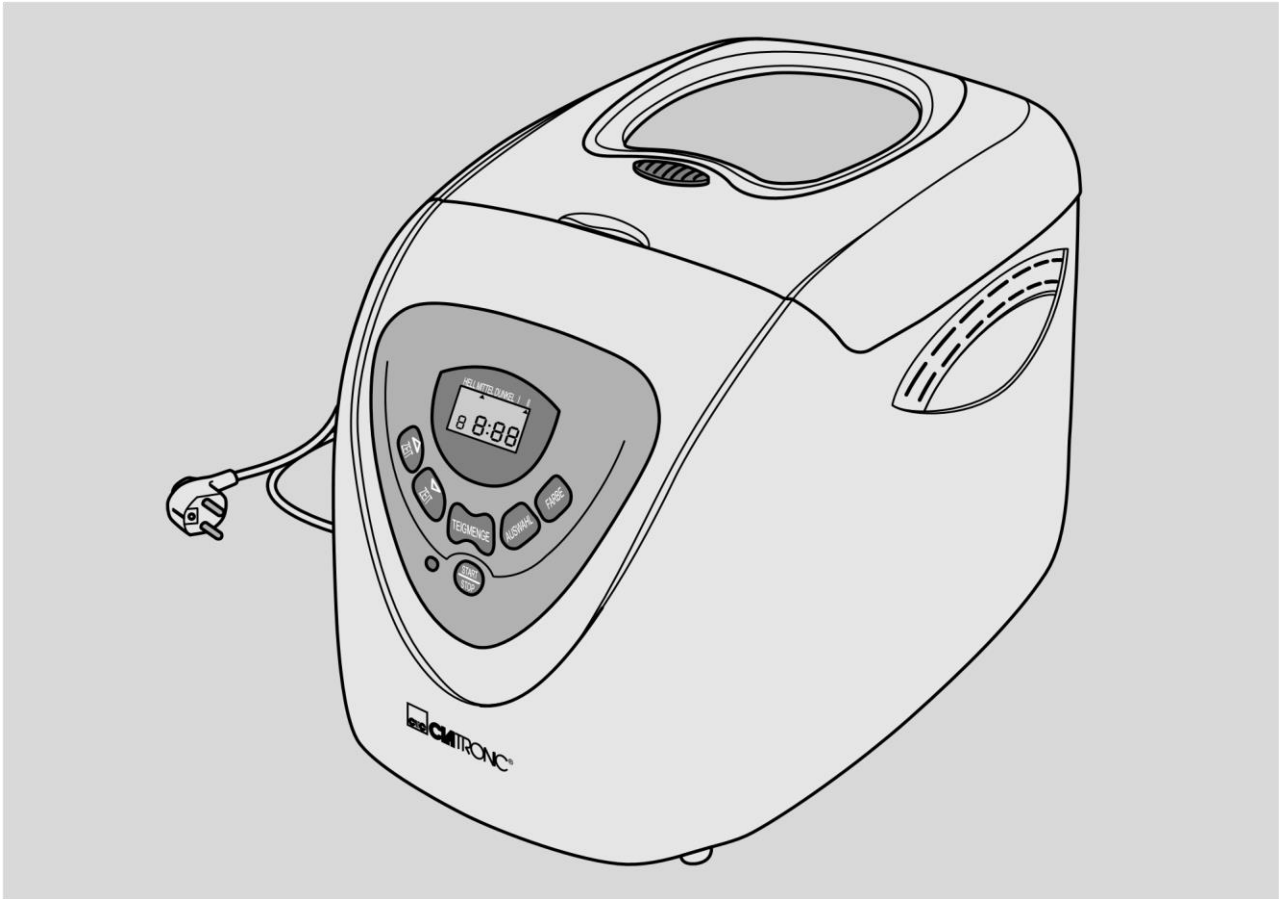


Domácí pekárna BBA 3505



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	Dopékání	130
Bezpečnostní upozornění	122	Chléb vyndat.....	130
Jeho účelu odpovídající použití přístroje	122	Vyndat hnětací hák z chleba	130
Základní bezpečnostní upozornění	122	Péčení koláčů.....	131
Značení bezpečnostních upozornění	123	Připravit těsto	131
Popis přístroje	124	Vařit marmeládu	131
Funkce	124	Čištění a údržba	131
124 Obsah dodávky.....	124	Čištění krytu.....	131
124 Ovládací panel s displejem.....	125	Čištění pečící formy.....	132
125		Prodloužit životnost antiadhezivního povrchu ...	132
Programy pro pečení	126	Čištění hnětacího háku a hnací hřídele.....	133
Vybalování domácí pekárny na chleba	127	Otázky a odpovědi.....	133
Před použitím	127	Odstranit poruchy	135
Domácí pekárnu na chleba postavit	127	Problémy s domácí pekárnou.....	135
Vyndávání pečící formy	127	Problémy při aplikaci receptů	136
Čištění pečící formy a hnětacího háku	127	Odstranění problémů.....	137
Prodloužit životnost antiadhezivního povrchu ...	128	Užitečné pokyny	137
Pečící formu vsadit	128	Přísady.....	137
Vsadit hnětací hák	128	Hmotnost chleba a objem.....	138
Napojování domácí pekárny na chleba	128	Docílit dobré výsledky pečení.....	138
PÉCT CHLÉB.....	128	Pokyny k receptům.....	139
Spustit program s časovým posunem	129	Změnit dávky přísad	139
Běh programu	129	Nastavit správný stupeň pro hmotnost chleba...	139
Běh programu zastavit.....	129	Použité zkratky.....	139
Po přerušení znovu začít.....	130	Klasické recepty na chleba	139
Pozdější přidávání přísad	130		

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

Obsah je uzamčen

Dokončete, prosím, proces objednávky.

Následně budete mít přístup k celému dokumentu.



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!