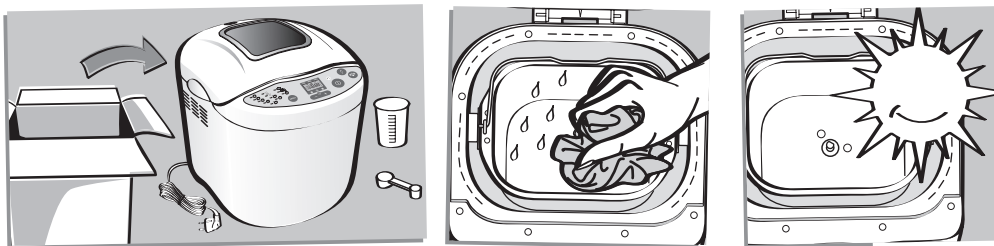


**DŘÍVE NEŽ ZAČNETE**



⚠ Při prvním použití se může uvolnit mírný zápach.

**DŘÍVE NEŽ ZAČNETE**

A - víko s okénkem

B - ovládací panel

C - nádoba na chléb

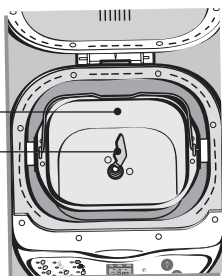
D - mísicí zařízení

E - pohárek se stupnicí

f1 - polévková lžíce

F - dvojitá odměrka

f2 - kávová lžička

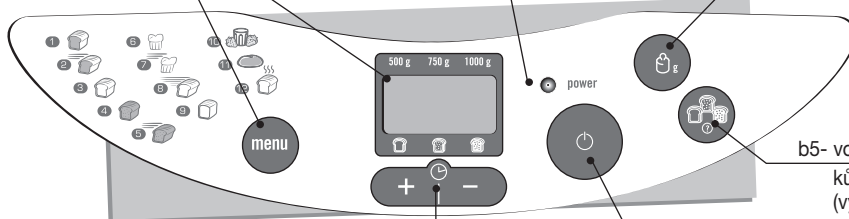


b1 - displej

b6 - volba programů

b7 - světelná kontrolka  
"zapnuto/vypnuto"

b3 - volba váhy



b5- volba barvy  
kůrky  
(vypečení)

b4 - klávesy pro nastavení odloženého startu a  
nastavení času u programu 12

b2 - tlačítko zapnout/ vypnout

## ÚVOD

**Chléb hraje v naší výživě důležitou roli. Kdo nikdy nesnil o svém vlastním domácím chlebu?**

**Nyní lze tento sen díky domácí pekárně uskutečnit.**

Ať jste nováček nebo odborník, postačí vám přidat přísady a domácí pekárna se postará o zbytek. Budete moci snadno vytvářet různé druhy chleba, briošky, těsta a zavařeniny bez jakéhokoliv dalšího zásahu. Ale pozor, musíte přesto počítat s časem na

zaučení, abyste svou domácí pekárnu mohl/a využívat co nejlépe. Dejte si dostatek času na to, abyste se s ní seznámil/a, a nebuďte zklamán/a, budou-li vaše první pokusy poněkud nedokonalé. Jste-li netrpělivý/á, pomůže vám při prvních krocích recept, který najdete v odstavci Rychlý start. Počítejte s tím, že struktura střídy takto získaného chleba je soudržnější, tužší než u chleba zakoupeného v pekařství.

## PRVNÍ KROKY

### RADY A TRIKY, ABY SE VÁM CHLÉB PODAŘIL

1. Přečtěte si pozorně návod k použití a použijte v něm uvedené recepty: v tomto přístroji se chléb nedělá stejným způsobem, jako když se připravuje ručně!
2. Všechny používané přísady mají mít teplotu okolí (není-li uvedeno jinak) a je třeba je přesně zvážít. **Tekutiny odměřujte pomocí dodávaného pohárku se stupnicí. Dvojitou odměrku, která je též součástí balení, používejte k odměřování na jedné straně kávových lžiček a na druhé straně polévkových lžic.** Budete-li měřit špatně, projeví se to špatným výsledkem.
3. Používejte přísady, u nichž nevypršelo datum doporučené spotřeby, a uchovávejte je na chladných a suchých místech.
4. Je důležitá přesnost měření ohledně množství mouky. Z tohoto důvodu je třeba mouku vážit na kuchyňské váze. Používejte sušené aktivní pekařské droždí v sáčku. Není-li v receptech uvedeno jinak, nepoužívejte prášek do pečiva. Když otevřete sáček s droždím, je třeba obsah spotřebovat do 48 hodin.

5. Abychom se vyhnuli narušení kynutí připravovaných produktů, radíme vám umístit všechny přísady do pečicí nádoby hned na začátku a během používání se vyhýbat zvedání víka (není-li uvedeno jinak). Dodržujte přesně pořadí přísad a množství udávaná v receptech. Nejprve tekutiny, potom pevné látky. **Droždí se nesmí dostat do kontaktu s tekutinami ani se solí.**

### OBECNÉ POŘADÍ, KTERÉ JE TŘEBA DODRŽOVAT:

Tekutiny (máslo, olej, vejce, voda, mléko)  
 Sůl  
 Cukr  
 První polovina mouky  
 Sušené mléko  
 Konkrétní pevné přísady  
 Druhá polovina mouky  
 Droždí

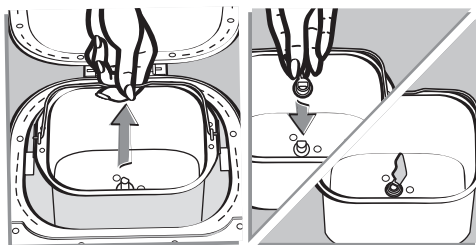
## RYCHLÝ START

Abyste se seznámili se svou domácí pekárnou, doporučujeme nejprve vyzkoušet recept na **ZÁKLADNÍ CHLĚB**.

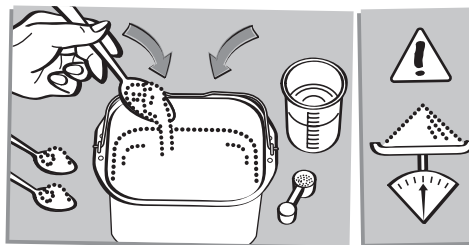
<b>ZÁKLADNÍ CHLĚB</b> (program 1)	STUPEŇ VYPEČENÍ > STŘEDNÍ	
	VÁHA > 1.000 g	
	ČAS > 3 : 18	
	OLEJ > 2 pol. lž.	
	VODA > 330 ml	

káv. lž. > kávová lžička  
pol.lž. > polévková lžice

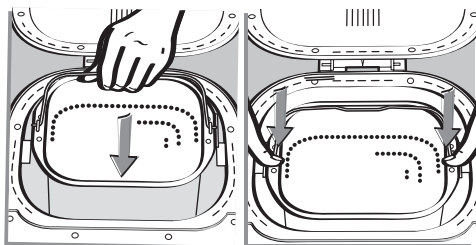
SŮL	> 1,5 káv lž.
CUKR	> 1 pol. lž.
SUŠENÉ MLÉKO	> 2 pol. lž.
MOUKA	> 605 g
DROŽDÍ	> 1,5 káv lž.



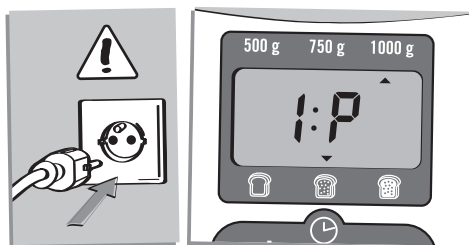
Vyjměte pečicí nádobu nadzvednutím rukojeti a zatáhnutím vzhůru tak, aby se jedna po druhé uvolnily obě strany. Potom vložte mísicí zařízení.



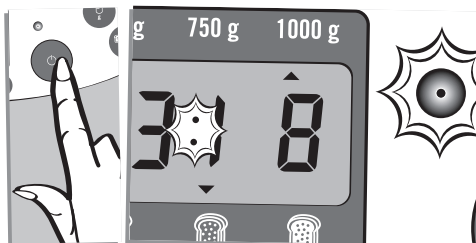
Přidávejte přísady do pečicí nádobu ve stanoveném pořadí. Ubezpečte se, že všechny přísady byly přesně zváženy.



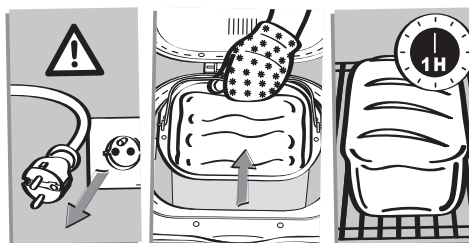
Pečicí nádobu vraťte na místo. Přitlačte na pečicí nádobu na jedné straně a potom na druhé, aby byla dobře nasazena na unášec a tak, aby dobře zapadly spony na obou stranách.



Domácí pekárnou zapněte. Po zvukovém signálu se jako výchozí zobrazí program 1 (1P), tedy 1000 g se středním vypečením, a potom odpovídající čas.



Stiskněte klávesu . Oba body časového spínače blikají. Cyklus začíná.



V závěru pečicího cyklu domácí pekárnou vypněte. Vyjměte pečicí nádobu nadzvednutím rukojeti a zatáhnutím vzhůru. Používejte vždy izolační rukavice, neboť rukojeť pečicí nádobu i vnitřek víka jsou horké. Vyklepte chléb z formy a položte jej na hodinu na rošt, aby vychladl.

# 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!