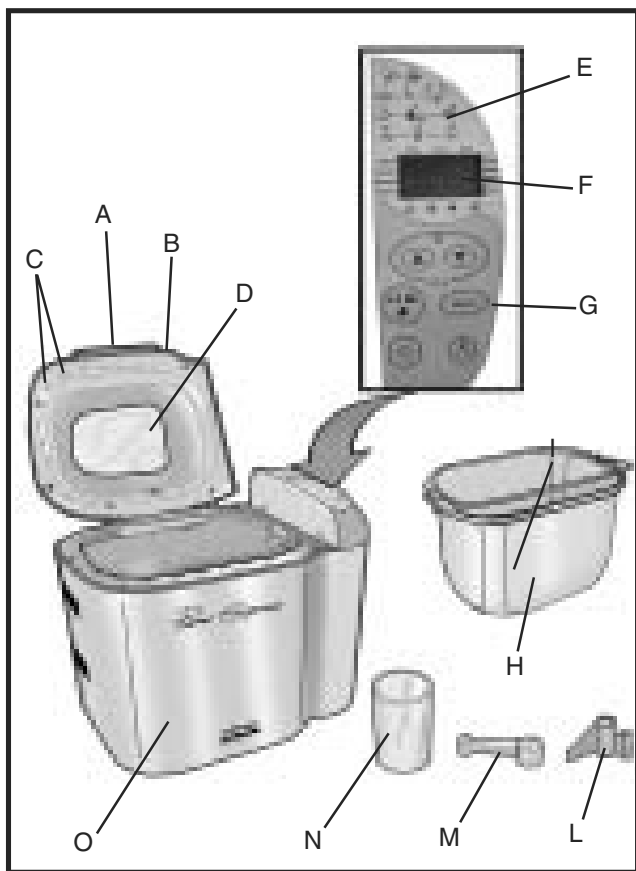




Panc Express

Návod k obsluze

***Arto
Ariete***



Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5



Obr. 6

POZOR! 

VYSOKÉ NAPĚTÍ
Nesundávejte kryty!
Uvnitř je vysoké napětí!

DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ

PŘEČTĚTE SI POKYNY PŘED POUŽITÍM

Při použití elektrických spotřebičů je potřeba dodržovat určitá pravidla, a to:

1. Zkontrolujte, zda napětí na výrobním štítku spotřebiče odpovídá napětí místní elektrické sítě.
2. Spotřebič postavte na pevný, rovný, teplu-odolný povrch do blízkosti zdroje energie. Udržujte mimo dosahu dětí.
3. Udržujte spotřebič mimo okrajů pracovní plochy.
4. Nedotýkejte se horkých povrchů - použijte ochranné rukavice nebo utěrky.
5. Ponechtejте volný prostor nejméně 5 cm kolem pekárný k zajištění dostatečného větrání. Za žádných okolností nezakrývejte parní otvory.
6. Nepokládejte prsty nebo ruce na mísu během činnosti spotřebiče.
7. Přívodní kabel musíte propojit se základnou spotřebiče bez vystavení nadměrnému tlaku.
8. Veďte kabel tak, aby nepřecházel ponad pracovní plochu nebo jste o něj nezavadili.
9. Nepokládejte spotřebič nad nebo do blízkosti zdrojů tepla jako jsou elektrické nebo plynové trouby, což může poškodit kabel.
10. Nepoužívejte v blízkosti závěsů, nebo jiných předmětů, kde hrozí riziko vznícení.
11. Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, neponořujte přívodní kabel nebo zástrčku do vody.
12. Neobsluhujte spotřebič mokřýma rukama.
13. Nepoužívejte spotřebič ke skladování chleba.
14. Nepoužívejte náčiní nebo nářadí jiné jako od výrobce.
15. Tato pekárna se nesmí používat na jiné účely, než ke kterým je určena. Je určena pouze pro použití v domácnosti.
16. Pokud spotřebič nepoužíváte, nasazujete nebo demontujete příslušenství, během čištění nebo v případě závady odpojte přívodní kabel od elektrické zásuvky.
17. Vnější části spotřebiče čistěte vlhkým hadříkem. Mísu, míchací vidličku, odměrku a lžičku čistěte ručně použitím neagresivního čistícího prostředku. Důkladně pláchněte a vysušte. Nečistěte drsnými materiály.

18. Před zapnutím spotřebiče jej musíte umístit' do správné pozice.
19. Před vyjmutím mísy odpojte přívodní kabel od zásuvky.
20. Odstavení spotřebičů s teplými částmi věnujte mimořádnou pozornost.
21. Pokud je kabel přívodního kabelu poškozený, abyste zabránili jakémukoliv nebezpečí, s jeho výměnou se obraťte na výrobce, jeho zástupce nebo na náležitě způsobilou osobu.
22. Pro zachování optimálního stavu pekárny, z času na čas ji důkladně protřete olejem.
23. POKUD NEBUDETE SPOTŘEBIČ POUŽÍVAT, ODPOJTE JEJ OD ELEKTRICKÉ SÍTĚ.
24. NEPONOŘUJTE SPOTŘEBIČ DO VODY NEBO JINÝCH TEKUTIN. K ČIŠTĚNÍ POUŽIJTE POUZE VLHKÝ HADŘÍK.
25. Tento spotřebič NESMÍ OBSLUHOVAT DĚTI, udržujte jej mimo jejich dosahu.
26. Použití prodlužovacích kabelů neschválených výrobcem spotřebiče může způsobit poškození nebo úraz.
27. Tento spotřebič vyhovuje EEC 89/336 týkající se elektromagnetické kompatibility.

Odložte si tento návod na bezpečném místě

Popis spotřebiče

- A. Rukověť krytu
- B. Kryt
- C. Parní otvory
- D. Okýnko
- E. Seznam programů
- F. Displej
- G. Ovladače

- H. Mísa
- I. Rukověť mísy
- L. Lopatka
- M. Lžice s odměrkou
- N. Odměrka
- O. Tělo spotřebiče

Seznam programů

1. Základní



2. Francouzský



3. Celozrnných chléb



4. Sladký



5. Ultra rychlý 750 g



6. Ultra rychlý 900 g



7. Rychlý



8. Evropský (Tmavý)



9. Těsto



10. Sladké těsto

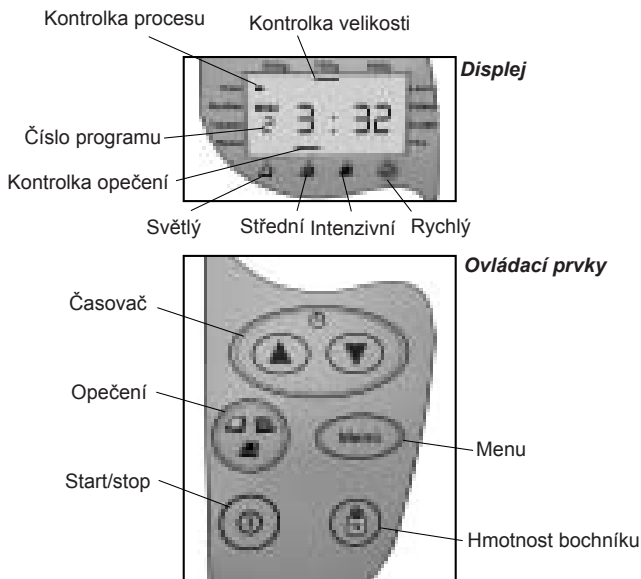


11. Džem



12. Čas pečení





KRÁTKÉ POZNÁMKY O PEKÁRNĚ CHLEBA

Vaše pekárna je spotřebič, který vám šetří čas. Hlavní výhodou je to, že všechny činnosti mísení těsta, kynutí a pečení se provádí v uzavřeném prostoru. Vaše Ariete pekárna snadno udělá vynikající bochník, pokud dodržíte základní pokyny. Spotřebič nemůže za vás myslet. Nemůže vám sdělit, že jste zapomněli na ingredience nebo že jste použili nesprávný typ, nebo jste něco změřili nesprávně. Pozorný výběr ingrediencí je jedním z nejdůležitějších v procesu přípravy chleba. Mějte na paměti toto základní pravidlo: nejlepší ingredience = nejlepší výsledky, špatné ingredience = špatné výsledky.

POZNÁMKA: Rameno (L) se nachází v sáčku na konci přívodního kabelu.

PŘED POUŽITÍM

Vybalte spotřebič, obal si odložte, dokud se neujistíte, zda spotřebič funguje správně.

Vyndejte plastový štítek obsahující funkce spotřebiče. Před prvním použitím pekárný nebo po dlouhé době nečinnosti jej vyčistěte.

POKYNY K POUŽITÍ

Zvolte recept

Odměřte všechny ingredience

Vložte je do mísy – ve správném pořadí (Důležité!)

Vložte mísu do spotřebiče

Uzavřete kryt

Připojte spotřebič k elektrické zásuvce.

Zvolte program

Zvolte velikost bochníku 500 g, 750 g, 900 g

Zvolte stupeň požadovaného opečení – lehké, střední nebo intenzivní

Zvolte časovač (pokud je nutný)

Spustíte program (🔊)

Pekárna vydá zvukový signál:

- pro upozornění o přidání extra ingrediencí
- když je chléb hotov
- každých 5 minut následujíc hodinu pro upozornění, abyste vyndali chléb

PŘÍPRAVA CHLEBA

1. Postavte spotřebič na pevný, rovný, teplu-odolný povrch do blízkosti elektrické zásuvky. Udržujte mimo dosahu dětí.
2. Spotřebič ještě nepřipojujte.
3. Otevřete kryt.
4. Jednou rukou podržte pekárný a druhou rukou vyndejte mísu. Je upevněna pomocí dvou pružin.
5. Zkontrolujte, zda je vnitřek mísy čistý.
6. Nasaďte hnětací hák na hřídel na dně mísy.
7. Je možné jej vložit pouze jedním způsobem – hřídel a otvor hnětacího háku jsou ve tvaru písmena D.
8. Smíchejte ingredience. Odměřte je a mějte je připravené pro přidání do mísy.
9. Pro program FAST (Č. 7) naolejujte vnitřek mísy a hnětací hák.

PŘIDÁNÍ INGREDIENCÍ

10. Ingredience přidávejte ve správném pořadí.
11. Všechny dodatečné ingredience (ovoce, ořechy, rozinky, apod.) položte na jednu stranu a přidejte je po zaznění zvukového signálu (během druhého mísení).
12. Nejdříve přidejte tekuté ingredience. Je to standardně voda, ale může to mlíko nebo vejce. Voda by měla být teplá (37°C), nikoliv vroucí. Voda, která je příliš horká nebo studená, brání v kynutí.
13. U mlíka nepoužívejte časovač, protože se může srazit před spuštěním procesu přípravy.
14. Přidejte cukr a sůl podle receptu.
15. Přidejte dodatečné „tekuté“ ingredience (med, sirup, melasu, apod.).
16. Přidejte dodatečné „suché“ ingredience (mouka, práškové mlíko, bylinky a koření).
17. Pokud používáte časovač, nelze přidat ovoce nebo ořechy během druhého mísení, proto je přidejte nyní.
18. Nakonec přidejte suché droždí (nebo práškové/sodu bikarbonu). Vložte je na suché ingredience – nevkládejte do vody, protože by mohly začít reagovat příliš časně.
19. Pokud používáte časovač, je důležité udržet droždí (práškové/sodu bikarbonu) mimo vody/tekutiny. V opačném případě začne droždí reagovat před začetím procesu přípravy. Výsledkem bude tvrdé, husté těsto a příliš tvrdé k jídlu.

Doporučujeme udělat jamku v mouce a vložení droždí do této jamky.

NAPLŇENÍ

20. Vyčistěte veškeré stříkance na míse, poté ji pomalu vložte do pekárný. Jakékoliv stékance uvnitř pekárný se připálí na povrch, což značně zkracuje životnost spotřebiče.
21. Zatlačte mísu pod pružiny (Obr. 6).
22. Pokud zcela nevejde, pravděpodobně naráží na pohon. Zvedněte, otočte pohon proti směru hodinových ručiček a zkuste opět.
23. Pokuste se nic nevytlít z mísy. Pokud se to stane, vyndejte mísu a vyčistěte.
24. Sklopte rukověť. Tak zůstane přibližně 2.5 cm nad okrajem mísy.
25. Uzavřete kryt.

NASTAVENÍ OVLADAČŮ

26. Připojte spotřebič k elektrické zásuvce (spustíte stisknutím tlačítka START/STOP). Displej zobrazí „TIMER“ a „MENU“.
27. Stisknutím tlačítka MENU se začne čas pod časovačem měnit. Ignorujte jej, dokud nedosáhnete požadovanou hodnotu.

Výběr menu

28. Stiskněte a uvolněte tlačítko MENU, dokud se nezobrazí číslo požadovaného programu pod MENU na displeji. Každým stisknutím (Obr. 2), se číslo zvýší o 1, dokud nedosáhne 12, poté opět začne od 1.

Hmotnost bochníku

29. V programech 1, 2, 3 a 4, stiskněte a uvolněte tlačítko  k zobrazení kontrolky velikosti „-“ v horní části displeje a nastavení na požadovanou velikost. Každým stisknutím tlačítka (Obr. 3) se kontrolka velikosti přesune doprava, dokud nedosáhne 900 g, poté začne opět od 500 g.

ZHNĚDNUTÍ KŮRKY

30. V programech 1, 2 a 3 stiskněte a uvolněte tlačítko BROWNING  pro zobrazení kontrolky opečení ve spodní části displeje a nastavte požadovaný stupeň opečení (nebo nad FAST, pokud chcete použít „FAST BAKING“). Každým stisknutím (Obr. 4) se kontrolka opečení přesune doprava po jedné, dokud nedosáhne FAST, poté se vrátí na LIGHT.

SPUŠTĚNÍ PEKÁRNY

31. Pokud jste provedli požadovaná nastavení, stiskněte tlačítko START/STOP (Obr. 5) a sledujte, jak začne spotřebič fungovat. Tlačítko START/STOP () svítí, dvojtečka na časovači (:) bliká, časovač začne odpočítávání zbývajících času, kontrolka postupu se přesouvá kolem displeje pro zobrazení typu zpracování (Hnětení, odstavení, kynutí, pečení, apod.).

KONZISTENCE TĚSTA

32. Kontrolujte konzistenci těsta během prvních 5 minut hnětení. Mělo by se zformovat do hladké koule. Pokud ne, pravděpodobně musíte nastavit ingredience. Pokud musíte otevřít kryt, udělejte tak během hnětení nebo odstavení. V opačném případě může otevření způsobit padnutí chleba. Pokud se těsto lepí po stěnách mísy, posypte jej moukou. Pokud je příliš suché, nalijte lžičku teplé vody. Opatrně odstraňte ingredience nalepené na spotřebiči pomocí dřevěného nebo plastového náčiní (kovové může poškodit nelepivý povrch). Nenechávejte otevřený kryt déle než je nutné – otevřete, přidejte co je potřeba a okamžitě uzavřete. Počkejte, dokud je mouka nebo voda zcela absorbována do těsta před přidáním dalších ingrediencí. Uzavřete kryt před koncem prvního mísení, v opačném případě chléb nenakyne správně.

PŘÍDAVNÉ INGREDIENCE

33. Přídavné ingredience (ovoce, ořechy, rozinky, apod.) můžete přidat během programů 2, 3, 4, 8, 9 a 10. Mezi 5 a 10 minutou během druhého mísení zazní ze spotřebiče čtyři zvukové signály. Otevřete kryt, přidejte ingredience na těsto a kryt uzavřete. Nedotýkejte se nemíchejte těsto. Pokud chcete přidat něco navíc, ignorujte zvukové signály.

NA KONCI PEČENÍ

34. Na konci času pečení zazní ze spotřebiče zvukový signál pro upozornění, že chléb je hotov a kontrolka procesu se přesune do pozice KEEP WARM.

ČAS UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY

35. Pekárna udržuje teplotu chleba přibližně hodinu. Během této hodiny kontrolka procesu svítí na KEEP WARM a pekárna vydá každých 5 minut zvukový signál pro upozornění o vyjmutí obsahu. Pro nejlepší výsledky vyndejte chléb co nejdříve po dopečení.

VYJMUTÍ CHLEBA

36. Během chlazení se odpařuje vlhkost z chleba, a chléb tvrdne. Pokud jej necháte v pečicí míse, vlhkost zůstane v chlebu: nemůže se vypařit a proto je absorbována chlebem během chlazení, což způsobí jeho nasycení vlhkostí. Funkce udržování teploty brání této vlastnosti, ale platí, že čím dříve chléb vyberete, tím je lepší.
37. Potřebujete proutěný košík (na chléb), teplu-odolnou podložku (pro pečicí mísu) a rukavice na pečení (pro ochranu rukou).
38. Stiskněte a podržte tlačítko START/STOP (☐), dokud nezazní zvukový signál.
39. Odpojte přívodní kabel od elektrické zásuvky (nejdříve pekárnu vypněte, pokud obsahuje přepínač).
40. Po otevření vystupuje z pekárny horký vzduch, proto nesklánějte obličej nebo ruce nad pekárnu.
41. Použijte ochranné rukavice (na obě ruce), otevřete kryt (pomocí rukověti).
42. V rukavicích uchopte jednou rukou pekárnu a druhou rukověť pečicí mísy k vyndání z pružin.
43. Otočte pečicí mísu vzhůru dnem a potřeste pro vyndání chleba.
44. Nechejte chléb vychladnout na děrovaném podnosu.
45. Pokud chléb nelze vyndat z mísy, přetlačte dřevěnou lopatku kolem vnitřních stěn mísy – nepoužívejte kovové nebo ostré předměty, protože tyto mohou poškodit nelepivý povrch.
46. Když chléb pomalu stydne, pomocí dřevěné nebo plastové špachtle vyndejte hnětací hák z bochníku. Nepoužívejte kovové nebo ostré předměty, protože tyto mohou poškodit nelepivý povrch.
47. Pro nejlepší výsledky nechejte chléb 20-30 minut pro ztvrdnutí a vysušení před vysunutím.
48. Před překrojením se ujistěte, zda není hnětací hák v bochníku.

OPAKOVANÉ POUŽITÍ

Pokud chcete upéct více než jeden chléb, nechejte spotřebič vychladnout. Pokud jej použijete pokud je stále horký, na displeji se zobrazí zpráva o chybě (E01), zazní zvukový signál a pekárna nefunguje. Pokud se tak stane, stiskněte tlačítko START/STOP (🔴), dokud nezazní zvukový signál, výstražná kontrolka zhasne, poté vyndejte pečící a nechejte ji důkladně ochladit.

ČASOVAČ

Nejčastějším využitím časovače je příprava chleba během noci tak, aby byl hotov k snídani. S časovačem můžete nastavit 13 hodin pečení.

Můžete to provést u programů BASIC, FRENCH, WHOLEMEAL, SWEET, DOUGH SWEET DOUGH.

Nepoužívejte pro chléb nebo těsto obsahující čerstvé mlíko, jogurt, sýr, vejce, ovoce, cibuli nebo jiné ingredience, které se mohou znehodnotit, pokud budou několik hodin v teplém, vlhkém prostředí.

Postupujte podle pokynů 1 až 30 pro spuštění pekárny.

Není možné přidávat ovoce nebo ořechy během druhého procesu mísení, proto je přidejte během kroku 17. Zvažte, kdy chcete, aby byl chléb hotov, například v 6 ráno. Zkontrolujte, v kolik hodin začíná program, například v 9 večer.

Vypočítejte rozdíl mezi těmito dvěma časy, například 9 hodin.

Pomocí tlačítek ▲ a ▼ nastavte časovač v desetiminutových intervalech.

Pro programy od 1 až 8 a 12 přidejte jednu hodinu pro „udržování teploty“ k času zobrazenému na displeji.

Není možné zkrátit čas vyžadovaný programem.

Maximální čas, který se zobrazí na displeji je 13 hodin. Pokračujte krokem 31.

Pokud použijete časovač pro programy kynutí těsta (9 nebo 10), musíte vyndat produkt okamžitě po skončení programu, v opačném případě se znehodnotí. Během hodiny „udržování teploty“ zůstane mírka postupu na pozici KEEP WARM a spotřebič vydá zvukový signál každých 5 minut pro upozornění na vyjmutí obsahu. Chléb co nejdříve vyndejte.

MOŽNOST „RYCHLÝ“

Tuto možnost můžete použít s programy 1, 2 a 3. Umožňuje vám úsporu času jedné hodiny z programu, snížením času kynutí během procesu.

Poznámka: Použitím tohoto postupu může být chléb hustší než obvykle a přídavné ingredience nemusí být rozložené stejnoměrně.

Jak na to: v části 30 použijte tlačítko BROWNING () k přesunu kontrolky z „-“ ve spodní části displeje na pozici FAST.

PROGRAMY

BASIC (1) ()

Použijte tento program pro obvyčejný bílý chléb a pro recepty na základě chleba z bílého těsta. Nejkratší z programů.

FRENCH (2) ()

Program „French“ vyžaduje o něco delší mísení a čas kynutí pro dosažení chleba Francouzského stylu a jemnější struktury a křupavé kůrky. Recepty, které můžete použít s tímto programem obvyčejně používají máslo (nebo margarín) nebo mléko. Chléb Francouzského typu není ke skladování – snězte v den upečení.

WHOLEMEAL (3) ()

Protože mouka je těžší, tento program ohřeje ingredience půl hodiny před mísením a nechá směs nakynout o něco déle. Celozrnné bochníky mají tendenci být menší a hustší.

SWEET (4) ()

Použijte tento program pro sladké těsto s přídavnými ingrediencemi – ovoce, ořechy, čokoládové lupínky, kandizované ovoce, apod. Konečné časování bude o něco delší pro přidání ingrediencí. Spotřebič vydá zvukový signál, kdy máte přidat ingredience.

ULTRA FAST (5 – 6) ()

Tyto programy fungují pouze se speciálními recepty a připraví váš chléb za méně než hodinu. Těsto bude menší a hustší jako obvyčejně, ale chuť zůstane stejná. Použijte program 5 pro 750 g a 6 pro 900 g bochník.

FAST (7) (🔌)

Tento program slouží pro sladké těsto použitím prášku na pečení nebo pečicí sody jako prostředku ke kynutí, namísto droždí. Směs je lepkavější, proto naolejujte pečicí mísu a hnětací hák před použitím tohoto programu a zkontrolujte směs přes okýnko v krytu.

Pokud se těsto zvyšuje po stranách mísy, oškrabte jej dřevěnou lopatkou během 5-minutového intervalu kynutí. Pokud začne hnětací hák pracovat během této činnosti, vyndejte špachtli a okamžitě uzavřete kryt.

EUROPEAN DARK (8) (🔌)

Toto je nejdelší program. Použijte k přípravě tmavšího a těžšího chleba Evropského typu - černý chléb, ražný chléb, kmínový chléb, apod. Jako u programu wholemeal, se ingredience zahřívají půl hodiny.

Časy mohou být delší podle typů použitých těžších ingrediencí.

DOUGH (9) (🔌) a SWEET DOUGH (10) (🔌)

S těmito programy můžete použít spotřebič jako mixovací/míchací přístroj pro úsporu vašeho času. Během těchto programů nedochází k pečení. Když vyndáte těsto ze spotřebiče, vložte jej zpět a nechejte přibližně 10 minut před krájením/formováním.

Program DOUGH míší 5 minut, odstaví na 5 minut, míší dalších 20 minut a nakonec hodinu nechá těsto kynout. Program SWEET DOUGH míší 30 minut, poté nechá těsto kynout hodinu a půl.

JAM (11) (🔌)

Program JAM mixuje ingredience 15 minut, poté je peče 50 minut.

Ponechte dostatek místa v míse pro vaření džemu. Pokud džem vyře dovnitř spotřebiče, je velmi obtížné jej vyčistit. Pokud se to stane, stiskněte tlačítko START/STOP dokud nezazní zvukový signál, odpojte spotřebič od elektrické zásuvky, nechejte jej vychladnout a vyčistěte.

Poznámka: S horkým džemem manipulujte opatrně, protože zůstává horký po dlouhou dobu a lépe se jako lepidlo.

BAKING (12) (🔥)

Program BAKING slouží jako trouba. Nemísí ani neumožňuje kynutí, kromě pečení jednu hodinu a další hodinu udržuje potraviny teplé. Použijte tento program k pečení snadného těsta ze supermarketu nebo připraveného ze sáčku.

Nepoužívejte více než 500 g směsi a neplňte spotřebič, dokud není připraven na pečení. Zkontrolujte těsto, protože některé ingredience nepotřebují celou hodinu pečení – musíte zastavit pečení a vyndat obsah dříve. Většina produktů během pečení roste – dbejte na to a nechejte dostatečný prostor v míse při plnění.

INGREDIENCE

MOUKA

Typ použité mouky je velmi důležitý. Není možné použít standardní mouku. Nejdůležitější částí v mouce je protein známý jako gluten, který je přirozený činitel, který dává těstu možnost držet tvar a zachovává oxid uhličitý produkovaný droždím. Termín Bílá mouka typ 0 znamená, že má vysoký obsah glutenu. Kupte mouku typ 0 nebo „Chlebová mouka“ (maritoba) podle označení na obalu.

JINÉ CHLEBOVÉ MOUKY

Tyto obsahují typ 0 celozrnné nebo „farmhouse“ mouky, celozrnnou mouku a pšeničnou mouku. Tyto nabízejí vynímečný zdroj vlákniny ale obsahují menší množství glutenu než bílá typu 0. Znamená to, že celozrnný bochník má tendenci být menší a hustší než bílý. Ve všeobecnosti, pokud nahradíte celozrnnou mouku za bílou typu 00, můžete připravit produkt s chutí celozrnného chleba ale se strukturou bílého chleba.

DROŽDÍ

Droždí je živý organismus, který se množí v těstě. Pomocí vlhkosti, potravin a tepla droždí roste a uvolňuje plyn oxidu uhličitý. Tento vytváří bubliny, které zůstávají uvězněné v těstu a zvedají jej. Z několika dostupných typů droždí doporučujeme použití suchého sladového droždí. Tyto se obvykle prodávají v sáčkích a není je nutné předem rozpustit ve vodě. Můžete také najít „rychle-kynoucí“ droždí nebo „droždí pro chlebové pekárny“. Tyto jsou silnější a mohou narůst až o 50% rychleji než jiné. Použijte je pouze pro ULTRA FAST programy (5 a 6).

Vyhnete se droždí v tubách, protože tyto jsou méně aktivní po otevření. Droždí v sáčkách je velmi citlivé na vlhkost, proto je neskladujte po otevření déle než jeden den.

TEKUTÉ INGREDIENCE

Tekuté ingredience je obyčejná voda nebo mléko nebo směs. Voda dělá křupavou kůrku. Mléko zjemňuje kůrku a zjemňuje strukturu.

Jsou různé názory na teplotu použité vody. Můžete sami zvážit požadovanou teplotu po obeznámení se spotřebičem.

Doporučujeme následující:

- Voda by měla mít pokojovou teplotu, ani příliš studená ani příliš horká. Jemně chladnější voda se používá pro bochníky pečené pomalu, a teplejší voda pro rychlejší pečení. Programy ULTRA FAST (5 a 6) používají teplou vodu (30°C-35°C) k urychlení procesu (1 díl vířící vody na 2 díly vody z vodovodu). Při této teplotě může fungovat pouze rychlé droždí. Během přípravy s časovačem nepoužívejte mléko. Může se srazit před spuštěním procesu přípravy.

MÁSLO/TUK

Tyto zintenzivní aroma a zjemňují chléb, čehož výsledkem je finální produkt vyšší kvality. Pomáhá uchovat vlhkost, udržuje čerstvost chleba dlouhou dobu. Margarin nebo olivový olej můžete použít namísto másla, ale jsou méně efektivní.

INGREDIENCE S NÍZKÝM OBSAHEM TUKU

Nepoužívejte produkty s nízkým obsahem tuku. Tyto produkty obsahují malé množství tuku, zatím co recepty vyžadují větší množství. Protože obsahují pouze 40% tuku, nemusí být možné dosáhnout požadovaných výsledků.

CUKR

Cukr aktivuje a živí droždí, což umožňuje jeho růst. Přidává vůni a konzistenci a vylepšuje zhnědnutí kůrky. Mnoho droždí v sáčkách neobsahuje cukr pro aktivaci. Med, sirup a cukrový sirup můžete použít namísto cukru, ale použijte množství tekutých ingrediencí pro kompenzaci. Nepoužívejte umělé sladidla, protože nevyživují droždí, naopak, mohou jej „zabít“.

SŮL

Sůl pomáhá ovládat růst droždí. Bez soli může chléb nadměrně narůst a poté padnout. Sůl také dává lepší chuť.

VEJCE

Vejce dělají chléb bohatším a výživnějším, barevnějším a vylepšují tvar a konzistenci. Vejce jsou jako tekuté ingredience, proto upravte jiné tekuté ingredience, pokud přidáte vejce, v opačném případě může být těsto příliš mokré a nezvedne se uspokojivě.

BYLINKY A KOŘENÍ

Tyto můžete přidat na začátku, společně s hlavními ingrediencemi. Bylinky a koření jako skořice, zázvor, oregano, petržel a bazalka přidávají chuť a vůni a vylepšují vzhled. Použijte malé množství (1-2 čajové lžičky), abyste nepřerazili chuť chleba. Čerstvé bylinky jako je česnek a pažitka obsahují dostatek tekutiny na změnu vyvážení receptu, proto upravte množství tekutých ingrediencí.

PŘÍDAVNÉ INGREDIENCE

Suché ovoce a ořechy posekejte na malé kousky, sýr nastrohejte, čokoládu na malé lupínky, ne kousky. Nepřidávejte více než povoluje recept protože chléb nemusí nakynout správně. Zvyšte pozornost u čerstvého ovoce a ořechů, protože obsahují tekutiny (šťávu a olej), proto upravte množství základních tekutin. Nejvhodnější je přidávat přídatné ingredience během části 33, po zaznění zvukového signálu během druhého mísení.

SKLADOVÁNÍ CHLEBA

Chléb z prodejny obsahuje všechny druhy aditiv (chlór, černouhelný dehet, sorbitol, sóju, apod.). Váš chléb neobsahuje nic z toho, proto nevydrží tak dlouho jako kupovaný chléb a má jiný vzhled. Také neobsahuje stejnou vůni jako kupovaných chléb, má chuť, kterou má chléb mít.

Nejvhodnější je konzumovat jej čerstvý, ale můžete jej skladovat přibližně dva dny při pokojové teplotě, v polyetylenovém sáčku, ze kterého odstraníte vzduch. Pro zmrazení domácího chleba jej nechejte vychladnout, vložte jej do polyetylenového sáčku, vytlačte vzduch, poté utěsněte a zmrazte.

VÝPADKY ELEKTRICKÉ ENERGIE

Pokud je výpadek elektrické energie kratší než 6 minut, program pokračuje po obnovení dodávky energie. Čas programu se prodlouží pro kompenzaci ztráty z výpadku. Pokud je výpadek elektrické energie delší než 6 minut, program se zastaví. V takovém případě odpojte spotřebič, nechte jej vychladnout, vyndejte pečící mísu, vyndejte ingredience, vyčistěte a spusťte opět. Dbejte na to, abyste nepoškrábaly nelepivý povrch mísy nebo hnětacího háku.

CHYBOVÁ HLÁŠENÍ

Pokud je spotřebič příliš horký, na displeji se zobrazí kód E01. Pokud se tak stane, stiskněte tlačítko START/STOP (⏻) dokud nezazní zvukový signál, vyndejte pečící mísu a nechte spotřebič ochladit na pokojovou teplotu před opětovným spuštěním.

Všechny zbývající kódy (například EEE nebo HHH) pravděpodobně značí, že spotřebič má závadu.

ČIŠTĚNÍ

Odpojte spotřebič od elektrické sítě a nechte jej ochladit, dokud budete pokračovat v čištění. Během čištění je důležité udržet dobré podmínky pečící mísy a hnětacího háku. Nikdy nepoužívejte k odstranění nečistot kovové náčiní, protože může poškodit nelepivý povrch.

1. Otevřete kryt. Pokud jej chcete sundat, otevřete a současně jemně zvedněte. Když dosáhne 90°, vysune se ze závěsů. K nasazení vložte plochou část závěsů do otvorů na těle spotřebiče.
2. Pokud je hnětací hák přilepený k hřídeli, naplňte pečící mísu teplou vodou a nechte namočit. Uvolní to jakékoliv zbytky těsta a ulehčí vytažení háku.
3. Pokud je vnitřní část hnětacího háku ucpaná moukou, ponořte jej do horké vody a poté vyčistěte pomocí párátko.
4. Odměrku, lžičku, pečící mísu a hnětací hák vyčistěte horkou vodou se saponátem. Důkladně opláchněte a vysušte.
5. Zbývající povrchy vyčistěte vlhkým hadříkem. Pokud je to nutné, použijte malé množství čistícího prostředku, důkladně jej opláchněte, v opačném případě ovlivní vůni chleba.
6. Před použitím nebo uskladněním spotřebiče se ujistěte, zda je všechno důkladně suché.

Neponořujte spotřebič do vody nebo jiných tekutin.

Nepoužívejte drsné prostředky nebo rozpouštědla.

Nemyjte žádný z komponentů v myčce nádobí.

RECEPTY

Je mnoho faktorů, které mohou mít vliv na chuť a strukturu vašeho chleba (například, typ droždí, typ mouky, typ cukru, teplota kuchyně, tlak vzduchu a nadmořská výška). Recepty v tomto návodu byly vytvořené pro dosažení uspokojivých výsledků, bez ohledů na externí faktory.

Použijte je k získání sebedůvěry při použití spotřebiče.

Poté můžete sami realizovat. Recepty použijte jako příručku, ale ingredience můžete měnit podle chuti a výsledků. Udělejte si poznámky, запиšte si provedené úpravy a vytvořte si sérii receptů podle vaší chuti. Také si poznačte ty, které nebyly moc úspěšné, abyste věděli, co neudělat příště. Pokud máte již jiné recepty na chléb, nebo naleznete některé v časopisech, porovnejte je s recepty z návodu pro určení, který program bude pro ně nejvhodnější, poté experimentujte, dokud nedosáhnete požadovaných výsledků. Dbejte na správné množství ingrediencí u jiných receptů. Neplňte pečicí mísu více než do čtvrtiny její kapacity a nikoliv více než třetina. Pokud jí přeplníte, těsto může v nejlepším případě překynout přes okraje mísy a tlačit na víko pekárny a násilím jej otevřít. V horším případě může přetéct přes okraje mísy, připálit se a ucpat spotřebič.

POUŽITÍ RECEPTŮ TOHOTO NÁVODU

Používejte odměrky dodané se spotřebičem. Polévková lžice obsahuje 15 ml, čajová lžička 5 ml. Práškové mlíko musí být odstředěné a droždí v práškové formě. Používejte mouku typu „0“ speciálně určenou pro domácí pekárny.

POUŽITÍ JINÝCH RECEPTŮ

Pokud máte recepty z knížek určených pro domácí pekárny, doporučujeme recepty pro bochníky 750 g nebo 900 g.

Zkontrolujte, zda recept neobsahuje více než 4 a 1/3 šálku mouky.

Pokud vyžaduje víc, musíte upravit množství podle velikosti pečicí mísy.

Programy receptů

1. Basic (základní)
2. French (francouzský)
3. Wholemeal (celozrnný)
4. Sweet (sladký)
5. Ultra fast (750g) (1.5lb) (ultrarychlý)
6. Ultra fast (900g) (2lb) (ultrarychlý)
7. Fast (rychlý)
8. European dark (evropský tmavý)
9. Dough (mísení)
10. Sweet dough (sladké těsto)
11. Jam (džem)
12. Baking (pečení)
13. Recept pro bezlepkový chléb

1. BASIC – (3 h 18)



CHLÉB S OLIVAMI, RAJČATY A KAPARY

Voda 240 ml.

1 čajová lžička soli

1 polévková lžíce cukru

3 polévkové lžíce oleje

Bílá mouka typ „0“ 440 g

1 polévková lžíce práškového mlíka

1 sáček droždí

1 polévková lžíce oregana

Po signálu přidejte:

50 g zelených oliv bez pecky

Kapary

100 g sušených rajčat

PROGRAM 1

ZAPEČENÍ 3

BOCHNÍK: 750 g

1. BASIC – (3 h 18)



BEZLEPKOVÝ CHLÉB

430 ml teplé vody.

1 1/2 čajové lžičky cukru

1 sáček chlebového droždí

2 polévkové lžíce olivového oleje
extra virgin

500 g bezlepkové mouky

1 čajová lžička soli

430 ml teplého plnotučného
mléka

1 1/2 čajové lžičky cukru

1 sáček chlebového droždí

40 g margarínu nebo másla

500 g bezglutenové mouky

1 čajová lžička soli

Použijte program 1 BASIC pro 900 g – 3H.18' (ve verzi FAST – 2H. v příliš horkém nebo vlhkém prostředí, nebo program 6 FAST – 58'). Můžete použít základní recept pro bílý chléb nebo jiné (sladký nebo ochucený) nahrazením mouky a ingrediencí a zvýšením množství vody. Podíly jsou přibližně stejné v hmotnosti k bezglutenové mouce a tekutinám. V některých případech je potřeba několik pokusů. Užitečné tipy:

- Předhřejte ingredience (ohřejte tekutiny, pokud používáte vejce, ponořte je na 15 minut do teplé vody, máslo nebo margarín vyndejte z chladničky 15 minut před použitím, apod.).
- Pozorně kontrolujte počáteční fázi těsta. Zkontrolujte konzistenci těsta. Je správná, pokud nejsou zbytky mouky po stranách mísy a formují se vrásky na povrchu během mísení. Mělo by se volně otáčet. Těsto by mělo být vlhké a jemné a jemnější než tradiční těsto.
- Upravte konzistenci těsta během prvních 5-10 minut práce. Přidejte jednu polévkovou lžici mouky, pokud je těsto příliš jemné – tekutiny, pokud je příliš suché, dokud nedosáhnete požadované konzistence.
- Obstarejte si novou pečící mísu a hnětací hák, pokud používáte pekárnu také pro bezglutenový chléb. V každém případě důkladně omyjte všechno, co přichází do kontaktu s tradiční moukou (nože, špachtle, víko a stěny spotřebiče, apod.), abyste zabránili kontaminaci.

MLÉČNÝ CHLÉB S OMÁČKOU PESTO

460 ml mlíka

100 g měkkého másla

600 g mouky typu „0“

2 čajové lžičky soli

1 sáček sušeného chlebového droždí

Přidejte po zaznění signálu:

2 polévkové lžíce omáčky pesto,

trs bazalky,

trs majoránu,

2 stroučky česneku,

50 g syru parmezán

PROGRAM 1

ZAPEČENÍ 3

BOCHNÍK: 1 kg

CHLÉB BRIOŠKA

1 a 1/2 polévkové lžíce mlíka

4 vejce

160 g másla

325 g mouky

5 polévkových lžic cukru

1 čajová lžička soli

1 sáček sušeného chlebového droždí

PROGRAM 1

ZAPEČENÍ 1

BOCHNÍK: 900 g

2. FRENCH – (3H 32)



BÍLÝ CHLÉB

300 ml vody

1 čajová lžička soli

1 polévková lžíce cukru

535 g mouky typ „0“

1 sáček sušeného chlebového droždí

PROGRAM 2

ZAPEČENÍ 2

BOCHNÍK: 750 g

3. WHOLEMEAL – (3H 46)



CELOZRNÝ CHLĚB

280 ml vody

1 čajová lžička soli

25 g másla

220 g bílé mouky typ „0“

220 g celozrnné mouky

3 čajové lžičky hnědého cukru

1 polévková lžíce sušeného mlíka

3 čajové lžičky sušeného chlebového droždí

PROGRAM 3

ZAPEČENÍ 2

Bochník: 750 g

4. SWEET – (3H 22)



CHLĚB BRIOŠKA S ROZINKY

1 polévková lžíce mlíka

3 vejce

1 špetka soli

125 g másla

250 g mouky typ „0“

3 čajové lžičky cukru

1 sáček sušeného chlebového droždí

5 polévkových lžic rozinek (nenamáčejte)

PROGRAM 4

ZAPEČENÍ 3

BOCHNÍK: 750 g

5. ULTRA FAST – (58 MIN.)



BÍLÝ CHLĚB (750 GR.)

240 ml teplé vody

2 čajové lžičky cukru

3 čajové lžičky sušeného chlebového droždí

2 polévkové lžíce olivového oleje

435 g mouky typu „0“

1 čajová lžička soli

Po vložení ingrediencí do pekárny počkejte 10 minut před zapnutím, aby se aktivovalo droždí.

PROGRAM 5

BOCHNÍK: 750 g

CHLÉB SE SÝREM A PISTÁCIEMI

160 ml vody

2 polévkové lžíce oleje

1 polévková lžíce medu

340 g mouky typ „0“

85 g celozrnné mouky

75 g strouhaného sýru parmezán

75 g strouhaného sýru pecorino

20 g práškového mléka

2 polévkové lžíce opečených pistácií

1 lžička papriky

1 1/2 čajové lžičky soli

1 sáček sušeného chlebového droždí

PROGRAM 5

BOCHNÍK: 750 g



6. ULTRA FAST – (58 MIN.)

CHLÉB (1 Kg.)

320 ml teplé vody

2 polévkové lžíce cukru

1 sáček sušeného chlebového droždí

3 polévkové lžíce olivového oleje

580 g mouky typu „0“

1 1/2 čajové lžičky soli

Po vložení ingrediencí do pekárny počkejte do zapnutí 10 minut pro aktivaci droždí.

PROGRAM 6

Bochník: 1 Kg

7. FAST – (1H 43)



ČOKOLÁDOVO POMERANČOVÝ KOLÁČ

200 ml mlíka.

2 vejce

150 g másla

200 g hnědého cukru

200 g mouky typu „0“

1 sáček droždí

1 špetka soli

Po signálu přidejte:

100 g čokoládových lupínků

100 g sekaných mandlí

75 g kandizovaného pomeranče

PROGRAM 7

BOCHNÍK: 750 g

CHLÉB S VLAŠSKÝMI OŘECHY

450 ml mlíka

1 vejce

100 g cukru

1 špetka soli

500 g mouky typu „0“

150 g sekaných vlašských ořechů

1 sáček instantního droždí

PROGRAM 7

BOCHNÍK: 750 g

8. EUROPEAN DARK (3h 55)



JOGURTOVÝ ŽITNÝ CHLÉB

150 ml mlíka

175 g jogurtu

2 čajové lžičky medu

2 čajové lžičky soli

250 g celozrnné mouky

150 g mouky typu „0“

100 g žitné mouky

2 sáčky instantního droždí

PROGRAM 8

BOCHNÍK: 750 g

OVOCNÝ ŽITNÝ CHLÉB

150 ml jablečného džusu
175 g jogurtu s cereáliemi
2 polévkové lžíce javorového sirupu
2 čajové lžičky soli
250 g celozrnné mouky
150 g mouky typu „0“
100 g žitné mouky
2 polévkové lžíce pšeničných klíčků
2 sáčky instantního droždí
Po signálu přidejte:
50 g sušených jablek
50 g rozinek
50 g sekaných vlašských ořechů
PROGRAM 8
BOCHNÍK: 750 g

9. DOUGH – (1H 30)



PIZZA DOUGH

200 ml vody
3 polévkové lžíce olivového oleje
350 g mouky typu „0“
1 čajová lžička soli
1 sáček sušeného chlebového droždí
PROGRAM 9

Vyndejte ze spotřebiče a otočte. Roztáhněte nebo vytvarujte do požadované formy a nechejte odležet 20 minut. Pečte na 220° po dobu 25 minut.

10. SWEET DOUGH – (2 h)



MUFFIN

125 ml mlíka
125 ml smetany
60 g másla
1 špetka soli
175 g cukru
Strouhaná kůra z pomeranče
300 g bílé mouky typ „0“
1 sáček sušeného droždí

Na konci, podle osobních požadavků, přidejte a promíchejte rukou:

- 125 g borůvek nebo
- 100 g rozinek nebo
- 100 g čokoládových lupínek nebo
- 75 g kandizovaného ovoce.

Rozdělte do 12 muffinových formiček a pečte na 200° po dobu 25 min.

11. JAMS - (1H 25)

500 gr sekaného ovoce

500 gr cukru

Šťáva z jednoho citronu

40 gr pektinového prášku

Smíchejte ovoce, pektin a citrónovou šťávu v pečící míse a spusťte program 11. Po vmíchání pektinu přidejte postupně cukr. Uzavřete víko a dokončete cyklus. Naplňte okamžitě do hermeticky uzavřených nádob. Zašroubujte víčka, otočte vzhůru dnem a nechejte v této pozici po dobu 10 minut. Opět otočte a po vychlazení označte.

ODSTRANĚNÍ MOŽNÝCH PROBLÉMŮ

CO DĚLAT, KDYŽ:

Chléb padne

Těsto je pravděpodobně příliš mokré. Snižte množství tekutiny v receptu o 1/8 odměrky. Pokud používáte konzervované ovoce, nebylo důkladně vysušené. Ponecháním chleba v pečící míse se může nahromadit vlhkost z pečení, která zůstane v chlebu.

Mouka byla pravděpodobně příliš hustá. Zkuste jemnější kvalitu mouky.

Střed bochníku je příliš mokrý.

Těsto je pravděpodobně příliš vlhké. Viz výše.

Mouka je pravděpodobně příliš těžká. Tento problém může plynout z použití žitné, otrubové nebo celozrnné mouky. Snižte množství těžké mouky a nahraďte bílou moukou.

Chléb příliš nakynul.

Použili jste nadměrné množství droždí. Zkuste snížit množství.

Použití nadměrného množství mouky může způsobit rychlou reakci droždí, což způsobí rychlé nakynutí chleba. Zkuste snížit množství cukru. Pokud přidáváte sladké nebo cukrové ingredience jako je sušené ovoce, med nebo sirup, snižte množství cukru. Měli byste snížit tekuté ingredience v receptu o 1/2 odměrky; zpomalí to akci droždí.

Použijte hrubší mouku: jemnější mouka vyžaduje méně droždí než stejný typ hrubší mouky.

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Zkontrolujte, zda napětí spotřebiče odpovídá napětí v elektrické síti.

Poznámka: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.

Program		1 Standard	2 Fran- couzský	3 Celo- zrnný	4 Koláče	5 Krátký Prog- ram 750 g
Předhřev		-	-	30 min	-	-
1. fáze mísení		5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	13 min.
Odstavení		5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	10 min.
2. fáze mísení		20 min.	20 min.	15 min.	20 min.	-
1. fáze kynutí		39 min.	39 min.	49 min.	39 min.	-
1. krátká fáze míchání		10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	-
2. fáze kynutí		25 min.	30 min.	25 min.	25 min.	-
		50 sek.	50 sek.	50 sek.	50 sek.	-
2. krátká fáze míchání		15 sek.	10 sek.	10 sek.	5 sek.	-
Poslední fáze kynutí		49 min.	59 min.	44 min.	51 min.	-
		45 sek.	50 sek.	50 sek.	55 sek.	-
Pečení	500 g	48 min.	50 min.	48 min.	50 min.	-
	750 g	53 min.	52 min.	50 min.	55 min.	35 min.
	900 g	60 min.	55 min.	53 min.	60 min.	-
Čas programu	500 g	3:13	3:30	3:43	3:17	-
	750 g	3:18	3:32	3:45	3:32	0:58
	900 g	3:25	3:35	3:48	3:27	-
Zvukový signál po (od startu)		17 min.	-	42 min.	17 min.	-
Program 9 DOUGHT			1. fáze mísení 5 min.		Fáze odstavení 5 min.	
Program 10 DOUGH-LIGHT			Fáze mísení 30 min			
Program 11 JAM			Fáze mísení 30 min			
Program 12 BAKING						

6 Krátký programe 900 g	7 Koláče, těsto	8 Pšeničný a žitný chléb (750 g)	1 Standardní rychlý	2 Francouz- ský rychlý	3 Celozrnný rychlý
-	-	30 min.	-	-	5 min.
10 min.	3 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
8 min.	3 min.	10 min.	5 min.	5 min.	5 min.
-	5 min.	20 min.	20 min.	20 min.	15 min.
-	-	39 min.	15 min.	15 min.	24 min.
-	-	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.
-	-	25 min.	8 min.	15 min.	10 min.
-	-	50 sek.	50 sek.	50 sek.	50 sek.
-	-	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.
-	-	44 min.	29 min.	38 min.	34 min.
		50 sek.	50 sek.	50 sek.	50 sek.
			48 min.	50 min.	48 min.
40 min.	90 min.	60 min.	53 min.	52 min.	50 min.
			60 min.	55 min.	53 min.
			2:12	2:30	2:28
0:58	1:43	3:55	2:17	2:32	2:30
			2:24	2:35	2:33
-	-	52 min.	17 min.	-	17 min.
2. fáze mísení 20 min.	Akustický signál po 18 min. (od startu)		Fáze kynutí 60 min.		Celkově 1:30
	Akustický signál po 10 min. (od startu)		Fáze kynutí 90 min.		Celkově 2:00
			Pečení 50 min.		Celkově 1:05
Pečení 60 min.					Celkově 1:00

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.