Domácí pekárna chleba

BM-102

Návod k obsluze a recepty



Před instalací a prvním použitím Vaší domácí pekárny si pozorně přečtěte návod k použití i další instrukce a upozornění.
Uschovejte pro pozdější použití. Doporučujeme Vám po dobu záruky uschovat původní obaly k výrobku.

ÚVOD

Vaše pekárna chleba je výsledkem naší mnohaleté zkušenosti s přístroji na pečení chleba. Ať už jste nikdy předtím sami chléb nepekli nebo již máte zkušenosti s pečením domácího chleba, informace v této brožuře jsou nezbytné k tomu, aby chléb z této pekárny byl co nejlepší.
Existuje mnoho rozdílů mezi ruční výrobou chleba a výrobou chleba v přístroji. Tato brožura byla napsána tak, abyste docílili vynikajících výsledků již při pečení prvního bochníku v domácí pekárně. V brožuře jsou recepty, které využívají různé programy a funkce této domácí pekárny. Recepty byly navrženy tak, aby práce s přístrojem byla co nejjednodušší.
Postupem času jistě nabudete jistoty a začnete vyrábět chléb dle receptů vlastních.

PROSÍM NEVYHAZUJTE OBAL
OBAL BYL SPECIÁLNĚ NAVRŽEN PRO BEZPEČNOU PŘEPRAVU PŘÍSTROJE. PŘEVÁŽENÍ PŘÍSTROJE V JINÉM NEŽ PŮVODNÍM OBALU, BY MOHLO PŘÍSTROJ POŠKODIT.

TECHNICKÉ PARAMETRY:

- Síťové napětí 230 V/ 50 Hz
- Výkon: 800 W
- Ochrana při přerušení dodávky energie, pojistka umožňující automat. obnovu činnosti motoru
- Rozměry (v×š×h): asi 37×34×26 cm
- Hmotnost pekárny bez obalu (netto) 6,9 kg
- Hmotnost pekárny s obalem (brutto) 8,7 kg

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před prvním použitím domácí pekárny chleba si pozorně přečtěte veškeré instrukce a upozornění a řiďte se jimi.
- Domácí pekárnu chleba užívejte pouze k účelům popsaných v tomto návodu.
- Nepoužívejte pekárnu, jestliže je prázdná, mohlo by dojít k poškození.
- Nepracujte s domácí pekárnou chleba, jestliže špatně funguje nebo je jinak poškozena, došlo-li k poškození přívodního kabelu nebo zásuvky. Při poškození přívodního kabelu nebo jakékoli jiné součástky se nikdy nepokoušejte závadu opravovat. V případě poškození přístroj nadále nepoužívejte a kontaktujte autorizovaný servis.
- Tento přístroj musí být uzemněn! Před zapojením se ujistěte,že síťové napětí ve Vašem domě je 220-240 ~ AC. Pokud napětí neodpovídá, spotřebič nepoužívejte a kontaktujte prodejce. Domácí pekárnu chleba zapojujte do zásuvky s uzemňovacím kolíkem. Zásuvka musí odpovídat bezpečnostním normám.
- Tento přístroj nesmí bez dozoru obsluhovat děti, osoby s omezenou schopností pohybu a orientace.

- Nedotýkejte se horkého povrchu přístroje.
- Nikdy nevkládejte prsty nebo ruce do pečící formy, je-li přístroj v provozu.
- Nikdy nevkládejte zástrčku, přívodní kabel nebo vnější část přístroje do vody.
- Nepoužívejte přístroj ve venkovním prostředí.
- Umístěte přístroj alespoň 5 cm od zdi nebo jakéhokoli jiného předmětu.
- Přístroj umístěte na rovný povrch a ujistěte se, že gumové nožky jsou stabilní.
- Při přemisťování přístroje používejte obě ruce.
- Vyjměte zástrčku ze zásuvky vždy, když není přístroj v provozu a před každým čištěním.
- Vnější stranu přístroje očistěte pouze vlhkým hadříkem. Pečící formu omyjte v roztoku ze slabého saponátu, opláchněte a řádně osušte po každém použití.

TOTO ZAŘÍZENÍ JE URČENO POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ !

1. CHLÉB

Chléb je jednou z nejstarších potravin, které známe. Brzy poté, co se lidé naučili obdělávat pole, se chléb stal základní potravinou mnoha kultur po celém světě. Od té doby si každá kultura vyvinula svou vlastní metodu na výrobu chleba na základě místních přísad a zpracování jim vlastní. Tento trend pokračuje dodnes. Dokonce chléb prodávaný v supermarketu se liší s ohledem na zemi, ve které je prodáván. Bez ohledu na to, jak široká je nabídka chlebů prodávaných v pekařstvích a supermarketech, není nad vůni a chuť chleba vyrobeného doma.

2. PŘÍSTROJE NA PEČENÍ CHLEBA

Je příjemné vědět, že dnešní technologie pomáhá zachovat tradici pečení domácího chleba. Jako většina domácích spotřebičů, Vaše domácí pekárna je přístroj, který Vám usnadňuje práci. Základní výhodou je, že veškerou práci: mísení, hnětení, kynutí i pečení za Vás vykoná přistroj, aniž byste museli vynaložit sebemenší úsilí.
Vaše domácí pekárna bude péct vynikající bochníky znovu a znovu za předpokladu, že se budete držet instrukcí a rad. Přístroj nemůže myslet za vás, a proto se vždy ujistěte, že ingredience i nastavený program pečení odpovídají instrukcím v brožuře.

3. PŘÍSADY

Nejdůležitější částí při pečení chleba je moudrý výběr přísad. Pouze s vhodnými přísadami docílíte vynikajících výsledků. Abychom Vám ušetřili čas při zjišťování, které přísady jsou nejvhodnější, věnovali jsme každé ze základních přísad jeden z následujících odstavců.

4. HLADKÁ MOUKA

Pro pečení je nejdůležitější složkou v mouce protein zvaný lepek, který drží těsto pohromadě. Termín „silná mouka“ znamená, že tato mouka má vysoký obsah lepku. Pravděpodobně byla umleta z tvrdé pšenice a je obzvláště vhodná pro pečení.

4.1 CELOZRNNÁ PŠENIČNÁ MOUKA

Tento typ mouky obsahuje pšeničná zrna včetně otrub - vnější slupku pšeničných zrn, která je vynikajícím zdrojem vlákniny. Otruby v celozrnné mouce zamezují uvolňování lepku, takže celozrnný chléb bývá menší a hutnější než chléb bílý. Vaše domácí pekárna má zvláštní program na celozrnný chléb, který věnuje více času hnětení a kynutí.

5. DROŽDÍ

Droždí je nezbytnou přísadou pro kynutí těsta. Pro pečení v domácí pekárně je nejvhodnější sušené droždí, které se prodává v sáčcích o obsahu 7 g, který vystačí na upečení chleba o hmotnosti 0,7 kg. Ke kvašení tohoto droždí není nutné velké množství cukru, a tak je možné snížit obsah cukru v bochníku. Sušené droždí je citlivé na vlhkost, proto zbytek droždí neskladujte více než jeden den.

6. SŮL

Sůl nejen dodává chlebu chuť, ale může také zpomalit obzvláště rychlé kynutí.

7. MÁSLO (nebo tuk)

Zdokonaluje a zjemňuje chuť chleba. Náhradou za máslo může být margarín nebo olivový olej. Nepoužívejte výrobky s nízkým obsahem tuku, nebudou mít ten samý efekt.

8. CUKR

Cukr dodává chlebu chuť a částečně napomáhá tomu, aby kůrka zhnědla.
Poznámka: Většina sušeného droždí nepotřebuje velké množství cukru ke kvašení.

9. VODA

Můžete-li, používejte k výrobě chleba měkkou vodu. Nicméně Vaše domácí pekárna vyrobí dobrý chléb i z vody tvrdé. Není nezbytné vodu před přidáním ohřívat. Voda by měla mít pokojovou teplotu, není-li v receptu napsáno jinak.

10. DALŠÍ PŘÍSADY

Další přísady mohou znamenat cokoliv od sušeného ovoce, sýru, vajec, ořechů nebo jogurtu po další druhy obilovin jako např. žita nebo různého koření. Je to na Vás. Je ale nezbytné mít na paměti několik základních rad. Vždy si buďte vědomi obsahu vlhkosti dalších přísad a podle toho se přizpůsobte. Potraviny jako sýr, mléko a čerstvé ovoce obsahují vysoké množství vody, což ovlivní konečný vzhled vašeho bochníku. Jednou z možností je použití sušených variant, jako je Parmazán, sušené mléko nebo ovoce. Až se zdokonalíte v používání domácí pekárny, sami poznáte zda je těsto příliš suché či vodnaté. Také mějte na paměti obsah soli v jednotlivých přísadách. Sůl zpomaluje kynutí. Přidáváte-li tekuté přísady, jako například jogurt, nebo přísady v prášku, jako třeba sušené bylinky, doporučujeme je vložit do pečící formy jako první. Přísady jako ořechy nebo sušené ovoce se přidávají až během hnětení po upozornění akustickým signálem. Viz. Tabulka programů a časů.

11. UMÍSTĚNÍ PŘÍSTROJE

Aby Vaše domácí pekárna správně fungovala, je nezbytné, aby okolní prostředí mělo stálou teplotu. Neumisťujte přístroj ve vlhkých místnostech.

12. SKLADOVÁNÍ CHLEBA

Doma vyrobený chléb neobsahuje umělé konzervační látky. Budete-li ho skladovat v neprodyšné nádobě v lednici, vydrží 5 až 7 dní. Tento chléb může být uložen i do mrazícího boxu; před zmražením se ujistěte, že chléb již vystydl.

13. PŘÍSLUŠENSTVÍ

Zkontrolujte, zda Vaše nově zakoupená domácí pekárna obsahuje následující příslušenství:

2 hnětací háky
1 odměrka – hrnek; tento hrnek můžete používat při odměřování tekutých přísad nebo mouky
1 odměrka – lžíce; množství cukru, oleje a některých dalších přísad je v našich receptech napsáno v polévkových lžících (15 ml) a kávových lžičkách (5 ml).

14. SEZNÁMENÍ S DOMÁCÍ PEKÁRNOU

Otevřete kryt pekárny, vyjměte a znovu zandejte pečící formu. Forma musí být řádně vložena, aby byl možný správný chod hnětacích háků. Dále vložte hnětací háky (1 velký a 1 malý); rozmístění háků není rozhodující. Poté jimi otáčejte, dokud správně nezapadnou do čepů.

15. OVLÁDACÍ PRVKY

1. TLAČÍTKO START/ STOP. START spustí nastavený program. Chcete-li ukončit program stiskněte na 3 sekundy tlačítko **STOP** – tímto se daný program vynuluje a přístroj se nastaví na program 1.
2. ČAS. Toto tlačítko se používá pro programy, které mohou být spuštěny s časovým zpožděním. Viz. Oddíl 18.
3. BARVA KŮRKY. Toto tlačítko se používá k nastavení propečení kůrky (světlá, střední a tmavá). Šipka na displeji ukáže zabarvení, které jste si vybrali.
Poznámka: V některých režimech pečení nemůže být propečení kůrky nastaveno
4. HMOTNOST. Vyberte hmotnost mezi 0,7 kg, 0,9 kg, 1,1 kg. Šipka na displeji ukáže Vámi zvolenou hmotnost.
5. **PROGRAM**. Hlavní tlačítko, kterým se volí program pečení. Číslo programu se ukáže na displeji.

16. UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO CHODU

Zapojte přístroj do sítě. Na displeji se objeví následující údaje: **HLAVNÍ program (1)** na pečení chleba o hmotnosti 0,7 kg se středně propečenou kůrkou. Čas zpracování je 3 hodiny 30 minut. Stiskněte jednou tlačítko PROGRAM. Na displeji se navolí **program Rychlého pečení (2)** se středně propečenou kůrkou. Čas zpracování se sníží na 1 hodinu 58 minut. **UPOZORNĚNÍ: Nastavení velikosti chleba není v programu 2 k dispozici.** Stisknete-li tlačítko **Barva kůrky** šipka na displeji se přesune a bude ukazovat na údaj TMAVÁ. Stisknete-li tlačítko **Barva kůrky** ještě jednou šipka na displeji se přesune a bude ukazovat na údaj SVĚTLÁ.
Nebojte se stisknout další tlačítka, abyste se lépe seznámili s novým přístrojem.



Vysvětlivky pro tlačítka na displeji:

Levá strana displeje

1. **Hlavní**
2. **Rychlé pečení**
3. **Rohlíky/bagety**
4. **Velmi rychlé pečení**
5. **Celozrnné pečivo**
6. **Bábovka**
7. **Výroba těsta**
8. **Pečení těsta**
9. **Vaření džemů a povidel**
10. **Pečení polotovaru**

START/STOP

ČAS (+šipka dolů)

Prostředek displeje

SVĚTLÉ ZLATÉ TMAVÉ 0,7 kg 0,9 kg 1,1 kg

Pravá strana displeje

ČAS (+šipka nahoru)

HMOTNOST

BARVA KŮRKY

PROGRAM

17. PROGRAMY

Prosím pročtěte si níže uvedené shrnutí všech programů

1. HLAVNÍ – tento program se objeví pokaždé, když je přístroj zapnut.

Program je vhodný pro pečení bílého chleba obecně, ať už se světlou nebo tmavou kůrkou. Většina receptů využívá tohoto programu. V tomto programu je možné nastavit hmotnost chleba.

2. RYCHLÉ PEČENÍ – tento program se používá k rychlému zpracování a pečení bezlepkového chleba.

UPOZORNĚNÍ: Nastavení hmotnosti chleba není v programu 2 k dispozici

3. **ROHLÍKY/BAGETY** – tento program je o trochu delší než program HLAVNÍ vzhledem k delšímu hnětení a kynutí, které je nezbytné k tomu, aby chléb byl stejně „vzdušný“ jako francouzské bagety.

UPOZORNĚNÍ: Nastavení hmotnosti chleba není v programu 3 k dispozici

4. **VELMI RYCHLÉ PEČENÍ** – tento program je podobný programu RYCHLÉ PEČENÍ v rychlosti zpracování a je vhodný pro pečení bílého chleba.

5. **CELOZRNNÉ PEČIVO** – tento program je vhodný pro pečení chleba s nízkých obsahem lepku.

6. BÁBOVKA

UPOZORNĚNÍ: Nastavení zabarvení bábovky je v programu 6 k dispozici

7. **VÝROBA TĚSTA**– v tomto programu dochází k mísení, hnětení, kynutí bez konečné fáze pečení.

UPOZORNĚNÍ: Nastavení hmotnosti bochníku ani zabarvení kůrky není v programu 7 k dispozici

8. **PEČENÍ TĚSTA** – tento program je vhodný pro pečení ručně připraveného těsta.

9. **VAŘENÍ DŽEMŮ A POVIDEL** – tento program je vhodný pro vaření džemů a marmelád.

10. **PEČENÍ POLOTOVARŮ** – tento program je vhodný pro předem připravené chlebové směsi.

18. POUŽITÍ TLAČÍTKA „ČAS“

Toto tlačítko se používá pro programy, které mohou být spuštěny s časovým zpožděním, jako je například pečení přes noc.
Poté, co zvolíte požadovaný režim pečení (viz. Programy), stiskněte tlačítko „ČAS“ na kontrolním panelu, číslice na displeji se zvýší o 10 minut. Takto můžete oddálit konec programu podle vlastních potřeb. Mějte na paměti, že odpočítávání požadovaného časového zpoždění začíná stisknutím tlačítka „START“.
Příklad: Po nastavení požadovaného programu tiskněte tlačítko „ČAS“ dokud se na displeji neobjeví 5:00, poté stiskněte tlačítko START. Chléb bude hotov za 5 hodin.

TIP Abyste nemuseli opakovaně tisknout tlačítko ČAS, stačí toto tlačítko jednou stisknout a ponechat stisknuté, dokud se na displeji neobjeví Vámi požadovaný časový údaj.

Upozornění:

- Nejvyšší časové zpoždění může být 13 hodin.
- Poté co stisknete tlačítko START není možné časové zpoždění změnit.
- Chcete-li ukončit program stiskněte na 3 sekundy tlačítko STOP **-** tímto se daný program vynuluje a vy můžete nastavit nový Vámi požadovaný program. K vynulování programu by nemělo dojít po prvním hnětení.
- Při nastavení časového zpožďovače nepoužívejte přísady podléhající zkáze, jako například mléko či vajíčka.
- Není možné nastavit časové zpoždění na méně než čas potřebný ke zpracování a pečení.

19. VÁŠ PRVNÍ BOCHNÍK

Pro nejjednodušší seznámení s chodem domácí pekárny doporučujeme začít s pečením základního bílého chleba. Následujte pokynů v přesném pořadí.
K přípravě potřebujete následující přísady:

250 ml vody

460 g mouky

2 lžíce másla

2 lžíce cukru

2 lžičky soli

1 balíček sušeného droždí (7 g)

Podle tohoto návodu připravíte chléb o hmotnosti 0,7 kg.
K odměření mouky použijte přesnou kuchyňskou váhu. K odměření tekutých přísad použijte přiložený hrnek nebo jakoukoli jinou odměrku s hodnotou v mililitrech.

POSTUP

1. Oběma rukama vyjměte pečící formu z přístroje.
2. Zasaďte hnětací háky do čepů a ujistěte se, že jsou zasazeny pevně (jinak těsto nepromísí).
3. Nejdříve nalijte vodu.
4. Přisypte mouku tak, aby pokryla vodní hladinu.
5. Přidejte cukr pomocí přiložené lžíce. Cukr nasypte do jednoho rohu pečící formy.
6. Přidejte máslo nebo margarín.
7. Přidejte sůl, nejlépe do dalšího rohu formy.
8. Dál od soli prstem v mouce vytvořte malý důlek, do kterého nasypte droždí. Důlek nesmí být příliš hluboký, aby se droždí nesmíchalo s vodou.
9. Vložte formu zpět do přístroje. Ujistěte se, že forma na čepech pevně drží.
10. Zavřete poklop přístroje a na panelu navolte program **1** – **Hlavní**. (pokud jste právě zasunuli zástrčku do zásuvky program 1 – Hlavní se na displeji automaticky zobrazí).
11. Tlačítkem **HMOTNOST** navolte 0,7 kg.
12. Stiskněte tlačítko **START**.
13. Motor se nespustí okamžitě. První fáze přípravy je předehřátí přístroje. Takto veškeré přísady získají pokojovou teplotu.
14. Postupně se spustí programy mísení, hnětení a kynutí. Doporučujeme těsto několikrát zkontrolovat.
15. Po dopečení chleba se údaje na displeji vynulují. Vyjměte pečící formu. K vyjmutí použijte rukavice nebo utěrku, forma bude velice horká.
16. Vyklopte chléb z formy co nejdříve. Stačí formu otočit a několikrát s ní jemně zatřást.
17. Chléb nekrájejte okamžitě - nechte ho alespoň 20 minut vychladnout.

Máte-li potíže s vyklopením chleba, zkuste otáčet čepy na spodní straně formy. Takto uvolníte hnětací háky a chléb půjde lépe vyklopit. Je obvyklé, že hnětací háky se zapékají do chleba. V případě, že se háky nezapekly a vy máte potíže s jejich vyndáním z formy, nalijte do formy tolik vody, aby háky překryla a nechte hodinu odmočit.

Po dopečení se přístroj nastaví na funkci „Ohřev“**,** kterou můžete použít, nechcete-li bezprostředně po dopečení vyjmout bochník z přístroje. Tato funkce zabraňuje vytváření vodních sraženin na chlebu. Nechcete-li funkce využít, stiskněte tlačítko STOP.

20. JAK PRVNÍ PEČENÍ DOPADLO?

Jestli jste dodrželi postup na předchozí straně, měl by Váš chléb vypadat a chutnat skvěle. Není-li tomu tak, následující informace by Vám měly pomoci zjistit kde se stala chyba.

21. ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

1. **Těsto je příliš vodnaté.**
   Možná, že jste do směsi dali příliš vody nebo málo mouky. Těsto by mělo být měkké, ale pevné.

2. **Chléb nevykynul.**
   - Je možné, že mouka, kterou jste použili není vhodná pro pečení chleba, protože neobsahuje dostatek lepku. Použili-li jste jinou mouku než bílou (např. pšeničnou), zpracování těsta nebylo dostačující.
   - Dalším důvodem by mohlo být špatné droždí, ať už prošlé nebo špatně zpracované. Ujistěte se, že expirační doba droždí již nevypršela. Je také nezbytné následovat pokynů při přidávání droždí do směsi. Nemělo by přijít do kontaktu s vodou či solí před začátkem mísení směsi.

3. **Bochník vykynul příliš a přilepil se ke krytu přístroje.**
   Pravděpodobně jste do směsi přidali příliš mnoho droždí nebo jste zapomněli přidat sůl.

4. **Motor se okamžitě po stisknutí tlačítka START nespustil.**
   To je v pořádku. První fáze přípravy je předehřátí přístroje. Takto veškeré přísady získají pokojovou teplotu.

5. **Přístroj vydal akustický signál během zpracování těsta.**
   Tento signál vás upozorní na možnost přidání dalších přísad, jako například ořechů nebo sušeného ovoce. Některé recepty potřebují dodatečné přidání přísad (viz. Recepty).

6. **Přístroj se nespustil, když jsem okamžitě po upečení prvního bochníku chtěl začít připravovat další.**
   Přístroj se musí zchladit před tím, než je možné začít připravovat další chléb. Displej bude ukazovat výraz H:HH dokud nebude připraven k dalšímu zpracování.

5. **Co když dojde k výpadku elektrického proudu během zpracování?**
   Není-li tento výpadek delší než 30 minut, přístroj bude automaticky pokračovat ve zpracování. Je-li výpadek delší, doporučujeme přísady znehodnotit a po naskočení elektrického proudu začít od začátku s novými přísadami.

22. ÚDRŽBA

Pečící forma a hnětací háky

Aby přístroj dlouho a dobře sloužil, je nezbytné držet se několika rad:

- Povrch formy a hnětacích háků je pokryt nepřilnavou vrstvou. Nikdy nepoužívejte kovové předměty k vyjmutí chleba nebo džemu z pečící formy, mohlo by dojít k jejímu poškození.
- Na mytí formy a hnětacích háků používejte roztok ze slabých saponátů. Forma ani háky nejsou vhodné k mytí v myčce.
- Je-li nezbytné odstranit z formy připečené těsto, nalijte do formy vodu a nechte nejdéle hodinu odmočit. Nenamáčejte formu celou, mohlo by to poškodit těsnění pod čepy hnětacích háků.

Vnitřní strana trouby

Vzhledem k tomu, že veškeré přísady se dávají do pečící formy, nemělo by být nezbytné troubu velmi často čistit. Stane-li se, že směs přeteče, počkejte, až trouba zchladne a poté použijte k čištění vlhký hadřík.

Vnější strana trouby

Stačí troubu očistit vlhkým hadříkem.

PŘED ČIŠTENÍM SE VE VŠECH PŘÍPADECH UJISTĚTE, ŽE PŘÍSTROJ NENÍ V PROVOZU A JEHO ZÁSTRČKA JE VYJMUTA ZE ZÁSUVKY

TABULKA PROGRAMŮ

PROGRAM ČÍSLO	PROGRAM	HMOTNOST	BARVA KŮRKY	ČASOVÝ ZPOŽĎOVAČ	POČET PROGRAM. KOMBINACÍ
1	HLAVNÍ	3 (0,70 kg, 0,9 kg, 1,1 kg)	3 (SVĚTLÉ, ZLATÉ, TMAVÉ)	2 (VOLITELNÝ)	18
2	RYCHLÉ PEČENÍ	NENÍ K DISPOZICI	3 (SVĚTLÉ, ZLATÉ, TMAVÉ)	NENÍ K DISPOZICI	3
3	ROHLÍKY/BAGETY	3 (0,70 kg, 0,9 kg, 1,1 kg)	3 (SVĚTLÉ, ZLATÉ, TMAVÉ)	2 (VOLITELNÝ)	18
4	VELMI RYCHLÉ PEČENÍ	3 (0,70 kg, 0,9 kg, 1,1 kg)	3 (SVĚTLÉ, ZLATÉ, TMAVÉ)	NENÍ K DISPOZICI	9
5	CELOZRNNÉ PEČIVO	3 (0,70 kg, 0,9 kg, 1,1 kg)	3 (SVĚTLÉ, ZLATÉ, TMAVÉ)	2 (VOLITELNÝ)	18
6	BÁBOVKA	3 (0,70 kg, 0,9 kg, 1,1 kg)	3 (SVĚTLÉ, ZLATÉ, TMAVÉ)	2 (VOLITELNÝ)	18
7	VÝROBA TĚSTA	NENÍ K DISPOZICI	NENÍ K DISPOZICI	2 (VOLITELNÝ)	2
8	PEČENÍ TĚSTA	NENÍ K DISPOZICI	3 (SVĚTLÉ, ZLATÉ, TMAVÉ)	2 (VOLITELNÝ)	6
9	VAŘENÍ DŽEMŮ A POVIDEL	NENÍ K DISPOZICI	NENÍ K DISPOZICI	NENÍ K DISPOZICI	1
10	PEČENÍ POLOTOVARŮ	3 (0,70 kg, 0,9 kg, 1,1 kg)	NENÍ K DISPOZICI	2 (VOLITELNÝ)	6

Tabulka programů a časů

PROGRAM	1			2	3			4			5			6			7	8	9			10		
	0.7 kg	0,9 kg	1.1 kg	1:58	0.7 kg	0,9 kg	1.1 kg	0.7 kg	0,9 kg	1.1 kg	0.7 kg	0,9 kg	1.1 kg	0.7 kg	0,9 kg	1.1 kg	1:50	1:00		1:20		0.7 kg	0,9 kg	1.1 kg
	3:20	3:30	3:40		3:40	3:50	3:55	1:52	1:56	3:00	3:05	3:15	3:45	3:00	3:10	3:20						3:00	3:05	3:15
Předehřátí Max. 25°C	12 min	15 min	25 min	0	14 min	17 min	27 min	1min	2min	7min	8min	14 min	20 min	6min	11 min	21 min	22 min	0	Zahřátí	15 min		7min	8min	14 min
Pomalé mísení	3min	3min	3min	3 min	3min	3min	3min	3min	3min	3min	3min	3min	3min	3min	3min	3min	3min	0	Pomalé míchání	45 min		3min	3min	3min
Rychlé hnětení po směru hodinových ručiček	3min	3min	3min	2 min	3min	3min	3min	2min	2min	2min	2min	2min	2min	2min	2min	2min	2min	0	Dokončení bez míchání. Motor je vypnutý.	20 min		2min	2min	2min
Rychlé hnětení po a proti směru hodinových ručiček	18 min	18 min	18 min	20 min	21 min	21 min	21 min	7 min	7 min	18 min	18 min	18 min	18 min	15 min	15 min	15 min	16 min	0	Konec	Upozorní 12 akust. signály		18 min	18 min	18 min
Kynutí 1	45 min	45 min	45 min	0	45 min	45 min	45 min	0	0	40 min	40 min	40 min	45 min	40 min	40 min	40 min	0	0				40 min	40 min	40 min
Splasknutí	0.5 min	0.5 min	0.5 min	0	0.5 min	0.5 min	0.5 min	0	0	0.5 min	0.5 min	0.5 min	0.5 min	0.5 min	0.5 min	0.5 min	0	0				0.5 min	0.5 min	0.5 min
Kynutí 2	19 min	19 min	19 min	8 min	26 min	26 min	26 min	8 min	8 min	18 min	18 min	18 min	18 min	20 min	20 min	20 min	45 min	0				18 min	18 min	18 min
Splasknutí	0.5 min	0.5 min	0.5 min	0.5 min	0.5 min	0.5 min	0.5 min	0.5 min	0.5 min	0.5 min	0.5 min	0.5 min	0.5 min	0.5 min	0.5 min	0.5 min	0	0				0.5 min	0.5 min	0.5 min
Kynutí 3	45 min	45 min	45 min	30 min	50 min	50 min	50 min	31 min	31 min	40 min	40 min	40 min	57 min	45 min	45 min	45 min	22 min	0				40 min	40 min	40 min

Pečení Max. 135°C	55 min	62 min	62 min	55 min	58 min	65 min	60 min	60 min	63 min	52 min	56 min	60 min	62 min	49 min	54 min	54 min	0	60 min				52 min	56 min	60 min
Ohřev	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	0	60 min				60 min	60 min	60 min
Doba od začátku přípravy do akustického signálu	31 min	34 min	44 min	0	36 min	39 min	49 min	0	0	25 min	26 min	32 min	38 min	21 min	26 min	36 min	0	0				25 min	26 min	32 min
Max. doba	13:50	13:50	13:50	0	13:50	13:50	13:50	0	0	13:55	13:55	13:55	13:50	13:50	13:50	13:50	13:50	13:50				13:55	13:55	13:55

23. RECEPTY

Většina receptů v této brožuře byla napsána pro přípravu chleba o hmotnosti 0.7 kg. Chléb o této hmotnosti se připravuje ze 3 hrnků mouky.

BÍLÝ CHLÉB

1 1/8 hrnku vody
2 ½ lžíce odtučněného mléka
2 lžíce cukru
1 ¼ lžičky soli
2 ½ lžíce oleje
3 hrnky mouky
1 ¼ lžičky sušeného droždí
kmín
Číslo programu: 1 (hlavní)
Zkrácený program: 2 (rychlé pečení)

TMAVÝ CHLÉB

1 1/8 hrnku vody
2 lžíce sušeného mléka
2 ½ lžíce hnědého cukru
1 ¼ lžičky soli
2 lžíce oleje
3 hrnky mouky
1 ¼ lžičky sušeného droždí
kmín
Číslo programu: 1 (hlavní)

Italská FOCACCIA

1 hrnek vody
1 až 1 ½ lžičky soli
1 a 1/3 lžíce olivového oleje
1 a 1/3 lžíce cukru
1 a ½ lžíce sušeného mléka
1 lžička italského koření (bazalka, oregáno, atd.)
3 hrnky hladké mouky
1 a ½ lžičky sušeného droždí
Číslo programu: 1 (hlavní); světlé zabarvení

ČESNEKOVÝ CHLÉB S NIVOU

1 1/8 hrnku vody
3 hrnky hladké mouky
1 ½ lžíce sušeného mléka
3 lžíce cukru
1 ½ lžičky soli
1 ½ lžičky rostlinného oleje
1 ½ lžíce česnekové pasty nebo nasekaného česneku
¼ hrnku rozdrolené nivy
1 ¼ lžičky sušeného droždí
Číslo programu: 1 (hlavní)

FRANCOUZSKÝ CHLÉB
1 hrnek vody
2 lžíce odtučněného mléka
2 lžíce cukru
1 lžička soli
1 lžíce oleje
3 hrnky mouky
1 lžička sušeného droždí
2 lžíce nasekané pažitky
Číslo programu: 3 (rohlíky/bagety)

OBILNÝ CHLÉB
1 1/8 hrnku vody
2 ½ lžíce odtučněného mléka
2 lžíce třtinového cukru
1 ¼ lžičky soli
2 lžíce oleje
3 hrnky mouky
1 ¼ lžičky sušeného droždí
kmín
Číslo programu: 5 (celozrnné pečivo)

CHLÉB S BAZALKOU A PARMAZÁNEM
1 1/8 hrnku vody
1 ½ hrnku celozrnné pšeničné mouky
1 ½ hrnku hladké mouky
1 ½ lžíce olivového oleje
1 lžíce cukru
1/3 lžičky soli
1 lžíce bazalky
1 ½ lžičky sušeného droždí
1/3 hrnku nastrouhaného ementálu
1/3 hrnku nastrouhaného parmazánu
Číslo programu: 5 (celozrnné pečivo)

CELOZRNNÝ CHLÉB TMAVÝ
1a 1/8 hrnku vody
1 hrnek celozrnné pšeničné mouky
1 hrnek celozrnné žitné mouky
1 hrnek hladké mouky
2 lžíce másla
2 lžíce cukru
2 lžičky soli
1 balíček sušeného droždí (7 g)
3 lžíce slunečnicových semínek
3 lžíce lněných semínek
kmín
Číslo programu: 5 (celozrnné pečivo)
Pozn. Semínka můžete vložit na začátku zpracování, nebo po zaznění akustického signálu.

LEHKÝ CELOZRNNÝ CHLÉB

1 ¼ hrnku vody
1 ½ hrnku celozrnné pšeničné mouky
1 2/3 hrnku hladké mouky
1 ½ lžičky soli
1 ½ lžíce rostlinného oleje
2 lžičky sušeného droždí
3 lžíce medu
kmín
Číslo programu: 5 (celozrnné pečivo)

OLIVOVÝ CHLÉB

320 ml vody
200 g celozrnné pšeničné mouky
200 g hladké mouky
15 g másla
1 ½ lžíce sušeného mléka
1 lžička soli
1 lžíce sušeného oregána
¾ lžičky sušeného droždí
50 g celých černých oliv bez pecek
Číslo programu: 5 (celozrnné pečivo)

BÁBOVKY

BANÁNOVÁ BÁBOVKA S ČOKOLÁDOVÝMI KOUSKY

½ hrnku mléka
½ hrnku rozmačkaných velmi zralých banánů
1 velké vejce
1 lžíce másla nebo margarínu
1 lžička soli
3 hrnky hladké mouky
1/3 hrnku nasekaných čokoládových kousků
2 lžičky sušeného droždí
Číslo programu: 6 (bábovka)

POMERANČOVÁ BÁBOVKA

2/3 hrnku mléka
4 lžíce másla nebo margarínu
1 vajíčko
1/3 lžičky soli
¼ hrnku cukru
1 ¼ lžičky pomerančové kůry
¼ lžičky umletého muškátového oříšku
3 hrnky hladké mouky
1 lžička sušeného droždí
Číslo programu: 6 (bábovka)

BÁBOVKA S VLAŠSKÝMI OŘECHY

150 ml vody
1 malé vejce
2 hrnky hladké mouky
2 lžíce netučného sušeného mléka
2 lžíce cukru
1 lžička soli
3 lžíce másla
1 ½ lžičky sušeného droždí
¼ hrnku nasekaných vlašských ořechů
Číslo programu: 6 (bábovka)
Pozn. Ořechy můžete vložit na začátku zpracování, nebo po zaznění akustického signálu.

Záruční prohlášení

Vážení zákazníci,
děkujeme Vám za důvěru k výrobku značky GM Electronic. Věříme, že s tímto výrobkem budete maximálně spokojeni. Přejeme Vám mnoho spokojenosti s Vaším novým domácím spotřebičem.

Na tento domácí spotřebič značky GM Electronic poskytujeme záruku na bezchybnou funkci po dobu **24 měsíců** od data zakoupení výrobku spotřebitelem. Záruka se vztahuje na závady způsobené chybou výroby nebo vadou materiálu. Záruka na bezchybný provoz spotřebiče je poskytována pouze v případě předložení tohoto záručního prohlášení s kopii dokladu o zakoupení výrobku (účtenky) s typovým označením výrobku, datem prodeje a razítkem prodejny.

Záruku lze uplatňovat u organizace, u které byl výrobek zakoupen. Záruka je neplatná, jestliže je závada způsobena mechanickým poškozením (např. při přepravě), nesprávným používáním nebo používáním v rozporu s návodem k obsluze, neodvratnou událostí (např. živelná pohroma), byl-li výrobek připojen na jiné síťové napětí, než pro které je určen a také v případě úprav nebo oprav provedených osobami, jež k tomu zákroku nemají oprávnění. Výrobek je určen pro domácí použití. Při použití jiným způsobem nemůže být záruka uplatněna.

V případě poruchy výrobku předejte toto záruční prohlášení s **vyplněným a potvrzeným reklamačním protokolem** a kopií dokladu o zakoupení svému prodejci, u kterého jste výrobek zakoupil.

Toto záruční prohlášení spolu s řádně vyplněným dokladem o zakoupení výrobku tvoří záruční list dle §620 ods.3 Občanského zákoníku.