

OBSAH

Pro bezpečné používání zařízení	81
Vlastnosti zařízení a příslušenství	82
Ovládací panel	83
Ukazatel postupu pečení	84
Nastavení menu	85
Používání zařízení	86
Zásobník na sušené ovoce a oříšky (pouze v některých modelech)	87
Jednoduché kroky, podle kterých postupovat při pečení se zařízením	87
Pečení chleba: umění a věda	88
Důležité rady pro dávkování	89
Proces pečení	89
Jak používat funkci opožděný start	90
Ochrana programu v případě výpadku proudu	91
Praktická doporučení	91
Údržba a čištění	92
Recepty	93
Informace na displeji	102
Vyhledávání a odstraňování závad	103
Otázky a odpovědi	105

Upozornění pro správnou likvidaci výrobku ve smyslu evropské směrnice 2002/96/ES a legislativního nařízení č. 151 z 25. července 2005.

Výrobek nesmí být na konci doby své životnosti likvidován spolu s městským odpadem.

Lze ho odevzdat do příslušných center tříděného sběru zřízených místními úřady, nebo dealerům, kteří poskytují tuto službu. Likvidace elektrospotřebiče odděleně umožňuje vyhnout se případným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví, které vycházejí z nevyhovující likvidace, a umožňuje nově zužítkovat materiály, ze kterých je složený, tak, abychom dosáhli značných úspor energie a surovin.

Jako připomínka povinnosti likvidovat elektrospotřebiče odděleně je na výrobku uvedena značka přeškrtnuté nádoby na odpady.

Na nezákonnou likvidaci výrobku ze strany uživatele se uplatňují administrativní sankce stanovené platnou normou.



PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

1. Pročtěte si veškeré pokyny, upozornění a etikety na výrobku. Tyto pokyny si uschovejte.
2. Odstraňte veškerý „nepatřičný“ materiál z nádoby na chléb.
3. Před použitím vyčistěte nádobu na chléb a hnětací lopatku.
4. Odstraňte plastovou fólii z ovládacího panelu a veškeré etikety.
5. Zařízení vždy používejte se zásuvkou 230 AC.
6. Nepokládejte žádný předmět na napájecí kabel, ani se nedotýkejte horkých povrchů zařízení. Nevkládejte nebo nenechávejte napájecí kabel v místech procházení, nebo tam, kde je možné klopýtnout. Dbejte na to, aby zařízení nestálo na okraji stolu či lavice.

Během používání

1. Tento přístroj je studený na dotyk, ale během provozu se ohřeje. Udržujte ruce a obličej daleko od zařízení.
2. Během provozu neotevírejte víko ani nevynádejte nádobu na chléb, pokud to není výslovně uvedeno v pokynech.
3. Nepokládejte žádný předmět na víko přístroje. Nezakrývejte otvory.
4. Zařízení je vybaveno ochranným programem v případě výpadku proudu, který je schopen zachovat cyklus pečení (pokud by došlo k poruše zásobování elektrickou energií). Delší přerušení může způsobit zrušení programu (viz str. 91 pro úplné informace).
5. **Nedotýkejte se a/nebo se nesnažte blokovat pohyblivé části (např. pohybující se hnětací lopatku).**
6. **Nevkládejte ruce dovnitř nádoby, když je zařízení v provozu.**

Kde zařízení používat

1. Zařízení používejte na stabilním a žáruvzdorném povrchu.
2. Nepoužívejte zařízení tam, kde by bylo vystaveno přímému slunečnímu záření nebo jiným zdrojům tepla, jako je sporák nebo trouba.
3. Nepokládejte zařízení na jiné přístroje.
4. Udržujte zařízení mimo dosah dětí, protože se zahřívá. Pokud náhodou stisknete tlačítka během provozu, pečení se může přerušit.
5. Zařízení umístěte nejméně 20 cm od stěn, které by teplem mohly ztratit barvu.

Po používání

1. Přístroj vždy vypněte uvedením hlavního spínače do polohy „0“, po použití a před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
2. Používejte kuchyňské rukavice pro vyjímání pečící nádoby po ukončení pečení.
3. Před čištěním nebo uložením přístroj nechejte vychladnout.
4. Před čištěním si přečtěte pokyny. Neponořujte přístroj nebo zástrčku do vody, neboť hrozí zasažení proudem nebo poškození přístroje.
5. Pro čištění nádoby na chléb nepoužívejte hranaté nebo ostré kovové části.
6. **Pokud je přístroj po použití trvale připojený k elektrické zásuvce, vložte opět nádobu na místo.**

Bezpečnostní opatření

1. Aby nedocházelo k zasažení proudem či zraněním, používejte pouze příslušenství doporučená výrobcem.
2. Nepoužívejte zařízení venku, pro obchodní účely nebo jiné účely, než pro které bylo určeno.
3. Pokud je napájecí kabel poškozený, musí být provedena jeho výměna výrobcem či jeho servisní službou či podobně kvalifikovanou osobou tak, aby se zamezilo veškerému nebezpečí. Přístroj neuvádějte do provozu v případě pádu nebo poškození jakéhokoliv druhu; odneste ho do nejbližšího autorizovaného servisního střediska ke kontrole, opravě nebo mechanickému či elektrickému seřízení.
4. Odpojte zařízení tak, že uchopíte zástrčku (ne kabel) a zatahnete.
5. Použití prodlužovacích kabelů: součástí dodávky je krátký napájecí kabel, aby se omezila rizika

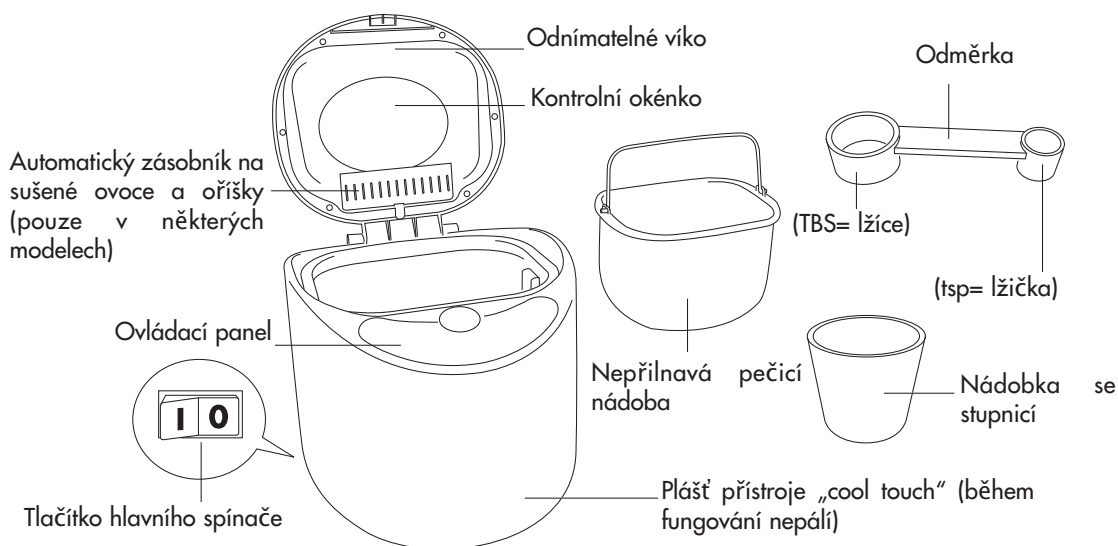
poranění způsobená zamotáním nebo klopýtnutím o dlouhý kabel. Proto je nezbytné zacházet s případnými prodlužovacími kabely opatrně tak, aby nevisely z lavice, kde by za ně mohly zatáhnout děti a náhodou klopýtnout.

6. Elektrické napájení: v případě přetížení elektrického obvodu nemusí zařízení správně fungovat. Mělo by se proto připojit na elektrický obvod oddělený od jiných přístrojů.
7. Z bezpečnostních důvodů a také proto, aby nekvalifikované osoby neprováděly údržbu, jsou některé přístroje zapečetěny proti nedovolené manipulaci. Takové přístroje musí být v případě potřeby vždy předány do nejbližšího autorizovaného servisního střediska pro seřízení či opravu.
8. Nedovolte používání přístroje osobám (včetně dětí) s omezenými psychickými, fyzickými a smyslovými schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod pozorným dohledem a vyškoleny osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Dohlížejte na děti, aby si nehrály s přístrojem.
9. **POZOR:** Chybné používání (nevhodný recept, příliš dlouhá doba pečení) by mohlo způsobit nadměrné přehřátí chleba a následně vést ke vzniku kouře či ohně. V takovém případě **neotevírejte víko**, nýbrž vytáhněte napájecí zástrčku. Dříve než otevřete víko, nechte přístroj dostatečně vychladnout.
10. Materiály a předměty, které přijdou do styku s potravinami jsou v souladu s předpisy evropského nařízení 1935/2004

Tento přístroj je určen výhradně k domácímu používání.

Maximální použitelné množství mouky/droždí: 700 g mouky a 4 g droždí.

VLASTNOSTI ZAŘÍZENÍ A PŘÍSLUŠENSTVÍ



Toto zařízení je zcela programovatelné pro výrobu chleba a umožňuje snadno upéci čerstvý chléb během několika hodin.

Přístroj má řadu dalších vlastností.

64 variant pro pečení a hnětení

Včetně těchto možností CLASSICO (KLASICKÝ), FRANCESE (FRANCOUZSKÝ), INTEGRALE (CELOZRNÝ), DOLCE (SLADKÝ), TURBO, SENZA GLUTINE (BEZ LEPKU), IMPASTO PASTA (TĚSTO NA TĚSTOVINY), IMPASTO PIZZA (TĚSTO NA PIZZU), TORTA (DORT), MARMELLATA (MARMELÁDA), FORNO (TROUBA).

Ukazatel postupu pečení

Ukazuje každý krok procesu pečení chleba. Pro další informace viz strana 84.

Funkce opožděného startu o 13 hodin.

Funkce opožděného startu až o 13 hodin umožňuje ranní probuzení s vůní teplého a křupavého chleba. Pro další informace viz strana 90.

Ochrana programu v případě výpadku proudu

Uchovává v paměti program v případě přerušení dodávky elektrického proudu nebo dočasného přepětí. Jakmile bude dodávka proudu obnovena, pečení bude pokračovat v místě, ve kterém bylo přerušeno. Pro další informace viz strana 91.

Plášť přístroje „cool touch“

Zajišťuje větší bezpečnost zařízení v průběhu pečení chleba, zejména v přítomnosti dětí.

Kontrolní okénko

Umožňuje pozorovat každou etapu cyklu pečení chleba.

Funkce udržování v teple po dobu 60 minut.

Udrží chléb teplý po dobu jedné hodiny od upečení.

Automatický zásobník na sušené ovoce a oříšky (pouze v některých modelech)

Během cyklu hnětení automaticky uvolňuje přísady v závislosti na receptech. Pro další informace viz strana 87.

Zvukový signál pro ovoce a oříšky (pouze v některých modelech)

Umožňuje větší tvořivost při pečení chleba. Zařízení vydá signál, který hlásí okamžik, kdy je možné přidat ovoce a/nebo oříšky. To zabraňuje jejich nadměrnému rozdrčení během fáze hnětení.

Odnímatelné víko

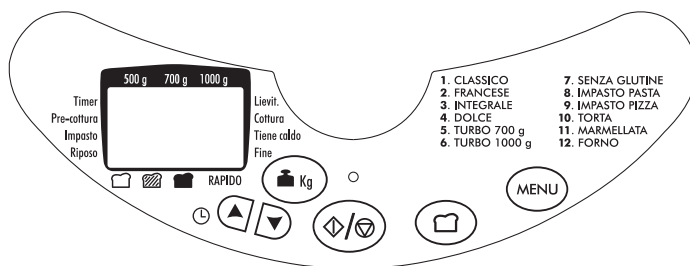
Lze ho odejmout pro snadné čištění.

Odnímatelná nepřilnavá nádoba

Pro snadné vyjmutí chleba a pro rychlé čištění.

OVLÁDACÍ PANEL

Ovládací panel přístroje je určen pro jeho snadné používání; výběr požadovaného programu pečení je snadný díky jednoduchému ovládacímu panelu; velký displej usnadňuje orientaci ve zvoleném menu a zbývajícím čase pro dokončení programu.



ovládací panel

Displej

Displej udává nastavení zvoleného programu od (1) do (12), zbarvení KŮRKY a HMOTNOST bochníku. Displej udává počet hodin a minut zbývajících do konce cyklu (ve formě "0:00")

Tlačítko menu

Stisknutím tlačítka MENU vyberete automatická menu pečení od (1) do (12). Každé z těchto nastavení je zobrazeno na straně 85. Standardní menu při zapnutí zařízení je CLASSICO.

Tlačítko Zbarvení kůrky

Stisknutím tlačítka  „zbarvení kůrky“ vyberete požadované zbarvení: světlé, střední, tmavé. Standardní nastavení je střední   .

Hmotnost 500g 700g 1000g

Stisknutím tlačítka 'kg' vyberete rozměr bochníku: 500g, 700g nebo 1000g. Standardní nastavení je 1000g.

Opožděný start/nastavení

Stisknutím tlačítek   můžete oddálit dokončení požadovaného programu až o 13 hodin.

Tlačítko

Stisknutím spustíte přípravu zvoleného receptu nebo spustíte odpočítávání opožděného startu.

Pro zastavení úkonu nebo pro zrušení nastavení časového spínače přidrže několik vteřin toto tlačítko stisknuté (zazní zvukový signál).

UKAZATEL POSTUPU PEČENÍ

Ukazatel postupu pečení zobrazuje každou fázi cyklu pečení prostřednictvím šipky na straně displeje (viz obrázek).

TIMER (ČASOVÝ SPÍNAČ): (k dispozici pouze pro funkce 1 až 4 a 8)

Udává, že byl nastaven opožděný start.

PRE-COTTURA (PŘEDPEČENÍ): (k dispozici pouze pro funkce 3 a 8)

Přístroj předehřívá přísady ještě předtím než začne fáze počátečního hnětení.

IMPASTO (HNĚTENÍ):

Udává, že se chléb nachází v jedné ze 2 fází hnětení či splasknutí.

LIEVIT. (KYNUTÍ):

Udává, že se chléb nachází v jedné ze 3 fází kynutí, podporované nízkou teplotou.

COTTURA (PEČENÍ):

Udává, že je chléb ve fázi pečení. Jedná se o poslední etapu cyklu, během které se uplatňuje vysoká teplota pro pečení chleba.

TIENE (UDRŽOVÁNÍ TEPLA):

Tento proces začíná, když je dokončen cyklus pečení chleba a udržuje ho teplý až 60 minut.

FINE (KONEC):

Udává konec cyklu pečení.



NASTAVENÍ MENU

(1) CLASSICO (KLASICKÝ)

Jedním stisknutím tlačítka MENU se na displeji zobrazí „1“. Toto nastavení použijte pro přípravu tradičního bílého chleba. Můžete si vybrat mezi 3 zbarveními kůrky: světlé, střední nebo tmavé. Zařízení je standardně nastaveno na výrobu 1000g bochníku se středním zbarvením kůrky. Pro vybrání jiného typu zbarvení kůrky stiskněte tlačítko  „zbarvení kůrky“ jednou pro tmavý chléb a dvakrát pro světlejší chléb.

Pokud je požadovaná velikost bochníku jiná než 1000g, stiskněte tlačítko 'kg' dokud nedosáhnete požadované velikosti.

(2) FRANCESE (FRANCOUZSKÝ)

Tento cyklus se používá pro chléb s křupavější kůrkou jako má francouzský a italský chléb. Jakmile dvakrát stisknete MENU, na displeji se zobrazí „2“. Toto nastavení je vhodné pro typ chleba s nízkým obsahem tuků a cukrů.

(3) INTEGRALE (CELOZRNÝ)

Celozrný chléb vyžaduje delší dobu kynutí, aby se pomalejší nakynutí přizpůsobilo celozrnné mouce.

Doba pečení celozrnného chleba bude tedy delší a jeho hutnost bude těžší.

Jakmile třikrát stisknete MENU, na displeji se zobrazí „3“.

Poznámka: když bude vybráno nastavení Celozrný, první fáze hnětení nezačne ihned.

To je způsobeno volbou Předehřátí 30 minut obsažené v samotném nastavení, které zajišťuje dobrý výsledek úkonu.

(4) DOLCE (SLADKÝ)

Tento cyklus se používá pro chléb, který vyžaduje další přísady jako je cukr, sušené ovoce nebo čokoláda pro oslazení. Jakmile čtyřikrát stisknete MENU, na displeji se zobrazí „4“. Abyste se vyhnuli příliš tmavému zbarvení, doporučujeme světlé zbarvení kůrky.

(5 e 6) TURBO

Pro rychlejší pečení se používá nastavení TURBO, aby se urychlila celková délka trvání cyklu.

Chléb připravený pomocí tohoto nastavení může být menší a hutnější kvůli kratší době kynutí.

Nastavení TURBO doporučujeme pro pečení Klasického, Celozrnného, Sladkého a Francouzského chleba.

Pro použití nastavení TURBO umístěte přísady do pečicí nádoby a tu vložte do zařízení; stiskněte pětkrát nebo šestkrát tlačítko MENU: na displeji se zobrazí „5 nebo 6“.

(7) SENZA GLUTINE (BEZ LEPKU)

Toto zařízení obsahuje specifický recept, aby uspokojilo požadavky mnoha lidí alergických na lepek.

Vzhledem k tomu, že přísady do chleba bez lepku jsou různé, před začátkem pečení je vhodné si pročit některá praktická doporučení v pokynech Bez lepku v oddíle Recepty. Toto nastavení je rovněž základem pro chléb Bez droždí. Přečtěte si pokyny Bez droždí v oddíle Recepty.

Jakmile sedmkrát stisknete MENU, na displeji se zobrazí „7“.

(8) IMPASTO PASTA (TĚSTO NA TĚSTOVINY)

Toto nastavení umožňuje připravovat těsto pro čerstvé těstoviny. Jakmile bude těsto připraveno, vložte těstoviny do přístroje na výrobu fettuccine, raviol a lasagni. Přečtěte si pokyny pro Těstoviny v oddíle Recepty. Jakmile osmkrát stisknete MENU, na displeji se zobrazí „8“.

(9) IMPASTO PIZZA (TĚSTO NA PIZZU)

Toto nastavení umožňuje vytvářet různá těsta pro sladké rohlíky (croissanty), housky a pizzy pro pečení v tradiční troubě. Přečtěte si pokyny pro Těsto v oddíle Recepty.

Jakmile devětkrát stisknete MENU, na displeji se zobrazí „9“.

(10) TORTA (DORT)

Toto nastavení umožňuje připravovat oblíbené dorty nebo používat již hotové směsi pro vychutnávání teplých domácích dortů v jakémkoliv okamžiku. Jakmile desetkrát stisknete MENU, na displeji se zobrazí "10".

(11) MARMELLATA (MARCELÁDA)

Pomocí tohoto nastavení můžete po celý rok připravovat čerstvé, sladké a lahodné marmelády. Přečtěte si pokyny Marmeláda v oddíle Recepty. Jakmile jedenáctkrát stisknete MENU, na displeji se zobrazí "11".

(12) FORNO (TROUBA)

Zvolením funkce FORNO je zařízení schopno péci jako běžná elektrická trouba.

Toto nastavení zůstává v provozu po dobu jedné hodiny a lze ho ručně ovládat stisknutím tlačítka  a přerušit tuto funkci v jakémkoliv okamžiku. Toto nastavení je možné používat pro dokončení procesu pečení chleba, pokud dojde k přerušení dodávky elektrického proudu. V takovém případě nechejte těsto v nádobě na chléb kynout bez dodávky proudu, dokud nebude zabírat ¾ nádoby. Opět napojte elektřinu a vyberte nastavení programu (12) FORNO a stiskněte . Toto nastavení lze rovněž použít pro zvýšení doby pečení. Pokud chléb vypadá ještě jako těsto na konci cyklu pečení nebo si ho přejete péci ještě dále, stačí vybrat funkci FORNO a pokračovat v pečení.

Poznámka: dříve než zvolíte program FORNO, může být nezbytné vyčkat 10-15 minut dokud přístroj nevychladne. V případě, že se snažíte používat volbu FORNO před vychladnutím zařízení, na displeji se objeví chybové hlášení „E01“ (pro další informace viz strana 102).

Stisknutím tlačítka MENU dvanáctkrát se na displeji zobrazí "12".

POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

Před uvedením zařízení do provozu

Doporučujeme vyjmout pečicí nádobu (viz následující pokyny); vyčistěte nádobu a hnětací lopatky vlhkou látkou, důkladně osušte. Pokud to není nutné, neponořujte pečicí nádobu do vody. Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, neboť mohou poškodit nepřilnavý povrch. Nemyjte příslušenství v myčce nádobí.

Vyjmutí pečicí nádoby

Otevřete víko zařízení a vyjměte pečicí nádobu tak, že ji uchopíte za rukojeť a zvednete.

Doporučujeme vyjmout pečicí nádobu před přidáním přísad, aby nepřišly do styku s topným článkem.

Přidání přísad

Doporučujeme přidávat přísady do pečicí nádoby v daném pořadí.

Veškeré přísady musí mít pokojovou teplotu a musí být pečlivě dávkovány.

Opětovné vložení pečicí nádoby

Pro opětovné vložení nádoby do pečicí komory ji tam stačí vložit a zatlačit dolů tak, aby se správně usadila. Nechejte rukojeť sklopenou dolů směrem ke straně nádoby.

Zavřete víko, napojte přístroj do 230 voltové zásuvky AC a hlavní spínač zařízení nastavte do polohy „1“.

Poznámka: když je stroj napojen poprvé, displej vydá zvukový signál a zobrazí se na něm „menu 1 3:25“.

Zvukový signál pro ovoce a ořísky (pouze v některých modelech)

Umožňuje větší tvořivost při pečení chleba. Zařízení vydá signál, který hlásí okamžik, kdy je možné přidat ovoce a/nebo ořísky. To zabraňuje jejich nadměrnému rozdrčení během fáze hnětení.

ZÁSObNÍK NA SUŠENÉ OVOCE A OŘÍŠKY (pouze v některých modelech)

Zařízení je vybaveno zásobníkem na sušené ovoce a ořích, který automaticky uvolňuje suché přísady do těsta v průběhu cyklu hnětení. K tomu dochází přibližně 8 minut před dokončením hnětení 2 a zaručuje, že se sušené ovoce a ořích nerozdrť, že kousky zůstanou celé a stejnoměrně distribuovány.

Kapacita zásobníku ovoce a oříchů je 1 šálek suchých přísad a představuje variantu, která je k dispozici u všech nastavení menu, i když se jeho použití doporučuje pouze pro CLASSICO (KLASICKÝ) (1), FRANCESE (FRANCOUZSKÝ) (2), INTEGRALE (CELOZRNÝ) (3) a DOLCE (SLADKÝ) (4). Zásobník ovoce a oříchů je další vlastností zařízení, určený k tomu, aby nabídl větší pohodlí na základě receptů.

POZNÁMKA: Nepůsobte silou na dvířka, neboť je lze otevřít pouze automaticky elektrickým ovládáním.

JEDNODUCHÉ KROKY, PODLE KTERÝCH POSTUPOVAT PŘI PEČENÍ SE ZAŘÍZENÍM

Následující pokyny slouží k tomu, aby začátečníkům pomohly v každé fázi procesu pečení.

Tyto pokyny se specificky týkají receptů na chléb, těsto a těstoviny (viz oddíl Recepty tohoto návodu).

Doporučujeme, abyste přesně zvážili všechny přísady a používali nádobku se stupnicí a odměrku, které jsou součástí dodávky.

Fáze 1 Přidání přísad

Jednoduše přidejte přísady do pečicí nádoby v následujícím pořadí:

1. Kapalné přísady
2. Suché přísady
3. Droždí

Pro zajištění dobrého výsledku je důležité, aby přísady byly přidány ve správném pořadí a přesně zváženy.

Fáze 2 Výběr nastavení menu

Stisknutím tlačítka MENU provedte požadovaný výběr. Stisknutím tlačítka MENU se přechází z jednoho receptu ke druhému od (1) do (12) a vždy se na displeji zobrazí číslo receptu.

Fáze 3 Výběr zbarvení kůrky

Stisknutím tlačítka  „zbarvení kůrky“ vyberte požadované zbarvení. Lze si vybrat světlého, středního nebo tmavého zbarvení kůrky. Pokud nebude zvoleno specifické zbarvení kůrky, zařízení automaticky použije nastavení standardní, tedy střední.

Fáze 4 Výběr hmotnosti bochníku

Stisknutím tlačítka 'kg' vyberte požadovaný rozměr: 500g, 700g nebo 1000g

Pokud nebude zvolena hmotnost, zařízení automaticky použije nastavení standardní, tedy 1000g

Fáze 5 Stisknutí

Poznámka: pokud nebude proveden žádný výběr, zařízení použije standardní nastavení 1000g se středním zbarvením kůrky a menu 1.

Stisknutím tlačítka   spustíte zvolené nastavení.

Displej zobrazuje hodiny a minuty, které zbývají do dokončení cyklu.

Fáze 6 Teplý, čerstvý a křupavý chléb

ANa konci cyklu pečení stroj vydá akustický signál a na displeji se zobrazí „0:00“.

Zařízení automaticky přejde do cyklu Udržování tepla na 60 minut. Teplý vzduch obíhá v pečicí komoře, což pomáhá snížit kondenzaci. Červené světlo, které se nachází na ovládacím panelu, bliká přibližně 15-20 minut. Jakmile přestane, pomocí rukavic zvedněte a vytáhněte nádobu z pečicí komory.

Dříve než chléb vyjmete, nechte ho v nádobě 10 minut vychladnout; překlopte a jemně zatřeste nádobou, dokud chléb nevypadne. V případě potřeby použijte plastovou stěrku, abyste chléb oddělili od stran nádoby. Položte chléb na kovový stojan, aby vychladl.

Pro zajištění optimální konzistence a snazšího krájení doporučujeme dobu chlazení 15 minut.

Po používání zařízení

Před spuštěním dalšího programu odpojte zástrčku a nechejte zařízení vychladnout 30 minut.

Pokud se zařízení opět použije příliš brzy, může vydat zvukový signál a zobrazí „E:01“, což znamená, že vychlazení nebylo dostatečné. Vyčkejte dokud zařízení nevychladne a stiskněte .

PEČENÍ CHLEBA: UMĚNÍ A VĚDA

Pečení chleba je současně uměním i vědou.

Zařízení provádí většinu práce, ale jsou zde některé věci, které byste o každé z přísad a procesu pečení chleba měli vědět. Přísady pro klasický chléb jsou velmi jednoduché: mouka, cukr, sůl, kapalina (voda či mléko), případně tuk (máslo či olej) a droždí. Každá z těchto přísad má konkrétní funkci a konečnému produktu dodává zvláštní chuť. Proto je důležité používat správné přísady přesně ve správném poměru pro zajištění nejlepších výsledků.

Droždí

Droždí je skutečný „aktivní“ mikroorganismus. Jednoduše řečeno bez droždí chléb nenakyne.

Jakmile bude droždí navlhčené, obohacené cukrem a zahřáté na správnou teplotu, uvolňuje plyny, které těstu umožňují, aby nakynulo. Pokud je teplota příliš nízká, droždí se neaktivuje; je-li příliš vysoká, zahyne. Zařízení bere tuto okolnost v úvahu a stále v pečicí komoře udržuje správnou teplotu. Doporučujeme proto používat pouze aktivní suché droždí a ověřit jeho datum spotřeby, neboť droždí s prošlou lhůtou trvanlivosti neumožňuje kynutí chleba. Doporučujeme vytvořit malý důlek na vrcholu suché směsi pro droždí, aby se tak zajistila aktivace droždí, jakmile bude během hnětení v kontaktu s kapalinou a cukrem.

V případě, že byste chtěli použít čerstvé droždí v kostkách, rozmačkejte ho vidličkou ve vodě nacházející se uvnitř nádoby.

Mouka

Je nutné použít kvalitní mouku před vypršením doby spotřeby. Aby chléb nakynul, musí mít mouka docela vysoký obsah bílkovin. Doporučujeme použít mouky vhodné pro výrobu chleba. Na rozdíl od bílé mouky pšeničná mouka obsahuje otruby a pšeničné zárodky, které jsou těžké a zabraňují kynutí. Celozrnný chléb má proto tendenci k hustší konzistenci a je menší. Můžete dosáhnout většího a lehčího bochníku tím, že v receptech pro celozrnný chléb současně použijete pšeničnou a bílou mouku. Pro každý recept je nutné zvážit požadované množství mouky kvůli jejímu přirozenému zvětření. To zajišťuje dokonalé pečení chleba. Mohou se používat balíčky obsahující velké množství mouky, přesto se výsledek může lišit. Konzistence a výška bochníku nebudou homogenní, pokud se mouka skladuje dlouhou dobu v nevhodných podmínkách. Kupujte proto balení obsahující velké množství mouky pouze, pokud pečete pravidelně.

Cukr

Cukrem se chléb osladí, kůrka ztmavne a pomocí droždí se zajistí jemnější konzistence. Lze použít ekvivalentní množství bílého nebo tmavého cukru, sirupů, javorového cukru, medu či jiných sladidel. Můžete rovněž použít ekvivalentní množství umělých sladidel, ale chuť a konzistence chleba bude odlišná.

Kapaliny

Když jsou kapaliny míchané s bílkovinami v mouce, vytváří se lepek nutný pro nakynutí chleba.

Většina receptů používá vodu, ale lze použít i jiné kapaliny jako je mléko nebo ovocné šťávy.

Je třeba tedy experimentovat co se týče množství těchto kapalin, abyste dosáhli optimálních výsledků, protože recept obsahující nadměrné množství kapalin může vést k prudkému poklesu chleba během pečení, zatímco nadměrně malé množství kapalin zabraňuje nakynutí. Použijte kapaliny o pokojové teplotě.

Sůl

ln Sůl v malém množství dodává chlebu chuť a kontroluje působení droždí. V nadměrném množství zabraňuje nakynutí, proto ji dávkuje správně. Lze použít jakoukoliv stolní sůl.

Vejsce

V některých receptech na chleba se používají vejce; přidávají kapalinu, usnadňují nakynutí a zvyšují nutriční hodnotu a chuť chleba, proto jsou tedy obsažena ve sladších receptech.

Tuky

Mnoho typů chleba používá tuky pro posílení chuti a zadržení vlhkosti. Je možné použít olej nebo změkčené máslo v ekvivalentním množství. Pokud nepřidáte tuky, chuť a konzistence chleba se mohou měnit.

Tipy

- Odlišné značky droždí použité s různými značkami mouky ovlivní velikost a konzistenci chleba. Vyzkoušejte tyto přísady, abyste určili kombinaci, která nabízí nejlepší výsledky.
- Je normální, že výška a konzistence chleba se může lišit, i když se vícekrát používají tytéž přísady. Tento rozdíl je obvykle ovlivněn kolísáním přirozené hladiny pšeničných bílkovin v mouce.

DŮLEŽITÉ RADY PRO DÁVKOVÁNÍ

Každá přísada chleba má specifickou úlohu, tedy je nesmírně důležité je správně dávkovat, abyste dosáhli nejlepších výsledků.

Poznámka: pro dosažení optimálního výsledku doporučujeme přísady zvážít na kuchyňských vahách a to zejména mouku, protože kvůli zvětrání se vyžaduje její přesné množství pro dosažení dokonalé kvality chleba. V každém receptu jsou uvedena dávkování. Pokud nemáte k dispozici kuchyňské váhy, použijte nádobku se stupnicí (1 šálek = 135g mouky) a odměrku, která je součástí dodávky a přitom dodržujte následující pokyny.

Suché přísady

Použijte nádobku se stupnicí nebo odměrku, které jsou součástí dodávky. Nepoužívejte lžice, šálky na kávu a při odměřování přísadu zarovnejte. Nasype mouku do nádobky se stupnicí aniž byste ji stlačili a uveďte do roviny plochou čepelí. Nestlačujte suché přísady v nádobě.

Kapaliny

Naplňte nádobku se stupnicí až po uvedenou hladinu.

Zkontrolujte dávkování v nádobce, při kontrole ji položte na rovný povrch.

A nakonec...

Nejprve nalijte kapalinu do pečicí nádoby, poté přidejte suché přísady a nakonec droždí.

To zaručuje dobré nakynutí a homogenní pečení chleba.

PROCES PEČENÍ

Míchání, hnětení, kynutí, pečení...toto je pořadí různých fází, které zařízení provádí.

Míchání a hnětení

Při tradičním pečení pekař nejdříve míchá, poté ručně hněte. Zařízení provádí tyto úkony automaticky.

Kynutí

Během ručního pečení se těsto po promíchání umístí na teplé místo, aby nakynulo a droždí mohlo zkvasit a uvolnit plyn. Poté, co zařízení promíchá těsto, bude udržovat optimální teplotu pro kynutí během této fáze procesu. Pokud byl vybrán cyklus pouze Těsto, zařízení se zastaví na konci prvního kynutí.

Nyní je možné těsto vyjmout a zpracovat ho – focacciu, pizzu a jiné výtvořky – pak ho vložte do trouby, aby se peklo.

Splasknutí

Po kynutí pekař obvykle nechá těsto „splasknout“. Tento proces umožňuje odstranit nežádoucí velké vzdušné

a plynové vaky, které se vytvořily během kynutí, což chlebu dodá homogennější a chutnější konzistenci. Zařízení řídí tento úkon automaticky tak, že otočí míchací lopatku přesně nastaveným požadovaným počtem otáček.

Druhé kynutí

Po splasknutí chléb kyne podruhé delší či kratší dobu v závislosti na typu. Například celozrnný chléb vyžaduje delší dobu kynutí, protože mouka obsahuje otruby a pšeničné zárodky, které zabraňují procesu. Zařízení automaticky reguluje teplotu a dobu trvání tohoto druhého kynutí v závislosti na nastavení.

Pečení

Zařízení automaticky reguluje dobu pečení tak, aby zajistilo vždy dokonalý výsledek!

Chlazení

Při tradičním pečení pekař okamžitě vyjme chléb z nádoby tak, aby zabránil ztžknutí kůrky.

Abychom toho dosáhli, je zařízení vybaveno funkcí Udržování tepla, která usnadňuje eliminaci teplého vzduchu z pečicí komory, jakmile je chléb upečen.

Poté, co jste chléb vytáhli z nádoby, před krájením vyčkejte 15 minut, dokud nevychladne.

JAK POUŽÍVAT FUNKCI OPOŽDĚNÝ START

Zařízení umožňuje posunout pečení chleba až o 13 hodin; můžete se tak vzbudit ráno s vůní právě upečeného chleba nebo odejít a zanechat zařízení v provozu.

Velmi doporučujeme vytvořit malý důlek na vrcholu suché směsi pro droždí, aby se tak zajistila aktivace droždí, jakmile bude během hnětení v kontaktu s kapalinou a cukrem.

Poznámka: funkci opožděný start nepoužívejte, pokud recept obsahuje přísady podléhající zkáze jako je mléko, vejce nebo sýr, neboť by se mohly zkazit.

Modely bez automatického zásobníku: nepoužívejte funkci opožděný start pro recepty, které vyžadují později přidat ovoce a oříšky, neboť hrozí jejich nadměrné rozdrobení během cyklu hnětení.

1. Postupujte podle fází 1, 2 a 3 na straně 87.
2. Stiskněte tlačítko ▲▼ až do chvíle, dokud nedosáhnete čísla požadovaných hodin či minut, kdy chcete mít chléb hotový (mezi současným okamžikem a dobou, kdy budete chtít mít hotový chléb).
3. Stisknutím tlačítka  se spustí cyklus. Začíná odpočítávání. Chléb bude upečený a hotový v čase (hodiny a minuty) uvedeném na displeji.

Poznámka: v případě chyby nebo chcete-li resetovat časový spínač, stiskněte tlačítko .

Příklad

Dříve než půjdete v 8 hodin do práce, se můžete rozhodnout nastavit funkci opožděného startu tak, aby zvolený program nebo chléb byl dokončen a připraven v 18 hodin po návratu domů, tedy o 10 hodin později. Po vykonání výše uvedených pokynů, stiskněte tlačítko ▲▼, dokud se na displeji neobjeví 10.00, pak stiskněte .

Zařízení začne odpočítávání a zvolený program skončí v 18.00 hodin.

Poznámka: není nutné brát ohled na čas nutný pro uskutečnění zvoleného programu.

Ten se automaticky uloží v zařízení v okamžiku výběru.

OCHRANA PROGRAMU V PŘÍPADĚ VÝPADKU PROUDU

Zařízení je vybaveno ochranou, která uloží v paměti program v případě výpadku proudu nebo přepětí.

To znamená, že v případě přerušení dodávky elektrického proudu v průběhu pečení chleba přístroj uchová paměť minimálně po dobu 10 minut a v pečení bude pokračovat, jakmile se proud obnoví.

Tato volba je k dispozici během cyklu Hnětení, Pečení, Kynutí či Opožděný start.

Bez této volby by přístroj provedl resetování a cyklus pečení chleba by se zastavil.

V případě poruchy trvající déle jak 10 minut je možné, že bude třeba vyhodit přísady a začít úplně znovu.

PRAKTICKÉ RADY

Pořadí přísad

Nejdříve vlijte kapalinu, pak suché přísady a nakonec droždí.

Ovoce a oříšky se přidají později, kdy přístroj dokončí první fázi hnětení.

To umožňuje dosáhnout tvar křupavého a propečeného chleba v jakémkoliv okamžiku.

Čerstvost

Zkontrolujte, zda jsou všechny přísady čerstvé a jsou použity před uvedeným datem spotřeby.

Na rozdíl od chleba, který zakoupíte v supermarketu, chléb upečený v zařízení neobsahuje konzervační prostředky, proto nevydrží dlouho.

S funkcí opožděný start nepoužívejte přísady podléhající zkáze jako je mléko, jogurt, vejce nebo sýr.

Skladujte suché produkty v hermetických nádobách, abyste zabránili jejich zkažení.

Krájení chleba

Pro dosažení lepšího výsledku nechte chléb před krájením alespoň 10 minut vychladnout. Položte bochník na bok a řežte jakoby pilou pomocí nože na chléb. Pro dosažení snadného a vyrovnanějšího účinku doporučujeme použít elektrický nůž.

Zmrazení chleba

Dříve než necháte čerstvý chléb zamrznout, nechte ho zcela vychladnout a zabalte ho do igelitového sáčku.

Před zmrazením chléb nejdříve nakrájejte a pak ho používejte podle potřeby.

Vytahování chleba z nádoby

Jako u dortu je nutné, aby chléb před vytažením z nádoby mírně vychladl. Před vytažením nechte chléb v nádobě přibližně 10 minut. Při vytahování ještě horké nádoby používejte rukavic.

Zdobení

Během fáze pečení je na chléb možné přidat přísady jako jsou bylinky, sezamová semínka a kousky slaniny. Otevřete víko zařízení, potřete chléb malým množstvím mléka nebo vaječným žloutkem a přidejte zdobení.

Ujistěte se, že přísady zůstanou v nádobě. Zavřete víko a pokračujte v pečení.

Poznámka: toto by mělo být provedeno rychle, aby chleba nepoklesl.

Barva zbarvení kůrky

Je normální, že vrchní část chleba je světlejší než jeho strany.

Kombinace různých přísad může více či méně podpořit zbarvení kůrky.

Pečení ve vyšší nadmořské výšce

V nadmořských výškách přesahujících 900 metrů bude těsto kynout rychleji. Je tedy nutné provést některé testy během pečení ve vyšších nadmořských výškách.

Postupujte podle níže uvedeného postupu a запиšte si ten, který přináší nejvíce vyhovující výsledky:

1. Omezte množství droždí o 25%, abyste zabránili nadměrnému nakynutí chleba.
2. Přidejte o 25% více soli. Chléb bude kynout pomaleji a bude mít menší tendenci klesnout.
3. Kontrolujte těsto v průběhu míchání. Mouka skladovaná ve vyšších nadmořských výškách má tendenci být sušší. Do těsta je možné přidat několik lžic vody tak, dokud se nevytvoří homogenní koule.

ÚDRŽBA A ČISTĚNÍ

POZOR: Dříve než budete zařízení čistit, vyjměte zástrčku ze zásuvky a nechte ho zcela vychladnout.

Vnější čištění

Očistěte vnější část lehce navlhčenou látkou a vyleštěte suchou a jemnou látkou.

Nepoužívejte kovové nebo abrazivní drátěnky, abyste nepoškodili vnější povrch.

Čištění nepřilnavé nádoby

Vyčistěte pečicí nádobu a míchací lopatku vlhkou látkou a řádně osušte.

Nepoužívejte abrazivní látky nebo agresivní čisticí prostředky pro domácnost, neboť by mohly poškodit nepřilnavý povrch.

Neponořujte nádobu do vody.

Nicméně pokud je to nutné, jemně omyjte vodou a přípravkem na mytí nádobí za použití měkké látky.

Poznámka: pro lepší vyčištění nádoby doporučujeme vyjmout lopatku umístěnou uvnitř.

Údržba nepřilnavé nádoby

Nepoužívejte kovová náčiní pro vyjmutí přísad nebo chleba, protože by mohla poškodit nepřilnavý povrch.

Nedělejte si starosti, pokud se nepřilnavý povrch opotřebuje nebo během času změní barvu.

To je způsobeno působením páry, vlhkosti, potravin, kyselin a směsi různých přísad, jakož i opotřebením a poškozením.

Nepředstavuje to žádné nebezpečí a neohrožuje fungování zařízení.

Nemyjte příslušenství v myčce nádobí.

Neponořujte zařízení do vody.

Sejměte a vyčistěte víko

Při snímání víka ho zdvihněte do úhlu přibližně 45° a přitáhněte k sobě.

Vyčistěte vnitřní a vnější část víka vlhkou látkou a než ho vrátíte na místo řádně ho osušte.

Skladování

Ujistěte se, že je zařízení zcela chladné a suché a pak ho uložte se zavřeným víkem. Na víko nepokládejte těžké předměty.

RECEPTY

Důležitá poznámka:

Recepty se mohou lišit v závislosti na obsahu vlhkosti v přísadách a vyžadují proto jisté úpravy; například hmotnost mouky se změní, když pohltí vlhkost vzduchu.

Naše recepty lze tedy lehce upravit tak, abyste dosáhli lepších výsledků.

Vždy si poznamenejte použítá množství tak, abyste recepty mohli upravit podle potřeby.

Chléb pečený v tomto zařízení může mít odlišnou chuť, konzistenci a vzhled.

Toto je docela normální, obvykle z důvodů použitých přísad.

Abyste se vyhnuli zklamání, před přípravou receptů uvedených v tomto Návodu k použití si pročtěte seznam doporučených přísad na straně 88.

(1) CLASSICO (KLASICKÝ)

Postup pro klasický chléb

1. Do nádoby nalijte všechny kapaliny; zasypte moukou.
Všechny ostatní přísady by měly být umístěny odděleně do rohů, zatímco droždí by mělo být položeno do malého důlku, doprostřed mouky.
2. Vložte nádobu do zařízení a uzavřete víko.
3. Stisknutím tlačítka MENU nastavte program (1) CLASSICO (KLASICKÝ).
4. Vyberte barvu ZBARVENÍ KŮRKY, HMOTNOST chleba a stiskněte  .

Tradiční bílý chléb

	500g	700g	1000g
Voda	215ml	315ml	415ml
Olej	1 lžíce	1 lžíce	2 lžíce
Mouka	520g	600g	680g
Sůl	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
Cukr	1/2 lžíce	1 lžíce	1 lžíce
Suché droždí	1 lžička	1 1/2 lžičky	1 1/2 lžičky

DRUHY KLASICKÉHO CHLEBA

Mléčný chléb

	500g	700g	1000g
Mléko	340ml	375ml	410ml
Olej	1 lžíce	1 1/2 lžíce	1 1/2 lžíce
Mouka	440g	560g	680g
Sůl	1 lžička	1 1/2 lžičky	1 1/2 lžičky
Cukr	2 lžíce	3 lžíce	3 lžíce
Aktivní suché droždí	1 lžička	1 1/2 lžičky	1 1/2 lžičky

Dýňový chléb

	500g	700g	1000g
Voda	200ml	300ml	400ml
Olej	1/2 lžíce	1 lžíce	2 lžíce
Mouka	440g	520g	600g
Rozdrcená/uvařená dýně	50g	100g	150g
Mletý muškátový oříšek	1 lžička	2 lžičky	2 lžičky
Sůl	1 lžička	1 lžička	1 1/2 lžičky
Cukr	1 lžíce	1 lžíce	1 lžíce
Aktivní suché droždí	1 lžička	1 1/2 lžičky	1 1/2 lžičky

(2) FRANCESE (FRANCOUZSKÝ)

Postup

1. Do nádoby nalijte všechny kapaliny; zasypte moukou. Všechny ostatní přísady by měly být umístěny odděleně do rohů, zatímco droždí by mělo být položeno do malého důlku, doprostřed mouky.
2. Vložte nádobu do zařízení a uzavřete víko.
3. Stisknutím tlačítka MENU nastavte program (2) FRANCESE (FRANCOUZSKÝ).
4. Vyberte barvu ZBARVENÍ KŮRKY, HMOTNOST chleba a stiskněte .

Francouzský chléb	500g	700g	1000g
Voda	230ml	290ml	350ml
Olej	1 lžíce	1 1/2 lžíce	2 lžíce
Mouka	360g	520g	680g
Sůl	1 lžička	1 lžička	2 lžičky
Cukr	1 lžíce	1 lžíce	1 lžíce
Aktivní suché droždí	1 lžička	1 1/2 lžičky	1 3/4 lžičky

Sladkokyselý chléb	500g	700g	1000g
Voda	170ml	220ml	270ml
Olej	1 lžíce	1 lžíce	2 lžíce
Mouka	380g	540g	700g
Jogurt	75g	100g	125g
Citrónová šťáva	1 lžička	2 lžičky	1 lžíce
Sůl	1 lžička	1 lžička	1 1/2 lžičky
Cukr	1 lžíce	1 lžíce	2 lžíce
Aktivní suché droždí	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky

(3) INTEGRALE (CELOZRNNÝ)

Postup pro celozrnný chléb

1. Do nádoby nalijte všechny kapaliny; zasypte moukou.
Všechny ostatní přísady by měly být umístěny odděleně do rohů, zatímco droždí by mělo být položeno do malého důlku, doprostřed mouky.
2. Vložte nádobu do zařízení a uzavřete víko.
3. Stisknutím tlačítka MENU nastavte program (3) INTEGRALE.
4. Vyberte barvu ZBARVENÍ KŮRKY, HMOTNOST chleba a stiskněte .

Na začátku všech cyklů programu INTEGRALE probíhá 30 minut předeřívání přísad. V této fázi se lopatka nepohybuje.

Celozrnný chléb	500g	750g	1000g
Voda	220ml	320ml	420ml
Olej	1 lžíce	1 1/2 lžíce	2 lžíce
Celozrnná mouka	380g	540g	700g
Sůl	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
Tmavý cukr	1 lžíce	1 1/2 lžíce	2 lžíce
Aktivní suché droždí	1 lžička	1 1/2 lžičky	1 1/2 lžičky

(4) DOLCE (SLADKÝ)

Pro optimální výsledek vždy vyberte Světlé zbarvení kůrky, abyste zabránili připálení kůrky.

Postup

1. Do nádoby nalijte všechny kapaliny; zasypte moukou. Všechny ostatní přísady by měly být umístěny odděleně do rohů, zatímco droždí by mělo být položeno do malého důlku, doprostřed mouky.
 2. Vložte nádobu do zařízení a uzavřete víko.
 3. Stisknutím tlačítka MENU nastavte program (4) DOLCE.
 4. Vyberte barvu ZBARVENÍ KŮRKY, HMOTNOST chleba a stiskněte .
- Pro program DOLCE nepoužívejte funkci opožděného startu, neboť by se přísady mohly zkazit.

Rozinkový chléb	500g	750g	1000g
Voda	200ml	250ml	375ml
Mletá skořice (volitelné)	1/2 lžíce	1 lžíce	2 lžíce
Olej	1 lžíce	1 lžíce	2 lžíce
Mouka	320g	480g	640g
Tmavý cukr	1 lžíce	2 lžíce	3 lžíce
Sůl	1 lžička	1 1/2 lžičky	2 lžičky
Aktivní suché droždí	1 lžička	2 lžičky	2 lžičky

Při zvukovém znamení přidejte do automatického zásobníku:

rozinky a sultánky	1/4 šálek	1/2 šálek	3/4 šálek
--------------------	-----------	-----------	-----------

Čokoládový chléb	500g	750g	1000g
Voda	200ml	250ml	375ml
Olej	1 lžíce	2 lžíce	2 lžíce
Mouka	440g	480g	520g
Kakao	1 lžíce	1 lžíce	1 1/2 lžíce
Cukr	1 lžíce	2 lžíce	3 lžíce
Sůl	1 lžička	1 1/2 lžičky	1 1/2 lžičky
Aktivní suché droždí	1 lžička	2 lžičky	2 lžičky

Při zvukovém znamení přidejte do automatického zásobníku:

Kousky čokolády	1/4 šálek	1/2 šálek	3/4 šálek
-----------------	-----------	-----------	-----------

(5) TURBO 700 g

Postup

1. Do nádoby nalijte všechny kapaliny; zasypte moukou. Všechny ostatní přísady by měly být umístěny odděleně do rohů, zatímco droždí by mělo být položeno do malého důlku, doprostřed mouky.
2. Vložte nádobu do zařízení a uzavřete víko.
3. Stisknutím tlačítka MENU nastavte program (5) TURBO.
4. Vyberte barvu ZBARVENÍ KŮRKY, HMOTNOST chleba a stiskněte .

Chléb se bude péci během počtu uvedených hodin.

Poznámka: nastavení TURBO má omezenou dobu kynutí. Nastavení TURBO je možné používat pro všechny klasické, celozrnné, sladké nebo francouzské recepty. Nicméně objem bude menší a konzistence bude hutnější. Když používáte tuto variantu, pokuste se přidat o 1/2 lžičky více aktivního suchého droždí než u standardních receptů. Poznamenejte si výsledky tak, abyste je mohli zopakovat. U tohoto programu může být nezbytná delší doba pečení. V takovém případě zvolte (12) FORNO a pokračujte v pečení.

Klasický chléb	700g
Voda	315ml
Olej	1 lžíce
Mouka	600g
Sůl	1 1/2 lžičky
Cukr	1 lžíce
Aktivní suché droždí	2 lžičky

Celozrnný chléb	700g
Voda	320ml
Olej	1 1/2 lžíce
Celozrnná mouka	540g
Sůl	1 1/2 lžičky
Tmavý cukr	1 1/2 lžíce
Aktivní suché droždí	2 lžičky

Chléb s cereáliemi	700g
Voda	370ml
Olej	1 1/2 lžíce
Mouka	320g
Celozrnná mouka	220g
Směs cereálií	1/2 šálek
Sůl	1 lžičky
Tmavý cukr	1 1/2 lžíce
Aktivní suché droždí	2 lžičky

(6) TURBO 1000 g

Postup

1. Do nádoby nalijte všechny kapaliny; zasypejte moukou. Všechny ostatní přísady by měly být umístěny odděleně do rohů, zatímco droždí by mělo být položeno do malého důlku, doprostřed mouky.
2. Vložte nádobu do zařízení a uzavřete víko.
3. Stisknutím tlačítka MENU nastavte program (6) TURBO.
4. Vyberte barvu ZBARVENÍ KŮRKY, HMOTNOST chleba a stiskněte .

Chléb se bude péci během počtu uvedených hodin.

Poznámka: nastavení TURBO má omezenou dobu kynutí. Nastavení TURBO je možné používat pro všechny klasické, celozrnné, sladké nebo francouzské recepty. Nicméně objem bude menší a konzistence bude hutnější. Když používáte tuto variantu, pokuste se přidat o 1/2 lžičky více aktivního suchého droždí než u standardních receptů. Poznamenejte si výsledky tak, abyste je mohli zopakovat.

Klasický chléb	1000g
Voda	415ml
Olej	2 lžíce
Mouka	680g
Sůl	2 lžičky
Cukr	1 lžíce
Aktivní suché droždí	2 lžičky

Celozrnný chléb	1000g
Voda	420ml
Olej	2 lžíce
Celozrnná mouka	700g
Sůl	2 lžičky
Tmavý cukr	2 lžíce
Aktivní suché droždí	2 lžičky

Chléb s cereáliemi	1000g
Voda	470ml
Olej	2 lžíce
Mouka	320g
Celozrnná mouka	380g
Směs cereálií	$\frac{3}{4}$ šálek
Sůl	1 $\frac{1}{2}$ lžičky
Tmavý cukr	2 lžíce
Aktivní suché droždí	2 lžičky

(7) SENZA GLUTINE (BEZ LEPKU)

Pečení kvalitního chleba bez lepku vyžaduje praxi a lepší znalost různých přísad.

Abychom Vám pomohli s pečením dokonalého chleba bez lepku, uvádíme dále několik praktických rad a informací o přísadách, které si před zahájením přečtete.

Praktické rady

- Pro optimální výsledek si pečlivě přečtete pokyny pro každý recept.
- Všechny výrobky bez lepku je možné skladovat dobře zmrazené.
- Aby se zajistilo dobré promíchání přísad, může být nutné, abyste pomáhali při cyklu hnětení. Během pečení prvních bočníků chleba dohlížejte na konzistenci těsta po dobu 5 minut. Pokud tam jsou suché přísady, které nejsou promíchány, pomocí plastové stěrky oškrabejte stěny pečicí nádoby a promíchejte ve stejném směru jako lopatka.
- Při pečení chleba bez lepku nepoužívejte nastavení funkce Opožděný start, protože některé přísady podléhají zkáze a mohly by se zkazit.
- Před krájením nechejte chléb zcela vychladnout.
- Je normální, že chléb bez lepku je těžší a mírně hutnější. Tento chléb musí být vysoký alespoň 10-12 cm a chutný. Aby byl chléb lehčí, omezte množství soli na $\frac{1}{2}$ lžičky.
- Pro dosažení lepšího výsledku zvažte všechny přísady, včetně vody.
- Pro všechny suché přísady použijte metrické míry.
- Užíváte-li ocet, vyhněte se sladovému octu.
- Nádoby z pečicí komory vytáhněte hned po ukončení cyklu pečení, nenechávejte ji tam pro funkci Udržování tepla.
- Nechejte chléb v pečicí nádobě cca 7 minut před uložením na stojan pro vychlazení.

Mouka

- Směs mouk zaručí lepší výsledek a zlepší zbarvení kůrky.
- Pokud používáte pouze rýžovou mouku, zbarvení kůrky nahoře bude velmi světlé bez ohledu na dobu pečení.
- Můžete použít jemnou bílou nebo hrubou rýžovou mouku.
- Pokud použijete pouze rýžovou mouku, chléb ztuhne rychleji než chléb ze směsi mouk. Přidání oleje pomáhá udržet chléb čerstvý delší dobu.

Konzistence

- Těsto se bude podobat husté směsi pro dorty. Kontrolujte po dobu 10-15 minut průběh hnětení těsta a pokud je směs příliš hutná, přidejte malé množství vody – pokaždé 1 lžici.
- Okolní faktory mohou mít značný vliv na konzistenci těsta.

Změna atmosférických podmínek může mít vliv na reakci aktivního suchého droždí.

Například pokud pečete chléb během vlhkého a deštivého dne, je možné omezit množství vody o 10-20 ml tak, abyste dosáhli požadovanou konzistenci pro těsto.

Postup

1. Do nádoby nalijte všechny kapaliny; zasypte moukou.
Všechny ostatní přísady by měly být umístěny odděleně do rohů, zatímco droždí by mělo být položeno do malého důlku, doprostřed mouky.
2. Vložte nádobu do zařízení a uzavřete víko.
3. Stisknutím tlačítka MENU nastavte program (7) SENZA GLUTINE.
4. Vyberte tmavé ZBARVENÍ KŮRKY.
5. Vyberte hmotnost a stiskněte .

Chléb s moukou bez lepku

	700g	1000g
Voda	400ml	450ml
Olej	1 lžíce	2 lžíce
Mouka	450g	500g
Sůl	1 lžička	2 lžičky
Cukr	1/2 lžíce	1 lžíce
Suché droždí	1 lžička	1 lžička

(8) IMPASTO PASTA (TĚSTO NA TĚSTOVINY)

Postup

1. Vložte přísady do nádoby podle uvedeného pořadí. Odstraňte případnou mouku, která se usadila vně nádoby.
2. Vložte nádobu do zařízení a uzavřete víko.
3. Stisknutím tlačítka MENU nastavte program (8) IMPASTO PASTA a stiskněte .

Těsto na těstoviny

125 ml vody

4 vejce 60 g

Mouka 500g

1/2 lžičky soli

Poznámka: je-li těsto na těstoviny příliš lepkavé, přidejte mouku.

Variace

Těstoviny se špenátem: přidejte 100 g důkladně vysušeného špenátu do přísad receptu na těsto

Těstoviny s rajčaty: přidejte 2 lžíce rajského protlaku do přísad receptu na těsto

(9) IMPASTO PIZZA (TĚSTO NA PIZZU)

Postup

1. Do nádoby nalijte všechny kapaliny; zasypte moukou.
Všechny ostatní přísady by měly být umístěny odděleně do rohů, zatímco droždí by mělo být položeno do malého důlku, doprostřed mouky.
2. Vložte nádobu do zařízení a uzavřete víko.
3. Stisknutím tlačítka MENU nastavte program (9) IMPASTO PIZZA a stiskněte .
4. Vyjměte těsto z nádoby a postupujte podle pokynů uvedených pro jednotlivé recepty.

Těsto na pizzu

Těsto

Voda

2 lžíce olivového oleje

Mouka 480g

$\frac{1}{2}$ lžičky soli

1 lžička cukru

2 $\frac{1}{2}$ lžičky aktivního suchého droždí

1. Zcela vyjměte těsto z nádoby. Potřete olejem dva tácy na pizzu. Vyhřejte troubu na 180°C
2. Rozdělte těsto na dva díly a rozložte ho na právě naolejované tácy. Obložte pizzu podle libosti a pečte ji 20 minut.

Focaccia s bylinkami

Těsto

Voda 230 ml

1 lžíce olivového oleje

Mouka 480g

$\frac{1}{2}$ lžičky soli

2 lžíce cukru

$\frac{1}{2}$ lžičky aktivního suchého droždí

Zdobení

2 lžíce olivového oleje

1 lžička oregána

1 lžička nasekané bazalky

1. Zcela vyjměte těsto z nádoby. Pečicí táč potřete olejem.
2. Vše hnětením promíchejte a přidejte trochu mouky dokud těsto nebude dostatečně pružné; rozložte ho na právě naolejovaný táč.
3. Nechejte kynout po dobu 30 minut.
4. Na těsto nalijte trochu oleje, přidejte bylinky a pečte v předehřáté troubě 30 minut při 180°C.

Sladká houska

Těsto

Voda 320 ml

2 lžíce oleje

520g mouky

1 vejce o hmotnosti 60g

$\frac{3}{4}$ šálku sultánek

$\frac{1}{2}$ lžičky muškátového oříšku

$\frac{1}{2}$ lžičky soli

$\frac{1}{4}$ šálku tmavého cukru

2 $\frac{1}{2}$ lžičky aktivního suchého droždí

1. Zcela vyjměte těsto z nádoby. Pokryjte táč pergamenovým papírem.
2. Vše hnětením promíchejte a přidejte trochu mouky dokud těsto nebude dostatečně pružné. Rozdělte těsto na 12 kusů. Sviňte každý kus a vytvořte kouli a umístěte je vedle sebe na pečicí táč. Zakryjte a nechejte kynout po dobu 30 minut.
3. Pečte housky 30 minut v předehřáté troubě při 180°C.

Budete mít 12 housek.

(10) TORTA (DORT)

Praktické rady pro optimální výsledek

- Je normální, že dorty nakynou pouze na polovinu nebo tři čtvrtiny nad nádobou. Konzistence musí být příjemná a lehká.
- Vzhledem ke zvýšenému obsahu cukrů a tuků v dortech doporučujeme vždy používat nastavení Světlé zbarvení, aby nedošlo k připálení stran.
POZNÁMKA: tento program zajišťuje dobré výsledky i s většinou přípravků pro dorty nabízené v obchodech, i když budou připraveny normálně v kruhových formách. Pokud používáte přípravek, který vyžaduje přidání másla, to se rozpustí v páře.
- Nepoužívejte dvojnásobná množství směsi pro dorty: výsledkem by mohla být hutná konzistence.

Švestkový koláč (Plum cake)

150ml mléka

1 celé vejce + 1 žloutek

60g rozpuštěného másla

250g mouky

1 špetka soli

12g aktivního suchého droždí

100g cukru

40g slazeného kakaa

Postup

1. Do nádoby nalijte všechny kapaliny; zasypejte moukou. Všechny ostatní přísady by měly být umístěny odděleně do rohů, zatímco droždí by mělo být položeno do malého důlku, doprostřed mouky.
2. Vložte nádobu do zařízení a uzavřete víko.
3. Stisknutím tlačítka MENU nastavte program (10) TORTA a stiskněte  .
4. Po 5 minutách míchání, při zařízení v provozu, otevřete víko a pomocí plastové stěrky vyškrabejte stěny nádoby tak, abyste zajistili dobré promíchání přísad. Zavřete víko.

Funkci Opožděný start nepoužívejte v průběhu pečení švestkového koláče, protože prostředek pro kynutí by byl aktivován příliš brzo.

(11) MARMELLATA (MARMELÁDA)

Praktické rady pro optimální výsledek

- Použijte čerstvé a zralé ovoce a nakrájejte ho na malé kousky.
- Neomezujte dané množství cukru, ani nepoužívejte náhražky.
- Nalijte horkou marmeládu do sterilovaných sklenic (viz následující poznámky) a nechejte nahoře prostor přibližně 2 cm. Ihned sklenici uzavřete.
- Nádobky označte nálepkami. Před umístěním do lednice nechejte sklenice vychladnout při pokojové teplotě.
- Zahušťovadlo je požadováno ve všech receptech. Obsahuje pektin, stabilizující činidlo nutné pro želatinovou konzistenci marmelády. Zahušťovadlo lze obvykle koupit v sáčkách v supermarketech.
- Buďte opatrní, když zacházíte s horkou marmeládou.

Sterilizace sklenic

- Ponořte nálepky a vložky uvnitř víček do horké vody a odstraňte je. Důkladně omyjte vodou a saponátem.
- Položte sklenice na táč a vložte je na 20-25 minut do trouby ohřáté na 100°C. Vyjměte z trouby a pomocí vhodných držáků a ihned naplňte horkou marmeládou.
- Sterilizace sklenic zničí mikroorganismy a zabije bakterie, které by jinak způsobily zkažení marmelády. Tímto způsobem bude možné vychutnávat doma vyrobenou marmeládu po celý rok.

Postup

1. Vložte přísady do nádoby podle uvedeného pořadí.
2. Vložte nádobu do zařízení a uzavřete víko.
3. Stisknutím tlačítka MENU nastavte program (11) MARMELLATA a stiskněte .
4. Míchejte 5 minut, otevřete víko a plastovou stěrkou vyškrabejte stěny nádoby.

Poznámka: je normální, že během procesu přípravy z otvoru vychází nadměrné množství páry. Nechejte víko zavřené až do konce přípravy.

Meruňková marmeláda

500g čerstvých meruněk, odpeckovaných a nakrájených na kousky

100g cukru

2 lžíce citrónové šťávy

2 lžíce vody

3 lžíce zahušťovadla

Broskvová marmeláda s kardamomem

500 g čerstvých broskví nakrájených na kousky

100g cukru

2 lžíce citrónové šťávy

1/2 lžičky rozdrčených kardamomových semínek

2 lžíce vody

3 lžíce zahušťovadla

Tradiční marmeláda

500g rozpůlených pomerančů nakrájených na úzké plátky

100g cukru

2 lžíce citrónové šťávy

3 lžíce zahušťovadla

INFORMACE NA DISPLEJI

Displej udává výskyt problémů u zařízení. Zařízení musí být instalováno uvnitř v místnosti, kde není průvan, daleko od zdrojů tepla a přímého slunečního světla.

ÚDAJE NA DISPLEJI	PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Bliká "E:01"	Pečicí komora je příliš horká, aby se spustil jiný cyklus	Otevřete víko a vytáhněte nádobu, aby komora vychladla. Poté, co z ovládacího panelu zmizí hlášení, opět nádobu vložte do komory a stiskněte  .
Bliká "EEE" nebo podobný údaj	Závada elektronické kontroly	Resetujte zařízení následujícím způsobem: • Vytáhněte zástrčku ze zásuvky. • Přidržte stisknuté tlačítko MENU. • Zapojte zástrčku a uvolněte tlačítko MENU. Zařízení provádí kontrolní cyklus. Na konci displej zobrazí počáteční nastavení. Pokud k tomu nedojde, zkontaktujte Autorizované středisko pomoci.

Poznámka: po upečení bochníku doporučujeme, abyste nechali zařízení vychladnout při pokojové teplotě, protože při vyšších teplotách chléb nakyne méně, což je způsobeno citlivostí aktivního suchého droždí.

Uslyšíte zvukový signál, když:

Zařízení je zapnuté	Dlouhý zvukový signál
Zvolíte nastavení menu	Krátký zvukový signál
Na začátku cyklu pečení	1 dlouhý zvukový signál
Na konci procesu pečení	Krátké a dlouhé zvukové signály

VYHLEDÁVÁNÍ A ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

ZKONTROLUJTE NÁSLEDUJÍCÍ:		ZÁVADY PŘÍSTROJE							
		Nezapnul se ukazatel LED	Přísady nebyly promíchány	Doba pečení chleba je příliš dlouhá	Chléb se po stranách borší a spodek je vlhký	Nedostatečně tmavá kůrka	Kůrka zlatavá a lepkavá, uprosřed chléb syrový a nepropečený	Strany propečené, ale spodek je pokrytý moukou	Nepravidelné nařezání a chléb je lepkavý
Tlačítko  není stisknuté		4							
Nádoba není vložena správně			4						
Víko bylo vícekrát otevřeno v průběhu přípravy nebo bylo necháno otevřené						4	4		
Ovládací panel	Chybný výběr programu		4			4			
	Chybný výběr funkce (a sice HNĚTENÍ)						4		
	Po spuštění bylo stisknuto 	4					4		
Chléb byl ponechán v nádobě příliš dlouho po upečení					4				
Chléb byl nakrájen ihned po upečení (aniž by se umožnil únik páry)									4
Přidána voda po hnětení mouky								4	
Elektrická závada		4	4	4		4	4		

ZKONTROLUJTE NÁSLEDUJÍCÍ			VÝSLEDKY PEČENÍ								
			Dost hutná konzistence	Uprostřed nepropečeno	Hrubá a nehomogenní konzistence	Propadnutí	Chléb kyne příliš	Nedostatečné kynutí	Mouka na horní části	Příliš tmavé zbavení kůrky	Zlatavé strany pokryté moukou, uprostřed chléb lepkavý a syrový
Chyby při dávkování	MOUKA	Nedostatečně		4							
		Příliš	4				4				
	AKTIVNÍ SUCHÉ DROŽDÍ	Nedostatečně				4		4			
		Příliš					4				
	VODA NEBO KAPALINA	Nedostatečně	4					4			
		Příliš		4	4	4		4	4		4
	CUKR	Opomenuto	4								
		Příliš				4		4		4	
SŮL	Opomenuto			4	4	4					
MOUKA	Prošla nebo neurčitá značka		4					4			
	Mouka s aktivním suchým droždím v prášku			4				4	4		
AKTIVNÍ SUCHÉ DROŽDÍ	Aktivní suché droždí příliš staré		4			4		4			
	Chybný typ aktivního suchého droždí		4			4		4			
Byla použita horká voda namísto vody o pokojové teplotě						4		4			

OTÁZKY A ODPOVĚDI

Proč je nutné tak často upravovat množství mouky a vody v receptech?

Vlastnosti mouky se liší v závislosti na období, skladování a vlhkosti vzduchu. Mouka pohlcuje vlhkost a dávkování je proto odlišné kvůli různým podmínkám. Kontrolujte dávkování po 10 minutách hnětení: pokud je těsto „lepkavé“, pokaždé přidejte 1 lžici mouky. Pokud se těsto jeví „suché“ nebo „příliš tuhé“, pokaždé přidejte 1 lžičku vody. Těsto na chléb, které je dobře vyvážené, bude vypadat jednotně a pružné a na dotyk bude měkké.

Lze pro všechny recepty používat nastavení Turbo?

Nastavení Turbo zařízení je možné používat pro všechny klasické, celozrnné, sladké nebo francouzské recepty. Nicméně bochník bude menší a konzistence bude hutnější, výsledek tedy není optimální. Při používání této funkce se snažte zvýšit množství aktivního suchého droždí z $\frac{1}{4}$ na $\frac{1}{2}$ lžičky ve standardním receptu. Poznamenejte si pozitivní výsledky tak, abyste mohli opakovat funkci Turbo.

A co když nemám kuchyňské váhy?

Pro dosažení optimálního výsledku doporučujeme mouku zvážit (1 šálek = 135g). Nicméně je možné doma upéci chutný chléb bez použití vah tím, že budete dodržovat pokyny pro dávkování.

Mohu urychlit začátek programu (12) Trouba?

Ne. Zabudovaný termostat zabraňuje přehřátí přístroje. Zařízení se musí před spuštěním funkce Trouba nechat ochladit deset minut.

Jak mohu připravit klasický chléb, aby byl výživnější?

Můžete upravit jakýkoliv recept v tomto návodu v poměru 50/50, $\frac{1}{2}$ mouky a $\frac{1}{2}$ celozrnné mouky. Tak přidáte více vláken ke klasickému chlebu a celozrnný chléb bude lehčí. Stačí zkontrolovat těsto po 10 minutách a v případě potřeby regulovat množství vody. Poznamenejte si pozitivní výsledky.

Děti mají rády med. Je možné ho použít namísto cukru?

Můžete použít stejná množství medu, sirupu nebo tmavého cukru namísto bílého cukru. Nedoporučujeme použít umělá sladidla v receptech na chléb.

Lze péci chléb bez přidání soli?

Sůl hraje důležitou úlohu v procesu pečení chleba. Kontroluje kvašení aktivního suchého droždí a ovlivňuje strukturu chleba tím, že posiluje lepek. Doporučujeme, abyste nezapomněli přidat sůl do receptů. Bez použití soli bude mít chléb tvar, zbarvení a strukturu nehomogenní a navíc i kratší trvanlivost.

Mám nechat chléb uvnitř zařízení, aby zůstal v teple?

Ne. Tato funkce umožňuje cirkulaci teplého vzduchu během uvedené doby za účelem zachování křupavosti a tvaru právě upečeného chleba. Po upečení můžete chléb vyjmout z přístroje v jakémkoliv okamžiku.

Někdy chléb nenakyne, jak je to možné?

Možná jednoduše proto, že jste zapomněli přidat aktivní suché droždí. Nebo je aktivní suché droždí prošlé nebo nekvasí. Dalšími důvody může být chybné dávkování přísad nebo použití horké vody. Čerstvost přísad a správné postupy dávkování jsou pro úspěch při pečení chleba nezbytné.

Je možné stále používat funkci Opožděného startu?

Program opoždění lze nastavit tak, abyste mohli mít chléb hotový až o 13 hodin později. Nastavte tuto funkci dříve než půjdete do práce nebo spát, tak budete mít teplý a čerstvý chléb, kdy budete chtít. Nezapomeňte, že některé recepty nejsou vhodné pro Opožděný start vzhledem k tomu, že obsahují přísady podléhající zkáze, které se mohou zkazit, jako je mléko, vejce, jogurt, sýr nebo maso.