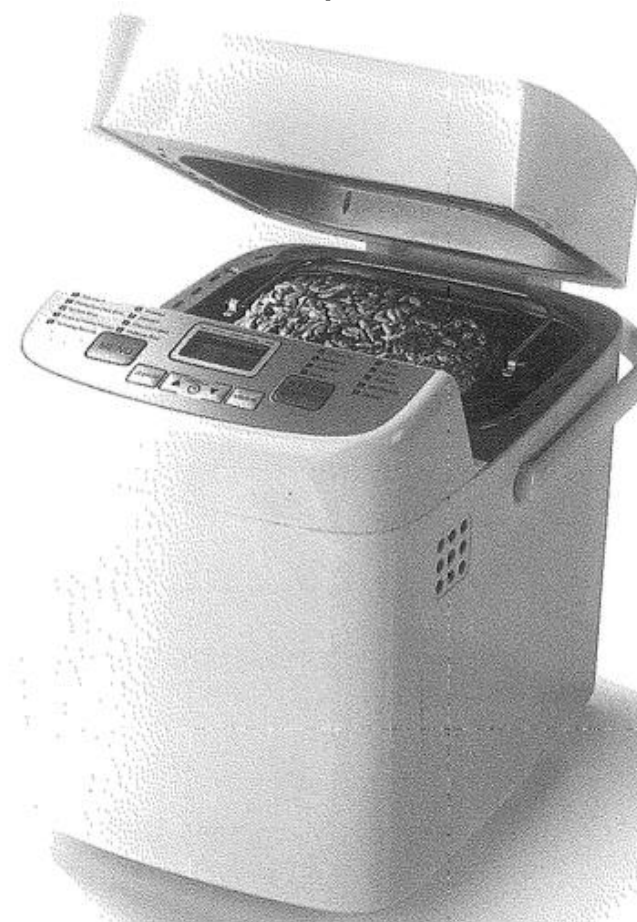




**SK** ZÁKAZNÍCKY SERVIS  
DOVOZCA

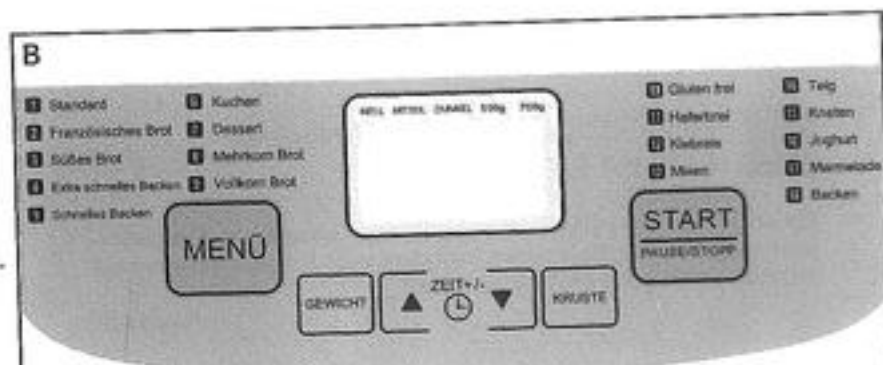
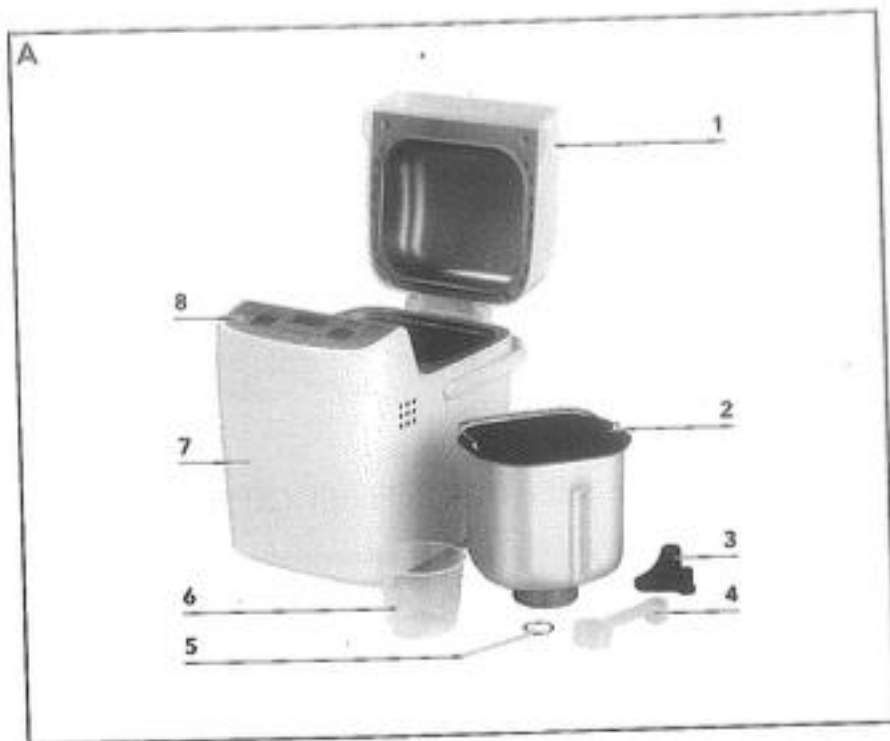
DS Direct GmbH • Am Heisterbusch 1 • 19258 Gallin • Nemecko  
Tel. +49 38851 314650\*  
Hovor na německou pevnou linku podle tarifu poskytovatele služeb.

**Domáci pekárna**



01383

**CZ** Návod k použití



- 1 - Standardní 6 - Koláč 10 - Bezlepkový 14 - Těsto  
 2 - Francouzský chléb 7 - Dezert 11 - kaše 15 - Hnětení  
 3 - Sladký chléb 8 - Vícezrnný chléb 12 - Lepkavá ryža 16 - Jogurt  
 4 - Extra rychlé pečení 9 - Celozrnný chléb 13 - Míchání 17 - Džem  
 Hell - světlé, Mittel - střední, Dunkel - tmavé 18 - Pečení  
 Menü - Menu Gewicht - váha Zeit - čas kůstou - kůrka

Start - start Pause / Stop - pozastavit / zastavit

## Obsah

Obsah zásilky 1

Přehled 1

symboly 2

Výstražné slova 2

Účel použita 3

Bezpečnostní varovania 3

Před prvním použitím 6

Příslušenství 6

Ovládací panel 6

programy 7

Na co si mám dát pozor při pečení chleba? 8

Jak zacházet s pekárnou? 10

Návrhy receptů 12

Čištění a skladování 15

Řešení problémů 15

Likvidace 19

technické údaje

19

---

Obsah balen Přehled

1 x pekárna (obr)

1 x pečící forma 1 poklice

1 x páka na hnětení 2 forma na pečení

1 x odstraňovač páky na hnětení 3 páčka na hnětení

1 x odměrka 4 odměrná lžíce

1 x odměrná lžíce 5 odstr.páky na hnětení

1 x návod k použití 6 odměrka

7 motorová jednotka

8 ovládací panel

Zkontrolujte obsah zásilky

úplnost, jakož i komponenty

zranění během přepravy. zranění

nepoužívejte, ale kontaktujte

se zákaznickým servisem.

Jakékoliv průhledné fólie, štítky nebo přeprava

odstraňte ze zařízení ochranné prostředky. typový štítek

a všechna varování se nesmí odstraňovat !.

Vážený zákazníku!

Jsme rádi, že jste si vybrali pekárnu MAXXMEE. S tímto přístrojem si můžete kdykoliv dopřát požitek ze svého oblíbeného chleba. Jednoduše naložíte ingredience, nastavíte požadovaný program, váhu chleba a stupeň křupavosti kůrky a můžete vyrazit! Pečení je možné naprogramovat až 15 hodin předem - to znamená, že topinkovač můžete nastavit noc předtím, abyste si na snídani mohli připravit čerstvý chléb. Bílý chléb, míchaný nebo celozrnný chléb - rozmanitosti se meze nekladou. Je vhodný i pro přípravu koláčů, jogurtů nebo džemů. Pokud máte jakékoli dotazy týkající se přístroje a náhradních dílů nebo příslušenství, obraťte se na zákaznický servis na adrese [www.dspro.de/kundenservice](http://www.dspro.de/kundenservice).

Přejeme vám hodně zábavy s používáním pekárny na chléb MAXXMEE!

Informace v uživatelské příručce

Před prvním použitím přístroje si pečlivě přečtěte tento návod k obsluze a uschovejte jej pro případ potřeby a pro další uživatele. Toto je příslušenství přístroje. Výrobce a dovozce nenesou zodpovědnost za případné nedodržení pokynů k použití.



**DŮLEŽITÉ INFORMACE!  
MUSÍ SA ULOŽIT!**

Symbole

Výstražné slová

NEBEZPEČENSTVO

UPOZORNĚNÍ



Symbole nebezpečí: tyto

Varuje před vážným zraněním a smrtí



symboly označují možné nebezpečí.

POZOR



Doprovodné

Varuje před možnými



bezpečnostní pokyny si musíte

vážnými zraněními a



pozorně přečíst a dodržovat.

POZOR



Další informace

Varuje před

UPOZORNENIE



Před použitím si přečtěte návod k

lehkými až středně těžkými zraněními



použití!

Domáca pekárň

Návod k použití

- Spotřebič je určen pro pečení chleba a koláčů, přípravu různých těsta, přípravu jogurtů, vaření džemů a mixování a mixování.

- Spotřebič není vhodný pro přípravu tekutých jídel, jako jsou polévky, omáčky nebo jednotlivá jídla!

- Spotřebič je určen pouze pro soukromé použití a ne pro průmyslové nebo domácí použití, např. v hotelích,

CZ

- v snídaňových penzionech, kancelářích, kuchyňkách pro zaměstnance nebo podobných místech.
- Používejte přístroj pouze na účel, pro který je určen, jak je uvedeno v návodu k obsluze. Jakékoliv další použití je považováno za nesprávné. Nesprávné zacházení a nesprávné použití může způsobit poškození zařízení a zranění uživatele.
- Jakékoliv chyby, které se vyskytnou při nesprávném zacházení, poškození nebo pokusu o opravu, jsou ze záruky vyloučeny. Totéž platí pro běžné nošení.

- **BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**

- Tento přístroj je určen k použití pro děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a / nebo znalostí za předpokladu, že jsou pod dohledem nebo proškoleny v bezpečném používání tohoto přístroje. Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- Spotřebič a jeho napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí a zvířat do 8 let.
- Toto zařízení není vhodné pro provoz s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Forma na pečení nesmí být přeplněná. Maximální plnicí objemy:
  - o 400 g suchých přísad a 220 ml tekutiny na různé druhy chleba
  - o 500 g ovoce na džemy a džemy
  - o 600 ml tekutiny na jogurt
  - o 250 g suchých přísad nebo 400 ml tekutiny pro jiné potravin

Pozor: horké povrchy!

Varuje před materiálními škodami

Potraviny bezpečné.

Značení střídavým proudem

MAXXMEE



- **POZOR: horké povrchy!** Příklad se během používání velmi zahřívá. Během a po použití se nedotýkejte horkých částí. Když je stroj v provozu nebo ihned po vypnutí, držte jej pouze za rukojeti a ovládací prvky. Převážte nebo skladujte přístroj až po úplném vychladnutí. Při manipulaci se spotřebičem noste vhodné rukavice.
- Pokud je spotřebič ponechán bez dozoru, před montáží nebo demontáží a před čištěním ho odpojte od sítě.
- Kvůli vlastní bezpečnosti před každým použitím zkontrolujte poškození přístroje. Používejte jej pouze tehdy, pokud nejsou poškozeny přístroj, síťový kabel a zástrčka!
- Pokud je přístroj nebo síťový kabel nebo zástrčka přístroje poškozena, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo riziku.
- **VÝSTRAHA:** Postupujte podle pokynů v části "Čištění a skladování" c. pokyny k čištění v kapitole!



- **NEBEZPEČÍ -** nebezpečí úrazu elektrickým proudem
- Používejte a skladujte přístroj pouze v interiérech. Nepoužívejte a neskladujte přístroj v místnostech s vysokou vlhkostí.


Nikdy se ho nepokoušejte vytáhnout z vody, dokud je ještě připojen k elektrické síti!

- Nikdy se nedotýkejte přístroje a připojovacího kabelu mokřima rukama, když je přístroj připojen k elektrické síti.



**POZOR -** riziko úrazu

Domáca pekárna

- Během procesu pečení a krátce po něm uniká z ventilačních otvorů horký vzduch. Opatrně se dotkněte zařízení. Existuje riziko opaření.
- Připojovací kabel vedte tak, aby neohrožilo zakopnutí.
- Oblečení, jako jsou šály, šály, kravaty a dlouhé vlasy, udržujte dále od spotřebiče.
- Před vyjmutím pečicí formy ze zařízení přístroj vždy vypněte.
-  **VAROVÁNÍ - NEBEZPEČÍ POŽÁRU**
- Nepoužívejte přístroj v blízkosti hořlavých materiálů.
- Spotřebič nikdy nezakrývejte látkou nebo podobným předmětem.
- Na zařízení nebo do jeho blízkosti nepokládejte hořlavé materiály (jako například lepenka, plast, papír nebo svíčky).
- Dejte pozor, abyste pečicí formu nepřepnili.

CZ

umístěte na rovný, tvrdý a tepelně necitlivý podklad s volným prostorem na každé straně (nejméně 30 cm).

- Připojte zařízení pouze k řádně nainstalované zásuvce. Zásuvka musí být po připojení snadno přístupná, aby bylo možné rychle odpojit síťovou přípojku. Síťové napětí musí odpovídat technickým údajům přístroje. Používejte pouze specifikovanou prodlužovací kabel se specifikacemi specifikovanými pro vaše zařízení.
- Používejte pouze originální příslušenství výrobce, abyste zabránili poškození přístroje a možnému poškození.
- Spotřebič používejte pouze se zavřeným víkem a se správně vloženou formou na pečení.
- Nepohybujte přístrojem během provozu.
- Aby nedošlo k přehřátí, nezapínejte spotřebič bez obsahu.
- Pokud dojde k poruše během provozu nebo před bouří, vypněte napájení a odpojte napájecí kabel.
- Při odpojování od sítě vždy tahejte za zástrčku a nikdy za kabel.
- Nepřenášejte a netahejte přístroj z připojovací kabel.
- Připojovací kabel položte tak, aby nestiskl, nelámal se a nepřišel do

- Nikdy neponořujte přístroj a připojovací kabel do vody nebo jiné kapaliny a zajistěte, aby nemohly spadnout do vody nebo zvlhnout.
- Pokud je spotřebič ponořen do vody, když je připojen k elektrické síti, okamžitě jej odpojte ze zásuvky. Teprve potom vyberte přístroj z vody.
- Balení uchovávejte mimo dosah dětí a zvířat. Hrozí nebezpečí udušení.
  - Při otevření přístroje může unikat horká pára. Ruce a hlavu proto držte dál od nebezpečné zóny. Existuje riziko opaření v důsledku tepla, horké páry nebo kondenzace.
- Vytékající těsto, které se dotkne topných těles, se může vznítit!
  - Do otvorů přístroje nic nekládejte a dbejte na to, aby byly vždy bez nečistot a jiných blokad.
  - V případě požáru: nehaste vodou! Uhaste plameny ohnivzdornou přikrývkou nebo vhodným hasicím přístrojem
  - POZNÁMKA - nebezpečí poškození majetku a majetku
  - Spotřebič umístěte na suchý,
- kontaktu s horkými povrchy (včetně vašeho spotřebiče).
- Chraňte přístroj před teplem, otevřete ho

před plameny, přímým slunečním zářením, extrémními teplotami, vlhkostí a nárazy.

- Skladujte přístroj na suchém místě při teplotě od 0 do 40 ° C, mimo dosah dětí a zvířat.
- Na zařízení ani na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Zbytky se mohou při výrobě lepit na zařízení. Před prvním použitím důkladně očistěte vnitřní stranu krytu a příslušenství, aby nedošlo k poškození zdraví (viz "Čištění a skladování")

Display  
(obr.B )



### MENU

Požadovaný program lze zvolit opakovaným stisknutím. Na displeji se zobrazí číslo zvoleného programu.



### START-PAUZA / STOP

Stlačené jednou: Spustí vybraný program  
Jednou stlačené během provozu: pozastavení programu; opětovným stisknutím pokračujte v programu. Dlouhé stisknutí až do pípnutí: zastavení programu.



### VÁHA

Hmotnost chleba (550 g nebo 700 g) lze zvolit několikanásobným stisknutím. Na displeji se zobrazí zvolená hmotnost.



### korky

Barvu kůrky (světlou, střední nebo tmavou) lze zvolit několikanásobným stisknutím. Na displeji se zobrazí zvolená barva.

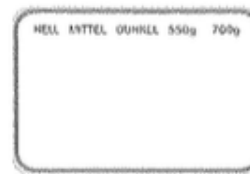


### čas

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Odměrka - Odměrka je určena k měření mouky a tekutých přísad. Plná odměrka odpovídá 240 ml.
- Odměrka - Odměrka se používá k měření soli, oleje, kvasnic a dalších malých množství přísad. Větší polovina odměrky odpovídá jedné polévkové lžici a menší polovina až jedna čajová lžička.
- Odstraňovač hnětací páky - pomocí odstraňovače hnětací páky lze hnětací páku vyjmout z upečeného chleba.

## Domáca pekárna



### Display

Chlebová kůrka: světlá - střední - tmavá (vlevo nahoře)

Hmotnost chleba: 550 g - 700 g (vpravo nahoře)

Program (vlevo dole)

Zbývající čas (vpravo dole)

## PROGRAMY

Můžete si vybrat z 18 programů:

Program 1: standardní

Na standardní chlebové těsto,

např. na pšeničné chleby a smíšené chleby vyrobené z pšeničné a žitné mouky

Program 2: Francouzský chléb

Na lehké chleby z jemné mouky.

Chléb bude obvykle vzdušný a bude mít křupavou kůrku než tradiční francouzský chléb.

Program 3: sladký chléb

Na sladké pečivo se speciálními přísadami, např. s extra cukrem, rozinkami, čokoládou, kokosovými hoblinami atd. Díky delší době kynutí bude těsto

obzvláště lehké a vzdušné.

Program 4: extra rychlé pečení

Doba hnětení, kynutí a pečení se v tomto programu zkrátí na 1 hodinu. Výsledkem je hrubý a pevný chléb. Chléb bude mnohem tvrdší než u jiných programech.

Program 5: rychlé pečení

Doba hnětení, kynutí a pečení se v tomto programu sníží na 2 hodiny. Výsledkem je hrubý a pevný chléb.

Program 6: zákusek

přimícháme ingredience, vykyne a upeče

Program 7: dezert

Na pečené dezerty. Smíchá ingredience, vykyne a upeče

Program 8: vícezrnny chléb

Na vícezrnny chléb vyrobený z různých muk a semen.

Program 9: celozrnné pečivo

Na chleby vyrobené z těžkých celozrnných mouk, které vyžadují delší časy hnětení a kynutí. Tyto chleby jsou většinou hustší a těžší.

Program 10: bezlepkový chléb

Na chleby vyrobené z bezlepkové mouky, které absorbují tekutiny déle a mají jiné klíčivé vlastnosti.

Lepek se nachází v mnoha obilovinách (pšenice, ječmen, žito, oves, kamut, špalda atd.).

Postupujte podle pokynů na obalu. V případě přísné bezlepkové diety je třeba dbát na to, aby použité kvasnice neobsahovaly lepek.

Forma na pečení musí být vždy důkladně očištěna, aby zbytky jiných druhů mouky nepřišly do styku s bezlepkovou moukou.

Bezlepkový chléb má hustší texturu a světlejší barvu než tradiční chléb a není takový



Stisknutím kláves se šipkami je možné časy přednastavené v programu prodloužit nebo zkrátit. Stisknutím a podržením dosáhnete rychlý přechod.

Na běžné rozmixované koláče vyrobené s práškem do pečiva nebo sódou bikarbónou.

trvanlivý. Poradte se se svým lékařem, zda nemáte citlivost na lepek

a chcete si připravit bezlepkový chléb sami.

Program 11: kaše

Na jeho kaši, Kaši a podobně.

Promícháme a uvaříme přísady.

Program 12: Lepkavá rýže

Hlavně na lepkavou rýži. Za stálého míchání zahřívá suroviny, aby se rýže nelepila.

Program 13: míchání

S tímto programem je možné pomalu míchat různé přísady.

Program 14: těstoviny

S tímto programem můžete připravit těsto na pizzu nebo koláč. Těsto prohněteme a vykynout. Těsto se však nepeče!

Ze surového cesta se pak dá tradičně v troubě připravit pizza nebo koláč.

Program 15: hnětení

Takto můžete zpracovat těsta, které není třeba kynout. Program smíchá ingredience a vypracuje těsto; nepeče se však. Vhodné na suché těsto, ale i na sušenkové nebo oplatkové těsto.

Program 16: Jogurt

Na výrobu jogurtu z mléka a přírodního jogurtu (mléčné bakterie). Znovu a znovu míchá ingredience při nízkých teplotách po dlouhou dobu.

Program 17: džem

S tímto programem můžete připravovat džemy z čerstvého ovoce

Program 18: pečení

Tento program se dá použít na prodloužení doby pečení chleba, který ještě nebyl úplně upečený nebo hotového těsta, které ještě nebylo upečené. Na rozdíl od programu "rychlé pečení" těsto nepromíchává a nekyne, pouze ho upeče! Program je možné použít několikrát za sebou.

O CO BYSTE MĚLI PEČOVAT PŘ PEČENÍ CHLEBA?

Kvalita chleba závisí na několika různých faktorech: vždy se ujistěte, zda jsou jedlíci čerstvé a čerstvé při pokojové teplotě. Postupujte podle pokynů uvedených níže:

• Složení:

• Mouka: mouka je hlavní složkou chleba. Mouka je úspěšná při přidávání tekutiny. Lepek je zodpovědný za vznik a strukturu těsta. Schopnost pečení proto velmi závisí od tvorby lepku. Z tohoto důvodu si před pečením zkontrolujte údaje výrobce na obalu s moukou, zda je chléb vhodný pro pečení chleba (druh mouky).

Protože mouka je hlavní ingrediencí v chlebu, recepty na chléb udávají nejčastěji množství mouky jako základní množství pro výpočet dalších přísad. Vždy se ujistěte, že jste správně změřili množství mouky v receptu.

• Droždí: těsto kyne z droždí a tím je chléb vzdušnější a snadněji stravitelný.

• K pečení doporučujeme použít suché droždí, protože suché droždí vydrží déle a je snadněji zpracovatelné jako čerstvé droždí.

• Sůl

• Sůl dotváří chuť a také pomáhá procesu kynutí

• Máslo / olej

• Máslo / olej dotváří chuť a chléb je také jemnější. Na máslo, resp. olej musí mít pokojovou teplotu.

• Cukr

• Cukr slouží jako "potravina" pro kvasinky a je velmi důležitý pro proces kynutí. Pro tento účel je vhodný rafinovaný i hnědý cukr nebo med. Cukr zvyšuje výživovou hodnotu chleba a prodlužuje jeho trvanlivost.

• Vejce

Díky vejcím bude chléb výživnější a větší. Musí se používat surový, smíšený a vždy bez skořápky. Nepoužívejte vejce, když používáte funkci časovače, protože vejce se mohou rychle zkazit bez ochlazení.

• Kypřící prášek

• "Na" rychlé "chlebové těsto a na rozmixované koláče lze použít prášek do pečiva. Těsto nevyžaduje kynutí jako droždí a těsta budou vzdušnější.

• teplá nebo studená, ale při pokojové teplotě. Pokud je voda příliš studená, kvasinky nezačnou proces fermentace. Pokud je příliš horká, droždí stoupá příliš rychle (doporučuje se pouze v případě, že je použit program "rychlé pečení").

• Mléko

• Mléčné výrobky dotvářejí chuť, zvyšují výživovou hodnotu chleba a zajišťují mu pěknou hnědou kůrku. Množství přidaného mléka musí odečíst od množství vody uvedeného v receptu. Při použití funkce časovače nepoužívejte mléko nebo mléčné výrobky, protože mléčné výrobky se mohou rychle zkazit bez chlazení.

• Směsi Kváskový chlebové mouky

• U hotových chlebových mouk, které obsahují droždí, stačí do směsi přidat vodu, zvolit program 1 (standardní) a určit velikost chleba odpovídající množství Mukovi směsi. Množství droždí v takových směsích se často liší, takže i výsledek pečení se může lišit.

• Hotové směsi mouky bez kvasnic

• Nejdříve do formy na pečení přidejte droždí, pak

- • Soda bikarbóna
- • Soda bikarbóna má v cestách stejnou funkci jako prášek do pečiva. Často se používá prášek do pečiva a soda bikarbona.
- • Voda
- Doporúčujeme používat normální vodu z vodovodu. Ujistěte se, že voda není příliš

Mukovi směs a nakonec vodu. Vyberte program, který odpovídá typu mouky ve směsi.

- • Příprava těsta
- • • Ujistěte se, že všechny ingredience mají pokojovou teplotu (s výjimkou programů "rychlé pečení" a "extra rychlé pečení" může být přidána voda mírně teplejší) .Használjon száraz élesztőt, mivel az egyszerűbb és jobban sikerül a sütés.

- Ujistěte se, že žitná mouka nemá takové vlastnosti při pečení jako pšeničná mouka. Těsto vyrobené z žitné mouky nenakysne zvýši bez dostatečného množství. Pro dobré výsledky pečení používejte při přípravě žitného chleba směs nejméně 30% pšeničné a nejvýše 70% žitné mouky.
- Měrné přísady
- Při pečení chleba je důležité dodržovat a přesně změřit množství uvedené v receptech. Na zvážení přísad použijte odměrku a lžící dodanou se strojem. Měřte vždy odměrnou lžičkou ne "hrbolatou" lžičkou. Máslo, mouka atd. vážit pomocí váhy.
- Pořadí ingrediencí
- Pořadí, v jakém jsou suroviny vkládány do formy na pečení, je důležité pro fermentační proces, aby mohl chléb stoupat:
- 1. Formu na pečení nejdříve naplňte vodou nebo mlékem.
- 2. Pak přidáme mouku.
- 3. V jednom rohu mouky udělejte malou jamku, přidejte sůl a pak jamku zakryjte.

### JAK MANIPULOVAT S domácí pekárně?

- Věnujte pozornost následujícímu:
- Zajistěte, aby se do topinkovače na topných tělesech nedostalo žádné jídlo. Může to zapálit stroj!
- Před vložením pekáče se ujistěte, zda na vnější straně pekáče nezůstaly žádné potraviny, které by mohly přijít do styku s topnými tělesy.
- Během provozu zařízení zajistěte dostatečné větrání.
- Umístění a zapojení
- 1. Umístěte stroj na suchý, stabilní, tepelně odolný a rovný povrch v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů.
- 2. Formu na pečení vyjměte ze spotřebiče mírně pootočením proti směru hodinových ručiček a zatažením nahoru.
- 3. Páčku na hnětení vložte do pečicí formy vložením do vybraní hnětacího ramene v pekáči. Doporučuje se předem mazat vybraní hnětacího ramene máslem nebo pečicím margarínem, aby se těsto nemohlo zaseknout mezi vybraním a

### Domácí pekáreň

- zafixovat ve směru hodinových ručiček.
- Zavřete víko.
  - Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky. Jakmile je stroj připojen k zásuvce, pípne a displej je aktivní.
  - Vyberte program pečení (viz kapitola "Spuštění programu").
  - Stisknutím tlačítka MENU vyberte program pečení (viz kapitola "Programy") opětovným stisknutím tlačítka. Na displeji se zobrazí, který program (1-18) byl zvolen.
  - Stisknutím tlačítka VÁHA vyberte velikost bochníku (550 g nebo 700 g). Šipka v pravém horním rohu displeje zobrazuje zvolenou velikost chleba. Pamatujte, že není možné zvolit velikosti chleba 4, 6, 7 a 11-18.
  - Stisknutím tlačítka SHELL vyberte barvu kůrky (světlá, střední, tmavá). Šipka v levém horním rohu displeje zobrazuje zvolenou barvu. Upozorňujeme, že barvu 4 není možné zvolit pro programy 4 a 11-18.
  - Stisknutím tlačítka START-PAUZA / STOP spustíte program. Na displeji se zobrazuje zbývající čas po ukončení programu. Během programu pečení jsou všechny ostatní tlačítka neaktivní. Na přerušení procesu pečení např. pokud chcete vložit více přísad, stiskněte krátce

- Tlačítko START-PAUSE / STOP. Opětovným stisknutím tlačítka START / PAUZA / STOP pokračujte v procesu pečení. Dejte pozor, aby přestávka netrvala příliš dlouho, aby se neztratilo teplo potřebné na chlebové těsto. konec programu
- Po dokončení programu se na displeji zobrazí 0:00 a konec programu bude znít několikrát za sebou pípnutím.
- Na konci programu stiskněte na cca. Stiskněte tlačítko START-PAUSE / STOP na 3 sekundy.
  - Jestliže po ukončení programu nestisknete tlačítko START-PAUZA / STOP, stroj se automaticky přepne do režimu zahřívání (pouze programy 1-10). Po jedné hodině se stroj automaticky vypne. Pokud to chcete ukončit dříve, stiskněte cca. Stiskněte tlačítko START-PAUSE / STOP na 3 sekundy.
  2. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
  3. Otevřete kryt.
  4. Formu na pečení vyberte, mírně pootočte proti směru hodinových ručiček a vytáhněte směrem nahoru. Forma na pečení je horká! Používejte chňapkové rukavice!
  6. 5. Chléb necháme v pekáči odstát cca. 15 minut poté

- 4. V opačném rohu udělejte další jamku, přidejte droždí a pak jamku zakryjte. Sůl a droždí by se na začátku neměli míchat. Pokud jsou droždí smíchané se solí příliš brzy, může to mít negativní vliv na fermentační vlastnosti chleba.
- 5. Přidejte kousky másla / olej.
- 6. Nakonec přidáme 1 špetku cukru.

hnětacím ramenem, a usnadnit tak později odstranění hnětacího ramene.

- 4 Vložte přísady do formy. Dodržujte pořadí surovin (viz "Na co si mám dát pozor při pečení chleba?" - "Pořadí surovin").
- 5. Vložte formu na pečení do stroje a

vyjmeme z formy na pečení a necháme na stojanu vychladnout.

6. Pokud je hnětací páka stále v chlebu, vyberte ji pomocí odstraňovače hnětací páky po úplném vychladnutí chleba.

7. Před opětovným použitím, vyčištěním nebo uložením nechte stroj vychladnout. Chcete-li stroj znovu používat, nechte ho úplně vychladnout. Pokud se po zapnutí přístroje na displeji zobrazí chybové hlášení H: HH, je přístroj stále příliš horký. V takovém případě vyberte pečicí formu naplněnou jídlem ze stroje, odpojte ji ze zásuvky a nechte ji dále vychladnout.

časované pečení

Stroj je možné naprogramovat 15 hodin předem.

Na časované pečení nepoužívejte čerstvé suroviny, např. mléko, ovoce, cibule, vejce a podobně, protože bez chlazení se mohou rychle zkazit.

1. V části "Spuštění programu" vyberte požadovaný program, jeho velikost a velikost. jak je popsáno v kapitole.

2. Stisknutím tlačítek se šipkami TIME (Čas) na ovládacím panelu vyberte čas v krocích 10 minut, kdy stroj automaticky ukončí program pečení. Zde se ujistěte, že je zahrnut i čas pečení. Příklad: Je 20:30, chléb by měl být hotový následující ráno o 7:00, tedy za 10 hodin a 30 minut. Bez ohledu na to, který program si vyberete, čas by měl být odpovídajícím způsobem nastaven na 10 hodin a 30 minut. Program pečení se začne automaticky až do 7:00.

3. Stisknutím tlačítka START / PAUZA / STOP zapněte stroj. Na displeji se zobrazuje zbývající čas po ukončení programu.

4. Po dokončení programu klikněte na tlačítko "Konec programu". pokyny v této kapitole.

## NÁVRHY NA RECEPT

<p><b>i</b> Jedna polévková lžice (PL) v těchto receptech odpovídá velké polévkové lžici. Lžička (ČL) v těchto receptech odpovídá malé čajové lžičce.</p>	<p>Postupujte podle pokynů v části "Programy", "Co bych si měl dát pozor při pečení chleba?", "Jak mám obsluhovat pekárnu?" C. průvodci v kapitolách. Dbejte na pořadí surovin (viz "Na co si mám dát pozor při pečení chleba?" - "Pořadí surovin")</p>
<p><b>Bílý chléb (550 g)</b> 180 ml vody 320 g mouky (bílá pšeničná mouka) ½ lžičky sůl</p>	<p><b>Bílý chléb (700 g)</b> 220 ml vody 400 g mouky (bílá pšeničná mouka) ½ - 1 ČL sůl</p>

<p><b>Francouzský chléb (550 g)</b> 180 ml vody 320 g mouky (bílá pšeničná mouka) 1 lžičku sůl 1 lžičku suché droždí 1 ½ PL olej nebo máslo ½ - 1 PL cukr</p>	<p><b>Francouzský chléb (700 g)</b> 220 ml vody 400 g mouky (bílá pšeničná mouka) 1 ½ ČL sůl 1 ½ lžičky suché droždí 2 PL olej nebo máslo  1 - 1 ½ PL cukr</p>
<p><b>Sladký chléb (550 g)</b> 160 ml vody 320 g mouky (bílá pšeničná mouka) 1 špetka soli 1 lžičku suché droždí 1 ½ PL olej nebo máslo 4 PL cukr</p>	<p><b>Sladký chléb (700 g)</b> 200 ml vody 400 g mouky (bílá pšeničná mouka) 1 špetka soli  1 ½ lžičky suché droždí 2 PL olej nebo máslo  5 PL cukr</p>
<p><b>Extra rychlý chléb</b> 230 ml vody 400 g mouky (bílá pšeničná mouka) ½ lžičky sůl 3 lžičky suché droždí 2 PL olej nebo máslo 3 PL cukr</p>	<p><b>i</b> Extra rychlý chléb je možné upéct iz jiných druhů mouky. Zde však bude možná nutné upravit množství dalších přísad v závislosti na druhu mouky.</p>
<p><b>Rychlý chléb (550 g)</b> 180 ml vody 320 g mouky (bílá pšeničná mouka) ½ lžičky sůl 2 lžičky suché droždí 1 ½ PL olej nebo máslo 1 PL cukr</p>	<p><b>Rychlý chléb (700 g)</b> 220 ml vody 400 g mouky (bílá pšeničná mouka) ½ - 1 lžičky sůl 2 ½ lžičky suché droždí 2 PL olej nebo máslo 1 - 2 PL cukr</p>
<p><b>zákusek</b> 30 ml vody 320 g mouky (bílá pšeničná mouka) 3 vejce 1 špetka soli</p>	<p><b>Dezert (rozinková mléčná rýže)</b> 240 ml mléka 270 g rýže (vařené) 2 vejce 125 g cukr 100 g rozinky</p>

<b>1 PL suché droždí</b> <b>1 ½ PL olej nebo máslo</b> <b>1 PL cukr</b>	<b>1 ½ lžičky suché droždí</b> <b>2 PL olej nebo máslo</b> <b>1-2 PL cukr</b>	<b>1 lžičku suché droždí</b> <b>2 PL olej nebo máslo</b> <b>½ PL cukr</b>	
---	---	---	--

<b>Vícevrstvý chléb (550 g)</b> 180 ml vody 240 g mouky (bílá pšeničná mouka, špaldová mouka nebo celozrnná mouka) 80 g semínka (dle chuti) ½ lžičky sůl 1 PL suché droždí 1 ½ PL olej nebo máslo 1 PL cukr	<b>Celozrnný chléb (700 g)</b> 220 ml víz 400 g mouka (celozrnná mouka) ½ - 1 lžičku sůl 1 ½ PL suché droždí 2 PL olej nebo máslo 1 - 2 PL cukr
<b>Celozrnný chléb (550 g)</b> 180 ml vody 320 g mouka (celozrnná mouka) ½ lžičky sůl 1 PL suché droždí 1 ½ PL olej nebo máslo 1 PL cukr	<b>Celozrnný chléb (700 g)</b> 220 ml víz 400 g mouka (celozrnná mouka) ½ - 1 lžičku sůl 1 ½ PL suché droždí 2 PL olej nebo máslo 1 - 2 PL cukr
<b>Bezlepkový chléb (550 g)</b> 180 ml vody 160 g bezlepková mouka 160 g kukuřičná mouka ½ lžičky sůl 1 - 1 ½ PL suché droždí 1 ½ PL olej nebo máslo 1 PL cukr	<b>Bezlepkový chléb (700 g)</b> 220 ml vody 200 g bezlepková mouka 200 g kukuřičná mouka ½ - 1 lžičku sůl 1 ½ - 2 PL suché droždí 2 PL olej nebo máslo 1 - 2 PL cukr
<b>ovesná kaše</b> 400 ml voda 60 g ovesné vločky U tohoto programu mohou být použity další přísady, např. z pšeničných vloček, semínek, fazolí a pod. můžete udělat i kaši.	<b>lepkavá rýže</b> 275 ml vody 250 g lepkavé rýže
<b>Jogurt</b> 600 ml mléka 60 ml bakterie mléčného kvašení (probiotická kultura - k dostání v lékárnách)	<b>Džem</b> 500 g pomerančová dužina 250 g cukr 3 PL čerstvě lisované citronové šťávy

## • Domácí pekárna

## CZ ČIŠTĚNÍ A

## SKLADOVÁNÍ

## • Nezapadněte na toto:

- POZOR - Nebezpečí popálení od horkých částí stroje! Před čištěním vždy nechte stroj a jeho příslušenství vychladnout.
- Nepřilíte motorovou jednotku vodou! Topné články nesmějí přijít do styku s vodou nebo jinými tekutinami.
- Čisticí prostředek nelijte přímo na nebo do agregátu motoru.
- Příslušenství není vhodné do myčky nádobí!
- K čištění nepoužívejte abrazivní nebo drsné prostředky. Mohou poškodit povrch
- Vyberte plech na pečení a hnětací páku ze spotřebiče (viz kapitola "Jak používat topinkovač?" - "Konec programu").
- Pokud páku na hnětení nelze z formy na pečení vybrat, naplňte pečicí formu teplou vodou a několik minut ji namočte
- Agregát motoru očistíte vlhkým hadříkem.
- Příslušenství očistíte teplou vodou a jemným saponátem.
- Před namontováním a uskladněním stroje se ujistěte, že jsou všechny díly suché.
- Spotřebič a příslušenství skladujte na suchém a čistém místě mimo dosah dětí a zvířat.

## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Jestliže stroj nepracuje správně, zkontrolujte, zda problém můžete vyřešit sami. Pokud následující kroky problém nevyřeší, obraťte se na zákaznickou podporu.



**Nepokoušejte se opravovat elektrický spotřebič.**

Zařízení nefunguje. Síťová zástrčka není správně zasunuta do zásuvky.

Opravte polohu síťové zástrčky.

Zásuvka je poškozená.

Zkuste jinou zásuvku.

Žádné síťové napětí.

Zkontrolujte pojistky u elektrického rozdělovače (pojistková skříňka).

Forma na pečení není vložena správně.

Opravte svou pozici. Víko není správně zavřené.

Zavřete kryt.

Spotřebič se přehřál.

Vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

Vyberte ze stroje pečicí formu naplněnou přísadami a před dalším použitím



Jako alternativa k bakteriím mléčného kvašení je k dispozici cca. 60 g. také použijte přírodní jogurt, protože tyto bakterie již obsahuje.

1 PL koncentrovaná citronová šťáva

Mnoho dalších druhů ovoce se používá k výrobě džemů, např. třešně, bobule, meruňky jsou také vhodné.

nechte stroj ÚPLNĚ vychladnout.

Na displeji se zobrazí chybové hlášení H: HH.

Spotřebič je stále příliš horký.

- Vyberte pečicí formu naplněnou jídlem ze stroje, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj dále vychladnout.

chléb nekyne

Použili jste čerstvé droždí.

Se suchým droždím se manipuluje snadněji a není třeba jej nejprve míchat.

Nepoužíval dost droždí.

Zkontrolujte množství uvedené v receptu a přesně ho změřte.

Kvásek je příliš starý.

Zkontrolujte záruční dobu.

Suroviny jste vložili do formy na pečení v nesprávném pořadí.

Kvasinky by neměly přijít do styku se solí příliš brzy.

Použil příliš mnoho soli a příliš málo cukru.

Zkontrolujte množství uvedené v receptu a zvaží ingredience.

Na pečení chleba použil nevhodnou mouku.

Zkontrolujte údaje na obalu a případně použijte jinou mouku.

Kvalita použité mouky již není dostatečná. Vlastnosti mouky se mohou změnit nesprávným směrem v důsledku nesprávného skladování (vlhkost, teplota, příliš dlouhá doba skladování).

Použijte novou mouku.

V chlebu jsou velké vzduchové otvory.

Použil příliš mnoho droždí.

Zkontrolujte množství uvedené v receptu a přesně ho změřte.

Použil příliš mnoho vody nebo byla příliš horká. Některé druhy mouky absorbují více vody než jiné

➤  abudúce přidejte o 10-20 ml méně tekutiny

Chléb se po kynutí splaskne sám. Vlastnosti pečení typu mouky nejsou dobré.

Použijte jiný druh mouky.

Použili jste příliš mnoho tekutin.

Příklad přidejte o 10-20 ml méně tekutiny.

Použil příliš málo soli.

Zkontrolujte množství uvedené v receptu a přesně ho změřte.

Použil příliš mnoho droždí.

Zkontrolujte množství uvedené v receptu a přesně ho změřte.

Víko bylo během pečení otevřené.

Během pečení nenechávejte víko otevřeno.

Vlhkost vzduchu je příliš vysoká resp je příliš teplo.

Zajistěte, aby byla místnost dobře větraná.

Chléb je příliš vykynutý

Použili jste příliš mnoho vody / droždí.

Zkontrolujte množství uvedené v receptu a přesně ho změřte.

Ujistěte se, že používáte přísady, které obsahují hodně vody.

Příklad přidejte méně vody, pokud použijete přísady s vysokým obsahem vlhkosti.

Voda je příliš horká.

Použitá voda musí mít pokojovou teplotu.

Nepoužíval dostatek mouky.

➤   Zkontrolujte množství uvedené v receptu a zvaží mouku s přesnou váhou.

Použili jste příliš málo soli.

Zkontrolujte množství uvedené v receptu a přesně ho změřte.

Chléb je příliš světlý a lepkavý.

Použili jste příliš mnoho droždí.

Zkontrolujte množství uvedené v receptu a přesně ho změřte.

Kvásek je příliš starý.

Zkontrolujte záruční dobu.

Chléb nepeče dost dlouho.

Prodlužte čas vaření.

Proces vaření je přerušen (výpadek proudu, náhodné stisknutí tlačítka START / PAUZA / STOP).

Pokud je proces pečení příliš dlouho přerušen, konečný výsledek nebude správný a nebude jej možné opravit.

Chléb je příliš suchý a tvrdý.

Použili jste příliš málo tekutiny.

Dále přidejte 10-20 ml další tekutiny.

Použil příliš mnoho droždí.

Zkontrolujte množství uvedené v receptu a přesně ho změřte.

Kvásek je příliš starý.

Zkontrolujte záruční dobu.

Chléb je příliš tmavý.

Použil příliš mnoho cukru.

Zkontrolujte množství uvedené v receptu a přesně ho změřte.

Vybrali jste nesprávnou barvu.

➤   Příklad vyberte světlejší barvu pomocí tlačítka SHELL.

Chléb není propečený a uvnitř je stále mokrá.

Použili jste příliš mnoho dalších přísad (ořechy, sušené ovoce, med atd.).

Zkontrolujte množství uvedené v receptu a přesně ho změřte.

Boky a spodek chleba jsou příliš moučné.

Bud' jste použili příliš mnoho mouky nebo příliš málo tekutiny.

Zkontrolujte množství uvedené v receptu a přesně ho změřte.

Ingredience se nemíchali správně.

Páčka na hnětení není vložena správně.

Před vložením surovin do formy na pečení musíte vložit hnětací páku.

Proces vaření je přerušen (výpadek proudu, náhodné stisknutí tlačítka START / PAUZA / STOP).

Pokud je proces pečení příliš dlouho přerušen, konečný výsledek nebude správný a nebude jej možné opravit.

Těsto se nezvyšuje.

Zvolili jste program 15 (hnětení)? V takovém případě těsto mísí pouze stroj. Neohřívá se kvůli fermentaci.

Příklad vyberte jiný program. Samotný chléb se zhroutil a spodek byl mokrá.

Chléb se po ukončení programu  
pečení nechal příliš dlouho v  
topinkovači.

- Chléb musíte z pekárny vybrat co nejdříve po ukončení programu pečení.
- 
- kůrka je příliš měkká.
- Chléb byl po pečení ponechán v pekárně příliš dlouho. Para zjemnila kůrku.
- Chléb musíte z pekárny vybrat co nejdříve po ukončení programu pečení.
- Jak udělat křupavou kůrku?
- When Při nastavování kůry zvolte program 2 (francouzský chléb) nebo "tmavý".
- 
- Hnětací rameno "tleská".
- Páčka na hnětení není vložena správně.
- Zkontrolujte, zda je páčka na hnětení správně zajištěna v plechu na pečení.
- 
- Hnětací rameno se po vyjmutí chleba z formy na pečení přilepí na chléb.
- Chléb je velmi tuhý.
- Nechte chléb zcela vychladnout, a pak pomocí odstraňovače hnětací páky vyberte hnětací páku. Tip: Některé druhy mouky absorbují více tekutiny než jiné. Příště použijte trochu

Je cítit hořlavý zápach a z průduchů stroje uniká kouř. Na plechu na pečení bylo jídlo, které se dostalo na palivové články.

- Před vložením dbejte na to, aby na pekáči nezůstaly zbytky jídla, které by se mohly dostat do kontaktu s topnými tělesy. Těsto vyteče z formy na pečení na topné články.
- Přerušete proces pečení, vytékající těsto ihned po vychladnutí odstraňte. Během procesu hnětení padala z formy na pečení mouka nebo jiné přísady na topná tělesa.
- Přerušete proces pečení a ihned po vychladnutí stroje vyčistěte topné články.

Během používání se vytváří nepříjemný zápach. Zařízení je zaprášené nebo špinavé.

- Vyčistěte přístroj. Použijte zařízení poprvé. Ze stroje zůstaly materiály. Je to normální a později se to nestane. Zajistěte, aby byla místnost dobře větraná

## LIKVIDÁCIA ODPADU



Obalové materiály zlikvidujte ekologicky a zlikvidujte je v recyklovatelné nádobě na odpad.

## TECHNICKÁ DATA

Číslo článku: 01383

Číslo modelu: BM8301

Napájení: 220 - 240 V ~ 50 Hz

Příkon: 500 W

Třída ochrany: I

Časovač: 15 óra

Návod k použití: Z 01383 M DS V1.1 0520 md



Všechna práva vyhrazena.



Toto zařízení podléhá evropské směrnici 2012/19 / EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (WEEE). Po skončení životnosti nevyhazujte přístroj do běžného domovního odpadu, ale předejte v oficiálním sběrném místě k recyklaci.

více tekutiny na uvolnění  
cesta.

- 
- Chléb se nedá krájet.
- Chléb je stále příliš  
horký.
- Před krájením nechte  
chléb vždy vychladnout.