

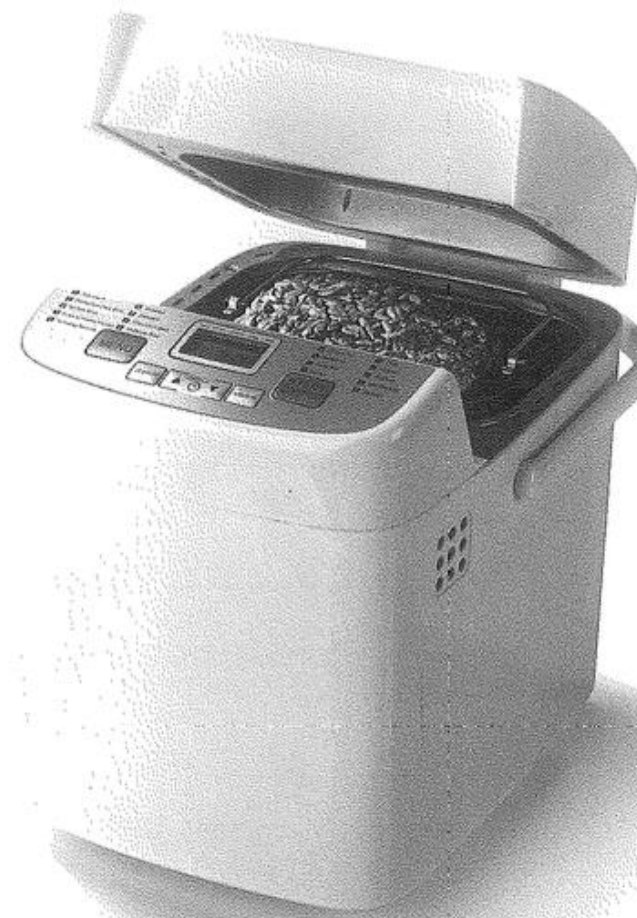


SK **ZÁKAZNÍCKY SERVIS**
DOVOZCA

DS Direct GmbH • Am Heisterbusch 1 • 19258 Gallin • Nemecko
Tel. +49 38851 314650*

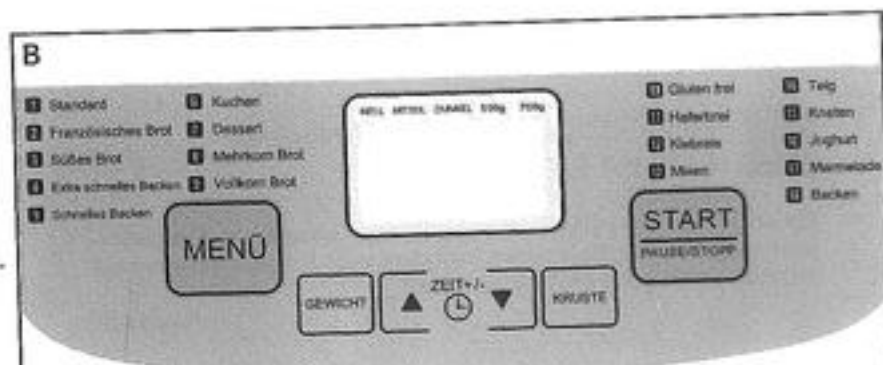
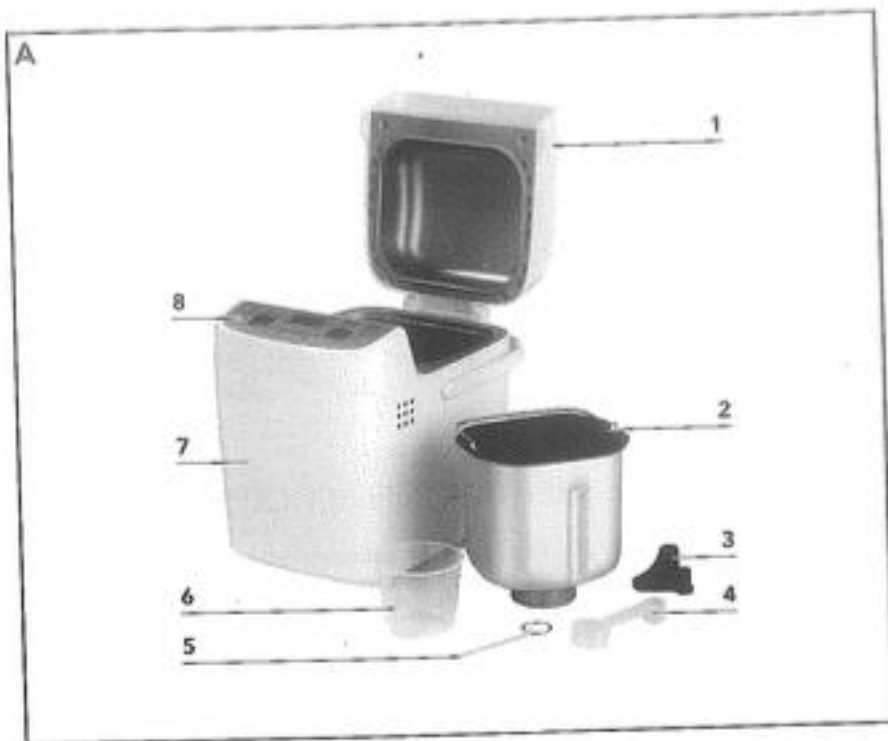
* Hovor na nemeckú pevnú linku podľa tarify vášho poskytovateľa služieb.

Domáca pekáreň



01383

SK **Návod na použitie**



- | | | | |
|--------------------------|----------------------|-------------------|---------------|
| 1 – štandardný | 6 – Koláč | 10 – Bezlepkový | 14 - Cesto |
| 2 – Francúzsky chlieb | 7 – Dezert | 11 – kaša | 15 - Miesenie |
| 3 – Sladký chlieb | 8 – Viaczrnný chlieb | 12 – Lepková ryža | 16 - Jogurt |
| 4 – Extra rýchle pečenie | 9 – Celozrnný chlieb | 13 – Miešanie | 17 - |
- Džem
- Hell – svetlé, Mittel – stredné, Dunkel – tmavé
- Menü – Menu Gewicht – váha Zeit – čas Kruste – kôrka
- Start – štart Pause/Stop – pozastaviť / zastaviť
- 18 - Pečenie

Obsah

Obsah zásielky	1
Prehľad	1
Symboly	2
Výstražné slová	2
Účel použita	3
Bezpečnostné varovania	3
Pred prvým použitím	6
Príslušenstvo	6
Ovládací panel	6
Programy	7
Na čo si mám dať pozor pri pečení chleba?	8
Ako zaobchádzať s pekárňou?	10
Návrhy receptov	12
Čistenie a skladovanie	15
Riešenie problémov	15
Likvidácia	19
Technické údaje	19

Obsah balenia

Prehľad

1 x pekárnička	(obr.A)
1 x forma na pečenie	1 pokrievka
1 x páka na miesenie	2 forma na pečenie
1 x odstraňovač páky na miesenie	3 páčka na miesenie
1 x odmerka	4 odmerná lyžica
1 x odmerná lyžica	5 odstr.páky na miesenie
1 x návod na použitie	6 odmerka
	7 motorová jednotka
	8 ovládací panel

Skontrolujte obsah zásielky úplnosť, ako aj komponenty zranenia počas prepravy. Zranenia nepoužívajte, ale kontaktujte so zákaznickým servisom.

Akékoľvek priehľadné fólie, štítky alebo preprava odstráňte zo zariadenia ochranné prostriedky. Typový štítok a všetky varovania sa nesmú odstraňovať!.

Vážený zákazník!

Sme radi, že ste si vybrali pekárničku MAXXMEE. S týmto prístrojom si môžete kedykoľvek dopriať pôžitok zo svojho obľúbeného chleba. Jednoducho naložíte ingrediencie, nastavíte požadovaný program, váhu chleba a stupeň chrumkavosti kôrky a môžete vyraziť! Pečenie je možné naprogramovať až 15 hodín vopred - to znamená, že hriankovač môžete nastaviť noc predtým, aby ste si na raňajky mohli pripraviť čerstvý chlieb. Biely chlieb, miešaný alebo celozrnný chlieb - rozmanitosti sa medze nekladú. Je vhodný aj na prípravu koláčov, jogurtov alebo džemov.

Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa prístroja a náhradných dielov alebo príslušenstva, obráťte sa na zákaznícky servis na adrese www.dspro.de/kundenservice.

Prajeme vám veľa zábavy s používaním pekárne na chlieb MAXXMEE!

Informácie v užívateľskej príručke

Pred prvým použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu a uschovajte ho pre prípad potreby a pre ďalších používateľov. Toto je príslušenstvo prístroja. Výrobca a dovozca nenesú zodpovednosť za prípadné nedodržanie pokynov na použitie.



DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE! MUSIA SA ULOŽIŤ!

Symboly	Výstražné slová	
	NEBEZPEČENSTVO	Varuje pred vážnym zranením a smrťou
	POZOR	Varuje pred možnými vážnymi zraneniami a ohrozením života
	POZOR	Varuje pred ľahkými až stredne ťažkými zraneniami
	UPOZORNENIE	Varuje pred materiálmi škodami

Symboly nebezpečenstva: tieto symboly označujú možné nebezpečenstvo. Sprievodné bezpečnostné pokyny si musíte pozorne prečítať a dodržiavať. Ďalšie informácie
 Pred použitím si prečítajte návod na použitie!
 Pozor: horúce povrchy!
 Potraviny bezpečné.
 Značenie striedavým prúdom

Návod na použitie

- Spotrebič je určený na pečenie chleba a koláčov, prípravu rôznych cesta, prípravu jogurtov, varenie džemov a mixovanie a mixovanie.
- Spotrebič nie je vhodný na prípravu tekutých jedál, ako sú polievky, omáčky alebo jednotlivé jedlá!
- Spotrebič je určený iba na súkromné použitie a nie na priemyselné alebo domáce použitie, napr. v hoteloch,

- v raňajkových penziónoch, kanceláriách, kuchynkách pre zamestnancov alebo podobných miestach.
- Používajte prístroj iba na účel, na ktorý je určený, ako je uvedené v návode na obsluhu. Akékoľvek ďalšie použitie sa považuje za nesprávne. Nesprávne zaobchádzanie a nesprávne použitie môže spôsobiť poškodenie zariadenia a zranenie používateľa.
- Akékoľvek chyby, ktoré sa vyskytnú pri nesprávnom zaobchádzaní, poškodení alebo pokuse o opravu, sú zo záruky vylúčené. To isté platí pre bežné nosenie.

• BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Tento prístroj je určený na použitie pre deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a / alebo znalostí za predpokladu, že sú pod dohľadom alebo preškolené v bezpečnom používaní tohto prístroja. Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a sú pod dohľadom.
- Spotrebič a jeho napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí a zvierat do 8 rokov.
- Toto zariadenie nie je vhodné na prevádzku s externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Forma na pečenie nesmie byť preplnená. Maximálne plniace objemy:
 - o 400 g suchých prísad a 220 ml tekutiny na rôzne druhy chleba
 - o 500 g ovocia na džemy a džemy
 - o 600 ml tekutiny na jogurt
 - o 250 g suchých prísad alebo 400 ml tekutiny pre iné potraviny



- **POZOR: horúce povrchy!** Prístroj sa počas používania veľmi zahrieva. Počas a po použití sa nedotýkajte horúcich častí. Keď je stroj v prevádzke alebo ihneď po vypnutí, držte ho iba za rukoväť a ovládacie prvky. Prepravujte alebo skladujte prístroj až po úplnom vychladnutí. Pri manipulácii so spotrebičom noste vhodné rukavice.
 - Ak je spotrebič ponechaný bez dozoru, pred montážou alebo demontážou a pred čistením ho odpojte od siete.
 - Kvôli vlastnej bezpečnosti pred každým použitím skontrolujte poškodenie prístroja. Používajte ho iba vtedy, ak nie sú poškodené prístroj, sieťový kábel a zástrčka!
 - Ak je prístroj alebo sieťový kábel alebo zástrčka prístroja poškodená, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným zástupcom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa zabránilo riziku.
 - **VÝSTRAHA:** Postupujte podľa pokynov v časti „Čistenia a skladovanie“ c. pokyny na čistenie v kapitole!



- **NEBEZPEČENSTVO – nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom**
 - Používajte a skladujte prístroj iba v interiéroch. Nepoužívajte a neskladujte prístroj v miestnostiach s vysokou vlhkosťou. Nikdy neponárajte prístroj a pripojovací kábel do vody alebo inej kvapaliny a zabezpečte, aby nemohli spadnúť do vody alebo zvlhnúť.
 - Ak je spotrebič ponorený do vody, keď je pripojený k elektrickej sieti, okamžite ho odpojte zo zásuvky. Až potom vyberte prístroj z vody.

Nikdy sa ho nepokúšajte vytiahnuť z vody, kým je ešte pripojený k elektrickej sieti!

- Nikdy sa nedotýkajte prístroja a pripájacieho kábla mokrými rukami, keď je prístroj pripojený k elektrickej sieti.



POZOR – riziko úrazu

- Balenie uchovávajte mimo dosahu detí a zvierat. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- Pri otvorení prístroja môže unikáť horúca para. Ruky a hlavu preto držte ďalej od nebezpečnej zóny. Existuje riziko obarenia v dôsledku tepla, horúcej pary alebo kondenzácie.

Domáca pekáreň

- Počas procesu pečenia a krátko po ňom uniká z ventilačných otvorov horúci vzduch. Opatrne sa dotknite zariadenia. Existuje riziko obarenia.
- Pripojovací kábel vedte tak, aby nehrozilo zakopnutie.
- Oblečenie, ako sú šály, šály, kravaty a dlhé vlasy, udržiavajte ďalej od spotrebiča.
- Pred vybratím formy na pečenie zo zariadenia prístroj vždy vypnite.



VÝSTRAHA - NEBEZPEČENSTVO POŽIARU

- Nepoužívajte prístroj v blízkosti horľavých materiálov.
- Spotrebič nikdy nezakrývajte látkou alebo podobným predmetom.
- Na zariadenie ani do jeho blízkosti nekladte horľavé materiály (ako napríklad lepenka, plast, papier alebo sviečky).
- Dajte pozor, aby ste formu na pečenie nepreplnili. Vytekajúce cesto, ktoré sa dotkne vykurovacích telies, sa môže vznietiť!
- Do otvorov prístroja nič nekladajte a dbajte na to, aby boli vždy bez nečistôt a iných blokad.
- V prípade požiaru: nehaste vodou! Uhaste plamene ohňovzdornou prikrývkou alebo vhodným hasiacim prístrojom.

- umiestnite na rovný, tvrdý a tepelne necitlivý podklad s voľným priestorom na každej strane (najmenej 30 cm).
- Pripojte zariadenie iba k správne nainštalovanej zásuvke. Zásuvka musí byť po pripojení ľahko prístupná, aby bolo možné rýchlo odpojiť sieťovú prípojku. Sieťové napätie musí zodpovedať technickým údajom prístroja. Používajte iba špecifikovaný predĺžovací kábel so špecifikáciami špecifikovanými pre vaše zariadenie.
- Používajte iba originálne príslušenstvo výrobcu, aby ste zabránili poškodeniu prístroja a možnému poškodeniu.
- Spotrebič používajte iba so zatvorenými viečkami a so správne vloženou formou na pečenie.
- Nehýbte prístrojom počas prevádzky.
- Aby nedošlo k prehriatiu, nezapínajte spotrebič bez obsahu.
- Ak dôjde k poruche počas prevádzky alebo pred búrkou, vypnite napájanie a odpojte napájací kábel.
- Pri odpájaní od siete vždy ťahajte za zástrčku a nikdy za kábel.
- Neprenášajte a neťahajte prístroj za pripojovací kábel.
- Pripojovací kábel položte tak, aby nestlačil, nelámal sa a neprišiel do kontaktu s horúcimi povrchmi (vrátane vášho spotrebiča).
- Chráňte prístroj pred teplom, otvorte ho

- POZNÁMKA - nebezpečenstvo poškodenia majetku a majetku
- Spotrebič umiestnite na suchý,

SK

pred plameňmi, priamym slnečným žiarením, extrémnymi teplotami, vlhkosťou a nárazmi.

- Skladujte prístroj na suchom mieste pri teplote od 0 do 40 ° C, mimo dosahu detí a zvierat.
- Na zariadenie ani na napájací kábel nekladte ťažké predmety.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Zvyšky sa môžu pri výrobe lepiť na zariadenie. Pred prvým použitím dôkladne očistite vnútornú stranu krytu a príslušenstva, aby nedošlo k poškodeniu zdravia (pozri „Čistenie a skladovanie“).

Display
(obr.B)



MENU

Požadovaný program je možné zvoliť opakovaným stláčaním. Na displeji sa zobrazí číslo zvoleného programu.



ŠTART-PAUZA / STOP

Stlačené raz: Spustí vybraný program
Raz stlačené počas prevádzky: pozastavenie programu; opätovným stlačením pokračujte v programe. Dlhé stlačenie až do pípnutia: zastavenie programu.



VÁHA

Hmotnosť chleba (550 g alebo 700 g) je možné zvoliť niekoľkonásobným stlačením. Na displeji sa zobrazí zvolená hmotnosť.



KORKA

Farbu kôrky (svetlú, strednú alebo tmavú) je možné zvoliť niekoľkonásobným stlačením. Na displeji sa zobrazí zvolená farba.



Čas

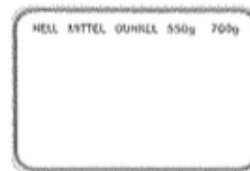
Stlačením klávesov so šípkami je možné časy prednastavené v programe predĺžiť alebo skrátiť. Stlačením a podržaním dosiahnete rýchly prechod.

MAXX MEE

TARTOZÉKOK

- Mérőedény – a mérőedény liszt és folyékony hozzávalók mérésére készült. Egy teli mérőedény 240 ml-nek felel meg.
- Mérőpohár – a mérőpohár só, olaj, élesztő és további, kis mennyiségű hozzávalók mérésére szolgál. A mérőkanál nagyobbik fele egy evőkanálnak, a kisebbik fele egy teáskanálnak felel meg.
- Dagasztókar eltávolító – a dagasztókar eltávolító a megsült kenyérből a dagasztókar eltávolítására használható.

Domáca pekáreň



Display

Chlebová kôrka: svetlá - stredná - tmavá (vľavo hore)

Hmotnosť chleba: 550 g - 700 g (vpravo hore)

Program (vľavo dole)

Zostávajúci čas (vpravo dole)

PROGRAMY

Môžete si vybrať z 18 programov:

Program 1: štandardný

Na štandardné chlebové cesto, napr. na pšeničné chleby a zmiešané chleby vyrobené z pšeničnej a ražnej múky

Program 2: Francúzsky chlieb

Na ľahké chleby z jemnej múky. Chlieb bude zvyčajne vzdušný a bude mať chrumkavú kôrku ako tradičný francúzsky chlieb.

Program 3: sladký chlieb

Na sladké pečivo so špeciálnymi prísadami, napr. s extra cukrom, hrozičkami, čokoládou, kokosovými hoblinami atď. Vďaka dlhšej dobe kysnutia bude cesto obzvlášť ľahké a vzdušné.

Program 4: extra rýchle pečenie
Doba miesenia, kysnutia a pečenia sa v tomto programe skráti na 1 hodinu. Výsledkom je hrubý a pevný chlieb. Chlieb bude oveľa tvrdší ako pri iných programoch.

Program 5: rýchle pečenie

Doba miesenia, kysnutia a pečenia sa v tomto programe zníži na 2 hodiny. Výsledkom je hrubý a pevný chlieb.

Program 6: zákusok

primiešame ingrediencie, vykysne a upečie

Program 7: dezert

Na pečené dezerty. Zmieša ingrediencie, vykysne a upečie

Program 8: viacvrstvný chlieb

Na viacvrstvný chlieb vyrobený z rôznych múk a semien.

Program 9: celozrnné pečivo

Na chleby vyrobené z ťažkých celozrnných múk, ktoré si vyžadujú dlhšie časy miesenia a kysnutia. Tieto chleby sú väčšinou hustejšie a ťažšie.

Program 10: bezlepkový chlieb

Na chleby vyrobené z bezlepkovej múky, ktoré absorbujú tekutiny dlhšie a majú iné kľúčivé vlastnosti. Lepok sa nachádza v mnohých obilninách (pšenica, jačmeň, raž, ovos, kamut, špalda atď.).

Postupujte podľa pokynov na obale. V prípade prísnej bezlepkovej diéty je potrebné dbať na to, aby použité kvasnice neobsahovali lepok. Forma na pečenie musí byť vždy dôkladne očistená, aby zvyšky iných druhov múky neprišli do styku s bezlepkovou múkou. Bezlepkový chlieb má hustejšiu textúru a svetlejšiu farbu ako tradičný chlieb a nie je taký trvanlivý. Poradte sa

HU

Na bežné rozmixované koláče vyrobené s práškom do pečiva alebo sódou bikarbónou.

so svojím lekárom, či nemáte citlivosť na lepok

a chcete si pripraviť bezlepkový chlieb sami.

Program 11: kaša

Na jeho kašu, Kašu a podobne.

Premiešame a uvaríme prísady.

Program 12: Lepkavá ryža

Hlavne na lepkavú ryžu. Za stáleho miešania zohrieva suroviny, aby sa ryža nelepila.

Program 13: miešanie

S týmto programom je možné pomaly miešať rôzne prísady.

Program 14: cestoviny

S týmto programom môžete pripraviť cesto na pizzu alebo koláč. Cesto vymiesime a vykysneme. Cesto sa však nepečie!

Zo surového cesta sa potom dá tradične v rúre pripraviť pizza alebo koláč.

Program 15: miesenie

Takto môžete spracovať cestá, ktoré nie je potrebné kysnúť.

Program zmieša ingrediencie a vypracuje cesto; nepečie sa však. Vhodné na suché cesto, ale aj na sušienkové alebo oblátkové cesto.

Program 16: Jogurt

Na výrobu jogurtu z mlieka a prírodného jogurtu (mliečne baktérie). Znovu a znovu mieša ingrediencie pri nízkych teplotách po dlhú dobu.

Program 17: džem

S týmto programom môžete pripravovať džemy z čerstvého ovocia,

Program 18: pečenie

Tento program sa dá použiť na predĺženie času pečenia chleba, ktorý ešte nebol úplne upečený, alebo hotového cesta, ktoré ešte nebolo upečené. Na rozdiel od programu „rýchle pečenie“ cesto

nemiesi a nekysne, iba ho upečie! Program je možné použiť niekoľkokrát za sebou.

O ČO BY STE MALI STARAŤ PRI PEČENÍ CHLEBA?

Kvalita chleba závisí od niekoľkých rôznych faktorov: vždy sa uistite, či sú jedáci čerstvé a čerstvé pri izbovej teplote. Postupujte podľa pokynov uvedených nižšie:

- **Zloženie:**
- **Múka:** múka je hlavnou zložkou chleba. Múka je úspešná pri pridávaní tekutiny. Lepok je zodpovedný za vznik a štruktúru cesta. Schopnosť pečenia preto veľmi závisí od tvorby lepku. Z tohto dôvodu si pred pečením skontrolujte údaje výrobcu na obale s múkou, či je chlieb vhodný na pečenie chleba (druh múky). Pretože múka je hlavnou ingredienciou v chlebe, recepty na chlieb udávajú najčastejšie množstvo múky ako základné množstvo na výpočet ďalších prísad. Vždy sa uistite, že ste správne odmerali množstvo múky v recepte.
- **Droždie:** cesto kysne z droždia a tým je chlieb vzdušnejší a ľahšie stráviteľný.

Domáca pekárň

- Na pečenie odporúčame použiť suché droždie, pretože suché droždie vydrží dlhšie a je ľahšie spracovateľné ako čerstvé droždie.

• **Soľ**

- Soľ dotvára chuť a tiež pomáha procesu kysnutia

• **Maslo/ojel**

- Maslo / olej dotvára chuť a chlieb je tiež jemnejší. Na maslo, resp. olej musí mať izbovú teplotu.

• **Cukor**

- Cukor slúži ako „potravina“ pre kvasinky a je veľmi dôležitý pre proces kysnutia. Na tento účel je vhodný rafinovaný aj hnedý cukor alebo med. Cukor zvyšuje výživovú hodnotu chleba a predlžuje jeho trvanlivosť.

• **Vajce**

Vďaka vajciam bude chlieb výživnejší a väčší. Musí sa používať surový, zmiešaný a vždy bez škrupiny.

Nepoužívajte vajcia, keď používate funkciu časovača, pretože vajcia sa môžu rýchlo pokaziť bez ochladenia.

• **Kypriaci prášok**

- „Na „rýchle“ chlebové cesto a na rozmixované koláče sa dá použiť prášok do pečiva. Cesto nevyžaduje kysnutie ako droždie a cestá budú vzdušnejšie.

• **Sóda bikarbóna**

- Sóda bikarbóna má v cestách rovnakú funkciu ako prášok do pečiva. Často sa používa prášok do pečiva a sóda bikarbóna.

• **Voda**

Odporúčame používať normálnu vodu z vodovodu. Uistite sa, že voda nie je príliš

- teplá alebo studená, ale pri izbovej teplote. Ak je voda príliš studená, kvasinky nezačnú proces fermentácie. Ak je príliš horúca, droždie stúpa príliš rýchlo (odporúča sa iba v prípade, že je použitý program „rýchle pečenie“).

• **Mlieko**

- Mliečne výrobky dotvárajú chuť, zvyšujú výživovú hodnotu chleba a zaisťujú mu peknú hnedú kôrku. Množstvo pridaného mlieka sa musí odpočítavať od množstva vody uvedeného v recepte. **Pri použití funkcie časovača nepoužívajte mlieko alebo mliečne výrobky, pretože mliečne výrobky sa môžu rýchlo pokaziť bez chladenia.**

- **Zmesi kváskovej chlebovej múky**

- U hotových chlebových múk, ktoré obsahujú droždie, stačí do zmesi pridať vodu, zvoliť program 1 (štandardný) a určiť veľkosť chleba zodpovedajúcu množstvu múkovej zmesi. Množstvo droždia v takýchto zmesiach sa často líši, takže aj výsledok pečenia sa môže líšiť.

- **Hotové zmesi múky bez kvasníc**

- Najskôr do formy na pečenie pridajte droždie, potom múkovú zmes a nakoniec vodu. Vyberte program, ktorý zodpovedá typu múky v zmesi.


- **Priprava cesta**

- Uistite sa, že všetky ingrediencie majú izbovú teplotu (s výnimkou programov „rýchle pečenie“ a „extra rýchle pečenie“ môže byť pridaná voda mierne teplejšia). Használjon száraz élesztőt, mivel az egyszerűbb és jobban sikerül a sütés.

- Uistite sa, že ražná múka nemá také vlastnosti pri pečení ako pšeničná múka. Cesto vyrobené z ražnej múky nenakysnezvýši bez dostatočného množstva. Pre dobré výsledky pečenia používajte pri príprave ražného chleba zmes najmenej 30% pšeničnej a najviac 70% ražnej múky.
- Merné prísady
- Pri pečení chleba je dôležité dodržiavať a presne zmerať množstvo uvedené v receptoch. Na odváženie prísad použite odmerku a lyžicu dodanú so strojom. Merajte vždy odmernou lyžičkou nie „hrboľatou“ lyžičkou. Maslo, múka atď. vážiť pomocou váhy.
- Poradie ingrediencií
- Poradie, v akom sú suroviny vkladané do formy na pečenie, je dôležité pre fermentačný proces, aby mohol chlieb stúpať:
- 1. Formu na pečenie najskôr naplňte vodou alebo mliekom.
- 2. Potom pridáme múku.
- 3. V jednom rohu múky urobte malú jamku, pridajte soľ a potom jamku zakryte.
- 4. V opačnom rohu urobte ďalšiu jamku, pridajte droždie a potom jamku zakryte. Soľ a droždie by sa na začiatku nemali miešať. Ak sú droždie zmiešané so soľou príliš skoro, môže to mať negatívny

AKO MANIPULOVAŤ S DOMÁCOU PEKÁRŇOU?


Venujte pozornosť nasledujúcemu:

- Zaistite, aby sa do hriankovača na vykurovacích telesách nedostalo žiadne jedlo. Môže to zapáliť stroj!
- Pred vložením pekáča sa uistite, či na vonkajšej strane pekáča nezostali žiadne potraviny, ktoré by mohli prísť do styku s výhrevnými telesami.
- Počas prevádzky zariadenia zabezpečte dostatočné vetranie.
- Umiestnenie a pripojenie
 1. Umiestnite stroj na suchý, stabilný, tepelne odolný a rovný povrch v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov.
 2. Formu na pečenie vyberte zo spotrebiča mierne pootočením proti smeru hodinových ručičiek a potiahnutím nahor.
 3. Páčku na miesenie vložte do formy na pečenie vložením do vybrania hnetacieho ramena v pekáči.  Odporúča sa vopred mazať vybrané hnetacieho ramena maslom alebo pečiacim margarínom, aby sa cesto nemohlo zaseknúť medzi vybraním a hnetacím ramenom, a uľahčiť tak neskôr odstránenie hnetacieho ramena.
 4. Vložte prísady do formy. Dodržujte poradie surovín (pozri „Na čo si mám

Domáca pekárň

zafixovať v smere hodinových ručičiek.

6. Zatvorte veko.
7. Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky. Hneď ako je stroj pripojený k zásuvke, pípné a displej je aktívny.
8. Vyberte program pečenia (pozri kapitolu „Spustenie programu“). Spustenie programu
 1. Stlačením tlačidla MENU vyberte program pečenia (pozri kapitolu „Programy“) opätovným stlačením tlačidla. Na displeji sa zobrazí, ktorý program (1-18) bol zvolený.
 2. Stlačením tlačidla HMOTNOSŤ vyberte veľkosť bochníka (550 g alebo 700 g). Šípka v pravom hornom rohu displeja zobrazuje zvolenú veľkosť chleba. Pamätajte, že nie je možné zvoliť veľkosti chleba 4, 6, 7 a 11-18.
 3. Stlačením tlačidla SHELL vyberte farbu kôrky (svetlá, stredná, tmavá). Šípka v ľavom hornom rohu displeja zobrazuje zvolenú farbu. Upozorňujeme, že farbu 4 nie je možné zvoliť pre programy 4 a 11-18.
 4. Stlačením tlačidla ŠTART-PAUZA / STOP spustíte program. Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas po ukončení programu.


 Počas programu pečenia sú všetky ostatné tlačidlá neaktívne. Na prerušenie procesu pečenia napr. ak chcete vložiť viac prísad, krátko stlačte

Tlačidlo START-PAUSE / STOP.

Opätovným stlačením tlačidla ŠTART / PAUZA / STOP pokračujte v procese pečenia. Dajte pozor, aby prestávka netrvala príliš dlho, aby sa nestratilo teplo potrebné na chlebové cesto.

Koniec programu

Po dokončení programu sa na displeji zobrazí 0:00 a koniec programu bude znieť niekoľkokrát za sebou pípnutím.

1. Na konci programu stlačte na cca. Stlačte tlačidlo START-PAUSE / STOP na 3 sekundy.
2.  Ak po ukončení programu nestlačíte tlačidlo ŠTART-PAUZA / STOP, stroj sa automaticky prepne do režimu zahrievania (iba programy 1-10). Po jednej hodine sa stroj automaticky vypne. Ak to chcete ukončiť skôr, stlačte cca. Stlačte tlačidlo START-PAUSE / STOP na 3 sekundy.
3. 2. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
4. 3. Otvorte kryt.
5. 4. Formu na pečenie vyberte, mierne pootočte proti smeru hodinových ručičiek a potiahnite smerom nahor. Forma na pečenie je horúca! Používajte chňapkové rukavice!
6. 5. Chlieb necháme v pekáči postáť cca. 15 minút potom
- 7.

vplyv na fermentačné
vlastnosti chleba.

- 5. Pridajte kúsky masla / olej.
- 6. Nakoniec pridáme 1 štipku
cukru.

dať pozor pri pečení chleba?“ -
„Poradie surovín“).

- 5. Vložte formu na pečenie do stroja
a

vyberieme z formy na pečenie a necháme na stojane vychladnúť.
 6. Ak je hnetacia páka stále v chlebe, vyberte ju pomocou odstraňovača hnetacej páky po úplnom vychladnutí chleba.
 7. Pred opätovným použitím, vyčistením alebo uložením nechajte stroj vychladnúť. Ak chcete stroj znovu používať, nechajte ho úplne vychladnúť. Ak sa po zapnutí prístroja na displeji zobrazí chybové hlásenie H: HH, je prístroj stále príliš horúci. V takom prípade vyberte formu na pečenie naplnenú jedlom zo stroja, odpojte ju zo zásuvky a nechajte ju ďalej vychladnúť.
 Časované pečenie
 Stroj je možné naprogramovať 15 hodín vopred.

i Na časované pečenie nepoužívajte čerstvé suroviny, napr. mlieko, ovocie, cibuľa, vajcia a podobne, pretože bez chladenia sa môžu rýchlo pokaziť.

1. V časti „Spustenie programu“ vyberte požadovaný program, jeho veľkosť a veľkosť. ako je opísané v kapitole.
 2. Stlačením tlačidiel so šípkami TIME (Čas) na ovládacom paneli vyberte čas v krokoch 10 minút, kedy stroj automaticky ukončí program pečenia. Tu sa uistite, že je zahrnutý aj čas pečenia. Príklad: Je 20:30, chlieb by mal byť hotový nasledujúce ráno o 7:00, teda za 10 hodín a 30 minút. Bez ohľadu na to, ktorý program si vyberiete, čas by mal byť zodpovedajúcim spôsobom nastavený na 10 hodín a 30 minút. Program pečenia sa začne automaticky až do 7:00.
 3. Stlačením tlačidla ŠTART / PAUZA / STOP zapnite stroj. Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas po ukončení programu.
 4. Po dokončení programu kliknite na tlačidlo „Koniec programu“. pokyny v tejto kapitole.

NÁVRHY NA RECEPT

i Jedna polievková lyžica (PL) v týchto receptoch zodpovedá veľkej polievkovej lyžici. Lyžička (ČL) v týchto receptoch zodpovedá malej čajovej lyžičke.

Biely chlieb (550 g)

180 ml vody
 320 g múky ((biela pšeničná múka)
 ½ ČL soľ
 1 PL suché droždie
 1 ½ PL olej alebo maslo
 1 PL cukor

Postupujte podľa pokynov v časti „Programy“, „Čo by som si mal dať pozor pri pečení chleba?“, „Ako mám obsluhovať pekárnu?“ c. sprievodcovia v kapitolách. Dbajte na poradie surovín (pozri „Na čo si mám dať pozor pri pečení chleba?“ - „Poradie surovín“)

Biely chlieb (700 g)

220 ml vody
 400 g múky (biela pšeničná múka)
 ½ - 1 ČL soľ
 1 ½ ČL suché droždie
 2 PL olej alebo maslo
 1-2 PL cukor

Francúzsky chlieb (550 g) 180 ml vody 320 g múky (biela pšeničná múka) 1 ČL soľ 1 ČL suché droždie 1 ½ PL olej alebo maslo ½ - 1 PL cukor	Francúzsky chlieb (700 g) 220 ml vody 400 g múky (biela pšeničná múka) 1 ½ ČL soľ 1 ½ ČL suché droždie 2 PL olej alebo maslo 1 – 1 ½ PL cukor
Sladký chlieb (550 g) 160 ml vody 320 g múky (biela pšeničná múka) 1 štipka soli 1 ČL suché droždie 1 ½ PL olej alebo maslo 4 PL cukor	Sladký chlieb (700 g) 200 ml vody 400 g múky (biela pšeničná múka) 1 štipka soli 1 ½ ČL suché droždie 2 PL olej alebo maslo 5 PL cukor
Extra rýchly chlieb 230 ml vody 400 g múky (biela pšeničná múka) ½ ČL soľ 3 ČL suché droždie 2 PL olej alebo maslo 3 PL cukor	i Extra rýchly chlieb je možné upiecť aj z iných druhov múky. Tu však bude možno potrebné upraviť množstvo ďalších prísad v závislosti od druhu múky.
Rýchly chlieb (550 g) 180 ml vody 320 g múky (biela pšeničná múka) ½ ČL soľ 2 ČL suché droždie 1 ½ PL olej alebo maslo 1 PL cukor	Rýchly chlieb (700 g) 220 ml vody 400 g múky (biela pšeničná múka) ½ -1 ČL soľ 2 ½ ČL suché droždie 2 PL olej alebo maslo 1 – 2 PL cukor
Zákusok 30 ml vody 320 g múky (biela pšeničná múka) 3 vajcia 1 štipka soli 1 ČL suché droždie 2 PL olej alebo maslo ½ PL cukor	Dezert (hrozienková mliečna ryža) 240 ml mlieka 270 g ryže (varenej) 2 vajcia 125 g cukor 100 g hrozienka

Viaczrnný chlieb (550 g) 180 ml vody 240 g múky (biela pšeničná múka, špaldová múka alebo celozrnná múka) 80 g semienka (podľa chuti) ½ ČL soľ 1 PL suché droždie 1 ½ PL olej alebo maslo 1 PL cukor	Viaczrnný chlieb (700 g) 220 ml vody 300 g múky (biela pšeničná múka, špaldová múka alebo celozrnná múka) 100 g semienka (podľa chuti) ½ - 1 ČL soľ 1 ½ PL suché droždie 2 PL olej alebo maslo 1 – 2 PL cukor
Celozrnný chlieb (550 g) 180 ml vody 320 g múky (celozrnná múka) ½ ČL soľ 1 PL suché droždie 1 ½ PL olej alebo maslo 1 PL cukor	Celozrnný chlieb (700 g) 220 ml víz 400 g múky (celozrnná múka) ½ - 1 ČL soľ 1 ½ PL suché droždie 2 PL olej alebo maslo 1 – 2 PL cukor
Bezlepkový chlieb (550 g) 180 ml vody 160 g bezlepková múka 160 g kukuričná múka ½ ČL soľ 1 – 1 ½ PL suché droždie 1 ½ PL olej alebo maslo 1 PL cukor	Bezlepkový chlieb (700 g) 220 ml vody 200 g bezlepková múka 200 g kukuričná múka ½ - 1 ČL soľ 1 ½ - 2 PL suché droždie 2 PL olej alebo maslo 1 – 2 PL cukor
Ovsená kaša 400 ml voda 60 g ovsené vločky <i>i</i> Pri tomto programe môžu byť použité ďalšie prísady, napr. z pšeničných vločiek, semiačok, fazule a pod. môžete urobiť aj kašu.	Lepková ryža 275 ml vody 250 g lepkavej ryže
Jogurt 600 ml mlieka 60 ml baktérie mliečného kvasenia (probiotická kultúra - k dostaniu v lekárnach) <i>i</i> Ako alternatíva k baktériám mliečného kvasenia je k dispozícii cca. 60 g. tiež používajte prírodný	Džem 500 g pomarančová dužina 250 g cukor 3 PL čerstvo lisovanej citrónovej šťavy 1 PL koncentrovaná citrónová šťava <i>i</i> Mnoho ďalších druhov ovocia sa používa na výrobu džemov,

• **Nezabudnite na toto:**

- **POZOR** - Nebezpečenstvo popálenia od horúcich častí stroja! Pred čistením vždy nechajte stroj a jeho príslušenstvo vychladnúť.
 - Neplňte motorovú jednotku vodou! Vykurovacie články nesmú prísť do styku s vodou alebo inými tekutinami.
 - Čistiaci prostriedok nelejte priamo na alebo do agregátu motora.
 - Príslušenstvo nie je vhodné do umývačky riadu!
 - Na čistenie nepoužívajte abrazívne alebo drsné prostriedky. Môžu poškodiť povrch.
 - Vyberte plech na pečenie a hnetaciu páku zo spotrebiča (pozri kapitolu „Ako používať hriankovač?“ - „Koniec programu“).
 - *i* Ak páku na miesenie nie je možné z formy na pečenie vybrať, naplňte formu na pečenie teplou vodou a niekoľko minút ju namočte..
-
- Agregát motora očistite vlhkou handričkou.
 - Príslušenstvo očistite teplou vodou a jemným saponátom.
 - Pred namontovaním a uskladnením stroja sa uistite, že sú všetky diely suché.
 - Spotrebič a príslušenstvo skladujte na suchom a čistom mieste mimo dosahu detí a zvierat.

PROBLÉMOV

Ak stroj nefunguje správne, skontrolujte, či problém môžete vyriešiť sami. Ak nasledujúce kroky problém nevyriešia, obráťte sa na zákaznícku podporu.



Nepokúšajte sa opravovať elektrický spotrebič.

Zariadenie nefunguje. Sieťová zástrčka nie je správne zasunutá do zásuvky.

Opravte polohu sieťovej zástrčky. Zásuvka je poškodená.

Skúste inú zásuvku. Žiadne sieťové napätie.

Skontrolujte poistky u elektrického rozdeľovača (poistková skrinka).

Forma na pečenie nie je vložená správne.

Opravte svoju pozíciu.

Veko nie je správne zatvorené.

Zatvorte kryt.

➤ Spotrebič sa prehrial.

- Vypnite prístroj a vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Vyberte zo stroja formu na pečenie naplnenú

jogurt, pretože tieto baktérie už obsahuje.	napr. čerešne, bobule, marhule sú tiež vhodné.
---	--

prísadami a pred ďalším použitím nechajte stroj ÚPLNE vychladnúť.

- Na displeji sa zobrazí chybové hlásenie H: HH.
- Spotrebič je stále príliš horúci.
- Vyberte formu na pečenie naplnenú jedlom zo stroja, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a nechajte prístroj ďalej vychladnúť.

Chlieb nekysne
 Použili ste čerstvé droždie.
 So suchým droždím sa manipuluje ľahšie a nie je potrebné ho najskôr miešať.
 Nepoužíval dosť droždia.
 Skontrolujte množstvo uvedené v recepte a presne ho odmerajte.
 Kvások je príliš starý.
 Skontrolujte záručnú dobu.
 Suroviny ste vložili do formy na pečenie v nesprávnom poradí.
 Kvasinky by nemali prísť do styku so soľou príliš skoro.
 Použil príliš veľa soli a príliš málo cukru.
 Skontrolujte množstvo uvedené v recepte a presne odvážte ingrediencie.
 Na pečenie chleba použil nevhodnú múku.
 Skontrolujte údaje na obale a prípadne použite inú múku.
 Kvalita použitej múky už nie je dostatočná. Vlastnosti múky sa môžu zmeniť nesprávnym smerom v dôsledku nesprávneho skladovania (vlhkosť, teplota, príliš dlhá doba skladovania).
 Použite novú múku.
 V chlebe sú veľké vzduchové otvory.
 Použil príliš veľa droždia.
 Skontrolujte množstvo uvedené v recepte a presne ho odmerajte.
 ➤ Použil príliš veľa vody alebo bola príliš horúca. Niektoré druhy múky absorbujú viac vody ako iné
 ➤ abudúce pridajte o 10-20 ml menej tekutiny

Chlieb sa po kysnutí splasol sám. Vlastnosti pečenia typu múky nie sú dobré.
 Použite iný druh múky.
 Použili ste príliš veľa tekutín.
 Nabudúce pridajte o 10-20 ml menej tekutiny.
 Použil príliš málo soli.
 Skontrolujte množstvo uvedené v recepte a presne ho odmerajte.
 Použil príliš veľa droždia.
 Skontrolujte množstvo uvedené v recepte a presne ho odmerajte.
 Veko bolo počas pečenia otvorené.
 Počas pečenia nenechávajte veko otvorené.
 Vlhkosť vzduchu je príliš vysoká resp je príliš teplo.
 Zabezpečte, aby bola miestnosť dobre vetraná.

Chlieb je príliš nakysnutý
 Použili ste príliš veľa vody / droždia.
 Skontrolujte množstvo uvedené v recepte a presne ho odmerajte.
 Uistite sa, že používate prísady, ktoré obsahujú veľa vody.
 Nabudúce pridajte menej vody, ak použijete prísady s vysokým obsahom vlhkosti.
 Voda je príliš horúca.
 Použitá voda musí mať izbovú teplotu.
 Nepoužíval dostatok múky.
 ➤ Skontrolujte množstvo uvedené v recepte a odvážte múku s presnou váhou.

Použili ste príliš málo soli.
 Skontrolujte množstvo uvedené v recepte a presne ho odmerajte.
 Chlieb je príliš svetlý a lepkavý.
 Použili ste príliš veľa droždia.
 Skontrolujte množstvo uvedené v recepte a presne ho odmerajte.
 Kvások je príliš starý.
 Skontrolujte záručnú dobu.
 Chlieb nepečil dosť dlho.
 Predĺžte čas varenia.
 Proces varenia je prerušený (výpadok prúdu, náhodné stlačenie tlačidla ŠTART / PAUZA / STOP).
 Ak je proces pečenia príliš dlho prerušený, konečný výsledok nebude správny a nebude ho možné opraviť.

Chlieb je príliš suchý a tvrdý.
 Použili ste príliš málo tekutiny.
 Ďalej pridajte 10-20 ml ďalšej tekutiny.
 Použil príliš veľa droždia.
 Skontrolujte množstvo uvedené v recepte a presne ho odmerajte.
 Kvások je príliš starý.
 Skontrolujte záručnú dobu.

Chlieb je príliš tmavý.
 Použil príliš veľa cukru.
 Skontrolujte množstvo uvedené v recepte a presne ho odmerajte.
 Vybrali ste nesprávnu farbu.
 ➤ Nabudúce vyberte svetlejšiu farbu pomocou tlačidla SHELL.

Chlieb nie je prepečený a vo vnútri je stále mokrý.
 Použili ste príliš veľa ďalších prísad (orechy, sušené ovocie, med atď.).
 Skontrolujte množstvo uvedené v recepte a presne ho odmerajte.

Boky a spodok chleba sú príliš múčne.
 Buď ste použili príliš veľa múky alebo príliš málo tekutiny.
 Skontrolujte množstvo uvedené v recepte a presne ho odmerajte.

Ingrediencie sa nemiešali správne.
 Páčka na miesenie nie je vložená správne.
 Pred vložením surovín do formy na pečenie musíte vložiť hnetaciu páku.
 Proces varenia je prerušený (výpadok prúdu, náhodné stlačenie tlačidla ŠTART / PAUZA / STOP).
 Ak je proces pečenia príliš dlho prerušený, konečný výsledok nebude správny a nebude ho možné opraviť.

Cesto sa nezvyšuje.
 Zvolili ste program 15 (hnetenie)?
 V takom prípade cesto miesi iba stroj. Nezohrieva sa kvôli fermentácii.
 Nabudúce vyberte iný program. Samotný chlieb sa zrútil a spodok bol mokrý.

- Chlieb musíte z pekárne vybrať čo najskôr po ukončení programu pečenia.
-
- kôrka je príliš mäkká.
- Chlieb bol po pečeni ponechaný v pekárni príliš dlho. Para zjemnila kôrku.
- Chlieb musíte z pekárne vybrať čo najskôr po ukončení programu pečenia.
- Ako urobiť chrumkavú kôrku?
- When Pri nastavovaní kôry zvolte program 2 (francúzsky chlieb) alebo „tmavý“.
-
- Hnetacie rameno „tlieska“.
- Páčka na miesenie nie je vložená správne.
- Uistite sa, či je páčka na miesenie správne zaistená v plechu na pečenie.
-
- Hnetacie rameno sa po vybratí chleba z formy na pečenie prilepí na chlieb.
- Chlieb je veľmi tuhý.
- Nechajte chlieb úplne vychladnúť, a potom pomocou odstraňovača hnetacej páky vyberte hnetaciu páku. Tip: Niektoré druhy múky absorbujú viac tekutiny ako iné. Nabudúce použijete trochu viac tekutiny na uvoľnenie cesta.
-
- Chlieb sa nedá krájať.
- Chlieb je stále príliš horúci.
- Pred krájaním nechajte chlieb vždy vychladnúť.

Je cítiť horľavý zápach a z prieduchov stroja uniká dym. Na plechu na pečenie bolo jedlo, ktoré sa dostalo na palivové články.

- Pred vložením dbajte na to, aby na pekáči nezostali zvyšky jedla, ktoré by sa mohli dostať do kontaktu s výhrevnými telesami. Cesto vytečie z formy na pečenie na vyhrievacie články.
- Prerušte proces pečenia, vytekajúce cesto ihneď po vychladnutí odstráňte. Počas procesu miesenia padala z formy na pečenie múka alebo iné prísady na vykurovacie telesá.
- Prerušte proces pečenia a ihneď po vychladnutí stroja vyčistite vykurovacie články.

Počas používania sa vytvára nepríjemný zápach. Zariadenie je zaprášené alebo špinavé.

- Vyčistite prístroj. Použite zariadenie prvýkrát. Zo stroja zostali materiály. Je to normálne a neskôr sa to nestane. Zaistite, aby bola miestnosť dobre vetraná.

LIKVIDÁCIA ODPADU



Obalové materiály zlikvidujte ekologicky a zlikvidujte ich v recyklovateľnej nádobe na odpad.



Toto zariadenie podlieha európskej smernici 2012/19 / EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (WEEE). Po skončení životnosti nevyhadzujte prístroj do bežného domového odpadu, ale odovzdajte ho v oficiálnom zbernom mieste na recykláciu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Číslo článku:	01383
Číslo modelu:	BM8301
Napájanie:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Príkion:	500 W
Trieda ochrany:	I
Časovač:	15 óra
Návod na použitie:	Z 01383 M DS V1.1 0520 md



Všetky práva vyhradené.