

GASTROBACK®

Návod k použití Automatická pekárna 42823



Před použitím si prosím pečlivě přečtěte všechny pokyny a upozornění, které jsou uvedeny v návodu, který jste obdrželi k výrobku. Zapněte zařízení a dodržujte všechna varování, které jsou uvedeny v uživatelské příručce!

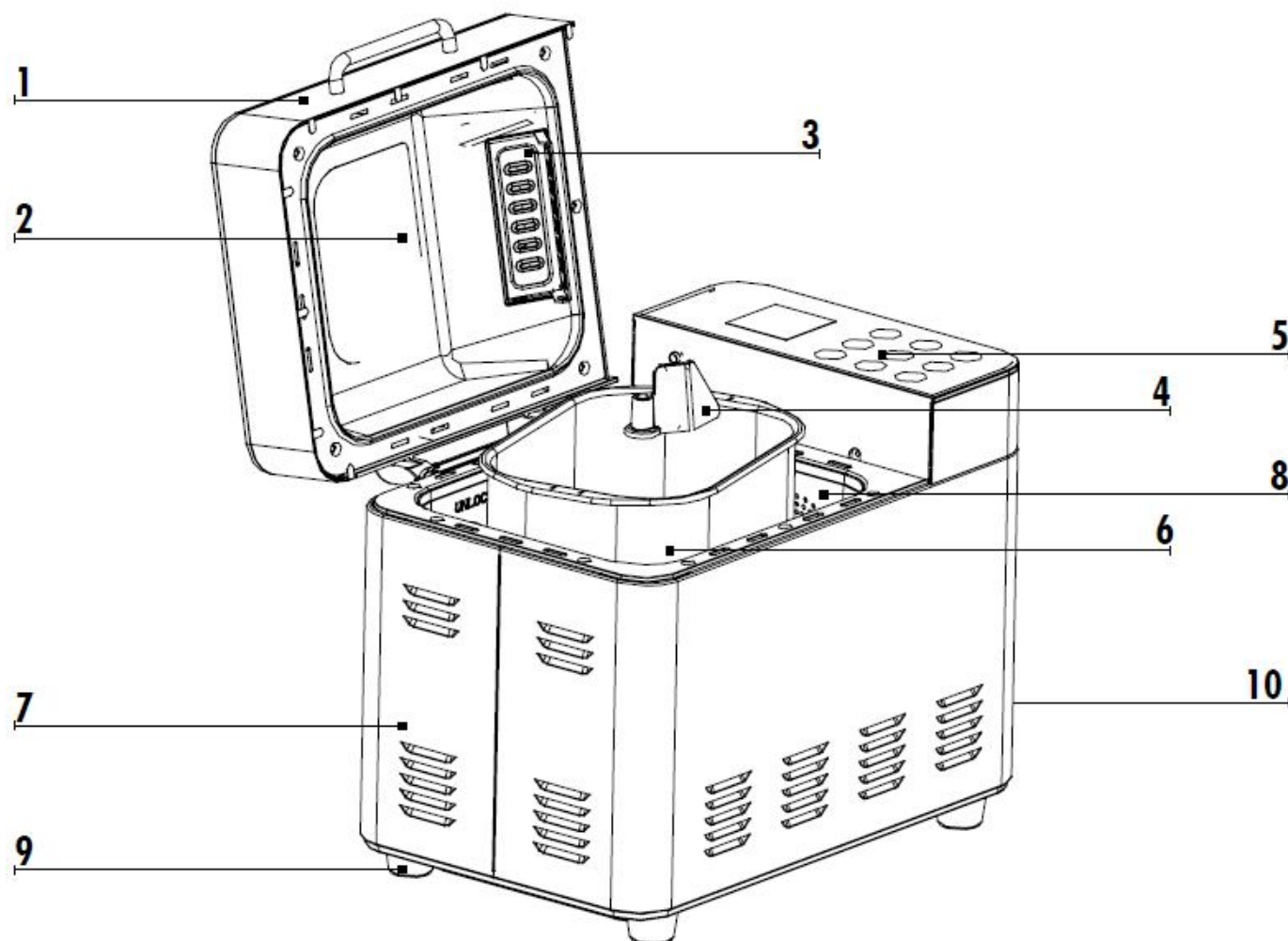
Obsah

Popis přístroje	2
Důležité bezpečnostní informace	3
Všeobecné bezpečnostní informace.....	4
Bezpečnostní opatření při manipulaci s elektřinou	5
Vysoké teploty - nebezpečí popálení	6
Pohyblivé části - nebezpečí poranění	6
Nepřílnavá vrstva	6
Technická data	7
Funkce vaší nové pekárny	7
Funkce tlačítek	7
Programy pekárny	8
Programové časy.....	10
Funkce ohřevu.....	11
Paměťové funkce.....	11
Vlastní program – nastavení	11
Použití časovače	11
Tipy pro dosažení nejlepších výsledků	12
Ingredience na chleba	13
Před prvním použitím	14
Provoz	15
Příprava.....	15
Spusťte proces pečení	16
Zvyšte dobu pečení	17
Příprava džemu	18
Příprava zmrzliny	19
Příprava jogurtu	20
Řešení problémů.....	21
Péče a čištění	23
Skladování	25
Informace a servis	18

Vážený zákazníku!

Jsme rádi, že jste se rozhodli pro nový Gastroback Design Brotbackautomat Plus! Váš nová pekárna vám nabízí s minimálním úsilím čerstvé, voňavé pečivo a koláče. Dokonce i džem a jogurt lze připravit velmi jednoduše. Pomocí volitelného příslušenství Art.Nr. 96910, si dokonce můžete vykouzlit zmrzlinu. Zkuste nové recepty dle vaší osobní chuti. Přečtěte si prosím pozorně následující pokyny. Můžete tak nejrychleji využít výhody vaší nové pekárny. Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaší novou pekárnou .
Váš Gastroback GmbH

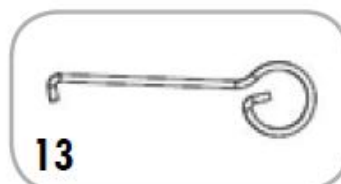
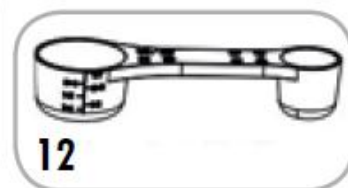
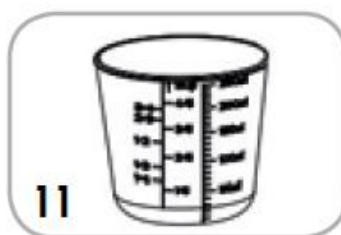
Popis přístroje



1. Víko - s rukojetí, okénko, větrací štěrby, zásobník na přísady a seznam programů
2. Okénko
3. Zásobník na přísady - uvolní během přednastavených pečicích programů 1-9 automaticky přísady do kontejneru těsta
4. Hnětací čepel s nepřilnavým povrchem (není viditelná v kontejneru na těsto)
5. Ovládací prvky
6. Kontejner na těsto s nepřilnavým povrchem - s držadlem pro snadné vyjmutí.
7. Skříň z nerezové ocele
8. Prostor pece spojka hnětače - při provozu těsta zásobníku je zde bezpečně zajištěn (nejsou viditelné)
9. Gumové nožičky - pro bezpečnější stání na hladkém povrchu
10. Napájecí kabel (není viditelný)

Příslušenství

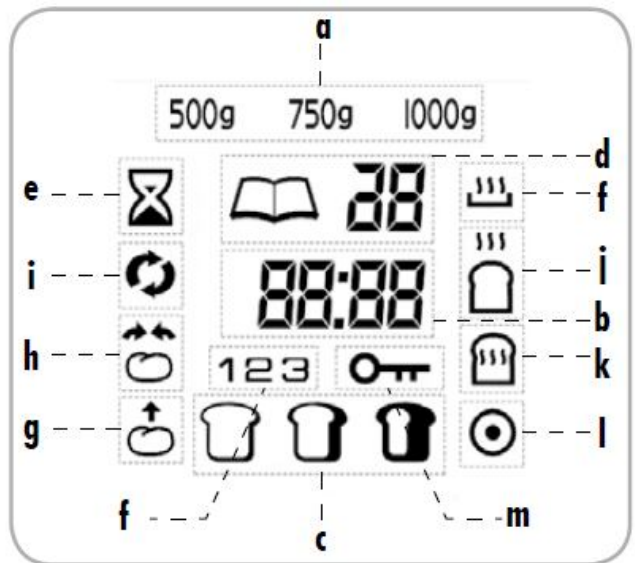
11. Odměrná nádoba
12. Odměrka - se značkami 5 ml (čajová lžička) a 15 ml (polévková lžice)
13. Háček pro vytáhnutí hnětacího háku



Ovládací prvky

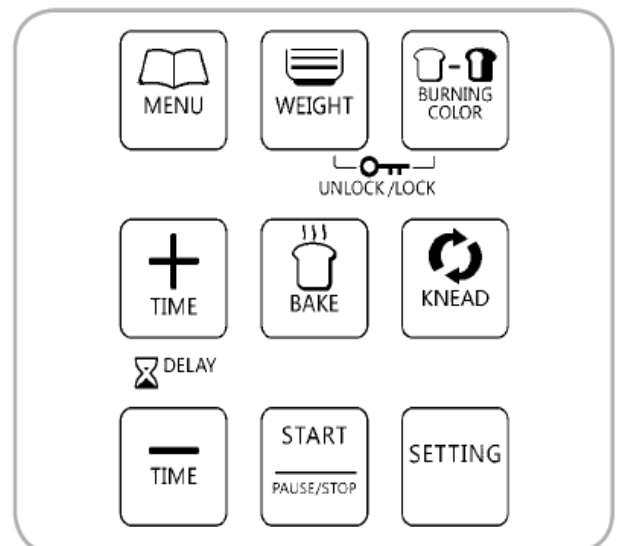
LCD displej s následujícími symboly:

- (A) Volba množství chleba:
velký (1000 g), střední (750 g) nebo malý (do 500 g)
- (B) doba dokončení v minutách
- (C) symbol pro volbu zhnědnutí chleba:
světlý, střední nebo tmavý
- (D) Vybrané číslo programu
- (E) ikona přesýpacích hodin, když je naprogramován
zpožděný start
- (F-I) symbol a číslo aktuálně běžící fáze programu:
zamíchat / hníst, odpočinout / kynutí, topení, pečení,
udržování tepla, ukončení programu,
- (M) ikona klíč, když je klávesnice zamknutá



Tlačítka - stačí lehký dotek prstu:

- (A) MENU - vyberte požadovaný program
- (B) WEIGHT (váha) - vybere požadované množství chleba
- (C) BURNING COLOR (zhnědnutí) - nastaví požadované
zhnědnutí
- (D) + TIME a - TIME - zpoždění programu pečení nebo
času zpracování
- (E) BAKE (Pečení) - vyvolá přímo program pečení (16)
- (F) MIX (mix) - vyvolá program mix (12)
- (G) START / STOP - start, pozastavení nebo zrušení programu
- (H) NASTAVENÍ - vyvolání programu 17 (domácí)



Důležité bezpečnostní informace

Prosím přečtěte si všechna varování a pokyny, které jsou dodávány s jednotkou pečlivě a úplně, a uschovejte tuto příručku pro pozdější použití. Přístroj používejte pouze způsobem v něm stanoveným pro účely popsané (zamýšlené použití). Jakékoliv jiné použití, zejména zneužití může způsobit škody na majetku, vážnému zranění prostřednictvím nebezpečným elektrickým napětím, ohně, a pohyblivými částmi. Provádějte se zařízením pouze práce, které jsou popsány v tomto návodu. Tento návod k obsluze je důležitou součástí přístroje. Nepostupujte jednotku bez těchto pokynů třetím osobám. Opravy a technickou údržbu na jednotce nebo napájecího kabelu může provádět pouze autorizované servisní středisko. Obráťte se prosím na svého prodejce. Přístroj používejte pouze domácnosti.

Všeobecné bezpečnostní pokyny:

Prosím, přečtěte si před použitím zařízení veškerá oznámení a instrukce, které jsou dodávány s přístrojem pečlivě a uschovejte tento návod pro budoucí použití. Přístroj používejte pouze způsobem v něm stanoveným a pro účely popsané. Jakékoliv jiné použití, zejména zneužití může způsobit škody na majetku, vážné zranění nebezpečným elektrickým napětím, vysokou teplotou a ohněm.

Provádějte na přístroji pouze práce, které jsou popsány v tomto návodu.

Přístroj splňuje právní předpisy, které jsou pro označení CE závazné.

Tento návod k obsluze je důležitou součástí přístroje. Nepostupujte jednotku bez těchto pokynů třetím osobám.

Opravy a technická údržba na zařízení musí být prováděny výhradně autorizovaným servisním střediskem.

Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je v provozu.

- Tento spotřebič není určen pro děti, tělesně nebo mentálně postižené osoby, jakož i osoby, které nemají žádné zkušenosti,
- Pouze pro vnitřní použití a pro použití v domácnosti. Nepoužívejte ani neponechávejte přístroj venku nebo ve vlhkém nebo mokřém prostředí. Zařízení není vhodné pro použití v lodích nebo vozidlech. Používejte pouze součásti, příslušenství a náhradní díly pro zařízení poskytované a doporučené výrobcem. Poškozené nebo nesprávné díly a příslušenství se může během provozu, tavit, deformovat a způsobit přehřátí a poškození majetku a zranění osob. Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem zařízení může způsobit nehodu.
- Pravidelně kontrolujte, zda komponenty a příslušenství, jakož i napájecí kabel spotřebiče nejsou poškozeny (například deformace, změna zabarvení, trhliny, koroze kontaktů zástrčky...). Nikdy nepoužívejte přístroj v případě, že součásti jsou poškozené nebo nefungují podle očekávání, nebo v případě, že přístroj byl vystaven k přehřátí nebo nadměrné zátěži (příklad: pád, úder, vlhkost). V takovém případě vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj na autorizované servisní dílně. Nikdy se nepokoušejte opravovat spotřebič sami.
- Opravy a údržba zařízení smí provádět pouze autorizovaná servisní střediska. Používejte pouze součásti, náhradní díly a příslušenství, které jsou poskytovány a doporučené výrobcem pro tento účel, aby se zabránilo opaření a nebezpečí přehřátí, ohně nebo elektřiny.
- Nenechte spotřebič bez dozoru, pokud je dosažitelný pro malé děti. Ujistěte se, že malé děti nemohou strhnout zařízení za kabel. Udržujte přístroj vždy na čistém, suchém místě kde nemrzne, kde není přístup malých dětí. Nepokládejte těžké nebo tvrdé předměty na zařízení.
- Umístěte jednotku na snadno přístupný, rovný, suchý, tepelně odolný a dostatečně stabilní pracovní povrch. Během provozu nenechávejte žádné cenné a citlivé objekty v blízkosti zařízení, aby se zabránilo poškození kapkami oleje.
- Nikdy neumísťujte jednotku na okraji pracovní plochy.. Vytvořte dostatek místa na pracovní ploše pro dobrou cirkulaci vzduchu: minimálně 30 cm na každé straně. Neinstalujte jednotku pod převislé police nebo závěsná svítidla. Nepokládejte ručníky nebo ubrusy pod ani na přístroj: Nebezpečí požáru!
- Používejte přístroj pouze pro normální množství v domácnosti. Vypněte přístroj ihned odpojte napájecí kabel ze zásuvky pokud dojde k poruše při provozu (např.: přehřátí).
- Tento přístroj není určen pro používání osobami (včetně dětí) se sníženým vnímáním nebo sníženými fyzickými nebo mentálními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost. Nikdy nedovolte dětem hrát si se spotřebičem, součástmi nebo obalovým materiálem! Vždy skladujte přístroj na místě čistém, suchém, kde nemrzne, nepřístupném pro malé děti. Nikdy nenechávejte bez dozoru přístroj nebo jeho součásti, pokud jsou v dosahu pro malé děti.

- Nepokládejte přístroj nebo jeho části do trouby nebo nestavte na nebo v blízkosti silných zdrojů tepla a horké plochy (např.: topení, pec, oheň). Nikdy nepoužívejte komponenty zařízení pro jiné účely. Před zapnutím se ujistěte, že je zařízení smontované a úplně a správně zapojeno dle pokynů uvedených v tomto návodu. Neaplikujte při práci s přístrojem nikdy násilí.
- Nikdy nepokládejte na topné plochy, jakékoli cizí předměty (např. ručníky, kuchyňské náčiní), když je zařízení připojeno k napájení. Nikdy nepoužívejte tvrdé nebo ostré předměty pro práci s přístrojem (např. nože, vidličky, kovová škrabka).
- Nepřeplňujte nádobku těsta. V opačném případě hrozí, že kapalné těsto přeteče a hrozí přehřátí a nebezpečí úrazu prostřednictvím elektrické energie. Nikdy neplňte více než 750 g a vždy se ujistěte, že zásobník je na vnějších stranách čistý a suchý předtím, než dáte ho dáte do pekárně. Utřete vždy ihned rozlité kapaliny. Pokud by kapalina dostala do pekárně, pak okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nechte přístroj vždy vychladnout před čištěním přístroje. Horké tekutiny mohou vytéct a způsobit vážné popáleniny nebo poškození majetku. Nedržte přístroj za napájecí kabel, pokud jej chcete přesunout. Otevřete a zavřete víko opatrně a bez použití síly.
- Nádobka na led, spojky a míchací lopatky nikdy nepokládejte na horké povrchy (Příklady: trouba, sporák nebo topení) nesmí přijít do styku s horkými tekutinami. Jinak se tyto doplňky mohou roztavit, deformovat nebo kbelík na led může dokonce prasknout a způsobit vážné zranění a poškození. Použijte nádobu led, spojku nebo míchací lopatku výhradně s programem 15 (zmrzlina). Chraňte svoje ruce rukavicemi, když vyndáváte nádobu na led z mrazáku! Nikdy se nedotýkejte nádoby na led s vlhkou pokožkou poté, co byl v mrazáku. V opačném případě vaše pokožka okamžitě přimrzne a utrpíte vážná zranění a omrzliny.
- Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je zapojen napájecí kabel do zásuvky ve zdi. Vždy odpojte napájecí kabel z elektrické zásuvky a počkejte, až přístroj úplně vychladne před přemístěním přístroje, nebo čištěním nebo instalací, a pokud nechcete používat zařízení. Nepokládejte těžké nebo těžké předměty na přístroj nebo jakýkoliv jeho části.
- Nepoužívejte na přístroj a jeho součásti a příslušenství abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé předměty (příklad: drátěnku). Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky (příklad bělidlo).
- Nikdy nečistěte přístroj nebo součásti jednotky v myčce na nádobí.
- Nenechávejte přischnout jídlo na zařízení. Spotřebič čistěte po každém použití podle pokynů uvedených v tomto návodu (viz:> Péče a čištění <). Udržujte přístroj a jeho části v čistotě.

Bezpečnostní opatření při práci s elektřinou

Přístroj je elektricky vyhříván a může být připojen pouze k zásuvce se správnými označeními (220-240 V, 50/60 Hz AC) je možné připojit. Umístěte přístroj na poblíž zásuvky.

Zásuvka musí být chráněna minimálně 10 A. Kromě toho by měla být zásuvka chráněn proudovým chráničem (RCCB), jehož vypínací proud by neměl být vyšší než 30 mA. Pokud si nejste jisti, obraťte se na elektrikáře.

Nepřipojujte přístroj k prodlužovacímu kabelu, aby se zabránilo nebezpečí vzniku požáru.

Nenechte spotřebič bez dozoru, pokud je zapojen napájecí kabel. Odpojte napájecí kabel ze zásuvky, pokud přístroj nepoužíváte, přemístujete, nebo chcete-li zařízení vyčistit.

Použití prodlužovacích kabelů se nedoporučuje. Pokud přestože chcete použít prodlužovací kabel, používejte pouze prodlužovací kabel s ochranným uzemněním, bezpečnostní zástrčkou a bezpečnostní zásuvky pro napájení alespoň 2 000 wattů.

Zacházejte s kabelem opatrně vždy. Rozbalte kabel vždy zcela před uvedením přístroje do provozu. Nikdy nepokládejte přístroj na napájecí kabel. Nenechte kabel viset přes okraj pracovní plochy. Nikdy netahejte za kabel, nelámejte kabel, nemačkejte. Udržujte kabel daleko od horkých povrchů. Ujistěte se, že nikdo na napájecí kabel nešlape a nemůžete o něj zakopnout. Uchopte za kryt zástrčky, pokud chcete vytáhnout. Nikdy neponořujte přístroj nebo kabel do vody nebo jiných tekutin. Nikdy nelijte tekutiny do nebo na zařízení nebo kabel. Nepracuje s mokřými rukama. Přístroj nikdy nečistěte tlakovou myčkou nebo podobným zařízením.

Vysoké teploty - nebezpečí popálení

Přístroj je určen pro pečení chleba a koláčů a pro přípravu džemů a jogurtů. Přístroj se zahřívá elektricky a může tedy způsobit vážné popáleniny při nesprávné manipulaci. Vždy mějte na paměti, aby nedošlo ke zranění a poškození.

- Kromě potravin mohou být velmi horké kontejner, víko a vnější strany přístroje během provozu a po určitou dobu po vypnutí.
- Nikdy během nebo krátce po provozu, se nedotýkejte svým tělem nebo předměty citlivými na teplo. Během provozu a po určitou dobu poté se dotýkejte pouze rukojeti a ovládacích prvků. Dávejte pozor na horkou páru a kondenzát, aby nedošlo k opaření, když otevřete víko. Pokud je to nutné, chraňte vaše ruce chňapkou.
- Nikdy přemísťujte přístroj nebo komponenty, když jsou stále horké. Vždy počkejte, až přístroj a všechny jeho komponenty vychladnou před transportem nebo čištěním jednotky.
- I když je správně zavřený kryt může během provozu a během několika minut po vypnutí dojít k úniku páry. To platí zejména pro vzduchové štěrby ve víku. Pod víkem se horká zkondenzovaná voda může shromažďovat a při otevírání víka okapat. Dávejte pozor na horké páry a kondenzát, aby, abyste se nespálili, při otevírání víka.
- Vždy vyjměte nádobu na těsto z přístroje před plněním složek. Nikdy nekládejte víc než uvedené v receptech v této brožuře. Celková množství všech složek nesmí být nikdy vyšší než 750 g! Jinak mohou složky nebo těsto uniknout do topných těles a způsobit přehřátí, požár a zranění elektrinou.
- Nepokládejte přístroj v blízkosti hořlavín a hořlavých materiálů (příklad: líh, benzín, camping plyn) a silné alkoholické nápoje. Teplo alkohol a benzín odpaří a velmi rychle se tvoří zápalná směs, která při styku se zdroji zapálení (např. svíčka, hořící cigareta, topné prvky v jednotce) může vést k vzplanutí a může způsobit a vážné zranění nebo škody.

Pohyblivé části - nebezpečí poranění

Vždy odpojte napájecí kabel ze zásuvky po použití a před otevřením víka jednotky, aby nedošlo ke zranění pohyblivými částmi hnětače. Nikdy nestrkejte své ruce, vlasy, oblečení nebo jiné předměty (příklad: utěrky, přístroje) do kontejneru na těsto nebo prostoru pece, když je zařízení připojeno k napájení. Připojte zařízení k elektrické síti pouze pokud je nádoba na těsto řádně uzamčená spojkou hnětače.

Nepřilnavá vrstva

Nádoba těsto a hnětací hák jsou opatřeny nepřilnavou vrstvou. To zabrání ulpívání potravin na povrchu. Prostřednictvím potravin může dojít k mírnému zbarvení, to ale nemá vliv na funkci nátěru.

- Před prvním použitím potřete nepřilnavou vrstvu kouskem másla nebo margarínu velikosti hrášku. Pak můžete nadbytečný tuk odstranit.
- Nepoužívejte komponenty v případě, že nepřilnavý povlak je poškrábaný nebo se sloupne v důsledku přehřátí.
- Používejte pouze kuchyňské náčiní ze dřeva nebo tepelně odolné plasty pro práci se zařízením. Nepoužívejte tvrdé nebo ostré předměty, aby nedošlo k poškrábání nebo pořezání nepřilnavých povrchů. Výrobce nenese odpovědnost pokud nepřilnavý povrch byl poškozen nedoporučenými cizími předměty. Nepoužívejte čistič na trouby, non-stick spreje nebo podobné prostředky.
- Non-stick povlak nádoby a hnětací hák lze snadno čistit. Nikdy nepoužívejte abrazivní nebo agresivní mycí prostředky a pomůcky. Vyčistěte potažené komponenty měkkým hadříkem nebo houbičkou nebo kartáčem na nádobí z měkkého plastu a horký prací roztok.

Technické údaje

Model	»Design Brotbackautomat Advanced«
Art.Nr.	42823
Napájení	230 - 240 V Wechselstrom, 50/60 Hz
Příkon	550 W
Délka kabelu	115 cm
Hmotnost	4,63 kg
Rozměry	34,8 cm x 27,6 cm x 30,5 cm
Kapacita kontejneru na těsto	Max. 1 000 g
Nádoba na zmrzlinu - rozměry	Průměr 14,2 cm, výška 12 cm
Nádoba na zmrzlinu - kapacita	Max. 0,7 litru
Schválení	

Funkce vaší nové pekárny

S vaší automatickou pekárnou můžete péct chleba a koláče dle svého osobního vkusu. Můžete také použít hotové směsi na pečení nebo vyvíjet své vlastní recepty. Kromě toho umí tato pekárna hníst těsto pro těstoviny, pizzu nebo sendviče. Kromě toho můžete použít k uvíznutí zařízení vařit džemy (JAM program, viz: "Příprava Jam") vyrábět jogurt (program Jogurt, viz "Příprava jogurtu") a připravovat zmrzlinu (program Ice Cream; viz: "Příprava zmrzliny"). Pro tyto účely je uloženo v zařízení 18 různých programů je. Můžete také spustit proces pečení zpožděný časovačem. To znamená, že chléb se upeče čerstvý, kdykoli to budete chtít. Viz: "Časovač".

Důležité: Nepoužívejte přístroj k sušení nebo k uchovávání potravin nebo jiných předmětů.

Pracovní prostředí

Zařízení pracuje bez problémů v širokém rozmezí teplot. Nicméně, velikosti chlebů se mění když okolní teplota kolísá příliš mnoho. Doporučujeme pokojovou teplotu +15 ° C až + 34 ° C.

Funkce tlačítek

Pokaždé, když se dotknete tlačítka, ozve se pípnutí. Stačí se klíče jen lehce dotknout.

Tlačítka mají následující funkce:

Tlačítko	Funkce
MENU	Vybere požadovaný pečicí program (výchozí je: 1). V horní části LCD displeji se zobrazí číslo programu. Zobrazí se seznam dostupných programů, je vytištěn vlevo na víku. Pokaždé, když se dotknete tohoto tlačítka se přístroj přepne na další číslo programu a zazní signál. Po zobrazení čísla programu 17 číslo se znovu objeví 1.
START PAUSE STOP	Tlačítko START / STOP spustí aktuálně zvolený program, zastaví běžící program nebo ho zruší. To ukončí funkci pečení. Pro zrušení programu, podržte tlačítko po dobu asi 3 sekund, dokud nepípne. Důležité: Po zrušení programu budou vymazány všechna nastavení. Nelze obnovit dříve běžící program. Pokud chcete, aby program zastavit pro doplnění další přísady, stačí krátce klepnout na toto tlačítko. Alternativně můžete v tomto případě vytáhnout napájecí kabel na maximálně 10 minut ze zásuvky.

Tlačítko	Funkce
BURNING COLOR	Vybere zhnědnutí chleba: lehké, střední, tmavé. Výchozí: středně symbol aktuálně vybraného zhnědnutí se objeví v dolní části obrazovky LCD. Toto nastavení je k dispozici pro programy 1 až 9.
WEIGHT	Vybere celkové množství použité k přípravě. Aktuální nastavení se zobrazí na LCD obrazovce nahoře. Vyberte ... <ul style="list-style-type: none"> • 1000 g - v případě, že je celkové množství složek do 1000 g (1 kg). • 750 g - pokud jste naplnili mezi 500 g a 750 g (výchozí). • 500 g - pokud jste naplnili do 500 g. Tip: Pokud zvolíte chybnou částku, pak chléb není zcela propečený nebo je příliš suchý a tmavý. V případě, že chléb není zcela propečený, pak použijte program Bake (16) a dopečte chleba. Viz: "prodloužení času pečení". Toto tlačítko lze použít pouze u programů 1 až 9.
+TIME - TIME	Pomocí těchto tlačítek nastavíte čas dokončení. <ul style="list-style-type: none"> • U programů 1-9, 12, 14 a 17 si můžete naprogramovat čekací dobu, zvolený program nezačne okamžitě. V tomto případě bude blikat ikona přesýpacích hodin na LCD displeji. Viz: "Použití časovače" • U programů 11, 13, 15 a 16 si můžete nastavit čas zpracování. V tomto případě zobrazení času začne blikat na obrazovce LCD a je nutné nejprve potvrdit pomocí tlačítka START / STOP, než budete moci provést další nastavení a spustit program. • U programu 10 (Jam, džem) nelze nastavit časy a tyto tlačítka jsou neaktivní. Doba na LCD obrazovce indikuje kdy se program ukončí. Proto minimální a maximální závisí na aktuálně zvoleném programu. Chcete-li zvolit tuto funkci, nejprve vyberte požadovaný program (Menu), množství (WEIGHT) a zhnědnutí (BURNING COLOR). Poté nastavte čas. Tip: Pokud necháte prst na tlačítku, pak načasování běží po krátké prodlevě automaticky, dokud nesundáte prst z tlačítka.
BAKE	Toto tlačítko otevře program 16 pečení přímou cestou. Stačí klepnout na tlačítko a potom na tlačítko START / STOP pro spuštění programu pečení (16). Důležité: V tomto programu nelze použít časovač. V tomto případě tlačítka + TIME a -time nastavíte čas pečení. Výchozí: 30 minut.
MIX	Toto tlačítko vyvolá Program 12 (Mix) přímou cestou. Stačí klepnout na tlačítko a poté na tlačítko START / STOP a program 12 (MIX) se spustí.
SETTING	S tímto tlačítkem zvolíte přímo program 17 (domácí, vlastní). Pokud je program 17 již zobrazen, můžete tímto tlačítkem nastavit každou fázi programu. Číslo a odpovídající ikona se objeví na LCD displeji a můžete nastavit požadovanou dobu pro každou fázi programu. Použijte +TIME a - TIME. Viz "Vytvoření vlastního programu pečení"

Programy pekárny

Můžete zvolit požadovaný program pomocí tlačítka MENU. Číslo vybraného programu se objeví na LCD displeji. Doba pečení závisí na zvoleném programu. (Viz:> Programové údaje <)












Program č.	Název	Funkce
1	BASIC BREAD	Pro bílý a smíšený chléb z pšenice nebo žitné mouky. Chléb dostane pevnou konzistenci. Nastavte stupeň zhnědnutí BURNING COLOR.
2	FRENCH BREAD	Pro lehké chleby z jemné mouky. Za normálních okolností, je chléb vzdušný a dostane křupavou kůrku. Není vhodný pro recepty, kde je použito máslo, margarín nebo mléko.

3	WHOLE WHEAT	Pro kvasinkové chleby s minimálně 50% podílem celozrnné mouky. Chléb je výživnější, protože otruby, klíčky, pupeny a zrna se melou s celozrnné mouky. Bochníky jsou hnědé až tmavě hnědé (pokud je použita pouze celozrnná mouka) a jsou zdravější a aromatictější než chléb vyrobený z bílé mouky. Chléb je však pevný a těžší.
4	SWEET BREAD	Pro chleby se speciálními přísadami (Příklad: ovocné šťávy, strouhaný kokos, rozinky, sušené ovoce, čokoláda nebo cukr). Vzhledem k delšímu času kynutí je chleba lehký a vzdušný.
5	RICE BREAD	Pokud používáte rýžovou mouku, těsto udržuje konzistenci koláčového těsta. Při pečení pak vytvoří tenčí, měkčí kůrku než normální pšeničný chléb.
6	GLUTEN FREE	Složky pro bezlepkový chleba jsou jedinečné. Přestože se jedná o kvasinkový chléb, těsto je obecně vlhčí a více jako lívanec. Kromě toho je důležité ne moc silné míchání nebo hnětení. Čas je krátký, ale vzhledem k vysokému obsahu vody je doba pečení delší. Všechny složky musí být přidány na začátku provádění programu.
7	QUICK BREAD	Časy pro hnětení, kynutí a pečení jsou zde nejkratší. Nicméně, získáte tak zvláště hrubý chléb.
8	FRUIT BREAD	S tímto nastavením se chléb peče normálně. Suché, nelepivé kousky ovoce a ořechů, můžete naplnit do prostoru pro přísady, který se automaticky otevře ve správném čase. Velmi vlhké, lepkavé ingredience (Příklad: pomerančová kůra, čerstvé ovocné kusy) vložte přímo do těsta, jakmile se ozve signál. Tak budou složky rovnoměrně zapečené do chleba.
9	CAKE	Pomocí tohoto programu pečeme koláče se sodou a nebo práškem do pečiva. Po hnětení se těsto peče okamžitě. V tomto programu, není možné měnit hmotnost.
10	JAM	Tento program se používá pro vaření marmelády a čatní. Hnětací čepel míchá ingredience během pečení automaticky. Výsledkem je vynikající doplněk k čerstvě upečenému chlebu. V tohoto programu nemůžete provádět žádné další úpravy.
11	DEFROST	Ohřívá prostor trouby a hygienicky rozmrazí potraviny bez přehřívání. Můžete nastavit čas zpracování pomocí tlačítek +TIME a -TIME. Časovač není k dispozici. Tlačítka BURNING COLOR a WEIGHT jsou neaktivní.
12	MIX	S tímto programem jsou ingredience jednoduše jen zamíchány (bez času na kynutí). Těsto se nepeče. Tento program použijte pro přípravu směsi na pečení. Časovač není k dispozici. Tlačítka BURNING COLOR a WEIGHT jsou neaktivní.
13	KNEAD	Pouze pro hnětení poněkud tvrdšího těsta (bez času na kynutí). Těsto se nepeče. Použijte tento program pro přípravu těsta na pizzu, těstovin nebo sendvičů. Můžete nastavit čas zpracování pomocí tlačítek +TIME a -TIME. Časovač není k dispozici. Tlačítka BURNING COLOR a WEIGHT jsou neaktivní.
14	DOUGH	Pomocí tohoto programu můžete hníst kynuté těsto a nechat kynout. Těsto se nepeče. Vezměte těsto po ukončení programu ze zařízení. Program používejte, například pro sendviče, pizzy nebo nudle. Tlačítka BURNING COLOR a WEIGHT jsou neaktivní.

15	ICE CREAM	Tento program slouží výhradně k výrobě zmrzliny s nádobou na zmrzlinu. Viz "Příprava zmrzliny". Pomocí tlačítek +TIME a -TIME můžete zvolit dobu zpracování: 20, 25 nebo 30 minut. Časovač není k dispozici.
16	BAKE	Pomocí tohoto programu můžete dopéct chleby, které jsou příliš světlé nebo nepropečené (bez času na hnětení nebo kynutí). Můžete také rozdělit připravené těsto po hnětení a kynutí a s tímto programem upéct vytvarované těsto po částech. Můžete nastavit čas zpracování pomocí tlačítek +TIME a -TIME. Časovač není k dispozici.
17	HOMEMADE	Tento program je vyhrazen pro váš vlastní pečicí program. Viz "Vytvoření vlastního programu pečení"
18	Joghurt	Pomocí této funkce si můžete udělat z čerstvého mléka a čistého jogurtu svůj vlastní jogurt.

Některé programy (1-9) spustí zvuk pípání během programu a zásobník na přísady se automaticky otevře. Pokud váš recept přidání dalších ingrediencí poskytuje (např. ovoce nebo ořechy), pak byste měli naplnit suché, rozdrčené složky před spuštěním programu do zásobníku na přísady a mouku nebo velmi vlhké, lepkavé přísady po pípání dát co nejdříve přímo do kontejneru na těsto. Chcete-li zrušit aktuální program nebo funkci ohřívání, poté stiskněte a podržte na 3 sekundy tlačítko START / STOP, dokud se neozve dlouhé pípnutí. Odpojte napájecí kabel ze zásuvky, pokud chcete vypnout napájení úplně.

Programová data

Fáze programu	Symbol	Standard	nastavitelné mezi
míchání / hnětení 1		0:15	0 – 30 min
odpočívá 1		0:03	0 – 30 min
míchání / hnětení 2		0:20	0 – 30 min
odpočívá 2		0:10	0 – 30 min
míchání / hnětení 3		0:00	0 – 25 min
kynutí 1		0:42	0 – 60 min
kynutí 2		0:40	0 – 60 min
kynutí 3		0:00	0 – 60 min
pečení		0:30 zhnědnutí střední	0 – 80 min světlé, střední, tmavé
ohřívání		1:00	0 – 60 min
ovládání časovače			až 15 hodin

Funkce ohřevu

Po ukončení programu pečení se přístroj automaticky přepne na dobu 60 minut do funkce ohřevu. Teplý vzduch cirkuluje uvnitř trouby. chléb tedy zůstává teplý a nebude vlhký. Funkci ohřevu můžete kdykoliv zrušit. Podržte tlačítko START / STOP, dokud neuslyšíte zvukový signál.

Paměťová funkce

Aktuálně vybraný program bude pokračovat normálně, pokud vaše zařízení po výpadku elektrického proudu (až do maximálně 10 minut), bude opět připojeno do elektrické sítě. Teprve po asi 10 minutách se všechna nastavení vymažou.

Poznámka: Pokud je proces pečení zcela přerušeno stisknutím tlačítka START / STOP (tlačítko držíte po dobu delší než 3 sekundy), pak se všechny dříve zvolené nastavení vymažou a program pečení není spuštěn. V tomto případě je nutné přístroj znovu nastavit (viz "Tipy pro dosažení nejlepších výsledků"). Pro krátké přerušování (příklad: přidat přísady, těsto oddělit od okraje nádoby těsto), odpojte napájecí kabel ze zásuvky nebo klepněte na tlačítko Start / Stop jen krátce, zpracování se zastaví po dobu maximálně 3 minuty. Dávejte pozor na to, že přístroj bez dalšího povelu po 3 minutách provozu, automaticky spustí znovu program.

Vlastní program - nastavení

Programová pozice HOME MADE (č.17) je vyhrazen pro váš vlastní pečicí program. Naprogramovat lze libovolný čas pro každou etapu programu. Chcete-li přeskočit fázi programu, zadejte 0:00. Jednotlivé etapy programu pekárny jsou uvedeny v tabulce výše (viz: "Programová data"). Použitím programu HOME MADE, můžete realizovat své vlastní speciální pečicí nápady.

Důležité: Vaše nastavení se vrátí na výchozí nastavení (viz: "Program Data"), když jste odpojili přístroj více než 10 minut od napájení.

1. Stiskněte tlačítko SETTING pro přímé vyvolání programu HOME MADE. Program číslo 17 a nastavení času zpracování celého programu se objeví na LCD displeji.
2. Stiskněte tlačítko SETING pro přepnutí na první fázi programu. Symbol a číslo fáze programu se objeví na LCD displeji. Výchozí délka této fáze programu bude blikat.
3. Pomocí tlačítek +TIME a -TIME nastavte požadovanou dobu trvání.
4. Pokud požadovaná hodnota bliká na LCD displeji, stiskněte tlačítko SETTING pro přepnutí do další fáze programu.
5. Opakujte kroky 3 a 4, až nastavíte všechny fáze programu, od první fáze hnětení až do maximální doby trvání stanovené pro funkci zahřívání. Poté se celá doba zpracování vašeho programu se objeví na LCD displeji.

Tip: Když stisknete během programování na tlačítko START / STOP, přístroj ihned ukončí programování a zobrazuje celkový čas zpracování vašeho programu.

6. Nyní můžete tlačítkem START / STOP, program spustit.

Tip: Stejně jako u většiny ostatních programů vaší pekárny, můžete svůj vlastní vytvořený program spustit s časovým zpožděním. Nejprve ukončete programování fází programu. Když se celková doba zpracování programu objeví na LCD displeji můžete nastavit pomocí +TIME a -TIME čas, kdy si přejete dokončit pečení. Ikona přesýpacích hodin bliká na LCD displeji a indikuje, že časovač je nastaven.

Použití časovače

Časovač umožňuje spustit proces pečení s časovou prodlevou předem nastavenou. Zobrazený čas vždy odpovídá počtu hodin a minut na dokončení procesu a může být maximálně 15 hodin (zobrazení: 15:00). Minimum pro časovač je doba která odpovídá době zpracování aktuálně zvoleného programu. Pokud je nastaven časovač, pak se symbol přesýpacích hodin objeví na LCD displeji.

POZOR: U programů 11, 13, 15 a 16 není časovač k dispozici.

Jednotlivé fáze zpracování programu pečení nelze měnit u programů 1-9, 12, 14, 17. Stroj je čeká jen vhodnou dobu před tím, než začne vybraný program. Proto je zvláště důležité si uvědomit, ikonu přesýpacích hodin na LCD displeji, aby nedošlo k přehřátí složky.

POZNÁMKA: Pokud jste nastavili časovač, měli byste dát všechny ingredience do zásobníku na těsto nebo do zásobníku na přísady (nahrubo nasekané ořechy, celozrnné obiloviny) před spuštěním programu. V tomto případě však nejdříve nařežte nebo nasekejte ovoce a ořechy na malé kousky.

Nepoužívejte časovač, pokud jste vložili netrvanlivé potraviny (příklad: vejce, mléko, smetana nebo sýr). Kvalita těchto potravin bude trpět, pokud nebudou v chladničce.

1. Nejprve vyberte požadovaný program pomocí tlačítka MENU. Nastavte množství chleba (tlačítko WEIGHT) a zhnědnutí (tlačítko COLOR). Viz "Zahájit proces pečení".
2. Pomocí tlačítek +TIME + a -TIME nastavte požadovaný čas, kdy bude chléb hotový. LCD displej vždy zobrazuje čas do konce. Pokud je nastaven časovač, pak bude blikat symbol přesýpacích hodin na LCD displeji.

Tip: Nastavený čas zahrnuje dobu pečení zvoleného programu. Po uplynutí nastaveného času bude připraven v pekárně chléb a můžete ho servírovat po krátké době chlazení.

3. Stiskněte tlačítko START / STOP pro spuštění časovače. Přesýpací hodiny a dvojtečka bliká na displeji. Zbývající čas na dokončení je odpočítáván. Váš čerstvý chléb bude připravena v nastaveném čase. Když neodstraníte chléb z pekárny, bude ještě hodinu v teple (viz: "Funkce udržování teploty").

Zámek klávesnice

Můžete zamknout klávesnici, abyste zabránili nechtěné aktivaci funkcí. Stiskněte současně tlačítka WEIGHT a BURNING. Zazní zvukový signál a na LCD obrazovce se objeví symbol klíče. Poté přístroj nereaguje při stisku jednotlivých tlačítek. Když budete opět potřebovat klávesnici, musíte ji nejdříve odemknout.

Důležité: Pokud zamknete klávesnici, tlačítko START / STOP přestane reagovat!

Pro odemknutí klávesnice stiskněte současně tlačítka WEIGHT a BURNING. Zazní zvukový signál a z LCD obrazovky zmizí symbol klíče.

Tipy pro dosažení nejlepších výsledků

Následující tipy vám pomohou dosáhnout nejlepších výsledků.

- **Nikdy nepoužívejte větší množství než je uvedené v receptech v této brožuře! Celkové množství všech složek nesmí být nikdy více než 1 000 g. V opačném případě by mohlo těsto přetéci přes okraj kontejneru na topné prvky a vznítit se, nebo způsobit zkrat.**
- Chcete-li získat dobrý chléb, je nutné odměřit ingredience co nejpřesněji. I malé odchylky od uvedených množství by mohly mít vliv na výsledky. Měli byste měřit tekuté složky (voda, mléko, olej) pomocí odměrky nebo měřicí lžice. V případě měření oleje, pak měřicí nádoba musí být zcela suchá před naplněním olejem. Pevné přísady (mouka, cukr, ořechy a jiné) byste měli vážit na kuchyňské váze.
- Vložte ingredience do kontejneru těsta v pořadí, ve kterém se objevují v receptech v této příručce. Obecně platí: Za prvé, kapaliny, cukr, sůl a aroma, Pak přidáme mouku a nakonec droždí. Ujistěte se, že droždí není ve styku se solí nebo kapalinami.
- V rámci programů pečení 1-9 se ozve krátké pípnutí po hnětení těsta. Zásobník na přísady se pak se automaticky otevře. Chcete-li přidat složky, které nelze přidat do zásobníku (velmi mokré nebo lepkavé ingredience nebo prášek), potom krátce otevřete víko a tyto ingredience vložte přímo do nádoby na těsto.
- Nedávejte ovoce příliš brzo do nádoby na těsto, protože se vypařuje ovoce při příliš dlouhém hnětení. Počkejte na signál.

- Můžete zvolit opožděný start zvoleného programu. Využijte časovač (viz:> Použít časovač <).
V tomto případě byste měli před zahájením programu dát všechny ingredience do kontejneru těsta a ovoce a ořechy před vložením nakrájet, nebo rozdrtit.
- Nepoužívejte časovač, pokud jste vložili netrvanlivé potraviny (příklad: vejce, mléko, smetana nebo sýr).
Kvalita těchto potravin bude trpět, pokud nebudou v chladničce.
- Pro přípravu kynutého těsta (například na chléb) by všechny složky měly být v pokojové teplotě, aby umožnily kvasinkám vhodné podmínky.
- Po upečení bude chléb zahříván po až 1 hodinu. Tento chléb nebude příliš vlhký. Vyjměte raději chléb z přístroje.
- Opláchněte nádobu na těsto teplou vodou ihned poté, co jste vyndali chléb. Tím se zabrání, aby zbytky potravin přišchly na hnací hřídel a hnětací hák by na hnací hřídeli zůstal přilepen.
- Pokud vyjmete hnětací hák z jednotky po dokončení procesu hnětení, pak chléb zůstane po upečení neporušen.
- Pokud jste zastavili některý z pečicích programů během zpracování neúmyslně (Příklad: při přidávání přísad, nebo odstranění hnětacího háku) pak můžete použít program MIX nebo DOUGH a pokračovat programem BAKE k dokončení pečení. Doba pečení viz údaje v tabulce. Vyberte program BAKE a požadovanou dobu nastavte tlačítky TIME + a TIME- (viz:> prodloužení doby pečení <).

Ingredience na chleba

Chlebová mouka	Chlebová mouka obsahuje mnoho lepku. Je tedy velmi flexibilní a může udržovat tvar chleba. Vzhledem k tomu, že obsah lepku je vyšší než u normální mouky, můžete upéct větší chleba s lepší konzistencí. Chlebová mouka je hlavní složkou pro pečení chleba.
Normální mouka	Normální mouka neobsahuje pečicí prášek. Může být použita pro krátké pečení chleba (Rychlý chléb).
Celozrnná mouka	Celozrnná mouka se mele z celých zrn. Obsahuje slupky a lepek. Tato mouka je těžší a výživnější, než normální mouka. Tato pečiva jsou obvykle menší. Tuto mouku je proto lepší smíchat v mnoha receptech s chlebovou moukou, aby se dosáhlo nejlepších výsledků.
Tmavá pšeničná mouka	Tmavá pšeničná mouka (také označované jako "hrubá mouka"), obsahuje mnoho vláken a odpovídá celozrnné pšeničné mouce. Chcete-li získat velký chléb, musí být ve směsi s vysokým podílem chlebové mouky.
Směs na pečení	Tato mouka již obsahuje prášek do pečiva a používá se pro koláče.
Kukuřičná a ovesná mouka	Tyto mouky jsou přidávány do hrubého chleba s cílem zlepšit chuť a texturu.
Cukr	Cukr je důležitý pro sladkou chuť a barvu chleba. Je také používán jako potrava pro kvasinky. Většinou se používá bílý cukr. Hnědý cukr, práškový cukr a cukrová vata se používají pro specifické účely.
Kvasnice	Metabolismus kvasnic produkuje oxid uhličitý, který chléb nakypřuje. Nicméně, kvasinky potřebují sacharidy z cukru a mouky jako potravu. Změřte droždí podle následujících pravidel: 1 lžice sušeného droždí = 3 čajové lžičky sušeného droždí = 15 ml 1 čajová lžička sušeného droždí = 5 ml Droždí, musí být skladováno v chladničce, protože kvasinky zemřou v důsledku vysokých teplot. Před použitím droždí, byste měli zkontrolovat datum výroby a datum platnosti. Po použití zbylé kvasnice vraťte okamžitě do chladničky. V případě, že chléb se nevykyne, je to obvykle v důsledku kvasinek. Níže je popsán způsob, který vám umožní zkontrolovat, zda vaše droždí je svěží a aktivní:

	<ul style="list-style-type: none"> • Nalijte ½ šálku teplé vody (45-50 ° C) do odměrky. • Dejte 1 lžičku bílého cukru do vody a zamíchejte. Nasypte 2 lžičky droždí do vody. • Postavte odměrku asi 10 minut na teplém místě. Nemíchejte vodu. • Po 10 minutách vytvořená pěna vyplní asi 1 šálek. V opačném případě jsou kvasnice mrtvé nebo neaktivní.
Sůl	Sůl zlepšuje chuť chleba a barvu kůrky. Nicméně sůl dělá kvasinky také neaktivní. Proto nepoužívejte nikdy příliš mnoho soli v receptu. Chléb bude bez soli větší.
Vejce	Vejce mohou zlepšit texturu chleba a dělat chléb výživnější a větší. Vejce musí být bez skořápky.
Tuk, máslo a olivový olej	Tuk dělá chléb měkké a zvyšuje trvanlivost. Pevné tuky (máslo), byste měli roztavit a pak nechat mírně vychladnout, nebo nakrájet na malé kousky.
Prášek do pečiva	Prášek do pečiva se používá pro velmi rychle upečený chléb (Ultrarychlá chléb) a moučníky, protože nevyžaduje čas pro kynutí. Chemickým procesem, se vyrábí v těstě oxid uhličitý. Formy oxidu uhličitého tvoří bubliny v těstě a činí chléb měkkí.
Soda	Soda odpovídá prášku do pečiva, a může být také použita společně s práškem do pečiva.
Voda a jiné kapaliny	Voda je jednou ze základních složek. Obecně platí, že voda by měla mít teplotu mezi 20 ° C a 25 ° C, Voda může být nahrazena čerstvým mlékem nebo ve směsí vody a 2% sušeného mléka. Takto se příchuť a barva může zlepšit. Některé recepty také používají ovocnou šťávu pro zlepšení chuti. Příklad: šťávy z jablka, pomeranče, citrónu a další.

Před prvním použitím

VAROVÁNÍ:

Nikdy nedovolte, aby si malé děti hrály s přístrojem, jeho součástmi nebo obalovým materiálem!

Když zapnete přístroj poprvé, může vzniknout nějaký kouř a mírný zápach spáleniny. To je normální a trvá jen krátce. Zajistěte dobré větrání.

1. Vyjměte zařízení a všechny díly z obalu.

Ujistěte se, že všechny součásti jsou přítomny a nepoškozené (viz:> Popis přístroje <).

2. Odstraňte před použitím naprosto veškeré obaly a propagační materiály ze zařízení.

Neodstraňujte výstražný štítek a typový štítek přístroje. Ujistěte se, hlavně, že žádné cizí předměty (např. balení) nezůstali v nádobě na těsto nebo v prostoru pece. Odlepte ochrannou fólii, která je na displeji.

VAROVÁNÍ - elektrické napětí

Vypněte přístroj vždy zcela OFF (Tlačítko Start / Stop, uslyšíte pípnutí), odpojte napájecí kabel ze zásuvky a počkejte, až se motor zcela zastaví a ochladí před čištěním přístroje.

Nikdy tělo přístroje, nádobu na těsto, nebo napájecí kabel neponořujte do vody nebo jiné kapaliny.

Nikdy nevkládejte zařízení nebo jeho komponenty, nebo napájecí kabel do myčky na nádobí.

3. Vyčistěte přístroj a jeho komponenty před prvním použitím a po delším skladování (viz "Údržba a čištění").

4. Ujistěte se, že vnější strany kontejneru těsta jsou čisté a zcela suché a zamknout prázdnou nádobu na těsto do komory trouby (viz "Provoz"). Vyberte funkci BAKE (pečení, číslo 16) a nechte přístroj pracovat po dobu asi 10 minut. Během ohřevu, může dojít k mírnému zápachu pálení a trochu kouře.

To je normální.

5. Vypněte jednotku (tlačítko START / STOP na 3 vteřiny), odpojte napájecí kabel ze zásuvky a nechte vychladnout na pokojovou teplotu. Vyčistěte znovu nádobu na těsto a prostor pece.

6. Dejte trochu másla nebo margarínu na utěrku a potřete jím proti připálení nepřilnavý povrch nádoby na těsto a hnětací čepel. Tím se vytvoří před použitím ochrana proti připálení.

Provoz

VAROVÁNÍ: Mějte oči otevřené a po celou dobu dávejte pozor, aby přístroj a všechny jeho komponenty a příslušenství byly přístupné pro malé děti. Vše nová pekárna je elektricky vyhřívána a topná tělesa jsou během provozu velmi horká. Nenoste k zařízení, pokud bude pracovat, hořlavé nebo výbušné kapaliny nebo plyny (například alkohol nebo propan butanové lahve, plynové zapalovače atd.). Umístěte zařízení na místo, které nemá teplo citlivé povrchy, aby se zabránilo přehřátí a vyhněte se nebezpečí vzniku požáru a elektřiny.

Pracovní plocha musí být dostatečně velká, pevná, stabilní, suchá, rovná a čistá. Nikdy nestavte přístroj na šikmé plochy, aby přístroj nespádl. Nepokládejte ručníky nebo ubrousky nad nebo pod jednotku, aby nevzniklo nebezpečí ohně, přehřátí nebo úrazu elektrickým proudem. 11

Žaluzie na těle přístroje, stejně jako ovládací prvky, nesmí být blokovány. Ujistěte se, že každá strana má dostatečnou vzdálenost (alespoň 30 cm), od okraje pracovní plochy a dalších objektů. Nechte alespoň 1 m volného prostoru nad zařízením.

Vždy se ujistěte před uvedením do provozu, že části zařízení nejsou poškozené a jsou zcela suché (viz:> Obecné Zabezpečení <). Nikdy nepoužívejte poškozené nebo nevhodné komponenty zařízení, vyhněte se zranění a škodám. Také se ujistěte, že komora pece a zvláště topné prvky jsou absolutně čisté a suché. Dokonce i malá cizí tělesa na topných tělesech mohou způsobit přehřátí během provozu nebo způsobit zkrat, a tím i vznik požáru!

Používejte přístroj pouze pro pečení chleba nebo koláčů a pro výrobu dezertů, džemů a jogurtů podle pokynů uvedených v tomto návodu. Přístroj není vhodný pro sušení nebo skladování potravin nebo jiných materiálů. Nikdy nedávejte více než celkem 1 000 g těsta do zásobníku! Zkontrolujte recept podle toho. V opačném případě může těsto ze zásobníku přetékat, na topná tělesa. Úlomky a zbytky potravin na topných tělesech se během provozu mohou vznítit, nebo způsobit elektrický zkrat.

Příprava

1. Připravte si ingredience. Změřte požadované složky podle vašeho receptu.

Budte opatrní, nikdy nedávejte více než 1 000 g (všechny ingredience dohromady) do pekárny na chléb. Zkontrolujte, zda tomu váš recept odpovídá.

Chcete-li přidat ořechy, ovoce nebo jiné pevné přísady, měli byste je nakrájet, nebo nadrtit.

Tip: Můžete použít pro měření dodávanou odměrku.

2. Postavte stroj na stabilní podložku, s teplu odolným povrchem v minimální vzdálenosti 30 cm od okraje pracovní plochy jiných objektů.

DŮLEŽITÉ: Nádoba na těsto je uzamčena při provozu na spojce hnětače.

Nikdy se nepokoušejte vytáhnout kontejner násilím ze zařízení, aby se zabránilo škodám.

3. Ujistěte se, že komora pece a vnější strany kontejneru těsta jsou suché a čisté před vložením zásobníku na těsto do komory trouby. Dokonce i drobné nečistoty mohou karbonizovat během provozu a způsobit zápach spáleniny a dokonce i oheň!

4. Otevřete víko a umístěte zásobník na těsto do komory trouby. Otočte zásobník ve směru hodinových ručiček pro zamknutí zásobníku na spojce. Boční stěny nádoby musí být rovnoběžně s vnitřními stěnami komory pece a kontejneru by se neměl viklat.

5. Dejte trochu margarínu nebo oleje na vaření na hnací hřídel v kontejneru na těsto. Poté vložte hnětací hák na hnací hřídel do těsta zásobníku a zasuňte hnětací hák směrem dolů.

6. Naplňte ingredience podle receptu ve správném pořadí do kontejneru těsta. Obecně: nejdříve kapaliny, pak cukr, sůl a látky určené k aromatizaci. Potom vložte mouku. Na samém konci dáte droždí.

Tip: Ujistěte se, že droždí není v kontaktu se solí nebo kapalinami.

7. Ujistěte se, že vnitřní klapka zásobníku na přísady je uzavřena. Stiskněte vnitřní klapku v krytu dozadu, dokud nezapadne. Zavřete víko.

Důležité: Nedávejte žádné lepivé nebo velké kusy do zásobníku tak, aby nedošlo k zablokování vnitřní klapky zásobníku na přísady. Nevkládejte žádné práškové potraviny. Mokrý a práškový potraviny dávejte raději přímo do kontejneru na těsto. Udělejte to, když zazní signál.

8. Zásobník na přísady je ideální pro přidávání celých zrn (například lněné, sezam) a nahrubo nasekaných ořechů. Přístroj otevře vnitřní klapku zásobníku automaticky v pravý čas, takže je složky spadnou do kontejneru těsta. Otevřete šoupátko zásobníku a naplňte tyto ingredience. Zavřete poté šoupátko.

Spusťte proces pečení

DŮLEŽITÉ: Nechte spotřebič vychladnout dřív, než spustíte nové pečení. Pokud displej po začátku nového programu ukazuje H: HH, znamená to, že teplota v prostoru pece je stále příliš vysoká. Poté okamžitě vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky a otevřete víko do přístroje, aby se ochladil na pokojovou teplotu.

1. Připravte přístroj na pečení, jak bylo popsáno výše a zavřete víko.

2. Zapojte napájecí kabel do vhodné elektrické zásuvky. Zazní signál. LCD obrazovka se rozsvítí modře a zobrazí program číslo 1. Kromě toho také vychází nastavení (doba zpracování, zhnědnutí a objem) tohoto pečicího programu.

Tip: Klávesy reagují na nejjemnější dotek. Stačí klepnout pomocí prstu. Při každém zadání zazní signál. Jména a čísla programů jsou vytištěny na krytu jednotky. Klávesy přístroje jsou neaktivní, pokud jsou ve spojení s funkcí zvoleného programu nepoužívány, přístroj pracuje v programu nebo klávesnice je uzamčena (viz: "zámek klávesnice"). Probíhající programy, musíte nejprve dokončit pomocí tlačítka START / STOP, než budete moci vytvářet nové záznamy.

3. Klepněte na tlačítko MENU, dokud se neobjeví požadované číslo programu (viz: "Programy pekárny").

4. Stiskněte tlačítko COLOR, dokud se šipka na levé straně LCD displeje neukáže požadované zhnědnutí: světlé, střední, tmavé.

5. Tlačítkem WEIGHT (váha) vyberte celkové množství všech ingrediencí: 500 g, 750 g nebo 1000 g.

6. Potom můžete nastavit časovač, jak je požadováno, pokud pekárna okamžitě nespustí proces pečení. Pomocí funkce časovače, můžete odložit pečení až o 15 hodin (viz: >časovač <).

Důležité: Pokud se po zahájení programu pečení zobrazení na LCD displeji (H:HH, EEO),

pak okamžitě odpojte napájecí kabel ze zásuvky. Informujte se v kapitole Řešení problémů.

7. Pak můžete spustit zvolený pečicí program tlačítkem START / STOP. Na LCD displeji bliká čas zpracování a symbol aktuální operace. Program automaticky provádí různé operace. V tomto čase reaguje na dotek pouze tlačítko START / STOP. Můžete přes okénko ve víku vaší pekárny sledovat proces.

Je normální, že okénko je během pečení dočasně zamlžené.

Tip: Můžete otevřít víko přístroje během hnětení, například, přidat další složky. Nicméně, pokud možno víko by mělo zůstat uzavřené. To platí zejména pro pečení, protože chléb po otevření víka spadne. **POZOR - pohyblivé části!**

8. Program můžete pozastavit kdykoliv. Stačí krátce stisknout tlačítko START / STOP. Čas bude blikat na LCD displeji. Po 3 minutách přístroj program znovu automaticky spustí.

Můžete také kdykoli zcela zrušit běžící program. Podržte prst na cca 3 sekundy na tlačítku START / STOP dokud nezazní pípnutí. Všechny aktuálně spuštěné funkce jsou zrušeny a budou ztraceno aktuální nastavení.

Během provozu nikdy neodstraňujte kontejner těsta, nebo jakékoliv předměty (například lžičky) nestrkejte do kontejneru těsta, když je zařízení připojeno k napájení. Mohlo by dojít ke zranění a poškození hnětacím ústrojím.

9. Pokud vyjmete hnětací čepel po posledním hnětení těsta z kontejneru, pak dostanete neporušený chléb po upečení. Upozorňujeme, že zařízení může automaticky provést několik pauzy mezi fázemi hnětení. Můžete odstranit prázdné opustit hnětací hák během druhé fáze.

Tato fáze je označena symbolem  a počtem fází. 2a. Odpojte napájecí kabel ze zásuvky.

Důležité: přerušení dodávky elektrického proudu nesmí trvat déle než 10 minut, jinak přístroj přeruší zvolený program.

Chcete-li odstranit hnětací hák z chleba po hnětení:

a) Odpojte napájecí kabel ze zásuvky.

Důležité: Doba odpojení nesmí být delší než 10 minut nebo dojde ke zrušení zvoleného programu.

b) Otevřete víko přístroje a vyjměte zásobník s těstem ven.

Měli byste jste si nejprve posypat ruce s moukou. Vyjměte hnětací hák z těsta.

c) Vložte zásobník s těstem zpět do zařízení a zavřete víko.

d) Zapojte napájecí kabel zpět do zásuvky. Pokračuje program pečení.

POZOR - Horká pára: nebezpečí popálení!

Větracími otvory ve víku může unikat horký vzduch a kondenzace.

Nikdy nedržte ruce, přímo nad jednotkou, během pečení.

10. Pečící program a funkci udržování teploty můžete kdykoli zrušit. Stiskněte tlačítko START / STOP, dokud neuslyšíte pípnutí.

Tip: Po vypnutí přístroje, měli by jste měli kontejner s chlebem vyjmout, protože chléb by byl díky kondenzátu vlhký a měkký.

11. Zkontrolujte, zda chléb má požadovanou strukturu a zhnědnutí. Pokud chléb není pečený dostatečně, pak můžete použít dopečení s programem BAKE ještě několik minut. Viz: Prodlužte dobu pečení.

12. V případě, že chléb je plně pečený, vyjměte chléb z pekárny.

Vyjměte zástrčku ze zásuvky. Chraňte své ruce kuchyňskými rukavicemi a otevřete víko pekárny. Horká pára může uniknout pod krytem. Vyjměte zásobník na těsto ze zařízení.

Otočte rukojetí nádoby proti směru hodinových ručiček, až jej lze snadno odstranit.

13. Postavte kontejner na povrch tepelně odolný a nechte mírně vychladnout.

Důležité: Nepoužívejte tvrdé či ostré předměty, pro vyjmutí chleba z nádoby na těsto.

Nepřílnavý povlak kontejneru by mohl být poškozen. Nikdy neřezejte chleba v kontejneru, aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu. Vyjměte chleba vždy nejdříve z kontejneru, než jej budete krájet.

14. Vyjměte chléb, například stěrkou po stranách zásobníku. Třeste kontejnerem dokud chléb nevypadne.

15. Opláchněte kontejner teplou vodou ihned po odebrání chleba. Tím se zabrání přilepení hnětacího háku na hnací hřídel v kontejneru.

16. Nechte chleba před řezáním po dobu 15 až 30 minut vychladnout. Ujistěte se, že hnětací lopatka již není v chlebu, chcete-li krájet chléb. Pokud je to nutné, vyjměte hnětací hák pomocí dodaného háčku.

Myslete na to, že chléb je možná ještě horký.

Tip: Zbylý chleba může být uložen v dobře uzavřeném plastovém sáčku nebo plastové nádobě při pokojové teplotě až do 3 dnů. Když dáte nádobu s chlebem do lednice, můžete mít chléb až 10 dnů. Prosím, mějte na paměti, že domácí chléb neobsahuje konzervační látky, a proto nemůže být uchováván déle.

Zvyšte dobu pečení

V případě, že chléb není dostatečně pečený nebo jste program nechtěně předčasně ukončili, pak si můžete zvolit další dobu pečení až o 1,5 hodiny. Nechte chléb v pekárně a zavřete víko.

Důležité: Než budete moci vytvořit nové zadání, budete potřebovat ukončit běžící program nebo funkci oteplování. Stiskněte tlačítko Start / STOP, dokud se neozve pípnutí (cca 2 sekundy).

Tip: Pro dopečení upečeného chleba nebo moučnicku je často nutné jen několik minut. Spusťte program Bake (Pečení, číslo 16) a zvolte ručně požadovanou dobu vaření. Podržte tlačítko START / STOP, dokud se ozve zvukový signál (asi 3 sekundy).

Důležité: Než budete moci vytvářet nové zadání, musíte zrušit spuštěný program nebo funkci oteplování. Podržte prst na tlačítku START / STOP až se ozve pípnutí (cca 3 sekundy).

1. Klepněte na tlačítko BAKE (Pečení, číslo 16). Výchozí doba pečení 30 minut (0:30) se objeví na LCD displeji.
2. Pomocí tlačítek +TIME a -TIME nastavte požadovanou dobu pečení. Můžete nastavit dobu pečení od 10 minut do 1½ hodiny (1:30) v krocích po 5 minutách.
3. Když požadovaný čas vaření bliká na LCD displeji, stiskněte tlačítko START / STOP a potvrďte nastavený čas pečení.
4. Pekárna ohřívá prostor pece po nastavený čas. Po akustickém signálu a pekárna automaticky přepne na funkci ohřívání.

Příprava džemu

S programem Jam (číslo 10), můžete udělat chutné marmelády a čatní.

VAROVÁNÍ: Nikdy nepřepĺňujte nádobu na těsto. V opačném případě by mohla směs ovoce přetéci do topných těles a vznítit se. Naplňte vždy nejdříve ovocné pyré, a potom nasypete želírovací cukr.

1. Nejprve si připravte ingredience. Umyjte ovoce a odstraňte všechny nejedlé části (skořápky, stopky, květy, semena). Nadrťte ovoce. Zvažte ovocné pyré na kuchyňské váze.
2. Vložte hnětací hák na hnací hřídel do nádoby na těsto.
3. Naplňte pak pyré z ovoce opatrně do kontejneru těsta. Je nutné, aby vnější strany kontejneru zůstaly čisté a suché.

Tip: Pokud používáte ovoce, které obsahují kyselin (Příklad: jahody, broskve, třešně), pak si můžete usnadnit a urychlit proces želírování, pokud přidáte 1 lžičku citrónové šťávy do pyré.

4. Odvažte želírovací cukr podle návodu na obalu, nasypete cukr do ovoce.
5. Zkontrolujte, že vnější strany kontejneru jsou čisté a suché a vložte kontejner do přístroje. Otočte kontejner ve směru hodinových ručiček a zajistěte jej v přístroji. Zavřete víko spotřebiče.
6. Zapojte napájecí kabel do zásuvky a vyberte pomocí tlačítka MENU program Jam (č.10). Pomocí tohoto programu nemůžete provádět žádné další úpravy.

POZOR: Během provozu a jistou dobu po něm jsou vnitřní strany zařízení, jakož i kontejner a jeho obsah velmi horké. Také vnější strany spotřebiče mohou být horké. Dotýkejte se zařízení pouze na rukojeti a ovládacích prvcích. Chraňte své ruce, když budete kontejner vyjímat ze zařízení. Vylívejte horký obsah kontejneru velmi opatrně.

7. Stiskněte tlačítko START / STOP pro spuštění programu. Počkejte, až je program ukončen a zazní signál.
8. Chraňte své ruce chňapkami, otočte kontejner proti směru hodinových ručiček, aby se uvolnil. Pak vyjměte kontejner ze zařízení.
9. Naplňte džem ještě horký do žáruvzdorných nádob. Nechte ho vychladnout.

Tip: V závislosti na druhu ovoce může trvat želírovací proces několik hodin.

Použití nádoby na zmrzlinu

VAROVÁNÍ: Nádoba na zmrzlinu obsahuje chladicí kapalinu a je určen pro použití v chladničce či mrazničce. Nikdy nádobu, vrtuli nebo spojku nedávejte na horké povrchy, nelijte horké tekutiny, nemyjte v myčce na nádobí! Nikdy nepoužívejte nádobu na led s pečícím programem nebo programem JAM. Používejte nádobu na led, vrtuli a spojku výhradně s programem 15 (zmrzlina). Po zahřátí chladicí kapaliny v nádobě by mohla silně expandovat a lopaty by mohly prasknout a způsobit vážné zranění a hmotné škody! Kromě toho se plastové díly mohou roztavit a deformovat.

Prosím, mějte na paměti, že nádoba je velmi chladná, když ji vyndáte z mrazáku. Chraňte své ruce rukavicemi.

Nedotýkejte se nádoby v žádném případě mokřýma rukama po ochlazení v mrazničce!

Ruce by okamžitě přimrzly na povrch a utrpěly těžké omrzliny a zranění.

Speciální nádoba obsahuje chladivo, které lze ukládat v nízké teplotě po dlouhou dobu. Dejte ji nejdříve na několik hodin (přes noc) do mrazáku. Postavte kbelík kolmo na rovný povrch v mrazáku.

Teplota v mrazničce by neměla být nižší než -18°C , kbelík by měl být vždy ve svislé poloze, otvorem směrem nahoru a ne dolů, nebo nakloněn na stranu.

Tip: Nádoba je dostatečně vychlazená, pokud není slyšet šplouchavý zvuk chladiva při třepání (maximálně po dobu 16 hodin).

Nádoba na zmrzlinu je univerzální:

- Můžete po mnoho hodin uchovat chladné nápoje (příklad: limonáda víno).
- Můžete udržet ledové kostky, nebo drcený led.
- Můžete ji také použít pro přípravu zmrzliny.

Tip: Vložte nádobu na zmrzlinu přes noc do mrazáku a použijte ji druhý den.

Příprava zmrzliny

Příprava ingrediencí

Důležité: Neplňte nádobu na zmrzlinu více než do poloviny (asi 300 až 350 ml). V opačném případě může obsah při míchání přetéci. zachycený ve hmotě vzduchových bublin. Upravte podle toho recept.

1. Když použijete při přípravě zmrzliny našlehaný žloutek, pak bude zmrzlina měkká a jemná.
Našlehejte žloutky s cukrem společně do pěny. Používejte krystalový nebo rafinovaný cukr, protože tento cukr se rozpouští snadno.
2. Zahřejte mléko v hrnci do mírného varu. Za intenzivního míchání přidávejte mléko po malých dávkách do našlehaného žloutku s cukrem. Nepřidávejte mléko příliš rychle, protože žloutek by jinak ztuhl a byl hrdkovitý.
3. Zahřívajte směs do mírného varu. Směs se nechá ochladit a vychladnout v chladničce při teplotě $+5^{\circ}\text{C}$.
4. Šlehejte vychlazenou šlehačku do tuha ve vychlazené nádobě. Pak se smíchá se studenou směsí vajec / mléka.
5. Chcete-li vytvořit vaší vlastní zmrzlinu, vmíchejte podle chuti rozdrcené zralé ovoce, ovocné šťávy, jemně sekané pražené ořechy nebo mandle, vanilku, nugát, rozpuštěnou čokoládu nebo v malém množství mléka rozpusťte instantní kávu. Dochutěte podle potřeby dalšími příchutěmi.
6. Hotovou směs vložte do vymrazené nádoby na zmrzlinu do chladničky. Směs by měla mít maximální teplotu $+5^{\circ}\text{C}$.

Zmrazení zmrzliny

7. Nádoba na zmrzlinu by měla být udržována po dobu maximálně 16 hodin v mrazáku. Ujistěte se, že teplota mrazničky je dostatečně nízká (ne však více než 18°C). Nádoba je dostatečně vychlazená, pokud není slyšet šplouchavý zvuk při zatřesení.
8. Připravte ingredience pro receptu, jak je popsáno výše, a vychladte přísady v chladničce při teplotě asi $+5^{\circ}\text{C}$.
9. Vložte nádobu na zmrzlinu do pekární. Otáčením spojky ve směru hodinových ručiček ji uzamkněte v komoře pece. Spojka musí stát pevně a nesmí se naklánět, nebo kývat.
10. Chraňte svoje ruce rukavicemi a vyjměte nádobu na zmrzlinu z mrazáku. Položte kbelík na spojku a otočte ve směru hodinových ručiček tak, aby se bezpečně uzamkla do spojky.
Vložte míchací lopatky na hnací hřídeli v nádobě.
11. Připojte přístroj ke zdroji napájení a vyberte pomocí tlačítka MENU program Ice Cream (zmrzlina č. 15).
12. Zvolte pomocí tlačítek +TIME a -TIME dobu míchání po svém receptu. Zobrazovaný čas bude blikat na LCD displeji. Můžete si vybrat 20, 25 a 30 minut. Stiskněte tlačítko START / STOP pro potvrzení nastaveného času.

13. Klepněte znovu krátce na tlačítko START / STOP pro spuštění programu.

Důležité: Nikdy nedávejte horké složky do nádoby na zmrzlinu.

Všechny ingredience by měly mít při naplnění teplotu chladničky.

14. Jakmile rotují míchadla, promíchejte krátce předchladené ingredience a pomalu je naplňte do nádoby na zmrzlinu. Zavřete víko pekárny a čekejte, dokud neuplyne nastavený čas a zazní signál.

15. Odpojte přístroj ze zásuvky a otevřete víko. Chraňte své ruce rukavice proti chladu.

Otočte nádobu proti směru hodinových ručiček a vyjměte ji ven.

Důležité: Nikdy neškrábejte tvrdými nebo ostrými předměty v nádobě na zmrzlinu. Nikdy nepoužívejte sílu.

Použijte plastovou lžičku nebo gumovou stěrku pro odstranění zmrzliny z nádoby.

16. Vyjměte zmrzlinu plastovou lžičku z nádoby. Vyčistěte nádobu na zmrzlinu po každém použití (viz "Údržba a čištění").

Tip: Když chcete mít zmrzlinu o něco tužší, pak ji nechte před spotřebou asi půl hodiny v mrazáku.

Zmrzlinu můžete uchovat až 1 týden ve vzduchotěsné uzavřené nádobě v mrazáku.

Příprava jogurtu

Pro výrobu jogurtu z mléka můžete použít program 18 YOGHURT. Vše, co potřebujete, je mléko a trochu zralý jogurt. Nejjednodušší způsob, pro výrobu jogurtu, je použít průmyslově vyráběný jogurt.

To je proto, že pro přípravu je zapotřebí živých jogurtových kultur. Nachází se v každém jogurtu.

Vyhnete se aromatickým a barevným jogurtům, použijte vždycky přírodní jogurt. Pro přípravu jogurtu, je nejvhodnější H-mléko, čerstvé mléko musí být převařené kvůli zabití cizích bakterií.

Místo kravského mléka můžete použít také jiná mléka, jako je sója, kozí nebo ovčí mléko.

1. Naplňte přibližně 1 litr mléka do kontejneru na těsto. Poté vložte asi 100 ml jogurtu. Směs dobře promíchejte.

Tip: cukr, smíšené ovoce a / nebo jiné složky, měli jste měli přidat až do hotového jogurtu.

POZOR: Ujistěte se, že máte zvolený program 18 YOGURT. V opačném případě by mohlo vařící mléko přetéci na topná tělesa a způsobit nebezpečí vzniku požáru a elektřiny.

2. Poté zavřete víko kontejneru. Zatlačte držák krytu dolů až víko zaklapne. Zvolte program 18 YOGURT.

3. Nastavte podle potřeby tlačítka +TIME a -TIME požadovaný čas na přípravu. Ve výchozím nastavení je doba přípravy 8 hodin. Při každém stisknutí se doba přípravy změní o 30 minut. Obecně platí, že čím delší doba, tím více je krémový jogurt.

4. Spusťte program stisknutím tlačítka START / STOP. Akustický signál indikuje, kdy je program ukončen.

5. Nechte vychladnout hotový jogurt a pak slijte kapalinu (syrovátku) z povrchu.

Tip: Nevyhazujte slitou syrovátku. Přidejte dle chuti trochu cukru, nebo ovocné šťávy.

Získáte osvěžující nápoj.

6. Skladujte jogurt v lednici.

Řešení problémů

Pokud by při práci se vyskytly problémy, pak zde najdete řešení. Více informací pro zpracování vašeho jídla lze nalézt v kapitole: > Tipy pro dosažení nejlepších výsledků ".

Problém	Možné příčiny	Řešení problému
Kouř vychází z ventilačních otvorů.	<p>Zbytky z výroby se odpaří při prvním ohřevu.</p> <p>Přísady se dostaly při naplnění kontejneru těsta do topných těles.</p> <p>Do zásobníku na přísady jste naplnili vlhké nebo jemně mletý složky.</p>	<p>To je normální. Před prvním použitím zapněte program BAKE 16 s prázdnou nádobou na těsto po dobu 10 minut.</p> <p>Okamžitě odpojte napájecí kabel ze zásuvky a nechte vychladnout. Vyčistěte komoru trouby a vnější strany kontejneru těsta (viz "Údržba a čištění"). Dávejte pozor, abyste neznečistili potravinami prostor trouby.</p> <p>Okamžitě odpojte napájecí kabel ze zásuvky a nechte vychladnout. Vyčistěte komoru trouby a vnější strany kontejneru těsta (viz "Údržba a čištění"). Zásobník je určen pouze pro rozdrčené a suché přísady. Mokrý, lepkavý a práškový přísady vkládejte přímo do nádoby na těsto.</p>
Spodní kůrka chleba je příliš tvrdá, nebo příliš silná.	Nechali jste chléb příliš dlouho v přístroji ve funkci udržování teploty.	Po konci pečení se ozve pípnutí. Vyjměte chleba z přístroje.
Chléb jde velmi obtížně vyjmout z nádoby na těsto.	Hnětací čepel je přilepená k hnacímu hřídeli.	Vyjměte chléb a nalijeme horkou vodu do nádoby těsta. Nechte nádobu a hnětací nůž po dobu asi 10 minut namočené a potom opatrně vyčistěte. Před dalším použitím potřete trochou stolního oleje nebo maziva hnací hřídel před připojením hnětacího háku.
Složky nejsou stejnoměrně promíchány nebo je chléb špatně pečený.	<p>Vybraný program je nevhodný.</p> <p>Otevřeli jste během programu několikrát kryt.</p> <p>Těsto je příliš tuhé.</p> <p>Hnětací čepelí je příliš obtížné pohybovat.</p>	<p>Zvolte vhodný program (viz: "Programy pekárny").</p> <p>Vyhnete se otevírání víka během poslední fáze kynutí a během pečení.</p> <p>Dejte do vašeho receptu trochu více tekutin.</p> <p>Otočte hnětací hák rukou. Hnětací hák se má lehce otáčet. Nechte hníst přístroj bez těsta. Pracuje hnětací hák bez problémů? Pokud tomu tak není, obraťte se na autorizovaný servis značky GASTROBACK.</p>
Těsto není uhnětené, i když je motor v chodu.	<p>Hnětací lopatky, nebo nádoba na těsto nejsou správně nainstalovány.</p> <p>Těsto je příliš tuhé, suché nebo je ho příliš mnoho.</p>	<p>Ujistěte se, že hnětací hák a nádoba na těsto jsou správně vloženy do zařízení.</p> <p>Nikdy neplňte více než 1000 g. Přidejte trochu více tekutiny. Zkontrolujte svůj recept.</p>

Chléb je vlhký a měkký.	V případě, že chléb vychladne v přístroji, může zvlhnout díky kondenzaci vody.	Nenechávejte chleba zchladnout v přístroji. Vyjměte ho včas a udržujte například v boxu na chléb.
Těsto vytéká z nádoby na těsto.	Použili jste příliš mnoho tekutiny a droždí. Těsto je proto tekuté. Naplnili jste příliš mnoho těsta.	Okamžitě odpojte napájecí kabel ze zásuvky a nechte vychladnout. Vyjměte nádobu na těsto z přístroje a vyčistěte důkladně nádobu i prostor pece (viz: "Údržba a čištění"). Použijte méně tekutiny, aby těsto bylo pevnější. Nikdy neplňte více než 1000 g.
Chleba tlačí během pečení na víko.	Naplnili jste příliš mnoho těsta. V těstě je příliš mnoho droždí, nebo teplota v místnosti je příliš vysoká.	Celkové množství dohromady je maximálně 1000 g pro všechny složky. Upravte recept tímto způsobem. Prověřte použité množství. Nepoužívejte při pokojové teplotě nad 34 ° C.
Chléb je příliš malý a nekyne.	Žádné nebo málo droždí. Kvasinky nejsou účinné. Program pro kvasnicový chleba jste použili pro pečivo s práškem do pečiva nebo sodou.	Zkontrolujte přidané množství kvasnic. Nepoužívejte staré droždí. Voda by měla být jen vlažná, ale nad 15 ° C Ujistěte se, že kvasnice nepřichází do styku se solí. Použijte vhodný program.
Chléb se srazí během pečení.	Použitá mouka je nevhodná. Kvasnice jsou moc aktivní, nebo teplota v místnosti je příliš vysoká. Příliš mnoho vody dělá těsto příliš měkké.	Použijte vhodný typ mouky pro chleba nebo moučník. Droždí je nejlepší používat při teplotách okolo 20 ° C. Snižte množství vody ve vašem receptu.
Chléb je příliš těžký a tvrdý.	Příliš mnoho mouky nebo nedostatek vody. Příliš mnoho ovoce nebo příliš mnoho celozrnné mouky.	Snižte množství mouky, nebo přidejte více vody. Snižte množství, nebo dejte více kvasinek.
Chléb je uvnitř dutý.	Příliš mnoho vody, nebo droždí, nebo žádná sůl. Teplota vody je příliš vysoká.	Snižte množství kvasinek a vody. Pokud je to nutné, přidejte trochu soli. Ujistěte se, že voda je pouze vlažná.
Pro sladké pečivo a koláče je kůra příliš silná a tmavá.	Různé recepty dělají velký rozdíl při pečení. Kůra je zpravidla tmavší s cukrem.	Je-li kůra příliš tmavá, stiskněte asi 5-10 minut před koncem programu, tlačítko START / STOP na 3 sekundy. Nechte pečivo při uzavřeném víku vychladnout asi 20 minut v komoře pece.

Během pečícího programu vypadne proud.		- V případě, že výpadek napájení netrvá déle než 10 minut, přístroj aktivní program zpracuje po zapnutí až do konce. - Je-li výpadek napájení delší než 10 minut, pak budete muset začít znovu.
Rozinky, čokoláda, ovoce a podobné složky jsou rozdrčeny.		Ingredience, které mají zůstat v celých kusech, byste měli vložit do těsta po zaznění zvukového signálu. V opačném případě jsou tyto složky rozdrčeny během hnětení.
Nelze aktivovat časovač. Tlačítka + TIME a -TIME nereagují. Nezobrazí se ikona přesýpacích hodin.	Klávesnice je zamknutá. Vybrali jste program JAM.	Je-li klávesnice uzamčena, na LCD obrazovce se objeví symbol klíče. V tomto případě stiskněte tlačítka WEIGHT a BURNING COLOR současně pro odemknutí klávesnice. Při programu JAM (10) nejsou možné žádné další změny. Pouze tlačítka MENU a START / STOP jsou k dispozici.
Čas bliká na LCD displeji. Přístroj nereaguje na vaše zadání.	Pozastavili jste aktuální program. Máte zvolený program 11, 13, 15 nebo 16. Přístroj očekává nastavení doby zpracování.	Dotkněte se tlačítka START / STOP pro pokračování programu. Přístroj automaticky pokračuje ve zpracování programu přibližně po 3 minutách. Nastavte požadovaný čas zpracování pomocí tlačítek +TIME a -TIME a krátce klepněte na tlačítko START / STOP pro potvrzení.

Neobvyklá hlášení na displeji.

Problém	Možná příčina	Řešení
H: HH (po startu programu)	Teplota je příliš vysoká.	Okamžitě stiskněte START / STOP a odpojte napájecí kabel ze zásuvky. Pak otevřete víko a nechte přístroj vychladnout před dalším použitím.
E: E0 (po startu programu)	Teplotní senzor selhal.	Dejte přístroj do autorizovaného servisu k opravě.

Péče a čištění

POZOR - nebezpečí popálení

Vždy se ujistěte, že zařízení je mimo dosah malých dětí!

Před přemístěním zařízení, nebo čištěním vždy vypněte přístroj (tlačítko START/ STOP po dobu asi 3 sekundy), odpojte napájecí kabel ze zásuvky a vyčkejte, dokud jednotka nevychladne (minimálně 20 minut). Nikdy nehybejte přístrojem během provozu.

Povrch nádoby na těsto a hnětací hák jsou vybaveny nepřilnavým povlakem. Nikdy neškrábejte nebo neřežte na nepřilnavou vrstvu. Nikdy nepoužívejte agresivní chemické látky (např. bělidla, čističe trouby)

Čištění povrchů nikdy neprovádějte ostrými nebo tvrdými předměty (např. drátěnky), aby nedošlo k poškození. Kromě toho, částice brusiva by mohly vniknout dovnitř spotřebiče a způsobit nebezpečí přehřátí, ohně a elektřiny.

Chraňte přístroj proti stříkající vodě. Nikdy nelijte kapaliny na, nebo do zařízení, nebo na napájecí kabel, ani je neponořujte do kapalin, aby se zabránilo poškození, nebo zranění elektřinou.

Nikdy zařízení nebo jeho díly nemyjte v myčce!

Nikdy nepoužívejte násilí!

Demontáž

1. Vypněte jednotku (tlačítko START / STOP přibližně 2 sekundy), vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, až přístroj úplně vychladne (až 20 minut).

2. Vyjměte nádobu na těsto ven z trouby. Otočte nádobu proti směru hodinových ručiček, dokud ji nebude možné zvednout snadno.

UPOZORNĚNÍ: Při čištění použijte teplou mýdlovou vodu. Zacházejte se součástmi tohoto zařízení se zvýšenou opatrností. To platí zejména pro vnitřní klapku prostoru na přísady, silikonové těsnění v komoře pece a topnými elementy.

3. Vyčistěte vnitřek trouby vlhkým, ne kapajícím hadříkem nebo houbičkou. Odstraňte pečlivě všechny stříkance a drobků. Dávejte pozor, aby nedošlo k poškození bílého silikonového těsnění a topných těles ve spodní části prostoru pece. Také se ujistěte, že hadřík nepouští žádná vlákna nebo jiné částice které by zůstávaly na topných tělesech.

4. Vyčistěte víko a vnitřek prostoru pro přísady vlhkým hadříkem. Buďte obzvláště opatrní, aby nedošlo k poškození závěsů na vnitřní klapce přihrádky. Použijte k čištění malý, měkký kartáček.

5. Otřete všechny vnější povrchy skříně a napájecí kabel s měkkým, vlhkým hadrem. Poté vysušte všechny díly čistým hadříkem.

6. Odstraňte hnětací hák z kontejneru těsta. V případě, že nemůže být vytažen z hnacího hřídele, pak nalijte trochu teplé vody do kontejneru těsta. Počkejte asi 30 minut, až zbytky změkknou. Pak zkuste to znovu.

7. Vyčistěte všechny povrchy kontejneru na těsto a hnětací čepel s teplou mýdlovou vodou a měkkým kartáčkem nebo měkkým hadříkem. Vyčistěte pečlivě hnací hřídel, který vyčnívá směrem dovnitř ze dna nádoby těsta. Hnací hřídel musí být úplně hladká a lesklá. V opačném případě se hnětací čepel rychle a pevně přilepí ke hřídeli.

Tip: Otvor v hnětací čepeli musí být uvnitř zcela čistý a hladký. Spálené zbytky těsta přilepí po upečení hnětací čepel na hnací hřídel tak, že je to velmi těžko řešitelný problém.

8. Uchopte hnětací hák po vyčištění proti světlu, aby jste zjistili, zda je vnitřek otvoru zcela čistý a bez nečistot. V případě, že otvor v hnětacím háku nebo hnací hřídel jsou špinavé, potom namočte několik minut v horké vodě se saponátem a odstraňte zbytky pak pečlivě utěrkou.

9. Pečlivě osušte všechny komponenty. Nechte jednotku (s otevřeným víkem) a všechny části oschnout ½ hodiny na vzduchu, kde jsou mimo dosah malých dětí.

Tip: Po vyčištění byste měli sestavit zařízení, aby se zabránilo, že komponenty mohou být poškozeny, ztraceny nebo byly v prašném prostředí.

Důležité: Ujistěte se před instalací, že všechny komponenty jsou čisté a suché. Zvláště komora pece a vnější strany kontejneru těsta musí být čisté a úplně suché, jinak vlhkost a cizí tělesa by mohly vniknout do topných těles a vést k rizikům způsobeným přehřátím a elektřinou.

10. Vložte hnětací nůž na hnací hřídel v nádobě těsta.

11. Vložte nádobu na těsto do komory pece zařízení, až zapadne celá dolů. Poté otáčejte nádobou na těsto ve směru hodinových ručiček pro zajištění.

12. Zavřete víko spotřebiče.

Vyčistěte nádobu na zmrzlinu

POZOR: Nikdy nádobu na led, vrtuli nebo spojku nedávejte na horký povrch, neponořujte do horkých tekutin, nemyjte v myčce na nádobí! Chladicí kapalina v nádobě na zmrzlinu by mohla expandovat při zahřátí a nádoba by mohl prasknout a způsobit vážné zranění a hmotné škody! Kromě toho se plastové díly mohou při zahřátí roztavit a deformovat.

Nádoba na led může být extrémně chladná. Chraňte své ruce rukavicemi před dotykem s nádobu, aby se zabránilo vážným omrzlinám.

Nepoužívejte nadměrnou sílu. Nádoba na zmrzlinu a spojka je uzamčena uvnitř komory pece při provozu.

1. Chraňte své ruce rukavicemi před dotykem s nádobou na zmrzlinu. Vyjměte nádobu ven z pekární, otočte ji proti směru hodinových ručiček. Zvedněte nádobu nahoru ven z prostoru pece. Vyprázdněte nádobu úplně. Otočte spojku nádoby proti směru hodinových ručiček a vyjměte spojku také z přístroje. Vytáhněte míchací nože z nádoby na zmrzlinu.
2. Umyjte nádobu na zmrzlinu, míchacího nože a spojku ve vlažné mýdlové vodě s měkkým kartáčkem na nádobí nebo měkkým hadříkem.
3. Pečlivě osušte všechny komponenty. Nechte je cca půl hodiny oschnout na vzduchu, kde jsou mimo dosah malých dětí.

Skladování

Nikdy nenechávejte malé děti hrát si s přístrojem nebo jeho komponenty. varování. Přístroj, víko, nádoba na těsto a topná tělesa jsou během provozu velmi horká. Pokud nechcete přístroj používat, vytáhněte napájecí šňůru ze zásuvky a vyčkejte, dokud jednotka nevychladne. Vyčistěte přístroj (viz "Údržba a čištění") a všechny komponenty před skladováním, aby se zabránilo přischnutí zbytků potravin na jednotce, hnětacím háku a hnací hřídeli. Nedržte přístroj během přemísťování za napájecí kabel nebo za víko.

Udržujte zařízení a všechny jeho součásti vždy v čistém, suchém a nezamrzajícím místě, kde je chráněno před nadměrným zatížením (pádem, nárazem, vlhkem, mrazem, přímým slunečním světlem) a mimo dosah malých dětí. Nepokládejte těžké nebo tvrdé předměty na zařízení nebo jeho součásti.

Zacházejte s napájecím kabelem s opatrností. Napájecí kabel nesmí být nikdy zlomený nebo zauzlovaný. Netahejte nebo netrhejte nikdy kabelem. Nenechte napájecí kabel viset.

Uchopte přístroj dole za kryt a postavte ji na čistý, pevný povrch, ze kterého nemůže spadnout. Položte napájecí kabel volně kolem jednotky.

Nikdy součásti nebo příslušenství nepoužívejte k jiným účelům než k práci s tímto zařízením. Udržujte součásti a příslušenství zařízení vždy společně se spotřebičem. Sestavte zařízení pro skladování vždy nejlépe dohromady (viz: "Údržba a čištění"). Komponenty jsou tak chráněny před poškozením, ztrátou a prachem.



Pokyny pro likvidaci

Zařízení a obaly musí být zlikvidován v souladu s místními předpisy pro likvidaci elektronických výrobků a obalových materiálů. Obratťe se na místní firmu pro likvidaci odpadů.

Nevhazujte elektrické spotřebiče jako netříděný komunální odpad. Pokud jsou elektrické spotřebiče likvidovány nekontrolovaně, může dojít k úniku nebezpečných látek do podzemních vod a tím i vstoupí do potravního řetězce, nebo flóry a fauny. Životní prostředí může být otráveno během rozpadu pro mnoho let. Při koupi nového výrobku, je prodávající ze zákona povinen přijmout staré spotřebiče k likvidaci zdarma.

Záruka:

Zaručujeme, že všechny GastroBack elektrická zařízení, jsou bez vad v době nákupu. Prokazatelné výrobní nebo materiálové vady budou vyměněny nebo opraveny v zákonné lhůtě bezplatně. Nárok kupujícího na záruku neplatí, pokud poškození přístroje bude v důsledku nesprávného zacházení, přetížení nebo chyby instalace. Jestliže následoval technický zásah třetích osob bez našeho písemného souhlasu, tak se reklamace ihned ruší.

Seznam autorizovaných servisů naleznete na stránkách www.cultstore.cz

Dovozce: Emgeton Technology s.r.o