

## PC-BBA 1077 – Domácí pekárna



Děkujeme, že jste si vybrali náš výrobek. Věříme, že s ním budete spokojeni.

### Symbolu použité v návodu k použití

Důležité informace pro vaši bezpečnost jsou speciálně označeny. Je nezbytné dodržovat tyto pokyny, abyste se vyhnuli nehodám a zabránili poškození.

**VAROVÁNÍ:** To vás varuje před nebezpečím pro vaše zdraví a naznačuje možná rizika úrazu.

**POZOR:** To se vztahuje na možná nebezpečí pro stroj nebo jiné předměty.

**POZNÁMKA:** To zdůrazňuje tipy a informace.

### Obecné poznámky

Před uvedením zařízení do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze a uschovejte si pokyny včetně záruky a příjmového dokladu. Pokud tento přístroj dáte ostatním osobám, dejte jim také tento návod k obsluze.

**POZNÁMKA:** Ilustrace se mohou od originálního spotřebiče lišit.

- Příklad je určen výhradně pro soukromé použití a pro zamýšlený účel. Tento spotřebič není vhodný pro komerční použití.
- Příklad se smí používat pouze v souladu s návodem k použití. Příklad nepoužívejte k jinému účelu. Jakékoli jiné použití není určeno a může mít za následek poškození nebo zranění osob.
- Nepoužívejte ho venku. Uchovávejte jej mimo dosah zdrojů tepla, přímého slunečního světla a vlhkosti.
- Pokud přístrojem nepoužíváte, nebo provádíte čištění, údržbu nebo se objevila závada, vypněte spotřebič a odpojte zástrčku (vytáhněte zástrčku ze zásuvky, ne kabel) nebo vypněte pojistku.
- Příklad a pokud možno i síťový přívod je třeba pravidelně kontrolovat, zda nedošlo k poškození. Pokud se zjistí poškození, nesmí se spotřebič používat.
- Z bezpečnostních důvodů jsou zakázány úpravy spotřebiče.
- Aby byla zajištěna bezpečnost vašich dětí, uchovávejte všechny obaly (plastové sáčky, krabice, polystyren atd.) mimo jejich dosah.

**VAROVÁNÍ:** Nedovolte malým dětem hrát si s fólií. Hrozí nebezpečí udušení!

## Speciální bezpečnostní pokyny

### VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru!

- Nenechávejte spotřebič bez dozoru. Pro zpožděný start programu nastavte čas spuštění tak, abyste byli přítomni během provozu.
- Během provozu dodržujte vzdálenost spotřebiče nejméně 10 cm od ostatních předmětů.
- Během provozu nezakrývejte spotřebič ručníkem nebo jinými materiály! Teplo a pára musí být schopny unikat. Hrozí nebezpečí požáru, pokud je přístroj zakryt nebo přijde do styku s hořlavými materiály jako jsou například záclony.
- Do zařízení nepokládejte kovové fólie ani jiné materiály; nebezpečí zkratu a požáru.
- Nebezpečí požáru, pokud těsto přetéká z plechu do pouzdra nebo na topný článek.
- Nepřidávejte více přísad, než je uvedeno v receptu.
- Zajistěte, aby hmotnost složek nepřekročila 700 g v úrovni 1 nebo 1000 g v úrovni 2.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dozorem nebo obdržely instrukce týkající se bezpečného používání spotřebiče a porozuměly nebezpečí.
- Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- Čištění a údržba nesmí být prováděny dětmi, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Udržujte přístroj a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Nepoužívejte spotřebič s externím časovačem nebo podobným dálkovým systémem.
- Přístroj neopravujte sami. Kontaktujte prosím autorizovaný servis. Aby nedošlo k ohrožení, musí být poškozený síťový kabel nahrazen rovnocenným kabelem od výrobce, zákaznického servisu nebo jiného kvalifikovaného odborníka.
- Umístěte spotřebič na rovnou pracovní plochu. Zajistěte, aby síťový kabel a zařízení nebylo umístěno na horkých plochách nebo v blízkosti horkých povrchů nebo zdrojů tepla. Zajistěte, aby napájecí kabel nebyl ani v blízkosti ostrých předmětů.
- Přístroj postavte pevně na stabilní povrch, který neklouže. Přístroj se může při hnětení těsta pohybovat. Pokud je pracovní plocha kluzká, umístěte přístroj na gumovou podložku.
- Během s přístrojem nepohybujte ani ho nezvedejte; nejprve vypněte a odpojte od sítě. Přístroj přenášejte vždy v obou rukou!
- Během provozu neodstraňujte plech!
- Provoz elektrických topných zařízení vytváří vysoké teploty, které mohou způsobit popáleniny (např. plech na pečení, topné těleso).

### VAROVÁNÍ: Nebezpečí popálení! Horkých součástí se dotýkejte pouze rukavicemi!

- Před čištěním a skladováním nechte přístroj zcela vychladnout.
- Tento přístroj používejte pouze k přípravě potravin, nepoužívejte k jiným účelům. Neneseme odpovědnost za škody způsobené nesprávným použitím nebo provozem!

POZOR: Tento spotřebič není určen k ponoření do vody během čištění. Postupujte podle pokynů v kapitole „Čištění“.

## Rozbalení

- Vyjměte přístroj z balení.
- Odstraňte všechny obalové materiály, jako jsou plastové fólie, výplňové materiály, kabelové spony a karton.
- Zkontrolujte, zda je v krabici obsaženo veškeré příslušenství.
- Zkontrolujte, zda není přístroj poškozen.
- V případě neúplného dodání nebo poškození zařízení ho nepoužívejte. Vraťte spotřebič ihned prodejci.
- Vyčistěte spotřebič podle popisu v kapitole „Čištění“.

## Spuštění

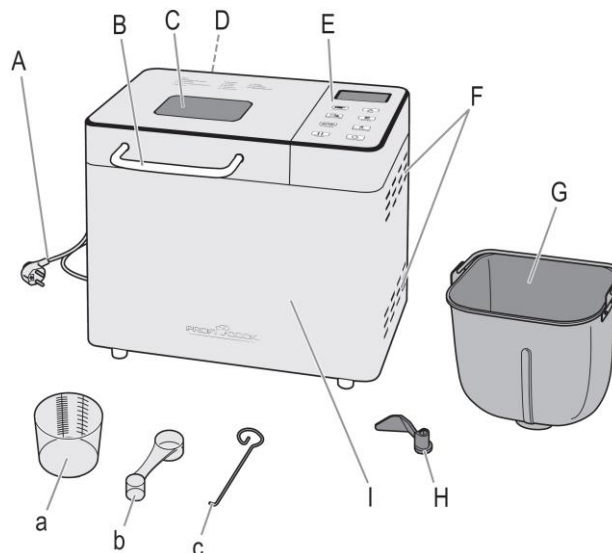
### Elektrické připojení

1. Před připojením k síti se ujistěte, že síťové napětí odpovídá specifikacím na typovém štítku.
2. Připojte spotřebič do řádně nainstalované zásuvky.

Uslyšíte pípnutí a na displeji se objeví 1 pro program a 3:30 pro čas.

## Přehled komponent

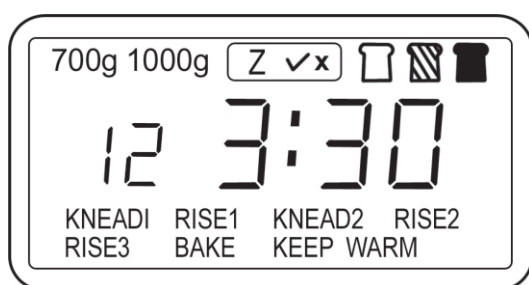
- A Napájecí kabel
- B Rukojeť víka
- C Víko s pozorovacím okénkem
- D Zásobník na ingredience
- E Ovládací panel s displejem
- F Boční větrací otvory
- G Plech na pečení
- H Hnětací hák
- I Pouzdro



## Příslušenství:

- a Odměrka
- b Měřicí lžička
- c Háček pro odstranění hnětacího háku





## Jaké informace získám z displeje?







\* Symbol se zobrazí pouze v případě, že lze tuto funkci vybrat. (viz tabulka programů)

700g 1000g	* Ukáže, jaká váha těsta je zvolena.
Z ✓ x	* Je vybrána další možnost? Ano/Ne
☐ ▨ ◼	* Barva: Jak by měl být chléb opečený? Nastavení zhnědnutí: lehké, střední, tmavé
12	Označuje program. Příklad ukazuje program 12.
3:30	Zobrazuje zbývající dobu běhu. Příklad ukazuje 3 hodiny a 30 minut.
:	Svítil trvale = Pohotovostní režim Bliká = Program je v provozu
Kroky programu jsou zobrazeny následovně:	
KNEAD	Hnětení 1 až 2
RISE	Kynutí 1 až 3
BAKE	Pečení
KEEP WARM	Držení teploty

## Tlačítka a jejich funkce

 Auswahl	Stiskněte toto tlačítko a vyberte jeden z 13 programů. Více informací o programech naleznete v tabulce programů.
 Teigmenge	Toto tlačítko slouží k výběru hmotnosti těsta mezi 700 g a 1000 g.
 Zutaten	Různé programy nabízejí možnost automatického promíchání složek (viz tabulka programů). Pomocí tohoto tlačítka vyberte funkci.
 Pause	Krátce pozastavte program stisknutím tohoto tlačítka. Znovu stiskněte tlačítko a program pokračuje ve stejném bodě.

 Zeit	Toto tlačítko slouží k nastavení časů, kdy je start zpožděn a je-li vybrán EIGENPROGRAM.
 Farbe	Jak má být chléb opečený? Vyberte si mezi světlým, středním a tmavým. Viz indikátor na displeji.
 Start/Stop	Pomocí tohoto tlačítka spustíte vybraný program. Stiskněte toto tlačítko po dobu cca. 2 sekundy, pokud chcete program zrušit.
 Funktion	Toto tlačítko použijte pro program EIGENPROGRAM. Toto tlačítko slouží k přepínání v nabídce a potvrzení nastavených časů.

### Tabulka programů

Program	Doba trvání	Popis	Max. váha těsta (g)	Funkce ingrediencí	Zpožděný start
1 BASIC	3:30	Standardní režim pro světlý i tmavý chléb.	1000	Ano	Ano
2 SCHNELL BACKFUNKTION	2:50	Kratší program než BASIC. Chléb obvykle bude menší.	700	Ano	Ano
3 FRANZÖSISCH	4:20	Pro chléb francouzského typu (s křupavou kůrkou a měkkým těstem)	1000	Ano	Ano
4 ULTRA SCHNELL BACKFUNKTION	2:20	Vhodné pro hotové směsi na pečení. Dodržujte pokyny výrobce pro pečení.	700	Ne	Ano
5 VOLLKORN	4:10	Pro celozrnný chléb.	1000	Ano	Ne
6 KUCHEN	3:00	Program na pečení těsta s práškem do pečiva.	700	Ne	Ano
7 KNETEN	1:30	Pro výrobu těsta s jednou fází kynutí.	1000	Ne	Ano
8 BACKEN	1:10	Pouze pro pečení bez hnětení a kynutí.	1000	Ne	Ano
9 SANDWICH	3:30	Pečící program pro načechráný sendvičový chléb.	700	Ano	Ano
10 MARMELADE	1:20	Pro vaření marmelády a džemu.	750	Ne	Ne
11 MIXEN	0:20	Pouze hnětení.	1000	Ne	Ano
12 GLUTENFREI	3:05	Speciální program pro bezlepkové těsto.	1000	Ne	Ano
13 EIGEN PROGRAMM	-/-	Nabídka programů nevyhovuje představám? Vytvořte si zde svůj vlastní program.	1000	Ano	Ano

### Jak mohu vytvořit vlastní program?

Nastavit hnětení, kynutí, pečení a udržení teploty takto:

Hnětení 1: 6-14 minut

Hnětení 2: 5-20 minut




Kynutí 1: 20-60 minut

Kynutí 2: 5-40 minut




Kynutí 3: 0-60 minut

Pečení: 0-90 minut

Udržení teploty: 0-60 minut

1. Vyberte program 13.
2. Stiskněte . KNEAD1 se zobrazí na displeji.
3. Stiskněte  a nastavte čas.
4. Stiskněte  znovu pro uložení času. RISE1 se zobrazí na displeji.

#### POZNÁMKA:

- Pokračujte podle popisu pro nastavení dalších kroků programu.
- Pro nastavení minut rychleji stiskněte tlačítko ZEIT. 
- Pokud jste nastavili čas pro funkci udržování teploty a stiskli tlačítko FUNKTION , zobrazí se doba chodu programu
- 5. Stiskněte tlačítko START/STOP  ke spuštění programu.


## Jak nastavím opožděný start?

Téměř všechny programy mohou být spuštěny se zpožděním. Prosím, pamatujte si:

- Maximální doba nastavení je 13 hodin.
- Nepoužívejte příliš dlouhou dobu, pokud používáte potraviny podléhající rychlé zkáze, např. vejce.
- Zůstaňte v blízkosti, i když jste naprogramovali zpožděný start. Přerušení programu může způsobit zrušení programu.

## Příklad nastavení času

Je 10:00. Očekáváte návštěvu a chcete mít čerstvě upečený dort ve 14:00. Program dortu trvá 3 hodiny.

1. Vyberte „3 KUCHEN“ program. Displej zobrazí 3:00.
2. Stiskněte . V 10minutových krocích nastavte čas na 4 hodiny.
3. Spusťte pečicí program a on se ukončí přesně ve 14:00.

Můžete také ukončit program stisknutím tlačítka START/STOP .

## Funkce ingrediencí

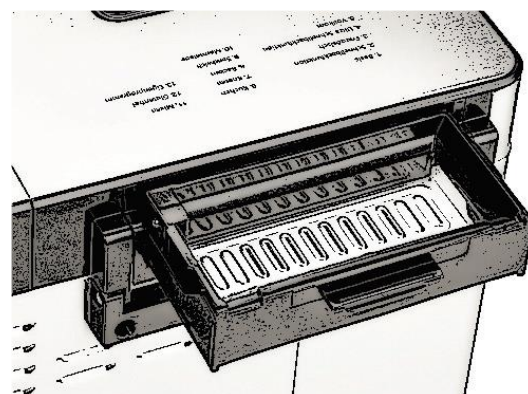
V závislosti na receptu, další ingredience by měly být přidávány během druhého hnětení.

Ovoce, ořechy nebo kousky čokolády jsou tak chráněny před hnětacím hákem.


Váš stroj na výrobu chleba má pro tento účel speciální funkci.

Zásobník ingrediencí je umístěn na zadní straně stroje.

Jednoduše vyberte funkci přísad. Klapka dávkovače ingrediencí se automaticky otevře ve správný čas, aby se přísady přidaly do těsta.



POZNÁMKA: Ne všechny programy tuto funkci podporují. (viz tabulka programů)

1. Zásobník na ingredience má zámek na rukojeti, který musíte stisknout.
2. Vytáhněte dávkovač ingrediencí a naplňte ho potřebnými ingrediencemi.
3. Zasuňte dávkovač zpět tak, aby byl opět zajištěn zámkem.
4. Zvolte funkci pomocí tlačítka  ZUTATEN a můžete spustit program pečení.

## Funkce pro výrobu chleba

### Bzučák

Přístroj vydává různé zvuky bzučáku:

- |                   |   |
|-------------------|---|
| 1 dlouhý zvuk     | - při připojování spotřebiče k síti   |
|                   | - při ručním ukončení programu  |
|                   | - při ukončení funkce udržení teploty   |
| 1 krátký zvuk     | - při uvolnění tlačítka   |
| 5 krátkých zvuků  | - teplota spotřebiče je příliš vysoká a zabraňuje spuštění nového programu. Na displeji se zobrazí „EE1“.   |
| 10 krátkých zvuků | - program se dokončil. Vedle čísla programu se na displeji zobrazí „0:00“. U všech programů začne po této době udržovat teplotu po dobu 1 hodiny. |

### Paměť

Program pokračuje po výpadku napájení kratším než 10 minut. Po delším výpadku napájení musí být pekárna znovu spuštěna. To je možné pouze tehdy, když je těsto v této době stále ještě ve fázi hnětení. Pokud už pečení začalo, musíte začít od začátku.

### Bezpečnostní funkce

Po dokončení programu musí přístroj před zahájením nového programu pro pečení nebo hnětení vychladnout (s výjimkou programů „10 MARMELADE“ a „8 BACKEN“). Přístroj vydá 5 zvukových signálů a na displeji se zobrazí „EE1“, což znamená, že teplota je příliš vysoká.

1. Odpojte napájecí kabel.
2. K odstranění pečicí formy použijte rukavice.
3. Nechte víko otevřené a vyčkejte, až přístroj zcela vychladne. Doba ochlazování závisí na předchozích nastaveních programu.

## Program na výrobu chleba

POZOR: Nebezpečí požáru!

Když přidáváte ingredience na začátku pečení, nikdy to neudělejte, pokud je nádoba stále uvnitř spotřebiče.

### 1. Odstranění pečicí formy

Otevřete víko. Jemně otočte plech na pečení proti směru hodinových ručiček, dokud se neodemkne. Pečicí plech vytáhněte za rukojeť a položte na rovný povrch.

### 2. Vložení hnětacího háku

Umístěte polokruhový otvor hnětacího háku na hnací hřídel uvnitř plechu na pečení. Příruba otvoru musí směřovat dolů. Sledujte drážku na hřídeli. Hnětací hák musí sedět ve spodní části plechu na pečení.


### 3. Vložení ingrediencí


Zajistěte, aby složky byly naplněny do plechu podle pořadí určeného receptem.


### 4. Vložení pečicí formy

Umístěte nádobu na pečení do šachty v pekárně, zatímco diagonálně držíte plech na pečení. Mírně otočte plech na pečení ve směru hodinových ručiček, dokud se nezajistí. Zavřete víko.

### 5. Spuštění programu


1. Stiskněte  AUSWAHL ke zvolení požadovaného programu.

2. Stiskněte  TEIGMENGE ke zvolení celkové váhy ingrediencí.

3. Stiskněte  FARBE ke zvolení opečení chleba (světlý, střední, tmavý).

4. Můžete stisknout  ZEIT ke zpoždění startu programu.

5. Dali jste své ingredience do zásuvky na zadní straně? Poté vyberte tuto funkci.

6. Stiskněte  START/STOP. Blikající dvojtečka označuje, že program byl spuštěn.

### 6. Kynutí těsta

Po posledním hnětení nastaví pekárna optimální teplotu, aby těsto nakynulo. Pokud je teplota místnosti nižší, zahřívá se na teplotu 25 °C - 30 °C.

### 7. Pečení

Pekárna automaticky upraví teplotu pečení. Zvolte program BACKEN pro prodloužení procesu pečení v případě, že je chléb po pečení stále příliš světlý.


### 8. Udržení teploty (není v programech 7, 10 a 11)

Po ukončení programu na pečení se opakovaně ozývá bzučák a lze již vyjmout chléb nebo potraviny. Současně začíná 1hodinová fáze ohřívání. Vedle čísla programu na displeji se zobrazí „0:00“. Bliká dvojtečka „:“. Po 1 hodině zazní zvukový signál a fáze ohřevu končí. Na displeji se zobrazí úvodní obrázek. Pak zařízení odpojte od sítě.

### 9. Program „8 BACKEN“ (rozšířené pečení)

1. Když je fáze „udržování teploty“ stále v provozu, stiskněte tlačítko  START / STOP, dokud neuslyšíte bzučák.

2. Spusťte program „8 BACKEN“.

3. Po dosažení požadovaného zhnědnutí vypněte program stisknutím tlačítka  START / STOP.

4. Odpojte zařízení od napájení.

### 10. Ukončení programu

Po skončení programu vyjměte plech na pečení s rukavicemi, otočte ho vzhůru nohama a mírně protřepejte; Pokud se chléb ihned nevysune, otočte pohon hnětacího háku na dně. V případě, že hnětací hák uvízne uvnitř chleba, použijte dodaný háček. Nasadte ho přes půlkruhový otvor hnětacího háku ve spodní části teplého chleba a zavěste do spodního okraje (u křídla hnětacího háku). Opatrně vytáhněte háčkem hnětací hák nahoru. Uvidíte, ve které části chleba je přilepeno křídlo hnětacího háku. V této poloze chléb nakrájejte a lehce vyjměte hnětací hák.

## Čištění

UPOZORNĚNÍ:

- Před čištěním zařízení vždy odpojte od el. sítě a nechte přístroj vychladnout.
- Přístroj ani plech na pečení neponořujte do vody. Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem a požáru. Do pekárny nenalévejte vodu.

POZOR:

- K čištění nepoužívejte drátěný kartáč nebo jiné abrazivní předměty.
- Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

POZNÁMKA: Nádoba na pečení je opatřena antiadhézním povlakem. Je normální, pokud se barva povlaku v průběhu času mění, což nemá vliv na funkci.

- Odstraňte všechny ingredience a drobků vlhkým hadříkem z víka, skříně a komory na pečení.
- Vnější plech otřete vlhkým hadříkem.
- Hnětací háky a hnací hřídele ihned po použití očistěte. Hnětací háky mohou být obtížně odstranitelné, pokud zůstanou v plechu na pečení. V tomto případě naplňte teplou vodu cca. 30 minut. Hnětací háky pak lze snadno odstranit.

#### Uložení

- Před skladováním se ujistěte, že je spotřebič čistý a suchý a vychladlý. Přístroj skladujte se zavřeným víkem.
- Doporučujeme skladovat spotřebič v původním obalu, pokud nebudete přístroj delší dobu používat.
- Přístroj skladujte mimo dosah dětí a na dobře větraném a suchém místě.

#### Nejčastější dotazy a odpovědi

- **Chléb se po upečení lepí do nádoby**

Chléb nechte vychladnout asi 10 minut po upečení - otočte nádobu dnem vzhůru. Pokud je to nutné, posuňte hřídel hnětacího háku tam a zpět. Před pečením namažte hnětací háky

- **Jak se vyhnout tvorbě otvorů v chlebu v důsledku přítomnosti hnětacích háků**

Hnětací háky můžete vyjmout prsty než vykyne těsto (viz „Program na výrobu chleba“). Displej musí zobrazovat zbývající dobu zpracování cca. 1:30 hodin, v závislosti na programu. Pokud si to nepřejete, použijte hák po upečení. Pokud budete postupovat opatrně, můžete se vyhnout vytvoření velké díry. Při odstraňování háku buďte opatrní a ujistěte se, že pekárna nezačne hnětat.

- **Těsto přetáká při kynutí**

To se děje zejména tehdy, když je pšeničná mouka používána díky svému většímu obsahu lepku.

Možnosti:

- a) Snižte množství mouky a upravte množství ostatních složek. Když je chléb připraven, bude mít stále velký objem.
- b) Na mouku naneste lžící zahřátého zkapalněného margarínu.

- **Těsto i tak přetáká**

a) Pokud se ve středu chleba vytvoří příkop ve tvaru písmene V, mouka nemá dostatek lepku. To znamená, že pšenice obsahuje příliš málo bílkovin (to se děje během zvláště deštivých let) nebo že je mouka příliš vlhká.

Možnosti:

- a) Přidejte jednu polévkovou lžici pšeničného lepku na 500 g pšeničné mouky.

b) Pokud má chléb uprostřed nálevkovitý tvar, možnou příčinou může být:

- teplota vody byla příliš vysoká,
- bylo použito příliš mnoho vody,
- mouka byla chudá na lepek,
- otevření víka při pečení.

- **Kdy lze během pečení otevřít víko pekárny?**

Obecně řečeno, je vždy možné, když probíhá hnětení. Během této fáze může být přidáno malé množství mouky nebo kapaliny. Pokud chléb musí mít po pečení určitý aspekt, postupujte následovně: před poslední fází kynutí (displej musí zobrazovat zbývající dobu zpracování přibližně 1:30 hodin, v závislosti na programu) opatrně otevřete víko a krátce a vyřezejte chlébovou kůru ostrým předeštěným nožem, a můžete rozptýlit obiloviny nebo roztrít směs bramborové mouky a vody na kůrku. Je to naposledy, kdy lze víko otevřít; jinak chléb půjde dolů uprostřed.

- **Co znamenají čísla typů pro mouku?**

Čím nižší je typové číslo, tím méně vlákniny obsahuje mouka, a tím jemnější bude.

- **Co je to celozrnná mouka?**

Celozrnná mouka je vyrobena ze všech druhů obilovin včetně pšenice. Termín „celozrnný“ znamená, že mouka byla rozemleta z celého zrna, a proto má větší obsah vlákniny, čímž je celozrnná mouka tmavší. Použití celozrnné mouky však neznamena, že chléb je tmavší, jak je obecně známo.

- **Co je třeba udělat při použití žitné mouky?**

Žitná mouka neobsahuje žádný lepek a chléb špatně kyne. Aby byl snadno stravitelný, musí být vyroben celozrnný žitný chléb s kvasem. Těsto nakyne pouze tehdy, pokud je každá část mouky typu 550 přidána ke každé ze čtyř částí žitné mouky bez lepku.

- **Co je lepek v mouce?**  
Čím vyšší je číslo typu, tím nižší je obsah lepku v mouce a tím méně těsta kyne. Nejvyšší množství lepku je obsaženo v mouce typu 550.
- **Kolik různých druhů mouky existuje a jak se používají?**
  - a) Kukuřičná, rýžová a bramborová mouka je vhodná pro alergiky na lepek nebo pro ty, kteří trpí sprue nebo celiakií.
  - b) Špaldová mouka je velmi drahá, ale neobsahuje žádné chemické přísady, protože špalda roste na půdě a nevyžaduje žádná hnojiva. Špaldová mouka je zvláště vhodná pro alergiky. Lze jej použít ve všech receptech, které vyžadují typy mouky 405, 550 nebo 1050.
  - c) Proso mouka je vhodná zejména pro osoby trpící mnoha alergiemi. Lze jej použít ve všech recepturách vyžadujících typy mouky 405, 550 nebo 1050.
  - d) Pšeničná mouka tvrdá je díky své konzistenci vhodná pro bagety a může být nahrazena tvrdou pšeničnou krupicí.
- **Jak je možné snadněji strávit čerstvý chléb?**  
Pokud je k mouce přidána bramborová kaše, je čerstvý chléb lehce stravitelný.
- **Jaké dávky by měly být použity?**  
U kvasinek, které mohou být zakoupeny v různých množstvích, postupujte podle instrukcí výrobce na obalu a upravte množství na množství použité mouky.
- **Co lze udělat, když v chlebu jdou cítit kvasinky?**
  - a) K odstranění této chuti se často přidává cukr.
  - b) Přidejte 1 ½ lžíce octa na malý chléb a 2 lžíce na velký bochník do vody.
  - c) Namísto vody použijte podmáslí nebo kefír. To je možné pro všechny recepty a doporučuje se pro čerstvost chleba.
- **Proč chléb vyrobený v troubě chutná odlišně od chleba vyrobeného v pekárně?**  
Záleží na různé míře vlhkosti. Chléb pečený v troubě v důsledku většího prostoru suší, zatímco chléb vyrobený v pekárně je vlhčí.

#### Řešení problémů

Problém	Příčina	Řešení
Z prostoru pro pečení nebo z větracích otvorů vychází kouř.	Složky se lepí do prostoru pro pečení nebo na vnější stranu plechu na pečení.	Odpojte napájecí kabel, nechte spotřebič vychladnout a vyčistěte vnější část plechu na pečení nebo prostoru pro pečení.
Chléb je uprostřed propadlý a je mokrá.	Chléb je po upečení příliš dlouho ve formě.	Vyjměte chléb z plechu na pečení, než je funkce ohřevu ukončena.
Je těžké vyjmout chléb z plechu na pečení.	Spodní část chleba je přilepena na hnětací háky.	Po pečení vyčistěte hnětací háky a hřídele. V případě potřeby naplňte plech na pečení teplou vodou po dobu 30 minut. Pak lze hnětací háky snadno vyjmout a vyčistit.
Složky nejsou smíchány nebo chléb není pečený správně.	Nesprávné nastavení programu	Zkontrolujte vybranou nabídku a další nastavení.
	Tlačítko START / STOP bylo stisknuto, když stroj pracoval (program byl ukončen dříve.)	Nepoužívejte přísady a začněte znovu.
	Víko bylo několikrát otevřeno, když pekárna byla v provozu.	Neotevírejte víko po posledním kynutí (pokud je na displeji zobrazeno alespoň „1:30“). Ujistěte se, že víko je po otevření řádně uzavřeno.
	Dlouhý výpadek napájení během práce stroje.	Nepoužívejte přísady a začněte znovu.
	Otáčení hnětacích háků je blokováno.	Zkontrolujte, zda nejsou hnětací háky zablokovány zrny atd. Vytáhněte plech na pečení a zkontrolujte, zda se otáčí hnací hřídele. Pokud tomu tak není, obraťte se na zákaznický servis.
Spotřebič se nespustí. Ozve se 5 pípnutí. Na displeji se zobrazí „EE1“.	Po posledním cyklu pečení je spotřebič stále horký.	Zastavte program a vyjměte formu. Víko nechte otevřené, dokud teplota neklesne. Poté restartujte program.
Spotřebič se nespustí. Ozve se 5 pípnutí. Na displeji se zobrazí „EE2“.	Přístroj je stále příliš chladný.	Počkejte cca. 20 - 30 minut, dokud přístroj nedosáhne pokojové teploty.



Na displeji se zobrazí „Err“.	Došlo k elektronické poruše.	Kontaktujte prosím naše servisní středisko.
-------------------------------	------------------------------	---

### Chyby u receptů

Problém	Příčina	Řešení
Chléb vykynul příliš rychle.	Příliš mnoho kvasinek, příliš mnoho mouky, nedostatek soli, nebo kombinace	a/b
Chléb nevykynul dostatečně	Žádné kvasinky nebo příliš málo kvasinek	a/b
	Staré nebo zatuchlé kvasinky	d
	Kapalina je příliš horká	c
	Kvasinky přicházejí do styku s kapalinou	c
	Špatný typ mouky	d/l
	Příliš mnoho nebo nedostatek kapaliny	a/b/g
Těsto se příliš vynořuje a vytéká přes formu	Nedostatek cukru	a/b
	Je-li voda příliš měkká, kvasinky kvasí více	f/k
Chléb je uprostřed propadlý	Příliš mnoho mléka ovlivňuje fermentaci kvasinek	c
	Objem těsta je větší než forma a chléb jde dolů.	a/f
	Kvůli nadměrné teplotě vody nebo pekařské formy nebo nadměrné vlhkosti je fermentace příliš krátká nebo příliš rychlá.	c/h/l
	Málo soli	a/b
Těžká, hrudkovitá struktura	Mnoho kapaliny	f/g
	Příliš mnoho mouky nebo nedostatek kapaliny	a/b/g
	Nedostatek kvasnic nebo cukru	a/b
	Příliš mnoho ovoce, celozrnné mouky nebo jedna z dalších složek	b
Chleba není dopečený uprostřed	Stará mouka	d
	Příliš mnoho nebo nedostatek kapaliny	a/b/g
	Příliš vlhko	g
Příliš mnoho děr	Recept s vlhkými přísadami, jako je jogurt	f
	Příliš mnoho vody	f/g
	Chybí sůl	b
	Vysoká vlhkost, příliš teplá voda	f/h
Houbovitý, nepečený povrch	Mnoho vody	c
	Velký objem chleba	a/e/j
	Příliš mnoho mouky, zejména pro bílý chléb	e
	Příliš mnoho kvasinek nebo nedostatek soli	a/b/j
	Příliš mnoho cukru	a/b
Plátky chleba jsou nerovnoměrné nebo hrudkovité	Další sladké přísady	b
	Chléb není dostatečně chlazen (pára neunikla)	i
Mouka na kůrce	Mouka nebyla během hnětení dobře zpracována	k

## Řešení

- a) Správně změřte složky.
- b) Upravte dávkování složek a zkontrolujte, zda byly přidány všechny složky.
- c) Použijte jinou kapalinu nebo nechte vychladnout na pokojovou teplotu. Přidejte přísady uvedené v receptu ve správném pořadí. Udělejte malou prohlubeň uprostřed mouky a vložte kvasinky. Vyhněte se přímému kontaktu kvasinek a kapaliny.
- d) Používejte pouze čerstvé a správně skladované složky.
- e) Snižte celkové množství složek, nepoužívejte více, než je uvedené množství mouky. Snižte všechny složky o 1/3.
- f) Upravte množství kapaliny. Pokud se použijí složky obsahující vodu, musí být dávka přidávané kapaliny řádně snížena.
- g) V případě velmi vlhkého počasí odstraňte 1-2 lžíce vody.
- h) V případě teplého počasí nepoužívejte funkci časovače. Používejte studené kapaliny.
- i) Chléb ihned po upečení vyjměte z formy a nechte jej vychladnout po dobu nejméně 15 minut před krájením.
- j) Snižte množství kvasinek nebo všech dávek o 1/4.
- k) Nádobu na pečení nemažte!
- l) Do těsta přidejte lžící pšeničného lepku.

## Tipy na recepty

### Klasický bílý chléb

Ingredience:

- Voda nebo mléko 300 ml
- Margarín nebo máslo 1,5 lžičky
- Sůl 1 lžička
- Cukr 1 lžička
- Mouka typu 550 540 g
- Suché droždí 1 balení

**Program**

**BASIC**

### Rozinkový chléb s ořechy

Ingredience:

- Voda nebo mléko 350 ml
- Margazín/máslo 1,5 lžičky
- Sůl 1 lžička
- Cukr 2 lžičky
- Mouka typu 405 540 g
- Suché droždí 1 balení
- Rozinky 85 g
- Drcené vlašské ořechy 3 lžičky

**Program**

**BASIC**

### Francouzská bageta

Ingredience:

- Voda 300 ml
- Med 1 lžička
- Sůl 1 lžička
- Cukr 1 lžička
- Mouka typu 550 540 g
- Suché droždí 1 balení

**Program**

**7 KNETEN**

Těsto rozdělte na 2-4 díly a tvarujte dlouhé bochníky. Nechte kynout 30-40 minut. Pečte v troubě.

### Těsto na pizzu

Ingredience:

- Voda 300 ml
- Sůl ¾ lžičky
- Olivový olej 1 lžička

- Mouka typu 405 450 g
- Cukr 2 lžičky
- Suché droždí 1 balení

**Program 7 KNETEN**

Vyválejte těsto, vložte ho do kulatého plechu a nechte působit 10 minut. Několikrát propíchněte vidličkou.

Přidejte ingredience na pizzu.

Pečeme 20 minut.

#### Džem

Ingredience:

- Ovoce 500 g
- Konzervovací cukr 2: 1 250 g
- Citronová šťáva 1 lžička

**Program 10 MARMELADE**

Ovoce před nakrájením nakrájejte a odkapejte.

Pro tyto recepty jsou zvláště vhodné následující plody: jahody, ořechy, borůvky nebo jejich směs.

Naplňte džem do čistých lahví, zavřete víko a vložte lahve na dobu cca. 10 minut vzhůru nohama (aby bylo víko řádně zavřeno)!

#### **Technické údaje**

Model: PC-BBA 1077

Napájení: 220-240 V AC, 50/60 Hz

Příkon: 550 W

Třída ochrany: I

Objem nádoby: 2 l (přibližně 1 kg chleba)

Čistá hmotnost: přibližně 6,45 kg

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů. Vyhrazujeme si technické změny!

#### **ZÁRUKA & ZPŮSOB LIKVIDACE**

Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu. Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektropřístroje, jestliže je už nebudete používat. Pomůžete tak předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace. Přispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů. Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

#### **Obal:**

krabice – tříděný sběr papíru (PAP)

polystyren – tříděný sběr (PS)

PE sáček – tříděný sběr (PE)



#### **Výrobek:**

kabel bez zástrčky – tříděný sběr mědi

plastové části – tříděný sběr (PP)

kovové části – železný šrot (FE)

