

# DOMÁCÍ PEKÁRNA



## Návod k použití

model BM - 02S

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za důvěru, kterou jste nám projevil nákupem tohoto výrobku. Věříme, že s ním budete plně spokojen. Tento návod slouží pro správné používání výrobku. Uchovejte jej pro jeho případné další použití. Pokud výrobek někomu předáte k užívání, předejte mu spolu s ním i tento návod k používání. Před použitím si, prosím, přečtěte všechny instrukce a rady týkající se používání tohoto výrobku.

### Důležité pokyny

Při použití tohoto spotřebiče se vždy řiďte následujícími všeobecnými bezpečnostními pokyny: Přečtěte si všechny pokyny k používání výrobku.

Před použitím spotřebiče se ujistěte, že údaj na jeho štítku týkající se napětí odpovídá napětí v místní síti.

Spotřebič nespouštějte, pokud jsou přírodní kabel nebo zástrčka poškozeny, pokud spotřebič nefunguje správně, pokud jste ho upustili na zem nebo pokud jste ho jakkoliv poškodili. V případě potřeby se obraťte na nejbližší autorizované servisní středisko.

Nedotýkejte se horkého povrchu, používejte madla a rukojeti.

Zástrčku ani jinou část přístroje neponořujte do vody ani jiných kapalin, zabráníte tak nebezpečí vzniku úrazu el.proudem.

Před čištěním, údržbou nebo demontáží součástí spotřebič vždy vypojte ze sítě. Přírodní kabel nenechávejte viset např. přes hranu stolu.

Použití jakéhokoliv jiného příslušenství než příslušenství doporučeného výrobcem může vést ke vzniku úrazu či poškození výrobku.

Tento přístroj nesmí používat osoby včetně dětí se sníženými psychickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo osobami s nedostatkem vědomostí nebo zkušeností, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich chování a bezpečnost.

Spotřebič a přírodní kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Nedávejte spotřebič na horká plynová nebo elektrická kamna ani do trouby.

Při pečení se nedotýkejte žádných pohyblivých částí spotřebiče.

Nikdy spotřebič nezapínejte, pokud pečící nádoba naplněná těstem není pevně umístěna.

Nikdy násilím nemanipulujte s pečící nádobou, mohlo by dojít k jejímu poškození.

Do spotřebiče nevkládejte kovové folie ani jiné podobně předměty, hrozí nebezpečí zkratu nebo požáru.

Nikdy nepřekrývejte spotřebič utěrkou nebo jinou látkou. Teplo a pára musí volně unikat.

Spotřebič neumísťujte v blízkosti hořlavých materiálů.

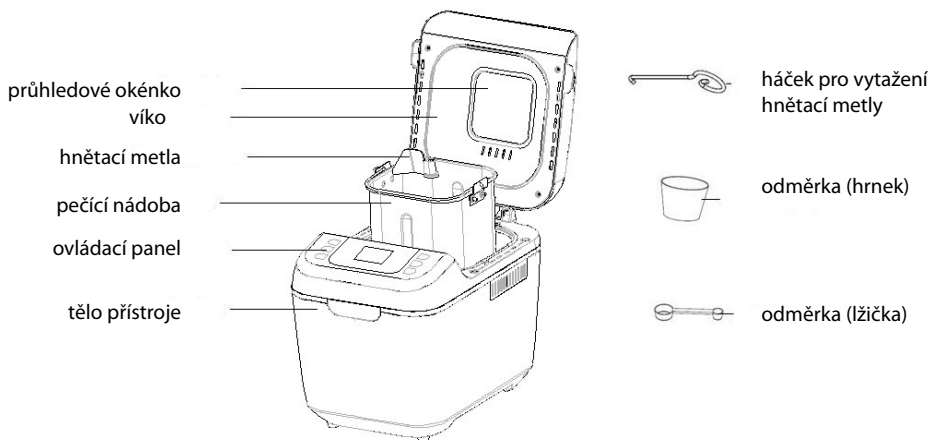
Spotřebič nepoužívejte k jiným účelům než ke kterým je určen.

Spotřebič nepoužívejte venku.

Spotřebič smí být zapojen pouze do uzemněné zásuvky.

Tento spotřebič lze užívat jen v domácnosti, není určen pro komerční využití. Uchovejte tento návod pro pozdější nahlédnutí.

## Seznamte se s domácí pekárnou



### PROVOZ

Po zapojení do el. sítě se ozve pípnutí a na displeji se objeví údaj 3:00. Dvojtečka mezi 3 a 0 neblíká. Šipka směřuje na 2lb a M (MEDIUM) a základní program č. 1, to je tovární nastavení.

### Start/stop

Pro spuštění a vypnutí programu pečení.

Pro spuštění programu stiskněte jednou tlačítko START/STOP. Ozve se pípnutí a dvojtečka začne blikat, program se spustí. Po spuštění programu jsou všechna tlačítka kromě tlačítka START/STOP deaktivována.

Pro vypnutí programu podržte tlačítko START/STOP po dobu 3 vteřin, dokud se neozve pípnutí potvrzující vypnutí programu.

### Menu

Používá se pro nastavení různých programů. Po každém stisku tlačítka (doprovázeném pípnutím) se program změní. Vyberte jeden z 12 požadovaných programů.

### Popis programů

#### Basic (základní):

hnětení, kynutí a pečení normálního chleba. Do mouky můžete také přidat i jiné ingredience.

#### Sweet (sladké):

hnětení, kynutí a pečení sladkého křupavého chleba.

#### French (francouzské):

hnětení, kynutí a pečení s delší dobou kynutí. Takto upečený chleba je většinou křupavý a lehký.

#### Whole wheat (celo zrné):

hnětení, kynutí a pečení celozrného chleba. Tento program má delší dobu předehřívání, aby se voda dostatečně vsákla do zrníček a ta mohla nabýt.

#### Quick (rychlé):

hnětení, kynutí a pečení bochníku chleba za pomocí jedlé sody nebo prášku do pečiva. Takto upečený chleba je obvykle menší a má hutnější složení.

#### Rapid (velmi rychlé):

hnětení, kynutí a pečení chleba o váze asi 1 kg za velmi krátkou dobu. Většinou je tento chléb menší a tvrdší než chleba upečený v programu Quick.

#### Jam (džem):

vaření džemů a marmelád

<b>Dough (těsto):</b>	hnětení a kynutí bez pečení. Po vyjmutí těsto vytvarujte a použijte např. na výrobu pizzy nebo rohlíků,...
<b>Cake (buchta):</b>	hnětení, kynutí a pečení, kynutí se sodou nebo práškem do pečiva
<b>Knead (hnětení):</b>	pouze hnětení, bez kynutí a pečení
<b>Bake (pečení):</b>	pouze pečení, bez hnětení a kynutí. Lze použít pro prodloužení doby pečení u ostatních programů.
<b>Sandwich (sendvič):</b>	hnětení, kynutí a pečení sendvičů. Pro pečení lehkého chleba s jemnou kůrkou.

### **COLOR (barva)**

Tlačítkem vyberte LIGHT (světlé), MEDIUM (střední) nebo DARK (tmavé) zbarvení kůry chleba. Stiskem tohoto tlačítka vyberete požadované tlačítko.

### **LOAF (velikost bochníku)**

Stiskem tohoto tlačítka vyberete velikost bochníku. K volbě jsou dvě možnosti. 1,5 LB (libry) = cca 675 g, nebo 2 LB = cca 900 g. Mějte na paměti, že doba pečení se mění v závislosti na velikosti bochníku.

### **Prodlení – odložený start**

Tato funkce se používá, pokud nechcete spotřebič spustit hned. Musíte se rozhodnout, za jak dlouho bude chleba pečený. Prodlení zahrnuje i dobu trvání programu. Nejprve zvolte program a stupeň zabarvení, potom stiskem TIME + nebo TIME – navolte potřebný čas. Maximální doba prodlení je 13 hodin.

Příklad: Nyní je 8:30 večer a vy chcete mít druhý den ráno v 7 hodin upečený čerstvý chleba, tzn. za 10 hodin a 30 minut. Zvolte program, zabarvení a velikost bochníku a potom pomocí tlačítek TIME + a TIME - navolte na displeji 10:30. Potom stiskněte tlačítko START/STOP pro aktivaci programu. Na displeji bude blikat tečka a spustí se odpočítávání.

Poznámka: Používáte-li funkci prodlení, nepoužívejte potraviny, které podléhají zkáze jako např. vejce, čerstvé mléko, ovoce nebo cibule.

### **Ohřívání**

Po dopečení se chleba automaticky ohřívá po dobu 1 hodiny. Pokud chcete chleba vyjmout, program stiskem START/STOP vypněte.

### **Paměť (MEMORY)**

Je-li během pečení zastaven přívod proudu po dobu kratší 10 minut pak se spotřebič automaticky zapne i bez stisku tlačítka START/STOP. Překročí-li doba odpojení od proudu 10 minut, paměť se vymaže a spotřebič musí být restartován. Pokud je výroba ve fázi hnětení, můžete pro pokračování programu stisknout tlačítko START/STOP a program bude pokračovat od začátku.

### **Prostředí**

Spotřebič pracuje dobře ve velkém teplotním rozpětí okolního prostředí, lze ale pozorovat rozdíl ve velikosti bochníku vyrobeném v chladné a teplé místnosti. Doporučená teplota okolí je mezi 15°C a 34°C.

### **Zobrazení varování**

Pokud displej zobrazuje H:HH poté, co jste stiskli tlačítko START/STOP, je teplota uvnitř spotřebiče příliš vysoká. Program musí být zastaven. Otevřete víko a nechte spotřebič vychladnout po dobu 10 až 20 minut.

Pokud displej zobrazuje E:EE poté, co jste stiskli tlačítko START/STOP, je snímač teploty poškozený. Obratě se na autorizované servisní středisko.

## První použití

Při prvním zapnutí může z přístroje vycházet slabý kouř a charakteristický zápach. To je normální a brzy to přestane. Ujistěte se, že přístroj má dostatečné větrání.

1. Zkontrolujte, zda jsou všechny součástky nepoškozené.
2. Všechny součástky vyčistěte podle pokynů uvedených v oddíle Údržba.
3. Spotřebič nastavte na režim bake (pečení) a nechte péct po dobu 10 minut na prázdko.  
Po vychladnutí spotřebič znovu umyjte.
4. Součástky pečlivě vysušte a spotřebič sestavte.

## Jak upéct chleba

1. Vložte pečící nádobu a zajistěte ji pootočením ve směru hodinových ručiček, dokud se nezaklapne. Hnětací metlu umístěte na hřídel ve dně pečící nádoby tak aby na ní dobře zapadla. Před upevněním metly doporučujeme vyplnit otvor pro hřídel teplo odolným margarínem (tukem). Zabráníte tak zanesení otvoru a snadnému uvolnění metly po ukončení pečícího procesu.
2. Do pečící nádoby vložte ingredience. Nejprve by se měla dávat voda a jiné kapaliny, potom cukr, sůl a mouka. Jako poslední vždy přidávejte jedlou sodu nebo prášek do pečiva. V případě hutnějšího těsta s vysokým podílem cereálií postup obraťte, tzn. vložte nejprve suché droždí a mouku a až naposled vodu.
3. Prstem udělejte do mouky malý důlek a do důlku dejte droždí. Ujistěte se, že droždí se nedostalo do kontaktu s vodou nebo jinými ingrediencemi.
4. Lehce zavřete víko a spotřebič zapojte do elektrické sítě.
5. Stiskem tlačítka MENU zvolte vhodný program.
6. Stiskem tlačítka COLOR zvolte požadované zbarvení kůry.
7. Stiskem tlačítka LOAF SIZE zvolte velikost bochníku.
8. Pomocí tlačítek TIME + a TIME – navolte požadované prodloužení. Pokud chcete chleba péct rovnou, tento krok vynechejte.
9. Stiskem tlačítka START/STOP aktivujte program.
10. Pokud se v průběhu programů BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET nebo SANDWICH, ozve dlouhé pípnutí, znamená to, že máte přidat ingredience. Je možné, že otvory pro větrání bude vycházet pára. To je normální.
11. Až se pečení dokončí, ozve se 10x pípnutí. Po dobu 3-5 vteřin podržte tlačítko START/STOP, otevřete víko a vyjměte chléb. Pečící nádobu uchopte pomocí kuchyňských chňapek za drátěný úchop. Jemně otočte proti směru hodinových ručiček a vyjměte ji.
13. Pro případné odstranění chleba z nádoby použijte nepřilnavou špachtli.

*Varování: Chleba i pečící nádoba jsou velmi horké! Buďte velmi opatrní a používejte kuchyňské chňapky.*

14. Pečící nádobu obraťte dne vzhůru a jemně jí zatřeste nad čistým povrchem, dokud chleba nevypadne. Pro lepší uvolnění bochníku můžete několikrát pootočit hřídel hnětací lopatky.
15. Chleba nechte před krájením po dobu 20 minut vychladnout.
16. Pokud jste po ukončení pečícího programu nestiskli tlačítko START/STOP, chleba se bude automaticky po dobu 1 hodiny ohřívat.
17. Pokud přístroj nepoužíváte, vypojte ho ze zásuvky.

*Důležité: před krájením chleba odstraňte za pomoci háčku hnětací metlu schovanou (zapečenou) ve spodní části bochníku !!! Nejlépe Vám to půjde, dokud je chléb ještě teplý.*

## Speciální pokyny

Nejlepších výsledků dosáhnete při používání k tomu určených, průmyslově vyrobených pečicích směsí. Při jejich používání dodržujte návod na jejich obalu. Dávkovaná voda by měla být vždy vlažná. Chleba, který má rychlejší výrobu, se peče za pomoci jedlé sody nebo prášku do pečiva, které jsou aktivovány vlhkostí a teplem. Pro perfektní výsledky tedy doporučujeme dávat všechny kapaliny na dno pečicí mísy a suché ingredience na vrch. Při počátečním míchání se mohou některé ingredience zachytit v rozích nádoby, za použití gumové špachtle tyto odstraňte, zabráníte tak vzniku žmolků v těstě. V programu RAPID lze chleba upéct za 1 hodinu a 25 minut. Tento chleba má hustější texturu. Tento program lze použít pro pečení bochníku, který váží asi 1lb. Mějte na paměti, že teplota vody se musí pohybovat mezi 45°C a 50°C. Pro měření této teploty je nutné použít teploměr, protože teplota vody je důležitým bodem pečení. Je-li teplota příliš nízká, těsto nevykne do požadované velikosti a je-li teplota příliš vysoká, funkce droždí je deaktivována ještě před pečením.

## Čištění a údržba

Před čištěním vždy spotřebič vypojte z elektrické sítě a nechte dobře vychladnout.

1. Pečicí nádoba: Otřete zevnitř i zvenku vlhkým hadrem. Nepoužívejte čisticí písky ani jiné abrazivní prostředky, mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu. Před vložením do spotřebiče musí být nádoba úplně suchá.
2. Hnětací metla: Pokud nelze metlu odstranit, naplňte nádobu vodou a nechte metlu po dobu 30 minut odmočit. Poté metlu vyjměte na čištění. Vlhkým hadrem otřete metlu. Metlu i nádobu lze mýt v myčce nádobí.
3. Víko o průhledové okénko: Zevnitř i zvenku umyjte vlhkým hadrem.
4. Tělo: Jemně otřete vlhkým hadrem. Nepoužívejte čisticí písky ani jiné abrazivní prostředky, mohlo by dojít k poškození povrchu. Tělo nikdy neponořujte do vody.
5. Před tím, než spotřebič zabalíte a uskladníte, ujistěte se, že úplně vychladl, je čistý, suchý a že je víko zavřené.

## Výroba chleba – ingredience

### 1. Mouka na výrobu chleba

Tato mouka má vysoký obsah lepku, vysokou pružnost a uchovává tvar bochníku. Jelikož má vyšší obsah lepku, může být použita pro výrobu většího chleba. Tato mouka je nejdůležitějším prvkem výroby chleba.

### 2. Obyčejná mouka

Tato mouka je vyráběna smícháním vybrané měkké a tvrdé pšenice a je vhodná pro rychlou výrobu chleba a buchet.

### 3. Celozrnná mouka

Je vyráběna z rozemleté pšenice, obsahuje pšeničnou slupku a lepek. Je těžší a výživnější než běžná mouka. Chleba z této mouky je obvykle menší. Pro dosažení lepších výsledků je v některých receptech kombinována celozrnná mouka s moukou na výrobu chleba.

### 4. Tmavá mouka

Často také nazývaná hrubá mouka je druh mouky, který je velmi podobný celozrnné mouce. Pro dosažení požadované velikosti bochníku bývá často kombinována s větším množstvím mouky na výrobu chleba.

### 5. Prášek do pečiva

Prášek do pečiva je vyráběn z rozemleté pšenice a používá se na výrobu různých buchet. Je velmi podobný některým druhům mouky.

## 6. Kukuřičná a ovesná mouka

Jsou vyráběny z rozemleté kukuřice a ovsa, obě dvě jsou přídatnými ingrediencemi při výrobě hrubého chleba, jsou používány pro obohacení mouky a textury chleba.

## 7. Cukr

Cukr je důležitým prvkem, který dodává sladkost a ovlivňuje zbarvení chlebu.

## 8. Droždí

Droždí prochází procesem kynutí, při kterém vzniká oxid uhličitý a jeho výsledkem je zvětšení objemu. Pro tento proces droždí potřebuje uhlohydráty obsažené v cukru a mouku.

Pozn.: 1 polévková lžice aktivního suchého droždí =  $\frac{3}{4}$  pol. lžice instantního droždí, 1,5 pol.

lžice aktivního suchého droždí = 1 pol. lžice instantního droždí, 2 pol. lžice aktivního suchého droždí = 1,5 pol. lžice instantního droždí

Droždí se musí skladovat v ledničce. Před použitím zkontrolujte datum spotřeby droždí.

Po každém použití jej co nejdříve uskladněte zpět do lednice. Niže popsaný postup Vám pomůže zjistit, zda je droždí aktivní nebo ne.

Do půlky odměrky nalijte teplou vodu (45-50°C).

Přidejte jednu polévkovou lžici bílého cukru a zamíchejte, potom nasypete 2 pol. lžice droždí.

Odměrku dejte na 10 minut na teplé místo. Vodu nemíchejte.

V odměrce se vytvoří pěna. Pokud ne, droždí je neaktivní.

## 9. Sůl

Sůl je nutná pro zlepšení chuti a barvy chleba. Může ale také negativně ovlivnit funkci droždí. Nikdy nepoužívejte příliš velké množství soli. Pokud nechcete sůl použít vůbec, úplně ji vynechejte.

## 10. Vejce

Vejce může zlepšit texturu chleba. Chleba bude větší a výživnější, pokud do mouky přidáte rozmíchané vejce.

## 11. Tuk, máslo a rostlinný olej

Tuk chleba zjemní, ale zkracuje dobu jeho spotřeby. Máslo by mělo být rozměklé nebo nakrájené na menší kousky.

## 12. Prášek do pečiva

Hlavně se používá při velmi rychlém pečení. Prášek zjemňuje texturu pečiva díky malinkým bublinkám, které uvolňuje.

## 13. Jedlá soda

Stejný princip jako u prášku do pečiva. Může být zkombinován s práškem do pečiva.

## 14. Voda a jiné kapaliny

Voda je nezbytnou ingrediencí pro výrobu chleba. Nejvhodnější teplota vody je mezi 20 a 25°C. Pro rychlejší kynutí je vhodnější teplota mezi 45 a 50°C. Vodu lze nahradit mlékem nebo vodou rozmíchanou s 2% mléčným práškem. U některých receptů lze použít také ovocný džus. (jablečný, pomerančový, citrónový apod.).

## Váha ingrediencí

Jedním z nejdůležitějších faktorů pro výrobu chleba je správné množství ingrediencí.

Doporučujeme používat odměrku.

### 1. Vážení tekutých ingrediencí

Voda, mléko nebo mléčný prášek lze odměřit odměrkou. Hladinu tekutiny sledujte podle rysky na odměrce ve výšce očí v horizontální poloze. Po odměření oleje a podobných ingrediencí odměrku umyjte.

### 2. Měření prášku do pečiva

Množství sypkého prášku určete pomocí odměrky.

### 3. Pořadí ingrediencí

Všeobecně platí, že nejprve se dávají tekuté ingredience, vejce, sůl, mléčný prášek apod.

Mouka nesmí být úplně zamokřena vodou. Droždí lze dát pouze na suchou mouku a nesmí se setkat se solí. Po hnětení vás pípnutí upozorní na to, že můžete přidat ovoce. Pokud používáte funkci prodlevy, nikdy nepoužívejte ingredience podléhající zkáze.

### Řešení případných problémů

číslo	Problém	Příčina	Řešení
1	Při pečení vychází z otvoru pro větrání kouř	Některé ingredience se nalepily na pečící část nebo do jeho blízkosti.	Spotřebiči odpojte z el.sítě pečící část vyčistěte, buďte ale opatrní, abyste se nepopálili.
2	Spodní kůra chleba je moc hustá	Chleba jste nechali příliš dlouho po upečení ohřívat, došlo k velkému výparu vody.	Chleba vydejte ze spotřebiče ihned po dopečení.
3	Nesnadné vyjmutí chleba z pekární	Hnětací metla příliš se připekla na hřídel. Příště dejte do otvoru metly tuk (viz. návod)	Po vyjmutí chleba nalijte do nádoby horkou vodu a nechte ji 10 minut máčet. Potom hnětanku vyjměte a umyjte.
4	Smíchané ingredience se nepečou rovnoměrně.	Nevhodně zvolený program.	Zvolte vhodný program.
		Otevřeli jste víko.	Neotevírejte víko při kynutí.
		Příliš velký odpor, hnětačka nemůže míchat.	Zkontrolujte usazení hnětanky, vyjměte nádobu a spotřebič spusťte na prázdko. V případě potíží kontaktujte servisní středisko.
5	Po stisku START/STOP se zobrazí H:HH	Příliš vysoká teplota ve spotřebiči.	Stiskněte START/STOP, přístroj vypne z el. obvodu, vyjměte nádobu a nechte vychladnout.
6	Motor je slyšet, ale těsto se nemíchá.	Nádoba je špatně usazena nebo je těsto příliš husté.	Zkontrolujte usazení nádoby a množství použitých ingrediencí podle receptu.
7	Chleba je příliš velký, nejde zavřít víko.	Hodně mouky, droždí nebo vody nebo příliš vysoká okolní teplota	Zkontrolujte zmíněné faktory a přizpůsobte je podmínkám.
8	Chleba je příliš malý nebo nevykynul	Nedostatek droždí, špatná aktivita droždí v důsledku příliš vysoké okolní teploty, droždí se smíchalo se solí nebo příliš nízká okolní teplota.	Zkontrolujte množství a aktivitu droždí, zvyšte okolní teplotu.
9	Těsto přetéká z nádoby.	Příliš velké množství tekutin.	Snižte množství tekutin a zvyšte hustotu těsta.
10	Chleba se ve střední části propadl.	Špatný typ mouky.	Použijte mouku na výrobu chleba nebo prášek do pečiva.
		Moc rychlé kynutí nebo příliš vysoká teplota.	Droždí se používá za pokojové teploty.
		Velké množství vody příliš zjemnilo těsto.	Přizpůsobte množství vody podle receptu.
11	Chleba je příliš těžký a hustý.	Hodně mouky nebo málo vody.	Snižte množství mouky nebo přidejte více vody.
		Příliš mnoho ovoce nebo hodně celozrnné mouky.	Snižte množství ingrediencí.

12	Po rozkrojení je prostředek chlebu spadlý.	Hodně vody nebo droždí nebo málo soli.	Snižte množství vody nebo droždí nebo přidejte sůl.
		Příliš teplá voda.	Zkontrolujte teplotu vody.
13	Chleba se připekl.	Příliš mnoho lepkavých ingrediencí jako např. banány nebo máslo.	Nedávejte do chleba příliš lepkavých ingrediencí.
		Nesprávné míchání z důvodu nedostatku vody.	Zkontrolujte množství vody a mechanikou konstrukci spotřebiče.
14	Kůra je příliš tvrdá a barva je příliš tmavá při výrobě buchet a jiných výrobků s přítomností většího množství cukru.	Tmavá barva je důsledkem přítomnosti cukru.	Je-li výrobek příliš tmavý, stiskněte asi 5-10 minut před koncem programu tlačítko START/STOP. Před vyjmutím nechte výrobek po dobu 20 minut ve spotřebiči se zavřeným víkem.

# Kuchařka

## 1. Klasický chleba

Velikost bochníku	1,5lb	2lb
voda	240 ml	300ml
olej	2 pol. lžíce	3 pol. lžíce
sůl	1,5 pol. lžíce	2 pol. lžíce
mléčný prášek	2 pol. lžíce	2 pol. lžíce
cukr	2 pol. lžíce	3 pol. lžíce
mouka na výrobu chleba	3 hrnky	3 a ¾ hrnku
suché droždí	1 a ¼ pol. lžíce	1 a ¾ pol. lžíce

## 2. Sladký chleba

Velikost bochníku	1,5lb	2lb
voda	220 ml	270ml
olej	2 pol. lžíce	3 pol. lžíce
sůl	1 pol. lžíce	1,5 pol. lžíce
cukr	1/3 hrnku	½ hrnku
mléčný prášek	2 pol. lžíce	3 pol. lžíce
mouka na výrobu chleba	3 hrnky	3 a ¾ hrnku
suché droždí	1 a ¼ pol. lžíce	1 a ¾ pol. lžíce

## 3. Francouzský chleba

Velikost bochníku	1,5lb	2lb
voda	240 ml	280ml
olej	2 pol. lžíce	3 pol. lžíce
citrónový džus	1 pol. lžíce	1 a ½ pol. lžíce
sůl	1 a ¼ pol. lžíce	1 a 1/2 pol. lžíce
cukr	1 pol. lžíce	2 pol. lžíce
mouka na výrobu chleba	3 hrnky	3 a ¾ hrnku
suché droždí	1 a ¼ pol. lžíce	1 a 1/2 pol. lžíce



#### 4. Celozrnný chleba

Velikost bochníku	1,5lb	2lb
voda	170 ml	230ml
vejce	1	1
olej	3 pol. lžíce	4 pol. lžíce
sůl	1 pol. lžíce	1 a 1/2 pol.lžíce
cukr	4 pol. lžíce	4 pol. lžíce
celozrnná mouka	1 hrnek	1 hrnek
suché droždí	1 a ¼ pol. lžíce	1 a 1/2 pol. lžíce

#### 5. Rychlý chleba

Velikost bochníku	1,5lb	2lb
voda	190 ml	240ml
vejce	1	1
olej	2 pol. lžíce	3 pol. lžíce
sůl	1 pol. lžíce	1 a 1/2 pol.lžíce
cukr	2 pol. lžíce	3 pol. lžíce
mouka na výrobu chleba	3 hrnky	3 a ¾ hrnku
suché droždí	1 a ¾ pol. lžíce	2 pol.lžíce

#### 6. Velmi rychlý chléb

Velikost bochníku	2lb
voda (teplota 45-50°C)	280 ml
vejce	1
olej	2 pol. lžíce
sůl	1 a 1/2 pol. lžíce
cukr	3 pol. lžíce
mléčný prášek	3 pol. lžíce
mouka na výrobu chleba	3 a ¾ hrnku
suché droždí	3 pol. lžíce

#### 7. Džem

jahodový džem		pomerančový džem	
Omyté a očištěné jahody	2 hrnky	Oloupané a nakrájené pomeranče	2hrnky
cukr	1 pol.lžíce	Oloupané a nakrájené citrony	50 ml
škrob	5 pol. lžic	cukr	1 pol.lžíce
		škrob	5 pol.lži

#### 8. Těsto

Velikost bochníku	2lb
voda	250 ml
olej	2 pol. lžíce
sůl	1 pol. lžíce
cukr	2 pol. lžíce
mouka na výrobu chleba	3 hrnku
suché droždí	1 a 1/2 pol. lžíce

## 9. Buchta

vejce	6
olej	2 pol. lžíce
sůl	1 a 1/2 pol. lžíce
máslo	4 pol. lžíce
cukr	1 pol. lžíce
mléčný prášek	3 pol. lžíce
prášek do pečiva	3 pol. lžíce
suché droždí	2 pol. lžíce

## 10. Těsto na sendviče

Velikost bochníku	1,5lb	2lb
voda	230 ml	290ml
máslo	1 a 1/2 pol.lžíce	2 pol.lžíce
sůl	1 a 1/2 pol. lžíce	1 a 1/2 pol.lžíce
cukr	1 pol. lžíce	2 pol. lžíce
mouka na výrobu chleba	3 hrnky	3 a 3/4 hrnku
suché droždí	1 a 1/4 pol. lžíce	1 a 1/2 pol.lžíce

Poznámka: objem hrnku (odměrka která je součástí balení) = cca 150g mouky nebo 250 ml tekutiny.

## Technické parametry:

model: BM - 02S

Napájení: 220 – 240 V / 50 Hz

Příkon: 610W

## Ochrana životního prostředí

Informace k likvidaci elektrických a elektronických zařízení

Po uplynutí doby životnosti produktu nebo v okamžiku, kdy by oprava byla neekonomická, produkt nevhazujte do domovního odpadu. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma.

Správnou likvidací pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Baterie nevhazujte do běžného odpadu, ale odevzdejte na místa zajišťující recyklaci baterií.

## Servis

V případě, že po zakoupení výrobku zjistíte jakoukoli závadu, kontaktujte servisní oddělení. Při použití výrobku se řiďte pokyny uvedenými v příloženém návodu k použití. Na reklamaci nebude brán zřetel, pokud jste výrobek pozměnili či jste se neřídili pokyny uvedenými v návodu k použití.

## **Záruka se nevztahuje**

- na přirozené opotřebení funkčních částí výrobku v důsledku jeho běžného užívání
  - na servisní zásahy související se standardní údržbou výrobku (např. čištění, výměna dílů podléhajících běžnému opotřebení)
  - na závady způsobené vnějšími vlivy (např. klimatickými podmínkami, prašností, nevhodným použitím apod.)
  - na mechanická poškození v důsledku pádu výrobku, nárazu, úderu do něj apod.
  - na škody vzniklé neodborným zacházením nebo použitím výrobku v rozporu s návodem k obsluze, přetížením, použitím nesprávných nebo neoriginálních dílů, při použití nevhodného nebo neoriginálního příslušenství či nevhodných nástrojů apod.
  - na škody vzniklé použitím neoriginálních adaptérů nebo na použití originálního adaptéru k jinému výrobku. Je vždy nutné dodržet vzájemnou kompatibilitu v rámci jednoho výrobku.
- U reklamovaných výrobků, které nebyly řádně zabezpečeny proti mechanickému poškození při přepravě nese riziko případné škody výhradně majitel. Dodavatel si vyhrazuje právo na případné změny v návodu k použití a neručí za možné tiskové chyby.
- Vyobrazení a popis se mohou lišit od skutečnosti v závislosti na modelu.