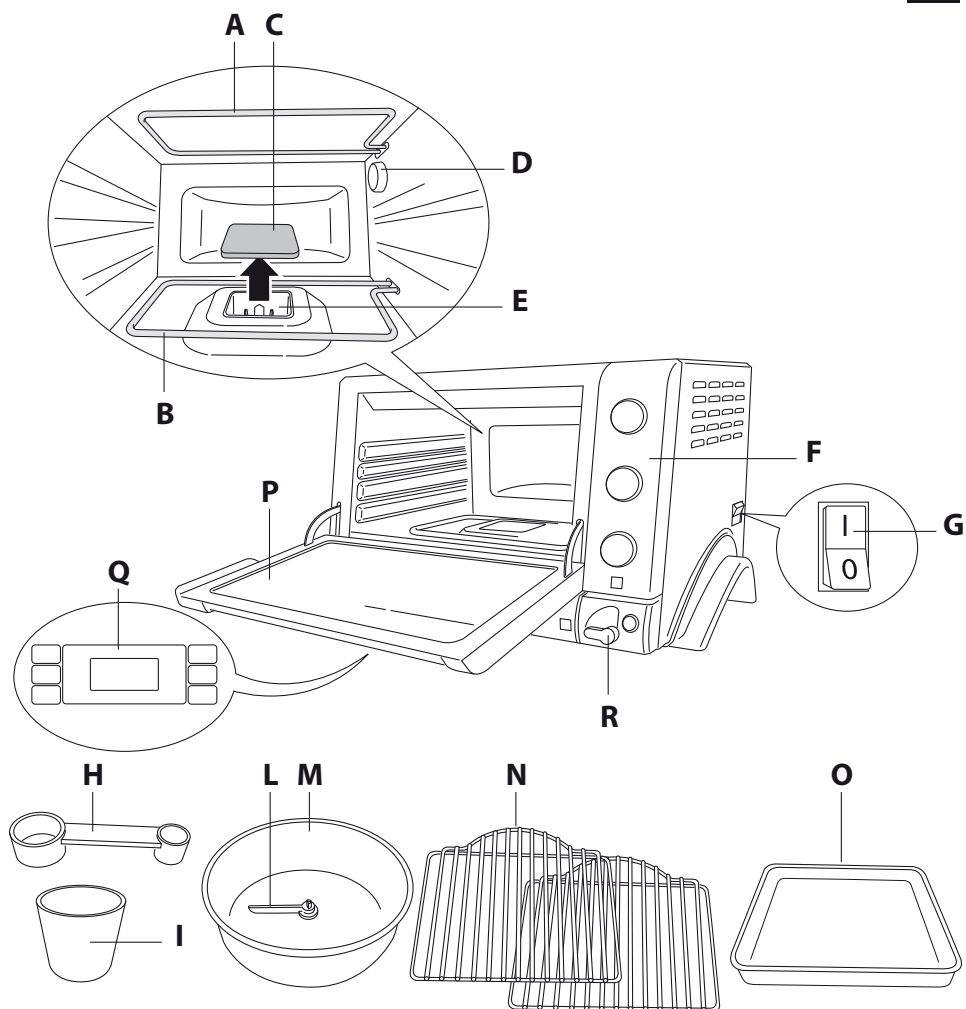




Popis elektrospotřebiče

- A Horní topné těleso
- B Spodní naklápěcí topné těleso
- C Kryt místa uložení pro hnětací nádobu
- D Vnitřní světlo
- E Kryt místa uložení pro hnětací nádobu
- F Ovládací panel trouby
- G Hlavní spínač
- H Dávkovací lžíce (volitelně)
- I Dávkovací nádoba (volitelně)
- L Hnětací lopatka
- M Hnětací nádoba

- N Rošty
- O Pekáč
- P Dvířka
- Q Ovládací panel domácí pekárný
- R Volič funkce trouba/domácí pekárna

Technické údaje

Napětí: 220-240 V ~ 50/60Hz max 16A

Příkon: 1400 W

Rozměry ŠxVxH: 512 x 295 x 400

Hmotnost: 12,1 kg

Důležitá bezpečnostní upozornění

Důležitá upozornění jsou označena následujícími symboly.

Tyto je nutné vždy přísně dodržovat.



Nebezpečí!

Nerespektování může být nebo je příčinou úrazu elektrickým proudem s ohrožením života.



Pozor!

Nerespektování pokynů může být nebo je příčinou úrazu nebo poškození spotřebiče.



Nebezpečí popálení!

Nerespektování může být nebo je příčinou popálení nebo opáření.



Poznámka:

Nerespektování může být nebo je příčinou popálení nebo opáření.

Před použitím spotřebiče si pozorně přečtěte celý návod k obsluze. Tyto pokyny pečlivě uschovejte



Poznámka:

- Před prvním použitím této trouby na pečení vytáhněte ze spotřebiče veškerý obalový a ochranný materiál, příručky, umělohmotné sáčky apod.
- Před prvním použitím nechte spotřebič v provozu na prázdno po dobu alespoň 15 minut s termostatem nastaveným na maximum, abyste odstranili zápach novoty a kouř způsobený přítomností ochranných látek nanesených na topná tělesa před převozem. Při této činnosti musíte místnost důkladně větrat.
- Před použitím trouby pečlivě umyjte veškeré příslušenství spotřebiče.
- Přístroj v provozu jako domácí pekárna je vybaven ochranným programem v případě výpadku elektrické energie (black-out) pro zabezpečení cyklu pečení chleba (v případě poruchy v dodávce elektrické energie, a to po dobu zhruba 15 minut).
- Pokud používáte přístroj s maximálním zatížením, nepřekračujte množství, doporučená v receptech. Pokud používáte přístroj s maximálním zatížením, nikdy nepřekračujte následující množství: Mouka: 750 gr, Droždí: 40 gr, Voda: 500 gr.



Pozor!

- Tato trouba na pečení je určena k přípravě pokrmů. Nesmí se používat k jiným účelům a nesmí být žádným způsobem upravována nebo přizpůsobována.
- Po vybalení spotřebiče z krabice zkontrolujte, zda jsou dvířka trouby nepoškozena. Skleněná dvířka jsou křehká a

v případě viditelného poškození jako například odštípnutí, rýhy nebo poškrábání požádejte o jejich výměnu. Kromě toho chráňte dvířka při použití, čištění nebo přemísťování spotřebiče před prudkými nárazy. Nelijte na sklo dvířek studené tekutiny, pokud je spotřebič horký a vyvarujte se bouchání dvířky.

- Umístěte spotřebič na vodorovnou plochu ve výšce alespoň 85 cm mimo dosah dětí.
- Nedovolte, aby spotřebič používaly osoby (nebo děti) s omezenými mentálními, fyzickými a smyslovými schopnostmi nebo s nedostatečnými vědomostmi a zkušenostmi, pokud nebudou pod dohledem nebo nebudou náležitě instruovány osobou zodpovědnou za jejich zdraví. Děti je třeba mít pod dozorem a zajistit, aby spotřebič nepoužívaly ke hram.
- Spotřebič během provozu nepřemísťujte.
- Nepoužívejte spotřebič v případě, že:
 - je jeho napájecí kabel poškozený
 - Spotřebič spadl na zem nebo je viditelně poškozen či nepracuje správně. V těchto případech je nutné, aby se zabránilo jakémukoli riziku, odněst spotřebič do nejbližšího asistenčního centra, který se zabývá porázním servisem.
- Neumísťujte spotřebič v blízkosti zdrojů tepla.
- Nepoužívejte spotřebič jako zdroj tepla.
- Do trouby v žádném případě nevkládějte papír, karton nebo umělou hmotu. Nic na troubu nepokládějte (nástroje, rošty nebo jiné předměty).
- Do ventilačních průduchů nic nevkládějte. Nezakrývejte je.
- Tato trouba nebyla navržena k vestavění.
- Pokud jsou dvířka trouby otevřená, mějte na paměti následující:
 - nepokládějte na dvířka těžké předměty a netahejte za rukojeť směrem dolů.
 - nepokládějte na plochu otevřených dvířek těžké nádoby nebo horké pečáče, které jste vytáhli z trouby.



- V případě, že tento spotřebič bude používán v jiné zemi než tam, kde byl zakoupený, a s ohledem na rozdílnost platných norem je nutné nechat spotřebič zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku.
- Tento spotřebič byl navržen výhradně k domácímu použití. Jakékoliv profesionální nebo nevhodné použití nebo použití v neshodě s návodem k obsluze nezavazuje výrobce k odpovědnosti a vyvazuje ze záruční

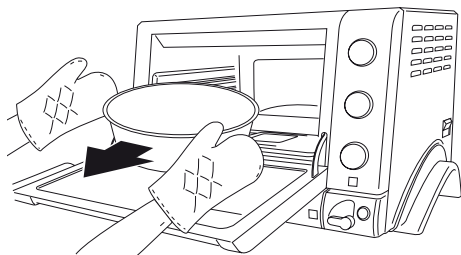
zodpovědnosti.

- Pokud spotřebič nepoužíváte nebo před jeho čištěním ho vždy odpojte od elektrické sítě.
- Přístroj se nesmí spouštět pomocí externího časovače nebo odděleným dálkovým ovládacím systémem.
- Přístroj musí být ustaven a spouštěn se zadní stranou u stěny.
- Tento spotřebič je určen výhradně k použití v domácnosti. Není určen k použití v: prostředích používaném jako kuchyně pracovníky v obchodech, na úřadech a v jiných pracovních prostorách, pro účely agroturistiky, v hotelech, motelech a jiných ubytovacích a stravovacích zařízeních.
- Nikdy nepoužívejte kovové zašpičatělé nebo ostré předměty pro čištění hřetací nádoby na chléb.
- Před čištěním přístroj vypněte přepnutím hlavního spínače do polohy „0“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj je vybaven bezpečnostním zařízením, které zastaví míchací lopatku, pokud během funkce dojde k otevření dvířek.



Nebezpečí popálení!

- **Dvířka a vnější části trouby na pečení se při provozu mohou zahřát. Při přípravě pokrmů v troubě se dotýkejte pouze rukojetí, úchyty a tlačítek. Nikdy se nedotýkejte kovových nebo skleněných částí trouby. V případě potřeby používejte rukavice.**
- **Tento elektrospotřebič dosahuje při provozu vysokých teplot, které mohou způsobit popáleniny.**
- Používejte kuchyňské rukavice pro vytahování hřetací nádoby z prostoru pečení jejím nadzvednutím.



- Nikdy neumísťujte hořlavé předměty v blízkosti trouby nebo pod nábytkem, na kterém je trouba umístěna.
- Nikdy neuvádějte troubu do provozu, pokud je umístěna pod závěsným nábytkem nebo policí anebo v blízkosti hořlavých materiálů jako záclony, závěsy, rolety apod.
- Pozor: Nesprávné použití přístroje (nesprávný recept, příliš dlouhá doba pečení) by mohla způsobit nadměrné ohřátí chleba s následným vznikem kouře a zapálení. V takovém případě dveře neotvírejte, ale vytáhněte zástrčku

ze síťové zásuvky: Ponechte přístroj vychladnout a potom otevřete dveře.

- **Jestliže se stane, že pokrm nebo jiné části trouby začnou hořet, nesazte se v žádném případě uhasit oheň vodou. Ponechte dveře zavřené, vytáhněte zástrčku ze sítě a uhasťte plameny vlhkým hadrem.**



Nebezpečí!

- **Před zapojením zástrčky do elektrické zásuvky zkontrolujte, zda:**
- **Síťové napětí odpovídá hodnotě uvedené na štítku s parametry.**
- **Proudová zatížitelnost zásuvky je 16A a je opatřena zemnicím vodičem.**

Výrobce nenese zodpovědnost za případné škody způsobené nerespektováním tohoto protiúrazového opatření.

- Nenechávejte napájecí kabel volně viset a zabraňte tomu, aby se dotýkal horkých částí trouby. Nesazte se vytahovat zástrčku ze zásuvky taháním za napájecí kabel.
- V případě, že je potřeba použít prodlužovací šňůru, zkontrolujte, zda je v dobrém stavu a je opatřena uzemňovacím kolíkem. Průřez kabelu prodlužovací šňůry musí být minimálně takový, jako je průřez napájecího kabelu spotřebiče.
- Aby se zabránilo veškerému riziku úrazu elektrickým proudem, neponořujte v žádném případě napájecí kabel, jeho zásuvku nebo celý přístroj do vody nebo jiné kapaliny.
- V případě poškození přírodního kabelu musí jeho výměnu provést výrobce nebo výrobcem pověřené servisní středisko nebo podobný kvalifikovaný odborník, aby se předešlo veškerému riziku.
- Za účelem zajištění osobní bezpečnosti nedemontujte tento spotřebič sami. Obrátte se vždy na autorizované servisní středisko.

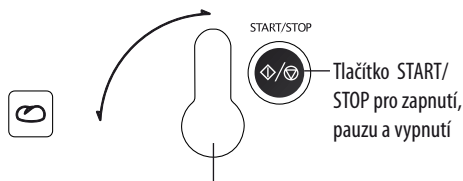


Spotřebič splňuje následující předpisy ES:

- Směrnice o nízkém napětí 2006/95/ES ve znění násl. předpisů.
- Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2004/108/ES ve znění násl. předpisů.
- Materiály a předměty určené pro styk s potravinami splňují předpisy Evropského nařízení č. 1935/2004.

Zapnutí

- Zasuňte vidlici zástrčky do síťové zásuvky.
- Stiskněte hlavní spínač (G).
- Otočte voličem funkce "trouba/domácí pekárna" (R) do požadované polohy:
 (trouba) nebo  (domácí pekárna).
- Pokud již volič v požadované poloze je, stačí stisknout tlačítko START/STOP, kterým aktivujete vybraný režim a aktivujete ho pro programování.
- Po uplynutí 3 minut se přístroj vrátí do pohotovostního režimu stand-by.

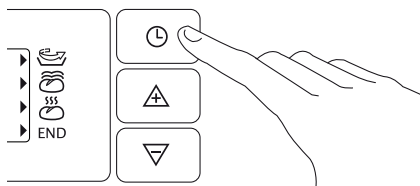


Volič funkce trouba/domácí pekárna

Jak nastavit hodiny

Při prvním zapojení trouby k elektrické síti v domácnosti nebo po výpadku dodávky elektrického proudu se na displeji objeví čtyři čárky "-- : --" a přístroj vydá zvukový signál. Při nastavování denního času postupujte podle pokynů uvedených níže:

Na 3 sekundy podržte stisknuto tlačítko hodin  umístěné na ovládacím panelu (Q).

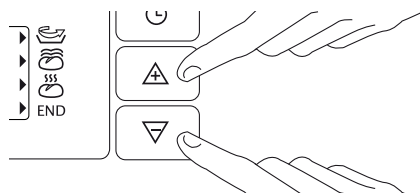


(Na displeji blikají hodiny).



Nastavte požadovaný čas opakovaným stisknutím tlačítek

 a  umístěných na ovládacím panelu (Q).



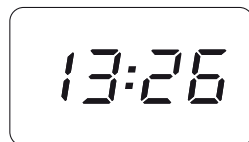
Stiskněte tlačítko hodin .
(Na displeji blikají minuty).



Nastavte požadované minuty opakovaným stisknutím tlačítek  a .



Stiskněte tlačítko hodin . (Na displeji se zobrazí nastavený čas).

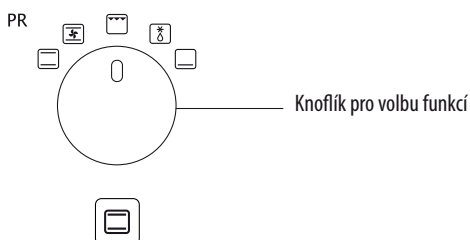
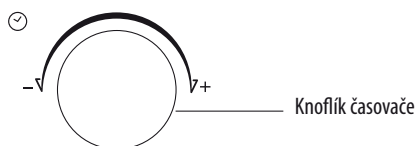
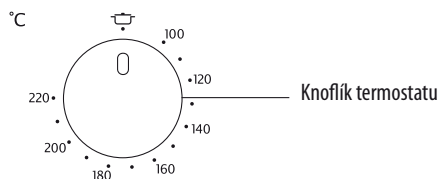


Pokud chcete změnit již nastavenou dobu, pokračujte v novém nastavení doby jak je popsáno výše.

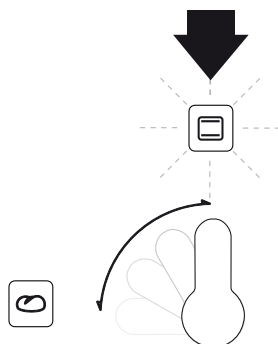
Během jakékoliv fáze tepelné přípravy je možné zobrazit čas (pokud je nastaven) stiskem tlačítka hodin .

použití spotřebiče jako trouby CS

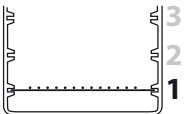
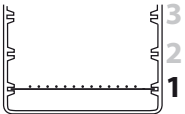
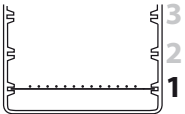
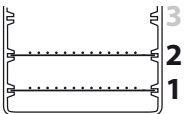
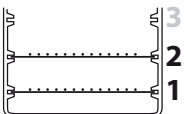
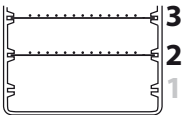
Popis ovládacího panelu



i **Poznámka:** Pro použití spotřebiče jako trouby otočte voličem režimu trouby/pekárny na chleba do polohy . Ikona se rozsvítí.



Souhrnná tabulka

Program	Poloha knoflíku pro volbu funkcí	Poloha knoflíku termostatu	Umístění roštu	Poznámky/Rady
Rozmrazování		jakékoliv		-
Jemné pečení		jakékoliv		-
Udržování pokrmů v teple				-
Pečení v troubě s ventilací		100°C - 220°C		Ideální pro přípravu lasagní, masa, pizzy, všech druhů dortů, pokrmů, které mají být na povrchu křupavé (nebo gratinované) a chleba. Při použití příslušenství se řiďte pokyny uvedenými v tabulce na straně 320.
Pečení v troubě tradičním způsobem		100°C - 220°C		Ideální pro přípravu plněné zeleniny, ryb, plum cakes. Při použití příslušenství se řiďte pokyny uvedenými v tabulce na straně 321.
Příprava pokrmů grilováním a gratinování		jakékoliv		Ideální pro opékání chleba (poloha 3) a gratinování pokrmů (poloha 2) (viz strana 321).

Použití ovládacích prvků

Knoflík termostatu

Zvolte požadovanou teplotu následujícím způsobem:

- Pro udržování pokrmů v teple: Otočný knoflík termostatu do polohy .
- Pro pečení pomocí ventilačního systému trouby nebo pečení tradičním způsobem: Otočný knoflík termostatu od "100°C" do "220°C".

Knoflík časovače

Programování délky tepelné přípravy: Otočte volič na požadovanou hodnotu, která se zobrazí na displeji (max. 120 minut); po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál, displej zobrazí hlášku **End** a trouba se automaticky vypne.

Knoflík pro volbu funkcí

Aktivací tohoto ovládacího prvku se volí funkce dostupné pro přípravu pokrmů:



Rozmrazování

(pouze při aktivní ventilaci)



Jemné pečení

(pouze v případě, že je v provozu spodní topné těleso)



Příprava v tradiční troubě, udržování pokrmů v teple

(pouze s horním a spodním topným tělesem v provozu)



Gril

(pouze pokud horní topné těleso pracuje na maximální výkon)



Pečení v troubě s ventilací

(pouze s ventilací a horním a spodním topným tělesem v provozu)

Vnitřní světlo trouby

Když je trouba v chodu, vnitřní žárovka stále svítí. Při výměně žárovky postupujte následujícím způsobem: Odpojte zástrčku ze zásuvky, odšroubujte ochranné skříčko a vyměňte spálenou žárovku za žárovku stejného typu (odolné vysokým teplotám), potom vraťte skříčko zpět na místo.

Použití trouby

Všeobecné pokyny

Při pečení v troubě s ventilací, při tradičním pečení a grilování se doporučuje vždy troubu předehřát na po dobu 5 minut na předvolenou teplotu, čímž dosáhnete lepších výsledků. Délka přípravy závisí na kvalitě výrobků, na teplotě potravin a osobní chuti každého jednotlivce. Doby pečení uvedené v tabulce jsou pouze přibližné a je třeba je přizpůsobit osobním požadavkům. V uvedených dobách pečení není zahrnuta doba potřebná k předehřevu trouby. U pečení zmrazených potravin se řiďte dobami pečení doporučenými na jejich obalech.

Rozmrazování

Abyste dosáhli dobrého rozmrazení v krátkém čase, je třeba:

- Otočte knoflíkem pro volbu funkcí do polohy .
- Otočte knoflíkem časového spínače do polohy doby požadované tepelné přípravy.
- Zasuňte rošt do spodního vodítka a na něj položte plynky talíř s pokrmem určeným k rozmrazení, následně zavřete dvířka.

Příklad rozmrazování: 1 kg masa 80-90 minut bez obrazení.

Jemné pečení

Tato funkce je určena pro pečení cukrářského pečiva a dortů s polevou. Výborných výsledků je možné dosáhnout i při dokončování pokrmů nebo při přípravě jídel, které vyžadují zdroj tepla především ve spodní části.

- Zasuňte rošt (s nádobou na pečení) do spodního vodítka, jak je uvedeno na obrázku na straně 318.
- Otočte knoflíkem pro volbu funkcí do polohy .
- Otočte knoflíkem časového spínače do polohy doby požadované tepelné přípravy. Uplynutí nastavení doby bude oznámeno zvukovým signálem; v případě, že bude pečení ukončeno před uplynutím nastaveného času, podržte na tři sekundy tlačítko Start/Stop.

Udržování pokrmů v teple

- Otočte knoflíkem termostatu do polohy .
- Otočte knoflíkem pro volbu funkcí do polohy .
- Otočením knoflíku časového spínače do požadované polohy nastavíte požadovanou dobu.
- Zasuňte plech na pečení do spodního vodička a položte na něj talíř s pokrmem.

Doporučuje se neponechávat pokrmy v troubě dlouho, aby se příliš nevysušily.

- Otočte knoflíkem pro volbu funkcí do polohy .
- Otočením knoflíku termostatu zvolte požadovanou teplotu.
- Otočením knoflíku časového spínače do požadované polohy nastavíte požadovanou dobu.
- Stiskněte tlačítko START/STOP.
- Po předehřátí trouby na dobu 5 minut vložte do trouby pokrm k přípravě.

Pečení v troubě s ventilací

Tato funkce je ideální pro přípravu výborné pizzy, lasagní, gratovaných prvních chodů, pro všechny druhy masa, opékaných brambor, přípravu všech druhů dortů. Postupujte následujícím způsobem:

- Zasuňte rošt do polohy uvedené v tabulce.

Program	Knoflík termostatu	Doby	Umístění roštu	Poznámky/Rady
Slaný dort	170°	35 min.	1	Použijte plech na pečení.
Kuře 1 kg.	200°	70-80 min.	"	Použijte plech na pečení, kuře obraťte zhruba po 50 min
Vepřová pečeně 1 000 g	200°	70 min.	"	Použijte plech na pečení, maso obraťte po 50 min.
Sekaná 650 g	200°	55 min.	"	Použijte plech na pečení, maso obraťte po 30 min.
Pečené brambory 750 g	200°	60 min.	"	Použijte plech na pečení s pečicím papírem, dvakrát promíchejte.
Marmeládový koláč 700 g	170°	35 min.	"	Použijte plech na pečení.
Závin 1 kg	170°	35 min.	"	Použijte plech na pečení.
Moučník margherita 700 g	160°	30-35 min.	"	Použijte dortovou formu.
Drobné pečivo (čajové) 100 g	170°	14 min.	2	Použijte plech na pečení.

Pečení v troubě tradičním způsobem

Tento způsob pečení je ideální pro všechny druhy ryb, zapékanou zeleninu, pro moučníky se základem z bílkového sněhu a na moučníky, jejichž příprava vyžaduje velmi dlouhou dobu pečení (nad 60 min.).

Postupujte následujícím způsobem:

- Zasuňte rošt do polohy uvedené v tabulce. 
- Otočte knoflíkem pro volbu funkcí do polohy .

- Otočením knoflíku termostatu zvolte požadovanou teplotu.
- Otočením knoflíku časového spínače do požadované polohy nastavíte požadovanou dobu.
- Stiskněte tlačítko START/STOP.
- Po předehřátí trouby na dobu 5 minut vložte do trouby pokrm k přípravě.

Program	Knoflík termostatu	Doby	Umístění roštu	Poznámky/Rady
Gratinované makaróny 1 Kg.	200°	35 min.	1	Použijte varnou misku.
Lasagne 1,5 kg.	200°	35 min.	"	Použijte varnou misku.
Pstruh 500g	190°	35 min.	"	Použijte plech na pečení.
Plněné kalamáry 450g	190°	30 min.	"	Použijte varnou misku, otočte v polovině pečení.
Gratinovaný květák 550g	200°	30 min.	"	Použijte varnou misku.
Plněné cukety 750g	190°	40 min.	"	Použijte plech na pečení.
Plum cake 1 kg	150°	100 min.	"	Použijte formu na plum cake.
Španělská homole	160°	35 min.	"	Použijte dortovou formu.

Příprava pokrmů grilováním

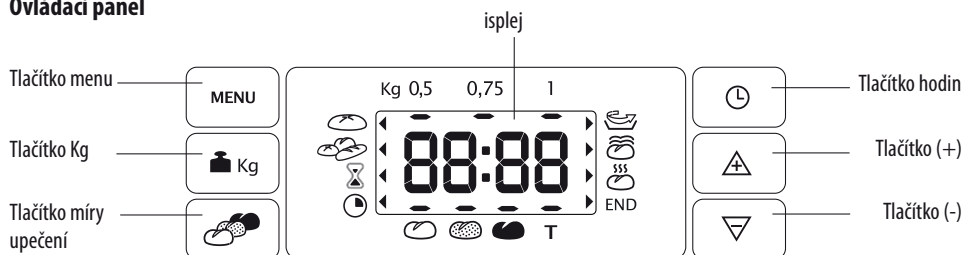
Tato funkce je ideální pro opékání krajců chleba nebo pro pečení pokrmů dozlatova: Noky na římský způsob, gratinovaná zelenina atd.

- Zasuňte plochý rošt do vodítek 2 nebo 3. 
- Otočte knoflíkem pro volbu funkcí do polohy .

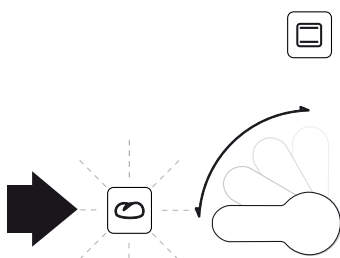
- Otočením knoflíku časového spínače do požadované polohy nastavíte požadovanou dobu.
- Stiskněte tlačítko START/STOP.

použití přístroje jako domácí pekárna CS

Ovládací panel



i Poznámka: Pro použití přístroje jako domácí pekárna otočte voličem funkce trouba/domácí pekárna do polohy . Ikona se rozsvítí.



Popis ovládacího panelu

Displej

Displej udává nastavení zvoleného programu, dobu tepelné přípravy, barvu upečení a hmotnost chleba.

Tlačítko MENU

Stiskem tlačítka MENU zvolíte recepty automatické (RU...) nebo poloautomatické (SE...), nebo během tepelné přípravy pro kontrolu nastaveného cyklu.

Tlačítko Kg

Stiskem tlačítka Kg zvolíte hmotnost chleba, které chcete dosáhnout: 500g, 750g nebo 1000g.

Tlačítko míry upečení

Stiskem tlačítka míry opečení zvolíte požadovanou barvu: Světlý, Střední, Tmavý   .

Tlačítko hodin

Umožňuje zobrazit místní čas a naprogramovat, pomocí opožděného spuštění, kdy bude chléb připraven.

Tlačítka a

Utilizzare i tasti  a  per impostare l'ora e per selezionare i vari programmi di cottura.

Popis ikon na displeji

Indikátor postupu tepelné přípravy  zobrazuje jednotlivé fáze cyklu pečení prostřednictvím šipky po straně displeje.

  Signalizuje, že byl nastaven automatický program (RU...)

  Signalizuje, že byl nastaven poloautomatický program (SE...)

  Udává délku celého zvoleného programu.

  Používá se pouze pro automatické funkce, udává, že byl nastaven opožděný start.

  Signalizuje, že se chléb nachází ve fázi tvorby těsta nebo hnětení.

  Signalizuje, že se chléb nachází ve fázi tvorby těsta nebo hnětení.

  Udává, že chléb je ve fázi pečení. Toto je konečná etapa cyklu, během které se zvedne teplota pro pečení chleba.

 END Udává, že fáze pečení je u konce.

Pečení chleba: Umění a věda

Pečení chleba je umění a zároveň věda. Přístroj za vás provede větší část práce, ale existují určité aspekty, které je třeba vědět o každé základní ingredienci a o procesu pečení chleba. Ingredience klasického chleba jsou velmi prosté: Mouka, cukr, sůl, voda nebo mléko, případně troch tuku (másla nebo oleje) a kvasnice. Každá z těchto ingrediencí plní zvláštní funkce a propůjčuje konečnému produktu specifickou chuť. Proto je důležité používat správné ingredience v řádných poměrech, aby byly zaručeny nejlepší možné výsledky.

Droždí

Droždí je skutečným aktivním mikroorganizmem, který napomáhá procesu zrání, kterému se říká kynutí. Po navlhčení, spojení s cukrem a řádném nahřátí droždí vytváří plyny, které umožňují, aby těsto při odpovídající teplotě (kolem 25°C) nabylo na objemu. Běžnějším typem droždí je droždí pивní, které je k dispozici čerstvé nebo sušené. Vhodnějším typem pro sladké pečivo je nicméně droždí chemické, tvořené hydrogenuhličitarem sodným (sodou) a vinným kamenem.

Mouka

Mouka je nejdůležitější ingrediencí používanou k pečení chleba a je tedy důležité znát vlastnosti produktů dostupných na trhu.

- **Silná mouka:**
Silná mouka je bohatá na lepek. Je tvořena moukou typu 0 a Manitoba nebo moukou amerického typu.
Je ideální pro hrubší těsta a pro válení.
- **Mouka 00:**
V porovnání s moukou 0 byla podrobena delšímu procesu mletí. Je tedy rafinovanější a vhodná především k přípravě jemnější cukrovinek nebo těst.
- **Celozrnná mouka:**
Je to mouka bohatá na vlákninu a obecně kyne méně, než ostatní vyjmenované druhy muk. Je možné ji používat ve směsích s jinými moukami tak, aby se snížil obsah vlákniny a bylo dosaženo většího nakynutí. Obvykle má celozrnný chléb těžší hutnější konzistenci a menší rozměr.
- **Mouka z tvrdozrnné pšenice:**
Získává se ze zrna, které obvykle roste na suché půdě. Mouka je krupičnatější, má nažloutlou nebo žluto barvu a je velmi dobře stravitelná a lahodná.
- **Špaldová mouka:**
Pochází z mletí špaldové pšenice, nejstarší tradiční cereálie. Chléb z ní získaný má vysoký obsah vlákniny a proto má pročišťující o osvěžující účinky. Chuť je velmi podobná chuti bílé mouky.

Bezlepková mouka:

Jedná se o moučné směsi, které využívají suroviny jako je kukuřice, rýže, bramborový škrob atd., které narozdíl od pšenice neobsahují lepek.

Cukry

Cukry činí chléb sladším, jeho kůrku tmavší a změkčují konzistenci ovlivněním droždí. Je možné používat ekvivalentní množství bílého nebo tmavého cukru, melasy, javorového cukru, medu a jiných sladkých přísad. Je možné použít rovněž umělá sladidla v ekvivalentních množstvích, ale chuť a konzistence chleba budou různé.

Tekutiny

Když se tekutiny smísí s proteinem v mouce, vytvoří se lepek nezbytný k vykynutí chleba. Ve většině receptů se používá voda, ale je možné použít tekutiny jako je mléko nebo ovocná šťáva. Je možné s množstvím těchto kapalin experimentovat, aby bylo dosaženo optimálních výsledků, protože receptura obsahující příliš mnoho tekutin může vést ke splasknutí chleba během pečení, a naopak nedostatečné množství tekutin zabráni vykynutí chleba. Používejte tekutiny o pokojové teplotě.

Sůl

Špetka soli dodá chuť a řídí působení droždí. V nadměrných množstvích sůl brání kynutí a je tedy třeba ji správně dávkovat. Je možné používat jakoukoliv kuchyňskou sůl.

Vejce

Vejce se používají jen v některých receptech na chleba; dodávají vlhkost, napomáhají kynutí a zvyšují výživnou hodnotu a zlepšují chuť chleba, jsou tedy obsaženy ve sladších recepturách.

Tuky

Mnoho receptů na chleba využívají tuky k zintenzivnění chuti a úpravě vlhkosti. Je možné použít olej nebo měkké máslo v ekvivalentním množství.

V případě, že tuky nepoužijete, může se chuť a konzistence chleba změnit.

Programování

Následující pokyny slouží jako vodítko začátečníkům ve všech fázích procesu pečení.

i Poznámka: Pro dosažení optimálního výsledku se doporučuje zvážit ingredience na vahách. V případě, že jsou obsaženy v příslušenství vaší trouby, použijte dávkovací nádobu (I), dávkovací lžici (H) a vezměte v úvahu následující pokyny:

- 1 dávkovací nádoba = 150 gr mouky
- 1 dávkovací lžice (velká) = 12 gr cukru
- 1 dávkovací lžice (malá) = 5 gr soli
- 1 cucchiaio dosatore (piccolo) = 3,5 gr prášku do pečiva
- 1 lžice oleje (velká) = 12 gr/ml
- 1 lžička oleje (malá) = 4 gr/ml

Fáze 1 Přidejte ingredience

Přidejte ingredience do hnětací nádoby na pečení v následujícím pořadí:

1. Tekuté ingredience
2. Suché ingredience
3. Droždí

Pro dobrý výsledek je důležité, aby byly ingredience přesně naváženy.

Před vložením teflonové hnětací nádoby na pečení do trouby nezapomeňte smíchat ingredience lopatkou, aby se usnadnila následující fáze hnětení (pouze v případě zpožděného počátku pečení se jednotlivé ingredience nemíchají). Teď zasuňte hnětací nádobu na příslušné místo, po tom, co jste odstranili kryt.

Fáze 2 Zvolte nastavení menu

Stiskněte tlačítko MENU a zvolte požadovanou kategorii (AU... automatická a SE...poloautomatická).

Fáze 3

Pomocí tlačítek  a  zvolte požadovanou recepturu (např.: RU10).

Po 3 sekundách se recept automaticky zvolí a na displeji se zobrazí přesný čas, kdy bude pečení ukončeno (pokud byl předtím nastaven čas).

Pokud čas ale nastaven nebyl, displej zobrazí celkové trvání cyklu pečení a indikátor postupu pečení ukáže  .

V případě, že zvolená receptura není tou požadovanou, znovu stiskněte tlačítko MENU a použijte tlačítka  a  kterými zvolíte novou recepturu.

Fáze 4 Zvolte míru upečení

Fáze 4 Zvolte míru upečení  zvolte požadovanou míru upečení (v některých receptech není tato operace povolena).. Je možné zvolit mezi hodnotami Světlý, Střední nebo Tmavý. Pokud není zvláštní možnost zvolena, přístroj automaticky použije hodnotu implicitní.

Fáze 5 Zvolte hmotnost formy plechu

Stiskem tlačítka  Kg zvolíte požadovanou hmotnost: 500g, 750g nebo 1000g. Pokud není žádná hmotnost zvolena, přístroj automaticky použije hodnotu implicitní.

Fáze 6 Stiskněte START/STOPTOP

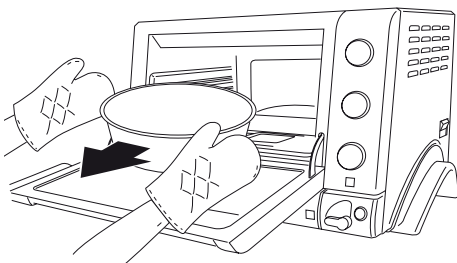
Poznámka: V případě, že některé volby nebudou provedeny, přístroj automaticky nastaví střední hmotnost 750g a střední míru upečení nastavenou u menu AU1. Stiskem tlačítka START/STOP zahájíte pečení. Displej zobrazí délku cyklu pečení.

Fáze 7

Na konci cyklu pečení přístroj vydá zvukový signál, indikátor postupu pečení zobrazí  END a na displeji začne blikat "00:00". Pokud si přejete prodloužit délku pečení, použijte tlačítka  a  a stiskněte tlačítko START/STOP.

V případě, že neprovedete žádnou operaci, přístroj se po 3 minutách vypne a na displeji se objeví nápis *End*.

Používejte kuchyňské rukavice pro vytahování hnětací nádoby z prostoru pečení jejím nadzvednutím.



Nechte vychladnout chléb v teflonové hnětací nádobě po pečení po dobu 10 minut, než jej vytáhnete; překlopte a jemně zatřeste hnětací nádobou, dokud se chleba nevykloupí. Je-li zapotřebí, použijte umělohmotnou špachtli pro uvolnění chleba ze stran hnětací nádoby.

Pokud hnětací lopatka zůstala uvnitř chleba, odstraňte ji, dávajíc přitom pozor, abyste se nepopálili.

Položte chleba na kovovou mřížku a nechte ho vychladnout. Doporučená doba pro vychladnutí je 15 minut, teprve poté má chléb optimální konzistenci a je možné ho snadněji nakrájet.

Způsob použití funkce opožděného spuštění, Pouze pro automatické programy (AU...)

Přístroj povoluje zpoždění počátku pečení až do 12 hodin; můžete se tak ráno probudit s vůní čerstvě upečeného chleba. Důrazně doporučujeme vytvořit malou prohlubeň v suché směsi pro droždí, a tak zajistit jeho aktivaci po kontaktu s tekutinami a cukrem během přípravy těsta; **nemíchejte ingredience vařečkou.**

i **Poznámka:** Nepoužívejte funkci opožděného spuštění, pokud recept obsahuje ingredience podléhající zkáze, jako je mléko, vejce nebo sír, protože by se mohly zkazit.

1. Postupujte podle fází 1, 2, 3, 4 a 5 na straně 14 při volbě požadovaného programu.
2. Stisknete tlačítko  a pomocí tlačítek  a  nastavíte požadované hodiny a minuty pro upečení chleba (od kdy chcete, aby byl chléb připraven od daného chvilky). Pokud je nastaven místní čas, zobrazí displej čas, kdy bude proces dokončen.
3. Stisknete tlačítko START/STOP. Na displeji se zobrazí čas, pokud byl předtím nastaven. Po dosažení začátku procesu displej zobrazí uplynulý čas. Chléb bude upečen a připraven za zobrazené hodiny a minuty. Po stisku tlačítka  během procesu displej zobrazí na dvě sekundy údaj, v kolik hodin bude chléb upečen.

i **Poznámka:** V případě chyby pro resetování časovače stisknete tlačítko START/STOP.

Ochrana programu v případě výpadku dodávky elektrické energie

Přístroj je vybaven ochrannou funkcí, která uchovává program v paměti v případě výpadku elektrické energie nebo v případě přepětí. To znamená, že v případě přerušení dodávky elektrické energie během pečení stroj uchová údaje v paměti nejméně po dobu 15 minut a bude pokračovat v přípravě po obnově dodávky. Tato možnost je aktivní během cyklu hnětení, pečení, kynutí a ve funkci opožděného spuštění. Bez této možnosti by se stroj resetoval a cyklus pečení chleba by se zastavil. V případě poruchy delší než 15 minut se může stát, že bude nutné ingredience vyhodit a začít znovu.

Po použití přístroje

Nechte přístroj alespoň 30 minut vychladnout před spuštěním dalšího programu (platí pouze pro funkci pekárny chleba). Pokud přístroj začnete používat před dokončeným zchlazením, může vydat zvukový signál a na displeji se zobrazí hláška „cool“ upozorňující na skutečnost, že zchlazení není dostatečné. Počkejte, dokud nápis „cool“ z displeje nezmizí.

Recepty se mohou měnit podle obsahu vody v ingrediencích a může být potřeba je upravit; například hmotnost mouky se mění v případě, že absorbuje vzdušnou vlhkost. Je tedy možné provádět drobné změny v našich receptech a dosáhnout tak lepšího výsledku. Poznamenejte si vždy vyzkoušená množství tak, abyste mohli receptury podle přání upravovat.

Seznam programů

AU1: KLASICKÝ BÍLÝ CHLÉB MOUKA NA TĚSTOVINY

AU2: KLASICKÝ BÍLÝ CHLÉB MOUKA NA CHLÉB

AU3: FRANCOUZSKÝ CHLÉB

AU4: CELOZRNÝ CHLÉB

AU5: DOMÁCKÝ CHLÉB

AU6: PAIN DE CAMPAGNE

AU7: VOLLKORBROT

AU8: ŽITNÝ CHLÉB

AU9: CHLÉB S TYKVÍ

AU10: ZELENINOVÝ CHLÉB

AU11: BEZLEPKOVÝ CHLÉB

AU12: PROGRAM TURBO

AU13: SLADKÝ CHLÉB

AU14: PAN BRIOCHE

AU15: DORTY

AU16: SLADKÝ KOLÁČ

AU17: KOUGLOF

AU18: MARMELÁDY/ZAVAŘENINY

AU19: VÍDEŇSKÝ CHLÉB

AU20: RÝŽOVÝ NÁKYP

SE1: ZÁKLADNÍ KYNUTÉ TĚSTO

SE2: KLASICKÝ BÍLÝ CHLÉB ruční formování a porcování.

SE3: GRISINY

SE4: BAGETA

SE5: DOMÁCKÝ CHLÉB ruční formování a porcování.

SE6: ZELENINOVÝ CHLÉB ruční formování a porcování.

SE7: PIZZE

SE8: DRUH PEČIVA

SE9: SLADKÝ CHLÉB ruční formování a porcování.

SE10: MÍCHÁNÍ

SE11: KYNUTÍ

Obsah

Bílý chléb

Podle kraje Puglia	str 326
Ciabatta/pantoflíček	str 327
Grissini	str 328
Klasická bageta	str 328
Boule de pain	str 329
Domácí chléb typu casereccio con biga	str 329
Chléb turbo	str 330

Celozrnný chléb

Celozrnný chléb	str 330
Rustikální chléb „sliatino“	str 330
Pan de campagne	str 331
Vollkornbrot	str 332
Žitný chléb	str 332

Zeleninový chléb

Chléb s olivami/cibulí/paprikami	str 333/334
Tykvový chléb	str 334

Bezlepkový chléb

Bezlepkový chléb podle klasického receptu	str 334/335
Bezlepkový chléb s pohankou	str 335

Pizzy-focacce

Pizza margherita/Calzone	str 335
Focaccia	str 336

Sladký chléb

Chléb s čokoládou/mlékem/medem/ořechy	str 336/337
Vídeňský chléb	str 338
Pan brioches	str 338

Pan brioches

Dort margherita/ čokoládový dort/ jogurtový dort	str 339
Riz au lait	str 340
Benátský dort	str 340
Kouglof	str 341

Marmelády

Pomerančová/ jahodová	str 341/342
-----------------------------	-------------

Biga

.....	str 342
-------	---------

Pouze míchání

.....	str 343
-------	---------

Pouze kynutí

.....	str 343
-------	---------

Objev všechny recepty a mnohem více na www.pangourmet.delonghi.com

Bílý chléb

Chléb z tvrdozrnné pšenice podle kraje Puglia/ chléb z jemnozrnné pšenice podle kraje Puglia

1. Nasadte míchací lopatku na své místo.
2. Nasypte všechny ingredience do hnětací nádoby podle pořadí uvedeném v receptu.
3. Vařechou chvilku ingredience ručně promíchejte.
4. Vložte hnětací nádobu dovnitř trouby a zvolte program AU 1 (chléb z mouky na těstoviny) AU 2 (chléb z mouky na chléb).

5. Stiskněte tlačítko START/STOP.

RADA: na konci kynutí (po 1h 45min pro mouku na těstoviny a po 1h 25min pro mouku na chléb) trouba vydá akustický signál a uvede se do režimu stand-by na 5 min. Doba na displeji začne blikat; je tedy možné vytáhnout hnětací nádobu z trouby, posypat povrch prosévanou moukou, udělat několik zářezů ostrým nožem a vložit opět všechno do trouby (není zapotřebí stisknout tlačítko START/STOP). Pokud si tuto činnost nepřejete provést, trouba začne péct automaticky po 5 minutách pohotovostního režimu stand-by.

Ingredience pro chléb tvrdozrnné pšenice	500 gr	750 gr	1000 gr
Hotovo za...	2h 30min	2h 40min	2h 50min
Voda	210 gr/ml	315 gr/ml	420 gr/ml
Bílá mouka z tvrdozrnné pšenice	300 gr	450 gr	600 gr
Sůl	6 gr	9 gr	12 gr
Čerstvé pивní kvasnice	10 gr	15 gr	20 gr

Ingredience pro chléb jemnozrnné pšenice	500 gr	750 gr	1000 gr
Hotovo za...	2h	2h 10min	2h 20min
Voda	210 gr/ml	300 gr/ml	400 gr/ml
Silná mouka "0"	350 gr	500 gr	650 gr
Olej	15 gr	22 gr	30 gr
Cukr (slad)	4 gr (3 gr)	6 gr (4 gr)	8 gr (5 gr)
Sůl	6 gr	9 gr	12 gr
Čerstvé pивní kvasnice	10 gr	15 gr	20 gr

Chléb italského typu Ciabatta/zoccolotto

- Připravte si těsto typu „biga“ den předem (viz recept na chléb typu biga na str. 342).
- Nasypte všechny ingredience do hnětací nádoby (kde se již nachází základní kynuté těsto) podle pořadí uvedeném v receptu.
- Vařechou chvilku ingredience ručně promíchejte.
- Nasypte všechny ingredience do hnětací nádoby (kde se již nachází základní kynuté těsto) podle pořadí uvedeném v receptu.
- Stiskněte tlačítko START/STOP.
- Na konci míchání (přibližně 25 minut) trouba vydá zvukový signál a na pět minut přejde do pohotovostního režimu stand-by. oba na displeji začne blikat; vytáhněte hnětací nádobu, vyformujte kouli a položte ji na olejem vymaštěnou mísu. Vložte mísu do trouby a stiskněte tlačítko START/STOP.
- Na konci druhého kynutí (po dalších přibližně 40 minutách) trouba znovu přejde do pohotovostního režimu stand-by: Vyjměte mísu z trouby a stiskněte tlačítko START/STOP (trouba se začne přehřívat). Nalijte těsto na moukou vysypaný vál, posypte i povrch moukou (těsto je plné vody, a je proto velmi mazlavé) a vytvořte čtverec vysoký 3 cm. Pomocí špachtle rozkouskujte chleba a umístěte takto získané jednotlivé kousky chleba na pekáč, který jste předtím přikryli papírem na pečení.
- Vložte pekáč na rošt, zasunutý do spodní vodič drážky a stiskněte START/STOP.
- Po dokončení první várky vložte druhou (je-li to potřeba), nastavte 20 minut a stiskněte START/STOP (takto postupujte až do konce poslední várky).

Ingredience	500 gr	750 gr
Hotovo za...	1h 22min	1h 42min
Biga	½ dávky	1 dávka
Voda	80	120 gr/ml
Silná mouka "0"	70 gr	100 gr
Cukr (slad)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Sůl	6 gr	10 gr
Čerstvé pивní kvasnice	3 gr	5 gr

Grissini

1. Nasypte všechny ingredience do hnětací nádoby podle pořadí uvedeném v receptu.
2. Vařechou chvilku ingredience ručně promíchejte.
3. Vložte hnětací nádobu dovnitř trouby a zvolte program SE 3.
4. Vařechou chvilku ingredience ručně promíchejte.
5. Na konci prvního kynutí (přibližně 45 minut) trouba vydá zvukový signál a přejde do pohotovostního režimu stand-by. Doba na displeji začne blikat: položte těsto na plochu jemně posypanou moukou, ručně vyformujte grisinu, umístěte je na pekáč, který jste předtím přikryli papírem

na pečení (6 tyčinek grisinu na pekáč) a vložte plech do trouby na rošt ve spodní vodící drážce.

6. Stiskněte tlačítko START/STOP.
7. Po upečení první várky vložte druhou, nastavte 25 minut a stiskněte START/STOP (takto postupujte až do konce poslední várky).

DOPORUČENÍ: Pro dosažení rozvernějších grissini je po jejich vytvoření vložte do jemně osolené vody a následně je posypte sójovými, či jinými semínky podle chuti; grissini budou křupavější, když je připravíte den předem.

Ingredience	500 gr
Hotovo za...	2h
Voda	150 gr/ml
Mouka „0“	300 gr
Olej	15 gr
Cukr (slad)	5 gr (3 gr)
Sůl	6 gr
Čerstvé pивní kvasnice	10 gr

Klasická bageta

1. Nasypte všechny ingredience do hnětací nádoby podle pořadí uvedeném v receptu.
2. Vařechou chvilku ingredience ručně promíchejte.
3. Vložte hnětací nádobu dovnitř trouby a zvolte program SE 4.
4. Stiskněte tlačítko START/STOP.
5. Na konci prvního kynutí (přibližně 50 minut) trouba přejde do pohotovostního režimu stand-by a čas na displeji začne blikat: Nalijte těsto na jemně moukou posypaný vál a ručně vytvořte bagety. Umístěte je na pekáč,

který jste předtím přikryli papírem na pečení a vložte je do trouby na rošt ve spodní vodící drážce.

6. Stiskněte tlačítko START/STOP.
7. Na konci druhého kynutí (dalších 40 minut) trouba přejde do pohotovostního režimu stand-by a čas na displeji začne blikat, vytvořte 3 šikmé řezy ve spodní části baget a vše vložte zpět do trouby.
8. Po dokončení první várky vložte druhou (je-li to potřeba), nastavte 35 minut a stiskněte START/STOP.

Ingredience	500 gr	750 gr
Hotovo za...	2h 10min	2h 45min
Voda	200 gr/ml	400 gr/ml
Silná mouka "0"	250 gr	500 gr
Bílá mouka z tvrdozrnné pšenice	50 gr	100 gr
Cukr (slad)	3 gr (2 gr)	6 gr (4 gr)
Sůl	6 gr	12 gr
Čerstvé pивní kvasnice	9 gr	18 gr

Boul de pan

1. Nasadte míchací lopatku na své místo.
2. Nasypte všechny ingredience do hnětací nádoby podle pořadí uvedeném v receptu.
3. Vařechou chvilku ingredience ručně promíchejte.
4. Nasypte všechny ingredience do hnětací nádoby podle pořadí uvedeném v receptu.
5. Stiskněte tlačítko START/STOP.

RADA: na konci kynutí (po 1h 25min) se trouba uvede do režimu stand-by na 5 min., doba na displeji začne blikat, během tohoto času je možné vytáhnout hnětací nádobu z trouby, posypat povrch prosévanou moukou, udělat několik zářezů ostrým nožem a vložit opět všechno do trouby (není zapotřebí stisknout tlačítko START/STOP). Pokud si tuto činnost nepřejete provést, trouba začne péct automaticky po 5 minutách pohotovostního režimu stand-by.

Ingredience pro chléb tvrdozrnné pšenice	500 gr	750 gr	1000 gr
Hotovo za...	2h	2h 5min	2h 10min
Voda	210 gr/ml	290 gr/ml	420 gr/ml
Silná mouka "0"	350 gr	450 gr	650 gr
Cukr (slad)	10 gr (5 gr)	17 gr (9 gr)	20 gr (10 gr)
Sůl	6 gr	9 gr	13 gr
Čerstvé pивní kvasnice	10 gr	13 gr	20 gr

Domácí chléb typu casereccio con biga

1. Připravte si 1 dávku typu „biga“ den předem (viz recept na chléb typu biga na straně 342).
2. Nasypte všechny ingredience do hnětací nádoby (kde se již nachází základní kynuté těsto) podle pořadí uvedeném v receptu.
3. Domácí chléb typu casereccio con biga
4. Vložte hnětací nádobu dovnitř trouby a zvolte program AU 5.
5. Stiskněte tlačítko START/STOP.

RADA: na konci kynutí (po 1h 25min) se trouba uvede do režimu stand-by na 5 min., doba na displeji začne blikat, během tohoto času je možné vytáhnout hnětací nádobu z trouby, posypat povrch prosévanou moukou, udělat několik zářezů ostrým nožem a vložit opět všechno do trouby (není zapotřebí stisknout tlačítko START/STOP). Pokud si tuto činnost nepřejete provést, trouba začne péct automaticky po 5 minutách pohotovostního režimu stand-by.

Ingredience	750 gr
Hotovo za...	2h 15min
Biga	1 dávka
Voda	120 gr/ml
Silná mouka "0"	100 gr
Cukr (slad)	6 gr (4 gr)
Sůl	10 gr
Čerstvé pивní kvasnice	5 gr

Chléb Turbo

Poznámka: Tento program umožňuje upéct chleba během 1 hodiny. Nastavení Turbo má omezenou dobu pro kynutí, přesto bude objem zmenšená a konzistence bude hustější.

1. Nasypte všechny ingredience do hnětací nádoby podle pořadí uvedeném v receptu.
2. Vařechou chvilku ingredience ručně promíchejte.
3. Vložte hnětací nádobu dovnitř trouby a zvolte program AU 12.
4. Stiskněte tlačítko START/STOP.

Ingredience	750 gr
Hotovo za...	1h
Voda o teplotě 37°C	240 gr/ml
Silná mouka "0"	400 gr
Sůl	8 gr
Cukr	15 gr
Čerstvé pивní kvasnice	25 gr

RADA: na konci kynutí (po 35min) se trouba uvede do režimu stand-by na 5 min., doba na displeji začne blikat, během tohoto času je možné vytáhnout hnětací nádobu z trouby, posypat povrch prosévanou moukou, udělat několik zářezů ostrým nožem a vložit opět všechno do trouby (není zapotřebí stisknout tlačítko START/STOP). Pokud si tuto činnost nepřejete provést, trouba začne péct automaticky po 5 minutách pohotovostního režimu stand-by.

Celozrnné pečivo

Celozrnný chléb

1. Nasadte míchací lopatku na své místo.
2. Nasypte všechny ingredience do hnětací nádoby podle pořadí uvedeném v receptu.
3. Vařechou chvilku ingredience ručně promíchejte.
4. Vložte hnětací nádobu dovnitř trouby a zvolte program AU 4.
5. Stiskněte tlačítko START/STOP.

Ingredience	750 gr	1000 gr
Hotovo za...	2h 10min	2h 15min
Voda	375 gr/ml	500 gr/ml
Celozrnná mouka	570 gr	750 gr
Sůl	15 gr (8 gr)	19 gr (10 gr)
Cukr	11 gr	15 gr
Čerstvé pивní kvasnice	30 gr	40 gr

RADA: na konci kynutí (po 1h 5min) se trouba uvede do režimu stand-by na 5 min., doba na displeji začne blikat, během tohoto času je možné vytáhnout hnětací nádobu z trouby, posypat povrch prosévanou moukou, udělat několik zářezů ostrým nožem a vložit opět všechno do trouby (není zapotřebí stisknout tlačítko START/STOP). Pokud si tuto činnost nepřejete provést, trouba začne péct automaticky po 5 minutách pohotovostního režimu stand-by.

Rustikální chléb „sfilatino“

1. Nasadte míchací lopatku na své místo.
2. Nasypte všechny ingredience do hnětací nádoby podle pořadí uvedeném v receptu.
3. Vařechou chvilku ingredience ručně promíchejte.
4. Vložte hnětací nádobu dovnitř trouby a zvolte program SE 5.

5. Stiskněte tlačítko START/STOP.
6. Po 70 minutách se trouba uvede do režimu stand-by. Vytáhněte těsto z hnětací nádoby, vyformujte jej do tvaru 'koule' (anebo 2 koule podle použitého množství) a umístěte ji na pekáč, který jste předtím přikryli papírem na pečení. Umístěte pekáč do trouby na rošt, zasunutý do spodní vodící drážky a stiskněte START/STOP.

7. Po dalších 20 minutách kynutí se trouba znovu uvede do režimu stand-by, vytáhněte tedy těsto z trouby, rukama vyformujte 'dlouhý kus chleba' (anebo 2 kusy podle použitého množství), pokud jsou 2, umístěte je na dva plechy), vložte jej opětovně do trouby a stiskněte STAR/STOP.
8. Po ukončení první série pečení vložte druhou (je-li zapotřebí), nastavte 40 minut a stiskněte START/STOP.

RADA: na konci kynutí (po 2h 15min) se trouba uvede do režimu stand-by na 5 min., doba na displeji začne blikat, během tohoto času je možné udělat několik zářezů ostrým nožem a vložit opět všechno do trouby (není zapotřebí stisknout tlačítko START/STOP). Pokud si tuto činnost nepřejete provést, trouba začne péct automaticky po 5 minutách pohotovostního režimu stand-by.

Ingredience	1 bagetka typu sfilatino	2 bagetky typu sfilatino
Hotovo za...	2h 40min	3h 20min
Voda	18 gr/ml	35 gr/ml
Olej	150 gr	300 gr
Silná mouka "0"	150 gr	300 gr
Bílá mouka z tvrdozrnné pšenice	100 gr	200 gr
Celozrnná mouka	50 gr	100 gr
Sůl	6 gr	12 gr
Cukr (slad)	4 gr (2 gr)	5 gr (3 gr)
Čerstvé pivní kvasnice	12 gr	25 gr

Pan de campagne

1. Připravte základní těsto den dřív; nasypte všechny ingredience do hnětací nádoby (ručně je zamíchejte po dobu několik vteřin), vložte nádobu dovnitř trouby a zvolte program SE 1; stiskněte tlačítko START/STOP.
2. Po dokončení těsta biga nesmí být hladká a jemná, ale hrubá a lehce rozvolněná. Nechte odstát v troubě na 10 – 15 hodin.
3. Po ukončení fáze kynutí nasypte všechny ostatní ingredience do hnětací nádoby (kde se již nachází základní kynuté těsto), podle pořadí uvedeném v receptu.
4. Vařechou chvilku ingredience ručně promíchejte.
5. Vložte hnětací nádobu dovnitř trouby a zvolte program

AU 6.

6. Stiskněte tlačítko START/STOP.

RADA: na konci kynutí (po 1h 55min) se trouba uvede do režimu stand-by na 5 min., doba na displeji začne blikat, během tohoto času je možné vytáhnout hnětací nádobu z trouby, posypat povrch prosévanou moukou, udělat několik zářezů ostrým nožem a vložit opět všechno do trouby (není zapotřebí stisknout tlačítko START/STOP). Pokud si tuto činnost nepřejete provést, trouba začne péct automaticky po 5 minutách pohotovostního režimu stand-by.

Ingredience	750 gr
Hotovo za...	3h 5min
<i>Biga pro pan de champagne</i>	
Voda	125 gr/ml
Silná mouka "0"	280 gr
Med	10 gr
Čerstvé pivní kvasnice	5 gr
<i>Ingredience přidávané po 15 hodinách</i>	
Voda	175 gr/ml
Mouka „00"	270 gr
Žitná mouka	50 gr
Sůl	13 gr
Čerstvé pivní kvasnice	5 gr

Vollkornbrot

1. Nasypte všechny ingredience do hnětací nádoby podle pořadí uvedeném v receptu.
2. Vařechou chvilku ingredience ručně promíchejte.
3. Vložte hnětací nádobu dovnitř trouby a zvolte program AU 7.
4. Stiskněte tlačítko START/STOP.
5. Po zhruba 50 min. se trouba uvede do režimu stand-by; vyberte hnětací nádobu z trouby, položte těsto na mou-

kou posypanou plochu, máslem vymastěte hnětací nádobu (můžete odstranit hnětací lopatku), a posypte ji směsí sójových a slunečnicových semínek. Rukama vyformujte bochník, uložte jej do středu hnětací nádoby, vložte všechno do trouby a opětovně stiskněte tlačítko START/STOP.

Pozor: Trouba zůstane v režimu stand-by maximálně 30 minut, potom se vypne.

Ingredience	1000 gr
Hotovo za...	2h 15min
Teplá voda (37°C)	400 gr/ml
Celozrnná špaldová mouka	500 gr
Mouka „0“	50 gr
Lněné semínko	50 gr
Sezamové semínko	40 gr
Dýňové semínko	35 gr
Slunečnicové semínko	50 gr
Med	30 gr
Sůl	11 gr
Čerstvé pивní kvasnice	25 gr

Žitný chléb (roggenmischbrot)

1. Připravte základní těsto den dřív; nasypte ingredience do hnětací nádoby (ručně je zamíchejte po dobu několik vteřin), vložte nádobu dovnitř trouby a zvolte program SE 1; stiskněte tlačítko START/STOP.
2. Po dokončení těsta biga nesmí být hladká a jemná, ale hrubá a lehce rozvolněná. Nechte odstát v troubě na 10 hodin.
3. Po ukončení fáze kynutí nasypte všechny ostatní ingredience do hnětací nádoby (kde se již nachází základní kynuté těsto), podle pořadí uvedeném v receptu.
4. Vařechou chvilku ingredience ručně promíchejte.

5. Po ukončení fáze kynutí nasypte všechny ostatní ingredience do hnětací nádoby (kde se již nachází základní kynuté těsto), podle pořadí uvedeném v receptu.

6. Stiskněte tlačítko START/STOP.

RADA: na konci kynutí (po 1h 50min) se trouba uvede do režimu stand-by na 5 min., doba na displeji začne blikat, během tohoto času je možné posypat povrch prosévanou moukou a vložit opět všechno do trouby (není zapotřebí stisknout tlačítko START/STOP). Pokud si tuto činnost nepřejete provést, trouba začne péct automaticky po 5 minutách pohotovostního režimu stand-by.

Ingredience	750 gr
Hotovo za...	2h 50min
<i>Biga pro žitný chléb</i>	
Voda	150 gr/ml
Silná mouka "0"	250 gr
Žitná mouka	50 gr
Čerstvé pивní kvasnice	5 gr
<i>Ingredience přidávané po 15 hodinách</i>	
Voda	120 gr/ml
Žitná mouka	100 gr

Silná mouka "0"	60 gr
Špaldová mouka	60 gr
Cukr	4 gr
Sůl	12 gr
Čerstvé pивní kvasnice	10 gr
Koření (fenykl, koriandr, anýz, kmín)	20 gr

Zeleninový chléb

Chléb s olivami/cibulí/paprikami

1. Nasypte všechny ingredience do hnětací nádoby podle pořadí uvedeném v receptu.
2. Vařechou chvilku ingredience ručně promíchejte.
3. Nasypte všechny ingredience do hnětací nádoby podle pořadí uvedeném v receptu.
4. Stiskněte tlačítko START/STOP.
DOPORUČENÍ: Pokud chcete získat bagety (místo housky) zvolte poloautomatický program SE
6. Na konci prvního kynutí (po 47 min.) se trouba uvede do

režimu stand-by: vytáhněte těsto z hnětací nádoby a položte jej na moukou posypanou plochu. Ručně vyformujte pečivo (ze 750g těsta budou dva plechy pečiva) a umístěte je na pekáč, který jste předtím přikryli papírem na pečení. Vložte všechno na rošt, který je zasunutý ve spodní vodící drážce, zavřete dvířka a stiskněte START/STOP. Trouba začne automaticky druhou fází kynutí a následně pak pečení. Na konci pečení vložte do trouby zbytek chleba k pečení (který mezitím kynul venku z trouby), nastavte 40 min. pomocí tlačítek  a  opětovně stiskněte START/STOP.

Ingredience pro olivový chléb	750 gr	1000 gr
Hotovo za...		2h 45min
Voda	220 gr/ml	300 gr/ml
Silná mouka "0"	200 gr	270 gr
Bílá mouka	200 gr	270 gr
Cukr (slad)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Sůl	8 gr	10 gr
Čerstvé pивní kvasnice	10 gr	13 gr
Olivy	170 gr	250 gr

Ingredience pro cibulový chléb	750 gr	1000 gr
Hotovo za...	2h 40min	2h 45min
Voda	225 gr/ml	300 gr/ml
Silná mouka "0"	500 gr	675 gr
Cukr (slad)	5 gr (3 gr)	8 gr (5 gr)
Sůl	8 gr	12 gr
Čerstvé pивní kvasnice	10 gr	15 gr
Najemno nakrájená cibule	150 gr	200 gr

Ingredience pro paprikový chléb	750 gr	1000 gr
Hotovo za...	2h 40min	2h 45min
Voda	220 gr/ml	300 gr/ml
Silná mouka "0"	400 gr	540 gr
Cukr (slad)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Sůl	8 gr	10 gr
Čerstvé pивní kvasnice	10 gr	13 gr
Papriky	250 gr	350 gr

Tykový chléb

1. Jako první operace nakrájejte tykev na kousky, odstraňte semínka a umístěte ji na pekáč, který jste předtím přikryli papírem na pečení. Vše vložte do trouby na rošt vložený do spodního vodítka, nastavte horkovzdušné pečení na 180°C a vše pečte přibližně 45 minut. Po dokončení odstraňte slupku a rozmixujte dužinu kuchyňským robotem.
2. Nasypte všechny ingredience do hnětací nádoby podle pořadí uvedeném v receptu.
3. Vložte nádobu do trouby a zvolte program AU 9.
4. Vložte hnětací nádobu dovnitř trouby a zvolte program AU 9
5. Stiskněte tlačítko START/STOP.

DOPORUČENÍ: Pokud chcete získat bagety (místo housky) zvol-

te poloautomatický program SE

6. Na konci prvního kynutí (po 47 min.) se trouba uvede do režimu stand-by: vytáhněte těsto z hnětací nádoby a položte jej na moukou posypanou plochu. Ručně vyformujte pečivo (ze 750g těsta budou dva plechy pečiva) a umístěte je na pekáč, který jste předtím přikryli papírem na pečení. Vložte všechno na rošt, který je zasunutý ve spodní vodící drážce, zavřete dvířka a stiskněte START/STOP. Trouba začne automaticky druhou fází kynutí a následně pak pečení. Na konci pečení vložte do trouby zbytek chleba k pečení (který mezitím kynul venku z trouby), nastavte 40 min. pomocí tlačítek  a  a opětovně stiskněte START/STOP.

Ingredience	750 gr	1000 gr
Hotovo za...	2h 13min	2h 15min
Voda	37 gr/ml	50 gr/ml
Silná mouka "0"	375 gr	500 gr
Vařená a jemně nakrájená tykev	225 gr	300 gr
Cukr	8 gr	10 gr
Jemné máslo	22 gr	30 gr
Sůl	8 gr	10 gr
Čerstvé pивní kvasnice	15 gr	20 gr
Dýňové semínko	75	100 gr

Bezlepkové pečivo

Bezlepkový chléb

1. Nasypte všechny ingredience do hnětací nádoby podle pořadí uvedeném v receptu.
2. Vařechou chvíli ingredience ručně promíchejte.
3. Vložte hnětací nádobu dovnitř trouby a zvolte program AU 11.
4. Stiskněte tlačítko START/STOP.

5. Tyto typy mouky jsou velmi specifické; jestli se ještě po 10 min. objevují špatně zamíchané hrudky mouky, uveďte troubu do pauzy stisknutím tlačítka START/STOP, vyberte hnětací nádobu z jejího místa uložení a pomocí měchačky všechno dobře promíchejte; pak opětovně umístěte hnětací nádobu dovnitř trouby a stiskněte tlačítko START/STOP.

DOPORUČENÍ: vždy zkombinujte základní mouku s jinými druhy mouky (vždy bez lepku, pohankou, kukuřičným šrotem atd.)

Ingredience pro klasický recept	750 gr
Hotovo za...	1h 50min
Voda	300 gr/ml
Olej	25 gr
Speciální mouka pro celiaky	400 gr
Sůl	10 gr
Čerstvé pивní kvasnice	25 gr

Ingredience (varianta s pohankou)	750 gr
Hotovo za...	1h 50min
Voda	290 gr/ml
Olej	40 gr
Speciální mouka pro celiaky	350 gr
Pohanková mouka	150 gr
Sůl	10 gr
Čerstvé pивní kvasnice	25 gr

Pizzy a focacce

Pizza margherita a calzone

1. Nasypte všechny ingredience do hnětací nádoby podle pořadí uvedeném v receptu.
2. Vařechou chvíli ingredience ručně promíchejte.
3. Vložte hnětací nádobu dovnitř trouby a zvolte program SE 7.
4. Stiskněte tlačítko START/STOP.
5. Na konci kynutí (po zhruba 80 min.) se trouba uvede do režimu stand-by: vyberte hnětací nádobu z trouby a stiskněte tlačítko START/STOP (trouba začne fázi zahřívání). Položte těsto na moukou posypanou plochu a roztáhněte jej tlakem prstů. Umístěte pizzu na pekáč, který jste předtím přikryli papírem na pečení.

Pokryjte rajčaty, solí a origanem; vložte plech do trouby na rošt zasunutý do spodního vodička a stiskněte START/STOP.

6. Když chybí 10 minut do konce pečení, ochutíte mozzarellou nakrájenou na kostičky.
7. Po upečení první várky vložte druhou, nastavte 20 minut a stiskněte START/STOP (mozzarellu je vždy nutno přidat 10 minut před koncem pečení).

PŘÍPRAVA CALZONE: Rostáhněte těsto do kruhového tvaru a rozložte ingredience na půlku podkladu v pořadí šunka, mozzarella, žampiony, rajčata. Těsto proti sobě ohněte a přitlačte bříšky prstů tak, aby calzone (botička) byla dokonale uzavřena.

Ingredience	1 pečení	2 pečení
Hotovo za...	1h 50min	2h 10min
Voda	140 gr/ml	275 gr/ml
Olej	25 gr	50 gr
Mouka „00“	250 gr	500 gr
Sůl	5 gr	10 gr
Čerstvé pивní kvasnice	13 gr	25 gr

Focaccia

1. Nasypte všechny ingredience do hnětací nádoby podle pořadí uvedeném v receptu.
2. Vařechou chvilku ingredience ručně promíchejte.
3. Vložte hnětací nádobu dovnitř trouby a zvolte program SE 8.
4. Stiskněte tlačítko START/STOP.
5. Na konci prvního kynutí (zhruba 35 min.) se trouba uvede do režimu stand-by a doba na displeji začne blikat: položte těsto na plochu, lehce posypanou moukou, vyformujte bochánek, umístěte jej na pekáč, který jste předtím vymazali olejem a vložte do trouby na rošt, nacházející se ve spodní vodící drážce.
6. Stiskněte tlačítko START/STOP.
7. Na konci druhého kynutí (po dalších 25 min) se trouba opětovně uvede do režimu stand-by; vyberte pekáč z trouby, prsty namaštěnými olejem roztáhněte bochánek po celém pekáči, potřete jej předem připravenou polevou. Posypte podle přání (např. olivami, rozmarýnem atd.). Vložte všechno opětovně do trouby a stiskněte tlačítko START/STOP.
8. Po dokončení první várky vložte druhou, nastavte 25 minut a stiskněte START/STOP.

Ingredience	1 pečení	2 pečení
Hotovo za...	2h 05min	2h 30min
Voda	140 gr/ml	275 gr/ml
Olej	25 gr	40 gr
Silná mouka "0"	250 gr	500 gr
Cukr	5 gr	10 gr
Sůl	5 gr	10 gr
Čerstvé pивní kvasnice	10 gr	20 gr
<i>Solanka:</i>		
Voda	25 gr/ml	50 gr/ml
Olej	30 gr	60 gr
Sůl	2 gr	4 gr

Sladký chléb

Chléb s čokoládou/mlékem/medem/ořechy

1. Nasadte míchací lopatku na své místo.
2. Nasypte všechny ingredience do hnětací nádoby podle pořadí uvedeném v receptu.
3. Con l'aiuto di un mestolo, amalgamare per qualche secondo gli ingredienti manualmente.
4. Vložte hnětací nádobu dovnitř trouby a zvolte program AU 13.
5. Premere il tasto START/STOP.

Na konci prvního kynutí (po 50 min.) se trouba uvede do režimu stand-by: vytáhněte těsto z hnětací nádoby a položte jej na moukou posypanou plochu.

Ručně vyformujte pečivo (ze 750g těsta budou dva plechy pečiva) a umístěte je na pekáč, který jste předtím přikryli papírem na pečení.

Na konci pečení vložte do trouby zbytek chleba k pečení (který mezitím kynul venku z trouby), nastavte 25 min. pomocí tlačítek  a  a opětovně stiskněte START/STOP.

Trouba zahájí automaticky druhou fázi kynutí a následně pečení. Po vykynutí, když displej a tlačítko "ON /OFF" začnou blikat, je možné přistoupit k potřetí chleba (přibližně 50 min. před koncem programu).

Ingredience pro čokoládový chléb	500 gr	750 gr	1000 gr
Hotovo za...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Mléko	125 gr/ml	190 gr/ml	250 gr/ml
Vejce	60 gr (1)	90 gr (1/2)	120 gr (2)
Máslo o pokojové teplotě	10 gr	15 gr	20 gr
Silná mouka "0"	300 gr	400 gr	500 gr
Cukr	25 gr	38 gr	50 gr
Sůl	3 gr	4 gr	5 gr
Čerstvé pивní kvasnice	12 gr	18 gr	25 gr
Čokoládové kapky	90 gr	125 gr	180 gr

Ingredience pro mléčný chléb	500 gr	750 gr	1000 gr
Hotovo za...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Mléko	170 gr/ml	280 gr/ml	375 gr/ml
Máslo o pokojové teplotě	15 gr	30 gr	40 gr
Mouka „0“	300 gr	470 gr	620 gr
Cukr	8 gr	13 gr	18 gr
Sůl	5 gr	9 gr	12 gr
Čerstvé pивní kvasnice	8 gr	13 gr	18 gr

Ingredience pro medový chléb	500 gr	750 gr	1000 gr
Hotovo za...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Mléko	130 gr/ml	200 gr/ml	260 gr/ml
Máslo o pokojové teplotě	18 gr	26 gr	35 gr
Med	23 gr	35 gr	45 gr
Silná mouka "0"	250 gr	375 gr	500 gr
Cukr	10 gr	15 gr	20 gr
Sůl	5 gr	7 gr	9 gr
Čerstvé pивní kvasnice	13 gr	19 gr	25 gr

Ingredience pro ořichový chléb	500 gr	750 gr	1000 gr
Hotovo za...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Voda	140 gr/ml	230 gr/ml	310 gr/ml
Máslo o pokojové teplotě	15 gr	22 gr	30 gr
Silná mouka "0"	250 gr	375 gr	500 gr
Cukr	5 gr	8 gr	10 gr
Sůl	5 gr	8 gr	10 gr
Čerstvé pивní kvasnice	8 gr	12 gr	15 gr
Ořechy	50 gr	75 gr	100 gr

Vídeňský chléb

1. Nasadte míchací lopatku na své místo.
2. Nasypte všechny ingredience do hnětací nádoby podle pořadí uvedeném v receptu.
3. Vařechou chvíli ingredience ručně promíchejte.
4. Vložte hnětací nádobu dovnitř trouby a zvolte program AU 19.
5. Stiskněte tlačítko START/STOP.

RADA: na konci kynutí (po 2h 15min) se trouba uvede do

režimu stand-by na 5 min., doba na displeji začne blikat, během tohoto času je možné vybrat hnětací nádobu z trouby, udělat několik zářezů ostrým nožem a vložit opět všechno do trouby (není zapotřebí stisknout tlačítko START/STOP). Pokud si tuto činnost nepřejete provést, trouba začne péct automaticky po 5 minutách pohotovostního režimu stand-by.

Ingredience	750 gr
Hotovo za...	2h 55min
Voda	120 gr/ml
Mléko	160 gr/ml
Máslo	60 gr
Sůl	7 gr
Cukr	50 gr
Mouka Manitoba	450 gr
Čerstvé pивní kvasnice	15 gr

Pan brioches

1. Nasadte míchací lopatku na své místo.
2. Nasypte všechny ingredience do hnětací nádoby podle pořadí uvedeném v receptu.
3. Vařechou chvíli ingredience ručně promíchejte.
4. Vložte hnětací nádobu dovnitř trouby a zvolte program AU 14.
5. Stiskněte tlačítko START/STOP.

CONSIGLIO: se si vogliono ottenere dei panini (anziché una pagnotta tonda), selezionare il programma semiautomatico SE 9. Na konci prvního kynutí (po 50 min.) se trouba uvede do režimu stand-by: vytáhněte těsto z hnětací nádoby a položte jej na moukou posypanou plochu.

Ručně vyformujte pečivo (ze 750g těsta budou dva plechy

pečiva) a umístěte je na pekáč, který jste předtím přikryli papírem na pečení.

Na konci pečení vložte do trouby zbytek chleba k pečení (který mezitím kynul venku z trouby), nastavte 25 min. pomocí tlačítek Δ a ∇ a opětovně stiskněte START/STOP. Pro získání chleba hezčího vzhledu si připravte emulzi z jednoho vejce, špetky cukru a lžičky mléka. Abyste získali esteticky lépe vyhlížející chléb, připravte si omáčku s 1 vejcem, špetkou soli a lžičkou mléka. Po vykynutí, když displej a tlačítko "ON /OFF" začnou blikat, je možné přistoupit k potření chleba (přibližně 40 min. před koncem programu).

Ingredience	500 gr	750 gr
Hotovo za...	2h 30min	2h 35min
Mléko	100 gr/ml	150 gr/ml
Vejce	80 gr (1/2)	120 gr (2)
Jemné máslo	35 gr	50 gr
Mouka „00“	150 gr	200 gr
Mouka „0“	150 gr	200 gr
Cukr	10 gr	15 gr
Sůl	2 gr	5 gr
Čerstvé pивní kvasnice	6 gr	10 gr

Sladké pečivo

Dort margherita/ čokoládový dort/ jogurtový dort

1. Nasadíte míchací lopatku na své místo.
2. Nasypete všechny ingredience do hnětací nádoby podle pořadí uvedeném v receptu.
3. Vařechou ingredience ručně promíchejte tak, abyste zís-

skali homogenní těsto.

4. Vložte hnětací nádobu dovnitř trouby a zvolte program AU 15.
 5. Stiskněte tlačítko START/STOP.
- DOPORUČENÍ:** Po vychladnutí pečiva posypete moučkovým cukrem.

Ingredience pro moučník margherita	1000 gr
Hotovo za...	1h 7min
Mléko	100 gr/ml
Rozpuštěné máslo	180 gr
Vejce	180 gr (3)
Mouka „00“	275 gr
Škrob	100 gr
Cukr	200 gr
Sůl	špetka
Vanilín	1 sáček
Kypřicí prášek do pečiva	16 gr

Ingredience pro čokoládový moučník	1000 gr
Hotovo za...	1h 7min
Mléko	100 gr/ml
Rozpuštěné máslo	180 gr
Vejce	180 gr (3)
Mouka „00“	235 gr
Ořechová mouka	40 gr
Škrob	200 gr
Cukr	100 gr
Sůl	špetka
Vanilín	1 sáček
Kypřicí prášek do pečiva	16 gr
Rozpuštěná čokoláda	30 gr

Ingredience pro jogurtový moučník	1000 gr
Hotovo za...	1h 7min
Mléko	100 gr/ml
Vejce	180 gr (3)
Rozpuštěné máslo	180 gr
Jogurt	250 gr
Mouka „00“	200 gr
Škrob	100 gr
Cukr	190 gr
Mandlová mouka	70 gr
Sůl	špetka
Kypřicí prášek do pečiva	16 gr
<i>Varianta:</i>	
Kakao v prášku	20 gr

Riz au lait

1. Nasadte míchací lopatku na své místo.
2. Nasypte všechny ingredience do hnětací nádoby podle pořadí uvedeném v receptu.
3. Vložte hnětací nádobu dovnitř trouby a zvolte program AU 20.

4. Stiskněte tlačítko START/STOP.

DOPORUČENÍ: Nalijte obsah do jednotlivých misek a nechte vychladnout v lednici. Podávejte po posypání skořicí.

Ingredience	500 gr
Hotovo za...	40min
Mléko	500 gr/ml
Cukr	50 gr
Rýže (vialone nano)	50 gr
Sáček vanilínu	1

Benátský dort

1. Nasadte míchací lopatku na své místo.
2. Nasypte všechny ingredience do hnětací nádoby podle pořadí uvedeném v receptu.
3. Vařechou chvilku ingredience ručně promíchejte.
4. Vložte hnětací nádobu dovnitř trouby a zvolte program AU 16.
5. Stiskněte tlačítko START/STOP.
6. Na konci kynutí se trouba uvede do režimu stand-by

(, když displej ukazuje, že zbývá hodina a 10 min. k ukončení pečení).

Vyberte hnětací nádobu z trouby a potřete těsto polevou a nakonec posypte celý povrch křišťálovým cukrem.

Umístěte hnětací nádobu do trouby (není zapotřebí stisknout tlačítko START/STOP).

PŘÍPRAVA POLEVY: vyšlehejte bílky spolu s mandlovou moukou, cukrem a dobře zamíchejte

Ingredience	1000 gr
Hotovo za...	3h 15min
Mléko	80 gr/ml
Máslo o pokojové teplotě	150 gr
Vejce	200 gr (3/4)
Silná mouka "0"	580 gr
Cukr	100 gr
Sůl	6 gr
Čerstvé pивní kvasnice	15 gr
<i>Pro polevu (je třeba provést po vykynutí před pečením)</i>	
Mandlová mouka	100 gr
Cukr	100 gr
Bílek	2
Cukry krystal	přiměřeně

Kouglof

1. Nasadte míchací lopatku na své místo.
2. Nasypte všechny ingredience do hnětací nádoby podle pořadí uvedeném v receptu.
3. Vařechou ingredience ručně promíchejte tak, abyste získali homogenní těsto.
4. Vložte hnětací nádobu dovnitř trouby a zvolte program AU 17.

5. Stiskněte tlačítko START/STOP.

DOPORUČENÍ: Abyste získali esteticky lépe vyhlížející chléb, připravte si omáčku s 1 vejcem, špetkou soli a lžičkou mléka. Po vyknutí, když displej a tlačítko "ON /OFF" začnou blikat, je možné přistoupit k potření chleba (přibližně 40 min. před koncem programu).

Ingredience	750 gr
Hotovo za...	2h 15min
Mléko	170 gr/ml
Vejce	60 gr (1)
Mouka Manitoba	350 gr
Cukr	60 gr
Sůl	5 gr
Máslo o pokojové teplotě	100 gr
Čerstvé pивní kvasnice	25 gr
Rozinky	80 gr
Kandidovaný pomeranč	45 gr

Marmelády

Pomerančová/jahodová marmeláda

Pomeranče: Pomeranče oloupejte, nakrájejte je na kousky a rozmixujte v kuchyňském robotu (pokud chcete marmeládu i s kůrou, nakrájejte na kousky kůru z jednoho pomeranče)

Jahody: Nejdříve jahody dobře umyjte, nakrájejte je na kusy a rozmixujte v kuchyňském robotu.

1. Nasadte míchací lopatku na své místo.
2. Nasypte všechny ingredience do hnětací nádoby podle pořadí uvedeném v receptu.
3. Vložte hnětací nádobu dovnitř trouby a zvolte program

AU 18.

4. Stiskněte tlačítko START/STOP. Nalijte horkou marmeládu do sterilizovaných sklenic (viz následující poznámky) a ponechte přibližně 2 cm od okraje. Sklenici rychle utěsněte.

STERILIZACE SKLENIC:

položte sklenice na táč a vložte je na 20-25 min do trouby. Vytáhněte je z trouby pomocí chňapek a rychle naplňte horkou marmeládou. Sterilizací sklenic se zničí choroboplodné zárodky a bakterie, které by jinak způsobily, že se marmeláda zkazí. Tímto způsobem je možné mít domácí marmeládu celý rok.

Ingredience pomerančové marmelády	750 gr	1000 gr
Hotovo za...	50min	50min
Pomeranče	500 gr	650 gr
Cukr	250 gr	325 gr
Citron	1/2	1/2
Zahušťovadlo	17 gr	20 gr

Ingredience jahodové marmelády	750 gr	1000 gr
Hotovo za...	50min	50min
Jahody	500 gr	650 gr
Cukr	250 gr	325 gr
Citron	1/2	1/2
Zahušťovadlo	20 gr	25 gr

Biga

1. Nasadte míchací lopatku na své místo.
2. Nasypte všechny ingredience do hnětací nádoby podle pořadí uvedeném v receptu.

3. Vařechou chvilku ingredience ručně promíchejte.
4. Vložte hnětací nádobu dovnitř trouby a zvolte program SE 1.
5. Stiskněte tlačítko START/STOP.

Ingredience	1/2 dávky	1 dávka
Hotovo za...	15min	15min
Voda	100 gr/ml	200 gr/ml
Silná mouka "0"	200 gr	400 gr
Čerstvé pивní kvasnice	3 gr	5 gr

Pouze míchání (SE 10)/ Pouze kynutí (SE 11)

Tyto dva programy umožňují nastavit dobu přípravy těsta (maximálně 25 minut) a kynutí (maximálně 2 hodiny) tak, aby se dosáhlo požadovaného typu chleba. Kromě toho je potom možné připravit chléb z těsta připraveného a vykynutého pomocí funkce "příprava v horkovzdušné troubě" při požadované teplotě (před vložením hnětací nádoby s nakynutým chlebem se doporučuje troubu předem zahřát).

Displej zobrazuje případné problémy se spotřebičem. Spotřebič musí být instalován v místnosti bez průvanu, tedy uvnitř, v dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla a přímého slunečního světla.

zpráva na displeji	problém	řešení
"COOL" blikající zpráva "cool"	Komora trouby má příliš vysokou teplotu, než aby bylo možné zahájit další cyklus pečení ve funkci pekárna chleba.	Počkejte dokud přístroj nedosáhne teploty prostředí. Když vzkaz zmizí z displeje, umístěte hnětací nádobu do pečicího prostoru a zvolte program.
"ERR" blikající zpráva "cool"	Spotřebič nedokáže regulovat teplotu.	Doneste spotřebič do autorizovaného asistenčního centra.

čištění a údržba

Častým čištěním se zabrání vytváření kouře a nepříjemného pachu během pečení. Zabraňte hromadění tuku uvnitř elektrospotřebiče.

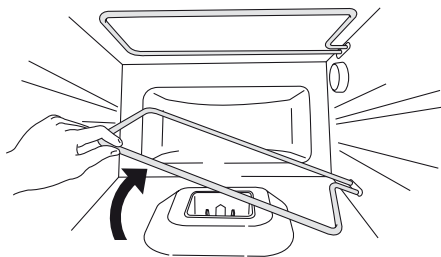
Před započetím jakékoliv činnosti spojené s čištěním je třeba vytáhnout zástrčku ze síťové zásuvky a nechat troubu vychladnout. Čištění dvířek, vnitřních stěn vnějších částí trouby je třeba provádět vodou s přípravkem saponátu a poté dobře osušit. Pro čištění vnitřních částí trouby, hnětací nádoby a pekáče nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky anebo agresivní domácí čisticí prostředky, které by mohli poškodit teflonový povrch. Čistěte jemně vodou a mýdlem pomocí měkké tkaniny.

Poznámka: pro lepší vyčištění hnětací nádoby doporučujeme odstranit hnětací lopatku, nacházející se v nádobě.

Nepoužívejte kovové nástroje k odstraňování ingrediencí nebo chleba, protože by mohly poškodit nepřilnavou povrchovou úpravu.

K čištění vnějších částí trouby vždy použijte vlhkou houbu. Vyvarujte se použití abrazivních přípravků, které poškozují nátěr. Dbejte na to, aby voda nebo tekutý saponát nevnikly dovnitř škvírami nad troubou. Nikdy neponořujte elektrospotřebič do vody; neumývejte ho pod tekoucí vodou.

Pro usnadnění čištění vnitřního dna trouby je možné zvednout spodní výklopné topné těleso (B), jak je uvedeno na obrázku.



Po vyčištění uveďte topné těleso zpět na své místo.

Informace ke správné likvidaci výrobku ve smyslu Evropské Směrnice 2002/96/EU a Právního Nařízení č. 151 z 25 července 2005.



Na konci životnosti spotřebiče nesmí být tento likvidovaný spolu s domovním odpadem. Je možné ho dopravit do příslušných sběrných center tříděného odpadu zřízených městskými úřady nebo k prodejčům, kteří tuto službu poskytují.

Oddělenou likvidací spotřebiče se předchází nepříznivým dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, které vyplývají z nesprávné likvidace a umožňují recyklaci materiálů, z nichž je přístroj vyroben za účelem dosažení důležité úspory energie a zdrojů. Na povinnost likvidace domácího spotřebiče odděleně upozorňuje symbol přeškrtnuté popelnice na výrobku. Likvidace výrobku ze strany uživatele, která není v souladu s platnou legislativou, bude mít za následek odpovídající postih.