

Unold[®] **BACKMEISTER**
ELECTRO



SERIE
Dnyx

Typ 8695

Návod k použití & recepty

Displej pekárny

HELL/MITTEL/DUNKEL
světlý / středně propečený /
tmavý

- ukazatel zvoleného stupně upečení

ST. I/ST. II

- ukazatel zvolené hmotnosti chleba

ABSCHNITT /
pracovní cyklus

- změna pracovního cyklu ve
vlastním programu

KRUSTE/kůrka

- stupeň opečení kůrky
- volba pomocí šipky na
displeji



ZEIT/čas

- a) pro zadání předvolby času
v intervalu 10 min.
- b) úprava doby ve vlastním
programu

STUFE/stupeň

- nastavení hmotnosti chleba
- volba pomocí šipky na
displeji

START/STOP

- zahájení a ukončení průběhu programu

MENÜ/menu

- volba požadovaného programu

Návod k obsluze

Jsme rádi, že jste si zakoupili domácí pekárnu *Mistr pekař* ze série *ONYX*, která se jistě bude díky svému designu vyjímat v každé kuchyni.

Mistr pekař ONYX Vás přesvědčí nejen svým vzhledem, ale i funkcí. Některé programy umožňují péci chléb s odlišnou hmotností - malý a velký. Displej vždy ukazuje, v jaké pracovní fázi se program nachází.

Domácí pekárna *ONYX* nabízí 12 předem nastavených programů a 1 program vlastní, který si můžete definovat sami. *Mistr pekař Vám* umožní odsunout začátek pečení, tzn. že průběh programu si můžete nastavit až 13 hodin předem a ráno Vás probudí vůně čerstvě pečeného chleba.

Připravte si sami

- > světlý, tmavý a celozrnný chléb,
- > chléb z hotových, zakoupených směsí,
- > chléb pro alergiky,
- > koláče,
- > těsto na cukroví pečené v troubě,
- > džem.



Technické parametry - Mistr pekař 8695

Obsah: 750 - 1000 g chleba

510 W - 230 V - 50-60 Hz

Vnitřní rozměry pečicí formy (d/š/v): 14,5 x 14,3 x 14,5 cm

Prívodní šňůra 100 cm, integrovaná

Vzhled pekárny: nerez, hedvábně matná, umělohmotné části černé

Samostatné víko s velkým průzorem

12 uložených programů + 1 program vlastní

Tlačítko pro nastavení hmotnosti bochníku

Tlačítko pro nastavení stupně opečení kůrky

Časovač, možnost naprogramovat až na 13 hod.

Automatické uchovávání tepla

Hmotnost: 4,9 kg

Rozměry spotřebiče (d/š/v): 38,0 x 29,5 x 29,5 cm

Příslušenství:

Samostatná pečicí forma s nepřilnavým povrchem, hnětač, dávkovači dóza, malá odměrka, pomůcka pro vyjmutí hnětače, návod k použití

Změna technických údajů vyhrazena.

Bezpečnostní předpisy

Přečtěte si prosím všechny níže uvedené instrukce a návod uchovejte pro další použití!

1. Nedotýkejte se horkých částí spotřebiče, vždy používejte chňapky. Spotřebič se při provozu zahřívá.
2. Přívodní šňůra ani spotřebič se nesmí ponořit do vody ani jiné tekutiny.
3. V přítomnosti dětí dbejte zvýšené opatrnosti!
4. Pokud spotřebič právě nepoužíváte, vypněte ho pomocí spínače I/O a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Stejně postupujte i v případě čištění. Před manipulací s jednotlivými částmi vyčkejte, až spotřebič zchladne.
5. Je-li poškozena přívodní šňůra, spotřebič se chová nestandardně nebo vykazuje-li jiné známky poškození, přestaňte ho používat. obraťte se na technický servis dovozce, který spotřebič zkontroluje a případně opraví. Nikdy neprovádějte opravy sami, ztratíte tak nárok na záruku.
6. Používejte výhradně příslušenství doporučené výrobcem, jinak může dojít k poškození spotřebiče. Spotřebič používejte jen za účelem, k němuž je určen.
7. **Spotřebič umístěte do takové pozice, aby nemohl sklouznout z pracovní plochy, např. při hnětení tuhého těsta (zejména pracuje-li spotřebič bez dozoru dle nastaveného programu). Pokud je pracovní deska hladká, umístěte spotřebič na tenkou gumovou podložku, aby se vyloučilo výše popsané riziko.**
8. Je-li spotřebič v provozu, zachovejte minimální odstup 10 cm od okolních předmětů. Spotřebič je určen výhradně k použití v interiérech.
9. Zajistěte, aby se přívodní šňůra nedotýkala horkých předmětů a aby nevisela přes hranu pracovní desky (nebezpečí pro děti - mohly by za šňůru např. nevědomky zatáhnout a ublížit si).
10. Spotřebič nesmí být umístěn na plynovém či elektrickém sporáku nebo na horké troubě ani v jejich bezprostřední blízkosti.
11. Dbejte zvýšené opatrnosti při manipulaci se spotřebičem, obsahuje-li horkou tekutinu (zavařeninu).
12. Formu na chléb za provozu nikdy nevyjímejte.
13. Především při pečení světlého chleba nedávejte do formy větší množství surovin, než je doporučeno. Pokud tento pokyn nedodržíte, těsto nebude rovnoměrně propečené nebo přeteče z formy. Dbejte našich rad.
14. Pokud zkoušíte nový recept, zůstaňte napoprvé vždy nablízku, abyste mohli sledovat průběh pečení.
15. Spotřebič nikdy nezapínejte, pokud v něm není správně nasazená forma a potřebné suroviny pro přípravu chleba.
16. Při vyjímání bochníku z formy nepoklepávejte formou o hrany stolu nebo pracovní desky, aby se pečicí forma nepoškodila.
17. Nevkládejte alobal ani jiné podobné pomůcky do spotřebiče - nebezpečí požáru, zkratu nebo úrazu elektrickým proudem!
18. Nepřikrývejte spotřebič utěrkou - horko a pára se musejí uvolňovat. Zůstane-li spotřebič zakrytý hořlavým materiálem či přijde-li do kontaktu s ním (záclony), hrozí nebezpečí požáru.
19. Chcete-li péct chléb přes noc, vyzkoušejte si recept předem, abyste se ujistili, že poměr surovin je vyrovnaný a těsto nebude příliš tuhé či naopak řídké a že množství je adekvátní, a těsto tudíž nepřeteče z formy.

Výrobce nepřebírá zodpovědnost za škody vzniklé nesprávnou manipulací se spotřebičem či jeho průmyslovým užitím.

Ovládací panel

Spínač pro zapnutí/vypnutí 1/0

Slouží k zapnutí, popř. vypnutí spotřebiče. Spínač se nachází v dolní pravé části panelu. Pokud spotřebič nepoužíváte, vypněte ho tímto tlačítkem, aby se přerušil přívod el. proudu, a pak vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Předvolba programu může následovat až poté, co spotřebič znovu zapnete.

Tlačítko START/STOP

Slouží k zahájení a ukončení průběhu programu.

Pomocí tohoto tlačítka můžete přerušit průběh programu v jakékoli fázi. Tlačítko držte stlačené, než se ozve signální tón. Na displeji se zobrazí základní program ve své zahajovací fázi. Pokud chcete použít jiný program, vyberte ho pomocí tlačítka MENU.

DISPLEJ



Viz též obr. na str. 4.

ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ:

Jakmile zasunete zástrčku do zásuvky, objeví se na displeji **3:00** - (dvojtečka mezi číslicemi neblíká). Šipky ukazují na **BASIS**, stupeň I a opečení kůrky střední.

Spotřebič je nyní připraven k provozu.

Při provozu signalizuje průběh programu časový údaj, jehož hodnota se stále snižuje (doba dokončení), a údaje na displeji uvedené v angličtině, které znamenají:

hnětení: na displeji se zobrazí vždy v pracovní fázi hnětení.

KNEAD (1+2)

přidání ingrediencí: IOx za sebou zazní signální tón, který upozorňuje, že je možno přidat do těsta oříšky, semínka apod.

ADD

kynutí: signalizuje dílčí fáze kynutí těsta.

pečení: chléb se peče.

RISE (1-3) BAKE

hotovo: pečení je dokončeno, můžete vyndat chléb z formy.

COMPLETE KEEP

uchovávání tepla: pečený chléb lze uchovat 1 hodinu teplý.

WARM

a ten umístěte do patřičné polohy ve spotřebiči.

Dejte

pozor na to, aby se droždí nedostalo do kontaktu s tekutinou.

Pomocí tlačítka **MENU** vyberte potřebný program a pomocí tlačítka pro stupeň opečení kůrky **/KRUSTĚ/**

zadejte žádaný stupeň opečení. Pro příklad zvolme základní program 1 = **BASIS**, který trvá 3 hodiny,

ČASOVAČ

Funkci časovače používejte jen u receptů, které jste již předem s úspěchem vyzkoušeli, a tyto recepty dále neměňte.

POZOR: Nadměrné množství těsta může přetéci a připečte se na topném tělese.

Programy (s výjimkou **ULTRA-SCHNELL I** a **11/ ultrarychle I a II, BACKPULVER / prášek do**

pečiva a TEIG/ těsto) mohou být zahájeny s časovým odstupem. K času, automaticky nastavenému v příslušném programu, příp. plus 1 hodina, po kterou je chléb po dopečení uchováván teplý, připočtete hodiny a minuty, po jejichž uplynutí má být zahájena příprava.

Příklad:

Je večer 20:00 a ráno v 7:00 chcete mít čerstvý pečený chléb:

Suroviny dejte v uvedeném pořadí do zásobníku

tzn. že program musí být zahájen přibližně ve 3:00 v noci. Program skončí v 6 hodin ráno. Pak následuje

1 hodina, po kterou je chléb uchován teplý, takže spotřebič se vypne v 7 hodin ráno.

Časový interval, který uplyne od okamžiku naprogramování (v našem příkladu od 20:00) do doby zahájení programu (ve 3:00), činí 7 hodin a je potřeba ho připočíst k době trvání zvoleného programu.

Abyste

ráno v 7:00 měli čerstvý pečený chléb, musíte tedy večer ve 20:00 opakovaným stisknutím tlačítka pro

zadání času **/ZEIT/** navýšit dobu programu na 10 hodin (7+3). Tlačítko **ZEIT** stiskněte opakovaně

v několika krocích vždy po 10 min.

Na závěr stiskněte tlačítko **START/STOP** pro zahájení programu s odloženým startem.

Upozornění:

- Při pečení s odloženým startem nepoužívejte suroviny, které se rychle kazí: mléko, vejce, ovoce, jogurt, cibuli a další.
- Akustické znamení (pípnutí), které signalizuje přidávání surovin a ukončení programu, nelze vypnout, zazní tedy i v noci (celkem IOx).

MENU

Pomocí tlačítka MENU lze zvolit jednotlivé programy, které jsou blíže popsány v níže uvedené tabulce „časový průběh“. Používat můžete tyto programy:

- > **BASIS / základní program** standardní program pro všechny druhy chleba
- > **WEISSBROT / světlý chléb** lehký světlý chléb s delší dobou kynutí
- > **VOLLKORN / celozrnný chléb** pro přípravu celozrnného chleba
- > **SCHNELL/rychle** pro rychlou přípravu světlého chleba a chleba z hotových
koupených směsí
- > **HEFEKUCHEN / kynutý koláč** pro přípravu sladkého kynutého těsta
- > **ULTRA-SCHNELL I** pro všechny recepty stupně I, které se pečou v programech

Basis/základní, WeiBbrot / světlý chléb, Schnell/rychle či

Toastbrot / toastový chléb.

Těsto v programu **ULTRA-SCHNELL L / ultra rychle** kylene výrazně kratší dobu a chléb je pak pevnější a méně nadýchaný. Předvolba času není možná. U tohoto programu používejte vždy vlažné tekutiny. pro

> **ULTRA-SCHNELL II**

všechny recepty stupně II, které se pečou v programech

Basis/základní, WeiBbrot / světlý chléb, Schnell/rychle či **Toastbrot / toastový chléb.** Viz **ULTRA-SCHNELL I.**

> **TEIG/těsto**

přípravu těsta; bez funkce pečení

> **KONFITÚRE/džem**

vaření džemu a marmelády. Pro výrobu džemu si obstarajte

pro

vaření

druhou formu, kterou budete používat výhradně k tomuto účelu. Kyseliny uvolňující

í se z
ovoce
mohou
způsobit,
že se
chléb
nebude
dobře
vyklápět z
formy.

> **BACKPULVER / prášek do pečiva** pro
přípravu pečiva, do kterého se přidává kypřicí
prášek

> **TOASTBROT / toastový chléb** pro
přípravu toastového, popř. připečenějšího
světlého chleba

> **BACKEN /pečení**
samostatná funkce pečení - zvláště připravené
kynuté nebo

lité těsto
(ručně
nebo
pomocí
programu
**TEIG/těst
o**). Tento
program
není
vhodný k
pečení
křehkého
nebo
odpalova
ného těsta
a pod.

> **EIGENPROGRAMM / vlastní program**
možnost definovat individuální průběh
programu

Viz kap. „*Vlastníprogram*“.

V programech **BASIS / základní program**,
WEISSBROT / světlý chléb, **VOLLKORN /**
celozrnný chléb, **HEFEKUCHEN / kynutý**
koláč, **TOASTBROT / toastový chléb** a
BACKPULVER / prášek do pečiva zazní během
druhé fáze hnětení těsta několikrát pípnutí. Tento
signál značí okamžik, kdy lze přidat další
ingredience, jako jsou oříšky, sušené ovoce atd.
Otevřte víko a přidejte suroviny. Pak víko znovu
zavřete.

KŮRKA

Pomocí tlačítka **KRUSTĚ** lze v programech **BASIS / základní program, WEISSBROT / světlý chléb, VOLLKORN / celozrnný chléb a TOASTBROT / toastový chléb** nastavit stupeň opečení kůrky *HELL/světlý - MITTEL / středně propečený - DUNKEL/tmavý*. V ostatních programech nelze tuto funkci využít. Zvolené nastavení ukazuje šipka na displeji.

STUPEŇ

Pomocí tlačítka **STUFE** lze v různých programech nastavit:

- > **STUFE I / stupeň 1**= chléb s nižší hmotností (cca 500-750 g)
- > **STUFE II / stupeň II** = chléb s vyšší hmotností (cca 750-1000 g)

Tuto volbu umožňují pouze programy **BASIS / základní program, WEISSBROT / světlý chléb, VOLLKORN / celozrnný chléb, HEFEKUCHEN / kynutý koláč a TOASTBROT / toastový chléb**.

Zvolené nastavení ukazuje šipka na displeji.

VLASTNÍ PROGRAM

Tento program lze aktivovat pomocí tlačítek **ABSCHNITT / pracovní cyklus a ZEIT/čas**. Podrobný postup je popsán v kapitole „*Vlastníprogram*“.

FUNKCE DOMÁCÍ PEKÁRNY Mistr pekař

Zvukový signál

zazní

- > při stisku tlačítka MENU a tlačítka pro předvolbu času,
- > při stisku všech tlačítek s názvem programu jakožto potvrzení volby,
- > během druhé fáze hnětení těsta jako signál pro přidání semínek, sušeného ovoce, oříšků a dalších přísad. Tento signál nelze vypnout.
- > po ukončení fáze pečení pípá spotřebič opakovaně během fáze, kdy uchovává pečený chléb teplý.
- > po uplynutí doby, po kterou je chléb uchován teplý, zazní IOx tón, který upozorňuje, že program je nyní kompletně ukončen a chléb se musí vyjmout z formy. Tento signál nelze vypnout.

Opakování programu

Pokud za provozu pekárny dojde k výpadku elektrického proudu, který netrvá déle než 2 minuty, spotřebič se automaticky znovu zapne, jakmile je dodávka proudu obnovena, a průběh programu pokračuje dál od místa, v němž došlo k přerušení.

Pokud výpadek proudu trvá déle než 2 minuty a displej ukazuje základní nastavení, je nutné pekárnu znovu zapnout. To lze provést jen tehdy, pokud přerušení programu nenastalo později než ve fázi hnětení. Pak lze případně pokračovat definováním vlastního programu (deaktivovat již ukončené pracovní cykly). Pokud se však těsto nacházelo již v poslední fázi kynutí a výpadek proudu trvá delší dobu, nelze už těsto použít a je potřeba začít znovu od začátku.

Bezpečnostní funkce

Po zahájení programu by mělo víko zůstat ještě během fáze hnětení otevřené, aby bylo možno přidat další přísady. Nikdy však nenechávejte víko otevřené ve fázi kynutí a pečení, jinak těsto spadne.

Pokud je teplota spotřebiče před zahájením nově zvoleného programu stále příliš vysoká (nad

40°C), objeví se při novém startu na displeji symbol H:HH. Pokud tato situace nastane, vyjměte zásobník a počkejte, až spotřebič zchladne a bude se nacházet znovu na začátku původně zvoleného programu.

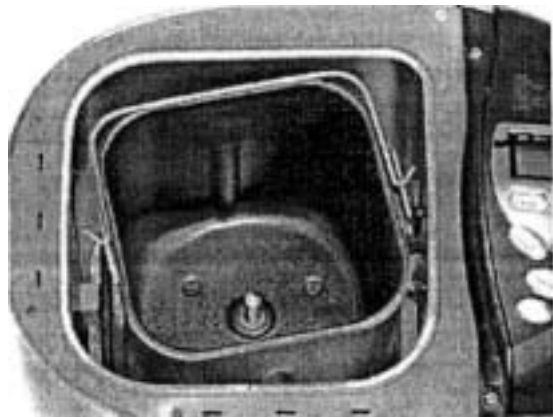
Upozorňujeme, že spotřebič nemá z bezpečnostních důvodů horní ohřev, a proto kůrka na horní straně chleba není tak tmavá jako zespoda a po stranách. Z bezpečnostních a technických důvodů není možné uložit topnou spirálu do víka.

Pokud se po stisku tlačítka START/STOP zobrazí na displeji symbol E:EE, došlo k závadě na topném tělese. V takovém případě se prosím obraťte na technický servis dovozce (adresa uvedena na *Záručním listu*).

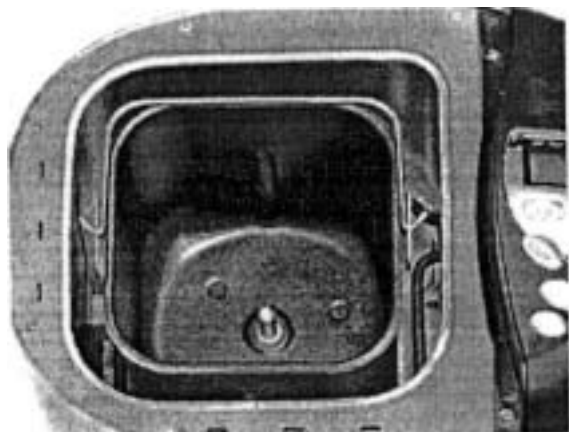
Průběh programu

Nasazení pečicí formy

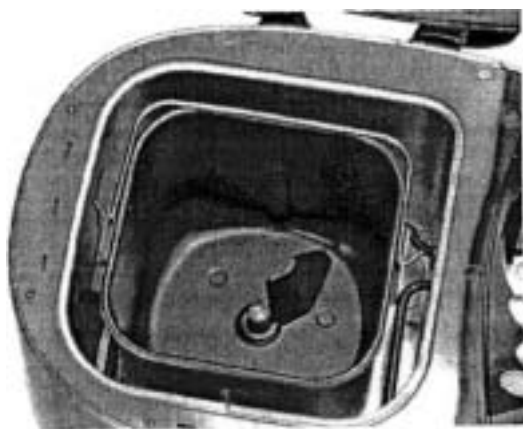
Pečicí formu s nepřilnavým povrchem uchopte pevně oběma rukama za okraj a nasadte ji mírně na šikmo do středu podstavce v prostoru určeném pro pečení.



Otočte formou ve směru hodinových ručiček, aby se zacvakla.



Otvory hnětače potřete silnou vrstvou tuku, aby těsto nevniklo do dutin a nepřipeklo se. Hnětač nasadte na hnací hřídel.



Přidávání surovin

Ingredience přidávejte do formy v pořadí uvedeném na receptu.

U typů těsta, která jsou velmi těžká, např. s vysokým podílem žitné mouky, doporučujeme pořadí přísad změnit - nejprve mouku a sušené droždí a tekutinu přidat až na závěr, aby se těsto dobře prohnětló. Pokud využíváte funkci časovače (odložený start), dbejte na to, aby droždí nepřišlo předčasně do kontaktu s tekutinou.

Volba programu

Požadovaný program zvolte pomocí tlačítka MENU. Dle programu nastavte též požadovaný stupeň (I nebo II, dle množství) a stupeň opečení kůrky. Pomocí časovače lze odložit start. Po stisku tlačítka START není možno nastavení měnit.

Promíchávání a hnětení těsta

Pekárna míchá a hněte těsto automaticky tak dlouho, než těsto získá správnou konzistenci. Po první fázi hnětení nastává doba, kdy se těsto nechá odpočinout, aby tekutina pomalu prosákla droždí a mouku.

Kynutí těsta

Po poslední fázi hnětení uzpůsobí pekárna optimální teplotu, aby těsto mohlo kynout.

Pečení

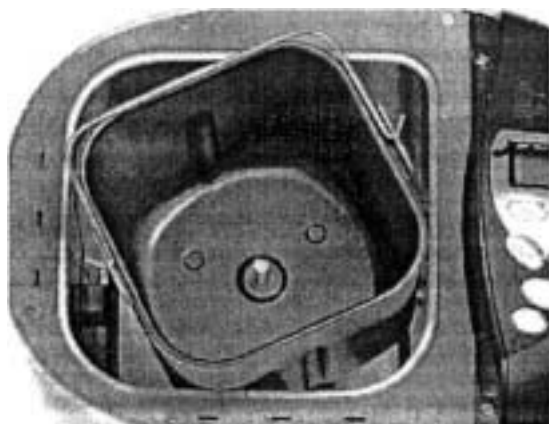
Teplota a doba pečení se regulují automaticky.

Uchování teploty

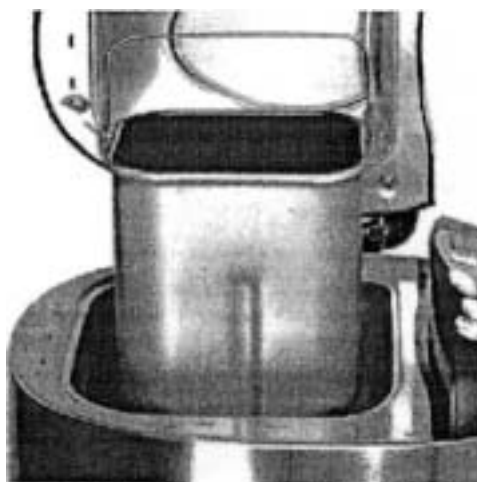
Jakmile je pečivo hotové, opakovaně zazní signální tón, který značí, že chléb či pečivo je možno vyjmout z formy. Zároveň začíná hodinový interval, během kterého je pečivo uchováváno teplé. Pokud chcete chléb vyjmout během této hodiny, stiskněte tlačítko START/STOP.

Ukončení programu

Jakmile program skončí, uchopte formu pomocí chňapek a otočte jí mírně proti směru hodinových ručiček. Vyjměte pečicí formu.



Formu obraťte dnem vzhůru a položte ji na kuchyňskou mřížku. Chladnoucí chléb z formy sklouzne. Pokud se chléb z formy neuvolní hned, pohybujte několikrát pohonem hnětače sem a tam, aby chléb vypadl. V žádném případě formou nepoklepávejte o hranu či pracovní desku, mohla by se deformovat.



Pokud hnětač uvízne v pečeném chlebu, použijte na jeho uvolnění přiloženou pomůcku. Háček zaveďte na spodní straně ještě teplého chleba do (téměř) kulatého otvoru hnětače a pootočte jím na spodním okraji hnětače, nejlépe v místě, kde se nachází rameno hnětače. Pak hnětač opatrně vytáhněte pomocí háčku nahoru. Je poznat, na jaké straně se v chlebu nacházelo rameno hnětače.

		6	7	8	9	10	11		12	13
		ULTRA-SCHNELL I	ULTRA-SCHNELL II	TEIG	KON-FITURE	BACK-PULVER	TOAST-BROT		BACKEN	EIGEN-PROGRAMM
Nastavitelná hmotnost chleba		ST. I	ST. II				ST. I	ST. II		
Předvolba času				•	•	•	•	•	•	•
Nastavitelný stupeň opečení		•	•						•	•
Signál pro přidání surovin						•	•	•		•
Celkový čas		0:58	0:58	1:30	1:20	2:50	2:55	3:00	1:00	
1. fáze hnětení (ohřev vypnutý)	Motor: ON/OFF 1 s / 1 s	2	1	2		2	3 3	3		0-15 min.
	Motor ON/OFF 29 s / 1 s	4	3	4		4	2	2		12 min.
	hnětení bez pauzy	6	5	14		4	10	10		
1. kynutí	ohřev ON/OFF 5 s / 25 s nehněte				15ohřev ON/OFF 15s/15s	5	40	40		0-100 min.
2. hnětení	Motor: ON/OFF 29 s / 1 s					5 přidání surovin ukazatel 2:30	1 přid. sur. ukaž. 1:59	1 přid. sur. ukaž. 2:04		
	hnětení bez pauzy					15	2	2		0-15 min.
	Motor: ON/OFF 29 s / 1 s (ohřev ON/OFF)						2	2		
2. kynutí	ohřev ON/OFF 5 s / 25 s			20		29	24	24		0-100 min.
	vyhlazování těsta ON/OFF 0,5 s / 4,5 s			0,5		0,5	0,5	0,5		
	ohřev ON/OFF 5 s / 25 s			9,5		0,5	0,5	0,5		
3. kynutí	ohřev ON/OFF 5 s / 25 s nehněte	11	9	40	45 kynutí ON/OFF ohřev ON/OFF 25 s / 5s	35	40	40		0-120 min.
Pečení	ohřev ON/OFF 5 s / 25 s	35	40		Odpočívání 20	70	50	55	60	0-70 min.
Uchování tepla	při ohřevu na 72°C ON/OFF	60	60		60	60	60	60	60	60

Vlastní program

Tato nová generace domácích pekáren nabízí řadu programů a mimo ně i program vlastní, který si může uživatel definovat sám. Předem nastavený program (základní nastavení) můžete v průběhu jednotlivých pracovních fází měnit či některé pracovní cykly zcela vynechat. Máte tedy k dispozici veškeré možnosti pro individuální pečení chleba či přípravu těsta. Konkrétní příklad:

Nejprve několik pokynů k základnímu nastavení a ovládání VLASTNÍHO PROGRAMU:

INDIVIDUÁLNÍ PROGRAMOVÁNÍ*	
Program disponuje těmito možnostmi volby:	
Opečení kůrky nastavitelné	
Přidávání surovin Zvuk. signál ve fázi hnětení	
Časovač nastavitelný	
Stupeň I a II	Nelze nastavit

Výrobce přednastavený průběh odpovídá základnímu programu **BASIS**.

Celkový čas hod.	3:10**
1. hnětení Lze nastavit časový rámeo	120-15 min.
1. kynutí Lze nastavit časový rámeo	180-100 min. (1:40 hod.)
2. hnětení Lze nastavit časový rámeo	150-15 min.
2. kynutí Lze nastavit časový rámeo	85 (1:25) 0-100 min. (1:40 hod.)
3. kynutí Lze nastavit časový rámeo	OFF 0-120 min. (2 hod.)
pečení Lze nastavit časový rámeo	60 0-70 min. (1:10 hod.)
Uchovávání tepla Lze nastavit >>>>>>	60 OFF/1:00

Naprogramované časové intervaly průběhu lze lak je uvedeno výše - nastavit.

Pracovní postup:

- > Pomocí tlačítka **MENU** zvolte **EIGENPROGRAMM / vlastní program**.
- > Pomocí tlačítka **ABSCHNITT / pracovní cyklus** zvolte požadovanou fázi. Na displeji se zobrazí *Knead 1* (hnětení 1) a čas naprogramovaný pro tento pracovní cyklus *0:12*.
- > Pomocí tlačítka **ZEIT/čas** lze přizpůsobit nastavený čas. Opakovaně je stisknete, až se na displeji objeví požadovaný údaj (popř. pomocí **OFF** program opustíte).
- > Pomocí tlačítka **ABSCHNITT / pracovní cyklus** potvrďte změnu. Tlačítko stisknete opakovaně, aby se na displeji zobrazil následující pracovní cyklus a jeho naprogramovaný čas: *Rise 1* = (kynutí 1) a *0:18*.
- > Jakmile opakovaným stisknutím tlačítka **ZEIT/čas** překročíte nejvyšší možnou hodnotu času (uvedena vedle), kterou lze pro daný pracovní cyklus nastavit, zobrazí se na displeji **OFF** a program tento úsek při své činnosti přeskočí.
- > Kdykoli učiníte nějakou změnu, musíte každý pracovní cyklus potvrdit stiskem tlačítka **ABSCHNITT**, přestože jste danou fázi neměnili. Takto postupujte opakovaně, dokud se program nebude znovu nacházet v zahajovací fázi.
- > Nyní potvrďte všechny změny stiskem tlačítka **START/STOP**. Na displeji se zobrazí nastavený čas vlastního programu, který právě začíná.

Čištění a údržba

Pečicí formu a hnětač omyjte před prvním použitím vlažnou vodou s jemným čisticím prostředkem.

Při prvním použití doporučujeme potřít novou formu a hnětač kvalitním olejem a nechat je rozpálit v troubě při 160°C po dobu cca 10 min. Po zchladnutí tuk na formě rozetrete pomocí kuchyňského papíru (formu naleštěte). Zvýšíte tak životnost nepřilnavého povrchu. Postup lze po čase zopakovat.

Po použití nechte spotřebič vždy nejprve zchladnout, než ho začnete čistit nebo ukládat. Spotřebič lze po zchladnutí, které trvá asi půl hodiny, bezprostředně znovu použít k pečení či přípravě těsta.

Před čištěním spotřebič vždy vypněte pomocí tlačítka I/O a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Spotřebič nechte zchladnout. K čištění používejte jemné čisticí prostředky, v žádném případě chemické čističe, benzín či čisticí prostředky určené na trouby nebo hrubé písky, které by mohly povrch poškrábat.

Vlhkým hadříkem odstraňte všechny zbylé suroviny a drobků z víka, pečicího prostoru i celé pekárny.

Spotřebič se nesmí ponořit do vody! Nikdy nenalévejte vodu do prostoru určeného k pečení!

Aby

čištění bylo snazší, sejměte víko - otočte jím o 40° a pak ho sejměte.

Formu na pečení otřete zvnějšku vlhkým hadříkem. Uvnitř ji lze mýt horkou vodou s malým množstvím čisticího prostředku. Pokud na formě ulpí zbytky těsta (ve výjimečných případech - i navzdory nepřilnavému povrchu), nalijte do ní vodu s čisticím prostředkem a nechte působit asi 30 min., až se zbytky uvolní. Formu nenechávejte ve vodě ponořenou déle, aby nezhrubla těsnicí hmota na dně formy.

Hnětač i hnací hřídel omyjte vždy ihned po použití. Pokud hnětač zůstane ve formě, je těžké ho později vyjmout. V daném případě nalijte do zásobníku asi na 30 min. teplou vodu a pak hnětač vyjměte.

Pečicí forma je opatřena kvalitním nepřilnavým povrchem QUANTANIUM®. K jejímu čištění proto nepoužívejte kovové předměty, které by mohly povrch poškodit. Běžné je, že se po čase změni barva povrchové úpravy, její funkčnost však zůstává beze změny.

Před odložením spotřebiče k uskladnění se vždy ujistěte, že zcela zchladl, je čistý a suchý. Víko spotřebiče zavřete.

Manipulace se spotřebičem

Pečený chléb je přilepený ve formě

Chléb nechtě ve formě asi 10 min. zchladnout - formu obraťte vzhůru nohama - a příp. zlehka pohybujte hřídelí (v místě upevnění hnětače, šroub ramene na spodní straně pečicí formy). Před nasazením potřete otvor v hnětači dostatečnou vrstvou kvalitního margarínu (nepoužívejte margarín se sníženým obsahem tuku!), aby při hnětení těsto nevniklo do meziprostoru a nepřipeklo se. Před pečením potřete hnětač olejem.

Pokud budete pomocí tohoto spotřebiče připravovat také domácí džem, doporučujeme používat na chleba i na džem dvě různé formy. Kyseliny uvolňující se z ovoce mohou způsobit, že se chléb nebude z téže formy dobře vyklápat. Další příslušenství (formy a hnětače) lze objednat prostřednictvím zákaznického servisu dovozce přímo od výrobce.

V místě, kde byl hnětač, zůstane v chlebu díra

Před poslední fází kynutí (viz „*Časový průběh programu*“^{1*} a signalizace na displeji) můžete hnětač vyjmout prsty poprášenými moukou.

Pokud tak neučiníte, použijte po pečení pomůcku k vyjmutí hnětače. Budete-li s ní zacházet opatrně, lze předejít vzniku větší díry v pečivu.

Těsto při kynutí přetéká z formy

Stává se zejména při použití pšeničné mouky, která díky vyššímu podílu lepku lépe

kyne. Jak si pomoci?

- a) zredukujte množství mouky a přiměřeně upravte také množství ostatních surovin. Pečený chléb by měl být stejně velký jako předtím.
- b) mouku přelijte 1 lžící rozpuštěného margarínu.

Chléb vykyne, ale při pečení spadne

- a) Pokud uprostřed chleba vznikne jamka ve tvaru písmene „V“, chybí mouce lepek. To je způsobeno nedostatkem proteinů v obilí (zejména když bylo deštivé léto) nebo je mouka příliš vlhká.

Jak si pomoci? Do těsta přidejte 1 lžící pšeničného lepku na 500 g mouky.

- b) Pokud se chléb uprostřed propadne, může to znamenat, že
 - > teplota vody byla příliš vysoká,
 - > použili jste příliš velké množství vody,
 - > v mouce chybí lepek.

Chléb nemá shora dostatečně opečenou kůrku

Rozmíchejte 1 žloutek s 1 lžičkou sladké či kysané smetany a směsí potřete těsto po poslední fázi hnětení.

Kdy lze během pečení otevřít víko pekární?

Víko je v zásadě možné otevřít vždy při hnětení. V případě potřeby lze ještě přidat malé množství mouky nebo doplnit tekutinu. Pokud si přejete, aby měl pečený chléb určitý konkrétní vzhled, postupujte takto: Po poslední fázi hnětení, tzn. před posledním kynutím (viz tabulka „*Časový průběh programu*“ a signalizace na displeji) pekární opatrně otevřete a tvořící se kůrku např. ozdobte rýhami pomocí ostrého předeřhátého nože nebo chléb posypte semínky či potřete směsí z vody a škrobové moučky, aby se kůrka po upečení leskla. Během tohoto pracovního cyklu máte poslední možnost víko otevřít. Pokud je otevřete později -během poslední fáze kynutí či na začátku pečení - může chléb spadnout.

ZARUCNI LIST
pro domácí pekárnu ON YX typu 8695
dováženou prostřednictvím firmy ARGO, spol. s r.o.

Dovozce potvrzuje, že výrobek byl před odesláním odborně přezkoušen. Současně ručí za to, že výrobek bude mít po celou dobu záruky stanovené na 24 měsíců od prodeje konečnému uživateli vlastnosti stanovené technickými normami výrobce.

Ze záruky jsou výslovně vyloučeny závady způsobené

- použitím spotřebiče, jež je v rozporu s návodem k obsluze
- přirozeným opotřebením spotřebiče
- živnostenským/průmyslovým použitím spotřebiče
- vnějšími vlivy, jako je poškození během dopravy, pádem nebo nárazem, působením vnějších teplot, vlivem chemického nebo elektrochemického působení (např. vody, kyselin či zásad)
- opravami nebo úpravami spotřebiče třetí, výrobcem či dovozcem neautorizovanou osobou
- použitím neoriginálních součástí

Vyskytne-li se přesto po dobu trvání záruky závada, která nebude zaviněna uživatelem nebo vyšší mocí, má kupující právo, aby byla vada spotřebiče bezplatně a řádně odstraněna. Dovozce má právo podle vlastního uvážení výrobek buď opravit, nebo vyměnit. Po dobu, po kterou byl výrobek v záruční opravě, se stanovená záruční doba prodlužuje.

Výrobek s potvrzeným záručním listem zašlete vyplacené v originálním obalu na níže uvedenou adresu dovozce. Na dodatečně zaslané záruční listy nebude brán zřetel. K výrobku přiložte průvodní dopis s popisem závady. Z hygienických důvodů nelze přijmout do opravy výrobky znečištěné.

Při opodstatněné reklamaci v záruční době budou náklady na dopravu poštou nebo drahou hrazeny dovozcem po předložení přepravního dokladu. Bez data prodeje a razítka prodejce je záruční list neplatný a oprava bude provedena na náklady odesílatele.

Dovozce:

ARGO spol. s r.o.

Žihobce 137 342 01

Sušice tel./fax: 376

597 197 e-mail:

arqo@zihobce.cz

www.arqo.zihobce.cz

Datum a razítko prodeje: