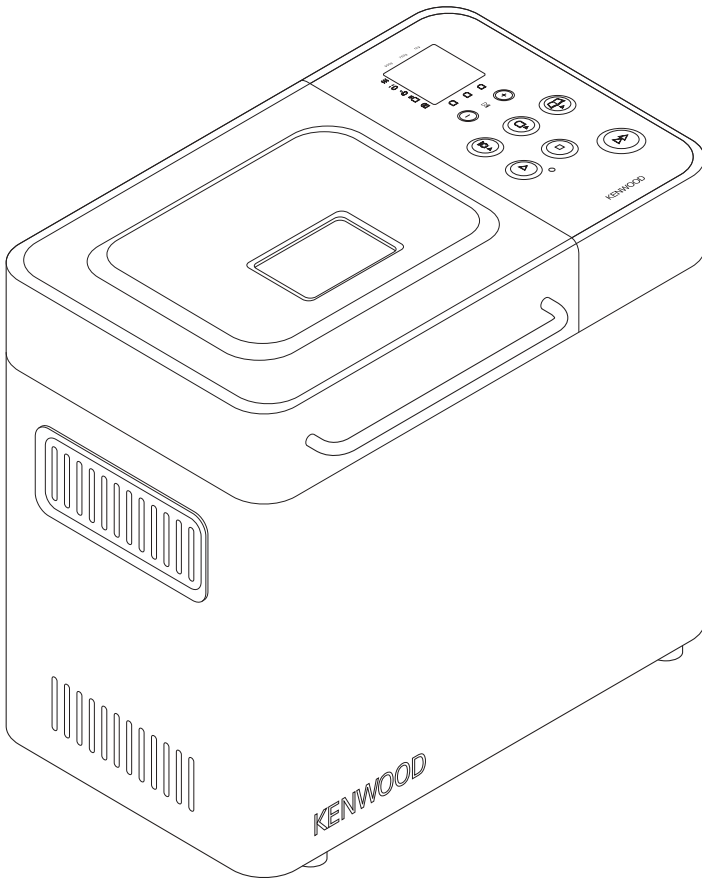


# KENWOOD

## Rapid▷▷bake



BM350

## Nezapomeňte si prosím rozevřít titulní stránku s vyobrazením

### **před použitím tohoto zařízení Kenwood**

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte všechny štítky a součásti obalu.

## bezpečnost

- Nedotýkejte se horkých povrchů. Přístupné povrchy se při používání mohou zahřát. Pro vyjmutí pečící formy vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Z důvodu zabránění rozlití ingrediencí v pečící komoře před vložením ingrediencí do pečící formy vždy formu z pekární vyjměte. Ingredience, které se rozlijí na tepelné části se mohou při pečení připalovat a zapříčinit vznik kouře.
- Nepoužívejte spotřebiči jestliže je viditelně poškozen napájecí kabel nebo pokud spotřebiči upadl na zem a poškodil se.
- Pékárnu nikdy neponořujte do vody či jiných kapalin, a to ani částečně. Rovněž nikdy neponořujte napájecí kabel do vody.
- Po použití, před vkládáním nebo vyjímáním součástí a před čištěním přístroj vždy vypněte.
- Nenechejte napájecí kabel viset přes okraj horkých povrchů, zabraňte doteku napájecího kabelu s horkými povrchy jako jsou např. elektrické a plynové varné povrchy.
- Před použitím přístroj postavte na vodorovný tepelně odolný povrch.
- Nevkládejte ruce do pečící komory po vyjmutí chleba, neboť je velmi horká.
- Nedotýkejte se pohyblivých částí pekární.
- Pékárnu plňte maximálně 1 kg surovin. Překročením této maximální kapacity by mohlo dojít k jejímu přetížení.
- Nemísťte pekární na přímé sluneční světlo, do blízkosti tepelných spotřebičů nebo do průvanu. Všechny tyto faktory mohou ovlivnit vnitřní teplotu pekární, což by mohlo nepříjemně ovlivnit výsledky pečení.
- Nepoužívejte pekární venku.
- Nepoužívejte pekární jestliže je prázdná, mohlo by dojít k jejímu poškození.
- Nepoužívejte pečící komoru jako prostor ke skladování.
- Nezakrývejte větrací otvory ve víku a zajistěte při používání pekární dostatečnou ventilaci kolem pekární.

- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

### **dříve než pekární zapojíte do elektrické sítě:**

- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku na spodní straně pekární odpovídá napětí vaší elektrické sítě.
- Toto zařízení vyhovuje směrnici Evropského hospodářského společenství 89/336/EEC.

### **dříve než pekární poprvé použijete:**

- Umyjte všechny součásti (viz údržba a čištění)

## legenda

- ① držadlo víka
- ② průzor ve víku
- ③ topné těleso
- ④ držadlo formy
- ⑤ hnětací hák
- ⑥ hnací hřídel
- ⑦ spojka pohonu
- ⑧ hlavní vypínač
- ⑨ odměrka - hrníček
- ⑩ dvojité odměrka – 1 čajová lžička/1 polévková lžíce
- ⑪ ovládací panel
- ⑫ displej
- ⑬ indikátor programu
- ⑭ indikátory barvy kůrky (světlá, střední, tmavá, rychlé pečení)
- ⑮ tlačítka časovače
- ⑯ tlačítko velikosti bochníku
- ⑰ tlačítko barvy kůrky
- ⑱ tlačítko start
- ⑲ tlačítko rychlého pečení
- ⑳ tlačítko stop
- ㉑ tlačítko MENU
- ㉒ indikátory velikosti bochníku


### **jak odměřit suroviny (viz obr. 3 až 7)**

Pro dosažení optimálních výsledků je mimořádně důležité dodržet správné množství surovin.

- Kapalné látky vždy odměřujte v průhledném odměřovacím poháru se stupnicí, který je součástí pekárný. Kapalina by vždy měla dosáhnout úrovně rysky v úrovni očí (viz 3).
- Vždy používejte kapaliny při pokojových teplotách, 20°C / 68°F, pokud nepoužíváte rychlý 1 hodinový cyklus pečení chleba. Řiďte se pokyny uvedenými v receptáři.
- Menší množství kapalných i sypkých surovin odměřujte vždy pomocí odměrky, která je součástí příslušenství. Posunutím jezdece odměrky nastavte požadované množství - 1/2 tsp (čajová lžička), 1 tsp, 1/2 tbsp (polévková lžice) nebo 1 tbsp. Naplňte odměrku a zarovnejte vodorovně s okrajem (viz obr. 6).


## **hlavní vypínač**


Domácí pekárna Kenwood funguje pouze tehdy, je-li hlavní vypínač (ON/OFF) nastaven v poloze „ON“.


- Zapojte přístroj do zásuvky a hlavní vypínač  na zadní straně přepněte do polohy I – zapnuto. Ozve se akustický signál a na displeji se objeví 3:15.
- Po použití přístroj vždy vypněte a vyjete ze zásuvky.

## **indikátor programu**


Indikátor programu na displeji informuje o fázi pečení. Šipka ukazuje na následující symboly:

**Předehtání ** Funkce předehtání se aktivuje pouze na začátku celozrného programu (30 min.) rychlého celozrného programu (5 min.) a bezlepkového programu (8 min.), aby se suroviny před prvním hnětením zahřály. V této fázi je hnětací hák nečinný.

**Hnětení ** Těsto je v první nebo druhé fázi hnětení nebo se obrací mezi dvěma fázemi kynutí. V posledních 20 minutách druhého hnětení při nastavení (1), (2), (3), (4), (5), (6), (10) a (11) se ozve akustický signál, který připomene ruční doplnění dalších surovin.

**Kynutí ** Těsto je v první, druhé nebo třetí fázi kynutí.

**Pečení ** Bochník je v poslední fázi pečení.

**Udržování teploty ** Po ukončení fáze pečení se automaticky aktivuje funkce udržování teploty, která bude zapnutá 1 hodinu nebo do vypnutí přístroje.

**Upozornění: Po tuto dobu se bude topné těleso střídavě zapínat a vypínat.**

## použití domácí pekárny

(viz dvojstrana s obrázky)

- 1 Uchopte držadlo a vyjměte formu.
- 2 Nasadte hnětací hák.
- 3 Do formy nalijte vodu.
- 4 Do formy přidejte další suroviny v pořadí uvedeném v receptu.
- ↑  
Všechny suroviny správně zvažte.
- ↓  
Nesprávné dávkování surovin sníží výslednou
- 7 kvalitu pečiva.
- 8 Vložte formu do pečicí komory a zatlačením dolů ji zajistíte do pracovní polohy.
- 9 Sklopte držadlo formy a zavřete víko pekárny.
- 10 Zapijte přístroj do zásuvky a zapněte jej – ozve se akustický signál a nastaví se výchozí program 1 (3:15).
- 11 Tlačítkem MENU (21) nastavte požadovaný program. Přístroj ve výchozím nastavení peče 1kg chléb se středně propečenou kůrkou. Upozornění: Chcete-li použít funkci RYCHLÉHO PEČENÍ (19) stačí stisknout tlačítko této funkce. Program se nastaví a spustí automaticky.
- 12 Tlačítkem (16) zvolte požadovanou velikost bochníku.
- 13 Tlačítkem (17) vyberte požadovanou barvu kůrky (světlá, střední, tmavá).
- 14 Stiskněte tlačítko START (18). Chcete-li zastavit nebo zrušit program, stiskněte a 2 - 3 vteřiny držte tlačítko STOP (20).
- 15 Po dokončení programu vytáhněte přístroj ze zásuvky.
- 16 Uchopte držadlo a vyjměte formu. **Vždy použijte chňapku, držadlo formy bude horké.**
- 17 Formu položte na tepelně odolnou podložku a nechte vychladnout.
- 18 Než chléb nakrájíte, nechte jej alespoň 30 minut vychladnout, aby se odpařila voda. Horký chléb se krájí obtížně.
- 19 Ihned po použití vyčistěte formu a hnětací hák (viz údržba a čištění).

## tabulka programů přípravy chleba/těsta

program		Celková doba přípravy Středně propečenou kůrkou			Signál pro přidání surovin *			Udržování teploty * **
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
<b>1 základní</b>	Světlý nebo tmavý chléb	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60
<b>2 rychlý bílý</b>	Přibližně o 30 minut kratší program pro bílý chléb	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60
<b>3 celozrný</b>	Recepty na celozrný chléb nebo chléb z celozrné mouky 30min. předehřátí	4:20	4:25	4:30	3:36	3:41	3:46	60
<b>4 rychlý celozrný</b>	Program vhodný k pečení z mouky Granary a k rychlejší přípravě chleba. Není vhodný k přípravě 100% celozrného chleba předehřátí 5 minut	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60
<b>5 francouzský</b>	Křupavější kůrka a program upravený pro nižší obsah tuku a cukru	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60
<b>6 sladký</b>	Recepty na chleba s vysokým obsahem cukru	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60
<b>7 rychlý chléb</b>	Chléb bez kvasnic – směs 1 kg		2:08			-		22
<b>8 koláč</b>	Chleby a koláče z nekynutého těsta		1:22			-		22
<b>9 bezlepkový</b>	Příprava pečiva z bezlepkové mouky a bezlepkových směsí Max. 500 g mouky: předehřátí 8 minut	-	2:54	2:59		-		60
<b>10 těsto</b>	Příprava těsta k ručnímu dokončení a pečení v klasické troubě		1:30			1:14		-
<b>11 jemné kynuté těsto</b>	Dlouhý program pro přípravu jemného kynutého těsta		5:15			4:39		-
<b>12 marmeláda</b>	Výroba marmelád		1:25			-		20

## tabulka programů přípravy chleba/těsta

program	Celková doba přípravy Středně propečenou kůrkou	Signál pro přidání surovin *			Udržování teploty **
		500g	750g	1Kg	
<b>13 pečení</b> Pouze pečicí program. Lze použít také k rozpečení již hotového a vychladlého pečiva. Požadovaný čas nastavte pomocí tlačítek časovače.	0:10 - 1:30	500g	750g	1Kg	60
<b>rychlé pečení</b> Příprava chleba do jedné hodiny. Třeba přidat teplou vodu, více droždí a méně soli.	0:58	-	-	-	60


\* Před ukončením druhého hnětacího cyklu se ozve akustický signál upozorňující na přidání dalších surovin, pokud je tak uvedeno v receptu.  
\*\* Na konci pečicího cyklu se přístroj automaticky přepne do režimu udržování teploty. V tomto režimu zůstane až jednu hodinu nebo do vypnutí.

## opožděný start

Časovač umožňuje zahájení přípravy pečiva až 12 hodin po naprogramování. Časovač nelze použít při programu rychlého pečení. Použití časovače se nedoporučuje pro přípravu těsta, marmelády, bezlepkového pečiva či rychlé pečení

**DŮLEŽITÉ:** Jestliže používáte funkci opožděný start, nepoužívejte ingredience podléhající zkáze – věci, které se lehce kazí při pokojových nebo vyšších teplotách, jako například mléko, vejce, sýr a jogurt atd.

Používáte-li OPOŽDĚNÝ START, jednoduše vložte ingredience do pečicí formy a vložte formu do pekárný. Potom:

- Stiskněte tlačítko MENU  a nastavte požadované nastavení.
- Nastavte požadovanou barvu kůrky a velikost.
- Poté nastavte opožděný start.
- Spočítejte, za jak dlouho má být pečivo hotové a tento údaj zadejte pomocí tlačítka (+) TIMER (časovače). Chcete-li časový údaj snížit, stiskněte tlačítko (-) TIMER (časovače). Jedním stisknutím tlačítka se doba pečení zvýší nebo sníží o deset minut. Dobu na přípravu těsta a pečení nemusíte od celkového času odečítat. Tento výpočet provede přístroj automaticky.

*Příklad:* Přejete si mít chléb upečený v 7 hodin ráno. Jestliže je na displeji po nastavení pekárný na požadovaný recept zobrazen čas 22.00, musí být celková doba opoždění startu nastavena na 9 hodin.

- Pomocí tlačítka MENU vyberte požadovaný program, např. 1, a pomocí tlačítka (+) časovače nastavte na displeji po desetiminutových krocích hodnotu „9:00“. Pokud tuto hodnotu překročíte, můžete se snadno vrátit stisknutím tlačítka (-).
- Stiskněte tlačítko START/STOP. Dvojtečka (: ) časového údaje začne blikat a časovač začíná odpočítávat.
- Zvolíte-li chybné nastavení nebo chcete-li nastavení změnit, stiskněte a držte tlačítko STOP, dokud se displej nevypne. Poté nastavte správný čas.



3:00



09:00



09:00

## ochrana proti výpadku elektrické energie

Přístroj je vybaven osmiminutovou ochranou proti výpadku proudu. Pokud se do této doby obnoví napájecí napětí, program bude dále pokračovat.

## úbrzba a čištění

**DŮLEŽITÉ:** před zahájením čištění pekárný nejdříve odpojte z elektrické sítě a nechte ji vychladnout.

- Neponožte pekárný ani její vnější část pečicí formy do vody.
  - Pečicí formu neumývejte v myčce na nádobí. Mohlo by dojít k poškození její nepřilnavé vrstvy a pečivo by se mohlo k formě připékat.
  - Nepoužívejte brusné mycí houby ani kovové nástroje.
  - Pečicí formu a hnětač vyčistěte ihned to každém použití tak, že částečně pečicí formu naplníte teplou vodou s detergentem. Ponechtejте odmočit 5 až 10 minut. Hnětač lze vyjmout jeho otočením ve směru hodinových ručiček a zvednutím. Čištění dokončete měkkým hadříkem, opláchnutím a vysušením.
- Jestliže hnětač nelze vyjmout ani po 10 minutách, uchopte hřídel pod pečicí formou a otáčejte jí dopředu a vzad až do uvolnění hnětače.
- Je-li to nutné, vnější a vnitřní povrchy pekárný očistěte vlhkým jemným hadříkem.
  - Víko lze po snadnější čištění odklopit.

## servis a služba zákazníkům

- Jestliže je poškozen napájecí kabel vaší pekárný, musí být z bezpečnostních důvodů vyměněn společností Kenwood nebo autorizovaným opravcem společnosti Kenwood.
- Pokud potřebujete pomoc s:
- Používáním vaší pekárný
  - Servisem nebo opravami (v i po záruce)
- kontaktujte obchod, ve kterém jste pekárný zakoupili.

## Recepty (jednotlivé suroviny do formy přidávejte v uvedeném pořadí)

### Základní bílý chléb

**Program 1**

<b>Suroviny</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>	<b>1Kg</b>
Voda	245ml	300ml	400ml
Rostlinný olej	1 lžíce	1½ lžíce	1½ lžíce
Nebělená bílá chlebová mouka	350g	450g	600g
Sušené odstředěné mléko	1 lžíce	4 lžičky	5 lžičky
Sůl	1 lžičky	1½ lžičky	1½ lžičky
Cukr	2 lžičky	1 lžíce	4 lžičky
Snadno smísitelné rozpustnédroždí	1 lžičky	1½ lžičky	2 lžičky

lžičky = 5 ml lžičky

lžíce = 15 ml lžíce

### Briošky (zvolte nastavení světlé kůrky)

**Program 6**

<b>Suroviny</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>	<b>1Kg</b>
Mléko	130ml	200ml	260ml
Vejce	1	2	2
Xměkklé máslo	80g	140g	180g
Nebělená bílá chlebová mouka	350g	500g	600g
Sůl	1 lžičky	1½ lžičky	1½ lžičky
Vukr	30g	60g	80g
Snadno smísitelné rozpustnédroždí	1 lžičky	2 lžičky	2 lžičky

### Celozrnný chléb se semínky

**Program 3**

<b>Suroviny</b>	<b>750g</b>	<b>1Kg</b>
Voda	310mls	410mls
Rostlinný olej	1 lžíce	1½ lžíce
Celozrnná mouka	400g	500g
Nebělená bílá chlebová mouka	50g	100g
Sušené mléko	4 lžičky	5 lžičky
Sůl	1 lžičky	1½ lžičky
Cukr	1 lžíce	1 lžíce
Sušené droždí	1 lžičky	1 lžičky
Dýňová semínka	3 lžičky	3 lžičky
Slunečnicová semínka	3 lžičky	3 lžičky
Mák	2 lžičky	3 lžičky
Lehce opražená sezamová semínka	2 lžičky	3 lžičky

1. Semínka přidejte po zaznění akustického signálu během druhého hnětacího cyklu.



## Rychlý bílý chléb

## Tlačítko rychlého pečení

<b>Suroviny</b>	<b>1Kg</b>
Voda, vlažné (32 - 35 °C)	350ml
Rostlinný olej	1 lžice
Nebělená bílá chlebová mouka	600g
Sušené odstředěné mléko	2 lžice
Sůl	1 lžičky
Cukr	4 lžičky
Snadno smísitelné rozpustnédroždí	4 lžičky

1 Stiskněte tlačítko RYCHLÉHO PEČENÍ. Program se automaticky spustí.

## Chlebové rohlíky

## Program 8

<b>Suroviny</b>	<b>1Kg</b>
Voda	240ml
Vejce	1
Nebělená bílá chlebová mouka	450g
Sůl	1 lžičky
Cukr	2 lžičky
Máslo	25g
Snadno smísitelné rozpustnédroždí	1½ lžičky
<b>Pro potření:</b>	
Žloutek vajíčka našlehaný s 15 ml (1 lžicí) vody	1
Sezamová semínka a mák pro posypání, volitelné	

1 Na konci cyklu pekárnou vypněte a odpojte ji z elektrické sítě. Lehce těsto vyklepte z formy a rozdělte je na 12 stejných částí.

2 Z těsta vytvarujte bochník, nechte chvíli odstát a poté pečte v klasické troubě.

## ŘEŠENÍ PROBLÉMU

Níže jsou uvedeny typické problémy, které mohou nastat při výrobě chleba ve vaší pekárně. Pozorně si prostudujte problémy, jejich možné příčiny a také nápravné akce, které musí být učiněny pro zajištění úspěšné výroby chleba.

PROBLÉM	PRÁVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
<b>VELIKOST A TVAR CHLEBA</b>		
1. Chléb je nízký	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Celozrnný chléb je nižší než bílé chleby z důvodu menšího množství lepku, který tvoří proteiny v celozrnné mouce.</li> <li>• Nedostatek kapaliny.</li> <li>• Opomenutí cukru, nedostatečné množství.</li> <li>• Špatný typ používané mouky.</li> <li>• Špatný typ droždí.</li> <li>• Nedostatečné množství droždí, příliš staré droždí.</li> <li>• Nastavení rychlého cyklu pečení chleba.</li> <li>• Droždí a voda se dostaly do kontaktu ještě před zahájením hnětení.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normální situace, není řešení.</li> <li>• Zvyšte množství tekutin o 15 ml / 3 lžičky.</li> <li>• Vkládejte ingredience podle receptu.</li> <li>• Možná jste použili hladkou mouku namísto silné mouky, která má více lepku.</li> <li>• Pro nejlepší výsledky používejte pouze droždí s rychlým účinkem.</li> <li>• Odměřte doporučené množství a zkontrolujte dobu použití na balení.</li> <li>• Tento cyklus vyrábí menší bochníky, je to normální.</li> </ul>
2. Nízký bochník, bez nakynutí	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zapomenutí droždí.</li> <li>• Staré droždí.</li> <li>• Příliš teplá tekutina.</li> <li>• Příliš mnoho přidané soli.</li> <li>• Při používání časovače, droždí navlhlo před zahájením procesu přípravy chleba.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zajistěte, aby ke kontaktu v pečicí formě nedocházelo.</li> <li>• Vkládejte ingredience podle receptu.</li> <li>• Zkontrolujte dobu použití na balení.</li> <li>• Používejte tekutiny při správných teplotách.</li> <li>• Používejte doporučená množství.</li> <li>• Suché ingredience umístěte do rohů pečicí formy a ve středu suchých ingrediencí udělejte důlek, do kterého vložte droždí, tím bude chráněno proti zvlhnutí.</li> </ul>
3. Příliš vykynuté – tvar houby	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Příliš mnoho droždí</li> <li>• Příliš mnoho cukru</li> <li>• Příliš mnoho mouky.</li> <li>• Příliš mnoho přidané soli.</li> <li>• Teplé, vlhké počasí.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uberte 1/4 lžičky droždí.</li> <li>• Uberte 1 lžičku cukru.</li> <li>• Uberte 6 až 9 lžic mouky.</li> <li>• Používejte množství doporučená v receptu.</li> <li>• Uberte 15 ml / 3 lžičky kapaliny a 1/4 lžičky droždí.</li> </ul>
4. Propadnutí vrchní části a stran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Příliš mnoho kapaliny.</li> <li>• Příliš mnoho droždí.</li> <li>• Teplé, vlhké počasí mohlo způsobit příliš rychlé nakynutí těsta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Příště uberte 15 ml / 3 lžičky kapaliny nebo přidejte trochu mouky.</li> <li>• Používejte množství doporučená v receptu, příště zkuste rychlejší cyklus.</li> <li>• Ochlaďte vodu nebo přidejte mléko přímo z lednice.</li> </ul>
5. Drsná hrboilatá vrchní část – ne hladká	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nedostatek kapaliny.</li> <li>• Příliš mnoho mouky.</li> <li>• Vrchní část bochníku nemusí mít hezký tvar; toto neovlivňuje výbornou chuť chleba.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zvyšte o 15 ml / 3 lžičky množství kapaliny.</li> <li>• Přesně odměřujte ingredience.</li> <li>• Zajistěte ty nejlepší podmínky pro výrobu chleba.</li> </ul>

## ŘEŠENÍ PROBLÉMU - pokračování

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
6. Zhroucení při pečení	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pekárna byla umístěna v průvanu nebo byla překlopena či sražena ve fázi kynutí .</li> <li>• Překročení kapacity pečící formy.</li> <li>• Nedostatečné množství soli, opomenutí soli. (sůl pomáhá předcházet překynutí těsta)</li> <li>• Příliš mnoho droždí.</li> <li>• Teplé, vlhké počasí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Změňte místo pekárny.</li> <li>• Nepoužívejte větší množství surovin, než je doporučeno pro velký bochník (max 1kg).</li> <li>• Použijte doporučená množství soli v receptu.</li> <li>• Odměřujte droždí přesně.</li> <li>• Snižte množství tekutiny o 15 ml / 3 lžičky a uberte 1/4 lžičky droždí.</li> </ul>
7. Chléb není rovnoměrný, na konci je kratší.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Těsto je příliš suché a ve formě nemohlo rovnoměrně nakynout.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zvyšte o 15 ml / 3 lžičky množství kapaliny.</li> </ul>

### STRUKTURA CHLEBA

8. Těžká hustá struktura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Příliš mnoho mouky.</li> <li>• Nedostatek droždí.</li> <li>• Nedostatek cukru.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odměřujte přesně.</li> <li>• Odměřte správné množství doporučeného typu droždí.</li> <li>• Odměřujte přesně.</li> </ul>
9. Otevřená, hrubá, děrovatá struktura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zapomenutí soli.</li> <li>• Příliš mnoho droždí.</li> <li>• Příliš mnoho tekutiny.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vkládejte ingredience podle receptu.</li> <li>• Odměřte správné množství doporučeného typu droždí.</li> <li>• Snižte množství tekutiny o 15 ml / 3 lžičky</li> </ul>
10. Střed chleba je syrový, nedostatečně propečený.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Příliš mnoho tekutiny.</li> <li>• Výpadek proudu v průběhu výroby chleba.</li> <li>• Příliš velká množství ingrediencí, které pekárna nezvládne zpracovat.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Snižte množství tekutiny o 15 ml / 3 lžičky.</li> <li>• Dojde-li při přípravě k více než osmiminutovému výpadku proudu, vyjměte nedokončený bochník z formy a začněte znovu s čerstvými surovinami.</li> <li>• Snižte množství na maximální povolená množství.</li> </ul>
11. Chléb nejde dobře krájet, je velmi lepivý.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chléb je krájen příliš horký</li> <li>• Používání nevhodného nože.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nechejte chléb vychladnout na chladicí mřížce alespoň 30 minut vychladnout, aby odešla pára, až poté chléb krájejte.</li> <li>• Používejte dobrý nůž na chleba.</li> </ul>

### BARVA A TLOUŠŤKA KŮRKY

12. Tmavá barva kůrky, příliš tlustá.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Používáte nastavení TMAVÁ kůrka.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Příště použijte nastavení střední nebo světlé kůrky.</li> </ul>
13. Bochník je připálený.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Špatná funkce pekárny.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“.</li> </ul>
14. Kůrka je příliš světlá.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chléb se nepeče dost dlouho.</li> <li>• V receptu není použito čerstvé mléko ani sušené mléko.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prodlužte čas pečení.</li> <li>• Předějte 15 ml/ 3 lžičky sušeného mléka nebo nahraďte 50% vody mlékem, tím docílíte tmavší barvy.</li> </ul>

## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ - pokračování

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
<b>PROBLÉMY S FORMOU</b>		
15. Hnětač nelze vyjmout.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Do pečicí formy přidejte vodu a nechte hnětač odmočit. Poté ho snadno vyjmete.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Postupujte podle pokynů pro čištění po používání nádobí. Možná budete muset hnětačem po odmočení pootočit, aby došlo k jeho uvolnění.</li> </ul>
16. Chléb se přichytává k pečicí formě / nelze ho snadno vyklopit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tento případ může nastat po delším používání pekárný.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jemně natřete vnitřní část pečicí formy rostlinným olejem.</li> <li>Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“.</li> </ul>
<b>STROJNÍ MECHANISMUS</b>		
17. Pekařna nepracuje / hnětač se nepohybuje	<ul style="list-style-type: none"> <li>Přístroj není zapnutý</li> <li>Pečicí forma není správně umístěna.</li> <li>Je nastaveno celodenní opoždění startu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zkontrolujte, zda je hlavní vypínač Ⓞ v poloze ON.</li> <li>Zkontrolujte, zda je pečicí forma správně umístěna.</li> <li>Pekařna nezačne pracovat dokud odpočet nedosáhne nastaveného času.</li> </ul>
18. Ingredience nejsou smíchány	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pekařna nezačala pracovat.</li> <li>Zapomněli jste vložit hnětač.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Po naprogramování ovládacího panelu stiskněte tlačítko start pro zapnutí pekárný.</li> <li>Vždy se ujistěte, že hnětač je umístěn na spodní straně formy. Tuto kontrolu proveďte vždy před vložením ingrediencí.</li> </ul>
19. Při provozu je detekován zápach spáleniny	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ingredience jsou vylity ve vnitřní části pece.</li> <li>Pečicí trouba teče.</li> <li>Překročení kapacity pečicí formy.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dejte pozor, abyste ve vnitřní části pece nevylili žádné ingredience. Ingredience se mohou připalovat na topné jednotce a mohou způsobovat dým..</li> <li>Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“.</li> <li>Nepoužívejte více ingrediencí než jsou doporučená množství uvedená v receptu, vždy přesně odměřujte ingredience.</li> </ul>
20. Pekařna je omylem vypojena z elektrické sítě nebo došlo k výpadku proudu. Jak můžu chleba zachránit?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pokud je pekařna v cyklu hnětení, vyjměte ingredience a začněte znovu.</li> <li>Pokud je pekařna v cyklu kynutí, vyjměte těsto z pečicí formy, vytvarujte je a vložte do vymaštěného pekáčku o rozměru 23 x 12,5 cm / 9 x 5 in, zakryjte a nechte nakynout až do dosažení dvojnásobné velikosti. Použijte nastavení 13 pouze pečení nebo chléb upečte v předehřáté troubě při teplotě 200°C/400°F/ Plyn 6. Doba pečení 30 -35 minut nebo až do dosažení zlatavé barvy.</li> <li>Jestliže je pekařna v cyklu pečení, použijte nastavení 13 pouze pečení nebo chléb upečte v předehřáté troubě při teplotě 200°C/400°F/ Plyn 6. Vyjměte horní rošt trouby a umístěte ji na spodní rošt trouby.</li> </ul>	
21. Na displeji se objeví „E:01“ a přístroj nelze zapnout.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pečicí komora je příliš horká.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Odpojte pekařnu od zdroje elektrického proudu a nechte ji vychladnout.</li> </ul>
22. Na displeji se objeví „H:HH“ & „E:EE“ a přístroj nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Přístroj nefunguje správně. Chyba teplotního senzoru.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“.</li> </ul>