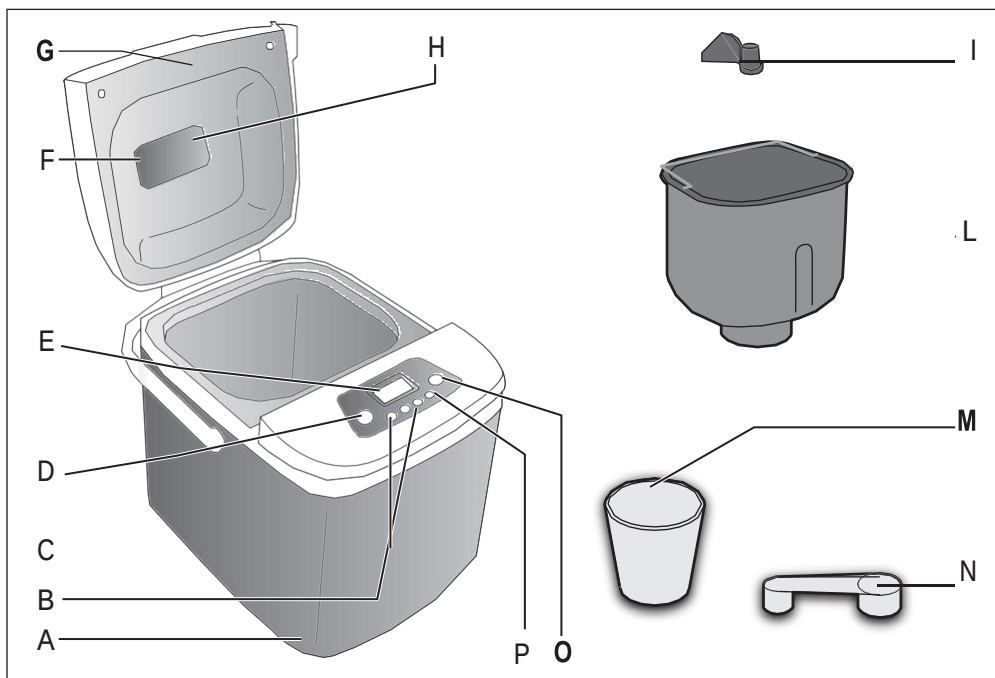


EAC

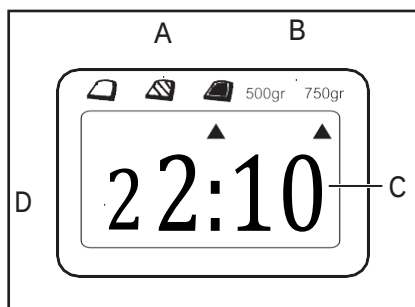


Pekárna na chleba

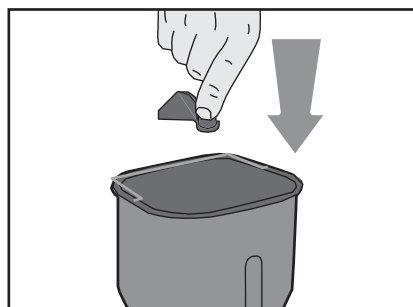
Ariete



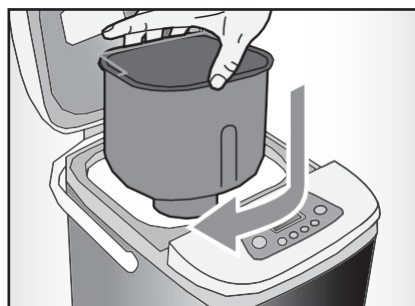
Obr. 1



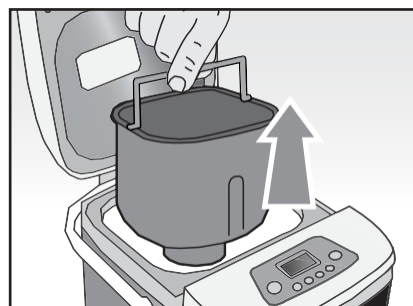
Obr. 2



Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5

Důležitá bezpečnostní upozornění

Před použitím si přečtěte tyto pokyny

Při používání elektrických spotřebičů je potřeba dodržovat následující bezpečnostní opatření:

- Přesvědčte se, že napětí zařízení odpovídá napětí zdroje napájení.
- Nikdy nenechávejte zařízení připojené ke zdroji napájení bez dozoru.
- Neumísťujte zařízení na nebo poblíž zdroje tepla.
- Používejte zařízení pouze na horizontálním, stabilním a dobře osvětleném povrchu.
- Nevystavujte zařízení vlivům počasí (déšť, sluneční svit atd.).
- Zabraňte styku napájecího kabelu s horkým povrchem.
- Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi, či osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí, pouze jsou-li pod dohledem zodpovědné osoby nebo v případě, že se seznámili a porozuměli pokynům a nebezpečím, které se mohou objevit během používání zařízení.
- Nikdy neumísťujte zařízení do vody nebo jiných tekutin.
- Před vytahováním/vkládáním součástí nebo před čištěním vypojte zařízení ze zásuvky. I v případě kdy není zapnuté.
- Výrobek nelze ovládat externími časovými spínači nebo oddělenými systémy dálkového ovládání.
Před manipulací s tlačítky, zástrčkou nebo elektrickým připojením se přesvědčte, že máte suché ruce.
- Nikdy nezapínejte zařízení bez pečicí formy naplněné surovinami.
- Nevkládejte do zařízení alobal ani jiné kovové materiály. Hrozí nebezpečí požáru nebo zkratu.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte kuchyňské rukavice.
- Kolem pekárny nechte alespoň 5 cm volného prostoru, aby mohla probíhat ventilace. Nikdy nezakrývejte otvory pro odchod páry.
- Během provozu zařízení nedávejte do formy ruce a prsty.
- Neumísťujte zařízení poblíž povrchů, materiálů nebo nádob s hořlavými látkami.
- Nepoužívejte pekárnu jako prostor pro skladování věcí.
- Občas nádobu umyjte a potřete olejem, tak zůstane v optimálním stavu.
- Nevypojte zařízení ze zásuvky tahem za napájecí kabel.
- Pokud došlo k poškození zařízení, napájecího kabelu nebo zástrčky, nepoužívejte zařízení; Zaneste zařízení do nejbližšího autorizovaného servisního centra.
- Zařízení je určeno výhradně pro domácí účely a nesmí být využíváno ke

komerčním nebo průmyslovým účelům.

- Jakákoliv modifikace provedená na tomto zařízení, která není explicitně autorizována výrobcem, může vést k propadnutí záruky bezpečnosti zařízení a garance užívání uživatelem.
- Před likvidací zařízení přerážněte napájecí kabel, aby se nedal použít.
- Nenechávejte krabici a obaly zařízení v blízkosti dětí. Mohou být pro děti nebezpečné.



Pro správnou likvidaci zařízení v souladu s Evropskou směrnicí

2012/19/EU si prosím přečtěte prospekt přiložený k zařízení.

TYTO POKYNY USCHOVEJTE

POPIS ZAŘÍZENÍ (OBR. 1)

A	Hlavní část zařízení (tělo)	H	Okénko
B	Zvýšení/snížení časovače	I	Hnětací nůž
C	Nastavení hmotnosti	L	Pečicí forma
D	Nastavení Menu	M	Odměrka – šálek
E	Displej (Obr. 2)	N	Odměrka – lžíce
F	Větrací otvory	O	Tlačítko zapnout /
G	Víko		vypnout
		P	Nastavení zabarvení kůrky (hnědnutí)

DISPLEJ (OBR. 2)

A	Kůrka	C	Časovač
B	Hmotnost	D	Vybraný program

PÁR POZNÁMEK K DOMÁCÍM PEKÁRNÁM

Toto zařízení vám usnadní práci. Jeho hlavní výhoda je, že veškeré hnětení, kynutí a pečení se odehrávají na jednom místě. Vaše pekárna dovede často a jednoduše péct úžasné bochníky chleba, budete-li postupovat dle pokynů a porozumíte-li několika základním principům. Zařízení neumí uvažovat za vás. Nedokáže říct, zda jste nezapomněli nějakou surovinu, zda jste zvolili nesprávný typ nebo nesprávně navážili množství. Pozorný a opatrný výběr surovin je nejdůležitější fáze výroby chleba.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM ZAŘÍZENÍ

- 1) Umyjete a osušte všechny součásti tak, jak je popsáno v kapitole „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“.
- 2) Nastavte režim "pečení" a asi 10 minut ponechte pekárnu v chodu bez surovin.
- 3) Po vychladnutí opět umyjte a osušte všechny součásti.

Upozornění

Může se stát, že bude při prvním spuštění ze zařízení vycházet kouř nebo jemný zápach spáleniny. Je to běžné a po pár sekundách to zmizí.

POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

- 1) Důkladně umyjte a osušte všechny součásti.
- 2) Připevněte hnětací nůž (I) na hřidel uvnitř pečicí formy (L) (Obr. 3).
- 3) Pomocí odměrky (šálek – M nebo lžíce – N) odměřte či navažte suroviny a vložte je do pečicí formy (L).
- 4) Umístěte formu na určené místo uvnitř zařízení a otáčejte jí po směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte zacvaknutí (Obr. 4).

Upozornění

Je velmi důležité dodržet určené pořadí surovin (v receptu). Nejčastěji je pořadí následující: tekuté suroviny, voda, mouka, vejce a další (dle receptu). Nakonec přidejte kvasnice. Zamezte kontaktu kvasnic se solí nebo s tekutými surovinami.

- 5) Zavřete víko (G) a zapojte zástrčku do zásuvky. Na displeji (E) se objeví "3:00" s dvěma zafixovanými tečkami. Zařízení je automaticky nastaveno na program "1".
- 6) Stiskněte tlačítko, (D) abyste zvolili požadovaný program pečení.
- 7) Stiskněte tlačítko, (C) abyste zvolili požadovanou hmotnost (500 g, 750 g). U programů 8-19 nelze hmotnost nastavit.
- 8) Vyberte požadované zabarvení kůrky (světlé, střední, nebo výrazné). U programů 8-19 nelze zabarvení kůrky nastavit.
- 9) Je-li to potřeba, nastavte časovač pomocí tlačítek + nebo - (B). Proces přípravy a pečení se spustí po uplynutí nastaveného času. Nenastavíte-li čas, proces přípravy a pečení se spustí hned.

Jestliže pracujete s rychle se kazícími surovinami (jako jsou vejce, mléčné výrobky atd), buďte při používání časovače obezřetní.

- 10) Stiskněte tlačítko zapnout/vypnout (O). Zařízení zapípá a začne zpracovávat suroviny (byl-li nastaven časovač, zpracovávání začne v nastavenou dobu).

Může se stát, že během pečení začne z větráku pod víkem vycházet pára (G): to je naprosto běžné.

- 11) Je-li naplánováno během procesu přidávat další suroviny (ořšky, semínka atd.), zařízení 10x zapípá, jakmile nastane čas otevřít víko a dodat suroviny.
- 12) Pro zastavení vybraného programu stiskněte a podržte tlačítko zapnout/vypnout po dobu 3 sekund (O).
- 13) Když se na displeji (E) zobrazí "0:00", proces pečení je u konce. Zařízení 10x zapípá a automaticky se na 1 hodinu přepne do programu „Udržet teplé“, symbol ":" bude blikat. (Vyjma programu "Hnětení").
- 14) Po uplynutí 1 hodiny se program "Udržet teplé" deaktivuje. Na displeji se zobrazí symbol . Vypnutí programu „Udržet teplé“ před uplynutím 60 minut provedete stisknutím a podržením tlačítka zapnout/vypnout (O) po dobu 3 sekund.
- 15) Vypojte zařízení ze zásuvky a otevřete víko (G).
- 16) Pomocí kuchyňských rukavic pevně uchopte pečicí formu (L) a otáčejte jí proti směru hodinových ručiček, dokud se neuvolní. Poté ji vyjměte. (Obr. 5).
- 17) Před vytažením chleba nechte formu vychladnout. Pomocí nepřilnavé stěrky uvolněte chleba od formy (začněte od okrajů). Je-li to potřeba, překlopte formu na mřížku nebo na čistý povrch a jemným třesením chleba vyklopte.

Upozornění

Pečicí forma bude velmi horká. Při manipulaci buďte velmi opatrní a vždy použijte ochranné rukavice.

Nikdy nevytahujte chleba z **formy kovovým náčiním (L)**, mohlo by dojít k **poškození nepřilnavé vrstvy**.

PŘERUŠENÍ NAPÁJENÍ

Jestliže přerušení napájení trvá méně než 10 minut, program bude pokračovat, jakmile se napájení obnoví. Jestliže přerušení trvá déle než 15 minut, program se zastaví a displej se vrátí do výchozího nastavení. V tomto případě vypojte zařízení z elektrické zásuvky, nechte jej vychladnout, vyjměte formu, odstraňte suroviny, vyčistěte formu a začněte znovu.

Chybové kódy

Pokud se vyskytne chyba, na displeji (E) se může objevit některý z následujících kódů:

-**"H:HH": Teplota uvnitř pečicí formy je příliš vysoká.**

- 1) Stiskněte a podržte tlačítko zapnout/vypnout (O) po dobu 3 sekund. Dojde k zastavení programu.
- 2) Vypojte zařízení ze zásuvky.
- 3) Otevřete víko a nechte zařízení 10-20 minut vychladnout.
- 4) Restartujte program.

-**"E:EO": Senzor teploty je odpojený nebo nefunkční.**

Zaneste zařízení do autorizovaného servisního centra, aby zkontrolovali fungování senzoru.

ČASOVAČ

Nejčastěji se časovač využívá k přípravě chleba přes noc, aby byl hotový následující ráno. Časovač lze nastavit až na 15 hodin. Nepoužívejte časovač při pečení chleba, který obsahuje čerstvé mléko, jogurt, sýr, vejce, ovoce, cibuli nebo jakoukoliv jinou surovinu, která by se po několika hodinách v horkém a vlhkém prostředí mohla zkazit.

Rozhodněte se, v kolik chcete mít chleba hotový, např. v 6 ráno. Zjistěte, kolik je hodin (při nastavování časovače), např. 9 večer. Spočítejte interval mezi těmito časy, v tomto případě 9 hodin. Stisknutím tlačítek zvýšit/snížit (B) se bude časovač posouvat o 10 minut při každém stisknutí. Takto nelze snížit čas, který vyžadují jednotlivé programy pro přípravu a pečení chleba.

KONZISTENCE TĚSTA

V prvních 5 minutách hnětení kontrolujte vnitřek zařízení přes k tomu určené okénko (H). Měl by se vytvarovat hladký bochník. Nedoje-li k tomu, je potřeba přezkontrolovat suroviny. Je-li to potřeba, otevřete víko (G), proveďte to během hnětení nebo odpočívání těsta. Kdykoliv jindy byste mohli ohrozit výsledek.

Vypadá-li těsto lepivě nebo lepí-li se na okraje formy, poprašte jej lžičkou mouky. Je-li těsto příliš suché, polijte jej lžičkou horké vody. Je-li to možné, jemně odlepte suroviny přilepené k okrajům formy pomocí umělohmotné nebo dřevěné stěrky.

Upozornění

Nenechávejte víko otevřené déle, než je to nutné. Vyčkejte, dokud se mouka/voda zcela neabsorbuje. Až poté přidejte další.

Zavřete víko (G) před koncem posledního hnětení, v opačném případě chleba nenakyne správně.

SKLADOVÁNÍ CHLEBA

Chleba, který je k dostání v obchodech běžně, obsahuje aditiva (chlor, vápenec, minerální barviva, sorbitol, sójový bob atd.). Váš chleba neobsahuje žádné z nich, takže nevydrží tak dlouho, jako chleba z obchodu, a bude také jinak vypadat. Také jeho chuť se bude lišit od chuti chlebu z obchodu. Bude chutnat tak, jak má chléb chutnat vždy.

Je lepší jej sníst hned po upečení, ale může být skladován dva dny při pokojové teplotě, v polyethylenovém sáčku, z kterého byl odstraněn všechen vzduch. Jestliže chcete domácí chleba zmrazit, nechte jej zchladnout, dejte jej do polyethylenového sáčku a odstraňte veškerý vzduch. Poté jej utěsněte a vložte do mrazáku.

JAK PŘIDÁVAT SUROVINY

- Řiďte se pořadím uvedeným v receptu.
- Ponechteje přídavné suroviny (ovoce, oříšky, rozinky atd.) na jedné straně a potom je během druhého hnětení přidejte. (Jakmile zařízení 10x zapípá.)
- Nejprve do formy dejte tekuté suroviny. Obvykle je to voda, ale může to být i mléko a/nebo vejce. Voda musí být teplá (37 °C / 100 °F) ale ne horká. Příliš horká nebo příliš studená voda zabraňuje kynutí.
- Jestliže používáte mléko, nepoužívejte časovač. Mohlo by se srazit ještě před zahájením procesu přípravy a pečení.
- Přidejte cukr (dle receptu).
- Přidejte "tekuté" suroviny (med, sirup, melasa atd.).
- Přidejte "suché" suroviny (mouka, mléko v prášku, bylinky a koření).
- Jestliže používáte časovač, nebude možné přidat ovoce při druhém hnětení, přidejte ho nyní.
- Nakonec přidejte suché kvasnice (nebo kypřicí prášek/jedlou sodu). Dejte je na ostatní suroviny – nedávejte je do vody, jinak se aktivují příliš brzy.
- Jestliže používáte časovač, je zásadní nechat kvasnice (kypřicí prášek/jedlou sodu) oddělené od vody/tekutiny, v opačném případě se kvasnice aktivují, nakynou a spadnou ještě před tím, než začne proces přípravy a pečení chleba. Výsledkem bude výrobek nejedlý, tuhý a tvrdý jako cihla. Doporučujeme udělat uprostřed hromádky mouky důlek a do něj umístit kvasnice.

Mouka

Druh mouky, který použijete, je velmi důležitý. Nejdůležitější prvek obsažený v mouce je protein nazývaný lepek, což je přírodní agent dodávající těstu schopnost formovat se a udržet oxid uhličitý produkovaný kvasinkami. Kupte si mouku, která má na obalu uvedeno "TYP 0" nebo "NA CHLEBA" (např. Manitoba), ta má vysoký obsah lepku.

Jiné mouky na chleba

Zahrnují celozrnnou mouku a další cereální mouky.

Jsou výborným zdrojem vlákniny, ale obsahují méně lepku než bílá mouka "typ 0". To znamená, že celozrnné bochníky bývají menší a tužší než bílé bochníky. Obecně, pokud v receptu nahradíte bílou mouku "typ 0" polovinou celozrnné mouky, můžete připravit výrobek s chutí celozrnného chleba a texturou chleba bílého.

Kvasnice

Kvasnice jsou živé organismy (kvasinky), které se v těstě množí. Za přítomnosti, vlhka, potravy a tepla kvasnice narůstají a produkují oxid uhličitý. Bublínky oxidu uhličitého nemohou unikat z těsta a zapříčiňují jeho růst.

Existuje mnoho dostupných druhů kvasnic. Doporučujeme suché aktivní kvasnice. Běžně se prodávající v balíčcích a před použitím musí být rozpuštěny ve vodě.

Také se nabízejí "rychle účinkující" kvasnice nebo "kvasnice pro domácí pekárny". Tyto kvasnice jsou silnější a dokážou způsobit rychlejší kynutí těsta (o 50 % rychleji v porovnání s jinými druhy). Používejte je pouze s nastavením "QUICK OPTION" (rychlá možnost). Kvasnice v sáčcích jsou velmi citlivé na vlhkost. Neskladujte otevřené sáčky déle než den. Nebo můžete použít kostku čerstvých aktivních kvasnic: 1 g suchých aktivních kvasnic je ekvivalentní 3,5 g čerstvých aktivních kvasnic.

TABULKA EKVIVALENCE SUCHÝCH A ČERSTVÝCH AKTIVNÍCH KVASNIC			
Suché			Čerstvé
1/4 sáčku	2 g	1 lžíce	7 g
1/2 sáčku	4 g	2 lžíce	13 g
3/4 sáčku	6 g	3 lžíce	21 g
1 sáček	7 g	3,5 lžíce	25 g
1,5 sáčku	10 g	5 lžíce	37 g
2 sáčky	14 g	7 lžíce	50 g

Tekuté suroviny

Tekuté suroviny se obvykle skládají z vody a mléka, nebo směsi těchto dvou. Voda dělá kůrku křupavější. Mléko dělá kůrku a texturu chleba měkčí.

Existují rozdílné názory na vhodnou teplotu vody. Až se blíže seznámíte se zařízením, můžete se rozhodnout podle sebe. Voda je další nezbytná surovina. Obecně teplota vody mezi 20 °C (68 °F) a 25 °C (77 °F) je nejvhodnější. Pokud chcete proces výroby chleba urychlit, teplota vody musí být mezi 45 °C (115 °F) a 50 °C (122 °F). Je nezbytné, aby voda byla kvalitní a nejlépe lahvová, protože vápenec obsažený ve vodě může ovlivnit kvalitu výsledného chleba. Místo vody můžete také přidat čerstvé mléko nebo vodu s 2 % mléka v prášku, což podpoří chuť a vylepší barvu kůrky. Některé recepty dokonce zmiňují ovocný džus.

Nízký obsah tuku

Nepoužívejte oleje, margaríny atd. s nízkým procentem tuku. Tyto výrobky obsahují málo tuku, zatímco recepty vyžadují více tuku, a tak se nemusí dosáhnout požadovaného výsledku.

Cukr

Cukr aktivuje a živí kvasnice. Díky němu rostou. Dodává chlebu chuť a texturu a pomáhá hnědnutí kůrky. Namísto cukru můžete použít med, sirup a molasu, tomu ale musíte přizpůsobit množství tekutých surovin. Je zakázáno používat umělá sladidla, protože neživí kvasnice a některá je zabíjí.

Sůl

Sůl pomáhá ovládat růst kvasnic. Neosolený chleba může příliš vyrůst a pak spadnout. Také chlebu dodává více chuti

Vejce

Díky vejcím bude chléb bohatší a výživnější, navíc mu dodají barvu a pomůžou s tvarem a texturou. Vejce jsou zahrnuty do tekutých surovin, takže pokud přidáváte vejíčka, přizpůsobte tomu ostatní tekuté suroviny. V opačném případě bude těsto příliš mokré a nenakyne.

Bylinky a koření

Mohou být přidány na začátku s ostatními surovinami.

Bylinky a koření jako je skořice, zázvor, oregano, petržel a bazalka dodají chlebu chuť a vylepší jeho vzhled. Používejte malé množství (1-2 lžičky), abyste nepřekryli chuť chleba. Čerstvé bylinky jako je česnek a pažitka obsahují dostatek tekutiny, takže musíte vyrovnat obsah tekutých surovin.

Další suroviny

Další suroviny (ovoce, oříšky, rozinky atd.) můžete přidat pouze, pokud to povoluje vybraný program. Sušené ovoce a oříšky musí být nakrájené na malé kousky, sýr musí být nastrohaný, čokoláda musí nasekaná na malé kousky a nesmí být v hrudkách. Nepřidávejte více než je uvedeno v receptu.

V opačném případě nemusí chleba správně nakynout. Věnujte zvýšenou pozornost čerstvému ovoci a oříškům, protože obsahují tekutiny (šťávu a olej). Z toho důvodu musíte vyrovnat dávky hlavních tekutých surovin.

PROGRAMY

- Olej lze nahradit rozpuštěným máslem.
- Suroviny přidávejte podle jejich pořadí v tabulce.
- Ve všech receptech lze nahradit mouku s vysokým obsahem lepku bezlepkovou moukou. Dejte pozor na obsah lepku v ostatních surovinách.

Základní (1)

Hmotnost	500 g		750 g	
Čas	3:05		3:10	
Voda	210 ml		260 ml	
Olej	1+1/2 lžíc	15 g	2 lžíc	20 g
Sůl	1/2 lžičky	3 g	1 lžička	6 g
Cukr	1 lžice	15 g	2 lžice	30 g
Mouka	2+1/3 sklenice	320 g	3 sklenice	420 g
Kvasnice	3/4 kostky čerstvých kvasnic (25 g) nebo 3/4 sáčku prášku do pečiva		1 kostka čerstvých kvasnic (25 g) nebo 1 sáček prášku do pečiva	

Rychlý chleba (2)

Hmotnost	500 g		750 g	
Čas	2:05		2:10	
Voda	140 ml		190 ml	
Olej	2 lžice	26 g	2+1/2 lžice	33 g
Sůl	2/3 lžičky	3 g	3/4 lžičky	4 g
Cukr	1 lžice	15 g	2 lžice	30 g
Mouka	2 sklenice	290 g	2+1/2 sklenice	360 g
Kvasnice	3/4 kostky čerstvých kvasnic (25 g) nebo 3/4 sáčku prášku do pečiva		1 kostka čerstvých kvasnic (25 g) nebo 1 sáček prášku do pečiva	

Sladký chleba (3)

Hmotnost	500 g		750 g	
Čas	3:45		3:50	
Voda	120 ml		160 ml	
Olej	1+1/2 lžíce	20 g	2 lžíce	26 g
Sůl	1/2 lžičky	2 g	1/2 lžičky	2 g
Vejce	1 celé vejce	60 g	1 celé vejce	60 g
Cukr	2 lžíce	30 g	3 lžíce	45 g
Odstředěné mléko	1/4 sklenice	35 g	1/3 sklenice	47 g
Bílá mouka	2 sklenice	290 g	2+3/4 sklenice	380 g
Kvasnice	3/4 kostky čerstvých kvasnic (25 g) nebo 3/4 sáčku prášku do pečiva		1 kostka čerstvých kvasnic (25 g) nebo 1 sáček prášku do pečiva	

Francouzský chleba (4)

Hmotnost	500 g		750 g	
Čas	4:05		4:10	
Voda	180 ml		260 ml	
Olej	1 lžíce	10 g	1+1/2 lžíce	15 g
Sůl	1 lžička	6 g	1+1/2 lžička	9 g
Cukr	1/2 lžíce	8 g	1 lžíce	15 g
Bílá mouka	2+ 1/4 sklenice	300 g	2+3/4 sklenice	400 g
Kvasnice	3/4 kostky čerstvých kvasnic (25 g) nebo 3/4 sáčku prášku do pečiva		1 kostka čerstvých kvasnic (25 g) nebo 1 sáček prášku do pečiva	

Celozrnný chleba (5)

Hmotnost	500 g		750 g	
Čas	4:00		4:05	
Voda	180 ml		220 ml	
Olej	2 lžíce	26 g	2+1/2 lžíce	38 g
Sůl	1 lžička	6 g	1 lžička	6 g
Hnědý cukr	1 lžíce	15 g	1+1/2 lžíce	26 g
Bílá mouka	1 sklenice	145 g	1+1/2 sklenice	180 g
Celozrnná mouka	1 sklenice	145 g	1+1/2 sklenice	180 g
Kvasnice	3/4 kostky čerstvých kvasnic (25 g) nebo 3/4 sáčku prášku do pečiva		1 kostka čerstvých kvasnic (25 g) nebo 1 sáček prášku do pečiva	

Žitný chleba (6)

Hmotnost	500 g		750 g	
Čas	4:00		4:05	
Voda	180 ml		220 ml	
Olej	2 lžíce	26 g	2+1/2 lžíce	38 g
Sůl	1 lžička	6 g	1 lžička	6 g
Hnědý cukr	1 lžíce	15 g	1+1/2 lžíce	23 g
Bílá mouka	1 sklenice	145 g	1+1/2 sklenice	180 g
Žitná mouka	1 sklenice	145 g	1+1/2 sklenice	180 g
Kvasnice	3/4 kostky čerstvých kvasnic (25 g) nebo 3/4 sáčku prášku do pečiva		1 kostka čerstvých kvasnic (25 g) nebo 1 sáček prášku do pečiva	

Bezlepkový chleba (7)

Hmotnost	500 g		750 g	
Čas	3:25		3:30	
Voda	180 ml		220ml	
Olej	2 lžíce	26 g	2+1/2 lžíce	33 g
Sůl	1 lžička	6 g	1 lžička	6 g
Cukr	1+1/2 lžíce	23 g	2 lžíce	30 g
Bezlepková mouka	1+ 3/4 sklenice	255 g	2 sklenice	290 g
Kukuřičná mouka	1/4 sklenice	35 g	1/2 sklenice	70 g
Kvasnice	3/4 kostky čerstvých kvasnic (25 g) nebo 3/4 sáčku prášku do pečiva		1 kostka čerstvých kvasnic (25 g) nebo 1 sáček prášku do pečiva	

Rýžový chleba (8)

Hmotnost	500 g		750 g	
Čas	3:00		3:05	
Voda	150 ml		190 ml	
Olej	2 lžíce	26 g	2+1/2 lžíce	38 g
Sůl	1 lžička	6 g	1 lžička	6 g
Vejce	1 celé vejce	60 g	1 celé vejce	60 g
Cukr	1 lžíce	15 g	2 lžíce	30 g
Mouka	2 sklenice	290 g	2+ 1/2 sklenice	360 g
Vařená rýže	1/4 sklenice		1/3 sklenice	
Kvasnice	3/4 kostky čerstvých kvasnic (25 g) nebo 3/4 sáčku prášku do pečiva		1 kostka čerstvých kvasnic (25 g) nebo 1 sáček prášku do pečiva	

Sandwichový chleba (9)

Hmotnost	500 g		750 g	
Čas	4:05		4:10	
Voda	210 ml		250 ml	
Olej	1/2 lžíce	8 g	1 lžíce	15 g
Sůl	1 lžička	6 g	1 lžička	6 g
Cukr	1/2 lžička	3 g	1 lžička	6 g
Mouka	2 sklenice	290 g	2+ 1/2 sklenice	360 g
Kvasnice	3/4 kostky čerstvých kvasnic (25 g) nebo 3/4 sáčku prášku do pečiva		1 kostka čerstvých kvasnic (25 g) nebo 1 sáček prášku do pečiva	

Těsto na sladkosti (10)

Čas	2:20
Olej ze semen	3 lžíce
Vejce	4 celá vejce
Cukr	130 g
Mouka s práškem do pečiva	150 g
Pudinkový prášek (volitelné)	2 lžíce
Množství cukru lze upravit dle chuti.	

100% celozrnné těsto (11)

Čas	2:55
Cukr	1 lžíce
Olej	2 lžíce
Sůl	1+1/2 lžičky
Voda	250 ml
Celozrnná mouka	400 g
Kvasnice	1 kostka čerstvých kvasnic (25 g) nebo 1 sáček prášku do pečiva

70% celozrnné těsto (11)

Čas	2:55
Cukr	1 lžíce
Olej	2 lžíce
Sůl	1+1/2 lžičky
Voda	320 ml
Bílá mouka	175 g
Celozrnná mouka	300 g
Kvasnice	1 kostka čerstvých kvasnic (25 g) nebo 1 sáček prášku do pečiva

Pizza těsto (12)

Čas	0:45
Voda	170 ml
Sůl	1 lžíce
Olivový olej	1 lžíce
Bílá mouka	300 g
Kvasnice	1 kostka čerstvých kvasnic (25 g) nebo 1 sáček prášku do pečiva

Kynuté těsto (13)

Čas	1:30
Voda	320 ml
Sůl	1+1/2 lžičky
Olivový olej	2 lžíce
Cukr	2 lžíce
Bílá mouka	400 g
Kvasnice	1 kostka čerstvých kvasnic (25 g) nebo 1 sáček prášku do pečiva

Mix Funkcí (14-15)

Čas	od 15 do 30 minut (nastavitelný čas)
Kvasnice	1+1/4 lžíce
Bílá mouka	560 g
Olej	2 lžíce
Sůl	1 lžíce
Voda	330 ml
Program 14 trvá 15 minut. Program 15 je "Prodloužená" verze programu 14, s nastavitelným časem až na 30 minut. Čas se nastaví pomocí tlačítek "+" a "-".	

Džem (16)

Čas	1:20
Ovocná dužina	300 g
Cukr	150 g
Šťáva z citrónu	1/2 citrónu
Doporučuje se vyčkat 20 minut před přidáním cukru a přidávat ho po troškách.	

Jogurt (17)

Čas	8:00 (nastavitelný od 0:06 do 10:00 pomocí tlačítka "Nastavení hmotnosti")
Plnotučné mléko	1000 ml
Přírodní jogurt	100 ml (nebo sklenice jogurtu)
Cukr	60 g

Odmrazování (18)

Čas	00:30 (nastavitelný od 0:10 do 2:00)
Při rozmrazování si zařízení zachovává teplotou kolem 50 °C (122 °F). Čas se nastaví pomocí tlačítek "+" a "-".	

Vaření (19)

Čas	01:00 (nastavitelný od 0:20 do 2:00)
Pro běžné vaření je teplota udržována kolem 150 °C (300 °F). Čas se nastaví pomocí tlačítek "+" a "-".	

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Upozornění

Neponořujte zařízení, zástrčku ani napájecí kabel do vody nebo jiných tekutin. Čistěte je pomocí vlhkého hadříku.

Před vytahováním/vkládáním součástí nebo před čištěním vypojte zařízení ze zásuvky. I v případě že není zapnuté.

Před čištěním nechte zařízení vychladnout.

Nikdy nevytahujte chleba z formy kovovým náčiním (L), mohlo by dojít k poškození nepřilnavé vrstvy.

- 1) Vyčistěte formu (L) otřením vnitřku a vnějšku vlhkým hadříkem.
- 2) Jestliže hnětací nůž (I) nejde odstranit z hřídele motoru, můžete formu výjimečně naplnit horkou vodou a nechat 30 minut stát. Poté opatrně očistěte nůž pomocí vlhkého hadříku.
- 3) Umyjte odměrky (šálek – M a lžička – N) v horké mýdlové vodě.
- 4) Vyčistěte všechny ostatní vnější a vnitřní povrchy vlhkým hadříkem. Je-li to potřeba použijte malé množství tekutého čistícího přípravku. Ujistěte se, že jste ho dobře opláchlí, v opačném případě by mohly zbytky čistícího prostředku ovlivnit výsledek dalšího pečení.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

 V případě poruchy okamžitě vypněte zařízení.

Problém	Příčina	Řešení
Ze zařízení vychází zápach spáleniny.	Mouka nebo ostatní suroviny mohou být v pečicím prostoru.	Vypněte zařízení a nechte ho zcela vychladnout. Suchým hadříkem odstraňte přebytek mouky nebo jiných surovin z pečicího prostoru.
Suroviny se nemíchají správně.	Forma nebo hnětací nůž nejsou na správném místě. Ve formě je přebytek surovin.	Ujistěte se, zda je forma a hnětací nůž správně umístěna. Pečlivě odměřte suroviny.
Při stisknutí tlačítka pro zapnutí se zobrazí chybový kód "HHH"	Teplota uvnitř zařízení je příliš vysoká.	Nechte zařízení mezi jednotlivými programy vychladnout. Vypojte zařízení ze zásuvky, otevřete víko a vyjměte formu. Před spuštěním nového programu nechte zařízení 15-30 minut chladnout.
Okénko je zamížené a zakryté kondenzovanou párou.	Okénko se může zamížit během programů hnětení a kynutí.	Je to běžný fenomén. Po použití okénko otřete.

Problém	Příčina	Řešení
Při vytažení je k chlebu přichycen hnětací nůž.	Výběr výrazného zabarvení kůrky způsobí vytvoření tvrdé kůrky.	Je to běžný fenomén. Jakmile chleba vychladne pomocí stěrky od něj odlepte hnětací nůž.
Těsto se nemíchá správně (např. mouka je nahromaděná na krajích nebo na vršku těsta).	Forma nebo hnětací nůž nejsou na správném místě. Ve formě je přebytek surovin. Byla použita bezlepková mouka, proto vzniklo velmi vlhké těsto.	Ujistěte se, zda je forma a hnětací nůž správně umístěna. Pečlivě odměřte suroviny. Jestliže je těsto vlhké, odstraňte ho stěrkou z okrajů formy. Jestliže je těsto příliš suché, přidejte po jedné lžici vody, do té doby než těsto dosáhne požadované konzistence.
Těsto nadměrně nakynulo a tlačí na víko.	Suroviny nebyly nadávkovány adekvátně. Nebyla přidána žádná sůl. Hnětací nůž nebyl umístěn do formy.	Pečlivě odměřte suroviny a věnujte pozornost správnému množství soli a kvasnic. Zkuste snížit množství droždí o 1/4 lžičky. Zkontrolujte, zda je ve formě umístěn hnětací nůž.
Chleba nekyne.	Suroviny nebyly nadávkovány adekvátně. Kypřicí prášek nebo mouka je prošlý. V průběhu programu bylo otevřeno víko.	Pečlivě odměřte suroviny. Zkontrolujte datum expirace mouky a kvasnic. Přesvědčte se, že tekuté suroviny měly pokojovou teplotu.
Na vrchní straně bochníku je díra.	Těsto nakynulo příliš rychle. Bylo přidáno příliš mnoho vody nebo kvasnic. Pro daný recept byl vybrán nevhodný program.	Během pečení nezdvíhejte víko. Zvolte možnost výraznějšího zabarvení kůrky.
Barva kůrky je příliš světlá	Bylo přidáno příliš mnoho cukru.	Mírně snižte množství cukru. Zvolte možnost jemnějšího zabarvení kůrky.

Problém	Příčina	Řešení
Bochník není symetrický.	Je běžné, že některé bochníky nemají symetrický tvar, obzvláště ty z celozrnné mouky. Bylo přidáno příliš mnoho vody nebo kvasnic. Hnětací nůž odsunul před kynutím a pečením těsto na stranu.	Pečlivě odměřte suroviny. Mírně snižte množství vody nebo kvasnic.
Bochníky mají rozdílné tvary	Je to běžné. Tvar bochníku se může měnit v závislosti na typu chleba.	
Bochník je děravý nebo má díry v kůrce.	Těsto je příliš vlhké. V těstě je příliš mnoho kvasnic. Nebyla přidána žádná sůl. Bylo přidáno příliš mnoho horké vody.	Pečlivě odměřte suroviny. Mírně snižte množství vody nebo kvasnic. Zkontrolujte, zda byla přidána sůl. Použijte vodu pokojové teploty.
Chleba není dostatečně upečený nebo má žvýkavou strukturu.	Bylo přidáno příliš mnoho tekutých surovin. Byl vybrán nevhodný program.	Pečlivě odměřte suroviny. Zkontrolujte, zda byl vybrán správný program.
Bochník se při krájení drolí.	Chleba je příliš horký.	Nechte chleba 15-30 minut vychladnout.
Konzistence bochníku je těžká a tuhá.	Bylo přidáno příliš mnoho mouky nebo je mouka prošlá. Nepřidali jste dost vody. Jestliže je chléb z celozrnné mouky, je běžné že má tužší strukturu.	Pečlivě odměřte suroviny.
Dno formy ztmavlo nebo na něm jsou skvrny	Bylo umyto v myčce na nádobí. Je to běžné a neovlivňuje to kvalitu formy.	



Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net
© 2020 Alza.cz a.s.