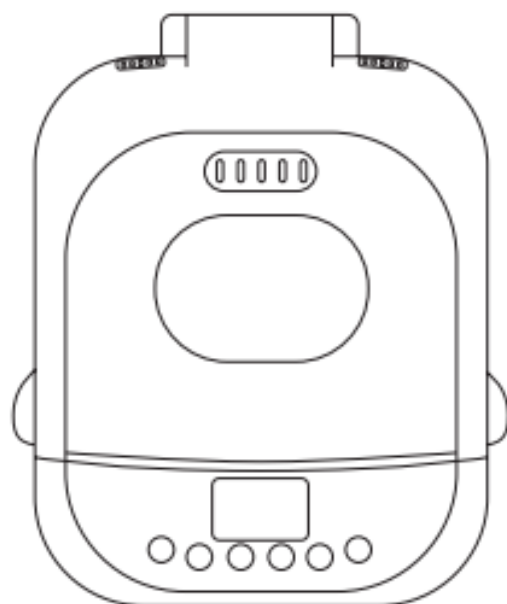
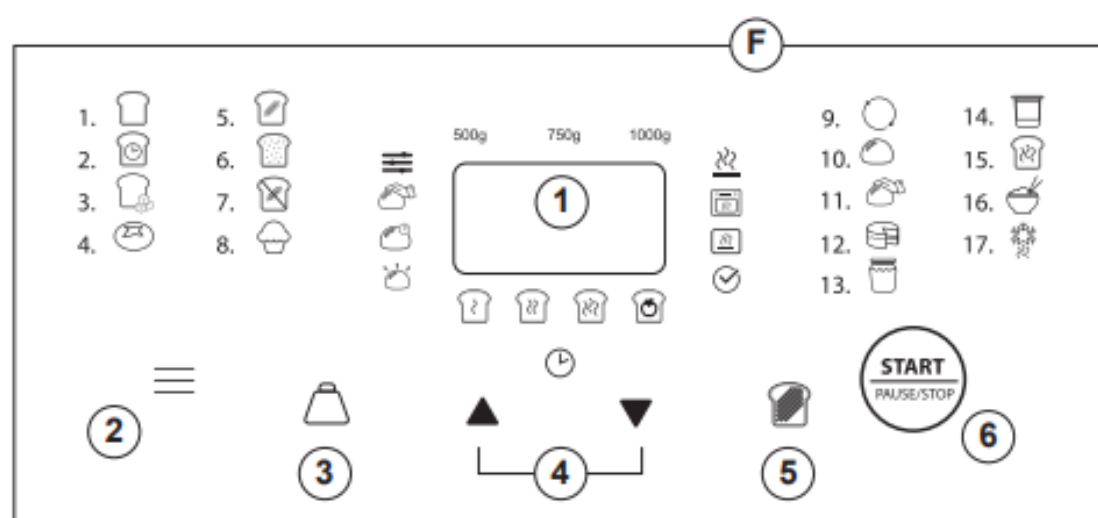
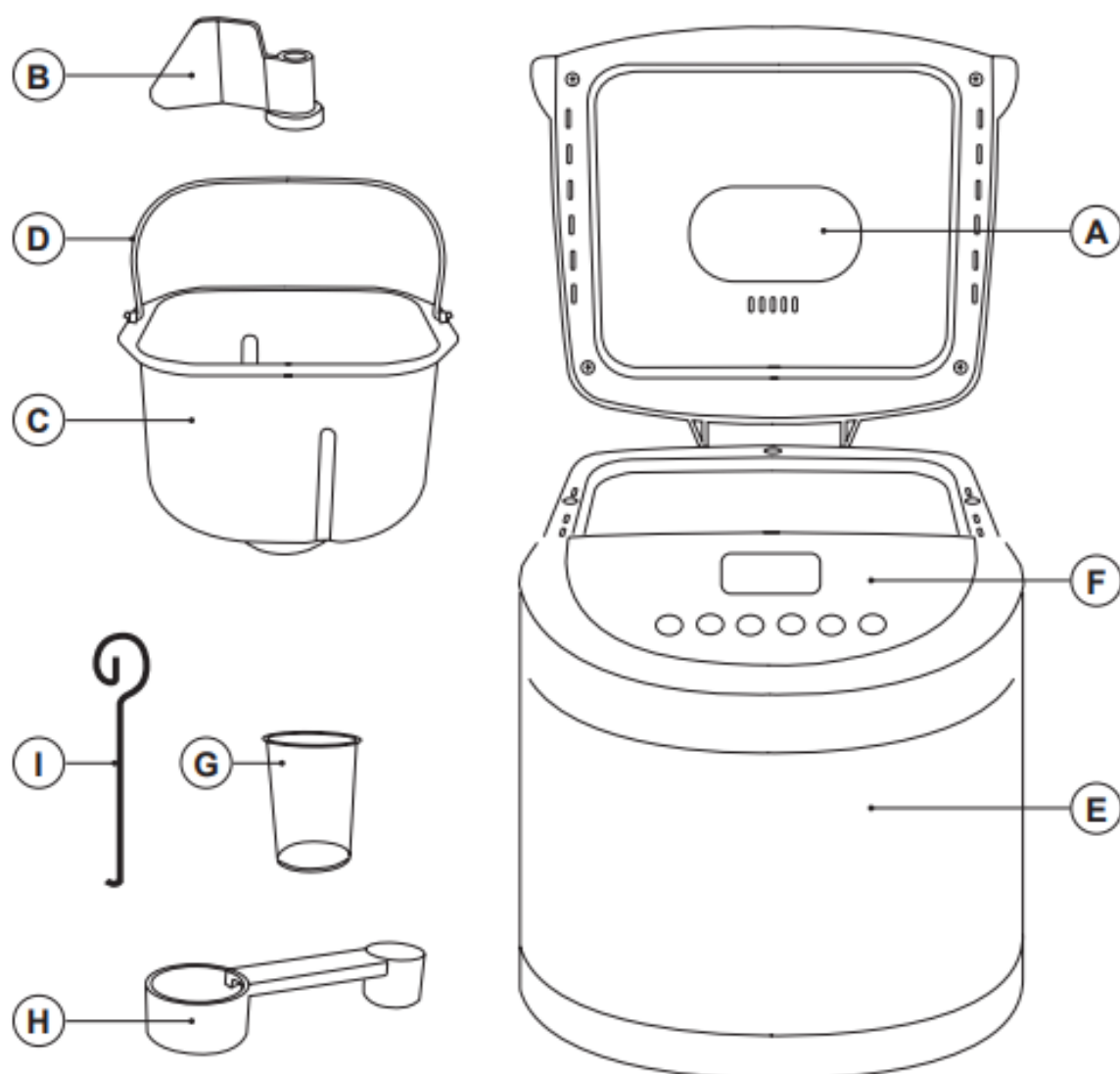




BXBM600E

www.blackanddecker.eu



MANUÁL

Domácí pekárna BXB600E

Vážený zákazníku,

Děkujeme, že jste se rozhodli zakoupit produkt značky BLACK+DECKER.

Díky své technologii, designu a provozu a skutečnosti, že překračuje nejpřísnější standardy kvality, lze zajistit plně uspokojivé používání a dlouhou životnost produktu.

- Před zapnutím spotřebiče si pečlivě přečtěte tyto pokyny a uschovejte je pro budoucí použití.
- Nedodržení a nedodržení těchto pokynů může vést k nehodám.

BEZPEČNOSTNÍ RADY A VAROVÁNÍ

- Před zapnutím spotřebiče si pečlivě přečtěte tyto pokyny a uschovejte je pro budoucí použití.

Nedodržení a nedodržení těchto pokynů může vést k nehodě.

- Před použitím očistěte všechny části výrobku, které budou v kontaktu s potravinami, jak je uvedeno v části «Čištění».

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo jsou poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí související nebezpečí.

Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru.

- Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Pokud je poškozen napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití, nikoli pro profesionální nebo průmyslové použití.
- Před připojením spotřebiče se ujistěte, že napětí uvedené na typovém štítku odpovídá napětí v síti.
- Zapojte spotřebič do síťové zásuvky s jmenovitým proudem alespoň 10 ampér.
- Zástrčka spotřebiče musí správně zapadnout do síťové zásuvky. Neměňte zástrčku. Nepoužívejte zásuvkové adaptéry.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka.
- Netahejte za napájecí kabel. Nikdy nepoužívejte napájecí kabel ke zvedání, přenášení nebo odpojování spotřebiče.
- Neomotávejte napájecí kabel kolem spotřebiče.
- Zkontrolujte stav napájecího kabelu. Pokud je poškozen, zvyšuje se riziko úrazu elektrickým proudem.
- Nenechávejte napájecí kabel volně viset nebo přijít do kontaktu s horkými povrchy spotřebiče.
- Pokud dojde k poškození krytu spotřebiče, okamžitě odpojte spotřebič od sítě, abyste předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Nedotýkejte se zástrčky mokřkýma rukama.
- Pouze pro vnitřní použití.
- Nepoužívejte ani neskladujte spotřebič venku.
- Nenechávejte spotřebič venku na dešti ani ho nevystavujte vlhkosti. Pokud se do spotřebiče dostane voda, zvýší se riziko úrazu elektrickým proudem.
- Teplota přístupných povrchů může být při používání spotřebiče vysoká.
- Nedotýkejte se žádných zahřátých částí, protože to může způsobit vážné popáleniny.

Použití a péče:

- Před každým použitím zcela natáhněte přívodní kabel spotřebiče.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud jeho části nebo příslušenství nejsou správně namontovány nebo jsou vadné.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud je prázdný.
- Během používání spotřebič nepřemísťujte.
- Nepřemísťujte spotřebič, pokud je v provozu nebo pokud je ještě horký. Po vychladnutí spotřebič přepravujte za rukojeti.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud je převrácený, ani jej nepřevracejte.
- Neotáčejte spotřebič, pokud je v provozu nebo je připojen k síti.
- Nepřetěžujte pracovní kapacitu spotřebiče.
- Použijte specifické množství mouky a kypřícího prostředku, jak je uvedeno u každého programu v části recepty.
- Pokud spotřebič nepoužíváte a před prováděním jakéhokoli čištění, odpojte jej ze sítě.
- Tento spotřebič skladujte mimo dosah dětí a/nebo osob s fyzickými, smyslovými nebo omezenými duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí.
- Neskladujte ani nepřpravujte spotřebič, pokud je ještě horký.
- Udržujte spotřebič v dobrém stavu. Zkontrolujte, zda pohyblivé části nejsou vychýlené nebo zaseknuté, a ujistěte se, že na nich nejsou žádné zlomené části nebo anomálie, které by mohly bránit správnému fungování spotřebiče.
- Nikdy nenechávejte spotřebič připojený a bez dozoru, pokud se nepoužívá. To šetří energii a prodlužuje životnost spotřebiče.
- Před dalším použitím nechte jednu hodinu vychladnout.
- Za žádných okolností nesmí být spotřebič provozován déle, než je nutné.
- Jako reference se v příložené tabulce objevuje několik receptů, které zahrnují množství potravin ke zpracování.
- POZOR: Spotřebič nepoužívejte, pokud je okno prasklé nebo rozbité.

POPIS

A Okno

B Míchací tyčinka

C Nádobka na chleba

D Rukojeť

E Tělo

F Ovládací panel

G Odměrka

H Lžíce s odměrkou

I Míchací hák

KONTROLNÍ PANEL

1 LCD

2 Nabídka

3 Hmotnost

4 ▲ ▼ Časovač

5 Kůra

6 Start/Pauza/Stop

Pokud model vašeho spotřebiče nemá výše popsané příslušenství, lze je také zakoupit samostatně u servisního střediska.

NÁVOD K POUŽITÍ

Před použitím:

Ujistěte se, že všechny obaly produktů byly odstraněny.

- Před prvním použitím výrobku očistěte části, které přijdou do styku s potravinami, způsobem popsáným v části «Čištění».
- Některé části spotřebiče byly lehce namazané.

V důsledku toho může být při prvním použití spotřebiče detekován lehký kouř. Po krátké době tento kouř zmizí.

- Připravte spotřebič podle funkce, kterou chcete použít:
- Při prvních několika pokusech se může stát, že chléb nebude mít požadovaný vzhled, ale s trochou cviku na to brzy přijdete.

Použití:

- Před zapojením kabel úplně roztáhněte.
- Připojte spotřebič k elektrické síti.
- Zapněte spotřebič pomocí tlačítka zapnutí/vypnutí (6)
- Kontrolka se rozsvítí.
- Otevřete víko.
- Vyjměte válec na chleba otočením rukojeti proti směru hodinových ručiček.
- Upevněte míchací tyč na místo.
- Přidejte přísady ve správném pořadí.
- Umístěte válec na chleba na místo, dokud správně nezapadne, otáčením rukojeti ve směru hodinových ručiček.
- Zavřete víko.
- Před zapojením úplně prodlužte napájecí kabel.
- Připojte spotřebič k elektrické síti.
- Zapněte spotřebič pomocí Start/Pauza/Stop tlačítka, ozve se pípnutí a LCD displej se automaticky nastaví na Program 1.
- Stiskněte tlačítka pro volbu programu (MENU) pro výběr požadovaného programu (viz tabulka receptů).
- Stisknutím tlačítka pro výběr (CRUST) vyberte požadovanou úroveň zhnědnutí (světlé, střední, tmavé).
- Stisknutím tlačítka pro volbu hmotnosti posuňte šipku na výběr požadované hmotnosti chleba (500 g, 750 g, 1000 g).
(HMOTNOST není možnost v programech 8-17).
- V případě potřeby stiskněte tlačítka ▲ ▼ pro prodloužení doby cyklu zobrazené na LCD displeji. (Funkce zpoždění není dostupná u programů 11, 13, 14, 15 a 17).
- Zapněte spotřebič stisknutím tlačítka Start/Pauza/Stop. Ozve se krátké pípnutí a při spuštění programu začnou blikat dvě tečky na časovém displeji. Míchací tyč začne míchat vaše ingredience. Pokud je aktivován časovač zpoždění, míchací tyč nebude míchat přísady, dokud není program nastaven na spuštění.
- Chcete-li program zastavit, stiskněte tlačítka Start/Pauza/Stop (6), dokud pípnutí nepotvrdí, že byl program přepnut.
vypnuto.
- Abyste minimalizovali tvorbu akrylamidu během procesu opékání, zabraňte dosažení tmavě hnědé barvy na toustovém chlebu.

- Jakmile je proces dokončen, uslyšíte deset pípnutí a spotřebič se přepne na nastavení Udržení Teploty na 1 hodinu. Proces můžete zastavit stisknutím tlačítka Start/Pauza/Stop na 3 sekundy a nastavení udržení teploty, se ukončí.
- Odpojte spotřebič ze sítě a poté otevřete víko pomocí rukavic.
- Před přemístěním chleba nechte nádobu s chlebem mírně vychladnout. Použijte chňapky do trouby a opatrně otočte rukojetí nádoby na chleba proti směru hodinových ručiček, abyste ji odemkli, a zvedněte rukojeť, abyste ji mohli vyjmout ze zařízení.
- Pozor: nádoba na chléb a chléb mohou být velmi horké! Vždy zacházejte opatrně.
- Jakmile ovládací zařízení vychladne, můžete spotřebič znovu zapnout pomocí tlačítka Start/Pauza/Stop; pokud se znovu nezapne, netlačte na něj silou; nechte vychladnout.
- Pomocí chňapek otočte válec na chléb dnem vzhůru (se sklopeným držadlem nádoby na chléb) na drátěný chladicí rošt nebo čistou varnou plochu a jemně protřepejte, dokud chléb nevypadne. Pomocí nepřilnavé stěrky jemně uvolněte strany chleba z chlebového nádoby.
- Před krájením nechte chléb asi 20 minut vychladnout. Chleba se doporučuje krájet elektrickým kráječem nebo zubatým nožem na chléb. Není vhodné používat kuchařský nůž s hladkým ostřím. Jinak může dojít k deformaci chleba.
- Pokud v chlebu zůstane míchací tyčinka, jemně ji vypáčíte pomocí špachtle nebo malého náčiní. Chléb je horký; nikdy nepoužívejte ruku k odstranění míchací tyče. Po dokončení operace odpojte spotřebič ze sítě.

VÝSTRAHA NA DISPLEJI

- „H:HH“: Toto varování znamená, že teplota uvnitř nádoby na chléb je příliš vysoká. Stiskněte tlačítko Start/Pauza/Stop pro zastavení programu, odpojte spotřebič od sítě sítě, otevřete horní víko a před opětovným spuštěním nechte stroj po dobu 10-20 minut zcela vychladnout.
- Ochrana proti přehřátí nebude aktivována, dokud nebude dokončen aktuální program. Po vychladnutí lze stroj normálně používat.
- „E:E0“: Toto varování znamená, že teplotní senzor je odpojen. Stiskněte tlačítko Start/Pauza/Stop pro zastavení programu, odpojte napájecí kabel. Pro kontrolu, opravu nebo elektrické/mechanické seřízení se prosím obraťte na nejbližší autorizovaný servis.

VYJMUTÍ CHLEBA

- Nádoba na chléb bude horká a měli byste použít chňapky. Vyjměte válec na chléb zvednutím rukojeti nádoby na chléb a otočením proti směru hodinových ručiček, abyste jej odemkli, a vytáhněte válec přímo nahoru ze základny komory.
- Pečlivě protřepejte chléb dnem vzhůru, dokud chléb nevypadne ze nádoby. Před krájením nechte 10 minut vychladnout na mřížce. Nakrájejte ho nožem na chleba.
- Tip: pokud se míchadlo v bočníku vysune, vyjměte vidlici s hákem.

UDRŽENÍ TEPLoty

- Po dokončení programu pečení pekárna 10krát pípne a přepne se na udržování teploty po dobu 1 hodiny. Zobrazí se „0:00“. Chcete-li proces udržování teploty zrušit, stiskněte na 3 sekundy tlačítko Start/Pauza/Stop.
- Tip: Vyjmutím chleba ihned po dokončení programu pečení zabráníte ztmavnutí kůrky.

NABÍDKA PROGRAMU

1 ZÁKLADNÍ CHLÉB

- Je to druh chleba vyrobený z jednoduchých přísad, jako je mouka, voda, sůl a droždí. Uvnitř má měkkou a nadýchanou texturu a zvenku křupavou kůrku.

2 RYCHLOCHLÉB

- Doba hnětení, kynutí a pečení je kratší než u základního chleba. Vnitřní tkáň chleba je hustší.
- Rychlý chléb se vyrábí z prášku do pečiva a jedlé sody, které se aktivují vlhkostí a teplem. Pro dokonalý rychlý chléb se doporučuje umístit všechny tekutiny na dno sudu na chléb; suché přísady nahoře; během počátečního míchání rychlých chlebových těst se suché přísady mohou shromažďovat v rozích formy a může být nutné pomoci stroj s mícháním, aby se předešlo hrudkám mouky. Pokud ano, použijte gumovou stěrku.

3 SLADKÝ CHLÉB

- Pro chléb s přísadami, jako jsou ovocné šťávy, strouhaný kokos, rozinky, sušené ovoce, čokoláda nebo přidaný cukr. Díky delší fázi kynutí bude chléb lehký a vzdušný.

4 FRANCOUZSKÝ CHLÉB

- Pro světlý chléb z jemné mouky. Normálně je chléb nadýchaný a má křupavou kůrku. Toto není vhodné pro pečení receptů vyžadujících máslo, margarín nebo mléko.

5 CELOZRNNÝ CHLÉB

- Pro pečení chleba obsahujícího značné množství celozrnné pšenice. Toto nastavení má delší dobu předehřívání, aby zrno mohlo nasáknout vodu a expandovat. Nedoporučuje se používat funkci zpoždění, protože to může způsobit špatné výsledky. Celá pšenice obvykle vytváří křupavou silnou kůrku.

6 RÝŽOVÝ CHLÉB

- Vmíchejte uvařenou rýži do mouky v poměru 1:1, aby vznikl chléb.

7 BEZLEPKOVÝ CHLÉB

- Na chléb z bezlepkové mouky a směsí na pečení.
- Bezlepkové mouky vyžadují delší dobu pro příjem tekutin a mají různé vlastnosti kynutí.

8 DEZERT

- Hnětení a pečení potravin obsahujících více tuku a bílkovin.

9 MÍCHÁNÍ

- Míchejte, aby se mouka a tekutiny důkladně promíchaly.

10 TĚSTO

- Tento program připravuje kynuté těsto na buchty, pizzu, kůrky atd. pro pečení v běžné troubě. V tomto programu není žádné pečení.

11 HNĚTENÍ

- Pouze hnětení, žádné kynutí nebo pečení. Používá se k výrobě těsta na pizzu atd.
- POZNÁMKA: Nastavitelný čas mezi 00:08-00:45 minut.

12 DORT

- Dochází k hnětení, kynutí a pečení. Ke kynutí se používá soda nebo prášek do pečiva.

13 DŽEM/MARMELÁDA

- Toto nastavení použijte pro přípravu džemů z čerstvého ovoce a marmelád z pomerančů. Nezvyšujte množství ani nenechte recept vařit nad chlebem v pečicí komoře. Pokud k tomu dojde, okamžitě zastavte stroj a opatrně vyjměte válec chleba. Nechte vychladnout a důkladně vyčistěte.

14 JOGURT

- Kvašení pro výrobu jogurtu.
- Dobu fermentace lze nastavit; k dispozici jsou časové možnosti 6:00 - 10:00. Výchozí hodnota je 8:00. Stisknutím tlačítka čas ▲ zvýšíte, stisknutím tlačítka čas ▼ snížíte (pokaždé 30 minut) a po skončení zazní 10x bzučák.
- Při práci ukazuje trojúhelníková šipka na obrazovce na: Fermentace.

15 PEČENÍ

- Pro dodatečné pečení chleba je potřeba, protože náplň je příliš malá nebo není propečená. V tomto programu nedochází k hnětení ani odpočinku.

16 LEPKAVÁ RÝŽE

- Hnětení a pečení směsi leštěné lepkavé rýže a rýže.

17 ROZMRAZOVÁNÍ

- Pro rozmrazování zmrazených potravin před vařením.
- Výchozí 30 min: nastavitelné od 0:10 do 2:00, 10 min pro každé stisknutí.

POZNÁMKA 1: U některých programů displej 10krát pípne a zabliká „PŘIDAT“, když doporučí přidat ovoce, pokud si to přejete.

POZNÁMKA 2: V nabídkách 1-7 se před posledním kvašením ozve 10 pípnutí, která vám připomenou, že máte vyjmout míchací tyčinku („RMV“ na obrazovce bliká spolu se pípnutím).

PO SKONČENÍ POUŽÍVÁNÍ PŘÍSTROJE

- Vypněte spotřebič pomocí tlačítka Start/Pauza/Stop.
- Odpojte spotřebič ze sítě.
- Vyjměte válec na chléb otáčením rukojeti proti směru hodinových ručiček pomocí hadříku, protože bude horký.
- Vyjměte chléb ze sudu pomocí dřevěné špachtle nebo podobného žáruvzdorného nástroje; nepoužívejte nádoby, které by mohlo poškodit nepřilnavou vrstvu.
- Před řezáním nechte 20 minut vychladnout
- Zavřete víko.
- Vyčistěte spotřebič.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Příslušenství odměrky: Toto příslušenství se používá pro měření množství.
- Příslušenství odměrky: Toto příslušenství se používá pro měření množství.
- Vidlička s hákem: Toto příslušenství se používá v případě potíží se sejmutím míchací lopatky z těsta/chleba po uvaření.

PRAKTICKÁ DOPORUČENÍ

- Používejte přesné množství.
- Přidejte čerstvé přísady pokojové teploty.

- Přidejte přísady ve správném pořadí Podle receptu. Vždy používejte nejprve tekuté přísady, potom suché přísady, a nakonec prášek do pečiva.
- Nepoužívejte chemický prášek do pečiva.

ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním odpojte spotřebič od sítě a nechte jej vychladnout.
- Zařízení čistěte vlhkým hadříkem s několika kapkami mycího prostředku a poté jej osušte.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte rozpouštědla nebo produkty s kyselým nebo zásaditým pH, jako jsou bělidla nebo abrazivní prostředky.
- Zabraňte vniknutí vody nebo jiné kapaliny do větracích otvorů, aby nedošlo k poškození vnitřních částí spotřebiče.
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny ani jej neponořujte pod tekoucí vodu.
- Spotřebič je vhodné pravidelně čistit a odstraňovat zbytky jídla.
- Pokud spotřebič není v dobrém stavu čistoty, jeho povrch se může zhoršit a neúprosně ovlivnit délku životnosti spotřebiče a jeho používání by se mohlo stát nebezpečným.
- Následující kusy lze mýt v myčce nádobí (pomocí programu jemného čištění) nebo horké mýdlové vodě:
 - Odměrka
 - Lžice
 - Vidlička s hákem
 - Sud chleba
 - Míchací tyčinka
- Poloha vypouštění/sušení předmětů, které lze mýt v myčce nádobí nebo ve dřezu, musí umožňovat snadný odtok vody.
- Před montáží a uskladněním všechny díly vysušte.

ANOMÁLIE A OPRAVY

- Dojde-li k poškození výrobku nebo k jiným problémům, vezměte spotřebič do autorizovaného servisu technické podpory.
- Nepokoušejte se spotřebič sami rozebírat nebo opravovat, protože to může být nebezpečné.

Pro verze produktů EU a/nebo v případě, že je požadováno ve vaší zemi:

Ekologie a recyklovatelnost produktu

- Materiály, ze kterých se skládá obal tohoto spotřebiče, jsou zahrnuty do systému sběru, klasifikace a recyklace. Pokud je chcete zlikvidovat, použijte pro každý typ materiálu příslušné veřejné odpadkové koše.
- Výrobek neobsahuje koncentrace látek, které by mohly být považovány za škodlivé pro životní prostředí.

LIKVIDACE



Tento symbol znamená, že v případě, že chcete výrobek po skončení jeho životnosti zlikvidovat; odneste jej do autorizovaného zpracovatele odpadu pro selektivní sběr elektrického odpadu a elektronické zařízení (WEEE).

Tento spotřebič je v souladu se směrnicí 2014/35/EU o nízkém napětí, směrnicí 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě, směrnicí 2011/65/EU o omezeních používání určitých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních a směrnicí 2009/125/EC o požadavcích na ekodesign výrobků spojených se spotřebou energie.

ZÁRUKA A TECHNICKÁ POMOC

- Tento výrobek požívá uznání a ochrany zákonné záruky v souladu s platnou legislativou. Chcete-li prosadit svá práva nebo zájmy, musíte se obrátit na kteroukoli z našich oficiálních služeb technické pomoci.
- Nejblíže z nich můžete najít na následujícím webovém odkazu: <http://www.2helpu.com/>.
- Můžete si také vyžádat související informace tím, že nás kontaktujete (viz poslední strana návodu).
- Tento návod k použití a jeho aktualizace si můžete stáhnout na adrese <http://www.2helpu.com/>.

Menu	Postup	Ingredience	Množství	Množství	Množství	Poznámka
1 Klasický chléb		Hmotnost chleba	500 g	750 g	1000 g	
	1	Voda	210 ml	260 ml	320 ml	
	2	Sůl	½ lžičky	1 lžička	1 lžička	Dejte to do rohu nádoby
	3	Cukr	1 lžíce	2 lžíce	2 lžíce	Dejte to do rohu nádoby
	4	Olej	1 ½ lžíce	2 ½ lžíce	3 lžíce	
	5	Mouka	320 g	420 g	500 g	
	6	Instant. Droždí	¾ lžičky	1 lžička	1 lžička	Přidejte do mouky, nemíchat s tekutými přísadami
2 Rychlý chléb		Hmotnost chleba	500 g	750 g	1000 g	
	1	Voda	140 ml	190 ml	230 ml	Teplota vody 40-50°C
	2	Sůl	2/3 lžičky	¾ lžičky	1 lžička	Dejte to do rohu nádoby
	3	Cukr	1 lžíce	2 lžíce	3 lžíce	Dejte to do rohu nádoby
	4	Olej	2 lžíce	2 ½ lžíce	3 lžíce	
	5	Mouka	290 g	360 g	435 g	
	6	Instant. Droždí	2 ½ lžičky	2 ½ lžičky	2 ½ lžičky	Přidejte do mouky, nemíchat s tekutými přísadami
3 Sladký chléb		Hmotnost chleba	500 g	750 g	1000 g	
	1	Vody	120 ml	160 ml	220 ml	
	2	Sůl	½ lžičky	½ lžičky	½ lžičky	Dejte to do rohu nádoby
	3	Vajíčka	1 ks	1 ks	1 ks	
	4	Cukr	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	Dejte to do rohu nádoby
	5	Olej	1 ½ lžíce	2 lžíce	2 ½ lžíce	
	6	Sušené mléko	¼ hrnku	1/3 hrnku	½ hrnku	
	7	Mouka	290 g	380 g	500 g	
	8	Instantní droždí	¾ lžičky	1 lžička	1 lžička	Přidejte do mouky, nemíchat s tekutými přísadami

4 Francouzský chléb		Hmotnost chleba	500 g	750 g	1000 g	
	1	Voda	180 ml	260 ml	320 ml	
	2	Sůl	2 lžičky	2 ½ lžičky	3 lžičky	Dejte to do rohu nádoby
	3	Cukr	1 ½ lžíce	1 ½ lžíce	2 lžíce	Dejte to do rohu nádoby
	4	Olej	1 lžíce	1 ½ lžíce	2 lžíce	
	5	Mouka	300 g	400 g	500 g	
	6	Instant. Droždí	3/4 lžičky	1 lžička	1 lžička	Přidejte do mouky, nemíchat s tekutými přísadami
5 Celozrnný chléb		Hmotnost chleba	500 g	750 g	1000 g	
	1	Voda	180 ml	220 ml	270 ml	
	2	Sůl	2/3 lžičky	¾ lžičky	1 lžička	Dejte to do rohu nádoby
	3	Cukr	1 ¾ lžíce	2 lžíce	3 lžíce	Dejte to do rohu nádoby
	4	Olej	2 lžíce	2 ½ lžíce	3 lžíce	
	5	Mouka	145 g	180 g	220 g	
	6	Celozrnná mouka	145 g	180 g	220 g	
	7	Instant. Droždí	3/4 lžičky	1 lžička	1 lžička	Přidejte do mouky, nemíchat s tekutými přísadami
6 Rýžový chléb		Hmotnost chleba	500 g	750 g	1000 g	
	1	Vody	150 ml	190 ml	240 ml	
	2	Sůl	2/3 lžičky	¾ lžičky	1 lžička	Dejte to do rohu nádoby
	3	Vajíčka	1 ks	1 ks	1 ks	
	4	Cukr	1 lžíce	2 lžíce	2 lžíce	Dejte to do rohu nádoby
	5	Olej	1 ½ lžíce	2 lžíce	2 ½ lžíce	
	6	Uvařená rýže	¼ hrnku	1/3 hrnku	½ hrnku	Použijte studenou uvařenou rýži
	7	Mouka	290 g	380 g	500 g	
	8	Instantní droždí	¾ lžičky	1 lžička	1 lžička	Přidejte do mouky, nemíchat s tekutými přísadami
7 Bezlepkový chléb		Hmotnost chleba	500 g	750 g	1000 g	
	1	Voda	140 ml	190 ml	230 ml	
	2	Sůl	2/3 lžičky	¾ lžičky	1 lžička	Dejte to do rohu nádoby
	3	Cukr	2 lžíce	2 ½ lžíce	3 lžíce	Dejte to do rohu nádoby
	4	Olej	2 lžíce	2 ½ lžíce	3 lžíce	

	5	Bezlepková mouka	255 g	290 g	325 g	
	6	Kukuřičná mouka	35 g	70 g	110 g	Může být nahrazena ovesnou moukou
	7	Instant. Droždí	3/4 lžičky	1 lžička	1 lžička	Přidejte do mouky, nemíchat s tekutými přísadami
8 Moučník		Čas	1:40			
	1	Vejce	2 ks			
	2	Mléko	1 hrnek			
	3	Uvařená rýže	1 ½ hrnku			
	4	Cukr	½ lžíce			
	5	Rozinky	½ hrnku			
9 Mix		Čas	0:15			
	1	Voda	330 ml			
	2	Sůl	1 lžička			
	3	Olej	3 lžíce			
	4	Mouka	560 g			
10 Těsto		Čas	1:30 750 g	1:30 1000 g		
	1	Voda	260 ml	330 ml		
	2	Sůl	1 lžička	1 lžička		Dejte to do rohu nádoby
	3	Olej	2 ½ lžíce	3 lžíce		
	4	Mouka	400 g	560 g		
	5	Instant. Droždí	1 ½ lžičky	1 ½ lžičky		Přidejte do mouky, nemíchat s tekutými přísadami
11 Hnětení		Čas	0:08			Volitelné od 0:08 do 0:45
	1	Voda	Přiměřené množství			
	2	Sůl	1 lžička			
	3	Olej	3 lžíce			
	4	Mouka	Přiměřené množství			
12 Koláč		Čas	2:20		Ve vejci a vodě rozpustíme cukr, dobře promícháme elektrickým mixérem, pak vložíme ostatní ingredience společně do sudu na chleba spusťte toto menu.	
	1	Voda	30 ml			
	2	Vejce	3 ks			
	3	Olej	3 lžíce			
	4	Mouka	Přiměřené množství			

13 Džem/marmeláda		Čas	1:20			
	1	Ovoce	3 hrnky			Míchejte do kašovitého stavu; v případě potřeby lze přidat vodu.
	2	Škrob	½ hrnku			
	3	Cukr	1 hrnek			Cukr dle chuti
14 Jogurt		Čas	8:00			Volitelné od 6:00 do 10:00
	1	Mléko	1000 ml			
	2	Bakterie mléčného kvašení	100 ml			
15 Pečení		Čas 0:30, volitelné od 0:10 do 1:30				
	2	Spotřebič udržuje teplotu kolem 150 °C. Čas je nastavitelný pomocí tlačítek „▲“ a „▼“.				
16 Lepkává rýže		Čas	1:20			
	1	Voda	275 ml			
	2	Lepkává rýže	250 g			
17 Rozmrazení	Čas	0:30				

Problém	Příčina	Řešení
Zápach nebo zápach spáleniny	Mouka nebo jiné přísady se vysypaly do pečicí komory.	Zastavte pekárnou a nechte ji zcela vychladnout. Přebytečnou mouku atd. z pečicí komory otřete papírovou utěrkou.
Ingredience, které se nemixují, je slyšet otáčení motoru	Nádoba na chléb nebo míchací tyč nemusí být správně nainstalována.	Ujistěte se, že je míchací tyč nastavena úplně na hřídeli.
	Příliš mnoho přísad.	Ingredience odměřujte přesně.
Po stisknutí tlačítka Start/Stop se zobrazí „HHH“.	Vnitřní teplota pekární je příliš vysoká.	Mezi programy nechte přístroj vychladnout. Odpojte jednotku, otevřete víko a vyjměte nádobu. Nechte vychladnout na 15-30 minut před zahájením nových programů.
Okno je zakalené nebo pokryté kondenzací.	Může se objevit během programů míchání nebo kynutí.	Kondenzace obvykle zmizí během programů pečení. Mezi jednotlivými použitími dobře vyčistěte okno.
Míchací tyčinka vychází s chlebem.	Silnější kůrka s nastavením tmavé kůrky.	Není neobvyklé, že míchadlo vyjde s bochníkem chleba. Jakmile bochník vychladne, vyjměte míchací tyč stěrkou.
Těsto se úplně nemíchá. Mouka a další přísady jsou nahromaděny po stranách	Nádoba na chléb nebo míchací tyč nemusí být správně nainstalována.	Ujistěte se, že je sud s chlebem bezpečně usazen v jednotce a že míchadlo je pevně na hřídeli.

pánve. Bochník chleba se obalí moukou.	Příliš mnoho přísad.	Ujistěte se, že přísady jsou přesně odměřeny a přidány ve správném pořadí.
	Bezlepkové těsto je obvykle velmi vlhké. Může potřebovat další pomoc oškrábáním stran gumovou stěrkou.	Po upečení a vychladnutí lze z bochníku odstranit přebytečnou mouku. Přidávejte vodu po jedné lžičce, dokud se z těsta nevytvoří koule
Chléb zvedá příliš vysoko nebo tlačí víko nahoru.	Suroviny nejsou správně odměřeny (příliš mnoho droždí, mouky).	Všechny ingredience přesně odměřte a ujistěte se, že byl přidán cukr a sůl.
Chléb nekyne; bochník je nízký.	Nepřesné měření přísad nebo neaktivní kvasnice.	Všechny ingredience přesně odměřte. Zkontrolujte datum spotřeby kvasu a mouku.
	Zvednutí víka během programů.	Během pečení mějte víko zavřené.
	Teplota kapalin je velmi nízká.	Kapaliny by měly mít pokojovou teplotu.
Chléb má po upečení v horní části bochníku kráter.	Těsto vykynulo příliš rychle. Příliš mnoho droždí nebo vody. Pro recept byl zvolen nesprávný program.	Během pečení neotevírejte víko. Vyberte možnost tmavší kůrky.
Barva kůrky je příliš světlá.	Otevření víka během pečení. Během pečení neotevírejte víko.	Vyberte možnost tmavší kůrky.
Barva kůrky je příliš tmavá.	Příliš mnoho cukru v receptu.	Mírně snižte množství cukru. Vyberte možnost světlejší kůrky.
Bochník chleba je nahnutý.	Příliš mnoho droždí nebo vody.	Všechny ingredience přesně odměřte. Mírně snižte množství droždí nebo vody.
	Před kynutím a pečením těsto promíchejte na jednu stranu.	Některé bochníky nemusí být stejnoměrné tvarované, zejména z celozrnné mouky.
Vyrobené bochníky mají různé tvary.	Liší se podle druhu chleba.	Celozrnné nebo vícezrnné je hutnější a může být nižší než základní bílý chléb.
Dno je uvnitř duté nebo děravé.	Těsto příliš mokré, příliš mnoho droždí, žádná sůl.	Všechny ingredience přesně odměřte. Mírně snižte množství droždí nebo vody.
	Voda je příliš horká.	Použijte vodu pokojové teploty.
Nedopečený nebo lepkavý chléb.	Příliš mnoho tekutiny; nesprávně zvolený program.	Snižte množství tekutiny a pečlivě odměřujte přísady. Zkontrolujte program zvolený pro recept.
Chléb se při krájení rozmačká.	Chléb je příliš horký.	Před krájením nechte 15–30 minut vychladnout na mřížce.

Chléb má těžkou, hustou strukturu.	Příliš mnoho mouky, stará mouka. Málo vody.	Zkuste zvýšit množství vody nebo snížit množství mouky. Celozrnné pečivo bude mít těžší strukturu.
Dno nádoby ztmavlo nebo je skvrnité.	Po umytí v myčce.	To je normální a nebude to mít vliv na nádobu na chleba.