

Originální návod k obsluze – pekárna AREBOS 1500g

AREBOS

Pekárna na chléb 1500g bílá/černá

AR-HE-BBA1500/B



Dodržujte všechna bezpečnostní opatření uvedená v této uživatelské příručce, abyste zajistili bezpečné používání.



Děkujeme za vaši důvěru v AREBOS.

Obsah

1. Bezpečnost	3
1.1 Vysvětlení symbolů.....	3
1.2 Obecné bezpečnostní pokyny	3
2. Komponenty a ovládací panel.....	4
2.1 Zařízení	4
2.2 Ovládací panel	4
2.3 Příslušenství.....	7
3. Používat.....	8
3.1 Před prvním použitím	8
3.2 Po zapnutí.....	9
3.3 Návod k obsluze.....	9
4. Čištění a údržba	10
5. Informační informace o složení	10
5.1 Používejte přesné měření.....	12
5.2 Objednávka ingrediencí.....	12
5.3 Kapalné složky	12
5.4 Měření na suchém povrchu.....	12
6. Řešení problémů.....	13
7.Recepty	15
8. Pokyny k likvidaci	19
8.1 Likvidace a balení.....	19
8.2 Likvidace starého zařízení.....	19
8.3 Význam symbolu "odpadkový koš"	19
EU prohlášení o shodě	20

Děkujeme, že jste si zakoupili náš produkt. Před prvním použitím výrobku si pozorně přečtěte návod k použití. Pokud výrobek přenecháte třetím osobám, musí být předán i tento návod k obsluze.

1. Bezpečnost

1.1 Vysvětlení symbolů



Tento výrobek nesmí být likvidován s domovním odpadem!



Označení CE lze použít k rozpoznání, že výrobek splňuje právní ustanovení evropských právních norem, a proto může být obchodován v rámci Evropského společenství.



Varování! Horký povrch



Varování! Pozorně si přečtěte bezpečnostní předpisy. Že Nedodržení bezpečnostních opatření může mít za následek vážné zranění nebo poškození. Návod k použití uchovávejte na bezpečném místě.



Upozornění na elektrické napětí!

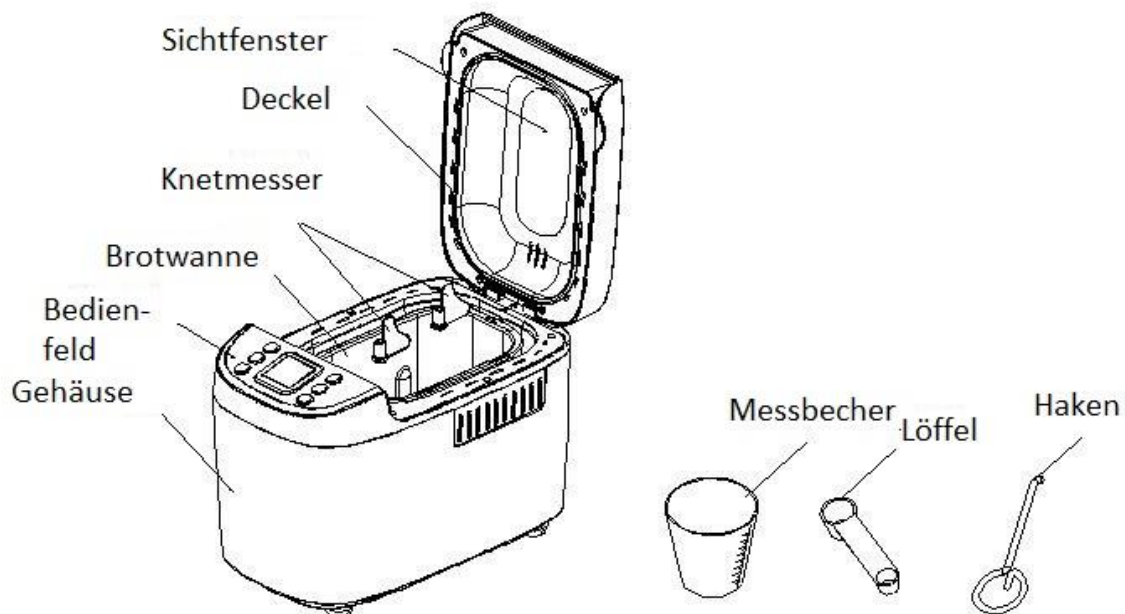
1.2 Obecné bezpečnostní pokyny

- Před použitím si důkladně přečtěte tento návod k použití.
- Před použitím zkontrolujte, zda je napětí zásuvky stejné jako napětí uvedené na výkonovém štítku. Toto zařízení bylo instalováno s uzemněnou zástrčkou. Ujistěte se, že zásuvka ve vaší domácnosti je dobře uzemněna.
- Nepoužívejte žádný spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou nebo po poruše spotřebiče. Vraťte jej výrobci nebo nejbližšímu autorizovanému servisnímu středisku k výměně nebo vyšetření.
- Nedotýkejte se horkého povrchu, noste rukavice trouby při provozu po pečení chleba.
- Neponořujte napájecí kabel, zástrčku, pekárnu do vody nebo jiných kapalin v případě úrazu elektrickým proudem.
- Odpojte spotřebič po použití, když jej nepoužíváte, nebo před čištěním.
- Zabraňte, aby napájecí kabel sklouzl přes okraj pracovní plochy nebo přejel přes horkou oblast.
- Nepoužívejte jiné příslušenství, které není doporučeno výrobcem.
- Nedovolte dětem nebo osobám se zdravotním postižením pracovat bez dohledu nebo vedení.

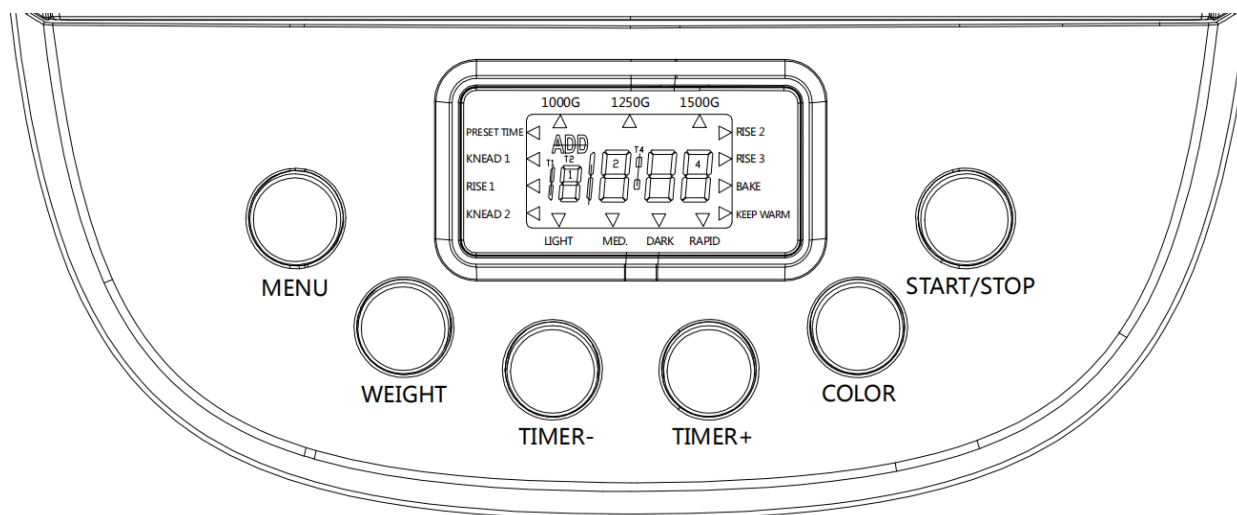
- Neumisťujte spotřebič na zdroje tepla, jako je plynový sporák nebo elektrická varná deska, ani do jejich blízkosti.
- Při pohybu spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké kapaliny je třeba postupovat velmi opatrně.
- Při pečení se nedotýkejte žádných pohyblivých nebo rotujících částí spotřebiče.
- Do pekárny nesmí být vkládány kovové fólie ani jiné materiály, jinak hrozí nebezpečí požáru nebo zkratu.
- Nikdy nezakrývejte pekárnu ručníkem nebo jiným materiálem, teplo a pára musí být schopny uniknout bez překážek.
- Nikdy důrazně neklepejte na horní nebo okraj plechu, abyste vyjmuli plech, protože by mohlo dojít k poškození zásobníku.
- Nikdy nezapínejte spotřebič, aniž byste se ujistili, že je plech bezpečně zajištěn.
- Tento spotřebič není určen k žádnému jinému použití.
- Nepoužívejte venku.
- Tuto příručku si nechte pro budoucí použití.
- Zařízení není určeno k provozu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládním.
- Tento spotřebič je určen pro domácí použití a podobné aplikace, jako jsou: kuchyně pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; Farmy; zákazníky v hotelech, motelech a jiných obytných prostředích; nocleh se snídaní.

2. Komponenty a ovládací panel

2.1 Zařízení



2.2 Ovládací panel



2.2.1 Spuštění/zastavení

- Tlačítko slouží ke spuštění a zastavení vybraného programu pečení.
- Chcete-li spustit program, stiskněte jednou tlačítko START/STOP. Ozve se krátké pípnutí, rozsvítí se indikátor a dvě tečky na displeji času začnou blikat a program se spustí. Všechna ostatní tlačítka, s výjimkou tlačítka START/STOP, jsou po spuštění programu deaktivována.
- Chcete-li program pozastavit, stiskněte tlačítko START / STOP / PAUSE asi na 0,5 sekundy, poté se program pozastaví, po 3 minutách bez operace bude program pokračovat.
- Chcete-li program zastavit, stiskněte tlačítko START / STOP po dobu asi 3 sekund, poté zazní pípnutí, což znamená, že program byl vypnut. Tato funkce pomáhá zabránit neúmyslnému přerušení toku programu.

2.2.2 Menu

- Tlačítko MENU slouží k nastavení různých programů. Při každém stisknutí (doprovázeném krátkým pípnutím) se program změní. Když tlačítko stisknete nespojitě, 15 nabídek se protáhne a zobrazí na LCD displeji. Vyberte požadovaný program. Funkce 15 nabídek jsou vysvětleny níže.
- **Program 1: Základní**
V případě bílého a smíšeného chleba se skládá hlavně z pšeničné nebo žitné mouky. Chléb má kompaktní konzistenci. Stupeň zhnědnutí chleba můžete nastavit stisknutím tlačítka COLOR.
- **Program 2: Francouzština**
Pro lehké chleby z jemné mouky. Obvykle je chléb načechraný a má křupavou kůru. To není vhodné pro recepty na pečení, které vyžadují máslo, margarín nebo mléko.
- **Program 3: Celozrnná pšenice**
Pro chleby s těžkými druhy mouky, které vyžadují delší dobu hnětení a kynutí (např. celozrnná a žitná mouka). Chléb se stává kompaktnějším a těžším.
- **Program 4: Sladké**
Pro chleby s přísadami, jako jsou ovocné šťávy, strouhaný kokos, rozinky, sušené ovoce, čokoláda nebo přidaný cukr. Delší doba kynutí činí chléb lehkým a vzdušným.
- **Program 5: Podmáslí Chléb**
Hnětání, kynutí a pečení bochníku s máslem a mlékem na pečení chleba.

- **Program 6: Bezlepkové**

Hněteme, kyneme a pečeme Gutenfreier Bochník. Obvykle pro: bezlepkovou mouku, rýžovou mouku, sladkou bramborovou mouku, kukuřičnou mouku a ovesné vločky.

- **Program 7: Super rychlý**

Hnětání, kynutí a pečení bochníku v době kratší než základní chléb. Ale chléb pečený na tomto nastavení je obvykle menší a má hustou strukturu.

- **Program 8: Dort**

Hnětejte, kynout a pečte, ale kyneme se sodou nebo jedlou sodou.

- **Program 9: Hnětení**

Nastavení doby hnětení uživateli s různým množstvím.

- **Program 10: Těsto**

Hněteme a kyneme, ale bez pečení. Vyjměte těsto a použijte jej k výrobě rohlíků, pizzy, dušeného chleba atd.

- **Program 11: Těstovinové těsto**

Kolem mouky a vody nebo některých jiných se může dobře promíchat.

- **Program 12: Jogurt**

Fermentujte a připravte jogurt.

- **Program 13: Jam**

Vaření zavařeniny a marmeláda.

- **Program 14: Pečení**

Pro dodatečné pečení chleba, který je příliš lehký nebo není propečený. V tomto programu není žádné hnětení ani zvedání.

- **Program 15: Domácí výroba**

Stiskněte tlačítko HOMEMADE pro použití tohoto nastavení a začněte jezdit na kole.

Můžete nastavit, kolik minut v každé fázi pro hnětení, kynutí, pečení, udržování tepla ... jsou potřebné pro každý krok. Časový rozsah pro každou naprogramovanou fázi je uveden v harmonogramu.

2.2.3 BARVA

- Světlá, střední nebo tmavá kůrka a rychlý chléb pro váš výběr. Když stisknete tlačítko BARVA, tyto 4 režimy se zobrazí v kruhu. Menu 1 až 4 s rychlým chlebem z čeho vybírat; rychlý chléb bez barvy kůrky z čeho vybírat; přímo s "Δ". Výchozí barva kůrky je střední, ale není k dispozici pro rychlý chléb v menu 1 až 4.

2.2.4 HMOTNOST

- Menu 9,10,11,12,13 nemůže zvolit hmotnost chleba; na výběr jsou 3 režimy hmotnosti: 1000g, 1250g, 1500g, když stisknete tlačítko WEIGHT, 1000g→1250g→1500g se objeví v kruhu, standardní 1250g. Funkce hmotnosti je k dispozici pouze v nabídkách 1 až 8.

2.2.5 Přednastavená funkce času/zpoždění (TIME+, TIME-)

- Pokud nechcete, aby pekárna fungovala hned, můžete použít tuto funkci zpoždění. Nejdelší doba zpoždění je 15 hodin.
- Nejprve vyberte nabídku a barvu a stisknutím tlačítka TIME změňte čas zobrazený na displeji LCD. Jednou stisknete tlačítko TIME a zvýšte nebo zkráťte dobu zpoždění o 10 minut. Menu 9,11,12,13 bez funkce zpoždění. Stiskněte tlačítko TIME nepřetržitě, čas se bude v kruhu plynule zvyšovat nebo snižovat. Doba nastavení znamená včetně času programu a doby zpoždění. Když stisknete tlačítko TIME >1S, čas se zobrazí rychle. "◀" ukazuje na DOBU ZPOŽDĚNÍ.
- Příklad: Nyní je 20:30, pokud chcete, aby byl váš chléb připraven v 7 hodin ráno následujícího dne, tj. za 10 hodin a 30 minut. Vyberte si jídelní lístek, barvu, velikost chleba a stisknutím

tlačítka "▲ nebo ▼" přidejte čas, dokud se na LCD displeji neobjeví 10:30. Poté stiskněte tlačítko START / STOP pro aktivaci tohoto zpoždovacího programu a indikátor se rozsvítí. Uvidíte, že tečka bliká a LCD bude odpočítávat, aby se zobrazil zbývající čas. V 7:00 obdržíte čerstvý chléb.

- **Poznámka:** Pro opožděné pečení nepoužívejte přísady podléhající rychlé zkáze, jako jsou vejce, čerstvé mléko, ovoce, cibule atd.
- Zobrazení doby zpoždění na LCD = čas, který chcete dokončit - aktuální čas

2.2.6 Funkce udržování teploty

- Chléb lze automaticky udržovat teplý po dobu 1 hodiny po upečení. Během držení LCD displej zobrazuje 0:00, "▶" znamená, že doba držení musí být udržována až 60 min.

2.2.7 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

- Navrhněte, že pokojová teplota by měla být v rozmezí 15 °C až 34 °C, abyste mohli spotřebič používat. Chlebový fermentant se změní na kyselý, pokud je teplota příliš vysoká, pokud je příliš nízká, chléb se zvýší. Různá okolní teplota, velikost chleba může mít rozdíly.

2.2.8 PŘIPOMENUTÍ

- Pokud byl během pečení chleba přerušena přívod elektrické energie, proces výroby chleba se automaticky obnoví během 10-15 minut, a to i bez stisknutí tlačítka START/STOP. Pokud doba přerušení přesáhne 10-15 minut, paměť nelze držet, musíte zlikvidovat ingredience v chlebové pánvi a znovu je vložit do chlebové pánve a výrobce chleba musí být restartován. Pokud však těsto ještě nevstoupilo do fermentační fáze, když je napájení přerušeno, můžete stisknutím tlačítka START / STOP přímo obnovit program od začátku.

2.2.9 VÝSTRAŽNÝ INDIKÁTOR

- "HHH" - Toto varování znamená, že teplota uvnitř chlebové pánve je příliš vysoká. Stisknutím tlačítka START/STOP (viz obrázek 1 níže) program zastavte, odpojte jej, otevřete horní víko a nechte zařízení před restartováním po dobu 10-20 minut zcela vychladnout.
- "EE0" - Toto upozornění znamená, že snímač teploty není připojen. Stisknutím tlačítka START/STOP (viz obrázek 2 níže) program zastavte a odpojte jej. Zkontrolujte senzor, zda není zkontrolován, opraven nebo elektrickým/mechanickým nastavením v nejbližším autorizovaném servisním středisku.



Ilustrace 1



Obrázek 2

2.3 Příslušenství

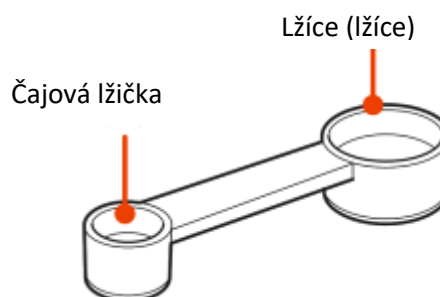
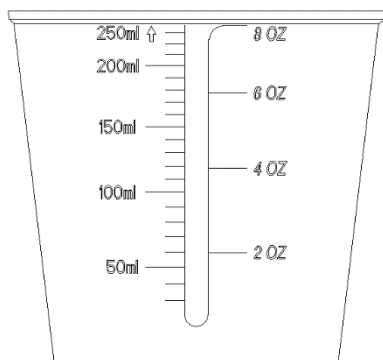
2.3.1 Odměrka

- V receptuře znamená jednotka měření "CUP" plný šálek, 240 ml, obrázek níže pro referenci.

- Měření kapalných složek: Při měření kapaliny by měl být kelímek umístěn na vodorovný rovný povrch a prohlížen v úrovni očí (ne pod úhlem), aby se zkontroloval stupeň. Pokud se přidává vejce, mléko nebo jiné tekutiny, nejprve přidejte do hrnku a poté přidejte vodu na stupeň podle receptury. (tj. celkové množství tekutiny odpovídá požadavku na recepturu, ale voda je snížena)
- Měření složek prášku: Změřte přísady prášku do kádinky a poté lehce protřepejte, dokud se nevyrovná, aby se přečetla známka. Netřepejte šálek po dlouhou dobu a energicky, jinak by prášek byl příliš kompaktní na to, aby měřil příliš mnoho.

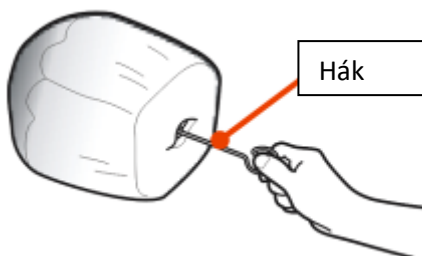
2.3.2 Měření v čajových lžičkách / lžících (lžících)

- Včetně lžičky a lžíce.
- lžička čajová lžička pro měření kvasinek a soli.
- lžíce lžíce pro měření cukru a oleje.



2.3.3 Háček

- Vytáhnout hnětací čepel z chleba
- Někdy při pokládání chleba hnětací čepel uvízla v chlebu a byla vytažena háčkem.



3. Používat

3.1 Před prvním použitím

- Spotřebič může při prvním zapnutí vydávat kouř a/nebo zápach. V procesu výroby je nutné lehce namazat některé části zařízení. To je normální.
- Vyčistěte všechny díly podle "**Čištění a údržba**".
- Nastavte pekárnu do režimu pečení a pečte prázdnou asi 10 minut. Nebo přidejte 200 ml

vody do chlebové misky a pečte 10 minut. Tato akce potlačuje zápach topného tělesa a formy na chléb. Po dokončení procesu pečení zazní pípnutí.

- Odpojte spotřebič, nechte jej vychladnout a znovu vyčistěte všechny odpojené části. Ujistěte se, že je spotřebič dostatečně větrán.

3.2 Po zapnutí

- Jakmile je pekárna připojena k napájení, zazní pípnutí a zobrazí se "3:00". Ale dvojtečka mezi "3" a "00" neblíká neustále. A "1" je výchozí program. Šipky ukazují na "1250g" a "MEDIUM", protože se jedná o výchozí nastavení.

3.3 Návod k obsluze

- Umístěte misku na chléb do pekárny a zatlačte dolů. Umístěte hnětací lopatu na hřídel a zatlačte co nejdále, ujistěte se, že rovné povrchy jsou vzájemně zarovnané.
- **POZNÁMKA:** Doporučuje se namazat hnětací lopatku olejem, aby se těsto nelepilo na hnětací lopatu, což může snadno odstranit hnětecí lopatku z pečiva.
- Všechny ingredience předem odměřte, obvykle nejprve přidejte vodu nebo jiné tekuté přísady, pak cukr, sůl a mouku a nakonec droždí. Při výrobě těsta z pšeničné mouky s vysokým obsahem se doporučuje změnit pořadí přidání: nejprve přidejte droždí a pšeničnou mouku, pak cukr a sůl, vodu nebo jiné tekutiny poslední, pro lepší účinek.
- **POZNÁMKA:** Pokud přidáte mouku, zkuste ji nechat zakrýt vodou. Udělejte malý zářez na horní části mouky prstem, vložte droždí do jamky a ujistěte se, že kvasinky nepřicházejí do styku se solí nebo tekutinami.
- Zavřete víko a zapojte jej.
- Opakovaně stiskněte tlačítko MENU, dokud se nezobrazí požadovaný program.
- Stisknutím tlačítka CRUST přesuňte šipku na požadované nastavení: Světlá, Střední, Tmavá kůra.
- Stisknutím tlačítka HMOTNOST přesuňte šipku na požadovanou hmotnost.
- V případě potřeby nastavte tlačítko DELAY TIMER. Stisknutím tlačítek + a - prodlužte dobu cyklu zobrazenou na displeji LCD. Pokud chcete chléb připravit hned, můžete tento proces ignorovat.
- Stiskněte tlačítko START / STOP pro práci. Pokud je nastavení nastaveno na krustovou barvu a tloušťku, stisknutím tohoto tlačítka potvrďte nastavení, opětovným stisknutím aktivujte program. "▶" zobrazuje aktuální postup práce, zatímco dvojtečka začne neustále blikat a počítá čas zpětně. Program začne fungovat.
- **POZNÁMKA:** Chcete-li program ukončit, stiskněte tlačítko START/STOP po dobu 3 sekund.
- U ingrediencí (ovoce, ořechy, rozinky) zazní desetinásobné pípnutí, "▶" označuje přidání přísad. Otevřete víko a nalijte ingredience. Pekárna provede nějaké následné zpracování. Ořechy nejsou nakládány příliš brzy nebo ztrácejí svou přízeň.
- **POZNÁMKA:** Funkce ADD přidává pouze zařízení do menu, rychlé, sladké, francouzské, celozrnné, rýže, bez lepku.
- Pokud se na displeji LCD zobrazí 0:00, zazní 10 pípnutí, které označuje, že program byl dokončen. Stisknutím tlačítka START/STOP pro 3S zavřete pekárnu.
- **POZNÁMKA:** Pokud nestisknete tlačítko START/STOP, program se spustí po dobu 1 hodiny a

automaticky se zahřeje. Chcete-li zrušit funkci udržování teploty, stiskněte tlačítko START / STOP pro 3S. Program se nezastaví, dokud LCD displej nezobrazí výchozí zobrazení.

- Otevřete víko, noste rukavice trouby, držte rukojeť pánve a zvedněte ji.
- **POZNÁMKA:** Během provozu je třeba věnovat mimořádnou pozornost, protože pekáč a chléb jsou velmi horké.
- Pomocí rukavic na peci otočte misku na chléb vzhůru nohama (s rukojetí dolů) na drátěný chladicí stojan nebo čistý povrch a jemně protřepejte, dokud chléb nevypadne. Pomocí nekovové špachtle jemně oškrábejte boky chlebové pánve.
- **POZNÁMKA:** Pokud hnětací čepel zůstane v chlebu, jemně ji vyjměte háčkem, neberte ji rukou pro případ, že by byla opařená.

4. Čištění a údržba

- Před čištěním spotřebič odpojte a nechte vychladnout.
- Čištění pekárny: otřete vnitřek a vnější stranu pánve vlhkým hadříkem, nepoužívejte drsné nebo abrazivní prostředky k ochraně nepříliš hladkého povrchu. Pekáč musí být před instalací zcela vysušen.
- Pokud je hnětací nůž obtížné vyjmout z chlebové pánve, přidejte trochu teplé vody a namočte 30 minut. K čištění použijte mokrou hadru.
- Čištění horního víka: Po použití nechte spotřebič vychladnout. Otřete víko a vnitřek okna vlhkým hadříkem. K čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, protože to zhorší vysoký lesk povrchu.
- **Poznámka:** Doporučuje se nerozebírat víko pro čištění.
- Jemně otřete vnější povrch pouzdra vlhkým hadříkem a poté jej otřete suchým hadříkem. Nikdy nepoužívejte benzín ani jiné kapaliny. Nikdy neponořujte kryt do vody kvůli čištění.
- Před zabalením pekárny pro skladování se ujistěte, že je zcela chlazená, čistá a suchá a víko je zavřené.

5. Informační informace o složení

1. Chlebová mouka

- Chlebová mouka je nejdůležitější složkou pro výrobu chleba a doporučuje se ve většině receptů na kvasnicový chléb. Má vysoký obsah lepku (proto může být také nazýván moukou s vysokým obsahem lepku, která obsahuje mnoho bílkovin) a zabraňuje tomu, aby se velikost chleba zhroutila poté, co vzrostla. Mouka se liší v závislosti na regionu. Obsah lepku je vyšší než u univerzální mouky, takže může být použit k výrobě chleba s velkou velikostí a vyššími vnitřními vlákny.

2. Univerzální mouka

- Mouka, která neobsahuje prášek do pečiva, vhodná pro "rychlé chleby" nebo chléb vyrobený s rychlým nastavením. Chlebová mouka je vhodnější pro kynuté chleby.

3. Celozrnná pšeničná mouka

- Celozrnná mouka je mletá z celozrnného zrna pšenice. Chléb vyrobený zcela nebo částečně z celozrnné mouky má vyšší obsah vlákniny a živin. Celozrnná mouka je těžší, což je důvod, proč bochníky mohou být menší a mají těžší strukturu.
- Obsahuje pšeničné slupky a lepek. Mnoho receptů je obvykle kombinováno s celozrnnou moukou nebo chlebovou moukou pro nejlepší výsledek.

4. Černá pšenice

- Černá pšeničná mouka, známá také jako "žitná mouka", je typ mouky s vysokým obsahem vlákniny a je podobná celozrnné mouce. Pro dosažení velké velikosti po kynutí musí být použita v kombinaci s vysokým procentem chlebové mouky.

5. Samokynoucí mouka

- Mouka, která obsahuje prášek do pečiva, se používá zejména pro výrobu koláčů. Nepoužívejte samovolně vznikající mouku v kombinaci s kvasnicemi.

6. Kukuřičná mouka a ovesné vločky

- Kukuřičná mouka a ovesné vločky se mletou odděleně od kukuřice a ovesných vloček. Jsou to další přísady pro výrobu hrubého chleba, které se používají ke zlepšení chuti a struktury.

7. Cukr

- Cukr je "potravou" pro kvasinky a také zvyšuje sladkou chuť a barvu chleba. Je to velmi důležitý prvek, aby chléb kynul. Obvykle se používá bílý cukr; V některých receptech však lze také použít hnědý cukr, moučkový cukr nebo bavlněný cukr.

8. Kvasinky

- Kvasinky jsou živý organismus a měly by být uchovávány v chladničce, aby zůstaly čerstvé. Potřebuje sacharidy jako potraviny, které jsou obsaženy v cukru a mouce. Kvasnice používané v receptech na pečení chleba budou prodávány pod různými názvy: pekařské droždí (preferované), aktivní suché droždí a instantní droždí.
- Po procesu kvasinek kvasnice produkují oxid uhličitý. Oxid uhličitý rozšiřuje chléb a změkčuje vnitřní vlákno.
1 lžice suchého droždí = 3 lžičky suchého droždí
1 lžice suchého droždí = 15 ml droždí
1 lžička suchého droždí = 5ml
- Před použitím zkontrolujte datum vypršení platnosti a dobu skladování kvasinek. Vraťte se do chladničky ihned po každém použití, houba bude usmrcena při vysoké teplotě. Obvykle je selhání chleba způsobeno špatnými kvasinkami.
- **TIP:** Zkontrolujte, zda jsou vaše droždí čerstvé a aktivní:
(1) Nalijte 1 šálek (237 ml) teplé vody (45-50°C) do odměrky.
(2) Přidejte 1 čajovou lžičku (5 ml) bílého cukru do šálku, pak promíchejte 1 čajovou lžičku (15 ml) droždí nad vodou.
(3) Odměrku umístěte na teplé místo asi na 10 minut. Nemíchejte vodu.
(4) Čerstvé, aktivní kvasinky začínají bublat nebo "růst". Pokud tomu tak není, kvasinky jsou mrtvé nebo neaktivní.

9. Sůl

- Sůl je nezbytná pro zlepšení chuti a barvy kůry chleba. Používá se také k potlačení aktivity kvasinek. Nikdy nepoužívejte příliš mnoho soli v receptu. Ale chléb by byl větší, kdyby byl bez soli.

10. Vejce

- Vejce mohou zlepšit strukturu chleba, učinit chléb výživnějším a větším. Vejce musí být šleháno s ostatními tekutými složkami.

11. Tuk, máslo a rostlinný olej

- Tuk může změkčit chléb a zpozdit trvanlivost. Máslo by mělo být před přidáním do kapaliny

roztaveno nebo nakrájeno na malé kousky.

12. Jedlá soda

- Jedlá soda se používá k kynutí ultra rychlého chleba a koláče. Vzhledem k tomu, že nevyžaduje fermentační čas a může vytvářet vzduch, vzduch vytváří bubliny, které změkčují strukturu chleba pomocí chemického principu.

13. Jedlá soda

- Situace je podobná u jedlé sody. Může být také použit v kombinaci s jedlou sodou.

14. Voda a jiné kapaliny (vždy přidejte jako první)

- Voda je základní složkou pro pečení chleba. Obecně platí, že voda by měla mít pokojovou teplotu mezi 20 °C a 25 °C. Některé recepty mohou vyžadovat mléko nebo jiné tekutiny ke zlepšení chuti chleba. Nikdy nepoužívejte mléčné výrobky s možností Časovač zpoždění.

5.1 Používejte přesné měření

- **TIPY:** Jedním z nejdůležitějších kroků při výrobě dobrého chleba je správné měření ingrediencí. Pečlivě odměřte každou složku a přidejte ji do chlebové pánve v pořadí uvedeném v receptu.
- Důrazně se doporučuje použít odměrku nebo čajovou lžičku, abyste získali přesné množství, jinak bude chléb značně ovlivněn.

5.2 Objednávka ingrediencí

- Vždy přidávejte ingredience v pořadí uvedeném v receptu.
FIRST: tekuté přísady
DRUHÝ: Suché ingredience
NEJNOVĚJŠÍ: Kvasinky
- Droždí by mělo být umístěno pouze na suchou mouku a nikdy by nemělo přijít do styku s kapalinou nebo solí.
- Pokud používáte funkci zpoždění po delší dobu, nikdy nepřidávejte složky podléhající rychlé zkáze, jako jsou vejce nebo mléko.
- Po prvním úplném hnětení mouky zazní pípnutí a do směsi se přidají ovocné přísady. Pokud jsou ovocné složky přidány příliš brzy, chuť se po dlouhém míchání sníží.

5.3 Kapalné složky

- Voda, čerstvé mléko nebo jiné tekutiny by měly být měřeny odměrkami s jasnou značkou a výtokem. Umístěte šálek na pult a spusťte ho, abyste zkontrolovali hladinu kapaliny. Při odměřování oleje na vaření nebo jiných přísad důkladně vyčistěte odměrku bez dalších přísad.

5.4 Měření na suchém povrchu

- Odměřte suché ingredience jemným lžící mouky atd. do odměrky a poté, když jsou naplněny, vyrovnejte je nožem. Nikdy nepoužívejte odměrku k nabírání suchých ingrediencí přímo z nádoby, protože by to mohlo přidat lžící dalších ingrediencí. Někdejte na dno odměrky nebo obalu.
- **TIP:** Před odměřením mouku promíchejte, aby se větrala. Při odměřování malého množství suchých složek, jako je sůl nebo cukr, použijte odměrku a ujistěte se, že je vyrovnaná.

6. Řešení problémů

Řešení problémů níže Pouze pro vaši informaci, pokud je zařízení během používání poškozeno, abyste se vyhnuli nebezpečí nebo dalším ztrátám, obraťte se na stanici údržby nebo vytočte zákaznické číslo.

N E.	Problém	Příčina	Řešení
1	Kouř z větracího otvoru během pečení	Některé složky se drží na topném článku nebo v blízkosti, při prvním použití zůstal olej na povrchu topného článku	Odpojte pekárnu a vyčistěte topné těleso, ale dávejte pozor, abyste se při prvním použití nespálili, osušte provoz a otevřete víko.
2	Spodní kůra chleba je příliš tlustá	Udržujte chléb teplý a nechte ho dlouho sedět na pánvi, aby nedošlo ke ztrátě příliš mnoho vody	Vyjměte chléb brzy, aniž byste ho udržovali v teple.
3	Nemíchejte ingredience rovnoměrně a špatně pečte	Hnětací stroj pevně přilne k hřídeli v chlebové pánvi	Po vyjmutí chleba přidejte horkou vodu do chlebové pánve a ponořte hnětení na 10 minut, poté vyjměte a vyčistěte.
4	Nemíchejte ingredience rovnoměrně a špatně pečte	1.Vybrané menu programu není správné	Vyberte správné programové menu
		2.Po operaci několikrát otevřete víko a chléb je suchý, žádná hnědá kůrková barva	Neotevírejte kryt při posledním stoupání
		3. Odpor míchání je příliš velký, takže míchačka se sotva může otáčet a míchat dostatečně	Zkontrolujte hnětací otvor, poté vyjměte zásobník na chléb a pracujte bez zatížení, pokud to není normální, obraťte se na autorizované servisní zařízení.
5	Indikátor "HHH" po stisknutí tlačítka START/STOP	Teplota v pekárně je příliš vysoká na pečení chleba.	Stiskněte tlačítko START/STOP, odpojte pekárnu, poté vyjměte misku na chléb a otevřete víko, dokud pekárna nevychladne.
6	Slyšíte hluk motoru, ale těsto se nemíchá	Pekáč není řádně upevněn nebo je těsto příliš velké na to, aby se dalo míchat.	Zkontrolujte, zda je miska na chléb správně upevněna a zda je těsto vyrobeno podle receptu a zda jsou ingredience přesně zváženy.
7	Chléb je tak velký, že tlačí na příkrývku	Kvasnic je příliš mnoho, nebo mouky je příliš mnoho, nebo voda je příliš mnoho, nebo okolní teplota je příliš vysoká.	Zkontrolujte výše uvedené faktory, snižte částku podle skutečných důvodů.
8	Velikost chleba je příliš malá nebo chléb nemá kynutí	Žádné kvasinky nebo množství kvasinek nestačí, navíc kvasinky mohou mít špatnou aktivitu, protože teplota vody je příliš vysoká, nebo jsou kvasinky smíchány se solí nebo je okolní teplota nižší.	Zkontrolujte množství a sílu kvasinek, správně zvýšte okolní teplotu.
9	Těsto je tak velké, že chlebová pánev přetéká	Množství tekutiny je tak velké, že těsto změkne a kvasinky jsou také příliš mnoho.	Snižte množství tekutiny a zlepšete pevnost těsta.
10	Chléb se při pečení těsta zhroutí ve středních částech	1. Použitá mouka není silný prášek a nemůže způsobit kynutí těsta	Použijte chlebovou mouku nebo silný prášek.
		2.Rychlost kvasinek je příliš rychlá nebo je teplota kvasinek příliš vysoká	Kvasinky se používají při pokojové teplotě.
		3.Příliš mnoho vody způsobí, že těsto bude příliš mokré a měkké.	Podle schopnosti absorbovat vodu upravte vodu podle receptury.
11	Váha chleba je velmi velká a organizační konstrukce je příliš hustá	1.Příliš mnoho mouky nebo příliš málo vody	Snižte množství mouky nebo zvýšte množství vody
		2.Příliš mnoho ovocných přísad nebo příliš mnoho celozrnné mouky	Snižte množství vhodných složek a zvýšte kvasinky
12	Střední části jsou po krájení chleba duté	1. Přebytečná voda nebo droždí nebo žádná sůl	Správně snižte vodu nebo kvasinky a zkontrolujte sůl

		2. Teplota vody je příliš vysoká	Zkontrolujte teplotu vody
13	Povrch chleba příliš k suchému prášku	1.es jsou silné aglutinující složky v chlebu, jako je máslo a banány atd.	Do chleba nepřidávejte vysoce aglutinující přísady.
		2.in případě nedostatku vody nedostatečné míchání	Zkontrolujte vodní a mechanické provedení pekárny
14	Kůra je příliš tlustá a barva pečení je příliš tmavá, pokud děláte koláče nebo potraviny s příliš velkým množstvím cukru	Různé recepty nebo přísady mají velký vliv na výrobu chleba, barva pečení se stává velmi tmavou kvůli velkému množství cukru	Pokud je barva pečení příliš tmavá pro recept s nadměrným cukrem, stiskněte tlačítko START / STOP pro pozastavení programu 5-10min před plánovaným časem ukončení. Před vyjmutím chleba nebo koláče byste měli chléb nebo koláč udržet v peklíčce asi 20 minut se zavřeným víkem.

7.Recepty

Jídelní lístky		Přísada	Množství	Množství	Množství	Poznámka
1 Základní chléb		Hmotnost chleba	1000g/2LB	1250 g/2,5 libry	1500g/3LB	
	[1]	Voda	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Sůl	1 LŽIČKA	2 LŽIČKY	3 LŽIČKY	Dejte do rohu
	[3]	Cukr	3	4 lžíce	5 lžic	Dejte do rohu
	[4]	Olej	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	
	[5]	Mouka s vysokým obsahem	4 šálky/ 560 g	5 šálků/ 700 g	6 šálků/ 840 g	
	[6]	Sušené mléko	3 lžíce	4 lžíce	5 lžic	
	[7]	Instantní droždí	0,5 TL	0,8 TL	1 lžička	Umístěte na suchou mouku, nedotýkejte se kapaliny
2 Francouzský chléb		Brotgewicht	1000g/2LB	1250 g/2,5 libry	1500g/3LB	
	[1]	Voda	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Sůl	1 LŽIČKA	2 LŽIČKY	3 LŽIČKY	Dejte do rohu
	[3]	Cukr	2	3 lžíce	4 lžíce	Dejte do rohu
	[4]	Olej	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	
	[5]	Mouka s vysokým	4 šálky/ 560 g	5 šálků/ 700 g	6 šálků/ 840 g	
	[6]	Instantní droždí	0,5 TL	0,8 TL	1 LŽIČKA	Umístěte na suchou mouku, nedotýkejte se kapaliny
3 Vollweizenbrot		Brotgewicht	1000g/2LB	1250 g/2,5 libry	1500g/3LB	
	[1]	Voda	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Sůl	1 LŽIČKA	2 tl	3 TL	Dejte do rohu
	[3]	Cukr	2	3 lžíce	4 lžíce	Dejte do rohu
	[4]	Olej	2 lžíce	3 lžíce	4	
	[5]	Mouka s vysokým	2 šálky/ 280g	2,5 šálku/ 350 g	3 šálky/ 420 g	
	[6]	Vollweizenmehl	2 šálky/ 280g	2,5 šálku/ 350 g	3 šálky/ 420 g	
	[7]	Instantní droždí	1 LŽIČKA	1,5 TSP	1,75 TL	Umístěte na suchou mouku, nedotýkejte se kapaliny
	[8]	Sušené mléko	3	4	4	

4 Sladký chléb		Brotgewicht	1000g/2LB	1250 g/2,5 libry	1500g/3LB	
	[1]	Voda	330ml	420ml	510ml	
	[2]	Sůl	0,5 TL	1 LŽIČKA	1,5 TL	Dejte do rohu
	[3]	Cukr	0,25 Hrnek	0,5 hrnku	0,75 hrnek	Dejte do rohu
	[4]	Olej	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	
	[5]	Sušené mléko	3 lžíce	4 lžíce	4 lžíce	
	[6]	Mouka s vysokým obsahem	4 šálky/ 560 g	5 šáleků/ 700 g	6 šáleků/ 840 g	
	[7]	Instantní droždí	0,5 TL	0,8 TL	1 LŽIČKA	Nasadte suchou mouku, nedotýkejte se kapalinou.
5 Podmáslí		Brotgewicht	1000g/2LB	1250 g/2,5 libry	1500g/3LB	
	[1]	Mléko	200ml	300ml	400ml	
	[2]	Máslo	150ml	150ml	180ml	
	[3]	Sůl	1,5 TSP	2 LŽIČKY	2,5 TSP	Dejte do rohu
	[4]	Cukr	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	Dejte do rohu
	[5]	Mouka s vysokým obsahem lepku	4 šálky	5 šáleků	6 šáleků	
	[6]	Instantní droždí	1 polévková lžíce	1,5 lžíce	1,75 EL	Nasadte suchou mouku, nedotýkejte se kapalinou.
6 Bezlepkový chléb		Brotgewicht	1000g/2LB	1250 g/2,5 libry	1500g/3LB	
	[1]	Voda	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Sůl	1 LŽIČKA	2 LŽIČKY	3 LŽIČKY	Dejte do rohu
	[3]	Cukr	2	3 lžíce	4 lžíce	Dejte do rohu
	[4]	Olej	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	
	[5]	Bezlepková mouka	2 šálky /280g	2,5 šáleků / 350g	3 šálky /420g	
	[6]	Kukuřičná mouka	2 šálky /280g	2,5 šáleků / 350g	3 šálky /420g	Může nahradit ovesné vločky
	[7]	Instantní droždí	0,5 tl	0,8 TL	1 LŽIČKA	Umístěte na suchou mouku, nedotýkejte se kapaliny
7 Rychlý chléb		Brotgewicht	1000g/2LB	1250 g/2,5 libry	1500g/3LB	
	[1]	Voda	350ml	430ml	520ml	Teplota vody 40-50°C

	[2]	Sůl	1,5 TSP	2 LŽIČKY	2,5 TSP	Dejte do rohu
	[3]	Cukr	3 lžíce	4 lžíce	5 lžic	Dejte do rohu
	[4]	Olej	3 lžíce	4 lžíce	5 lžic	
	[5]	Mouka s vysokým obsahem	4 šálky / 560 g	5 šálků / 700 g	6 šálků / 840 g	
	[6]	Instantní droždí	1,5 TL	2 lžičky	2.5 TL	Nasadte suchou mouku, nedotýkejte se kapalinou.
8 dortů	[1]	Voda	30ml			Rozpusťte cukr ve vejci a vodě, promíchejte s elektrickou metlou, abyste vytvořili směs, pak vložte ostatní ingredience do chlebového sudu a začněte toto menu.
	[2]	Vajíčka	8			
	[3]	Cukr	1 šálek			
	[4]	Máslo	2			
	[5]	Samokynoucí mouka	4 šálky / 560g			
	[6]	Instantní droždí	1 lžička			
9 Hnětení	[1]	Voda	330ml			
	[2]	Sůl	1 lžička			Dejte do rohu
	[3]	Olej	3 lžíce			
	[4]	Mouka s vysokým	4 šálky / 560g			
10 Těsto	[1]	Voda	610ml			
	[2]	Sůl	3 lžičky			Dejte do rohu
	[3]	Olej	5 lžic			
	[4]	Mouka s vysokým	7 šálků / 890 g			
	[5]	Instantní droždí	2 lžičky			Nasadte suchou mouku, nedotýkejte se kapalinou.
11 těstovinové těsto	[1]	Voda	620ml			
	[2]	Sůl	1 lžička			
	[3]	Olej	3 lžíce			
	[4]	Mouka s vysokým	8 šálků			
12 Jogurt	[1]	Mléko	1800ml			

	[2]	Bakterie mléčného kvašení	180ml			
13 Džem	[1]	Dužina	5 šálků			Míchejte příliš kašovitě, může nebo nemusí přidat trochu vody
	[2]	Škrob	1 šálek			
	[3]	Cukr	1 šálek			V závislosti na vašem vkusu
14 Péct	[1]	Nastavení teploty pečení stisknutím tlačítka kůrky: 100 °C (světlo), 150 °C (střední), 200 °C (tmavý) , chyba 150 °C				
15 Domácí	[1]	Stisknutím tohoto tlačítka přejdete do domácího menu. V tomto menu může uživatel nastavit čas každého procesu, např. hnětení, kvašení, pečení. Vhodné pro domácí chléb.				

8. Pokyny k likvidaci

8.1 Likvidace a balení

- Ujistěte se, že obal je řádně zlikvidován v souladu s pokyny a normami platnými ve vaší oblasti. V některých případech se obal může skládat z plastových sáčků - v tomto ohledu věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se nedostaly do rukou dětí. Existuje nebezpečí udušení!

8.2 Likvidace starého zařízení

- Staré spotřebiče musí být zlikvidovány v souladu se směrnicemi a předpisy pro místní likvidaci odpadu.

8.3 Význam symbolu "odpadkový koš"



Chraňte naše životní prostředí, elektrospotřebiče nepatří do domovního odpadu. Využijte sběrná místa určená pro likvidaci elektrospotřebičů a odevzdejte tam své elektrospotřebiče, které již nebudete používat. Tímto způsobem pomáhají předcházet možným účinkům nesprávné likvidace na životní prostředí a lidské zdraví. Tímto způsobem přispíváte k opětovnému použití, recyklaci a dalším formám využití odpadních elektrických a elektronických zařízení. Informace o tom, kde zařízení zlikvidovat, získáte od svých obcí nebo obecních úřadů.

Naše číslo zákaznického servisu: +49 (0) 931-45232700

EU prohlášení o shodě

My,

Canbolat Vertriebs GmbH, Gneisenaustraße 10-11, 97074 Würzburg, Německo

tímto prohlašuji, že níže popsané prostředky splňují příslušné základní požadavky na ochranu zdraví a bezpečnost směrnic EU z důvodu jejich návrhu a konstrukce, jakož i návrhů, které uvádíme na trh.

Název produktu: Pekárna 1500g bílá/černá
modelové číslo: AR-HE-BBA1500 / B
Číslo výrobku: 4260627424054 (bílá); 4260627427741 (černá)

Pokud je zařízení upraveno bez našeho souhlasu, ztrácí toto prohlášení o shodě svou platnost.

Testováno na:

Směrnice o zařízeních nízkého napětí 2014/35/ES

2014/30/ES Elektromagnetická kompatibilita

Norma EU:

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017

EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 + A13:2010

EN 62233:2008

EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

Datum/podpis Výrobce/Místo: Würzburg,

18.09.2023



Podpis:

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, generální ředitel

Reprezentativní pro tento návod k použití/technické údaje:

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, generální ředitel

Adresa kanceláře:

Canbolat Vertriebs GmbH

Gneisenaustraße 10-11

97074 Würzburg

Zpáteční adresu naleznete v tiráži: <https://www.arebos.de/impresum/>

Daňové identifikační číslo: DE 263752326

Rejstříkovým soudem v obchodním rejstříku je Würzburg, HRB 10082

OEEZ Reg. č. DE 61617071