



# BREAD MAKER

Návod k obsluze  
PEKÁRNA CHLEBA



BM 700

# PEKÁRNA CHLEBA

5	VAŠE BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ
8	SEZNAMTE SE SE SVOU PEKÁRNOU BM 700
8	Pekárna a příslušenství
9	Ovládací panel
10	Displej
11	PŘED PRVNÍM POUŽITÍM PEKÁRNY BM 700
11	Před prvním použitím
11	Vložení/vyjmutí formy
12	První zapnutí
15	Tabulka programů
16	POUŽITÍ VAŠÍ PEKÁRNY BM 700
16	Základní ovládací prvky
17	Použití pekárny
21	Seznam programů
23	Fáze přípravy chleba
24	Funkce uchování v teple
24	Funkce paměti
24	Přerušení probíhajícího programu
25	Uživatelské nastavení
25	Odložené spuštění
26	Pokyny k přípravě rychlého chleba
26	Dopékání chleba
26	Přidání surovin
27	Příprava džemu
28	Příprava zmrzliny
29	Domácí jogurt
30	Zámek ovládacího panelu
30	Tipy pro přípravu chleba
30	Suroviny pro přípravu chleba
33	PÉČE A ČIŠTĚNÍ
33	Pečicí forma a hnětací hák
34	Příslušenství
34	Vnější povrch
34	Uložení
35	ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ
41	RECEPTY
41	Chleba
48	Sladké pečivo
50	Těsta
51	Jogurt
52	Džem
53	Zmrzlina

# Gratulujeme

vám k zakoupení vaší nové pekárny chleba BM 700.



## VAŠE BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ

Uvědomujeme si, jak důležitá je bezpečnost, a proto již od počátečního konceptu až po samotnou výrobu myslíme především na vaši bezpečnost. Přesto vás ale prosíme, abyste při používání spotřebiče byli opatrní a dodržovali následující pokyny.

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, jeho výměnu svěřte odbornému servisnímu středisku, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace. Spotřebič s poškozeným přívodním kabelem je zakázáno používat.
- Pečicí formu a hnětací hák omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí, opláchněte a otřete dosucha. Udržujte spotřebič čistý. Pečicí formu a hnětací hák je

třeba čistit po každém použití.

- V jedné dávce lze použít maximálně 520 g mouky a 6 g droždí. Do pečicí formy nekládejte větší množství mouky ani droždí.
- Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Je určen pro osobní použití v prostorách, jako jsou:
  - kuchyňské kouty pro personál v obchodech, kancelářích a ostatních pracovištích;
  - zemědělské farmy;
  - hotelové nebo motelové pokoje a jiné obytné prostory;
  - podniky zajišťující nocleh se snídaní.
- Spotřebič nepoužívejte v průmyslovém prostředí nebo venku nebo k jiným účelům, než pro které je určen.
- Spotřebič neumísťujte na parapety oken, odkapávač dřezu nebo na nestabilní povrchy, nepokládejte jej na elektrický nebo plynový vaříč či do blízkosti otevřeného ohně nebo zařízení, které je zdrojem tepla. Spotřebič umísťujte pouze na suchý, čistý a stabilní povrch, kde nemůže dojít k jeho převržení.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím výrobce.
- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se nominální napětí uvedené na jeho typovém štítku shoduje s elektrickým napětím zásuvky. Spotřebič připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce.
- Dbejte na to, aby síťový kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal horkého povrchu.
- Spotřebič nepoužívejte v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou záclony, závěsy, utěrky apod. Ve směru hlavního sálání tepla musí být dodržena bezpečná vzdálenost od povrchů hořlavých hmot minimálně 50 cm a v ostatních směrech minimálně 10 cm.
- Spotřebič nezakrývejte. Jinak hrozí riziko vzniku požáru, když je zakryt a dojde k jeho automatickému spuštění prostřednictvím vestavěného časovače.
- Před uvedením spotřebiče do provozu se ujistěte, že je v něm řádně vložena pečicí forma se všemi potřebnými přísadami. Do spotřebiče nekládejtelobal, potravinové folie apod. ani jej nespouštějte na prázdko.
- Je-li spotřebič v provozu, teplota přístupných povrchů může být vyšší. Vyvarujte se kontaktu se zahřátým povrchem a horkou párou, která může vystupovat z ventilačních otvorů.
- Během provozu se nedotýkejte rotujícího hnětacího háku.
- Dbejte na to, aby během provozu nedošlo k rozstříknutí vody nebo jiné tekutiny na vnější povrch zahřátého skla průzoru.
- Během provozu doporučujeme pravidelně kontrolovat stav potravin v pečicí formě.

V případě, že by došlo k jejich vznícení, spotřebič okamžitě vypněte, odpojte jej od síťové zásuvky a víko nechte uzavřené.

- Nikdy nevyjímejte upečený chléb boucháním pečicí formy o její okraj. Jinak může dojít k jejímu poškození.
- Spotřebič vždy vypněte, odpojte od síťové zásuvky a nechte vychladnout po ukončení používání, před přemístěním a čištěním.
- Síťový kabel odpojte od zásuvky tahem za zástrčku, nikoli za kabel. Jinak by mohlo dojít k poškození síťového kabelu nebo zásuvky.
- Spotřebič neoplachujte pod tekoucí vodou ani ho neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.
- Abyste se vyvarovali nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neopravujte spotřebič sami ani ho nijak neopravujte. Veškeré opravy svěřte autorizovanému servisnímu středisku.

### **DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ VŠECH ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ**

- Před použitím zcela odviňte napájecí kabel.
- Přívodní kabel nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, dotýkat se horkých ploch nebo se zamotat. Nepokládejte těžké předměty na síťový kabel.
- Z bezpečnostních důvodů doporučujeme zapojit spotřebič do samostatného elektrického obvodu, odděleného od ostatních spotřebičů. Nepoužívejte rozdvojku ani prodlužovací kabel pro zapojení spotřebiče do síťové zásuvky.
- Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, neponořujte spotřebič, jeho základnu ani přívodní kabel do vody nebo jiné tekutiny.
- Doporučujeme provádět pravidelnou kontrolu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte, je-li jakkoli poškozen nebo je-li vadný napájecí kabel nebo zástrčka. Veškeré opravy je nutné svěřit nejbližšímu autorizovanému servisnímu středisku Catler.
- Jakoukoli jinou údržbu kromě běžného čištění je nutné svěřit autorizovanému servisnímu středisku Catler.
- Doporučujeme instalovat proudový chránič (standardní bezpečnostní spínače ve vaší zásuvce), abyste tak zajistili zvýšenou ochranu při použití spotřebiče. Doporučujeme, aby proudový chránič (se jmenovitým zbytkovým provozním proudem nebyl více než 30 mA) byl instalován do elektrického obvodu, ve kterém bude spotřebič zapojen. Obratě se na svého elektrikáře pro další odbornou radu.

Návod je rovněž dostupný na stránkách **[www.catler.eu](http://www.catler.eu)**.

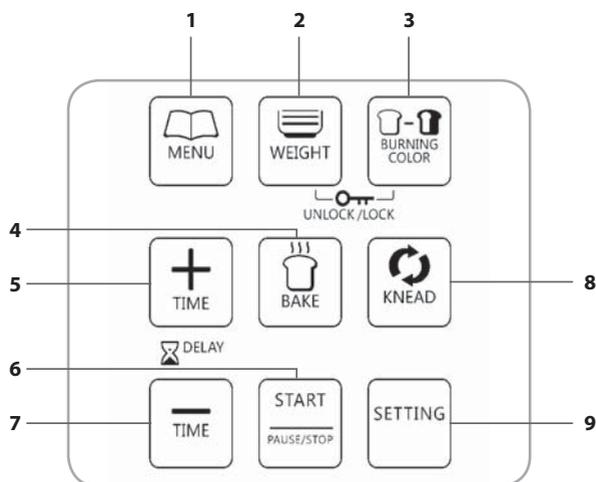
## SEZNAMTE SE SE SVOU PEKÁRNOU BM 700

### PEKÁRNA A PŘÍSLUŠENSTVÍ



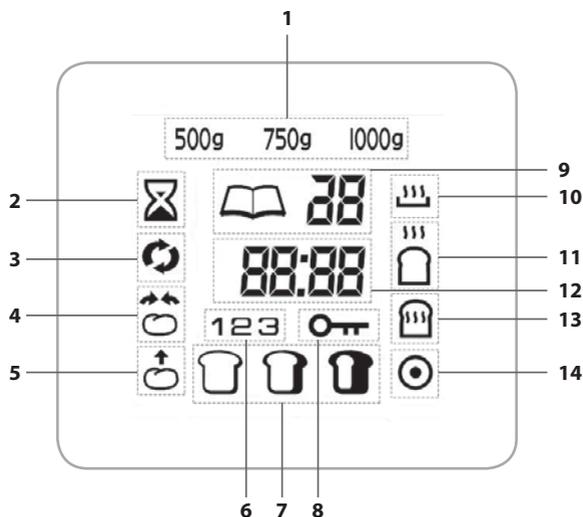
1. Víko s průzorem
2. Rukojeť
3. Forma na chleba s nepřilnavou povrchovou úpravou
4. Hnětací hák s nepřilnavou povrchovou úpravou
5. Víčko příhrádky
6. Příhrádka na suroviny – automaticky se otevře, aby bylo možné přidat dodatečné suroviny; možnost přidání surovin je dostupné pro programy 1 až 9 (více dále v návodu).
7. Ovládací panel s displejem
8. Ventilační otvory
9. Nerezové tělo pekárny
10. Protiskluzové nohy – zajišťují stabilitu na hladkém povrchu
11. Odměrný šálek
12. Odměrná lžička
13. Pomůcka k vyjmutí hnětacího háku

## OVLÁDACÍ PANEĽ



1. Tlačítko **MENU** – slouží k výběru pečicího programu
2. Tlačítko **WEIGHT** – slouží k nastavení hmotnosti připravovaného chleba (celkového množství surovin)
3. Tlačítko **BURNING COLOR** – slouží k nastavení stupně propečení chleba
4. Tlačítko **BAKE** – slouží k zapnutí programu pečení
5. Tlačítko **TIME+** – slouží k nastavení doby odloženého spouštění/doby pečení apod.
6. Tlačítko **START/PAUSE/STOP** – slouží ke spuštění pekárný/přerušeni/zrušení programu nebo nastavení
7. Tlačítko **TIME-** – slouží k nastavení doby odloženého spouštění/doby pečení apod.
8. Tlačítko **KNEAD** – slouží k zapnutí programu hnětení
9. Tlačítko **SETTING** – slouží k výběru vlastního programu

## DISPLEJ



1. Ikony velikosti bochníku: malý (500 g), střední (750 g) a velký (1 000 g)
2. Ikona odloženého spuštění
3. Ikona procesu hnětení
4. Ikona odpočinku těsta
5. Ikona kynutí těsta
6. Čísla znázorňující fáze v rámci pečicího programu
7. Ikony stupně propečení: světlý – středně propečený – tmavý
8. Ikona uzamčení ovládacího panelu
9. Číslo vybraného programu
10. Ikona předehřívání
11. Ikona pečení
12. Zbývající čas do ukončení pečicího programu
13. Ikona KEEP WARM (uchování v teple)
14. Ikona dokončení pečicího programu

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM PEKÁRNY BM 700

### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče veškeré obaly a reklamní štítky/etikety. Ujistěte se, že jste z balení vyjmuli všechno příslušenství.
2. Otevřete víko a vyjměte pečicí formu a hnětací hák z formy. Omyjte je spolu s odměrným šálkem, lžící a pomůckou v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí pomocí měkké houbičky. Opláchněte čistou vodou a utřete dosucha.
3. Vnější povrch a vnitřní prostor pro formu otřete měkkou, mírně navlhčenou houbičkou. Otřete čistou utěrkou dosucha.



### VAROVÁNÍ!

**FORMA I HNĚTACÍ HÁK JSOU OPATŘENY NEPŘILNAVOU POVRCHOVOU ÚPRAVOU. NEPOUŽÍVEJTE HRUBÉ ČISTICÍ PROSTŘEDKY, DRÁTĚNKY ANI JINÉ PŘEDMĚTY, KTERÉ BY MOHLY POVRCH POŠKRÁBAT. TĚLO PEKÁRNY OTŘETE MÍRNĚ NAVLHČENOU HOUBIČKOU. OTŘETE DOSUCHA.**

### VLOŽENÍ/VYJMUTÍ FORMY

1. Před sestavením se ujistěte, že jsou vnitřní prostor pekárny a vnější dno formy čisté a suché.
2. Otevřete víko a do vnitřního prostoru vložte formu zešikma. Nasadte na hřídel a pootočte po směru hodinových ručiček, abyste ji zajistili.
3. Na hřídel ve středu formy nasadte hnětací hák.
4. Pro vyjmutí pootočte formou proti směru hodinových ručiček, zdvihněte rukojeť a vyjměte formu z vnitřního prostoru.



### VAROVÁNÍ!

**PŘI MANIPULACI S HORKOU FORMOU VŽDY POUŽÍVEJTE OCHRANNÉ KUCHYŇSKÉ CHŇAPKY. BUĎTE VELMI OPATRNÍ. HROZÍ RIZIKO VÁŽNÉHO POPÁLENÍ.**

## PRVNÍ ZAPNUTÍ

1. Do vnitřního prostoru vložte pečicí formu.
2. Zavřete víko a připojte pekárnu ke zdroji napájení.
3. Zvolte program pečení a nechte pekárnu v provozu po dobu 10 minut. Během této doby dochází k vypálení topného tělesa a k odstranění ochranné vrstvy. Můžete proto zaznamenat slabý kouř a mírný zápach, které používáním zmizí.
4. Následně pekárnu vypněte a nechte vychladnout.
5. Formu vyjměte a omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí pomocí měkké houbičky. Opláchněte čistou vodou a utřete dosucha.
6. Tělo pekárny otřete mírně navlhčenou houbičkou. Otřete dosucha.
7. Nyní je pekárna připravena k použití.



## TABULKA PROGRAMŮ

Číslo	Název programu	Výchozí délka programu (min)		
		500 g	750 g	1 000 g
1	Basic bread (Běžný konzumní chleba)	3:05	3:10	3:15
2	French bread (Chleba francouzského typu)	3:35	3:40	3:45
3	Whole wheat (Celozrnný chleba)	4:05	4:10	4:15
4	Sweet bread (Sladký chleba)	3:35	3:40	3:45
5	Rice bread (Rýžový chleba)	2:50	2:55	3:00
6	Gluten free (Bezlepkový chleba)	3:05	3:10	3:15
7	Quick bread (Rychlý chleba)	2:10	2:15	2:20
8	Fruit bread (Ovocný chleba)	3:05	3:10	3:15
9	Cake (Koláč)	2:00		
10	Jam (Džem)	1:20		
11	Defrost (Rozmrazení)	0:30		
12	Mix (Smíchání)	0:15		
13	Knead (Hnětení)	0:08		
14	Dough (Těsto)	1:30		
15	Ice Cream (Zmrzlina)	0:25		
16	Bake (Pečení)	0:30		
17	Homemade (Domácí chleba)	3:16		
18	Yoghurt (Jogurt)	8:00		

<b>Odložené spuštění</b>	<b>Úprava doby přípravy</b>	<b>Automatické přidání surovin</b>	<b>Uchování v teple</b>	<b>Volba velikosti bochníku</b>	<b>Volba stupně propečení</b>
Ano / Až do 15 hodin	Ne	Ano	Ano	Ano	Ano
Ano / Až do 15 hodin	Ne	Ano	Ano	Ano	Ano
Ano / Až do 15 hodin	Ne	Ano	Ano	Ano	Ano
Ano / Až do 15 hodin	Ne	Ano	Ano	Ano	Ano
Ano / Až do 15 hodin	Ne	Ano	Ano	Ano	Ano
Ano / Až do 15 hodin	Ne	Ano	Ano	Ano	Ano
Ano / Až do 15 hodin	Ne	Ano	Ano	Ano	Ano
Ano / Až do 15 hodin	Ne	Ne	Ano	Ne	Ano
Ne	Ne	Ne	Ne	Ne	Ne
Ne	Ano 0:10–2:00	Ne	Ne	Ne	Ne
Ano	Ne	Ne	Ne	Ne	Ne
Ne	Ano 0:08–0:45	Ne	Ne	Ne	Ne
Ano	Ne	Ne	Ne	Ne	Ne
Ne	Ano 0:20–0:30	Ne	Ne	Ne	Ne
Ne	Ano 0:10–1:30	Ne	Ne	Ne	Ne
Ano	Ne	Ano	Ano	Ano	Ano
Ne	Ano 0:05–12:00	Ne	Ne	Ne	Ne

## POUŽITÍ VAŠÍ PEKÁRNY BM 700

### ZÁKLADNÍ OVLÁDACÍ PRVKY

Tlačítko	Funkce
<b>MENU</b>	Slouží k výběru pečicího programu. Na displeji se zobrazí číslo vybraného programu. Seznam pečicích programů je vytištěn v levé části víka. Každým stisknutím se program změní a bude se v cyklech opakovat, tj. po programu č. 18 stisknutím tlačítka se zobrazí program č. 1.
<b>START/ PAUSE/ STOP</b>	Slouží ke spuštění pekárny, přerušení chodu, k ukončení probíhajícího programu nebo k ukončení režimu uchování v teple. Krátkým stisknutím pekárnu spustíte, přerušíte nebo zrušíte režim uchování v teple. Dlouhým stisknutím zrušíte právě probíhající program. Tím zrušíte i veškeré nastavení a nebude možné v programu pokračovat. Pokud potřebujete program přerušit, stiskněte tlačítko krátce, příp. odpojte zástrčku od síťové zásuvky, pokud potřebujete např. vyjmout hnětací hák. Odpojení od napájení nesmí být delší než 10 minut, jinak se program zruší.
<b>BURNING COLOR</b>	Slouží k výběru stupně propečení chleba. Můžete vybrat z možností: světlý – středně propečený – tmavý. Výchozím nastavením je středně propečený chléb. Každý stupeň propečení má vlastní ikonu, která se na displeji rozsvítí. Nastavení stupně propečení je dostupné u programů 1 až 9.
<b>WEIGHT</b>	Slouží k nastavení hmotnosti připravovaného chleba (celkového množství surovin). Na displeji se rozsvítí postupně: 500 g–750 g – 1 000 g. 1 000 g zvolte pro celkové množství surovin 750 g do 1 000 g. 750 g zvolte pro celkové množství surovin od 500 do 750 g. 500 g zvolte pro celkové množství surovin do 500 g. Nesprávný poměr a hmotnost surovin může zapříčinit, že výsledný chleba bude špatně upečený, chuťově nevýrazný, tmavý a suchý. Je proto důležité správně odvažovat a dodržovat pokyny v receptech. Pokud je chleba nedopečený, zvolte program pečení a nechte dopéct několik málo minut – více v části „Dopékání chleba“. Nastavení hmotnosti propečení je dostupné u programů 1 až 9.
<b>+ TIME – TIME</b>	Slouží k úpravě doby pečení/přípravy nebo k nastavení doby odloženého spuštění. <b>Programy 1–9, 12, 14, 17:</b> u těchto programů je dostupná funkce odloženého spuštění. Ikona  se rozbliká na displeji po stisknutí tlačítka + nebo -. Tlačítka nastavíte požadovanou dobu odloženého spuštění. Zobrazený čas bude zahrnovat i dobu přípravy vybraného programu – více v části „Odložené spuštění“. <b>Programy 11, 13, 15, 16, 18:</b> tlačítka upravujete dobu přípravy. U těchto programů doba přípravy na displeji bliká. Pro potvrzení doby přípravy je třeba stisknout tlačítko <b>START/PAUSE/STOP</b> , abyste mohli přejít k dalšímu nastavení nebo spuštění programu.

Tlačítko	Funkce
	<p><b>Program 10:</b> úprava doby přípravy není dostupná. Tento program má přednastavenou dobu.</p> <p>Doporučujeme zvolit program tlačítkem <b>MENU</b>, zvolit stupeň propečení a velikost bochníku a poté upravit dobu pečení/přípravy.</p> <p>Čas na displeji se rovná celkové době přípravy.</p> <p><b>TIP:</b> podržením tlačítka zrychlíte nastavení času.</p>
<b>BAKE</b>	<p>Stisknutím tlačítka vstoupíte přímo do programu pečení. Stiskněte toto tlačítko a poté <b>START/PAUSE/STOP</b> a program pečení se spustí.</p> <p>Výchozí doba pečení je 30 minut, tlačítka +/- můžete dobu pečení upravit podle vlastních preferencí.</p>
<b>KNEAD</b>	<p>Stisknutím tlačítka vstoupíte přímo do programu hnětení. Stiskněte toto tlačítko a poté <b>START/PAUSE/STOP</b> a program míchání se spustí.</p> <p>Výchozí doba hnětení je 8 minut, tlačítka +/- můžete dobu hnětení upravit podle vlastních preferencí. Během této doby nedochází ke kynutí ani pečení.</p>
<b>SETTINGS</b>	<p>Stisknutím tlačítka vstoupíte přímo do uživatelského nastavení. To slouží k úpravě jednotlivých fází procesu přípravy – více v části „Uživatelské nastavení“.</p>

## POUŽITÍ PEKÁRNY

1. Připravte si všechny suroviny podle receptu. Správně odvažujte. Použijte dodávaný odměrný šálek nebo lžící. Maximální hmotnost všech surovin nesmí překročit 1 000 g.
2. Postavte pekárnu na suchý, rovný a čistý povrch v dostatečné vzdálenosti od sítové zásuvky.
3. Do vnitřního prostoru vložte pečicí formu. Hnětací hák můžete potřít trochou rostlinného oleje. Tím usnadníte jeho vyjmutí po dopečení chleba.
4. Do formy vložte suroviny. Pro správnou přípravu chleba je důležité vložit suroviny v následujícím pořadí:
  - voda a jiné tekutiny, vejce apod.; poté
  - cukr, sůl, koření apod., následně
  - mouku, chlebovou směs apod.; a nakonec
  - droždí, prášek do pečiva apod.

Je důležité, aby se suroviny, jako jsou droždí, prášek do pečiva apod., nedostaly do kontaktu s vodou nebo jinou tekutinou. Doporučujeme do mouky vytvořit důlek, do kterého dané suroviny vložíte.



**VAROVÁNÍ!**  
**ZABRAŇTE TOMU, ABY SUROVINY SPADLY DO VNITŘNÍHO PROSTORU. BĚHEM PROCESU PEČENÍ SE MOHOU NAPÉČT NA TOPNÉ TĚLESO, SPÁLIT SE, A TO MŮŽE ZPŮSOBIT TVORBU NEPŘÍJEMNÉHO ZÁPACHU, ALE I VZNÍCENÍ SPÁLENÝCH SUROVIN. JAKÉKOLIV SUROVINY NA OKRAJI FORMY NEBO VE VNITŘNÍM PROSTORU PEKÁRNY OTŘETE.**

5. Zavřete víko.
6. Pokud chcete svůj chléb obohatit o semínka, sušenou zeleninu nebo ovoce, vložte je do přihrádky v horním části víka. Tyto suroviny se přidávají automaticky během hnětení. Pekařna zvukovým signálem upozorní, že se přihrádka otevírá a suroviny jsou přidány. Tato funkce je dostupná u programů 1–9.
7. Zapojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky. Zazní zvukové upozornění.
8. Opakovaným stisknutím tlačítka **MENU** zvolte pečicí program.
9. Tlačítkem **BURNING COLOR** zvolte stupeň propečení chleba: světlý – středně propečení – tmavý.
10. Tlačítkem **WEIGHT** zvolte velikost připravovaného bochníku: malý (500 g), střední (750 g) nebo velký (1 000 g).
11. Podle potřeby nastavte odložené spuštění – více dále v návodu.
12. Stiskněte tlačítko **START/PAUSE/STOP** a pekárna se spustí.
13. Na displeji se bude odpočívat nastavený čas a pekárna postupně projde jednotlivými fázemi přípravy chleba od zahřívání, hnětení, kynutí až po pečení, a to v závislosti na zvoleném programu.
14. Pokud potřebujete přidat větší kusy surovin, které se nevejdou do přihrádky, je možné odklopit víko ve fázi hnětení. Stiskněte tlačítko **START/PAUSE/STOP**, chod pekárny se zastaví. Odklopte víko a vložte suroviny. Stiskněte znovu tlačítko **START/PAUSE/STOP** a pekárna bude pokračovat v chodu, příp. se chod automaticky obnoví po 3 minutách.
15. Pokud potřebujete program zrušit, stiskněte a podržte tlačítko **START/PAUSE/STOP** 3 sekundy. Chod pekárny se zastaví a pečicí program bude zrušen.



**VAROVÁNÍ!**  
**NEVKLÁDEJTE PRSTY, RUCE,  
KUCHYŇSKÉ NÁČINÍ A POD. DO FORMY,  
ZATÍMCO JSOU POHYBLIVÉ ČÁSTI  
V POHYBU. HROZÍ ZACHYCENÍ O TYTO ČÁSTI  
A NÁSLEDNÉ PORANĚNÍ NEBO POŠKOZENÍ  
PEKÁRNY.**

16. Podle potřeby je možné vyjmout hnětací hák po posledním hnětení a před posledním kynutím. V takovém případě postupujte následovně:
- Odpojte zástrčku přívodního kabelu od napájení. Pokud dojde k přerušení dodávky elektrické energie do 10 minut, bude pekárna po obnovení dodávky pokračovat v nastaveném programu. Je proto důležité vyjmout hnětací hák do 10 minut.
  - Otevřete víko a opatrně vyjměte pečicí formu. Při vyjmutí používejte vždy ochranné kuchyňské chňapky.
  - Pomoučte si ruku a vyjměte hnětací hák z formy.
  - Vložte formu zpět do pekárny a zavřete víko.
  - Zapojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky a chod pekárny se obnoví.



**VAROVÁNÍ!**  
**HORKÝ VZDUCH A ZKONDENZOVANÁ  
PÁRA MOHOU UNIKAT VENTILAČNÍMI  
OTVORY, ZATÍMCO JE PEKÁRNA V PROVOZU.  
UDRŽUJTE RUCE, OBLIČEJ NEBO JINÉ  
ČÁSTI TĚLA V DOSTATEČNÉ VZDÁLENOSTI  
OD VENTILAČNÍCH OTVORŮ. V OPAČNÉM  
PŘÍPADĚ HROZÍ RIZIKO VÁŽNÉHO POPÁLENÍ.**



**VAROVÁNÍ!**  
**BĚHEM POUŽITÍ SE PEKÁRNA ZAHŘÍVÁ  
A ZŮSTÁVÁ HORKÁ I URČITOU DOBU  
PO DOPEČENÍ CHLEBA. VYVARUJTE SE  
KONTAKTU S HORKÝMI ČÁSTMI PEKÁRNY.  
HROZÍ RIZIKO VÁŽNÉHO POPÁLENÍ.**

17. Jakmile je pečicí program dokončen, zazní 10krát zvukové upozornění a na displeji se zobrazí „0:00“.
18. Pekárna se automaticky přepne do režimu uchovávání v teple a ikona KEEP WARM se rozsvítí. Režim uchování v teple bude v provozu po dobu maximálně 60 minut. Poté se pekárna vypne a přestane hřát.
19. Pokud potřebujete pekárnu vypnout před uplynutím doby režimu uchování v teple, stiskněte a podržte tlačítko **START/PAUSE/STOP** na 3 sekundy, dokud nezazní zvukové upozornění, a pekárna se vypne.
20. Odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky.
21. Opatrně otevřete víko a vyjměte formu z vnitřního prostoru. Formu postavte na teplovzdorný povrch a nechte chléb chvíli vychladnout, než jej vyjmete z formy.



**VAROVÁNÍ!**  
**PŘI MANIPULACI S HORKOU FORMOU  
VŽDY POUŽÍVEJTE OCHRANNÉ KUCHYŇSKÉ  
CHŇAPKY. BUĎTE VELMI OPATRNÍ. HROZÍ  
RIZIKO VÁŽNÉHO POPÁLENÍ.**

22. Pomocí plastové stěrky opatrně uvolněte chléb od stěn formy. Na formu položte kovovou mřížku nebo prkénko a otočte formu vzhůru nohama. Pokud je to nutné, mírně s formou zatřeste, aby se chléb uvolnil.

**POZNÁMKA:**

K uvolnění chleba od stěn formy nepoužívejte nože, kovové náčiní apod., neboť by mohlo dojít k poškrábání nepřilnavé vrstvy formy.



## **VAROVÁNÍ!** **NIKDY NEKRÁJEJTE CHLÉB, KDYŽ JE VE FORMĚ. PŘED NAKRÁJENÍM JE TŘEBA JEJ VYJMOUT.**

23. Opatrně vyjměte hnětací hák, pokud jste jej nevyjmuli před pečením.
24. Před podáváním nechte chleba zcela vychladnout.
25. Do formy vložte hnětací hák a nalijte teplou vodu. Vyčistěte podle pokynů v části „Péče a údržba“.

### **POZNÁMKA:**

Pokud se zdá, že je chléb nedopečený, zvolte program pečení a nechte jej dopéct několik dalších minut.

26. Domácí chléb skladujte v zabalený v plastovém sáčku až 3 dny při pokojové teplotě. Některé druhy chleba je možné skladovat v chladničce, a to až 10 dní.

## **SEZNAM PROGRAMŮ**

Opakovaným stisknutím tlačítka **MENU** vyberte požadovaný program. Na displeji se zobrazí jeho číslo a výchozí nastavení/doba přípravy.

<b>Číslo</b>	<b>Název programu</b>	<b>Popis programu</b>
<b>1</b>	<b>Basic bread (Běžný konzumní chleba)</b>	Program je vhodný pro běžný konzumní chleba z hladké pšeničné a žitné mouky. Upečený chleba je kompaktní s jemnou střídkou.
<b>2</b>	<b>French bread (Chleba francouzského typu)</b>	Program je vhodný pro pečení chleba z jemné hladké mouky, typické pro francouzské pečivo. Upečený chleba je nadýchaný s křupavou kůrkou. Tento program není vhodný pro recepty s obsahem másla, margarínu nebo mléka.
<b>3</b>	<b>Whole wheat (Celozrnný chleba)</b>	Program vhodný pro kváskový chleba z celozrnné mouky (zpravidla více jak 50 %). Chleba z celozrnné mouky je výživnější, neboť mouka je namleta z celého zrna, včetně otrub a klíčků. Upečený chleba má díky celozrnné mouce hnědou až temně hnědou kůrku (pokud použijete jen celozrnnou mouku). Je chuťově výraznější a zdravější, má hustou střídku a může být relativně těžký.

<b>Číslo</b>	<b>Název programu</b>	<b>Popis programu</b>
<b>4</b>	<b>Sweet bread (Sladký chleba)</b>	Program vhodný pro přípravu chleba obohaceného o ovocnou šťávu, strouhaný kokos, rozinky a jiné sušené ovoce, čokoládu nebo sirup. Chleba tak má vysoký obsah cukru, tuku a proteinů. Přidané suroviny způsobují, že je kůrka tmavší, ale střídka je velmi lehká a vzdušná díky prodloužené době kynutí.
<b>5</b>	<b>Rice bread (Rýžový chleba)</b>	Program vhodný pro přípravu chleba z rýžové mouky. Ta způsobuje, že se těsto více podobá těstu na koláč. Po hnětení následuje fáze kynutí. Upečený chleba má tenčí kůrku a je měkčí oproti běžnému chlebu.
<b>6</b>	<b>Gluten free (Bezlepkový chleba)</b>	Program vhodný pro přípravu bezlepkového chleba. Suroviny pro jeho přípravu jsou jedinečné. I když se jedná o kváskový chleba, těsto obecně je vlhčí a více připomíná lité těsto. Je rovněž důležité, aby se těsto nadbytečně nemíchalo a nehnětlo. V programu je pouze jedna fáze kynutí a z důvodu vyššího obsahu vody je doba pečení prodloužená. Všechny suroviny se musí vložit na samém začátku přípravy chleba.
<b>7</b>	<b>Quick bread (Rychlý chleba)</b>	Zrychlený program pro přípravu běžného chleba. Fáze hnětení, kynutí a pečení jsou zkráceny. Upečený chleba je malý, těžký s hustou střídkou.
<b>8</b>	<b>Fruit bread (Ovocný chleba)</b>	Program vhodný pro přípravu běžného chleba, obohaceného o sušené ovoce nebo ořechy. Ty se vkládají do přihrádky a následně jsou zapracovány do těsta. Do přihrádky vkládejte sušené ovoce, které není lepkavé, příp. jej obalte v mouce. Příliš lepkavé ovoce můžete přidat do těsta přímo, a to zdvihnutím víka, jakmile zazní zvukové upozornění, které signalizuje přidání surovin. Zamícháním do těsta se suroviny rovnoměrně upečou.
<b>9</b>	<b>Cake (Koláč)</b>	Program vhodný pro přípravu těsta a upečení koláče. Fáze hnětení, kynutí a pečení jsou přizpůsobeny přípravě koláče. V tomto programu se ke kynutí používá prášek do pečiva nebo jedlá soda. U tohoto programu není možné nastavit velikost bochníku.
<b>10</b>	<b>Jam (Džem)</b>	Program vhodný pro přípravu džemů a chutney. Hnětací hák způsobuje, že se suroviny neustále otáčejí. Tento program neumožňuje žádné další nastavení.
<b>11</b>	<b>Defrost (Rozmrazení)</b>	Program vhodný pro rozmrazení suroviny díky vhodné teplotě bez nežádoucího pečení. Tlačítky +/- nastavte dobu přípravy. Funkce odloženého spuštění není u tohoto programu dostupná, stejně jako nastavení stupně propečení a velikosti bochníku.

Číslo	Název programu	Popis programu
12	<b>Mix (Smíchání)</b>	Program je vhodný pro smíchání surovin na koláč. V tomto programu nejsou fáze kynutí a pečení dostupné, stejně jako nastavení stupně propečení a velikosti bochníku.
13	<b>Knead (Hnětení)</b>	Program je vhodný pro hnětení kváskového těsta (těsto na rohlíky, pizzu, apod.). V tomto programu nejsou fáze kynutí a pečení dostupné, stejně jako nastavení stupně propečení a velikosti bochníku. Funkce odloženého spuštění není dostupná. Tlačítka +/- nastavte dobu hnětení.
14	<b>Dough (Těsto)</b>	Program je vhodný pro hnětení a kynutí těsta. Nepochází k pečení. Vhodné pro těsta, jako jsou těsto na chlebové ročky, rohlíky, pizzu, na chleba v páře apod. Není možné nastavit stupeň propečení a velikost bochníku.
15	<b>Ice Cream (Zmrzlina)</b>	Program vhodný pro míchání zmrzliny v nástavci na zmrzlinu (není součástí balení). Tlačítka +/- nastavte dobu přípravy. Funkce odloženého spuštění není dostupná.
16	<b>Bake (Pečení)</b>	Program pečení je vhodný pro dodatečně dopečení, když je chleba příliš světlý nebo nedopečený. Fáze hnětení a kynutí nejsou dostupné. Tlačítka +/- nastavte dobu pečení. Funkce odloženého spuštění není dostupná.
17	<b>Homemade (Domácí chleba)</b>	Program umožňuje upravit jednotlivé fáze přípravy chleba podle osobních preferencí – více v části „Uživatelské nastavení“.
18	<b>Yoghurt (Jogurt)</b>	Program vhodný pro přípravu domácího jogurtu – více v části „Domácí jogurt“.

## FÁZE PŘÍPRAVY CHLEBA

Tabulka níže znázorňuje výchozí doby jednotlivých fází přípravy chleba v minutách. V případě úpravy nastavení se mohou jednotlivé časy měnit.

Fáze program	Ikona	Výchozí čas	Úprava času (od – do)
Hnětení 1		0:15	1–30 minut
Odpočínutí 1		0:03	0–30 minut
Hnětení 2		0:20	0–30 minut
Odpočínutí 2		0:10	0–30 minut
Hnětení 3		0:00	0–25 minut

Fáze program	Ikona	Výchozí čas	Úprava času (od – do)
Kynutí 1		0:42	0–60 minut
Kynutí 2		0:40	0–60 minut
Kynutí 3		0:00	0–60 minut
Pečení		0:30 (Stupeň středně propečený)	0–80 minut (světlý, středně propečený, tmavý)
Keep warm (Uchování v teple)		1:00	0–60 minut
Odložené spuštění			Až 15 hodin

## FUNKCE UCHOVÁNÍ V TEPLE

Na konci pečení (programy 1 až 9) se pekárna automaticky přepne do režimu uchování v teple a ikona KEEP WARM se rozsvítí. Režim uchování v teple bude v provozu po dobu maximálně 60 minut. Během této doby bude pekárna udržovat chleba teplý, ale nebude docházet k dodatečnému pečení chleba. Chleba tak nezvlhne a nebude mazlavý.

Po uplynutí 60 minut se pekárna automaticky vypne a přestane hřát.

Pokud potřebujete funkci zrušit dříve, stiskněte a podržte tlačítko **START/PAUSE/STOP** na 3 sekundy, dokud nezazní zvukové upozornění.

## FUNKCE PAMĚTI

Pekárna je vybavena paměťovými čipem, který uchová nastavení programu, pokud dojde k přerušení dodávky elektrické energie (nebo odpojíte zástrčku od síťové zásuvky) na dobu kratší než 10 minut. Po obnovení dodávky (nebo zapojíte zástrčku do síťové zásuvky) se chod pekárny obnoví. Není nutné stisknout žádné tlačítko.

Pokud je ovšem výpadek dodávky elektrické energie (nebo odpojíte zástrčku od síťové zásuvky) delší než 10 minut, program bude zrušen.

### POZNÁMKA:

Pokud se nespustila fáze kynutí, v okamžiku kdy došlo k přerušení dodávky elektrické energie, můžete program spustit znovu se stejnými surovinami. Chleba bude vícekrát hněten.

## PŘERUŠENÍ PROBÍHAJÍCÍHO PROGRAMU

Pokud potřebujete právě probíhající program přerušit (např. z důvodu přidání větších kusů surovin), můžete:

- stisknout **krátce** tlačítko **START/PAUSE/STOP**. Chod pekárny se zastaví. Stiskněte znovu tlačítko **START/PAUSE/STOP** a pekárna bude pokračovat v chodu, příp. se chod automaticky obnoví po 3 minutách.
- odpojit zástrčku od síťové zásuvky a znovu ji zapojit do 10 minut.

## UŽIVATELSKÉ NASTAVENÍ

Program Homemade (Domácí chleba) je vyhrazený pro váš vlastní program přípravy chleba. Můžete si zvolit vlastní časy u jednotlivých fází přípravy. Výchozí časy naleznete v tabulce v části „**Fáze přípravy chleba**“ výše. Funkce odloženého spuštění je u tohoto programu dostupná. Vlastní nastavení zůstane uloženo v paměti, dokud nedojde k přerušení dodávky elektrické energie na dobu delší než 10 minut.

1. Stiskněte tlačítko **MENU**, dokud se na displeji nezobrazí číslo 17, nebo stiskněte tlačítko **SETTINGS** pro přímý vstup do nastavení.
2. Stiskněte znovu tlačítko **SETTINGS** a na displeji se rozblíká ikona první fáze programu a její výchozí čas.
3. Tlačítky +/- upravte nastavení a stiskněte tlačítko **SETTING** pro potvrzení.
4. Opakujte kroky 2 a 3, dokud nenastavíte časy všech fází přípravy.
5. Pokud potřebujete některou fázi překročit, nastavte čas 0:00 nebo stiskněte znovu tlačítko **SETTINGS**.
6. Po potvrzení poslední fáze (uchování v teple), stiskněte tlačítko **SETTINGS** a na displeji se zobrazí celkový čas.
7. Pro spuštění programu stiskněte tlačítko **START/PAUSE/STOP**.

### POZNÁMKA:

Pokud během nastavení stisknete tlačítko **START/PAUSE/STOP**, na displeji se zobrazí celkový čas a žádné další fáze nebudou upraveny a zůstane jejich výchozí čas.

## ODLOŽENÉ SPUŠTĚNÍ

Tato funkce umožňuje odložit spuštění programu o nastavenou dobu. Nicméně na displeji se zobrazí celkový čas do dokončení celého programu, tj. součet doby odloženého spuštění a doby přípravy vybraného programu.

Maximální celkový čas je 15 hodin. Po potvrzení funkce odloženého spuštění se na displeji rozsvítí ikona  a spustí se odpočítávání.

Funkce odloženého spuštění nezmění výchozí dobu žádné fáze přípravy.

Tato funkce je dostupná u programů: 1–9, 12, 14, 17. A je nutné vložit všechny suroviny do pekárný před jejím spuštěním.



**VAROVÁNÍ!**  
**NEPOUŽÍVEJTE SUROVINY PODLÉHAJÍCÍ RYCHLÉ ZKÁZE, JAKO JSOU ČERSTVÉ VEJCE, MLÉKO, SMETANA, SÝR APOD., POKUD POUŽÍVÁTE FUNKCI ODLOŽENÉHO SPUŠTĚNÍ. MOHLO BY DOJÍT KE ZNEHODNOCENÍ VŠECH SUROVIN, JAKOŽ I CHLEBA SAMOTNÉHO.**

1. Tlačítkem **MENU** vyberte program a nastavte stupeň propečení a velikost bochníku.
2. Tlačítky +/- nastavte dobu odloženého spuštění. Na displeji se rozblíká ikona .
3. Stisknete tlačítko **START/PAUSE/STOP** a na displeji se rozsvítí ikona  a spustí se odpočítávání celkového času.
4. Jakmile uplyne doba odloženého spuštění, pekárna se spustí a začne připravovat chleba.
5. Po dokončení se automaticky přepne do režimu uchování v teple.

## POKYNY K PŘÍPRAVĚ RYCHLÉHO CHLEBA

Směsi k přípravě rychlého chleba obsahují prášek do pečiva nebo jedlou sodu, které se aktivují teplem a vlhkem. Abyste dosáhli perfektních výsledků, je třeba do formy nejdříve vložit všechny tekuté suroviny a na hladinu pak všechny sypké suroviny. Během počátečního míchání se mohou sypké suroviny hromadit v rozích formy, a proto bude nutné setřít rohy pomocí plastové stěrky, abyste zabránili tvorbě nežádoucích hrudek mouky.

## DOPÉKÁNÍ CHLEBA

Pokud není chleba dopečený, je světlý nebo jste omylem zrušili program před spuštěním pečení, je možné chleba dopéci, a to až na dobu 1,5 hodiny. Nechte chleba ve formě a zavřete víko.

1. Stisknete tlačítko **BAKE** a na displeji se zobrazí výchozí doba dopečení 30 minut.
2. Tlačítky +/- nastavte požadovanou dobu dopečení od 0:10 do 1:30.
3. Stisknete tlačítko **START/PAUSE/STOP** pro potvrzení.
4. Opětovným stisknutím tlačítka **START/PAUSE/STOP** se pekárna spustí.
5. Po dokončení programu pečení se pekárna automaticky přepne do režimu uchování v teple.

### POZNÁMKA:

U některých druhů chleba nebo koláčů bude stačit dopéct na dobu kratší než 10 minut. V takovém případě spusťte program pečení, a jakmile je chleba nebo koláč dopečený podle vašich představ, stisknete a podržte tlačítko **START/PAUSE/STOP** 3 sekundy, abyste program pečení vypnuli.

## PŘIDÁNÍ SUROVIN

Pokud potřebujete do těsta přidat suroviny, jako jsou semínka, sušené ovoce apod., otevřete přihrádku v horní části víka a nasypete do přihrádky suroviny. Přihrádku zavřete.

Jakmile nastane okamžik pro přidání surovin (zpravidla po prvním hnětení), zazní zvukové upozornění a dno přihrádky se otevře, aby mohly suroviny spadnout do formy. Při dalším míchání a hnětení se rovnoměrně rozloží v těstě.

Pokud potřebujete přidat větší kusy surovin, které se nevejdou do přihrádky, je možné odklopit víko ve fázi hnětení. Stisknete tlačítko **START/PAUSE/STOP**, chod pekárně se zastaví. Odklopte víko a vložte suroviny. Chod se automaticky obnoví po 3 minutách.

## PŘÍPRAVA DŽEMU

Tento program je vhodný pro přípravu lahodných džemů a chutney.



**VAROVÁNÍ!**  
**FORMU NEPŘEPLŇUJTE, NEBOŤ HORKÉ SUROVINY MOHOU VYSTŘÍKNOUT NEBO PŘETÉCI. SUROVINY, KTERÉ SE PŘIPEČOU NA TOPNÉ TĚLESO, SE MOHOU VZNÍTIT A ZPŮSOBIT POŽÁR. DO FORMY VLOŽTE NEJDŘÍVE OVOCE A POTÉ ŽELÍROVACÍ CUKR.**

1. Připravte si všechny suroviny. Ovoce omyjte a očistěte. Odstraňte pecky, stopky, jádra apod. Ovoce rozmixujte a pečlivě odvažte.
2. Na hřidel nasadte hnětací hák.
3. Opatrně vložte ovocnou směs do formy.

### POZNÁMKA:

Pokud budete zpracovávat ovoce s nízkým obsahem ovocných kyselin (např. jahody, broskve, třešně apod.), přidejte trochu kyseliny citrónové nebo lžičku citrónové šťávy, abyste podpořili želírovací proces.

4. Odvažte želírovací cukr podle pokynů na obalu. Nasypte želírovací cukr na ovoce.
5. Ujistěte se, že je vnější povrch formy zcela čistý a suchý. Vložte formu do pekárně.
6. Zapojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky.
7. Opakovaným stisknutím tlačítka **MENU** zvolte program **JAM**.
8. Stisknete tlačítko **START/PAUSE/STOP** a pekárna se spustí.
9. Nechte pekárnou dokončit program. Na konci programu zazní 10krát zvukové upozornění.
10. Nasadte si ochranné kuchyňské chňapky a vyjměte formu z pekárně.
11. Přelijte hotový džem do sklenic. Zavíčkujte a nechte vychladnout.



**VAROVÁNÍ!**  
**FORMA I HOTOVÝ DŽEM JSOU VELMI HORKÉ. DBEJTE ZVÝŠENÉ OPATRNOSTI, ABYSTE SE NEPOPÁLILI. HROZÍ RIZIKO VÁŽNÉHO POPÁLENÍ PŘI NESPRÁVNÉ MANIPULACI.**

**POZNÁMKA:**

Želírovací proces může trvat několik hodin v závislosti na druhu ovoce a použitém želírovacím cukru.

**PŘÍPRAVA ZMRZLINY**

K přípravě zmrzliny používejte výhradně příslušenství pro přípravu zmrzliny pod modelovým označením ICB 700. Toto příslušenství není součástí balení. Dodržujte pokyny v návodu pro ICB 700.

1. Nechte nádobu dostatečně vychladit v mrazáku. Doporučená doba je asi 16 hodin.
2. Připravte si suroviny na zmrzlinu. Celkový objem surovin by neměl překročit 350 ml. Jinak by mohlo dojít k přetečení do vnitřního prostoru.
3. Otevřete víko a na hnací hřídel ve vnitřním prostoru pekárný nasadte nádobu s adaptérem a otočte po směru hodinových ručiček. Nádoba by měla být stabilní, neměla by se kývat ani naklánět.
4. Do nádoby vložte míchací lopatku. Ujistěte se, že je bezpečně nasazená a volně se pohybuje.



**VAROVÁNÍ!**  
**PŘI MANIPULACI S NÁDOBOU NOSTE OCHRANNÉ KUCHYŇSKÉ CHŇAPKY NEBO POUŽÍVEJTE UTĚRKU. NÁDOBA JE VELMI CHLADNÁ A MŮŽE ZPŮSOBIT OMRZLINY. V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ SE NEDOTÝKEJTE NÁDOBY, POKUD MÁTE VLHKÉ RUCE.**

5. Zapojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky.
6. Opakovaným stisknutím tlačítka **MENU** zvolte program **ICE CREAM**.
7. Tlačítka +/- nastavte dobu přípravy od 20 do 30 minut.
8. Stiskněte tlačítko **START/PAUSE/STOP** a pekárna se spustí.
9. Zatímco se míchací lopatka otáčí, opatrně nalévejte zmrzlinovou směs do nádoby. Buďte opatrní, abyste nenalili obsah do vnitřního prostoru.



**VAROVÁNÍ!**  
**DO NÁDOBY NELIJTE HORKÉ SUROVINY. HROZÍ JEJÍ NEVRATNÉ POŠKOZENÍ.**

10. Nechte pekárnou dokončit program. Na konci programu zazní 10krát zvukové upozornění.
11. Nasadte si ochranné kuchyňské čňapky a vyjměte formu z pekárnou.
12. Pomocí plastové lžice přendejte zmrzlinu do misek a podávejte.



**VAROVÁNÍ!**  
**K VYJMUTÍ ZMRZLINY NEPOUŽÍVEJTE KOVOVOU LŽÍCI, VIDLIČKU ANI JINÉ KOVOVÉ NEBO OSTRÉ PŘEDMĚTY, KTERÉ BY MOHLY POŠKODIT VNITŘNÍ POVRCH NÁDOBY.**

Hotová zmrzlina je určena k okamžité konzumaci, neboť je měkká a není zamrazená. Pokud preferujete tvrdší konzistenci, přendejte zmrzlinu do vzduchotěsné nádoby a vložte na půl hodiny do mrazáku. Zmrzlinu uchovávejte ve vzduchotěsné nádobě v mrazáku asi 1 týden. Nádoba není určena k dlouhodobému skladování zmrzliny.

**POZNÁMKA:**

Pekárna není vybavena chladicím okruhem ani jiným chladicím prvkem. Ke chlazení zmrzliny dochází jen díky vychlazené nádobě. Připravená zmrzlina je určena k okamžité konzumaci nebo k uskladnění v mrazáku. Neskladujte zmrzlinu v pekárně.

## DOMÁCÍ JOGURT

Program slouží k přípravě domácího jogurtu. K jeho přípravě je třeba čerstvé mléko a malé množství živé jogurtové kultury.

1. Do formy nalijte asi 1 l čerstvého mléka a přidejte 100 ml živé jogurtové kultury. Dobře promíchejte.
2. Zavřete víko.
3. Opakovaným stisknutím tlačítka **MENU** vyberte program **Yoghurt**. Vždy se ujistěte, že jste tento program zvolili před spuštěním pekárnou. Pokud byste zvolili jiný program, mohlo by dojít ke vzkyplení mléka, přetečení do vnitřního prostoru a poškození topného tělesa.
4. Tlačítky +/- nastavte dobu přípravy. Výchozí doba je 8 hodin, nicméně čím déle jogurt zraje, tím lahodnější a krémovější strukturu má.
5. Stisknete tlačítko **START/PAUSE/STOP** a pekárnou se spustí.
6. Nechte pekárnou dokončit program. Na konci programu zazní 10krát zvukové upozornění.
7. Nechte jogurt vychladnout a případně slijte přebytečnou tekutinu (syrovátku).
8. Skladujte jogurt v chladničce a zkonsumujte do asi 5 dnů.

**TIP:**

Do mléka můžete přidat ovoce, ovocnou šťávu, med apod. Syrovátku můžete smíchat s ovocnou šťávou a připravit si osvěžující letní nápoj.

## ZÁMEK OVLÁDACÍHO PANELU

Zámek ovládacího panelu slouží k uzamčení ovládacích tlačítek, aby nedošlo k náhodnému spuštění nebo změně nastaveného programu, např. dětmi.

1. Pro aktivaci zámku stiskněte současně tlačítka **WEIGHT** a **BURNING COLOR**. Zazní zvukové upozornění a na displeji se rozsvítí ikona . Všechna tlačítka budou neaktivní včetně tlačítka **START/PAUSE/STOP**.
2. Pro deaktivaci zámku stiskněte současně tlačítka **WEIGHT** a **BURNING COLOR**. Zazní zvukové upozornění a z displeje zmizí ikona .

## TIPY PRO PŘÍPRAVU CHLEBA

Pečlivě odvažujte suroviny. Správný poměr všech surovin zajistí vynikající výsledek.

Používejte kvalitní a čerstvé suroviny.

Nepřekračujte maximální množství suroviny (1 000 g). Jinak by mohlo těsto přetéci přes okraj formy, připéct se na topné těleso a vznítit se.

Vkládejte suroviny do formy ve správném pořadí. Nejdříve vložte všechny tekutiny, poté cukr, sůl, koření apod., dále sypké suroviny a nakonec droždí, kypřící prášek nebo jedlou sodu.

Suroviny ve formě nemíchejte. Je důležité, aby se droždí nedostalo do kontaktu se solí nebo tekutinou dříve, než to bude nutné.

Lepkavé sušené ovoce obalte v mouce.

Pokud nastavíte odložené spuštění, ujistěte se, že jste vložili všechny suroviny do formy dříve, než se spustí.

Pokud používáte funkci odloženého spuštění, nepoužívejte čerstvé potraviny, které podléhají rychlé zkáze, např. vejce, čerstvé mléko, máslo apod.

Pokud připravujete kváskový chleba, je třeba, aby suroviny měly pokojovou teplotu (20 až 25 °C). Tím zajistíte, že chleba správně vykysne.

Nenechávejte chleba v pekárně po skončení doby uchování v teple. Může zvlhnout v důsledku z kondenzované páry.

Pečící formu a hnětací hák omyjte ihned po vyjmutí chleba. Tím zabráníte nežádoucímu nahromadění zbytků okolo hřídele a v otvoru háku.

Při krájení čerstvého chleba používejte ostrý nůž určený ke krájení chleba.

Uchovávejte chleba zabalený v plastové sáčku. Zkonzumujte jej do 3 dnů.

## SUROVINY PRO PŘÍPRAVU CHLEBA

<b>Chlebová mouka</b>	Chlebová mouka je nejdůležitější surovina pro přípravu chleba. Má vysoký obsah lepku, díky kterému těsto drží tvar a po vykynutí se nepropadá ve středu. Je proto vhodná pro přípravu větších bochníků.
<b>Hladká mouka</b>	Mouka bez přidaného kypřícího prášku. Je vhodná pro tzv. rychlé chleby.
<b>Celozrnná mouka</b>	Celozrnná mouka se mele z celého zrna, včetně otrub a klíčků. Má vysoký obsah lepku. Je těžší v porovnání s běžnou chlebovou moukou a je výživnější. Chleba z celozrnné mouky je zpravidla menší s hustou střídkou. Proto se doporučuje kombinovat celozrnnou mouku s chlebovou moukou.

<b>Hnědá lněná mouka</b>	Lněná mouka má vysoký obsah vlákniny a velmi se svými vlastnostmi podobá celozrnné mouce. Abyste dosáhli většího bochníku, je třeba ji smíchat s chlebovou moukou ve správném poměru.
<b>Mouka s kypřicím práškem</b>	Mouka s obsahem kypřicího prášku. Je vhodná pro přípravu koláčů.
<b>Kukuřičná a ovesná mouka</b>	Tyto mouky jsou doplňkovými surovinami při přípravě rustikálního chleba. Zvýrazňují chuť a texturu střídky.
<b>Cukr</b>	Je důležitou součástí, dodává chlebu chuť a barvu. Současně slouží jako výživa pro kvasnice. Běžně se používá bílý cukr. Ovšem některé recepty mohou obsahovat hnědý třtinový cukr, moučkový cukr apod.
<b>Droždí</b>	<p>Kvasnice v droždí produkují oxid uhličitý. Ten způsobuje, že těsto nabývá na objemu, a pomáhá zjemnit vnitřní strukturu těsta. Aby kvasnice mohly správně fungovat, potřebují ke svému životu uhlohydráty v cukru a mouce. Zde je několik příkladů:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1 lžice sušeného droždí = 3 lžičky sušeného droždí = 15 ml;</li> <li>– 1 lžička sušeného droždí = 5 ml.</li> </ul> <p>Droždí je třeba skladovat v chladničce. Při vysokých teplotách by došlo k úhynu kvasnic. Před použitím zkontrolujte datum výroby a datum spotřeby. Používejte pouze množství uvedené v receptu a poté ihned vložte zpět do chladničky. Nesprávné skladování, prošlé droždí apod. mohou způsobit, že chleba nesprávně nakyne, nebude chutný a bude mít nevýraznou střídku.</p> <p>Abyste zkontrolovali, zdali je droždí vhodné pro použití, proveďte následující postup:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Do odměrného šálku nalijte asi polovinu šálku teplé vody (45–50 °C).</li> <li>– Přidejte 1 lžici bílého cukru a zamíchejte. Poté přidejte 2 lžičky droždí.</li> <li>– Položte šálek na teplé místo a nechte odpočívat asi 10 minut. Nemíchejte.</li> <li>– Pokud se kvasnice aktivují a vyplní prostor odměrného šálku, je možné droždí použít.</li> </ul>
<b>Sůl</b>	Sůl je nezbytná ke zvýraznění chuti a barvy chleba. Ovšem může bránit kvasinkám při kynutí. Je proto důležité přesně odvažovat a dodržovat množství soli v receptu. Naopak pokud byste sůl nepoužili, byl by chléb příliš velký.
<b>Vejsce</b>	Vejsce vylepšují texturu střídky. Chleba je výživnější a větší. Je třeba vejce důkladně zamíchat.
<b>Tuk, máslo, rostlinný olej</b>	Tuk změkčuje chleba a prodlužuje jeho dobu skladování. Máslo je nutné rozpustit a poté nechat zchladnout. Případně je možné máslo nebo jiný pevný tuk nakrájet na malé kousky.

<b>Kypřicí prášek</b>	Kypřicí prášek se používá při kynutí rychlého chleba a koláčů, neboť není nutný žádný čas ke kynutí. Chemickým procesem se začne tvořit oxid uhličitý, čímž se vytvoří bubliny v těstě a vytvoří se měkká střídka.
<b>Jedlá soda</b>	Jedlá soda má stejné vlastnosti jako kypřicí prášek a je možné ji použít společně s ním.
<b>Voda a další tekutiny</b>	Voda je výchozí surovinou pro přípravu chleba a koláčů. Obecně platí, že nejvhodnější teplota vody je mezi 20 °C a 25 °C. Vodu můžete nahradit čerstvým mlékem nebo směsí vody a sušeného mléka (2 %). Tím zlepšíte chuť a ovlivníte barvu kůrky. V některých receptech se používají ovocné šťávy (např. jablečná, pomerančová, citrónová apod.), které zlepšují chuť chleba.

## PÉČE A ČIŠTĚNÍ

Před čištěním spotřebiče vždy vypněte a odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a nechte jej dostatečně vychladnout. Spotřebič je nutné čistit po každém použití.



**VAROVÁNÍ!**  
**SPOTŘEBIČ, JEHO PŘÍVODNÍ KABEL  
ANI ZÁSTRČKU PŘÍVODNÍHO KABELU  
NEOMÝVEJTE POD TEKOUČÍ VODOU  
A NEPONOŘUJTE DO VODY ANI JINÉ TEKUTINY.**

### UPOZORNĚNÍ:

K čištění nepoužívejte ostré předměty, chemikálie, ředidla, rozpouštědla, benzín ani jiné podobné látky. V žádné případě nečistěte spotřebič pomocí parního přístroje.



**VAROVÁNÍ!**  
**PEČICÍ FORMA I SPOTŘEBIČ SE BĚHEM  
POUŽÍVÁNÍ ZAHŘÍVAJÍ A ZŮSTÁVAJÍ HORKÉ  
I NĚJAKOU DOBU PO DOKONČENÍ POUŽITÍ.  
PŘI MANIPULACI S HORKOU FORMOU VŽDY  
POUŽÍVEJTE OCHRANNÉ KUCHYŇSKÉ  
CHŇAPKY.**

### PEČICÍ FORMA A HNĚTACÍ HÁK

Do pečicí formy nalijte teplou vodu ihned po vyjmutí chleba.

Hnětací hák vyjměte z chleba, pokud se do něj zapekl, a vložte do vody ve formě.

Pečicí forma i hnětací hák jsou opatřeny nepřilnavou povrchovou úpravou. Je proto třeba používat jemné čisticí prostředky, měkké utěrky nebo houbičky.

Pečicí formu i hnětací hák omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí pomocí měkké houbičky. Opláchněte čistou vodou a utřete dosucha.

Pokud se suroviny připekly na dno pečicí formy a na hnětací hák, nalijte do formy teplou vodu a přidejte trochu kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Nechte působit několik hodin a poté omyjte podle pokynů výše.

## **PŘÍSLUŠENSTVÍ**

Odměrný šálek, lžíci a pomůcku omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí pomocí měkké houbičky. Opláchněte čistou vodou a utřete dosucha.



**VAROVÁNÍ!**  
**ŽÁDNÁ ČÁST SPOTŘEBIČE NENÍ URČENA  
PRO MYTÍ V MYČCE.**

## **VNĚJŠÍ POVRCH**

Vnější povrch a vnitřní prostor pro formu otřete měkkou, mírně navlhčenou houbičkou. Otřete čistou utěrkou dosucha.

## **ULOŽENÍ**

Před uložením se ujistěte, že je spotřebič čistý, suchý a zcela vychladlý. Uložte jej na dobře větrané suché místo mimo dosah dětí a zvířat.

## ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

V této kapitole naleznete nejběžnější problémy, se kterými se můžete setkat během používání spotřebiče. Pokud váš problém není zde uveden, nebo je uveden a přetrvává, přestaňte spotřebič používat, odpojte zástrčku přívodního kabelu ze síťové zásuvky a obraťte se na autorizované servisní středisko.

**V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEOPRAVUJTE ANI NEROZEBÍREJTE SPOTŘEBIČ SAMI. NEOBSAHUJE ŽÁDNÉ DÍLY, KTERÉ BY MOHL UŽIVATEL SÁM OPRAVIT.**

Problém	Příčina	Řešení
Z ventilačních otvorů uniká kouř.	Vypaluje se topné těleso.	Jedná se o normální jev. Před prvním použitím doporučujeme pekárnou zapnout na program pečení po dobu 10 minut – více v části „ <b>První zapnutí</b> “.
	Na topném tělese se připalují zbytky surovin.	Vypněte pekárnou, odpojte od zdroje napájení a nechte vychladnout. Vyčistěte vnitřní prostor pekárnou a vnější povrch pečicí formy podle pokynů v části „ <b>Péče a čištění</b> “. Nechte víko otevřené, aby vnitřní prostor vyschnul. Zabraňte tomu, aby suroviny padaly do vnitřního prostoru pekárnou.
	Suroviny v přihrádce jsou příliš vlhké nebo příliš jemné (jako prášek). Vlhkost nebo jemný prášek se může dostat do vnitřního prostoru pekárnou.	Vypněte pekárnou, odpojte od zdroje napájení a nechte vychladnout. Vyčistěte vnitřní prostor pekárnou a vnější povrch pečicí formy podle pokynů v části „ <b>Péče a čištění</b> “. Nechte víko otevřené, aby vnitřní prostor vyschnul. Vlhké nebo příliš jemné suroviny vkládejte přímo do formy.
Spodní část chleba je po upečení příliš tvrdá a/nebo příliš silná.	Upečený chleba zůstal v pekárně příliš dlouho.	I když je pekárnou vybavena funkcí uchování v teple, některé druhy chleba je třeba vyjmout ihned po dokončení pečení.
Chleba je obtížné vyjmout z formy.	Hnětací hák se přilepil k hřidelu.	Po vyjmutí chleba nalijte do formy teplou vodu a nechte odmočit 10 minut. Poté řádně omyjte formu i hnětací hák. Před dalším použitím potřete hřidel i hnětací hák trochou rostlinného oleje. To usnadní vyjmutí hnětacího háku po upečení.

Problém	Příčina	Řešení
Suroviny nejsou rovnoměrně rozmíchány; chleba je špatně upečený.	Zvolili jste špatný program.	Vyberte program vhodný pro váš chleba.
	Během přípravy jste několikrát otevřeli víko.	Neotevírejte víko během posledního kynutí a během pečení.
	Těsto je příliš tuhé.	Přidejte tekutinu, ale ujistěte se, celková hmotnost nepřesáhne 1 000 g.
	Odpor hřídele je příliš velký, hnětací hák se nemůže volně pohybovat a rozmíchat suroviny.	Rukou otočte hnětacím hákem ve formě. Pokud ucítíte mírný odpor, spusťte pekárnou naprázdno na program hnětení. Pokud stále cítíte odpor, obraťte se autorizované servisní středisko Catler.
Hnětací hák se nepohybuje, i když je slyšet zvuk hnací hřídele.	Hnětací hák a/nebo forma nejsou správně instalovány.	Ujistěte se, že jsou forma i hnětací hák správně instalovány.
	Těsto je příliš tuhé a/nebo je ve formě mnoho surovin.	Zkontrolujte recept, zdali jste vložili do formy správně množství surovin. Přidejte trochu vody, ale ujistěte se, že celková hmotnost nepřesáhne 1 000 g.
Upečený chleba je vlhký a příliš měkký.	Chleba vychladl ve formě a vlhkost je způsobena nahromaděnou zkondenzovanou párou, kterou chleba absorbuje.	Vyndejte chleba z pekárnou včas. Skladujte chleba v chlebníku, v plastovém sáčku apod.
Těsto přetéká z formy do vnitřního prostoru.	Vložili jste příliš mnoho tekutin a droždí.	Vypněte pekárnou a odpojte od zdroje napájení. Nechte vychladnout a vyčistěte podle pokynů v části „ <b>Péče a údržba</b> “.
	Ve formě je příliš mnoho těsta.	Snižte množství tekutin a droždí v receptu. Ujistěte se, že celková hmotnost nepřesáhne 1 000 g.
Chleba se dotýká průzoru při pečení.	Ve formě je příliš mnoho těsta.	Ujistěte se, že celková hmotnost nepřesahuje 1 000 g.
	V těstě je velké množství droždí nebo je pokojová teplota příliš vysoká.	Zkontrolujte odvážení droždí. Nepoužívejte pekárnou, pokud pokojová teplota přesahuje 34 °C.

<b>Problém</b>	<b>Příčina</b>	<b>Řešení</b>
Chleba je příliš malý nebo nevykynul.	Zapomněli jste vložit droždí nebo jste vložili málo droždí.	Zkontrolujte množství vloženého droždí.
	Droždí je prošlé nebo není kvalitní.	Nepoužívejte droždí, které je skladováno v chladničce příliš dlouho. Teplota vody musí být minimálně 15 °C a droždí nesmí přijít do kontaktu se solí.
	Zvolili jste program pro kváskový chleba, zatímco jste použili suroviny s kypřicím práškem.	Zvolte správný program.
Během pečení se chleba propadá.	Použitá mouka není vhodná pro přípravu chleba, nepodporuje dostatečně kynutí.	Používejte chlebovou mouku nebo pečící směsi pro přípravu chleba.
	V těstě je velké množství droždí nebo je pokojová teplota příliš vysoká.	Teplota při kynutí by měla být asi 20 °C.
	Nadměrné množství vody způsobuje, že je těsto vodnaté.	Zkontrolujte navážené suroviny a snižte množství vody podle potřeby.
Chleba je příliš hutný.	Použili jste mnoho mouky nebo málo vody.	Snižte množství mouky a zvyšte množství vody.
	Použili jste větší množství ovocné složky nebo mnoho celozrnné mouky.	Snižte množství použitých surovin a/nebo přidejte droždí.
Střed chleba je dutý.	Použili jste příliš mnoho vody, droždí nebo málo soli.	Snižte množství vody a droždí. Přidejte trochu více soli.
	Teplota vody je příliš vysoká.	Voda by měla být vlažná.

Problém	Příčina	Řešení
U koláčů nebo pečiva s obsahem cukru je kůrka příliš silná a tmavá.	Použili jste nesprávné množství a poměr surovin. Různé recepty a suroviny mají velký vliv na celkový výsledek pečení. Barva kůrky bude vždy ovlivněna množstvím cukru.	Pokud je kůrka příliš tmavá u receptů s vyšším množstvím cukru, ukončete program 5 až 10 minut před jeho plánovaným ukončením. Nechte pečivo v pekárně se zavřeným víkem asi 20 minut, než jej vyjmete.
Došlo k výpadku elektrické energie, zatímco byl program spuštěný.		Pokud je výpadek kratší než 10 minut, pak po obnovení dodávky bude pekárna pokračovat v přípravě. Pokud je výpadek delší než 10 minut, je třeba pekárnou znovu nastavit, případně použít nové suroviny, pokud je to nutné.
Přidávané suroviny (rozinky, čokoládové pecičky, ovoce apod.) jsou rozdrčené.		Přidávejte suroviny v okamžiku, kdy zazní zvukové upozornění, nebo je vložte do přihrádky a pekárna je přidá do těsta automaticky.
Není možné nastavit odložené spuštění. Ikona  se nerozsvítí a tlačítka +/- nejsou aktivní.	Zvolili jste program, který neumožňuje nastavit funkci odloženého spuštění. Tato funkce je dostupná pouze u některých programů – více v části „ <b>Tabulka programů</b> “.	Pokud je to možné, zvolte jiný program. Mějte na paměti, že tlačítka +/- vkládáte dobu přípravy u některých programů, např. u programu pečení.
Pekárna je připojena ke zdroji napájení, ale tlačítka nejsou aktivní.	Ovládací panel je zamčený.	Na displeji svítí ikona  , což znamená, že je ovládací panel zamčený. Pro deaktivaci zámku stiskněte současně tlačítka <b>WEIGHT</b> a <b>BURNING COLOR</b> . Zazní zvukové upozornění a z displeje zmizí ikona  .
	Zvolili jste program Jam (Džem).	U program Jam (Džem) není možné volit další funkce. Pouze tlačítka <b>MENU</b> a <b>START/PAUSE/STOP</b> jsou aktivní.
Čas na displeji bliká a tlačítka nereagují.	Probíhající program je pozastavený.	Stiskněte tlačítko <b>START/PAUSE/STOP</b> , aby se obnovil chod pekárně. Případně po 3 minutách se chod pekárně obnoví automaticky.
	Pekárna je v fázi nastavení doby přípravy.	U některých programů (11, 13, 15, 16) nastavujte tlačítka +/- dobu přípravy a čas na displeji bliká. Pro potvrzení stiskněte krátce tlačítko <b>START/PAUSE/STOP</b> .

<b>Problém</b>	<b>Příčina</b>	<b>Řešení</b>
<b>Chybová hlášení</b>		
H: HH (po spuštění pekárny)	Teplota ve vnitřním prostoru je příliš vysoká.	Vypněte pekárnu a odpojte od zdroje napájení. Otevřete víko a nechte vychladnout před dalším použitím.
E: E0 (po spuštění pekárny)	Je poškozená teplotní sonda.	Obráťte se na autorizované servisní středisko značky Catler.

**RECEPTY**

## RECEPTY

### CHLEBA

Doporučujeme používat připravené pečicí směsi, pokud používáte pekárnu poprvé. Dodržujte pokyny na balení. Jakmile se seznámíte s jednotlivými fázemi přípravy chleba přistupte k pečení chleba podle receptů.

### BÍLÝ CHLÉB

#### Suroviny

Velikost bochníku	1 000 g	750 g	500 g
Voda	320 ml	250 ml	160 ml
Sůl	6 g	5 g	3 g
Olej	24 ml	18 ml	12 ml
Cukr	24 g	18 g	12 g
Sušené mléko	15 g	12 g	6 g
Chlebová mouka	520 g	400 g	260 g
Droždí	6 g	4 g	3 g

#### Příprava

1. Vložte suroviny do formy ve stejném pořadí jako v tabulce. Doporučujeme používat rafinovaný olej na vaření.
2. Zvolte program č. 1.

### SEZAMOVÝ CHLEBA

#### Suroviny

Velikost bochníku	1 000 g	750 g	500 g
Voda	320 ml	250 ml	160 ml
Sůl	8 g	6 g	4 g
Olej	36 ml	24 ml	18 ml
Cukr	24 g	18 g	12 g
Sušené mléko	24 g	18 g	12 g
Chlebová mouka	520 g	400 g	260 g
Droždí	6 g	4 g	3 g
Sezamová semínka	30 g	22 g	15 g

#### Příprava

1. Vložte suroviny do formy ve stejném pořadí jako v tabulce. Doporučujeme používat rafinovaný olej na vaření.
2. Sezamová semínka vložte do přihrádky a pekárna je automaticky přidá. Případně je přidejte do formy, jakmile zazní zvukové upozornění během fáze hnětení.
3. Zvolte program č. 1.

## CHLEBA S VLAŠSKÝMI OŘECHY NEBO PINIOVÝMI SEMÍNKY

### Suroviny

Velikost bochníku	1 000 g	750 g	500 g
Voda	280 ml	230 ml	140 ml
Vejsce	2	1	1
Sůl	6 g	5 g	3 g
Olej	36 ml	24 ml	18 ml
Cukr	24 g	18 g	12 g
Sušené mléko	24 g	18 g	12 g
Chlebová mouka	500 g	400 g	250 g
Droždí	6 g	4 g	3 g
Vlašské ořechy/piniová semínka	60 g	45 g	30 g

### Příprava

1. Vložte suroviny do formy ve stejném pořadí jako v tabulce. Doporučujeme používat rafinovaný olej na vaření.
2. Vlašské ořechy nasekejte nahrubo. Vložte ořechy/semínka do přihrádky a pekárna je automaticky přidá. Případně je přidejte do formy, jakmile zazní zvukové upozornění během fáze hnětení.
3. Zvolte program č. 1.

## KLASICKÝ FRANCOUZSKÝ CHLEBA

### Suroviny

Velikost bochníku	1 000 g	750 g	500 g
Voda	340 ml	250 ml	170 ml
Sůl	8 g	6 g	4 g
Olej	12 ml	9 ml	6 ml
Cukr	16 g	12 g	8 g
Chlebová mouka	540 g	400 g	270 g
Droždí	6 g	5 g	3 g

### Příprava

1. Vložte suroviny do formy ve stejném pořadí jako v tabulce. Doporučujeme používat rafinovaný olej na vaření.
2. Zvolte program č. 2.

## KUKUŘIČNÝ CHLEBA

### Suroviny

Velikost bochníku	1 000 g	750 g	500 g
Voda	320 ml	240 ml	160 ml
Sůl	6 g	5 g	3 g
Olej	24 ml	18 ml	12 ml
Cukr	16 g	12 g	8 g
Sušené mléko	16 g	12 g	8 g
Chlebová mouka	400 g	300 g	200 g
Droždí	6 g	4 g	3 g
Kukuřičná mouka	120 g	100 g	60 g

### Příprava

1. Vložte suroviny do formy ve stejném pořadí jako v tabulce. Doporučujeme používat rafinovaný olej na vaření.
2. Zvolte program č. 2.

## RYCHLÝ CHLEBA

### Suroviny

Velikost bochníku	1 000 g	750 g	500 g
Mléko + 1 vejce	305 ml	250 ml	160 ml
Sůl	5 g	5 g	3 g
Máslo	45 g	36 g	24 g
Cukr	95 g	75 g	50 g
Kukuřičná mouka	170 g	130 g	90 g
Polohrubá mouka	340 g	260 g	180 g
Kypřicí prášek	10 g	7 g	5 g
Jedlá soda	10 g	7 g	5 g

### Příprava

1. Vložte suroviny do formy ve stejném pořadí jako v tabulce.
2. Zvolte program č. 7.

## CELOZRNNÝ CHLEBA

### Suroviny

Velikost bochníku	1 000 g	750 g	500 g
Voda	340 ml	250 ml	170 ml
Sůl	10 g	8 g	5 g
Olej	24 ml	18 ml	12 ml
Sušené mléko	18 g	13 g	9 g
Hnědý cukr	24 g	18 g	12 g
Chlebová mouka	200 g	150 g	100 g
Celozrnná mouka	360 g	250 g	180 g
Droždí	8 g	5 g	4 g

### Příprava

1. Vložte suroviny do formy ve stejném pořadí jako v tabulce. Doporučujeme používat rafinovaný olej na vaření.
2. Zvolte program č. 3.

## SLADKÝ CHLEBA

### Suroviny

Velikost bochníku	1 000 g	750 g	500 g
Voda	280 ml	220 ml	140 ml
Vejece	2	1	1
Sůl	8 g	6 g	4 g
Olej	36 ml	24 ml	18 ml
Sušené mléko	12 g	9 g	6 g
Cukr	80 g	55 g	40 g
Chlebová mouka	500 g	380 g	250 g
Droždí	6 g	4 g	3 g

### Příprava

1. Vložte suroviny do formy ve stejném pořadí jako v tabulce. Doporučujeme používat rafinovaný olej na vaření.
2. Vodu se sušeným mlékem můžete nahradit stejným množstvím čerstvého mléka.
3. Zvolte program č. 4.

## CHLEBA S KEŠU OŘÍŠKY

### Suroviny

Velikost bochníku	1 000 g	750 g	500 g
Voda	100 ml	80 ml	50 ml
Sůl	6 g	5 g	3 g
Kešu oříšky/dýně	300 g	210 g	150 g
Olej	30 ml	27 ml	15 ml
Sušené mléko	20 g	18 g	10 g
Cukr	48 g	40 g	24 g
Chlebová mouka	380 g	300 g	190 g
Droždí	8 g	5 g	4 g

### Příprava

1. Kešu oříšky nasekejte nahrubo. Pokud budete používat dýni, nakrájejte na 0,5 cm kousky a vařte v páře asi 20 minut. Nechte vychladnout, vodu slijte a poté dýni rozmačkejte.
2. Vložte suroviny do formy ve stejném pořadí jako v tabulce. Doporučujeme používat rafinovaný olej na vaření.
3. Zvolte program č. 4.

## KÁVOVÝ CHLEBA

### Suroviny

Velikost bochníku	1 000 g	750 g	500 g
Voda	240 ml	200 ml	120 ml
Vejce	2	1	1
Sůl	6 g	4 g	3 g
Olej	26 ml	20 ml	13 ml
Sušené mléko	10 g	8 g	5 g
Cukr	50 g	40 g	25 g
Instantní káva	3 malé porce	2 malé porce	1½ malé porce
Chlebová mouka	400 g	300 g	200 g
Droždí	6 g	5 g	3 g

### Příprava

1. Vložte suroviny do formy ve stejném pořadí jako v tabulce. Doporučujeme používat rafinovaný olej na vaření.
2. Doporučujeme vejce rozšlehat ve vodě, abyste získali jemnější střídku.
3. Zvolte program č. 4.

## ZELENÝ CHLEBA

### Suroviny

Velikost bochníku	1 000 g	750 g	500 g
Voda	260 ml	200 ml	130 ml
Vejce	2	1	1
Sůl	6 g	7 g	3 g
Olej	40 ml	30 ml	20 ml
Sušené mléko	16 g	13 g	8 g
Cukr	50 g	40 g	25 g
Nasekaný ledový salát	280 g	210 g	140 g
Chlebová mouka	460 g	350 g	230 g
Droždí	6 g	4 g	3 g

### Příprava

1. Nasekaný ledový salát rozmixujte v mixéru.
2. Vložte suroviny do formy ve stejném pořadí jako v tabulce. Doporučujeme používat rafinovaný olej na vaření.
3. Zvolte program č. 4.

## BANÁNOVÝ CHLEBA

### Suroviny

Velikost bochníku	1 000 g	750 g	500 g
Voda	250 ml	230 ml	130 ml
Vejce	2	1	1
Sůl	7 g	6 g	4 g
Sušené mléko	65 g	40 g	35 g
Cukr	50 g	40 g	25 g
Chlebová mouka	450 g	400 g	230 g
Droždí	7 g	5 g	4 g
Banány	110 g	80 g	55 g
Máslo	30 g	36 g	20 g

### Příprava

1. Banán nasejte na menší kousky.
2. Vložte suroviny do formy ve stejném pořadí jako v tabulce, s výjimkou másla.
3. Máslo přidejte 10 minut před fázi hnětení.
4. Zvolte program č. 4.

## KOKOSOVÝ CHLEBA

### Suroviny

Velikost bochníku	1 000 g	750 g	500 g
Voda	280 ml	220 ml	140 ml
Vejsce	2	1	1
Sůl	6 g	5 g	4 g
Olej	36 ml	27 ml	18 ml
Sušené mléko	60 g	45 g	30 g
Cukr	50 g	40 g	25 g
Chlebová mouka	460 g	360 g	230 g
Droždí	5 g	5 g	4 g
Strouhaný kokos	60 g	45 g	30 g

### Příprava

1. Vložte suroviny do formy ve stejném pořadí jako v tabulce. Doporučujeme používat rafinovaný olej na vaření.
2. Vložte strouhaný kokos do přihrádky a pekárna je automaticky přidá. Případně je přidejte do formy, jakmile zazní zvukové upozornění během fáze hnětení.
3. Zvolte program č. 4.

## SLADKÉ PEČIVO

Vypněte pekárnou ihned po dokončení pečení. Nedoporučujeme nechávat upečený koláč v režimu uchování v teple. Po vypnutí pekárnou nechte koláč asi 15 minut vychladnout v pekárně se zavřeným víkem, ale s otevřeným víkem přihrádky. Poté vyjměte formu z pekárnou a nechte dalších 15 minut vychladnout před jeho vyjmutím z formy. Tím zabráníte tomu, že se koláč propadne. Upečený koláč nechte vychladnout na kovové mřížce.

### PERNÍK

#### Suroviny

1 vejce  
100 ml mléka  
15 g margarínu  
½ balíčku vanilkového cukru  
70–80 g cukru  
40 g žitné mouky (typ 1150)  
120 g výběrové pšeničné mouky (typ 405)  
20 g kakaa  
10 g koření na perník  
1 balíček kypřicího prášku  
Poleva: čokoláda

#### Příprava

1. Vložte suroviny do formy ve stejném pořadí, jako jsou uvedeny v receptu, s výjimkou čokolády. Zvolte program 9.
2. Jakmile skončila fáze pečení a zaznělo 10krát zvukové upozornění, vypněte pekárnou tlačítkem **START/PAUSE/STOP** a nechte vychladnout 15 minut se zavřeným víkem, ale s otevřeným víkem přihrádky.
3. Vyjměte formu z pekárnou a nechte dalších 15 minut vychladnout před vyjmutím z formy. Upečený perník nechte vychladnout na kovové mřížce.
4. Rozpusťte čokoládu a potřete jí vychladlý perník.

**Tip:** Dochutěte perník vlastní kombinací koření, jako je kardamom, koriandr, skořice, hřebíček, anýz, fenykl, muškátový oříšek, nové koření nebo pepř.

## POMERANČOVÝ KOLÁČ

### Suroviny

- 1 vejce
  - 100 ml mléka
  - 15 g margarínu
  - ½ balíčku vanilkového cukru
  - 1 malá lahvička pomerančové šťávy
  - 70–80 g cukru
  - 180 g výběrové pšeničné mouky (typ 405)
  - 1 balíček kypřicího prášku
- Poleva: 2 lžice moučkového cukru a pomerančová šťáva

### Příprava

1. Vložte suroviny do formy ve stejném pořadí, jako jsou uvedeny v receptu, s výjimkou surovin na polevu. Zvolte program 9.
2. Jakmile skončila fáze pečení a zaznělo 10krát zvukové upozornění, vypněte pekárnou tlačítkem **START/PAUSE/STOP** a nechte vychladnout 15 minut se zavřeným víkem, ale s otevřeným víkem přihrádky.
3. Vyjměte formu z pekárně a nechte dalších 15 minut vychladnout před vyjmutím z formy. Upečený koláč nechte vychladnout na kovové mřížce.
4. Rozpusťte smíchejte moučkový cukr a pomerančovou šťávu, až získáte hustou konzistenci polevy. Potřete jí vychladlý koláč.

## DROŽDOVÝ KOLÁČ

### Suroviny

- 100 g másla
- 100 g cukru
- 5 vajec
- 250 g mouky s kypřicím práškem
- 1 malá lahvička vanilkové příchutě
- 25 ml citrónové šťávy
- 4 g droždí

### Příprava

1. V míse vyšlehejte vejce, cukr a máslo.
2. Po lžících přidávejte mouku a vždy dobře smíchejte.
3. Nakonec přidejte zbývající suroviny a dobře promíchejte.
4. Vytřete formu malým množstvím rostlinného oleje a nalijte do ní těsto.
5. Zvolte program 9.

## **TĚSTA**

### **KYNUTÉ TĚSTO NA CHLEBA**

#### **Suroviny**

260 ml vody

400 g chlebové mouky

5 g droždí

#### **Příprava**

1. Vložte suroviny do formy ve stejném pořadí, jako jsou uvedeny v receptu. Voda, mouka a droždí jsou základními surovinami, všechny další jsou volitelné. Nicméně celková hmotnost nesmí překročit 1 000 g.
2. Zvolte program 14.

### **TĚSTO NA PIZZU**

#### **Suroviny**

260 ml vody

400 g mouky

#### **Příprava**

1. Vložte suroviny do formy ve stejném pořadí, jako jsou uvedeny v receptu. Voda a mouka jsou základními surovinami, všechny další jsou volitelné. Nicméně celková hmotnost nesmí překročit 1 000 g.
2. Zvolte program 14.

## JOGURT

Při přípravě jogurtu je stěžejní živá jogurtová kultura. Většinou je možné ji získat ze zrajících jogurtu, případně je možné zakoupit sušenou jogurtovou kulturu, např. při přípravě jogurtu ze sójového mléka. Při použití sušené jogurtové kultury dodržujte pokyny na balení.

Domácí jogurt může mít tekutější konzistenci a je ideální pro přípravu jogurtových nápojů.

Pokud preferujete hustější konzistenci, přidejte trochu želatiny.

Během přípravy se může oddělit syrovátka. Nevylévejte ji, je to hodnotný zdroj živin a je ideální pro přípravu osvěžujících letních nápojů s čerstvým ovocem.

## NUGÁTOVÝ JOGURTOVÝ NÁPOJ

### Suroviny

1 l nízkotučného mléka

100 ml bílého jogurtu s živou kulturou

100 g lísko oříškového nugátového krému

### Příprava

1. Do formy nalijte mléko a přidejte jogurt. Řádně promíchejte.
2. Vložte formu do pekární a zvolte program 18. Ujistěte se, že jste nezvolili jiný program.
3. Nechte pekárnou dokončit program a poté přelijte jogurt do vysoké, úzké nádoby. Zakryjte a nechte odpočinout při pokojové teplotě, dokud se na povrch nevysráží syrovátka.
4. Opatrně syrovátku scedte.
5. Do jogurtu zašlehejte nugátový krém a nechte vychladit.
6. Vychlazený nápoj rozdělte do sklenic a podávejte.

**Poznámka:** Z tohoto množství připravíte 4 až 6 nápojů.

## OSVĚŽUJÍCÍ LETNÍ NÁPOJ ZE SYROVÁTKY

### Suroviny

200 ml syrovátky

1 lžice citrónové šťávy

Cukr/med na dochucení

### Příprava

1. Do vysoké sklenice nalijte syrovátku.
2. Přidejte citrónovou šťávu a cukr nebo med. Řádně promíchejte a podávejte.

**Tip:** Citrónovou šťávu můžete nahradit jinou ovocnou šťávou nebo čerstvým ovocem, které mírně rozmačkáte.

## **DŽEM**

Při běžné přípravě džemu se používá želírovací prostředek s cukrem a pektinem. V závislosti na obsahu cukru (alespoň 45 %, v poměru 1:1) je možné takto připravený džem skladovat ve vzduchotěsné nádobě až půl roku. Džem připravený v pekárně může případně používat kukuřičný škrob. V některých receptech níže je takový postup popsán. Nicméně takové džemy mohou rychleji podléhat zkáze. Tekutiny se snadněji odděluje, proto je nutné džem skladovat v chladničce ve vzduchotěsné nádobě, kde vydrží až 1 týden.

Níže uvedené recepty jsou pouze pro inspiraci a je možné je upravit podle osobních preferencí.

### **JAHODOVÝ DŽEM**

#### **Suroviny**

900 g čerstvých jahod  
540 g cukru  
30 g kukuřičného škrobu  
15 ml citrónové šťávy

#### **Příprava**

1. Omyjte a očistěte jahody. Nakrájejte je na menší kousky, nebo je rozmixujte v mixéru.
2. Do formy vložte všechny suroviny
3. Zvolte program č. 10.

### **POMERANČOVÝ DŽEM**

#### **Suroviny**

900 g pomerančů  
540 g cukru  
30 g kukuřičného škrobu  
15 ml citrónové šťávy

#### **Příprava**

1. Oloupejte pomeranče a vyjměte semínka. Nakrájejte na menší kousky.
2. Do formy vložte všechny suroviny
3. Zvolte program č. 10.

## ZMRZLINA

Po dokončení programu přípravy zmrzliny bude mít zmrzlina konzistenci vyšlehané zmrzliny. Pokud preferujete tužší konzistenci, vložte ji do vzduchotěsné nádoby a uložte na půl hodiny do mrazáku.

### ZÁKLADNÍ RECEPT NA VANILKOVOU ZMRZLINU

Suroviny na asi 300 ml

#### Suroviny

200 ml smetany

50 ml mléka

Semínka z ½ vanilkového lusku (nebo 1 lžička vanilkového extraktu)

2 žloutky

40 g cukru krupice

#### Příprava

1. Nechte nádobu na přípravu zmrzliny vychladit v mrazáku po dobu asi 16 hodin.
2. Vyšlehejte žloutky s cukrem do hladké konzistence.
3. Do středně velkého kastrolu nalijte mléko a vložte vanilku. Zahřívejte, dokud mléko nezačne mírně vřít.
4. Po malých dávkách zašlehejte mléko do žloutkové směsi.
5. Přelijte směs do čistého hrnce a za stálého míchání zahřívejte, až začne směs houstnout a ulpívat na vařečce.
6. Nechte směs vychladnout a poté vložte do chladničky.
7. V misce vyšlehejte smetanu, až bude nadýchaná. Poté zašlehejte žloutkovou směs.
8. Na hnací hřídel ve vnitřním prostoru pekárný nasadte adaptér a vložte vychlazenou nádobu a míchací lopatku.
9. Zvolte program 15 a nastavte dobu přípravy 25 minut. Spustíte program.
10. Jakmile se začne lopatka otáčet, opatrně nalijte směs do nádoby.
11. Zavřete víko pekárný a nechte dokončit program.
12. Hotovou zmrzlinu okamžitě podávejte, nebo ji přendejte do vzduchotěsné nádoby a na půl hodiny uložte do mrazáku před podáváním.
13. Hotovou zmrzlinu můžete skladovat v mrazáku až 1 týden.

**Varování:** Při manipulaci s vychlazenou nádobou vždy použijte ochranné kuchyňské chňapky nebo utěrku, abyste zabránili vzniku omrzlin. Nikdy se nedotýkejte vychlazené nádoby, pokud máte mokré ruce.

## RYCHLÁ VANILKOVÁ ZMRZLINA

Suroviny na asi 300 ml

### Suroviny

- 100 ml smetany
- 120 ml plnotučného mléka
- 75 ml sladkého kondenzovaného mléka
- 1 lžička vanilkového extraktu

### Příprava

1. Nechte nádobu na přípravu zmrzliny vychladit v mrazáku po dobu asi 16 hodin.
2. V misce vyšlehejte mléka a vanilkový extrakt a nechte řádně vychladit v chladničce.
3. V misce vyšlehejte smetanu, až bude nadýchaná. Poté zašlehejte mléčnou směs.
4. Na hnací hřídel ve vnitřním prostoru pekárný nasadte adaptér a vložte vychlazenou nádobu a míchací lopatku.
5. Zvolte program 15 a nastavte dobu přípravy 25 minut. Spustte program.
6. Jakmile se začne lopatka otáčet, opatrně nalijte směs do nádoby.
7. Zavřete víko pekárný a nechte dokončit program.
8. Hotovou zmrzlinu okamžitě podávejte, nebo ji přendejte do vzduchotěsné nádoby a na půl hodiny uložte do mrazáku před podáváním.
9. Hotovou zmrzlinu můžete skladovat v mrazáku až 3 dny.

**Varování:** Při manipulaci s vychlazenou nádobou vždy používejte ochranné kuchyňské chňapky nebo utěrku, abyste zabránili vzniku omrzlin. Nikdy se nedotýkejte vychlazené nádoby, pokud máte mokré ruce.

## ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

Suroviny na asi 350 ml

### Suroviny

- 200 ml smetany
- 25 ml mléka
- 75 g hořké čokolády, nalámanou na menší
- 2 žloutky
- 30 g cukru krupice

### Příprava

1. Nechte nádobu na přípravu zmrzliny vychladit v mrazáku po dobu asi 16 hodin.
2. Vyšlehejte žloutky s cukrem do hladké konzistence.
3. Do středně velkého kastrolu nalijte mléko a vložte čokoládu. Zahřívejte, dokud mléko nezačne mírně vřít.
4. Po malých dávkách zašlehejte mléko s čokoládou do žloutkové směsi.
5. Přelijte směs do čistého hrnce a za stálého míchání zahřívejte, až začne směs houstnout a ulpívat na vařečce.
6. Nechte směs vychladnout a poté vložte do chladničky.
7. V misce vyšlehejte smetanu, až bude nadýchaná. Poté zašlehejte žloutkovou směs.
8. Na hnací hřídel ve vnitřním prostoru pekárný nasadte adaptér a vložte vychlazenou nádobu a míchací lopatku.
9. Zvolte program 15 a nastavte dobu přípravy 25 minut. Spustte program.

10. Jakmile se začne lopatka otáčet, opatrně nalijte směs do nádoby.
11. Zavřete víko pekární a nechte dokončit program.
12. Hotovou zmrzlinu okamžitě podávejte, nebo ji přendejte do vzduchotěsné nádoby a na půl hodiny uložte do mrazáku před podáváním.
13. Hotovou zmrzlinu můžete skladovat v mrazáku až 1 týden.

**Varování:** Při manipulaci s vychlazenou nádobou vždy používejte ochranné kuchyňské chňapky nebo utěrku, abyste zabránili vzniku omrzlin. Nikdy se nedotýkejte vychlazené nádoby, pokud máte mokré ruce.

## LÍSKO OŘÍŠKOVÉ NUTÁGOVÉ GELATO

Suroviny na asi 350 ml

### Suroviny

- 150 ml mléka
- 75 g lísko oříškového nugátového krámu
- ¼ lžičky vanilkového extraktu
- 2 žloutky
- 75 g cukru krupice
- 2 lžice opražených lískových oříšků, nasekaných nahrubo

### Příprava

1. Nechte nádobu na přípravu zmrzliny vychladit v mrazáku po dobu asi 16 hodin.
2. Vyšlehejte žloutky s cukrem do hladké konzistence.
3. Do středně velkého kastrolu nalijte mléko, přidejte vanilkový extrakt a lísko oříškový krém. Zahřívejte, dokud mléko nezačne mírně vřít.
4. Po malých dávkách zašlehejte mléko do žloutkové směsi.
5. Přelijte směs do čistého hrnce a za stálého míchání zahřívejte, až začne směs houstnout a ulpívat na vařečce.
6. Nechte směs vychladnout a poté vložte do chladničky.
7. V misce vyšlehejte smetanu, až bude nadýchaná. Poté zašlehejte žloutkovou směs.
8. Na hnací hřídel ve vnitřním prostoru pekární nasadte adaptér a vložte vychlazenou nádobu a míchací lopatku.
9. Zvolte program 15 a nastavte dobu přípravy 30 minut. Spusťte program.
10. Jakmile se začne lopatka otáčet, opatrně nalijte směs do nádoby.
11. Zavřete víko pekární a nechte dokončit program.
12. Gelato okamžitě podávejte, nebo ji přendejte do vzduchotěsné nádoby a na půl hodiny uložte do mrazáku před podáváním.
13. Gelato můžete skladovat v mrazáku až 1 týden.

**Varování:** Při manipulaci s vychlazenou nádobou vždy používejte ochranné kuchyňské chňapky nebo utěrku, abyste zabránili vzniku omrzlin. Nikdy se nedotýkejte vychlazené nádoby, pokud máte mokré ruce.

## MRAŽENÝ JAHODOVÝ JOGURT

Suroviny na asi 340 ml

Tip: Jogurt si můžete připravit předem přímo v pekárně.

### Suroviny

150 g čerstvých jahod

150 g bílého jogurtu

40 g cukru krupice

### Příprava

1. Nechte nádobu na přípravu zmrzliny vychladit v mrazáku po dobu asi 16 hodin.
2. Omyjte a očistěte jahody. Rozmixujte je.
3. Smíchejte rozmixované jahody s jogurtem a cukrem. Nechte směs vychladnout a poté vložte do chladničky.
4. Na hnací hřídel ve vnitřním prostoru pekárny nasadte adaptér a vložte vychlazenou nádobu a míchací lopatku.
5. Zvolte program 15 a nastavte dobu přípravy 25 minut. Spustte program.
6. Jakmile se začne lopatka otáčet, opatrně nalijte směs do nádoby.
7. Zavřete víko pekárny a nechte dokončit program.
8. Připravenou směs přendejte do vzduchotěsné nádoby a uložte do mrazáku před podáváním.
9. Mražený jogurt můžete skladovat v mrazáku až 1 týden.

**Varování:** Při manipulaci s vychlazenou nádobou vždy používejte ochranné kuchyňské chňapky nebo utěrku, abyste zabránili vzniku omrzlin. Nikdy se nedotýkejte vychlazené nádoby, pokud máte mokré ruce.

## CITRÓNOVÝ SORBET

Suroviny na asi 300 ml

### Suroviny

75 g cukru krupice

150 ml vody

75 ml čerstvě vymačkané citrónové šťávy

Bílek z 1 malého vajíčka

### Příprava

1. Nechte nádobu na přípravu zmrzliny vychladit v mrazáku po dobu asi 16 hodin.
2. Do středně velkého kastrolu nalijte vodu, citrónovou šťávu a vložte cukru. Zahřívejte, dokud se cukru nerozpustí. Zahřívejte další 2 minuty.
3. Nechte směs vychladnout a poté vložte do chladničky.
4. V misce vyšlehejte vychlazený bílek do tuhého sněhu. Poté zašlehejte s cukrovou vodou.
5. Na hnací hřídel ve vnitřním prostoru pekárny nasadte adaptér a vložte vychlazenou nádobu a míchací lopatku.
6. Zvolte program 15 a nastavte dobu přípravy 25 minut. Spustte program.
7. Jakmile se začne lopatka otáčet, opatrně nalijte směs do nádoby.
8. Zavřete víko pekárny a nechte dokončit program.
9. Hotový sorbet okamžitě podávejte, nebo jej přendejte do vzduchotěsné nádoby a na půl hodiny uložte do mrazáku před podáváním.
10. Sorbet můžete skladovat v mrazáku až 1 týden.

**Varování:** Při manipulaci s vychlazenou nádobou vždy používejte ochranné kuchyňské chňapky nebo utěrku, abyste zabránili vzniku omrzlin. Nikdy se nedotýkejte vychlazené nádoby, pokud máte mokré ruce.

## POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

### LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

#### **Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie**

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

#### **Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii**

Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU, které se na něj vztahují.

Změny v textu, designu a technických specifikacích se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo na jejich změnu.

Čeština je původní verze.

Adresa výrobce: FAST ČR, a.s., U Sanitasu 1621, Říčany CZ-251 01



Z důvodu neustálého zdokona-  
lování designu a dalších vlast-  
ností se může vámi zakoupený  
výrobek mírně lišit od výrobku  
uvedeného na obrázcích v tom-  
to návodu.



[WWW.CATLER.EU](http://WWW.CATLER.EU)