



BREAD MAKER

Návod na obsluhu
PEKÁREŇ CHLEBA



BM 700

PEKÁREŇ CHLEBA

5	VAŠA BEZPEČNOSŤ NA PRVOM MIESTE
8	OBOZNÁMTE SA SO SVOJOU PEKÁRŇOU BM 700
8	Pekáreň a príslušenstvo
9	Ovládací panel
10	Displej
11	PRED PRVÝM POUŽITÍM PEKÁRNE BM 700
11	Pred prvým použitím
11	Vloženie/vybratie formy
12	Prvé zapnutie
15	Tabuľka programov
16	POUŽITIE VAŠEJ PEKÁRNE BM 700
16	Základné ovládacie prvky
17	Použitie pekárne
21	Zoznam programov
23	Fázy prípravy chleba
24	Funkcia uchovania v teple
24	Funkcia pamäte
24	Prerušenie prebiehajúceho programu
25	Používateľské nastavenie
25	Odložené spustenie
26	Pokyny k programu rýchleho chleba
26	Dopekanie chleba
26	Pridanie surovín
27	Príprava džemu
28	Príprava zmrzliny
29	Domáci jogurt
30	Zámka ovládacieho panelu
30	Tipy na prípravu chleba
31	Suroviny na prípravu chleba
33	STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE
33	Opekacia forma a hnetací hák
34	Príslušenstvo
34	Vonkajší povrch
34	Uloženie
35	ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV
41	RECEPTY
41	Chlieb
48	Sladké pečivo
50	Cestá
51	Jogurt
52	Džem
53	Zmrzlina

Gratulujeme

vám ku kúpe vašej novej pekárne chleba BM 700.



VAŠA BEZPEČNOSŤ NA PRVOM MIESTE

Uvedomujeme si, aká dôležitá je bezpečnosť a preto už od začiatočného konceptu až po samotnú výrobu myslíme predovšetkým na vašu bezpečnosť. Napriek tomu vás však prosíme, aby ste pri používaní spotrebiča boli opatrní a dodržiavali nasledujúce pokyny.

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.
- Ak je prívodný kábel poškodený, jeho výmenu zverte odbornému servisnému stredisku, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie. Je zakázané používať spotrebič s poškodeným prívodným káblom.
- Opekáciu formu a hnetací hák umyte v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu, opláchnite a utrite dosucha.

Udržujte spotrebič čistý. Opekáciu formu a hnetací hák je potrebné čistiť po každom použití.

- V jednej dávke je možné použiť maximálne 520 g múky a 6 g droždia. Do opekacej formy nekladajte väčšie množstvo múky ani droždia.
- Spotrebič nie je určený na činnosť prostredníctvom vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.
 - Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Je určený na osobné použitie v priestoroch, ako sú:
 - kuchynské kúty pre personál v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracoviskách;
 - poľnohospodárske farmy;
 - hotelové alebo motelové izby a iné obytné priestory;
 - podniky zaisťujúce nocľah s raňajkami.
 - Spotrebič nepoužívajte v priemyselnom prostredí alebo vonku alebo na iné účely, než na ktoré je určený.
 - Spotrebič neumiestňujte na parapety okien, odkvapkávač drezu alebo na nestabilné povrchy, nekladte ho na elektrický alebo plynový varič či do blízkosti otvoreného ohňa alebo zariadenia, ktoré je zdrojom tepla. Spotrebič umiestňujte iba na suchý, čistý a stabilný povrch, kde nemôže dôjsť k jeho prevrhnutiu.
 - Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom výrobcu.
 - Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa nominálne napätie uvedené na jeho typovom štítku zhoduje s elektrickým napätím zásuvky. Spotrebič pripájajte iba k riadne uzemnenej zásuvke.
 - Dbajte na to, aby sieťový kábel nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu.
 - Spotrebič nepoužívajte v blízkosti horľavých materiálov, ako sú záclony, závesy, utierky a pod. V smere hlavného sáľania tepla musí byť dodržaná bezpečná vzdialenosť od povrchov horľavých hmôt minimálne 50 cm a v ostatných smeroch minimálne 10 cm.
 - Spotrebič nezakrývajte. Inak hrozí riziko vzniku požiaru, keď je zakrytý a dôjde k jeho automatickému spusteniu prostredníctvom vstavaného časovača.
 - Pred uvedením spotrebiča do prevádzky sa uistite, že je v ňom riadne vložená opekacia forma so všetkými potrebnými prísadami. Do spotrebiča nekladajte alobal, potravinové fólie a pod. ani ho nespúšťajte naprázdno.
 - Ak je spotrebič v prevádzke, teplota prístupných povrchov môže byť vyššia. Vyvarujte sa kontaktu so zahriatym povrchom a horúcou parou, ktorá môže vystupovať z ventilačných otvorov.
 - Počas prevádzky sa nedotýkajte rotujúceho hnetacieho háka.

- Dbajte na to, aby počas prevádzky nedošlo k rozstreknutiu vody alebo inej tekutiny na vonkajší povrch zahriateho skla priezoru.
- Počas prevádzky odporúčame pravidelne kontrolovať stav potravín v opekačej forme. V prípade, že by došlo k ich vznieteniu, spotrebič okamžite vypnite, odpojte ho od sieťovej zásuvky a veko nechajte uzatvorené.
- Nikdy nevyberajte upečený chlieb búchaním opekačej formy o jej okraj. Inak môže dôjsť k jej poškodeniu.
- Spotrebič vždy vypnite, odpojte od sieťovej zásuvky a nechajte vychladnúť po ukončení používania, pred premiestnením a čistením.
- Sieťový kábel odspájajte od zásuvky ťahom za zástrčku, nie za kábel. Inak by mohlo dôjsť k poškodeniu sieťového kábla alebo zásuvky.
- Spotrebič neoplachujte pod tečúcou vodou ani ho neponárajte do vody alebo inej tekutiny.
- Aby ste sa vyvarovali nebezpečenstva úrazu elektrickým prúdom, neopravujte spotrebič sami ani ho nijak neupravujte. Všetky opravy zverte autorizovanému servisnému stredisku.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY NA POUŽÍVANIE VŠETKÝCH ELEKTRICKÝCH ZARIADENÍ

- Pred použitím celkom odviňte napájací kábel.
- Prívodný kábel nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky, dotýkať sa horúcich plôch alebo sa zamotať. Nekladte na sieťový kábel ťažké predmety.
- Z bezpečnostných dôvodov odporúčame zapojiť spotrebič do samostatného elektrického obvodu, oddeleného od ostatných spotrebičov. Nepoužívajte rozvodku ani predĺžovací kábel na zapojenie spotrebiča do sieťovej zásuvky.
- Aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom, neponárajte spotrebič, jeho základňu ani prívodný kábel do vody alebo inej tekutiny.
- Odporúčame vykonávať pravidelnú kontrolu spotrebiča. Spotrebič nepoužívajte, ak je akokoľvek poškodený alebo ak je chybný napájací kábel alebo zástrčka. Všetky opravy je nutné zveriť najbližšiemu autorizovanému servisnému stredisku Catler.
- Akúkoľvek inú údržbu okrem bežného čistenia je nutné zveriť autorizovanému servisnému stredisku Catler.
- Odporúčame inštalovať prúdový chránič (štandardné bezpečnostné spínače vo vašej zásuvke), aby ste tak zaistili zvýšenú ochranu pri použití spotrebiča. Odporúčame, aby prúdový chránič (s menovitým zvyškovým prevádzkovým prúdom menej než 30 mA) bol inštalovaný do elektrického obvodu, v ktorom bude spotrebič zapojený. Obráťte sa na svojho elektrikára pre ďalšiu odbornú radu.

Návod je tiež dostupný na stránkach **www.catler.eu**.

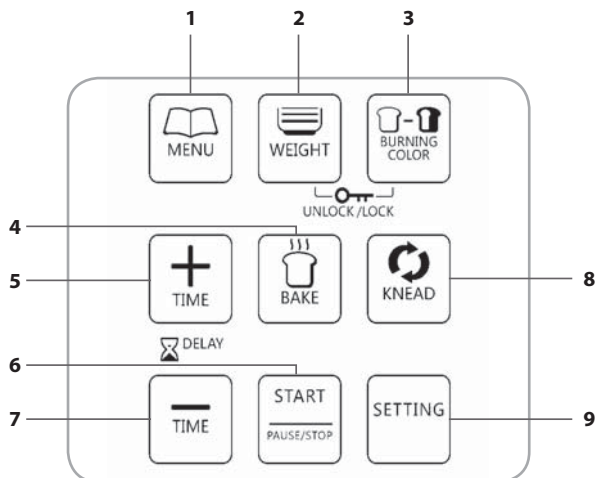
OBOZNÁMTE SA SO SVOJOU PEKÁRŇOU BM 700

PEKÁREŇ A PRÍSLUŠENSTVO



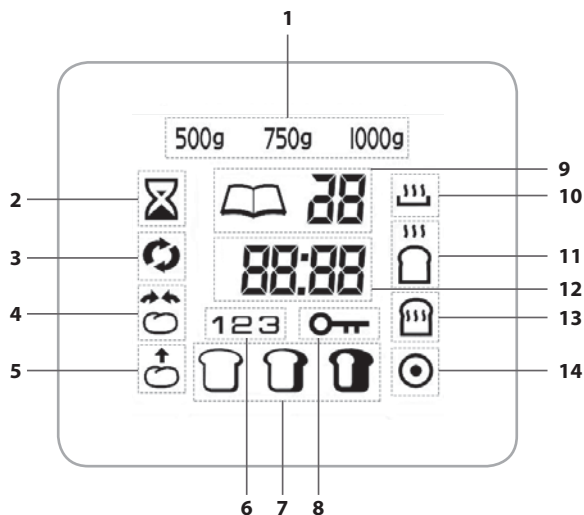
1. Veko s priezorom
2. Rukoväť
3. Forma na chlieb s neprilnavou povrchovou úpravou
4. Hnetací hák s neprilnavou povrchovou úpravou
5. Viečko priehradky
6. Priehradka na suroviny – automaticky sa otvorí, aby bolo možné pridať dodatočné suroviny; možnosť pridania surovín je dostupné pre programy 1 až 9 (viac ďalej v návode).
7. Ovládací panel s displejom
8. Ventilačné otvory
9. Antikorové telo pekárne
10. Protišmykové nohy – zaisťujú stabilitu na hladkom povrchu
11. Odmerná šálka
12. Odmerná lyžica
13. Pomôcka na vybratie hnetacieho háka

OVLÁDACÍ PANEĽ



1. Tlačidlo **MENU** – slúži na výber programu pečenia
2. Tlačidlo **WEIGHT** – slúži na nastavenie hmotnosti pripravovaného chleba (celkového množstva surovín)
3. Tlačidlo **BURNING COLOR** – slúži na nastavenie stupňa prepečenia chleba
4. Tlačidlo **BAKE** – slúži na zapnutie programu pečenia
5. Tlačidlo **TIME+** – slúži na nastavenie času odloženého spúšťania/času pečenia a pod.
6. Tlačidlo **START/PAUSE/STOP** – slúži na spustenie pekárne/prerušenie/zrušenie programu alebo nastavenie
7. Tlačidlo **TIME-** – slúži na nastavenie času odloženého spúšťania/času pečenia a pod.
8. Tlačidlo **KNEAD** – slúži na zapnutie programu hnetenia
9. Tlačidlo **SETTING** – slúži na výber vlastného programu

DISPLEJ



1. Ikony veľkosti bochníka: malý (500 g), stredný (750 g) a veľký (1 000 g)
2. Ikona odloženého spustenia
3. Ikona procesu hnetenia
4. Ikona odpočinku cesta
5. Ikona kysnutia cesta
6. Číslo znázorňujúce fázy v rámci programu pečenia
7. Ikony stupňa prepečenia: svetlý – stredne prepečený – tmavý
8. Ikona uzamknutia ovládacieho panelu
9. Číslo vybraného programu
10. Ikona predhrievania
11. Ikona pečenia
12. Zostávajúci čas do ukončenia programu pečenia
13. Ikona KEEP WARM (uchovanie v teple)
14. Ikona dokončenia programu pečenia

PRED PRVÝM POUŽITÍM PEKÁRNE BM 700

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a reklamné štítky/etikety. Uistite sa, že ste z balenia vybrali všetko príslušenstvo.
2. Otvorte veko a vyberte opekáciu formu a hnetací hák z formy. Umyte ich spolu s odmernou šálkou, lyžicou a pomôckou v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu pomocou mäkkej hubky. Opláchnite čistou vodou a utrite dosucha.
3. Vonkajší povrch a vnútorný priestor pre formu utrite mäkkou, mierne navlhčenou hubkou. Utrite čistou utierkou dosucha.



VAROVANIE!
FORMA AJ HNETACÍ HÁK SÚ
OPATRENÉ NEPRIĽNAVOU POVRCHOVOU
ÚPRAVOU. NEPOUŽÍVAJTE HRUBÉ
ČISTIACE PROSTRIEDKY, DRÔTENKY ANI
INÉ PREDMETY, KTORÉ BY MOHLI POVRCH
POŠKRIABAŤ. TELO PEKÁRNE UTRITE MIERNE
NAVLHČENOU HUBKOU. UTRITE DOSUCHA.

VLOŽENIE/VYBRATIE FORMY

1. Pred zostavením sa uistite, že sú vnútorný priestor pekárne a vonkajšie dno formy čisté a suché.
2. Otvorte veko a do vnútorného priestoru vložte formu zošíkma. Nasadte na hriadeľ a pootočte v smere hodinových ručičiek, aby ste ju zaistili.
3. Na hriadeľ v strede formy nasadte hnetací hák.
4. Na vybratie pootočte formou proti smeru hodinových ručičiek, zdvihnite rukoväť a vyberte formu z vnútorného priestoru.



VAROVANIE!
PRI MANIPULÁCII S HORÚCOU FORMOU
VŽDY POUŽÍVAJTE OCHRANNÉ KUCHYNSKÉ
LAPKY. BUĎTE VEĽMI OPATRNÍ. HROZÍ RIZIKO
VÁŽNEHO POPÁLENIA.

PRVÉ ZAPNUTIE

1. Do vnútorného priestoru vložte opekáciu formu.
2. Zavrite veko a pripojte pekáreň k zdroju napájania.
3. Zvoľte program pečenia a nechajte pekáreň v prevádzke 10 minút. Za tento čas dochádza k vypáleniu ohrievacieho telesa a k odstráneniu ochrannej vrstvy. Môžete preto zaznamenať slabý dym a mierny zápach, ktoré používaním zmiznú.
4. Následne pekáreň vypnite a nechajte vychladnúť.
5. Formu vyberte a umyte v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu pomocou mäkkej hubky. Opláchnite čistou vodou a utrite dosucha.
6. Telo pekárne utrite mierne navlhčenou hubkou. Utrite dosucha.
7. Teraz je pekáreň pripravená na použitie.


TABUĽKA PROGRAMOV

Číslo	Názov programu	Východisková dĺžka programu (min)		
		500 g	750 g	1 000 g
1	Basic bread (Bežný konzumný chlieb)	3:05	3:10	3:15
2	French bread (Chlieb francúzskeho typu)	3:35	3:40	3:45
3	Whole wheat (Celozrnný chlieb)	4:05	4:10	4:15
4	Sweet bread (Sladký chlieb)	3:35	3:40	3:45
5	Rice bread (Ryžový chlieb)	2:50	2:55	3:00
6	Gluten free (Bezlepkový chlieb)	3:05	3:10	3:15
7	Quick bread (Rýchly chlieb)	2:10	2:15	2:20
8	Fruit bread (Ovocný chlieb)	3:05	3:10	3:15
9	Cake (Koláč)	2:00		
10	Jam (Džem)	1:20		
11	Defrost (Rozmrazenie)	0:30		
12	Mix (Zmiešanie)	0:15		
13	Knead (Hnetenie)	0:08		
14	Dough (Cesto)	1:30		
15	Ice Cream (Zmrzlina)	0:25		
16	Bake (Pečenie)	0:30		
17	Homemade (Domáci chlieb)	3:16		
18	Yoghurt (Jogurt)	8:00		

Odložené spustenie	Úprava času prípravy	Automatické pridanie surovín	Uchovanie v teple	Volba veľkosti bochníka	Volba stupňa prepečenia
Áno / Až do 15 hodín	Nie	Áno	Áno	Áno	Áno
Áno / Až do 15 hodín	Nie	Áno	Áno	Áno	Áno
Áno / Až do 15 hodín	Nie	Áno	Áno	Áno	Áno
Áno / Až do 15 hodín	Nie	Áno	Áno	Áno	Áno
Áno / Až do 15 hodín	Nie	Áno	Áno	Áno	Áno
Áno / Až do 15 hodín	Nie	Áno	Áno	Áno	Áno
Áno / Až do 15 hodín	Nie	Áno	Áno	Áno	Áno
Áno / Až do 15 hodín	Nie	Áno	Áno	Áno	Áno
Áno / Až do 15 hodín	Nie	Nie	Áno	Nie	Áno
Nie	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie
Nie	Áno 0:10 – 2:00	Nie	Nie	Nie	Nie
Áno	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie
Nie	Áno 0:08 – 0:45	Nie	Nie	Nie	Nie
Áno	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie
Nie	Áno 0:20 – 0:30	Nie	Nie	Nie	Nie
Nie	Áno 0:10 – 1:30	Nie	Nie	Nie	Nie
Áno	Nie	Áno	Áno	Áno	Áno
Nie	Áno 0:05 – 12:00	Nie	Nie	Nie	Nie

POUŽITIE VAŠEJ PEKÁRNE BM 700

ZÁKLADNÉ OVLÁDACIE PRVKY

Tlačidlo	Funkcia
MENU	Slúži na výber programu pečenia. Na displeji sa zobrazí číslo vybraného programu. Zoznam programov pečenia je vytlačený v ľavej časti veka. Každým stlačením sa program zmení a bude sa v cykloch opakovať, t. j. po programe č. 18 stlačením tlačidla sa zobrazí program č. 1.
START/ PAUSE/ STOP	Slúži na spustenie pekárne, prerušenie chodu, na ukončenie prebiehajúceho programu alebo na ukončenie režimu uchovania v teplé. Krátkym stlačením pekárne spustíte, prerušíte alebo zrušíte režim uchovania v teplé. Dlhým stlačením zrušíte práve prebiehajúci program. Tým zrušíte aj všetky nastavenia a nebude možné v programe pokračovať. Ak potrebujete program prerušiť, stlačte tlačidlo krátko, príp. odpojte zástrčku od sieťovej zásuvky, ak potrebujete napr. vybrať hnetací hák. Odpojenie od napájania nesmie byť dlhšie než 10 minút, inak sa program zruší.
BURNING COLOR	Slúži na výber stupňa prepečenia chleba. Môžete vybrať z možností: svetlý – stredne prepečený – tmavý. Východiskovým nastavením je stredne prepečený chlieb. Každý stupeň prepečenia má vlastnú ikonu, ktorá sa na displeji rozsvieti. Nastavenie stupňa prepečenia je dostupné pri programoch 1 až 9.
WEIGHT	Slúži na nastavenie hmotnosti pripravovaného chleba (celkového množstva surovín). Na displeji sa rozsvieti postupne: 500 g – 750 g – 1 000 g. 1 000 g zvolte pre celkové množstvo surovín 750 g do 1 000 g. 750 g zvolte pre celkové množstvo surovín od 500 do 750 g. 500 g zvolte pre celkové množstvo surovín do 500 g. Nesprávny pomer a hmotnosť surovín môže zapríčiniť, že výsledný chlieb bude zle upečený, chuťovo nevýrazný, tmavý a suchý. Je preto dôležité správne odvažovať a dodržiavať pokyny v receptoch. Ak je chlieb nedopečený, zvolte program pečenia a nechajte dopiecť niekoľko málo minút – viac v časti „Dopekanie chleba“. Nastavenie hmotnosti prepečenia je dostupné pri programoch 1 až 9.
+ TIME – TIME	Slúži na úpravu času pečenia/prípravy alebo na nastavenie času odloženého spustenia. Programy 1 – 9, 12, 14, 17: pri týchto programoch je dostupná funkcia odloženého spustenia. Ikona  sa rozbliká na displeji po stlačení tlačidla + alebo -. Tlačidlami nastavíte požadovaný čas odloženého spustenia. Zobrazený čas bude zahŕňať aj čas prípravy vybraného programu – viac v časti „Odložené spustenie“. Programy 11, 13, 15, 16, 18: tlačidlami upravujete čas prípravy. Pri týchto programoch čas prípravy na displeji bliká. Na potvrdenie času prípravy je potrebné stlačiť tlačidlo START/PAUSE/STOP , aby ste mohli prejsť k ďalšiemu nastaveniu alebo spusteniu programu.

Tlačidlo	Funkcia
	<p>Program 10: úprava času prípravy nie je dostupná. Tento program má prednastavený čas.</p> <p>Odporúčame zvoliť program tlačidlom MENU, zvoliť stupeň prepečenia a veľkosť bochníka a potom upraviť čas pečenia/prípravy.</p> <p>Čas na displeji sa rovná celkovému času prípravy.</p> <p>TIP: podržaním tlačidla zrýchlite nastavenie času.</p>
BAKE	<p>Stlačením tlačidla vstúpите priamo do programu pečenia. Stlačte toto tlačidlo a potom START/PAUSE/STOP a program pečenia sa spustí.</p> <p>Východiskový čas pečenia je 30 minút, tlačidlami +/- môžete čas pečenia upraviť podľa vlastných preferencií.</p>
KNEAD	<p>Stlačením tlačidla vstúpите priamo do programu hnetenia. Stlačte toto tlačidlo a potom START/PAUSE/STOP a program miešania sa spustí.</p> <p>Východiskový čas hnetenia je 8 minút, tlačidlami +/- môžete čas hnetenia upraviť podľa vlastných preferencií. Za tento čas nedochádza ku kysnutiu ani pečeniu.</p>
SETTINGS	<p>Stlačením tlačidla vstúpите priamo do používateľského nastavenia. To slúži na úpravu jednotlivých fáz procesu prípravy – viac v časti „Používateľské nastavenie“.</p>

POUŽITIE PEKÁRNE

1. Pripravte si všetky suroviny podľa receptu. Správne odvažujte. Použite dodávanú odmernú šálku alebo lyžicu. Maximálna hmotnosť všetkých surovín nesmie prekročiť 1 000 g.
2. Postavte pekárňu na suchý, rovný a čistý povrch v dostatočnej vzdialenosti od sieťovej zásuvky.
3. Do vnútorného priestoru vložte opekaciu formu. Hnetací hák môžete potrieť trochu rastlinného oleja. Tým uľahčíte jeho vybratie po dopečení chleba.
4. Do formy vložte suroviny. Pre správnu prípravu chleba je dôležité vložiť suroviny v nasledujúcom poradí:
 - voda a iné tekutiny, vajcia a pod.; potom
 - cukor, soľ, korenie a pod., následne
 - múku, chlebovú zmes a pod.; a nakoniec
 - droždie, prášok do pečiva a pod.

Je dôležité, aby sa suroviny, ako sú droždie, prášok do pečiva a pod., nedostali do kontaktu s vodou alebo inou tekutinou. Odporúčame do múky vytvoriť jamku, do ktorej dané suroviny vložíte.



VAROVANIE!
ZABRÁŇTE TOMU, ABY SUROVINY SPADLI DO VNÚTORNÉHO PRIESTORU. POČAS PROCESU PEČENIA SA MÔŽU PRIPIECŤ NA OHRIEVACIE TELESO, SPÁLIŤ SA, A TO MÔŽE SPÔSOBIŤ TVORBU NEPRÍJEMNÉHO ZÁPACHU, ALE AJ VZNIETENIE SPÁLENÝCH SUROVÍN. AKÉKOL'VEK SUROVINY NA OKRAJI FORMY ALEBO VO VNÚTORNOM PRIESTORE PEKÁRNE UTRITE.

5. Zavrite veko.
6. Ak chcete svoj chlieb obohatiť o semienka, sušenú zeleninu alebo ovocie, vložte ich do priehradky v hornej časti veka. Tieto suroviny sa pridajú automaticky počas hnetenia. Pekáreň zvukovým signálom upozorní, že sa priehradka otvára a suroviny sú pridané. Táto funkcia je dostupná pri programoch 1 – 9.
7. Zapojte zástrčku prívodného kábla do sieťovej zásuvky. Zaznie zvukové upozornenie.
8. Opakovaným stlačením tlačidla **MENU** zvolíte program pečenia.
9. Tlačidlom **BURNING COLOR** zvolíte stupeň prepečenia chleba: svetlý – stredne prepečený – tmavý.
10. Tlačidlom **WEIGHT** zvolíte veľkosť pripravovaného bochníka: malý (500 g), stredný (750 g) alebo veľký (1 000 g).
11. Podľa potreby nastavte odložené spustenie – viac ďalej v návode.
12. Stlačte tlačidlo **START/PAUSE/STOP** a pekáreň sa spustí.
13. Na displeji sa bude odpočívať nastavený čas a pekáreň postupne prejde jednotlivými fázami prípravy chleba od zahrievania, hnetenia, kysnutia až po pečenie, a to v závislosti od zvoleného programu.
14. Ak potrebujete pridať väčšie kusy surovín, ktoré sa nevojdú do priehradky, je možné odklopiť veko vo fáze hnetenia. Stlačte tlačidlo **START/PAUSE/STOP**, chod pekárne sa zastaví. Odklopte veko a vložte suroviny. Stlačte znovu tlačidlo **START/PAUSE/STOP** a pekáreň bude pokračovať v chode, príp. sa chod automaticky obnoví po 3 minútach.
15. Ak potrebujete program zrušiť, stlačte a podržte tlačidlo **START/PAUSE/STOP** 3 sekundy. Chod pekárne sa zastaví a program pečenia bude zrušený.



VAROVANIE!
**NEVKLADAJTE PRSTY, RUKY,
KUCHYNSKÉ NÁČINIE A POD. DO
FORMY, ZATIAĽ ČO SÚ POHYBLIVÉ ČASTI
V POHYBE. HROZÍ ZACHYTENIE O TIETO
ČASTI A NÁSLEDNÉ PORANENIE ALEBO
POŠKODENIE PEKÁRNE.**

16. Podľa potreby je možné vybrať hnetací hák po poslednom hnetení a pred posledným kysnutím. V takom prípade postupujte nasledovne:
- Odpojte zástrčku prívodného kábla od napájania. Ak dôjde k prerušeniu dodávky elektrickej energie do 10 minút, bude pekáreň po obnovení dodávky pokračovať v nastavenom programe. Je preto dôležité vybrať hnetací hák do 10 minút.
 - Otvorte veko a opatrne vyberte opekaciu formu. Pri vybratí používajte vždy ochranné kuchynské lapky.
 - Pomúčte si ruku a vyberte hnetací hák z formy.
 - Vložte formu späť do pekárne a zavrite veko.
 - Zapojte zástrčku prívodného kábla do sieťovej zásuvky a chod pekárne sa obnoví.



VAROVANIE!
**HORÚCI VZDUCH A SKONDENZOVANÁ
PARA MÔŽU UNIKAŤ VENTILAČNÝMI
OTVORMI, ZATIAĽ ČO JE PEKÁREŇ
V PREVÁDZKE. UDRŽUJTE RUKY, TVÁR
ALEBO INÉ ČASTI TELA V DOSTATOČNEJ
VZDIALENOSTI OD VENTILAČNÝCH OTVOROV.
V OPAČNOM PRÍPADO HROZÍ RIZIKO
VÁŽNEHO POPÁLENIA.**



VAROVANIE!
**POČAS POUŽITIA SA PEKÁREŇ
ZAHRIEVA A ZOSTÁVA HORÚCA AJ URČITÝ
ČAS PO DOPEČENÍ CHLEBA. VYVARUJTE SA
KONTAKTU S HORÚCIMI ČASŤAMI PEKÁRNE.
HROZÍ RIZIKO VÁŽNEHO POPÁLENIA.**

17. Hneď ako je program pečenia dokončený, zaznie 10-krát zvukové upozornenie a na displeji sa zobrazí „0:00“.
18. Pekáreň sa automaticky prepne do režimu uchovávania v teple a ikona KEEP WARM sa rozsvieti. Režim uchovania v teple bude v prevádzke maximálne 60 minút. Potom sa pekáreň vypne a prestane hriať.
19. Ak potrebujete pekáreň vypnúť pred uplynutím času režimu uchovania v teple, stlačte a podržte tlačidlo **START/PAUSE/STOP** na 3 sekundy, kým nezaznie zvukové upozornenie, a pekáreň sa vypne.
20. Odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky.
21. Opatrne otvorte veko a vyberte formu z vnútorného priestoru. Formu postavte na teplovzdorný povrch a nechajte chlieb chvíľu vychladnúť, než ho vyberiete z formy.



VAROVANIE!
**PRI MANIPULÁCII S HORÚCOU FORMOU
VŽDY POUŽÍVAJTE OCHRANNÉ KUCHYNSKÉ
LAPKY. BUĎTE VEĽMI OPATRNÍ. HROZÍ RIZIKO
VÁŽNEHO POPÁLENIA.**

22. Pomocou plastovej stierky opatrne uvoľnite chlieb od stien formy. Na formu položte kovovú mriežku alebo dosku a otočte formu hore nohami. Ak je to nutné, mierne s formou zatrasťe, aby sa chlieb uvoľnil.

POZNÁMKA:

Na uvoľnenie chleba od stien formy nepoužívajte nože, kovové náčinie a pod., pretože by mohlo dôjsť k poškrabaniu nepriľnavej vrstvy formy.



VAROVANIE! **NIKDY NEKRÁJAJTE CHLIEB, KEĎ JE VO FORME. PRED NAKRÁJANÍM JE POTREBNÉ HO VYBRAŤ.**

23. Opatrne vyberte hnetací hák, ak ste ho nevybrali pred pečením.
24. Pred podávaním nechajte chlieb celkom vychladnúť.
25. Do formy vložte hnetací hák a nalejte teplú vodu. Vyčistite podľa pokynov v časti „Starostlivosť a údržba“.

POZNÁMKA:

Ak sa zdá, že je chlieb nedopečený, zvolte program pečenia a nechajte ho dopiecť niekoľko ďalších minút.

26. Domáci chlieb skladujte zabalený v plastovom vrecúšku až 3 dni pri izbovej teplote. Niektoré druhy chleba je možné skladovať v chladničke, a to až 10 dní.

ZOZNAM PROGRAMOV

Opakovaným stlačením tlačidla **MENU** vyberte požadovaný program. Na displeji sa zobrazí jeho číslo a východiskové nastavenie/čas prípravy.






Číslo	Názov programu	Popis programu
1	Basic bread (Bežný konzumný chlieb)	Program je vhodný pre bežný konzumný chlieb z hladkej pšeničnej a ražnej múky. Upečený chlieb je kompaktný s jemnou striedkou.
2	French bread (Chlieb francúzskeho typu)	Program je vhodný na pečenie chleba z jemnej hladkej múky, typickej pre francúzske pečivo. Upečený chlieb je nadýchaný s chrumkavou kôrkou. Tento program nie je vhodný pre recepty s obsahom masla, margarínu alebo mlieka.
3	Whole wheat (Celozrný chlieb)	Program vhodný pre kváskový chlieb z celozrnnej múky (spravidla viac ako 50 %). Chlieb z celozrnnej múky je výživnejší, pretože múka je pomletá z celého zrna, vrátane otrúb a klíčkov. Upečený chlieb má vďaka celozrnnej múke hnedú až tmavohnedú kôrku (ak použijete len celozrnnú múku). Je chuťovo výraznejší a zdravší, má hustú striedku a môže byť relatívne ťažký.







Číslo	Názov programu	Popis programu
4	Sweet bread (Sladký chlieb)	Program vhodný na prípravu chleba obohateného o ovocnú šťavu, strúhaný kokos, hrozienka a iné sušené ovocie, čokoládu alebo sirup. Chlieb tak má vysoký obsah cukru, tuku a proteínov. Pridané suroviny spôsobujú, že je kôrka tmavšia, ale striedka je veľmi ľahká a vzdušná vďaka predĺženému času kysnutia.
5	Rice bread (Ryžový chlieb)	Program vhodný na prípravu chleba z ryžovej múky. Tá spôsobuje, že sa cesto viac podobá cestu na koláč. Po hnetení nasleduje fáza kysnutia. Upečený chlieb má tenšiu kôrku a je mäkkšia proti bežnému chlebu.
6	Gluten free (Bezlepkový chlieb)	Program vhodný na prípravu bezlepkového chleba. Suroviny na jeho prípravu sú jedinečné. Aj keď ide o kváskový chlieb, cesto všeobecne je vlhšie a viac pripomína liate cesto. Je tiež dôležité, aby sa cesto nadbytočne nemiešalo a nehnetlo. V programe je iba jedna fáza kysnutia a z dôvodu vyššieho obsahu vody je čas pečenia predĺžený. Všetky suroviny sa musia vložiť na samom začiatku prípravy chleba.
7	Quick bread (Rýchly chlieb)	Zrýchlený program na prípravu bežného chleba. Fázy hnetenia, kysnutia a pečenia sú skrátené. Upečený chlieb je malý, ťažký s hustou striedkou.
8	Fruit bread (Ovocný chlieb)	Program vhodný na prípravu bežného chleba, obohateného o sušené ovocie alebo orechy. Tie sa vkladajú do priehradky a následne sa zapracujú do cesta. Do priehradky vkladajte sušené ovocie, ktoré nie je lepkavé, príp. ho obalte v múke. Príliš lepkavé ovocie môžete pridať do cesta priamo, a to zdvihnutím veka, hneď ako zaznie zvukové upozornenie, ktoré signalizuje prídanie surovín. Zamiešaním do cesta sa suroviny rovnomerne upečú.
9	Cake (Koláč)	Program vhodný na prípravu cesta a upečenie koláča. Fázy hnetenia, kysnutia a pečenia sú prispôbené príprave koláča. V tomto programe sa ku kysnutiu používa prášok do pečiva alebo jedlá sóda. Pri tomto programe nie je možné nastaviť veľkosť bochníka.
10	Jam (Džem)	Program vhodný na prípravu džemov a chutney. Hnetací hák spôsobuje, že sa suroviny neustále otáčajú. Tento program neumožňuje žiadne ďalšie nastavenie.
11	Defrost (Rozmrazenie)	Program vhodný na rozmrazenie suroviny vďaka vhodnej teplote bez nežiaduceho pečenia. Tlačidlami +/- nastavte čas prípravy. Funkcia odloženého spustenia nie je pri tomto programe dostupná, rovnako ako nastavenie stupňa prepečenia a veľkosti bochníka.

Číslo	Názov programu	Popis programu
12	Mix (Zmiešanie)	Program je vhodný na zmiešanie surovín na koláč. V tomto programe nie sú fázy kysnutia a pečenia dostupné, rovnako ako nastavenie stupňa prepečenia a veľkosti bochníka.
13	Knead (Hnetenie)	Program je vhodný na hnetenie kváskového cesta (cesto na rožky, pizzu a pod.). V tomto programe nie sú fázy kysnutia a pečenia dostupné, rovnako ako nastavenie stupňa prepečenia a veľkosti bochníka. Funkcia odloženého spustenia nie je dostupná. Tlačidlami +/- nastavte čas hnetenia.
14	Dough (Cesto)	Program je vhodný na hnetenie a kysnutie cesta. Nedochádza k pečeniu. Vhodné pre cestá, ako sú cesto na chlebové rolky, rožky, pizzu, na chlieb v pare a pod. Nie je možné nastaviť stupeň prepečenia a veľkosť bochníka.
15	Ice Cream (Zmrzlina)	Program vhodný na miešanie zmrzliny v nastavci na zmrzlinu (nie je súčasťou balenia). Tlačidlami +/- nastavte čas prípravy. Funkcia odloženého spustenia nie je dostupná.
16	Bake (Pečenie)	Program pečenia je vhodný na dodatočne dopečenie, keď je chlieb príliš svetlý alebo nedopečený. Fázy hnetenia a kysnutia nie sú dostupné. Tlačidlami +/- nastavte čas pečenia. Funkcia odloženého spustenia nie je dostupná.
17	Homemade (Domáci chlieb)	Program umožňuje upraviť jednotlivé fázy prípravy chleba podľa osobných preferencií – viac v časti „Používateľské nastavenie“.
18	Yoghurt (Jogurt)	Program vhodný na prípravu domáceho jogurtu – viac v časti „Domáci jogurt“.

FÁZY PRÍPRAVY CHLEBA

Tabuľka nižšie znázorňuje východiskový čas jednotlivých fáz prípravy chleba v minútach. V prípade úpravy nastavenia sa môžu jednotlivé časy meniť.

Fáza program	Ikona	Východiskový čas	Úprava času (od – do)
Hnetenie 1		0:15	1 – 30 minút
Odpočívnutie 1		0:03	0 – 30 minút
Hnetenie 2		0:20	0 – 30 minút
Odpočívnutie 2		0:10	0 – 30 minút
Hnetenie 3		0:00	0 – 25 minút

Fáza program	Ikona	Východiskový čas	Úprava času (od – do)
Kysnutie 1		0:42	0 – 60 minút
Kysnutie 2		0:40	0 – 60 minút
Kysnutie 3		0:00	0 – 60 minút
Pečenie		0:30 (Stupeň stredne prepečený)	0 – 80 minút (svetlý, stredne prepečený, tmavý)
Keep warm (Uchovanie v teple)		1:00	0 – 60 minút
Odložené spustenie			Až 15 hodín

FUNKCIA UCHOVANIA V TEPLE

Na konci pečenia (programy 1 až 9) sa pekáreň automaticky prepne do režimu uchovania v teple a ikona KEEP WARM sa rozsvieti. Režim uchovania v teple bude v prevádzke maximálne 60 minút. Za tento čas bude pekáreň udržiavať chlieb teplý, ale nebude dochádzať k dodatočnému pečeniu chleba. Chlieb tak nezvlhne a nebude mazľavý.

Po uplynutí 60 minút sa pekáreň automaticky vypne a prestane hriať.

Ak potrebujete funkciu zrušiť skôr, stlačte a podržte tlačidlo **START/PAUSE/STOP** na 3 sekundy, kým nezaznie zvukové upozornenie.

FUNKCIA PAMÄTE

Pekáreň je vybavená pamäťovými čipom, ktorý uchová nastavenie programu, ak dôjde k prerušeniu dodávky elektrickej energie (alebo odpojitie zástrčky od sieťovej zásuvky) na čas kratší než 10 minút. Po obnovení dodávky (alebo zapojení zástrčky do sieťovej zásuvky) sa chod pekárne obnoví. Nie je nutné stlačiť žiadne tlačidlo.

Ak je však výpadok dodávky elektrickej energie (alebo odpojitie zástrčky od sieťovej zásuvky) dlhší než 10 minút, program bude zrušený.

POZNÁMKA:

Ak sa nespustila fáza kysnutia, v okamihu, keď došlo k prerušeniu dodávky elektrickej energie, môžete program spustiť znovu s rovnakými surovinami. Chlieb sa bude viackrát hnieť.

PRERUŠENIE PREBIEHAJÚCEHO PROGRAMU

Ak potrebujete práve prebiehajúci program prerušiť (napr. z dôvodu pridania väčších kusov surovín), môžete:

- stlačiť **krátko** tlačidlo **START/PAUSE/STOP**. Chod pekárne sa zastaví. Stlačte znovu tlačidlo **START/PAUSE/STOP** a pekáreň bude pokračovať v chode, príp. sa chod automaticky obnoví po 3 minútach.
- odpojiť zástrčku od sieťovej zásuvky a znovu ju zapojiť do 10 minút.

POUŽÍVATEĽSKÉ NASTAVENIE

Program Homemade (Domáci chlieb) je vyhradený pre váš vlastný program prípravy chleba. Môžete si zvoliť vlastné časy pri jednotlivých fázach prípravy. Východiskový časy nájdete v tabuľke v časti „**Fázy prípravy chleba**“ vyššie. Funkcia odloženého spustenia je pri tomto programe dostupná. Vlastné nastavenie zostane uložené v pamäti, kým nedôjde k prerušeniu dodávky elektrickej energie na dlhšie než 10 minút.


1. Stlačte tlačidlo **MENU**, kým sa na displeji nezobrazí číslo 17, alebo stlačte tlačidlo **SETTINGS** na priamy vstup do nastavenia.
2. Stlačte znovu tlačidlo **SETTINGS** a na displeji sa rozblíkajú ikona prvej fázy programu a jej východiskový čas.
3. Tlačidlami +/- upravte nastavenie a stlačte tlačidlo **SETTING** na potvrdenie.
4. Opakujte kroky 2 a 3, kým nenastavíte časy všetkých fáz prípravy.
5. Ak potrebujete niektorú fázu prekročiť, nastavte čas 0:00 alebo stlačte znovu tlačidlo **SETTINGS**.
6. Po potvrdení poslednej fázy (uchovanie v teple), stlačte tlačidlo **SETTINGS** a na displeji sa zobrazí celkový čas.
7. Na spustenie programu stlačte tlačidlo **START/PAUSE/STOP**.

POZNÁMKA:

Ak počas nastavenia stlačíte tlačidlo **START/PAUSE/STOP**, na displeji sa zobrazí celkový čas a žiadne ďalšie fázy nebudú upravené a zostane ich východiskový čas.

ODLOŽENÉ SPUSTENIE

Táto funkcia umožňuje odložiť spustenie programu o nastavený čas. Na displeji sa však zobrazí celkový čas do dokončenia celého programu, t. j. súčet času odloženého spustenia a času prípravy vybraného programu.

Maximálny celkový čas je 15 hodín. Po potvrdení funkcie odloženého spustenia sa na displeji rozsvieti ikona  a spustí sa odpočítavanie.



Funkcia odloženého spustenia nezmení východiskový čas žiadnej fázy prípravy.

Táto funkcia je dostupná pri programoch: 1 – 9, 12, 14, 17. A je nutné vložiť všetky suroviny do pekárne pred jej spustením.



VAROVANIE!

NEPOUŽÍVAJTE SUROVINY PODLIEHAJÚCE RÝCHLEJ SKAZE, AKO SÚ ČERSTVÉ VAJCE, MLIKO, SMOTANA, SYR A POD., AK POUŽÍVATE FUNKCIU ODLOŽENÉHO SPUSTENIA. MOHLO BY DÔJSŤ K ZNEHODNOTENIU VŠETKÝCH SUROVÍN, AKO AJ CHLEBA SAMOTNÉHO.

1. Tlačidlom **MENU** vyberte program a nastavte stupeň prepečenia a veľkosť bochníka.
2. Tlačidlami +/- nastavte čas odloženého spustenia. Na displeji sa rozblíkajú ikona .
3. Stlačte tlačidlo **START/PAUSE/STOP** a na displeji sa rozsvieti ikona  a spustí sa odpočítavanie celkového času.
4. Hneď ako uplynie čas odloženého spustenia, pekárň sa spustí a začne pripravovať chlieb.
5. Po dokončení sa automaticky prepne do režimu uchovania v teple.

POKYNY K PROGRAMU RÝCHLEHO CHLEBA

Zmesi na prípravu rýchleho chleba obsahujú prášok do pečiva alebo jedlú sódu, ktoré sa aktivujú teplom a vlhkom. Aby ste dosiahli perfektné výsledky, je potrebné do formy najskôr vložiť všetky tekuté suroviny a na hladinu potom všetky sypké suroviny. Počas počiatočného miešania sa môžu sypké suroviny hromadiť v rohoch formy, a preto bude nutné zotrieť rohy pomocou plastovej stierky, aby ste zabránili tvorbe nežiaducich hrudiek múky.

DOPEKANIE CHLEBA

Ak nie je chlieb dopečený, je svetlý alebo ste omylom zrušili program pred spustením pečenia, je možné chlieb dopieť, a to až na 1,5 hodiny. Nechajte chlieb vo forme a zavrite veko.

1. Stlačte tlačidlo **BAKE** a na displeji sa zobrazí východiskový čas dopečenia 30 minút.
2. Tlačidlami +/- nastavte požadovaný čas dopečenia od 0:10 do 1:30.
3. Stlačte tlačidlo **START/PAUSE/STOP** na potvrdenie.
4. Opätovným stlačením tlačidla **START/PAUSE/STOP** sa pekárň spustí.
5. Po dokončení programu pečenia sa pekárň automaticky prepne do režimu uchovania v teple.

POZNÁMKA:

Pri niektorých druhoch chleba alebo koláčoch bude stačiť dopieť na čas kratší než 10 minút. V takom prípade spustíte program pečenia, a hneď ako je chlieb alebo koláč dopečený podľa vašich predstáv, stlačte a podržte tlačidlo **START/PAUSE/STOP** 3 sekundy, aby ste program pečenia vypli.

PRIDANIE SUROVÍN

Ak potrebujete do cesta pridať suroviny, ako sú semenka, sušené ovocie a pod., otvorte priehradku v hornej časti veka a nasypete do priehradky suroviny. Priehradku zavrite. Hneď ako nastane okamih na pridanie surovín (spravidla po prvom hnetení), zaznie zvukové upozornenie a dno priehradky sa otvorí, aby mohli suroviny spadnúť do formy. Pri ďalšom miešaní a hnetení sa rovnomerne rozložia v ceste.

Ak potrebujete pridať väčšie kusy surovín, ktoré sa nevojdú do priehradky, je možné odklopiť veko vo fáze hnetenia. Stlačte tlačidlo **START/PAUSE/STOP**, chod pekárne sa zastaví. Odklopte veko a vložte suroviny. Chod sa automaticky obnoví po 3 minútach.

PRÍPRAVA DŽEMU

Tento program je vhodný na prípravu lahodných džemov a chutney.



VAROVANIE!
FORMU NEPREPLŇUJTE, PRETOŽE HORÚCE SUROVINY MÔŽU VYSTRIEKNUŤ ALEBO PRETIEČŤ. SUROVINY, KTORÉ SA PRIPEČÚ NA OHRIEVACIE TELESO, SA MÔŽU VZNIETIŤ A SPÔSOBIŤ POŽIAR. DO FORMY VLOŽTE NAJŠKÔR OVOCIE A POTOM ŽELÍROVACÍ CUKOR.

1. Pripravte si všetky suroviny. Ovocie omyte a očistite. Odstráňte kôstky, stopky, jadrá a pod. Ovocie rozmixujte a starostlivo odvážte.
2. Na hriadeľ nasadte hnetací hák.
3. Opatrne vložte ovocnú zmes do formy.

POZNÁMKA:

Ak budete spracovávať ovocie s nízkym obsahom ovocných kyselín (napr. jahody, broskyne, čerešne a pod.), pridajte trochu kyseliny citrónovej alebo lyžicu citrónovej šťavy, aby ste podporili želírovací proces.

4. Odvážte želírovací cukor podľa pokynov na obale. Nasypte želírovací cukor na ovocie.
5. Uistite sa, že je vonkajší povrch formy celkom čistý a suchý. Vložte formu do pekárne.
6. Zapojte zástrčku prívodného kábla do sieťovej zásuvky.
7. Opakovaným stlačením tlačidla **MENU** zvolte program **JAM**.
8. Stlačte tlačidlo **START/PAUSE/STOP** a pekáreň sa spustí.
9. Nechajte pekáreň dokončiť program. Na konci programu zaznie 10-krát zvukové upozornenie.
10. Nasadte si ochranné kuchynské lapky a vyberte formu z pekárne.
11. Prelejte hotový džem do pohárov. Zaviečkujte a nechajte vychladnúť.



VAROVANIE!
FORMA AJ HOTOVÝ DŽEM SÚ VEĽMI HORÚCE. DBAJTE NA ZVÝŠENÚ OPATRNOŠŤ, ABY STE SA NEPOPÁLILI. HROZÍ RIZIKO VÁŽNEHO POPÁLENIA PRI NESPRÁVNEJ MANIPULÁCII.

POZNÁMKA:

Želírovací proces môže trvať niekoľko hodín v závislosti od druhu ovocia a použitého želírovacieho cukru.

PRÍPRAVA ZMRZLINY

Na prípravu zmrzliny používajte výhradne príslušenstvo na prípravu zmrzliny pod modelovým označením ICB 700. Toto príslušenstvo nie je súčasťou balenia. Dodržujte pokyny v návode pre ICB 700.

1. Nechajte nádobu dostatočne vychladiť v mrazničke. Odporúčaná čas je asi 16 hodín.
2. Pripravte si suroviny na zmrzlinu. Celkový objem surovín by nemal prekročiť 350 ml. Inak by mohlo dôjsť k pretečeniu do vnútorného priestoru.
3. Otvorte veko a na hnací hriadeľ vo vnútornom priestore pekáreň nasadte nádobu s adaptérom a otočte v smere hodinových ručičiek. Nádoba by mala byť stabilná, nemala by sa kývať ani nakláňať.
4. Do nádoby vložte miešaciu lopatku. Uistite sa, že je bezpečne nasadená a voľne sa pohybuje.



VAROVANIE!
PRI MANIPULÁCIÍ S NÁDOBOU NOSTE OCHRANNÉ KUCHYNSKÉ LAPKY ALEBO POUŽÍVAJTE UTIERKU. NÁDOBA JE VEĽMI CHLADNÁ A MÔŽE SPÔSOBIŤ OMRZLINY. V ŽIADNOM PRÍPADE SA NEDOTÝKAJTE NÁDOBY, AK MÁTE VLHKÉ RUKY.

5. Zapojte zástrčku prívodného kábla do sieťovej zásuvky.
6. Opakovaným stlačením tlačidla **MENU** zvolte program **ICE CREAM**.
7. Tlačidlami +/- nastavte čas prípravy od 20 do 30 minút.
8. Stlačte tlačidlo **START/PAUSE/STOP** a pekáreň sa spustí.
9. Zatiaľ čo sa miešacia lopatka otáča, opatrne nalievajte zmrzlinovú zmes do nádoby. Buďte opatrní, aby ste nenaliali obsah do vnútorného priestoru.



VAROVANIE!
DO NÁDOBY NELEJTE HORÚCE SUROVINY. HROZÍ JEJ NEVRATNÉ POŠKODENIE.

10. Nechajte pekáreň dokončiť program. Na konci programu zaznie 10-krát zvukové upozornenie.
11. Nasadte si ochranné kuchynské lapky a vyberte formu z pekárne.
12. Pomocou plastovej lyžice preložte zmrzlinu do misiek a podávajte.



VAROVANIE!
NA VYBRATIE ZMRZLINY
NEPOUŽÍVAJTE KOVOVÚ LYŽICU, VIDLIČKU
ANI INÉ KOVOVÉ ALEBO OSTRÉ PREDMETY,
KTORÉ BY MOHLI POŠKODIŤ VNÚTORNÝ
POVRCH NÁDOBY.

Hotová zmrzlina je určená na okamžitú konzumáciu, pretože je mäkká a nie je zamrzená. Ak preferujete tvrdšiu konzistenciu, preložte zmrzlinu do vzduchotesnej nádoby a vložte na pol hodiny do mrazničky. Zmrzlinu uchovávajte vo vzduchotesnej nádobe v mrazničke asi 1 týždeň. Nádoba nie je určená na dlhodobé skladovanie zmrzliny.

POZNÁMKA:

Pekáreň nie je vybavená chladiacim okruhom ani iným chladiacim prvkom. K chladeniu zmrzliny dochádza len vďaka vychladenej nádobe. Pripravená zmrzlina je určená na okamžitú konzumáciu alebo na uskladnenie v mrazničke. Neskladujte zmrzlinu v pekárni.

DOMÁCI JOGURT

Program slúži na príprave domáceho jogurtu. Na jeho prípravu je potrebné čerstvé mlieko a malé množstvo živej jogurtovej kultúry.



1. Do formy nalejte asi 1 l čerstvého mlieka a pridajte 100 ml živej jogurtovej kultúry. Dobre premiešajte.
2. Zavrite veko.
3. Opakovaným stlačením tlačidla **MENU** vyberte program **Yoghurt**. Vždy sa uistite, že ste tento program zvolili pred spustením pekárne. Ak by ste zvolili iný program, mohlo by dôjsť ku vykypeniu mlieka, pretečeniu do vnútorného priestoru a poškodeniu ohrievacieho telesa.
4. Tlačidlami +/- nastavte čas prípravy. Východiskový čas je 8 hodín, no čím dlhšie jogurt zraje, tým lahodnejšiu a krémovejšiu štruktúru má.
5. Stlačte tlačidlo **START/PAUSE/STOP** a pekáreň sa spustí.
6. Nechajte pekáreň dokončiť program. Na konci programu zaznie 10-krát zvukové upozornenie.
7. Nechajte jogurt vychladnúť a prípadne zlejte prebytočnú tekutinu (srvátku).
8. Skladujte jogurt v chladničke a skonzumujte do asi 5 dní.

TIP:

Do mlieka môžete pridať ovocie, ovocnú šťavu, med a pod. Srvátku môžete zmiešať s ovocnou šťavou a pripraviť si osviežujúci letný nápoj.

ZÁMKA OVLÁDACIEHO PANELU

Zámok ovládacieho panelu slúži na uzamknutie ovládacích tlačidiel, aby nedošlo k náhodnému spusteniu alebo zmene nastaveného programu, napr. deťmi.

1. Na aktiváciu zámky stlačte súčasne tlačidlá **WEIGHT** a **BURNING COLOR**. Zaznie zvukové upozornenie a na displeji sa rozsvieti ikona . Všetky tlačidlá budú neaktívne vrátane tlačidla **START/PAUSE/STOP**.
2. Na deaktiváciu zámku stlačte súčasne tlačidlá **WEIGHT** a **BURNING COLOR**. Zaznie zvukové upozornenie a z displeja zmizne ikona .

TIPY NA PRÍPRAVU CHLEBA

Starostlivo odvažujte suroviny. Správny pomer všetkých surovín zaistí vynikajúci výsledok.

Používajte kvalitné a čerstvé suroviny.

Neprekračujte maximálne množstvo suroviny (1 000 g). Inak by mohlo cesto pretiecť cez okraj formy, pripiecť sa na ohrievacie teleso a vznietiť sa.

Vkladajte suroviny do formy v správnom poradí. Najskôr vložte všetky tekutiny, potom cukor, soľ, korenie a pod., ďalej sypké suroviny a nakoniec droždie, kypriaci prášok alebo jedlú sódu.

Suroviny vo forme nemiešajte. Je dôležité, aby sa droždie nedostalo do kontaktu so soľou alebo tekutinou skôr, než to bude nutné.

Lepkavé sušené ovocie obalte v múke.

Ak nastavíte odložené spustenie, uistite sa, že ste vložili všetky suroviny do formy skôr, než sa spustí.

Ak používate funkciu odloženého spustenia, nepoužívajte čerstvé potraviny, ktoré podliehajú rýchlej skaze, napr. vajcia, čerstvé mlieko, maslo a pod.

Ak pripravujete kváskový chlieb, je potrebné, aby suroviny mali izbovú teplotu (20 až 25 °C).

Tým zaistíte, že chlieb správne vykysne.

Nenechávajte chlieb v pekární po skončení času uchovania v teple. Môže zvlhnúť v dôsledku skondenzovanej pary.

Opekáciu formy a hnetací hák umyte ihneď po vybratí chleba. Tým zabránite nežiaducemu nahromadeniu zvyškov okolo hriadeľa a v otvore háka.

Pri krájaní čerstvého chleba používajte ostrý nôž určený na krájanie chleba.

Uchovávajte chlieb zabalený v plastovom vrecúšku. Skonzumujte ho do 3 dní.

SUROVINY NA PRÍPRAVU CHLEBA

Chlebová múka	Chlebová múka je najdôležitejšia surovina na prípravu chleba. Má vysoký obsah lepku, vďaka ktorému cesto drží tvar a po vykysnutí sa neprepadá v strede. Je preto vhodná na prípravu väčších bochníkov.
Hladká múka	Múka bez pridaného kypriaceho prášku. Je vhodná pre tzv. rýchle chleby.
Celozrnná múka	Celozrnná múka sa melie z celého zrna, vrátane otrúb a klíčkov. Má vysoký obsah lepku. Je ťažšia v porovnaní s bežnou chlebovou múkou a je výživnejšia. Chlieb z celozrnej múky je spravidla menší s hustou striedkou. Preto sa odporúča kombinovať celozrnnú múku s chlebovou múkou.
Hnedá ľanová múka	Ľanová múka má vysoký obsah vlákniny a veľmi sa svojimi vlastnosťami podobá celozrnej múke. Aby ste dosiahli väčší bochník, je potrebné ju zmiešať s chlebovou múkou v správnom pomere.
Múka s kypriacim práškom	Múka s obsahom kypriaceho prášku. Je vhodná na prípravu koláčov.
Kukuričná a ovsená múka	Tieto múky sú doplnkovými surovinami pri príprave rustikálneho chleba. Zvýrazňujú chuť a textúru striedky.
Cukor	Je dôležitou súčasťou, dodáva chlebu chuť a farbu. Súčasne slúži ako výživa pre kvasnice. Bežne sa používa biely cukor. Niektoré recepty však môžu obsahovať hnedý trstinový cukor, práškový cukor a pod.
Droždie	Kvasnice v droždí produkujú oxid uhličitý. Ten spôsobuje, že cesto zväčšuje svoj objem, a pomáha zjemniť vnútornú štruktúru cesta. Aby kvasnice mohli správne fungovať, potrebujú k svojmu životu uhľohydráty v cukre a múke. Tu je niekoľko príkladov: <ul style="list-style-type: none"> – 1 lyžica sušeného droždia = 3 lyžičky sušeného droždia = 15 ml; – 1 lyžička sušeného droždia = 5 ml. Droždie je potrebné skladovať v chladničke. Pri vysokých teplotách by došlo k úhynu kvasníc. Pred použitím skontrolujte dátum výroby a dátum spotreby. Používajte iba množstvo uvedené v recepte a potom ihneď vložte späť do chladničky. Nesprávne skladovanie, droždie po vypršanej trvanlivosti a pod. môžu spôsobiť, že chlieb nesprávne nakysne, nebude chutný a bude mať nevýraznú striedku.

Droždie	<p>Aby ste skontrolovali, či je droždie vhodné na použitie, vykonajte nasledujúci postup:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Do odmernej šálky nalejte asi polovicu šálky teplej vody (45 – 50 °C). – Pridajte 1 lyžicu bieleho cukru a zamiešajte. Potom pridajte 2 lyžičky droždia. – Položte šálku na teplé miesto a nechajte odpočívať asi 10 minút. Nemiešajte. – Ak sa kvasnice aktivujú a vyplnia priestor odmernej šálky, je možné droždie použiť.
Sol'	Sol' je nevyhnutná na zvýraznenie chuti a farby chleba. Môže však brániť kvasinkám pri kysnutí. Je preto dôležité presne odvažovať a dodržiavať množstvo soli v recepte. Naopak, ak by ste sol' nepoužili, bol by chlieb príliš veľký.
Vajcia	Vajcia vylepšujú textúru striedky. Chlieb je výživnejší a väčší. Je potrebné vajcia dôkladne zamiešať.
Tuk, maslo, rastlinný olej	Tuk zmäkčuje chlieb a predlžuje jeho čas skladovania. Maslo je nutné rozpustiť a potom nechať schladnúť. Prípadne je možné maslo alebo iný pevný tuk nakrájať na malé kúsky.
Kypriaci prášok	Kypriaci prášok sa používa pri kysnutí rýchleho chleba a koláčov, pretože nie je nutný žiadny čas na kysnutie. Chemickým procesom sa začne tvoriť oxid uhličitý, čím sa vytvoria bubliny v ceste a vytvorí sa mäkká striedka.
Jedlá sóda	Jedlá sóda má rovnaké vlastnosti ako kypriaci prášok a je možné ju použiť spolu s ním.
Voda a ďalšie tekutiny	Voda je východiskovou surovinou na prípravu chleba a koláčov. Všeobecne platí, že najvhodnejšia teplota vody je medzi 20 °C a 25 °C. Vodu môžete nahradiť čerstvým mliekom alebo zmesou vody a sušeného mlieka (2 %). Tým zlepšíte chuť a ovplyvníte farbu kôrky. V niektorých receptoch sa používajú ovocné šťavy (napr. jablková, pomarančová, citrónová a pod.), ktoré zlepšujú chuť chleba.

STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

Pred čistením spotrebič vždy vypnite a odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a nechajte ho dostatočne vychladnúť. Spotrebič je nutné čistiť po každom použití.



VAROVANIE!
SPOTREBIČ, JEHO PRÍVODNÝ KÁBEL ANI ZÁSTRČKU PRÍVODNÉHO KÁBLA NEUMÝVAJTE POD TEČÚCOU VODOU A NEPONÁRAJTE DO VODY ANI INEJ TEKUTINY.

UPOZORNENIE:

Na čistenie nepoužívajte ostré predmety, chemikálie, riedidlá, rozpúšťadlá, benzín ani iné podobné látky. V žiadnom prípade nečistite spotrebič pomocou parného prístroja.



VAROVANIE!
OPEKACIA FORMA AJ SPOTREBIČ SA POČAS POUŽÍVANIA ZAHRIEVAJÚ A ZOSTÁVAJÚ HORÚCE AJ NEJAKÝ ČAS PO DOKONČENÍ POUŽITIA. PRI MANIPULÁCI S HORÚCOU FORMOU VŽDY POUŽÍVAJTE OCHRANNÉ KUCHYNSKÉ LAPKY.

OPEKACIA FORMA A HNETACÍ HÁK

Do opekacej formy nalejte teplú vodu ihneď po vybratí chleba.

Hnetací hák vyberte z chleba, ak sa doň zapiekol, a vložte do vody vo forme.

Opekacia forma aj hnetací hák sú opatrené neprilnavou povrchovou úpravou. Je preto potrebné používať jemné čistiace prostriedky, mäkké utierky alebo hubky.

Opekáciu formu aj hnetací hák umyte v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu pomocou mäkkej hubky. Opláchnite čistou vodou a utrite dosucha.

Ak sa suroviny pripiekli na dno opekacej formy a na hnetací hák, nalejte do formy teplú vodu a pridajte trochu kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Nechajte pôsobiť niekoľko hodín a potom umyte podľa pokynov vyššie.

PRÍSLUŠENSTVO

Odmernú šálku, lyžicu a pomôcku omyte v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu pomocou mäkkej hubky. Opláchnite čistou vodou a utrite dosucha.



VAROVANIE!
ŽIADNA ČASŤ SPOTREBIČA NIE JE
URČENÁ NA UMÝVANIE V UMÝVAČKE.

VONKAJŠÍ POVRCH

Vonkajší povrch a vnútorný priestor pre formu utrite mäkkou, mierne navlhčenou hubkou. Utrite čistou utierkou dosucha.

ULOŽENIE

Pred uložením sa uistite, že je spotrebič čistý, suchý a celkom vychladnutý. Uložte ho na dobre vetrané suché miesto mimo dosahu detí a zvierat.

ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV




V tejto kapitole nájdete najbežnejšie problémy, s ktorými sa môžete stretnúť počas používania spotrebiča. Ak váš problém nie je tu uvedený, alebo je uvedený a pretrváva, prestaňte spotrebič používať, odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky a obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

V ŽIADNOM PRÍPADE NEOPRAVUJTE ANI NEROZOBERAJTE SPOTREBIČ SAMI. NEOBSAHUJE ŽIADNE DIELY, KTORÉ BY MOHOL POUŽÍVATEĽ SÁM OPRAVIŤ.

Problém	Príčina	Riešenie
Z ventilačných otvorov uniká dym.	Vypaluje sa ohrievacie teleso.	Ide o normálny jav. Pred prvým použitím odporúčame pekárňu zapnúť na program pečenia na 10 minút – viac v časti „ Prvé zapnutie “.
	Na ohrievacom telese sa pripalujú zvyšky surovín.	Vypnite pekárňu, odpojte od zdroja napájania a nechajte vychladnúť. Vyčistite vnútorný priestor pekárne a vonkajší povrch opekacej formy podľa pokynov v časti „ Starostlivosť a čistenie “. Nechajte veko otvorené, aby vnútorný priestor vyschol. Zabráňte tomu, aby suroviny padali do vnútorného priestoru pekárne.
	Suroviny v priehradke sú príliš vlhké alebo príliš jemné (ako prášok). Vlhkosť alebo jemný prášok sa môže dostať do vnútorného priestoru pekárne.	Vypnite pekárňu, odpojte od zdroja napájania a nechajte vychladnúť. Vyčistite vnútorný priestor pekárne a vonkajší povrch opekacej formy podľa pokynov v časti „ Starostlivosť a čistenie “. Nechajte veko otvorené, aby vnútorný priestor vyschol. Vlhké alebo príliš jemné suroviny vkladajte priamo do formy.
Spodná časť chleba je po upečení príliš tvrdá a/alebo príliš hrubá.	Upečený chlieb zostal v pekárni príliš dlho.	Aj keď je pekárňu vybavená funkciou uchovania v teple, niektoré druhy chleba je potrebné vybrať ihneď po dokončení pečenia.
Chlieb je ťažké vybrať z formy.	Hnetací hák sa prilepil k hriadeľu.	Po vybratí chleba nalejte do formy teplú vodu a nechajte odmočiť 10 minút. Potom riadne umyte formu aj hnetací hák. Pred ďalším použitím potrite hriadeľ aj hnetací hák trochou rastlinného oleja. To uľahčí vybratie hnetacieho háka po upečení.

Problém	Príčina	Riešenie
Suroviny nie sú rovnomerne rozmiešané; chlieb je zle upečený.	Zvolili ste zlý program.	Vyberte program vhodný pre váš chlieb.
	Počas prípravy ste niekoľkokrát otvorili veko.	Neotvárajte veko počas posledného kysnutia a počas pečenia.
	Cesto je príliš tuhé.	Pridajte tekutinu, ale uistite sa, že celková hmotnosť nepresiahne 1 000 g.
	Odpor hriadeľa je príliš veľký, hnetací hák sa nemôže voľne pohybovať a rozmiešať suroviny.	Rukou otočte hnetacím hákom vo forme. Ak ucítite mierny odpor, spustíte pekáreň naprázdno na program hnetenia. Ak stále cítite odpor, obráťte sa autorizované servisné stredisko Catler.
Hnetací hák sa nepohybuje, aj keď je počuť zvuk hnacieho hriadeľa.	Hnetací hák a/alebo forma nie sú správne inštalované.	Uistite sa, že sú forma aj hnetací hák správne inštalované.
	Cesto je príliš tuhé a/alebo je vo forme mnoho surovín.	Skontrolujte recept, či ste vložili do formy správne množstvo surovín. Pridajte trochu vody, ale uistite sa, že celková hmotnosť nepresiahne 1 000 g.
Upečený chlieb je vlhký a príliš mäkký.	Chlieb vychladol vo forme a vlhkosť je spôsobená nahromadenou skondenzovanou parou, ktorú chlieb absorbuje.	Vyberte chlieb z pekárne včas. Skladujte chlieb v chlebníku, v plastovom vrecúšku a pod.
Cesto preteká z formy do vnútorného priestoru.	Vložili ste príliš mnoho tekutín a droždia.	Vypnite pekáreň a odpojte od zdroja napájania. Nechajte vychladnúť a vyčistite podľa pokynov v časti „ Starostlivosť a údržba “. Znížte množstvo tekutín a droždia v recepte. Uistite sa, že celková hmotnosť nepresiahne 1 000 g.
	Vo forme je príliš mnoho cesta.	
Chlieb sa dotýka priezoru pri pečení.	Vo forme je príliš mnoho cesta.	Uistite sa, že celková hmotnosť nepresahuje 1 000 g.
	V ceste je veľké množstvo droždia alebo je izbová teplota príliš vysoká.	Skontrolujte odváženie droždia. Nepoužívajte pekáreň, ak izbová teplota presahuje 34 °C.

Problém	Príčina	Riešenie
Chlieb je príliš malý alebo nevykysol.	Zabudli ste vložiť droždie alebo ste vložili málo droždia.	Skontrolujte množstvo vloženého droždia.
	Droždie má vypršanú trvanlivosť alebo nie je kvalitné.	Nepoužívajte droždie, ktoré sa skladuje v chladničke príliš dlho. Teplota vody musí byť minimálne 15 °C a droždie nesmie prísť do kontaktu so soľou.
	Zvolili ste program pre kváskový chlieb, zatiaľ čo ste použili suroviny s kypriacim práškom.	Zvoľte správny program.
Počas pečenia sa chlieb prepadá.	Použitá múka nie je vhodná na prípravu chleba, nepodporuje dostatočne kysnutie.	Používajte chlebovú múku alebo zmes na pečenie na prípravu chleba.
	V ceste je veľké množstvo droždia alebo je izbová teplota príliš vysoká.	Teplota pri kysnutí by mala byť asi 20 °C.
	Nadmerné množstvo vody spôsobuje, že je cesto vodnaté.	Skontrolujte odvážené suroviny a znížte množstvo vody podľa potreby.
Chlieb je príliš hutný.	Použili ste mnoho múky alebo málo vody.	Znížte množstvo múky a zvýšte množstvo vody.
	Použili ste väčšie množstvo ovocnej zložky alebo mnoho celozrnnej múky.	Znížte množstvo použitých surovín a/alebo pridajte droždie.
Stred chleba je dutý.	Použili ste príliš mnoho vody, droždia alebo málo soli.	Znížte množstvo vody a droždia. Pridajte trochu viac soli.
	Teplota vody je príliš vysoká.	Voda by mala byť vlažná.
Pri koláčoch alebo pečive s obsahom cukru je kôrka príliš hrubá a tmavá.	Použili ste nesprávne množstvo a pomer surovín. Rôzne recepty a suroviny majú veľký vplyv na celkový výsledok pečenia. Farba kôrky bude vždy ovplyvnená množstvom cukru.	Ak je kôrka príliš tmavá pri receptoch s vyšším množstvom cukru, ukončite program 5 až 10 minút pred jeho plánovaným ukončením. Nechajte pečivo v pekární so zatvoreným vekom asi 20 minút, než ho vyberiete.

Problém	Príčina	Riešenie
Došlo k výpadku elektrickej energie, zatiaľ čo bol program spustený.		Ak je výpadok kratší než 10 minút, potom po obnovení dodávky bude pekáreň pokračovať v príprave. Ak je výpadok dlhší než 10 minút, je potrebné pekáreň znovu nastaviť, prípadne použiť nové suroviny, ak je to nutné.
Pridávané suroviny (hrozienka, čokoládové kôstky, ovocie a pod.) sú rozdrvené.		Pridávajte suroviny v okamihu, keď zaznie zvukové upozornenie, alebo ich vložte do priehradky a pekáreň ich pridá do cesta automaticky.
Nie je možné nastaviť odložené spustenie. Ikona  sa nerozsvieti a tlačidlá +/- nie sú aktívne.	Zvolili ste program, ktorý neumožňuje nastaviť funkciu odloženého spustenia. Táto funkcia je dostupná iba pri niektorých programoch – viac v časti „ Tabuľka programov “.	Ak je to možné, zvolte iný program. Majte na pamäti, že tlačidlami +/- vkladáte čas prípravy pri niektorých programoch, napr. pri programe pečenia.
Pekáreň je pripojená k zdroju napájania, ale tlačidlá nie sú aktívne.	Ovládací panel je zamknutý.	Na displeji svieti ikona  , čo znamená, že je ovládací panel zamknutý. Na deaktiváciu zámku stlačte súčasne tlačidlá WEIGHT a BURNING COLOR . Zaznie zvukové upozornenie a z displeja zmizne ikona  .
	Zvolili ste program Jam (Džem).	Pri programe Jam (Džem) nie je možné voliť ďalšie funkcie. Iba tlačidlá MENU a START/PAUSE/STOP sú aktívne.
Čas na displeji bliká a tlačidlá nereagujú.	Prebiehajúci program je pozastavený.	Stlačte tlačidlo START/PAUSE/STOP , aby sa obnovil chod pekárne. Prípadne po 3 minútach sa chod pekárne obnoví automaticky.
	Pekáreň je vo fáze nastavenia času prípravy.	Pri niektorých programoch (11, 13, 15, 16) nastavujte tlačidlami +/- čas prípravy a čas na displeji bliká. Na potvrdenie stlačte krátko tlačidlo START/PAUSE/STOP .

Problém	Príčina	Riešenie
Chybové hlásenia		
H: HH (po spustení pekárne)	Teplota vo vnútornom priestore je príliš vysoká.	Vypnite pekáreň a odpojte od zdroja napájania. Otvorte veko a nechajte vychladnúť pred ďalším použitím.
E: E0 (po spustení pekárne)	Je poškodená teplotná sonda.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko značky Catler.

RECEPTY

RECEPTY

CHLIEB

Odporúčame používať pripravené zmesi na pečenie, ak používate pekáreň prvýkrát. Dodržujte pokyny na balení. Hneď ako sa oboznámite s jednotlivými fázami prípravy chleba, pristúpte k pečeniu chleba podľa receptov.

BIELY CHLIEB

Suroviny

Veľkosť bochníka	1 000 g	750 g	500 g
Voda	320 ml	250 ml	160 ml
Soľ	6 g	5 g	3 g
Olej	24 ml	18 ml	12 ml
Cukor	24 g	18 g	12 g
Sušené mlieko	15 g	12 g	6 g
Chlebová múka	520 g	400 g	260 g
Droždie	6 g	4 g	3 g

Príprava

1. Vložte suroviny do formy v rovnakom poradí ako v tabuľke. Odporúčame používať rafinovaný olej na varenie.
2. Zvoľte program č. 1.

SEZAMOVÝ CHLIEB

Suroviny

Veľkosť bochníka	1 000 g	750 g	500 g
Voda	320 ml	250 ml	160 ml
Soľ	8 g	6 g	4 g
Olej	36 ml	24 ml	18 ml
Cukor	24 g	18 g	12 g
Sušené mlieko	24 g	18 g	12 g
Chlebová múka	520 g	400 g	260 g
Droždie	6 g	4 g	3 g
Sezamová semienka	30 g	22 g	15 g

Príprava

1. Vložte suroviny do formy v rovnakom poradí ako v tabuľke. Odporúčame používať rafinovaný olej na varenie.
2. Sezamové semienka vložte do priehradky a pekáreň ich automaticky pridá. Prípadne ich pridajte do formy, hneď ako zaznie zvukové upozornenie počas fázy hnetenia.
3. Zvoľte program č. 1.

CHLIEB S VLAŠSKÝMI ORECHMI ALEBO PÍNIOVÝMI SEMIENKAMI

Suroviny

Veľkosť bochníka	1 000 g	750 g	500 g
Voda	280 ml	230 ml	140 ml
Vajcia	2	1	1
Sol'	6 g	5 g	3 g
Olej	36 ml	24 ml	18 ml
Cukor	24 g	18 g	12 g
Sušené mlieko	24 g	18 g	12 g
Chlebová múka	500 g	400 g	250 g
Droždie	6 g	4 g	3 g
Vlašské orechy/píniové semienka	60 g	45 g	30 g

Príprava

1. Vložte suroviny do formy v rovnakom poradí ako v tabuľke. Odporúčame používať rafinovaný olej na varenie.
2. Vlašské orechy nasekajte nahrubo. Vložte orechy/semienka do priehradky a pekáreň ich automaticky pridá. Prípadne ich pridajte do formy, hneď ako zaznie zvukové upozornenie počas fázy hnetenia.
3. Zvoľte program č. 1.

KLASICKÝ FRANCÚZSKY CHLIEB

Suroviny

Veľkosť bochníka	1 000 g	750 g	500 g
Voda	340 ml	250 ml	170 ml
Sol'	8 g	6 g	4 g
Olej	12 ml	9 ml	6 ml
Cukor	16 g	12 g	8 g
Chlebová múka	540 g	400 g	270 g
Droždie	6 g	5 g	3 g

Príprava

1. Vložte suroviny do formy v rovnakom poradí ako v tabuľke. Odporúčame používať rafinovaný olej na varenie.
2. Zvoľte program č. 2.

KUKURIČNÝ CHLIEB

Suroviny

Velkosť bochníka	1 000 g	750 g	500 g
Voda	320 ml	240 ml	160 ml
Sol'	6 g	5 g	3 g
Olej	24 ml	18 ml	12 ml
Cukor	16 g	12 g	8 g
Sušené mlieko	16 g	12 g	8 g
Chlebová múka	400 g	300 g	200 g
Droždie	6 g	4 g	3 g
Kukurica múka	120 g	100 g	60 g

Príprava

1. Vložte suroviny do formy v rovnakom poradí ako v tabuľke. Odporúčame používať rafinovaný olej na varenie.
2. Zvoľte program č. 2.

RÝCHLY CHLIEB

Suroviny

Velkosť bochníka	1 000 g	750 g	500 g
Mlieko + 1 vajce	305 ml	250 ml	160 ml
Sol'	5 g	5 g	3 g
Maslo	45 g	36 g	24 g
Cukor	95 g	75 g	50 g
Kukurica múka	170 g	130 g	90 g
Polohrubá múka	340 g	260 g	180 g
Kypriaci prášok	10 g	7 g	5 g
Jedlá sóda	10 g	7 g	5 g

Príprava

1. Vložte suroviny do formy v rovnakom poradí ako v tabuľke.
2. Zvoľte program č. 7.

CELOZRNNÝ CHLIEB

Suroviny

Velkosť bochníka	1 000 g	750 g	500 g
Voda	340 ml	250 ml	170 ml
Soľ	10 g	8 g	5 g
Olej	24 ml	18 ml	12 ml
Sušené mlieko	18 g	13 g	9 g
Hnedý cukor	24 g	18 g	12 g
Chlebová múka	200 g	150 g	100 g
Celozrnná múka	360 g	250 g	180 g
Droždie	8 g	5 g	4 g

Príprava

1. Vložte suroviny do formy v rovnakom poradí ako v tabuľke. Odporúčame používať rafinovaný olej na varenie.
2. Zvoľte program č. 3.

SLADKÝ CHLIEB

Suroviny

Velkosť bochníka	1 000 g	750 g	500 g
Voda	280 ml	220 ml	140 ml
Vajcia	2	1	1
Soľ	8 g	6 g	4 g
Olej	36 ml	24 ml	18 ml
Sušené mlieko	12 g	9 g	6 g
Cukor	80 g	55 g	40 g
Chlebová múka	500 g	380 g	250 g
Droždie	6 g	4 g	3 g

Príprava

1. Vložte suroviny do formy v rovnakom poradí ako v tabuľke. Odporúčame používať rafinovaný olej na varenie.
2. Vodu sa sušeným mliekom môžete nahradiť rovnakým množstvom čerstvého mlieka.
3. Zvoľte program č. 4.

CHLIEB S KEŠU ORIEŠKAMI

Suroviny

Veľkosť bochníka	1 000 g	750 g	500 g
Voda	100 ml	80 ml	50 ml
Soľ	6 g	5 g	3 g
Kešu oriešky/tekvica	300 g	210 g	150 g
Olej	30 ml	27 ml	15 ml
Sušené mlieko	20 g	18 g	10 g
Cukor	48 g	40 g	24 g
Chlebová múka	380 g	300 g	190 g
Droždie	8 g	5 g	4 g

Príprava

1. Kešu oriešky nasekajte nahrubo. Ak budete používať tekvicu, nakrájajte na 0,5 cm kúsky a varte v pare asi 20 minút. Nechajte vychladnúť, vodu zlejte a potom tekvicu roztláčte.
2. Vložte suroviny do formy v rovnakom poradí ako v tabuľke. Odporúčame používať rafinovaný olej na varenie.
3. Zvoľte program č. 4.

KÁVOVÝ CHLIEB

Suroviny

Veľkosť bochníka	1 000 g	750 g	500 g
Voda	240 ml	200 ml	120 ml
Vajcia	2	1	1
Soľ	6 g	4 g	3 g
Olej	26 ml	20 ml	13 ml
Sušené mlieko	10 g	8 g	5 g
Cukor	50 g	40 g	25 g
Instantná káva	3 malé porcie	2 malé porcie	1 ½ malej porcie
Chlebová múka	400 g	300 g	200 g
Droždie	6 g	5 g	3 g

Príprava

1. Vložte suroviny do formy v rovnakom poradí ako v tabuľke. Odporúčame používať rafinovaný olej na varenie.
2. Odporúčame vajcia rozšľahať vo vode, aby ste získali jemnejšiu striedku.
3. Zvoľte program č. 4.

ZELENÝ CHLIEB

Suroviny

Velkosť bochníka	1 000 g	750 g	500 g
Voda	260 ml	200 ml	130 ml
Vajcia	2	1	1
Soľ	6 g	7 g	3 g
Olej	40 ml	30 ml	20 ml
Sušené mlieko	16 g	13 g	8 g
Cukor	50 g	40 g	25 g
Nasekaný ľadový šalát	280 g	210 g	140 g
Chlebová múka	460 g	350 g	230 g
Droždie	6 g	4 g	3 g

Príprava

1. Nasekaný ľadový šalát rozmixujte v mixéri.
2. Vložte suroviny do formy v rovnakom poradí ako v tabuľke. Odporúčame používať rafinovaný olej na varenie.
3. Zvoľte program č. 4.

BANÁNOVÝ CHLIEB

Suroviny

Velkosť bochníka	1 000 g	750 g	500 g
Voda	250 ml	230 ml	130 ml
Vajcia	2	1	1
Soľ	7 g	6 g	4 g
Sušené mlieko	65 g	40 g	35 g
Cukor	50 g	40 g	25 g
Chlebová múka	450 g	400 g	230 g
Droždie	7 g	5 g	4 g
Banány	110 g	80 g	55 g
Maslo	30 g	36 g	20 g

Príprava

1. Banán narežte na menšie kúsky.
2. Vložte suroviny do formy v rovnakom poradí ako v tabuľke, s výnimkou masla.
3. Maslo pridajte 10 minút pred fázou hnetenia.
4. Zvoľte program č. 4.

KOKOSOVÝ CHLIEB

Suroviny

Veľkosť bochníka	1 000 g	750 g	500 g
Voda	280 ml	220 ml	140 ml
Vajcia	2	1	1
Soľ	6 g	5 g	4 g
Olej	36 ml	27 ml	18 ml
Sušené mlieko	60 g	45 g	30 g
Cukor	50 g	40 g	25 g
Chlebová múka	460 g	360 g	230 g
Droždie	5 g	5 g	4 g
Strúhaný kokos	60 g	45 g	30 g

Príprava

1. Vložte suroviny do formy v rovnakom poradí ako v tabuľke. Odporúčame používať rafinovaný olej na varenie.
2. Vložte strúhaný kokos do priehradky a pekáreň ich automaticky pridá. Prípadne ich pridajte do formy, hneď ako zaznie zvukové upozornenie počas fázy hnetenia.
3. Zvoľte program č. 4.

SLADKÉ PEČIVO

Vypnite pekáreň ihneď po dokončení pečenia. Neodporúčame nechávať upečený koláč v režime uchovania v teple. Po vypnutí pekárne nechajte koláč asi 15 minút vychladnúť v pekárni so zatvoreným vekom, ale s otvoreným vekom priehradky. Potom vyberte formu z pekárne a nechajte ďalších 15 minút vychladnúť pred jeho vybratím z formy. Tým zabránite tomu, že sa koláč prepadne. Upečený koláč nechajte vychladnúť na kovovej mriežke.

PERNÍK

Suroviny

1 vajcia
100 ml mlieka
15 g margarínu
½ balíčka vanilkového cukru
70 – 80 g cukru
40 g ražnej múky (typ 1150)
120 g výberovej pšeničnej múky (typ 405)
20 g kaka
10 g korenia na perník
1 balíček kypriaceho prášku
Poleva: čokoláda

Príprava

1. Vložte suroviny do formy v rovnakom poradí, ako sú uvedené v recepte, s výnimkou čokolády. Zvoľte program 9.
2. Hneď ako skončila fáza pečenia a zaznelo 10-krát zvukové upozornenie, vypnite pekáreň tlačidlom **START/PAUSE/STOP** a nechajte vychladnúť 15 minút so zatvoreným vekom, ale s otvoreným vekom priehradky.
3. Vyberte formu z pekárne a nechajte ďalších 15 minút vychladnúť pred vybratím z formy. Upečený perník nechajte vychladnúť na kovovej mriežke.
4. Rozpusťte čokoládu a potrite ňou vychladnutý perník.

Tip: Dochuťte perník vlastnou kombináciou korenia, ako je kardamóm, koriander, škoric, klinček, aníz, fenikel, muškátový oriešok, nové korenie alebo čierne korenie.

POMARANČOVÝ KOLÁČ

Suroviny

- 1 vajcia
 - 100 ml mlieka
 - 15 g margarínu
 - ½ balíčka vanilkového cukru
 - 1 malá fľaštička pomarančovej šťavy
 - 70 – 80 g cukru
 - 180 g výberovej pšeničnej múky (typ 405)
 - 1 balíček kypriaceho prášku
- Poleva: 2 lyžice práškového cukru a pomarančová šťava

Príprava

1. Vložte suroviny do formy v rovnakom poradí, ako sú uvedené v recepte, s výnimkou surovín na polevu. Zvoľte program 9.
2. Hneď ako skončila fáza pečenia a zaznelo 10-krát zvukové upozornenie, vypnite pekáreň tlačidlom **START/PAUSE/STOP** a nechajte vychladnúť 15 minút so zatvoreným vekom, ale s otvoreným vekom priehradky.
3. Vyberte formu z pekárne a nechajte ďalších 15 minút vychladnúť pred vybratím z formy. Upečený koláč nechajte vychladnúť na kovovej mriežke.
4. Zmiešajte práškový cukor a pomarančovú šťavu, až získate hustú konzistenciu polevy. Potrite ňou vychladnutý koláč.

DROŽDOVÝ KOLÁČ

Suroviny

- 100 g masla
- 100 g cukru
- 5 vajec
- 250 g múky s kypriacim práškom
- 1 malá fľaštička vanilkovej príchute
- 25 ml citrónové šťavy
- 4 g droždia

Príprava

1. V mise vyšľahajte vajce, cukor a maslo.
2. Po lyžiciach pridávajte múku a vždy dobre zmiešajte.
3. Nakoniec pridajte zostávajúce suroviny a dobre premiešajte.
4. Vytrite formu malým množstvom rastlinného oleja a nalejte do nej cesto.
5. Zvoľte program 9.

CESTÁ

KYNUTÉ CESTO NA CHLIEB

Suroviny

260 ml vody
400 g chlebovej múky
5 g droždia

Príprava

1. Vložte suroviny do formy v rovnakom poradí, ako sú uvedené v recepte. Voda, múka a droždie sú základnými surovinami, všetky ďalšie sú voliteľné. Celková hmotnosť však nesmie prekročiť 1 000 g.
2. Zvoľte program 14.

CESTO NA PIZZU

Suroviny

260 ml vody
400 g múky

Príprava

1. Vložte suroviny do formy v rovnakom poradí, ako sú uvedené v recepte. Voda a múka sú základnými surovinami, všetky ďalšie sú voliteľné. Celková hmotnosť však nesmie prekročiť 1 000 g.
2. Zvoľte program 14.

JOGURT

Pri príprave jogurtu je kľúčová živá jogurtová kultúra. Väčšinou je možné ju získať zo zrejúceho jogurtu, prípadne je možné kúpiť sušenú jogurtovú kultúru, napr. pri príprave jogurtu zo sójového mlieka. Pri použití sušenej jogurtovej kultúry dodržujte pokyny na balení.

Domáci jogurt môže mať tekutejšiu konzistenciu a je ideálny na prípravu jogurtových nápojov. Ak preferujete hustejšiu konzistenciu, pridajte trochu želatíny.

Počas prípravy sa môže oddeliť srvátka. Nevyliievajte ju, je to hodnotný zdroj živín a je ideálna na prípravu osviežujúcich letných nápojov s čerstvým ovocím.

NUGÁTOVÝ JOGURTOVÝ NÁPOJ

Suroviny

1 l nízkotučného mlieka

100 ml bieleho jogurtu so živou kultúrou

100 g lieskocovo-nugátového krému

Príprava

1. Do formy nalejte mlieko a pridajte jogurt. Riadne premiešajte.
2. Vložte formu do pekárne a zvolte program 18. Uistite sa, že ste nezvolili iný program.
3. Nechajte pekáreň dokončiť program a potom prelejte jogurt do vysokej, úzkej nádoby. Zakryte a nechajte odpočinúť pri izbovej teplote, kým sa na povrch nevyzráža srvátka.
4. Opatrne srvátku scedte.
5. Do jogurtu zašľahajte nugátový krém a nechajte vychladiť.
6. Vychladený nápoj rozdeľte do pohárov a podávajte.

Poznámka: Z tohto množstva pripravíte 4 až 6 nápojov.

OSVIEŽUJÚCI LETNÝ NÁPOJ ZO SRVÁTKY

Suroviny

200 ml srvátky

1 lyžice citrónovej šťavy

Cukor/med na dochutenie

Príprava

1. Do vysokého pohára nalejte srvátku.
2. Pridajte citrónovú šťavu a cukor alebo med. Riadne premiešajte a podávajte.

Tip: Citrónovú šťavu môžete nahradiť inou ovocnou šťavou alebo čerstvým ovocím, ktoré mierne rozťlačíte.

DŽEM

Pri bežnej príprave džemu sa používa želírovací prostriedok s cukrom a pektínom. V závislosti od obsahu cukru (aspoň 45 %, v pomere 1:1) je možné takto pripravený džem skladovať vo vzduchotesnej nádobe až pol roka. Džem pripravený v pekárni môže prípadne používať kukuričný škrob. V niektorých receptoch nižšie je takýto postup opísaný. Takéto džemy však môžu rýchlejšie podliehať skaze. Tekutina sa jednoduchšie oddeľuje, preto je nutné džem skladovať v chladničke vo vzduchotesnej nádobe, kde vydrží až 1 týždeň.

Nižšie uvedené recepty sú iba na inšpiráciu a je možné ich upraviť podľa osobných preferencií.

JAHODOVÝ DŽEM

Suroviny

900 g čerstvých jahôd
540 g cukru
30 g kukuričného škrobu
15 ml citrónové šťavy

Príprava

1. Umyte a očistite jahody. Nakrájajte ich na menšie kúsky, alebo ich rozmixujte v mixéri.
2. Do formy vložte všetky suroviny
3. Zvoľte program č. 10.

POMARANČOVÝ DŽEM

Suroviny

900 g pomarančov
540 g cukru
30 g kukuričného škrobu
15 ml citrónové šťavy

Príprava

1. Olúpte pomaranče a vyberte semenka. Nakrájajte na menšie kúsky.
2. Do formy vložte všetky suroviny
3. Zvoľte program č. 10.

ZMRZLINA

Po dokončení programu prípravy zmrzliny bude mať zmrzlina konzistenciu vyšľahanej zmrzliny. Ak preferujete tuhšiu konzistenciu, vložte ju do vzduchotesnej nádoby a uložte na pol hodiny do mrazničky.

ZÁKLADNÝ RECEPT NA VANILKOVÚ ZMRZLINU

Suroviny na asi 300 ml

Suroviny

200 ml smotany

50 ml mlieka

Semienka z ½ vanilkového struku (alebo 1 lyžička vanilkového extraktu)

2 žĺtky

40 g cukru krupice

Príprava

1. Nechajte nádobu na prípravu zmrzliny vychlaďiť v mrazničke na asi 16 hodín.
2. Vyšľahajte žĺtky s cukrom do hladkej konzistencie.
3. Do stredne veľkého kastroľa nalejte mlieko a vložte vanilku. Zahrievajte, kým mlieko nezačne mierne vriieť.
4. Po malých dávkach zašľahajte mlieko do žĺtkovej zmesi.
5. Prelejte zmes do čistého hrnca a za stáleho miešania zahrievajte, až začne zmes hustnúť a zostávať na vareške.
6. Nechajte zmes vychladnúť a potom vložte do chladničky.
7. V miske vyšľahajte smotanu, až bude nadýchaná. Potom zašľahajte žĺtkovú zmes.
8. Na hnací hriadeľ vo vnútornom priestore pekárne nasadte adaptér a vložte vychladenú nádobu a miešaciu lopatku.
9. Zvoľte program 15 a nastavte čas prípravy 25 minút. Spustíte program.
10. Hneď ako sa začne lopatka otáčať, opatrne nalejte zmes do nádoby.
11. Zavrite veko pekárne a nechajte dokončiť program.
12. Hotovú zmrzlinu okamžite podávajte, alebo ju preložte do vzduchotesnej nádoby a na pol hodiny uložte do mrazničky pred podávaním.
13. Hotovú zmrzlinu môžete skladovať v mrazničke až 1 týždeň.

Varovanie: Pri manipulácii s vychladenou nádobou vždy používajte ochranné kuchynské lapky alebo utierku, aby ste zabránili vzniku omrzlín. Nikdy sa nedotýkajte vychladenej nádoby, ak máte mokré ruky.

RÝCHLA VANILKOVÁ ZMRZLINA

Suroviny na asi 300 ml

Suroviny

- 100 ml smotany
- 120 ml plnotučného mlieka
- 75 ml sladkého kondenzovaného mlieka
- 1 lyžička vanilkového extraktu

Príprava

1. Nechajte nádobu na prípravu zmrzliny vychlaďiť v mrazničke na asi 16 hodín.
2. V miske vyšľahajte mlieko a vanilkový extrakt a nechajte riadne vychlaďiť v chladničke.
3. V miske vyšľahajte smotanu, až bude nadýchaná. Potom zašľahajte mliečnu zmes.
4. Na hnací hriadeľ vo vnútornom priestore pekárne nasadte adaptér a vložte vychladenú nádobu a miešaciu lopatku.
5. Zvoľte program 15 a nastavte čas prípravy 25 minút. Spustite program.
6. Hneď ako sa začne lopatka otáčať, opatrne nalejte zmes do nádoby.
7. Zavrite veko pekárne a nechajte dokončiť program.
8. Hotovú zmrzlinu okamžite podávajte, alebo ju preložte do vzduchotesnej nádoby a na pol hodiny uložte do mrazničky pred podávaním.
9. Hotovú zmrzlinu môžete skladovať v mrazničke až 3 dni.

Varovanie: Pri manipulácii s vychladenou nádobou vždy používajte ochranné kuchynské lapky alebo utierku, aby ste zabránili vzniku omrzlín. Nikdy sa nedotýkajte vychladenej nádoby, ak máte mokré ruky.

ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

Suroviny na asi 350 ml

Suroviny

- 200 ml smotany
- 25 ml mlieka
- 75 g horkej čokolády, nalámanej na menšie kúsky
- 2 žĺtky
- 30 g cukru krupice

Príprava

1. Nechajte nádobu na prípravu zmrzliny vychlaďiť v mrazničke na asi 16 hodín.
2. Vyšľahajte žĺtky s cukrom do hladkej konzistencie.
3. Do stredne veľkého kastróla nalejte mlieko a vložte čokoládu. Zahrievajte, kým mlieko nezačne mierne vriieť.
4. Po malých dávkach zašľahajte mlieko s čokoládou do žĺtkovej zmesi.
5. Prelejte zmes do čistého hrnca a za stáleho miešania zahrievajte, až začne zmes hustnúť a zostávať na vareške.
6. Nechajte zmes vychladnúť a potom vložte do chladničky.
7. V miske vyšľahajte smotanu, až bude nadýchaná. Potom zašľahajte žĺtkovú zmes.
8. Na hnací hriadeľ vo vnútornom priestore pekárne nasadte adaptér a vložte vychladenú nádobu a miešaciu lopatku.
9. Zvoľte program 15 a nastavte čas prípravy 25 minút. Spustite program.

10. Hneď ako sa začne lopatka otáčať, opatrne nalejte zmes do nádoby.
11. Zavrite veko pekárne a nechajte dokončiť program.
12. Hotovú zmrzlinu okamžite podávajte, alebo ju preložte do vzduchotesnej nádoby a na pol hodiny uložte do mrazničky pred podávaním.
13. Hotovú zmrzlinu môžete skladovať v mrazničke až 1 týždeň.

Varovanie: Pri manipulácii s vychladenou nádobou vždy používajte ochranné kuchynské lapky alebo utierku, aby ste zabránili vzniku omrzlín. Nikdy sa nedotýkajte vychladenej nádoby, ak máte mokré ruky.

LIESKOVCOVO-NUGÁTOVÉ GELATO

Suroviny na asi 350 ml

Suroviny

- 150 ml mlieka
- 75 g lieskovcovo-nugátového krému
- ¼ lyžičky vanilkového extraktu
- 2 žĺtky
- 75 g cukru krupice
- 2 lyžice opražených lieskových orieškov, nasekaných nahrubo

Príprava

1. Nechajte nádobu na prípravu zmrzliny vychladit' v mrazničke na asi 16 hodín.
2. Vyšľahajte žĺtky s cukrom do hladkej konzistencie.
3. Do stredne veľkého kastróla nalejte mlieko, pridajte vanilkový extrakt a lieskovo-orieškový krém. Zahrievajte, kým mlieko nezačne mierne vriet'.
4. Po malých dávkach zašľahajte mlieko do žĺtkovej zmesi.
5. Prelejte zmes do čistého hrnca a za stáleho miešania zahrievajte, až začne zmes hustnúť a zostávať na vareške.
6. Nechajte zmes vychladnúť a potom vložte do chladničky.
7. V miske vyšľahajte smotanu, až bude nadýchaná. Potom zašľahajte žĺtkovú zmes.
8. Na hnací hriadeľ vo vnútornom priestore pekárne nasadte adaptér a vložte vychladenú nádobu a miešaciu lopatku.
9. Zvoľte program 15 a nastavte čas prípravy 30 minút. Spustite program.
10. Hneď ako sa začne lopatka otáčať, opatrne nalejte zmes do nádoby.
11. Zavrite veko pekárne a nechajte dokončiť program.
12. Gelato okamžite podávajte, alebo ho preložte do vzduchotesnej nádoby a na pol hodiny uložte do mrazničky pred podávaním.
13. Gelato môžete skladovať v mrazničke až 1 týždeň.

Varovanie: Pri manipulácii s vychladenou nádobou vždy používajte ochranné kuchynské lapky alebo utierku, aby ste zabránili vzniku omrzlín. Nikdy sa nedotýkajte vychladenej nádoby, ak máte mokré ruky.

MRAZENÝ JAHODOVÝ JOGURT

Suroviny na asi 340 ml

Tip: Jogurt si môžete pripraviť vopred priamo v pekárni.

Suroviny

150 g čerstvých jahôd

150 g bieleho jogurtu

40 g cukru krupice

Príprava

1. Nechajte nádobu na prípravu zmrzliny vychladiť v mrazničke na asi 16 hodín.
2. Umyte a očistite jahody. Rozmixujte ich.
3. Zmiešajte rozmixované jahody s jogurtom a cukrom. Nechajte zmes vychladnúť a potom vložte do chladničky.
4. Na hnací hriadeľ vo vnútornom priestore pekárne nasadte adaptér a vložte vychladenú nádobu a miešaciu lopatku.
5. Zvoľte program 15 a nastavte čas prípravy 25 minút. Spustíte program.
6. Hneď ako sa začne lopatka otáčať, opatrne nalejte zmes do nádoby.
7. Zavrite veko pekárne a nechajte dokončiť program.
8. Pripravenú zmes preložte do vzduchotesnej nádoby a uložte do mrazničky pred podávaním.
9. Mrazený jogurt môžete skladovať v mrazničke až 1 týždeň.

Varovanie: Pri manipulácii s vychladenou nádobou vždy používajte ochranné kuchynské lapky alebo utierku, aby ste zabránili vzniku omrzlín. Nikdy sa nedotýkajte vychladenej nádoby, ak máte mokré ruky.

CITRÓNOVÝ SORBET

Suroviny na asi 300 ml

Suroviny

75 g cukru krupice

150 ml vody

75 ml čerstvo vytlačenej citrónovej šťavy

Bielok z 1 malého vajíčka

Príprava

1. Nechajte nádobu na prípravu zmrzliny vychladiť v mrazničke na asi 16 hodín.
2. Do stredne veľkého kastróla nalejte vodu, citrónovú šťavu a vložte cukor. Zahrievajte, kým sa cukor nerozpustí. Zahrievajte ďalšie 2 minúty.
3. Nechajte zmes vychladnúť a potom vložte do chladničky.
4. V miske vyšľahajte vychladený bielok do tuhého snehu. Potom zašľahajte s cukrovou vodou.
5. Na hnací hriadeľ vo vnútornom priestore pekárne nasadte adaptér a vložte vychladenú nádobu a miešaciu lopatku.
6. Zvoľte program 15 a nastavte čas prípravy 25 minút. Spustíte program.
7. Hneď ako sa začne lopatka otáčať, opatrne nalejte zmes do nádoby.
8. Zavrite veko pekárne a nechajte dokončiť program.
9. Hotový sorbet okamžite podávajte, alebo ho preložte do vzduchotesnej nádoby a na pol hodiny uložte do mrazničky pred podávaním.
10. Sorbet môžete skladovať v mrazničke až 1 týždeň.

Varovanie: Pri manipulácii s vychladenou nádobou vždy používajte ochranné kuchynské lapky alebo utierku, aby ste zabránili vzniku omrzlín. Nikdy sa nedotýkajte vychladenej nádoby, ak máte mokré ruky.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ



Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky sa nesmú pridávať do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určených zberných miestach. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by mohli byť dôsledkom nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa môžu v súlade s národnými predpismi udeliť pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný v Európskej únii. Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, vyžiadajte si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

Zmeny v texte, dizajne a technických špecifikáciách sa môžu meniť bez predchádzajúceho upozornenia a vyhradujeme si právo na ich zmenu.

Čeština je pôvodná verzia.

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

Z dôvodu neustáleho zdokonalovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vami kúpený výrobok mierne líšiť od výrobku uvedeného na obrázkoch v tomto návode.



WWW.CATLER.EU