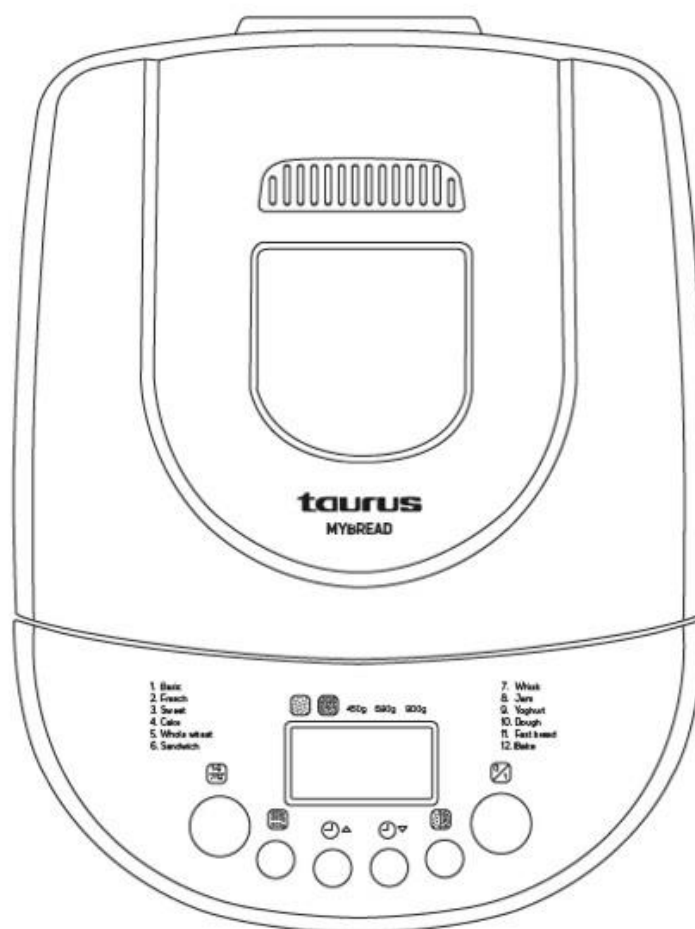


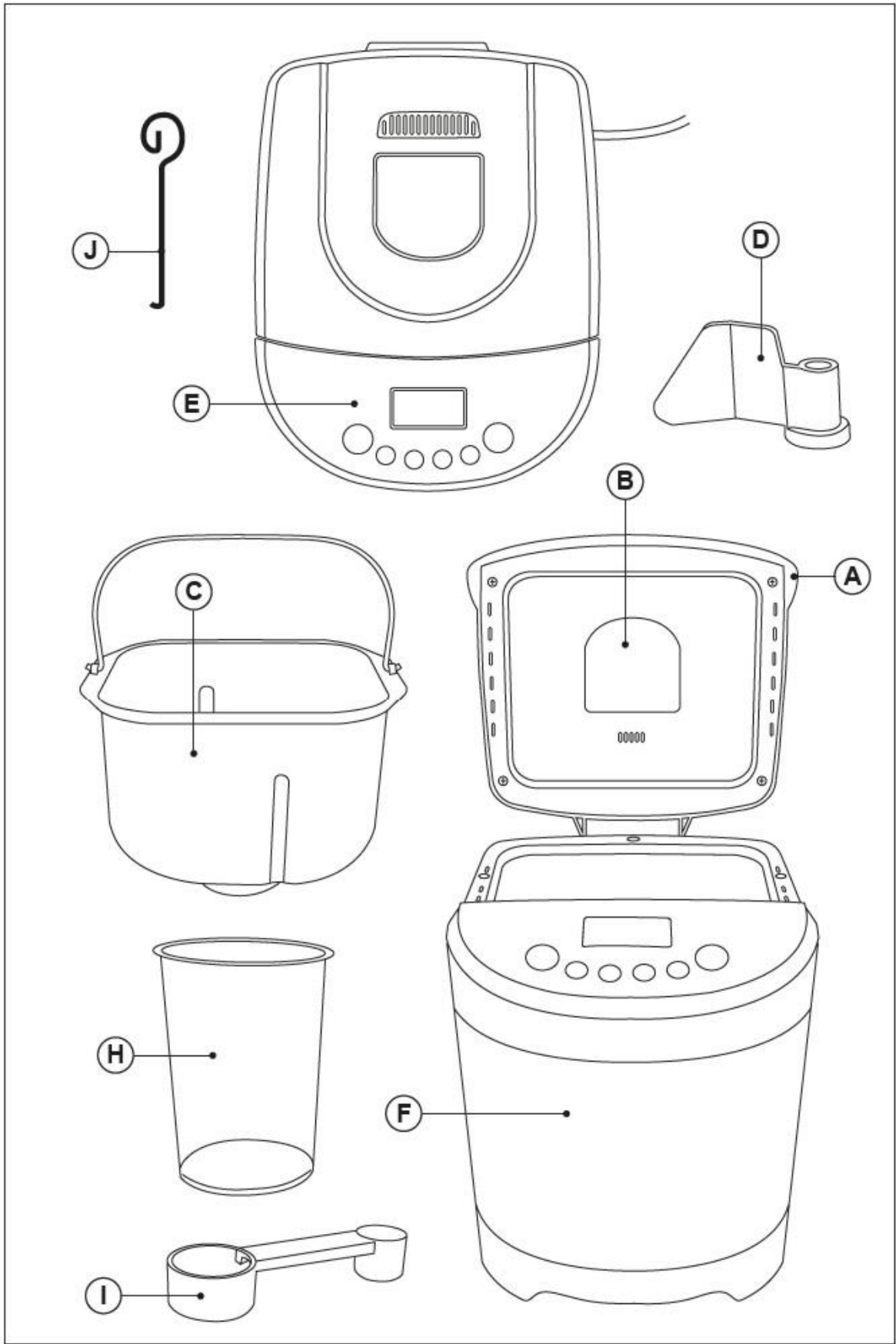
taurus

MY BREAD

Pekárna chleba

Pekáreň chleba





ČESKY

**Pekárna chleba
MyBread****Vážený zákazníku,**

děkujeme za zakoupení výrobku značky TAURUS.

Díky použitým technologiím, designu, výkonu a skutečnosti, že výrobek přesahuje předepsané normy kvality, Vám můžeme garantovat dlouhou životnost a spoko-jenost s jeho používáním.

- Před prvním spuštěním spotřebiče si pozorně přečtete tyto pokyny a uschovejte je pro budoucí použití. Nedodržování těchto pokynů může mít za následek nehodu.

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ A VAROVÁNÍ

- Před použitím očistěte všechny části produktu, které přicházejí do styku s potravinami, jak je uvedeno v části o čištění.
- Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let, nebo osoby se sníže-nými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze tehdy, pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotře-biče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Čištění a uživatelská údržba smí být prováděny dětmi, pokud jsou starší 8 let a zároveň jsou pod dozorem nebo vedením.
- Udržujte spotřebič a jeho síťový kabel mimo dosah děd mladších 8 let.
- Tento spotřebič není hračka. Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Teplota přístupných ploch může být při zapnutém spotřebiči vysoká.
- Nepoužívejte spotřebič s progamátorem, časovačem nebo jakýmkoli jiným zařízením, které jej automaticky zapíná.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem nebo jeho autorizovaným servisem. Nepokoušejte se spotřebič rozebírat nebo opravovat, abyste předešli případnému nebezpečí úrazu.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti, ne pro profesionální ani průmyslové použití.
- Před zapojením spotřebiče do sítě se ujistěte, že napětí na výkonovém štítku nabitěčky odpovídá síťovému napětí v domácnosti.
- Připojte spotřebič do zásuvky s uzemněním a min. zátěží 10A .
- Zástrčka spotřebiče musí být správně a úplně zasunuta do zásuvky. Nepředělávejte zástrčku. Nepoužívejte adaptéry.
- Netahejte za síťový kabel. Nepůsobte silou na napájecí kabel. Nikdy pomocí síťového kabelu spotřebič nezvedejte, nepřenášejte ani jím spotřebič neodpojujte ze sítě.
- Neobtáčejte síťový kabel kolem spotřebiče.
- Vyvarujte se zamáčknutí a přiskřípnutí síťového kabelu.
- Zajistěte, aby síťový kabel nepřišel do kontaktu s horkými plochami spotřebiče.
- Kontrolujte stav síťového kabelu. Poškozený nebo spletený kabel zvyšuje riziko úrazu elektrickým proudem.
- Nemanipulujte se zástrčkou mokřými rukama.
- Nepoužívejte spotřebič jsou-li síťový kabel nebo zástrčka poškozené.
- Zjistíte-li poškození pláště spotřebiče, okamžitě jej odpojte ze sítě, abyste předešli úrazu elektrickým šokem.
- Nepoužívejte spotřebič, jestliže spadl na zem, vykazuje-li viditelné známky poškození nebo pokud prosakuje.
- Spotřebič není určen k venkovnímu použití.
- Udržujte svůj pracovní prostor čistý a dobře osvětlený. Přeplněné a tmavé oblasti mohou mít za následek nehody.
- Používejte spotřebič na dobře větraném místě.
- Neumisťujte spotřebič na horké povrchy jako plynový nebo elektrický vařič, blízkostí trouby aj.
- Spotřebič umístěte na pevný a rovný povrch, odolný vůči vysokým teplotám a vzdálený od dalších zdrojů tepla nebo kontaktu s vodou.
- POZOR: spotřebič nezakrývejte, abyste zamezili přehřívání.
- Nepoužívejte ani neskladujte venku.
- Nenechávejte spotřebič venku na dešti nebo jej nevystavujte vlhosti. Vlhkost uvnitř spotřebiče zvyšuje riziko úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte spotřebič v případě, že jste necitlivý na teplo (spotřebič má rozpálené plochy).
- Před použitím spotřebiče se ujistěte, že je čepel správně upevněna na svém místě.

- Během provozu se nedotýkejte žádné pohyblivé části spotřebiče.
- Nedotýkejte se teplých ploten spotřebiče, protože mohou způsobit vážné popáleniny.
- Nedotýkejte se kovových částí nebo těla během provozu, protože mohou způsobit vážné popáleniny.
- Po spuštění funkce zastavení se spotřebičem manipulujte opatrně, protože se čepel / čepele budou i nadále pohybovat díky své vlastní mechanické setrvačnosti.

OBSLUHA A PÉČE:

- Před každým použitím odviňte síťový kabel.
- Nikdy nezapínejte spotřebiče, nejsou-li příslušenství nebo součásti správně sestaveny.
- Spotřebič nepoužívejte s poškozenými díly nebo příslušenstvím. Ihned je vyměňte.
- Spotřebič nepoužívejte, je-li prázdný.
- Spotřebič nepoužívejte, nepracuje-li spínač správně.
- Nemanipulujte se spotřebičem, je-li používán.
- Během používání, nebo je-li stále horký, nemanipulujte se zařízením. Po vychladnutí jej přemysťujte za použití madel.
- Přístroj neobracejte vzhůru nohama a ani jej takto nepoužívejte.
- Neotevírejte spotřebič jestli stále pracuje nebo je připojen k síti.
- Nepřekračujte pracovní objem spotřebiče.
- Použijte přesné množství mouky a kypřícího prášku, jak je uvedeno v každém programu v tabulce Recepty.
- Vždy spotřebič odpojte z elektrické sítě, když není používán, nebo před jeho údržbou.
- Uchovávejte spotřebič mimo dosah dětí a/nebo osob se sníženými psychickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí.
- Neuskladňujte nebo nemanipulujte se spotřebičem, který je stále horký.
- Ujistěte se, že prach, nečistoty nebo jiné cizí předměty neblokují mřížku ventilátoru na zařízení.
- Udržujte spotřebič v dobrém stavu. Zkontrolujte, zda nejsou pohyblivé součásti špatně vyrovnány nebo uzamčeny, a ujistěte se, že nedošlo k poškození částí nebo k anomáliím, které by mohly zabránit správnému fungování spotřebiče.
- Nikdy nenechávejte spotřebič připojený a bez dozoru, pokud se nepoužívá. To šetří energii a prodlužuje životnost spotřebiče.
- Jako odkaz naleznete v příložené tabulce několik receptů, které zahrnují množství surovin ke zpracování a provozní časy přístroje.
- POZOR: Přístroj nepoužívejte jestliže je sklo prasklé nebo rozbité.
- Otočte ovladač termostatu na minimální hodnotu (MIN). Toto neznamená, že by byl spotřebič zcela vypnutý.

ÚDRŽBA:

- Ujistěte se, že spotřebič obsluhuje pouze odborný personál a že se používají pouze originální náhradní díly nebo příslušenství k výměně stávajících součástí / příslušenství.
- POZOR: Hrozí nebezpečí vzplanutí, jestliže není údržba přístroje prováděna podle příložených instrukcí.
- Jakékoli zneužití nebo nedodržení návodu k obsluze má za následek ztrátu záruky a odpovědnosti výrobce za vzniklé škody.

POPIS

A Madlo víka

B Víko s okénkem

C Nádoba

D Hnětací hák

E Ovládací panel

F Tělo přístroje

G Pečící šachta

H Nádoba odměrky

I Měřící lžíce

J Háč

Pokud model vašeho spotřebiče nemá výše popsané příslušenství, lze jej zakoupit také samostatně od technické podpory.

TLAČÍTKA

Spínač On/Off a programátor



Nastavení propečení



Čas + Čas -

450g
680g
900g

Volba velikosti

PROGRAMY:

- Základní chléb
- Francouzský chléb
- Sladký chléb
- Koláč
- Celozrnný chléb
- Sendvič
- Hnětení
- Džem
- Jogurtový chléb
- Těsto
- Rychlý chléb
- Pečení

NÁVOD K POUŽITÍ PŘED POUŽITÍM:

- Ujistěte se, že jste ze spotřebiče odstarili celý prodejní obal.
- Před prvním použitím očistěte části přicházející do kontaktu s potravinami způsobem popsaným v části o údržbě.
- Některé části spotřebiče byly lehce namazány. V důsledku toho při prvním použití spotřebiče může být zjištěn lehký kouř. Toto je normální a kouř zakrátko zmizí.
- Aby se odstranil zápach vydávaný spotřebičem při prvním použití, doporučuje se jej nechat zapnutý na plný výkon po dobu 2 hodin v dobře větrané místnosti.
- Připravte spotřebič podle funkce, kterou chcete použít:
- Při několika prvních pokusech je možné, že chléb nebude mít požadovaný vzhled, ale s trochou praxe to brzy vyřešíte.

POUŽITÍ:

- Otevřete víko.
- Vyjměte nádobu (C) otočením madla proti směru hodinových ručiček.
- Umístěte hnětací hák na místo (Obr. D).
- Vložte ingredience (Tabulka Recepty).
- Umístěte nádobu na místo, dokud nezapadne otáčením ve směru hodinových ručiček.
- Zavřete víko.
- Před zapojením zcela rozviňte přívodní kabel.
- Zapojte spotřebič do sítě.
- Zapněte spotřebič stisknutím tlačítka On/Off po dobu 3 sekund.
- Po pípnutí bude na displeji znázorněn program 2:50

1-6
7-12

- Stiskem tlačítka voliče programů zvolte požadovaný program. Vybírejte od 1 do 12.

0 1

- Stiskněte tlačítko stupně propečení a vyberte požadovanou úroveň (světlou, tmavou kůrku).

450g
680g
900g

- Stiskněte voliče velikosti a přepínejte mezi 600 a 900g.

0 1

- Stiskem tlačítka On/Off po dobu 3 sekund zapnete pečení. Uslyšíte krátké pípnutí a dvě tečky časovače začnou indikovat probíhající přípravu. Stejným způsobem, stlačením tlačítka On/Off po dobu 3 sekund a zvukovým signálem, vypnete pečení a ukončíte program.

- Zbývajícím času přípravy je zobrazován na displeji.

- Zvolte požadované funkce spotřebiče.

- Zvolte požadovaný výkon.

- Zvolte požadovanou rychlost

- Zvolte požadovanou teplotu pečení




- Abyste minimalizovali tvorbu akrylamidu při procesu pečení, snažte se zamezit tmavě hnědé barvy opečení vašeho chleba.

- Po uplynutí zvoleného času se spotřebiče automaticky vypne.

- Spotřebič lze znovu zapnout po jeho vychladnutí. Jestliže se nezapíná, vyčkejte jeho dalšímu chladnutí.

FUNKCE ČASOVAČE

- Čas přípravy lze na přístroji upravovat.

- Nastavení času přípravy jednoduše programujte tlačítky   .

- Nastavený a zbývajícím čas se bude zobrazovat na displeji (E).

- Použitím tlačítek nastavení můžete prodlužovat nebo v případě potřeby i zkracovat čas. Jakmile je čas odloženého startu nastaven, ujistěte se, že proběhlo potvrzení volby stiskem tlačítka On/Off zároveň s volbou programu a času přípravy. Dvojtečka v hodnotě času začne blikat a chléb se připraví dle plánu.

- Čas, který se zobrazí na hodinách po zapnutí znázorňuje zbývajícím časem do konce pečení. Proto se ujistěte, že volíte čas na dobu, kdy si přejete mít chléb hotový.

- Jestliže pracujete s funkcí odloženého času, nepoužívejte ingredience podléhající rychlé zkáze jako jsou vejce, čerstvé mléko atd...

- Pro návrat do základního nastavení, stiskněte lehce tlačítko volby velikosti a vyčkejte až se na displeji objeví 2:50.

POTÉ, CO JSTE DOKONČILI PRÁCI SE SPOTŘEBIČEM:

- Vypněte spotřebič stiskem tlačítka On/Off po dobu 3 sekund.

- Odpojte spotřebič z elektrické sítě.

- Vyjměte nádobu pomocí madla otočením proti pohybu hodinových ručiček za použití hadříku z důvodu kontaktu s horkým povrchem.

- Vyjměte chléb z nádoby pomocí dřevěné špachtle nebo podobného žáruvzdorného nástroje. Nepoužívejte nástroje, které by mohly poškodit nepřilnavý povrch.

- Nechte chladnout 20-40 minut před nakrojením.

- Umístěte přívodní kabel zpět na své místo.

- Prostor pro uložení kabelu umožňuje ukládání a vytahování kabelu na délku požadovanou pro provoz spotřebiče, což zabraňuje vzniku nebezpečných situací.

- Zavřete víko.

- Vyčistěte přístroj.

- Uložte kabelu:

- Tento spotřebič má úložiště kabelu umístěné na spodní straně.

- Madla pro přenášení:

- Tento spotřebič má madla na spodní části těla, které umožňují bezpečné přenášení.

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

ODMĚRKA (H)

- Toto příslušenství se používá pro měření množství.

MĚŘÍCÍ LŽICE (I)

- Toto příslušenství se používá pro měření množství. Jedna strana představuje množství polévkové lžice, druhá čajovou/kávovou lžičku.

BEZPEČNOSTNÍ TEPELNÁ POJISTKA:

- Tento spotřebič má bezpečnostní zařízení, které chrání přístroj proti přehřátí.

- Jestliže se přístroj sám vypne a sám se opětovně nezapne, odpojte jej od elektrické sítě a počkejte přibližně 15 minut než jej opět zapojíte. Jestliže se přístroj znovu nezapne, kontaktujte autorizovaný servis pro pomoc.

ZVLÁŠTNÍ POKYNY:

- Na displeji se mohou objevit následující informace:

- HOT (při stisknutí On/Off tlačítka): Teplota uvnitř přístroje je příliš vysoká pro spuštění přístroje.

- H-HH teplota nádoby a pekárný je nad 80 stupni Celsia.

PRAKTICKÉ RADY:

- Dodržujte přesná množství.

- Vkládejte čerstvé suroviny při pokojové teplotě.

- Vkládejte suroviny ve správném pořadí dle receptáře. Vždy začněte tekutinami, následně suchými surovinami a jako poslední prášek do pečiva.

- Nepoužívejte chemický prášek do pečiva.

ÚDRŽBA

- Před zahájením čištění odpojte spotřebič od zdroje elektrické energie a počkejte, až vychladne.

- Očistěte elektrické příslušenství a síťový kabel vlhkou látkou a osušte.

- K čištění spotřebiče nepoužívejte rozpouštědla nebo kyselá či zásaditá čisticí prostředky, jako jsou bělidla, ani brusné čisticí prostředky.

- Aby nedošlo k poškození vnitřních součástí spotřebiče, zamezte vniknutí vody nebo jiných tekutin do spotřebiče.

- Nikdy neponořujte spotřebič do vody ani jiné tekutiny, ani jej neumísťujte pod tekoucí kohoutek.

- Doporučuje se pravidelná údržba a odstraňování zbytků jídla.

- V případě, že není spotřebič řádně vyčištěn, jeho povrch se může zhoršit a neodvratně ovlivnit délku životnosti spotřebiče a spotřebič může být nebezpečné používat.

- Žádná ze součástí tohoto spotřebiče není určena pro mytí v myčce.
- Následující součásti mohou být v myčce myty za použití programu jemné mytí:
- Nádoba bez hnětacího háku.
- Odměrka.
- Odměrná lžice
- Stěrka.

Mycí poloha předmětů vhodných pro mytí v myčce nebo ve dřezu musí umožňovat snadný odtok vody.

Následně vždy vysušte všechny součásti před složením a uložením.

OPRAVY A VÝJIMEČNÉ SITUACE









- Jestliže přístroj nepracuje správně nebo je poškozený, kontaktujte autorizované servisní středisko. Nepokoušejte se přístroj rozebrat nebo opravovat sami, protože může být nebezpečné.









Č.	Problém	Možná příčina	Řešení
1	Z výdechů vychází kouř při pečení.	Mohlo dojít k přichycení surovin k ohřevné spirále. Ta je opatřena ochranným olejem pro první použití.	Odpojte od sítě a vyčistěte ohřevnou spirálu.
2	Prostředek chleba se propadá a tvoří silný spodek.	Dlouhý čas pečení chleba zapříčinil velkou ztrátu vody těsta.	Vyjměte chléb hned jak je hotový.
3	Chléb lze vyjmout jen těžko.	Hnětací hák je přichycen k ose pečící nádoby.	Po vyjmutí chleba nalijte do nádoby horkou vodu na 10 minut, vyjměte hák a pokačujte s čištěním.
4	Ingredience se správně nepromísí což vede k hrudkovatění.	Nesprávný program.	Zkontrolujte, zda recept odpovídá zvolenému programu.
		Stiskněte On/Off pro ukončení běžícího programu.	Jestliže je čas přerušení delší než 20min, znovu vložte suroviny; jestli kražší 20min opět spusťte On/Off.
		Několikrát otevřete víko v průběhu pečení pro vysušení a kynutí chleba.	Po kynutí již víko neotevírejte.
		Odpor při hnětení je příliš velký což vede k nerovnoměrnému vyhnětení.	Zkontrolujte průchodnost otvoru hnětací lopatky. Zkontrolujte její správnou funkčnost.
5	Po skisknutí On/Off ukazuje LCD displej "HHH".	Teplota uvnitř pekární je příliš vysoká pro její spuštění.	Stiskněte Start/Stop, odpojte ze sítě a vyjměte nádobu. Nechte otevřené víko pro vychladnutí.
6	Hnětení nezní správně a neprobíhá.	Nádoba nebyla správně nasazena, nebo je těsto příliš husté.	Zkontrolujte, jestli je nádoba správně vložena a těsto připraveno dle receptu ve správném množství.
7	Těsto překynulo přes okraj nádoby.	Příliš mnoho mouky, droždí nebo vysoká teplota.	Adekvátně zredukujte množství droždí a mouky.
8	Těsto kyne rychle a vytlačilo mouku mimo nádobu.	Příliš mnoho tekutiny a droždí.	Adekvátně snižte množství vody a droždí.
9	Bočník je malý.	Málo kvasnic nebo nejsou zralé. Nebo vysoká teplota tekutiny, případně došlo ke smíchání droždí se solí.	Zkontrolujte množství a expiraci droždí.









10	Po kynutí, je v průběhu pečení prostředek těsta propadlý.	Mouka neobsahuje lepek.	Použijte mouku s lepkem nebo hustší.
		Rychlé kynutí při vysoké teplotě.	Pracujte při pokojové teplotě.
		Příliš vody.	Snižte množství vody aby se lépe vsákla.
11	Chléb je příliš těžký a těsto hutné.	Příliš mouky a málo vody	Redukujte mouku a přidejte vodu.
		Příliš ovoce.	Redukujte ovoce a přidejte droždí.
12	Po rozkrojení má chléb hodně děr.	Příliš vody a málo soli.	Redukujte vodu a zkontrolujte přítomnost soli.
		Příliš horká voda.	Snižte teplotu.
13	Na povrchu chleba je přichycená mouka.	Příliš lepkavé a nepojivě ingredience jako máslo nebo banán.	Při hnětení použijte dřevěnou stěrku k rozprostření surovin do těsta.
		Nedostatečné promísení a málo vody.	Zkontrolujte dostatek vody a zda hnětení pracuje správně.









PŘEDSTAVENÍ PROGRAMŮ:










- 1. Základní: Základní program lze použít pro většinu receptů s bílou pšeničnou moukou.
- 2. Francouzský: Francouzský chléb připravuje tradiční křupavý francouzský chléb.
- 3. Sladký: Program sladkého chleba je vhodný pro recepty obsahující více tuku a cukru.
- 4. Koláč: Program koláč použijte pro přípravu moučníků a koláčů z pečícího prášku.
- 5. Celozrnný: Tento program zvolte při použití celozrnné mouky.
- 6. Sendvič: Program uzpůsobený pro přípravu sendvičů.
- 7. Hnětení: Tento program se používá pro hnětení těsta bez kynutí, na přípravu knedlíků aj. Nádoba se neohřívá a nelze ani zvolit propečení nebo velikost.
- 8. Džem: Program, který automaticky uvaří v nádobě džem.
- 9. Jogurt: Program vařící chléb s obsahem jogurtu a využívající právě jeho příchutí.
- 10. Těsto: Tento program nepeče. Poskytuje pouze funkci hnětení a trvá až 4 hodiny. Tím se získá těsto s více rozvinutým aroma a doporučujeme jej následně péci v klasické troubě.
- 11. Rychlý program: Totožný se Základním programem ale rychlejší.
- 12. Pečení: Tento program je vytvořen pro ohřátí již hotového chleba. Přednastavená je 1h ale můžete čas upravit TIME + TIME - dle požadavku a spustit funkci On/Off.









Program 1: Základní				
Ingredience:		450 g	680 g	900 g
Voda		160 ml	200 ml	300 ml
Sůl		1/3	1/2	1
Cukr		2	2+1/2	3
Rostlinný olej		1	1+1/2	2
Mouka		2	2+3/4	3+3/4
Odtučněné sušené mléko		1+1/2	2	2+1/2
Zlepšovadlo		1	1+1/2	2
Sušené droždí		1/2	1	1+1/4

Program 2: Francouzský chléb				
Ingredience:		450 g	680 g	900 g
Voda		160 ml	220 ml	300 ml
Sůl		1+1/2	2	2+1/2
Cukr		1	1+1/2	2
Rostlinný olej		2	2+1/2	3
Mouka		1/3	1/2	1
Odtučněné sušené mléko		2	2+3/4	3+3/4
Zlepšovadlo		1/2	1	1/4
Sušené droždí		1/2	1	1/4

Program 3: Sladký				
Ingredience:		450 g	680 g	900 g
Voda		70 ml	150 ml	240 ml
Vejce		2	2	2
Bílý cukr		4	1/3	1/2
Sůl		1/4	1/3	1/2
Rostlinný olej		1/2	1	1+1/2
Mouka		2	2+1/2	3
Odtučněné sušené mléko		1+1/2	2	2+1/2
Zlepšovadlo		1	1+1/2	2
Sušené droždí		1/2	1	1

Program 4: Koláč				
Ingredience:		450 g	680 g	900 g
Vejce		2	3	4
Mléko		60 ml	70 ml	80 ml
Máslo rozpuštěné		1/2	1/2	1
Sůl		1/4	1/4	1/2
Hnědý cukr		1+1/2	2	2+1/2
Mouka		2	2+3/4	3+3/4
Vinný kámen		1/2	1	1+1/2
Prášek do pečiva		1/4	1/3	1/2
Sušené droždí		2	2	2
Body	Do pěny našlehané vejce (4min) s dalšími ingrediencemi nakonec umístěné.			

Program 5: Celozrnný				
Ingredience:		450 g	680 g	900 g
Voda		170 ml	230 ml	330 ml
Sůl		1/3	1/2	1
Cukr		1+1/2	2	2+1/2
Rostlinný olej		1	1+1/2	2
Celozrnná mouka		1	1+1/4	1+3/4
Mouka		2	2+3/4	3+1/2
Odtučněné sušené mléko		1+2/3	1+2/3	2
Zlepšovadlo		1	1+1/2	2
Sušené droždí		1	1	1+1/4

Program 6: Sendvič				
Ingredience:		450 g	680 g	900 g
Voda		120 ml	190 ml	260 ml
Vejsce		1	1	1
Sůl		1/3	1/2	1/2
Cukr		1+1/2	2	2+1/2
Rostlinný olej		1	1+1/2	2
Mouka		2	2+1/4	3+1/2
Odtučněné sušené mléko		1+2/3	1+2/3	2
Zlepšovadlo		1	1+1/2	2
Sušené droždí		1/2	1	1+1/4








PROGRAM 7: Hnětení

Tento program se používá pro hnětení těsta bez kynutí, na přípravu knedlíků aj. Nádoba se neohřívá a nelze ani zvolit propečení nebo velikost.

Program 8: Džem			
Jahodový džem		Banánový džem	
Jahody	400 g	Banán	
Cukr	350 g	Cukr	350 g
Citrónová šťáva		Citrónová šťáva	
Kukuřičný škrob	30g	Kukuřičný škrob	30g
Kečup		Jablečný džem	
Rajská jablka	400 g	Jablka	400 g
Cukr	350 g	Cukr	350 g
Citrónová šťáva		Citrónová šťáva	
Kukuřičný škrob	30g	Kukuřičný škrob	30g









Poznámka: Když je džem hotový, prosím vyčistěte nádobu nebo se poškodí povlakem, který sníží životnost spotřebiče.

- Hotový džem by měl být vložen do čistých lahví a uložen v chladničce aby se zamezilo vysychání.
- Přírodní džem, který si takto vytvoříme, nemusí mít stejnou hustotu jako ty komerčně dostupné. To však neznamená, že je s naším džemem něco v nepořádku.
- Lépe chutná s naším vlastnoručně připraveným chlebem.
- Hustota džemu může být vylepšena přidáním 1/2 šálku jedlých pektidů.
- Z důvodu čerstvých surovin pracujte při pokojové teplotě 18-25 oC.
- Množství surovin by mělo být přiměřené. Jejich překročením riskujete vaření v průběhu přípravy.
- Džem bude chutnat lépe, když budou suroviny nejprve nasekány mixérem (nebo nožem).

Program 9: Jogurtový chléb				
Ingredience:		450 g	680 g	900 g
Voda		80 ml	140 ml	150 ml
Jogurt		100 g	150 g	200 g
Cukr		1+1/2	2	2+1/2
Sůl		1/2	1/2	2/3
Rostlinný olej		1	1+1/2	2
Mouka		2	2+3/4	3+3/4
Zlepšovadlo		1	1+1/2	2
Sušené droždí		1/2	1	1+1/4

PROGRAM 10

Těsto: Tento program nepeče. Poskytuje pouze funkci hnětení a trvá až 4 hodiny. Tím se získá těsto s více rozvinutým aroma a doporučujeme jej následně péci v klasické troubě.

Program 11: Rychlý program		
Ingredience:		700 g
Voda + 2 vejce		130ml + 2 vejce (110ml)
Sůl		1/4
Cukr		2
Rostlinný olej		1
Mouka		2+1/2
Odtučněné sušené mléko		2
Zlepšovadlo		1+1/2
Sušené droždí		2+1/2

PROGRAM 12

Pečení: Tento program je vytvořen pro ohřátí již hotového chleba. Přednastavená je 1h ale můžete čas upravit TIME + TIME - dle požadavku a spustit funkci On/Off.

POZNÁMKY

- Suroviny by měly být do nádoby vkládány ve správném pořadí. Do mouky by měla být vyhlouben důlek, ne příliš velká nebo hluboká, aby se zabránilo styku s vodou a solí dřív, než začne proces hnětení při odloženém startu.
- Množství droždí závisí na pokojové teplotě (normální 20oC). Množství upravte dle okolní teploty.
- Požadavek na mouku je čistě bílá kvalita. Dbejte správného skladování a vyvarujte se použití vlhké, zatuchlé mouky.
- Nepoužívejte kovové nástroje (nůž, vydlička) při čištění nádoby abyste chránili její povrch.
- Dírka uprostřed hnětacího háku musí být udržována čistá. Kápněte na ni olej abyste zamezili zalepení.

- Nejprve odpojte přívod elektrické energie a až následně vlhkým hadříkem nebo houbičkou vyjíte pečící nádobu.
- Nenechávejte pečící nádobu ve vodě příliš dlouho. Může to vést ke špatné funkčnosti a vystředění osy. Jestli se zasekne hnětací hák, můžete do nádoby nalít horkou vodu na uvolnění, což zlehčí po pár minutách vyjmutí.

PRO VÝROBKU EU VERZE A/NEBO VYŽADUJE - LI TO LEGISLATIVA VAŠI ZEMĚ:

EKOLOGIE A RECYKLOVATELNOST VÝROBKU

- Materiály, ve kterých je zabalen tento spotřebič, jsou uvedeny v kolektivním sběrném a recyklačním systému. Zamýšlíte-li se jich zbavit, použijte adekvátní veřejné kontejnery určené k recyklaci daného materiálu.
- Výrobek neobsahuje koncentrace látek, které by mohly být považovány za škodlivé pro životní prostředí.



Tento symbol znamená, že v případě, že spotřebič dosloužil svému určení, je třeba jej předat specializovanému sběrnému dvoru pro selektivní sběr odpadních elektrických a elektronických zařízení (WEEE)

Tento spotřebič je v souladu se Směrnicí 2014/35/EU o Nízkém napětí, Směrnicí 2014/30/EU Elektromagnetické kompatibility, Direktivou 2011/65/EU o Omezeních používání vybraných nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních a Direktivou 2009/125/EC o Požadavcích na ekodesign výrobků spojených se spotřebou energie.

Distributor:

Tauer Group a.s.
Milady Horákové 4
568 02 Svitavy
www.taugroup.cz

tauer
group

SLOVENSKY

Pekáreň chleba MyBread

Vážený zákazník,

ďakujeme za zakúpenie výrobku značky TAURUS.

Vďaka použitým technológiám, dizajnu, výkonu a skutočnosti, že výrobok presahuje predpísané normy kvality, Vám môžeme garantovať dlhú životnosť a spokojnosť s jeho používaním.

- Pred prvým spustením spotrebiča si pozorne prečítajte tieto pokyny a odložte ho pre budúce použitie. Nedodržovanie týchto pokynov môže mať za následok nehodu.

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA A VAROVANIA

- Pred použitím očistite všetky časti produktu, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, ako je uvedené v časti o čistení.
- Tento spotrebič smie používať deti staršie ako 8 rokov, alebo osoby sa zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby bez patričných skúseností a znalostí, len ak tak robia pod dozorom alebo vedením, ktoré zohľadňuje bezpečnú prevádzku spotrebiča, a ak rozumie riziká súvisiace s prevádzkou spotrebiča.
- Čistenie a užívateľská údržba smú byť vykonávané deťmi, ktoré sú staršie ako 8 rokov a zároveň sú pod dozorom alebo vedením.
- Udržujte spotrebič a jeho sieťový kábel mimo dosahu deťmi mladších ako 8 rokov.
- Tento spotrebič nie je hračka. Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa so spotrebičom nehrali.
- Teplota prístupných plôch môže byť pri zapnutom spotrebiči vysoká.
- Nepoužívajte spotrebič s programátorem, časovačom alebo iným zariadením, ktoré ho automaticky zapína.
- Pokiaľ je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom alebo jeho autorizovaným servisom. Nepokúšajte sa spotrebič rozoberať alebo opravovať, aby ste predišli prípadnému nebezpečenstvu úrazu.
- Tento spotrebič je určený len pre použitie v domácnosti, nie pre profesionálne ani priemyselné použitie.
- Pred zapojením spotrebiča do siete sa uistite, že napätie na výkonovom štítiku nabíjačky zodpovedá sieťovému napätiu v domácnosti.
- Pripojte spotrebič do zásuvky s uzemnením a min. záťažou 10A.
- Zástrčka spotrebiča musí byť správne a úplne zasunutá do zásuvky. Neprerábajte zástrčku. Nepoužívajte adaptéry.
- Neťahajte za sieťový kábel. Nepôsobte silou na napájací kábel. Nikdy pomocou sieťového kábla spotrebič nedvíhajte, neprenášajte ani ním spotrebič neodpájajte zo siete.
- Neobtáčajte sieťový kábel okolo spotrebiča.
- Vyvarujte sa zatlačenia a privretiu sieťového kábla.
- Zaisťte, aby sieťový kábel neprišiel do kontaktu s horúcimi plochami spotrebiča.
- Kontrolujte stav sieťového kábla. Poškodený alebo spletený kábel zvyšuje riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Nemanipulujte so zástrčkou mokrymi rukami.
- Nepoužívajte spotrebič ak sú sieťový kábel alebo zástrčka poškodené.
- Ak spozorujete poškodenie plášťa spotrebiča, okamžite ho odpojte zo siete, aby ste predišli úrazu elektrickým šokom.
- Nepoužívajte spotrebič, ak spadol na zem, vykazuje ak viditeľné známky poškodenia alebo ak presakuje.
- Spotrebič nie je určený na vonkajšie použitie.
- Udržujte svoj pracovný priestor čistý a dobre osvetlený. Preplnené a tmavé oblasti môžu mať za následok nehody.
- Používajte spotrebič na dobre vetranom mieste.
- Neumiestňujte spotrebič na horúce povrchy ako plynový alebo elektrický varič, blízkosti rúry a i.
- Spotrebič umiestnite na pevný a rovný povrch, odolný voči vysokým teplotám a vzdialený od ďalších zdrojov tepla alebo kontaktu s vodou.
- POZOR: spotrebič nezakrývajte, aby ste zamedzili prehrievaniu.
- Nepoužívajte ani neskladujte vonku.
- Nenechávajte spotrebič vonku na daždi alebo ho nevystavujte vlhkosti. Vlhkosť vo vnútri spotrebiča zvyšuje riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte spotrebič v prípade, že ste necitlivý na teplo (spotrebič má rozpálené plochy).
- Pred použitím spotrebiča sa uistite, že je čepeľ správne upevnená na svojom mieste.

- Počas prevádzky sa nedotýkajte žiadne pohyblivé časti spotrebiča.
- Nedotýkajte sa teplých platní spotrebiče, pretože môžu spôsobiť vážne popáleniny.
- Nedotýkajte sa kovových častí alebo tela počas prevádzky, pretože môžu spôsobiť vážne popáleniny.
- Po spustení funkcie zastavenie sa spotrebičom manipulujte opatrne, pretože sa čepeľ / čepele budú aj naďalej pohybovať vďaka svojej vlastnej mechanickej zotrvačnosti.

OBSLUHA A STAROSTLIVOSŤ:

- Pred každým použitím odviňte sieťový kábel.
- Nikdy nezapínajte spotrebiče, ak nie sú príslušenstvo alebo súčasti správne zostavené.
- Spotrebič nepoužívajte s poškodenými dielmi alebo príslušenstvom. Ihneď ich vymeňte.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je prázdny.
- Spotrebič nepoužívajte, nepracuje ak je spínač správne.
- Nemanipulujte so spotrebičom, ak je používaný.
- Počas používania, alebo ak je stále horúci, nemanipulujte so zariadením. Po vychladnutí ho premysľujte za použitia madiel.
- Prístroj neobracajte hore nohami a ani ho takto nepoužívajte.
- Neotvárajte spotrebič či stále pracuje alebo je pripojený k sieti.
- Neprekračujte pracovný objem spotrebiča.
- Použite presné množstvo múky a kypriaceho prášku, ako je uvedené v každom programe v tabuľke Recepty.
- Vždy spotrebič odpojte z elektrickej siete, keď nie je používaný, alebo pred jeho údržbou.
- Uchovávajte spotrebič mimo dosahu detí a / alebo osôb so zníženými psychickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkami skúseností a znalostí.
- Neuskladňujte alebo nemanipulujte so spotrebičom, ktorý je stále horúci.
- Uistite sa, že prach, nečistoty alebo iné cudzie predmety neblokujú mriežku ventilátora na zariadení.
- Udržujte spotrebič v dobrom stave. Skontrolujte, či nie sú pohyblivé súčasti zle vyrovnané alebo uzamknuté, a uistite sa, že nedošlo k poškodeniu častí alebo k anomáliám, ktoré by mohli zabrániť správne fungovaniu spotrebiča.
- Nikdy nenechávajte spotrebič pripojený a bez dozoru, pokiaľ sa nepoužíva. To šetrí energiu a predlžuje životnosť spotrebiča.
- Ako odkaz nájdete v priloženej tabuľke niekoľko receptov, ktoré zahŕňajú množstvo surovín na spracovanie a prevádzkové časy prístroja.
- POZOR: Prístroj nepoužívajte ak je sklo prasknuté alebo rozbité.
- Otočte ovládač termostatu na minimálnu hodnotu (MIN). Toto neznamená, že by bol spotrebič úplne vypnutý.

ÚDRŽBA:


- Uistite sa, že spotrebič obsluhuje iba odborný personál a že sa používajú iba originálne náhradné diely alebo príslušenstvo k výmene existujúcich súčastí / príslušenstva.
- POZOR: Hrozí nebezpečenstvo vzplanutia, ak nie je údržba prístroja vykonávaná podľa priložených inštrukcií.
- Akékoľvek zneužitie alebo nedodržania návodu na obsluhu má za následok stratu záruky a zodpovednosti výrobcu za vzniknuté škody.


POPIS


- A Držadlo veka
- B Veko s okienkom
- C Nádoba
- D Hnetací hák
- E Ovládací panel
- F Telo prístroja
- G pečenie šachta
- H Nádoba odmerky
- Aj Meracie lyžice
- J Háč

Ak model vášho spotrebiča nemá vyššie popísané príslušenstvo, možno ho zakúpiť aj samostatne od technickej podpory.

TLAČIDLA

 Spínač On / Off a programátor

 Nastavenie prepečenia

 Čas + Čas -



Voľba veľkosti

PROGRAMY:

- Základný chlieb
- Francúzsky chlieb
- Sladký chlieb
- Koláč
- Celozrnný chlieb
- Sendvič
- Miesenie
- Džem
- Jogurtový chlieb
- Cesto
- Rýchly chlieb
- Pečenie

NÁVOD NA POUŽITIE

PRED POUŽITÍM:

- Uistite sa, že ste zo spotrebiča odstránili celý predajný obal.
- Pred prvým použitím očistite časti prichádzajúce do kontaktu s potravinami spôsobom popísaným v časti o údržbe.
- Niektoré časti spotrebiča boli ľahko namazané. V dôsledku toho pri prvom použití spotrebiča môže byť zistený ľahký dym. Toto je normálne a dym zkrátka zmizne.
- Aby sa odstránil zápach vydávaný spotrebičom pri prvom použití, odporúča sa ho nechať zapnutý na plný výkon po dobu 2 hodín v dobre vetranej miestnosti.
- Pripravte spotrebič podľa funkcie, ktorú chcete použiť:
- Pri niekoľkých prvých pokusoch je možné, že chlieb nebude mať požadovaný vzhľad, ale s trochou praxe to čoskoro vyriešite.

POUŽITIE:

- Otvorte veko.
- Vyberte nádobu (C) otočením madla proti smeru hodinových ručičiek.
- Umiestnite hnetací hák na miesto (Obr. D).
- Vložte ingrediencie (Tabuľka Recepty).
- Umiestnite nádobu na miesto, kým nezapadne otáčaním v smere hodinových ručičiek.
- Zatvorte veko.
- Pred zapojením úplne rozviňte prívodný kábel.
- Zapojte spotrebič do siete.
- Zapnite spotrebič stíknutím tlačidla On / Off na 3 sekundy.
- Po pípnutí bude na displeji znázornený program 2:50



- Stíknutím tlačidla voliča programov zvolte požadovaný program. Vyberajte od 1 do 12.



- Stlačte tlačidlo stupňa prepečenia a požadovanú úroveň (svetlú, tmavú kôrku).



- Stlačte voliča veľkosti a prepínajte medzi 600 a 900g.

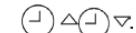


- Stlačením tlačidla On / Off na 3 sekundy zapnete pečenie. Budete počuť krátke pípnutie a dve bodky časovača začnú indikovať prebiehajúce prípravu. Rovnakým spôsobom, stlačením tlačidla On / Off po dobu 3 sekúnd a zvukovým signálom, vypnete pečenie a ukončíte program.

- Zostávajúci čas prípravy je zobrazovaný na displeji.
- Zvolte požadované funkcie spotrebiča.
- Zvolte požadovaný výkon.
- Zvolte požadovanú rýchlosť
- Zvolte požadovanú teplotu pečenia
- Aby ste minimalizovali tvorbu akrylamidu pri procese pečenia, snažte sa zamedziť tmavo hnedé farby opečenie vášho chleba.
- Po uplynutí zvoleného času sa spotrebiča automaticky vypne.
- Spotrebič je možné znovu zapnúť po jeho vychladnutí. Ak sa nezapína, vyčkajte jeho ďalšiemu chladnutia.

FUNKCE ČASOVAČA

- Čas prípravy možno na prístroji upravovať.
- Nastavenie času prípravy jednoducho programujte tlačidlami



- Nastavený a zostávajúci čas sa bude zobrazovať na displeji (E).
- Použitím tlačidiel nastavenia môžete predĺžovať alebo v prípade potreby aj skracovať čas. Akonáhle je čas odloženého štartu nastavený, uistíte sa, že prebehlo potvrdenie voľby stlačením tlačidla On / Off zároveň s voľbou programu a času prípravy. Dvojbodka v hodnote času začne blikať a chlieb sa pripraví podľa plánu.
- Čas, ktorý sa zobrazí na hodinách po zapnutí znázorňuje zostávajúci čas do konca pečenia. Preto sa uistíte, že volíte čas na dobu, kedy si prajete mať chlieb hotový.

· Ak pracujete s funkciou odloženého času, nepoužívajte ingrediencie podliehajúce skaze ako sú vajcia, čerstvé mlieko atď ...

· Pre návrat do základného nastavenia, stlačte zľahka tlačidlo voľby veľkosti a počkajte až sa na displeji objaví 2:50.

POTOM, ČO SA DOKONČILA PRÁCA SO SPOTREBIČOM:

- Vypnite spotrebič stlačením tlačidla On / Off na 3 sekundy.
- Odpojte spotrebič z elektrickej siete.
- Vyberte nádobu pomocou madla otočením proti pohybu hodinových ručičiek za použitia handričky z dôvodu kontaktu s horúcim povrchom.
- Vyberte chlieb z nádoby pomocou drevenej špachtle alebo podobného žiaruvzdorného nástroja. Nepoužívajte nástroje, ktoré by mohli poškodiť neprílišný povrch.
- Nechajte chladnúť 20-40 minút pred krájaním.
- Umiestnite prírodný kábel späť na svoje miesto.
- Priestor pre uloženie kábla umožňuje ukladanie a vyťahovanie kábla na dĺžku požadovanú pre prevádzku spotrebiča, čo zabraňuje vzniku nebezpečných situácií.
- Zatvorte veko.
- Vyčistite prístroj.
- Úložisko kábla:
- Tento spotrebič má úložisko kábla umiestnené na spodnej strane.
- Madla pre prenášanie:
- Tento spotrebič má madlá na spodnej časti tela, ktoré umožňujú bezpečné prenášanie.

PRÍSLUŠENSTVO:

ODMERKA (H)

· Toto príslušenstvo sa používa na meranie množstva.

MERACIA LYŽICA (I)

· Toto príslušenstvo sa používa na meranie množstva. Jedna strana predstavuje množstvo polievkové lyžice, druhá čajovú / kávovú lyžičku.

BEZPEČNOSTNÁ TEPELNÁ POISTKA:

- Tento spotrebič má bezpečnostné zariadenie, ktoré chráni prístroj proti prehriatiu.
- Ak sa prístroj sám vypne a sám sa opätovne nezapne, odpojte ho od elektrickej siete a počkajte približne 15 minút než ho opäť zapojíte. Ak sa prístroj znovu nezapne, kontaktujte autorizovaný servis pre pomoc.

ZVLÁŠTNE POKYNY:

- Na displeji sa môžu objaviť nasledujúce informácie:
- HOT (pri stlačení On / Off tlačidla): Teplota vnútri prístroja je príliš vysoká pre spustenie prístroja.
- H-HH teplota nádoby a pekárne je nad 80 stupňami Celzia.

PRAKTICKÉ RADY:

- Dodržujte presné množstvá.
- Vkladajte čerstvé suroviny pri izbovej teplote.
- Vkladajte suroviny v správnom poradí podľa receptára. Vždy začnite tekutými, následne suchými surovinami a ako posledný prášok do pečiva.
- Nepoužívajte chemický prášok do pečiva.

ÚDRŽBA

- Pred začatím čistenia odpojte spotrebič od zdroja elektrickej energie a počkajte, až vychladne.
- Očistite elektrické príslušenstvo a sieťový kábel vlhkou látkou a osušte.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte rozpúšťadlá alebo kyslé či zásadité čistiace prostriedky, ako sú bielidlá, ani brúsne čistiace prostriedky.
- Aby nedošlo k poškodeniu vnútorných súčiastok spotrebiča, zamedzte vniknutiu vody alebo iných tekutín do spotrebiča.
- Nikdy neponárajte spotrebič do vody ani inej tekutiny, ani ho neumiestňujte pod tečúcou kohútik.
- Odporúča sa pravidelná údržba a odstraňovanie zvyškov jedla.
- V prípade, že nie je spotrebič riadne vyčistený, jeho povrch sa môže zhoršiť a neodvrtné ovplyvniť dĺžku životnosti spotrebiča a spotrebič môže byť nebezpečné používať.
- Žiadna zo súčastí tohto spotrebiča nie je určená na umývanie v umývačke.

Nasledujúce súčasti môžu byť v umývačke umývané za použitia programu jemné umývanie:

- Nádobu bez hnetacieho háku.
- Odmerka.
- Odmerná lyžica
- Stierka.

Umývacia poloha predmetov vhodných na umývanie v umývačke alebo v dreze musí umožňovať ľahký odtok vody.

Následne vždy vysušte všetky súčasti pred zložením a uložením

Opravy a výnimočné situácie









- Ak prístroj nepracuje správne alebo je poškodený, kontaktujte autorizované servisné stredisko. Nepokúšajte sa prístroj rozoberať alebo opravovať sami, pretože môže byť nebezpečné.


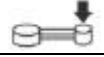






Č.	Problém	Možná príčina	Riešenie
1	Z výduchov vychádza dym pri pečení.	Mohlo dôjsť k prichyteniu surovín k ohrevnej špirále. Tá je vybavená ochranným olejom pre prvé použitie.	Odpojte od siete a vyčistite ohrevnú špirálu.
2	Prostriedok chleba sa propadá a tvorí silný spodek.	Prostriedok chleba sa prepadá a tvorí silný spodek.	Vytiahnite chlieb hneď ako je hotový.
3	Chlieb je možné vybrať len ťažko.	Hnetací hák je prichytený k osi nádoby na pečenie.	Po vybratí chleba nalejte do nádoby horúcu vodu na 10 minút, vyberte hák a pokračujte s čistením.
4	Ingrediencie sa správne nepromísí čo vedie k zhlukov.	Nesprávny program.	Skontrolujte či recept zodpovedá zvolenému programu.
		Svetiel stlačte On / Off pre ukončenie bežiacieho programu.	Ak je čas prerušenia dlhší ako 20min, znovu vložte suroviny; či kražší 20min opäť spustite On / Off.
		Niekoľkými otvorte veko v priebehu pečenia pre vysušenie a kysnutie chleba.	Po kysnutí už veko neotvárajte.
5	Po stlačení On / Off ukazuje LCD displej "HHH".	Teplota vo vnútri pekárne je príliš vysoká pre jej spustenie.	Skontrolujte priechodnosť otvoru hnetacie lopatky. Skontrolujte jej správnu funkčnosť.
		Odpor pri hntštení je príliš veľký čo vedie k nerovnomernému vyhnštení.	Stlačte Start / Stop, odpojte zo siete a vyberte nádobu. Nechajte otvorené veko pre vychladnutie.
6	Hnetenie neznie správne a neprebíha.	Nádobu nebola správne nasadená, alebo je cesta príliš alebo je husté.	Skontrolujte či je nádobu správne vložená a cesto pripravené podľa receptu v správnom množstve.
7	Cesto prekynulo cez okraj nádoby.	Príliš veľa múky, droždia alebo vysoká teplota.	Adekvátne zredukujte množstvo droždia a múky.
8	Cesto kysne rýchlo a vytlačilo múku mimo nádobu.	Príliš veľa tekutiny a droždie.	Adekvátne znížte množstvo vody a droždia.
9	Bochník je malý.	Málo kvasníc alebo nie sú zrelé. Alebo vysoká teplota tekutiny, prípadne došlo k zmiešaniu droždie so soľou.	Skontrolujte množstvo a expiráciu droždia.









10	Po kysnutia, je v priebehu pečenia prostriedok cesta prepadnutý.	Múka neobsahuje lepok.	Použite múku s lepkom alebo hustejšie.
		Rýchle kysnutie pri vysokej teplote.	Pracujte pri izbovej teplote.
		Príliš vody.	Znížte množstvo vody aby sa lepšie vsiakla.
11	Chlieb je príliš ťažký a cesto hutné.	Príliš múky a málo vody	Redukujte múku a pridajte vodu.
		Príliš ovocie.	Redukujte ovocie a pridajte droždie.
12	Po rozkrojení má chlieb veľa dier.	Príliš vody a málo soli.	Redukujte vodu a skontrolujte prítomnosť soli.
		Príliš horúca voda.	Znížte teplotu.
13	Na povrchu chleba je prichytená múka.	Príliš lepkavé a nepojivé ingrediencie ako maslo alebo banán.	Pri miesenie použite drevenú stierku k rozprestretie surovín do cesta.
		Nedostatočné premiestnenie a málo vody.	Skontrolujte dostatok vody a či miesenie pracuje správne.









PREDSTAVENIE PROGRAMOV:










- 1. Základné: Základný program je možné použiť pre väčšinu receptov s bielou pšeničnou múkou.
- 2. Francúzsky: Francúzsky chlieb pripravuje tradičné chrumkavý francúzsky chlieb.
- 3. Sladký: Program sladkého chleba je vhodný pre recepty obsahujúce viac tuku a cukru.
- 4. Koláč: Program koláč použite na prípravu múčnikov a koláčov z pečúceho prášku.
- 5. Celozrnný: Tento program zvolte pri použití celozrnej múky.
- 6. Sendvič: Program prispôbený pre prípravu sendvičov.
- 7. Nhetenie: Tento program sa používa pre miesenie cesta bez kysnutia, na prípravu knedlí ai. Nádoba sa neohrieva a nemožno ani zvoliť prepečenie alebo veľkosť.
- 8. Džem: Program, ktorý automaticky uvarí v nádobe džem.
- 9. Jogurt: Program vriacej chlieb s obsahom jogurtu a využívajúce práve jeho príchut'.
- 10. Cesto: Tento program nepečie. Poskytuje iba funkciu miesenie a trvá až 4 hodiny. Tým sa získa cesto s viacerými rozvinutým arómou a odporúčame ho následne piecť v klasickej rúre.
- 11. Rýchly program: Totožný sa Základným programom ale rýchlejší.
- 12. pečné: Tento program je vytvorený pre ohriatie už hotového chleba. Prednastavená je 1h ale môžete čas upraviť TIME + TIME - podľa požiadavky a spustiť funkciu On / Off.









Program 1: Základné				
Suroviny:		450 g	680 g	900 g
Voda		160 ml	200 ml	300 ml
Soľ		1/3	1/2	1
Cukor		2	2+1/2	3
Rastlinný olej		1	1+1/2	2
Múka		2	2+3/4	3+3/4
Odtučnené sušené mlieko		1+1/2	2	2+1/2
Zlepšovadlo		1	1+1/2	2
Sušené droždie		1/2	1	1+1/4

Program 2: Francúzsky chlieb				
Suroviny:		450 g	680 g	900 g
Voda		160 ml	220 ml	300 ml
Soľ		1+1/2	2	2+1/2
Cukor		1	1+1/2	2
Rastlinný olej		2	2+1/2	3
Múka		1/3	1/2	1
Odtučnené sušené mlieko		2	2+3/4	3+3/4
Zlepšovadlo		1/2	1	1/4
Sušené droždie		1/2	1	1/4

Program 3: Sladký				
Suroviny:		450 g	680 g	900 g
Voda		70 ml	150 ml	240 ml
Vajcia		2	2	2
Biely cukor		4	1/3	1/2
Soľ		1/4	1/3	1/2
Rastlinný olej		1/2	1	1+1/2
Múka		2	2+1/2	3
Odtučnené sušené mlieko		1+1/2	2	2+1/2
Zlepšovadlo		1	1+1/2	2
Sušené droždie		1/2	1	1



Program 4: Koláč				
Suroviny:		450 g	680 g	900 g
Vajcia		2	3	4
Mlieko		60 ml	70 ml	80 ml
Maslo rozpustené		1/2	1/2	1
Soľ		1/4	1/4	1/2
Hnedý cukor		1+1/2	2	2+1/2
Múka		2	2+3/4	3+3/4
Vinný kameň		1/2	1	1+1/2
Prášok do pečiva		1/4	1/3	1/2
Sušené droždie		2	2	2
Body	Do peny našľahané vajcia (4min) s ďalšími ingredienciami nakoniec umiestnené.			



Program 5: Celozrnný				
Suroviny:		450 g	680 g	900 g
Voda		170 ml	230 ml	330 ml
Soľ		1/3	1/2	1
Cukor		1+1/2	2	2+1/2
Rastlinný olej		1	1+1/2	2
Celozrnná múka		1	1+1/4	1+3/4
Múka		2	2+3/4	3+1/2
Odtučnené sušené mlieko		1+2/3	1+2/3	2
Zlepšovadlo		1	1+1/2	2
Sušené droždie		1	1	1+1/4

Program 6: Sendvič				
Suroviny:		450 g	680 g	900 g
Voda		120 ml	190 ml	260 ml
Vajcia		1	1	1
Soľ		1/3	1/2	1/2
Cukor		1+1/2	2	2+1/2
Rastlinný olej		1	1+1/2	2
Múka		2	2+1/4	3+1/2
Odtučnené sušené mlieko		1+2/3	1+2/3	2
Zlepšovadlo		1	1+1/2	2
Sušené droždie		1/2	1	1+1/4

PROGRAM 7: Hnetenie






Tento program sa používa pre miesenie cesta bez kysnutia, na prípravu knedlí a. Nádoba sa neohrieva a nemožno ani zvoliť prepečenie alebo veľkosť.

Program 8: Džem			
Jahodový džem		Banánový džem	
Jahody	400 g	Banán	
Cukor	350 g	Cukor	350 g
Citrónová šťava		Citrónová šťava	
Kukurličný škrob	30g	Kukurličný škrob	30g

Kečup		Jablkový džem	
Rajčiaky	400 g	Jablká	400 g
Cukor	350 g	Cukor	350 g
Citrónová šťava		Citrónová šťava	
Kukurličný škrob	30g	Kukurličný škrob	30g









Poznámka: Keď je džem hotový, prosím vyčistite nádobu alebo sa pokazi povlakom, ktorý zníži životnosť spotrebiča.

- Hotový džem by mal byť vložený do čistých fliaš a uložený v chladničke aby sa zamedzilo vysychaniu.
- Prírodné džem, ktorý si takto vytvoríme, nemusia mať rovnakú hustotu ako tie komerčne dostupné. To však neznamená, že je s naším džemom niečo v neporiadku.
- Lepšie chutí s naším vlastnoručne pripraveným chlebom.
- Hustota džemu môže byť vylepšená pridaním 1/2 šálky jedlých pektidů.
- Z dôvodu čerstvých surovín pracujte pri izbovej teplote 18-25 ° C.
- Množstvo surovín by malo byť primerané. Ich prekročením riskujete varenie v priebehu prípravy.
- Džem bude chutiť lepšie, keď budú suroviny najprv nasekané mixérom (alebo nožom).

Program 9: Jogurtový chlieb				
Suroviny:		450 g	680 g	900 g
Voda		80 ml	140 ml	150 ml
Jogurt		100 g	150 g	200 g
Cukor		1+1/2	2	2+1/2
Soľ		1/2	1/2	2/3
Rastlinný olej		1	1+1/2	2
Múka		2	2+3/4	3+3/4
Zlepšovadlo		1	1+1/2	2
Sušené droždie		1/2	1	1+1/4

PROGRAM 10

- Cesto: Tento program nepečie. Poskytuje iba funkciu miesenie a trvá až 4 hodiny. Tým sa získa cesto s viacerými rozvinutým arómou a odporúčame ho následne piecť v klasickvej rúre.

Program 11: Rýchly program		
Suroviny:		700 g
Voda + 2 vajcia		130ml + 2 vajcia (110ml)
Soľ		1/4
Cukor		2
Rastlinný olej		1
Múka		2+1/2
Odtučnené sušené mlieko		2
Zlepšovadlo		1+1/2
Sušené droždie		2+1/2

PROGRAM 12

- Pečenie: Tento program je vytvorený pre ohriatie už hotového chleba. Prednastavená je 1h ale môžete čas upraviť TIME + TIME - podľa požiadavky a spustiť funkciu On / Off.

POZNÁMKY

- Suroviny by mali byť do nádoby vkladane v správnom poradí. Do múky by mala byť vyhlbený jamku, nie príliš veľká alebo hlboká, aby sa zabránilo kontaktu s vodou a soľou skôr, než začne proces hnetenie pri odloženom štarte.
- Množstvo droždie závisí na izbovej teplote (normálne 20oC). Množstvo upravte podľa okolitej teploty.
- Požiadavka na múku je čisto biela kvalita. Dbajte správneho skladovania a vyvarujte sa použitia vlhké, zatuchnutej múky.
- Nepoužívajte kovové nástroje (nôž, vydlička) pri čistení nádoby aby ste chránili jej povrch.
- Dierka uprostred hnetacieho háku musí byť udržiavaná čistá. Kvapnite na ňu olej aby ste zamedzili zalepenie. Najprv odpojte prívod elektrickej energie a až následne vlhkou handričkou alebo hubkou vyberajte nádobu na pečenie.

- Nenechávajte nádobu na pečenie vo vode príliš dlho. Môže to viesť k zlej funkčnosti a vystredenie osi. Ak sa zasekne hnetací hák, môžete do nádoby nalíť horúcu vodu na uvoľnenie, čo zľahčí po pár minútach vybratí.

EKOLÓGIA A RECYKLÁCIA VÝROBKU

- Materiály, v ktorých je zabalený tento spotrebič, sú uvedené v kolektívnom zbernom a recyklačnom systéme. Pokiaľ zamýšľate sa ich zbaviť, použite adekvátne veřejné kontajnery určené na recykláciu daného materiálu.
- Výrobok neobsahuje koncentráty alebo látky, ktoré by mohli byť považované za škodlivé pre životné prostredie.



Tento symbol znamená, že v prípade, že spotrebič doslúžil svojmu určeniu, je potrebné ho odovzdať špecializovanom zbernom dvore pre selektívny zber odpadu z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).

Tento spotrebič je v súlade so smernicou 2014/35/EÚ o Nízkom napätí, so smernicou 2014/30/EÚ o Elektromagnetickej kompatibilite, s Direktívou 2011/65/EÚ o Obmedzení používania vybraných nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach a s Direktívou 2009/125/EÚ o Požiadavkách na ekologický dizajn výrobkov spojených so spotrebou energie.

Distributor:

Tauer Group a.s.
Milady Horákové 4
568 02 Svitavy
www.taugroup.cz

tauer
group