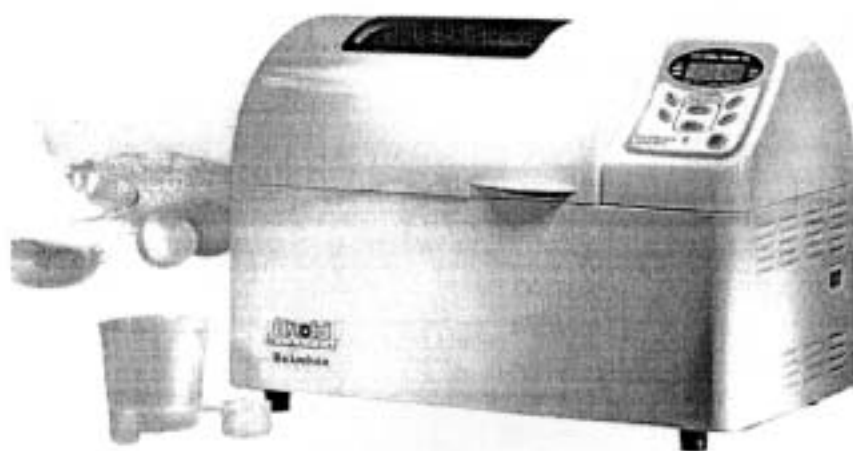


BACKMEISTER

Domácí pekárna na pečení chleba a přípravu těsta

Model 8650
1000 - 1300 g



Model 8660
1300 - 1800 g

UNOLD
ELECTRO

POPIS SPOTŘEBIČE



- 1 samostatné víko
- 2 pečicí forma
- 3 hnětač (2 ks)
- 4 plášť spotřebiče s postranními odvětrávacími otvory, prostorem na pečení, ovládacím panelem a osvětleným displejem
- 5 malá odměrka
- 6 dávkovací dóza
- 7 pomůcka pro vyjmutí hnětače (není zobrazena)

OVLÁDACÍ PANEL



Tlačítka ovládacího panelu lze ovládat pouze tehdy, jestliže je spotřebič zapnutý pomocí spínače pro zapnutí/vypnutí.

- I** **LCD DISPLEJ** ukazuje aktuální nastavení, průběh programu a čas, který zbývá do konce programu
- II** **TLAČÍTKO BRÄUNUNG / stupeň opečení kůrky** – pro nastavení žádaného stupně opečení
- III** **TLAČÍTKO ZEITWAHL / časová předvolba** – pro zadání času při předprogramování (odložený start)
- IV** **TLAČÍTKO STUFE/stupeň** – některé programy mají 2 podoby dle hmotnosti chleba
- V** **TLAČÍTKO MENÜ/menu** – pro výběr programu, viz kap. „Časový průběh programů“
- VI** **TLAČÍTKO START/STOP** – k zahájení a ukončení průběhu programu
- VII** **VLASTNÍ PROGRAM** – pomocí tlačítka pro výběr pracovního cyklu (PROGRAMMABSCHNITT) a tlačítka pro změnu časového intervalu (ZEITDAUER) daného pracovního cyklu

NAVOD K OBSLUZE

Děkujeme, že jste si zakoupili domácí pekárnu *Mistr pekař- Backmeister*.

Těsto na chléb je připravováno pomocí dvou hnětačů, a proto je dobře propracované. Pekárna pracuje automaticky a její ovládání je jednoduché. Těsto se hněte ve dvou různých směrech, a přísady jsou proto dobře promíseny. Díky vlastnímu programu můžete připravovat chléb různé hmotnosti - malý a velký. Displej vždy ukazuje, v jaké pracovní fázi se program nachází.

Domácí pekárna nabízí 9 předem nastavených programů a 1 program vlastní, který si můžete definovat sami. *Mistr pekařVávn* umožní odsunout začátek pečení, tzn. že průběh programu si můžete nastavit až 13 hodin předem a ráno Vás probudí vůně čerstvě pečeného chleba.

Připravte si sami

- > světlý, tmavý a celozrný chléb,
- > chléb z hotových, zakoupených směsí,
- > chléb pro alergiky,
- > koláče,
- > těsto na cukroví pečené v troubě,
- > džem.

TECHNICKÉ PARAMETRY-MISTR PEKAŘ 8650/8660

	Model 8650	Model 8660
Výkon:	700 W - 230 V - 50 Hz	700 W - 230 V - 50 Hz
Rozměry:	290 x 410 x 220 mm (v/š/h)	340 x 410 x 220 mm (v/š/h)
Hmotnost:	7,3 kg	7,5 kg
Pečící forma:	223 x 127 x 115mm(d/š/h) nepřilnavý povrch Quantanium®	223 x 127 x 152 mm (d/š/h) nepřilnavý povrch Quantanium®
Obsah:	1000 g - 1300 g chleba	1300 g - 1800 g chleba t
Přívodní šňůra:	100 cm, integrovaná	100 cm, integrovaná
Plášť:	plech, nátěr	plech, nátěr
Víko:	umělohmotné, s průzorem	umělohmotné, s průzorem
Vybavení:	• 9 uložených programů • 1 vlastní program • tlačítko pro určení hmotnosti chleba • možnost nastavit stupeň opečení kůrky • časovač, funkce odloženého startu - až 13 hod. • automat, uchovávání tepla • spínač pro za pnutí/vypnu ti	
Příslušenství:	2 malé hnětače dávkovači dóza malá odměrka pomůcka pro vyjmutí hnětače návod k obsluze s recepty	2 malé hnětače 2 velké hnětače dávkovači dóza malá odměrka pomůcka pro vyjmutí hnětače návod k obsluze s recepty

ZMĚNA TECHNICKÝCH UDAJU VYHRAZENA.



BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

Přečtěte si prosím všechny níže uvedené instrukce a návod uchovejte pro další použití!

1. Nedotýkejte se horkých částí spotřebiče, vždy používejte chňapky. Spotřebič se při provozu zahřívá.
2. Přívodní šňůra ani spotřebič se nesmí ponořit do vody ani jiné tekutiny.
3. V přítomnosti dětí dbejte zvýšené opatrnosti!
4. Pokud spotřebič právě nepoužíváte, vypněte ho pomocí spínače I/O a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Stejně postupujte i v případě čištění. Před manipulací s jednotlivými částmi vyčkejte, až spotřebič zchladne.
5. Je-li poškozena přívodní šňůra, chová-li se spotřebič nestandardně nebo vykazuje-li jiné známky poškození, přestaňte ho používat. obraťte se na technický servis dovozce, který spotřebič zkontroluje a případně opraví. Nikdy neprovádějte opravy sami, jinak ztratíte nárok na záruku.
6. Používejte výhradně příslušenství doporučené výrobcem, jinak může dojít k poškození spotřebiče. Spotřebič používejte jen za účelem, k němuž je určen.
7. **Spotřebič umístěte do takové pozice, aby nemohl sklouznout z pracovní plochy, např. při hnětení tuhého těsta (zejména pracuje-li spotřebič bez dozoru dle nastaveného programu). Pokud je pracovní deska hladká, umístěte spotřebič na tenkou gumovou podložku, aby se vyloučilo výše popsání riziko.**
8. Je-li spotřebič v provozu, zachovejte minimální odstup 10 cm od okolních předmětů. Spotřebič je určen výhradně k použití v interiérech.
9. Zajistěte, aby se přívodní šňůra nedotýkala horkých předmětů a aby nevisela přes hranu pracovní desky (nebezpečí pro děti - mohly by za šňůru např. nevědomky zatáhnout a ublížit si).
10. Spotřebič nesmí být umístěn na plynovém či elektrickém sporáku nebo na horké troubě ani v jejich bezprostřední blízkosti.
11. Dbejte zvýšené opatrnosti při manipulaci se spotřebičem, obsahuje-li horkou tekutinu (zavařeninu).
12. Formu na chléb za provozu nikdy nevyjímejte.
13. Především při pečení světlého chleba nedávejte do formy větší množství surovin, než je doporučeno. Pokud tento pokyn nedodržíte, těsto nebude rovnoměrně propečené nebo přeteče z formy. Dbejte našich rad.
14. Pokud zkoušíte nový recept, zůstaňte napoprvé vždy nablízku, abyste mohli sledovat průběh pečení.
15. Spotřebič nikdy nezapínejte, pokud v něm není správně nasazená forma a potřebné suroviny pro přípravu chleba.
16. Při vyjímání bochníku z formy nepoklepávejte formou o hrany stolu nebo pracovní desky, aby se pečící forma nepoškodila.
17. Nevkládejte alobal ani jiné podobné pomůcky do spotřebiče - nebezpečí požáru, zkratu nebo úrazu elektrickým proudem!
18. Nepřikrývejte spotřebič utěrkou - horko a pára se musejí uvolňovat. Zůstane-li spotřebič zakrytý hořlavým materiálem či přijde-li do kontaktu s ním (záclony), hrozí nebezpečí požáru.
19. Chcete-li péct chléb přes noc, vyzkoušejte si recept předem, abyste se ujistili, že poměr surovin je vyrovnaný a těsto nebude příliš tuhé či naopak řídké a že množství je adekvátní, a těsto tudíž nepřeteče z formy.

Výrobce nepřebírá zodpovědnost za škody vzniklé nesprávnou manipulací se spotřebičem či jeho průmyslovým užitím.

UVEDENÍ DO PROVOZU

Při vybalování spotřebiče se ujistěte, že je dodávka kompletní a spotřebič ani příslušenství nejsou poškozené.

Před prvním použitím odstraňte veškeré obalové materiály a předměty uložené uvnitř pekárny.

Pečící formu před prvním použitím omyjte teplou vodou s jemným čisticím prostředkem a omyjte též hnětače.

Zvnějšku spotřebič otřete vlhkým, dobře vyždímaným hadříkem. Spotřebič se v žádném případě nesmí ponořit do vody.

Všechny části dobře osušte. Pečící formu nasadte do spotřebiče.

Zasuňte zástrčku do zásuvky a spotřebič zapněte pomocí tlačítka pro zapnutí/vypnutí. Spotřebič je nyní připraven k provozu a lze ho naprogramovat.

Při prvním použití se může uvolňovat slabý zápach, proto doporučujeme, nasadit do pekárny prázdnou formu (bez hnětače) a zvolit program *BACKPULVER* (*kypřicíprášek*), aby se odstranily případné nečistoty na topné spirále.

Poté lze zahájit vlastní pečení.

OVLÁDACÍ PANEL

SPÍNAČ PRO ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ I/O

Slouží k zapnutí, popř. vypnutí spotřebiče. Spínač se nachází v dolní pravé části panelu. Pokud spotřebič nepoužíváte, vypněte ho tímto tlačítkem, aby se přerušil přívod el. proudu, a pak vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Předvolba programu může následovat až poté, co spotřebič znovu zapnete.

TLAČÍTKO START/STOP

Slouží k zahájení a ukončení průběhu programu.

Pomocí tohoto tlačítka můžete přerušit průběh programu v jakékoli fázi. Tlačítko držte stlačené, než se ozve signální tón. Na displeji se zobrazí základní program ve své zahajovací fázi. Pokud chcete použít jiný program, vyberte ho pomocí tlačítka MENU a znovu stiskněte START/STOP.

DISPLEJ

ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ:



Jakmile zasunete zástrčku do zásuvky, zobrazí se na displeji doba trvání naposledy zvoleného programu. Pokud nebyl spotřebič dlouho používán, zobrazí se program **BASIS, 3:30 - (číslo bliká)**. Šipky ukazují na **BASIS, stupeň I a opečení kůrky střední**.

Spotřebič je nyní připraven k provozu.

Při provozu signalizuje průběh programu časový údaj, jehož hodnota se stále snižuje (doba dokončení), a údaje na displeji uvedené v angličtině, které znamenají:

- PREHEAT** = předehřívání: tekutina a suroviny se zahřejí na optimální teplotu, je-li to potřebné.
- KNEAD** = hnětení: na displeji se zobrazí vždy v pracovní fázi hnětení.
- ADD** = přidání ingrediencí: zazní signální tón, který upozorňuje, že je možno přidat další suroviny
- RISE (1-3)** = kynutí: signalizuje dílčí fáze kynutí těsta.
- BAKE** = pečení: chléb se peče.
- COMPLETE** = hotovo: pečení je dokončeno, můžete vyndat chléb z formy.
- KEEP WARM** = uchovávání tepla: pečený chléb lze uchovat 1 hodinu teplý.

ČASOVAČ

Programy (s výjimkou BACKPULVER / kypřicí prášek, SCHNELL/rychle, SCHNELL+TEIG / rychle+těsto, SCHNELL+VOLLKORN / rychle + celozrnný chléb a KONFIGURE/džem) mohou být zahájeny s časovým odstupem. K času, automaticky nastavenému v příslušném programu, příp. plus 1 hodina, po kterou je chléb po dopečení uchováván teplý, připočtete hodiny a minuty, po jejichž uplynutí má být zahájena příprava. Potřebný časový interval zvolte v krocích po 10 min.

Příklad:

Je večer 20:00 a ráno v 7:00 chcete mít čerstvý pečený chléb:

Suroviny dejte v uvedeném pořadí do formy a umístěte ji do patřičné polohy ve spotřebiči. Dejte pozor na to, aby se droždí nedostalo do kontaktu s tekutinou.

Pomocí tlačítka **MENU** vyberte potřebný program, pomocí tlačítka pro stupeň opečení kůrky **/BRAUNUNG/** zadejte žádaný stupeň opečení a pomocí tlačítka **STUFE** potřebnou velikost chleba. Pro příklad vezmeme program 1 = **BASIS, STUFE II** (větší chléb), který trvá 3:30 hod.

Časový interval (nyní je např. 20:00 hod.), od naprogramování pekárný do doby, kdy si přejete, aby byl chléb hotový (7:00 hod.), činí 11 hodin.

Pomocí tlačítka **ZEITWAHL** časová předvolba musíte nyní opakovaným stisknutím navýšit dobu programu v krocích po 10 minutách na hodnotu 11 hodin. Jakmile se na displeji zobrazí požadovaná hodnota, stisknutím tlačítka **START/STOP** zahájíte průběh programu.

Program sepne včas, abyste v 7 hodin ráno měli čerstvý chléb. Pokud chléb nevyjmete hned, jakmile program skončí, následuje 1 hodina, po kterou je chléb uchován teplý.

Při pečení s odloženým startem nepoužívejte suroviny, které se rychle kazí: mléko, vejce, ovoce, jogurt, cibuli a další.

MENU

Pomocí tlačítka **MENU** lze zvolit jednotlivé programy, které jsou blíže popsány v níže uvedené tabulce „*Časový průběh programu*“. Používat můžete tyto programy:

- > **Basis / základní program** standardní program pro všechny druhy chleba, zejm. světlý a ze zakoupených směsí
- > **Basis-Vollkorn / základní-celozrný** pro pečení celozrného chleba
- > **Basis-Teig / základní-těsto** k přípravě těsta
- > **Schnell/rychle** pro rychlou přípravu světlého chleba a pečiva ze zakoupených směsí
- > **Schnell-Vollkorn / rychle-celozrn.** pro rychlejší přípravu celozrného chleba
- > **Schnell-Teig / rychle-těsto** pro rychlejší přípravu těsta, např. na pizzu
- > **Konfitüre/džem** pro vaření džemu a marmelády
- > **Backpulver / kypřiči prášek** pro přípravu pečiva, do kterého se přidává kypř. prášek
- > **Hefekuchen / kynutý koláč** k přípravě sladkého kynutého těsta
- > **Eigenprogramm / vlastní program** možnost definovat vlastní průběh programu
blíže viz kap. „*Vlastníprogram*“

OPEČENÍ KŮRKY

Pomocí tohoto tlačítka lze nastavit stupeň opečení kůrky: **HELL/světlý** - **MITTEL / středně propečený** - **DUNKEL/tmavý**.

STUPEN

Pomocí tohoto tlačítka lze nastavit v různých programech hmotnost chleba (viz tabulka):

	Model 8650	Model 8660
Stufe/st. I	Menší chléb, cca 750 - 1000 g	Menší chléb, cca 1300 - 1500 g
Stufe/st.	Větší chléb, cca 1000 - 1300 g	Větší chléb, cca 1500 - 1800 g

VLASTNÍ PROGRAM

Tento program lze pomocí tlačítek **PROGRAMMABSCHNITT / pracovní cyklus** a **ZEITÄNDERUNG / změna času** přizpůsobit individuálním požadavkům. Podrobný postup je popsán v kapitole „*Vlastníprogram*“.

FUNKCE DONACI PEKÁRNY MISTR PEKAR

ZVUKOVÝ SIGNÁL

zazní

- > poté, co byl spotřebič připojen k el. síti a zapnut tlačítkem pro zapnutí/vypnutí, jako signál, že spotřebič je připraven k provozu a je možno zvolit program,
- > při stisku všech tlačítek,
- > během druhé fáze hnětení těsta jako signál pro přidání semínek, sušeného ovoce, oříšků a dalších přísad.
- > po ukončení fáze pečení pípá spotřebič opakovaně během fáze, kdy uchovává pečený chléb teplý, jakožto signál, že program je u konce.

OPAKOVÁNÍ PROGRAMU

Pokud za provozu pekárny dojde k výpadku elektrického proudu, který netrvá déle než 2 minuty, spotřebič se automaticky znovu zapne, jakmile je dodávka proudu obnovena, a průběh programu pokračuje dál od místa, v němž došlo k přerušení.

Pokud výpadek proudu trvá déle než 2 minuty a displej ukazuje základní nastavení, je nutné pekárnu znovu zapnout. To lze provést jen tehdy, pokud přerušení programu nenastalo později než ve fázi hnětení. Pak lze případně pokračovat definováním vlastního programu - nastavit průběh zbývajících pracovních cyklů - nebo začít znovu od začátku.

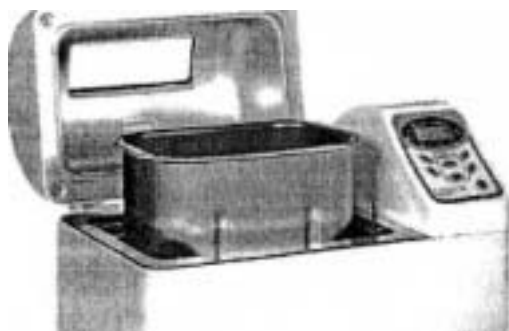
BEZPEČNOSTNÍ FUNKCE

Pokud je teplota spotřebiče před zahájením nově zvoleného programu stále příliš vysoká (nad 40°C), objeví se při novém startu na displeji Hot a 5x zazní signální tón. Pokud tato situace nastane, vyjměte formu a počkejte, až spotřebič zchladne a bude se nacházet znovu na začátku původně zvoleného programu.

PRŮBĚH PROGRAMU

NASAZENÍ PECICI FORMY

Pečicí formu s nepřilnavým povrchem uchopte pevně oběma rukama za okraj a nasadte ji přesně do středu podstavce v prostoru určeném pro pečení. Opatrně ji zatlačte směrem dolů, až se zacvakne. Případně je nutné pootočit pohonem pod formou, aby se forma správně zacvakla.



KYNUTI TĚSTA

Po poslední fázi hnětení uzpůsobí pekárna optimální teplotu, aby těsto mohlo kynout.

PEČENÍ

Teplota a doba pečení se regulují automaticky.

UCHOVÁNÍ TEPLoty

Jakmile je pečivo hotové, opakovaně zazní signální tón, který značí, že chléb je možno vyjmout z formy. Zároveň začíná hodinový interval, během kterého je chléb uchován teplý.

UKONČENÍ PROGRAMU

Jakmile program skončí, vyjměte formu pomocí chňapek a pečivo nechte ve formě 20-30 minut odpočívat.

Oba hnětače pak nasadte na hnací hřídel, případně jimi otáčejte krátkými pohyby sem a tam, aby se zacvakly (horní část hnací hřídele musí vyčnívat přibližně 2 mm). Před nasazením doporučujeme potřít otvory hnětače silnou vrstvou kvalitního 100% tuku, aby těsto při hnětení a pečení nevniklo pod hnětače a nepřípeklo se. Způsobilo by to další problém při vyjímání chleba z formy.

PŘIDÁVÁNÍ SUROVIN

Ingredience přidávejte do formy v pořadí uvedeném na receptu. U typů těsta, která jsou velmi těžká, např. s vysokým podílem celozrnné nebo žitné mouky, doporučujeme pořadí přísad změnit - nejprve droždí, pak mouku a tekutinu přidat až na závěr, aby se těsto dobře prohnětklo.

VOLBA PROGRAMU

Požadovaný program zvolte pomocí tlačítka MENU. Dle programu nastavte též požadovaný stupeň (I nebo II, dle množství) a stupeň opečení kůrky. Pomocí časovače lze odložit start. Pak stisknete tlačítko START/STOP.



Pak nechte chléb opatrně sklouznout z formy (formou nepoklepávejte o hranu pracovní desky). Pokud se chléb z formy neuvolní hned, pohybujte několikrát pohonem hnětače sem a tam, aby chléb vypadl. Pokud hnětač uvízne v pečeném chlebu, použijte na jeho uvolnění přiloženou pomůcku. Háček zavedte na spodní straně ještě teplého chleba do otvoru v hnětači a pootočte jím na spodním okraji hnětače. Pak hnětač opatrně vytáhněte pomocí háčku nahoru. Je poznat, na jaké straně se v chlebu nacházelo rameno hnětače.

PROMÍCHÁVÁNÍ A HNĚTENÍ TĚSTA

Pekárna míchá a hněte těsto automaticky tak dlouho, než těsto získá správnou konzistenci. Po první fázi hnětení nastává doba, kdy se těsto nechá odpočinout, aby tekutina pomalu prosákla droždí a mouku.

ČASOVÝ PRŮBĚH PROGRAMŮ

	BASIS					SCHNELL			KONFI- TURE	BACK- PULVER	HEFE- KUCHE	
	i	II	+ VOLK ORN	+ TEIG		SCHNELL	+ VOLLKORN				I	II
Nastavitelná hmotnost chleba, stupeň	i	II	I	II							I	II
Stupeň opečení kůrky nastavitelný	•	•				•				•		
Předvolba času	•	•	•	•	•						•	•
Přidání surovin, signální tón po 2. fázi hnětení, na displeji „ADD“	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•
Celkový čas v hodinách	3:20	3:30	3:30	3:40	1:50	1:58	2:08	0:45	1:20	2:00	3:09	3:20
Čas v minutách:	17	20	37	40	22	5	5	9	předehřívání 15		11	22
Předehřívání, motor nepracuje -ohřev ON/OFF (5s/25s)												
Pomalé míchání směrem doleva	3	3	3	3	3	3	3	3			3	3
1. hnětení směrem doprava	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2
2. hnětení střídavě doprava/ doleva ohřev ON/OFF (5s/25s)	13	13	13	13	16	20	20	16	míchání + vaření 45	míchání 168	13	13
1. kynutí ohřev ON/OFF	45	45	45	45							45	45
Vyhlazování těsta	1	1	1	1							1	1
2. kynutí ohřev ON/OFF	18	18	18	18	45 bez ohřevu	7	7	15 bez ohřevu			18	18
Vyhlazování těsta	1	1	1	1		1	1				1	1
3. kynutí ohřev ON/OFF	45	45	35	35	22 bez ohřevu	25	35				39	39
Pečení	55	62	55	62		55	55			80	56	56
Konec programu									odpočívání			
Uchování tepla ohřev ON/OFF 20s / 10 s na 85°C	60	60	60	60		60	60		bez ohřevu 20	bez ohřevu 16	60	60

Průběh vlastního programu viz následující kapitola.

VLASTNÍ PROGRAM

Domácí pekárna *Mistr pekař* nabízí několik programů s možností různého nastavení (stupeň opečení kůrky, hmotnost). Aby použití tohoto spotřebiče bylo ještě všestrannější a odpovídalo Vaším osobním nárokům, je pekárna navíc vybavena *vlastním programem*, který si můžete sami nastavit.

Díky **vlastnímu programu** máte možnost měnit předem nastavený program v průběhu jednotlivých pracovních fází či některé pracovní cykly zcela vynechat. Máte tedy k dispozici veškeré možnosti pro individuální pečení chleba či přípravu těsta. Dbejte prosím těchto pokynů k základnímu nastavení a ovládání VLASTNÍHO PROGRAMU:

INDIVIDUÁLNÍ PROGRAMOVÁNÍ	
Program disponuje těmito možnostmi volby:	
Hmotnost chleba, stupeň I a stupeň II	nelze nastavit
Předvolba času	lze nastavit
Opečení kůrky	lze nastavit
Přidávání surovin Zvuk. signál ve fázi hnětení	ano

Výrobce přednastavený průběh odpovídá programu „Hefekuchen / kynutý koláč“. Naprogramovaný čas průběhu programu je možno nastavit dle následující tabulky:

Celkový čas hod. /min.	3:50
Předehřívání , ohřev ON/OFF základní nastavení v intervalu od/do	0:22 0-30 min.
Hnětení základní nastavení v intervalu od/do	0:18 0-30 min.
1. fáze kynutí základní nastavení v intervalu od/do	0:45 0-120 min. (2:00 hod.)
2. fáze kynutí základní nastavení v intervalu od/do	1:25 0-120 min. (2:00 hod.)
3. fáze kynutí základní nastavení v intervalu od/do	OFF 0-120 min. (2:00 hod.)
Pečení základní nastavení v intervalu od/do	1:00 0-60 min. (1:00 hod.)
Uchování tepla základní nastavení ON/OFF	1:00 OFF nebo 1:00 hod.

Pracovní postup:

- > Pomocí tlačítka MENU zvolte **EIGENPROGRAMM / vlastní program**.
- > Stiskněte tlačítka **PROGRAMMABSCHNITT / PRACOVNÍ CYKLUS**. Displej nyní ukazuje první pracovní cyklus předehřívání/**PREHEAT**a čas nastavený pro tuto fázi **22 min.**
- > Pomocí tlačítka **ZEITÄNDERUNG / ZMĚNA ČASU** můžete opakovaným stisknutím nastavit čas až na max. 30 min. Pokud chcete čas zkrátit, stiskněte tlačítka znovu, jakmile se na displeji ukáže hodnota 30 min., odpočítávání začne znovu od 0 a můžete tak nastavit např. 10 min. Nastavitelný časový interval pro každý pracovní cyklus udává předcházející tabulka. Pokud chcete některou pracovní fázi zcela vynechat, stiskněte tlačítka **ZEITÄNDERUNG** a vyčkejte, až se na displeji zobrazí **OFF**.
- > Jedním stisknutím tlačítka **PROGRAMMABSCHNITT** pak potvrdíte zadanou změnu.
- > Dalším stisknutím tlačítka **PROGRAMMABSCHNITT** přejdete k nastavení dalšího pracovního cyklu. Nabídka je zobrazena na displeji.
- > Pokud několikanásobným stisknutím tlačítka **ZEITÄNDERUNG** překročíte maximální nastavitelný čas daného pracovního cyklu (viz tabulka), zobrazí se na displeji **OFF**, a tato pracovní fáze bude v průběhu programu vynechána.
- > Kdykoli učiníte nějakou změnu, musíte každý pracovní cyklus potvrdit stiskem tlačítka **PROGRAMMABSCHNITT**, přestože jste danou fázi neměnili.
- > Pokud jsou všechny pracovní cykly dle Vašeho přání pozměněny, příp. potvrzeny, ukazuje displej zahajovací fázi předehřívání/**P/?5'/547'**.
- > Stisknutím tlačítka **STOP** opustíte editor pro nastavení vlastního programu. Na displeji se zobrazí celkový čas průběhu právě nastaveného programu, který zahájíte stisknutím tlačítka **START**.

Jako příklad využití vlastního programu uvádíme dva vyzkoušené recepty:

Tvarohová štola		
	Model 8650	Model 8660
Přísady na štolu s hmotností	700 g	1400 g
vejce	1	2
tvaroh, 20 % tuku	125 g	250 g
rum	2 VÍ lžice	5 lžice
hořký mandlový olej	2 kapky	4 kapky
citron, šťáva a nastrouhaná kůra	VÍ citronu	1 citron
rozpuštěné máslo	90 g	180 g
pšeničná mouka	250 g	500 g
rozinky	60 g	125 g
sekané mandle	60 g	125 g
mleté lískové oříšky	60 g	125 g
citronát	20 g	40 g
prášek do pečiva	3/4 bal.	1/2 bal.
sůl	2 špetky	3 špetky
vanilkový cukr	VÍ bal.	1 bal.
cukr	100 g	200 g
Vlastní program: hnětení = 20 Minuten		
Pracovní postup: Nastavte časy jednotlivých pracovních fází, jak bylo popsáno výše: • PREHEAT na „OFF“ • KNEAD na „20“ • RISE I - Rise III na „OFF“ • BAKE na „OFF“ • KEEP WARM na „OFF“ Po uhnětení vyjměte těsto ze zásobníku a vytvarujte ho do podoby štoly. Pečeme na 180°C, v horkovzdušné troubě na 160°C asi 60 minut.		

Tento recept je určen k pečení chleba pomocí přednastaveného vlastního programu.

Křupavý světlý chléb		
	Model 8650	Model 8660
TIP: Chléb je zvláště chutný, když do těsta přidáte 1/2 lžice kmínu.		
Hmotnost cca	680 g	900 g
voda	250 ml	280 ml
Pšeničná mouka	500 g	675 g
máslo	20 g	30 g
sůl	1 lžička	VÍ lžičky
sušené droždí	3/4 balíčku	1 bal.
Vlastní program: základní nastavení		

Průběh programu odpovídá základnímu nastavení. Pokud máte z minula uložený jiný vlastní program, vraťte se znovu k základnímu nastavení. Definování *základního nastavení* viz předchozí strana. Program musí ukazovat časový údaj 3:50.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Pečicí formu a hnětač omyjte před prvním použitím vlažnou vodou s jemným čisticím prostředkem. Části příslušenství umístované do spotřebiče musí být naprosto suché.

Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Spotřebič nechtě nejprve asi půl hodiny zchladnout, než ho začnete čistit či ukládat nebo pokud ho chcete znovu použít k pečení chleba či přípravě těsta.

Vlhkým hadříkem odstraňte všechny zbylé suroviny a drobký z víka, pečicího prostoru i celé pekárny. **Spotřebič se nesmí ponořit do vody! Nikdy nenalévejte vodu do prostoru určeného k pečení!** Aby čištění bylo snazší, sejměte víko - otočte jím o 40° a pak ho sejměte.

Formu na pečení otřete zvnějšku vlhkým hadříkem. Uvnitř ji lze mýt vodou s malým množstvím čisticího prostředku. Formu nenechávejte dlouho ponořenou ve vodě. K čištění používejte jemné čisticí prostředky, v žádném případě chemické čističe, benzín či čisticí prostředky určené na trouby nebo hrubé písky, které by mohly povrch poškrábat.

Hnětač i hnací hřídel omyjte vždy ihned po použití. Pokud hnětač zůstane ve formě, je těžké ho později vyjmout. V daném případě nalijte do zásobníku asi na 30 min. teplou vodu a pak hnětač vyjměte.

Pečicí forma je opatřena kvalitním nepřilnavým povrchem QUANTANIUM®. K jejímu čištění proto nepoužívejte kovové předměty, které by mohly povrch poškodit. Běžné je, že se po čase změní barva povrchové úpravy, její funkčnost však zůstává beze změny.

Před odložením spotřebiče k uskladnění se vždy ujistěte, že zcela zchladl, je čistý a suchý. Víko spotřebiče zavřete.