



SK ■ Pekáreň chleba

Preklad pôvodného návodu

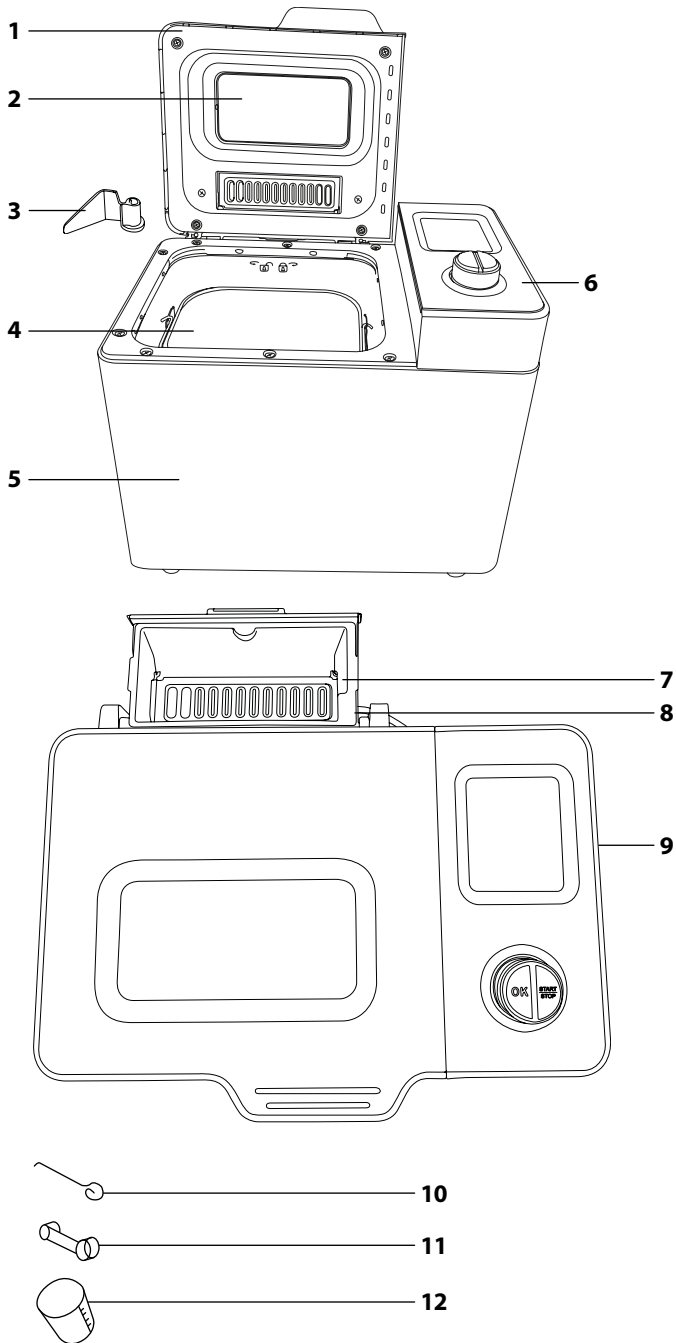
ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE.

- 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, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Ak je prívodný kábel poškodený, jeho výmenu zverte odbornému servisnému stredisku, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie. Spotrebič s poškodeným prívodným káblom je zakázané používať.
- 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.
- V jednej dávke je možné použiť maximálne 600 g múky a 7 g droždia. Do formy na pečenie nevkladajte väčšie množstvo múky ani droždia.
- Spotrebič nie je určený na činnosť prostredníctvom vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- Tento prístroj je určený iba na použitie v domácnosti. Nie je určený na 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 aké 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 od 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.

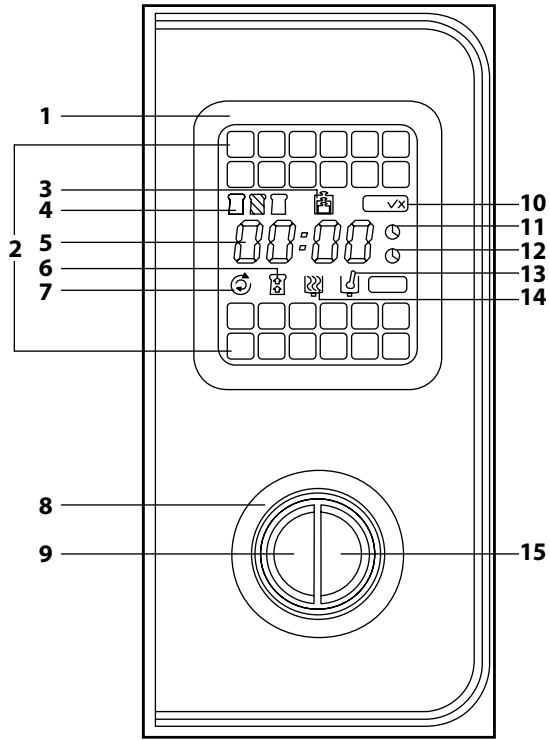
- Spotřebič nepoužívejte v blízkosti horlavých materiálů, ako sú záclony, závesy, utierky a pod. V smere hlavného sálania tepla musí byť dodržaná bezpečná vzdialenosť od povrchov horlavých hmôt minimálne 50 cm a v ostatných smeroch minimálne 10 cm.
- Spotřebič nezakrývajte. Inak hrozí riziko vzniku požiaru, keď je zakrytý a dôjde k jeho automatickému spusteniu prostredníctvom vstavaného časovača.
- Pred uvedením spotřebiča do prevádzky sa uistite, že je v ňom riadne vložená forma na pečenie so všetkými potrebnými prísadami. Do spotřebiča nekladajte alobal, potravinové fólie a pod. ani ho nespúšťajte naprázdno.
- Ak je spotřebič v činnosti, teplota prístupných povrchov môže byť vyššia. Vyvarujte sa kontaktu so zahriatym povrchom a horúcou parou, ktorá vystupuje 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 vo forme na pečenie. V prípade, že by došlo k ich vznieteniu, spotřebič okamžite vypnite, odpojte ho od sieťovej zásuvky a veko nechajte uzatvorené.
- Nikdy nevyberajte upečený chlieb búchaním formy na pečenie o jej okraj. Inak môže dôjsť k jej poškodeniu.
- Spotřebič vždy vypnite, odpojte od sieťovej zásuvky a nechajte vychladnúť po ukončení používania, pred premiestnením a čistením.
- Sieťový kábel odpojajte od zásuvky ťahom za zástrčku, nie za kábel. Inak by mohlo dôjsť k poškodeniu sieťového kábla alebo zásuvky.
- Spotřebič neoplachujte pod tečúcou vodou ani ho neponárajte do vody alebo inej tekutiny.
- Aby ste sa vyvarovali nebezpečenstva úrazu elektrickým prúdom, neopravujte spotřebič sami ani ho nijako neupravujte. Všetky opravy zverte autorizovanému servisnému stredisku. Zášahom do spotřebiča sa vystavujete riziku straty zákonného práva z chybného plnenia, prípadne záruky za akosť.

OPIS PEKÁRNE CHLEBA

A



B



Pred použitím tohto spotrebiča sa, prosím, oboznámte s návodom na jeho obsluhu, a to aj v prípade, že ste už oboznámení s používaním spotrebičov podobného typu. Spotrebič používajte iba tak, ako je opísané v tomto návode na použitie. Návod uschovajte pre prípad ďalšej potreby.

Minimálne počas trvania zákonného práva z chybného plnenia, prípadne záruky za akosť, odporúčame uschovať originálny prepravný kartón, baliaci materiál, pokladničný doklad a potvrdenie o rozsahu zodpovednosti predávajúceho alebo záručný list. V prípade prepravy odporúčame zabaliť spotrebič opäť do originálnej škatule od výrobcu.

OPIS SPOTREBIČA A JEHO PRÍSLUŠENSTVA

- | | |
|--------------------------------------|--|
| A1 Veko | A7 Schránka na pridávané suroviny |
| A2 Príezor | A8 Výsuvný držiak |
| A3 Hnetací hák | A9 Ventiláčne otvory (umiestnené po oboch stranách) |
| A4 Forma na pečenie | A10 Háčik na vybratie hnetacieho háka |
| A5 Telo spotrebiča | A11 Odmerná lyžica |
| A6 Ovládací panel s displejom | A12 Odmerná šálka |

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA

- | | |
|--|---|
| B1 Displej | B8 Otočný ovládač |
| B2 Ikony programov | B9 Tlačidlo OK slúži na potvrdenie výberu. |
| B3 Ikony nastavenia veľkosti bochníka: 500 g, 750 g alebo 900 g | B10 Ikona prídania surovín |
| B4 Ikony nastavenia farby kôrky chleba | B11 Ikona času prevádzky |
| B5 Zobrazenie nastaveného času prípravy alebo odloženého štartu | B12 Ikona odloženého štartu |
| B6 Ikona fázy kysnutia (pri prvom kysnutí bude rozsvietená spodná šípka; pri druhom kysnutí budú rozsvietené obe šípky) | B13 Ikona uchovania v teple |
| B7 Ikona hnetenia (vnútorná šípka znázorňuje prvé hnetenie, vonkajšia šípka znázorňuje druhé hnetenie) | B14 Ikona pečenia |
| | B15 Tlačidlo START/STOP slúži na spustenie, zastavenie alebo zrušenie nastaveného programu. |



Poznámka:

Metrická jednotka hmotnosti je zaokrúhľená na celé desiatky dole.

OVLÁDANIE PEKÁRNE CHLEBA A JEJ FUNKCIE

Tlačidlo **START/STOP**

Slúži na spustenie, prerušenie alebo ukončenie nastaveného programu.

Na spustenie programu stlačte raz tlačidlo **START/STOP B15**. Práve prebiehajúci program môžete kedykoľvek dočasne prerušiť krátkym stlačením tlačidla **START/STOP B15**. Odpočítavanie času zostávajúceho do ukončenia programu sa preruší a časový údaj na displeji bude blikať. Na opätovné spustenie zastaveného programu stlačte opäť tlačidlo **START/STOP B15**. Ak tak neurobíte do 10 minút od začiatku jeho prerušenia, dôjde k jeho automatickému spusteniu.

Na ukončenie programu stlačte tlačidlo **START/STOP B15** a pridržte ho stlačené cca 2 sekundy. Ukončenie programu je signalizované dlhým pípnutím.




Výber programu a jeho nastavenie

1. Výber programu

Na voľbu programu slúži otočný ovládač **A8**. Po zapnutí pekárne sa rozblíka ikona programu „BASIC BREAD“. Otočným ovládačom **A8** vyberte požadovaný program. Vybraný program sa rozblíka. Môžete vybrať z 25 programov. Na potvrdenie vybraného programu stlačte tlačidlo **OK B9**.

2. Farba kôrky




Po potvrdení výberu programu sa na displeji **B1** rozblíka ikona „CRUST COLOUR“ (farba kôrky). Otočným ovládačom **A8** vyberte požadovanú

farbu kôrky:  (svetlá),  (stredne tmavá) alebo  (tmavá). Na potvrdenie vybranej farby kôrky stlačte tlačidlo **OK B9**.

V nasledujúcich programoch nie je možné farbu kôrky zvolit: **QUICK, PIZZA DOUGH, ITALIAN DOUGH, DOUGH RISE, FERMENT/DEFROST, YOGHURT, PICKLED VEGE, DOUGH, JAM, BAKE, ROAST NUT, MEAT FLOSS, RICE VINEGAR, CAKE** a **ITALIAN CAKE**.

3. Veľkosť bochníka

Po potvrdení výberu farby kôrky sa na displeji **B1** rozblíka ikona „WEIGHT“ (veľkosť bochníka). Otočným ovládačom **A8** vyberte požadovanú

veľkosť bochníka  (500 g),  (750 g) alebo  (900 g). Veľkosťou bochníka sa myslí súčet hmotností všetkých ingrediencií vložených do formy na pečenie **A4**. Dĺžka programu sa líši v závislosti od zvolenej veľkosti bochníka. Na potvrdenie vybranej veľkosti bochníka stlačte tlačidlo **OK B9**.

V nasledujúcich programoch nie je možné veľkosť bochníka zvolit: **QUICK, PIZZA DOUGH, ITALIAN DOUGH, DOUGH RISE, FERMENT/DEFROST, YOGHURT, PICKLED VEGE, DOUGH, JAM, BAKE, ROAST NUT, MEAT FLOSS, RICE VINEGAR, CAKE, ITALIAN CAKE** a **DIY**.


4. Funkcia prídania surovín

Pekáreň je pri vybraných programoch vybavená funkciou automatického pridávania surovín. Pred spustením programu opatrne vysuňte držiak **A8** a do schránky **A7** vložte suroviny, ktoré sa počas prípravy automaticky vložia do cesta.

Po potvrdení výberu veľkosti bochníka sa na displeji **B1** rozblíkajú ikona „RAISIN DISPENSER“ (pridanie surovín). Otočným ovládačom **A8** potvrdíte (zobrazí sa ikona ✓) alebo zrušíte (zobrazí sa ikona X). Na potvrdenie stlačte tlačidlo **OK B9**.

Táto funkcia je dostupná pri týchto programoch: **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, LOW SUGAR BREAD, RICE BREAD, RICE FLOUR BREAD, QUICK, ITALIAN BREAD, GLUTEN FREE BREAD** a **DIY**.

5. Odložený štart

Po potvrdení funkcie pridania surovín sa na displeji **B1** rozblíkajú ikona odloženého štartu  **B12**. Otočným ovládačom **A8** nastavíte čas odloženého štartu. Otáčaním ovládača **A8** v smere hodinových ručičiek predĺžujete čas odloženého štartu, otáčaním ovládača **A8** proti smeru hodinových ručičiek skracujete čas odloženého štartu. Odložený štart môžete nastaviť od 10 minút až po 13 hodín. Čas odloženého štartu bude zahŕňať aj dĺžku vybraného programu, je preto potrebné do celkového času zahrnúť aj čas zvoleného programu, a to vrátane nastavenej farby kôrky, veľkosti bochníka a pod.

Príklad nastavenia časovača:

Je 20:30 a druhý deň ráno o 7:00 (t. j. časový rozdiel 10 hod. a 30 minút) chcete mať upečený čerstvý chlieb. Najskôr zvolíte program, farbu kôrky a veľkosť bochníka. Potom ovládačom upravíte časový údaj zobrazený na displeji na 10:30. To je čas, za ktorý bude chlieb pripravený na vybratie z pekáre. Každým otočením sa nastavený čas predĺži alebo skráti o 10 min.

Na spustenie nastaveného programu v režime odloženého štartu stlačte tlačidlo **START/STOP B15**. Na displeji sa začne odpočítavať čas. Hneď ako dôjde k spusteniu nastaveného programu, pekáreň pravidelne kontroluje.

Túto funkciu nepoužívajte pri receptoch, ktoré obsahujú ingrediencie podliehajúce rýchlej skaze, ako sú napr. čerstvé vajcia, mlieko, kyslá smotana, syr a pod.

Dbajte na správne poradie vkladania ingrediencií do formy na pečenie **A4**, ako je uvedené v kapitole „**Použitie pekáreň chleba**“. Drozdie nesmie prísť do kontaktu s tekutinou ešte pred spustením programu.

V nasledujúcich programoch nie je možné zvoliť funkciu odloženého štartu: **PIZZA DOUGH, ITALIAN DOUGH, DOUGH RISE, FERMENT/DEFROST, YOGHURT, PICKLED VEGE, DOUGH, JAM, BAKE, ROAST NUT, MEAT FLOSS, RICE VINEGAR, CAKE** a **ITALIAN CAKE**.

Funkcia uchovania v teple

Po dokončení programu sa pekáreň automaticky prepne na 60 minút do režimu uchovania v teple. Ak chcete vybrať chlieb z pekáreň ihneď po dopečení, zrušte túto funkciu dlhým stlačením tlačidla **START/STOP B15**.

Funkcie pamäte

Ak dôjde k krátkemu výpadku elektrického prúdu (do 10 minút), po opätovnom obnovení dodávky energie sa pekáreň automaticky spustí v nastavenom programe bez nutnosti stlačenia tlačidla **START/STOP B15**.

Pri dlhšom výpadku energie (viac než 10 minút) nedôjde k automatickému obnoveniu prerušeného programu. Ak však ešte nenastala fáza kysnutia, môžete znovu spustiť program od začiatku. Ak už nastala fáza kysnutia, je potrebné začať znovu s novými ingredienciami.

Varovné hlásenia na displeji

1. Ak sa po spustení programu zobrazí na displeji **B1** údaj „**HHH**“ sprevádzaný zvukovým signálom, znamená to, že teplota vnútri pekáreň je príliš vysoká. K tomu môže dôjsť, keď chcete pekáreň použiť opakovane za sebou. Otvorte veko **A1** a nechajte pekáreň vychladnúť na 10 až 20 minút. Po vychladnutí môžete pekáreň opäť použiť.
2. Ak sa po spustení programu zobrazí na displeji **B1** údaj „**LLL**“ sprevádzaný zvukovým signálom, znamená to, že teplota vnútri pekáreň je príliš nízka. Otvorte veko **A1** a umiestnite pekáreň do izbovej teploty. Odporúčaná teplota v miestnosti je 15 °C až 34 °C.
3. Ak sa na displeji **B1** zobrazuje údaj „**ERR**“ kontaktujte autorizované servisné stredisko.

PREHLAD PROGRAMOV

1 – BASIC BREAD (základné druhy chleba)

Tento program zahŕňa fázu hnetenia, kysnutia a pečenia. Používa sa na pečenie bežných druhov chleba z bielej pšeničnej múky, ktorý sa môže dochutiť rôznymi ingredienciami, ako sú bylinky a pod.

2 – FRENCH BREAD (francúzsky chlieb)

Tento program zahŕňa fázu hnetenia, kysnutia a pečenia, pričom fáza kysnutia je dlhšia než pri základnom programe. Používa sa na pečenie tradičného francúzskeho bieleho chleba s nadýchanou striedkou a krehkou kôrkou. Chlieb francúzskeho typu odporúčame skonzumovať v deň upečenia.

3 – WHOLE WHEAT BREAD (celozrnný chlieb)

Tento program zahŕňa fázu hnetenia, kysnutia a pečenia. Používa sa na pečenie chleba z celozrnnnej múky. Pri tomto programe neodporúčame používať funkciu odloženého štartu. Inak môže byť nepriaznivo ovplyvnená kvalita chleba.

4 – SWEET BREAD (sladký chlieb)

Tento program zahŕňa fázu hnetenia, kysnutia a pečenia. Používa sa na pečenie sladkého chleba s vyšším obsahom tuku a cukru a s prídavkom sušeného ovocia, orieškov, čokoládových vločiek, kandizovanej pomarančovej kôry a pod.

5 – LOW SUGAR BREAD (chlieb s nízkym obsahom cukru)

Tento program zahŕňa fázu hnetenia, kysnutia a pečenia. Obsahuje menej cukru v porovnaní s bežným chlebom.

6 – RICE BREAD (ryžový chlieb)

Tento program zahŕňa fázu hnetenia, kysnutia a pečenia. Pomer proteínov a aminokyselín je vyšší než pri bežnom chlebe. Ryžový chlieb je v porovnaní s bežným chlebom stráviteľnejší.

7 – RICE FLOUR BREAD (chlieb z ryžovej múky)

Tento program zahŕňa fázu hnetenia, kysnutia a pečenia. Veľkosť bochníka, farba aj chuť sú porovnateľné s bežným chlebom.

8 – QUICK BREAD (rýchle pečenie)

Tento program zahŕňa fázu hnetenia, kysnutia a pečenia. Zmes na prípravu chleba v programe QUICK sa skladá z kypriaceho prášku alebo jedlej sódy, ktoré sa aktivujú pri kontakte s tekutinou v teplom prostredí.

9 – ITALIAN BREAD (taliansky chlieb)

Tento program zahŕňa fázu hnetenia, kysnutia a pečenia. Chuť tohto chleba je jemnejšia a striedka je hutnejšia v porovnaní s bežným chlebom.

10 – GLUTEN-FREE BREAD (bezlepkový chlieb)

Tento program zahŕňa fázu hnetenia, kysnutia a pečenia. Kysnutie prebieha iba v jednej fáze a kvôli vysokému podielu vlhkosti je čas pečenia dlhší.

11 – PIZZA DOUGH (cesto na pizzu)

Tento program zahŕňa fázu hnetenia a kysnutia a je vhodný na prípravu cesta na pizzu.

12 – ITALIAN DOUGH (talianske cesto)

Tento program zahŕňa fázu hnetenia. Po dokončení vyberte cesto a vytvarujte do formy na pečenie.

13 – DOUGH RISE (kysnutie cesta)

Tento program zahŕňa fázu hnetenia a kysnutia. Po dokončení vyberte cesto a použite napr. na výrobu rožkov, chlebových žemlí a pod.

14 – FERMENT / DEFROST (kvasenie/rozmrazovanie)

Pri tomto programe dochádza k ohrevu vnútorného priestoru pekárne pri nízkej teplote. Čas ohrevu je potrebné nastaviť ručne.

15 – YOGHURT (jogurt)

Pri tomto programe dochádza k ohrevu vnútorného priestoru pekárne pri nízkej teplote. Čas ohrevu je potrebné nastaviť ručne. Tento program je vhodný na prípravu jogurtu.

16 – PICKLED VEGE (nakladaná zelenina)

Tento program je vhodný na prípravu nakladanej zeleniny.

17 – DOUGH (cesto)

Tento program slúži na premiešanie a hnetenie ingrediencií a následné kysnutie cesta napr. na pizzu, rožky a pod. Nezahŕňa fázu pečenia.

18 – JAM (džem)

Tento program sa používa na prípravu ovocných marmelád a džemov. Marmelády a džemy varte v menších dávkach, pretože počas varenia zväčšujú svoj objem. Džem je lepkavý, a ak vytečie mimo nádoby na pečenie, veľmi ťažko sa odstraňuje.

19 – BAKE (pečenie)

Tento program zahŕňa iba fázu pečenia a premení tak vašu pekáreň chleba na malú rúru na pečenie. Čas pečenia je možné nastaviť v rozmedzí 10 až 60 min. Používa sa na pečenie hotového cesta z obchodu alebo na dopečenie práve upečeného chleba, ak sa vám zdá jeho kôrka príliš svetlá.

20 – ROAST NUT (pražené orechy)

Pred vložením orechov sa uistite, že sú celkom čisté, aby ste znížili oter a možné poškodenie formy.

21 – MEAT FLOSS (mäsové rezance)**22 – RICE VINEGAR (ryžový ocot)**

Tento program je vhodný na prípravu ryžového octu.

23 – CAKE (koláč)

Tento program zahŕňa fázu hnetenia, kysnutia a pečenia. Používa sa na pečenie koláčov a sladkého pečiva pripraveného z cesta obsahujúceho kypriaci prášok do pečiva alebo jedlí sódu.

24 – ITALIAN CAKE (taliansky koláč)

Tento program je vhodný na prípravu talianskych koláčov podľa osobných preferencií.

25 – DIY (vlastný program)

Tento program umožňuje upraviť fázy hnetenia, kysnutia, pečenia aj uchovania v teple podľa osobných preferencií a nastavenie uložiť do pamäte. Odporúčame však pred použitím tohto programu, aby ste sa celkom oboznámili s prípravou chleba v pekární, príp. program použili, až budete mať skúsenosti s jeho prípravou.

Po potvrdení programu tlačidlom **OK B9** vás pekáreň prevedie nastavením krok za krokom. Každú položku môžete upraviť otočným ovládačom **B8** a nastavenie potvrdíte tlačidlom **OK B9**.

TABUĽKA PROGRAMOV

Program	Volba farby kôrky	Veľkosť bochníka	Dĺžka programu (min)	Funkcia KEEP WARM	Funkcia pridania surovín	Odložený štart
1 – BASIC BREAD	Svetlá / stredne tmavá / tmavá	500 g	2:42	ÁNO	ÁNO	ÁNO
		750 g	2:54			
		900 g	3:07			
2 – FRENCH BREAD	Svetlá / stredne tmavá / tmavá	500 g	3:18	ÁNO	ÁNO	ÁNO
		750 g	3:20			
		900 g	3:33			
3 – WHOLE WHEAT BREAD	Svetlá / stredne tmavá / tmavá	500 g	3:34	ÁNO	ÁNO	ÁNO
		750 g	3:35			
		900 g	3:50			
4 – SWEET BREAD	Svetlá / stredne tmavá / tmavá	500 g	2:55	ÁNO	ÁNO	ÁNO
		750 g	3:00			
		900 g	3:07			
5 – LOW SUGAR BREAD	Svetlá / stredne tmavá / tmavá	500 g	3:04	ÁNO	ÁNO	ÁNO
		750 g	3:08			
		900 g	3:19			
6 – RICE BREAD	Svetlá / stredne tmavá / tmavá	500 g	3:18	ÁNO	ÁNO	ÁNO
		750 g	3:23			
		900 g	3:33			

7 – RICE FLOUR BREAD	Svetlá / stredne tmavá / tmavá	500 g	3:21	ÁNO	ÁNO	ÁNO
		750 g	3:26			
		900 g	3:28			
8 – QUICK BREAD	Svetlá / stredne tmavá / tmavá	-----	2:10	ÁNO	ÁNO	ÁNO
9 – ITALIAN BREAD	Svetlá / stredne tmavá / tmavá	500 g	3:20	ÁNO	ÁNO	ÁNO
		750 g	3:22			
		900 g	3:32			
10 – GLUTEN FREE BREAD	Svetlá / stredne tmavá / tmavá	500 g	2:45	ÁNO	ÁNO	ÁNO
		750 g	2:50			
		900 g	2:55			
11 – PIZZA DOUGH	-----	-----	0:35	-----	-----	-----
12 – ITALIAN DOUGH	-----	-----	0:20	-----	-----	-----
13 – DOUGH RISE	-----	-----	1:30	-----	-----	-----
14 – FERMENT / DEFROST	-----	-----	1:00	-----	-----	-----
15 – YOGHURT	-----	-----	10:00	-----	-----	-----
16 – PICKLED VEGE	-----	-----	36:00	-----	-----	-----
17 – DOUGH	-----	-----	0:10	-----	-----	-----
18 – JAM	-----	-----	1:20	-----	-----	-----
19 – BAKE	Svetlá / stredne tmavá / tmavá	-----	0:10 – 1:00	ÁNO	-----	-----
20 – ROAST NUT	-----	-----	0:45	-----	-----	-----
21 – MEAT FLOSS	-----	-----	1:10	-----	-----	-----
22 – RICE VINEGAR	-----	-----	32:00	-----	-----	-----
23 – CAKE	Svetlá / stredne tmavá / tmavá	-----	1:53	ÁNO	-----	-----
24 – ITALIAN CAKE	Svetlá / stredne tmavá / tmavá	-----	1:53	ÁNO	-----	-----
DIY	Svetlá / stredne tmavá / tmavá	-----	Od 2:13	ÁNO	ÁNO	ÁNO

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Pekáreň a jej príslušenstvo vyberte zo škatule a odstráňte z nej všetky obalové materiály vrátane propagačných štítkov a etikiet. Predovšetkým nezabudnite odstrániť etiketu, ktorá je umiestnená na dne formy na pečenie **A4**.
2. Príslušenstvo a odnímateľné súčasti, ktoré sú určené na styk s potravinami, umyte pod teplou tečúcou vodou za použitia neutrálneho kuchynského saponátu. Potom ich opláchnite pod čistou tečúcou vodou a riadne ich osušte utierkou.
3. Formu na pečenie **A4** s inštalovaným hnetacím hákom **A3** vložte späť do pekárne a otočte v smere hodinových ručičiek, až sa forma **A4** zaistí na svojom mieste. Pekáreň pripojte k sieťovej zásuvke a zaznie zvukové upozornenie.
4. Nastavte program 19 – BAKE (pečenie) a pekáreň spustíte naprázdno na 10 minút v tomto režime. Po ukončení programu zrušte funkciu uchovania v teple a pekáreň odpojte od sieťovej zásuvky a nechajte ju vychladnúť. Formu **A4** a hnetací hák **A3** ešte raz umyte a riadne osušte.



Poznámka:

Pri prvom spustení sa môže objaviť slabý dym. To je úplne normálny jav.

5. Teraz je pekáreň pripravená na použitie.

POUŽITIE PEKÁRNE CHLEBA

Pekáreň chleba umiestnite na rovny, suchý a stabilný povrch, napr. na pracovnú dosku kuchynskej linky.

Otvorte veko **A1** a vložte formu na pečenie **A4** do vnútorného priestoru. Otočte formou na pečenie **A4** v smere hodinových ručičiek, až ju zaistíte na svojom mieste. Hnetací hák **A3** nasadte na hriadeľ, ktorý je umiestnený na dne formy na pečenie **A4**, a riadne ho stlačte dole.



Poznámka:

Na jednoduchšie vybratie háka z upečeného chleba, odporúčame natrieť hák **A3** a hriadeľ jedlým tukom, ktorý je vhodný na tepelnú úpravu.

Podľa receptu odmerajte ingrediencie a vložte ich do formy na pečenie **A4** v nasledujúcom poradí:

- Najskôr vložte všetky tekuté suroviny, ako je voda, mlieko, pivo, cmar, jogurt, vajcia a pod.
- Potom pridajte všetky sypké suroviny, ako je múka, soľ, cukor, bylinky, chlebové korenie, kľičky, vložky, semenka a pod. Do jedného rohu nasypť soľ, do druhého rohu nasypť cukor a do ďalšieho rohu korenie.
- Nakoniec urobte uprostred múky jamku a umiestnite do nej droždie. Pri použití čerstvého droždia dajte cukor priamo k nemu. Droždie alebo prášok do pečiva nesmie prísť do kontaktu s tekutinou pred spustením pekárne.



- Pri ťažkých, hutných cestách s vysokým podielom ražnej múky odporúčame na dosiahnutie lepšieho výsledku hnetenia obrátiť poradie pri vkladaní ingrediencií, t. j. najprv vložíte droždie, potom múku a až nakoniec tekutinu. Aj v tomto prípade platí, že droždie nesmie prísť do kontaktu s tekutinou pred spustením pekárne.
 - Pri všetkých receptoch je potrebné dodržať tento všeobecný postup pridávania ingrediencií.
- Na výslednú veľkosť upečeného bochníka môže mať vplyv izbová teplota, v ktorej pečiete chleba používate. Odporúčaná teplota v miestnosti je 15 °C až 34 °C.



Poznámka:

V jednej dávke je možné použiť maximálne 600 g múky a 7 g droždia. Do formy na pečenie nekladajte väčšie množstvo múky ani droždia.

Veko **A1** uzavrite a sieťový kábel pripojte k zásuvke. Po pripojení k sieťovej zásuvke sa ozve dlhé pípnutie a na displeji **B1** sa zobrazí vo

východiskovom nastavení program 1 – BASIC BREAD, dĺžka programu 2:54, veľkosť bochníka  (750 g) a farba kôrky,  (stredne tmavá).

Otočným ovládačom **B8** vyberte požadovaný program. Na potvrdenie stlačte tlačidlo **OK B9**.

Otočným ovládačom **B8** zvolte farbu kôrky. Na potvrdenie stlačte tlačidlo **OK B9**.

Otočným ovládačom **B8** nastavte veľkosť bochníka. Na potvrdenie stlačte tlačidlo **OK B9**.



Poznámka:

Niektoré programy neumožňujú nastaviť farbu kôrky alebo veľkosť bochníka. Viac informácií v kapitole „**Výber programu a jeho nastavenie**“.

Ak zvolíte niektorý z nasledujúcich programov, vložte do schránky **A7** suroviny, ktoré chcete, aby boli pridané do cesta. Ide o programy: **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, LOW SUGAR BREAD, RICE BREAD, RICE FLOUR BREAD, QUICK, ITALIAN BREAD, GLUTEN FREE BREAD a DIY**. Suroviny sa automaticky pridajú vo vopred stanovenom čase.

Ak chcete, aby bol chlieb upečený neskôr, nastavte čas odloženého štartu.

Na spustenie pekárne chleba stlačte tlačidlo **START/STOP B15**. Dvojbodka v časovom údaji zobrazenom na displeji **B1** sa rozblíka a na displeji sa bude odpočítavať čas zostávajúci do ukončenia programu. Pekačreň bude automaticky prechádzať jednotlivými fázami programu.

Počas pečenia sa uvoľňuje z ventilačných otvorov para.

Po dokončení programu sa ozve zvuková signalizácia. Potom sa pekáreň prepne na 60 minút do režimu uchovania v teplote. Ak chcete tento režim ukončiť, stlačte dlho tlačidlo **START/STOP B15**.

Po ukončení programu opatrne odklopte veko **A1**. S nasadenými ochrannými kuchynskými chňapkami zdvihnite rukoväť formy na pečenie **A4**. Otočte formou na pečenie **A4** proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ju uvoľnili a potom ju opatrne vyberte z pekárne. Formu **A4** odložte na tepelne odolnú podložku a chlieb v nej nechajte zhruba 10 minút vychladnúť. Potom otočte formu **A4** dnom nahor, aby sa z nej chlieb uvoľnil. Ak sa chlieb sám neuvolní, zahýbte niekoľkokrát hriadeľom. Na vybratie háka **A3** z chleba použite háčik **A10**.



VAROVANIE:

Pri manipulácii s formou na pečenie **A4** dbajte na zvýšenú opatnosť, pretože je veľmi horúca. Hrozí riziko popálenia. Vždy používajte ochranné kuchynské lapky.

Po ukončení používania odpojte pekáreň chleba od sieťovej zásuvky a vyčistite všetky použité súčasti podľa pokynov uvedených v kapitole „**Čistenie a údržba**“.

Krájanie a skladovanie chleba

Pred krájaním nechajte chlieb vychladnúť na 20 – 40 minút.

Na nakrájanie rovnomerne hrubých krajcov používajte elektrický nôž alebo ostrý nôž s vrúbkovanou čepeľou.

Nespotrebovaný chlieb zabalte do plastového vrecúška. Pri izbovej teplote ho môžete skladovať až 3 dni.

Ak chcete chlieb skladovať dlhšie (až 1 mesiac), vložte ho do vrecúška alebo v uzatvorenej nádobe do mrazničky.

Domáci chlieb neobsahuje žiadne konzervačné látky, a preto ho nie je možné skladovať tak dlho ako niektoré druhy chleba kúpené v obchode.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.

Na čistenie akýchkoľvek častí spotrebiča nepoužívajte čistiace prostriedky s abrazívnym účinkom, rieditlá a pod., ktoré by mohli poškodiť povrch spotrebiča. Žiadna súčasť tohto spotrebiča nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu.




VAROVANIE:

Aby sa zabránilo nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom, neponárajte spotrebič, napájací kábel ani sieťovú zástrčku do vody alebo inej tekutiny.

Forma na pečenie a hák

Ak je možné len ťažko odstrániť hnetací hák **A3** z hriadeľa, naplňte formu **A4** teplou vodou a nechajte ju približne 30 minút pôsobiť. Potom vyberte hák **A3**, opatrne ich očistite navlhčenou handričkou a riadne vytrite dosucha.

Formu na pečenie **A4** očistite zvnútra a zvonku navlhčenou handričkou. Aby nedošlo k poškodeniu neprilnavej vrstvy, nepoužívajte ostré predmety alebo čistiace prostriedky s abrazívnym účinkom. Forma na pečenie **A4** musí byť pred vložením do pekárne úplne suchá.

 **Tip:** Po vyčistení natrite hnetací hák **A3** vrátane otvorov uprostred jedlým tukom, ktorý je vhodný na tepelnú úpravu.

Veko a vonkajší plášť

Vonkajší plášť utrite mierne navlhčenou mäkkou handričkou a ihneď utrite čistou utierkou dosucha. Veko **A1** očistíte zvnútra a zvonku mierne navlhčenou handričkou. Potom všetko riadne vytrite dosucha.



Upozornenie:

Na vnútornom povrchu veka **A1** a na ventilačných otvoroch sa môžu objaviť hnedé škvrny. Ide o pozostatky výparov z ingrediencií, ktoré sa počas pečenia dostali do unikajúcej pary. Nemajú žiadny škodlivý vplyv na materiál pekárne alebo na kvalitu upečeného chleba. Tieto škvrny jednoducho odstráňte navlhčenou handričkou.

Po dlhšom čase používania môže povrchová úprava formy na pečenie **A4** zmeniť sfarbenie. To však nemá žiadny vplyv na funkciu pekárne alebo kvalitu chleba.

Schránka na suroviny

Vyberte schránku na suroviny **A7** z pekárne a opatrne ju umyte v teplej vode s trochou neutrálneho prípravku na umývanie riadu. Opláchnite a utrite dosucha. Potom ju vložte do držiaka **A8** a do pekárne. Schránku **A7** čistite po každom použití.

Uloženie

Ak nebudete spotrebič dlhší čas používať, odpojte zástrčku od sieťovej zásuvky, nechajte spotrebič vychladnúť a vyčistite ho podľa vyššie uvedených pokynov.

Pred uložením sa uistite, že sú spotrebič aj všetko príslušenstvo riadne čisté a suché.

Uložte spotrebič na suché, čisté a dobre vetrané miesto, kde nebude vystavený extrémnym teplotám a kde bude mimo dosahu detí alebo zvierat.

SUROVINY NA PRÍPRAVU CHLEBA

1. Chlebová múka

Chlebová múka má vysoký obsah lepku (preto ju môžeme tiež nazývať múkou s vysokým obsahom lepku, ktorá obsahuje veľké množstvo bielkovín), má dobré elastické vlastnosti a dokáže po nakysnutí udržať veľkosť chleba tak, aby sa neprepadol. Pretože je obsah lepku vyšší než pri normálnej múke, je možné ju použiť na pečenie chleba väčších veľkostí. Chlebová múka je najdôležitejšou ingredienciou pri pečení chleba.

2. Občejná múka

Občejná múka sa vyrába zmiešaním dôkladne vybranej mäkkej a tvrdej pšenice, a je vhodná na rýchle pečenie chleba alebo pečenie koláčov.

3. Celozrná múka

Celozrná múka sa vyrába mletím pšenice a obsahuje pšeničnú šupku a lepok. Celozrná múka je ťažšia a výživnejšia než normálna múka. Chlieb vyrobený z celozrnej múky má obvykle menšiu veľkosť. Preto sa vo veľkom množstve receptov na dosiahnutie čo najlepších výsledkov obvykle kombinuje celozrná múka a chlebová múka.

4. Ražná múka

Ražná múka je určená predovšetkým na pečenie tmavého chleba. Obsahuje vysoký podiel minerálnych látok. Má menej lepku než múka pšeničná, a preto sa obvykle používa v kombinácii s múkou pšeničnou.

5. Múka s kypriacim práškom

Múka s obsahom kypriaceho prášku je vhodná obzvlášť na prípravu koláčov.

6. Kukuričná múka a ovsená múka

Kukuričná múka a ovsená múka sa vyrábajú mletím kukurice a ovsu. Obe sú doplnkové ingrediencie na pečenie chleba a používajú sa na zlepšenie chuti a štruktúry chleba.

7. Cukor

Cukor je veľmi dôležitou ingredienciou pre sladkú chuť a farbu chleba. Biely cukor napomáha procesu kvasenia.

8. Kvasnice

Kvasnice aktivujú proces kvasenia cesta a produkujú oxid uhličitý, ktorý pomáha chlebu zväčšiť svoj objem a zjemniť vnútorné vlákna. 1 čaj. lyžička aktívnych suchých kvasníc = 3/4 čaj. lyžičky instantných kvasníc
1,5 čaj. lyžičky aktívnych suchých kvasníc = 1 čaj. lyžička instantných kvasníc
2 čaj. lyžičky aktívnych suchých kvasníc = 1,5 čaj. lyžičky instantných kvasníc
Kvasnice musia byť uložené v chladničke, pretože by sa pri vysokej teplote znehodnotili; pred ich použitím skontrolujte dátum použiteľnosti a skladovateľnosti. Po každom použití ich čo najrýchlejšie uložte späť do chladničky.



Tip:

Pomocou nižšie opísaného postupu môžete zistiť, či sú vaše kvasnice čerstvé a aktívne, alebo nie sú:

1. Nalejte do odmernej šálky 1/2 hrnčeka teplej vody (45 – 50 °C).
2. Pridajte 1 čajovú lyžičku bieleho cukru a zamiešajte, potom všetko ešte posypte 2 čajovými lyžičkami kvasníc.
3. Postavte odmernú šálku na cca 10 minút na teplé miesto. Zmes už nemiešajte.
4. Pena musí dosiahnuť až k okraju odmernej šálky. Ak tomu tak nie je, kvasnice sú neaktívne.

9. Soľ

Soľ je nevyhnutná na zlepšenie vône chleba a farby kôrky. Soľ však takisto spomaľuje kysnutie.

10. Vajce

Vajcia môžu vylepšiť štruktúru chleba, urobiť chlieb výživnejším a väčším a pridať chlebu špecifickú vôňu vajec. Ak chcete použiť vajcia, musíte ich zbaviť škrupinky a rovnomerne rozmiešať.

11. Tuk, maslo a rastlinný olej

Tuk dokáže chlieb zjemniť a predĺžiť jeho trvanlivosť. Maslo by sa malo po vybratí z chladničky pred použitím rozpustiť alebo nakrájať na malé časti, aby sa rovnomerne rozmiešalo.

12. Prášok do pečiva

Prášok do pečiva sa používa najmä na kysnutie pri pečení chleba a koláčov v programe Ultra Fast (Veľmi rýchle pečenie). Nepotrebuje čas na kvasenie a produkuje plyn, ktorý vytvára bubliny a zjemňuje štruktúru chleba.

13. Sóda

Platí to isté, čo pri prášku do pečiva. Je možné ju tiež používať v kombinácii s práškom do pečiva

14. Voda a iné tekutiny

Voda je pri výrobe chleba nevyhnutnou ingredienciou. Všeobecne je najvhodnejšia voda s teplotou v rozmedzí 20 – 25 °C. Na kysnutie v zrýchlených programoch by však mala byť teplota vody v rozmedzí 48 – 50 °C. Vodu môžete nahradiť čerstvým mliekom alebo vodou zmiešanou s 2 % mliečnym práškom, ktorý môže zlepšiť vôňu chleba a vytvoriť lepšiu farbu kôrky.



Poznámka:

Rôzne druhy múky vyzerajú podobne; účinnosť kvasníc alebo schopnosť absorpcie rôznych druhov múky sa značne líši podľa oblasti pestovania, podmienok rastu, procesu mletia a skladovateľnosti. Na vyskúšanie si vyberte múku rôznych značiek dostupných na trhu, ochutnajte ju a porovnajte výsledky – potom si vyberte múku, ktorá podľa vašich skúseností a z hľadiska chuti poskytuje najlepšie výsledky.

VÁŽENIE SUROVÍN

Pri príprave pečenia chleba je veľmi dôležité správne váženie surovín. Odporúčame používať dodávanú odmernú šálku **A12** a odmernú lyžicu **A11**.

1. Tekutiny

Vodu, čerstvé mlieko alebo instantné mlieko odporúčame odmeriavať v odmernej šálke **A12**. Po naliatí skontrolujte hladinu v úrovni očí. Ak budete v odmernej šálke **A12** odmeriavať olej alebo podobné tekutiny, dôkladne odmernú šálku **A12** očistite pred opätovným použitím.

2. Sypké suroviny

Sypké suroviny vkladajte do odmernej šálky **A12** pomocou lyžice, a hneď ako je šálka **A12** plná, zarovnajte ju pomocou noža. Sypké suroviny v odmernej šálke **A12** neutlačajte, extra množstvo by mohlo negatívne ovplyvniť vyváženosť surovín v recepte. Na odmeriavanie sypkých surovín môžete použiť aj odmernú lyžicu **A11**, a to obzvlášť, ak budete odmeriavať menšie množstvo.

3. Poradie surovín

Poradie surovín je veľmi dôležité na správnu prípravu chleba. Všeobecne platí, že najskôr sa vkladajú tekutiny, vajce, soľ a sušené mlieko a pod. Potom sa vkladajú sypké suroviny, ako je múka, cukor a pod. Nakoniec sa vkladajú kvasnice (alebo kypiaci prášok). Kvasnice sa vkladajú vždy len na suchú múku a nesmú sa dotýkať soli.

SPRIEVODCA ODSTRÁŇOVANÍM PROBLÉMOV PRI PEČENÍ

Problém	Príčina	Riešenie
Dym vychádza z ventilačného otvoru pri pečení.	Niektoré ingrediencie sa prilepili k ohrievaciemu telesu alebo sa dostali do jeho blízkosti. Pri prvom použití môže ísť o olej, ktorý zostal na povrchu ohrievacieho telesa.	Odpojte pekáreň od siete, nechajte ju vychladnúť a očistite ohrievacie teleso.
Chlieb sa uprostred prepadá a je zospodu vlhký.	Nechali ste upечený chlieb vo forme A4 príliš dlho.	Vyberte chlieb z formy A4 pred dokončením režimu uchovania v teple.
Chlieb je možné len veľmi ťažko vybrať.	Hnetací hák A3 uviazol v bochníku.	Zahýbte hriadeľom, aby sa bochník uvoľnil z formy A4 . Potom formu A4 aj hák A3 vyčistite podľa pokynov uvedených v kapitole Čistenie a údržba.
Ingrediencie nie sú rovnomerne zamiešané a chlieb je nesprávne upечený.	Chybná voľba programu	Nastavte správny program.
	Stlačili ste tlačidlo START/STOP B15 , zatiaľ čo bola pekáreň v prevádzke.	Suroviny boli znehodnotené, vyhodte ich a začnite znovu s novými surovinami.
	Po spustení programu ste niekoľkokrát otvorili veko A1 .	Neotvárajte pri poslednom kysnutí veko A1 .
	Došlo k výpadku elektrickej energie, ktorý bol dlhší než 10 minút.	Suroviny boli znehodnotené, vyhodte ich a začnite znovu s novými surovinami.
Pekáreň sa nespustila a na displeji sa zobrazilo chybové hlásenie „HHH“.	Odpor pri miešaní je príliš veľký, takže sa hnetací hák A3 takmer neotáča a dostatočne nehnetie.	Skontrolujte, či sa hnetací hák A3 voľne otáča, potom vyťahnite formu na pečenie A4 a spustíte prevádzku bez zaťaženia. Ak spotrebič nefunguje štandardným spôsobom, kontaktujte autorizované servisné stredisko.
	Pekáreň je príliš teplá po poslednej príprave.	Vyťahnite zástrčku prívodného kábla zo sieťovej zásuvky a nechajte pekáreň vychladnúť na izbovú teplotu. Potom ju budete môcť znovu používať.
Chlieb kysne veľmi rýchlo.	V teste je príliš mnoho kvasníc, múky alebo, naopak, nedostatok soli.	Je dôležité správne odmerať suroviny. Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či boli všetky suroviny vložené správne a v správnom poradí.
Chlieb takmer nekysne alebo len trochu.	Pridali ste málo kvasníc alebo nepridali žiadne.	Je dôležité správne odmerať suroviny. Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či boli všetky suroviny vložené správne a v správnom poradí.
	Kvasnice boli staré alebo vyprchané.	Vždy sa uistite, že sú kvasnice, rovnako ako ostatné suroviny, čerstvé.
	Tekutiny sú príliš horúce.	Použite iné tekutiny alebo vyčkajte, až sa tekutiny schladia. Uistite sa, že vkladáte suroviny v správnom poradí.
	Kvasnice sa dostali do kontaktu s tekutinami príliš skoro.	Uistite sa, že vkladáte suroviny v správnom poradí.
	Použitá múka nie je vhodná pre daný typ chleba alebo je použitá múka príliš stará.	Použite správny typ múky pre daný typ chleba. Uistite sa, že používate čerstvé suroviny.
	Použili ste príliš mnoho alebo málo tekutín.	Je dôležité správne odmerať suroviny. Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či boli všetky suroviny vložené správne a v správnom poradí. Ak používate pekáreň vo veľmi vlhkom prostredí, znížte množstvo tekutín o 1 – 2 lyžice.
Cesto je príliš objemné a preteká z formy na pečenie A4 .	Použili ste príliš málo cukru.	Je dôležité správne odmerať suroviny. Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či boli všetky suroviny vložené správne a v správnom poradí.
	Nadmerné množstvo tekutín spôsobujúce príliš jemnú štruktúru cesta alebo nadmerné množstvo kvasníc.	Je dôležité správne odmerať suroviny. Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či boli všetky suroviny vložené správne a v správnom poradí. Ak vkladáte suroviny, ktoré obsahujú vodu, je potrebné znížiť objem použitej tekutiny.

Chlieb sa uprostred rozpadá.	Objem cesta je väčší než forma A4 a chlieb sa prepadá.	Je dôležité správne odmerať suroviny. Ak vkladáte suroviny, ktoré obsahujú vodu, je potrebné znížiť objem použitej tekutiny.
	Čas kysnutia je príliš krátky alebo rýchly kvôli vysokej teplote vody alebo vysokej teplote v pekární alebo kvôli zvýšenej vlhkosti.	Použite iné tekutiny alebo vyčkajte, až sa tekutiny schladia. Do múky urobte malú jamku, do ktorej vložte kvasnicu. Uistite sa, že kvasnicu neprichádzajú do kontaktu s tekutinou. Pri vysokých teplotách nepoužívajte funkciu odloženého štartu a používajte studené tekutiny. Vyberte chlieb z formy A4 ihneď po upečení a nechajte na kovovej mriežke vychladnúť na aspoň 15 minút pred jeho nakrájaním.
Príliš hutná štruktúra chleba.	Použili ste príliš mnoho múky alebo málo tekutiny.	Je dôležité správne odmerať suroviny. Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či boli všetky suroviny vložené správne a v správnom poradí. Ak používate pekáreň vo veľmi vlhkom prostredí, znížte množstvo tekutín o 1 – 2 lyžice.
	Použili ste málo cukru alebo kvasníc.	Je dôležité správne odmerať suroviny. Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či boli všetky suroviny vložené správne a v správnom poradí.
	Použili ste príliš mnoho ovocia, semienok a pod.	Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či boli všetky suroviny vložené správne a v správnom poradí.
	Použili ste starú alebo vyprchanú múku a teplé tekutiny spôsobili rýchle kysnutie, ale cesto spadlo ešte pred pečením.	Znížte celkové množstvo surovín. Nepoužívajte viac, než je uvedené množstvo múky. Znížte množstvo surovín o jednu tretinu.
	Nepoužili ste soľ alebo ste pridali málo soli.	
	Použili ste príliš mnoho tekutín.	
Chlieb nie je v strede upečený.	Použili ste príliš mnoho alebo málo tekutín.	Je dôležité správne odmerať suroviny. Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či boli všetky suroviny vložené správne a v správnom poradí. Ak používate pekáreň vo veľmi vlhkom prostredí, znížte množstvo tekutín o 1 – 2 lyžice.
	Používate pekáreň vo vlhkom prostredí.	Pri vysokých teplotách nepoužívajte funkciu odloženého štartu a používajte studené tekutiny.
	Recepty obsahujú vlhké suroviny, napr. jogurt.	Znížte množstvo tekutín o 1 – 2 lyžice.
Striedka je príliš pórovitá.	Použili ste príliš mnoho vody.	Znížte množstvo tekutín o 1 – 2 lyžice.
	Nepoužili ste soľ.	Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či boli všetky suroviny vložené správne a v správnom poradí.
	Používate pekáreň v príliš vlhkom prostredí, tekutiny sú horúce.	Pri vysokých teplotách nepoužívajte funkciu odloženého štartu a používajte studené tekutiny. Vyberte chlieb z formy A4 ihneď po upečení a nechajte na kovovej mriežke vychladnúť na aspoň 15 minút pred jeho nakrájaním.
	Používate príliš mnoho tekutín.	Použite iné tekutiny alebo vyčkajte, až sa tekutiny schladia. Do múky urobte malú jamku, do ktorej vložte kvasnicu. Uistite sa, že kvasnicu neprichádzajú do kontaktu s tekutinou.

Pórovitá nedopečená kôrka	Cesto príliš nakyslo a nevojde sa do formy A4 .	Je dôležité správne odmerať suroviny. Skontrolujte množstvo tekutín. Ak vkladáte suroviny, ktoré obsahujú vodu, je potrebné znížiť objem použitej tekutiny.
	Použili ste príliš mnoho múky, obzvlášť pri bielom chlebe.	Skontrolujte množstvo tekutín. Ak vkladáte suroviny, ktoré obsahujú vodu, je potrebné znížiť objem použitej tekutiny.
	Použili ste príliš mnoho kvasníc alebo nedostatok soli.	Je dôležité správne odmerať suroviny. Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či boli všetky suroviny vložené správne a v správnom poradí.
	Použili ste príliš mnoho cukru.	Je dôležité správne odmerať suroviny. Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či boli všetky suroviny vložené správne a v správnom poradí.
	Použili ste k cukru ešte ďalšie sladké suroviny.	Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či boli všetky suroviny vložené správne a v správnom poradí.
Krajce chleba nie sú rovnomerné alebo sú v krajoch hrudky.	Chlieb dostatočne nevychladol. (Para sa neodparila.)	Znížte množstvo kvasníc alebo všetkých surovín o ¼. Nechajte chlieb dostatočne vychladnúť.
Na kôrke zostávajú zvyšky múky.	Múka nebola správne spracovaná počas miešania, obzvlášť na stenách.	Znížte množstvo vody o 1 – 2 lyžice. Vyberte chlieb z formy A4 ihneď po upečení a nechajte na kovovej mriežke vychladnúť na aspoň 15 minút pred jeho nakrájaním.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitý rozsah napätia	220 – 240 V~
Menovitý kmitočet	50 Hz
Menovitý príkon motora	50 W
Menovitý príkon ohrievacieho telesa	500 W
Hlučnosť	65 dB(A)

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 65 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Zmeny textu a technických špecifikácií vyhradené.

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 pridať do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu.

Sprievodným likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a pomáhať prevencii potenciálnych negatívnych vplyvov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky 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.