



## SK ■ Pekáreň chleba

*Preklad pôvodného návodu*

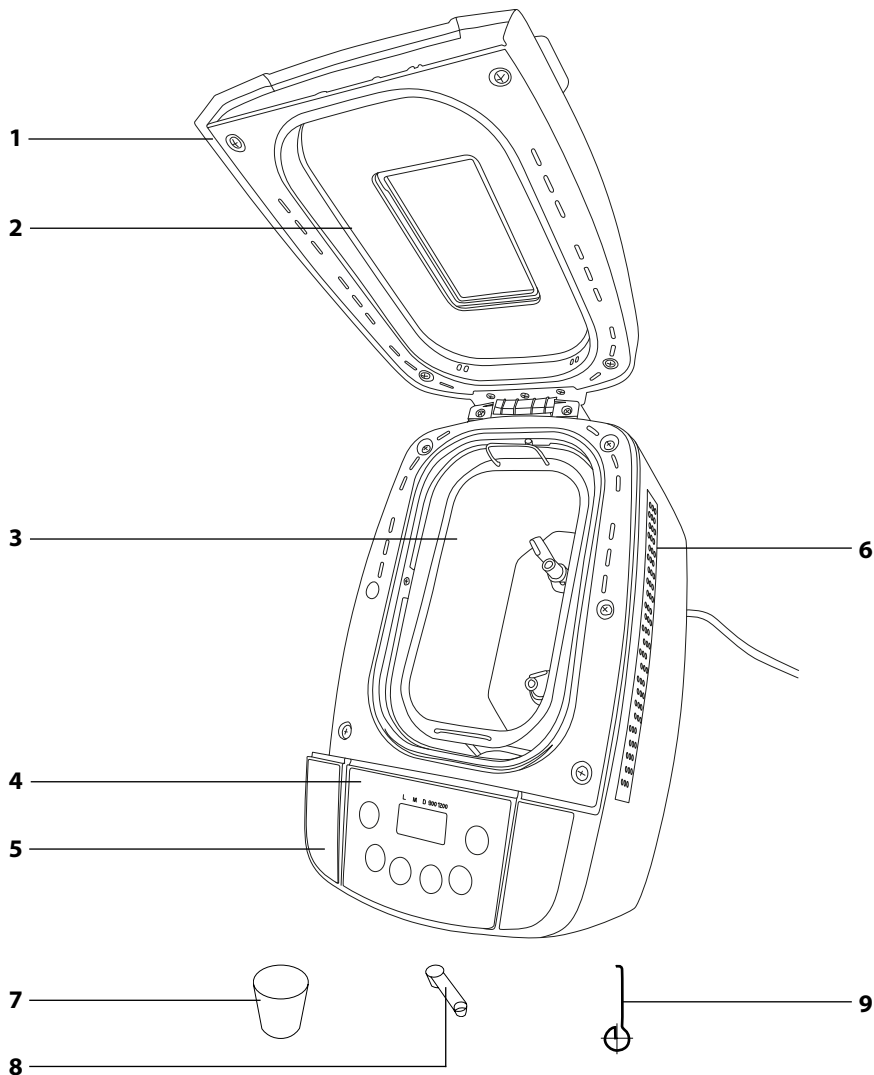
**ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE.**

- 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 700 g múky a 6 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.
- Spotrebič nepoužívajte v blízkosti horľavých materiálov, ako sú záclony, závesy, utierky a pod. V smere hlavného sálenia tepla musí byť dodržaná bezpečná vzdialenosť od povrchov horľavých hmôt minimálne 50 cm a v ostatných smeroch minimálne 10 cm.

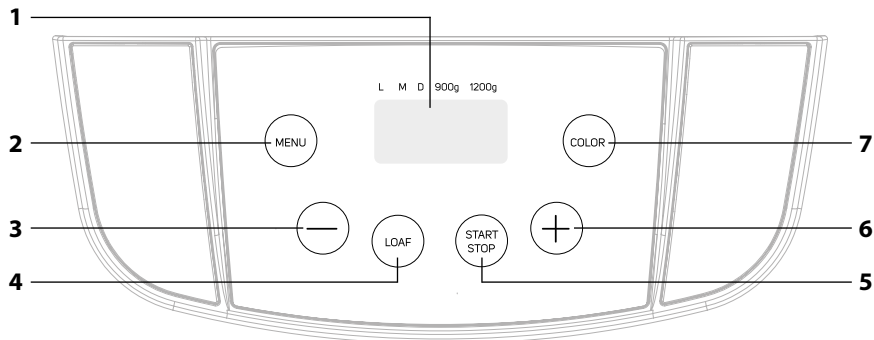
- Spotřebič nezakrývejte. Inak hrozí riziko vzniku požiaru, keď je zakrytý a dôjde k jeho automatickému spusteniu prostredníctvom vstavaného časovača.
- Pred uvedením spotrebiča do prevádzky sa uistite, že je v ňom riadne vložená forma na pečenie so všetkými potrebnými prísadami. Do spotrebiča nekladajtelobal, potravinové fólie a pod. ani ho nespúšťajte naprázdno.
- Ak je spotrebič 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 rotujúcich hnetacích hákov.
- 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, spotrebič 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.
- Spotrebič 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.
- Spotrebič neoplachujte pod tečúcou vodou ani ho neponárajte do vody alebo inej tekutiny.
- Aby ste sa vyvarovali nebezpečenstva úrazu elektrickým prúdom, neopravujte spotrebič sami ani ho nijako neupravujte. Všetky opravy zverte autorizovanému servisnému stredisku. Zásahom do spotrebiča 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** Držadlá veka (umiestnené po oboch stranách)

**A2** Veko s priezorom

**A3** Forma na pečenie s vyberateľnými hákmi

**A4** Ovládací panel s displejom

**A5** Telo spotrebiča

**A6** Ventiláčne otvory (umiestnené po oboch stranách)

**A7** Háčik na vybratie hnetacích hákov

**A8** Odmerná šálka

**A9** Odmerná lyžica

## OPIS OVLÁDACIEHO PANELA

**B1** Displej zobrazuje zvolený program a jeho dĺžku, nastavenú farbu kôrky a veľkosť bochníka.

**B2** Tlačidlo **MENU** slúži na nastavenie programu.

**B3** Tlačidlo – slúži na nastavenie časovača odloženého štartu.

**B4** Tlačidlo **LOAF** slúži na nastavenie veľkosti bochníka 900 g alebo 1 200 g.

**B5** Tlačidlo **START/STOP** slúži na spustenie, zastavenie alebo zrušenie nastaveného programu.

**B6** Tlačidlo + slúži na nastavenie časovača odloženého štartu.

**B7** Tlačidlo **COLOR** slúži na nastavenie farby kôrky chleba.



### 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 tlačidlo **START/STOP B5** raz. Ozve sa krátke pípnutie, rozblíka sa dvojbodka v časovom údají na displeji **B1** a nastavený program sa spustí. Po spustení programu sú ostatné tlačidlá deaktivované, aby nedošlo k prípadnému narušeniu práve prebiehajúcej fázy programu.

Práve prebiehajúci program môžete kedykoľvek dočasne prerušiť krátkym stlačením tlačidla **START/STOP B5**. Odpočítavanie času zostávajúceho do ukončenia programu sa preruší a časový údaj na displeji **B1** bude blikať. Nastavenie bude uložené v pamäti pekárne. Na opätovné spustenie zastaveného programu stlačte opäť tlačidlo **START/STOP B5**. Ak tak neurobite do 10 minút od začiatku jeho prerušenia, dôjde k jeho automatickému spusteniu.

Na ukončenie programu stlačte tlačidlo **START/STOP B5** a pridržte ho stlačené na cca 2 sekundy. Ukončenie programu je signalizované dlhým pípnutím.

### Tlačidlo MENU

Slúži na voľbu programu. Každé stlačenie tlačidla **B2** je sprevádzané krátkym pípnutím. Číslo programu a jeho dĺžka sa zobrazuje na displeji **B1**.

### Tlačidlo COLOR

Umožňuje nastaviť farbu kôrky „**LIGHT**“ (svetlá), „**MEDIUM**“ (stredne tmavá) alebo „**DARK**“ (tmavá). Ukazovateľ v ľavom hornom rohu displeja **B1** bude ukazovať na vybraný typ farby kôrky.

V programoch „**JAM**“ a „**DOUGH**“ nie je možné farbu kôrky zvoliť.

### Tlačidlo LOAF

Slúži na nastavenie veľkosti bochníka 900 g alebo 1 200 g. Veľkosťou bochníka sa myslí súčet hmotností všetkých ingrediencií vložených do formy na pečenie **A3**. Ukazovateľ v pravom hornom rohu displeja **B1** bude ukazovať na zvolenú veľkosť bochníka. Dĺžka programu sa líši v závislosti od zvolenej veľkosti bochníka.

V programoch „**QUICK**“, „**DOUGH**“, „**JAM**“, „**CAKE**“ a „**BAKE**“ nie je možné veľkosť bochníka zvoliť.

### Odložený štart (Tlačidlá + a –)

Tlačidlá + a – slúžia na nastavenie časovača odloženého štartu. 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 zvolte program, farbu kôrky a veľkosť bochníka. Potom tlačidlami + a – upravte časový údaj zobrazený na displeji **B1** na 10:30. To je čas, za ktorý bude chlieb pripravený na vybratie z pekárne. Každým stlačením tlačidla + a – sa nastavený čas predĺži alebo skráti o 10 min.

Na spustenie nastaveného programu v režime odloženého štartu stlačte tlačidlo **START/STOP B5**. Na displeji **B1** 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 **A3**, ako je uvedené v kapitole „**Použitie pekárne chleba**“. Droždie nesmie prísť do kontaktu s tekutinou ešte pred spustením programu.

V programoch „JAM“ a „BAKE“ nie je možné zvoliť funkciu odloženého štartu.



#### **Poznámka:**

Časovačom je možné nastaviť maximálne 13 hodín.

#### **Funkcia KEEP WARM (udržiavanie teploty)**

Po dokončení programu sa pekárňou automaticky prepne na 60 minút do režimu KEEP WARM (udržiavanie teploty). Ak chcete vybrať chlieb z pekárne ihneď po dopečení, zrušte túto funkciu dlhým stlačením tlačidla **START/STOP B5**.

Táto funkcia nie je dostupná pre programy DOUGH a JAM.

#### **Funkcie pamäte**

Ak dôjde ku krátkemu výpadku elektrického prúdu (do 10 minút), po opätovnom obnovení dodávky energie sa pekárňou automaticky spustí v nastavenom programe bez nutnosti stlačenia tlačidla **START/STOP B5**.

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 pekárne je príliš vysoká. K tomu môže dôjsť, keď chcete pekárňou použiť opakovane za sebou. Otvorte veko **A2** a nechajte pekárňou vychladnúť na 10 až 20 minút. Po vychladnutí môžete pekárňou opäť použiť.
2. Ak sa po spustení programu zobrazí na displeji **B1** údaj „**LLL**“ sprevádzaný zvukovým signálom, znamená to, že teplota vnútri pekárne je príliš nízka. Otvorte veko **A2** a umiestnite pekárňou do izbovej teploty. Odporúčaná teplota v miestnosti je 15 °C až 34 °C.
3. Ak sa na displeji **B1** zobrazuje údaj „**EE0**“ alebo „**EE1**“, kontaktujte autorizované servisné stredisko.

#### **PREHĽAD PROGRAMOV**

##### **1 – BASIC (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 (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 (celozrnný chlieb)**

Tento program zahŕňa fázu hnetenia, kysnutia a pečenia. Používa sa na pečenie chleba z celozrnnnej múky. Celozrnná múka by mala tvoriť aspoň polovicu množstva múky. Celozrnný chlieb je nutrične hodnotnejší než chlieb z bežnej chlebovej múky, pretože celozrnná múka obsahuje celé zrnno, a to vrátane otrúb a jadra. Celozrnný chlieb má tmavú kôrku s tmavou striedkou.



#### **Poznámka:**

Pri tomto programe neodporúčame používať funkciu odloženého štartu. Inak môže byť nepriaznivo ovplyvnená kvalita chleba.

##### **4 – QUICK (rýchle pečenie)**

Tento program zahŕňa fázu hnetenia, kysnutia a pečenia. Je rýchlejšou alternatívou programu č. 1 – BASIC. Takto upečený chlieb má menej nadýchanú striedku než chlieb upečený v základnom programe č. 1.

##### **5 – SWEET (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.

##### **6 – ULTRA-FAST (veľmi rýchle pečenie)**

Hnetenie, kysnutie a upečenie chleba v čo najkratšom čase. Obvykle je tento chlieb menej nadýchaný než ten, ktorý je upečený v programe č. 4 – QUICK.

##### **7 – GLUTEN-FREE (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.

##### **8 – DOUGH (cesto)**

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

##### **9 – 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.

##### **10 – 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 jedlú sódu.

##### **11 – SANDWICH (hriankový chlieb)**

Tento program zahŕňa fázu hnetenia, kysnutia a pečenia. Používa sa na pečenie nadýchaného hriankového chleba s tenkou kôrkou.

##### **12 – BAKE (pečenie)**

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

**TABUĽKA PROGRAMOV**

Program	Veľkosť bochníka	Voľba farby kôrky	Dĺžka programu (min)	Funkcia KEEP WARM	Čas na prídanie ingrediencií	Max. nastavenie časovača
<b>1 – BASIC</b>	1 200 g	Svetlá	2:55	ÁNO	2:15	13 hod.
		Stredne tmavá	3:00		2:20	
		Tmavá	3:15		2:35	
	900 g	Svetlá	2:48		2:10	
		Stredne tmavá	2:53		2:15	
		Tmavá	3:08		2:30	
<b>2 – FRENCH</b>	1 200 g	Svetlá	3:35	ÁNO	2:35	13 hod.
		Stredne tmavá	3:40		2:40	
		Tmavá	3:55		2:55	
	900 g	Svetlá	3:28		2:30	
		Stredne tmavá	3:33		2:35	
		Tmavá	3:48		2:50	
<b>3 – WHOLE WHEAT</b>	1 200 g	Svetlá	3:30	ÁNO	2:45	13 hod.
		Stredne tmavá	3:35		2:50	
		Tmavá	3:50		3:05	
	900 g	Svetlá	3:22		2:40	
		Stredne tmavá	3:27		2:45	
		Tmavá	3:42		3:00	
<b>4 – QUICK</b>	-----	Svetlá	2:05	ÁNO	1:40	13 hod.
		Stredne tmavá	2:10		1:45	
		Tmavá	2:20		1:55	
<b>5 – SWEET</b>	1 200 g	Svetlá	2:50	ÁNO	2:25	13 hod.
		Stredne tmavá	2:55		2:30	
		Tmavá	3:10		2:45	
	900 g	Svetlá	2:45		2:20	
		Stredne tmavá	2:50		2:25	
		Tmavá	3:05		2:40	
<b>6 – ULTRA FAST</b>	1 200 g	Svetlá	1:33	ÁNO	1:23	13 hod.
		Stredne tmavá	1:38		1:28	
		Tmavá	1:43		1:33	
	900 g	Svetlá	1:23		1:13	
		Stredne tmavá	1:28		1:18	
		Tmavá	1:33		1:23	
<b>7 – GLUTEN FREE</b>	1 200 g	Svetlá	3:25	ÁNO	2:48	13 hod.
		Stredne tmavá	3:30		2:53	
		Tmavá	3:45		3:08	
	900 g	Svetlá	3:20		2:43	
		Stredne tmavá	3:25		2:48	
		Tmavá	3:40		3:03	
<b>8 – DOUGH</b>	-----	-----	1:30	-----	-----	13 hod.
<b>9 – JAM</b>	-----	-----	1:20	-----	-----	-----
<b>10 – CAKE</b>	-----	Svetlá	1:45	ÁNO	1:29	13 hod.
		Stredne tmavá	1:50		1:34	
		Tmavá	1:55		1:39	
<b>11 – SANDWICH</b>	1 200 g	Svetlá	2:55	ÁNO	1:59	13 hod.
		Stredne tmavá	3:00		2:04	
		Tmavá	3:15		2:19	
	900 g	Svetlá	2:50		1:54	
		Stredne tmavá	2:55		1:59	
		Tmavá	3:10		2:14	
<b>12 – BAKE</b>	-----	-----	10 – 60 min	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 **A3**.
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 **A3** s inštalovanými hnetacími hákmi vložte späť do pekárne na svoje miesto. Pekáreň pripojte k sieťovej zásuvke a zaznie zvukové upozornenie.
4. Nastavte program 12 – BAKE (pečenie) a pekáreň spustite naprázdno na 10 minút v tomto režime. Po ukončení programu zrušte funkciu KEEP WARM a pekáreň odpojte od sieťovej zásuvky a nechajte ju vychladnúť. Formu **A3** a hnetacie háky 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 rovný, suchý a stabilný povrch, napr. na pracovnú dosku kuchynskej linky.

Otvorte veko **A2** a vložte formu na pečenie **A3** do vnútorného priestoru. Hnetacie háky nasadte na hriadele, ktoré sú umiestnené na dne formy na pečenie **A3**, a riadne ich stlačte dole.



### Poznámka:

Na jednoduchšie vybratie háka z upečeného chleba, odporúčame natrieť háky a hriadele jedlým tukom, ktorý je vhodný na tepelnú úpravu.

Podľa receptu odmerajte ingrediencie a vložte ich do formy na pečenie **A3** v nasledujúcom poradí:

- Najskôr vložte všetky tekuté suroviny, ako je voda, mlieko, pivo, smar, jogurt, vajcia a pod.
- Potom pridajte všetky sypké suroviny, ako je múka, soľ, cukor, bylinky, chlebové korenie, kĺčky, vločky, semienka a pod. Do jedného rohu nasypete soľ, do druhého rohu nasypete 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 vložiť 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 pekáreň chleba používate. Odporúčaná teplota v miestnosti je 15 °C až 34 °C.



### Poznámka:

V jednej dávke je možné použiť maximálne 700 g múky a 6 g droždia. Do formy na pečenie nevkladajte väčšie množstvo múky ani droždia.

Veko **A2** 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, dĺžka programu 3:00, hmotnosť bochníka 900 g a farba kôrky „MEDIUM“ (stredne tmavá).

Tlačidlom **MENU B2** nastavte požadovaný program.

Tlačidlom **COLOR B7** zvolte farbu kôrky.

Tlačidlom **LOAF B4** nastavte veľkosť bochníka. Niektoré programy neumožňujú nastaviť farbu kôrky alebo veľkosť bochníka.

Ak chcete, aby bol chlieb upečený neskôr, nastavte časovač odloženého štartu tlačidlami + a –.

Na spustenie pekárne chleba stlačte tlačidlo **START/STOP B5**. Dvojbodka v časovom údaji zobrazenom na displeji **B1** sa rozblíka a na displeji sa bude odpočítavať čas zostávajúci do ukončenia programu. Pekáreň 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 KEEP WARM (udržiavanie teploty).

Ak chcete režim KEEP WARM ukončiť, stlačte dlho tlačidlo **START/STOP B5**.

Po ukončení programu odklopte veko **A2**. S nasadenými ochrannými kuchynskými lapkami zdvihnite rukoväť formy na pečenie **A3** a vyberte ju opatrne z pekárne. Formu **A3** odložte na tepelne odolnú podložku a chlieb v nej nechajte zhruba 10 minút vychladnúť. Potom otočte formu **A3** dnom nahor, aby sa z nej chlieb uvoľnil. Ak sa chlieb sám neuvolní, zahýbte niekoľkokrát hriadeľom. Na vybratie hákov z chleba použite háčik **A9**.



### VAROVANIE:

Pri manipulácii s formou na pečenie **A3** 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 vo vrecúsku 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.

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

Formu na pečenie **A3** očistite zvnútra a zvonka navlhčenou handričkou. Aby nedošlo k poškodeniu nepríľhovej vrstvy, nepoužívajte ostré predmety alebo čistiace prostriedky s abrazívnym účinkom. Forma na pečenie **A3** musí byť pred vložením do pekárne úplne suchá.



### Tip:

Po vyčistení natrite hnetacie háky vrátane otvorov uprostred jedlým tukom, ktorý je vhodný na tepelnú úpravu.

Veko **A2** očistíte zvnútra a zvonka mierne navlhčenou handričkou. Potom všetko riadne vytrite dosucha.



### Upozornenie:

Na vnútornom povrchu veka **A2** 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 **A3** zmeniť sfarbenie. To však nemá žiadny vplyv na funkciu pekárne alebo kvalitu chleba.

## 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. Celozrnná múka

Celozrnná múka sa vyrába mletím pšenice a obsahuje pšeničnú šupku a lepok. Celozrnná 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 celozrnná 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 ale zároveň 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 používať aj 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. 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 **A7** a odmernú lyžicu **A8**.

**1. Tekutiny**

Vodu, čerstvé mlieko alebo instantné mlieko odporúčame odmeriavať v odmernej šálke **A7**. Po naliatí skontrolujte hladinu v úrovni očí. Ak budete v odmernej šálke **A7** odmeriavať olej alebo podobné tekutiny, dôkladne odmernú šálku **A7** očistite pred opätovným použitím.

**2. Sypké suroviny**

Sypké suroviny vkladajte do odmernej šálky **A7** pomocou lyžice, a hneď ako je šálka **A7** plná, zarovnajete ju pomocou noža. Sypké suroviny v odmernej šálke **A7** neutlačajte, extra množstvo by mohlo negatívne ovplyvniť vyváženosť surovín v recepte. Na odmeriavanie sypkých surovín môžete použiť aj odmernú lyžicu **A8**, 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 kypriaci prášok). Kvasnice sa vkladajú vždy len na suchú múku a nesmú sa dotýkať soli.

## SPRIEVODCA ODSTRÁNANÍM 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.
Kórka v spodnej časti chleba je príliš hrubá.	Chlieb bol v teple a ponechaný vo forme na pečenie <b>A3</b> dlhší čas, čím sa uvoľnila voda.	Vyberte chlieb skôr a neuchovajte ho v teple.
Chlieb je možné len veľmi ťažko vybrať.	Hnetacie háky uviazli v bochníku.	Zahýbte hriadeľmi, aby sa bochník uvoľnil z formy <b>A3</b> . Potom formu <b>A3</b> aj háky vyčistite podľa pokynov uvedených v kapitole Čistenie a údržba.
Ingrediencie nie sú rovnomerne zamiešané a sú nesprávne upečené.	Chybná voľba programu	Nastavte správny program.
	Po spustení programu ste niekoľkokrát otvorili veko <b>A2</b> .	Neotvárajte pri poslednom kysnutí veko <b>A2</b> .
	Odpor pri miešaní je príliš veľký, teda sa hnetacie háky takmer neotáčajú a dostatočne nehnetú.	Skontrolujte, či sa hnetacie háky voľne otáčajú, potom vytiahnite formu na pečenie <b>A3</b> a spustíte prevádzku bez zaťaženia. Ak spotrebič nefunguje štandardným spôsobom, kontaktujte autorizované servisné stredisko.
Pekáreň sa nespustila a na displeji sa zobrazilo chybové hlásenie „HHH“.	Pekáreň je príliš teplá po poslednej príprave.	Vytiahnite zástrčku prírodného kábla zo sieťovej zásuvky a nechajte pekáreň vychladnúť na izbovú teplotu. Potom ju budete môcť znovu používať.
Je počuť hluk motora, ale nedochádza k premiešaniu ingrediencií.	Forma na pečenie <b>A3</b> nie je správne upevnená alebo cesto je príliš objemné.	Skontrolujte, či je správne pripevnená forma na pečenie <b>A3</b> a či je cesto pripravené podľa receptu a či majú ingrediencie správnu hmotnosť.
Chlieb je taký veľký, že tlačí na veko <b>A2</b> .	Nadmerné množstvo kvasníc, múky alebo vody, alebo príliš vysoká teplota prostredia.	Skontrolujte vyššie uvedené faktory, znížte zodpovedajúcim spôsobom množstvo ingrediencií.
Chlieb takmer nekysne alebo len trochu.	Žiadne kvasnice alebo nedostatočné množstvo kvasníc, alebo kvasnice nie sú aktívne z dôvodu príliš vysokej teploty vody, alebo došlo k zmiešaniu kvasníc so soľou, alebo je príliš nízka okolitá teplota.	Skontrolujte množstvo a aktivitu kvasníc, pekáreň presuňte do zodpovedajúcej izbovej teploty.
Cesto je príliš objemné a preteká z formy na pečenie <b>A3</b> .	Nadmerné množstvo tekutín spôsobujúce príliš jemnú štruktúru cesta alebo nadmerné množstvo kvasníc.	Znížte množstvo tekutín a kvasníc.
Chlieb sa uprostred rozpadá.	Nevhodná múka, alebo múka s vypršaným dátumom spotreby.	Použite správny druh múky a skontrolujte dátum jej spotreby.
	Veľké pomer kvasníc alebo vysoká teplota kvasníc.	Používajte kvasnice s izbovou teplotou.
	Nadmerné množstvo vody robí cesto príliš vlhkým a jemným.	Upravte množstvo vody v recepte.
Príliš hutná štruktúra chleba.	Príliš mnoho múky alebo nedostatok vody.	Znížte množstvo múky alebo zvýšte množstvo vody.
	Príliš mnoho ovocných ingrediencií alebo príliš mnoho celozrnnej múky	Znížte množstvo zodpovedajúcich ingrediencií a zvýšte množstvo kvasníc.
Príliš pórovitá striedka.	Nadmerné množstvo vody alebo kvasníc alebo chýbajúca soľ.	Znížte zodpovedajúcim spôsobom množstvo vody alebo kvasníc a skontrolujte, či bola pridaná soľ.
	Príliš vysoká teplota vody.	Skontrolujte teplotu vody.
Kórka chleba je posypaná práškom.	Boli pridané silne lepkavé suroviny, ako sú maslo alebo banány.	Nepriďavajte do cesta silne lepkavé suroviny.
	Nedostatočné premiešanie a málo vody.	Skontrolujte množstvo vody a stav cesta.
Pri pečení koláčov alebo pečiva s veľkým množstvom cukru je kórka príliš hrubá a farba kórky príliš tmavá.	Rôzne recepty alebo ingrediencie majú na výrobu pečiva veľký vplyv; farba kórky je tmavá z dôvodu veľkého množstva cukru.	Ak je farba kórky pri receptoch s veľkým množstvom cukru príliš tmavá, ukončíte program 5 až 10 minút pred automatickým dokončením. Pred vybratím by ste mali ponechať chlieb alebo koláč vo forme na pečenie <b>A3</b> približne 20 minút v uzatvorenom vekom <b>A2</b> .

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitý rozsah napätia.....	220 – 240 V~
Menovitý kmitočet.....	50 Hz
Menovitý príkon motora.....	100 W
Menovitý príkon ohrievacieho telesa.....	700 W
Hlučnosť.....	≤ 60 dB(A)

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je ≤ 60 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.

Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate 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.