



SK ■ Pekáreň chleba

Preklad pôvodného návodu

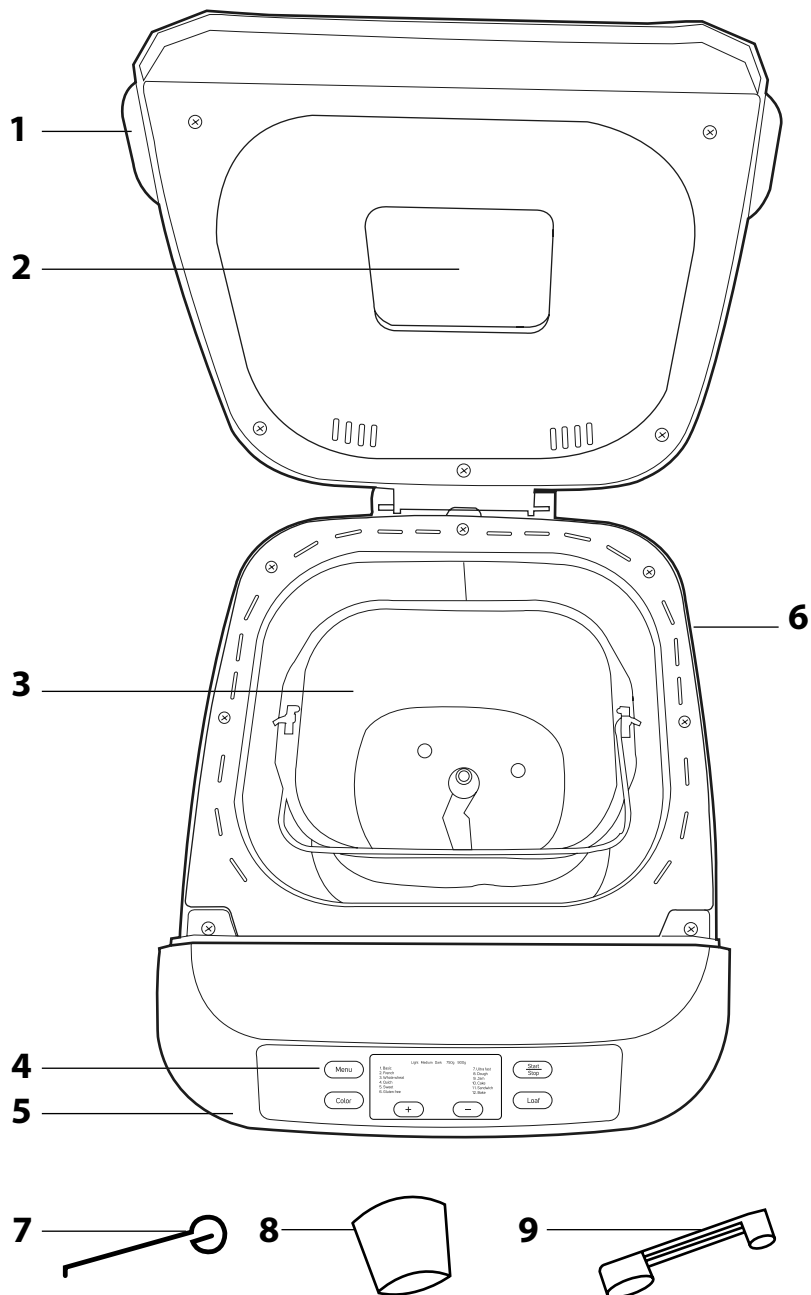
ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE.

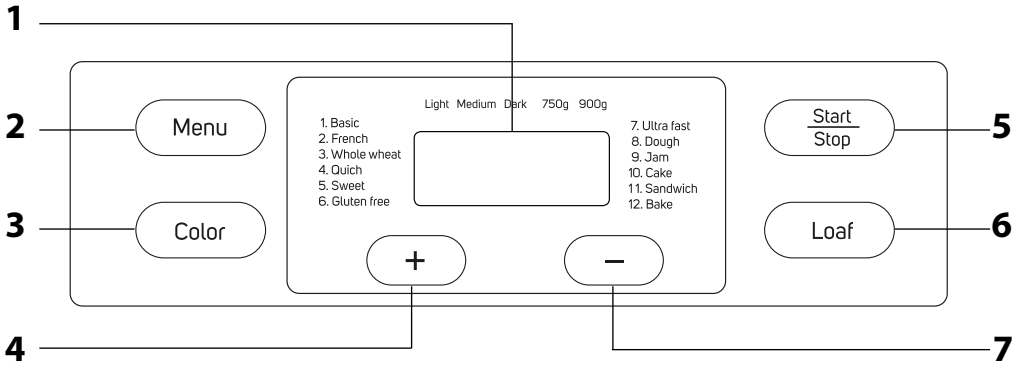
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- Deti 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, pokiaľ 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 590 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 spotrebič 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 sĺania tepla musí byť dodržaná bezpečná vzdialenosť od povrchov horľavých hmôt minimálne 50 cm a v ostatných smeroch minimálne 10 cm.
- Spotrebič nezakrývajte. Inak hrozí riziko vzniku požiaru, keď je zakrytý a dôjde k jeho automatickému spusteniu prostredníctvom vstavaného časovača.

- Pred uvedením spotrebiča do prevádzky sa uistite, že je v ňom riadne vložená forma na pečenie so všetkými potrebnými prísadami. Do spotrebiča nekladajte allobal, 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.

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 zákonnej 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) | A5 Telo spotrebiča |
| A2 Veko s prízorom | A6 Ventilácie otvory (umiestnené po oboch stranách) |
| A3 Forma na pečenie s vyberateľným hákom | A7 Háčik na vybratie hnetacieho háka |
| A4 Ovládací panel s displejom | A8 Odmerná šálka |
| | A9 Odmerná lyžica |

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA

- B1** Displej zobrazuje zvolený program a jeho dĺžku, nastavenú farbu kórky a veľkosť bochníka.
- B2** Tlačidlo **MENU** slúži na nastavenie programu.
- B3** Tlačidlo **COLOR** slúži na nastavenie farby kórky chleba.
- B4** Tlačidlo + slúži na nastavenie



Poznámka:

Metrická jednotka hmotnosti je zaokrúhlená na celé desiatky dle.

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 údaji 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 neurobité do 10 minút od začiatku jeho prerušenia, dôjde k jeho automatickému spusteniu.
- Na ukončenie programu stlačte tlačidlo **START/STOP B5** a pridržte ho stlačené 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 dĺžka času sa zobrazuje na displeji **B1**.

Tlačidlo COLOR

- Umožňuje nastaviť farbu kórky. **LIGHT** (svetlá), **MEDIUM** (stredne tmavá) alebo **DARK** (tmavá). Ukazovateľ v ľavom hornom rohu displeja **B1** bude ukazovať na vybraný typ farby kórky.
- V programoch „JAM“ a „DOUGH“ nie je možné farbu kórky zvoliť.

Tlačidlo LOAF

- Slúži na nastavenie veľkosti bochníka 750 g alebo 900 g. Veľkosť bochníka sa myslí súčet hmotnosti 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 kórky, 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 kórky 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 pečenia. Každým stlačením tlačidla + a – sa nastavený čas predlžie 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, pekárne 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**“. Drozdie nesmie prísť do kontaktu s tekutinou ešte pred spustením programu.
- V programoch „ULTRA FAST“, „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 pekárne automaticky prepne na 60 minút do režimu **KEEP WARM** (udržiavanie teploty). Ak chcete vybrať chlieb z pekárne ihneď po dopení, zrušte túto funkciu dlhým stlačením tlačidla **START/STOP B5**.
- Táto funkcia nie je dostupná pre programy **JAM** a **DOUGH**.

Funkcie pamäte

- Ak dôjde ku krátkemu výpadku elektrického prúdu (do 10 minút), po opätovnom obnovení dodávky energie sa pekárne 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 pekárne použiť opakovane za sebou. Otvorte veko **A2** a nechajte pekárne vychladnúť na 10 až 20 minút. Po vychladnutí môžete pekárne 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 pekárne do izbovej teploty. Odporúčaná teplota v miestnosti je 15 °C až 34 °C.
3. Ak sa na displeji **B1** zobrazuje údaj „**EE0**“, kontaktujte autorizované servisné stredisko.

PREHLAD 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 nadychnutou 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 celozrnnéj múky.



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 nadychnutú striedku než chlieb upečený v základnom programe č. 1.

Zmes na prípravu chleba v programe **QUICK** sa skladá z kypriaceho prášku alebo jedlej sódy, ktoré sa aktivujú pri kontakte s tekutinou v teplotnom prostredí. Aby ste dosiahli optimálne výsledky, odporúčame, aby boli všetky tekutiny umiestnené na dne formy na pečenie **A3** a suché ingrediencie, naopak, hore. Počas prvého zmiešania surovín môžu suroviny viazať v rohoch formy na pečenie **A3**, a preto môže byť nutné premiešať suroviny aj pomocou štierky alebo varešky, aby sa v rohoch netvorili hrudky nespracovaných surovín.

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, oreškov, čokoládových vločiek, kandizovanej pomarančovej kôry a pod.

6 – 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.

7 – ULTRA-FAST (veľmi rýchle pečenie)

Hnetenie, kysnutie a upečenie chleba v čo najkratšom čase (80 – 100 minút). Obvykle je tento chlieb menej nadychnutý než ten, ktorý je upečený v programe č. 4 – **QUICK**. Uistite sa, že teplota tekutín je v rozmedzí 48 °C – 50 °C. Odporúčame

používať kuchynský teplomer na meranie. Teplota tekutiny je rozhodujúca, aby došlo k správneému rýchlemu kysnutiu a pečeniu. Ak by teplota bola nižšia, chlieb nenakysne. Naopak, ak by teplota bola príliš vysoká, nedôjde k žiadnemu kysnutiu, pretože vysoká teplota zabije kvasnice.

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 lepavý, 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 (hraničkový chlieb)

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

12 – 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.

Program	Voľba farby kôrky	Veľkosť bochníka	Dĺžka programu (min.)	Funkcia KEEP WARM	Čas na pridanie ingrediencií	Max. nastavenie časovača
1 – BASIC	Svetlá / stredne tmavá / tmavá	750 g	2:53	ÁNO	2:20	13 hod.
		900 g	3:00		2:15	
2 – FRENCH	Svetlá / stredne tmavá / tmavá	750 g	3:40	ÁNO	2:45	13 hod.
		900 g	3:50		2:40	
3 – WHOLE WHEAT	Svetlá / stredne tmavá / tmavá	750 g	3:32	ÁNO	2:35	13 hod.
		900 g	3:40		2:40	
4 – QUICK	Svetlá / stredne tmavá / tmavá	-----	2:10	ÁNO	1:45	13 hod.
5 – SWEET	Svetlá / stredne tmavá / tmavá	750 g	2:50	ÁNO	2:25	13 hod.
		900 g	2:55		2:30	
6 – GLUTEN FREE	Svetlá / stredne tmavá / tmavá	750 g	2:50	ÁNO	2:25	13 hod.
		900 g	2:55		2:25	
7 – ULTRA FAST	Svetlá / stredne tmavá / tmavá	750 g	1:28	ÁNO	1:38	13 hod.
		900 g	1:38		1:28	
8 – DOUGH 9 – JAM	-----	-----	1:30	-----	-----	13 hod.
		-----	1:20	-----	-----	-----
10 – CAKE	Svetlá / stredne tmavá / tmavá	-----	1:50	ÁNO	1:34	13 hod.
11 – SANDWICH	Svetlá / stredne tmavá / tmavá	750 g	2:55	ÁNO	1:59	13 hod.
		900 g	3:00		2:04	
12 – BAKE	Svetlá / stredne tmavá / tmavá	-----	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 inštalovaným hnetacím hákom vložte späť do pekáreň na svoje miesto. Pekáreň pripojte k sieťovej zásuvke a zaznie zvukové upozornenie.
4. Nastavte program 12 – BAKE (pečenie) a pekáreň spustíte 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 hnetací hák 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 PEKÁRENE CHLEBA

- Pekáreň chleba umiestnite na rovinný, suchý a stabilný povrch, napr. na pracovnú dosku kuchynskej linky.
- Otvorte veko **A2** a vložte formu na pečenie **A3** do vnútorného priestoru. Otočte formu na pečenie **A3** v smere hodinových ručičiek, až ju zaistíte na svojom mieste. Hnetací hák nasadíte na hriadeľ, ktorý je umiestnený na dne formy na pečenie **A3**, a riadne ho stlačíte dole.



Poznámka:

Na jednoduché vybratie háka z upečeného chleba odporúčame natrieť hák a hriadeľ 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, cmar, jogurt, vajce a pod.
- Potom pridajte všetky sypké suroviny, ako je múka, soľ, cukor, bylinky, chlebové korenie, kličky, vložky, semenka a pod. Do jedného rohu nasypete soľ, do druhého rohu nasypete cukor a do ďalšieho rohu korenie.
- Nakoniec urobte uprostred múky jamku a umiestnite doň droždie. Pri použití čerstvého droždia dajte cukor priamo k nemu. Droždie alebo prášok do pečiva nesmie prísť do kontaktu s tekutinou pred spustením pekáreň.
- Pri takýchých, hutných cestách s vysokým podielom ražnej múky odporúčame na dosiahnutie lepšieho výsledku k hneteniu obrátiť poradie pri vkladaní ingrediencií, t. j. najprv vložte droždie, potom múku a až nakoniec tekutinu. Aj v tomto prípade platí, že droždie nesmie prísť do kontaktu s tekutinou pred spustením pekáreň.
- 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 590 g múky a 6 g droždia. Do formy na pečenie nekladajte väčšie množstvo múky ani droždia.

- Veko **A2** uzavrite a sieťový kábel pripojte k zásuvke. Po pripojení k sieťovej zásuvke sa ozve dlhé pípanie 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 B3** zvolte farbu kôrky.
- Tlačidlom **LOAF B6** nastavte veľkosť bochníka. Niektoré programy neumožňujú nastaviť farbu kôrky alebo veľkosť bochníka.
- Ak chcete, aby bol chlieb upečený neskor, nastavte časovač odloženého štartu tlačidlami + a -.
- Na spustenie pekáreň chleba stlačte tlačidlo **START/STOP B5**. Dvojbodka v časovom údají zobrazenom na displeji **B1** sa rozblíkna 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.
- V programoch BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, QUICK, SWEET, ULTRA FAST, CAKE a SANDWICH sa počas programu ozve zvuková signalizácia, ktorá vás upozorní na možnosť pridať ingrediencie. Ak chcete, otvoríte veko **A2** a pridáte ingrediencie, pričom dbajte na zvýšenú opatnosť, aby nedošlo k opareniu horúcou parou unikajúcou z ventilačných otvorov a z priestoru na pečenie.
- 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**. Otočte formou na pečenie **A3** proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ju uvoľnili a potom ju opatrne vyberte z pekáreň. 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 neuvolí, zahýbte niekoľkokrát hriadeľom. Na vybratie háka z chleba použite háčik **A7**.



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 vrubkovano čepelou.
- Nespotrebovaný chlieb zabalte do plastového vrecúška. Pri izbovej teplote ho môžete skladovať až 3 dni.
- Ak chcete chlieb skladovať dlhší čas (až 1 mesiac), vložte ho vo vrecúšku 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, rieďidlá a pod., ktoré by mohli poškodiť povrch spotrebiča. Žiadna súčasť tohto spotrebiča nie je určená na umývanie v umývačke riadu.



VAROVANIE:

Abyste zabránili nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom, neponárajte spotrebič, napájací kábel ani sieťovú zástrčku do vody alebo inej tekutiny.

- Ak je možné len ťažko odstrániť hnetací hák z hriadeľa, naplňte formu **A3** teplou vodou a nechajte ju približne 30 minút pôsobiť. Potom vyberte hák, opatrne ho očistite navlhčenou handričkou a riadne vytrite dosucha.
- Formu na pečenie **A3** očistite zvnútra a zvonka navlhčenou handričkou. Aby nedošlo k poškodeniu neprínavnej vrstvy, nepoužívajte ostré predmety alebo čistiace prostriedky s abrazívnym účinkom. Forma na pečenie **A3** musí byť pred vložením do pekárne úplne suchá.

Tip:

Po vycistení natrite hnetací hák vrátane otvorov uprostred jedným tukom, ktorý je vhodný na tepelnú úpravu.

- Veko **A2** očistite 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 farbenie. To však nemá žiadny vplyv na funkciu pekárne alebo kvalitu chleba.

Uloženie

- Pokiaľ nebudete spotrebiť dlhší čas používať, odpojte zástrčku od sieťovej zásuvky, nechajte spotrebiť vychladnúť a vycištite 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 naksnutí 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 pečeni chleba.

2. Občasná múka

Občasná 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 lepek. 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 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 škrupekiny 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 pečeni 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

Plati 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 vrobe 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 kvasnic alebo schopnosť absorpcie rôznych druhov múky sa značne líšia 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 **A8** a odmernú lyžičku **A9**.

1. Tekutiny

Vodu, čerstvé mlieko alebo instantné mlieko odporúčame odmeriavať v odmernej šálke **A8**. Po naliatí skontrolujte hladinu v úrovni očí. Ak budete v odmernej šálke **A8** odmeriavať olej alebo podobné tekutiny, dôkladne odmernú šálku **A8** očistite pred opätovným použitím.

2. Sypké suroviny

Sypké suroviny vkladajte do odmernej šálky **A8** pomocou lyžice, a hneď ako je šálka **A8** plná, zarovnajete ju pomocou noža. Sypké suroviny v odmernej šálke **A8** neutlačíte, extra množstvo by mohlo negatívne ovplyvniť vyváženost surovín v recepte. Na odmeriavanie sypkých surovín môžete použiť aj odmernú lyžičku **A9**, 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 ZNAČNÉHO PRÍPEČENIA PRI PEČENÍ

Problém	Príčina	Riešenie
Dym vychádza z ventilačného otvoru pri pečeni.	Niektoré ingrediencie sa prilipili k ohrievaciemu telesu alebo sa dostali do jeho blízkosti. Pri prvom použití môže ísť o olej, ktorý zostal na povrchu ohrievacieho telesa.	Odpojte pekáren od siete, nechajte ju vychladnúť a očistite ohrievacie teleso.
Štriedka chleba sa prepadá.	Chlieb zostal v pekári v režime KEEP WARM príliš dlho.	Nenechávajte chlieb v pekári až do úplného ukončenia režimu KEEP WARM.
Chlieb je možné len veľmi ťažko vybrať.	Hnetací hák uviazol v bochníku.	Zahýbte hriadeľom, aby sa bochník uvoľnil z formy A3 . Potom formu A3 aj hák vycištite podľa pokynov uvedených v kapitole Čistenie a údržba.
Ingrediencie nie sú rovnomerne zamiešané a sú nesprávne upečené.	Chybná voľba programu Stlačili ste tlačidlo START/STOP B5 , zatiaľ čo bola pekáren v prevádzke. Po spustení programu ste niekoľkokrát otvorili veko A2 . Došlo k výpadku elektrickej energie, ktorý bol dlhší než 10 minút.	Nastavte správny program. Suroviny boli znehodnotené, vyhodte ich a začinite znovu s novými surovinami. Neotvárajte pri poslednom kysnutí veko A2 .
Pekáren sa nespustila a na displeji sa zobrazilo chybové hlásenie „HHH“.	Odpor pri miešaní je príliš veľký, teda sa hnetací hák takmer neotáča a dostatočne nehnetie. Vytiahnite zástrčku prívodného kábla zo siete	Skontrolujte, či sa hnetací hák voľne otáča, potom vytiahnite formu na pečenie A3 a spustite prevádzku bez zataženia. Ak spotrebič nefunguje štandardným spôsobom, kontaktujte autorizované servisné stredisko. Vytiahnite zástrčku prívodného kábla zo siete a kysnutie zasyvku a nechajte pekáren 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. Kvasnice boli staré alebo vypchané. Tekutiny sú príliš horúce. Kvasnice sa dostali do kontaktu s tekutinami príliš skoro. Použitá múka nie je vhodná pre daný typ chleba alebo je použitá múka príliš stará. 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. Vždy sa uistite, že sú kvasnice, rovnako ako ostatné suroviny, čerstvé. Použite iné tekutiny alebo vyčkejte, až sa tekutiny schladia. Uistite sa, že vkladáte suroviny v správnom poradí. Uistite sa, že vkladáte suroviny v správnom poradí. Použite správny typ múky pre daný typ chleba. Uistite sa, že používate čerstvé suroviny.
Cesto je príliš objemné a preteká z formy na pečenie A3 .	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 A3 a chlieb sa prepadá. Čas kynutia je príliš krátky alebo rýchly kvôli vysokej teplote vodu alebo vysokej teplote v pekární alebo kvôli zvýšenej vlhkosti.	Je dôležité správne odmerať suroviny. Ak vkladáte suroviny, ktoré obsahujú vodu, je potrebné znížiť objem použitej tekutiny. Použite iné tekutiny alebo vyčkejte, až sa tekutiny schladia. Do múky urobte malú jamku, do ktorej vložte kvasnice. Uistite sa, že kvasnice neprichádzajú do kontaktu s tekutinou. Pri vysokých teplotách nepoužívajte funkciu odloženého štartu a používajte studené tekutiny. Vyberte chlieb z formy A3 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. Použili ste málo cukru alebo kvasníc. Použili ste príliš mnoho ovocia, semienok a pod. Použili ste starú alebo vypchanú múku a teplé tekutiny spôsobili rýchle kysnutie, ale cesto spadlo ešte pred pečenie. Nepoužili ste soľ alebo ste pridali málo soli. Použili ste príliš mnoho tekutín.	Je dôležité správne odmerať suroviny. Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či boli všetky suroviny vložené správne a v správnom poradí. Ak používate pekáren v veľmi vlhkom prostredí, znížte množstvo tekutín o 1 – 2 lyžice. Je dôležité správne odmerať suroviny. Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či boli všetky suroviny vložené správne a v správnom poradí. Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či boli všetky suroviny vložené správne a v správnom poradí. Znížte celkové množstvo surovín. Nepoužívajte viac, než je uvedené množstvo múky. Znížte množstvo surovín o jednu tretinu.
Chlieb nie je v strede upečený.	Použili ste príliš mnoho alebo málo tekutín. Používate pekáren v vlhkom prostredí. Recepty obsahujú vlhké suroviny, napr. jogurt.	Je dôležité správne odmerať suroviny. Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či boli všetky suroviny vložené správne a v správnom poradí. Ak používate pekáren v veľmi vlhkom prostredí, znížte množstvo tekutín o 1 – 2 lyžice. Pri vysokých teplotách nepoužívajte funkciu odloženého štartu a používajte studené tekutiny. Znížte množstvo tekutín o 1 – 2 lyžice.

Stredka je príliš pôrovitá.	Použili ste príliš mnoho vody. Nepoužili ste soľ.	Znížte množstvo tekutín o 1 – 2 lyžice. Upravte množstvo jednotlivých surovín a skontrolujte, či boli všetky suroviny vložené správne a v správnom poradí.
	Používate pekáren v príliš vlhkom prostredí, tekutiny sú horúce.	Pri vysokých teplotách nepoužívajte funkciu odloženého štartu a používajte studené tekutiny. Vyberte chlieb z formy A3 ihneď po upečení a nechajte na kovovej mriežke vychladnúť na aspoň 15 minút pred jeho nakrájaním.
	Používate príliš mnoho tekutín.	Použite iné tekutiny alebo vyčkejte, až sa tekutiny schladia. Do múky urobte malú jamku, do ktorej vložte kvasnice. Uistite sa, že kvasnice neprichádzajú do kontaktu s tekutinou.
	Pôrovitá nedopečená kôrka	Cesto príliš nakyšlo a nevojde sa do formy A3 . Použili ste príliš mnoho múky, obzvlášť pri bielom chlebe. Použili ste príliš mnoho kvasníc alebo nedostatok soli. Použili ste príliš mnoho cukru. Použili ste k cukru ešte ďalšie sladké suroviny.
Krajec chleba nie sú rovnomerne alebo sú s 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 A3 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 príkonn	550 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 ZAOBCHÁZANÍ 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.