



## SK ■ Pekáreň chleba

**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. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dohľadom. Spotrebič a jeho sieťový kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- 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 izby alebo izby v motelloch 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 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.

**Upozornenie:**

Tento spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom programátora, vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.

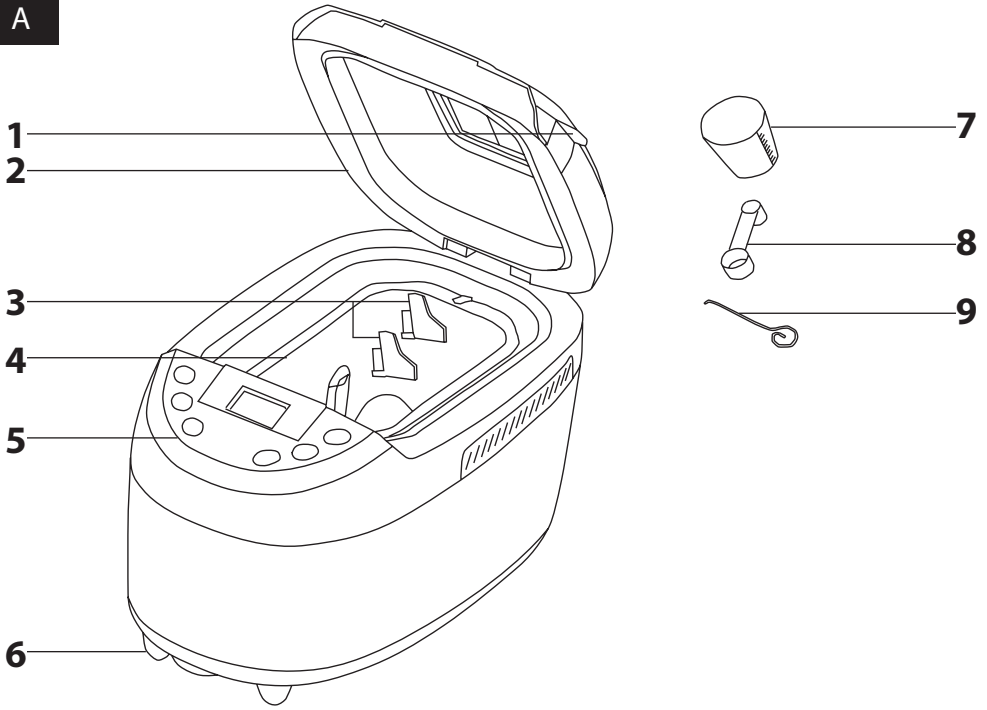
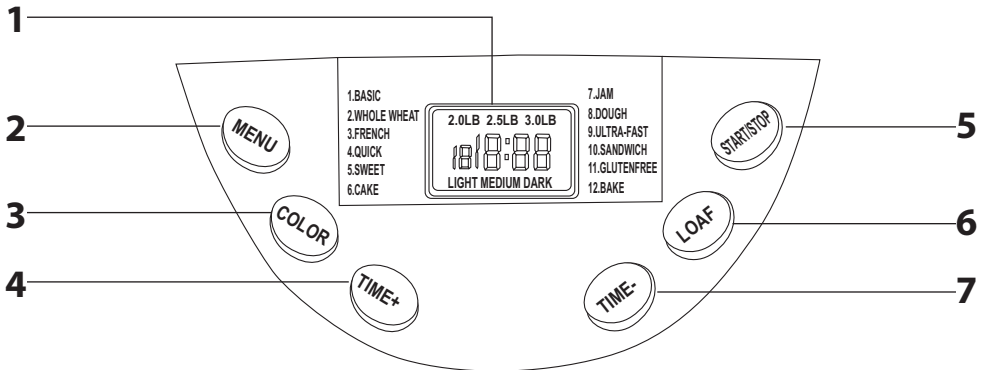
- Spotrebič nepoužívajte v blízkosti horľavých materiálov, ako sú záclony, závesy, utierky a pod. V smere hlavného sálania tepla sa musí dodržať bezpečná vzdialenosť od povrchov horľavých hmôt minimálne 50 cm a v ostatných smeroch minimálne 10 cm.

- Spotřebič nezakrývejte. Inak hrozí riziko vzniku požiaru, keď je zakrytý a dôjde k jeho automatickému spusteniu prostredníctvom vstavaného časovača.
- Pred uvedením 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.



### **Upozornenie: Horúci povrch**

- Ak je spotřebič v prevádzke, 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.
- V jednej dávke je možné použiť maximálne 900 g múky a 6 g kypriaceho prášku. Do formy na pečenie nekladajte väčšie množstvo múky ani kypriaceho prášku.
- 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 odpájajte od zásuvky ťahom za zástrčku, nie za kábel. Inak by mohlo dôjsť k poškodeniu sieťového kábla alebo zásuvky.
- Ak je sieťový kábel poškodený, jeho výmenu zverte odbornému servisnému stredisku, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie. Spotřebič s poškodeným sieťovým káblom je zakázané používať.
- 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. Zásahom do spotřebiča sa vystavujete riziku straty zákonného práva z chybného plnenia, prípadne záruky za akosť.

**A****B**

- Pred zapnutím 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 popísané 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.

### POPIS SPOTREBIČA A JEHO PRÍSLUŠENSTVA

- |  |   |
|--|---|
| <b>A1</b> Držadlo veka                           | <b>A6</b> Protišmykové nôžky                |
| <b>A2</b> Veko s prízorom                        | <b>A7</b> Odmerná šálka                     |
| <b>A3</b> Hnetacie háky                          | <b>A8</b> Odmerná lyžica                    |
| <b>A4</b> Forma na pečenie so sklopnou rukoväťou | <b>A9</b> Háčik na vybratie hnetacích hákov |
| <b>A5</b> Ovládací panel s displejom             |   |

### POPIS OVLÁDACIEHO PANELU S LCD DISPLEJOM

- |   |  |
|---|--|
| <b>B1</b> Displej zobrazuje zvolený program a jeho dĺžku, nastavenú farbu kôrky a veľkosť bochníka. | <b>B5</b> Tlačidlo „START/STOP“ slúži na spustenie, zastavenie alebo zrušenie nastaveného programu.            |
| <b>B2</b> Tlačidlo „MENU“ slúži na nastavenie programu 1 až 12.                                     | <b>B6</b> Tlačidlo „LOAF“ slúži na nastavenie veľkosti bochníka 2 lb (900 g), 2,5 lb (1 130 g), 3 lb (1 360 g) |
| <b>B3</b> Tlačidlo „COLOR“ slúži na nastavenie farby kôrky chleba.                                  | <b>B7</b> Tlačidlo „TIME+“ slúži na nastavenie časovača odloženého štartu.                                     |
| <b>B4</b> Tlačidlo „TIME+“ slúži na nastavenie časovača odloženého štartu.                          |  |



#### Poznámka:

Metrická jednotka hmotnosti je zaokrúhľená na celé desiatky dole.

### OVLÁDANIE PEKÁRNE CHLEBA A JEJ FUNKCIE

#### Tlačidlo „MENU“

- Slúži na voľbu programu 1 až 12. Každé stlačenie tlačidla **B2** je sprevádzané krátkym pípnutím. Nastavený program a jeho dĺžka sa zobrazuje na LCD displeji **B1**.

#### Tlačidlo „COLOR“

- Umožňuje nastaviť farbu kôrky „LIGHT“ (svetlá), „MEDIUM“ (stredne tmavá) alebo „DARK“ (tmavá). Nastavená farba kôrky chleba sa zobrazuje na LCD displeji **B1**.
- V programe 6 – CAKE, 7 – JAM a 8 – DOUGH nie je možné farbu kôrky zvoliť.

#### Tlačidlo „LOAF“

- Slúži na nastavenie veľkosti bochníka 2 lb (900 g), 2,5 lb (1 130 g), 3 lb (1 360 g). Veľkosťou bochníka je myslený súčet hmotností všetkých ingrediencií vložených do formy na pečenie **A4**. Zvolená veľkosť bochníka sa zobrazuje na LCD displeji **B1**. Dĺžka programu sa líši v závislosti od zvolenej veľkosti bochníka, ako je uvedené v kapitole Prehľad programov a ich dĺžka.
- V programe 6 – CAKE, 7 – JAM, 8 – DOUGH a 12 – BAKE nie je možné veľkosť bochníka zvoliť.

#### Tlačidlá „TIME+“ a „TIME–“

- Tlačidlá **B4** a **B7** slúžia na nastavenie časovača odloženého štartu.
- 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 skladania ingrediencií do formy na pečenie **A4**, ako je uvedené v kapitole Použitie pekárne chleba. Droždie nesmie prísť do kontaktu s tekutinou ešte pred spustením programu.

Príklad nastavenia časovača:

Je 21:00 a druhý deň ráno o 8:00 (t. j. časový rozdiel 11 hod.) chcete mať upečený čerstvý chlieb. Najskôr zvolte program, farbu kôrky a veľkosť bochníka. Potom tlačidlami **B4** a **B7** upravte časový údaj zobrazený na displeji **B1** na 11:00. To je čas, za ktorý bude chlieb pripravený na vybratie z pekárne. Každým stlačením tlačidla **B4** alebo **B7** sa nastavený čas predlží alebo skráti o 10 min. Na spustenie nastaveného programu v režime odloženého štartu stlačte tlačidlo „START/STOP“ **B5**. Na displeji sa začne odpočítavať čas. Hneď ako dôjde k spusteniu nastaveného programu, pekárňou pravidelne kontrolujte.



#### Poznámka:

Časovačom je možné nastaviť maximálne 13 hodín.

#### Tlačidlo „START/STOP“

- Slúži na spustenie, prerušenie alebo ukončenie nastaveného programu.
- Na spustenie programu stlačte tlačidlo **B5** raz. Ozve sa krátke pípnutie, rozblíka sa dvojbodka v časovom údaj na LCD 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 **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 **B5**. Ak tak neurobíte do 10 minút od začiatku jeho prerušenia, dôjde k jeho automatickému spusteniu.
- Na ukončenie programu stlačte tlačidlo **B5** a pridržte ho stlačené cca 2 sekundy. Ukončenie programu je signalizované dlhým pípnutím.

#### FUNKCIA „KEEP WARM“

- Po dokončení programu sa pekárňou automaticky prepne na 60 minút do režimu prihrievania (udržiavanie teploty). Ak chcete vybrať chlieb z pekárne bez následného prihrievania, zrušte túto funkciu dlhým stlačením tlačidla „START/STOP“ **B5**.
- Táto funkcia nie je dostupná pre programy 6 – CAKE, 7 – JAM a 8 – DOUGH.

#### FUNKCIA PAMÄŤ

- 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 „H:HH“ sprevádzaný zvukovým signálom, znamená to, že teplota vnútri pekárne je príliš vysoká. K tomu môže dôjsť, keď chcete pekárňou použiť opakované 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 „L:LL“ sprevádzaný zvukovým signálom, znamená to, že teplota vnútri pekárne je príliš nízka. Otvorte veko **A2** a umiestnite pekáreň 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.

## PREHLAD PROGRAMOV A ICH DĹŽKA

### 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 – WHOLE WHEAT (celozrnný chlieb)

Tento program zahŕňa fázu hnetenia, kysnutia a pečenia. Používa sa na pečenie chleba z celozrnnnej múky.



#### Poznámka:

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

### 3 – 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.

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

### 6 – 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.

### 7 – 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.

### 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 – 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.

V tomto programe je veľmi dôležitá teplota vody. Aby bochník vykysol do požadovanej veľkosti, teplota vody alebo inej tekutej zložky by sa mala pohybovať v rozmedzí 48 až 50°C.

### 10 – SANDWICH (hriankový chlieb)

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

### 11 – 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.

## 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	Funkcia prihrievania	Čas na pridanie ingrediencií	Maximálne nastavenie časovača
1 – BASIC	svetlá / stredne tmavá / tmavá	3 lb (1 360 g)	3:10	60 min	2:30	13 h
		2,5 lb (1 130 g)	3:05	60 min	2:25	13 h
		2 lb (900 g)	3:00	60 min	2:20	13 h
2 – WHOLE WHEAT	svetlá / stredne tmavá / tmavá	3 lb (1 360 g)	3:50	60 min	3:05	13 h
		2,5 lb (1 130 g)	3:42	60 min	3:00	13 h
		2 lb (900 g)	3:34	60 min	2:52	13 h
3 – FRENCH	svetlá / stredne tmavá / tmavá	3 lb (1 360 g)	3:55	60 min	2:45	13 h
		2,5 lb (1 130 g)	3:45	60 min	2:40	13 h
		2 lb (900 g)	3:40	60 min	2:39	13 h
4 – QUICK	svetlá / stredne tmavá / tmavá	3 lb (1 360 g)	2:10	60 min	1:45	13 h
		2,5 lb (1 130 g)	2:05	60 min	1:40	13 h
		2 lb (900 g)	2:00	60 min	1:35	13 h
5 – SWEET	svetlá / stredne tmavá / tmavá	3 lb (1 360 g)	3:00	60 min	2:35	13 h
		2,5 lb (1 130 g)	2:55	60 min	2:30	13 h
		2 lb (900 g)	2:50	60 min	2:27	13 h
6 – CAKE	---	---	1:48	---	1:28	13 h
7 – JAM	---	---	1:20	---	---	---
8 – DOUGH	---	---	1:30	---	---	13 h
9 – ULTRA-FAST	svetlá / stredne tmavá / tmavá	3 lb (1 360 g)	1:48	60 min	---	---
		2,5 lb (1 130 g)	1:38	60 min	---	---
		2 lb (900 g)	1:35	60 min	---	---
10 – SANDWICH	svetlá / stredne tmavá / tmavá	3 lb (1 360 g)	3:05	60 min	2:12	13 h
		2,5 lb (1 130 g)	3:00	60 min	2:07	13 h
		2 lb (900 g)	2:55	60 min	2:02	13 h
11 – GLUTEN FREE	svetlá / stredne tmavá / tmavá	3 lb (1 360 g)	3:55	60 min	3:18	13 h
		2,5 lb (1 130 g)	3:50	60 min	3:13	13 h
		2 lb (900 g)	3:45	60 min	3:08	13 h
12 – BAKE	svetlá / stredne tmavá / tmavá	---	0:10 až 1:00	60 min	---	---

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

- 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**.
- 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.
- Formu na pečenie **A4** s hnetacími hákmi **A3** vložte späť do pekárne na svoje miesto. Pekáreň pripojte k sieťovej zásuvke, nastavte program 12 – BAKE (pečenie) a pekáreň spustite naprázdno na 10 minút v tomto režime. Po ukončení programu zrušte funkciu prihrievania a pekáreň odpojte od sieťovej zásuvky a nechajte ju vychladnúť. Formu **A4** a háky **A3** ešte raz umyte a riadne osušte.



### Poznámka:

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

4. Teraz je pekáreň pripravená na použitie.

## POUŽITIE PEKÁRNE CHLEBA

- Pekařeň chleba umiestnite na rovinný, suchý a stabilný povrch, napr. na pracovnú dosku kuchynskej linky.
- Otvorte veko **A2** a vyberte z nej formu na pečenie **A4**. Hnetacie háky **A3** nasadte na hriadele, ktoré sú umiestnené na dne formy na pečenie **A4**, a riadne ich stlačte dole.



### Poznámka:

Na jednoduchšie vybratie hákov **A3** z upečeného chleba, odporúčame natrieť háky **A3** a hriadele 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, kľíčky, vložky, semenka a pod. Do jedného rohu nasypťe soľ, do druhého rohu nasypťe cukor a do ďalšieho rohu korenie.
  - Nakoniec urobte uprostred múky jamku a umiestnite doň droždie. Pri použití čerstvého droždía dajte cukor priamo k nemu. Droždie alebo prášok do pečiva nesmie prísť do kontaktu s tekutinou pred spustením pekáreň.
  - 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 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.
- Formu na pečenie **A4** s ingredienciami opatrne vložte do pekáreň a riadne ju stlačte dole tak, aby bola pevne usadená vo vnútornom priestore pekáreň. 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 3:10, hmotnosť bochníka 3 lb (1 360 g) a farba kôrky „MEDIUM“ (stredne tmavá).



### Poznámka:

Ak nedôjde k stlačeniu žiadneho tlačidla do 20 sekúnd, podsvietenie displeja **B1** zhasne.

- Tlačidlom „MENU“ **B2** nastavte požadovaný program. Tlačidlom „COLOR“ **B3** zvolte farbu kôrky a tlačidlom „LOAF“ **B6** nastavte veľkosť bochníka. Niektoré programy neumožňujú nastaviť farbu kôrky alebo veľkosť bochníka.
- Ak chcete, aby bol chlieb upečený neskôr, nastavte časovač odloženého štartu tlačidlami **B4** a **B7**.
- Na spustenie pekáreň chleba stlačte tlačidlo „START/STOP“ **B5**. Dvojbodka v časovom údají zobrazenom na displeji **B1** sa rozblíka a na displeji sa bude odpočítavať čas zostávajúci do ukončenia programu. Pekařeň bude automaticky prechádzať jednotlivými fázami programu. Počas pečenia sa uvoľňuje z ventilačných otvorov para.
- V programe 1 – BASIC, 2 – WHOLE WHEAT, 3 – FRENCH, 4 – QUICK, 5 – SWEET, 6 – CAKE, 10 – SANDWICH a 11 – GLUTEN FREE sa počas programu ozve zvuková signalizácia, ktorá vás upozorní na možnosť prídania ingrediencií. Ak chcete, otvorte veko **A2** a pridajte ingrediencie, pričom dbajte na zvýšenú opatrnosť, 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 prihrievania (udržiavania teploty). Ak chcete režim prihrievania ukončiť, stlačte dlho tlačidlo „START/STOP“ **B5**.
- Po ukončení programu odklopte veko **A2**. Zdvihnite rukoväť formy na pečenie **A4** a formu **A4** vyberte z pekáreň. To všetko urobte za použitia kuchynských lapiiek. Formu **A4** odložte na teplene 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 hriadelmi. Na vybratie hákov **A3** z chleba použite háčik **A6**.
- 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 vrečúška. Pri izbovej teplote ho môžete skladovať až 3 dni.
- Ak chcete chlieb skladovať dlhší čas (až 1 mesiac), vložte ho vo vrečúšku 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 spotrebič od sieťovej zásuvky a nechajte ho vychladnúť.
- Ak je možné len ťažko odstrániť hnetacie háky **A3** z hriadelom, naplňte formu **A4** teplou vodou a nechajte ju približne 30 minút pôsobiť. Potom vyberte háky **A3**, opatrne ich očistite navlhčenou handričkou a riadne vytrite dosucha.
- Formu na pečenie **A4** očistite zvnútra a zvonku navlhčenou handričkou. Aby nedošlo k poškodeniu nepríhnevaj vrstvy, nepoužívajte ostré predmety alebo čistiace prostriedky s abrazívnym účinkom. Forma na pečenie **A4** musí byť pred vložením do pekáreň úplne suchá.



### Tip:

Po vyčistení natrite hnetacie háky **A3** vrátane otvorov uprostred jedlým tukom, ktorý je vhodný na tepelnú úpravu.

- Veko **A2** očistite zvnútra a zvonku 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 pekáreň 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 pekáreň alebo kvalitu chleba.

- Pekařeň chleba neponárajte do vody ani inej tekutiny.
- Pred uskladnením pekáreň zaistite, aby bola vychladnutá, čistá a suchá a aby bolo uzatvorené jej veko **A2**.

## PEČIEME CHLIEB

Krátky popis najbežnejších ingrediencií používaných na pečenie chleba

### 1) Chlebová múka

Chlebová múka má vysoký obsah lepku (preto ju môžeme nazývať aj múkou s vysokým obsahom lepku, ktorá obsahuje veľké množstvo bielkovín), 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 pečeni chleba.

### 2) Obyčajná múka

Obyčajná 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 lepek. 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) 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.

### 6) Cukor

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

### 7) Kvasnice

Kvasnice aktivujú proces kvasenia cesta a produkujú oxid uhličitý, ktorý pomáha chlebu zväčšiť svoj objem a zemnú vnútornú vlákninu.

1 čaj. lyžička aktívnych suchých kvasníc = 3/4 čaj. lyžička instantných kvasníc

1,5 čaj. lyžička 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 popísaného 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.

### 8) Soľ

Soľ je nevyhnutná na zlepšenie vône chleba a farby kôrky. Soľ ale zároveň znižuje kysnutie.

### 9) Vajcia

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.

### 10) 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.

### 11) 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.

### 12) Sóda

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

### 13) 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.

- Rôzne druhy múky vyzerajú podobne; účinnosť kvasníc alebo absorbovatelnosť 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.

## TIPY NA RECEPTY

- Pomery hmotností, objemov a obsah jednotlivých ingrediencií vo všetkých nižšie uvedených receptoch berte, prosím, iba ako orientačné. Výsledok pečenia závisí od mnohých faktorov:
  - tvrdosť vody (pri použití príliš mäkkej vody kysne cesto rýchlejšie)
  - vlhkosť vzduchu (v prípade zvýšenej vlhkosti je potrebné o 1 – 2 lyžice znížiť množstvo vody)
  - nadmorská výška (nad 750 m kysne cesto rýchlejšie)
  - konzistencia ingrediencií
- Z vyššie uvedených dôvodov odporúčame vami vybraný recept v prípade potreby upraviť podľa aktuálnych podmienok.
- Súčasťou základného vybavenia pekárne je odmerná lyžica **A8** a odmerná šálka **A7**. Odmerná lyžica **A8** je vybavená na každom konci jednou odmerkou (veľkou a malou). Kapacita malej odmerky je 5 ml. Kapacita veľkej odmerky je 15 ml. Odmerná šálka **A7** má kapacitu 250 ml.
- Jedna zarovnaná odmerná šálka **A7** zodpovedá 150 g múky alebo 250 ml vody.
- Jedna zarovnaná malá odmerka zodpovedá 6 g soli, 3,5 g sušeného droždia, 4,5 g zlepšovača múky, 3,5 g vínneho kameňa alebo 6 g jedlej sódy.
- Jedna zarovnaná veľká odmerka zodpovedá 14 g cukru, 7 g hrozienok, 6 g oriešok, 6,5 g sušeného mlieka, 16 g oleja. Jedno celé vajce váži zhruba 50 až 60 g.
- Pri odmeriavaní ingrediencií majte odmerku položenú na rovnom povrchu. Presné množstvo tekutín skontrolujete, keď odmerka bude umiestnená v úrovni vašich očí.



#### Tip:

V prípade, že z akéhokoľvek dôvodu nechcete piecť chlieb podľa receptov, môžete si v predajniach potravín kúpiť už hotové chlebové zmesi. Pri hotových zmesiach na pečenie postupujte vždy presne podľa návodu uvedeného na prebale výrobku. Berte takisto, prosím, na vedomie, že aj do takto kúpených hotových zmesí sa niekedy vyžaduje prídanie kvasníc ako samostatnej ingrediencie.



## Základný recept na chlieb

340 ml vody

1 malá odmerka soli

3 veľké odmerky bieleho cukru

2 veľké odmerky rastlinného oleja

3 ¾ odmernej šálky chlebovej múky

2 ½ veľkej odmerky sušeného nízkotučného mlieka

2 malé odmerky prípravku zlepšujúceho múku

1 ¼ malé odmerky sušeného droždia

**Nastavenie pekárne:** Program 1 – BASIC (základné pečenie), veľkosť bochníka: 900 g, kôrka: vyberte podľa chuti.

## Celozrnný chlieb

340 ml vody

1 malá odmerka soli

2 ½ veľkej odmerky bieleho cukru

1 ½ veľkej odmerky rastlinného oleja

1 ¾ odmernej šálky celozrnej múky

2 odmernej šálky chlebovej múky

2 veľké odmerky sušeného nízkotučného mlieka

2 malé odmerky prípravku zlepšujúceho múku

1 ¼ malej odmerky sušeného droždia

**Nastavenie pekárne:** Program 2 – WHOLE WHEAT (celozrnný chlieb), veľkosť bochníka: 900 g, kôrka: vyberte podľa chuti.

## Francúzsky chlieb

340 ml vody

1 ½ malej odmerky soli

2 ½ veľkej odmerky bieleho cukru

1 ¼ veľkej odmerky rastlinného oleja

3 ¾ odmernej šálky chlebovej múky

2 ½ veľkej odmerky sušeného nízkotučného mlieka

2 malé odmerky prípravku zlepšujúceho múku

1 ¼ malej odmerky sušeného droždia

**Nastavenie pekárne:** Program 3 – FRENCH (francúzsky chlieb), veľkosť bochníka: 900 g, kôrka: vyberte podľa chuti.

## Sladký chlieb

240 ml vody

2 vajcia

½ odmernej šálky bieleho cukru

½ malej odmerky soli

1 ½ veľkej odmerky rastlinného oleja

3 odmernej šálky chlebovej múky

2 ½ veľkej odmerky sušeného nízkotučného mlieka

2 malé odmerky prípravku zlepšujúceho múku

1 malá odmerka sušeného droždia

**Nastavenie pekárne:** Program 5 – SWEET (sladký chlieb), veľkosť bochníka: 900 g, kôrka: vyberte podľa chuti.

## Koláč

4 vajcia

80 ml mlieka

1 veľká odmerka rozpusteného masla

½ malej odmerky soli

2 ½ veľkej odmerky hnedého cukru

3 ¾ odmernej šálky múky

1 ½ malej odmerky vínného kameňa (vínan draselný)

½ malej odmerky jedlej sódy

2 veľké odmerky sušeného droždia



### Poznámka:

Vajcia najskôr vyšľahajte zvlášť a až potom ich pridajte s ostatnými ingredienciami do nádoby na pečenie.

**Nastavenie pekárne:** Program 6 – CAKE (koláč)

## SPRIEVODCA ODSTRÁŇOVANÍM PROBLÉMOV PRI PEČENÍ

Č.	Problém	Príčina	Riešenie
1.	Dym z ventilačného otvoru pri pečeni	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.
2.	Striedka chleba sa prepadá.	Chlieb zostal v pekárni v režime prihrievania príliš dlho.	Nenechávajte chlieb v pekárni až do úplného ukončenia režimu prihrievania.
3.	Chlieb je možné len veľmi ťažko vybrať.	Hnetacie háky <b>A3</b> uviazli v bochníku.	Zahýbte hriadelom, aby sa bochník uvoľnil z formy <b>A4</b> . Potom formu <b>A4</b> aj háky <b>A3</b> vyčistite podľa pokynov uvedených v kapitole Čistenie a údržba.
4.	Ingrediencie nie sú rovnomerne zamiešané a sú nesprávne upečené.	1. Chybná voľba programu 2. Po spustení programu ste niekoľkokrát otvorili veko <b>A2</b> . 3. Odpor pri miešaní je príliš veľký, takže sa hnetací hák <b>A3</b> takmer neotáča a dostatočne nehnetie.	Nastavte správny program. Neotvárajte pri poslednom kysnutí veko <b>A2</b> . Skontrolujte, či sa hnetacie háky <b>A3</b> voľne otáčajú, potom vytiahnite formu na pečenie <b>A4</b> a spustíte prevádzku bez zaťaženia. Ak spotrebič nefunguje štandardným spôsobom, kontaktujte autorizované servisné stredisko.
5.	Je počut hluk motora, ale nedochádza k premiešaniu ingrediencií.	Forma na pečenie <b>A4</b> nie je správne upravená alebo cesto je príliš objemné.	Skontrolujte, či je správne pripevnená forma na pečenie <b>A4</b> a či je cesto pripravené podľa receptu a či majú ingrediencie správnu hmotnosť.
6.	Chlieb je taký veľký, že tlačí na veko <b>A2</b> .	Nadmerné množstvo kvasnic, múky alebo vody, alebo príliš vysoká teplota prostredia.	Skontrolujte vyššie uvedené faktory, znížte zodpovedajúcim spôsobom množstvo ingrediencií.
7.	Chlieb je príliš malý alebo nedošlo ku kysnutiu.	Žiadne kvasnice alebo nedostatočné množstvo kvasnic, alebo kvasnice nie sú aktívne z dôvodu príliš vysokej teploty vody, alebo došlo k zmiešaniu kvasnic so soľou, alebo je príliš nízka okolitá teplota.	Skontrolujte množstvo a aktivitu kvasnic, pekáreň presuňte do zodpovedajúcej izbovej teploty.
8.	Cesto je príliš objemné a preteká z formy na pečenie <b>A4</b> .	Nadmerné množstvo tekutín spôsobujúce príliš jemnú štruktúru cesta alebo nadmerné množstvo kvasnic.	Znížte množstvo tekutín a kvasnic.
9.	Chlieb sa uprostred rozpadá.	1. Nevhodná múka, alebo múka s vypršaným dátumom spotreby. 2. Nadmerné množstvo vody robí cesto príliš vlhkým a jemným.	Použite správny druh múky a skontrolujte dátum jej spotreby. Upravte množstvo vody v recepte.
10.	Príliš hutná štruktúra chleba.	1. Príliš mnoho múky alebo nedostatok vody. 2. Príliš mnoho ovocných ingrediencií alebo príliš mnoho celozrnej múky	Znížte množstvo múky alebo zvýšte množstvo vody. Znížte množstvo zodpovedajúcich ingrediencií a zvýšte množstvo kvasnic.
11.	Príliš pórovitá striedka.	1. Nadmerné množstvo vody alebo kvasnic alebo chýbajúca soľ. 2. Príliš vysoká teplota vody.	Znížte zodpovedajúcim spôsobom množstvo vody alebo kvasnic a skontrolujte, či bola pridaná soľ. Skontrolujte teplotu vody.

12. Pri pečení koláčov alebo pečiva s veľkým množstvom cukru je kôrka príliš hrubá a farba kôrky príliš tmavá.	Rôzne recepty alebo ingrediencie majú na výrobu pečiva veľký vplyv; farba kôrky je tmavá z dôvodu veľkého množstva cukru.	Ak je farba kôrky 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>A4</b> približne 20 minút s uzatvoreným vekom <b>A2</b> .
--	---	--

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitý rozsah napätia .....	220 – 240 V
Menovitý kmitočet.....	50 Hz
Menovitý príkon .....	850 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.

Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a pomáhať prevencii potenciálnych negatívnych dopadov 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.