



CZ ■ Pekárna chleba

Návod k použití v originálním jazyce

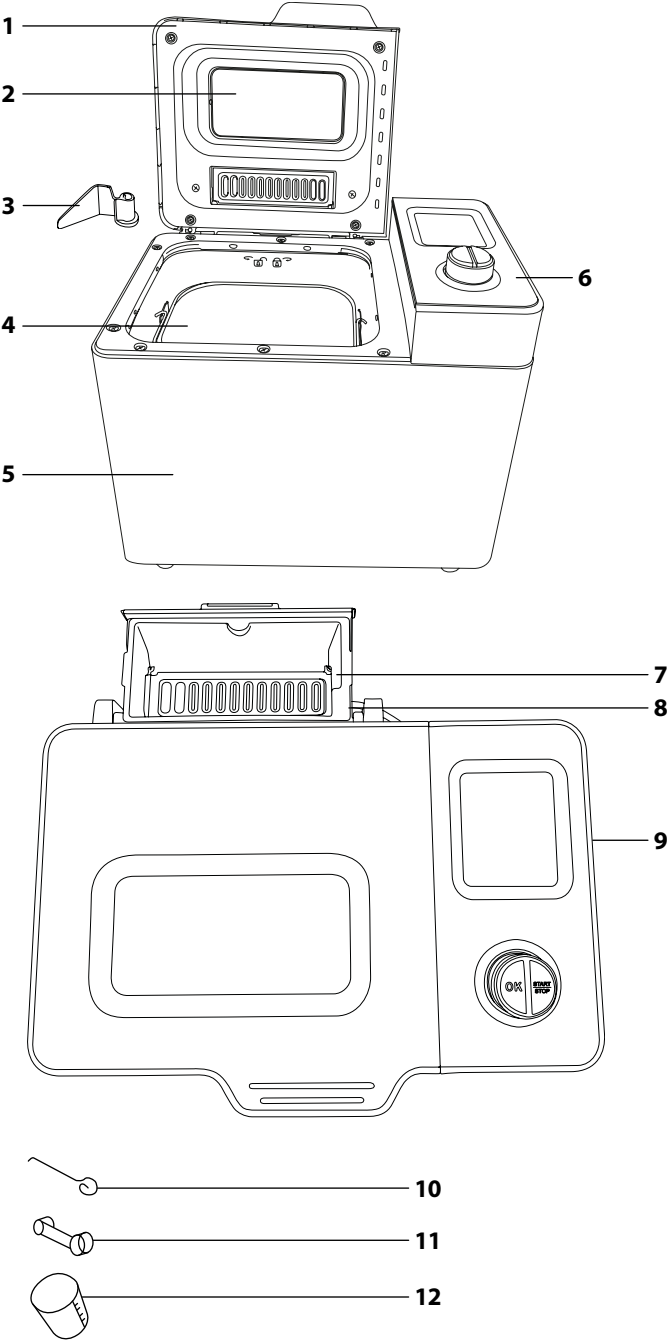
ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

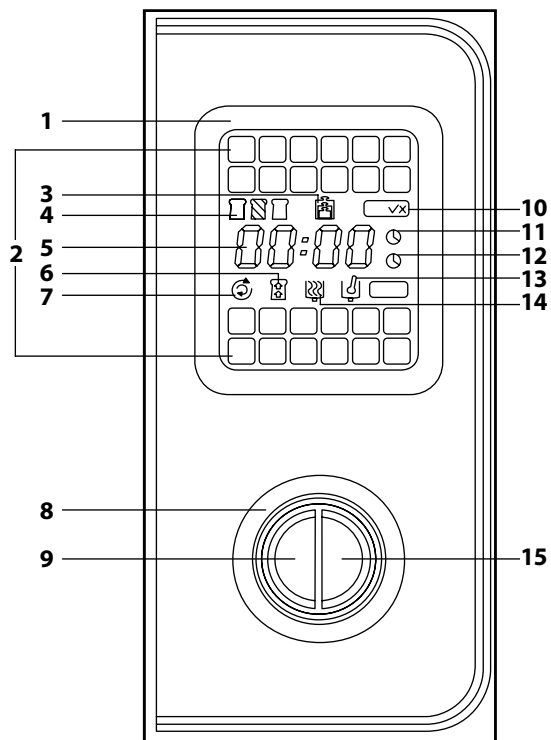
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, jeho výměnu svěřte odbornému servisnímu středisku, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace. Spotřebič s poškozeným přívodním kabelem je zakázáno používat.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- V jedné dávce lze použít maximálně 600 g mouky a 7 g droždí. Do pečicí formy nekládejte větší množství mouky ani droždí.
- Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Není určen pro použití v prostorách, jako jsou:
 - kuchyňské kouty pro personál v obchodech, kancelářích a ostatních pracovištích;
 - zemědělské farmy;
 - hotelové nebo motelové pokoje a jiné obytné prostory;
 - podniky zajišťující nocleh se snídaní.
- Spotřebič nepoužívejte v průmyslovém prostředí nebo venku nebo k jiným účelům, než pro které je určen.
- Spotřebič neumísťujte na parapety oken, odkapávač dřezu nebo na nestabilní povrchy, nepokládejte jej na elektrický nebo plynový vaříč či do blízkosti otevřeného ohně nebo zařízení, které je zdrojem tepla. Spotřebič umísťujte pouze na suchý, čistý a stabilní povrch, kde nemůže dojít k jeho převržení.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím výrobce.
- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se nominální napětí uvedené na jeho typovém štítku shoduje s elektrickým napětím zásuvky. Spotřebič připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce.
- Dbejte na to, aby síťový kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal horkého povrchu.
- Spotřebič nepoužívejte v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou záclony, závěsy, utěrky apod. Ve směru hlavního sálání tepla musí být dodržena bezpečná vzdálenost od povrchů hořlavých hmot minimálně 50 cm a v ostatních směrech minimálně 10 cm.

- Spotřebič nezakrývejte. Jinak hrozí riziko vzniku požáru, když je zakryt a dojde k jeho automatickému spuštění prostřednictvím vestavěného časovače.
- Před uvedením spotřebiče do provozu se ujistěte, že je v něm řádně vložena pečicí forma se všemi potřebnými přísadami. Do spotřebiče nevkládějtelobal, potravinové folie apod. ani jej nespouštějte na prázdkno.
- Je-li spotřebič v provozu, teplota přístupných povrchů může být vyšší. Vyvarujte se kontaktu se zahřátým povrchem a horkou párou, která vystupuje z ventilačních otvorů.
- Během provozu se nedotýkejte rotujícího hnětacího háku.
- Dbejte na to, aby během provozu nedošlo k rozstříknutí vody nebo jiné tekutiny na vnější povrch zahřátého skla průzoru.
- Během provozu doporučujeme pravidelně kontrolovat stav potravin v pečicí formě. V případě, že by došlo k jejich vznícení, spotřebič okamžitě vypněte, odpojte jej od síťové zásuvky a víko nechejte uzavřené.
- Nikdy nevyjímejte upečený chléb boucháním pečicí formy o její okraj. Jinak může dojít k jejímu poškození.
- Spotřebič vždy vypněte, odpojte od síťové zásuvky a nechejte vychladnout po ukončení používání, před přemístěním a čištěním.
- Síťový kabel odpojujte od zásuvky tahem za zástrčku, nikoli za kabel. Jinak by mohlo dojít k poškození síťového kabelu nebo zásuvky.
- Spotřebiče neoplachujte pod tekoucí vodou ani ho neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.
- Abyste se vyvarovali nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neopravujte spotřebič sami ani ho nijak neupravujte. Veškeré opravy svěřte autorizovanému servisnímu středisku. Zásahem do spotřebiče se vystavujete riziku ztráty zákonného práva z vadného plnění, případně záruky za jakost.

POPIS PEKÁRNY CHLEBA

A





Před použitím tohoto spotřebiče se prosím seznámte s návodem k jeho obsluze, a to i v případě, že jste již obeznáni s používáním spotřebičů podobného typu. Spotřebič používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití. Návod uschovejte pro případ další potřeby. Minimálně po dobu trvání zákonného práva z vadného plnění, případně záruky za jakost doporučujeme uschovat originální přepravní karton, balicí materiál, pokladní doklad a potvrzení o rozsahu odpovědnosti prodávajícího nebo záruční list. V případě přepravy doporučujeme zabalit spotřebič opět do originální krabice od výrobce.

POPIS SPOTŘEBIČE A JEHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

- A1** Víko
- A2** Průzor
- A3** Hnětací hák
- A4** Pečicí forma
- A5** Tělo spotřebiče
- A6** Ovládací panel s displejem
- A7** Schránka na přidávané suroviny
- A8** Výsuvný držák
- A9** Ventilací otvory (umístěny po obou stranách)
- A10** Háček na vyjmutí hnětacího háku
- A11** Odměrná lžice
- A12** Odměrný šálek

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

- B1** Displej
- B2** Ikony programů
- B3** Ikony nastavení velikosti bochníku: 500 g, 750 g nebo 900 g
- B4** Ikony nastavení barvy kůrky chleba
- B5** Zobrazení nastavené doby přípravy nebo odloženého startu
- B6** Ikona fáze kynutí (při prvním kynutí bude rozsvícena spodní šipka; při druhém kynutí budou rozsvíceny obě šipky)
- B7** Ikona hnětení (vnitřní šipka znázorňuje první hnětení, vnější šipka znázorňuje druhé hnětení)
- B8** Otočný ovladač
- B9** Tlačítko **OK** slouží k potvrzení výběru.
- B10** Ikona přidání surovin
- B11** Ikona doby provozu
- B12** Ikona odloženého startu
- B13** Ikona uchování v teple
- B14** Ikona pečení
- B15** Tlačítko **START/STOP** slouží ke spuštění, zastavení nebo zrušení nastaveného programu.



Poznámka:

Metrická jednotka hmotnosti je zaokrouhlena na celé desítky dolů.

OVLÁDÁNÍ PEKÁRNY CHLEBA A JEJÍ FUNKCE

Tlačítko START/STOP

Slouží ke spuštění, přerušení nebo ukončení nastaveného programu.

Ke spuštění programu stiskněte jednou tlačítko **START/STOP B15**. Právě probíhající program můžete kdykoli dočasně přerušit krátkým stisknutím tlačítka **START/STOP B15**. Odpočítávání času zbývajících do ukončení programu se přeruší a časový údaj na displeji bude blikat. K opětovnému spuštění zastaveného programu stiskněte opět tlačítko **START/STOP B15**. Pokud tak neučiníte do 10 minut od začátku jeho přerušení, dojde k jeho automatickému spuštění.

K ukončení programu stiskněte tlačítko **START/STOP B15** a přidržte jej stisknuté po dobu cca 2 sekund. Ukončení programu je signalizováno dlouhým pípnutím.

Výběr programu a jeho nastavení

1. Výběr programu

K volbě programu slouží otočný ovladač **A8**. Po zapnutí pekárny se rozblíká ikona programu „BASIC BREAD“. Otočným ovladačem **A8** vyberte požadovaný program. Vybraný program se rozblíká. Můžete vybrat z 25 programů. Pro potvrzení vybraného programu stiskněte tlačítko **OK B9**.

2. Barva kůrky

Po potvrzení výběru programu se na displeji **B1** rozblíká ikona „CRUST COLOUR“ (barva kůrky). Otočným ovladačem **A8** vyberte požadovanou



barvu kůrky: „“ (světlá), „“ (středně tmavá) nebo „“ (tmavá). Pro potvrzení vybrané barvy kůrky stiskněte tlačítko **OK B9**.

V následujících programech nelze barvu kůrky zvolit: **QUICK, PIZZA DOUGH, ITALIAN DOUGH, DOUGH RISE, FERMENT/DEFROST, YOGHURT, PICKLED VEGETABLES, DOUGH, JAM, BAKE, ROAST NUT, MEAT FLOSS, RICE VINEGAR, CAKE a ITALIAN CAKE**.

3. Velikost bochníku

Po potvrzení výběru barvy kůrky se na displeji **B1** rozblíká ikona „WEIGHT“ (velikost bochníku). Otočným ovladačem **A8** vyberte požadovanou



velikost bochníku „“ (500 g), „“ (750 g) nebo „“ (900 g). Velikostí bochníku je myšlen součet hmotností všech ingrediencí vložených do pečicí formy **A4**. Délka programu se liší v závislosti na zvolené velikosti bochníku. Pro potvrzení vybrané velikosti bochníku stiskněte tlačítko **OK B9**.

V následujících programech nelze velikost bochníku zvolit: **QUICK, PIZZA DOUGH, ITALIAN DOUGH, DOUGH RISE, FERMENT/DEFROST, YOGHURT, PICKLED VEGETABLES, DOUGH, JAM, BAKE, ROAST NUT, MEAT FLOSS, RICE VINEGAR, CAKE, ITALIAN CAKE a DIY**.

4. Funkce přidání surovin

Pekárna je u vybraných programů vybavena funkcí automatického přidávání surovin. Před spuštěním programu opatrně vysuňte držák **A8** a do schránky **A7** vložte suroviny, které se během přípravy automaticky vloží do těsta.

Po potvrzení výběru velikosti bochníku se na displeji **B1** rozbliká ikona „RAISIN DISPENSER“ (přidání surovin). Otočným ovladačem **A8** potvrďte (zobrazí se ikona ✓) nebo zrušte (zobrazí se ikona X). Pro potvrzení stiskněte tlačítko **OK B9**.

Tato funkce je dostupná u těchto programů: **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, LOW SUGAR BREAD, RICE BREAD, RICE FLOUR BREAD, QUICK, ITALIAN BREAD, GLUTEN FREE BREAD** a **DIY**.

5. Odložený start

Po potvrzení funkcí přidání surovin se na displeji **B1** rozbliká ikona odloženého startu  **B12**. Otočným ovladačem **A8** nastavte dobu odloženého startu. Otáčením ovladače **A8** po směru hodinových ručiček prodlužujete dobu odloženého startu, otáčením ovladače **A8** proti směru hodinových ručiček zkracujete dobu odloženého startu. Odložený start můžete nastavit od 10 minut až po 13 hodin. Doba odloženého startu bude zahrnovat i délku vybraného programu, je proto třeba do celkového času zahrnout i dobu zvoleného programu, a to včetně nastavené barvy kůrky, velikosti bochníku apod.

Příklad nastavení časovače:

Je 20:30 a druhý den ráno v 7:00 (tj. časový rozdíl 10 hod a 30 minut) chcete mít upečený čerstvý chléb. Nejdříve zvolte program, barvu kůrky a velikost bochníku. Poté ovladačem upravte časový údaj zobrazený na displeji na 10:30. To je doba, za kterou bude chléb připraven k vyjmutí z pekární. Každým otočením se nastavený čas prodlouží nebo zkrátí o 10 min.

Pro spuštění nastaveného programu v režimu odloženého startu stiskněte tlačítko **START/STOP B15**. Na displeji se začne odpočítávat čas. Jakmile dojde ke spuštění nastaveného programu, pekárnou pravidelně kontrolujte.

Tuto funkci nepoužívejte u receptů, které obsahují ingredience podléhající rychlé zkáze, jako jsou např. čerstvá vejce, mléko, kysaná smetana, sýr apod.

Dbejte na správné pořadí vkládání ingrediencí do pečí formy **A4**, jak je uvedeno v kapitole „**Použití pekární chleba**“. Droždí nesmí přijít do kontaktu s tekutinou ještě před spuštěním programu.

V následujících programech nelze zvolit funkci odloženého startu: **PIZZA DOUGH, ITALIAN DOUGH, DOUGH RISE, FERMENT/DEFROST, YOGHURT, PICKLED VEGE, DOUGH, JAM, BAKE, ROAST NUT, MEAT FLOSS, RICE VINEGAR, CAKE** a **ITALIAN CAKE**.

Funkce uchování v teple

Po dokončení programu se pekárna automaticky přepne na 60 minut do režimu uchování v teple. Chcete-li vyjmout chléb z pekární ihned po dopečení, zrušte tuto funkci dlouhým stisknutím tlačítka **START/STOP B15**.

Funkce paměti

Pokud dojde ke krátkému výpadku elektrického proudu (do 10 minut), po opětovném obnovení dodávky energie se pekárna automaticky spustí v nastaveném programu bez nutnosti stisknutí tlačítka **START/STOP B15**.

Při delším výpadku energie (více než 10 minut) nedojde k automatickému obnovení přerušeného programu. Pokud však ještě nenastala fáze kynutí, můžete znovu spustit program od začátku. Pokud již nastala fáze kynutí, je třeba začít znovu s novými ingrediencemi.

Varovná hlášení na displeji

1. Pokud se po spuštění programu zobrazí na displeji **B1** údaj „**HHH**“ doprovázený zvukovým signálem, znamená to, že teplota uvnitř pekární je příliš vysoká. K tomu může dojít, když chcete pekárnou použít opakovaně za sebou. Otevřete víko **A1** a nechte pekárnou vychladnout po dobu 10 až 20 minut. Po vychladnutí můžete pekárnou opět použít.
2. Pokud se po spuštění programu zobrazí na displeji **B1** údaj „**LLL**“ doprovázený zvukovým signálem, znamená to, že teplota uvnitř pekární je příliš nízká. Otevřete víko **A1** a umístěte pekárnou do pokojové teploty. Doporučená teplota v místnosti je 15 °C až 34 °C.
3. Pokud se na displeji **B1** zobrazuje údaj „**ERR**“ kontaktujte autorizované servisní středisko.

PŘEHLED PROGRAMŮ

1 – BASIC BREAD (základní druhy chleba)

Tento program zahrnuje fázi hnětení, kynutí a pečení. Používá pro pečení běžných druhů chleba z bílé pšeničné mouky, který může být dochucen různými ingrediencemi, jako jsou bylinky apod.

2 – FRENCH BREAD(francouzský chléb)

Tento program zahrnuje fázi hnětení, kynutí a pečení, přičemž fáze kynutí je delší než u základního programu. Používá se pro pečení tradičního francouzského bílého chleba s nadýchanou střídou a křehkou kůrkou. Chléb francouzského typu doporučujeme zkonzumovat v den upečení.

3 – WHOLE WHEAT BREAD (celozrnný chléb)

Tento program zahrnuje fázi hnětení, kynutí a pečení. Používá se pro pečení chleba z celozrnné mouky. U tohoto programu nedoporučujeme používat funkci odloženého startu. Jinak může být nepříznivě ovlivněna kvalita chleba.

4 – SWEET BREAD (sladký chléb)

Tento program zahrnuje fázi hnětení, kynutí a pečení. Používá pro pečení sladkého chleba s vyšším obsahem tuku a cukru a s přidavkem sušeného ovoce, oříšků, čokoládových vloček, prosylené pomerančové kůry apod.

5 – LOW SUGAR BREAD (chleba s nízkým obsahem cukru)

Tento program zahrnuje fázi hnětení, kynutí a pečení. Obsahuje méně cukru ve srovnání s běžným chlebem.

6 – RICE BREAD (rýžový chléb)

Tento program zahrnuje fázi hnětení, kynutí a pečení. Poměr proteinů a aminokyselin je vyšší než u běžného chleba. Rýžový chléb je v porovnání s běžným chlebe stravitelnější.

7 – RICE FLOUR BREAD (chléb z rýžové mouky)

Tento program zahrnuje fázi hnětení, kynutí a pečení. Velikost bochníku, barva i chuť jsou srovnatelné s běžným chlebem.

8 – QUICK BREAD (rychlé pečení)

Tento program zahrnuje fázi hnětení, kynutí a pečení. Směs na přípravu chleba v programu QUICK se skládá z kypřícího prášku nebo jedlé sody, které se aktivují při kontaktu s tekutinou v teplém prostředí.

9 – ITALIAN BREAD (italský chléb)

Tento program zahrnuje fázi hnětení, kynutí a pečení. Chuť tohoto chleba je jemnější a střídka je hutnější v porovnání s běžným chlebem.

10 – GLUTEN-FREE BREAD (bezlepkový chléb)

Tento program zahrnuje fázi hnětení, kynutí a pečení. Kynutí probíhá pouze v jedné fázi a kvůli vysokému podílu vlhkosti je čas pečení delší.

11 – PIZZA DOUGH (těsto na pizzu)

Tento program zahrnuje fázi hnětení a kynutí a je vhodný pro přípravu těsta na pizzu.

12 – ITALIAN DOUGH (italské těsto)

Tento program zahrnuje fázi hnětení. Po dokončení vyjměte těsto a vytvarujte do formy na pečení.

13 – DOUGH RISE (kynutí těsta)

Tento program zahrnuje fázi hnětení a kynutí. Po dokončení vyjměte těsto a použijte např. na výrobu rohlíků, chlebových bulek apod.

14 – FERMENT / DEFROST (kvašení / rozmrazování)

Při tomto programu dochází k ohřevu vnitřního prostoru pekárný při nízké teplotě. Dobu ohřevu je třeba nastavit ručně.

15 – YOGHURT (jogurt)

Při tomto programu dochází k ohřevu vnitřního prostoru pekárný při nízké teplotě. Dobu ohřevu je třeba nastavit ručně. Tento program je vhodný pro přípravu jogurtu.

16 – PICKLED VEGE (nakládaná zelenina)

Tento program je vhodný pro přípravu nakládané zeleniny.

17 – DOUGH (těsto)

Tento program slouží k promíchání a hnětení ingrediencí a následnému kynutí těsta např. na pizzu, rohlíky apod. Nezahrnuje fázi pečení.

18 – JAM (džem)

Tento program se používá pro přípravu ovocných marmelád a džemů. Marmelády a džemy vařte v menších dávkách, protože během vaření nabývají na objemu. Džem je lepkavý, a pokud vyteče mimo pečicí nádobu, velmi těžko se odstraňuje.

19 – BAKE (pečení)

Tento program zahrnuje pouze fázi pečení a promění tak vaši pekárnou chleba v malou pečicí troubu. Čas pečení lze nastavit v rozmezí 10 až 60 min. Používá se pro pečení hotového těsta z obchodu nebo k dopečení právě upečeného chleba, pokud se vám zdá jeho kůrka příliš světlá.

20 – ROAST NUT (pražené ořechy)

Před vložením ořechů se ujistěte, že jsou zcela čisté, abyste snížili otěr a možné poškození formy.

21 – MEAT FLOSS (masové nudle)

22 – RICE VINEGAR (rýžový ocet)

Tento program je vhodný pro přípravu rýžového octa.

23 – CAKE (koláč)

Tento program zahrnuje fázi hnětení, kynutí a pečení. Používá pro pečené koláčů a sladkého pečiva připraveného z těsta obsahujícího kypřící prášek do pečiva nebo jedlou sodu.

24 – ITALIAN CAKE (italský koláč)

Tento program je vhodný pro přípravu italských koláčů podle osobních preferencí.

25 – DIY (vlastní program)

Tento program umožňuje upravit fáze hnětení, kynutí, pečení i uchování v teple podle osobních preferencí a nastavení uložit do paměti. Doporučujeme však před použitím tohoto programu, abyste se zcela seznámili s přípravou chleba v pekárně, příp. program použili, až budete mít zkušenosti s jeho přípravou.

Po potvrzení programu tlačítkem **OK B9** Vás pekárna provede nastavením krok za krokem. Každou položku můžete upravit otočeným ovladačem **B8** a nastavení potvrdíte tlačítkem **OK B9**.

TABULKA PROGRAMŮ

Program	Volba barvy kůrky	Velikost bochníku	Délka programu (min)	Funkce KEEP WARM	Funkce přidání surovin	Odložený start
1 – BASIC BREAD	Světlá / středně tmavá / tmavá	500 g	2:42	ANO	ANO	ANO
		750 g	2:54			
		900 g	3:07			
2 – FRENCH BREAD	Světlá / středně tmavá / tmavá	500 g	3:18	ANO	ANO	ANO
		750 g	3:20			
		900 g	3:33			
3 – WHOLE WHEAT BREAD	Světlá / středně tmavá / tmavá	500 g	3:34	ANO	ANO	ANO
		750 g	3:35			
		900 g	3:50			
4 – SWEET BREAD	Světlá / středně tmavá / tmavá	500 g	2:55	ANO	ANO	ANO
		750 g	3:00			
		900 g	3:07			
5 – LOW SUGAR BREAD	Světlá / středně tmavá / tmavá	500 g	3:04	ANO	ANO	ANO
		750 g	3:08			
		900 g	3:19			
6 – RICE BREAD	Světlá / středně tmavá / tmavá	500 g	3:18	ANO	ANO	ANO
		750 g	3:23			
		900 g	3:33			

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

PŘED PRVNÍM POUŽITÍ

1. Pekárnu a její příslušenství vyjměte z krabice a odstraňte z ní veškeré obalové materiály včetně propagačních štítků a etiket. Především nezapomeňte odstranit etiketu, která je umístěna na dně pečicí formy **A4**.
2. Příslušenství a odnímatelné součásti, které jsou určeny pro styk s potravinami, omyjte pod teplou tekoucí vodou za použití neutrálního kuchyňského saponátu. Poté je opláchněte pod čistou tekoucí vodou a řádně je osušte utěrkou.
3. Pečicí formu **A4** s instalovaným hnětacím hákem **A3** vložte zpět do pekárny a otočte po směru hodinových ručiček, až se forma **A4** zajistí na svém místě. Pekárnu připojte k síťové zásuvce a zazní zvukové upozornění.
4. Nastavte program 19 – BAKE (pečení) a pekárnu spusťte naprázdno na 10 minut v tomto režimu. Po ukončení programu zrušte funkci uchování v teple a pekárnu odpojte od síťové zásuvky a nechte ji vychladnout. Formu **A4** a hnětací hák **A3** ještě jednou omyjte a řádně osušte.



Poznámka:

Při prvním spuštění se může objevit slabý kouř. To je zcela normální jev.

5. Nyní je pekárna připravena k použití.

POUŽITÍ PEKÁRNY CHLEBA

Pekárnu chleba umístěte na rovný, suchý a stabilní povrch, např. na pracovní desku kuchyňské linky.

Otevřete víko **A1** a vložte pečicí formu **A4** do vnitřního prostoru. Otočte pečicí formou **A4** po směru hodinových ručiček, až ji zajistíte na svém místě. Hnětací hák **A3** nasadte na hřídel, která je umístěna na dně pečicí formy **A4**, a řádně jej stlače dolů.



Poznámka:

Pro snadnější vyjmutí háku z upečeného chleba, doporučujeme natřít hák **A3** a hřídel jedlým tukem, který je vhodný pro tepelnou úpravu.

Dle receptu odměřte ingredience a vložte je do pečicí formy **A4** v následujícím pořadí:

- Nejříve vložte všechny tekuté suroviny, jako je voda, mléko, pivo, podmáslí, jogurt, vejce apod.
- Poté přidejte všechny sypké suroviny, jako je mouka, sůl, cukr, bylinky, chlebové koření, klíčky, vločky, semínka apod. Do jednoho rohu nasypejte sůl, do druhého rohu nasypejte cukr a do dalšího rohu koření.
- Nakonec udělejte uprostřed mouky důlek a umístěte do něj droždí. Při použití čerstvého droždí dejte cukr přímo k němu. Droždí nebo prášek do pečiva nesmí přijít do kontaktu s tekutinou před spuštěním pekárny.

- U těžkých, hutných těst s vysokým podílem žitné mouky doporučujeme pro dosažení lepšího výsledku hnětení obrátit pořadí při vkládání ingrediencí, tj. nejprve vložit droždí, poté mouku a až nakonec tekutinu. I v tomto případě platí, že droždí nesmí přijít do kontaktu s tekutinou před spuštěním pekárný.
 - U všech receptů je třeba dodržet tento obecný postup přidávání ingrediencí.
- Na výslednou velikost upečeného bochníku může mít vliv pokojová teplota, ve které pekárnou chleba používáte. Doporučená teplota v místnosti je 15 °C až 34 °C.



Poznámka:

V jedné dávce lze použít maximálně 600 g mouky a 7 g droždí. Do pečicí formy nevkládáte větší množství mouky ani droždí.

Víko **A1** uzavřete a síťový kabel připojte k zásuvce. Po připojení k síťové zásuvce se ozve dlouhé pípnutí a na displeji **B1** se zobrazí ve

výchozím nastavení program 1 – BASIC BREAD, délka programu 2:54, velikost bochníku  (750 g) a barva kůrky  (středně tmavá). Otočným ovladačem **B8** vyberte požadovaný program. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **OK B9**.

Otočným ovladačem **B8** zvolte barvu kůrky. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **OK B9**.

Otočným ovladačem **B8** nastavte velikost bochníku. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **OK B9**.



Poznámka:

Některé programy neumožňují nastavit barvu kůrky nebo velikost bochníku. Více informací v kapitole „Výběr programu a jeho nastavení“.

Pokud zvolíte některý z následujících programů, vložte do schránky **A7** suroviny, které chcete, aby byly přidány do těsta. Jedná se o programy: **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, LOW SUGAR BREAD, RICE BREAD, RICE FLOUR BREAD, QUICK, ITALIAN BREAD, GLUTEN FREE BREAD a DIY**. Suroviny budou automaticky přidány v předem stanoveném čase.

Pokud chcete, aby byl chléb upečen později, nastavte dobu odloženého startu.

Pro spuštění pekárný chleba stiskněte tlačítko **START/STOP B15**. Dvojtečka v časovém údaji zobrazeném na displeji **B1** se rozbliká a na displeji se bude odpočítávat čas zbývajících do ukončení programu. Pekařna bude automaticky procházet jednotlivými fázemi programu. Během pečení se uvolňuje z ventilačních otvorů pára.

Po dokončení programu se ozve zvuková signalizace. Poté se pekařna přepne na 60 minut do režimu uchování v teple. Pokud chcete tento režim ukončit, stiskněte dlouze tlačítko **START/STOP B15**.

Po ukončení programu opatrně odklopte víko **A1**. S nasazenými ochrannými kuchyňskými chňapkami zdvihněte rukojeť pečicí formy **A4**. Otočte pečicí formou **A4** proti směru hodinových ručiček, abyste ji uvolnili a poté ji opatrně vyjměte z pekárný. Formu **A4** odložte na tepelně odolnou podložku a chléb v ní nechejte zhruba 10 minut vychladnout. Pak otočte formu **A4** dnem vzhůru, aby se z ní chléb uvolnil. Pokud se chléb sám neuvolní, zahýbejte několikrát hřídelí. K vyjmutí háku **A3** z chleba použijte háček **A10**.



VAROVÁNÍ:

Při manipulaci s pečicí formou **A4** dbejte zvýšené opatrnosti, neboť je velmi horká. Hrozí riziko popálení. Vždy používejte ochranné kuchyňské chňapky.

Po ukončení používání odpojte pekárnou chleba od síťové zásuvky a vyčistěte všechny použité součásti dle pokynů uvedených v kapitole „Čištění a údržba“.

Krájení a skladování chleba

Před krájením nechejte chléb vychladnout po dobu 20–40 minut.

Pro nakrájení rovnoměrně silných krajců používejte elektrický nůž nebo ostrý nůž s vroubkovanou čepelí.

Nespotebovaný chléb zabalte do plastového sáčku. Při pokojové teplotě jej můžete skladovat až po dobu 3 dnů.

Chcete-li chléb skladovat delší dobu (až 1 měsíc), vložte ho v sáčku nebo v uzavřené nádobě do mrazničky.

Domácí chléb neobsahuje žádné konzervační látky, a proto jej nelze skladovat tak dlouho jako některé druhy chleba zakoupené v obchodě.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním odpojte zástrčku přírodního kabelu od síťové zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.

K čištění jakýchkoli částí spotřebiče nepoužívejte čisticí prostředky s abrazivním účinkem, ředidla apod., které by mohly poškodit povrch spotřebiče. Žádná součást tohoto spotřebiče není určena pro mytí v myčce nádobí.



VAROVÁNÍ:

Aby se zabránilo nebezpečí úrazu elektrickým proudem, nepoňujte spotřebič, napájecí kabel ani síťovou zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.

Pečicí forma a hák

Pokud lze jen obtížně odstranit hnětací hák **A3** z hřídele, naplňte formu **A4** teplou vodou a nechejte ji přibližně 30 minut působit. Poté vyjměte hák **A3**, opatrně je očistěte navlhčeným hadříkem a řádně vytřete dosucha.

Pečicí formu **A4** očistěte zevnitř a zvenku navlhčeným hadříkem. Aby nedošlo k poškození nepřilnavé vrstvy, nepoužívejte ostré předměty nebo čisticí prostředky s abrazivním účinkem. Pečicí formu **A4** musí být před vložením do pekárný naprosto suchá.

**Tip:**

Po vyčištění natřete hnetací hák **A3** včetně otvorů uprostřed jedlým tukem, který je vhodný pro tepelnou úpravu.

Víko a vnější plášť

Vnější plášť otřete mírně navlhčeným měkkým hadříkem a ihned otřete čistou utěrkou dosucha.

Víko **A1** očistěte zevnitř a zvenku mírně navlhčeným hadříkem. Poté vše řádně vytřete dosucha.

**Upozornění:**

Na vnitřním povrchu víka **A1** a na ventilačních otvorech se mohou objevit hnědé skvrny. Jde o pozůstatky výparů z ingrediencí, které se během pečení dostaly do unikající páry. Nemají žádný škodlivý vliv na materiál pekárný nebo na kvalitu upečeného chleba. Tyto skvrny jednoduše odstraňte navlhčeným hadříkem.

Po delší době používání může povrchová úprava pečicí formy **A4** změnit zbarvení. To však nemá žádný vliv na funkci pekárný nebo kvalitu chleba.

Schránka na suroviny

Vyjměte schránku na suroviny **A7** z pekárný a opatrně ji omýjte v teplé vodě s trochou neutrálního přípravku na mytí nádobí. Opláchněte a otřete dosucha. Poté ji vložte do držáku **A8** a do pekárný. Schránku **A7** čistěte po každém použití.

Uložení

Pokud nebudete spotřebič delší dobu používat, odpojte zástrčku od síťové zásuvky, nechte spotřebič vychladnout a vyčistěte jej podle výše uvedených pokynů.

Před uložením se ujistěte, že jsou spotřebič i všechno příslušenství řádně čisté a suché.

Uložte spotřebič na suché, čisté a dobře větrané místo, kde nebude vystaven extrémním teplotám a kde bude mimo dosah dětí nebo zvířat.

SUROVINY PRO PŘÍPRAVU CHLEBA**1. Chlebová mouka**

Chlebová mouka má vysoký obsah lepku (proto ji můžeme rovněž nazývat moukou s vysokým obsahem lepku, která obsahuje velké množství bílkovin), má dobré elastické vlastnosti a dokáže po nakynutí udržet velikost chleba tak, aby se nepropadl. Protože je obsah lepku vyšší než u normální mouky, lze ji použít pro pečení chleba větších velikostí. Chlebová mouka je nejdůležitější ingrediencí při pečení chleba.

2. Obyčejná mouka

Obyčejná mouka se vyrábí smícháním důkladně vybrané měkké a tvrdé pšenice, a je vhodná pro rychlé pečení chleba nebo pečení koláčů.

3. Celozrnná mouka

Celozrnná mouka se vyrábí mletím pšenice a obsahuje pšeničnou slupku a lepek. Celozrnná mouka je těžší a výživnější než normální mouka. Chléb vyrobený z celozrnné mouky má obvykle menší velikost. Proto je ve velkém množství receptů pro dosažení co nejlepších výsledků obvykle kombinována celozrnná mouka a chlebová mouka.

4. Žitná mouka

Žitná mouka je určena především pro pečení tmavého chleba. Obsahuje vysoký podíl minerálních látek. Má méně lepku než mouka pšeničná, a proto se obvykle používá v kombinaci s moukou pšeničnou.

5. Mouka s kypřicím práškem

Mouka s obsahem kypřicího prášku je vhodná zvláště pro přípravu koláčů.

6. Kukuřičná mouka a ovesná mouka

Kukuřičná mouka a ovesná mouka se vyrábí mletím kukuřice a ova. Obě jsou doplňkové ingredience pro pečení chleba a používají se pro zlepšení chuti a struktury chleba.

7. Cukr

Cukr je velmi důležitou ingrediencí pro sladkou chuť a barvu chleba. Bílý cukr napomáhá procesu kvašení.

8. Kvasnice

Kvasnice aktivují proces kvašení těsta a produkují oxid uhličitý, který pomáhá chlebu zvětšit svůj objem a zjemnit vnitřní vlákna.

1 čaj. lžička aktivních suchých kvasnic = 3/4 čaj. lžičky instantních kvasnic

1,5 čaj. lžičky aktivních suchých kvasnic = 1 čaj. lžička instantních kvasnic

2 čaj. lžičky aktivních suchých kvasnic = 1,5 čaj. lžičky instantních kvasnic

Kvasnice musí být uloženy v lednici, protože by se při vysoké teplotě znehodnotily; před jejich použitím zkontrolujte datum použitelnosti a skladovatelnosti. Po každém použití je co nejrychleji uložte zpět do chladničky.

**Tip:**

Pomocí níže popsaného postupu můžete zjistit, zda jsou vaše kvasnice čerstvé a aktivní, či nikoliv:

1. Nalijte do odměrného šálku 1/2 hrníčku teplé vody (45–50 °C).

2. Přidejte 1 čajovou lžičku bílého cukru a zamíchejte, pak vše ještě posypte 2 čajovými lžičkami kvasnic.

3. Postavte odměrný šálek na cca 10 minut na teplé místo. Směs již nemíchejte.

4. Pěna musí dosáhnout až k okraji odměrného šálku. Pokud tomu tak není, kvasnice jsou neaktivní.

9. Sůl

Sůl je nezbytná pro zlepšení vůně chleba a barvy kůrky. Sůl ale rovněž zpomaluje kynutí.

10. Vejce

Vejce mohou vylepšit strukturu chleba, udělat chléb výživnějším a větším a přidat chlebu specifickou vůni vajec. Jestliže chcete použít vejce, musíte je zbavit skořápky a rovnoměrně rozmíchat.

11. Tuk, máslo a rostlinný olej

Tuk dokáže chléb zjemnit a prodloužit jeho trvanlivost. Máslo by mělo být po vyjmutí z chladničky před použitím rozpuštěno nebo nakrájeno na malé části, aby se rovnoměrně rozmíchalo.

12. Prášek do pečiva

Prášek do pečiva se používá zejména pro kynutí při pečení chleba a koláčů v programu Ultra Fast (Velmi rychlé pečení). Nepotřebuje čas na kvašení a produkuje plyn, který vytváří bubliny a zjemňuje strukturu chleba.

13. Soda

Platí totéž, co u prášku do pečiva. Lze ji rovněž používat v kombinaci s práškem do pečiva

14. Voda a jiné tekutiny

Voda je při výrobě chleba nezbytnou ingrediencí. Obecně je nejvhodnější voda s teplotou v rozmezí 20–25 °C. Pro kynutí ve zrychlených programech by však měla být teplota vody v rozmezí 48–50 °C. Vodu můžete nahradit čerstvým mlékem nebo vodou smíchanou s 2% mléčným práškem, který může zlepšit vůni chleba a vytvořit lepší barvu kůrky.



Poznámka:

Různé druhy mouky vypadají podobně; účinnost kvasnic nebo schopnost absorpce různých druhů mouky se značně liší podle oblasti pěstování, podmínek růstu, procesu mletí a skladovatelnosti. Pro vyzkoušení si vyberte mouku různých značek dostupných na trhu, ochutnejte ji a porovnejte výsledky – pak si vyberte mouku, která podle vašich zkušeností a z hlediska chuti poskytuje nejlepší výsledky.

VÁŽENÍ SUROVIN

Při přípravě pečení chleba je velmi důležité správné vážení surovin. Doporučujeme používat dodávaný odměrný šálek **A12** a odměrnou lžici **A11**.

1. Tekutiny

Vodu, čerstvé mléko nebo instantní mléko doporučujeme odměřovat v odměrném šálku **A12**. Po nalití zkontrolujte hladinu v úrovni očí. Pokud budete v odměrném šálku **A12** odměřovat olej nebo podobné tekutiny, důkladně odměrný šálek **A12** očištěte před opětovným použitím.

2. Sypké suroviny

Sypké suroviny vkládejte do odměrného šálku **A12** pomocí lžice, a jakmile je šálek **A12** plný, zarovnejte jej pomocí nože. Sypké suroviny v odměrném šálku **A12** nepěchujte, extra množství by mohlo negativně ovlivnit vyváženost surovin v receptu. K odměřování sypkých surovin můžete použít i odměrnou lžici **A11**, a to zvláště pokud budete odměřovat menší množství.

3. Pořadí surovin

Pořadí surovin je velmi důležité pro správnou přípravu chleba. Obecně platí, že nejdříve se vkládají tekutiny, vejce, sůl a sušené mléko apod. Poté se vkládají sypké suroviny, jako je mouka, cukr apod. Nakonec se vkládají kvasnice (nebo kypřící prášek). Kvasnice se vkládají vždy jen na suchou mouku a nesmějí se dotýkat soli.

PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM POTÍŽÍ PŘI PEČENÍ

Problém	Příčina	Řešení
Kouř vychází z ventilačního otvoru při pečení.	Některé ingredience se přilepily k topnému tělesu nebo se dostaly do jeho blízkosti. Při prvním použití může jít o olej, který zůstal na povrchu topného tělesa.	Odpojte pekárnou od sítě, nechte ji vychladnout a očistěte topné těleso.
Chléb se uprostřed propadá a je zesponu vlhký.	Nechali jste upečený chléb ve formě A4 příliš dlouho.	Vyjměte chléb z formy A4 před dokončením režimu uchování v teple.
Chléb lze jen velmi obtížně vyjmout.	Hnětací hák A3 uvázl v bočnicku.	Zahýbejte hřídeli, aby se bočník uvolnil z formy A4 . Poté formu A4 i hák A3 vyčistěte dle pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba.
Ingredience nejsou rovnoměrně zamíchány a chleba je nesprávně upečený.	Chybná volba programu	Nastavte správný program.
	Stiskli jste tlačítko START/STOP B15 , zatímco byla pekárna v provozu.	Suroviny byly znehodnoceny, vyhodte je a začněte znovu s novými surovinami.
	Po spuštění programu jste několikrát otevřeli víko A1 .	Neotevírejte při posledním kynutí víko A1 .
	Došlo k výpadku elektrické energie, který byl delší než 10 minut.	Suroviny byly znehodnoceny, vyhodte je a začněte znovu s novými surovinami.
Pekárna se nespustila a na displeji se zobrazilo chybové hlášení „HHH“.	Odpor při míchání je příliš velký, tudíž se hnětací hák A3 téměř neotáčí a dostatečně nehněte.	Zkontrolujte, zda se hnětací hák A3 volně otáčí, pak vytáhněte pečicí formu A4 a spusťte provoz bez zatížení. Pokud spotřebič nefunguje standardním způsobem, kontaktujte autorizované servisní středisko.
Chléb kyne velmi rychle.	Pekárna je příliš teplá po poslední přípravě.	Vytáhněte zástrčku přívodního kabelu ze síťové zásuvky a nechte pekárnou vychladnout na pokojovou teplotu. Poté ji budete moci znovu používat.
Chléb kyne velmi rychle.	V těstě je příliš mnoho kvasnic, mouky nebo naopak nedostatek soli.	Je důležité správně odměřit suroviny. Upravte množství jednotlivých surovin a zkontrolujte, zda byly všechny suroviny vloženy správně a ve správném pořadí.
Chleba téměř nekyne nebo jen trochu.	Přidali jste málo kvasnic nebo nepřidali žádné.	Je důležité správně odměřit suroviny. Upravte množství jednotlivých surovin a zkontrolujte, zda byly všechny suroviny vloženy správně a ve správném pořadí.
	Kvasnice byly staré nebo vyčpělé.	Vždy se ujistěte, že jsou kvasnice, stejně jako ostatní suroviny, čerstvé.
	Tekutiny jsou příliš horké.	Použijte jiné tekutiny nebo vyčkejte, až se tekutiny zchladí. Ujistěte se, že vkládáte suroviny ve správném pořadí.
	Kvasnice se dostaly do kontaktu s tekutinami příliš brzy.	Ujistěte se, že vkládáte suroviny ve správném pořadí.
	Použitá mouka není vhodná pro daný typ chleba nebo je použitá mouka příliš stará.	Použijte správný typ mouky pro daný typ chleba. Ujistěte se, že používáte čerstvé suroviny.
	Použili jste příliš mnoho nebo málo tekutin.	Je důležité správně odměřit suroviny. Upravte množství jednotlivých surovin a zkontrolujte, zda byly všechny suroviny vloženy správně a ve správném pořadí. Pokud používáte pekárnou ve velmi vlhkém prostředí, snižte množství tekutin o 1–2 lžice.
	Použili jste příliš málo cukru.	Je důležité správně odměřit suroviny. Upravte množství jednotlivých surovin a zkontrolujte, zda byly všechny suroviny vloženy správně a ve správném pořadí.
Těsto je příliš objemné a přetéká z pečicí formy A4 .	Nadměrné množství tekutin způsobující příliš jemnou strukturu těsta nebo nadměrné množství kvasnic.	Je důležité správně odměřit suroviny. Upravte množství jednotlivých surovin a zkontrolujte, zda byly všechny suroviny vloženy správně a ve správném pořadí. Pokud vkládáte suroviny, které obsahují vodu, je třeba ponížít objem použité tekutiny.

Chléb se uprostřed rozpadá.	Objem těsta je větší než forma A4 a chleba se propadá.	Je důležité správně odměřit suroviny. Pokud vkládáte suroviny, které obsahují vodu, je třeba ponížít objem použité tekutiny.
	Doba kynutí je příliš krátká nebo rychlá kvůli vysoké teplotě vody nebo vysoké teplotě v pekárně nebo kvůli zvýšené vlhkosti.	Použijte jiné tekutiny nebo vyčkejte, až se tekutiny zchladí. Do mouky udělejte malý důlek, do kterého vložte kvasnice. Ujistěte se, že kvasnice nepřichází do kontaktu s tekutinou. Při vysokých teplotách nepoužívejte funkci odloženého startu a používejte studené tekutiny. Vyjměte chléb z formy A4 ihned po upečení a nechte na kovové mřížce vychladnout po dobu alespoň 15 minut před jeho nakrájením.
Příliš hutná struktura chleba.	Použili jste příliš mnoho mouky nebo málo tekutiny.	Je důležité správně odměřit suroviny. Upravte množství jednotlivých surovin a zkontrolujte, zda byly všechny suroviny vloženy správně a ve správném pořadí. Pokud používáte pekárnou ve velmi vlhkém prostředí, snižte množství tekutin o 1–2 lžíce.
	Použili jste málo cukru nebo kvasnic.	Je důležité správně odměřit suroviny. Upravte množství jednotlivých surovin a zkontrolujte, zda byly všechny suroviny vloženy správně a ve správném pořadí.
	Použili jste příliš mnoho ovoce, semínek apod.	Upravte množství jednotlivých surovin a zkontrolujte, zda byly všechny suroviny vloženy správně a ve správném pořadí.
	Použili jste starou nebo vyčpělou mouku a teplé tekutiny způsobily rychlé kynutí, ale těsto spadlo ještě před pečením.	Snižte celkové množství surovin. Nepoužívejte více, než je uvedené množství mouky. Snižte množství surovin o jednu třetinu.
	Nepoužili jste sůl nebo málo soli.	
Chléb není ve středu upečený.	Použili jste příliš mnoho tekutin.	Je důležité správně odměřit suroviny. Upravte množství jednotlivých surovin a zkontrolujte, zda byly všechny suroviny vloženy správně a ve správném pořadí. Pokud používáte pekárnou ve velmi vlhkém prostředí, snižte množství tekutin o 1–2 lžíce.
	Používáte pekárnou ve vlhkém prostředí.	Při vysokých teplotách nepoužívejte funkci odloženého startu a používejte studené tekutiny.
	Recepty obsahují vlhké suroviny, např. jogurt.	Snižte množství tekutin o 1–2 lžíce.
	Použili jste příliš mnoho vody.	Snižte množství tekutin o 1–2 lžíce.
Střídky je příliš pórovitá.	Nepoužili jste sůl.	Upravte množství jednotlivých surovin a zkontrolujte, zda byly všechny suroviny vloženy správně a ve správném pořadí.
	Používáte pekárnou v příliš vlhkém prostředí, tekutiny jsou horké.	Při vysokých teplotách nepoužívejte funkci odloženého startu a používejte studené tekutiny. Vyjměte chléb z formy A4 ihned po upečení a nechte na kovové mřížce vychladnout po dobu alespoň 15 minut před jeho nakrájením.
	Používáte příliš mnoho tekutin.	Použijte jiné tekutiny nebo vyčkejte, až se tekutiny zchladí. Do mouky udělejte malý důlek, do kterého vložte kvasnice. Ujistěte se, že kvasnice nepřichází do kontaktu s tekutinou.

Pórovitá nedopečená kůrka	Těsto příliš nakynulo a nevejde se do formy A4 .	Je důležité správně odměřit suroviny. Zkontrolujte množství tekutin. Pokud vkládáte suroviny, které obsahují vodu, je třeba ponížít objem použité tekutiny.
	Použili jste příliš mnoho mouky, zvláště u bílého chleba.	Zkontrolujte množství tekutin. Pokud vkládáte suroviny, které obsahují vodu, je třeba ponížít objem použité tekutiny.
	Použili jste příliš mnoho kvasnic nebo nedostatek soli.	Je důležité správně odměřit suroviny. Upravte množství jednotlivých surovin a zkontrolujte, zda byly všechny suroviny vloženy správně a ve správném pořadí.
	Použili jste příliš mnoho cukru.	Je důležité správně odměřit suroviny. Upravte množství jednotlivých surovin a zkontrolujte, zda byly všechny suroviny vloženy správně a ve správném pořadí.
	Použili jste k cukru ještě další sladké suroviny.	Upravte množství jednotlivých surovin a zkontrolujte, zda byly všechny suroviny vloženy správně a ve správném pořadí.
Krajíce chleba nejsou rovnoměrné nebo jsou v krajících hrudky.	Chleba dostatečně nevychladl. (Pára se neodpařila.)	Snižte množství kvasnic nebo všech surovin o ¼. Nechte chleba dostatečně vychladnout.
Na kůrce zůstávají zbytky mouky.	Mouka nebyla správně zpracována během míchání, zvláště na stěnách.	Snižte množství vody o 1 – 2 lžice. Vyjměte chléb z formy A4 ihned po upečení a nechte na kovové mřížce vychladnout po dobu alespoň 15 minut před jeho nakrájením.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovitý rozsah napětí.....	220 – 240 V~
Jmenovitý kmitočet.....	50 Hz
Jmenovitý příkon motoru	50 W
Jmenovitý příkon topného tělesa	500 W
Hlučnost.....	65 dB(A)

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 65 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1 pW.

Změny textu a technických specifikací vyhrazeny.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU, které se na něj vztahují.