



CZ ■ Pekárna chleba

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. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí vykonávat děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Spotřebič a jeho síťový kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- 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.

**Upozornění:**

Tento spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím programátoru, vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.

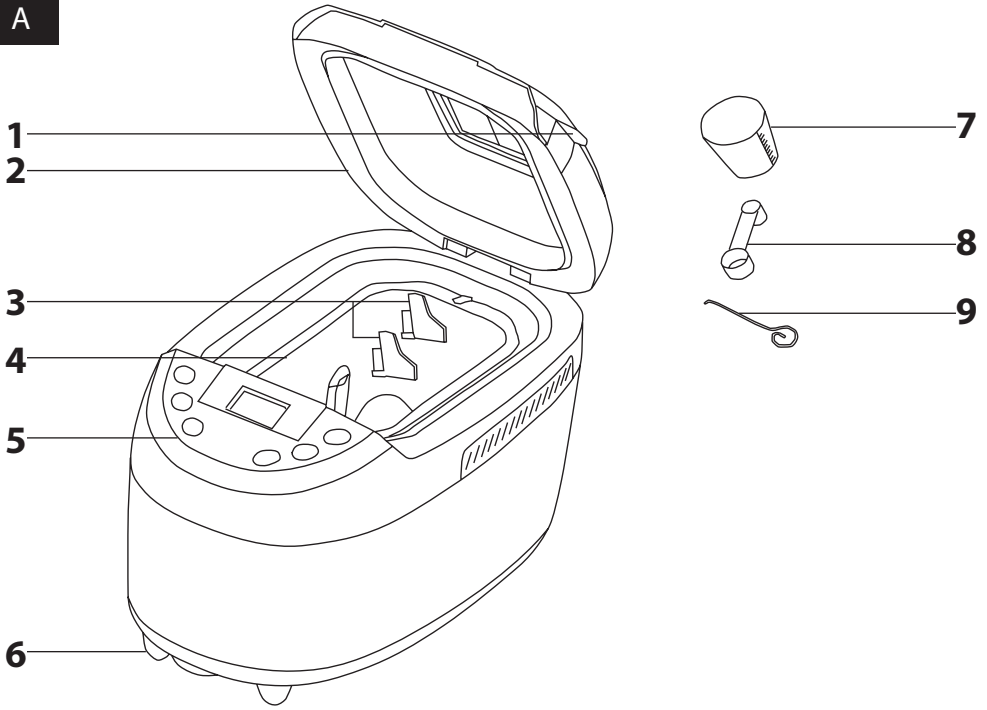
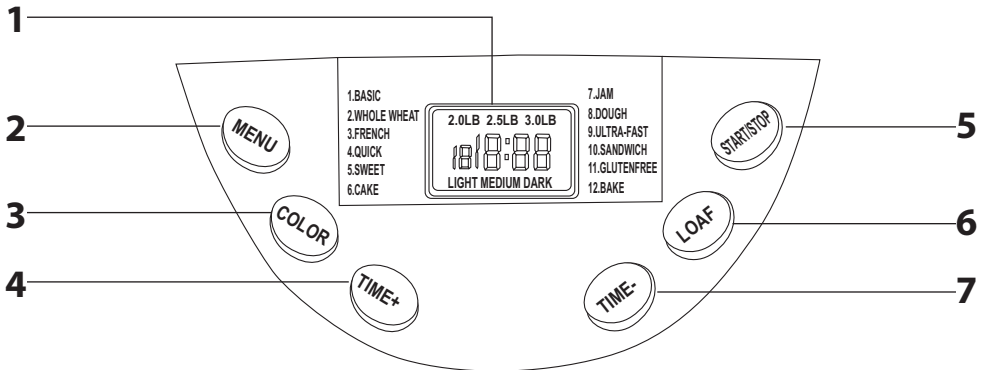
- Spotřebič nepoužívejte v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou záclony, závěsy, utěrky apod. Ve směru hlavního sálání tepla musí být dodržena bezpečná vzdálenost od povrchů hořlavých hmot minimálně 50 cm a v ostatních směrech minimálně 10 cm.

- 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 nevkládejtelobal, potravinové folie apod. ani jej nespouštějte na prázdkno.



Upozornění: Horký povrch

- 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 rotujících hnětacích háků.
- V jedné dávce lze použít maximálně 900 g mouky a 6 g kypřicího prášku. Do pečicí formy nevkládejte větší množství mouky ani kypřicího prášku.
- 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 odpojte od zásuvky tahem za zástrčku, nikoli za kabel. Jinak by mohlo dojít k poškození síťového kabelu nebo zásuvky.
- Pokud je síťový kabel poškozen, jeho výměnu svěřte odbornému servisnímu středisku, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace. Spotřebič s poškozeným síťovým kabelem je zakázáno používat.
- 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.

A**B**

- Před zapnutím spotřebiče se, prosím, seznámte s návodem k jeho obsluze, a to i v případě, že jste již obeznámeni 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, balící materiál, pokladní doklad a potvrzení o rozsahu odpovědnosti prodávajícího nebo záruční list. V případě přepravy doporučujeme zabalit spotřebič opět do originálního krabice od výrobce.

POPIS SPOTŘEBIČE A JEHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

- | | |
|--|---|
| A1 Držadlo víka | A6 Protiskluzové nožky |
| A2 Víko s průzorem | A7 Odměrný šálek |
| A3 Hnětací háky | A8 Odměrná lžičce |
| A4 Pečicí forma se skloupnou rukojetí | A9 Háček na vyjmutí hnětacích háků |
| A5 Ovládací panel s displejem | |

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU S LCD DISPLEJEM

- | | |
|---|---|
| B1 Displej zobrazuje zvolený program a jeho délku, nastavenou barvu kůrky a velikost bochníku. | B5 Tlačítko „START/STOP“ slouží ke spuštění, zastavení nebo zrušení nastaveného programu. |
| B2 Tlačítko „MENU“ slouží k nastavení programu 1 až 12. | B6 Tlačítko „LOAF“ slouží k nastavení velikosti bochníku 2 lb (900g), 2,5 lb (1 130g), 3 lb (1 360g) |
| B3 Tlačítko „COLOR“ slouží k nastavení barvy kůrky chleba. | B7 Tlačítko „TIME+“ slouží k nastavení časovače odloženého startu. |
| B4 Tlačítko „TIME+“ slouží k nastavení časovače odloženého startu. | |



Poznámka:

Metrická jednotka hmotnosti je zaokrouhlena na celé desítky dolů.

OVLÁDÁNÍ PEKÁRNY CHLEBA A JEJÍ FUNKCE

Tlačítko „MENU“

- Slouží k volbě programu 1 až 12. Každé stisknutí tlačítka **B2** je doprovázeno krátkým pípnutím. Nastavený program a jeho délka se zobrazuje na LCD displeji **B1**.

Tlačítko „COLOR“

- Umožňuje nastavit barvu kůrky „LIGHT“ (světlá), „MEDIUM“ (středně tmavá) nebo „DARK“ (tmavá). Nastavená barva kůrky chleba se zobrazuje na LCD displeji **B1**.
- V programu 6 – CAKE, 7 – JAM a 8 – DOUGH nelze barvu kůrky zvolit.

Tlačítko „LOAF“

- Slouží k nastavení velikosti bochníku 2 lb (900g), 2,5 lb (1 130g), 3 lb (1 360g). Velikosti bochníku je myšlen součet hmotností všech ingrediencí vložených do pečicí formy **A4**. Zvolená velikost bochníku se zobrazuje na LCD displeji **B1**. Délka programu se liší v závislosti na zvolené velikosti bochníku, jak je uvedeno v kapitole Přehled programů a jejich délek.
- V programu 6 – CAKE, 7 – JAM, 8 – DOUGH a 12 – BAKE nelze velikost bochníku zvolit.

Tlačítko „TIME+“ a „TIME-“

- Tlačítko **B4** a **B7** slouží k nastavení časovače odloženého startu.
- 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 pečicí formy **A4**, jak je uvedeno v kapitole Použití pekárny chleba. Droždí nesmí přijít do kontaktu s tekutinou ještě před spuštěním programu.

Příklad nastavení časovače:

Je 21:00 a druhý den ráno v 8:00 (tj. časový rozdíl 11 hod) chcete mít upечený čerstvý chléb. Nejdříve zvolte program, barvu kůrky a velikost bochníku. Poté tlačítka **B4** a **B7** upravte časový údaj zobrazený na displeji **B1** na 11:00. To je doba, za kterou bude chléb připraven k vyjmutí z pekárny. Každým stisknutím tlačítka **B4** nebo **B7** se nastavený čas prodlouží nebo zkrátí o 10 min. Pro spuštění nastaveného programu v režimu odloženého startu stiskněte tlačítko „START/STOP“ **B5**. Na displeji se začne odpočítávat čas. Jakmile dojde ke spuštění nastaveného programu, pekárnu pravidelně kontrolujte.



Poznámka:

Časovačem lze nastavit maximálně 13 hodin.

Tlačítko „START/STOP“

- Slouží ke spuštění, přerušení nebo ukončení nastaveného programu.
- Ke spuštění programu stiskněte tlačítko **B5** jednou. Ozve se krátké pípnutí, rozblíká se dvojtečka v časovém údaji na LCD displeji **B1** a nastavený program se spustí. Po spuštění programu jsou ostatní tlačítka deaktivována, aby nedošlo k případnému narušení právě probíhající fáze programu.
- Právě probíhající program můžete kdykoli dočasně přerušit krátkým stisknutím tlačítka **B5**. Odpočítávání času zbyvajících do ukončení programu se přeruší a časový údaj na displeji **B1** bude blikat. Nastavení bude uloženo v paměti pekárny. K opětovnému spuštění zastaveného programu stiskněte opět tlačítko **B5**. Pokud tak neučíníte do 10 minut od začátku jeho přerušování, dojde k jeho automatickému spuštění.
- K ukončení programu stiskněte tlačítko **B5** a přidržeť jej stisknuté po dobu cca 2 sekund. Ukončení programu je signalizováno dlouhým pípnutím.

FUNKCE „KEEP WARM“

- Po dokončení programu se pekárna automaticky přepne na 60 minut do režimu přehřívání (udržování teploty). Chcete-li vyjmout chléb z pekárny bez následného přehřívání, zrušte tuto funkci dlouhým stisknutím tlačítka „START/STOP“ **B5**.
- Tato funkce není dostupná pro programy 6 – CAKE, 7 – JAM a 8 – DOUGH.

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“ **B5**.
- Při delším výpadku energie (více než 10 minut) nedojde k automatickému obnovení přerušného 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 „H:HH“ doprovázený zvukovým signálem, znamená to, že teplota uvnitř pekárny je příliš vysoká. K tomu může dojít, když chcete pekárnu použít opakovaně za sebou. Otevřete víko **A2** a nechte pekárnu vychladnout po dobu 10 až 20 minut. Po vychladnutí můžete pekárnu opět použít.

2. Pokud se po spuštění programu zobrazí na displeji **B1** údaj „L:LL“ doprovázený zvukovým signálem, znamená to, že teplota uvnitř pekárný je příliš nízká. Otevřete víko **A2** a umístěte pekárnou do pokojové teploty. Doporučená teplota v místnosti je 15 °C až 34 °C.
3. Pokud se na displeji **B1** zobrazuje údaj „EE0“ nebo „EE1“ kontaktujte autorizované servisní středisko.

PŘEHLED PROGRAMŮ A JEJICH DÉLKA

1 – BASIC (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 – WHOLE WHEAT (celozrnný chléb)

Tento program zahrnuje fázi hnětení, kynutí a pečení. Používá se pro pečení chleba z celozrnné mouky.



Poznámka:

U tohoto programu nedoporučujeme používat funkci odloženého startu. Jinak může být nepříznivě ovlivněna kvalita chleba.

3 – FRENCH (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 střídkou a křehkou kůrkou. Chléb francouzského typu doporučujeme zkonzumovat v den upečení.

4 – QUICK (rychlé pečení)

Tento program zahrnuje fázi hnětení, kynutí a pečení. Je rychlejší alternativou programu č. 1 – BASIC. Takto upečený chléb má méně nadýchanou střídku než chléb upečený v základním programu č. 1.

5 – SWEET (sladký chléb)

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

6 – 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.

7 – 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.

8 – DOUGH (těsto)

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

9 – ULTRA-FAST (velmi rychlé pečení)

Hnětení, kynutí a upečení chleba v co nejkratším čase. Obvykle je tento chléb méně nadýchaný než ten, který je upečený v programu č. 4 – QUICK.

V tomto programu je velice důležitá teplota vody. Aby bochník vykynul do požadované velikosti, teplota vody nebo jiné tekuté složky by se měla pohybovat v rozmezí 48 až 50 °C.

10 – SANDWICH (toastový chléb)

Tento program zahrnuje fázi hnětení, kynutí a pečení. Používá se pro pečení nadýchaného toastového chleba s tenkou kůrkou.

11 – GLUTEN-FREE (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.

12 – BAKE (pečení)

Tento program zahrnuje pouze fázi pečení a proměnění tak vaší 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.

Program	Volba barvy kůrky	Velikost bochníku	Délka programu	Funkce přihřívání	Čas pro přidání ingrediencí	Maximální nastavení časovače
1 – BASIC	světlá / středně 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	světlá / středně 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	světlá / středně 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	světlá / středně 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	světlá / středně 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	světlá / středně 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	světlá / středně 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	světlá / středně 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	světlá / středně tmavá / tmavá	---	0:10 až 1:00	60 min	---	---

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- 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**.
- Příslušenství a odnímatelné součásti, které jsou určeny pro styk s potravinami, omyjte pod teplotou tekoucí vodou za použití neutrálního kuchyňského saponátu. Poté je opláchněte pod čistou tekoucí vodou a řádně je osušte utěrkou.
- Pečicí formu **A4** s hnětacími háky **A3** vložte zpět do pekárný na své místo. Pekárnu připojte k síťové zásuvce, nastavte program 12 – BAKE (pečení) a pekárnou spusťte naprázdno na 10 minut v tomto režimu. Po ukončení programu zrušte funkci přihřívání a pekárnou odpojte od síťové zásuvky a nechejte ji vychladnout. Formu **A4** a háky **A3** ještě jednou omyjte a řádně osušte.



Poznámka:

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

4. Nyní je pekárna připravena k použití.

POUŽITÍ PEKÁRNY CHLEBA

- Pekárnu chleba umístíte na rovný, suchý a stabilní povrch, např. na pracovní desku kuchyňské linky.
- Otevřete víko **A2** a vyjměte z ní pečicí formu **A4**. Hnětací háky **A3** nasadte na hřídele, které jsou umístěny na dně pečicí formy **A4**, a řádně je stlačte dolů.



Poznámka:

Pro snadnější vyjmutí háků **A3** z upečeného chleba, doporučujeme natřít háky **A3** a hřídele jedlým tukem, který je vhodný pro tepelnou úpravu.

- Dle receptu odměřte ingredience a vložte je do pečicí formy **A4** v následujícím pořadí:
 - Nejdříve vložte všechny tekuté suroviny, jako je voda, mléko, pivo, podmásli, jogurt, vejce apod.
 - Poté přidejte všechny sypké suroviny, jako je mouka, sůl, cukr, bylinky, chlebové koření, klíčky, vložky, semínka apod. Do jednoho rohu nasypejte sůl, do druhého rohu nasypejte cukr a do dalšího rohu koření.
 - Nakonec udělejte uprostřed mouky důlek a umístíte 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 vložít droždí, poté mouku a až nakonec tekutinu. I v tomto případě platí, že droždí nesmí přijít do kontaktu s tekutinou před spuštěním pekárny.
 - U všech receptů je třeba dodržet tento obecný postup přidávání ingrediencí.
- Na výslednou velikost upečeného bochníku může mít vliv pokojová teplota, ve které pekárnu chleba používáte. Doporučená teplota v místnosti je 15 °C až 34 °C.
- Pečicí formu **A4** s ingrediencemi opatrně vložte do pekárny a řádně ji stlačte dolů tak, aby byla pevně usazena ve vnitřním prostoru pekárny. Víko **A2** uzavřete a síťový kabel připojte k zásuvce. Po připojení k síťové zásuvce se ozve dlouhý pípnutí a na displeji **B1** se zobrazí ve výchozím nastavení program 1, délka programu 3:10, hmotnost bochníku 3 lb (1 360 g) a barva kůrky „MEDIUM“ (středně tmavá).



Poznámka:

Pokud nedojde ke stisknutí žádného tlačítka do 20 sekund, podsvícení displeje **B1** zhasne.

- Tlačítkem „MENU“ **B2** nastavte požadovaný program. Tlačítkem „COLOR“ **B3** zvolte barvu kůrky a tlačítkem „LOAF“ **B6** nastavte velikost bochníku. Některé programy neumožňují nastavit barvu kůrky nebo velikost bochníku.
- Pokud chcete, aby byl chléb upečen později, nastavte časovač odloženého startu tlačítky **B4** a **B7**.
- Pro spuštění pekárny chleba stiskněte tlačítko „START/STOP“ **B5**. Dvojtečka v časovém údaji zobrazeném na displeji **B1** se rozblíká a na displeji se bude odpočítávat čas zbývající do ukončení programu. Pekárna bude automaticky procházet jednotlivými fázemi programu. Během pečení se uvolňuje z ventilačních otvorů pára.
- V programu 1 – BASIC, 2 – WHOLE WHEAT, 3 – FRENCH, 4 – QUICK, 5 – SWEET, 6 – CAKE, 10 – SANDWICH a 11 – GLUTEN FREE se během programu ozve zvuková signalizace, která vás upozorní na možnost přidání ingrediencí. Pokud chcete, otevřete víko **A2** a přidejte ingredience, přičemž dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k opaření horkou párou unikající z ventilačních otvorů a z pečícího prostoru.
- Po dokončení programu se ozve zvuková signalizace. Poté se pekárna přepne na 60 minut do režimu přihřívání (udržování teploty). Pokud chcete režim přihřívání ukončit, stiskněte dlouze tlačítko „START/STOP“ **B5**.

- Po ukončení programu odklopte víko **A2**. Zdvíhnete rukojet pečicí formy **A4** a formu **A4** vyjměte z pekárny. To vše proveďte za použití kuchyňských chňapek. 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 hřídelemi. K vyjmutí háků **A3** z chleba použijte háček **A6**.
- Po ukončení používání odpojte pekárnu 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.
- Nespotřebovaný 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 spotřebič od síťové zásuvky a nechte jej vychladnout.
- Pokud lze jen obtížně odstranit hnětací háky **A3** z hřídelí, naplňte formu **A4** teplou vodou a nechejte ji přibližně 30 minut působit. Poté vyjměte háky **A3**, opatrně je očistěte navlhčeným hadříkem a řádně vytrěte 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 forma **A4** musí být před vložením do pekárny naprosto suchá.



Tip:

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

- Víko **A2** očistěte zevnitř a zvenku mírně navlhčeným hadříkem. Poté vše řádně vytrěte dosucha.



Upozornění:

Na vnitřním povrchu víka **A2** 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 pekárny nebo na kvalitu upečeného chleba. Tyto skvrny jednoduše odstraníte navlhčeným hadříkem.

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

- Pekárnu chleba neponořujte do vody ani jiné tekutiny.
- Před uskladněním pekárny zajistěte, aby byla vychladlá, čistá a suchá a aby bylo uzavřeno její víko **A2**.

PEČEME CHLÉB

Krátký popis nejběžnějších ingrediencí používaných pro pečení 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), 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) Celozrná mouka

Celozrná mouka se vyrábí mletím pšenice a obsahuje pšeničnou slupku a lepek. Celozrná mouka je těžší a výživnější než normální mouka. Chléb vyrobený z celozrné mouky má obvykle menší velikost. Proto je ve velkém množství receptů pro dosažení co nejlepších výsledků obvykle kombinována celozrná 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) Kukuřičná mouka a ovesná mouka

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

6) Cukr

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

7) 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 ledničce, 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 okrajům odměrného šálku. Pokud tomu tak není, kvasnice jsou neaktivní.

8) Sůl

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

9) 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.

10) 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.

11) 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.

12) Soda

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

13) Voda a jiné tekutiny

Voda je při výrobě chleba nezbytnou ingrediencí. Obecně je nevhodnější 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.

- Různé druhy mouky vypadají podobně; účinnost kvasnic nebo absorbovatelnost 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.

TIPY NA RECEPTY

- Poměry hmotností, objemů a obsah jednotlivých ingrediencí ve všech níže uvedených receptech berte prosím pouze jako orientační. Výsledek pečení závisí na mnoha faktorech:
 - tvrdost vody (při použití příliš měkké vody kyne těsto rychleji)
 - vlhkost vzduchu (v případě zvýšené vlhkosti je třeba o 1–2 lžičce snížit množství vody)
 - nadmořská výška (nad 750 m kyne těsto rychleji)
 - konzistence ingrediencí
- Z výše uvedených důvodů doporučujeme Vámi vybraný recept v případě potřeby upravit dle aktuálních podmínek.
- Součástí základního vybavení pekárny je odměrná lžičce **A8** a odměrný šálek **A7**. Odměrná lžičce **A8** je vybavena na každém konci jednou odměrkou (velkou a malou). Kapacita malé odměrky je 5 ml. Kapacita velké odměrky je 15 ml. Odměrný šálek **A7** má kapacitu 250 ml.
- Jeden zarovnaný odměrný šálek **A7** odpovídá 150 g mouky nebo 250 ml vody.
- Jedna zarovnaná malá odměrka odpovídá 6 g soli, 3,5 g sušeného droždí, 4,5 g zlepkovače mouky, 3,5 g vinného kamene nebo 6 g jedlé sody.
- Jedna zarovnaná velká odměrka odpovídá 14 g cukru, 7 g rozinek, 6 g oříšků, 6,5 g sušeného mléka, 16 g oleje. Jedno celé vejce váží zhruba 50 až 60 g.
- Při odměřování ingrediencí mějte odměrku položenou na rovném povrchu. Přesné množství tekutiny zkontrolujete, když odměrka bude umístěna v úrovni vašich očí.



Tip:

V případě, že z jakéhokoliv důvodu nechcete péct chléb podle receptů, můžete si v prodejnách potravin zakoupit již hotové chlebové směsi. U hotových pečicích směsí postupujte vždy přesně podle návodu uvedeného na přebalu výrobku. Berte také prosím na vědomí, že i do takto zakoupených hotových směsí je někdy vyžadováno přidání kvasnic jako samostatné ingredience.

Základní recept na chléb

340 ml vody

1 malá odměrka soli

3 velké odměrky bílého cukru

2 velké odměrky rostlinného oleje

3 ¾ odměrného šálku chlebové mouky

2 ½ velké odměrky sušeného nízkotučného mléka

2 malé odměrky přípravku zlepšujícího mouku

1 ¼ malé odměrky sušeného droždí

Nastavení pekárny: Program 1 – BASIC (základní pečení), velikost bochníku: 900 g, kůrka: vyberte dle chuti.

Celozrný chléb

340 ml vody

1 malá odměrka soli

2 ½ velké odměrky bílého cukru

1 ½ velké odměrky rostlinného oleje

1 ¾ odměrného šálku celozrné mouky

2 odměrné šálky chlebové mouky

2 velké odměrky sušeného nízkotučného mléka

2 malé odměrky přípravku zlepšujícího mouku

1 ¼ malé odměrky sušeného droždí

Nastavení pekárny: Program 2 – WHOLE WHEAT (celozrný chléb), velikost bochníku: 900 g, kůrka: vyberte dle chuti.

Francouzský chléb

340 ml vody

1 ½ malé odměrky soli

2 ½ velké odměrky bílého cukru

1 ¼ velké odměrky rostlinného oleje

3 ¾ odměrného šálku chlebové mouky

2 ½ velké odměrky sušeného nízkotučného mléka

2 malé odměrky přípravku zlepšujícího mouku

1 ¼ malé odměrky sušeného droždí

Nastavení pekárny: Program 3 – FRENCH (francouzský chléb), velikost bochníku: 900 g, kůrka: vyberte dle chuti.

Sladký chléb

240 ml vody

2 vejce

½ odměrného šálku bílého cukru

½ malé odměrky soli

1 ½ velké odměrky rostlinného oleje

3 odměrné šálky chlebové mouky

2 ½ velké odměrky sušeného nízkotučného mléka

2 malé odměrky přípravku zlepšujícího mouku

1 malá odměrka sušeného droždí

Nastavení pekárny: Program 5 – SWEET (sladký chléb), velikost bochníku: 900 g, kůrka: vyberte dle chuti.

Koláč

4 vejce

80 ml mléka

1 velká odměrka rozpuštěného másla

½ malé odměrky soli

2 ½ velké odměrky hnědého cukru

3 ¾ odměrného šálku mouky

1 ½ malé odměrky vinného kamene (vínan draselný)

½ malé odměrky jedlé sody

2 velké odměrky sušeného droždí



Poznámka:

Vejce nejdříve ušlehejte zvlášť a teprve poté je přidejte s ostatními ingrediencemi do nádoby na pečení.

Nastavení pekárny: Program 6 – CAKE (koláč)

PRŮVODCE ODŠTĚŘOVÁNÍM POTÍŽÍ PŘI PEČENÍ

Č.	Problém	Příčina	Řešení
1.	Kouř 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, nechejte ji vychladnout a očistěte topné těleso.
2.	Štřídky chleba se propadají.	Chléb zůstal v pekárně v režimu přihřívání příliš dlouho.	Nenechávejte chléb v pekárně až do úplného ukončení režimu přihřívání.
3.	Chléb lze jen velmi obtížně vyjmout.	Hnětací háky A3 uvázly v bochníku.	Zahřejte hrděli, aby se bochník uvolnil z formy A4 . Poté formu A4 i háky A3 vyčistěte dle pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba.
4.	Ingredience nejsou rovnoměrně zamíchány a jsou nepravděpodobně upečené.	1. Chybná volba programu 2. Po spuštění programu jste několikrát otevřeli víko A2 . 3. Odpor při míchání je příliš velký, takže se hnětací hák A3 téměř neotáčí a dostatečně nehněte.	Nastavte správný program. Neotevírejte při posledním knutí víko A2 . Zkontrolujte, zda se hnětací háky A3 volně otáčejí, pak vytáhněte pečící formu A4 a spusťte provoz bez zatížení. Pokud spotřebič nefunguje standardním způsobem, kontaktujte autorizované servisní středisko.
5.	Je slyšet hluk motoru, ale nedochází k promísení ingrediencí.	Pečící forma A4 není správně upevněna nebo těsto je příliš objemné.	Zkontrolujte, zda je správně připevněna pečící forma A4 a zda je těsto připraveno podle receptu a zda mají ingredience správnou hmotnost.
6.	Chléb je tak velký, že tlačí na víko A2 .	Nadměrné množství kvasnic, mouky nebo vody, nebo příliš vysoká teplota prostředí.	Zkontrolujte výše uvedené faktory, snižte odpovídajícím způsobem množství ingrediencí.
7.	Chléb je příliš malý nebo nedošlo ke kynutí.	Žádné kvasnice nebo nedostatečné množství kvasnic, nebo kvasnice nejsou aktivní z důvodu příliš vysoké teploty vody, nebo došlo ke smíchání kvasnic se solí, nebo je příliš nízká okolní teplota.	Zkontrolujte množství a aktivitu kvasnic, pekárnou přesuňte do odpovídající pokojové teploty.
8.	Těsto je příliš objemné a přetéká z pečící formy A4 .	Nadměrné množství tekutin způsobující příliš jemnou strukturu těsta nebo nadměrné množství kvasnic.	Snižte množství tekutin a kvasnic.
9.	Chléb se uprostřed rozpadá.	1. Nevhodná mouka, nebo mouka s prošlým datem spotřeby. 2. Nadměrné množství vody činí těsto příliš vlhkým a jemným.	Použijte správný druh mouky a zkontrolujte datum její spotřeby. Upravte množství vody v receptu.
10.	Příliš hutná struktura chleba.	1. Příliš mnoho mouky nebo nedostatek vody. 2. Příliš mnoho ovocných ingrediencí nebo příliš mnoho celozrné mouky	Snižte množství mouky nebo zvýšte množství vody. Snižte množství odpovídajících ingrediencí a zvýšte množství kvasnic.
11.	Příliš pórovitá štřídky.	1. Nadměrné množství vody nebo kvasnic nebo chybějící sůl. 2. Příliš vysoká teplota vody.	Snižte odpovídajícím způsobem množství vody nebo kvasnic a zkontrolujte, zda byla přidána sůl. Zkontrolujte teplotu vody.

12. Při pečení koláčů nebo pečiva s velkým množstvím cukru je kůrka příliš silná a barva kůrky příliš tmavá.	Různé recepty nebo ingredience mají na výrobu pečiva velký vliv; barva kůrky je tmavá z důvodu velkého množství cukru.	Pokud je barva kůrky u receptů s velkým množstvím cukru příliš tmavá, ukončete program 5 až 10 minut před automatickým dokončením. Před vyjmutím byste měli ponechat chléb nebo koláč v pečicí formě A4 přibližně 20 minut s uzavřeným víkem A2 .
--	--	---

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovitý rozsah napětí.....	220–240 V
Jmenovitý kmitočet.....	50 Hz
Jmenovitý příkon.....	850 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 směrnice EU, které se na něj vztahují.