



## **CZ** ■ Pekárna chleba

*Návod k použití v originálním jazyce*

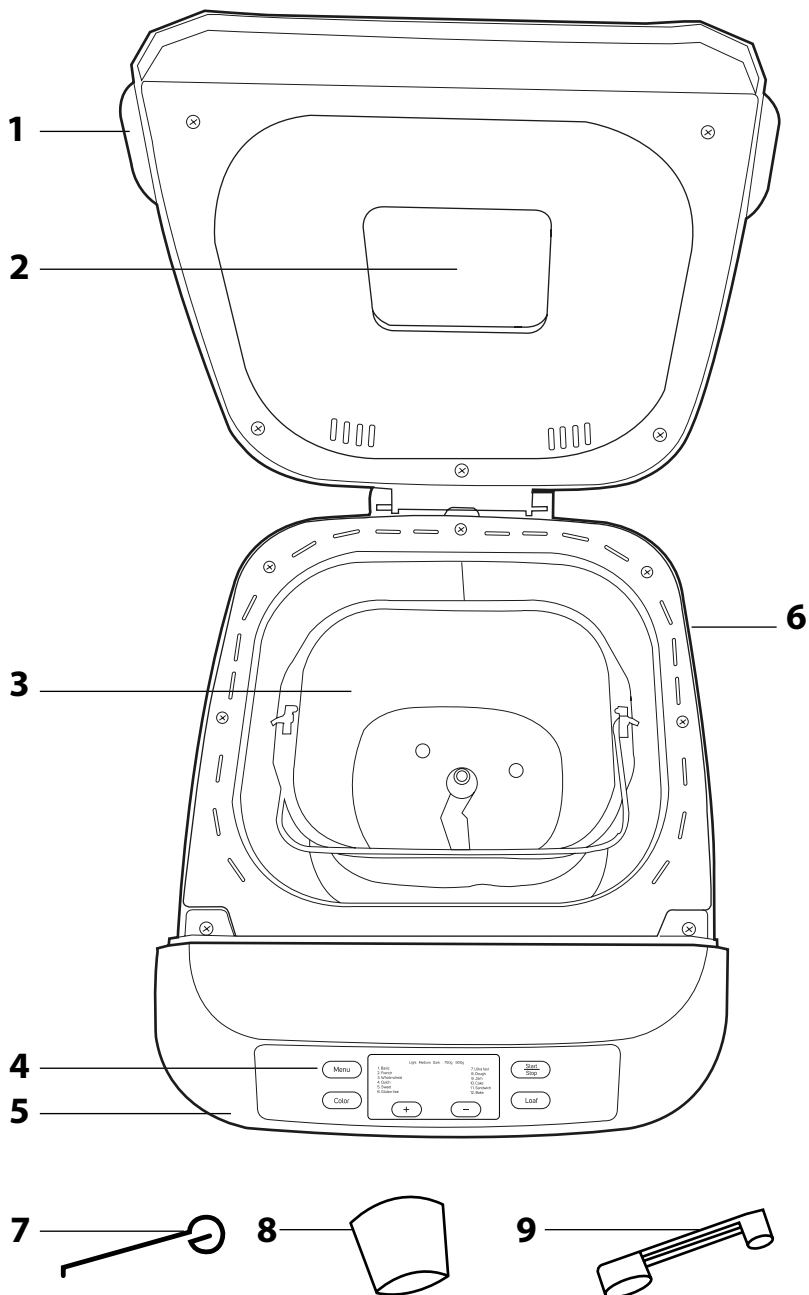
## **ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ**

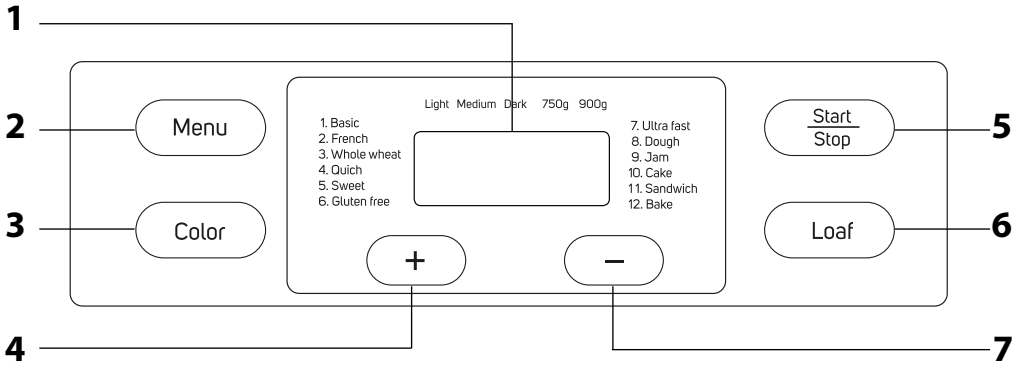
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si se 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 590 g mouky a 6 g droždí. Do pečicí formy nevkládejte 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 varič 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 uvedená 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 nevkládejte alobal, potravinové fólie apod. ani jej nespouštějte na prázdko.
- 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.
- 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 nechte 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 nechte 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.
- 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 svěďte autorizovanému servisnímu středisku. Zásahem do spotřebiče se vystavujete riziku ztráty zákonného práva z vadného plnění, případně záruky za jakost.

A



**B**

- Před použitím tohoto spotřebiče se prosím seznamte 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

- |  |  |
|--|--|
| <b>A1</b> Držadla víka (umístěny po obou stranách) | <b>A6</b> Ventilací otvory (umístěny po obou stranách) |
| <b>A2</b> Víko s průzorem                          | <b>A7</b> Háček na vyjmutí hnětacího háku              |
| <b>A3</b> Pečicí forma s vyjmatelným hákem         | <b>A8</b> Odměrný šálek                                |
| <b>A4</b> Ovládací panel s displejem               | <b>A9</b> Odměrná lžice                                |
| <b>A5</b> Tělo spotřebiče                          |  |

### POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

- |   |   |
|---|---|
| <b>B1</b> Displej zobrazuje zvolený program a jeho délku, nastavenou barvu kůrky a velikost bochníku. | <b>B5</b> Tlačítko <b>START/STOP</b> slouží ke spuštění, zastavení nebo zrušení nastaveného programu. |
| <b>B2</b> Tlačítko <b>MENU</b> slouží k nastavení programu.   | <b>B6</b> Tlačítko <b>LOAF</b> slouží k nastavení velikosti bochníku 750 g nebo 900 g.                |
| <b>B3</b> Tlačítko <b>COLOR</b> slouží k nastavení barvy kůrky chleba.                                | <b>B7</b> Tlačítko – slouží k nastavení časovače odloženého startu.                                   |
| <b>B4</b> Tlačítko + slouží k nastavení časovače odloženého startu.                                   |   |



#### Poznámka:

Metrická jednotka hmotnosti je zaokrouhlena na celé desítky dolů.

### OVLÁDÁNÍ PEKÁRNY CHLEBA A JEJÍ FUNKCE

#### Tlačítko **START/STOP**

- Slouží ke spuštění, přerušeni nebo ukončení nastaveného programu.
- Ke spuštění programu stiskněte tlačítko **START/STOP B5** jednou. Ozve se krátké pípnutí, rozblíká se dvojitka v časovém údaji na 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 **START/STOP B5**. Odpočítávání času zbývajícího do ukončení programu se přeruší a časový údaj na displeji **B1** bude blízko. Nastavení bude uloženo v paměti programu. K opětovnému spuštění zastaveného programu stisknete opět tlačítko **START/STOP B5**. Pokud tat nečiníte do 10 minut od začátku jeho přerušeni, dojde k jeho automatickému spuštění.
- K ukončení programu stiskněte tlačítko **START/STOP B5** a přidržte jej stisknuté po dobu cca 2 sekund. Ukončení programu je signalizováno dlouhým pípnutím.

#### Tlačítko **MENU**

- Slouží k volbě programu. Každé stisknutí tlačítka **B2** je doprovázeno krátkým pípnutím. Číslo programu a jeho délka se zobrazuje na displeji **B1**.

#### Tlačítko **COLOR**

- Umožňuje nastavit barvu kůrky „**LIGHT**“ (světlá), „**MEDIUM**“ (středně tmavá) nebo „**DARK**“ (tmavá). Ukazatel v levém horním rohu displeje **B1** bude ukazovat na vybraný typ barvy kůrky.
- V programech „**JAM**“ a „**DOUGH**“ nelze barvu kůrky zvolit.

#### Tlačítko **LOAF**

- Slouží k nastavení velikosti bochníku 750 g nebo 900 g. Velikosti bochníku je myšlen součet hmotnosti všech ingrediencí vložených do pečicí formy **A3**. Ukazatel v pravém horním rohu displeje **B1** bude ukazovat na zvolenou velikost bochníku. Délka programu se liší v závislosti na zvolené velikosti bochníku.
- V programech „**QUICK**“, „**DOUGH**“, „**JAM**“, „**CAKE**“ a „**BAKE**“ nelze velikost bochníku zvolit.

#### Odložený start (Tlačítka + a –)

- Tlačítka + a – slouží k nastavení časovače odloženého startu. Doba odloženého startu bude zahrnovat i délku vybraného programu, je proto třeba do celkového času zahrnout i dobu zvoleného programu, a to včetně nastavení 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 tlačítka + a – upravte časový údaj zobrazený na displeji **B1** na 10:30. To je doba, za kterou bude chléb připraven k vyjmutí z pekárny. Každým stisknutím tlačítka + a – se nastavený čas prodlouží nebo zkrátí o 10 min.

- Po spuštění nastaveného programu v režimu odloženého startu stiskněte tlačítko **START/STOP B5**. Na displeji **B1** se začne odpočítávat čas. Jakmile dojde ke spuštění nastaveného programu, pekárnu pravidelně kontrolujte.
- Tuto funkci nepoužívejte u receptů, které obsahují ingredience podléhající rychlé změně, jako jsou např. čerstvá vejce, mléko, kysaná smetana, sýr apod.
- Dbejte na správné pořadí vkládání ingrediencí do pečicí formy **A3**, jak je uvedeno v kapitole „**Použití pekárny chleba**“. Droždí nesmí přijít do kontaktu s tekutinou ještě před spuštěním programu.
- V programech „**ULTRA FAST**“, „**JAM**“ a „**BAKE**“ nelze zvolit funkci odloženého startu.



#### Poznámka:

Časovačem lze nastavit maximálně 13 hodin.

#### Funkce **KEEP WARM** (udržování teploty)

- Po dokončení programu se pekárna automaticky přepne na 60 minut do režimu **KEEP WARM** (udržování teploty). Chcete-li vyjmut chléb z pekárny ihned po dopečení, zrušte tuto funkci dlouhým stisknutím tlačítka **START/STOP B5**.
- Tato funkce není dostupná pro programy **JAM** a **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 přerušeneho 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.

#### Varovné hlášení na displeji

- Pokud se po spuštění programu zobrazí na displeji **B1** údaj „**HHH**“ 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.
- Pokud se po spuštění programu zobrazí na displeji **B1** údaj „**LLL**“ doprovázený zvukovým signálem, znamená to, že teplota uvnitř pekárny je příliš nízká. Otevřete víko **A2** a umístěte pekárnu do pokojové teploty. Doporučená teplota v místnosti je 15 °C až 34 °C.
- Pokud se na displeji **B1** zobrazuje údaj „**EE0**“, kontaktujte autorizované servisní středisko.

### PŘEHLED PROGRAMŮ

#### 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 – 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 konzumovat v den upečení.

#### 3 – 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.

#### 4 – QUICK (rychlý chléb)

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.

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. Abyste dosáhli optimálních výsledků, doporučujeme, aby byly všechny tekutiny umístěny na dně pečicí formy **A3** a suché ingredience naopak nahoře. Během prvního smíchání surovin mohou suroviny uvíznout v rozích pečicí formy **A3**, a proto může být nutné promíchat suroviny i pomocí stěrky nebo vařečky, aby se v rozích vytvořily hrudky nezpracovaných surovin.

#### 5 – SWEET (sladký chléb)

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

#### 6 – 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.

#### 7 – ULTRA-FAST (velmi rychlé pečení)

Hnětení, kynutí a upečení chleba v č. 0 nejkratším čase (80 – 100 minut). Obvykle je tento chléb méně nadýchaný než ten, který je upečený v programu č. 4 – **QUICK**. Ujistěte se, že teplota tekutiny je v rozmezí 48 °C – 50 °C. Doporučujeme používat kuchyňský teploměr k měření. Teplota tekutiny je rozhodující, aby došlo ke správnému

rýchlejšímu kysnutí a pečení. Pokud by teplota byla nižší, chleba rezevje. Naopak pokud by teplota byla příliš vysoká, nejdejte k žádnému kysnutí, neboť vysoká teplota zabije kvasnice.

## 8 – DOUGH (těsto)

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

## 9 – 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 lepavý, a pokud vytéče mimo pečicí nádobu, velmi těžko se odstraňuje.

## 10 – CAKE (koláč)

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

## 11 – SANDWICH (toastový chléb)

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

## 12 – 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 dopčení právě upečeného chleba, pokud se vám zdá jeho kůrka příliš světlá.

Program	Volba barvy kůrky	Velikost bochníku	Délka programu (min)	Funkce KEEP WARM	Čas pro přidání ingrediencí	Max. nastavení časově
1 – BASIC	Světlá / středně tmavá / tmavá	750 g	2:53	ANO	2:20	13 hod
		900 g	3:00		2:15	
2 – FRENCH	Světlá / středně tmavá / tmavá	750 g	3:40	ANO	2:45	13 hod
		900 g	3:50		2:40	
3 – WHOLE WHEAT	Světlá / středně tmavá / tmavá	750 g	3:32	ANO	2:35	13 hod
		900 g	3:40		2:40	
4 – QUICK	Světlá / středně tmavá / tmavá	-----	2:10	ANO	1:45	13 hod
		750 g	2:50		2:25	
5 – SWEET	Světlá / středně tmavá / tmavá	900 g	2:55	ANO	2:30	13 hod
		750 g	2:50		2:25	
6 – GLUTEN FREE	Světlá / středně tmavá / tmavá	900 g	2:55	ANO	2:25	13 hod
		750 g	1:28		1:38	
7 – ULTRA FAST	Světlá / středně tmavá / tmavá	900 g	1:38	ANO	1:28	13 hod
		-----	1:30		-----	
9 – JAM	-----	-----	1:20	-----	-----	-----
10 – CAKE	Světlá / středně tmavá / tmavá	-----	1:50	ANO	1:34	13 hod
		750 g	2:55		1:59	
11 – SANDWICH	Světlá / středně tmavá / tmavá	900 g	3:00	ANO	2:04	13 hod
		Světlá / středně tmavá / tmavá	-----		10 - 60 min	

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Pekárnou a její příslušenství vyjměte z krabice a odstraňte z ní veškeré obalové materiály včetně propagačních štítků a etiket. Především nezapomínejte odstranit etiketu, která je umístěna na dně pečicí formy **A3**.
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 **A3** s instalovaným hnětačím hákem vlozte zpět do pekárnky na své místo. Pěkárnku připojte k síťové zásuvce a zazní zvukové upozornění.
4. Nastavte program 12 – BAKE (pečení) a pekárnku spusťte naprázdno na 10 minut v tomto režimu. Po ukončení programu zrušte funkci KEEP WARM a pekárnku odpojte od síťové zásuvky a nechte ji vychladnout. Formu **A3** a hnětač hák ještě jednou omyjte a řádně osušte.



### Poznámka:

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

5. Nyní je pekárnka připravena k použití.

## POUŽITÍ PEKÁRNKY CHLEBA

- Pěkárnku chleba umístěte na rovný, suchý a stabilní povrch, např. na pracovní desku kuchyňské linky.
- Otevřete víko **A2** a vlozte pečicí formu **A3** do vnitřního prostoru. Otočte pečicí formou **A3** po směru hodinových ručiček, až ji zajistíte na svém místě. Hnětač hák nasadte na hřídel, který je umístěna na dně pečicí formy **A3**, a řádně jej stlačte dolů.



### Poznámka:

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

- Dle receptu odměřte ingredience a vložte je do pečicí formy **A3** v následujícím pořadí:
  - Nejprve vložte všechny tekuté suroviny, jako je voda, mléko, pivo, podmáslí, jogurt, vejce apod.

- Poté přidejte všechny suché 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 pekárnky.
- U těžkých, hutných těst s vysokým podílem žitné mouky doporučujeme pro dosažení lepšího výsledku hnětení obřídit potraví 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 pekárnky.
- U všech receptů je třeba dodržet tento obecný postup přidávání ingrediencí.

- Na výslednou velikost upečeného bochníku může mít vliv pokojová teplota, ve které pekárnku chleba používáte. Doporučená teplota v místnosti je 15 °C až 34 °C.



### Poznámka:

V jedné dávce lze použít maximálně 590 g mouky a 6 g droždí. Do pečicí formy nevkładěte větší množství mouky ani droždí.

- 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 programu 1, délka programu 3:00, hmotnost bochníku 900 g a barva kůrky „MEDIUM“ (střední tmavá).
- Tlačítkem **MENU B2** nastavte požadovaný program.
- Tlačítkem **COLOR B3** zvolte barvu kůrky.
- 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 + a –.
- Pro spuštění pekárnky chleba stiskněte tlačítko **START/STOP B5**. Dvojtečka v časovém údají zobrazeném na displeji **B1** se rozblíká a na displeji se bude odpočítávat čas zbývající do ukončení programu. Pěkárnka bude automaticky procházet jednotlivými fázemi programu. Během pečení se uvolňují z ventilačních otvorů pára.
- V programech **BASIC**, **FRENCH**, **WHOLE WHEAT**, **QUICK**, **SWEET**, **ULTRA FAST**, **CAKE** a **SANDWICH** se během programu ozve zvuková signalizace, která vás upozorní na možnost přidání ingrediencí. Pokud chcete, otevřete víko **A2** a přidejte ingredience, přičemž dbějte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k opaření horkou párou unikající z ventilačních otvorů a z pečicího prostoru.
- Po dokončení programu se ozve zvuková signalizace. Poté se pekárnka přepne na 60 minut do režimu **KEEP WARM** (udržování teploty). Pokud chcete režim **KEEP WARM** ukončit, stiskněte dlouze tlačítko **START/STOP B5**.
- Po ukončení programu odklopte víko **A2**. S nasazenými ochrannými kuchyňskými chňapkami zdvihněte rukojete pečicí formy **A3**. Otočte pečicí formou **A3** proti směru hodinových ručiček, abyste ji uvolnili a poté ji opatrně vyjměte z pekárnky. Formu **A3** odložte na teplé odložené podložku a chléb v ní nechte zhruba 10 minut vychladnout. Pak otočte formu **A3** dnem vzhůru, aby se z ní chléb uvolnil. Pokud se chléb sám neuvolní, zahýbejte několikrát hřídeli. K vyjmutí háku z chleba použijte háček **A7**.



### VAROVÁNÍ:

Při manipulaci s pečicí formou **A3** dbějte zvýšené opatrnosti, neboť je velmi horká. Hrozí riziko popálení. Vždy používejte ochranné kuchyňské chňapky.

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

## Krájení a skladování chleba

- Před krájením nechte chléb vychladnout po dobu 20-40 minut.
- Pro nakrájení rovnoměrně silných krajčků 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 příwodního kabelu od síťové zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
- K čištění jachychkoli 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:

Abyste zabránili nebezpečí úrazu elektrickým proudem, nepoužívejte spotřebič, napájecí kabel ani síťovou zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.

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

- Pečící formu **A3** očistěte zevnitř a zevnu navlhčeným hadříkem. Aby nedošlo k poškození nepřilnavé vrstvy, nepoužívejte ostré předměty nebo čisticí prostředky s abrazivním účinkem. Pečící forma **A3** musí být před vložením do pekárný naprosto suchá.

#### Tip:

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

- Víko **A2** očistěte zevnitř a zevnu mírně navlhčeným hadříkem. Poté vše řádně vytřete dosucha.



#### Upozornění:

Na vnitřní 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 pekárný nebo na kvalitu upečeného chleba. Tyto skvrny jednoduše odstraňte navlhčeným hadříkem.

Po delší době používání může povrchová úprava pečící formy **A3** změnit zbarvení. To však nemá žádný vliv na funkci pekárný nebo kvalitu chleba.

#### 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. Obvyčejná mouka

Obvyčejná 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 težiší a výživnější než normální mouka. Chléb vyrobený z celozrné mouky má obvykle menší velikost. Proto je ve velkém množství receptů pro dosažení ko 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. Mouka s kypřícím práškem

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

### 6. Kukuřičná mouka a ovesná mouka

Kukuřičná mouka a ovesná mouka se vyrábí mletím kukuřice a ovesa. 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 vlákná.

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:

- Nalijte do odměrného šálku 1/2 hrníčku teplé vody (45–50 °C).
- Přidejte 1 čajovou lžičku bílého cukru a zamíchejte, pak vše ještě posypte 2 čajovými lžičkami kvasnic.
- Postavte odměrný šálek na cca 10 minut na teplé místo. Směs již nemíchejte.
- Pěna musí dosáhnout až k okrajům 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, másto a rostlinný olej

Tuk dokáže chléb zjemnit a prodloužit jeho trvanlivost. Másto 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 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.



#### Poznámka:

Různé druhy mouky vypadají podobně; účinnosti kvasnic nebo schopnosti absorpce různých druhů mouky se značně liší podle oblasti pěstování, podmínek růstu, procesu mletí a skladovatelnosti. Pro vytvožení 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 výsledek.

## VÁŽENÍ SUROVIN

- Při přípravě pečení chleba je velmi důležité správné vážení surovin. Doporučujeme používat dodávaný odměrný šálek **A8** a odměrnou lžici **A9**.

### 1. Tekutiny

Vodu, čerstvé mléko nebo instantní mléko doporučujeme odměřovat v odměrném šálku **A8**. Po nalití zkontrolujte hladinu v úrovni oky. Pokud budete v odměrném šálku **A8** odměřovat olej nebo podobné tekutiny, důkladně odměrný šálek **A8** očistěte před opětovným použitím.

### 2. Sypké suroviny

Sypké suroviny vkládejte do odměrného šálku **A8** pomocí lžice, a jakmile je šálek **A8** plný, zarovnejte jej pomocí nože. Sypké suroviny v odměrném šálku **A8** nepěchujte, extra množství by mohlo negativně ovlivnit vyváženost surovin v receptu. K odměřování sypkých surovin můžete použít i odměrnou lžici **A9**, a to zvláště pokud budete odměřovat menší množství.

### 3. Pořadí surovin

Pořadí surovin je velmi důležité pro správnou přípravu chleba. Obecně platí, že nejprve se vkládají tekutiny, vejce, sůl a susené 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.

## PŘEVODCE ODSTRANOVÁNÍM POTÍZÍ 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, nechejte ji vychladnout a očistěte topné těleso.
Střídká chleba se propadá.	Chléb zůstal v pekárně v režimu KEEP WARM příliš dlouho.	Nenechávejte chléb v pekárně až do úplného ukončení režimu KEEP WARM.
Chléb lze jen velmi obtížně vyjmout.	Hnětací hák uvázl v bochníku.	Zahýbejte hřídeli, aby se bochník uvolnil z formy <b>A3</b> . Poté formu <b>A3</b> i hák vyčistěte dle pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba.
Ingredience nejsou rovnoměrně zamíchány a jsou nesprávně upečený.	Chybná volba programu Stiskli jste tlačítko START/STOP <b>B5</b> , zatímco byla pekárná v provozu. Po spuštění programu jste několikrát otevřeli víko <b>A2</b> . Došlo k výpadku elektrické kůrky, který byl delší než 10 minut. Odpor při míchání je příliš velký, tudíž se hnětací hák téměř neočítá a dostatečně nehněte.	Nastavte správný program. Suroviny byly znehodnoceny, vyhodte je a začněte znovu s novými surovinami. Neotevírejte při posledním kynutí víko <b>A2</b> . Suroviny byly znehodnoceny, vyhodte je a začněte znovu s novými surovinami.
Pekárna se nespustila a na displeji se zobrazilo chybové hlášení „HHH“.	Pekárna je příliš teplá po poslední přípravě.	Vytáhnete 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 nekysle 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 vycpělé.	Vždy se ujistěte, že jsou kvasnice, stejně jako ostatní suroviny, čerstvé.
	Tekutiny jsou příliš horké.	Použijte jiné tekutiny nebo vychkejte, 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 použita 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 lžičce.
	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 <b>A3</b> .	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 <b>A3</b> a chleba se propadá. Doba kynutí je příliš krátká nebo rychlá kvůli vysoké teplotě vody nebo vysoké teplotě v pekárně nebo kvůli zvýšené vlhkosti.	Je důležité správně odměřit suroviny. Pokud vkládáte suroviny, které obsahují vodu, je třeba ponížít objem použité tekutiny. Použijte jiné tekutiny nebo vychkejte, až se tekutiny zchladí. Do mouky udeřte malý důlek, do kterého vložíte kvasnice. Ujistěte se, že kvasnice nepřichází do kontaktu s tekutinou. Při vysokých teplotách nepoužívejte funkci odloženého startu a použijte studené tekutiny. Vyměňte chléb z formy <b>A3</b> 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 tekutin.  Použili jste málo cukru nebo kvasnic.  Použili jste příliš mnoho ovoce, semínek apod.  Použili jste starou nebo vycpělou mouku a teplé tekutiny způsobily rychlé kynutí, ale těsto spadlo ještě před pečením. Nepoužili jste sůl nebo málo soli. 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. Upravte množství jednotlivých surovin a zkontrolujte, zda byly všechny suroviny vloženy správně a ve správném pořadí. Upravte množství jednotlivých surovin a zkontrolujte, zda byly všechny suroviny vloženy správně a ve správném pořadí. Snižte celkové množství surovin. Nepoužívejte více, než je uvedené množství mouky. Snižte množství surovin o jednu třetinu.
Chléb není ve středu upečený.	Použili jste příliš mnoho nebo málo tekutin.  Používáte pekárnou ve vlhkém prostředí. Recepty obsahují vlhké suroviny, např. jogurt.	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 lžičce. Při vysokých teplotách nepoužívejte funkci odloženého startu a použijte studené tekutiny. Snižte množství tekutin o 1–2 lžičce.

Střídky je příliš pórovitá.	Použili jste příliš mnoho vody.	Snižte množství tekutin o 1–2 lžičce.
	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 použijte studené tekutiny. Vyměňte chléb z formy <b>A3</b> 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 vychkejte, až se tekutiny zchladí. Do mouky udeřte malý důlek, do kterého vložíte kvasnice. Ujistěte se, že kvasnice nepřichází do kontaktu s tekutinou.
Pórovitá nedopečená kůrka	Těsto příliš nakynulo a nevede se do formy <b>A3</b> .	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 ublého chleba.	Zkontrolujte množství tekutin. Pokud vkládáte suroviny, které obsahují vodu, je třeba ponížít objem použité tekutiny.
	Použili jste příliš mnoho kvasnic nebo nedostatek sůl.	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.
Krajce chleba nejsou rovnoměrné nebo jsou u krajích 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 lžičce. Vyměňte chléb z formy <b>A3</b> 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.....	550 W
Hlučnost.....	≤ 60 dB(A)

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je ≤ 60 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 koupí 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.