



Návod k použití
DOMÁCÍ PEKÁRNA
R-2092



Před použitím tohoto spotřebiče se prosím seznámte s návodem k jeho obsluze. Spotřebič používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití. Návod uschovejte pro případ další potřeby.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

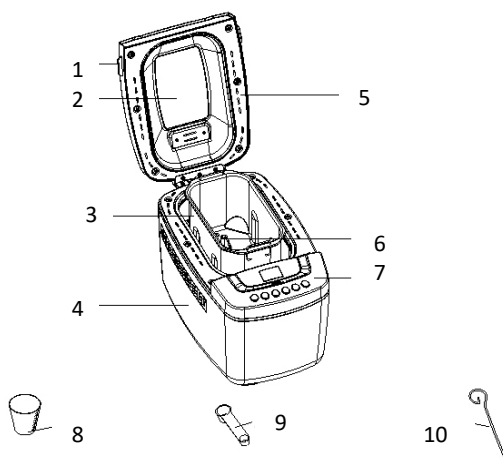
- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče shoduje s elektrickým napětím zásuvky.
- Spotřebič připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce.

Upozornění

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či 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. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se technické údaje uvedené na štítku spotřebiče shodují s elektrickým napětím zásuvky, ke které chcete spotřebič připojit.
- Spotřebič je určen pro použití v domácnosti.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než pro které je určen.
- Spotřebič nepokládejte na elektrický nebo plynový vaříč a jiné zdroje tepla nebo do jejich blízkosti.
- Spotřebič neumísťujte na okraj pracovní plochy nebo na nestabilní povrch.
- Spotřebič vždy umísťte na rovný a suchý povrch.
- Pokud přístroj nepoužíváte nebo plánujete čištění, spotřebič vždy vypněte a odpojte ze síťové zásuvky.

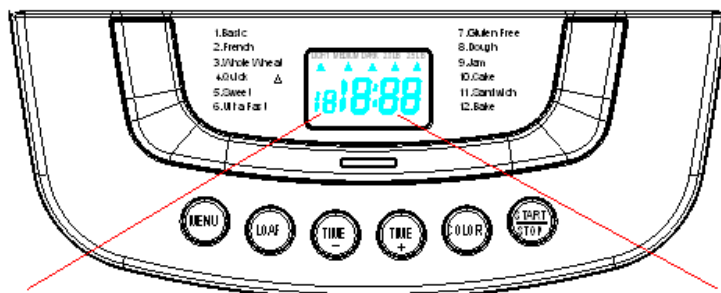
- Neodpojujte spotřebič ze síťové zásuvky tahem za síťový kabel a nedotýkejte se těchto částí mokřkýma rukama – vzniká nebezpečí poškození síťového kabelu/síťové zásuvky.
- Spotřebič s poškozeným síťovým kabelem/vidlicí síťového kabelu je zakázán používat. Pokud je síťový kabel poškozen, výměnu svěřte odbornému servisu.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud nefunguje správně, byl upuštěn na zem, poškozen nebo ponořen do vody. V žádném případě neopravujte spotřebič sami. Na spotřebiči neprovádějte žádné úpravy – vzniká nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Veškeré opravy a seřízení tohoto spotřebiče svěřte autorizovanému servisnímu středisku.
- **POZOR: Horký povrch.** Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte držadlo a nenechávejte kabel viset přes hranu stolu nebo horké povrchy.
- Spotřebič není určen pro provoz prostřednictvím externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání systému.
- Očistěte části přístroje, které přicházejí do styku s potravinami.
- Pokud pracujete s horkými surovinami a olejem, dbejte vysoké opatnosti při přenášení přístroje.
- Nedotýkejte se žádných pohyblivých částí přístroje během pečení.
- Nikdy nezapínejte spotřebič bez vložených ingrediencí pro výrobu chleba.
- Příklad je vhodné používat v místnosti o teplotě mezi 15 - 34 °C.

POPIS PŘÍSTROJE



- | | |
|---------------------|-------------------------------------|
| 1. Pojistka víka | 6. Hnětací hák |
| 2. Průhledné okénko | 7. Kontrolní panel |
| 3. Hnětací nádoba | 8. Odměrka |
| 4. Tělo přístroje | 9. Odměrka |
| 5. Víko přístroje | 10. Háček na vyjmutí hnětacího háku |

POPIS KONTROLNÍHO PANELU



Vybraný program

Ukazatel času

POUŽITÍ PŘÍSTROJE

- Po připojení do elektrické sítě vydá přístroj zvukový signál a na displeji se objeví „13:00“. Základní nastavení přístroje je: program „1“, váha bochníku „2,5 LB“ – tedy 1.133 gramů a barva kůrky „MEDIUM“ – tedy střední (bude vysvětleno podrobněji níže).

Tlačítko START/STOP

- Toto tlačítko slouží k zapnutí, vypnutí a přerušení nastaveného programu.
- Pro zahájení programu stiskněte jednou toto tlačítko. Přístroj vydá krátký zvukový signál a „:“ na displeji začnou blikat. Po zahájení programu bude pouze toto tlačítko aktivní.
- Pro vypnutí programu stiskněte toto tlačítko po dobu 2 vteřin, přístroj vydá dlouhý zvukový signál a program bude vypnut.

Tlačítko MENU

- Toto tlačítko slouží k nastavení různých programů. Jednotlivým stisknutím tlačítka vyberte požadovaný program, (každé stisknutí tlačítka je provázeno krátkým zvukovým signálem). Jednotlivé programy budou postupně vysvětleny níže.

Tlačítko COLOR - BARVA

- Tímto tlačítkem lze nastavit barvu propečení kůrky bochníku. U některých programů není umožněno použití tohoto tlačítka. Tyto informace jsou vždy uvedeny u jednotlivých programů, popsanych níže.

Tlačítko LOAF/SIZE – VELIKOST BOCHNÍKU

- Tímto tlačítkem lze nastavit 2 velikosti bochníku: 2,0 lb (907 g) nebo 2,5 lb (1133 g).
- Toto nastavení není umožněno u některých programů, tyto informace naleznete vždy u konkrétního programu.
- Berte prosím na vědomí, že celý proces hnětení, kynutí i čas pečení se může lišit v závislosti na velikosti bochníku.

Tlačítka „TIME +“ a „TIME -“ slouží pro nastavení času a pro Funkci odložený start.

POPIS JEDNOTLIVÝCH FUNKCÍ

Funkce odloženého startu

- **Tato funkce vám velmi dobře poslouží například v situaci, kdy budete chtít mít ráno čerstvě upečený chléb.**
- Modelová situace jak nastavit funkci odloženého startu:
- Je 20:30 hod a další den ráno v 7:00 hod chcete mít chléb přímo z Vaší domácí pekárny.
- První krok je vypočítat si čas. V tomto případě víme, že za 10 hod 30 min budeme chtít mít chléb hotový.
- Druhým krokem je nastavení času pomocí tlačítek „+“ a „-“ a následně stisknutí tlačítka „START“.
- **Poznámka:** Čas na displeji bude 10 hod a 30 min.

Tipy

- Při zvolení funkce odloženého startu nedávejte do těsta vejce. Mohlo by dojít ke zkažení vajec, čímž by se znehodnotil i připravovaný chléb.
- Droždí zakryjte moukou, aby se zachovala činnost kvašení.

Funkce udržování teploty „Keep Warm“

- Chléb můžete automaticky udržovat teplý po dobu 60 minut po ukončení pečení.
- Funkce se po hodině vypne.
- Pokud budete chtít chléb vyjmout, vypněte tento program tlačítkem „START/STOP“.

Poznámka: programy č. 8 a 9 tuto funkci nemají.

Funkce „Memory“ (paměť)

- Pokud byl v průběhu pečení chleba vypnutý zdroj energie na dobu kratší než 10 minut, proces pečení bude automaticky pokračovat.

- **Může se stát, že při opětovném připojení k elektrické síti bude čas pečení změněn.**
- Poznámka: Aktuální čas pečení = čas, po který byl přístroj odpojen + předchozí nastavený čas.
- V případě, že odpojení od elektrické sítě bylo delší než 15 min., přístroj nebude pokračovat v procesu.

JEDNOTLIVÉ PROGRAMY

Program 1: BASIC – ZÁKLADNÍ

- Tento program je vhodný pro přípravu chleba bílého, nebo celozrnného. Dále těst, která se skládají převážně z mouky pšeničné nebo např. žitné. Chléb by měl mít hutnou konzistenci. Barvu kůrky lze nastavit tlačítkem COLOR, viz níže.

Program 2: FRENCH – FRANCOUZSKÝ CHLÉB

- Tento program je vhodný pro přípravu francouzského chleba vyráběného z jemné hladké mouky. Tento chléb vyžaduje jiné časové nastavení a teplotu oproti jiným těstům aby bylo dosaženo perfektní, křupavé a krásně hnědé kůrky.
- Tento program není vhodný pro přípravu těst, které mají ve složení máslo, margarín nebo mléko.

Program 3: WHOLEWHEAT – CELOZRNNÝ CHLÉB

- Celozrnný chléb je takový chléb, který je vyroben z kvasnic a více jak 50% celozrnné mouky. Tento program zajistí skvělé propečení.

Program 4: QUICK – RYCHLÝ (tento program neumožňuje nastavení velikosti bochníku ani odloženého startu).

- Proces přípravy chleba je proveden v kratší době než u základního programu. Výsledný chléb je menší velikosti a lehce hutnější konzistence.

Program 5: SWEET – SLADKÝ CHLÉB

- Tento program umožňuje přípravu sladkých těst, která obsahují cukr, ovoce apod. Tyto suroviny způsobují karamelizaci a následné hnědnutí těsta. Proto má tento program delší dobu kynutí. Výsledný chléb by měl být lehký a nadýchaný.

Program 6: ULTRA FAST – VELMI RYCHLÝ (tento program neumožňuje odložený start).

- Toto je nejrychlejší program pro výrobu chleba. Výsledný bochník je menšího tvaru s velmi hutnou konzistencí.

Program 7: GLUTEN FREE – BEZLEPKOVÝ CHLÉB

- Suroviny na výrobu bezlepkového chleba jsou specifické. Na rozdíl od běžných chlebových těst je bezlepkové těsto vlhčí a řidší. Proto je tento program nastaven tak, že hnětení i kynutí jsou provedena pouze jednou a čas pečení je delší než u běžných těst.

Program 8: POUZE HNĚTENÍ TĚSTA – BEZ PEČENÍ

- Tento program slouží k přípravě těst (např. pizza, rohlíčků, koláčků apod.).
- Po vyjmutí těsto zpracujte na požadované tvary.

Program 9: VÝROBA DŽEMŮ A CHUTNEY (tento program neumožňuje nastavení barvy a velikosti bochníku, ani odložený start. Pro zahájení tohoto programu stiskněte tlačítko START/STOP).

- Tento program pracuje tak, že hnětací hák jemně promíchává přidané ingredience za optimální teploty.

**Program 10: MOUČNÍK (např. Biskupský chlebiček, Banánový chlebiček apod.)
(tento program neumožňuje nastavení velikosti bochníku)**

- Pro výrobu těchto typů moučníků v tomto programu je důležité použít recept, který obsahuje kypřící prášek nebo sodu.

Program 11: VÝROBA SANDWICHOVÉHO CHLEBA

- Tento program je určený pro výrobu chleba vhodného pro přípravu sandwichů. Tento typ chleba má lehkou a nadýchanou střídu s tenkou kůrkou.

Program 12: PEČENÍ (tento program neumožňuje nastavení odloženého startu a velikosti bochníku).

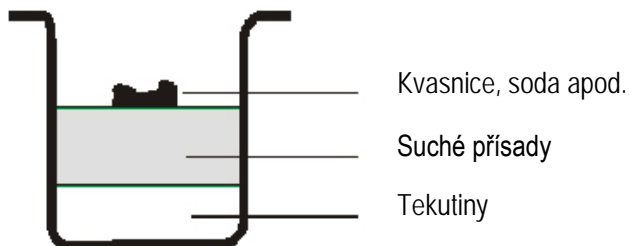
- Tento program umožňuje pouze pečení. V případě, že vámi nastavená doba pečení není dostačující: stiskněte tlačítko „TIME +“ pro prodloužení pečícího procesu. Pro případné zkrácení doby pečení stiskněte tlačítko „TIME –“.
- Každé stisknutí tlačítek „TIME+“ a „TIME –“ zvýší, nebo sníží dobu pečení o jednu minutu. Časový rozsah je 10 – 60 minut.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Při prvním zapnutí přístroje se může objevit trochu kouře a lehkého zápachu. Toto je zcela normální jev a velmi brzy zmizí.
- Očistěte jednotlivé části přístroje dle kapitoly „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“.
- Zapněte přístroj na program 12 - Pečení a nechte přístroj péct na prázdnou po dobu 10 minut. Poté nechte přístroj úplně vychladnout a poté opět očistěte.
- Nyní je přístroj připraven k použití.

POUŽITÍ PŘÍSTROJE

- Přístroj umístěte na vhodné místo.
- Do přístroje vložte hnětací nádobu. Je doporučeno použít vhodný margarín, či olej na vymazání aby se zabránilo přilepení těsta k nádobě, či hnětacímu háku.
- Vložte suroviny do hnětací nádoby. Doporučuje se jako první přidat tekuté suroviny (voda, mléko apod.), poté promíchané suché suroviny a jako poslední sodu, či kvasnice - dle receptu. V suché směsi udělejte důlek a do něj vložte kvasnice tak, aby nepřišly do styku s tekutinou, nebo solí.



Poznámka: Maximální množství mouky a kvasnic je 700g a 6g.

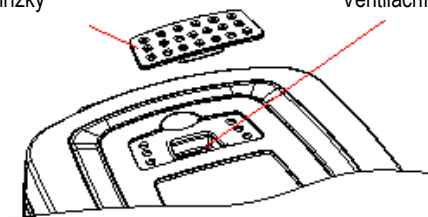
- Zavřete víko přístroje a zapněte jej do elektrické sítě.
- Stiskněte tlačítko „MENU“ a vyberte odpovídající program.
- Tlačítka „COLOR“ a „LOAF/SIZE“ zvolte požadovanou barvu propečení a velikost bochníku. Pozor, tyto funkce nejsou u některých programů dostupné.
- V případě odloženého startu jej nastavte pomocí tlačítek „TIME+“ a „TIME-“. Tento krok nepodnikajte, pokud chcete přístroj ihned uvést do provozu.
- Pro zahájení procesu stiskněte tlačítko „START/STOP“.
- Ukončení procesu Vám oznámí zvukový signál (10 „pípnutí“).
- Stiskněte tlačítko „START/STOP“ po dobu 2 vteřin pro ukončení procesu.
- Otevřete víko pekárny a pomocí ochranných rukavic (chňapek) vyjměte hnětací nádobu s chlebem.
- **Pozor:** hnětací nádobu může být velmi horká.
- Chléb vyjměte až po jeho vychladnutí.
- Otočte hnětací nádobu vzhůru nohama a nechte chléb vyklouznout ven.
- Po úplném vychladnutí bochníku z něj vyjměte hnětací hák **pomocí háčku** (háček je součástí balení).
- Pokud nebylo stisknuto tlačítko „START/STOP“ pro ukončení procesu, přístroj automaticky přejde do režimu udržování teploty upečeného bochníku po dobu 1 hodiny. Poté přístroj vydá zvukový signál a vypne se.
- Poté vytáhněte přístroj z elektrické sítě.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním odpojte spotřebič z elektrické sítě a nechte jej vychladnout.
- Naneste malé množství neutrálního čisticího roztoku na čistý a měkký hadřík a přístroj jím otřete. Poté důkladně osušte jiným suchým hadříkem. Aby nedošlo k poškození nepřílnavé vrstvy nádoby na chléb, nepoužívejte žádné ostré předměty. Nádoba musí být před instalací dokonale suchá.
- Po každém použití přístroj a jeho příslušenství vyčistěte, aby se zabránilo hromadění nečistot.
- Pokud přístroj nepoužíváte, umytý jej uskladněte v suchém a čistém prostředí. Před uskladněním pekárny zajistěte, aby kompletně vychladla, byla čistá a suchá, a aby její víko bylo uzavřeno.
- Pokud jde hnětací hák jen obtížně odstranit z nádoby, naplňte ji teplou vodou a nechte přibližně 30 minut působit. Hnětací hák lze pak snadno vyjmout. Háček opatrně očistěte navlhčeným bavlněným hadříkem.

Kryt ventilační mřížky

Ventilační mřížka



- Ventilační mřížku, umístěnou ve víku přístroje je důležité pravidelně čistit.

Nejběžněji používané ingredience

Chlebová mouka

- Je mouka s velmi vysokým obsahem lepku. Vyznačuje se velmi dobrou elasticitou a je základní surovinou pro výrobu chleba.

Mouka hladká, polohrubá a hrubá

- Jsou běžně dostupné mouky na trhu. Zvolte vhodný druh dle receptu na chléb, těsta atd.

Celozrnná mouka

- Celozrnná mouka se vyrábí umletím celého zrna, tudíž si na rozdíl od mouky bílé zachovává důležité živiny.

Samokypřící mouka

- Tato mouka již obsahuje kypřící prášek. Je vhodná pro výrobu různých koláčů, dortů apod.

Cukr

- Dle receptury lze zvolit různé druhy cukrů, bílý, hnědý. Cukr je nezbytnou součástí pokud používáme droždí. Bez cukru nelze vytvořit kvásek.

Droždí

- Droždí podporuje proces kvašení těsta a produkuje oxid uhličitý, který zvětšuje objem a zjemňuje vnitřní vlákna chlebového těsta.
- Droždí musí být uloženo v lednici, pokud se nejedná o droždí sušené.

Tip: Pomocí níže popsaného postupu můžete zjistit, zda je droždí aktivní či ne. Běžná příprava kvásku:

1. Do ½ hrnku teplé vody přidejte 1 čaj. lžičku cukru a zamíchejte. Poté přidejte 2 čaj. lžičky droždí.
2. Hrněk uchovejte v teplé místnosti po dobu cca 10 minut. Kvásek nemíchejte.
3. Pěna musí dosáhnout až po okraj hrnku, jinak to znamená, že droždí je neaktivní nebo mrtvé.

Sůl

- Sůl je nezbytná pro chuť, vůni i barvu kůrky chleba. Rovněž ale má zá následek, že zabraňuje droždí v kynutí. **Sůl a droždí nesmí nikdy přijít do přímého kontaktu!** Vždy používejte přiměřené množství soli. Pokud sůl vynecháte úplně, bochník bude mít větší velikost.

Vejce

- Používejte vejce čerstvá, před použitím je vždy rozmíchejte.

Tuk, máslo a rostlinný olej

- Tuk slouží ke zjemnění chleba, je nezbytnou surovinou pro výrobu dortů, koláčů apod.
- V případě použití másla je důležité jej přilít v rozpuštěné formě (vlažné) anebo přidat nakrájené na malé kousky (pokojová teplota), aby se rovnoměrně rozmíchalo.

RECEPTY

Bílý kmínový chléb

Suroviny:

300 ml vody

2 lžičky cukru

2 lžičky soli

1 lžička kmínu

500 g hladké mouky

1 lžička sušeného nebo ¼ čerstvého droždí

Nastavení pekárny: Program BASIC, kůrka MEDIUM (středně tmavá).

Pivní chléb

Suroviny:

250 ml piva
100 ml vody
2,5 lžičky drceného kmínu
2 lžičky soli
350 g hladké mouky
150 g žitné mouky
1 lžička sušeného nebo ¼ čerstvého droždí
Semínka dle chuti

Nastavení pekárny: Program BASIC, kůrka MEDIUM (středně tmavá).

Zelný chléb

Suroviny:

250 ml vody
250 g směsi zelí, sýru a klobásky, kmín dle chuti
100g žitné chlebové mouky
350g hladké mouky
90g špaldové celozrnné mouky
2 lžičky soli
1 lžička Sladovitu (sladový výtažek, lze zakoupit v prodejnách se zdravou výživou)
½ čerstvého nebo 2 lžičky sušeného droždí

Nastavení pekárny: Program QUICK, kůrka MEDIUM (středně tmavá).

Česnekovo-nivový chléb

Suroviny:

350 ml vody
1 lžička soli
1 lžička cukru
1,5 lžice oleje
½ hrnku rozdrobené Nivy
4 - 5 rozmačkaných stroužků česneku

140g hladké mouky
200g celozrnné žitné mouky
1 lžička sušeného nebo ¼ čerstvého droždí

Nastavení pekárny: Program WHOLEWHEAT (celozrnný chléb), kůrka MEDIUM (středně tmavá).

Tmavý čokoládový chléb

Suroviny:

400 ml vody
4 lžíce cukru moučka
1,5 lžíce oleje
400g hladké mouky
100g kakaového prášku
2 lžičky sušeného nebo ½ čerstvého droždí

Nastavení pekárny: Program BASIC, kůrka MEDIUM (středně tmavá).

Recept na marmeládu

Suroviny:

500g ovoce
165g želírovacího cukru
1 lžička citrónové šťávy

Postup: ovoce umyjeme a připravíme dle daného druhu k rozmixování. Poté nalijeme směs do hnětací nádoby a přidáme zbývající suroviny. Zahájíme program. Po jeho ukončení jam nalijeme do skleniček, zavíčkujeme a obrátíme dnem vzhůru.

Nastavení pekárny: Program JAM.

Poznámka:

- Rádi bychom Vám připomněli obecný postup při přidávání jednotlivých ingrediencí:
- Jako první vkládáme do hnětací nádoby tekutiny (voda, mléko, pivo, jogurt apod.)
- Poté sypké suroviny (mouka, bylinky, koření, vločky, semínka apod.).
- Do jednoho rohu nasypeme sůl, do druhého cukr a do dalšího koření (olej, ocet atd.).

- Uprostřed nádoby uděláme důlek, do kterého umístíme droždí nebo kypřicí prášek a lehce zahrneme moukou. Pokud používáme čerstvé droždí, je dobré k němu přidat cukr rovnou.
- Droždí i kypřicí prášek pokládáme vždy na suchou mouku.

Poznámka:

- U hutných těst s vysokým podílem žita nebo celozrnných surovin doporučujeme pro dosažení lepšího výsledku hnětení obrátit pořadí surovin: tj. nejprve vložit suché droždí, mouku a nakonec tekutiny.

Vysvětlivky jednotlivých varovných kódů na displeji

1. Pokud se na displeji po stisknutí tlačítka „START/STOP“ objeví hlášení „HHH“ a přístroj vydá zvukové hlášení (5 „pípnutí“). Znamená to, že je pekárna příliš horká na to, aby zahájila vybraný program. Otevřete víko přístroje a nechte ho vychladnout po dobu 10 - 20 minut.
2. Pokud se na displeji po stisknutí tlačítka „START/STOP“ objeví hlášení „LLL“ a přístroj vydá zvukové hlášení (5 „pípnutí“). Znamená to, že je teplota uvnitř pekárny příliš nízká. Doporučujeme umístit pekárnu do místnosti o teplotě mezi 15 - 34 °C, (toto se netýká programu „BAKE“).
3. Pokud se na displeji po stisknutí tlačítka „START/STOP“ objeví hlášení „EE0“ nebo „EE1“, znamená to, že čidlo teploty nefunguje. V takovém případě kontaktujte autorizovaný servis.

TABULKA ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Z ventilační šachty vychází kouř během pečení.	Přístroj nebyl pravděpodobně uvnitř řádně vyčištěn, jedná se o první použití.	Vypojte přístroj z el. sítě. Po vychladnutí jej řádně vyčistěte.
Upečený bochník má příliš silnou spodní kůrku.	Chléb byl ponechán po upečení příliš dlouho v hnětací nádobě a byl poněkud vysušen.	Vyndejte chléb dříve.
Je velmi obtížné vyjmout chléb po upečení z hnětací nádoby.	Hnětací hák se přilepil k bochníku.	Po vyjmutí bochníku z nádoby a vyjmutí háku obě části namočte na 10 minut pro dokonalé umytí.
Suroviny nejsou dobře prohněteny/ řádně upečeny.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nebyl zvolen vhodný program. 2. Víko přístroje bylo několikrát otevřeno během procesu kynutí a pečení. 3. Těsto je tuhé natolik, že hnětací hák nemá dostatečnou sílu jej promíchat. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zvolte vhodnější program. 2. Víko neotvírejte během procesu kynutí ani pečení. 3. Zkontrolujte, že hnětací hák funguje normálně bez těsta. Pokud ne, kontaktujte váš servis.
Je slyšet zvuk motoru, ale hnětací hák nepracuje.	Hnětací nádoba nebyla řádně umístěna, nebo je těsto příliš velké pro hnětení.	Ujistěte se, že je hnětací nádoba správně umístěna, suroviny a množství správně zvoleny.
Nejde zcela zavřít víko přístroje, protože těsto příliš nakynulo.	Bylo přidáno příliš mnoho droždí, vody nebo teplota kynutí byla příliš vysoká.	Zkontrolujte zvolený recept a program pekárny pro další použití.
Chléb je příliš malý, či nenakynul.	Bylo použito malé množství droždí, nebo droždí bylo špatné kvality.	Použijte přiměřené množství droždí.

Těsto příliš nakynulo a přeteklo přes okraje hnětací nádoby.	Bylo použito příliš mnoho vody nebo droždí.	Upravte množství přidávaných surovin.
Chléb se při pečení uprostřed propadl.	Byla použita nesprávná mouka, či proces kynutí byl příliš rychlý.	Zvolte jinou recepturu pro výrobu chleba.
Kůrka moučnicku je příliš silná a příliš tmavá.	Byl pravděpodobně zvolen nevhodný recept. Barva kůrky je závislá na množství cukru.	Pokud si přejete zabránit dalšímu tmavnutí kůrky během pečení - stiskněte tlačítko START/STOP pro přerušení programu 5 - 10 minut před ukončením procesu pečení. Před vyjmutím chleba ho nechte v pekárně „odpočinout“ po dobu 20 minut s uzavřeným víkem.

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Jmenovitý rozsah napětí	220-240 V
Jmenovitý kmitočet	50 Hz
Jmenovitý příkon	800 W

Změny textu a technických údajů 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.



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