



Návod na použitie
DOMÁCA PEKÁREŇ
R-2092



Pred použitím tohto spotrebiča sa prosím zoznámte s návodom na jeho obsluhu. Spotrebič používajte iba tak, ako je popísané v tomto návode na použitie. Návod uschovajte pre prípad ďalšej potreby.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE PRE BUDÚCE POUŽITIE**

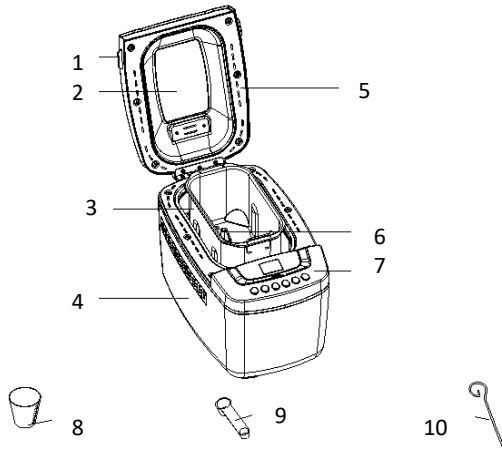
- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa napätie uvedené na štítku spotrebiča zhoduje s elektrickým napätím zásuvky.
- Spotrebič pripájajte iba k riadne uzemnenej zásuvke.

Upozornenie

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Spotrebič a jeho sieťový kábel udržiajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa technické údaje uvedené na štítku spotrebiča zhodujú s elektrickým napätím zásuvky, ku ktorej chcete spotrebič pripojiť.
- Spotrebič je určený na použitie v domácnosti.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený.
- Spotrebič nekladzte na elektrický alebo plynový varič a iné zdroje tepla alebo do ich blízkosti.
- Spotrebič neumiestňujte na okraj pracovnej plochy alebo na nestabilný povrch.
- Spotrebič vždy umiestnite na rovný a suchý povrch.
- Pokiaľ prístroj nepoužívate alebo plánujete čistenie, spotrebič vždy vypnite a odpojte zo sieťovej zásuvky.
- Neodpájajte spotrebič zo sieťovej zásuvky ťahom za sieťový kábel a nedotýkajte sa týchto častí mokkými rukami - vzniká nebezpečenstvo poškodenia sieťového kábla / sieťovej zásuvky.

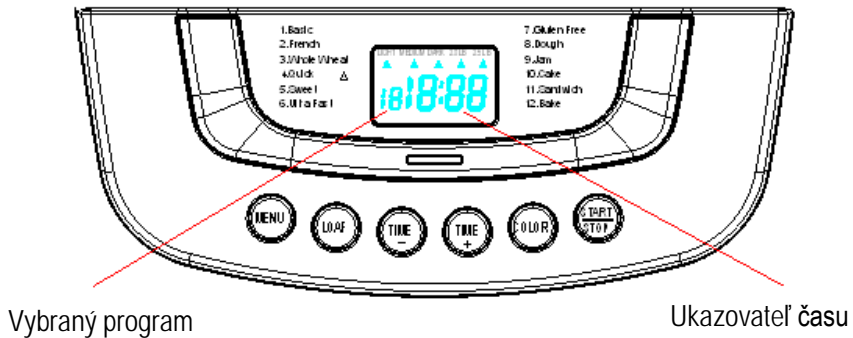
- Spotrebič s poškodeným sieťovým káblom / vidlicou sieťového kábla je zakázaný používať. Ak je sieťový kábel poškodený, výmenu zverte odbornému servisu.
- Nepoužívajte spotrebič, ak nefunguje správne, spadol, poškodený alebo ponorený do vody. V žiadnom prípade neopravujte spotrebič sami. Na spotrebiči nerobte žiadne úpravy - vzniká nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Všetky opravy a nastavenia tohto spotrebiča zverte autorizovanému servisnému stredisku.
- **POZOR:** Horúci povrch. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte držadlo a nenechávajte kábel visieť cez hranu stola alebo horúce povrchy.
- Spotrebič nie je určený pre prevádzku prostredníctvom externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania systému.
- Očistite časti prístroja, ktoré prichádzajú do styku s potravinami.
- Ak pracujete s horúcimi surovinami a olejom, dbajte vysokej opatrnosti pri prenášaní prístroja.
- Nedotýkajte sa žiadnych pohyblivých častí prístroja počas pečenia.
- Nikdy nezapínajte spotrebič bez vložených ingrediencií na výrobu chleba.
- Prístroj je vhodné používať v miestnosti s teplotou medzi 15 - 34 ° C.

POPIS PRÍSTROJA



- | | |
|-----------------------|---------------------------------------|
| 1. Poistka veka | 6. Hák na miesenie |
| 2. Priehľadné okienko | 7. Kontrolný panel |
| 3. Miesiace nádoba | 8. Odmerka |
| 4. Telo prístroja | 9. Odmerka |
| 5. Veko prístroja | 10. Háčik na vybratie hnetacieho háku |

POPIS KONTROLNÉHO PANELU



POUŽITIE PRÍSTROJA

- Po pripojení do elektrickej siete vydá prístroj zvukový signál a na displeji sa objaví "13:00". Základné nastavenie prístroja je: program "1", váha bochníka "2,5 LB" - teda 1.133 gramov a farba kôrky "MEDIUM" - teda stredná (bude vysvetlené podrobnejšie nižšie).

Tlačidlo START / STOP

- Toto tlačidlo slúži na zapnutie, vypnutie a prerušenie nastaveného programu.
- Pre zahájenie programu stlačte raz toto tlačidlo. Prístroj vydá krátky zvukový signál a "." na displeji začnú blikať. Po začatí programu bude iba toto tlačidlo aktívne.
- Pre vypnutie programu stlačte toto tlačidlo po dobu 2 sekúnd, prístroj vydá dlhý zvukový signál a program bude vypnutý.

Tlačidlo MENU

- Toto tlačidlo slúži na nastavenie rôznych programov. Jednotlivým stlačením tlačidla vyberte požadovaný program, (každé stlačenie tlačidla je sprevádzané krátkym zvukovým signálom). Jednotlivé programy budú postupne vysvetlené nižšie.

Tlačidlo COLOR - FARBA

- Týmto tlačidlom je možné nastaviť farbu prepečenia kôrky bochníka. Pri niektorých programoch nie je umožnené použitie tohto tlačidla. Tieto informácie sú vždy uvedené pri jednotlivých programoch, popísaných nižšie.

Tlačidlo LOAF / SIZE - VEĽKOSŤ BOCHNÍKA

- Týmto tlačidlom je možné nastaviť 2 veľkosti bochníka: 2,0 lb (907 g) alebo 2,5 lb (1133 g).
- Toto nastavenie nie je umožnené u niektorých programov, tieto informácie nájdete vždy u konkrétneho programu.
- Berte prosím na vedomie, že celý proces miesenie, kysnutie aj čas pečenia sa môže líšiť v závislosti na veľkosti bochníka.

Tlačidlá "TIME +" a "TIME -" slúži na nastavenie času a pre Funkciu odložený štart.

POPIS JEDNOTLIVÝCH FUNKCIÍ

Funkcie odloženého štartu

- Táto funkcie vám veľmi dobre poslúži napríklad v situácii, kedy budete chcieť mať ráno čerstvo upečený chlieb.
- Modelová situácia ako nastaviť funkciu odloženého štartu:
- Je 20:30 hod a ďalší deň ráno o 7:00 hod chcete mať chlieb priamo z Vašej domácej pekárne.
- Prvý krok je vypočítať si čas. V tomto prípade vieme, že za 10 hod 30 min budeme chcieť mať chlieb hotový.
- Druhým krokom je nastavenie času pomocou tlačidiel "+" a "-" a následne stlačení tlačidla "START".
- Poznámka: Čas na displeji bude 10 hod a 30 min.

Tipy

- Pri zvolení funkcie odloženého štartu nedávajte do cesta vajce. Mohlo by dôjsť ku skazeniu vajec, čím by sa znehodnotil aj pripravovaný chlieb.
- Droždie zakryte múkou, aby sa zachovala činnosť kvasenia.

Funkcia udržiavania teploty "Keep Warm"

- Chlieb môžete automaticky udržiavať teplý počas 60 minút po ukončení pečenia.
- Funkcia sa po hodine vypne.
- Ak budete chcieť chlieb vybrať, vypnite tento program tlačidlom "START / STOP".

Poznámka: programy č. 8 a 9 túto funkciu nemajú.

Funkcia "Memory" (pamäť)

- Ak bol v priebehu pečenia chleba vypnutý zdroj energie na dobu kratšiu ako 10 minút, proces pečenia bude automaticky pokračovať.

- Môže sa stať, že pri opätovnom pripojení k elektrickej sieti bude čas pečenia zmenený.
- **Poznámka:** Aktuálny čas pečenia = čas, po ktorý bol prístroj odpojený + predchádzajúce nastavený čas.
- V prípade, že odpojenie od elektrickej siete bolo dlhšie ako 15 min., Prístroj nebude pokračovať v procese.

JEDNOTLIVÉ PROGRAMY

Program 1: BASIC - ZÁKLADNÝ

- Tento program je vhodný na prípravu chleba bieleho, alebo celozrnného. Ďalej cesta, ktorá sa skladajú prevažne z múky pšeničnej alebo napr. Ražnej. Chlieb by mal mať hutnú konzistenciu. Farbu kôrky možno nastaviť tlačidlom COLOR, viď nižšie.

Program 2: FRENCH - FRANCÚZSKY CHLIEB

- Tento program je vhodný na prípravu francúzskeho chleba vyrábaného z jemnej hladkej múky. Tento chlieb vyžaduje iné časové nastavenie a teplotu oproti iným testom aby bolo dosiahnuté perfektné, chrumkavé a krásne hnedé kôrky.
- Tento program nie je vhodný na prípravu ciest, ktoré majú v zložení maslo, margarín alebo mlieko.

Program 3: WHOLE WHEAT - CELOZRNNÝ CHLIEB

- Celozrnný chlieb je taký chlieb, ktorý je vyrobený z kvasníc a viac ako 50% celozrnnnej múky. Tento program zaisťuje skvelé prepečenia.
- Program 4: QUICK - RÝCHLY (tento program neumožňuje nastavenie veľkosti bochníka ani odloženého štartu).
- Proces prípravy chleba je vykonaný v kratšej dobe než u základného programu. Výsledný chlieb je menšej veľkosti a ľahko hutnejšie konzistencie.

Program 5: SWEET - SLADKÝ CHLIEB

- Tento program umožňuje prípravu sladkých ciest, ktoré obsahujú cukor, ovocie a pod. Tieto suroviny spôsobujú karamelizáciu a následné hnednutie cesta. Preto má tento program dlhšiu dobu kysnutia. Výsledný chlieb by mal byť ľahký a nadýchaný.

Program 6: ULTRA FAST - VEĽMI RÝCHLY (tento program neumožňuje odložený štart).

- Toto je najrýchlejší program na výrobu chleba. Výsledný bochník je menšieho tvaru s veľmi hutnú konzistenciou.

Program 7: Gluten FREE - Bezlepkový chlieb

- Suroviny na výrobu bezlepkového chleba sú špecifické. Na rozdiel od bežných chlebových ciest je bezlepkové cesto vlhkejšia a redšie. Preto je tento program nastavený tak, že miesenie aj kysnutia sú vykonaná iba raz a čas pečenia je dlhšia ako u bežných ciest.

Program 8: Iba miesenie cesta - BEZ PEČENIE

- Tento program slúži na prípravu ciest (napr. Pizza, rožtekov, koláčikov apod.).
- Po vybratí cesto spracujte na požadované tvary.

Program 9: výrobu džemu a chutney (tento program neumožňuje nastavenie farby a veľkosti bochníka, ani odložený štart. Na spustenie tohto programu stlačte tlačidlo START / STOP).

- Tento program pracuje tak, že háky na jemne premiešava pridanej ingrediencie za optimálnej teploty.

Program 10: múčniky (napr. Biskupský chlebíček, Banánový chlebíček a pod.)
(Tento program neumožňuje nastavenie veľkosti bochníka)

- Pre výrobu týchto typov múčnikov v tomto programe je dôležité použiť recept, ktorý obsahuje kypriaci prášok alebo sódu.

Program 11: VÝROBA SANDWICHOVÉHO CHLEBA

- Tento program je určený na výrobu chleba vhodného pre prípravu sendvičov. Tento typ chleba má ľahkú a nadýchanú striedku s tenkou kôrkou.

Program 12: PEČENIE (tento program neumožňuje nastavenie odloženého štartu a veľkosti bochníka).

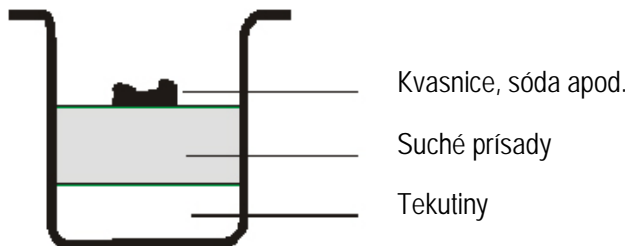
- Tento program umožňuje iba pečenie. V prípade, že vami nastavená doba pečenia nie je dostačujúca: stlačte tlačidlo "TIME +" pre predĺženie pečúceho procesu. Pre prípadné skrátenie doby pečenia stlačte tlačidlo "TIME -".
- Každé stlačenie tlačidiel "TIME +" a "TIME -" zvýši, alebo zníži dobu pečenia o jednu minútu. Časový rozsah je 10 - 60 minút.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pri prvom zapnutí prístroja sa môže objaviť trochu dymu a ľahkého zápachu. Toto je úplne normálne a veľmi skoro zmizne.
- Očistite jednotlivé časti prístroja podľa kapitoly "ČISTENIE A ÚDRŽBA".
- Zapnite prístroj na program 12 - Pečenie a nechajte prístroj piecť na prázdno po dobu 10 minút. Potom nechajte prístroj úplne vychladnúť a potom opäť očistite.
- Teraz je prístroj pripravený na použitie.

POUŽITIE PRÍSTROJA

- Prístroj umiestnite na vhodné miesto.
- Do prístroja vložte hnetaciu nádobu. Je odporúčané použiť vhodný margarín, či olej na vymastenie aby sa zabránilo prílepeniu cesta k nádobe, či háku.
- Vložte suroviny do hnetacej nádoby. Odporúča sa ako prvá pridať tekuté suroviny (voda, mlieko a pod.), Potom premiešané suché suroviny a ako posledný sódu, či kvasnice - podľa receptu. V suchej zmesi urobte jamku a do nej vložte kvasnice tak, aby neprišli do styku s tekutinou, alebo soľou.



Poznámka: Maximálne množstvo múky a kvasníc je 700g a 6g.

- Zatvorte veko prístroja a zapnite ho do elektrickej siete.
- Stlačte tlačidlo "MENU" a vyberte zodpovedajúci program.
- Tlačidlami "COLOR" a "LOAF / SIZE" zvolíte požadovanú farbu prepečenia a veľkosť bochníka. Pozor, tieto funkcie nie sú pri niektorých programoch dostupné.
- V prípade odloženého štartu ho nastavte pomocou tlačidiel "TIME +" a "TIME-".
- Tento krok nepodnikajte, ak chcete prístroj okamžite uviesť do prevádzky.
- Pre začatie procesu stlačte tlačidlo "START / STOP".
- Ukončenie procesu Vám oznámi zvukový signál (10 "pípnutie").
- Stlačte tlačidlo "START / STOP" po dobu 2 sekúnd pre ukončenie procesu.
- Otvorte veko pekárne a pomocou ochranných rukavíc (chňapiek) vyberte hnetaciu nádobu s chlebom.
- **Pozor:** miesiace nádoba môže byť veľmi horúca.
- Chlieb vyberte až po jeho vychladnutí.
- Otočte hnetaciu nádobu hore nohami a nechajte chlieb vykĺznuť von.
- Po úplnom vychladnutí bochníka z neho vyberte háky pomocou háčika (háčik je súčasťou balenia).
- Ak nebolo stlačené tlačidlo "START / STOP" pre ukončenie procesu, prístroj automaticky prejde do režimu udržiavania teploty upečeného bochníku po dobu

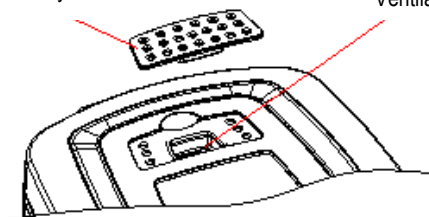
- 1 hodiny. Potom prístroj vydá zvukový signál a vypne sa.
- Potom vytiahnite prístroj z elektrickej siete.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte spotrebič z elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.
- Naneste malé množstvo neutrálneho čistiaceho roztoku na čistý a mäkký handričku a prístroj im utrite. Potom dôkladne osušte iným suchou handričkou. Aby nedošlo k poškodeniu nepriľnavé vrstvy nádoby na chlieb, nepoužívajte žiadne ostré predmety. Nádoba musí byť pred inštaláciou dokonale suchá.
- Po každom použití prístroj a jeho príslušenstvo vyčistite, aby sa zabránilo hromadeniu nečistôt.
- Pokiaľ prístroj nepoužívate, umytý ho uskladnite v suchom a čistom prostredí. Pred uskladnením pekárne zaistite, aby kompletne vychladla, bola čistá a suchá, a aby jej veko bolo uzavreté.
- Pokiaľ ide miesiaci hák len ťažko odstrániť z nádoby, naplňte ju teplou vodou a nechajte približne 30 minút pôsobiť. Hnetací hák možno potom ľahko vybrať. Hák opatrne očistite navlhčenou bavlnenou handričkou.

Kryt ventilační mřížky

Ventilační mřížka



- Ventilačnú mriežku, umiestnenú vo veku prístroja je dôležité pravidelne čistiť.

Najbežnejšie používané ingrediencie

Chlebová múka

- Je múka s veľmi vysokým obsahom lepku. Vyznačuje sa veľmi dobrou elasticitou a je základnou surovinou pre výrobu chleba.

Múka hladká, polohrubá a hrubá

- Sú bežne dostupné múky na trhu. Zvoľte vhodné druhy podľa receptu na chlieb, cesta atď.

Celozrnná múka

- Celozrnná múka sa vyrába umletím celého zrna, teda si na rozdiel od múky bielej zachováva dôležité živiny.

Samokypřící múka

- Táto múka už obsahuje kypřiaci prášok. Je vhodná na výrobu rôznych koláčov, tort apod.

Cukor

- Podľa receptúry možno zvoliť rôzne druhy cukrov, biely, hnedý. Cukor je nevyhnutnou súčasťou ak používame droždie. Bez cukru nemožno vytvoriť kvások.

Droždie

- Droždie podporuje proces kvasenia cesta a produkuje oxid uhličitý, ktorý zväčšuje objem a zjemňuje vnútorné vlákna chlebového cesta.
- Droždie musí byť uložené v chladničke, pokiaľ sa nejedná o droždie sušené.
Tip: Pomocou nižšie popísaného postupu môžete zistiť, či je droždie aktívnejšie či nie. Bežná príprava kvásku:
1. Do ½ hrnčeka teplej vody pridajte 1 čaj. lyžičku cukru a zamiešajte. Potom pridajte 2 čaj. lyžičky droždia.

2. Hrnček uchovajte v teplej miestnosti po dobu cca 10 minút. Kvások nemiešajte.

3. Pena musí dosiahnuť až po okraj hrnčeka, inak to znamená, že droždie je neaktívny alebo mŕtve.

Soľ

- Soľ je nevyhnutná pre chuť, vôňu a farbu kôrky chleba. Rovnako ale má zá následok, že zabraňuje droždie v kysnutia. Soľ a droždie nesmie nikdy prísť do priameho kontaktu! Vždy používajte primerané množstvo soli. Ak soľ vynecháte úplne, bochník bude mať väčšiu veľkosť.

Vajcia

- Používajte vajcia čerstvá, pred použitím je vždy rozmiešajte.

Tuk, maslo a rastlinný olej

- Tuk slúži na zjemnenie chleba, je nevyhnutnou surovinou pre výrobu tort, koláčov apod.
- V prípade použitia masla je dôležité ho priliať v rozpustenej forme (vlažnej) alebo pridať nakrájané na malé kúsky (izbová teplota), aby sa rovnomerne rozmiešali.

RECEPTY

Biely rascový chlieb

Suroviny:

300 ml vody

2 lyžičky cukru

2 lyžičky soli

1 lyžička rasce

500 g hladkej múky

1 lyžička sušeného alebo $\frac{1}{4}$ čerstvého droždia

Nastavenie pekárne: Program BASIC, kôrka MEDIUM (stredne tmavá).

Pivný chlieb

Suroviny:

250 ml piva

100 ml vody

2,5 lyžičky drvenej rasce

2 lyžičky soli

350 g hladkej múky

150 g ražnej múky

1 lyžička sušeného alebo $\frac{1}{4}$ čerstvého droždia

Semienka podľa chuti

Nastavenie pekárne: Program BASIC, kôrka MEDIUM (stredne tmavá).

Kapustový chlieb

Suroviny:

250 ml vody

250 g zmesi kapusty, syra a klobásky, rasca podľa chuťou

100g ražnej chlebovej múky

350g hladkej múky

90g špaldovej celozrnnej múky

2 lyžičky soli

1 lyžička Sladovitu (sladový výťažok, možno zakúpiť v predajniach so zdravou výživou)

$\frac{1}{2}$ čerstvého alebo 2 lyžičky sušeného droždia

Nastavenie pekárne: Program QUICK, kôrka MEDIUM (stredne tmavá).

Cesnakovo-Nivový chlieb

Suroviny:

350 ml vody

1 lyžička soli

1 lyžička cukru

1,5 lyžice oleja

$\frac{1}{2}$ hrnčeka rozdrobené Nivy

4 - 5 roztláčených strúčikov cesnaku

140g hladkej múky

200g celozrnnej ražnej múky

1 lyžička sušeného alebo $\frac{1}{4}$ čerstvého droždia

Nastavenie pekáreň: Program WHOLEWHEAT (celozrnný chlieb), kôrka MEDIUM (stredne tmavá).

Tmavý čokoládový chlieb

Suroviny:

400 ml vody

4 lyžice cukru múčka

1,5 lyžice oleja

400g hladkej múky

100g kakaového prášku

2 lyžičky sušeného alebo $\frac{1}{2}$ čerstvého droždia

Nastavenie pekáreň: Program BASIC, kôrka MEDIUM (stredne tmavá).

Recept na marmeládu

Suroviny:

500g ovocie

165g želirovacieho cukru

1 lyžička citrónovej šťavy

Postup: ovocie umyjeme a pripravíme podľa daného druhu k rozmixovanie. Potom nalejeme zmes do hnetacej nádoby a pridáme zvyšné suroviny. Zahájime program. Po jeho ukončení jám nalejeme do pohárov, zaviečkujeme a obrátíme hore dnom.

Nastavenie pekáreň: Program JAM.

Poznámka:

- Radi by sme Vám pripomenuli všeobecný postup pri pridávaní jednotlivých ingrediencií:
- Ako prvý vkladáme do hnetacej nádoby tekutiny (voda, mlieko, pivo, jogurt a pod.).
- Potom sypké suroviny (múka, bylinky, korenie, vločky, semenka a pod.).
- Do jedného rohu nasypeme soľ, do druhého cukor a do ďalšieho korenie (olej, ocot atď.).

- Uprostred nádoby urobíme jamku, do ktorej umiestnime droždie alebo kypiaci prášok a zľahka zahrnieme múkou. Ak používame čerstvé droždie, je dobré k nemu pridať cukor rovno.
- Droždie aj kypiaci prášok pokladáme vždy na suchú múku.

Poznámka:

- U hutných cesta s vysokým podielom žita alebo celozrnných surovín odporúčame pre dosiahnutie lepšieho výsledku hnetenia obrátiť poradie surovín: tj. najprv vložiť suché droždie, múku a nakoniec tekutiny.

Vysvetlivky jednotlivých varovných kódov na displeji

1. Ak sa na displeji po stlačení tlačidla "START / STOP" objaví hlásenie "HHH" a prístroj vydá zvukové hlásenie (5 "pípnutie"). Znamená to, že je pekáreň príliš horúca na to, aby začala vybraný program. Otvorte veko prístroja a nechajte ho vychladnúť po dobu 10 - 20 minút.
2. Ak sa na displeji po stlačení tlačidla "START / STOP" objaví hlásenie "LLL" a prístroj vydá zvukové hlásenie (5 "pípnutie"). Znamená to, že je teplota vo vnútri pekárne príliš nízka. Odporúčame umiestniť pekáreň do miestnosti s teplotou medzi 15 - 34 ° C, (toto sa netýka programu "BAKE").
3. Ak sa na displeji po stlačení tlačidla "START / STOP" objaví hlásenie "EE0" alebo "EE1", znamená to, že snímač teploty nefunguje. V takom prípade kontaktujte autorizovaný servis.

TABUĽKA RIEŠENIE PROBLÉMOV

| Problém | Príčina | Riešenie |
|--|--|---|
| Z ventilačnej šachty vychádza dym počas pečenia. | Prístroj nebol pravdepodobne vnútri riadne vyčistený, jedná sa o prvé použitie. | Vypojte prístroj z el. siete. Po vychladnutí ho riadne vyčistite. |
| Pečený bochník má príliš silnú spodnú kôrku. | Chleba bol ponechaný po upečení príliš dlho v miesiaci nádobe a bol trochu vysušený. | Vyberte chlieb skôr. |
| Je veľmi ťažké vybrať chleba po upečení z hnetacej nádoby. | Hnetací hák sa prilepil k bochníka. | Po vybratí bochníka z nádoby a vybratí háku obe časti namočte na 10 minút pre dokonalé umytie. |
| Suroviny nie sú dobre prehnetené / riadne upečené. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Nebol zvolený vhodný program. 2. Veko prístroja bolo niekoľkokrát otvorené počas procesu kysnutia a pečenia. 3. Cesto je tuhé natoľko, že háky nemá dostatočnú silu ho premiešať. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Zvoľte výhodnejšie program. 2. Veko neotvárajte počas procesu kysnutia ani pečenia. 3. Skontrolujte, že háky funguje normálne bez cesta. Ak nie, kontaktujte váš servis. |
| Je počuť zvuk motora, ale miesiaci hák nepracuje. | Hnetacie nádoba nebola riadne umiestnená, alebo je cesto príliš veľké pre miesenie. | Uistite sa, že je hnetacie nádoba správne umiestnená, suroviny a množstvo správne zvolené. |
| Nejde úplne zatvoriť veko prístroja, pretože cesto príliš nakyslo. | Bolo pridané príliš veľa droždia, vody alebo teplota kysnutia bola príliš vysoká. | Skontrolujte zvolený recept a program pekárne pre ďalšie použitie. |
| Chlieb je príliš malý, či nenakysol. | Bolo použité malé množstvo droždia, alebo droždie bolo zlej kvality. | Použite primerané množstvo droždia. |

| | | |
|--|--|---|
| Cesto príliš nakyslo a pretieklo cez okraje hnetacie nádoby. | Bolo použité príliš veľa vody alebo droždia. | Upravte množstvo pridaných surovín. |
| Chlieb sa pri pečení uprostred prepadol. | Bola použitá nesprávna múka, či proces kysnutia bol príliš rýchly. | Zvoľte inú receptúru na výrobu chleba. |
| Kôrka múčnika je príliš silná a príliš tmavá. | Bol pravdepodobne zvolený nevhodný recept. Farba kôrky je závislá na množstvo cukru. | Ak si prajete zabrániť ďalšiemu tmavnutiu kôrky počas pečenia - stlačte tlačidlo START / STOP pre prerušenie programu 5 - 10 minút pred ukončením procesu pečenia. Pred vybratím chleba ho nechajte v pekárni "odpočinúť" po dobu 20 minút s uzavretým vekom. |

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.