

**Rohnson®**

Návod k použití  
**PEKÁRNA CHLEBA**  
**R-2098 Mr. Baker**



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**

- Pokud dojde k poškození spotřebiče nedodržováním pokynů v této příručce, záruka se stává neplatnou. Výrobce/dovozce nenese žádnou odpovědnost za škody způsobené nedodržováním pokynů psaných v manuálu. Nedbalé používání spotřebiče není v souladu s podmínkami tohoto návodu.
- 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.

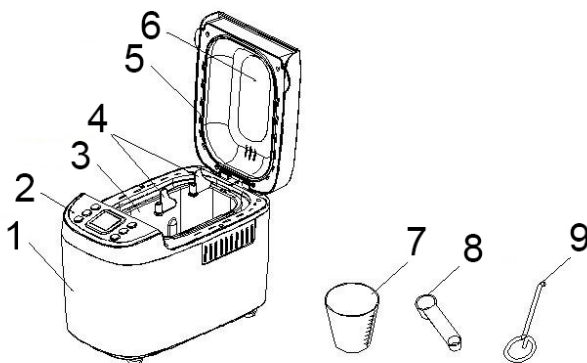
**UPOZORNĚNÍ**

- 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.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než pro které je určen.
- Spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím programátoru, vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
- Pokud spotřebič nepoužíváte nebo plánujete čištění, vždy ho vypněte a odpojte ze síťové zásuvky.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud nefunguje správně, byl upuštěn na zem, poškozen nebo ponořen do vody. Spotřebič s poškozenou vidlicí síťového kabelu je zakázáno používat. 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.
- Neodpojujte spotřebič ze síťové zásuvky tahem za síťový kabel - vzniká nebezpečí poškození síťového kabelu/síťové zásuvky.
- Na síťový kabel nepokládejte těžké předměty. Dbejte na to, aby síťový kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal ostrých či horkých povrchů.

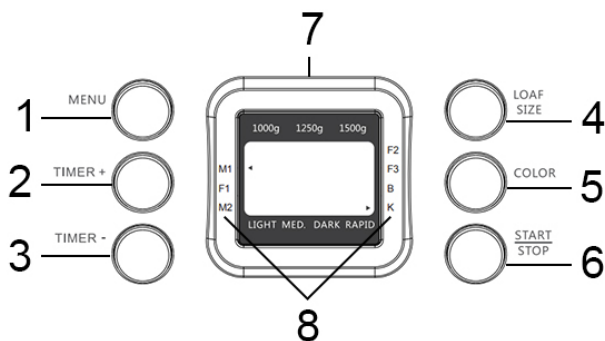
- Nepoužívejte spotřebič nad horkými povrchy nebo v blízkosti zdrojů tepla, jako jsou např. plynové či elektrické hořáky, trouba apod.
- Nepoužívejte spotřebič v bezprostřední blízkosti hořlavých materiálů.
- Spotřebič umísťujte pouze na stabilní, rovný a suchý povrch.
- Nezapínejte spotřebič bez řádně umístěné nádoby na chleba s ingrediencemi.
- Nevkládejte do spotřebiče žádné cizí materiály, jako např. kovové folie apod.
- Spotřebič nikdy nezakrývejte. Musí být umožněn volný odvod tepla a páry.
- Nedotýkejte se horkých povrchů spotřebiče a vyhněte se kontaktu s horkou párou. Pro vyjmutí chleba používejte kuchyňské rukavice.
- Nedotýkejte se pohyblivých částí spotřebiče.
- Nesnažte se vyjmout chléb z nádoby na pečení násilím, aby nedošlo k poškození nádoby.
- Před manipulací se spotřebičem jej vždy nejprve odpojte z el. sítě.
- Neponořujte spotřebič ani napájecí kabel do vody nebo jiné kapaliny.
- Používejte pouze s dodaným příslušenstvím.
- Spotřebič není určen pro použití ve venkovních prostorech.
- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobných prostorech, jako jsou:
  - kuchyňské kouty v obchodech, kancelářích a na ostatních pracovištích;
  - hosty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních
  - podniky zajišťující nocleh se snídaní
  - zemědělské farmy
- Doporučujeme, aby se teplota v místnosti při pečení pohybovala mezi 15 °C a 34 °C. Tato teplota ovlivňuje kynutí i velikost výsledného chleba.

## POPIS SPOTŘEBIČE

1. Tělo spotřebiče
2. Ovládací panel
3. Nádobna na pečení
4. Hnětací lopatky
5. Víko
6. Průzory
7. Odměrný šálek
8. Odměrná lžička
9. Háček



## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



- |   |  |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tlačítko nastavení programu</li> <li>2. Tlačítko +</li> <li>3. Tlačítko -</li> <li>4. Tlačítko nastavení velikosti bochníku</li> <li>5. Tlačítko nastavení opečení kůrky</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Tlačítko Start/Stop</li> <li>7. Displej</li> <li>8. M - hnětení (mixing)<br/>F - kynutí (fermentation)<br/>B - pečení (baking)<br/>K - funkce Keep Warm</li> </ol> |
|---|--|

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Zkontrolujte, zda je výrobek kompletní a zda nejsou jeho části poškozené.
- Vyčistěte jednotlivé části spotřebiče, viz kapitola ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.
- Spotřebič sestavte, zapojte do el sítě, zvolte program pečení a nechte spotřebič 10 minut v provozu bez vložených surovin (nebo nalijte do nádoby na pečení 200 ml vody). Poté jej nechte vychladnout a ještě jednou vyčistěte.
- Všechny části pečlivě osušte a znovu sestavte. Spotřebič je připraven k použití.
- Při prvním použití můžete zaznamenat mírný kouř nebo zápach. Tento jev je zcela normální a brzy vymizí.

## TLAČÍTKO NASTAVENÍ PROGRAMU (MENU)

- Toto tlačítko slouží k nastavení programu pečení (1-15).
- Stisknutím tlačítka vyberte požadovaný program (každé stisknutí tlačítka je doprovázeno zvukovým signálem).
- Popis jednotlivých programů naleznete v kapitole PROGRAMY.

## TLAČÍTKO NASTAVENÍ OPEČENÍ KÚRKY

- Toto tlačítko slouží k nastavení světlé (Light) / střední (Medium) / tmavé (Dark) barvy kůrky chleba nebo programu Rychlý chléb (Rapid) bez volby opečení kůrky.

## TLAČÍTKO NASTAVENÍ VELIKOSTI BOCHNIKU

- Toto tlačítko slouží pro nastavení velikosti bochníku chleba 1000 g, 1250 g nebo 1500 g.
- Doba pečení se může lišit v závislosti na velikosti bochníku.
- Toto nastavení je dostupné pouze u programů 1-8.

## TLAČÍTKO START/STOP

- Toto tlačítko slouží k zapnutí, vypnutí a přerušení nastaveného programu pečení.
- Pro spuštění pečení stiskněte tlačítko Start/Stop. Ozve se zvukový signál a spustí se zvolený program.

Pozn.: Po spuštění programu dojde k deaktivaci všech ostatních tlačítek kromě tlačítka Start/Stop (tato funkce slouží k předejití nechtěnému přerušení pečení).

- Pro vypnutí programu přidržte tlačítko Start/Stop po dobu cca 3 vteřin. Ozve se zvukový signál.
- Pro přerušení pečení můžete kdykoliv stisknout tlačítko Start/Stop po dobu cca 0,5 vteřiny. Spuštěný program se přeruší a nastavení zůstane uložené. Po opětovném stisknutí tlačítka Start/Stop nebo po 3 minutách bez stisknutí jakéhokoli tlačítka bude spotřebič pokračovat v nastaveném programu.

## PROGRAMY

### 1. BASIC – ZÁKLADNÍ CHLÉB

- Tento program je vhodný pro přípravu bílého a smíšeného chleba převážně z pšeničné nebo žitné mouky s hutnější konzistencí.

### 2. FRENCH – FRANCOUZSKÝ CHLÉB

- Tento program je vhodný pro přípravu nadýchaného chleba s lehkou konzistencí a křupavou kůrkou. Není vhodné pro recepty s použitím másla, margarínu nebo mléka.

### 3. WHOLE WHEAT – CELOZRNNÝ CHLÉB

- Tento program je vhodný pro přípravu celozrnného chleba s hutnější konzistencí za použití různých druhů mouky, vyžadujícího delší dobu hnětení a kynutí.

### 4. SWEET – SLADKÝ CHLÉB

- Tento program je vhodný pro přípravu sladkého chleba za přidání ovocných šťáv, strouhaného kokosu, rozinek, sušeného ovoce nebo čokolády. Díky delší době kynutí je výsledný chléb lehký a nadýchaný.

### 5. BUTTER MILK BREAD – CHLÉB S MLÉKEM A MÁSLEM

- Tento program je určen pro hnětení, kynutí a pečení chleba za přidání mléka a másla.

### 6. GLUTEN FREE – BEZLEPKOVÝ CHLÉB

- Tento program je určen pro hnětení, kynutí a pečení bezlepkového chleba za použití bezlepkové, rýžové, bramborové, kukuřičné nebo ovesné mouky.

## 7. SUPER RAPID – VELMI RYCHLÝ CHLÉB

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

## 8. CAKE – MOUČNÍK

- Tento program zahrnuje hnětení, kynutí a pečení moučníků s přidáním sody nebo kypřicího prášku.

## 9. KNEAD – HNĚTENÍ TĚSTA (BEZ PEČENÍ)

- Tento program slouží pro nastavení libovolného času hnětení těsta.

## 10. DOUGH – TĚSTO (BEZ PEČENÍ)

- Tento program zahrnuje hnětení a kynutí a slouží k přípravě těst např. na pizzu, koláče apod.
- Po vyjmutí zpracujte těsto na požadované tvary.

## 11. PASTA DOUGH – TĚSTO NA TĚSTOVINY (BEZ PEČENÍ)

- Tento program zahrnuje hnětení a kynutí těsta k přípravě těstovin.

## 12. YOGURT – VÝROBA JOGURTU

- Tento program je vhodný k fermentaci a přípravě jogurtu.

## 13. JAM – VÝROBA DŽEMŮ A CHUTNEY

- Tento program vaří a promíchává přidané ingredience.
- Ovoce nebo zeleninu je nutné před vložením do nádoby nejprve nakrájet.

## 14. BAKE – PEČENÍ

- Tento program umožňuje pouze pečení (bez hnětení a kynutí). Slouží také pro dodatečné prodloužení doby pečení.
- Teplotu pečení nastavíte stisknutím tlačítka nastavení opečení kůrky (světlá - 100 °C, střední - 150 °C, tmavá - 200 °C. Výchozí nastavení teploty je 150 °C.

## 15. HOMEMADE – VLASTNÍ NASTAVENÍ

- Tento program slouží pro hnětení, kynutí a pečení s vlastním nastavením doby trvání každé fáze.

### POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

- Umístěte spotřebič na vhodné místo.
- Umístěte nádobu na pečení do spotřebiče a zajistěte ji zatlačením dolů.
- Umístěte hnětací lopatky na hnací hřídele. Před umístěním doporučujeme hnětací lopatky včetně otvorů potřít olejem; díky tomu nebude těsto ulpívat na lopatkách ani pod nimi a lze je pak z chleba snadněji vyjmout.
- Vložte suroviny do nádoby na pečení. Jako první by měly být přidány tekuté suroviny (voda, mléko apod.), poté promíchané suché suroviny a jako poslední vždy kvasnice nebo soda. V suché směsi udělejte důlek a do něj vložte kvasnice tak, aby nepřišly do kontaktu s tekutinou nebo solí.
- Pokud připravujete těsto s vysokým podílem pšeničné mouky, doporučujeme pro lepší výsledek změnit pořadí přidávání ingrediencí. Nejprve vložte do nádoby kvasnice a mouku, poté přidejte cukr nebo sůl a teprve poté vodu nebo jinou tekutinu.
- Zavřete víko spotřebiče a zapojte jej do el. sítě. Ozve se zvukový signál a na displeji se objeví 3:00. Výchozí nastavení velikosti bochníku je 1250 g a barva kůrky Medium – střední.
- Pomocí tlačítka nastavení programu zvolte požadovaný program.
- Tlačítkem nastavení opečení kůrky zvolte požadovaný stupeň opečení a tlačítkem nastavení velikosti bochníku zvolte požadovanou velikost (1000 g, 1250 g nebo 1500 g.). Nastavení potvrďte tlačítkem Start/Stop.  
Pozn.: Tyto funkce nejsou u některých programů dostupné.
- Pokud chcete využít funkci odloženého startu, nastavte čas pomocí tlačítek + a –.
- Pro zahájení procesu stiskněte tlačítko Start/Stop.
- Programy Základní chléb, Francouzský chléb, Celozrnný chléb, Sladký chléb, Bezlepkový chléb a Rychlý chléb umožňují přidání ingrediencí po uhnětení těsta (aby nedošlo k jejich rozmělnění). Na čas pro přidání ingrediencí budete upozorněni 10 pípnutími.



- Skončení pečení je provázeno zvukovým signálem (10 pípnutí).
- Pokud chcete chléb ihned vyjmout, stiskněte tlačítko Start/Stop po dobu 3 vteřin pro ukončení procesu.
- Pokud nechcete chléb ihned vyjmout a neukončíte proces tlačítkem Start/Stop, pekárna bude automaticky udržovat chléb po dobu 60 minut teplý.
- Pro vyjmutí nádoby s chlebem otevřete víko pekárny a pomocí ochranných rukavic (chňapek) ji vyjměte ven.  
**Upozornění:** Nádoba na pečení a její obsah jsou horké! Použijte ochranné rukavice a dbejte zvýšené opatrnosti při manipulaci s nádobou a jejím obsahem.
- K uvolnění chleba od stěn nádoby použijte plastovou nebo dřevěnou špachtli. Poté otočte nádobu dnem vzhůru nad prkénkem nebo jinou podložkou a jemně s nádobou zatřeste, dokud se chléb neuvolní ven.
- Odpojte spotřebič z el. sítě.
- Nechte chléb alespoň 20 minut vychladnout.
- Po vychladnutí vyjměte z bochníku pomocí háčku hnětací lopatky a poté můžete chléb nakrájet.

## FUNKCE ODLOŽENÝ START

- Tato funkce slouží pro odložení času pečení (např. v případě, pokud budete chtít mít druhý den ráno čerstvě upečený chléb).
- Nejprve nastavte program, stupeň opečení kůrky, velikost bochníku a poté tlačítka + a – nastavte čas, za který chcete mít hotový chléb (tento čas musí zahrnovat čas pečení).
- Nastavení je možné po 10 minutách, max. čas odložení je 15 hodin.
- Příklad: Je 20:30 hod. a další den ráno v 7:00 hod. chcete mít hotový chléb (tj. za 10 a půl hodiny). Zvolte program, stupeň opečení kůrky, velikost bochníku a tlačítka + a – nastavte čas odložení 10:30. Poté stiskněte tlačítko Start/Stop pro spuštění odpočítávání. Na displeji je zobrazen zbývající čas.
- Pokud nevyjmete po skončení pečení chleba z pekárny, bude udržován teplý až po dobu 60 minut.
- Funkce odloženého startu není dostupná pro programy 9, 11, 12 a 13.

**Pozn.:** Při volbě funkce odloženého startu nepoužívejte rychle se kazící suroviny jako např. vejce nebo čerstvé mléko, aby nedošlo ke znehodnocení výsledného produktu.

### FUNKCE KEEP WARM – UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

- Tato funkce automaticky udržuje chléb teplý po dobu 60 minut po skončení pečení.
- Po uplynutí 60 minut se funkce vypne.
- Pokud budete chtít chléb vyjmout z pekárny, ukončete funkci stisknutím tlačítka Start/Stop.

### FUNKCE MEMORY – PAMĚŤ

- Pokud v průběhu přípravy chleba dojde k výpadku el. energie na dobu kratší než 10-15 minut, proces bude po opětovném obnovení napájení automaticky pokračovat.
- Pokud doba výpadku přesáhne 10-15 minut, je potřeba celý proces nastavit znovu.

### NEJBĚŽNĚJI POUŽÍVANÉ INGREDIENCE

#### Chlebová mouka

- Chlebová mouka je mouka s velmi vysokým obsahem lepku (může být nazývána také moukou s vysokým obsahem bílkovin). Vyznačuje se velmi dobrou elasticitou a umí udržet velikost bochníku po vykynutí tak, aby se nezbortil. Vzhledem k tomu, že obsah lepku je zde vyšší než u běžné mouky, lze ji použít k výrobě většího chleba s lepší vnitřní vlákninou. Chlebová mouka je nejdůležitější surovinou pro výrobu chleba.

#### Hladká mouka

- Mouka, která neobsahuje žádný kypřicí prášek a je použitelná pro výrobu běžného chleba.

#### Celozrnná mouka

- Celozrnná mouka se mele ze zrna. Obsahuje pšeničnou slupku a lepek. Celozrnná mouka je těžší a obsahuje více živin než běžná mouka. Chléb vyrobený z celozrnné mouky je obvykle menší. Mnoho receptů tudíž k dosažení

co nejlepšího výsledku obvykle kombinuje celozrnnou mouku s chlebovou moukou.

### **Žitná mouka**

- Žitná mouka je druhem mouky s vysokým obsahem vlákniny, která je podobná celozrnné mouce. K dosažení větší velikosti po nakynutí se musí použít v kombinaci s vysokým podílem chlebové mouky.

### **Samokypřící mouka**

- Tato mouka již obsahuje kypřící prášek, používá se především pro přípravu různých koláčů apod.

### **Kukuřičná mouka a ovesná mouka**

- Kukuřičná mouka a ovesná mouka jsou aditivní suroviny pro výrobu chleba s hrubší konzistencí a pro zlepšení chuti.

### **Cukr**

- Cukr je nezbytnou surovinou pro zvýraznění sladké chuti a barvy chleba. Cukr je také potrava pro chlebový kvásek. Převážně se používá bílý cukr, je možné použít také práškový cukr, třtinový cukr apod.

### **Droždí**

- Droždí podporuje proces kvašení těsta a produkuje oxid uhličitý. Oxid uhličitý zvětšuje objem chleba a zjemňuje vnitřní vlákna chlebového těsta. Rychlá produkce kvasinek však potřebuje sacharidy v cukru a mouce jako výživu.
- 1 lžice sušeného droždí (15 ml) = 3 čaj. lžičky sušeného droždí (3 x 5 ml)
- Droždí musí být skladováno v lednici, protože houbu v něm by vysoká teplota zabila. Před použitím vždy zkontrolujte dobu trvanlivosti vašeho droždí. Po každém použití uložte kvásek co nejdříve zpět do ledničky. Nedostatečné vykynutí chleba je obvykle způsobeno špatným kváskem.
- Pomocí níže popsaného postupu můžete zjistit, zda je vaše droždí čerstvé a aktivní:
  - Do odměrného šálku nalijte šálek teplé vody (237 ml, 45-50 °C).
  - Přidejte 1 čaj. lžičku bílého cukru a zamíchejte. Poté do vody přidejte 1 lžici droždí.
  - Odměrný šálek ponechte cca 10 minut na teplém místě. Nemíchejte.
  - Aktivní droždí by mělo začít pěnit a nabývat, jinak to znamená, že je droždí mrtvé nebo neaktivní.

### **Sůl**

- Sůl je nezbytná pro chuť, vůni i barvu kůrky chleba. V určité míře ale zabraňuje droždí v kynutí. Vždy proto používejte přiměřené množství soli dle receptu. Pokud sůl vynecháte, bude mít bochník větší velikost.

### **Vejsce**

- Vejce zlepšují konzistenci chleba, dělají jej výživnějším a větším. Vejce před použitím zbavte skořápek a rovnoměrně rozmíchejte.

### **Tuk, máslo a rostlinný olej**

- Tuk slouží ke zjemnění chleba a prodlužuje jeho skladovatelnost. V případě použití másla je důležité jej přilít v rozpuštěné formě nebo přidat nakrájené na malé kousky.

### **Kypřicí prášek**

- Kypřicí prášek se používá na rychlé kynutí chleba a koláčů.
- Nevyžaduje dobu pro kynutí a vytváří v těstu bubliny, které zjemňují výslednou konzistenci chleba.

### **Jedlá soda**

- Účinkuje podobně jako kypřicí prášek. Může se použít také v kombinaci s kypřicím práškem.
- Pokud použijete sodu, je potřeba, aby alespoň jedna ingredience byla acidní (např. hnědý cukr, med, podmáslí, jogurt, citronová šťáva apod.).

### **Voda a jiné tekutiny**

- Voda je zásadní surovinou pro výrobu chleba. Obecně lze říci, že nejlepší je voda o teplotě 20-25 °C.
- Vodu lze nahradit čerstvým mlékem nebo rozmíchaným sušeným mlékem, což může zlepšit chuť chleba a barvu kůrky.
- Některé recepty doporučují za účelem zlepšení chuti chleba použít džus, např. jablečný, pomerančový, citrónovou šťávu apod.

## **ODVAŽOVÁNÍ INGREDIENCÍ**

- Jedním z důležitých kroků při výrobě dobrého chleba je správné množství surovin. Pro dodržení přesného množství důrazně doporučujeme používat odměrný šálek nebo odměrnou lžičku. V opačném případě to může mít značný vliv na výslednou kvalitu chleba.

### Odměrování tekutých surovin

- Vodu, čerstvé mléko nebo roztok sušeného mléka odměřte odměrkou.
- Množství určíte při pohledu na rysku kolmo k hladině tekutiny.
- Před každým odměrováním odměrku (odměrný šálek) nejprve vyčistěte.

### Odměrování suchých surovin

- Odměrování suchých surovin proveďte pomocí opatrného dávkování surovin lžící do odměrky. Aby bylo měření přesné, zahladte po naplnění odměrky suroviny pomocí nože. Sklepněte odměrný šálek při dávkování více než jedné suroviny. Případné množství navíc by mohlo mít vliv na vyváženost receptu.
- Při odměrování malých množství surovin použijte odměrnou lžičku. Odměřované dávky by měly být zarovnané a nikoli vrchovaté, protože by tento rozdíl mohl ovlivnit výsledek.

### Pořadí přidávání surovin

- Dodržujte udané pořadí přidávání surovin. Obecně platí tento postup přidávání přísad: tekutá surovina, vejce, sůl a sušené mléko apod.
- Při přidávání mouky dbejte na to, aby nedošlo k jejímu úplnému namočení tekutinou. Kvásek je možné přidat pouze na suchou mouku. Kvásek také nesmí přijít do kontaktu se solí.
- Při volbě funkce odloženého startu nepoužívejte rychle se kazící suroviny jako např. vejce nebo čerstvé mléko, aby nedošlo ke znehodnocení výsledného produktu.

**ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**

- Před čištěním spotřebič vždy odpojte z el. sítě a nechte zcela vychladnout.
- Spotřebič čistěte po každém použití.
- Povrch spotřebiče, víko a okénka otřete navlhčeným hadříkem a osušte.
- Nádoby na pečení otřete navlhčeným hadříkem s neutrálním kuchyňským saponátem, opláchněte a před dalším použitím pečlivě osušte. K čištění nádoby nepoužívejte žádné ostré ani abrazivní předměty, aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu.
- Hnětací lopatku otřete navlhčeným hadříkem.  
**Pozn.:** Pokud nejde hnětací lopatka vyjmout z nádoby, naplňte nádobu teplou vodou a nechte přibližně 30 minut stát. Hnětací lopatku lze pak snadno vyjmout.
- Nepoužívejte abrazivní ani agresivní čisticí prostředky.
- Nikdy neponořujte spotřebič do vody či jiné kapaliny.
- Před uskladněním spotřebiče se ujistěte, že je zcela vychladlý, čistý a suchý. Spotřebič uskladněte v původním obalu na chladném a suchém místě.

**CHYBOVÉ KÓDY**

Chybový kód	Problém	Řešení
HHH	Teplota uvnitř spotřebiče je příliš vysoká	Vypněte program a odpojte spotřebič z el. sítě. Otevřete víko a nechte spotřebič po dobu 10-20 minut vychladnout
EE0	Porucha teplotního senzoru	Kontaktujte autorizovaný servis

## TABULKA ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Z pečicího prostoru nebo z ventilačních otvorů vychází během pečení kouř	Suroviny se lepí na pečicí prostor nebo na vnější stranu pečicí nádoby	Odpojte spotřebič z el. sítě a vyčistěte vnější stranu nádoby na pečení nebo pečicí prostor
Chléb se po upečení uprostřed propadá a vespod je vlhký	Chléb byl po upečení ponechán příliš dlouho v nádobě na pečení	Vyjměte chléb z nádoby na pečení ještě před skončením funkce udržování teploty
Chléb je po upečení obtížné vyjmout z pečicí nádoby	Spodní část bochníku je přilepená k hnětací lopatce	Po upečení vyčistěte hnětací lopatku a hřídele. Pokud nejde hnětací lopatka vyjmout z nádoby, naplňte ji teplou vodou a nechte přibližně 30 minut stát. Hnětací lopatku lze pak snadno vyjmout
Jednotlivé suroviny nejsou dobře promíchány nebo chléb není správně upečený	Chybné nastavení programu	Zkontrolujte vybraný program a další nastavení
	Během provozu spotřebiče bylo stisknuto tlačítko Start/Stop	Nepoužívejte suroviny a začněte od začátku
	Víko bylo během provozu spotřebiče několikrát otevřeno	Neotevírejte zbytečně víko spotřebiče, pouze když přidáváte suroviny. Dbejte na to, abyste víko po otevření dobře zavřeli
	Dlouhotrvající výpadek proudu během provozu spotřebiče	Nepoužívejte suroviny a začněte od začátku
	Otáčení hnětací lopatky je zablokováno	Zkontrolujte, zda je hnětací lopatka blokována semínky apod. Vyjměte nádobu na pečení a zkontrolujte, zda se mechanismus otáčí. Pokud ne, vyhledejte autorizovaný servis
Spotřebič nelze spustit. Na displeji je zobrazeno HHH	Spotřebič je stále horký po předchozím pečení	Odpojte spotřebič z el. sítě, vyjměte nádobu na pečení a nechte ji vychladnout při pokojové teplotě. Poté můžete spotřebič opět zapojit a používat

Motor pracuje, ale těsto se nehněte	Nádoba na pečení není správně umístěna nebo je v ní příliš velké množství těsta	Zkontrolujte, zda je nádoba na pečení řádně umístěna a zda byly suroviny správně odváženy
Chléb kyne příliš rychle, je příliš velký	Příliš mnoho droždí, vody nebo vysoká okolní teplota	Zkontrolujte a upravte poměr surovin
Chléb nekyne vůbec, nebo kyne nedostatečně	Žádné droždí nebo málo droždí	Zkontrolujte množství a čerstvost droždí. Přidávejte suroviny dle pokynů, zvyšte okolní teplotu
	Staré nebo prošlé droždí	
	Příliš horká tekutina	
	Droždí se dostalo do styku se solí	
Příliš nízká okolní teplota		
Těsto příliš kyne a přetéká přes nádobu na pečení	Příliš mnoho droždí nebo tekutin	Zkontrolujte a upravte poměr surovin
Chléb se ve středu propadá	Příliš mnoho tekutin	Upravte poměr surovin
	Fermentace je příliš krátká nebo příliš rychlá kvůli příliš vysoké teplotě vody nebo pečicí komory	Zkontrolujte a upravte teplotu vody nebo okolní teplotu
Těžká, hutná konzistence	Příliš mnoho mouky nebo málo tekutiny	Upravte poměr surovin
	Nedostatek droždí nebo cukru	
	Příliš mnoho ovoce, celozrnné mouky nebo některé z dalších surovin	
Chléb je ve středu dutý	Příliš mnoho vody, droždí nebo málo soli	Upravte poměr surovin
	Příliš vysoká teplota vody	Zkontrolujte teplotu vody
Na chlebové kůrce jsou zbytky mouky	Mouka nebyla dobře zpracována kvůli nedostatku vody	Upravte poměr surovin
Příliš silná a tmavá kůrka chleba nebo moučníků	Větší množství cukru	Upravte poměr surovin nebo zkraťte dobu pečení



**RECEPTY**

Program		Suroviny	Množství	Množství	Množství	Poznámka
Hmotnost			1000 g	1250 g	1500 g	
1 Základní chléb	1	Voda	350 ml	430 ml	520 ml	
	2	Sůl	1 lžička	2 lžičky	3 lžičky	Dejte do rohu
	3	Cukr	3 lžíce	4 lžíce	5 lžíc	Do rohu
	4	Olej	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	
	5	Hladká mouka	560 g	700 g	840 g	
	6	Sušené mléko	3 lžíce	4 lžíce	5 lžíc	
	7	Sušené droždí	0,5 lžičky	0,8 lžičky	1 lžička	Na mouku, mimo tekutinu
2 Francouzsk ý chléb	1	Voda	350 ml	430 ml	520 ml	
	2	Sůl	1 lžička	2 lžičky	3 lžičky	Do rohu
	3	Cukr	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	Do rohu
	4	Olej	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	
	5	Hladká mouka	560 g	700 g	840 g	
	6	Sušené droždí	0,5 lžičky	0,8 lžičky	1 lžička	Na mouku, mimo tekutinu
3 Celozrnný chléb	1	Voda	350 ml	430 ml	520 ml	
	2	Sůl	1 lžička	2 lžičky	3 lžičky	Do rohu
	3	Cukr	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	Do rohu
	4	Olej	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	
	5	Hladká mouka	280 g	350 g	420 g	
	6	Celozrnná mouka	280 g	350 g	420 g	
	7	Sušené droždí	1 lžička	1,5 lžičky	1,75 lžičky	Na mouku, mimo tekutinu
	8	Sušené mléko	3 lžíce	4 lžíce	4 lžíce	
4 Sladký chléb	1	Voda	330 ml	420 ml	510 ml	
	2	Sůl	0,5 lžičky	1 lžička	1,5 lžičky	Do rohu
	3	Cukr	0,25 šálku	0,5 šálku	0,75 šálku	Do rohu
	4	Olej	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	
	5	Sušené mléko	3 lžíce	4 lžíce	4 lžíce	
	6	Hladká mouka	560 g	700 g	840 g	
	7	Sušené droždí	0,5 lžičky	0,8 lžičky	1 lžička	Na mouku, mimo tekutinu

5 Chléb s mlékem a máslem	1	Mléko	200 ml	300 ml	400 ml	
	2	Máslový olej	150 ml	150 ml	180 ml	
	3	Sůl	1,5 lžičky	2 lžičky	2,5 lžičky	Do rohu
	4	Cukr	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	Do rohu
	5	Hladká mouka	4 šálky	5 šálků	6 šálků	
	6	Sušené droždí	1 lžíce	1,5 lžíce	1,75 lžíce	Na mouku, mimo tekutinu
6 Bezlepkový chléb	1	Voda	350 ml	430 ml	520 ml	
	2	Sůl	1 lžička	2 lžičky	3 lžičky	Do rohu
	3	Cukr	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	Do rohu
	4	Olej	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce	
	5	Bezlepková mouka	2 šálky/ 280 g	2,5 šálku/ 350 g	3 šálky/ 420 g	
	6	Kukuřičná mouka	2 šálky/ 280 g	2,5 šálku/ 350 g	3 šálky/ 420 g	Možno nahradit ovesnou moukou
	7	Sušené droždí	0,5 lžičky	0,8 lžičky	1 lžička	Na mouku, mimo tekutinu
7 Velmi rychlý chléb	1	Voda	350 ml	430 ml	520 ml	Teplota 40-50 °C
	2	Sůl	1,5 lžičky	2 lžičky	2,5 lžičky	Do rohu
	3	Cukr	3 lžíce	4 lžíce	5 lžic	Do rohu
	4	Olej	3 lžíce	4 lžíce	5 lžic	
	5	Hladká mouka	4 šálky/ 560 g	5 šálků/ 700 g	6 šálků/ 840 g	
	6	Sušené droždí	1,5 lžičky	2 lžičky	2,5 lžičky	Na mouku, mimo tekutinu
8 Moučník	1	Voda	30 ml			Ušlehejte vejce s vodou a cukrem a vložte se zbývajcími surovinami do spotřebiče.
	2	Vejce	8 ks			
	3	Cukr	1 šálek			
	4	Máslo	2 lžíce			
	5	Samokypřící mouka	4 šálky/ 560 g			
	6	Sušené droždí	1 lžička			

9 Hnětení těsta	1	Voda	330 ml			
	2	Sůl	1 lžička			Do rohu
	3	Olej	3 lžíce			
	4	Hladká mouka	4 šálky/ 560 g			
10 Těsto	1	Voda	610 ml			
	2	Sůl	3 lžičky			Do rohu
	3	Olej	5 lžic			
	4	Hladká mouka	7 šálků/ 890 g			
	5	Sušené droždí	2 lžičky			Na mouku, mimo tekutinu
11 Těsto na těstoviny	1	Voda	620 ml			
	2	Sůl	1 lžička			
	3	Olej	3 lžíce			
	4	Hladká mouka	8 šálků			
12 Jogurt	1	Mléko	1800 ml			
	2	Bakterie mléčného kvašení	180 ml			
13 Džem	1	Ovoce	5 šálků			Zamíchat, příp. přidat vodu
	2	Škrob	1 šálek			
	3	Cukr	1 šálek			Dle chuti
14 Pečení	1	Teplotu pečení nastavíte stisknutím tlačítka nastavení opečení kůrky (světla - 100 °C, střední - 150 °C, tmavá - 200 °C. Výchozí nastavení teploty je 150 °C.				
15 Vlastní nastavení	1	Tento program slouží pro hnětení, kynutí a pečení s vlastním nastavením doby trvání každé fáze.				

**TECHNICKÁ SPECIFIKACE**

Jmenovitý rozsah napětí	220-240 V
Jmenovitý kmitočet	50 Hz
Jmenovitý příkon	850 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.