

Rohnson®

Návod k použití
PEKÁRNA CHLEBA
R-2094



Před použitím tohoto spotřebiče se prosím seznamte 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 připojte pouze k řádně uzemněné zásuvce.

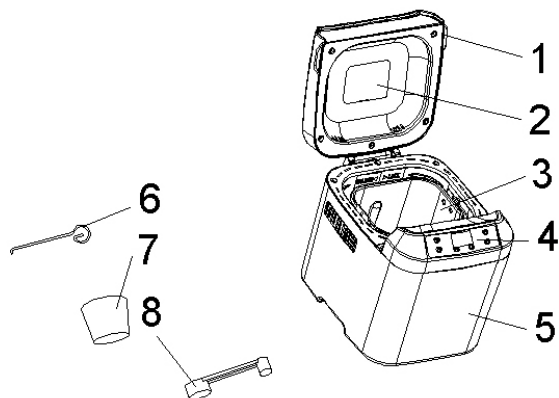
UPOZORNĚNÍ

- 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 svěťte autorizovanému servisnímu středisku.
- Neodpojte 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.

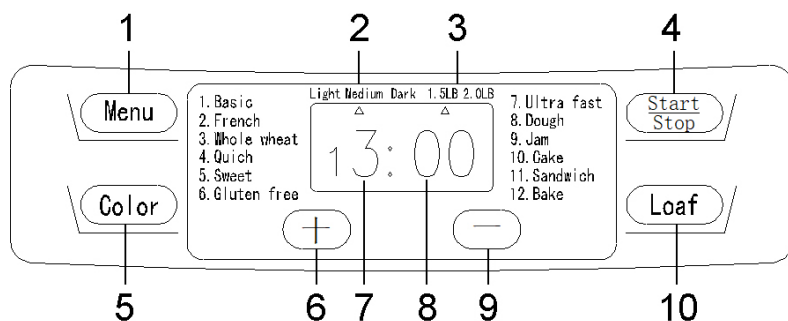
- Nepoužívejte spotřebič nad horkými povrchy nebo v blízkosti zdrojů tepla, jako jsou např. plynové či elektrické hořáky, trouba apod.
- Nepoužívejte spotřebič v bezprostřední blízkosti hořlavých materiálů.
- Spotřebič umísťujte pouze na stabilní, rovný a suchý povrch.
- Nezapínejte spotřebič bez řádně 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.
- 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.

POPIS SPOTŘEBIČE

1. Víko
2. Průhledné okénko
3. Nádobá na pečení
4. Ovládací panel
5. Kryt spotřebiče
6. Háček
7. Odměrný šálek
8. Odměrná lžička



POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Tlačítko nastavení programu 2. Stupeň opečení kůrky 3. Velikost bochníku 4. Tlačítko Start/Stop 5. Tlačítko nastavení opečení kůrky 6. Tlačítko + | <ol style="list-style-type: none"> 7. Světelná indikace programu 8. Světelná indikace času 9. Tlačítko - 10. Tlačítko nastavení velikosti bochníku |
|---|--|

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, zvolte program pečení a nechte spotřebič 10 minut v provozu bez vložených surovin. 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 (1-12).
- Stisknutím tlačítka vyberte požadovaný program (každé stisknutí tlačítka je provázeno 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.
- Toto nastavení není dostupné u programů Hnětení těsta a Džem.

TLAČÍTKO NASTAVENÍ VELIKOSTI BOCHNÍKU

- Toto tlačítko slouží pro nastavení velikosti bochníku chleba 650g nebo 800 g.
- Doba pečení se může lišit v závislosti na velikosti bochníku.
- Toto nastavení není dostupné u programů Rychlý chléb, Hnětení těsta, Džem, Moučník a Pečení.

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 2 vteřin. Ozve se zvukový signál a světelná indikace zhasne.
- Pro přerušení pečení můžete kdykoliv stisknout tlačítko Start/Stop. Spuštěný program se přeruší a nastavení zůstane uložené. Po opětovném stisknutí tlačítka Start/Stop nebo po 10 minutách bez stisknutí jakéhokoliv tlačítka bude spotřebič pokračovat v nastaveném programu.

PROGRAMY

1. BASIC – ZÁKLADNÍ CHLÉB

- Tento program zahrnuje hnětení, kynutí a pečení normálního chleba s možností přidání ingrediencí.

2. FRENCH – FRANCOUZSKÝ CHLÉB

- Tento program zahrnuje hnětení, kynutí a pečení s delším časem kynutí. Chléb by měl mít opečenou kůrku a lehkou konzistenci.

3. WHOLE WHEAT – CELOZRNNÝ CHLÉB

- Tento program zahrnuje hnětení, kynutí a pečení celozrnného chleba.
- V tomto programu není doporučeno používat funkci odložený start.

4. QUICK – RYCHLÝ CHLÉB

- Rychlejší proces přípravy chleba než u základního programu. Výsledný chléb je menší velikosti a hutnější konzistence.

5. SWEET – SLADKÝ CHLÉB

- Tento program zahrnuje hnětení, kynutí a pečení sladkého chleba s možností přidání ingrediencí. Výsledný chléb by měl být lehký a nadýchaný.

6. GLUTEN FREE – BEZLEPKOVÝ CHLÉB

- Tento program je určen pro hnětení, kynutí a pečení bezlepkového chleba.

7. ULTRA FAST – VELMI RYCHLÝ

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

8. DOUGH – HNĚTENÍ TĚSTA (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.

9. JAM – VÝROBA DŽEMŮ A CHUTNEY

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

10. CAKE – MOUČNÍK

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

11. SANDWICH – SENDVIČOVÝ CHLÉB

- Tento program zahrnuje hnětení, kynutí a pečení chleba vhodného pro přípravu sendvičů. Chléb by měl mít lehkou konzistenci a tenčí kůrku.

12. BAKE – PEČENÍ

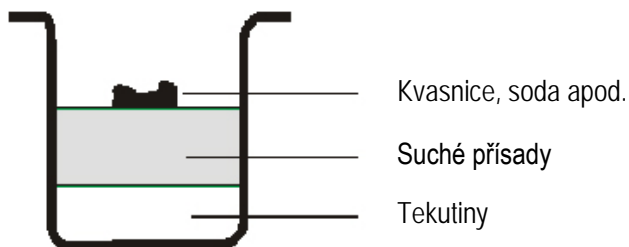
- Tento program umožňuje pouze pečení (bez hnětení a kynutí).
- Slouží také pro dodatečné prodloužení doby pečení.

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

- Umístěte spotřebič na vhodné místo.
- Umístěte nádobu na pečení do spotřebiče a zajistěte ji otočením ve směru hodinových ručiček, dokud nezaklapne do správné polohy.
- Umístěte hnětací lopatku na hnací hřídel. Před umístěním hnětací lopatky se doporučuje vyplnit otvor margarínem; díky tomu nebude těsto ulpívat pod hnětací lopatkou a tu lze pak z chleba snadněji vyjmout.

- Vložte suroviny do nádoby na pečení. Dodržujte přitom postup viz obrázek níže. 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.

Pozn.: Maximální množství mouky a kvasnic je 590 g a 6 g.



- 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 „800 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 (650 g nebo 800 g).

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 Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Ultra fast, Cake a Sandwich umožňují přidání ingrediencí po uhnětení těsta (aby nedošlo k jejich rozmělnění). Na čas pro přidání ingrediencí budete upozorněni 10 pípnutími.
- Skončení pečení je provázáno zvukovým signálem (10 pípnutí).
- Pokud chcete chléb ihned vyjmout, stiskněte tlačítko Start/Stop po dobu cca 2 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, pomocí ochranných rukavic (chňapek) uvolníte nádobu otočením proti směru hodinových ručiček a vyjměte ji ven.
Upozornění: Nádoba na pečení a její obsah jsou horké! Používejte 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 lopatku a poté můžete chléb nakrájet.

FUNKCE DELAY – ODLOŽENÝ START

- Tato funkce slouží pro odložení času pečení (např. v případě, pokud budete chtít mít 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 13 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 zbývajícím čas.
- Pokud nevyjmete po skončení pečení chleba z pekárny, bude udržován teplý až po dobu 60 minut.
- Funkce odloženého startu není dostupná pro programy Ultra fast, Jam a Bake.

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

POKYNY PRO RYCHLÉ PEČENÍ

Program Quick – Rychlý chléb

- Rychlý chléb se vyrábí pomocí jedlé sody a kypřicího prášku, který se aktivuje vlhkostí a teplem. Pro dosažení chutných rychlých chlebů doporučujeme, aby se všechny tekutiny nalily na dno pečicí nádoby a suché přísady se přidaly navrch.
- V průběhu počátečního míchání se těsto a suché ingredience mohou hromadit v rozích pečicí nádoby a může být zapotřebí je gumovou stěrkou odlepit a zamíchat, aby se nevytvořily hrudky.

Program Ultra-fast – Velmi rychlý

- Pomocí programu pro velmi rychlé pečení je možné připravit chléb do 80-100 minut, přičemž tento chléb je poněkud hutnější konzistence. Použita musí být teplá voda v rozmezí 48-50 °C. Na změření teploty použijte kuchyňský teploměr. Teplota vody je pro konečný výsledek pečení velmi důležitá. Pokud bude teplota vody příliš nízká, chléb dostatečně nevykyne; pokud bude teplota příliš vysoká, zabije kvasinky ještě před kynutím, což významně ovlivní výsledek pečení.

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.

Samokypřicí mouka

- Tato mouka již obsahuje kypřicí 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 čaj. lžička aktivního sušeného droždí = 3/4 čaj. lžičky instantního droždí
- 1,5 čaj. lžičky aktivního sušeného droždí = 1 čaj. lžička instantního droždí
- 2 čaj. lžičky aktivního sušeného droždí = 1,5 čaj. lžičky instantního droždí
- Droždí musí být skladováno v lednici, protože houba 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 ½ šálku teplé vody (45-50 °C).
 - Do šálku přidejte 1 čaj. lžičku bílého cukru a zamíchejte. Poté do vody přidejte 2 čaj. lžičky droždí.
 - Odměrný šálek ponechte cca 10 minut na teplém místě. Nemíchejte.
 - Pěna musí po této době dosáhnout až po okraj šálku, 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 kypřícím 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.

Odměřování tekutých surovin

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

Odměřování suchých surovin

- Odměřování 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 odměřování 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 okénko otřete navlhčeným hadříkem.
- Nádobu na pečení otřete navlhčeným hadříkem s neutrálním kuchyňským saponátem, opláchněte a před dalším použitím nechte zcela oschnout. 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 ji teplou vodou a nechte přibližně 30 minut stát. Hnětací lopatku lze pak snadno vyjmout.
- Nádobu na pečení spolu s hnětací lopatkou je možné mýt také v myčce na nádobí.
- 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, otevřete víko a nechte spotřebič po dobu 10-20 minut vychladnout
LLL	Teplota uvnitř spotřebiče je příliš nízká	Vypněte program, otevřete víko a nechte spotřebič po dobu 10-20 minut při pokojové teplotě
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 při pečení 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 lopatku 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. Vyměňte 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, vyměňte nádobu na pečení a nechejte ji vychladnout při pokojové teplotě. Poté můžete spotřebič opět zapojit a používat
Chléb kyne příliš rychle	Příliš mnoho droždí, příliš mnoho mouky nebo málo soli	a/b
	Více z uvedených příčin	
Chléb nekyne vůbec, nebo kyne nedostatečně	Žádné droždí, nebo málo droždí	a/b
	Staré nebo prošlé droždí	e
	Příliš horká tekutina	c
	Droždí se dostalo do styku s tekutinou	d
	Nesprávný druh mouky nebo prošlá mouka	e
	Příliš mnoho nebo příliš málo tekutiny	a/b/g
	Nedostatek cukru	a/b
Těsto příliš kyne a rozlévá se přes nádobu na pečení	Pokud je voda příliš měkká, kvásek kvasí více	f
	Příliš mnoho mléka ovlivní kvašení droždí	c
Chléb se ve středu propadá	Objem těsta je větší než nádoba na pečení a chléb klesá	a/f
	Fermentace je příliš krátká nebo příliš rychlá kvůli příliš vysoké teplotě vody nebo pečicí komory, nebo v důsledku nadměrné vlhkosti	c/h/i
Těžká, hrdkovitá konzistence	Příliš mnoho mouky nebo málo tekutiny	a/b/g
	Nedostatek droždí nebo cukru	a/b

	Příliš mnoho ovoce, celozrnné mouky nebo některé z dalších surovin	b
	Stará nebo prošlá mouka či teplé tekutiny způsobí, že těsto kyne příliš rychle a bochník před pečením poklesne	e
	Nedostatek soli nebo cukru	
	Příliš mnoho tekutiny	
Chléb není ve středu upečený	Příliš mnoho nebo příliš málo tekutiny	a/b/g
	Přílišná vlhkost	h
	Recept obsahující suroviny jako např. jogurt	g
Prasklý chléb, hrubá struktura nebo příliš mnoho otvorů	Příliš mnoho vody	g
	Žádná sůl	b
	Přílišná vlhkost, příliš horká voda	h/i
	Příliš mnoho tekutiny	c
Houbovitý, neupečený povrch	Objem chleba je příliš velký na nádobu na pečení	a/f
	Příliš mnoho mouky, zejména na bílý chléb	f
	Příliš mnoho droždí nebo málo soli	a/b
	Příliš mnoho cukru	a/b
	Více sladkých surovin kromě cukru	b
Krajíce jsou nerovnoměrné nebo se uprostřed chleba vytvořily hrudky	Chléb není dostatečně vychladnutý (nedošlo k odpaření par)	i
Na chlebové kůrce jsou zbytky mouky	Mouka nebyla během hnětení dobře zpracována	e
<p>a) Správně odměřujte suroviny. b) Upravte dávky surovin a ujistěte se, že byly přidány všechny suroviny. c) Použijte jinou tekutinu, nebo ji nechte vychladnout při pokojové teplotě. Přidávejte suroviny uvedené v receptu ve správném pořadí, uprostřed mouky udělejte malou prohlubeň a do ní vložte rozdrobené droždí nebo suché droždí. Dejte pozor, aby droždí nepřišlo do přímého kontaktu s tekutinou.</p>		

- d) Používejte pouze čerstvé a správně uskladněné suroviny.
- e) Snižte celkové množství surovin, nepoužívejte více než stanovené množství mouky. Snižte objem všech surovin o 1/3.
- f) Upravte množství tekutiny. Pokud jsou použity přísady, které obsahují vodu, musíte dávku přidávané tekutiny odpovídajícím způsobem snížit.
- g) Pokud je velmi vlhké počasí, snižte dávku vody o 1-2 polévkové lžíce.
- h) V případě příliš teplého počasí nepoužívejte funkci odloženého startu. Použijte studené tekutiny.
- i) Vyměňte chléb z nádoby ihned po upečení a nechte jej chladnout na roštu po dobu alespoň 15 minut, než jej nakrájíte.
- j) Snižte množství droždí nebo dávky veškerých surovin o 1/4.
- k) Pečicí nádobu nikdy nevymazávejte!
- l) Přidejte do těsta polévkovou lžiči pšeničného lepku.

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Jmenovitý rozsah napětí	220-240 V
Jmenovitý kmitočet	50 Hz
Jmenovitý příkon	550 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.