

Rohnson[®]

Návod na použitie
PEKÁREŇ CHLEBA
R-2094



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**

- Ak dôjde k poškodeniu spotrebiča nedodržiavaním pokynov v tejto príručke, záruka sa stáva neplatnou. Výrobca/dovozca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nedodržiavaním pokynov písaných v manuáli. Nedbalé používanie spotrebiča nie je v súlade s podmienkami tohto návodu.
- 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.

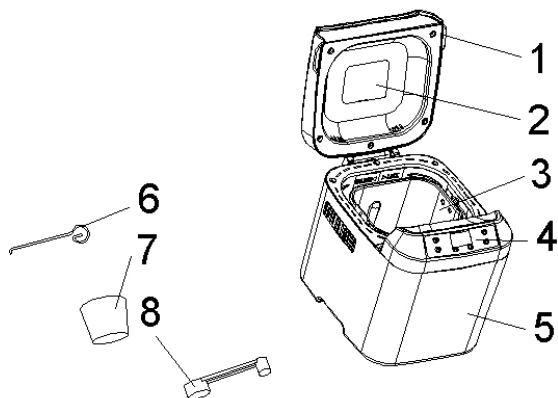
UPOZORNENIE

- 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, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ 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.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom programátora, vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- Ak spotrebič nepoužívate alebo plánujete čistenie, vždy ho vypnite a odpojte zo sieťovej zásuvky.
- Nepoužívajte spotrebič, ak nefunguje správne, spadol na zem, bol poškodený alebo ponorený do vody. Spotrebič s poškodenou vidlicou sieťového kábla je zakázané používať. 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.
- Neodpájajte spotrebič zo sieťovej zásuvky ťahom za sieťový kábel - vzniká nebezpečenstvo poškodenia sieťového kábla/sieťovej zásuvky.
- Na sieťový kábel nekladte ťažké predmety. Dbajte na to, aby sieťový kábel nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal ostrých či horúcich povrchov.

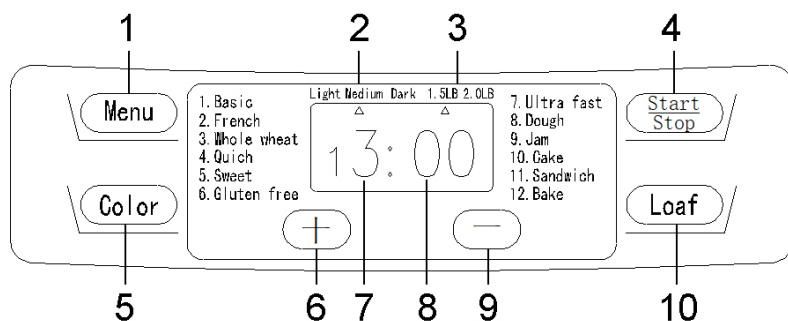
- Nepoužívajte spotrebič nad horúcimi povrchmi alebo v blízkosti zdrojov tepla, ako sú napr. plynové či elektrické horáky, rúra a pod.
- Nepoužívajte spotrebič v bezprostrednej blízkosti horľavých materiálov.
- Spotrebič umiestňujte iba na stabilný, rovný a suchý povrch.
- Nezapínajte spotrebič bez riadne umiestnenej nádoby na chleba s ingredienciami.
- Nevkladajte do spotrebiča cudzie materiály, ako napr. kovové fólie a pod.
- Spotrebič nikdy nezakrývajte. Musí byť umožnený voľný odvod tepla a pary.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov spotrebiča a vyhňte sa kontaktu s horúcou parou.
- Nedotýkajte sa pohyblivých častí spotrebiča.
- Nesnažte sa vybrať chlieb z nádoby na pečenie násilím, aby nedošlo k poškodeniu nádoby.
- Pred manipuláciou so spotrebičom ho vždy najprv odpojte z el. siete.
- Neponárajte spotrebič ani napájací kábel do vody alebo inej kvapaliny.
- Používajte len s dodaným príslušenstvom.
- Spotrebič nie je určený pre použitie vo vonkajších priestoroch.
- Tento spotrebič je určený pre použitie v domácnosti a podobných priestoroch, ako sú:
 - kuchynské kúty v obchodoch, kanceláriách a na ostatných pracoviskách;
 - hosťami v hoteloch, moteloch a iných ubytovacích zariadeniach
 - podniky poskytujúce nocľah s raňajkami
 - poľnohospodárske farmy
- Odporúčame, aby sa teplota v miestnosti pri pečení pohybovala medzi 15 °C a 34 °C.

POPIS SPOTREBIČA

1. Veko
2. Priehľadné okienko
3. Nádobá na pečenie
4. Ovládací panel
5. Kryt spotrebiča
6. Háčik
7. Odmerná šálka
8. Odmerná lyžička



POPIS OVLÁDACIEHO PANELU



- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Tlačidlo nastavenia programu 2. Stupeň opečenia kôrky 3. Veľkosť bochníka 4. Tlačidlo Štart/Stop 5. Tlačidlo nastavenia opečenia kôrky | <ol style="list-style-type: none"> 6. Tlačidlo + 7. Svetelná indikácia programu 8. Svetelná indikácia času 9. Tlačidlo - 10. Tlačidlo nastavenia veľkosti bochníka |
|---|---|

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Skontrolujte, či je výrobok kompletný a či nie sú jeho časti poškodené.
- Vyčistite jednotlivé časti spotrebiča, pozri kapitolu ČISTENIE A ÚDRŽBA.
- Spotrebič zostavte, vyberte program pečenia a nechajte spotrebič 10 minút v prevádzke bez vložených surovín. Potom ho nechajte vychladnúť a ešte raz vyčistite.
- Všetky časti dôkladne osušte a znova zostavte. Spotrebič je pripravený na použitie.
- Pri prvom použití môžete zaznamenať mierny dym alebo zápach. Tento jav je úplne normálny a čoskoro vymizne.

TLAČIDLO NASTAVENIA PROGRAMU (MENU)

- Toto tlačidlo slúži na nastavenie programu pečenia (1-12).
- Stlačením tlačidla vyberte požadovaný program (každé stlačenie tlačidla je sprevádzané zvukovým signálom).
- Popis jednotlivých programov nájdete v kapitole PROGRAMY.

TLAČIDLO NASTAVENIA OPEČENIA KÔRKY

- Toto tlačidlo slúži na nastavenie svetlej (Light) / strednej (Medium) / tmavej (Dark) farby kôrky chleba.
- Toto nastavenie nie je dostupné pri programoch Hnetenie cesta a Džem.

TLAČIDLO NASTAVENIA VEĽKOSTI BOCHNÍKA

- Toto tlačidlo slúži pre nastavenie veľkosti bochníka chleba 650 g alebo 800 g.
- Doba pečenia sa môže líšiť v závislosti od veľkosti bochníka.
- Toto nastavenie nie je dostupné pri programoch Rýchly chlieb, Hnetenie cesta, Džem, Múčnik a Pečenie.

TLAČIDLO ŠTART/STOP

- Toto tlačidlo slúži na zapnutie, vypnutie a prerušenie nastaveného programu pečenia.
- Pre spustenie pečenia stlačte tlačidlo Štart/Stop. Ozve sa zvukový signál a spustí sa zvolený program.

Pozn.: Po spustení programu dôjde k deaktivácii všetkých ostatných tlačidiel okrem tlačidla Štart/Stop (táto funkcia slúži na zabránenie nechcenému prerušeniu pečenia).

- Pre vypnutie programu podržte tlačidlo Štart/Stop po dobu cca 2 sekúnd. Ozve sa zvukový signál a svetelná indikácia zhasne.
- Pre prerušenie pečenia môžete kedykoľvek stlačiť tlačidlo Štart/Stop. Spustený program sa preruší a nastavenie zostane uložené. Po opätovnom stlačení tlačidla Štart/Stop alebo po 10 minútach bez stlačenia akéhokoľvek tlačidla bude spotrebič pokračovať v nastavenom programe.

PROGRAMY

1. BASIC – ZÁKLADNÝ CHLIEB

- Tento program zahŕňa miesenie, kysnutie a pečenie normálneho chleba s možnosťou pridania ingrediencií.

2. FRENCH – FRANCÚZSKY CHLIEB

- Tento program zahŕňa miesenie, kysnutie a pečenie s dlhším časom kysnutia. Chlieb by mal mať opečenú kôrku a ľahkú konzistenciu.

3. WHOLE WHEAT – CELOZRNNÝ CHLIEB

- Tento program zahŕňa miesenie, kysnutie a pečenie celozrnného chleba.
- V tomto programe nie je odporúčané používať funkciu odložený štart.

4. QUICK – RÝCHLY CHLIEB

- Rýchlejší proces prípravy chleba ako u základného programu. Výsledný chlieb je menšej veľkosti a hutnejšie konzistencie.

5: SWEET – SLADKÝ CHLIEB

- Tento program zahŕňa miesenie, kysnutie a pečenie sladkého chleba s možnosťou pridania ingrediencií. Výsledný chlieb by mal byť ľahký a nadýchaný.

6. GLUTEN FREE – BEZLEPKOVÝ CHLIEB

- Tento program je určený pre miesenie, kysnutie a pečenie bezlepkového chleba.

7. ULTRA FAST – VEĽMI RÝCHLY

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

8. DOUGH – HNETENIE CESTA (BEZ PEČENIA)

- Tento program zahŕňa miesenie a kysnutie a slúži na prípravu ciest (napr. na pizzu, koláče a pod.).
- Po vybratí spracujte cesto na požadované tvary.

9. JAM – VÝROBA DŽEMOV A CHUTNEY

- Tento program varí a premiešava pridanej ingrediencie.
- Ovocie alebo zeleninu je nutné pred vložením do nádoby najprv nakrájať.

10. CAKE – MÚČNIK

- Tento program zahŕňa miesenie, kysnutie a pečenie múčnikov s pridaním sódy alebo kypriaceho prášku.

11. SANDWICH – SENDVIČOVÝ CHLIEB

- Tento program zahŕňa miesenie, kysnutie a pečenie chleba vhodného pre prípravu sendvičov. Chlieb by mal mať ľahkú konzistenciu a tenšie kôrku.

12. BAKE – PEČENIE

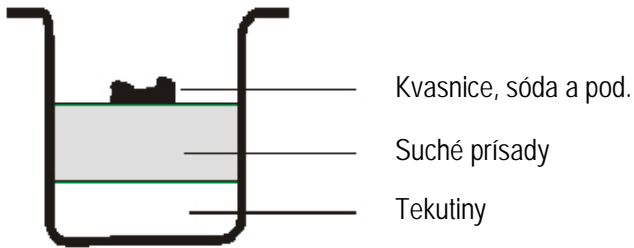
- Tento program umožňuje iba pečenie (bez miesenia a kysnutia).
- Slúži tiež pre dodatočné predĺženie doby pečenia.

POUŽITIE SPOTREBIČA

- Umiestnite spotrebič na vhodné miesto.
- Umiestnite nádobu na pečenie do spotrebiča a zaistite ju otočením v smere hodinových ručičiek, kým nezapadne do správnej polohy.

- Umiestnite miešaciu lopatku na hnací hriadeľ. Pred umiestnením hnetacie lopatky sa odporúča vyplniť otvor margarínom; vďaka tomu nebude cesto prilepené pod miešacou lopatkou a tú možno potom z chleba ľahšie vybrať.
- Vložte suroviny do nádoby na pečenie. Dodržujte pritom postup vid' obrázok nižšie. Ako prvé by mali byť pridané tekuté suroviny (voda, mlieko a pod.), potom premiešané suché suroviny a ako posledné vždy kvasnice alebo sóda. V suchej zmesi urobte jamku a do nej vložte kvasnice tak, aby neprišli do kontaktu s tekutinou alebo soľou.

Pozn.: Maximálne množstvo múky a kvasníc je 590 g a 6 g.



- Zatvorte veko spotrebiča a zapojte ho do el. siete. Ozve sa zvukový signál a na displeji sa objaví "3:00". Predvolené nastavenie veľkosti bochníka je "800 g" a farba kôrky "Medium" - stredná.
- Pomocou tlačidla nastavenia programu zvolte požadovaný program.
- Tlačidlom nastavenia opečenia kôrky zvolte požadovaný stupeň opečenia a tlačidlom nastavenia veľkosti bochníka zvolte požadovanú veľkosť (650 g alebo 800 g).

Pozn.: Tieto funkcie nie sú pri niektorých programoch dostupné.

- Ak chcete využiť funkciu odloženého štartu, nastavte čas pomocou tlačidiel + a -.
- Pre začatie procesu stlačte tlačidlo Štart/Stop.
- Programy Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Ultra fast, Cake a Sandwich umožňujú pridanie ingrediencií po uhnetení cesta (aby nedošlo k ich rozomletiu). Na čas pre pridanie ingrediencií budete upozornení 10 pípnutiami.

- Skončenie pečenia je sprevádzané zvukovým signálom (10 pípnutia).
- Pokiaľ chcete chlieb ihneď vybrať, stlačte tlačidlo Štart/Stop po dobu cca 2 sekúnd pre ukončenie procesu.
- Ak nechcete chlieb ihneď vybrať a neukončíte proces tlačidlom Štart/Stop, pekáreň bude automaticky udržiavať chlieb po dobu 60 minút teplý.
- Pre vybratie nádoby s chlebom otvorte veko pekárne, pomocou ochranných rukavíc (chňapiek) uvoľnite nádobu otočením proti smeru hodinových ručičiek a vyberte ju von.

Upozornenie: Nádobu na pečenie a jej obsah sú horúce! Používajte ochranné rukavice a dbajte na zvýšenú opatnosť pri manipulácii s nádobou a jej obsahom.

- Na uvoľnenie chleba od stien nádoby použite plastovú alebo drevenú špachtľu. Potom otočte nádobu dnom nahor nad doskou alebo inou podložkou a jemne s nádobou zatrasťte, kým sa chlieb neuvoľní von.
- Odpojte spotrebič z el. siete.
- Nechajte chlieb aspoň 20 minút vychladnúť.
- Po vychladnutí vyberte z bochníka pomocou háčika miesiace lopatku a potom môžete chlieb nakrájať.

FUNKCE DELAY – ODLOŽENÝ ŠTART

- Táto funkcia slúži pre odloženie času pečenia (napr. v prípade, ak budete chcieť mať ráno čerstvo upečený chlieb).
- Najprv nastavte program, stupeň opečenia kôrky, veľkosť bochníka a potom tlačidlami + a - nastavte čas, za ktorý chcete mať hotový chlieb (tento čas musí zahŕňať čas pečenia).
- Nastavenie je možné po 10 minútach, max. čas odloženia je 13 hodín.
- Príklad: Je 20:30 hod a ďalší deň ráno v 7:00 hod. chcete mať hotový chlieb (tj. za 10 a pol hodiny). Zvoľte program, stupeň opečenia kôrky, veľkosť bochníka a tlačidlami + a - nastavte čas odloženia 10:30. Potom stlačte tlačidlo Štart/Stop pre spustenie odpočítavania. Na displeji je zobrazený zostávajúci čas.
- Ak nevyberiete po skončení pečenia chleba z pekárne, bude udržiavaný teplý až po dobu 60 minút.

- Funkcia odloženého štartu nie je dostupná pre programy Ultra fast, Jam a Bake.

Pozn.: Pri voľbe funkcie odloženého štartu nepoužívajte rýchlo sa kaziace suroviny ako napr. vajcia alebo čerstvé mlieko, aby nedošlo k znehodnoteniu výsledného produktu.

FUNKCIA KEEP WARM – UDRŽIAVANIE TEPLoty

- Táto funkcia automaticky udržiava chlieb teplý počas 60 minút po skončení pečenia.
- Po uplynutí 60 minút sa funkcia vypne.
- Ak budete chcieť chlieb vybrať z pekárne, ukončíte funkciu stlačením tlačidla Štart/Stop.

FUNKCIA MEMORY – PAMÄŤ

- Ak v priebehu pečenia dôjde k výpadku el. energie na dobu kratšiu ako 10 minút, proces pečenia bude po opätovnom obnovení automaticky pokračovať.
- Ak doba výpadku presiahne 10 minút, je potreba proces pečenia nastaviť znova.

POKYNY PRE RÝCHLE PEČENIE

Program Quick – Rýchly chlieb

- Rýchly chlieb sa vyrába pomocou jedlej sódy a kypriaceho prášku, ktorý sa aktivuje vlhkosťou a teplom. Pre dosiahnutie chutných rýchlych chlebov odporúčame, aby sa všetky tekutiny naliali na dno nádoby na pečenie a suché prísady sa pridali navrch.
- V priebehu počiatočného miešania sa cesto a suché ingrediencie môžu hromadiť v rohoch nádoby na pečenie a môže byť potrebné je gumovou stierkou odlepiť a zamiešať, aby sa nevytvorili hrudky.

Program Ultra-fast – Veľmi rýchly

- Pomocou programu pre veľmi rýchle pečenie je možné pripraviť chlieb do 80-100 minút, pričom tento chlieb je trochu hutnejšie konzistencie. Použitá musí byť teplá voda v rozmedzí 48-50 °C. Na zmeranie teploty použite kuchynský teplomer. Teplota vody je pre konečný výsledok pečenia veľmi

dôležitá. Ak bude teplota vody príliš nízka, chlieb dostatočne nevykysne; pokiaľ bude teplota príliš vysoká, zabije kvasinky ešte pred kysnutím, čo významne ovplyvní výsledok pečenia.

NAJBEŽNEJŠIE POUŽÍVANÉ INGREDIENCIE

Chlebová múka

- Chlebová múka je múka s veľmi vysokým obsahom lepku (môže byť nazývaná tiež múkou s vysokým obsahom bielkovín). Vyznačuje sa veľmi dobrou elasticitou a vie udržať veľkosť bochníku po vykysnutí tak, aby sa nezbortil. Vzhľadom na to, že obsah lepku je tu vyššia ako u bežnej múky, možno ju použiť na výrobu väčšieho chleba s lepšou vnútornou vlákninou. Chlebová múka je najdôležitejšou surovinou pre výrobu chleba.

Hladká múka

- Múka, ktorá neobsahuje žiadny kypriaci prášok a je použiteľná pre výrobu bežného chleba.

Celozrnná múka

- Celozrnná múka sa melie zo zrna. Obsahuje pšeničnú šupku a lepok. Celozrnná múka je ťažšia a obsahuje viac živín ako bežná múka. Chlieb vyrobený z celozrnej múky je obvykle menšie. Mnoho receptov teda k dosiahnutiu čo najlepšieho výsledku zvyčajne kombinuje celozrnnú múku s chlebovou múkou.

Ražná múka

- Ražná múka je druhom múky s vysokým obsahom vlákniny, ktorá je podobná celozrnej múke. Na dosiahnutie väčšej veľkosti po nakysnutí sa musí použiť v kombinácii s vysokým podielom chlebovej múky.

Samokypriaci múka

- Táto múka už obsahuje kypriaci prášok, používa sa predovšetkým na prípravu rôznych koláčov a pod.

Kukuričná múka a ovsená múka

- Kukuričná múka a ovsená múka sú aditívne suroviny na výrobu chleba s hrubšou konzistenciou a pre zlepšenie chuti.

Cukor

- Cukor je nevyhnutnou surovinou pre zvýraznenie sladkej chuti a farby chleba. Cukor je tiež potrava pre chlebový kvások. Prevažne sa používa biely cukor, je možné použiť aj práškový cukor, trstinový cukor a pod.

Droždie

- Droždie podporuje proces kvasenia cesta a produkuje oxid uhličitý. Oxid uhličitý zväčšuje objem chleba a zjemňuje vnútorné vlákna chlebového cesta. Rýchla produkcia kvasiniek však potrebuje sacharidy v cukre a múke ako výživu.
- 1 čaj. lyžička aktívneho sušeného droždia = 3/4 čaj. lyžičky instantného droždia
- 1,5 čaj. lyžičky aktívneho sušeného droždia = 1 čaj. lyžička instantného droždia
- 2 čaj. lyžičky aktívneho sušeného droždia = 1,5 čaj. lyžičky instantného droždia
- Droždie sa skladuje v chladničke, pretože špongiu v ňom by vysoká teplota zabila. Pred použitím vždy skontrolujte dobu trvanlivosti vášho droždia. Po každom použití uložte kvások čo najskôr späť do chladničky. Nedostatočné vykysnutie chleba je obvykle spôsobené zlým kváskom.
- Pomocou nižšie popísaného postupu môžete zistiť, či je vaša droždie čerstvé a aktívny:
 - Do odmerné šálky nalejte ½ šálky teplej vody (45-50 °C).
 - Do šálky pridajte 1 čaj. lyžičku bieleho cukru a zamiešajte. Potom do vody pridajte 2 čaj. lyžičky droždia.
 - Odmernú šálku ponechajte cca 10 minút na teplom mieste. Nemiešajte.
 - Pena musí po tejto dobe dosiahnuť až po okraj šálky, inak to znamená, že je droždie mŕtve alebo neaktívne.

Soľ

- Soľ je nevyhnutná pre chuť, vôňu aj farbu kôrky chleba. V určitej miere ale zabraňuje droždiu v kysnutí. Vždy preto používajte primerané množstvo soli podľa receptu. Ak soľ vynecháte, bude mať bochník väčšiu veľkosť.

Vajcia

- Vajcia zlepšujú konzistenciu chleba, robia ho výživnejším a väčším. Vajcia pred použitím zbavte škrupiniek a rovnomerne rozmiešajte.

Tuk, maslo a rastlinný olej

- Tuk slúži k zjemneniu chleba a predlžuje jeho skladovateľnosť. V prípade použitia masla je dôležité ho priliať v rozpustenej forme alebo pridať nakrájané na malé kúsky.

Kypriaci prášok

- Kypriaci prášok sa používa na rýchle kysnutie chleba a koláčov.
- Nevyžaduje dobu pre kysnutie a vytvára v ceste bubliny, ktoré zjemňujú výslednú konzistenciu chleba.

Jedlá sóda

- Účinkuje podobne ako kypriaci prášok. Môže sa použiť aj v kombinácii s kypriacim práškom.
- Ak použijete sódu, je potrebné, aby aspoň jedna ingrediencia bola acidní (napr. hnedý cukor, med, cmar, jogurt, citrónová šťava a pod.).

Voda a iné tekutiny

- Voda je zásadnou surovinou pre výrobu chleba. Všeobecne možno povedať, že najlepšia je voda s teplotou 20-25 °C.
- Vodu možno nahradiť čerstvým mliekom alebo rozmiešaným sušeným mliekom, čo môže zlepšiť chuť chleba a farbu kôrky.
- Niektoré recepty odporúčajú za účelom zlepšenia chuti chleba použiť džús, napr. jablkový, pomarančový, citrónovú šťavu a pod.

VÁŽENIE INGREDIENCIÍ

- Jedným z dôležitých krokov pri výrobe dobrého chleba je správne množstvo surovín. Pre dodržanie presného množstva dôrazne odporúčame používať odmernú šálku alebo odmernú lyžičku. V opačnom prípade to môže mať značný vplyv na výslednú kvalitu chleba.

Odmeriavanie tekutých surovín

- Vodu, čerstvé mlieko alebo roztok sušeného mlieka odmerajte odmerkou.
- Množstvo určite pri pohľade na rysku kolmo k hladine tekutiny.
- Pred každým odmeriavaním odmerku (odmernú šálku) najprv vyčistite.

Odmeriavanie suchých surovín

- Odmeriavanie suchých surovín prevedte pomocou opatrného dávkovania surovín lyžicou do odmerky. Aby bolo meranie presné, zahľadte po naplnení odmerky suroviny pomocou noža. Sklepnite odmernú šálku pri dávkovaní viac ako jednej suroviny. Prípadné množstvo navyše by mohlo mať vplyv na vyváženosť receptu.
- Pri odmeriavaní malých množstiev surovín použite odmernú lyžičku. Odmeranej dávky by mali byť zarovnané a nie vrchovatej, pretože by tento rozdiel mohol ovplyvniť výsledok.

Poradie pridávania surovín

- Dodržujte udanej poradí pridávania surovín. Všeobecne platí tento postup pridávania prísad: tekutá surovina, vajcia, soľ a sušené mlieko a pod.
- Pri pridávaní múky dbajte na to, aby nedošlo k jej úplnému namočeniu tekutinou. Kvások je možné pridať len na suchú múku. Kvások tiež nesmie prísť do kontaktu so soľou.
- Pri voľbe funkcie odloženého štartu nepoužívajte rýchlo sa kaziace suroviny ako napr. vajcia alebo čerstvé mlieko, aby nedošlo k znehodnoteniu výsledného produktu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením spotrebič vždy odpojte z el. siete a nechajte úplne vychladnúť.
- Spotrebič čistíte po každom použití.
- Povrch spotrebiča, veko a okienko utrite navlhčenou handričkou.
- Nádoby na pečenie utrite navlhčenou handričkou s neutrálnym kuchynským saponátom, opláchnite a pred ďalším použitím nechajte úplne vyschnúť. Na čistenie nádoby nepoužívajte žiadne ostré ani abrazívne predmety, aby nedošlo k poškodeniu nepriľnavého povrchu.
- Hnetacie lopatku utrite navlhčenou handričkou.
Pozn.: Pokiaľ nejde hnetacia lopatka vyňať z nádoby, naplňte ju teplou vodou a nechajte približne 30 minút stáť. Hnetací lopatku možno potom ľahko vybrať.

- Nádobu na pečenie spolu s hnetacou lopatkou je možné umývať tiež v umývačke riadu.
- Nepoužívajte abrazívne ani agresívne čistiace prostriedky.
- Nikdy neponárajte spotrebič do vody či inej kvapaliny.
- Pred uskladnením spotrebiča sa uistite, že je úplne vychladnutý, čistý a suchý. Spotrebič uskladnite v pôvodnom obale na chladnom a suchom mieste.

CHYBOVÉ KÓDY

Chybový kód	Problém	Riešenie
HHH	Teplota vo vnútri spotrebiča je príliš vysoká	Vypnite program, otvorte veko a nechajte spotrebič po dobu 10-20 minút vychladnúť
LLL	Teplota vo vnútri spotrebiča je príliš nízka	Vypnite program, otvorte veko a nechajte spotrebič po dobu 10-20 minút pri izbovej teplote
EE0	Porucha teplotného senzora	Kontaktujte autorizovaný servis

TABUĽKA RIEŠENIA PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Z priestoru na pečenie alebo z ventilačných otvorov vychádza počas pečenia dym	Suroviny sa lepia na priestor na pečenie alebo na vonkajšiu stranu nádoby na pečenie	Odpojte spotrebič z el. siete a vyčistite vonkajšiu stranu nádoby na pečenie alebo priestor na pečenie
Chlieb sa pri pečení uprostred prepadá a naspodku je vlhký	Chlieb bol po upečení ponechaný príliš dlho v nádobe na pečenie	Vyberte chlieb z nádoby na pečenie ešte pred skončením funkcie udržiavania teploty
Chlieb je po upečení ťažké vybrať z nádoby na pečenie	Spodná časť bochníka je prilepená k hnetacej lopatke	Po upečení vyčistite hnetaciu lopatku a hriadeľ. Pokiaľ nejde hnetacia lopatka vyňať z nádoby, naplňte ju teplou vodou a nechajte približne 30 minút stáť. Hnetaciu lopatku možno potom ľahko vybrať

Jednotlivé suroviny nie sú dobre premiešané alebo chlieb nie je správne upečený	Chybné nastavenie programu	Skontrolujte vybraný program a ďalšie nastavenie
	Počas prevádzky spotrebiča bolo stlačené tlačidlo Štart/Stop	Nepoužívajte suroviny a začnite od začiatku
	Veko bolo počas prevádzky spotrebiča niekoľkokrát otvorené	Neotvárajte zbytočne veko spotrebiča, iba keď pridávate suroviny. Dbajte na to, aby ste veko po otvorení dobre zavreli
	Dlhotrvajúci výpadok prúdu počas prevádzky spotrebiča	Nepoužívajte suroviny a začnite od začiatku
	Otáčanie hnetacie lopatky je zablokované	Skontrolujte, či je hnetacia lopatka blokovaná semenkami a pod. Vyberte nádobu na pečenie a skontrolujte, či sa mechanizmus otáča. Ak nie, vyhľadajte autorizovaný servis
Spotrebič sa nedá spustiť. Na displeji je zobrazené HHH	Spotrebič je stále horúci po predchádzajúcom pečení	Odpojte spotrebič z el. siete, vyberte nádobu na pečenie a nechajte ju vychladnúť pri izbovej teplote. Potom môžete spotrebič opäť zapojiť a používať
Chlieb kysne príliš rýchlo	Príliš veľa droždia, príliš veľa múky alebo málo soli	a/b
	Viac z uvedených príčin	
Chlieb nekysne vôbec, alebo kysne nedostatočne	Žiadne droždie, alebo málo droždia	a/b
	Staré alebo prejdené droždie	e
	Príliš horúca tekutina	c
	Droždie sa dostalo do styku s tekutinou	d
	Nesprávny druh múky alebo múka po záruke	e
	Príliš veľa alebo príliš málo tekutiny	a/b/g
	Nedostatok cukru	a/b
Cesto príliš kysne a rozlieva sa cez nádobu na pečenie	Ak je voda príliš mäkká, kvások kvasí viac	f
	Príliš veľa mlieka ovplyvní kvasenie droždia	c

Chlieb sa v stredu prepadá	Objem cesta je väčší ako nádoba na pečenie a chlieb klesá	a/f
	Fermentácia je príliš krátka alebo príliš rýchla kvôli príliš vysokej teplote vody alebo pečúce komory, alebo v dôsledku nadmernej vlhkosti	c/h/i
Ťažká, hrdkovitá konzistencia	Príliš veľa múky alebo málo tekutiny	a/b/g
	Nedostatok droždia alebo cukru	a/b
	Príliš veľa ovocia, celozrnej múky alebo niektoré z ďalších surovín	b
	Stará múka alebo po záruke či teplé tekutiny spôsobí, že cesto kysne príliš rýchlo a bochník pred pečením poklesne	e
	Nedostatok soli alebo cukru	
	Príliš veľa tekutiny	
Chlieb nie je v strede upečený	Príliš veľa alebo príliš málo tekutiny	a/b/g
	Prílišná vlhkosť	h
	Recept obsahujúce suroviny ako napr. jogurt	g
Prasknutý chlieb, hrubá štruktúra alebo príliš veľa otvorov	Príliš veľa vody	g
	Žiadna soľ	b
	Prílišná vlhkosť, príliš horúca voda	h/i
	Príliš veľa tekutiny	c
Hubovitý, neupečený povrch	Objem chleba je príliš veľký na nádobu na pečenie	a/f
	Príliš veľa múky, najmä na biely chlieb	f
	Príliš veľa droždia alebo málo soli	a/b
	Príliš veľa cukru	a/b
	Viac sladkých surovín okrem cukru	b
Krajce sú nerovnomerné alebo sa uprostred chleba vytvorili hrudky	Chlieb nie je dostatočne vychladnutý (nedošlo k odpareniu par)	i

Na chlebové kôrke sú zvyšky múky	Múka nebola počas miesenia dobre spracovaná	e
<p>a) Správne odmeriavajte suroviny.</p> <p>b) Upravte dávky surovín a uistite sa, že boli pridané všetky suroviny.</p> <p>c) Použite inú tekutinu, alebo ju nechajte vychladnúť pri izbovej teplote. Pridávajte suroviny uvedené v recepte v správnom poradí, uprostred múky urobte malú priehľbinu a do nej vložte rozdrobené droždie alebo suché droždie. Dajte pozor, aby kvasnice neprišli do priameho kontaktu s tekutinou.</p> <p>d) Používajte len čerstvé a správne uskladnené suroviny.</p> <p>e) Znížte celkové množstvo surovín, nepoužívajte viac ako stanovené množstvo múky. Znížte objem všetkých surovín o 1/3.</p> <p>f) Upravte množstvo tekutiny. Ak sú použité prísady, ktoré obsahujú vodu, musíte dávku pridávanej tekutiny zodpovedajúcim spôsobom znížiť.</p> <p>g) Ak je veľmi vlhké počasie, znížte dávku vody o 1-2 polievkové lyžice.</p> <p>h) V prípade príliš teplého počasia nepoužívajte funkciu odloženého štartu. Použite studené tekutiny.</p> <p>i) Vyberte chlieb z nádoby ihneď po upečení a nechajte ho chladnúť na rošte po dobu aspoň 15 minút, než ho nakrájate.</p> <p>j) Znížte množstvo droždia alebo dávky všetkých surovín o 1/4.</p> <p>k) Nádobu na pečenie nikdy nevymasťte!</p> <p>l) Pridajte do cesta polievkovú lyžicu pšeničného lepku.</p>		

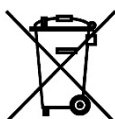
TECHNICKÁ ŠPECIFIKÁCIA

Menovitý rozsah napätia	220-240 V
Menovitý kmitočet	50 Hz
Menovitý príkon	550 W

Zmeny textu a technických údajov vyhradené.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách

Európskej únie alebo v iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.