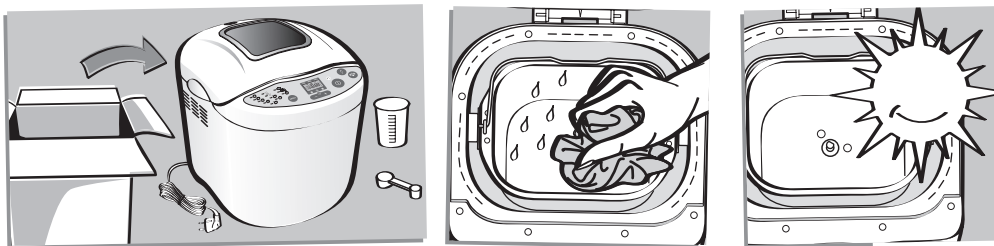


**DŘÍVE NEŽ ZAČNETE**



⚠ Při prvním použití se může uvolnit mírný zápach.

**DŘÍVE NEŽ ZAČNETE**

A - víko s okénkem

B - ovládací panel

C - nádoba na chléb

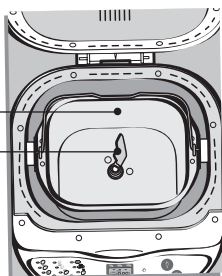
D - mísicí zařízení

E - pohárek se stupnicí

f1 - polévková lžíce

F - dvojitá odměrka

f2 - kávová lžička



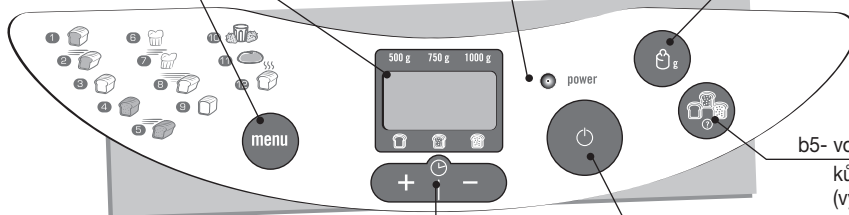
CZ

b1 - displej

b6 - volba programů

b7 - světelná kontrolka  
"zapnuto/vypnuto"

b3 - volba váhy



b4 - klávesy pro nastavení odloženého startu a nastavení času u programu 12

b5 - volba barvy  
kůrky  
(vypečení)

b2 - tlačítko zapnout/ vypnout

## ÚVOD

**Chléb hraje v naší výživě důležitou roli. Kdo nikdy nesnil o svém vlastním domácím chlebu?**

**Nyní lze tento sen díky domácí pekárně uskutečnit.**

Ať jste nováček nebo odborník, postačí vám přidat přísady a domácí pekárna se postará o zbytek. Budete moci snadno vytvářet různé druhy chleba, briošky, těsta a zavařeniny bez jakéhokoliv dalšího zásahu. Ale pozor, musíte přesto počítat s časem na

zaučení, abyste svou domácí pekárnu mohl/a využívat co nejlépe. Dejte si dostatek času na to, abyste se s ní seznámil/a, a nebudte zklamán/a, budou-li vaše první pokusy poněkud nedokonalé. Jste-li netrpělivý/á, pomůže vám při prvních krocích recept, který najdete v odstavci Rychlý start. Počítejte s tím, že struktura střídy takto získaného chleba je soudržnější, tužší než u chleba zakoupeného v pekařství.

## PRVNÍ KROKY

### RADY A TRIKY, ABY SE VÁM CHLÉB PODAŘIL

1. Přečtěte si pozorně návod k použití a použijte v něm uvedené recepty: v tomto přístroji se chléb nedělá stejným způsobem, jako když se připravuje ručně!
2. Všechny používané přísady mají mít teplotu okolí (není-li uvedeno jinak) a je třeba je přesně zvážít. **Tekutiny odměřujte pomocí dodávaného pohárku se stupnicí. Dvojitou odměrku, která je též součástí balení, používejte k odměřování na jedné straně kávových lžiček a na druhé straně polévkových lžic.** Budete-li měřit špatně, projeví se to špatným výsledkem.
3. Používejte přísady, u nichž nevypršelo datum doporučené spotřeby, a uchovávejte je na chladných a suchých místech.
4. Je důležitá přesnost měření ohledně množství mouky. Z tohoto důvodu je třeba mouku vážit na kuchyňské váze. Používejte sušené aktivní pekařské droždí v sáčku. Není-li v receptech uvedeno jinak, nepoužívejte prášek do pečiva. Když otevřete sáček s droždím, je třeba obsah spotřebovat do 48 hodin.

5. Abychom se vyhnuli narušení kynutí připravovaných produktů, radíme vám umístit všechny přísady do pečicí nádoby hned na začátku a během používání se vyhýbat zvedání víka (není-li uvedeno jinak). Dodržujte přesně pořadí přísad a množství udávaná v receptech. Nejprve tekutiny, potom pevné látky. **Droždí se nesmí dostat do kontaktu s tekutinami ani se solí.**

### OBECNÉ POŘADÍ, KTERÉ JE TŘEBA DODRŽOVAT:

Tekutiny (máslo, olej, vejce, voda, mléko)  
 Sůl  
 Cukr  
 První polovina mouky  
 Sušené mléko  
 Konkrétní pevné přísady  
 Druhá polovina mouky  
 Droždí

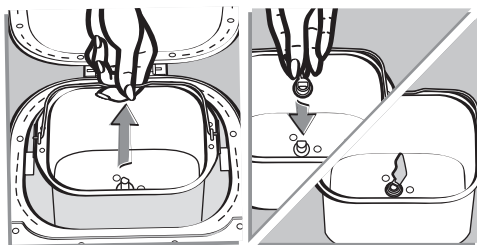
## RYCHLÝ START

Abyste se seznámili se svou domácí pekárnou, doporučujeme nejprve vyzkoušet recept na **ZÁKLADNÍ CHLĚB**.

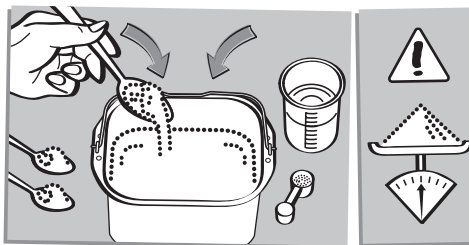
<b>ZÁKLADNÍ CHLĚB</b> (program 1)	STUPEŇ VYPEČENÍ > STŘEDNÍ	
	VÁHA > 1.000 g	
	ČAS > 3 : 18	
	OLEJ > 2 pol. lž.	
	VODA > 330 ml	

káv. lž. > kávová lžička  
pol.lž. > polévková lžíce

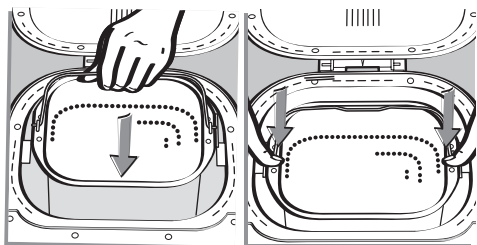
SŮL	> 1,5 káv lž.
CUKR	> 1 pol. lž.
SUŠENÉ MLÉKO	> 2 pol. lž.
MOUKA	> 605 g
DROŽDÍ	> 1,5 káv lž.



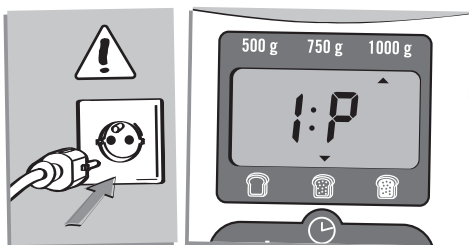
Vyjměte pečicí nádobu nadzvednutím rukojeti a zatáhnutím vzhůru tak, aby se jedna po druhé uvolnily obě strany. Potom vložte mísicí zařízení.



Přidávejte přísady do pečicí nádobu ve stanoveném pořadí. Ubezpečte se, že všechny přísady byly přesně zváženy.




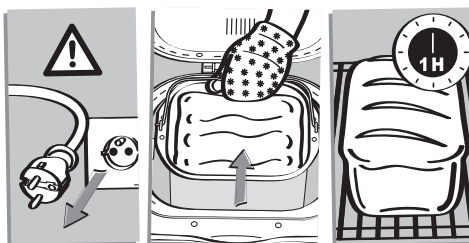
Pečicí nádobu vraťte na místo. Přitlačte na pečicí nádobu na jedné straně a potom na druhé, aby byla dobře nasazena na unášec a tak, aby dobře zapadly spony na obou stranách.



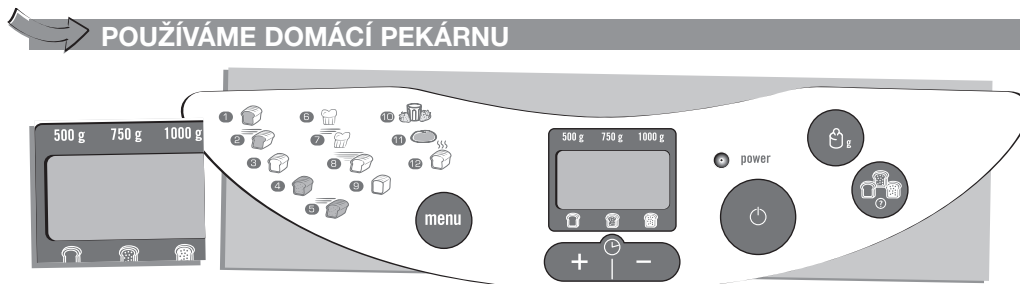
Domácí pekárnou zapněte. Po zvukovém signálu se jako výchozí zobrazí program 1 (1P), tedy 1000 g se středním vypečením, a potom odpovídající čas.



Stiskněte klávesu . Oba body časového spínače blikají. Cyklus začíná.



V závěru pečicího cyklu domácí pekárnou vypněte. Vyjměte pečicí nádobu nadzvednutím rukojeti a zatáhnutím vzhůru. Používejte vždy izolační rukavice, neboť rukojeť pečicí nádobu i vnitřek víka jsou horké. Vyklepte chléb z formy a položte jej na hodinu na rošt, aby vychladl.



**U každého programu se zobrazí výchozí nastavení. Vámi požadovaná nastavení si musíte zvolit ručně.**

### VYBÍRÁME PROGRAM


Volba programu vyvolává sled etap, které probíhají automaticky jedna po druhé.

**menu** Klávesa **NABÍDKA** vám umožňuje zvolit si určitý počet různých programů. Zobrazí se doba odpovídající programu. Kdykoliv na panelu stisknete číselnou klávesu **menu**, změní se zobrazení na následující program, což se děje od 1 do 12:

- |                           |                            |                     |
|---------------------------|----------------------------|---------------------|
| 1 > základní chléb        | 5 > rychlý celozrnný chléb | 9 > moučník         |
| 2 > rychlý základní chléb | 6 > sladký chléb           | 10 > zavařenina     |
| 3 > francouzský chléb     | 7 > rychlý sladký chléb    | 11 > kynutá těsta   |
| 4 > celozrnný chléb       | 8 > superrychlý chléb      | 12 > samotné pečení |


- Program Základní chléb umožňuje realizovat většinu receptů na chléb z pšeničné mouky.
- Tento program je shodný s programem pro základní chléb, ale je v rychlém provedení. Střída takto získaného chleba může být o něco méně vzdušná.
- Program Francouzský chléb odpovídá receptu na tradiční francouzský bílý chléb.
- Program Celozrnný chléb zvolte v případě, že používáte mouku na celozrnný chléb.
- Tento program je shodný s programem pro celozrnný chléb, ale je v rychlém provedení. Střída takto získaného chleba může být o něco méně vzdušná.
- Program Sladký chléb je přizpůsoben receptům, které obsahují více tuků a cukru.
- Tento program je shodný s programem pro sladký chléb, ale je v rychlém provedení. Střída takto získaného chleba může být o něco méně vzdušná.
- Program Superrychlý chléb je konkrétně přizpůsoben pro recept na SUPERRYCHLÝ chléb. (stránka 106).
- Program Moučník umožňuje připravovat cukrovinky a dorty s použitím prášku do pečiva.
- Program Zavařenina uvaří zavařeninu automaticky v pečicí nádobě.
- Program na kynutá těsta nepeče. Odpovídá programu pro hnětení a vzejití u všech kynutých těst. Příklad: těsto na pizzu.
- Program pečení umožňuje pečení v intervalu 10 až 70 minut nastavitelném po 10 minutách. Může být vybrán samostatně a použit se:
  - společně s programem pro kynutá těsta,
  - k rozpečení nebo dopečení již upečeného a vychladlého pečiva, ale stále umístěného v pečicí nádobě,
  - k dokončení pečení v případě delšího výpadku elektrického proudu během chlebového cyklu.

**Domácí pekárnu nelze nechávat bez dozoru, používá-li se program 12.**



Chcete-li přerušit cyklus před ukončením, zastavte program ručně dlouhým stiskem tlačítka .

**VOLÍME VÁHU CHLEBA**

Váha chleba se standardně nastavuje na 1000 g. Váha se udává orientačně. Více upřesnění a podrobnosti najdete v receptech. Pr

Jestliže si přejete změnit výchozí nastavení, držte  stisknuté tak dlouho, dokud se u zvoleného nastavení nerozsvítí světelná kontrolka.

**SPUŠTĚNÍ / ZASTAVENÍ**

Stiskněte klávesu  a uveďte přístroj do chodu. Začíná odpočítávání. Odložený start můžete zastavit nebo zrušit dlouhým stiskem klávesy . Kontrolka chodu zhasne.

**ČYKLY**

Tabulka na stránkách 108-109 vám poskytuje rozpis různých cyklů podle zvoleného programu.

<b>PŘEDEHŘÍVÁNÍ</b>	<b>&gt; HNĚTENÍ</b>	<b>&gt; ODPOČINEK</b>	<b>&gt; KYNUTÍ</b>	<b>&gt; PEČENÍ</b>	<b>&gt; UCHOVÁNÍ V TEPLE</b>
Používá se v programech 4 a 5, aby těsto lépe kynulo.	Umožňuje vytvořit strukturu těsta a tím i jeho schopnost dobře vykynout.	Umožňuje, aby pokleslo napětí těsta, čímž se zlepšuje kvalita hnětení.	Doba, po kterou působí droždí, aby chléb vykynul a uvolnila se jeho vůně.	Mění těsto ve střidu a umožňuje vypečení a tvorbu křupavé kůrky.	Umožňuje uchovat chléb po upečení teplý. V každém případě se doporučuje vyklopit chléb ihned po dopečení z formy.

**PŘEDEHŘÍVÁNÍ:** aktivováno pouze pro programy 4 a 5. Mísící zařízení po tuto dobu nefunguje. Tato etapa umožňuje zrychlit činnost droždí a vytvořit podmínky k tomu, aby vzházely i druhy chleba, které se skládají z mouky se sklonem ke špatnému kynutí.

**HNĚTENÍ:** těsto je v 1. nebo 2. cyklu hnětení nebo v období zrání mezi cykly kynutí. V průběhu cyklu a u programů 1, 2, 4, 5, 6 et 7, máte možnost přidávat přísady: sušené ovoce, olivy, slaninu atd. ...

Zvukový signál vám udává okamžik vhodný k zásahu. Nahlédněte do přehledné tabulky časů přípravy (stránka 108 a 109) a do sloupku „extra“. Tento sloupek udává čas, který bude zobrazen na displeji přístroje v okamžiku, kdy zazní zvukový signál. Chcete-li se dozvědět přesněji, za jakou dobu zazní zvukový signál, postačí odečíst čas udaný ve sloupku „extra“ od celkové doby pečení.

Příklad: „extra“ = 2:51 a „celkový čas“ = 3:13, přísady lze tedy přidat za 22 minut.

**KYNUTÍ:** těsto je v 1. nebo 2. cyklu kynutí.

**PEČENÍ:** chléb se nachází v závěrečném cyklu pečení.

**UCHOVÁNÍ V TEPLE:** u programů 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, a 8 můžete připravovaný produkt ponechat v přístroji. Vpředu se rozsvítí světelná kontrolka. V návaznosti na pečení se automaticky zapne hodinový cyklus uchování v teple. Vpředu se rozsvítí světelná kontrolka. Zobrazovač zůstává po dobu této hodiny uchování v teple na 0:00. V pravidelných intervalech zaznívá pípnutí. Na konci cyklu se přístroj automaticky zastaví po několikerém pípnutí.

## ODLOŽENÝ START PROGRAMU

**Svůj přístroj můžete naprogramovat tak, aby byl připravovaný produkt hotov v hodinu, kterou jste zvolili, a to až s třináctihodinovým předstihem. Program s odloženým startem nelze použít pro programy 8, 9, 10, 11, 12.**

Tato etapa přichází po výběru programu, úrovně vypečení a váhy. Zobrazí se čas trvání programu. Vypočtete si časový rozdíl mezi okamžikem, kdy spouštíte program, a hodinou, kdy si přejete mít připravovaný produkt hotový. Stroj automaticky obsahuje trvání cyklů programu.

Pomocí kláves (+) a (-) zobrazte zjištěný čas (+ směrem nahoru a - směrem dolů). Krátké stisky umožňují posuv v desetiminutových skocích + krátké pípnutí. Dlouhý stisk vyvolává spojitý posuv v desetiminutových skocích.

Příklad: je 20 hodin a vy chcete mít chléb hotový v 7

hodin následující ráno. Naprogramujte 11 hodin 00 minut klávesami (+) a (-).

Stiskněte klávesu (⏻). Zazní zvukový signál a 2 body časového spínače se rozblíkají. Začíná odpočítávání. Rozsvítí se světelná kontrolka chodu.

Uděláte-li chybu nebo přejete-li si upravit nastavení času, stiskněte dlouze klávesu (⏻), dokud nevydá zvukový signál. Zobrazí se výchozí čas. Opakujte operaci.

Některé přísady snadno podléhají zkáze. Nepoužívejte program s odloženým startem pro recepty obsahující: čerstvé mléko, vejce, jogurt, sýr, čerstvé ovoce.

## PRAKTICKÉ RADY

**V případě výpadku proudu:** probíhá-li právě cyklus a program se výpadkem proudu nebo chybným zásahem přerušil, nabízí přístroj ochranu po dobu 7 minut, během nichž zůstává nastavení programu uloženo. Cyklus bude pokračovat od bodu, v němž se zastavil. Nad rámec této doby se nastavení programu vymazává.

**Používáte-li dva programy těsně po sobě,** vyčkejte 1 hodinu před spuštěním druhého z nich, aby pekárna v mezidobí zcela vychladla.

## SLOŽENÍ

**TUKY A OLEJ:** tuky činí chléb měkčím a chutnějším. Rovněž se pak lépe a déle uchovává. Přílišné množství tuku zpomaluje kynutí. Používáte-li máslo, rozdělte je na malé kousky, aby bylo možno ho do připravovaného produktu rovnoměrně zamíchat nebo ho nechte změkchnout. Nikdy nevmíchejte teplé máslo. Zabraňte kontaktu tuku sdroždím, neboť tuk může zabránit rehydrataci droždí.

**VEJCE:** vejce obohacují těsto, zlepšují barvu chleba a mají kladný účinek na vývoj střídy. Jestliže používáte vejce, snižte podle toho množství tekutiny. Rozbijte vejce a doplňte tekutinou tak, abyste získali množství tekutiny uvedené v receptu. V receptech se počítá s vejcem o průměrné váze 50 g, jsou-li vejce větší, přidejte trochu mouky; jsou-li vejce menší, je třeba dát mouky o něco méně.

**MLÉKO:** můžete použít čerstvé mléko nebo sušené mléko. Použijete-li sušené mléko, přidejte původně předpokládané množství vody. Použijete-li čerstvé mléko, můžete rovněž přidat vodu: celkový objem se musí rovnat objemu, snímh počítá recept. Mléko má i emulgační účinek, který umožňuje docílit pravidelnější komůrky a tím i pěkný vzhled střídy.

**VODA:** voda rehydratuje a aktivizuje droždí. Rovněž hydratuje škrob v mouce a umožňuje tvorbu střídy. Vodu lze nahradit částečně nebo zcela mlékem nebo jinými tekutinami. Používejte tekutiny, které mají teplotu prostředí.

**MOUKA:** váha mouky se značně liší podle typu použité mouky. Podle kvality mouky mohou být výsledky pečení chleba rovněž různé. Mouku uchová-

vejte v hermetickém obalu, neboť mouka bude reagovat na kolísání klimatických podmínek absorpcí nebo naopak ztrátou vlhkosti. Přednostně používejte mouku s vyšší „pevností“, určenou „k pečení chleba“ nebo „k pečení“ spíše než běžnou mouku.

Přidáním ova, otrub, obilných klíčků, žita nebo i celých zrn do chlebového těsta docílíte chleba těžšího a méně objemného. **Doporučuje se mouka číselným značením T550, není-li v receptech uvedeno jinak.** Na výsledky má vliv i prosetí mouky: čím vyšší stupeň celozrnnosti má mouka (tedy o co větší podíl otrub obsahuje), tím méně těsto nakyne a tím hutnější bude chléb. V obchodní síti rovněž najdete hotové směsi na chleba připravené k použití. Prostudujte si doporučení výrobce o tom, jak tyto směsi používat. Obecně řečeno se volba programu provádí v závislosti na použité směsi. Příklad: Celozrnný chléb – program 4.

**CUKR:** dávejte přednost bílému nebo surovému cukru nebo medu. Nepoužívejte rafinovaný nebo kostkový cukr. Cukr dodává energii, droždí, dodává chlebu dobrou chuť a zlepšuje vypečení kůrky.

**SŮL:** dodává potravině chuť a umožňuje regulovat činnost droždí. Nesmí se dostat do styku s droždím.. Díky soli je těsto pevné, kompaktní a nekyně příliš rychle. Sůl též zlepšuje strukturu těsta.

**DROŽDÍ:** droždí umožňuje kynutí těsta. Používejte sušené aktivní pekařské droždí v sáčku. Kvalita droždí může být různá, droždí nevzejde vždy stejným způsobem. Různé chleby se tedy mohou lišit podle toho, jaké droždí se do nich použilo. Staré droždí nebo špatně uchovávané droždí nebude fungovat tak dobře, jako čerstvě otevřené sušené droždí.

## PRAKTICKÉ RADY

**Příprava chleba je velmi citlivá na teplotní a vlhkostní podmínky.** V případě velkého horka se doporučuje použít chladnějších tekutin než obvykle. Stejně tak je možné, že v chladu bude třeba vodu nebo mléko zvlažňet (nikdy však nepřekročte 35°C).

**Někdy je též užitečné ověřit stav těsta uprostřed hnětení:** těsto má tvořit homogenní kouli, která se ochotně odděluje od stěn.

- > zůstává-li nezpracovaná mouka, je třeba přidat trochu vody,
- > může být třeba trochu mouky přidat.

Udávané poměry se týkají sušeného droždí. V případě použití čerstvého droždí je třeba množství znásobit 3x (váhově) a droždí rozpustit v troše mírně oslazené vlažné vody, aby působilo účinněji.

Existují dehydratovaná droždí ve formě malých kuliček, která je třeba rehydratovat v troše mírně oslazené vlažné vody. Používají se ve stejných proporcích, jako droždí dehydratované ve vločkách, doporučujeme vám je jen proto, že se snáze používají.

**PŘÍSADY (OLIVY, SLANINA ATD.):** své recepty můžete přizpůsobit podle svého vkusu pomocí veškerých přísad, které si přejete, jen přitom dbejte na následující:

- > důsledně respektujte zvukový signál udávající vhodný okamžik pro přidání přísad, zvláště pokud jde o ty nejkřehčí materiály,
- > nejodolnější zrna (například lněná nebo sezamová) lze zapracovat od samého počátku hnětení, aby se s přístrojem snáze pracovalo (například pokud jde o odložený start),
- > mokré přísady (olivky) nechte řádně okapat,
- > mastné přísady lehce zamoučňte, aby se lépe zapracovávaly,
- > nezpracovávejte naráz příliš velké množství přísad, abyste nenarušili správný vývoj těsta.

Korekci je třeba provádět velmi pomalu (maximálně po 1 polévkové lžici) a před dalším zásahem vyčkat, zda došlo nebo nedošlo k požadovanému zlepšení.

**Běžnou chybou je myslet si, že když se přidá více droždí, chléb více vykne.** Je tomu spíše tak, že přílišné množství droždí sníží pevnost struktury těsta, které hodně vykne a pak se při pečení propadne. Skutečný stav těsta před pečením můžete posoudit lehkými dotyky konečky prstů: těsto musí klást mírný odpor a otisky prstů se musejí po chvíli ztratit.


**RECEPTY**

káv. lž &gt; kávová lžička - pol. lž. &gt; polévková lžice

U každého receptu dodržte udané pořadí přísad. Podle zvoleného receptu a odpovídajícího programu můžete nahlédnout do přehledné tabulky časů přípravy (stránka 108-109) a prostudovat si rozpis různých cyklů.

PROGRAM 1-2	ZÁKLADNÍ CHLĚB				MLÉČNÝ CHLĚB		
	500 g	750 g	1000 g		500 g	750 g	1000 g
Olej	3,5 káv. lž.	1,5 pol. lž.	2 pol. lž.	Změkklé máslo			
Voda	190 ml	250 ml	330 ml	na kostičky	40 g	50 g	70 g
Sůl	1 káv. lž.	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.	Sůl	1 káv. lž.	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.
Cukr	2,5 káv. lž.	3 káv. lž.	1 pol. lž.	Cukr	2 pol. lž.	2,5 pol. lž.	3 pol. lž.
Sušené mléko	1,5 pol. lž.	1,5 pol. lž.	2 pol. lž.	Mléko	200 ml	260 ml	350 ml
Mouka	350 g	455 g	605 g	Mouka	310 g	400 g	530 g
Droždí	1 káv. lž.	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.	Droždí	1 káv. lž.	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.

PROGRAM 3	FRANCOUZSKÝ CHLĚB				SELSKÝ BOCHNÍK		
	500 g	750 g	1000 g		500 g	750 g	1000 g
Voda	210 ml	275 ml	365 ml	Voda	210 ml	275 ml	365 ml
Sůl	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.	Sůl	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.
Mouka	360 g	465 g	620 g	Mouka	290 g	370 g	395 g
Droždí	0,5 káv. lž.	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.	Celozrnná mouka	70 g	90 g	125 g
				Droždí	1 káv. lž.	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.

PROGRAM 4-5	CELOZRNNÝ CHLĚB				FARMÁŘSKÝ BOCHNÍK		
	500 g	750 g	1000 g		500 g	750 g	1000 g
Olej	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.	2,5 káv. lž.	Olej	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.	2,5 káv. lž.
Voda	210 ml	290 ml	355 ml	Voda	205 ml	290 ml	355 ml
Sůl	1,5 káv. lž.	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.	Sůl	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.
Cukr	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.	2,5 káv. lž.	Sušené mléko	1 pol. lž.	1,5 pol. lž.	2 pol. lž.
Mouka	140,5 g	200 g	240 g	Cukr	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.	2,5 pol. lž.
Celozrnná mouka	210 g	300 g	365 g	Mouka	180 g	255 g	310 g
Droždí	0,5 káv. lž.	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.	Celozrnná mouka	85 g	120 g	145 g
				Celozrnná mouka	85 g	120 g	145 g
				Droždí	0,5 káv. lž.	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.

PROGRAM 6-7	BRIOŠKA				KUGELHOPF		
	500 g	750 g	1000 g		500 g	750 g	1000 g
Vejsce	2	2	3	Vejsce	2	2	3
Máslo	115 g	150 g	195 g	Máslo	100 g	130 g	175 g
Mléko	45 ml	60 ml	80 ml	Mléko	60 ml	80 ml	105 ml
Sůl	1 káv. lž.	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.	Sůl	1 káv. lž.	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.
Cukr	2,5 pol. lž.	3 pol. lž.	4 pol. lž.	Cukr	3,5 pol. lž.	4 pol. lž.	6 pol. lž.
Mouka	280 g	365 g	485 g	Mouka	270 g	345 g	460 g
Droždí	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.	3 káv. lž.	Droždí	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.	3 káv. lž.
				Rozinky	80 g	100 g	130 g
				<b>vůlečné:</b> namočte rozinky v cukrové vodě.			

PROGRAM 8	SUPERRYCHLÝ CHLĚB			PROGRAM 9	CITRÓNOVÝ KOLÁČ	MANDLOVÝ KOLÁČ	
	1000 g						
Olej	1,5 pol. lž.			Vejsce	3	Vejsce	3
Voda (35 až max. 40°C)	360 ml			Máslo	70 g	Máslo	105 g
Sůl	1,5 káv. lž.			Sůl	1 špetka	Sůl	1 špetka
Cukr	1 pol. lž.			Cukr	195 g	Cukr	135 g
Sušené mléko	2,5 pol. lž.			Mouka	320 g	Hnědý rum	3 pol. lž.
Mouka	565 g			Prášek do pečiva	2,5 káv. lž.	Mouka	155 g
Droždí	3,5 káv. lž.			Citrón (šťáva + kůra)	1	Mandlový prášek	135 g
						Prášek do pečiva	2 káv. lž.

PROGRAM 10	KOMPOTY A ZAVAŘENINY				PROGRAM 11	TĚSTO NA PIZZU
Jahodová, broskvová, rebarborová nebo meruňková zavařenina	Pomerančová zavařenina	Jablečno-rebarborový kompot		Olivový olej	750 g	
Ovoce	Ovoce	Ovoce	500 g	Voda	1 pol. lž.	
Cukr	Cukr	Cukr	400 g	Sůl	240 ml	
Pektin	Pektin	Pektin	50 g	Sůl	1,5 káv. lž.	
Citronová šťáva				Mouka	480 g	
				Droždí	1 káv. lž.	

Před umístěním do domácí pekárny ovoce nakrájete nebo nasekejte podle chuti.



## PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM PORUCH

Nedaří se vám dosáhnout očekávaného výsledku? Tato tabulka vám pomůže zorientovat se.

	Chléb vykynul příliš	Chléb se po přílišném vykynutí propadl	Chléb nevykynul dostatečně	Kůrka není dostatečně vypečená	Chléb je na stranách dohněda, ale není propečený	Strany a vršek jsou od mouky
Během pečení byla stisknuta klávesa				●		
Nedostatečné množství mouky		●				
Přílišné množství mouky			●			●
Nedostatečné množství droždí			●			
Přílišné množství droždí		●		●		
Nedostatečné množství vody			●			●
Přílišné množství vody		●			●	
Nedostatečné množství cukru			●			
Špatná kvalita mouky			●	●		
Složky nejsou ve správných proporcích (příliš velké množství)	●					
Příliš teplá voda		●				
Příliš studená voda			●			
Nevhodný program			●	●		

## PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM TECHNICKÝCH PORUCH

PROBLÉMY	ŘEŠENÍ
Mísicí háky zůstávají zachyceny v pečicí nádobě.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Před vyjmutím nechte máčet.</li> </ul>
Mísicí háky zůstávají zachyceny v chlebu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mísicí zařízení před přidáváním přísad do nádoby lehce naolejujte</li> </ul>
Po stisknutí  se nic neděje	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Přístroj je příliš zahřátý. Zobrazí se následující chybová zpráva: EO1 a 5 pípnutí. Mezi 2 cykly čekejte 1 hodinu.</li> <li>• Byl naprogramován odložený start.</li> <li>• Jedná se o program s předehříváním.</li> </ul>
Po stisknutí  se motor otáčí, avšak hnětení neprobíhá	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pečicí nádoba nebyla zcela zasunuta.</li> <li>• Chybí mísicí zařízení nebo je mísicí zařízení špatně nasazeno.</li> </ul>
Po odloženém startu chléb dostatečně nevykynul nebo se nestalo nic	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zapomněli jste po nastavení programu stisknout klávesu .</li> <li>• Droždí se dostalo do styku se solí a/nebo s vodou.</li> <li>• Chybí mísicí zařízení.</li> </ul>
Zápach po spálení	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Část přísad spadla vedle pečicí nádoby: nechte přístroj vychladnout a očistěte jeho vnitřek vlhkou houbou bez čisticího prostředku.</li> <li>• Připravovaný produkt přetekl: příliš velké množství přísad, zvláště tekutiny. Dodržujte poměry uváděné v receptech.</li> </ul>

PROG.	VYPEČENÍ	VELIKOST	ČAS (h)	Předehřívání	1° HNĚTENÍ	ODPOČINEK	2° HNĚTENÍ	1° KYNUTÍ	3° HNĚTENÍ	2° KYNUTÍ	4° HNĚTENÍ	3° KYNUTÍ	PEČENÍ	EXTRA	UCHOVÁNÍ V TEPLE (h)
1	1	500 750 1000	3:08 3:13 3:18	x	0:05:00	0:05:00	0:20:00	0:39:00	0:00:10	0:25:50	0:00:15	0:49:45	0:43 0:48 0:53	2:46 2:51 2:56	1:00 1:00 1:00
	2	500 750 1000	3:08 3:13 3:18										0:43 0:48 0:53	2:46 2:51 2:56	1:00 1:00 1:00
	3	500 750 1000	3:08 3:13 3:18										0:43 0:48 0:53	2:46 2:51 2:56	1:00 1:00 1:00
2	1	500 750 1000	2:07 2:12 2:17	x	0:05:00	0:05:00	0:20:00	0:15:00	0:00:10	0:08:50	0:00:10	0:29:50	0:43 0:48 0:53	1:45 1:50 1:55	1:00 1:00 1:00
	2	500 750 1000	2:07 2:12 2:17										0:43 0:48 0:53	1:45 1:50 1:55	1:00 1:00 1:00
	3	500 750 1000	2:07 2:12 2:17										0:43 0:48 0:53	1:45 1:50 1:55	1:00 1:00 1:00
3	1	500 750 1000	3:28 3:30 3:32	x	0:05:00	0:05:00	0:20:00	0:39:00	0:00:10	0:30:50	0:00:10	0:59:50	0:48 0:50 0:52	- - -	1:00 1:00 1:00
	2	500 750 1000	3:28 3:30 3:32										0:48 0:50 0:52	- - -	1:00 1:00 1:00
	3	500 750 1000	3:28 3:30 3:32										0:48 0:50 0:52	- - -	1:00 1:00 1:00
4	1	500 750 1000	3:41 3:43 3:45	0:30:00	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:49:00	0:00:10	0:25:50	0:00:10	0:44:50	0:46 0:48 0:50	2:54 2:56 2:58	1:00 1:00 1:00
	2	500 750 1000	3:41 3:43 3:45										0:46 0:48 0:50	2:54 2:56 2:58	1:00 1:00 1:00
	3	500 750 1000	3:41 3:43 3:45										0:46 0:48 0:50	2:54 2:56 2:58	1:00 1:00 1:00
5	1	500 750 1000	2:26 2:28 2:30	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:24:00	0:00:10	0:10:50	0:00:10	0:34:50	0:46 0:48 0:50	2:04 2:06 2:08	1:00 1:00 1:00
	2	500 750 1000	2:26 2:28 2:30										0:46 0:48 0:50	2:04 2:06 2:08	1:00 1:00 1:00
	3	500 750 1000	2:26 2:28 2:30										0:46 0:48 0:50	2:04 2:06 2:08	1:00 1:00 1:00

PROG.	VYPEČENÍ	VELIKOST	ČAS (h)	Předehřívání	1° HNĚTĚNÍ	ODPOČÍNEK	2° HNĚTĚNÍ	1° KYNUTÍ	3° HNĚTĚNÍ	2° KYNUTÍ	4° HNĚTĚNÍ	3° KYNUTÍ	PEČENÍ	EXTRA	UCHOVÁNÍ V TEPLE (h)
6	1	500 750 1000	3:12 3:17 3:22										0:45 0:50 0:55	2:50 2:55 3:00	1:00 1:00 1:00
	2	500 750 1000	3:12 3:17 3:22	x	0:05:00	0:05:00	0:20:00	0:39:00	0:00:10	0:25:50	0:00:05	0:51:55	0:45 0:50 0:55	2:50 2:55 3:00	1:00 1:00 1:00
	3	500 750 1000	3:12 3:17 3:22										0:45 0:50 0:55	2:50 2:55 3:00	1:00 1:00 1:00
7	1	500 750 1000	2:32 2:37 2:42										0:45 0:50 0:55	2:10 2:15 2:20	1:00 1:00 1:00
	2	500 750 1000	2:32 2:37 2:42	x	0:05:00	0:05:00	0:20:00	0:25:00	0:00:10	0:15:50	0:00:05	0:35:55	0:45 0:50 0:55	2:10 2:15 2:20	1:00 1:00 1:00
	3	500 750 1000	2:32 2:37 2:42										0:45 0:50 0:55	2:10 2:15 2:20	1:00 1:00 1:00
8	-	1000	1:20	x	0:05:00	x	0:15:00	0:12:00	x	x	x	x	0:48	-	1:00
9	-	1000	1:20	x	0:05:00	x	0:10:00	0:15:00	x	x	x	x	0:50	-	-
10	-	-	1:05	x	x	x	0:05:00	0:10:00	x	x	x	x	0:50	-	-
11	-	750	1:30	x	0:05:00	0:05:00	0:20:00	1:00:00	x	x	x	x	x	-	-
12	-	-	0:10 po 10 minuto- vých intervalech					x					0:10 po 10 minuto- vých intervalech	-	-

Poznámka: celkové trvání nezahrnuje dobu uchování v teple u programů 1 až 8 včetně.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Přístroj odpojte od sítě a nechte jej vychladnout.
- Čistěte tělo přístroje a vnitřek pečicí nádoby vlhkou houbou. Pečlivě vysušte.
- Nádobu a mísící zařízení omyjte teplou vodou. Jestliže zůstane mísící zařízení v pečicí nádobě, nechte je na 5 až 10 minut odmáčet.
- Víko odmontujte a vyčistěte je teplou vodou.
- Žádnou část nedávejte do myčky nádobí.
- Nepoužívejte ani kuchyňské čisticí prostředky, ani abrazivní houbičku, ani alkohol. Používejte měkký a vlhký hadr.
- Nikdy tělo přístroje ani víko neponožte do vody.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

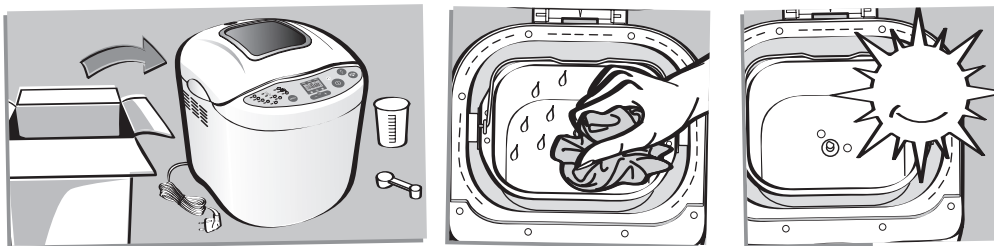


### PODÍLEJME SE NA OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ!

- ① Váš přístroj obsahuje čtené materiály, které lze zhodnocovat nebo recyklovat.
- ② Svěřte jej sběrně surovin, aby byl odpovídajícím způsobem zpracován.

- Bezpečnostní provedení tohoto přístroje je v souladu s platnými technickými předpisy a normami.
- Přečtěte si pozorně návod k použití před tím, než přístroj poprvé použijete: jeho používání v rozporu k použití k použití by zbavuje výrobce veškeré odpovědnosti.
- Neponechávejte přístroj v dosahu dětí bez dozoru. Malé děti a osoby se sníženou pohyblivostí mohou používat přístroj jen pod dohledem.
- Ověřte si, zda napájecí napětí vašeho přístroje skutečně odpovídá napětí vaší elektrické instalace. Jakékoliv chybné zapojení vede k neplatnosti záruky.
- Přístroj vždy připojujte pouze k uzemněné síťové zásuvce. Nedodržení této povinnosti může vyvolat elektrickou ránu a důsledkem mohou být eventuelní těžká zranění. Pro vaši bezpečnost je nezbytné, aby uzemnění odpovídalo normám platným pro instalaci elektrických zařízení ve vaší zemi. Jestliže součástí vaší instalace není uzemněná síťová zásuvka, nelze jinak, než před prvním zapojením zajistit zásah oprávněné organizace, která vaši elektroinstalaci uvede do souladu s normou.
- Váš přístroj je určen výhradně k domácímu použití a to ve vnitřních prostorách domu.
- Jakmile přestanete přístroj používat nebo v průběhu jeho čištění vždy přístroj odpojte od sítě.
- Nepoužívejte svůj přístroj, jestliže nefunguje zcela správně nebo jestliže byl poškozen. V takovém případě se obraťte na smluvní servisní středisko (viz seznam v servisní knížce).
- Jakýkoliv zásah do přístroje jiný než jakým je čištění a běžná údržba, které provádí zákazník, musí provádět smluvní servisní středisko.
- Nevkládejte přístroj, přívodní kabel nebo zástrčku do vody ani do jiné kapaliny.
- Nenechávejte přívodní kabel viset dětí.
- Přívodní kabel se nesmí nikdy nacházet v blízkosti teplých částí vašeho přístroje nebo v kontaktu s nimi ani poblíž zdroje tepla a nesmí být ohýbán v ostrém úhlu.
- Nepoužívejte svůj přístroj za situace, kdy je poško-
- zen napájecí kabel nebo zástrčka. Abyste se vyhnuli veškerému nebezpečí, zásadně je dávejte na výměnu do smluvního servisního střediska (viz seznam uvedený v servisní knížce).
- **⚠ Nedotýkejte se okénka za provozu a těsně po něm. Teplota okénka může být vysoká.**
- Neodpojujte přístroj od sítě taháním za přívodní kabel.
- Používejte pouze prodlužovací šňůru v dobrém stavu s uzemněnou zásuvkou a s drátem o průměru rovnajícím se alespoň průměru drátu dodávaného s výrobkem.
- Přístroj nestavte na jiné elektrické přístroje.
- Nepoužívejte přístroj jako zdroj tepla.
- Nikdy do přístroje neumísťte papír, kartón nebo plast a nestavte nic na něj.
- Kdyby došlo ke vznícení některých částí výrobku, nikdy se je nesnažte hasit vodou. Přístroj odpojte od sítě. Uhasťte plameny kusem vlhké látky.
- V zájmu své bezpečnosti používejte pouze příslušenství a díly přizpůsobené pro váš přístroj.
- Všechny přístroje jsou podrobovány přísné kvalitativní kontrole. Praktické funkční zkoušky se provádějí na přístrojích vybíraných náhodně, což vysvětluje eventuelní stopy používání.
- **⚠ Po ukončení programu vždy použijte pro zacházení s nádobou nebo horkými částmi přístroje kuchyňské rukavice. Přístroj se během použití velmi zahřívá.**
- Nikdy neblokujte větrací mřížky.
- Dávejte si velký pozor na možný únik páry, až budete otevírat víko po ukončení programu.
- **⚠ Používáte-li program č. 10 (zavařenina, kompot) , dejte si při otevírání víka pozor na páru a možné horké stříkance.**
- Pozor , těsto, které přeteče mimo prostor pro pečení na topný článek, může vzplanout, tedy:
  - nepřekračujte množství udávaná v receptech.
  - nepřekračujte celkové množství těsta 1000 g.
- Hladina zvukového výkonu změřená pro tento výrobek je 72 dBA.

## SKÔR AKO ZAČNETE



⚠ Pri prvom použití sa môže uvoľniť mierny zápach.

## ZOZNÁMTE SA DOBRE SO SVOJOU DOMÁCOU PEKÁRŇOU

A - veko s okienkom

B - ovládací panel

C - nádoba na chlieb

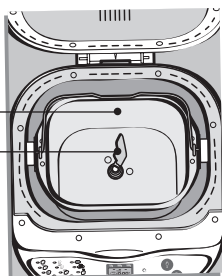
D - miešacie zariadenie

E - pohárík so stupnicou

f1 - polievková lyžica

F - dvojitá odmerka

f2 - kávová lyžička



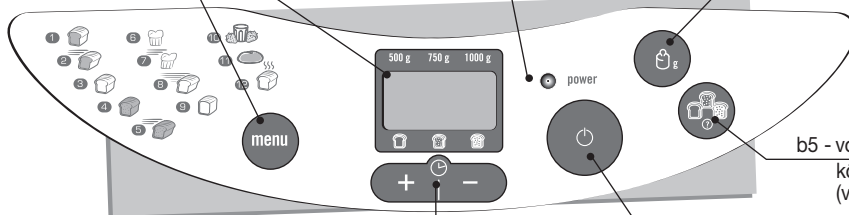
SK

b1 - displej

b6 - voľba programov

b7 - svetelná kontrolka "zapnuté/vypnuté"

b3 - voľba váhy



b5 - voľba farby kôrky (vypečenia)

b4 - klávesy pre nastavenie odloženého štartu a nastavenie času u programu 12

b2 - gombík zapnutia/vypnutia

## ÚVOD

**Chlieb hrá v našej výžive dôležitú úlohu. Kto nikdy nespíval o svojom vlastnom domácom chlebe?**

**Teraz možno tento sen vďaka domácej pekárni uskutočniť.**

Nech ste nováčik alebo odborník, postačí vám pridať prísady a domáca pekáreň sa postará o zvyšok. Budete môcť ľahko vytvárať rôzne druhy chleba, briošky, cestá a zaváraniny bez akéhokoľvek ďalšieho zásahu. Ale pozor, musíte napriek tomu rátať s časom

na zaučenie, aby ste svoju domácu pekáreň mohol/mohla využívať čo najlepšie. Doprajte si dostatok času na to, aby ste sa s ňou zoznámil/a, a nebuďte sklamaný/á, ak budú vaše prvé pokusy akosi nedokonalé. Ak ste netrpezlivý/á, pomôže vám pri prvých krokoch recept, ktorý nájdete v odseku Rýchly štart. Rátajte s tým, že štruktúra striedky takto získaného chleba je súdržnejšia a tuhšia ako u chleba zakúpeného v pekárni.

## PRVÉ KROKY

### RADY A TRIKY, ABY SA VÁM CHLIEB VYDARIL

1. Prečítajte si pozorne návod na použitie a používajte v ňom uvedené recepty: v tomto prístroji sa chlieb nerobí rovnakým spôsobom, ako keď sa pripravuje ručne!
2. Všetky používané prísady majú mať teplotu okolia (ak nie je uvedené inakšie) a treba ich presne zvážiť. **Tekutiny merajte pomocou dodávaného pohárika so stupnicou. Dvojitú odmerku, ktorá je tiež súčasťou balenia, používajte na odmeriavanie na jednej strane kávových lyžičiek a na druhej strane polievkových lyžíc.** Ak budete zle merať, ukáže sa to na zlyhání výsledkoch.
3. Používajte prísady, u ktorých nevypršal dátum odporúčanej spotreby, a uchovávajte ich na chladných a suchých miestach.
4. Je dôležitá presnosť merania ohľadne množstva múky. Z tohto dôvodu treba múku vážiť na kuchynskej váhe. Používajte sušené aktívne pekárské drożdžie vo vrecúšku. Keď nie je v receptoch uvedené inakšie, nepoužívajte prášok na pečenie. Keď otvoríte vrecko s droždím, treba obsah spotrebovať do 48 hodín.

5. Aby sme predišli narušeniu kysnutia pripravovaných produktov, radíme vám umiestniť všetky prísady do nádoby na pečenie ihneď na začiatku a počas používania sa vyhýbať dvíhaniu veka (ak nie je uvedené inakšie). Dodržiavajte presne poradie prísad a množstvá udávané v receptoch. Najprv tekutiny, potom pevné látky. **Droždzie sa nesmie dostať do kontaktu s tekutinami ani so soľou.**

### VŠEOBECNÉ PORADIE, KTORÉ TREBA DODRŽIAVAŤ:

Tekutiny (maslo, olej, vajcia, voda, mlieko)  
 Soľ  
 Cukor  
 Prvá polovica múky  
 Sušené mlieko  
 Konkrétne pevné prísady  
 Druhá polovica múky  
 Droždzie

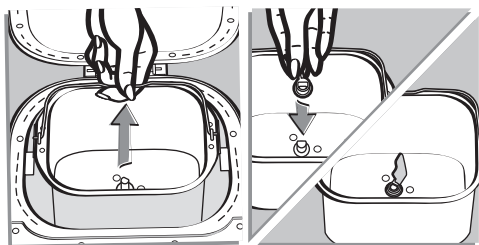
## RÝCHLY ŠTART

Aby ste sa zoznámili so svojou domácou pekárnou, odporúčame najprv vyskúšať recept na **ZÁKLADNÝ CHLIEB**.

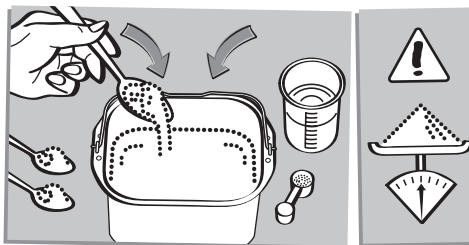
### ZÁKLADNÝ CHLIEB (program 1)

káv. lž. > kávová lyžička  
pol. lž. > polievková lyžica

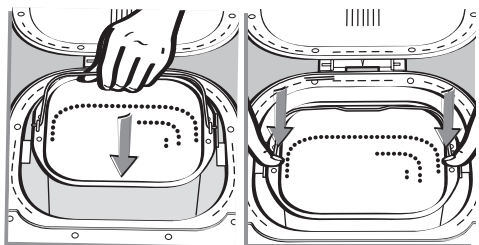
STUPEŇ VYPEČENIA > STREDNÝ	SOL > 1,5 káv. lž.
VÁHA > 1000 g	CUKOR > 1 káv. lž.
ČAS > 3 : 18	SUŠENÉ MLIIEKO > 2 pol. lž.
OLEJ > 2 pol. lž.	MÚKA > 605 g
VODA > 330 ml	DROŽDIE > 1,5 káv. lž.



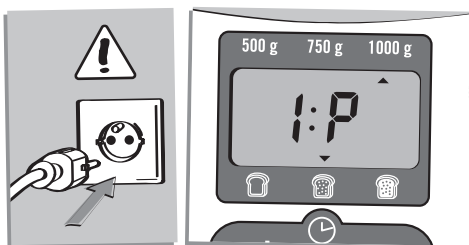
Vyberte nádobu na pečenie nadvihnutím rukoväti a zatiahnutím nahor tak, aby sa jedna po druhej uvoľnili obe strany. Potom vložte miešacie zariadenie.



Pridávajte prísady do nádoby na pečenie v stanovenom poradí. Uistite sa, že všetky prísady boli presne zvážené.



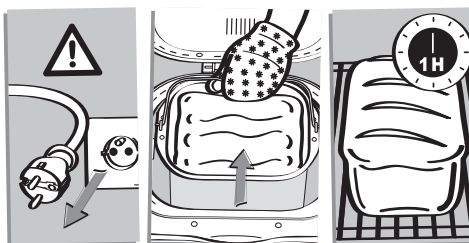
Nádobu na pečenie vráťte na miesto. Pritlačte na nádobu na pečenie, aby bola dobre nasadená na nášac a tak, aby na oboch stranách zapadli spony.



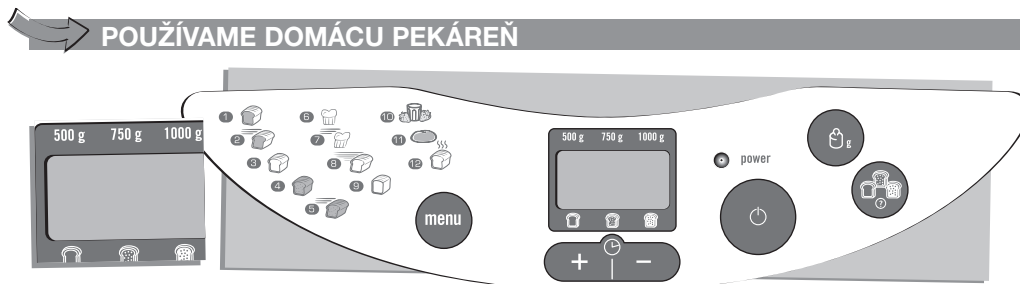
Domácu pekáreň zapnite. Po zvukovom signáli sa ako počiatkový zobrazí program 1 (1P), teda 1000 g so stredným vypečením, a potom zodpovedajúci čas.



Stlačte kláves . Obidva body časového spínača blikajú. Cyklus sa začína.



V závere cyklu pečenia domácu pekáreň vypnite. Vyberte nádobu na pečenie nadvihnutím rukoväti a zatiahnutím nahor. Používajte vždy izolačné rukavice, lebo rukoväť nádoby na pečenie aj vnútro veka sú horúce. Vyklopte chlieb z formy a položte ho na hodinu na rošt, aby vychladol.



**U každého programu sa zobrazí počiatočné nastavenie. Vami požadované nastavenia si musíte zvoliť ručne.**

### VYBERÁME PROGRAM


Voľba programu vyvoláva sled etáp, ktoré sa odvíjajú automaticky jedna po druhej.

**menu** Klávesa PONUKA vám umožňuje zvoliť si určitý počet rôznych programov. Zobrazí sa doba zodpovedajúca programu. Kedykoľvek na paneli stlačíte číselnú klávesu **menu**, zmení sa zobrazenie na nasledujúci program, čo sa robí od 1 do 14:

- |                            |                             |                      |
|----------------------------|-----------------------------|----------------------|
| 1 > základný chlieb        | 5 > rýchly celozrnný chlieb | 9 > múčnik           |
| 2 > rýchly základný chlieb | 6 > sladký chlieb           | 10 > zavarenina      |
| 3 > francúzsky chlieb      | 7 > rýchly sladký chlieb    | 11 > kysnuté cestá   |
| 4 > celozrnný chlieb       | 8 > super rýchly chlieb     | 12 > samotné pečenie |


1. Program Základný chlieb umožňuje realizovať väčšinu receptov na chlieb z pšeničnej múky.
2. Tento program je zhodný s programom pre základný chlieb, ale je v rýchlom prevedení. Striedka takto získaného chleba môže byť o niečo menej vzdušná.
3. Program Francúzsky chlieb zodpovedá receptu na tradičný francúzsky biely chlieb.
4. Program Celozrnný chlieb zvolte v prípade, že používate muku na celozrnný chlieb.
5. Tento program je zhodný s programom pre celozrnný chlieb, ale je v rýchlom prevedení. Striedka takto získaného chleba môže byť o niečo menej vzdušná.
6. Program Sladký chlieb je prispôbený receptom, ktoré obsahujú viac tukov a cukru.
7. Tento program je zhodný s programom pre sladký chlieb, ale je v rýchlom prevedení. Striedka takto získaného chleba môže byť o niečo menej vzdušná.
8. Program Superrýchly chlieb je konkrétne prispôbený pre recept na SUPERRÝCHLY CHLIEB (stránka 118).
9. Program Múčnik umožňuje pripravovať cukrovinky a torty s použitím prášku do pečiva.
10. Program Zavarenina uvarí zavareninu automaticky v nádobe na pečenie.
11. Program na kysnuté cestá nepečie. Zodpovedá programu na hnetenie a vykysnutie u všetkých kysnutých ciest. Príklad: cesto na pizzu
12. Program na pečenie umožňuje pečenie v intervale 10 až 60 minút nastaviteľnom po 10 minútach. Môže byť vybratý samostatne a použiť sa:
  - a) spoločne s programom na kysnuté cestá,
  - b) na rozpečenie alebo dopečenie už upečeného a vychladnutého pečiva, ale stále umiestneného v nádobe na pečenie,
  - c) na dokončenie pečenia v prípade dlhšieho výpadku elektrického prúdu počas chlebového cyklu.

**Domácu pekárňu nemožno nechávať bez dozoru, keď sa používa program 12.**

Ak chcete prerušiť cyklus pred ukončením, zastavte program ručne dlhým stlačením tlačidla .



**VOLÍME VÁHU CHLEBA**


Váha chleba sa štandardne nastavuje na 1000 g. Váha sa udáva orientačne. Viacej spresnení a podrobností nájdete v receptoch. Programy 10, 11, 12 nemajú nastavenie váhy. Stlačením tlačidla nastavíte zvolený výrobok 500 g, 750 g ou 1000 g . U zvoleného nastavenia sa rozsvieti svetelná kontrolka.

**VOLÍME FARBÚ KÔRKY (VYPEČENIE)**



Farba kôrky sa nastavuje štandardne na STREDNÁ. Programy 10, 11, 12 nemajú nastavenie farby.

Sú možné tri voľby:

SVETLÁ (L) - STREDNÁ (P) -TMAVÁ (H).

Ak si prajete zmeniť počiatočné nastavenie, držte  stlačené tak dlho, dokiaľ sa u zvoleného nastavenia nerozsvieti svetelná kontrolka.

**SPUSTENIE / ZASTAVENIE**

Stlačte klávesu  a uvedte prístroj do chodu. Začína sa odpočítavanie. Odložený štart môžete zastaviť alebo zrušiť dlhým stlačením tlačidla . Kontrolka chodu zhasne.

**CYKLY**

Tabuľka na stránkach 120-121 vám poskytuje rozpis rôznych cyklov podľa zvoleného programu.

<b>PREDHRIEVANIE</b>	<b>HNETENIE</b>	<b>ODPOČINOK</b>	<b>KYSNUTIE</b>	<b>PEČENIE</b>	<b>UCHOVANIE V TEPLE</b>
Používa sa v programoch 4 a 5, aby cesto lepšie kyslo.	Umožňuje vytvoriť štruktúru cesta a tým aj jeho schopnosť dobre vykysnúť.	Umožňuje, aby pokleslo napätie cesta, čím sa zlepšuje kvalita hnetenia.	Čas, kedy pôsobí droždie, aby chlieb vykysol a uvoľnila sa jeho vôňa.	Mení cesto na striedku a umožňuje vypečenie a tvorbu chrumkavej kôrky	Umožňuje uchovať chlieb po upečení teplý. V každom prípade sa odporúča vyklopiť chlieb ihneď po dopečení z formy.

**PREDHRIEVANIE:** aktivované iba pre programy 4 a 5. Miešacie zariadenie nie v priebehu tohoto času prevádzke. Táto etapa umožňuje zrýchliť činnosť droždia a vytvoriť podmienky na to, aby vykysli aj druhy chleba, ktoré sa skladajú z múky so sklonom k zlému kysnutiu.

**HNETENIE:** cesto je v 1. alebo 2. cykle hnetenia alebo v období zrenia medzi cyklami kysnutia. V priebehu cyklu a u programov 1, 2, 4, 5, 6, 7, máte možnosť pridávať prísady: sušené ovocie, olivy, slaninu atď. ...

Zvukový signál vám udáva okamih vhodný na zásah. Pozrite sa do prehľadnej tabuľky časov prípravy (stránka 110-111) a do stĺpčeka „extra“. Tento stĺpik udáva čas, ktorý bude zobrazený na displeji prístroja v okamihu, kedy zaznie zvukový signál.

Ak sa chcete presnejšie dozvedieť, za aký čas zaznie zvukový signál, postačí odrátať čas udaný v stĺpčeku „extra“ od celkového času pečenia.

Príklad: „extra“ = 2:51 a „celkový čas“ = 3:13, prísady teda možno pridať za 22 minút.

**KYSNUTIE:** cesto je v 1. alebo 2. cykle kysnutia.

**PEČENIE:** chlieb sa nachádza v záverečnom cykle pečenia.

**UCHOVANIE V TEPLE:** u programov 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, et 8 môžete pripravovaný produkt nechať v prístroji. Vpredu sa rozsvieti svetelná kontrolka. V nadväznosti na pečenie sa automaticky zapne hodinový cyklus uchovania v teple. Vpredu sa rozsvieti svetelná kontrolka. Zobrazovacie zariadenie zostáva počas tejto hodiny uchovania v teple na 0:00. V pravidelných intervaloch zaznieva pípnutie. Na konci cyklu sa prístroj automaticky zastaví po trojitom pípnutí.

## ODLOŽENÝ ŠTART PROGRAMU

Svoj prístroj môžete naprogramovať tak, aby bol pripravovaný produkt hotový v hodine, ktorú ste zvolili, a to až s trinásťhodinovým predstihom.

Oddialený program nie je možné používať pri programoch 8, 9, 10, 11, 12.

Táto etapa prichádza po výbere programu, úrovne vypečenia a váhy. Zobrazí sa doba trvania programu. Vyrátajte si časový rozdiel medzi okamihom, kedy spúšťate program, a hodinou, kedy si prajete mať pripravovaný produkt hotový. Stroj automaticky obsahuje trvanie cyklov programu. Pomocou kláves (+) a (-) zobrazte zistený čas (+ smerom nahor a (-) smerom nadol). Krátke stlačenia umožňujú posuv v desaťminútových skokoch + krátke pípnutie. Dlhé stlačenie vyvoláva spojitý posuv v desaťminútových skokoch.

Príklad: je 20 hodín a vy chcete mať chlieb hotový o

7 hodine nasledujúce ráno. Naprogramujte 11 hodín 00 minút klávesami (+) a (-). Stlačte klávesu (⏸). Zaznie zvukový signál a 2 body časového spínača sa rozblíkajú. Začína sa odpočítavanie. Rozsvieti sa svetelná kontrolka chodu.

Keď urobíte chybu alebo ak si prajete upraviť nastavenie času, stlačte dlhým stlačením kláves (⏸), dokiaľ nevydá zvukový signál. Zobrazí sa počiatočný čas. Opakujte operáciu.

Niektoré prísady podliehajú skaze. Nepoužívajte oddialený program pri receptoch, ktoré obsahujú: čerstvé mlieko, vajcia, jogurt, syr, čerstvé ovocie.

## PRAKTICKÉ RADY

**V prípade výpadku prúdu:** ak práve prebieha cyklus a program sa výpadkom prúdu alebo chybným zásahom preruší, ponúka prístroj ochranu počas 7 minút, počas ktorých zostáva nastavenie programu uložené. Cyklus bude pokračovať od bodu, v ktorom sa zastavil. Nad rámec tejto doby sa nastavenie programu vymazáva.

**Keď používate dva programy krátko po sebe,** vyčkejte na hodinu pred spustením druhého z nich, aby pekárň v medzičase celkom vychladla.

## ZLOŽENIE

**TUKY A OLEJ:** tuky robia chlieb mäkkším a chutnejším. Tiež sa potom lepšie a dlhšie uchováva. Prílišné množstvo tuku spomaľuje kysnutie. Ak používate maslo, rozdeľte ho na malé kocky, aby bolo možné ho do pripravovaného produktu rovnomerne zamiešať alebo ho nechajte zmäknúť. Nikdy nevmiešavajte teplé maslo. Zabráňte kontaktu tuku s droždím, lebo tuk môže znemožniť rehydratáciu droždia.

**VAJCIA:** vajcia obohacujú cesto, zlepšujú farbu chleba a majú kladný účinok na vývoj striedky. Keď používate vajcia, znížte podľa toho množstvo tekutiny. Rozbite vajcia a doplňte tekutinou tak, aby ste získali množstvo tekutiny uvedené v recepte. V receptoch sa ráta s vajcom o priemernej váhe 50 g, keď sú vajcia väčšie, pridajte trochu múky; keď sú vajcia menšie, treba dať múky o niečo menej.

**MLIEKO:** môžete použiť čerstvé mlieko alebo sušené mlieko. Keď použijete sušené mlieko, pridajte pôvodne predpokladané množstvo vody. Keď použijete čerstvé mlieko, môžete tiež pridať vodu. Celkový objem sa musí rovnať objemu, s ktorým ráta recept. Mlieko má aj emulgačný účinok, ktorý umožňuje docieľiť pravidelnejšie komôrky a tým aj pekný vzhľad striedky.

**VODA:** voda rehydratuje a aktivizuje droždie. Tiež hydratuje škrob v múke a umožňuje tvorbu striedky. Vodu možno nahradiť čiastočne alebo celkom mliekom alebo inými tekutinami. Používajte tekutiny, ktoré majú teplotu prostredia.

**MÚKA:** váha múky sa značne líši podľa typu použitej múky. Podľa kvality muky môžu byť výsledky pečenia chleba tiež rôzne. Múku

uchovávajú v hermetickom obale, lebo múka bude reagovať na kolísanie klimatických podmienok absorpciou alebo naopak stratou vlhkosti. Prednostne používajte múku s vyššou „pevnosťou“, určenou „na pečenie chleba“ alebo „na pečenie“ skôr ako obyčajnú múku.

Pridaním ovsu, otrúb, obilných klíčkov, raži alebo aj celých zŕn do chlebového cesta dosiahnete chleba ťažšieho a menej objemného. **Odporúča sa múka s číselným značením T550, keď nie je v receptoch uvedené inakšie.** Na výsledky má vplyv aj preosiatie múky: čím vyšší stupeň celozrnnosti má múka (teda o čo väčší podiel otrúb obsahuje), tým menej cesto vykysne a tým hutnejší bude chlieb. V obchodnej sieti tiež nájdete hotové zmesi na chlieb pripravené na použitie. Preštudujte si odporúčenie výrobcu o tom, ako tieto zmesi používať. Všeobecne povedané sa voľba programu vykonáva v závislosti na použitej zmesi. Príklad: Celozrnný chlieb - program 4.

**CUKOR:** dávajte prednosť bielemu alebo surovému cukru alebo medu. Nepoužívajte rafinovaný alebo kockový cukor. Cukor dodáva energiu droždiam, dodáva chlebu dobrú chuť a zlepšuje vypečenie kôrky.

**SOL:** dodáva potravine chuť a umožňuje regulovať činnosť droždí. Nesmie sa s droždím dostať do styku. Vďaka soli je cesto pevné, kompaktné a nekysne príliš rýchlo. Soľ tiež zlepšuje štruktúru cesta.

**DROŽDIE:** droždie umožňuje kysnutie cesta. Používajte sušené aktívne pekárské droždie vo vrecúšku. Kvalita droždí môže byť rôzna, droždie nevykysne vždy rovnakým spôsobom. Rôzne chleby sa teda môžu líšiť podľa toho, aké droždie sa v nich použilo.

## PRAKTICKÉ RADY

**Príprava chleba je veľmi citlivá na teplotné a vlhkosť podmienky.** V prípade veľkej horúčavy sa odporúča použiť chladnejšie tekutiny ako zvyčajne. Rovnako je možné, že v chlade bude treba vodu alebo mlieko zvlhčenie (nikdy ale neprekročte 35°C).

**Niekedy je tiež užitočné overiť stav cesta uprostred hnetenia:** cesto má vytvárať homogénnu guľu, ktorá sa ochotne oddeľuje od stien.

> keď zostáva nezpracovaná múka, treba pridať trochu vody,

> môže byť treba trochu múky pridať.

Staré droždie alebo zle uchovávané droždie nebude fungovať tak dobre, ako čerstvo otvorené sušené droždie.

Udávané pomery sa týkajú sušeného droždí. V prípade použitia čerstvého droždí treba množstvo znásobiť 3 krát (váhovo) a droždie rozpustiť v troche mierne osladenej vlažnej vody, aby pôsobilo účinnejšie.

Existujú dehydratované droždia vo forme malých guľôčok, ktoré treba rehydratovať v troche mierne osladenej vlažnej vody. Používajú sa v rovnakých proporciách, ako droždie dehydratované vo vložkách, radieme vám ich iba preto, že sa ľahšie používajú.

**PRÍSADY (OLIVY, SLANINU ATĎ.):** svoje recepty môžete prispôbiť podľa svojho vkusu pomocou všetkých prísad, ktoré si prajete, iba pritom dbajte na nasledujúce:

- > dôsledne rešpektujte zvukový signál udávajúci vhodný okamih pre pridanie prísad, zvlášť pokiaľ ide o tie najkrehkejšie materiály,
- > najodolnejšie zrná (napríklad ľanové alebo sezamové) možno zapracovať od samého počiatku hnetenia, aby sa s prístrojom ľahšie pracovalo (napríklad pokiaľ ide o odložený štart),
- > veľmi mokré prísady (olivy) nechajte dôkladne odkvapkať,
- > masťné prísady ľahko zamúcnite, aby sa lepšie zapracovávali,
- > nezpracovávajúte naraz priveľké množstvá, aby ste nenarušili správny vývoj cesta.

Korekciu treba vykonávať veľmi pomaly (maximálne po 1 polievkovej lyžici) a pred ďalším zásahom vyčkať, či došlo alebo nedošlo k požadovanému zlepšeniu.

**Bežnou chybou je myslieť si, že keď sa pridá viac droždí, chlieb viac vykysne.** Je to skôr tak, že prílišné množstvo droždí zníži pevnosť štruktúry cesta, ktoré veľmi vykysne a potom sa pri pečení prepadne. Skutočný stav cesta pred pečením môžete posúdiť ľahkými dotykmi končekmi prstov: cesto musí klesať mierny odpor a odtlačky prstov sa musia o chvíľu stratiť.


**RECEPTY**

káv. lž. &gt; kávová lyžička - pol. lž. &gt; polievková lyžica

**U každého receptu dodržte udané poradie prísad. Podľa zvoleného receptu a zodpovedajúceho programu sa môžete pozrieť do prehľadnej tabuľky časov prípravy (stránka 120-121) a preštudovať si rozpis rôznych cyklov.**

PROGRAM 1-2	ZÁKLADNÝ CHLIEB				MLIEČNY CHLIEB		
	500 g	750 g	1000 g		500 g	750 g	1000 g
Olej	3,5 káv. lž.	1,5 pol. lž.	2 pol. lž.	Zmäknuté maslo na kocky	40 g	50 g	70 g
Voda	190 ml	250 ml	330 ml	Soľ	1 káv. lž.	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.
Soľ	1 káv. lž.	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.	Cukor	2 pol. lž.	2,5 pol. lž.	3 pol. lž.
Cukor	2,5 káv. lž.	3 káv. lž.	1 pol. lž.	Mlieko	200 ml	260 ml	350 ml
Sušené mlieko	1,5 pol. lž.	1,5 pol. lž.	2 pol. lž.	Múka	310 g	400 g	530 g
Múka	350 g	455 g	605 g	Droždzie	1 káv. lž.	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.
Droždzie	1 káv. lž.	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.				

PROGRAM 3	FRANCÚZSKÝ CHLIEB				SEDLIACKY BOCHNÍK		
	500 g	750 g	1000 g		500 g	750 g	1000 g
Voda	210 ml	275 ml	365 ml	Voda	210 ml	275 ml	365 ml
Soľ	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.	Soľ	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.
Múka	360 g	465 g	620 g	Múka	290 g	370 g	395 g
Droždzie	0,5 káv. lž.	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.	Žitná múka	70 g	90 g	125 g
				Droždzie	1 káv. lž.	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.

PROGRAM 4-5	CELOZRNÝ CHLIEB				FARMÁRSKY BOCHNÍK		
	500 g	750 g	1000 g		500 g	750 g	1000 g
Olej	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.	2,5 káv. lž.	Olej	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.	2,5 káv. lž.
Voda	210 ml	290 ml	355 ml	Voda	205 ml	290 ml	355 ml
Soľ	1,5 káv. lž.	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.	Soľ	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.
Cukor	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.	2,5 káv. lž.	Sušené mlieko	1 pol. lž.	1,5 pol. lž.	2 pol. lž.
Múka	140,5 g	200 g	240 g	Cukor	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.	2,5 pol. lž.
Celozrná múka	210 g	300 g	365 g	Múka	180 g	255 g	310 g
Droždzie	0,5 káv. lž.	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.	Celozrná múka	85 g	120 g	145 g
				Žitná múka	85 g	120 g	145 g
				Droždzie	0,5 káv. lž.	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.

PROGRAM 6-7	BRIOSKA				KUGELHOPF		
	500 g	750 g	1000 g		500 g	750 g	1000 g
Vajcia	2	2	3	Vajcia	2	2	3
Maslo	115 g	150 g	195 g	Maslo	100 g	130 g	175 g
Mlieko	45 ml	60 ml	80 ml	Mlieko	60 ml	80 ml	105 ml
Soľ	1 káv. lž.	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.	Soľ	1 káv. lž.	1 káv. lž.	1,5 káv. lž.
Cukor	2,5 pol. lž.	3 pol. lž.	4 pol. lž.	Cukor	3,5 pol. lž.	4 pol. lž.	6 pol. lž.
Múka	280 g	365 g	485 g	Múka	270 g	345 g	460 g
Droždzie	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.	3 káv. lž.	Droždzie	1,5 káv. lž.	2 káv. lž.	3 káv. lž.
				Hrozičky	80 g	100 g	130 g

**voľiteľne:** namočte hrozienka v cukrovej vode alebo v pálenke či matolinovici.

**voľiteľne:** po ukončení posledného cyklu hnetenia položte hore na cesto celé mandle

PROGRAM 8	SUPER RÝCHLY CHLIEB			PROGRAM 9	CITRÓNOVÝ KOLÁČ		MANDLOVÝ KOLÁČ	
	1000 g							
Olej	1,5 pol. lž.			Vajcia	3		Vajcia	3
Voda (35 až max. 40°C)	360 ml			Maslo	70 g		Maslo	105 g
Soľ	1,5 káv. lž.			Soľ	1/2 káv. lž.		Soľ	1/2 káv. lž.
Cukor	1 pol. lž.			Cukor	195 g		Cukor	135 g
Sušené mlieko	2,5 pol. lž.			Múka	320 g		Hnedý rum	3 pol. lž.
Múka	565 g			Prášok na pečenie	2,5 káv. lž.		Múka	155 g
Droždzie	3,5 káv. lž.			Citrón (šťava+kôra)	1		Mandľový prášok	135 g
							Prášok na pečenie	2 káv. lž.








Vymiešať vajcia + cukor + soľ, až kým nebude masa biela

PROGRAM 10	KOMPÓTY A ZAVÁRANINY			PROGRAM 11	CESTO NA PIZZU	
Jahodová, broskyňová, rebarborová alebo marhuľová	Pomarančová zaváranina		Jablčno-rebarborový kompót		750 g	
Ovocia	580 g	Ovocia	500 g	Ovocia	750 g	
Cukor	360 g	Cukor	400 g	Cukor	5 pol. lž.	
Pektín	30 g	Pektín	50 g			
Citrónová šťava	1			Olivový olej	1 pol. lž.	
				Voda	240 ml	
				Soľ	1,5 káv. ž.	
				Múka	480 g	
				Droždzie	1 káv. lž.	




Pred umiestnením do domácej pekárnice ovocie nakrájajte alebo nasekajte podľa chuti.

## SPRIEVODCA ODSTRÁNANÍM PORÚCH

Nedarí sa vám dosiahnuť očakávaný výsledok? Táto tabuľka vám pomôže zorientovať sa.

	Chlieb vykysol príliš	Chlieb sa po prílišnom vykysnutí prepadol	Chlieb nevykysol dostatočne	Kôrka nie je dostatočne vypečená	Chlieb je na stranách dohneda, ale nie je prepečený	Strany a vrch sú od múky
						
Počas pečenia bola stlačená klávesa 				●		
Nedostatočné množstvo múky		●				
Priveľké množstvo múky			●			●
Nedostatočné množstvo droždia			●			
Priveľké množstvo droždia		●		●		
Nedostatočné množstvo vody			●			●
Priveľké množstvo vody		●			●	
Nedostatočné množstvo cukru			●			
Zlá kvalita múky			●	●		
Zložky nie sú v správnych proporciách (priveľké množstvo)	●					
Príliš teplá voda		●				
Príliš studená voda			●			
Nevhodný program			●	●		

## SPRIEVODCA ODSTRÁNANÍM TECHNICKÝCH PORÚCH

PROBLÉM	RIEŠENIE
<p>Miešacie háky zostávajú zachytené v nádobe na pečenie.</p> <p>Miešacie háky zostávajú zachytené v chlebe.</p> <p>Po stlačení  sa nič nedeje</p> <p>Po stlačení  sa motor otáča, ale hnetenie neprebíha</p> <p>Po odložení štarte chlieb dostatočne</p> <p>Zápach po spálenine</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pred vybratím nechajte máčať.</li> <li>• Miešacie zariadenie pred pridávaním prísad do nádoby ľahko naolejujte</li> <li>• Prístroj je príliš zahriaty. Zobrazí sa nasledujúca chybová správa: EO1 a 5 pípnutí. Medzi 2 cyklami čakajte 1 hodinu.</li> <li>• Bol naprogramovaný odložený štart.</li> <li>• Ide o program s predhrievaním.</li> <li>• Nádoba na pečenie nebola celkom zasunutá.</li> <li>• Chýba miešacie zariadenie alebo je miešacie zariadenie zle nasadené.</li> <li>• Zabudli ste po nastavení programu stlačiť klávesu .</li> <li>• Droždie sa nespíe dostať do kontaktu so soľou a/alebo s vodou.</li> <li>• Chýba miešacie zariadenie.</li> <li>• Časť prísad spadla vedľa nádoby na pečenie: nechajte prístroj vychladnúť a očistite jeho vnútrojšok vlhkou hubkou bez čistiaceho prostriedku.</li> <li>• Pripravovaný produkt pretiekol: príliš veľké množstvo prísad, zvlášť tekutiny.</li> </ul> <p>Dodržiavajte pomery uvádzané v receptoch.</p>

PROG.	VYPEČENIE	VEĽKOSŤ	ČAS (h)	Predhrievanie	1. HNETENIE	ODPOČINOK	2. HNETENIE	1. KYSNUTIE	3. HNETENIE	2. KYSNUTIE	4. HNETENIE	3. KYSNUTIE	PEČENIE	EXTRA	UCHOVANIE V TEPLE (h)
1	1	500 750 1000	3:08 3:13 3:18	x	0:05:00	0:05:00	0:20:00	0:39:00	0:00:10	0:25:50	0:00:15	0:49:45	0:43 0:48 0:53	2:46 2:51 2:56	1:00 1:00 1:00
	2	500 750 1000	3:08 3:13 3:18										0:43 0:48 0:53	2:46 2:51 2:56	1:00 1:00 1:00
	3	500 750 1000	3:08 3:13 3:18										0:43 0:48 0:53	2:46 2:51 2:56	1:00 1:00 1:00
2	1	500 750 1000	2:07 2:12 2:17	x	0:05:00	0:05:00	0:20:00	0:15:00	0:00:10	0:08:50	0:00:10	0:29:50	0:43 0:48 0:53	1:45 1:50 1:55	1:00 1:00 1:00
	2	500 750 1000	2:07 2:12 2:17										0:43 0:48 0:53	1:45 1:50 1:55	1:00 1:00 1:00
	3	500 750 1000	2:07 2:12 2:17										0:43 0:48 0:53	1:45 1:50 1:55	1:00 1:00 1:00
3	1	500 750 1000	3:28 3:30 3:32	x	0:05:00	0:05:00	0:20:00	0:39:00	0:00:10	0:30:50	0:00:10	0:59:50	0:48 0:50 0:52	- - -	1:00 1:00 1:00
	2	500 750 1000	3:28 3:30 3:32										0:48 0:50 0:52	- - -	1:00 1:00 1:00
	3	500 750 1000	3:28 3:30 3:32										0:48 0:50 0:52	- - -	1:00 1:00 1:00
4	1	500 750 1000	3:41 3:43 3:45	0:30:00	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:49:00	0:00:10	0:25:50	0:00:10	0:44:50	0:46 0:48 0:50	2:54 2:56 2:58	1:00 1:00 1:00
	2	500 750 1000	3:41 3:43 3:45										0:46 0:48 0:50	2:54 2:56 2:58	1:00 1:00 1:00
	3	500 750 1000	3:41 3:43 3:45										0:46 0:48 0:50	2:54 2:56 2:58	1:00 1:00 1:00
5	1	500 750 1000	2:26 2:28 2:30	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:24:00	0:00:10	0:10:50	0:00:10	0:34:50	0:46 0:48 0:50	2:04 2:06 2:08	1:00 1:00 1:00
	2	500 750 1000	2:26 2:28 2:30										0:46 0:48 0:50	2:04 2:06 2:08	1:00 1:00 1:00
	3	500 750 1000	2:26 2:28 2:30										0:46 0:48 0:50	2:04 2:06 2:08	1:00 1:00 1:00

PROG.	VYPEČENIE	VEĽKOSŤ	ČAS (h)	Predhrievanie	1. HNETENIE	ODPOČINOK	2. HNETENIE	1. KYSNUTIE	3. HNETENIE	2. KYSNUTIE	4. HNETENIE	3. KYSNUTIE	PEČENIE	EXTRA	UCHOVANIE V TEPLE (h)
6	1	500 750 1000	3:12 3:17 3:22										0:45 0:50 0:55	2:50 2:55 3:00	1:00 1:00 1:00
	2	500 750 1000	3:12 3:17 3:22	x	0:05:00	0:05:00	0:20:00	0:39:00	0:00:10	0:25:50	0:00:05	0:51:55	0:45 0:50 0:55	2:50 2:55 3:00	1:00 1:00 1:00
	3	500 750 1000	3:12 3:17 3:22										0:45 0:50 0:55	2:50 2:55 3:00	1:00 1:00 1:00
7	1	500 750 1000	2:32 2:37 2:42										0:45 0:50 0:55	2:10 2:15 2:20	1:00 1:00 1:00
	2	500 750 1000	2:32 2:37 2:42	x	0:05:00	0:05:00	0:20:00	0:25:00	0:00:10	0:15:50	0:00:05	0:35:55	0:45 0:50 0:55	2:10 2:15 2:20	1:00 1:00 1:00
	3	500 750 1000	2:32 2:37 2:42										0:45 0:50 0:55	2:10 2:15 2:20	1:00 1:00 1:00
8	-	1000	1:20	x	0:05:00	x	0:15:00	0:12:00	x	x	x	x	0:48	-	1:00
9	-	1000	1:20	x	0:05:00	x	0:10:00	0:15:00	x	x	x	x	0:50	-	-
10	-	-	1:05	x	x	x	0:05:00	0:10:00	x	x	x	x	0:50	-	-
11	-	750	1:30	x	0:05:00	0:05:00	0:20:00	1:00:00	x	x	x	x	x	-	-
12	-	-	0:10 po 10 minútových intervaloch					x					0:10 po 10 minútových intervaloch	-	-

Poznámka: celkové trvanie nezahŕňa čas uchovania v teple u programov 1 až 8 vrátane.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Prístroj odpojte od siete a nechajte ho vychladnúť.
- Čistite teleso prístroja a vnútrošok nádoby na pečenie vlhkou hubkou. Starostlivo vysušte.
- Nádobu a miešacie zariadenie umyte teplou vodou.  
Ak miešacie zariadenie zostane v nádobe na pečenie, nechajte ho 5 až 10 minút máčať.
- Veko odmontujte a vyčistite ho teplou vodou.
- Žiadnu časť nedávajte do umývačky riadu.
- Nepoužívajte ani kuchynské čistiace prostriedky, ani abrazívnu hubku, ani alkohol.  
Používajte mäkkú a vlhkú handru.
- Nikdy teleso prístroja ani veko neponárajte do vody.

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



### PODIELAJME SA NA OCHRANE ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA!

- ① Váš prístroj obsahuje mnohé materiály, ktoré možno zhodnocovať alebo recyklovať.
- ② Zverte ho zberni surovín, aby bol zodpovedajúcim spôsobom spracovaný.

- Bezpečnostné prevedenie tohto prístroja je v súlade s platnými technickými predpismi a normami.
- Tento prístroj nie je určený na to, aby bol bez pomoci a bez dozoru používaný deťmi alebo inými osobami, ktorým ich fyzické, zmyslové alebo duševné schopnosti bránia používať prístroj celkom bezpečne.
- Nenechávajte prístroj v dosahu detí bez dohľadu. Malé deti a osoby so zníženou pohyblivosťou môžu používať prístroj iba pod dohľadom.
- Prekontrolujte, či prívodné napätie vášho prístroja skutočne zodpovedá napätiu vašej elektrickej inštalácie. Akékoľvek chybné zapojenie vyvoláva neplatnosť záruky.
- Prístroj vždy pripájajte iba k uzemnenej sieťovej zásuvke. Nedodržanie tejto povinnosti môže zásah elektrickým prúdom a dôsledkom môžu byť eventuálne ťažké zranenia. Pre vašu bezpečnosť je nevyhnutné, aby uzemnenie zodpovedalo normám platným pre inštaláciu elektrických zariadení vo vašej krajine. Keď súčasťou vašej inštalácie nie je uzemnená sieťová zásuvka, nemožno robiť inakšie, ako pred prvým zapojením zaistiť zásah oprávnenej organizácie, ktorá vašu elektroinštaláciu uvedie do súladu s normou.
- Váš prístroj je určený výhradne na domáce použitie vo vnútorných priestoroch domu.
- Akonáhle prestanete prístroj používať, alebo počas jeho čistenia, vždy prístroj odpojte od siete.
- Nepoužívajte svoj prístroj v prípade, že nefunguje celkom správne, alebo ak je poškodený. V takom prípade sa obráťte na zmluvné servisné stredisko (pozri zoznam v servisnej knižke).
- Akýkoľvek zásah do prístroja iný než čistenie a bežná údržba, ktoré robí zákazník, musí vykonať zmluvné servisné stredisko.
- Nevkladajte prístroj, prívodný kábel alebo zástrčku do vody alebo inej kvapaliny.
- Nenechávajte prívodný kábel visieť v dosahu detských rúk.
- Prívodný kábel sa nesmie nikdy nachádzať v blízkosti teplých častí vášho prístroja alebo v kontakte s nimi ani blízko zdroja tepla a nesmie byť ohýbaný v ostrom uhle.
- Nepoužívajte svoj prístroj v situácii, kedy je poškodený prívodný kábel alebo zástrčka. Aby ste sa vystríhali všetkého nebezpečenstva, zásadne ich dávajte na výmenu do zmluvného servisného strediska (pozri zoznam uvedený v servisnej knižke).
- **⚠ Nedotýkajte sa okienka počas prevádzky a tesne po ňom. Teplota okienka môže byť vysoká.**
- Neodpájajte prístroj od siete ťahaním za prívodný kábel.
- Používajte iba predlžovaciu šnúru v dobrom stave s uzemnenou zásuvkou a s drôtom s priemerom rovnajúcim sa aspoň priemeru drôtu dodávaného s výrobkom.
- Prístroj nestavte na iné elektrické prístroje.
- Nepoužívajte prístroj ako zdroj tepla.
- Nikdy do prístroja neumiestňujte papier, kartón alebo plast a nestavte nič naňho.
- Keby došlo ku vznieteniu niektorých častí výrobku, nikdy sa ich nesnažte hasiť vodou. Prístroj odpojte od siete. Uhaste plamene kusom vlhkej látky.
- V záujme svojej bezpečnosti používajte iba príslušenstvo a diely prispôbené pre váš prístroj.
- Všetky prístroje sú podrobované prísnej kvalitatívnej kontrole. Praktické funkčné skúšky sa vykonávajú na prístrojoch vybraných náhodne, čo vysvetľuje eventuálne stopy používania.
- **⚠ Po ukončení programu vždy použite na zaobchádzanie s nádobou alebo horúcimi časťami prístroja kuchynské rukavice. Prístroj sa počas používania veľmi zahrieva.**
- Nikdy neblokujte vetracie mriežky.
- Dávajte si veľký pozor na možný únik pary, keď budete otvárať veko po ukončení programu.
- **⚠ Ak používate program č. 10 (zaváranina, kompót), dajte si pri otvorení veka pozor na paru a možné horúce vystreknutie.**
- Pozor, cesto, ktoré pretečie mimo priestor na pečenie na výhrevný článok, sa môže vznietiť, teda:
  - neprekračujte množstvá udávané v receptoch.
  - neprekračujte celkové množstvo cesta 1 000 g.
- Hladina zvukového výkonu nameraná pre tento výrobok je 72 dBA.