

Domáca pekáreň chleba

orava

Breadchef

Návod na použitie/Záruka

SK



Návod uschovajte pre ďalšie použitie.



Breadchef

Určený účel použitia zariadenia

Zariadenie je určené výlučne na použitie v rozsahu, ktoré je stanovené technickými a prevádzkovými parametrami a funkciami, bezpečnostnými a užívateľskými pokynmi a vonkajšími vplyvmi prevádzkového prostredia. Elektrické spotrebiče ORAVA sú vyrobené podľa poznatkov súčasného stavu techniky a uznávaných bezpečnostno-technických pravidiel. Napriek tomu môže nesprávnym a neodborným používaním alebo používaním v rozpore s určením vzniknúť nebezpečenstvo poranenia alebo ohrozenia života používateľa alebo tretej osoby, resp. poškodenie zariadenia a iných vecných hodnôt.

1. VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A UPOZORNENIA



Pred použitím zariadenia si prečítajte všetky pokyny!

- Tento dokument obsahuje dôležité bezpečnostné pokyny a upozornenia pre bezpečnú, správnu a hospodárnu prevádzku elektrického zariadenia. Jeho dodržiavanie pomáha užívateľovi vyhnúť sa rizikám, zvýšiť spoľahlivosť a životnosť výrobku.
- V tomto dokumente je v textových častiach použitý všeobecný termín výrobok ako:
elektrické zariadenie – je akékoľvek zariadenie používané na výrobu, premenu, prenos, rozvod alebo použitie elektrickej energie.
- Z hľadiska účelu použitia elektrickej energie bude pojem elektrické zariadenie v užšom slova zmysle zahrňovať nasledujúce kategórie:
 - elektrické domáce spotrebiče,
 - informačné a komunikačné zariadenia,
 - spotrebnú elektroniku,
 - osvetľovacie zariadenia,
 - elektrické a elektronické nástroje,
 - hračky a zariadenia na športové a rekreačné účely,
 - zdravotnícke zariadenia (pomôcky),
 - prístroje na monitorovanie a kontrolu,
 - predajné automaty.

1.1 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Pred uvedením zariadenia do prevádzky vám odporúčame pozorne si preštudovať návod na obsluhu a zariadenie obsluhovať podľa stanovených pokynov!
- Bezpečnostné pokyny a upozornenia uvedené v tomto návode nezahrňajú všetky možné podmienky a situácie, ku ktorým môže pri používaní zariadenia dôjsť. Používateľ musí pochopiť, že faktorom, ktorý nie je možné zabudovať do žiadneho z výrobkov, je osobná zodpovednosť a opatrnosť. Tieto faktory teda musia byť zaistené používateľmi obsluhujúcimi toto zariadenie.
- Nedodržaním bezpečnostných pokynov a upozornení výrobca nezodpovedá za akékoľvek vzniknuté škody na zdraví alebo majetku!
- Návod na obsluhu udržiavajte podľa možnosti v blízkosti zariadenia počas celej doby jeho životnosti. Návod na obsluhu vždy uchovávajte spolu so spotrebičom pre jeho použitie v budúcnosti a použitie novými používateľmi.

- Zariadenie používajte výhradne na určený účel a spôsobom, ktorý je stanovený výrobcom.
- Zariadenie je určené na používanie v domácnosti a v podobných vnútorných priestoroch určených na bývanie bez zvláštneho zamerania.
- Tento spotrebič je určený okrem použitia v domácnosti aj na nasledujúce spôsoby použitia:
 - v obchodoch, kanceláriách a ostatných podobných pracovných prostrediach;
 - v hospodárskych budovách;
 - v hoteloch, motelloch a ostatných obytných prostrediach;
 - v zariadeniach poskytujúcich nocľah s raňajkami.
- Nejde o profesionálne zariadenie na komerčné použitie.
- Nemeňte technické parametre a charakteristiky zariadenia neautorizovanou zmenou či úpravou akejkoľvek časti zariadenia.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené počas prepravy, nesprávnym používaním, poškodením alebo zničením zariadenia vplyvom nepriaznivých poveternostných podmienok.

1.2 Bezpečnosť prevádzkového prostredia

- Nepoužívajte zariadenie v priemyselnom prostredí ani vo vonkajšom prostredí!
- Zariadenie nevystavujte účinkom:
 - zdrojov nadmerného tepla alebo otvoreného ohňa,
 - kvapkajúcej alebo striekajúcej vody,
 - vibrácií a nadmerného mechanického namáhania,
 - hmyzu, živočíchov a rastlínstva,
 - agresívnych a chemických látok.
- Prevádzkové prostredie zariadenia musí byť vždy v súlade so stanovenými základnými charakteristikami.

Charakteristiky prevádzkového prostredia:

1. Teplota okolia: 5 ÷ 40 °C
 2. Vlhkosť: 5 ÷ 85 %
 3. Nadmorská výška: ≤ 2 000 m
 4. Výskyt vody: občasná kondenzácia vody alebo výskyt vodnej pary
 5. Výskyt cudzích telies: množstvo a druh prachu sú nevýznamné
 6. Stupeň ochrany krytom: min. IP20 (zariadenie je chránené pred dotykom nebezpečných častí prstom ruky a nechránené proti účinkom vody)
- Tento stupeň ochrany krytom nie je označený na výrobku a v technických parametroch uvedených v návode na obsluhu.
 - Pokiaľ je stupeň ochrany krytom pri výrobku odlišný od stupňa IPX0, tento údaj je potom uvedený na štítku zariadenia, prípadne aj v technických parametroch návodu na obsluhu.
 - Ostatné charakteristiky prevádzkového prostredia v domácnosti (mechanické namáhanie – rázy a vibrácie, výskyt rastlínstva, živočíchov, poveternostných vplyvov...) sú z hľadiska účinku na správne a bezpečné používanie elektrických zariadení zanedbateľné.

1.3 Elektrická bezpečnosť

- Pred prvým pripojením elektrického spotrebiča do napájacej siete skontrolujte, či sieťové napätie uvedené na štítku spotrebiča zodpovedá napätiu sieťovej zásuvky v domácnosti.
- Elektrický spotrebič je určený na napájanie z elektrickej siete 1/N/PE ~ 230 V 50 Hz.
- Elektrická bezpečnosť spotrebiča je zaručená výhradne iba v prípade správneho zapojenia do elektrickej siete.
- Elektrické zariadenie triedy ochrany I sú vybavené ochranou proti úrazu elektrickým prúdom prostriedkami ochranného uzemnenia neživých častí, ktoré sa môžu stať pri poruche zariadenia nebezpečne živými. Takéto zariadenia pripájajte vždy len do riadne nainštalovaných sieťových zásuviek, ktoré sú vybavené ochranným uzemnením a majú správne pripojený vodič ochranného uzemnenia.
Sú to všetky elektrické zariadenia vybavené trojvodičovým napájacím prívodom.
- Elektrické zariadenia triedy ochrany II sú vybavené ochranou proti úrazu elektrickým prúdom dvojitou izoláciou alebo zosilnenou izoláciou nebezpečných živých elektrických častí. Zariadenie triedy ochrany II nesmie byť vybavené prostriedkami pre pripojenie ochranného uzemnenia.
Sú to všetky elektrické zariadenia vybavené dvojvodičovým napájacím prívodom.
- Elektrické zariadenia triedy ochrany III sú také zariadenia, ktoré sú napájané pomocou zdroja malého bezpečného napätia (batériou alebo akumulátorom) a z hľadiska úrazu elektrickým prúdom nepredstavujú pre používateľa žiadne nebezpečenstvo.
- Pre zaistenie zvýšenej bezpečnosti proti nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom pri používaní elektrických spotrebičov laikmi sa odporúča nainštalovať do obvodu elektrického napájania pre zásuvky s menovitým prúdom nepresahujúcim 20 A prúdový chránič (RCD) s menovitým vybavovacím prúdom neprevyšujúcim 30 mA.
O zaistení bezpečnosti a správnosti elektrickej inštalácie sa poraďte s kvalifikovaným elektrikárom.
- Používajte výhradne iba napájací kábel so zástrčkou (sieťovú šnúru), ktorý bol dodaný spolu so zariadením a kompatibilný so sieťovou zásuvkou. Použitie iného kábla môže viesť k požiaru alebo úrazu elektrickým prúdom.
- Elektrický spotrebič vždy pripájajte do ľahko prístupnej sieťovej zásuvky. V prípade vzniku prevádzkovej poruchy je nutné spotrebič čo najrýchlejšie vypnúť a odpojiť zo sieťového napájania.
- Napájací kábel a sieťová vidlica musia vždy zostať ľahko prístupné pre bezpečné odpojenie elektrického spotrebiča z napájania z elektrickej siete.
- Napájací kábel/sieťovú šnúru neodpájajte ťahaním za kábel/šnúru. Odpojenie vykonajte vyťahnutím prívodu za zástrčku napájacieho kábla/sieťovej šnúry.
- Ak použijete predlžovací napájací kábel, skontrolujte, či celkový menovitý výkon všetkých zariadení pripojených k predlžovaciemu napájaciemu káblu neprevyšuje max. prúdové zaťaženie predlžovacieho kábla.
- Ak musíte použiť predlžovací napájací kábel alebo napájací blok, zabezpečte, aby bol predlžovací napájací kábel alebo napájací blok pripojený k elektrickej zásuvke, a nie k ďalšiemu predlžovaciemu napájaciemu káblu alebo napájaciemu bloku. Predlžovací napájací kábel alebo napájací blok musia byť určené pre uzemnené elektrické zástrčky a zapojené do správne uzemnenej elektrickej zásuvky.

- Zástrčka napájacieho kábla spotrebiča musí byť kompatibilná so sieťovou zásuvkou. Nikdy nepoužívajte žiadne adaptéry ani iným spôsobom zásuvku neupravujte. Nepoužívajte nevhodné a poškodené zásuvky!
- Aby ste predišli elektrickému šoku, zapájajte napájacie káble zariadenia do riadne uzemnených elektrických zásuviek. Ak je zariadenie vybavené napájacím káblom s 3-pólovou zástrčkou, nevyužívajte adaptéry, ktoré nemajú uzemňujúci prvok, ani neodstraňujte uzemňujúci prvok zo zástrčky alebo adaptéra.
- Neohýbajte, nestláčajte alebo iným spôsobom nevystavujte napájací kábel/sieťovú šnúru spotrebiča pôsobeniu mechanického namáhania ani vonkajším zdrojom tepla. Poškodenie napájacieho kábla môže viesť k úrazu elektrickým prúdom.
- Pri poškodení napájacieho kábla odpojte spotrebič z elektrickej siete a ďalej ho nepoužívajte.
- Ak je napájací kábel/sieťová šnúra poškodená, musí ju vymeniť výrobca, jeho servisná služba alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom.
- Elektrický spotrebič, ako aj napájací kábel a sieťovú zásuvku pravidelne kontrolujte a udržiavajte v čistote. Zástrčku napájacieho kábla pravidelne odpojajte a podľa potreby čistite. Znečistenie prachom alebo inými látkami môže spôsobiť narušenie izolačného stavu a následne požiar.
- Elektrický spotrebič nevystavujte pôsobeniu vody alebo vlhkému prostrediu. Vniknutie vody do spotrebiča zvyšuje riziko úrazu elektrickým prúdom. Ak je napájací kábel mokrý alebo do spotrebiča vnikla voda, okamžite ho odpojte z elektrickej siete. Ak je spotrebič pripojený k sieťovej zásuvke a je to možné, vypnite napájanie pri elektrickom ističi ešte pred pokusom o odpojenie napájania. Ak vyťahujete mokré káble zo živého zdroja napájania, buďte nanajvýš opatrní.
- Ak pri inštalácii (prípájaní) elektrického zariadenia dochádza k demontáži ochranných krytov, tak po ukončení inštalácie nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom.

1.4 Bezpečnosť osôb

- Tento spotrebič je určený na používanie a obsluhu osobami bez elektrotechnickej kvalifikácie - laikmi, podľa pokynov určených výrobcom.
- Obsluhu zariadenia náležia činnosti ako je zapínanie a vypínanie zariadenia, používateľská manipulácia a nastavovanie prevádzkových parametrov, vizuálna alebo sluchová kontrola zariadenia a používateľské čistenie a údržba.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností alebo znalostí, ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča a porozumeli nebezpečenstvu, ktoré je s tým spojené.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Čistenie a údržbu používateľom nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Počas používania a prevádzky udržiavajte spotrebič vždy mimo dosahu detí. Nezabudnite na to, že spotrebič je možné stiahnuť aj za voľne prístupnú sieťovú šnúru.
- Pri obsluhu elektrického spotrebiča vždy dbajte na zvýšenú opatrnosť! Nepoužívajte elektrický spotrebič, ak ste nadmerne unavení, pod vplyvom liekov alebo omamných látok znižujúcich pozornosť a sústredenie.
- Nepozornosť pri obsluhu môže viesť k vážnemu zraneniu.

1.5 Čistenie, údržba a opravy

- Bežné používateľské čistenie a údržbu elektrického spotrebiča vykonávajú len odporúčeným spôsobom. Na čistenie nepoužívajte rozpúšťadlá ani drsné čistiace predmety. Znečistenie a viditeľné škvrny od dotyku prstov, resp. rúk je možné vyčistiť použitím čistiacich saponátov, špeciálne navrhnutých na čistenie domácich spotrebičov.
- Pokiaľ elektrický spotrebič nepoužívate, čistíte ho, alebo keď sa na spotrebiči vyskytla porucha, spotrebič vždy odpojte z napájania z elektrickej siete.
- Elektrické spotrebiče, ktoré sa po používaní čistia a nie sú určené na úplné ani čiastočné ponorenie do vody alebo inej kvapaliny, chráňte pred účinkami kvapkajúcej a/alebo striekajúcej vody a pred ponorením.
- Elektrické domáce spotrebiče rovnako ako všetky ostatné technické zariadenia podliehajú vplyvom okolitého prevádzkového prostredia a prirodzeného opotrebenia. Vzhľadom na to, že na elektrické spotrebiče používané v domácnosti laikmi nie je stanovený právny rámec pravidelnej údržby, výrobca odporúča, aby používateľ nechal spotrebič skontrolovať a odborné vyčistiť aspoň 1-krát za rok v odbornom servise.
- Takýmto postupom je možné dosiahnuť udržanie bezpečnosti, prevádzkovej spoľahlivosti a zvýšenie doby prevádzkovej životnosti zariadenia.
- Elektrický spotrebič nerozoberajte! Spotrebič pracuje s nebezpečným napätím. Z toho dôvodu vždy pri používateľskej údržbe spotrebič vypnite a odpojte ho z napájacej siete. V prípade poruchy prenechajte opravu na autorizovaný servis.
- Skôr, ako zavoláte servis:
 1. Overté si, či nie ste schopní sami odstrániť prevádzkovú poruchu podľa postupu opísaného v kapitole „Odstraňovanie prevádzkových porúch“.
 2. Vypnite a zapnite spotrebič, aby ste sa presvedčili, či sa porucha znovu objaví.
 3. Ak aj po uvedených činnostiach porucha spotrebiča pretrváva, zavolajte najbližší odborný servis.
- Elektrický spotrebič nikdy svojpomocne neopravujte!
- Neautorizovaný, nekvalifikovaný a neodborný zásah do elektrického spotrebiča môže mať za následok úraz elektrickým prúdom alebo iné vážne zranenie.
- Záručnú, ale aj pozáručnú opravu elektrického spotrebiča zverte len príslušnému kvalifikovanému odborníkovi^(*).

^(*) Príslušný kvalifikovaný odborník: predajné oddelenie výrobcu alebo dovozcu alebo osoba, ktorá je kvalifikovaná a oprávnená vykonávať tento druh činnosti so schopnosťou vyhnúť sa všetkým nebezpečenstvám.

2. Špeciálne bezpečnostné pokyny. Čítajte pozorne!

- Elektrické zariadenie je navrhnuté a vyrobené takým spôsobom, aby umožňovalo bezpečnú obsluhu a používanie osobami bez odbornej kvalifikácie. Aj napriek všetkým opatreniam, ktoré boli výrobcom vykonané pre bezpečné používanie, obsluha a používanie nesú so sebou určité zostatkové riziká a s nimi spojené možné nebezpečenstvá.
- Pre upozornenie na možné nebezpečenstvá boli na zariadení a v sprievodnej dokumentácii použité nasledujúce symboly a ich význam:



Tento symbol upozorňuje používateľov, že zariadenie pracuje s nebezpečným elektrickým napätím. Na zariadení neodnímajte ochranné kryty.

Pri nedodržaní bezpečnostných pokynov pri používaní a obsluhu zariadenia hrozí:

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Nebezpečenstvo vážneho zranenia alebo ohrozenia života!



Tento symbol upozorňuje používateľov, že pri nedodržaní bezpečnostných pokynov pri používaní a obsluhu zariadenia hrozí:

Nebezpečenstvo vážneho zranenia alebo ohrozenia života!

Nebezpečenstvo poškodenia zariadenia alebo inej škody na majetku!



Tento symbol upozorňuje používateľov, že pri nedodržaní bezpečnostných pokynov pri používaní a obsluhu zariadenia hrozí:

Nebezpečenstvo popálenia od horúcej plochy!

Preprava/Prenášanie

- Zariadenie prepravujte/prenášajte až po dôkladnej obhliadke priestoru a trasy, ktoré musia byť bez prekážok.
Zariadenie nikdy neprenášajte, pokiaľ je v prevádzkovej činnosti. Zariadenie neprenášajte, pokiaľ je pripojené k sieťovej zásuvke.
Pri prenášaní dbajte na to, aby vaše ruky a zariadenie neboli vlhké alebo klzké.
Hrozí nebezpečenstvo vážneho zranenia alebo ohrozenia života!
Hrozí nebezpečenstvo poškodenia zariadenia!

Rozbalenie/Obaly

- Pred uvedením zariadenia do prevádzky zariadenie vybalte a zbavte všetky jeho časti a príslušenstvo zvyškov obalových materiálov, etikiet a štítkov. Všetky obalové materiály odložte na bezpečné miesto alebo uschovajte predovšetkým mimo dosahu detí a nespôsobilých osôb.
Hrozí nebezpečenstvo vážneho zranenia!
Hrozí nebezpečenstvo zadusenía!

Kontrola/Uvedenie do prevádzky

- Zariadenie nikdy nepoužívajte, pokiaľ je neúplné, poškodené alebo v priebehu používania došlo k poškodeniu akejkoľvek jeho časti. Zariadenie nechajte opraviť v odbornom servise.
Hrozí nebezpečenstvo vážneho zranenia!
- Deťom mladším ako 3 roky sa musí zabrániť v prístupe k zariadeniu, pokiaľ nie sú trvalo pod dozorom.
- Deti vo veku od 3 rokov a mladšie ako 8 rokov nesmú pripojiť spotrebič do zásuvky, regulovať ho alebo čistiť alebo vykonať údržbu používateľom.

Výstraha!

- Niektoré časti tohto výrobku sa môžu stať veľmi horúcimi a môžu spôsobiť popálenie. Zvláštnu pozornosť tomu venujte vtedy, ak sú prítomné zraniteľné osoby alebo deti.
- Zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a staršie osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so zariadením nesmú hrať. Čistenie a údržbu, ktorú môže vykonávať užívateľ, nesmú vykonávať deti bez dohľadu. Zariadenie a jej sieťový kábel udržiujte mimo dosahu mladších ako 8 rokov, ak je pripojené k zásuvke elektrického napätia alebo chladne.
- Zariadenie je určené na použitie v domácnosti a na podobné účely. Nie je určené na komerčné použitie!
- Zariadenie nepoužívajte v priemyselnom prostredí alebo vonku.
- Pred pripojením zariadenia k sieťovej zásuvke sa uistite, či sa zhoduje nominálne napätie uvedené na typovom štítku zariadenia s napätím vo vašej zásuvke.
- Zariadenie pripájajte iba k riadne uzemnenej zásuvke.
- Ak máte mokré alebo vlhké ruky, nedotýkajte sa zariadenia, ktoré je pripojené k zásuvke elektrického napätia.
Hrozí nebezpečenstvo poškodenia zariadenia alebo iných vecných škôd!
Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Hrozí nebezpečenstvo vážneho zranenia!
- Zariadenie sa nesmie používať, ak spadlo na zem, alebo ak vykazuje viditeľné známky poškodenia.
- Dbajte na to, aby sa sieťový kábel nedostal do kontaktu s vodou alebo s teplým povrchom.
- Zariadenie neodpájajte zo sieťovej zásuvky ťahom za sieťový kábel. Mohlo by dôjsť k poškodeniu sieťového kábla alebo sieťovej zásuvky. Kábel odpájajte zo zásuvky ťahom za zástrčku sieťového kábla.
- Ak je sieťový kábel poškodený, jeho výmenu zverte odbornému servisnému stredisku. Zariadenie s poškodeným sieťovým káblom alebo vidlicou sieťového kábla je zakázané používať.
- Aby ste sa vyvarovali nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom, zariadenie neopravujte sami ani ho nijako neupravujte. Všetky opravy zverte autorizovanému servisnému stredisku. Zásahom do výrobku sa vystavujete riziku straty zákonného práva z chybného plnenia, príp. záruky za akosť.
Hrozí nebezpečenstvo poškodenia zariadenia alebo iných vecných škôd!
Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Hrozí nebezpečenstvo elektrického skratu!

Umiestnenie/Inštalácia

- Zariadenie sa musí používať a odkladať na stabilnom povrchu.
- Vždy sa uistite, že miesto, na ktoré chcete zariadenie umiestniť má dostatočný priestor, stabilitu, mechanickú pevnosť.

Upozornenie!

Zariadenie neumiestňujte:

- na nestabilné stojany,
- na nerovný a nestabilný povrch.
- Zariadenie nezakrývajte ani čiastočne. (Musí byť voľný odvod pary.) Na zariadenie nekladte žiadne predmety.
Hrozí nebezpečenstvo požiaru!

Varovanie!

- Zariadenie umiestňujte na miesto, na ktoré nemôžu voľne dosiahnuť deti. Zabráňte, aby deti so zariadením manipulovali (hrali sa s ním). Zariadenie sa môže prevrhnúť a spôsobiť im veľmi vážne zranenie. Mechanické poškodenie (prasknutie alebo zlomenie častí a krytov) zariadenia môže spôsobiť vážne zranenie.
Hrozí nebezpečenstvo veľmi vážneho zranenia!
Hrozí nebezpečenstvo poškodenia zariadenia alebo iných vecných škôd!

Prevádzka/Dozor

- Zariadenie nikdy nezapínajte bez vloženej nádoby.
- Zariadenie nikdy nezapínajte naprázdno. (Môže sa poškodiť.)
- Pri používaní sa nedotýkajte akýchkoľvek pohybujúcich sa alebo rotujúcich častí zariadenia.
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely (napr. na sušenie atď.).
- Do zariadenia nekladajte kovové fólie alebo iné materiály.
Hrozí nebezpečenstvo poškodenia zariadenia alebo iných vecných škôd!
Hrozí nebezpečenstvo požiaru!
Hrozí nebezpečenstvo skratu!
- Nechytajte sa horúcich častí. Na vyberanie formy na pečenie použite chňapku.
Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Nikdy nevyklepávajte formu na chlieb, pretože by sa mohla poškodiť.
Hrozí nebezpečenstvo poškodenia zariadenia alebo iných vecných škôd!
- Toto zariadenie nie je určené na ovládanie prostredníctvom programátora, vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- Po použití vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
Hrozí nebezpečenstvo požiaru!

Upozornenie!

- Zariadenie nikdy nenechávajte s voľne visiacim napájacím káblom. Deti, nespôsobilé osoby alebo zvieratá by mohli zariadenie za napájací kábel stiahnuť.
- Zariadenie neskladujte s omotanou sieťovou šnúrou okolo jeho tela. Sieťovú šnúru „voľne poskladajte“ spôsobom, akým bola poskladaná v originálnom obale od výrobcu.
Hrozí nebezpečenstvo vážneho zranenia!
- Zariadenie je určené iba na použitie v domácnosti!
- Zariadenie nepoužívajte vonku!
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely, ako je určené.
Hrozí nebezpečenstvo poškodenia zariadenia alebo iných vecných škôd!
- Deťom mladším ako 3 roky sa musí zabrániť v prístupe k spotrebiču, pokiaľ nie sú trvalo pod dozorom.

- Deti vo veku od 3 rokov a mladšie ako 8 rokov nesmú pripojiť spotrebič do zásuvky, regulovať ho alebo čistiť alebo vykonať údržbu používateľom.

VÝSTRAHA!

- Niektoré časti tohto výrobku sa môžu stať veľmi horúcimi a môžu spôsobiť popálenie. Zvláštnu pozornosť tomu venujte vtedy, ak sú prítomné zraniteľné osoby alebo deti.
- Nikdy nepodceňujte možné nebezpečenstvá a dbajte na zvýšenú opatrnosť!!!

Čistenie/Údržba

Čistenie vonkajších častí zariadenia:

- Na čistenie nepoužívajte kovové predmety, benzín, riedidlá alebo abrazívne čistiace prostriedky atď., aby nedošlo k poškodeniu povrchu.
- Aby ste zabránili prípadnému úrazu elektrickým prúdom, zariadenie neumývajte pod tečúcou vodou, nestriekajte na ňu vodu ani ju neponárajte do vody alebo inej tekutiny.

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia zariadenia!

Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Úvod

Vaša pekáreň chleba je výsledkom skúseností so zariadeniami na pečenie chleba. Ak ste nikdy predtým sami chlieb nepiekli, ale aj ak už máte skúsenosti s pečením domáceho chleba, informácie v tomto návode sú dôležité na to, aby chlieb z tejto pekárne bol čo najlepší.

Existuje mnoho rozdielov medzi ručnou výrobou chleba a výrobou chleba v zariadení. Tento návod vám poskytne informácie, aby ste docielili vynikajúce výsledky už pri pečení prvého bochníka v domácej pekárni. V návode sú aj recepty, ktoré využívajú rôzne programy a funkcie tejto domácej pekárne. Recepty boli navrhnuté tak, aby práca so zariadením bola čo najjednoduchšia. Postupom času iste nadobudnete istotu a začnete vyrábať chlieb podľa vlastných receptov.

PROSÍME, OBAL NEVYHADZUJTE.

OBAL BOL ŠPECIÁLNE NAVRHNUTÝ PRE BEZPEČNÚ PREPRUVU ZARIADENIA. PREVÁŽANIE ZARIADENIA V INOM AKO PŮVODNOM OBALE BY MOHLO ZARIADENIE POŠKODIŤ.

Umiestnenie

- Aby ste zabezpečili vhodnú ventiláciu, okolo zariadenia ponechajte dostatok voľného priestoru.
- Aby vaša domáca pekáreň správne fungovala, je nevyhnutné, aby okolité prostredie malo stálu teplotu. Neumiestňujte zariadenie do vlhkých miestností.
- Na zariadenie nekladte žiadne predmety.
- Zariadenie umiestnite do blízkosti ľahko dostupnej elektrickej zásuvky. Nepoužívajte predlžovacie šnúry ani rozdvojky. V prípade spozorovania problémov zariadenie ihneď odpojte z elektrickej siete.

CHLIEB

Chlieb je jednou z najstarších potravín, ktoré poznáme. Čoskoro po tom, čo sa ľudia naučili obrábať polia, sa chlieb stal základnou potravinou mnohých kultúr po celom svete. Od tej doby si každá kultúra vyvinula svoju vlastnú metódu na výrobu chleba na základe miestnych prísad a im vlastného spracovania. Tento trend pokračuje dodnes. Dokonca chlieb predávaný v supermarkete sa líši s ohľadom na krajinu, v ktorej sa predáva. Bez ohľadu na to, aká široká je ponuka chlebov predávaných v pekárstvach a supermarketoch, nie je nad vôňu a chuť chleba vyrobeného doma.

ZARIADENIA NA PEČENIE CHLEBA

Je príjemné vedieť, že dnešná technológia pomáha zachovať tradíciu pečenia domáceho chleba. Ako väčšina domácich spotrebičov, vaša domáca pekáreň je zariadenie, ktoré vám uľahčuje prácu. Základnou výhodou je, že všetku prácu (miesenie, kysnutie aj pečenie) za vás vykoná prístroj bez toho, že by ste museli vynaložiť najmenšiu námahu.

Vaša domáca pekáreň bude piecť vynikajúce bochníky znovu a znovu za predpokladu, že budete dodržiavať inštrukcie a rady. Zariadenie nemôže myslieť za vás, a preto sa vždy uistite, že ingrediencie aj nastavený program pečenia zodpovedajú inštrukciám v návode.

PRÍSADY

Najdôležitejšou časťou pri pečení chleba je múdry výber prísad. Len s vhodnými prísadami docielite vynikajúce výsledky. Aby sme vám ušetrili čas pri zisťovaní, ktoré prísady sú najvhodnejšie, venovali sme každej zo základných prísad jeden z nasledujúcich odstavcov.

HLADKÁ MÚKA

Pre pečenie je najdôležitejšou zložkou v múke proteín zvaný lepok, ktorý drží cesto pohromade. Termín „silná múka“ znamená, že táto múka má vysoký obsah lepku. Pravdepodobne bola namletá z tvrdej pšenice a je obzvlášť vhodná na pečenie.

CELOZRNÁ PŠENIČNÁ MÚKA

Tento typ múky obsahuje pšeničné zrná vrátane otrúb - vonkajšej šupky pšeničných zŕn, ktorá je vynikajúcim zdrojom vlákniny. Otruby v celozrnej múke zabraňujú uvoľňovaniu lepku, takže celozrnný chlieb býva menší a hutnejší ako biely chlieb. Vaša domáca pekáreň má zvláštny program na celozrnný chlieb, ktorý venuje viac času mieseniu a kysnutiu.

Poznámka: Každý druh múky odporúčame pred použitím preosiať. Neplatí to pre hotové múky s prísadami na pečenie chleba.

DROŽDIE

Droždie je nevyhnutnou prísadou na kysnutie cesta. Na pečenie v domácej pekárni je najvhodnejšie sušené droždie, ktoré sa predáva vo vrecúškach s obsahom 7 g, ktoré vystačí na upečenie chleba s hmotnosťou 0,7 kg. Na kvasenie tohto droždia nie je nutné veľké množstvo cukru, a tak je možné znížiť obsah cukru v bochníku. Sušené droždie je citlivé na vlhkosť, preto zvyšok droždia neskladujte viac ako jeden deň.

SOL

Soľ nielen dodáva chlebu chuť, ale tiež môže spomaliť obzvlášť rýchle kysnutie.

MASLO (alebo tuk)

Zdokonaľuje a zjemňuje chuť chleba. Náhradou za maslo môže byť margarín alebo olivový či rastlinný olej. Nepoužívajte výrobky s nízkym obsahom tuku, nebudú mať ten istý efekt.

CUKOR

Cukor dodáva chlebu chuť a čiastočne napomáha zhnednutiu kôrky.

Poznámka: Väčšina sušeného droždia nepotrebuje väčšie množstvo cukru na kvasenie.

VODA

Ak môžete, používajte na výrobu chleba mäkkú vodu. Vaša domáca pekáreň však vyrobí dobrý chlieb aj z tvrdej vody. Nie je nevyhnutné vodu pred pridávaním ohrievať. Voda by mala mať izbovú teplotu, ak v recepte nie je napísané inak.

ĎALŠIE PRÍSADY

Ďalšie prísady môžu znamenať čokoľvek od sušeného ovocia, syru, vajec, orechov alebo jogurtu po ďalšie druhy obilnín, ako napr. žita alebo rôzneho korenia. Je to na vás. Je však nevyhnutné mať na pamäti niekoľko základných rád. Vždy si buďte vedomí obsahu vlhkosti ďalších prísad a podľa toho sa rozhodujte. Potraviny ako syr, mlieko a čerstvé ovocie obsahujú vysoké množstvo vody, čo ovplyvní konečný vzhľad Vášho bochníka. Jednou z možností je použiť sušené prísady ako parmezán, sušené mlieko alebo ovocie. Až sa zdokonalíte v používaní domácej pekárne, sami spoznáte, či je cesto príliš suché alebo vodnaté. Taktiež majte na pamäti obsah soli v jednotlivých prísadách. Soľ spomaľuje kysnutie. Ak pridávate tekuté prísady ako napríklad jogurt, alebo prísady v prášku, ako sú sušené bylinky, odporúčame ich vložiť do formy ako prvé. Prísady ako orechy alebo sušené ovocie sa pridávajú až počas miesenia po upozornení akustickým signálom (pozri tabuľku programov a časov).

SKLADOVANIE CHLEBA

Doma vyrobený chlieb neobsahuje umelé konzervačné látky. Ak ho budete skladovať v nepriedušnej nádobe v chladničke, vydrží 5 až 7 dní. Tento chlieb môžete uložiť aj do mraziaceho boxu; pred zmrazením sa uistite, že už chlieb

vychladol.

Popis častí

Pekáreň opatrne vybalte z obalového materiálu. Odstráňte všetky prípadné zvyšky obalového materiálu na zariadení.

Skontrolujte, či je súčasťou balenia aj nasledovné príslušenstvo:

Odmerka - lyžica (1ks)

Množstvo cukru, oleja a niektorých ďalších prísad uvádzame v receptoch v polievkových lyžiciach (15 ml) a kávových lyžičkách (5 ml).

•Veľká časť odmerky je zhodná s polievkovou lyžicou.

•Malá časť odmerky je zhodná s kávovou lyžičkou.

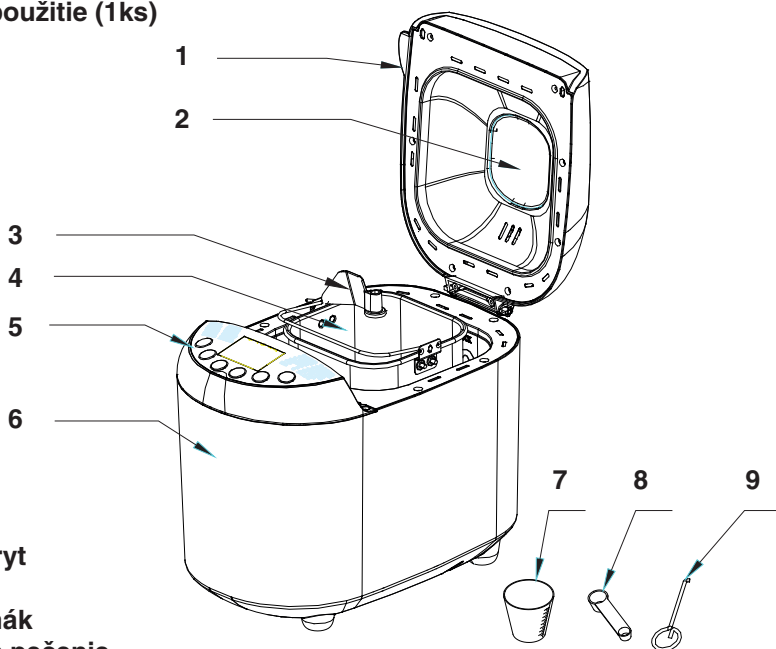
Odmerka - šálka (1ks)

Túto šálku môžete používať pri dávkovaní tekutých prísad alebo múky.

Nástroj na vyberanie hnetacieho háku (1ks)

Hnetací hák (1ks)

Návod na použitie (1ks)



1 Vrchný kryt

2 Priezor

3 Hnetací hák

4 Forma na pečenie

5 Ovládací panel

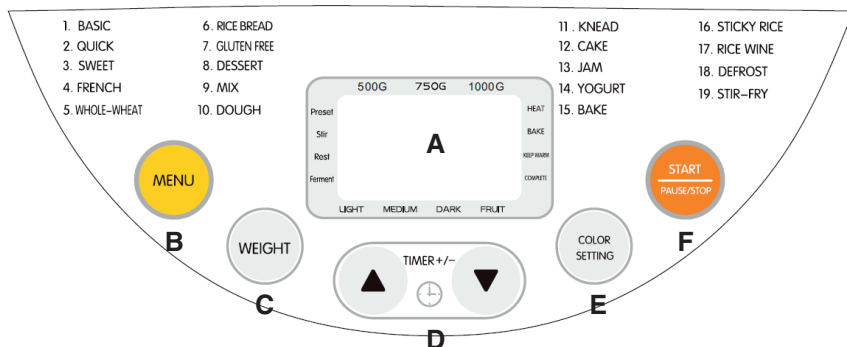
6 Telo zariadenia

7 Odmerka - šálka

8 Odmerka - lyžica

9 Nástroj na vyberanie hnetacieho háku

Ovládací panel



A DISPLEJ

Po uvedení pekářny do činnosti sa na displeji zobrazujú nasledovné informácie:

1. Zvolená hmotnosť bochníka
(500 g, 750 g, 1 000 g)
2. Zostávajúci čas pečenia
3. Zvolená úroveň zhnednutia (prepečenia) chleba
/Light (nízka) - Medium (stredná) - Dark (tmavá) - Fruit (ovocie)/
4. Číslo zvoleného programu
5. Sekvencia procesu programu

Jednotlivé fázy výroby chleba zobrazované na bokoch displeja:

- PRESET (príprava)
- STIR (miesenie)
- REST (odležanie)
- FERMENT /kysnutie (kvasenie)/
- HEAT (ohrev)
- BAKE (pečenie)
- KEEP WARM (udržiavanie teploty)
- COMPLETE (dokončené)

B MENU

Stláčaním **MENU** môžete zvoliť želaný program. Číslo príslušného programu sa zobrazuje na displeji. Čas pečenia závisí od zvolenej kombinácie programu. Pekáreň disponuje 19 programami, ktoré sú nasledovné:

Program 1: BASIC (základný)

Na prípravu bieleho, pšeničného a ražného chleba. Toto je najčastejšie využívaný program. Úroveň zhnednutia (prepečenia) môžete nastaviť tlačidlom **COLOR SETTING**.

Program 2: QUICK rýchly)

Na rýchlu prípravu bieleho, pšeničného a ražného chleba. Miesenie, kysnutie aj pečenie sú veľmi rýchle. Upečený chlieb je vráskavejší a hustejší než pri iných programoch.

Program 3: SWEET (sladké múčniky)

Na prípravu sladkého kvasnicového pečiva s prísadami ovocných štiav, kokosovej múčky, sušeného ovocia, čokolády alebo cukru. Z dôvodu dlhšieho kysnutia bude pečivo ľahké a vzdušné.

Program 4: FRENCH (francúzsky)

Tento program je o trochu dlhší ako program BASIC vzhľadom k dlhšiemu mieseniu a kysnutiu, ktoré je nevyhnutné na to, aby bol chlieb rovnako „vzdušný“ ako francúzske bagety a mal chrumkavú kôrku. Program nie je vhodný na pečenie pečiva vyžadujúceho maslo, margarín alebo mlieko.

Program 5: WHOLE WHEAT (celozrnný)

Tento program je vhodný na pečenie celozrnného chleba s nízkym obsahom lepku, vyžadujúci dlhé miesenie a kysnutie. Chlieb bude menší a ťažší.

Program 6: RICE BREAD (ryžový chlieb)

Miesenie, kysnutie a pečenie bochníka so zmesou varenej ryže a múky v pomere 1:1.

Program 7: GLUTEN FREE (bezlepkový)

Príprava chleba z bezlepkovej múky alebo zmesi. Bezlepková múka vyžaduje dlhšiu absorpciu tekutín a vlastnosti kysnutia sa líšia od iných múčných zmesí.

Program 8: DESERT (dezert)

Miesenie a pečenie potravín s väčším obsahom tuku a bielkovín.

Program 9: MIX

Na kvalitné a dôkladné premiešanie múky a vody alebo niektorých ďalších prísad.

Program 10: DOUGH (cesto)

V tomto programe dochádza k mieseniu a kysnutiu bez konečnej fázy pečenia. Pripraví sa len surové cesto na pečivo (na pizzu a pod.).

Program 11: KNEAD (miesenie)

Nastavenie času miesenia používateľom s rôznymi množstvami cesta.

Program 12: CAKE (zákusky)

Miesenie, kysnutie a pečenie - príprava múčnikov (napr. bábovka).

Program 13: JAM (džem)

Tento program je vhodný na varenie džemov a marmelád.

Program 14: YOGURT (jogurt)

Príprava chleba z cesta obsahujúceho smar alebo jogurt.

Program 15: BAKE (pečenie)

Tento program je vhodný na pečenie ručne pripraveného cesta alebo dopečenie nedopečeného cesta. Program neobsahuje fázu miesenia ani kysnutia.

Program 16: STICKY RICE (lepkavá ryža)

Miesenie a pečenie zmesi múky z leštenej lepkavej ryže a obvyčajnej ryže.

Program 17: RICE WINE (ryžové víno)

Vymiešanie a pečenie chleba z múky z leštenej lepkavej ryže.

Program 18: DEFROST (rozmrazovanie)

Rozmrazovanie zmrazených potravín.

Program 19: STIR-FRY (smaženie)

Miesenie a pečenie chleba z múky zo suchých plodín, napríklad arašidy, sója atď.

C WEIGHT (hmotnosť)

Výber brutto hmotnosti bochníka (500 g, 750 g, 1 000 g). Stláčaním tlačidla nastavte šípku na displeji tak, aby smerovala na želanú hmotnosť.

Poznámka: Výrobné nastavenie po zapnutí zariadenia je 750 g. Hmotnosť bochníka je možné nastaviť len pri programoch 1 až 7.

D Δ/∇ (Nastavenie času +/-)

Pekáreň disponuje funkciou predĺženia času - oneskorenia spustenia programu. Tlačidlami Δ a ∇ nastavte želaný začiatkový čas pečenia v 10-minútových intervaloch. Maximálne oneskorenie času spustenia pečenia je 15 hodín.

Postupujte nasledovne:

- 1) Zvoľte program vrátane menu, zafarbenia (prepečenia), hmotnosti bochníka.
- 2) Nastavte oneskorenie. Po každom stlačení Δ sa koncový čas predĺži o 10 minút. Ak tlačidlo Δ pridržíte zatlačené, oneskorenie sa bude predlžovať súvislo a rýchlo. Ak ste čas predĺžili viac, ako ste chceli, môžete predĺženie skrátiť stláčaním ∇ .

Napr. ak je práve 20:30 a chcete mať čerstvý chlieb zajtra ráno o 7:00, t.j. za 10 hodín a 30 minút, najskôr zvoľte želaný program, hmotnosť bochníka, prepečenie a potom tlačidlami Δ a ∇ nastavte na displeji oneskorenie 10:30.

- 3) Stláčením **START/STOP** spustíte program s oneskorením. Dvojbodka na displeji bliká a program sa spustí s oneskorením.

Ak nechcete chlieb vybrať ihneď po upečení, keď po skončení neotvoríte pekáreň, spustí sa funkcia udržiavania teplého chleba a bude trvať 1 hodinu.

Poznámka: Oneskorenie nepoužívajte, ak používate prísady podliehajúce rýchlej skaze (vajcia, mlieko, smotana alebo syr).

E COLOR SETTING (farba /prepečenie)

Nastavenie hnedastého zafarbenia (prepečenia) chleba /Light (nízka) - Medium (stredná) - Dark (tmavá) - Fruit (ovocie)/. Stláčaním **COLOR SETTING** nastavíte želané prepečenie (hnedasté sfarbenie). Čas pečenia závisí od nastaveného hnedastého sfarbenia. Pri programoch 9, 10, 11, 13, 14, 16, 17, 18 a 19 nie je možné zvoliť nastavenie hnedastého sfarbenia.

F **START/STOP**

Toto tlačidlo spustí a zastaví program. Hneď ako tlačidlo **START/STOP** jedenkrát krátko stlačíte, bliká dvojbodka v zobrazení času a spustí sa zvolený program pečenia. Iné tlačidlá nebudú aktívne. Tlačidlom **START/STOP** môžete kedykoľvek program prerušiť. Stlačte tlačidlo **START/STOP**, zaznie zvukový signál a bude blikáť zobrazenie času. Program obnovíte ďalším krátkym stlačením **START/STOP**. Ak zabudnete tlačidlo stlačiť znova, pečenie sa obnoví automaticky po uplynutí 3 minút.

Ak chcete program ukončiť, tlačidlo podržte zatlačené cca 3 sekundy, kým nezaznie pípnutie. Program sa vypne.

Poznámka: Ak chcete skontrolovať stav pečeného chleba, neprerušujte program stlačením tlačidla **START/STOP**, chlieb skontrolujte len cez priezor počas pečenia.

Udržiavanie teploty

Chlieb je možné automaticky udržiavať teplý 1 hodinu po dopečení. Ak chcete v takomto režime chlieb vybrať, stlačením **START/STOP** vypnete daný program.

Pamäť

Ak počas prevádzky vypadne elektrika, proces prípravy chleba sa automaticky obnoví (ak nie je výpadok napájania dlhší ako 10 minút), aj keď nestlačíte **START/STOP**. Ak je výpadok napájania dlhší ako 10 minút, je nutné vybrať cesto z formy a po obnovení napájania cesto znova vložiť a začať nanovo proces prípravy chleba. Ak však cesto ešte nezačalo kysnúť, môžete vo zvolenom program po obnovení napájania pokračovať priamo stlačením **START/STOP**.

Prostredie

Prevádzková teplota zariadenia je optimálna v rozsahu 15 °C až 34 °C.

Výstražné hlásenia

1. Ak sa na displeji po stlačení tlačidla **START/STOP** zobrazí **H:HH**, teplota vo forme je príliš vysoká. Zrušte program a ihneď vypnite napájanie. Otvorte zariadenie a nechajte ho vychladnúť na cca 10 až 20 minút.

2. Ak sa na displeji po stlačení **START/STOP** zobrazí **E:E0**, vyskytla sa porucha na senzore teploty. Zariadenie nechajte skontrolovať v autorizovanom servise.

Používanie pekárne chleba

Prvé použitie

1. Vybalte zariadenie a skontrolujte, či domáca pekáreň obsahuje kompletne príslušenstvo a či nie je niekde poškodená.
2. Všetky časti očistite podľa časti Čistenie a údržba.
3. Otvorte kryt pekárne, vyberte a znovu vložte formu na pečenie. Forma musí byť riadne vložená, aby bol možný správny chod hnetacieho háku. Overte chod hnetacieho háku.
4. Zapnite režim pečenia s prázdnu formou na cca 10 minút. Pri prvom zapnutí sa môže zo zariadenia šíriť mierny dym a charakteristický zápach. Je to normálne a čoskoro tento jav vymizne. Zaistite, aby malo zariadenie dostatočné vetranie. Potom pekáreň nechajte vychladnúť a znova ju vyčistite.
5. Po vysušení príslušenstva a všetkých častí všetko znova zmontujte. Pekáreň je pripravená na prvé použitie.

Uvedenie zariadenia do prevádzky

Zapojte zariadenie do siete. Po uvedení pekárne do činnosti sa na displeji zobrazia nasledovné údaje pre program BASIC (základný), ktorý je nastavený z výroby. Príklad: **1 3:00** (dvojbodka neblíkajú).

Číslica 1 indikuje zvolený program, čísla 3:00 indikujú čas prípravy podľa zvoleného programu. Polohy dvoch šípok poskytujú informáciu o zvolenej farbe (hnedosti) pečeného chleba a hmotnosti. Základné nastavenie po pripojení domácej pekárne do elektrickej siete je hmotnosť bochníka **750 g** a stredné zhnednutie **MEDIUM**. Počas prevádzky môžete sledovať na displeji priebeh krokov programu. S postupom programu sa číselný údaj zvoleného času zmenšuje. Ak stlačíte znova tlačidlo **MENU**, na displeji sa navolí program **2 - QUICK** (rýchly). Stláčaním **MENU** môžete voliť želaný program.

Nastavenie hmotnosti bochníka vykonávate stláčaním tlačidla **WEIGHT**. Šípka sa cyklicky posúva na hodnotu **500 g, 750 g, 1000 g**. Ak stláčate tlačidlo **COLOR SETTING**, šípka na displeji sa cyklicky posúva na hodnoty **Light** (nízka) - **Medium** (stredná) - **Dark** (tmavá) - **Fruit** (ovocie).

Nebojte sa stlačiť ďalšie tlačidlá, aby ste sa lepšie zoznámili s novým zariadením.

Prvý bochník

Pre najjednoduchšie zoznámenie sa s chodom domácej pekárne odporúčame začať s pečením základného bieleho chleba. Nasledujte pokyny v presnom poradí. Na prípravu potrebujete nasledujúce prísady:

250 ml vody

460 g múky

2 lyžice masla

2 lyžice cukru

2 lyžičky soli

1 balíček sušeného droždia (7 g)

Podľa tohto návodu pripravíte chlieb s hmotnosťou 0,75 kg.

Na odmeranie múky použijete presnú kuchynskú váhu. Na odmeranie tekutých prísad použijete dodávané odmerky (šálku, lyžicu) alebo akúkoľvek inú odmerku s hodnotou v mililitroch.

1. Oboma rukami vyberte formu na pečenie zo zariadenia.
2. Skontrolujte pevné osadenie hnetacieho háku (inak sa cesto nepremiesi).
3. Najskôr nalejte vodu.
4. Prisypte múku tak, aby pokryla vodnú hladinu.
5. Pridajte cukor pomocou priloženej lyžice. Cukor nasypete do jedného rohu formy.
6. Pridajte maslo alebo margarín.
7. Pridajte soľ, najlepšie do ďalšieho rohu formy.
8. Ďalej od soli vytvorte prstom v múke malú jamku, do ktorej nasypete droždie. Jamka nesmie byť príliš hlboká, aby sa droždie nezmiešalo s vodou.
9. Vložte formu späť do zariadenia. Uistite sa, že forma pevne drží.
10. Zatvorte kryt zariadenia a na paneli navolte tlačidlom **MENU** program **1 - BASIC (základný)**. Ak ste práve zapojili sieťovú šnúru, zaznie pípnutie a program **1** sa na displeji zobrazí automaticky.
11. Tlačidlom **WEIGHT** navolte **750 g**.
Hmotnosť je možné nastaviť len pri programoch 1 až 7.
12. Úroveň zhnednutia (prepečenia) môžete nastaviť tlačidlom **COLOR SETTING**.
Pri programoch 9, 10, 11, 13, 14, 16, 17, 18 a 19 nie je možné zvoliť nastavenie hnedastého sfarbenia.
13. Ak budete piecť iný ako tu uvedený chlieb, môžete oneskoriť pečenie tlačidlami Δ a ∇ .
14. Stlačte tlačidlo **START/STOP**. Pri programoch 1 až 7 zaznie počas prevádzky 10 pípnutí, čo je upozornenie na pridanie prípadných prísad. Otvorte kryt a pridajte prísady. Takto sa zabráni rozsekaniu prísad ako ovocie alebo orechy hnetacím hákom.
15. Postupne sa spustia programy miesenia a kysnutia. Priebeh týchto činností znázorňuje znak zobrazujúci sa na bokoch displeja.
Odporúčame cesto niekoľkokrát skontrolovať cez priezor vrchného krytu.
16. Po dopečení chleba sa údaje na displeji vynulujú. Stlačte **START/STOP** a odpojte sieťovú šnúru a otvorte kryt. Vyberte formu na pečenie. Na vybratie použijete rukavice alebo utierku, forma bude veľmi horúca.
17. Vyklopte chlieb z formy čo najskôr. Stačí formu otočiť a niekoľkokrát ňou jemne zatriasť.
18. Chlieb nekrájajte hneď - nechajte ho aspoň 20 minút vychladnúť.

Ak máte problém s vyklopením chleba, skúste otáčať čapy na spodnej strane formy. Takto uvoľníte hnetací hák a chlieb pôjde lepšie vyklopiť. Je normálne, že hnetací hák sa zapeká do chleba a ostane v ňom. Z chleba ho následne vyberte. V prípade, že sa hák nezapiekol v chlebe a máte problém s jeho vybraním z formy, nalejte do formy toľko vody, aby hák prekryla, a nechajte formu hodinu odmočiť.

Ak po dopečení nestlačíte **START/STOP**, zariadenie sa automaticky nastaví na funkciu **Ohrev**, ktorú môžete použiť, ak nechcete bezprostredne po dopečení vybrať bochník zo zariadenia. Táto funkcia zabraňuje vytváraniu vodných zrazenín na chlebe a chlieb sa udržiava ešte hodinu teplý. Ak nechcete funkciu využiť, stlačte tlačidlo **START/STOP**.

Upozornenie!

Pred krájaním chleba vyberte z neho hnetací hák pomocou dodávaného nástroja na vyberanie háku (9). Chlieb je horúci, hák nikdy nevyberajte rukami. Hrozí riziko popálenia!

Upozornenie pre program 2: QUICK (rýchly)

Rýchle pečivo sa pripravuje z prášku do pečiva a sódy bikarbóny, ktoré sa aktivujú vlhkosťou a teplom. Na dokonalé rýchle upečenie chleba sa odporúča, aby ste na dno formy na pečenie dávkovali všetky tekutiny, na povrch tekutín nasypete suché ingrediencie. Pri počiatočnom miešaní cesta pri programe QUICK sa môžu v rohoch formy usádzať suché ingrediencie. Môže byť preto potrebné pomôcť zariadeniu pri miešaní, aby sa zabránilo usadeninám múky. V takomto prípade použite na vmiešanie a zoškrabanie gumovú stierku.

AKO PRVÉ PEČENIE DOPADLO?

Ak ste dodržali uvedený postup, mal by váš chlieb vypadieť a chutiť skvele. Ak to tak nie je, informácie v časti Riešenie problémov by vám mali pomôcť zistiť, kde sa stala chyba.

Čistenie a údržba zariadenia

Odpojte sieťovú šnúru z elektrickej siete a zariadenie nechajte úplne vychladnúť.

Forma na pečenie a hnetací hák

Aby zariadenie dlho a dobre slúžilo, je nevyhnutné dodržiavať niekoľko rád:

- Povrch formy a hnetacieho háku je pokrytý neprilnavou vrstvou. Nikdy nepoužívajte kovové predmety na vybratie chleba alebo džemu z formy, mohlo by dôjsť k jej poškodeniu.
- Na umytie formy a hnetacieho háku používajte roztok zo slabých saponátov. Forma aj hák sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.
- Ak je nevyhnutné odstrániť z formy pripečené cesto, nalejte do formy vodu a nechajte ju najviac hodinu odmočiť. Nenamáčajte formu celú, mohlo by to poškodiť tesnenie pod čapmi hnetacieho háku.

Čistenie vnútra zariadenia

Vzhľadom na to, že sa všetky prísady dávajú do formy, nemalo by byť nevyhnutné zariadenie veľmi často čistiť. Ak sa stane, že zmes pretečie, počkajte, až zariadenie vychladne, a potom použite na čistenie vlhkú handričku.

Čistenie povrchu zariadenia

Zariadenie nikdy neponárajte do vody ani do inej kvapaliny!

Na čistenie povrchu zariadenia používajte len handričku mierne navlhčenú v slabom roztoku saponátu. Nepoužívajte žiadne rozpúšťadlá ani drsné čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrchovú úpravu.

Čistenie ovládacieho panela a krytu

Kryt a ovládací panel čistite suchou handričkou. Ak je to potrebné, použite handričku mierne navlhčenú v čistej vode. Nepoužívajte žiadne rozpúšťadlá ani drsné čistiace prostriedky. Môžu poškodiť ovládací panel a tesnenie krytu.

Riešenie problémov

Cesto je príliš vodnaté.

Možno ste do zmesi dali príliš veľa vody alebo málo múky.

Cesto by malo byť mäkké, ale pevné.

Chlieb nevykysol.

- Je možné, že múka, ktorú ste použili, nie je vhodná na pečenie chleba, pretože neobsahuje dostatok lepku. Ak ste použili inú múku ako bielu (napr. pšeničnú), spracovanie cesta nebolo dostatočné.
- Ďalším dôvodom by mohlo byť zlé droždie, či už po záruke, alebo zle spracované. Uistite sa, že droždie nie je po lehote spotreby. Je taktiež nevyhnutné sledovať pokyny pri pridávaní droždia do zmesi. Nemalo by prísť do kontaktu s vodou či soľou pred začiatkom miesenia zmesi.

Bochnik vykysol príliš a prilepil sa ku krytu zariadenia.

Pravdepodobne ste do zmesi pridali príliš veľa droždia alebo ste zabudli pridať soľ.

Motor sa okamžite po stlačení tlačidla START/STOP nespustil.

To je v poriadku. Prvá fáza prípravy je predhriatie zariadenia. Takto všetky prísady získajú izbovú teplotu.

Zaznel akustický signál počas spracovania cesta.

Tento signál vás upozorní na možnosť pridania ďalších prísad, ako napríklad orechov alebo sušeného ovocia. Niektoré recepty potrebujú dodatočné pridanie prísad (pozri recepty).

Zariadenie sa nespustilo, keď som hneď po upečení prvého bochníka chcel začať pripravovať ďalší.

Zariadenie sa musí schladiť pred tým, než je možné začať pripravovať ďalší chlieb. Displej bude ukazovať výraz H:HH, kým nebude pripravený na ďalšie spracovanie.

Čo keď dôjde k výpadku elektrického prúdu počas spracovania?

Ak tento výpadok nie je dlhší ako 10 minút, zariadenie bude automaticky pokračovať v spracovaní. Ak je výpadok dlhší, odporúčame prísady znehodnotiť a po naskočení elektrického prúdu začať od začiatku s novými prísadami.

Z priestoru na pečenie alebo z ventilačných otvorov stúpa dym.

V priestore na pečenie alebo na vonkajšej strane formy sa pripekajú nečistoty. Odpojte napájanie a nečistoty odstráňte.

Stred chleba klesá a spodná strana je vlhká.

Chlieb zostal po upečení pridlho vo forme.

Vyberte chlieb z formy na pečenie ešte pred skončením ohrievacieho cyklu.

Chlieb sa ťažko vyberá z formy.

Spodná strana bochníka je prilepená na hnetacích hákoch.

Opakovane pohybujte hriadelmi hore-dole, kým chlieb nevypadne. Po pečení očistite hnetacie háky aj hriadele. Podľa potreby naplňte formu na pečenie teplou vodou a nechajte ju 30 minút odmočiť. Potom ľahšie vyberiete háky a očistite ich.

Prísady nie sú dobre premiešané a chlieb sa nepečie správne.

Nesprávne nastavený program.

Skontrolujte zvolený program a ostatné nastavenia.

*Počas činnosti zariadenia bolo stlačené tlačidlo **START/STOP**.*

Počas prevádzky pekárne bol kryt mnohokrát otvorený.

Neotvárajte kryt po poslednom nakysnutí.

Dlhodobý výpadok elektrickej energie počas činnosti zariadenia.

Zablokovalo sa otáčanie hnetacieho háku.

Skontrolujte, či hnetací hák nezablokovali zrnká a podobne. Vyberte formu na pečenie a skontrolujte, či sa hriadeľ voľne otáča. Ak nie, obráťte sa na autorizovaný servis.

Forma na pečenie sa počas miesenia nadvihuje.

Cesto je veľmi husté.

Otvorte veko a do cesta prilejte trošku tekutiny. Potom veko opäť zatvorte.

Užitočné informácie a rady k pečeniu

V tejto časti nájdete niekoľko užitočných rád a informácií k príprave chleba a iného pečiva a tiež niekoľko receptov na ich prípravu.

Po upečení sa chlieb prilepil na nádobu.

Po skončení pečenia nechajte chlieb asi 10 minút vychladnúť a potom obráťte formu hore dnom. Ak sa Vám chlieb nepodarí vyklopiť, pohybujte hriadelmi hnetacích hákov zľava doprava, kým sa chlieb neuvoľní. Pred ďalším pečením potriete tukom celú formu a hnetacie háky.

Ako predísť dieram v chlebe po hnetacích hákoch?

Hnetacie háky môžete vybrať pred posledným cyklom kysnutia cesta pomúčenými prstami.

Cesto prekysne cez okraj nádoby.

Stáva sa to iba vtedy, keď použijete pšeničnú múku s vyšším obsahom lepku.

- Znížte množstvo múky a v príslušnom pomere aj množstvo ostatných prísad. Hotový chlieb bude mať dostatočný objem.
- Pred kysnutím rozotrite na cesto polievkovú lyžicu horúceho roztopeného margarínu.

Chlieb dostatočne nevykysol.

a) Ak sa uprostred cesta vytvorí ryha v tvare V, múka neobsahuje dosť lepku. To znamená, že múka obsahuje veľmi málo proteínu (následok daždivého leta), alebo je príliš vlhká.

Opatrenie: Pridajte polievkovú lyžicu pšeničného lepku na každých 500 g pšeničnej múky.

b) Ak je chlieb uprostred zúžený, môže to mať niekoľko dôvodov:

- Teplota vody bola príliš vysoká.
- Do cesta ste pridali veľa vody.
- Múka mala nízky obsah lepku.

Kedy je možné počas prevádzky otvoriť kryt domácej pekárne?

Kryt je možné otvoriť kedykoľvek počas miesenia. Počas tohto cyklu môžete pridať do cesta ešte tekutiny alebo múku. Ak má mať chlieb po dopečení vyhovujúce vlastnosti, postupujte takto:

Pred posledným cyklom kysnutia odklopte kryt a opatrne narežte tvoriacu sa kôrku chleba ostrým predhriatym nožom, posypte ho cereáliami alebo potrite roztokom vody a zemiakovej múky, aby sa pekne leskol. To je však naposledy, kedy môžete kryt otvoriť, pretože po ďalšom otvorení by stred chleba klesol.

Počas pečenia v žiadnom prípade neotvárajte kryt pekárne!

Čo je pšeničná celozrnná múka?

Celozrnná múka sa vyrába zo všetkých druhov obilnín (cereálií) vrátane pšenice. Celozrnná znamená, že múka bola zomletá z celých zŕn a má vyšší obsah nestráviteľných častíc a je tmavšej farby. Nespôsobuje však tmavšiu farbu chleba, ako sa všeobecne verí.

Ako postupovať pri práci s celozrnnou ražnou múkou?

Ražná múka neobsahuje lepok, a preto chlieb takmer nenakysne. Aby sa stal ľahšie stráviteľný, musí sa celozrnný ražný chlieb pripraviť s kváskom z droždia.

Koľko je druhov múky a ako sa používajú?

- a) Kukuričná, ryžová a zemiaková múka sú vhodné pre osoby alergické na lepok alebo pre tých, ktorí trpia malabsorpčným syndrómom alebo črevnými ťažkosťami.
- b) Múka zo špaldovej pšenice je drahá, ale neobsahuje chemické prísady, pretože pšenica rastie aj na pôde chudobnej na živiny a nepotrebuje žiadne hnojivo. Špaldová múka je veľmi vhodná pre alergikov.
- c) Múka z prosa je vhodná pre osoby trpiace mnohými alergiami.
- d) Múka z tvrdej pšenice je vďaka svojej konzistencii vhodná na bagety a môžete ju nahradiť krupicou z tvrdej pšenice.

Ako upiecť čerstvý chlieb, ktorý je ľahšie stráviteľný?

Ak pridáte do múky roztláčený varený zemiak ešte pred miesením, čerstvý chlieb bude ľahšie stráviteľný.

Čo urobiť, keď v chlebe cítiť chuť droždia?

- Túto chuť je možné odstrániť pridaním cukru. Cukor chlieb zosvetľuje.
- Do cesta na dva malé bochníčky chleba pridajte 1 polievkovú lyžicu octu, na dva veľké bochníky 2 polievkové lyžice.
- Namiesto vody použijete cmar alebo kefír. Odporúča sa to na zlepšenie chuti chleba.

Prečo chlieb pečený v klasickej peci chutí inak ako chlieb pečený v elektrickej domácej pekární?

Závisí to od rozdielneho stupňa vlhkosti. Chlieb pečený v klasickej peci je suchší, pretože priestor na pečenie je väčší. Chlieb upečený v elektrickej domácej pekární je vlhší.

Prísady a meranie

1. Suroviny

Pretože všetky prísady majú svoju úlohu pri úspešnom pečení chleba, je ich meranie a váženie rovnako dôležité ako poradie, v ktorom sa pridávajú.

- Základné suroviny - tekutiny, múku, cukor, soľ, cukor a droždie (môžete použiť suché aj čerstvé droždie) - ovplyvňujú úspešný výsledok prípravy cesta a chleba. Vždy použijete správne množstvo v správnom pomere.
- Ak chcete pripravovať cesto hneď, použijete zohriate suroviny. Ak si prajete nastaviť funkciu časovania programových cyklov, odporúčame použiť chladné suroviny, aby sa predišlo príliš skorému kysnutiu droždia.
- Margarín, maslo a mlieko ovplyvňujú chuť a vôňu chleba.
- Aby bola kôrka svetlejšia a tenšia, môžete znížiť množstvo cukru až o 20 % a výsledok bude stále dobrý. Ak uprednostňujete mäkkšiu a svetlejšiu kôrku, cukor nahradte medom.
- Ak chcete pridať cereálie, nechajte ich cez noc napučať. Uberte z množstva múky a tekutiny (až o pätinu). Ak pečiete z ražnej múky, droždie je nevyhnutné.
- Ak chcete chlieb veľmi ľahký, bohatý na živiny povzbudzujúce činnosť čriev, pridajte do cesta pšeničné otruby. Dávkujte 1 polievkovú lyžicu na 500 g múky. Na uvedené množstvo múky pridajte 1 polievkovú lyžicu tekutiny navyše.

Opis surovín

Chlebová múka

Chlebová múka má vysoký obsah lepku (dá sa to tiež nazvať múka s vysokým obsahom lepku, ktorá obsahuje vysoký obsah bielkovín), je pružná a dokáže zabrániť scvrknutiu chleba po vychladnutí. Pretože je obsah lepku vyšší ako v bežnej múke, je možné ju použiť na výrobu chleba veľkých rozmerov a s lepšou vnútornou vlákninou. Chlebová múka je najdôležitejšou ingredienciou pri príprave chleba.

Hladká múka

Múka, ktorá neobsahuje žiadny prášok do pečiva, je použiteľná na výrobu rýchleho chleba.

Celozrnná múka

Celozrnná múka sa melie z obilia. Obsahuje pšeničnú pokožku a lepok. Celozrnná múka je ťažšia a výživnejšia ako obyčajná múka. Chlieb vyrobený z celozrnnnej múky má zvyčajne malú veľkosť. Mnoho receptov zvyčajne kombinuje celozrnnú múku a chlebovú múku, aby sa dosiahol najlepší výsledok.

Čierna pšeničná múka

Čierna pšeničná múka, ktorá sa tiež nazýva hrubá múka. Je to druh múky s vysokým obsahom vlákniny a je to podobné ako v prípade celozrnnnej múky. Na získanie veľkej veľkosti po vykysnutí sa musí použiť v kombinácii s vysokým podielom chlebovej múky.

Samokysnúca múka

Múka, ktorá obsahuje prášok do pečiva, sa používa na špeciálnu prípravu koláčov.

Kukuričná múka a ovsená múka

Kukuričná múka a ovsená múka sa melú osobitne z kukurice a ovsených vločiek. Sú to prísady pri príprave hrubozrnného chleba, ktoré sa používajú na vylepšenie chuti a textúry.

Cukor

Cukor je veľmi dôležitá prísada na zvýšenie sladkej chuti a farby chleba. A tiež sa považuje za výživu v kváskovom chlebe. Vo veľkej miere sa používa biely cukor. Hnedý cukor, práškový cukor sa používajú vo výnimočných prípadoch tiež.

Kvasinky (droždie)

Po procese kvasenia budú kvasinky produkovať oxid uhličitý. Oxid uhličitý zväčší chlieb a zjemní vnútorné vlákna.

1 polievková lyžica suchého droždia = 3 lyžičky suchého droždia

1 polievková lyžica suchého droždia = 15 ml

1 lyžička suchého droždia = 5 ml

Kvasinky musia byť skladované v chladničke, pretože pretože pri vysokej teplote kvasné baktérie neprežijú.

Pred použitím skontrolujte dátum výroby a skladovateľnosť droždia. Uložte ho čo najskôr po každom použití späť do chladničky. Nevydarený chlieb je zvyčajne spôsobený zlým droždím.

Sol'

Sol' je nevyhnutná na zlepšenie chuti a farby kôrky. Ale sol' môže tiež brániť kvasinkám v kysnutí. V recepte nikdy nepoužívajte príliš veľa soli. Chlieb dosiahne bez soli väčšiu veľkosť.

Vajcia

Vajcia môžu vylepšiť textúru chleba, urobiť chlieb výživnejším a väčším. Je však potrebné vmiešať ich do cesta rovnomerne.

Tuky, maslo a rastlinný olej

Tuky môžu chlieb zmäkčiť a predĺžiť jeho trvanlivosť. Maslo by sa malo pred použitím rozpustiť alebo nakrájať na malé časti.

Prášok do pečiva

Na kysnutie rýchleho chleba a koláča sa používa prášok do pečiva. Pretože nepotrebuje čas na kysnutie a môže produkovať kyslík, vytvorí vzduchové bubliny, ktoré zjemnia textúru chleba pomocou chemickej reakcie.

Sóda bikarbóna

Funguje podobne ako prášok do pečiva. Môže sa použiť aj v kombinácii s práškom do pečiva.

Voda a iné tekutiny

Voda je nevyhnutnou prísadou na výrobu chleba. Všeobecne možno povedať, že teplota vody medzi 200 °C a 250 °C je najlepšia. Vodu môžete nahradiť čerstvým mliekom alebo vodou zmiešanou s 2 % sušeného mlieka, čo zlepšuje chuť chleba a zlepšuje farbu kôrky. Niektoré recepty vyžadujú použitie ovocnej šťavy na účely vylepšenia chuti chleba, napr. jablková, pomarančová, citrónová šťava a pod.

2. Prispôsobenie dávok

Ak chcete dávku jednotlivých prísad zväčšiť alebo zmenšiť, dbajte na to, aby ste dodržali pomer surovín podľa pôvodného receptu. Na dosiahnutie perfektného výsledku dodržujte uvedené základné pravidlá prispôsobovania dávok jednotlivých prísad:

- Tekutiny/múka: Cesto by malo byť ľahké (ale nie veľmi) a ľahko miesiteľné, nesmie však zostať vláknité. Ľahkým miesením by ste mali získať pekný, okrúhly bochník. Neplatí to v prípade cereálnych alebo celozrnných ciest, ktoré sú ťažšie. Cesto po prvom miesení asi po 5 minútach skontrolujte. Ak je veľmi vlhké, po troške pridávajte múku, aby ste dosiahli správnu konzistenciu. Ak je príliš suché, po lyžiciach pridávajte vodu.
- Nahrádzanie tekutín: Ak recept predpisuje použitie vlhkých prísad (napríklad tvaroh, jogurt), zmenšite množstvo tekutín na predpokladaný celkový objem. Ak pridávate vajcia, vyšľahajte ich v odmerke a potom doplňte na predpokladané množstvo tekutiny.

Ak žijete vo výške viac ako 750 m nad morom, cesto vykysne rýchlejšie.

V takomto prípade odoberte z predpísaného množstva droždia štvrtinu až polovicu kávovej lyžičky. Tieto pokyny rešpektujte aj v prípade, že je použitá voda veľmi mäkká.

3. Váženie a odmeriavanie prísad, postup ich pridávania

- Vždy ako prvé odmerajte a pridajte tekutiny, potom sypké prísady a na záver droždie. Pri priamom kontakte s tekutinou droždie príliš rýchlo reaguje (je to chyba pri použití funkcie oneskorenia), preto treba priamemu kontaktu zabrániť.
- Pri meraní používajte vždy rovnaké merné jednotky. To znamená, že ak recept predpisuje použitie 1 lyžicu prísad (kávovú alebo polievkovú), používajte na dávkovanie buď odmerku na sypké prísady dodávanú spolu so zariadením, alebo lyžice, ktoré máte doma.
- Hmotnosti v gramoch musia byť odvážené presne.
- Ovocie, orechy alebo cereálie: Ak chcete počas miesenia pridať ďalšie prísady, môžete tak urobiť pomocou zvláštnych programov po zaznení zvukového signálu. Ak prísady pridáte priskoro, pri miesení sa rozdrvia.

4. Hmotnosť a objem bochníkov chleba

- V uvedených receptoch nájdete presné údaje, ktoré sa týkajú chleba. Uvidíte, že hmotnosť bieleho chleba je menšia ako celozrnného. Spôsobuje to skutočnosť, že cesto z bielej múky ľahšie a viac kysne, a preto nemusí kysnúť tak dlho ako cesto z celozrnnéj múky.
- Napriek tomu, že všetky suroviny presne odvážite a odmeriate, hmotnosť

upečeného bochníka bude rozdielna. Jeho skutočnú hmotnosť totiž ovplyvňuje aj vlhkosť v miestnosti počas prípravy.

- V prípade najvyššej prípustnej dávky narastie cesto s prevažujúcim podielom pšeničnej múky do značného objemu a prerastie po poslednom kysnutí okraj nádoby. Cesto sa však nerozleje. Časť cesta, ktorá pri kysnutí vyrástla z formy, pri pečení len viac zhnedne, ako keby bola chránená formou.
- Ak programom QUICK alebo SWEET (výroba ľahšieho chleba) chcete piecť sladký chlieb, môžete použiť prísady (napríklad orechy, hrozienka) aj v menších dávkach.

5. Výsledky pečenia

- Výsledok pečenia závisí od miestnych podmienok (mäkká voda, vysoká relatívna vlhkosť vzduchu, vysoká nadmorská výška, konzistencia prísad a podobne). Preto údaje v receptoch môžete po získaní skúseností sami vhodne upraviť. Ak sa vám nepodarí výrobok podľa receptu dokonale pripraviť na prvý raz, nenechajte sa odradiť, nájdite dôvod neúspechu, zmeňte napríklad pomer surovín a skúste to znovu.
- Ak je chlieb príliš svetlý, nechajte ho zhnednúť programom pečenie.
- Pred prvým použitím programu, ktorý pracuje v noci, vám odporúčame najskôr postup vyskúšať cez deň, aby ste sa oboznámili s priebehom funkcie a mohli urobiť prípadné zmeny. Overený postup potom môžete používať v noci.

RECEPTY

Väčšina receptov v tomto návode bola vytvorená na prípravu chleba s hmotnosťou 750 g.

Chlieb s touto hmotnosťou sa pripravuje z 3 šálok (hrnčekov) múky.

BIELY CHLIEB

1 a 1/8 hrnčeka vody

2 a 1/2 lyžice odtučneného mlieka

2 lyžice cukru

1 a 1/4 lyžičky soli

2 a 1/2 lyžice oleja

3 hrnčeky múky

1 a 1/4 lyžičky sušeného droždia

rasca

Číslo programu: 1

Skrátený program: 2

TMAVÝ CHLIEB

1 a 1/8 hrnčeka vody
2 lyžice sušeného mlieka
2 a 1/2 lyžice hnedého cukru
1 a 1/4 lyžičky soli
2 lyžice oleja
3 hrnčeka múky
1 a 1/4 lyžičky sušeného droždia
rasca
Číslo programu: 1

Talianska FOCACCIA

1 hrnček vody
1 až 1 a 1/2 lyžičky soli
1 a 1/3 lyžice olivového oleja
1 a 1/3 lyžice cukru
1 a 1/2 lyžice sušeného mlieka
1 lyžička talianskeho korenia (bazalka, oregano, atď.)
3 hrnčeka hladkej múky
1 a 1/2 lyžičky sušeného droždia
Číslo programu: 1, zhnednutie COLOR - Low (svetlé zafarbenie)

CESNAKOVÝ CHLIEB S NIVOU

1 a 1/8 hrnčeka vody
3 hrnčeka hladkej múky
1 a 1/2 lyžice sušeného mlieka
3 lyžice cukru
1 a 1/2 lyžičky soli
1 a 1/2 lyžičky rastlinného oleja
1 a 1/2 lyžice cesnakovej pasty alebo nasekaného cesnaku
1 hrnček rozdrobenej nivy
1 a 1/4 lyžičky sušeného droždia
Číslo programu: 1

FRANCÚZSKY CHLIEB

1 hrnček vody
2 lyžice odtučneného mlieka
2 lyžice cukru
1 lyžička soli
1 lyžica oleja
3 hrnčeka múky
1 lyžička sušeného droždia
2 lyžice nasekanej pažítky
Číslo programu: 4

OBILNÝ CHLIEB

1 a 1/8 hrnčeka vody
2 a 1/2 lyžice odtučneného mlieka
2 lyžice trstinového cukru
1 a 1/4 lyžičky soli
2 lyžice oleja
3 hrnčeka múky
1 a 1/4 lyžičky sušeného droždia
rasca
Číslo programu: 5

CHLIEB S BAZALKOU A PARMEZÁNOM

1 a 1/8 hrnčeka vody
1 a 1/2 hrnčeka celozrnej pšeničnej múky
1 a 1/2 hrnčeka hladkej múky
1 a 1/2 lyžice olivového oleja
1 lyžica cukru
1/3 lyžičky soli
1 lyžica bazalky
1 a 1/2 lyžičky sušeného droždia
1/3 hrnčeka nastrúhaného ementálu
1/3 hrnčeka nastrúhaného parmezánu
Číslo programu: 5

CELOZRNNÝ CHLIEB TMAVÝ

1 a 1/8 hrnčeka vody
1 hrnček celozrnej pšeničnej múky
1 hrnček celozrnej žitnej múky
1 hrnček hladkej múky
2 lyžice masla
2 lyžice cukru
2 lyžičky soli
1 balíček sušeného droždia (7 g)
3 lyžice slnečnicových semienok
3 lyžice ľanových semienok
rasca
Číslo programu: 5

Poznámka: Semienka môžete vložiť na začiatku spracovania, alebo po zaznení akustického signálu.

ĽAHKÝ CELOZRNÝ CHLIEB

1 a 1/4 hrnčeka vody
1 a 1/2 hrnčeka celozrnej pšeničnej múky
1 a 2/3 hrnčeka hladkej múky
1 a 1/2 lyžičky soli
1 a 1/2 lyžice rastlinného oleja
2 lyžičky sušeného droždia
3 lyžice medu
rasca
Číslo programu: 5

OLIVOVÝ CHLIEB

320 ml vody
200 g celozrnej pšeničnej múky
200 g hladkej múky
15 g masla
1 a 1/2 lyžice sušeného mlieka
1 lyžička soli
1 lyžica sušeného oregana
3 lyžičky sušeného droždia
50 g celých čiernych olív bez kôstok
Číslo programu: 5

BÁBOVKY

BANÁNOVÁ BÁBOVKA S ČOKOLÁDOVÝMI KÚSKAMI

1/2 hrnčeka mlieka
1/2 hrnčeka popučených, veľmi zrelých banánov
1 veľké vajce
1 lyžica masla alebo margarínu
1 lyžička soli
3 hrnčeka hladkej múky
1/3 hrnčeka nasekaných čokoládových kúskov
2 lyžičky sušeného droždia
Číslo programu: 3

POMARANČOVÁ BÁBOVKA

2/3 hrnčeka mlieka
4 lyžice masla alebo margarínu
1 vajíčko
1/3 lyžičky soli
1/4 hrnčeka cukru
1 a 1/4 lyžičky pomarančovej kôry
1/4 lyžičky zomletého muškátového orieška
3 hrnčeka hladkej múky
1 lyžička sušeného droždia
Číslo programu: 3

BÁBOVKA S VLAŠSKÝMI ORECHMI

150 ml vody

1 malé vajce

2 hrnčeky hladkej múky

2 lyžice netučného sušeného mlieka

2 lyžice cukru

1 lyžička soli

3 lyžice masla

1 a 1/2 lyžičky sušeného droždia

1/4 hrnčeka nasekaných vlašských orechov

Číslo programu: **3**

Poznámka: Orechy môžete vložiť na začiatku spracovania, alebo po zaznení akustického signálu.

Prajeme vám veľa úspechov pri pečení!

Výrobca:

ORAVA retail 1, a.s.
Seberínho 2
821 03 Bratislava
Slovenská republika

Distribútori:

ORAVA retail 1, a.s.
Seberínho 2
821 03 Bratislava
Slovenská republika

ORAVA distribution CZ, s.r.o.
Ostravská 494
739 25 Sviadnov
Česká republika

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ



Symbol na výrobku alebo jeho balení udáva, že tento výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Je nutné odniesť ho do zberného miesta pre recykláciu elektrického a elektronického zariadenia.

Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dôsledkom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by inak boli spôsobené nevhodnou likvidáciou tohto výrobku. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku zistíte na príslušnom miestnom úrade, v službe pre likvidáciu domáceho odpadu alebo v obchode, kde ste výrobok zakúpili.



Tento výrobok zodpovedá všetkým základným požiadavkám smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

Technické údaje

Model:	Breadchef
Napájanie:	220 - 240 V~, 50/60 Hz
Príkonn:	550 W
Hmotnosť:	4,05 kg
Rozmery (š x v x h):	24 x 30 x 35,5 cm
Hlučnosť:	60 dB (A)

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 60 dB (A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Právo na zmeny vyhradené!