

Domácí pekárna Domáca pekáreň

B-4262

Návod na použití – Návod na obsluhu



Vážíme si, že jste si pořídili tento výrobek a věříme, že Vám bude dlouhá léta dobrým pomocníkem.

Předpokládané použití:

Domácí pekárna (dále jen pekárna) je přístroj k domácí přípravě chleba. Pekárna je určena jen pro použití v domácnosti.

Bezpečnostní upozornění:

• Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte celý návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod uschovejte, pro případné pozdější použití.

• Tento přístroj mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.

• Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.

- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší el. síti.
- Nikdy pekárnu nepoužívejte, pokud je poškozen napájecí přívod nebo vidlice.
- Přívodní kabel vedte mimo prostory, kudy se chodí nebo jezdí!
- Pokud pekárnu nepoužíváte, odpojte ji od el. sítě vyjmutím ze zásuvky!
- Přívodní kabel chraňte před ostrými hranami.
- Pekárna by měla být vypnuta před zapojením a vypojením ze sítě. Nikdy neškubejte se šňůrou při

Vážime si, že ste si zaobstarali tento výrobok a veríme, že Vám bude dlhé roky dobrým pomocníkom.

Předpokladané použitie:

Domáca pekáreň (ďalej len pekáreň) je prístroj na domácu prípravu chleba. Pekáreň je určená len pre použitie v domácnosti.

Bezpečnostné upozornenie:

• Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte celý návod na obsluhu, prezrite vyobrazenie a návod uschovajte, pre prípadné neskoršie použitie.

• Tento prístroj môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti bez dozoru.

• Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.

- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej el. sieti.
- Nikdy pekáreň nepoužívajte, pokiaľ je poškodený napájací prívod alebo vidlica.
- Prívodný kábel vedte mimo priestory kade sa chodí alebo jazdí!
- Pokiaľ pekáreň nepoužívate, odpojte ju od el. siete vytiahnutím zo zásuvky!
- Prívodný kábel chraňte pred ostrými hranami.
- Pekáreň by mala byť vypnutá pred zapojením a

vytahování ze zásuvky.

- Nepoužívejte pekárnou pokud je poškozená šňúra nebo zástrčka.
- Nikdy nepoužívejte, pokud je pekárna poškozena jakýmkoli způsobem.
- Neriskujte úraz elektrickým proudem a neopravujte pekárnou.
- Dejte pozor, aby se děti nedotýkali pekárnou pokud je horká a ujistěte se, že nemohou táhat za šňúru.
- Nedovolte, aby se šňúra dotýkala horkého povrchu. Než pekárnou uklídíte, nechte ji úplně vychladnout.
- Jestliže je síťový přívod pekárnou poškozen, svěťte jeho výměnu odbornému servisu.
- Elektrický rozvod, na který je pekárna připojena musí odpovídat příslušným elektrotechnickým normám!
- Opravy smí provádět pouze odborné opravny!
- Nepoužívejte pekárnou chleba k vytápění místnosti.
- Pékárnu doporučujeme běhempečení nevyzkoušeného receptu kontrolovat!
- Nevkládejte pekárnou, přírodní šňúru nebo zástrčku do vody ani do jiné kapaliny.
- Přírodní kabel se nesmí nikdy nacházet v blízkosti teplých částí vaší pekárnou nebo v kontaktu s nimi ani poblíž zdroje tepla a nesmí být ohýbán v ostrém úhlu.
- Při manipulaci s pekárnou postupujte tak, aby nedošlo k poranění (např. popálení, opaření). V průběhu pečeni vystupuje horká pára z větracích otvorů a povrch pekárnou je horký.
- Pokud z pekárnou vychází kouř způsobený vznikem nepřipravených surovin, nechte víko uzavřené, pekárnou ihned vypněte a odpojte od el. sítě.
- Pékárnu používejte pouze na místech, kde nehrozí její převrhnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. záclony, závěsy, dřevo atd.) a tepelných zdrojů (např. kamna, el./plyn. sporák atd.).
- Nikdy nezakrývejte prostor mezi pláštěm a pečicí formou a nevsunujte do tohoto prostoru žádné předměty (např. lžice, prsty atd.). Tento prostor musí zůstat volný.
- Neovíňte napájecí přívod kolem pekárnou, prodlužuje se tak jeho životnost.
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním pekárnou a příslušenství (např. znehodnocení potravin, poranění, popálení, požár apod.).
- Neobsluhujte pekárnou mokřýma rukama.
- Nepoužívejte pekárnou ke skladování chleba.
- Nikdy nevytahujte pečicí formu během provozu pekárnou!
- Nezkoušejte plnit pečicí formu větším množstvím přísad než je jaké je uvedeno v receptu! Při použití nadměrného množství přísad bude chléb nerovnoměrně upečen nebo těsto přeteče. Postupujte přesně podle pokynů.

vypojením zo siete. Nikdy neťahajte so šnúrou při vytahování zo zásuvky.

- Nepoužívajte pekáreň pokiaľ je poškodená šnúra alebo zástrčka.
 - Nikdy nepoužívajte pekáreň, pokiaľ je poškodená akýmkoľvek spôsobom.
 - Neriskujte úraz elektrickým prúdom a neopravujte pekáreň.
 - Dajte pozor, aby sa deti nedotýkali pekáreň pokiaľ je horúca a uistite sa, že nemôžu ťahať za šnúru.
 - Nedovoľte, aby sa šnúra dotýkala horúceho povrchu. Kým pekáreň uložíte, nechajte ju úplne vychladnúť.
 - Ako náhle je sieťový prívod pekáreň poškodený, zverte jeho výmenu odbornému servisu.
 - Elektrický rozvod, na ktorý je pekáreň pripojená musí zodpovedať príslušným elektrotechnickým normám!
 - Opravy môžu vykonávať len odborné opravovne!
 - Nepoužívajte pekáreň chleba k vyhrievaniu miestnosti.
 - Pékárne doporučujeme behom pečenia nevyskúšaného receptu kontrolovať!
 - Nevkladajte pekáreň, prírodnú šnúru alebo zástrčku do vody ani do inej kvapaliny.
 - Prírodný kábel sa nesmie nikdy nachádzať v blízkosti teplých častí vašej pekáreň alebo v kontakte s nimi ani blízko zdroja tepla a nesmie byť ohýbaný v ostrom uhle.
 - Pri manipulácii s pekárnou postupujte tak, aby nedošlo k poraneniu (napr. popáleniu, opareniu). V priebehu pečenia vystupuje horúca para z vetracích otvorov a povrch pekáreň je horúci.
 - Pokiaľ z pekáreň vychádza dym spôsobený vznikem nepřipravených surovin, nechajte veko uzavretú, pekáreň ihneď vypnite a odpojte od el. siete.
 - Pékárnu používajte len na miestach, kde nehrozí jej prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov (napr. záclony, závesy, drevo atď.) a tepelných zdrojov (napr. kachle, el./plyn. sporák atď.).
 - Nikdy nezakrývajte priestor medzi plášťom a pečúcou formou a nevsunujte do tohto priestoru žiadne predmety (napr. lyžice, prsty atď.). Tento priestor musí zostať voľný.
 - Neovíňajte napájací prívod okolo pekáreň, predlžuje sa tak jeho životnosť.
 - Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním pekáreň a príslušenstva (napr. znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, požiar a pod.).
 - Neobsluhujte pekáreň mokřými rukami.
 - Nepoužívajte pekáreň k skladovaniu chleba.
 - Nikdy nevyťahujte pečúcu formu počas prevádzky pekáreň!
 - Neskúšajte plniť pečúcu formu väčším množstvom prísad, ako je uvedené v recepte! Při použití nadměrného množství přísad bude chléb nerovnomerne upečený alebo cesto pretečie.
- Postupujte presne podľa pokynov.
- Po ukončení programu vždy použite na zaobchádzanie s pečúcou formou alebo horúcimi časťami pekáreň kuchynské

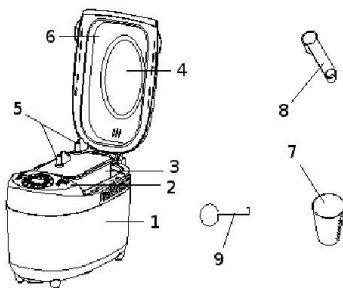
- Po ukončení programu vždy použijte pro zacházení s pekáčím formou nebo horkými částmi pekární kuchyňské rukavice. Pekačka se během použití velmi zahřívá.
- Dávajte si veľký pozor na možný únik pary, až budete otvárať víko po ukončení programu.
- Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
- Na děti by se mělo dohlížet, aby se zajistilo, že si nebudou se spotřebičem hrát.
- Odložený start používejte jen na dobře vyzkoušených receptech.

Uvedení do provozu:

Pekárnu vyjměte z krabice. Zkontrolujte, zda není poškozena přepravou. Před prvním použitím umyjte části pekární, které přijdou do styku s potravinami dle odstavce čištění (viz. níže) a vytřete do sucha, případně nechejte oschnout.

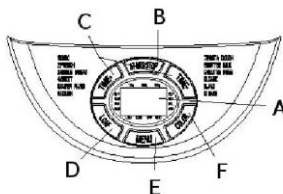
Popis přístroje:

- 1 - tělo
- 2 - ovládací panel
- 3 – forma na pečení
- 4 – kontrolní průzor na víku
- 5 - hnětací lopatky
- 6 - vrchní víko
- 7 - odměrka se stupnicí
- 8 – polévková lžice a čajová lžička
- 9 – háček k odejmutí hnětacích lopatek



Ovládací panel:

- A - displej
- B - tlačítko START/STOP
- C - tlačítka pro nastavení času (odloženého startu), TIME+ a TIMED
- volba váhy, tlačítko LOAF
- E – volba programů, tlačítko MENU
- F – volba barvy kůrky (prepečení), tlačítko COLOR



Po zapojení zástrčky pekární do el. sítě se ozve pípnutí a na displeji se zobrazí číslice "1" - zde označuje aktivní (předvolený program) a nápis "3:05"; tato hodnota udává délku zvoleného programu. Základní nastavení pro stupeň upečení kůrky je "medium", což odpovídá středně tmavé kůrce a přednastavená váha je 1000g. Během provozu je na displeji zobrazen stav procesu vybraného programu (blikající šipka se postupně posunuje z „PRE-H“ (počáteční

- rukavice. Pekáren sa počas používania veľmi zahrieva.
- Dávajte si veľký pozor na možný únik pary, až budete otvárať veko po ukončení programu.
- Spotřebič nie je určený pre činnosť prostredníctvom vnútorného časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- Na deti by sa malo dohliadať, aby sa zaistilo, že sa nebudú so spotrebičom hrať.
- Odložený štart používajte len na dobre vyskúšaných receptoch.

Uvedenie do prevádzky:

Pekárnu vyberte z krabice. Skontrolujte, či nie je poškodená prepravou. Pred prvým použitím umyte časti pekárne, ktoré prídu do styku s potravinami podľa odstavca čistenia (viz. nižšie) a vytrite do sucha, prípadne nechajte vyschnúť.

Popis prístroja:

- 1 - telo
- 2 - ovládací panel
- 3 – forma na pečenie
- 4 – kontrolný priezor na veku
- 5 - lopatky na miesenie
- 6 - vrchné veko
- 7 - odmerka so stupnicou
- 8 – polievková lyžica a čajová lyžička
- 9 – háčik k odobratiu lopatiek na miesenie

Ovládací panel:

- A - displej
- B - tlačidlo
- C - tlačidlá na čas (odloženého štartu), TIMED
- volba váhy, tlačidlo
- E – voľba programov, MENU
- F – voľba farby kôrky (prepečenia), tlačidlo

Po zapojení zástrčky pekárne do el. siete sa ozve pípnutie a na displeji sa zobrazí číslica "1" - tu označuje

ohřev), přes KNEAD 1 (hnětení 1), RISE 1 (kynutí 1), KNEAD 2 (hnětení 2), RISE 2 (kynutí 2), RISE 3 (kynutí 3), BAKE (pečení) až po WARM (ohřev).
 Hodnota uvedená na displeji je celkový čas vybraného programu, po jeho aktivaci začne čas odpočítávat. Čas je uveden v hodinách: minutách.

Popis ovládacího panelu:

A – displej

Na displeji jsou zobrazeny následující údaje:

1. Zvolená váha chleba (750g, 1000g nebo 1250g)
2. Zbývajcí čas pečení
3. Zvolená barva kůrky (propečení)

lower - světlá

medium - střední

dark - tmavá

rapid – rychlé pečení

4. Číslo zvoleného programu

5. Sekvence zvoleného programu

PRE-H počáteční ohřev

KNEAD1 – hnětení 1

RISE1 – kynutí 1

KNEAD2 – hnětení 2

RISE2 – kynutí 2

RISE3 – kynutí 3

BAKE – pečení

WARM - ohřev

B – tlačítko START/STOP

Používá se pro spuštění a zastavení zvoleného programu. Spuštění programu - po stisku tlačítka START/STOP se ozve krátké pípnutí, na displeji začne blikat dvojtečka mezi číslicemi, program se spustí a ostatní tlačítka se stávají neaktivními.

Pomocí tlačítka START/STOP můžete program kdykoliv zastavit, stisknete toto tlačítko a podržte jej tak dlouho (cca 3 sek.), dokud nezazní zvukový signál (pípnutí), který značí že došlo k ukončení programu, na displeji nic neblíká.

Krátkým stisknutím tlačítka START/STOP můžete program pozastavit – číslice na displeji blikají (např. pro větší vykynutí) a dalším krátkým stiskem spustit.

POZNÁMKA: Nemačkejte tlačítko START/STOP chcete-li pouze zkontrolovat stav pečení chleba.

Kontrola se provádí skrz kontrolní průzor na víku. Víko zbytečně neotvírejte – únik tepla může zásadně ovlivnit proces tvorby chleba.

C – nastavení času (odložený start), tlačítka TIME+ a TIME- Tato domácí pekárna má k dispozici časovač, který umožňuje nastavit zpožděné spuštění vybraného programu (např. pro čerstvý chléb ke snídani).

K časovému údaji, který se volí automaticky na základě vybraného programu, můžete připočítat dobu (v hodinách a minutách), po jejímž uplynutí má začít příprava pokrmu. Tlačítka TIME+ a TIME- umožňují měnit nastavený čas v

aktivný (predvolený program) a nápis "3:05"; táto hodnota udáva dĺžku zvoleného programu. Základné nastavenie pre stupeň upečenia kôrky je "medium", čo zodpovedá stredne tmavej kôrke a prednastavená váha je 1000g. Počas prevádzky je na displeji zobrazený stav procesu vybraného programu (blikajúca šípka sa postupne posúva z „PRE-H“ (začiatočný ohrev), cez KNEAD 1 (miesenie 1), RISE 1 (kysnutie 1), KNEAD 2 (miesenie 2), RISE 2 (kysnutie 2), RISE 3 (kysnutie 3), BAKE (pečenie) až po WARM (ohrev).

Hodnota uvedená na displeji je celkový čas zvoleného programu, po jeho aktivácii začne čas odpočítavať. Čas je uvedený v hodinách : minútach.

Popis ovládacieho panelu:

A – displej

Na displeji sú zobrazené nasledujúce údaje:

1. Zvolená váha chleba (750g, 1000g alebo 1250g)
2. Zostávajúci čas pečenia
3. Zvolená farba kôrky (prepečenia)

lower - svetlá

medium - stredná

dark - tmavá

rapid – rýchle pečenie

4. Číslo zvoleného programu

5. Sekvencia zvoleného programu

PRE-H začiatočný ohrev

KNEAD1 – miesenie 1

RISE1 – kysnutie 1

KNEAD2 – miesenie 2

RISE2 – kysnutie 2

RISE3 – kysnutie 3

BAKE – pečenie

WARM - ohrev

B – tlačidlo START/STOP

Používa sa na spustenie a zastavenie zvoleného programu.

Spustenie programu - po stlačení tlačidla START/STOP sa ozve krátke pípnutie, na displeji začne blikat dvojbodka medzi číslicami, program sa spustí a ostatné tlačidlá sa stávajú neaktívnymi. Pomocou tlačidla START/STOP môžete program kedykoľvek zastaviť, stlačte toto tlačidlo a podržte ho tak dlho (cca 3 sek.), dokiaľ nezaznie zvukový signál (pípnutie), ktorý značí že došlo k ukončeniu programu, na displeji nič neblíká.

Krátkym stlačením tlačidla START/STOP môžete program pozastaviť – číslice na displeji blikajú (napr. pre väčšie vykysnutie) a dalším krátkym stlačením spustíť.

POZNÁMKA: Netlačte tlačidlo START/STOP ak chcete len skontrolovať stav pečenia chleba. Kontrola sa vykonáva cez kontrolný priezor na veku. Veko zbytočne neotvárajte – únik tepla môže zásadne ovplyvniť proces tvorby chleba.

C – nastavenie času (odložený štart), tlačidla TIME+ a TIME- Táto domáca pekárňa má k dispozícii časovač, ktorý umožňuje nastaviť oneskorené spustenie vybraného programu (napr. pre čerstvý chlieb k raňajkám).

desetiminutových intervalech.

Maximální časové zpoždění, které lze nastavit, je 15 hodin.

Při práci s časovačem nikdy nepoužívejte přísady, které podléhají rychlé zkáze – např. mléko, vajíčka, ovoce, jogurt, cibule atd.!

Nastavení funkce zpoždění:

1. Nastavte program, váhu a stupeň propečení
2. Pomocí tlačítek TIME+ a TIME- nastavte zpoždění
3. Zmáčkněte tlačítko START/STOP pro spuštění zpožděného programu. Dvojitka na displeji bliká a odpočítávání času začalo.

Odložený start volte pouze na receptech, které máte dobře odzkoušené.

D – volba váhy, tlačítko LOAF

Váha chleba je standardně nastavena na 1000 g. Váhu nastavte dle hmotnosti použitých ingrediencí. Více

upřesnění a podrobností najdete v receptech. Programy 6, 7, 11 a 12 nemají nastavení váhy.

Stiskněte klávesu k nastavení zvolené váhy na 750g, 1000g nebo 1250g. U zvoleného nastavení se objeví značka.

E – volba programů, tlačítko MENU

Pomocí tlačítka MENU se vybírají jednotlivé programy, které jsou shrnuty v následujícím přehledu. Tyto programy můžete použít k výrobě níže uvedených specialit:

1. pečicí program – základní chléb/BASIC

Program pro přípravu bílého, žitného nebo pšeničného chleba. Stupeň propečení nastavíte tlačítkem COLOR.

2. pečicí program – francouzský chléb/FRENCH

Program pro přípravu světlého chleba z hladké mouky, s křupavou kůrkou a lehkým středem. Program není vhodný pro pečení receptů vyžadující máslo, margarín nebo mléko.

3. pečicí program – celozrnný chléb/WHOLE WHEAT

Program pro pečení z mouky, která vyžaduje delší čas pro nhětení a kynutí, např. celozrnná nebo žitná mouka. Chléb je víc kompaktní a těžký.

4. pečicí program – sladký chléb/SWEET

Program pro přípravu chleba do kterého jsou přidávány přísady jako jsou kousky ovoce, strouhaný kokos, sušené ovoce, čokoláda nebo více cukru. Tento chléb kyne déle a díky tomu je lehký a vzdušný.

5. pečicí program – super rychlý chléb/SUPER RAPID

Program jehož míchání, kynutí a pečení je v nejkratším možném čase.

6. pečicí program – kynuté těsto/DOUGH

V tomto režimu se připraví těsto bez pečení. Těsto po přípravě se může použít na chlebové rohlíky, pizzu, buchty, vánočky atd. Toto těsto můžete použít ve svém klasickém sporáku nebo troubě a nemusíte ho tudíž ručně zpracovávat.

7. pečicí program – nudlové těsto/PASTE DOUGH

Program pouze hñete. Je určen pro nekynutá těsta,

K časovému údaju, ktorý sa volí automaticky na základe vybraného programu, môžete pripočítat dobu (v hodinách a minútach), po ktorých uplynutí má začať príprava pokrmu.

Tlačidlá TIME+ a TIME- umožňujú meniť nastavený čas v desať minútových intervaloch. Maximálne časové oneskorenie, ktoré sa dá nastaviť, je 15 hodín.

Pri práci s časovačom nikdy nepoužívajte prísady, ktoré podliehajú rýchlej skaze – napr. mlieko, vajíčka, ovocie, jogurt, cibuľa atď.!

Nastavenie funkcie spomalenia:

1. Nastavte program, váhu a stupeň prepečenia
2. Pomocou tlačidiel TIME+ a TIME- nastavte oneskorenie
3. Stlačte tlačidlo START/STOP pre spustenie oneskoreného programu. Dvojbodka na displeji bliká a odpočítavanie času začalo. Odložený štart volte len na receptoch, ktoré máte dobre odskúšané.

D – volba váhy, tlačidlo LOAF

Váha chleba je štandardne nastavená na 1000 g. Váhu nastavte podľa hmotnosti použitých ingrediencií. Viac

upresnení a podrobností nájdete v receptoch. Programy 6, 7, 11 a 12 nemajú nastavenie váhy. Stlačte

klávesu k nastaveniu zvolenej váhy na 750g, 1000g alebo 1250g. Pri zvolenom nastavení sa objaví značka.

E – volba programov, tlačidlo MENU

Pomocou tlačidla MENU sa vyberajú jednotlivé programy, ktoré sú zhrnuté v nasledujúcom prehľade. Tieto programy môžete použiť k výrobe nižšie uvedených špecialít:

1. pečúci program – základný chlieb/BASIC

Program na prípravu bieleho, žitného alebo pšeničného chleba. Stupeň prepečenia nastavíte tlačidlom COLOR.

2. pečúci program – francúzsky chlieb/FRENCH

Program na prípravu svetlého chleba z hladkej múky, s chrumkavou kôrkou a ľahkým stredom. Program nie je vhodný na pečenie receptov vyžadujúcich si maslo, margarín alebo mlieko.

3. pečúci program – celozrnný chlieb/WHOLE WHEAT

Program na pečenie z múky, ktorá vyžaduje dlhší čas na miesenie a kysnutie, napr. celozrnná alebo žitná múka. Chlieb je viac kompaktný a ťažký.

4. pečúci program – sladký chlieb/SWEET

Program na prípravu chleba do ktorého sú pridávané prísady ako sú kúsky ovocia, strúhaný kokos, sušené ovocie, čokoláda alebo viac cukru. Tento chlieb kysne dlhšie a vďaka tomu je ľahký a vzdušný.

5. pečúci program – super rýchly chlieb/SUPER RAPID

Program ktorého miesenie, kysnutie a pečenie je v najkratšom možnom čase.

6. pečúci program – kysnuté cesto/DOUGH

V tomto režime sa pripraví cesto bez pečenia. Cesto po príprave sa môže použiť na chlebové rožky, pizzu, buchty, vánočky atď. Toto cesto môžete použiť vo svojom klasickom sporáku alebo rúre a nemusíte ho tak ručne spracovávať.

7. pečúci program – knedľové cesto/PASTE DOUGH

Program len miesi. Je určený na nevkyksnuté cestá, napr.

např. nudle. Nemusíte tudíž těsto ručně zpracovávat.
8. pečicí program – podmáslový chléb/BUTTER MILK
Program pro pečení chleba s přísadou podmáslí nebo jogurtu.

9. pečicí program – bezlepkový chléb/GLUTEN FREE
Program pro pečení chleba s bezlepkové mouky nebo přísad. Bezlepková mouka vyžaduje delší přidávání tekutých ingrediencí a má rozdílné vlastnosti při kynutí.

10. pečicí program - dort/CAKE
Pro dorty s kypřicím práškem. Součástí je hnětení, kynutí a pečení.

11. program - marmeláda/JAM

Pro vaření marmelády a džemů.

12. program – samotné pečení/BAKE

Program pro dodatečné pečení chleba, který je příliš světlý nebo není dostatečně propečený. Nemísí ani neumožňuje kynutí.

DOPORUČENÍ:

Pro počáteční obeznámení s pekárnou a získání prvních zkušeností doporučujeme volit program 1 nebo 2, bez volby RAPID.

F – volba barvy kůrky (vypečení), tlačítko COLOR

Pomocí tohoto tlačítka můžete nastavit požadovaný stupeň upečení. Jsou možné tyto volby:

světlá - LOWER

střední - MEDIUM

tmavá - DARK

rychlé pečení - RAPID

Čas pečení se mění v závislosti na zvoleném stupni vypečení. Pro pečicí programy 1 – 4 je možné aktivovat rychlé pečení RAPID.

Tlačítko mačkám tak dlouho dokud není na displeji ukázáno RAPID. Programy 6, 7 a 11 nemají nastavení barvy.

Funkce pekárný chleba:

Udržování teploty

Po ukončení pečení (BAKE), pekárna udržuje teplotu chleba přibližně 1 hodinu. Přejete-li si tuto funkci nevyužít a vyndat chleba dříve ukončete nejdříve tuto funkci zmáčknutím tlačítka START/STOP. Pro nejlepší výsledky vyndejte chléb co nejdříve po dopečení.

Paměťová funkce

Pokud dojde ke krátkému výpadku napájení, který netrvá déle než přibližně 10 minut, zůstane pozice programu uložena v paměti a po obnovení napájení může pekárna pokračovat tam, kde skončila (bez opakovaného zmáčknutí tlačítka START/STOP). Byla-li prodleva delší, je nezbytné vymoutit ingredience z nádoby na pečení, pekárnou restartovat a znovu ingredience vložit, toto neplatí pokud výpadek nastal, když se fáze programu ještě nedostala do procesu kynutí těsta. V tomto případě je možné pokračovat v procesu zmáčknutím tlačítka START/STOP a program pečení začne znovu od začátku.

Bezpečnostní funkce:

knedle. Nemusíte tak cesto ručně spracovávať.

8. pečúci program – pod maslový chlieb/BUTTER MILK
Program na pečenie chleba s prísadou podmaslia alebo jogurtu.

9. pečúci program – bezlepkový chlieb/GLUTEN FREE
Program na pečenie chleba s bezlepkovej múky alebo prísad. Bezlepková múka vyžaduje dlhšie pridávanie tekutých ingrediencií a má rozdielne vlastnosti pri kysnutí.

10. pečúci program - torta/CAKE
Na torty s kypriacim práškom. Súčasťou je miesenie, kysnutie a pečenie.

11. program - marmeláda/JAM

Na varenie marmelády a džemov.

12. program – samotné pečenie/BAKE

Program na dodatočné pečenie chleba, ktorý je príliš svetlý alebo nie je dostatočne prepečený. Nemiesi ani neumožňuje kysnutie.

DOPORUČENIE:

Pre začiatočné oboznámenie sa s pekárnou a získaním prvých skúseností doporučujeme voľiť program 1 alebo 2, bez voľby RAPID.

F – voľba farby kôrky (vypečenie), tlačidlo COLOR

Pomocou tohto tlačidla môžete nastaviť požadovaný stupeň upečenia. Sú možné tieto voľby:

svetlá - LOWER

stredná - MEDIUM

tmavá - DARK

rychle pečení - RAPID

Čas pečenia sa mení v závislosti na zvolenom stupni vypečenia. Pre pečúce programy 1 – 4 je možné aktivovať rýchle pečenie RAPID.

Tlačidlo tlačím tak dlho pokým nie je na displeji ukázané RAPID. Programy 6, 7 a 11 nemajú nastavenie farby.

Funkcie pekáre chleba:

Udržovanie teploty

Po ukončení pečenia (BAKE), pekáreň udržuje teplotu chleba približne 1 hodinu. Ak si prajete túto funkciu nevyužiť a vybrať chlieb skôr ukončíte najskôr túto funkciu stlačením tlačidla START/STOP. Pre najlepšie výsledky vyberte chlieb čo najskôr po dopečení.

Pamäťová funkcia

Pokiaľ dôjde ku krátkemu výpadku napájania, ktorý netrvá dlhšie než približne 10 minút, zostane pozícia programu uložená v pamäti a po obnovení napájania môže pekáreň pokračovať tam, kde skončila (bez opakovaného stlačenia tlačidla START/STOP). Ak bol výpadek dlhší, je potrebné vybrať ingrediencie z nádoby na pečenie, pekáreň reštartovať a znovu ingrediencie vložiť, toto neplatí pokiaľ výpadek nastal, keď sa fáza programu ešte nedostala do procesu kysnutia cesta. V tomto prípade je možné pokračovať v procese stlačením tlačidla START/STOP a program pečenie začne znovu od začiatku.

Objeví-li se na displeji po spuštění programu nápis HHH – teplota pekárný je po předchozím použití stále příliš vysoká. V takovém případě ukončete program, vyjměte přírodní kabel z el. sítě, otevřete víko pekárný a nechte ji vychladnout.

Toto neplatí pro programy 11 (JAM) a 12 (BAKE), které lze spustit okamžitě bez ohledu na to, zda-li je přístroj teplý.

Objeví-li se na displeji po spuštění programu nápis LLL – teplota pekárný je příliš nízká. V takovém případě pekárný přeneste do prostředí s vyšší teplotou. Toto opět neplatí pro programy 11 (JAM) a 12 (BAKE), které lze spustit okamžitě.

Objeví-li se na displeji po zmáčknutí tlačítka START/STOP nápis EEO – teplotní sensor otevřel zapojený okruh. V takovém případě nechte sensor zkontrolovat autorizovaným servisem. Objeví-li se na displeji nápis EE1 – to značí, že teplotní sensor okruh uzavřel.

Před prvním použitím:

Nastavte program pečení a zapněte na 10 minut pekárný bez vložených surovin, poté nechejte pekárný vychladnout.

Při prvním použití se může uvolnit mírný zápach a kouř. Poté pekárný opět omyjte (viz. odstavec čištění níže).

Po vytření do sucha či oschnutí a následném sestavení je pekárný připravena k použití.

Postup při použití pekárný:

Příprava

Postavte pekárný na pevný, rovný, teplu-odolný povrch. Otevřete víko, přidržeťte si pekárný a vyjměte formu na pečení. Nasadte hnětací háky na hřídle na dně formy. Ujistěte se, že jsou nasazeny správně.

Naplnění/přidání ingrediencí

Odměřte ingredience a přidejte je do formy na pečení. Dodržujte správný postup pro jejich přidávání: nejprve tekuté ingredience (voda, mléko nebo vejce atd.), cukr, sůl, poté mouka a nakonec droždí.

POZNÁMKA: Dodržujte maximální množství mouky a droždí, které je uvedeno v receptu. Pokud používáte časovač, je důležité udržet droždí mimo vody/tekutiny.

V opačném případě začne droždí reagovat před započatím procesu přípravy a výsledkem bude tvrdé, husté těsto a příliš tvrdé k jídlu. Voda nesmí být příliš horká nebo studená, stane-li se tak brání potom v kynutí. Nasadte formu na pečení zpět do pekárný. Ujistěte se, že je nasazena správně. Zavřete vrchní víko.

Nastavení ovladačů:

Zapojte pekárný do el. sítě. Po jejím zapojení se ozve zvukový signál (pípnutí). Na displeji se objeví číslo programu a délka programu číslo 1.

Tlačítkem MENU vyberte váš zvolený program.

Tlačítkem COLOR navolte stupeň propečení.

POZNÁMKA: Neplatí pro programy 6, 7 a 11.

Bezpečnostné funkcie:

Ak sa objaví na displeji po spustení programu nápis HHH – teplota pekárný je po predchádzajúcom použití stále príliš vysoká. V takom prípade ukončíte program, vytiahnete prírodný kábel z el. siete, otvorte veko pekárný a nechajte ju vychladnúť.

Toto neplatí pre programy 11 (JAM) a 12 (BAKE), ktoré sa dajú spustiť okamžite bez ohľadu na to, či je prístroj teplý.

Ak sa objaví na displeji po spustení programu nápis LLL – teplota pekárný je príliš nízka. V takom prípade pekárný preneste do prostredia s vyššou teplotou. Toto opäť neplatí pre programy 11 (JAM) a 12 (BAKE), ktoré sa dajú spustiť okamžite. Ak sa objaví na displeji po stlačení tlačidla START/STOP nápis EEO – teplotný sensor otvoril zapojený okruh. V takom prípade nechajte sensor skontrolovať autorizovaným servisom. Ak sa objaví na displeji nápis EE1 – to značí, že teplotný sensor okruh uzavrel.

Pred prvým použitím:

Nastavte program pečenia a zapnite na 10 minút pekárný bez vložených surovín, potom nechajte pekárný vychladnúť. Pri prvom použití sa môže uvoľniť mierny zápach a dym. Potom pekárný opäť umyte (viď. Odstavec čistenie nižšie). Po vytretí do sucha či oschnutí a následnom zostavení je pekárný pripravená k použitiu.

Postup pri použití pekárný:

Priprava

Postavte pekárný na pevný, rovný, teplu - odolný povrch. Otvorte veko, pridržte si pekárný a vyberte formu na pečenie. Nasadte háky na miesenie na hriadele na dne formy. Uistite sa, že sú nasadené správne.

Naplnenie/pridanie ingrediencií

Odmerajte ingrediencie a pridajte ich do formy na pečenie. Dodržujte správny postup na ich pridávanie: najskôr tekuté ingrediencie (voda, mlieko alebo vajcia atď.), cukor, soľ, potom múka a nakoniec drożdžie.

POZNÁMKA: Dodržujte maximálne množstvo múky a drożdžia, ktoré je uvedené v recepte. Pokiaľ používate časovač, je dôležité udržať drożdžie mimo vody/tekutiny. V opačnom prípade začne drożdžie reagovať pred začatím procesu prípravy a výsledkom bude tvrdé, husté cesto a príliš tvrdé na jedenie. Voda nesmie byť príliš horúca alebo studená, ak sa tak stane bráni potom vykynutiu.

Nasadte formu na pečenie späť do pekárný. Uistite sa, že je nasadená správne. Zavrite vrchné veko.

Nastavenie ovladačov:

Zapojte pekárný do el. siete. Po jej zapojení sa ozve zvukový signál (pípnutie). Na displeji sa objaví číslo programu a dĺžka programu číslo 1.

Tlačítkom MENU vyberte váš zvolený program.

Tlačítkom COLOR navolte stupeň prepečenia.

POZNÁMKA: Neplatí pre programy 6, 7 a 11.

Ak si prajete, tlačidlami TIMER+ a TIMER- navolte čas

Přejete-li si, tlačítka TIMER+ a TIMER- navolte čas opožděného spuštění.

POZNÁMKA: Není možno u programu 11.

Zmáčknete tlačítko START/STOP pro začátek pečení.

Pekárna začne odpočítávat čas.

POZNÁMKA: Některé programy nezačnou ihned po zmáčknutí tlačítka START misit, ale zprvu ohřívají ingredience na optimální teplotu a až poté začne hnětení.

Přidavné ingredience

Máte-li zvolený jeden z těchto programů: 1, 2, 3, 5, 6, 8, nebo 9 ozve se během procesu 10 krátkých pípnutí.

Tento zvukový signál slouží jako výzva k přidání ingrediencí. Otevřete víko a přidejte ingredience na těsto a víko ihned uzavřete.

Tento krok je vhodný pro ingredience jako jsou ovoce, oříšky, čokoláda apod., tímto pozdějším vložením zabráníte jejich rozsekání hnětacími lopatkami. Ostatní ingredience je výhodnější vložit před zahájením programu. Mate-li nastaven opožděný čas startu, přidejte všechny ingredience na začátku.

Na konci pečení

Na konci času pečení zazní z pekárny 10 krátkých pípnutí. To signalizuje konec pečení. Po zaznění tohoto signálu zmáčknete na cca 2s tlačítko START/STOP pro ukončení cyklu, tím ukončíte i udržování teploty po dobu 1 hodiny.

Odpojte přírodní kabel ze sítě a až poté otevřete víko.

Vyjmutí chleba

Po otevření víka vyjměte pečící formu vertikálním pohybem. Použijte ochranné rukavice (na obě ruce).

Po otevření vystupuje z pekárny horký vzduch, proto nesklánějte obličej nebo ruce nad pekárnu.

Nechte formu vychladnout a poté ji otočte dnem vzhůru a potřete pro vyndání chleba. Nechejte chléb vychladnout na děrovaném podnosu. Pokud chléb nelze vyndat z formy, přetlačte dřevěnou lopatku kolem vnitřních stěn misky – nepoužívejte

kovové nebo ostré předměty, protože tyto mohou poškodit nepřilnavý povrch nádoby. Když chléb pomalu stydne, pomoci háčku a dřevěné nebo plastové špachtle vyndejte hnětací lopatky z bochníku. Nepoužívejte kovové nebo ostré předměty, protože tyto mohou poškodit nepřilnavý povrch. Pro lepší výsledky nechejte chléb 20-30 minut po upečení odstát, před nakrájením. Před překrojením se ujistěte, zda nejsou misící lopatky v bochníku.

Čas udržování teploty

Nebylo-li na konci pečení zmáčknuo tlačítko START/STOP, pekárna bude udržovat teplotu chleba přibližně 1 hodinu.

Po uplynutí tohoto času zaní 10 krátkých pípnutí.

Čištění a údržba:

Před každou údržbou odpojte pekárnu od elektrické sítě!

Čištění provádějte vždy na vychladnuté pekárně a pravidelně po každém použití! Doporučujeme potřít novou

oneskoreného spustenia.

POZNÁMKA: Nie je možné pri programe 11.

Stlačte tlačidlo START/STOP pre začiatok pečenia.

Pekáreň začne odpočítavať čas.

POZNÁMKA: Niekteré programy nezačnú ihneď po stlačení tlačidla START miesiť, ale spočiatku ohrievajú ingrediencie na optimálnu teplotu a až potom začne miesenie.

Přidavné ingredience

Ak máte zvolený jeden z týchto programov: 1, 2, 3, 5, 6, 8, alebo 9 ozve sa počas procesu 10 krátkych pípnutí.

Tento zvukový signál slúži ako výzva k pridaniu ingrediencií. Otvorte veko a pridajte ingredience na cesto a veko ihneď uzavrite.

Tento krok je vhodný pre ingrediencie ako sú ovocie, orešky, čokoláda a pod., týmto oneskoreným vložením zabránite ich rozsekaniu lopatkami na miesenie.

Ostatné ingrediencie je výhodnejšie vložiť pred zahájením programu.

Ak máte nastavený oneskorený čas startu, pridajte všetky ingrediencie na začiatku.

Na konci pečenia

Na konci času pečenia zaznie z pekárne 10 krátkych pípnutí. To signalizuje koniec pečenia. Po zaznení tohto signálu stlačte na cca 2s tlačidlo START/STOP pre ukončenie cyklu, tým ukončíte i udržovanie teploty po dobu 1 hodiny.

Odpojte prírodný kábel zo siete a až potom otvorte veko.

Vybratie chleba

Po otvorení veka vyberte pečúcu formu vertikálnym pohybom. Použite ochranné rukavice (na obe ruky). Po otvorení vystupuje z pekárne horúci vzduch, preto neskláňajte tvár alebo ruky nad pekáreň.

Nechajte formu vychladnúť a potom ju otočte hore dnom a potráste kvôli vybratiu chleba. Nechajte chlieb vychladnúť na dierkovanom podnose. Pokiaľ sa chlieb nedá vybrať z formy, pretlačte drevenu lopatku okolo vnútorných stien misky – nepoužívajte kovové alebo ostré predmety, pretože tieto môžu poškodiť nepřilnavý povrch nádoby. Keď chlieb pomaly chladne, pomocou háčiku a drevenej alebo plastovej špachtle vyberte lopatky na miesenie z bochníku.

Nepoužívajte kovové alebo ostré predmety, pretože tieto môžu poškodiť nepřilnavý povrch. Pre lepší výsledky nechajte chlieb 20-30 minút po upečení odstáť, pred nakrájaním. Pred překrojením sa uistite, či nie sú lopatky na miesenie v bochníku. Čas udržovania teploty Ak nebolo na konci pečenia stlačené tlačidlo START/STOP, pekáreň bude udržovať teplotu chleba približne 1 hodinu. Po uplynutí tohto času zaznie 10 krátkych pípnutí.

Čistenie a údržba:

Pred každou údržbou odpojte pekáreň od elektrickej siete!

Čistenie vykonávajte vždy na vychladnutej pekárni a pravidelne po každom použití! Doporučujeme potrieť novú pečúcu formu a lopatky na miesenie tukom, pred ich prvým

pečicí formu a hnětací lopatky tukem, před jejich prvním použitím a nechat je ohřát v pekárně po dobu asi 10 minut. Po jejich vychladnutí očistíte (vyleštíte) pečicí formu od tuku papírovým ubruskem. Toto se doporučuje provést na ochranu nepřilnavého povrchu. Tento postup může být čas od času opakován. Nikdy nepoužívejte chemické čisticí látky, benzín, čističe pecí, které škrábou nebo jinak ničí povlak. Vlhkým hadříkem odstráňte všechny ingredience a drobký z víka, pláště a pečicího prostoru. Nikdy nenamáčejte pekárnou do vody nebo nenaplňujte pečicí prostor vodou! Je-li to nutné, vrchní víko pekárně může být odejmuto. Vnější plochy pečicí formy otřete vlhkým hadříkem. Jak hnětací lopatky tak i pohonné hřídele se musí očistit ihned po použití. Zůstanou-li hnětací lopatky ve formě, budou se později těžce vyndávat. V takovém případě naplňte nádobu teplou vodou a nechte ji v klidu po dobu asi 30 minut. Pak vyjměte hnětací lopatky. Pečicí forma je opatřena nepřilnavým povlakem. Proto nepoužívejte kovové nástroje, které by mohly poškrábat povrch během jeho čištění. Normální je, že v průběhu času se barva povrchu mění. Tato změna ale žádným způsobem nemění jeho účinnost. Pro zachování optimálního stavu pekárně, ji občas důkladně protřete olejem.

Příprava ingrediencí:

Můžete využít již připravených chlebových směsí, které jsou k dostání v obchodech s potravinami nebo použít svoje jednotlivé ingredience.

Mouka

Váha mouky se značně liší podle typu použité mouky. Podle kvality a vlastností mouky (závisí zejména na vlhkosti a podílu lepku) mohou být výsledky pečení chleba rovněž různé. Mouku uchovávejte v hermetickém obalu, neboť mouka bude reagovat na kolísání klimatických podmínek absorpcí nebo naopak ztrátou vlhkosti. Přednostně používejte mouku „k pečení chleba“ nebo „k pečení“ spíše než běžnou mouku.

Celozrná mouka

Celozrná (hrubozrná) mouka se vyrábí ze všech druhů obilovin, včetně pšenice. Označení "celozrná" znamená, že mouka byla rozemleta z celých zrn a proto má větší obsah vláknin, což se projevuje tmavší barvou pšeničné celozrné mouky. Rozšířený názor, že při použití celozrné mouky bude chléb tmavší, však není pravdivý.

Žitná mouka

Žitná mouka neobsahuje žádný lepek a chléb jen obtížně kyne. Aby byl chléb vyrobený z žitné mouky snadno stravitelný, musíte upéct žitný celozrný chléb pomocí chlebového kvasu. Těsto bude kynout pouze tehdy, když ke každým 4 dílům žitné mouky bez lepku přidáte jeden díl mouky typu 550.

Obsah lepku v mouce

Čím vyšší je typové číslo mouky, tím méně lepku obsahuje a tím méně bude těsto kynout. Největší množství lepku je obsaženo v mouce typu 550.

použitím a nechať ich ohriať v pekární po dobu asi 10 minút. Po ich vychladnutí očistíte (vyleštíte) pečúcu formu od tuku papierovým obrúskom. Toto sa doporučuje previesť na ochranu nepríľnavého povrchu. Tento postup môže byť občas opakovaný. Nikdy nepoužívajte chemické čistiace látky, benzín, čističe pecí, ktoré škrábajú alebo inak ničia povlak. Vlhkým obrúskom odstráňte všetky ingrediencie a drobký z veka, plášt'a a pečúceho priestoru. Nikdy nenamáčajte pekáreň do vody alebo nenaplňujte pečúci priestor vodou!

Ak je to nutné, vrchné veko pekárne môže byť odobraté. Vnútorne plochy pečúcej formy otríte vlhkým obrúskom. Ako lopatky na miesenie tak aj pohonné hriadele sa musia očistiť ihneď po použití. Ak zostanú lopatky na miesenie vo forme, budú sa neskôr ťažko vyberať. V takom prípade naplňte nádobu teplou vodou a nechajte ju v kľude po dobu asi 30 minút. Potom vyberte lopatky na miesenie. Pečúca forma je vybavená nepríľnavým povlakom. Preto nepoužívajte kovové nástroje, ktoré by mohli poškrábať povrch počas jeho čistenia. Normálne je, že v priebehu času sa farba povrchu mení. Táto zmena ale žiadnym spôsobom nemení jeho účinnosť. Pre zachovanie optimálneho stavu pekárne, ju občas dôkladne pretrete olejom.

Příprava ingrediencí:

Můžete využít už připravené chlebové zmesi, ktoré sú k dispozícii v obchodoch s potravinami alebo použít svoje jednotlivé ingredience.

Múka

Váha múky sa značne liší podľa typu použitej múky. Podľa kvality a vlastností múky (závisí hlavne na vlhkosti a podiele lepku) môžu byť výsledky pečenia chleba rovnako rôzne. Múku uchovávejte v hermetickom obale, lebo múka bude reagovať na kolísanie klimatických podmienok absorpciou alebo naopak stratou vlhkosti. Predovšetkým používajte múku „na pečenie chleba“ alebo „na pečenie“ skôr než bežnú múku.

Celozrná múka

Celozrná (hrubozrná) múka sa vyrába zo všetkých druhov obilnín, vrátane pšenice. Označenie "celozrná" znamená, že múka bola rozmlätá z celých zŕn a preto má väčší obsah vláknin, čo sa prejavuje tmavšou farbou pšeničnej celozrnnej múky. Rozšírený názor, že pri použití celozrnnej múky bude chléb tmavší, však nie je pravdivý.

Žitná múka

Žitná múka neobsahuje žiadny lepek a chléb len obtiažne kysne. Aby bol chléb vyrobený z žitnej múky ľahko stráviteľný, musíte upiecť žitný celozrný chléb pomocou chlebového kvasu. Cesto bude kysnúť len vtedy, keď ku každým 4 dielom žitnej múky bez lepku pridáte jeden diel múky typu 550.

Obsah lepku v múke

Čím vyššie je typové číslo múky, tým menej lepku obsahuje a tým menej bude cesto kysnúť. Najväčšie množstvo lepku je obsiahnuté v múke typu 550.

Různé druhy mouky

Kukuřičná, rýžová a bramborová mouka je vhodná pro osoby alergické na lepek, nebo pro ty, kteří trpí malaoabsorpčním syndromem nebo břišními nemocemi.

Mouka z pšenice špády je drahá, ale neobsahuje chemické přísady, protože pšenice roste na velmi chudé půdě a nevyžaduje žádné hnojivo. Špádová mouka je obzvláště vhodná pro alergiky.

Mouka z prosa je obzvláště vhodná pro osoby trpícími mnoha alergiemi.

Mouka z tvrdé pšenice je vhodná na bagety díky své konzistenci a může být nahrazena krupicí z tvrdé pšenice.

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.

Droždí

Droždí je živý organismus, který se množí v těstě. Pomocí vlhkosti, potravin a tepla droždí roste a uvolňuje plyn oxidu uhličitého. Tento vytváří bubliny, které zůstávají uvězněné v těstu a zvedají jej. Z několika dostupných typů droždí doporučujeme použití suchého instantního pekařského droždí. Tyto se obvykle prodávají v sáčkích. Můžete také najít „rychle-kynoucí“ droždí nebo „droždí pro chlebové pekárný“.

Sůl

Sůl pomáhá ovládat růst droždí. Bez soli může chléb nadměrně narůst a poté padnout. Sůl také dává lepší chuť.

Vejde

Vejde dělají chléb bohatším a výživnějším, barevnějším a vylepšují tvar a konzistenci. Vejce jsou jako tekuté ingredience, proto upravte jiné tekuté ingredience, pokud přidáte vejce, v opačném případě může být těsto příliš mokré a nezvedne se uspokojivě.

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 s droždím, neboť tuk může zabránit rehydrataci droždí.

Kypřící prášek

Pečící prášek se používá v programech „super rychlý chléb (č. 5) a „dort (č. 10)“.

Tekuté ingredience

Tekutými ingrediencemi se myslí pitná voda, mléko, ocet, olej nebo směs. Voda dělá křupavou kůrku. Mléko zjemňuje kůrku a zjemňuje strukturu. Jsou různé názory na teplotu použité vody. Můžete sami zvážit požadovanou teplotu po oboznámení s pekárnou.

Doporučujeme následující:

Voda by měla mít pokojovou teplotu, ani příliš studená ani

Rôzne druhy múky

Kukuřičná, ryžová a zemiaková múka je vhodná pre osoby alergické na lepek, alebo pre tých, ktorí trpia málo absorbočným syndrómom alebo brušnými ochoreniami.

Múka z pšenice špády je drahá, ale neobsahuje chemické prísady, pretože pšenica rastie na veľmi chudobnej pôde a nevyžaduje si žiadne hnojivo. Špádová múka je obzvlášť vhodná pre alergikov. Múka z prosa je obzvlášť vhodná pre osoby trpiacimi mnohými alergiami. Múka z tvrdej pšenice je vhodná na bagety vďaka svojej konzistencii a môže byť nahradená krupicou z tvrdej pšenice.

Cukor

Dávajte prednosť bielemu alebo surovému cukru alebo medu. Nepoužívajte rafinovaný alebo kockový cukor. Cukor dodáva energiu droždíu, dodáva chlebu dobrú chuť a zlepšuje vypečenie kôrky.

Droždie

Droždie je živý organizmus, ktorý sa množí v ceste. Pomocou vlhkosti, potravín a tepla droždie rastie a uvoľňuje plyn oxidu uhličitého. Tento vytvára bubliny, ktoré zostávajú uväznené v ceste a zdvíhajú ho. Z niekoľko dostupných typov droždia doporučujeme použitie suchého instantného pečárskeho droždia. Tieto sa obvyčajne predávajú v sáčkoch. Môžete tiež nájsť „rychlo - kysnúce“ droždie alebo „droždie pre chlebové pečáre“.

Soľ

Soľ pomáha ovládať rast droždia. Bez soli môže chlieb nadmerne narásť a potom spadnúť. Soľ tiež dáva lepší chuť.

Vajcia

Vajcia robia chlieb bohatším a výživnejším, farebnejším a vylepšujú tvar a konzistenciu. Vajcia sú ako tekuté ingredience, preto upravte iné tekuté ingredience, pokiaľ pridáte vajcia, v opačnom prípade môže byť cesto príliš mokré a nezdvihne sa uspokojivo.

Tuky a olej

Tuky robia chlieb mäkkším a chutnejším. Rovnako sa potom lepšie a dlhšie uchováva. Prílišné množstvo tuku spomaľuje kysnutie. Ak používate maslo, rozdeľte ho na malé kúsky, aby bolo možné ho do pripravovaného produktu rovnomerne zamiešať alebo ho nechať zmäkchnúť. Nikdy nevmiešajte teplé maslo. Zabraňte kontaktu tuku s droždím, lebo tuk môže zabrániť rehydratacii droždia.

Kypriaci prášok

Pečúci prášok sa používa v programoch „super rýchly chlieb (č. 5) a „torta (č. 10)“

Tekuté ingredience

Tekutými ingredienciami sa myslia pitná voda, mlieko, ocot, olej alebo zmes. Voda robí chrumkavú kôrku. Mlieko zjemňuje kôrku a zjemňuje štruktúru. Sú rôzne názory na teplotu použitej vody. Môžete sami zvážiť požadovanú teplotu po oboznámení sa s pekárnou.

Doporučujeme nasledujúce:

Voda by mala mať izbovú teplotu, ani príliš studená ani príliš

příliš horká. Jemně chladnější voda se používá pro bochníky pečené pomalu, a teplejší voda pro rychlejší pečení. Program SUPER RAPID (č. 5) používají teplou vodu (30°C-35°C) k urychlení procesu (1 díl vroucí vody na 2 díly vody z vodovodu). Při této teplotě může fungovat pouze rychlé droždí. Během přípravy s časovačem nepoužívejte mléko. Může se srazit před spuštěním procesu přípravy. Ostatní přísady (oliv, slanina, atd.)

Své recepty můžete přizpůsobit podle svého vkusu pomocí veškerých přísad, které si přejete, jen přitom dbajte na následující:

Důsledně respektujte zvukový signál udávající vhodný okamžik pro přidání přísad, zvláště pokud jde o ty nejkřehčí materiály, odolnější zrna (například lněná, sezamová, slunečnicová) a koření lze zapracovat od samého počátku hnětení, aby se spřístrojem snáze pracovalo (například pokud jde o odložený start), velmi mokré přísady (oliv) nechte řádně okapat, masné přísady lehce zamoučňte, aby se lépe zapracovávaly, nezpracovávejte naráz příliš velké množství, aby jste nenarušili správný vývoj těsta.

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 vchladu bude třeba vodu nebo mléko zvlažňet (nikdy však nepřekročte 35°C).

Stav těsta uprostřed hnětení

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, jinak bude eventuálně třeba trochu mouky přidat. Korekci je třeba provádět velmi pomalu (maximálně po 1 polévkové lžičce) a před dalším zásahem vyčkat, zda došlo nebo nedošlo k požadovanému zlepšení.

Více droždí neznamená, že chleba více vykysne

Myslet si, že když se přidá více droždí, chléb více vykysne.

Je tomu spíše tak, že přílišné množství droždí snižuje pevnost struktury těsta, které hodně vykysne 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.

Možné problémy – otázky a odpovědi:

1. Z prostoru pro pečení nebo z ventilačních otvorů vystupuje kouř:

PŘÍČINA: Přísady jsou přilepené v prostoru pro pečení nebo na vnější části pečicí formy.

ŘEŠENÍ: Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vyčistěte vnější část pečicí formy nebo prostor pro pečení.

2. Chlebová kůrka je příliš tlustá:

PŘÍČINA: Chléb zůstal v pekárně příliš dlouho dobu a vypařilo se příliš mnoho tekutin.

ŘEŠENÍ: Nenechávejte chleba v pekárně příliš dlouhou dobu.

horúca. Jemne chladnejšia voda sa používa pre bochníky pečené pomaly, a teplejšia voda pre rýchlejšie pečenie. Program SUPER RAPID (č. 5) používajú teplú vodu (30°C-35°C) k urychleniu procesu (1 diel vriacej vody na 2 diely vody z vodovodu). Pri tejto teplote môže fungovať len rýchle drożdžie. Počas prípravy s časovačom nepoužívajte mlieko. Môže sa zraziť pred spustením procesu prípravy. Ostatné prísady (oliv, slanina, atď.)

Svoje recepty môžete prispôbiť podľa svojho vkusu pomocou všetkých prísad, ktoré si prajete, len pritom dbajte na nasledujúce:

Dôsledne rešpektujte zvukový signál udávajúci vhodný okamžik pre pridanie prísad, zvlášť pokiaľ ide o tie najkrehšie materiály, odolnejšie zrná (napríklad lanové, sezamové, slnečnicové) a korenie sa dá zapracovávať od samého začiatku miesenia, aby sa s prístrojom ľahšie pracovalo (napríklad pokiaľ ide o odložený štart), veľmi mokré prísady (oliv) nechajte riadne odkvapkať, masné prísady ľahko zamučnite, aby sa lepšie zapracovávali, nezpracovávať naraz príliš veľké množstvo, aby ste nenarušili správny vývoj cesta.

Praktické rady:

Příprava chleba je velmi citlivá na teplotné a vlhkostné podmienky

V prípade veľkej horúčavy sa doporučuje použiť chladnejších tekutin než obvykle. Rovnako tak je možné, že v chlade bude potrebné vodu alebo mlieko zvlažniť (nikdy však nepřekročte 35°C).

Stav cesta uprostred miesenia

Niekedy je užitočné overiť si stav cesta uprostred miesenia: cesto má tvoriť homogénnu guľu, ktorá sa ochotne oddeluje od stien. Ak zostane nezpracovaná múka, je potrebné pridať trochu vody, inak bude eventuálne potrebné pridať trochu múky. Korekciu treba vykonať veľmi pomaly (maximálne 1 polievkovú lyžicu) a pred ďalším zásahom vyčkat, či došlo alebo nedošlo k požadovanému zlepšeniu.

Viac droždja neznamená, že chleba viac vykysne

Myslieť si, že ak sa pridá viac droždja, chleba via vykysne, je mylné. Prílišné množstvo droždja zníži pevnosť štruktúry cesta, ktoré veľmi vykysne a potom pri pečení prepadne. Skutočný stav cesta pred pečením môžete posúdiť ľahkými dotykmi končekov prstov: cesto musí klásť mierny odpor a odtlačky prstov sa musia po chvíľke stratiť.

Možné problémy – otázky a odpovede:

1. Z priestoru na pečenie alebo z ventilačních otvorů vystupuje dym:

PŘÍČINA: Přísady sú přilepené v priestore na pečenie alebo na vnútornej časti pečúcej formy.

RIEŠENIE: Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a vyčistite vnútornú časť pečúcej formy alebo priestor na pečenie.

2. Chlebová kôrka je príliš tlstá:

PŘÍČINA: Chleba zůstal v pekárně příliš dlouhou dobu a vypařilo sa příliš mnoho tekutin.

RIEŠENIE: Nenechávejte chleba v pekárně příliš dlouhou dobu.

3. Chléb lze z pečicí formy vytáhnout jen s obtížemi:

PRÍČINA: Spodní strana bochníku je zaklesnutá do hnětací lopatky.

ŘEŠENÍ: Po pečení hnětací lopatky a hřídel očistěte. V případě potřeby naplňte pečicí formu teplou vodou a nechte ji působit 30 minut. Potom můžete hnětací lopatky snadno vyjmout a vyčistit.

4. Přísady nejsou smíchány nebo chléb není správně upečený:

PRÍČINA: Zvolený program není správný. Zatímco pekárna pracovala, bylo víko několikrát otevřeno. Otáčení hnětacích nožů je zablokováno.

ŘEŠENÍ: Zkontrolujte vybrané menu a další nastavení. Po posledním kynutí již víko neotevírejte. Zkontrolujte, zda jsou nože zablokovány zmičky, atd. Vyjměte pečící plech a zkontrolujte, zda se hnací mechanismus otáčí. Pokud zjistíte, že zde příčina není, odešlete přístroj do servisu.

5. Příklad se nespustí. Ozve se zvukový signál a na displeji se zobrazí H:HH:

PRÍČINA: Příklad je po předchozím pečení stále horký.

ŘEŠENÍ: Stiskněte tlačítko START/STOP a odpojte pekárnou z el. sítě. Otevřete víko, vyjměte pečící formu a nechte pekárnou vychladnout.

6. Je slyšet zvuk motoru, ale hnětací lopatky se neotáčí:

PRÍČINA: Pečící forma není přidělena správně nebo těsto uvnitř formy je příliš objemné.

ŘEŠENÍ: Zkontrolujte zda-li je forma nasazena správně, zda-li je těsto uděláno správně nebo zda-li jsou všechny ingredience přidány ve správném množství.

7. Chléb je příliš velký až tlačí na víko:

PRÍČINA: Bylo přidáno příliš mnoho droždí nebo příliš mnoho vody nebo okolní teplota je příliš vysoká.

ŘEŠENÍ: Zkontrolujte zda-li byly přidány ingredience ve správném množství nebo zda-li je pečící forma přidělena správně.

8. Chléb je příliš malý nebo téměř nedochází ke kynutí:

PRÍČINA: Bylo přidáno příliš málo droždí nebo droždí způsobuje příliš pomalé kynutí z důvodu, že byla přidána příliš teplá voda nebo droždí bylo smícháno se solí nebo okolní teplota je příliš nízká.

ŘEŠENÍ: Zkontrolujte množství a správnost přidávaných ingrediencí, pekárnou umístěte do teplejšího prostředí.

9. Těsto příliš nakynulo a přetéká z formy:

PRÍČINA: Bylo přidáno příliš mnoho tekutin, těsto je příliš měkké nebo bylo přidáno příliš mnoho droždí.

ŘEŠENÍ: Zredukujte množství tekutin a zlepšete tuhost těsta.

10. Střed chleba se snižuje:

PRÍČINA: Objem těsta je větší než forma a chléb se sníží. Kvašení je příliš krátké nebo není dosti dlouhé z důvodu nadměrné teploty vody nebo pečícího prostoru nebo nadměrné vlhkosti.

3. Chlieb sa dá z pečúcej formy vytiahnúť len s obtiažami:

PRÍČINA: Spodná strana bochníka je zakliesnená do lopatky na miesenie.

RIEŠENIE: Po pečení lopatky na miesenie a hriadeľ očistite. V prípade potreby naplňte pečúcu formu teplou vodou a nechajte ju pôsobiť 30 minút. Potom môžete lopatky na miesenie ľahko vybrať a vyčistiť.

4. Prísady nie sú zmiešané alebo nie je dobre upečený chlieb:

PRÍČINA: Zvolený program nie je správny.

Zatiaľ kým pekáreň pracovala, bolo veko niekoľkokrát otvorené.

Otáčanie nožov na miesenie je zablokované.

RIEŠENIE: Skontrolujte vybrané menu a ďalšie nastavenia. Po poslednom kynutí už veko neotvárajte. Skontrolujte, či sú nože zablokované zmičkami, atď. Vyberte pečúci plech a skontrolujte, či sa hnací mechanismus otáča. Pokiaľ zistíte, že tu príčina nie je, odošlite prístroj do servisu.

5. Příklad sa nespustí. Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí H:HH:

PRÍČINA: Příklad je po predchádzajúcom pečení stále horúci.

RIEŠENIE: Stlačte tlačidlo START/STOP a odpojte pekáreň z el. siete. Otvorte veko, vyberte pečúcu formu a nechajte pekáreň vychladnúť.

6. Je počuť zvuk motora, ale lopatky na miesenie sa neotáčajú:

PRÍČINA: Pečúca forma nie je privretá správně alebo cesto vo vnútri formy je príliš objemné.

RIEŠENIE: Skontrolujte či je forma nasadená správně, či je cesto vymiesené správně alebo či sú všetky ingredience pridané v správnom množstve.

7. Chlieb je príliš veľký až tlačí na veko:

PRÍČINA: Bolo pridané príliš mnoho droždí alebo príliš mnoho vody alebo teplota okolia je príliš vysoká. **RIEŠENIE:** Skontrolujte či boli pridané ingredience v správnom množstve alebo či je pečúca forma zatvorená správně.

8. Chlieb je príliš malý alebo takmer nedochádza ku kysnutiu:

PRÍČINA: Bolo pridané príliš málo droždí alebo droždie spôsobuje príliš pomalé kysnutie z dôvodu, že bola pridaná príliš teplá voda alebo droždie bolo zmiešané so soľou alebo teplota okolia je príliš nízka.

RIEŠENIE: Skontrolujte množstvo a správnosť pridaných ingrediencií, pekáreň umiestnite do teplejšieho prostredia.

9. Cesto príliš nakyslo a preteká z formy:

PRÍČINA: Bolo pridané príliš mnoho tekutin, cesto je príliš mäkké alebo bolo pridané príliš mnoho droždí.

RIEŠENIE: Zredukujte množstvo tekutin a zlepšite hustotu cesta.

10. Stred chleba sa znižuje:

PRÍČINA: Objem cesta je väčší než forma a chlieb sa sníží. Kvasenie je príliš krátke alebo nie je dost' dlhé z dôvodu

ŘEŠENÍ: Použijte jinou tekutinu nebo ji nechejte zchladnout na teplotu pokoje. Ingredience předepsané receptem přidejte ve správném pořadí. Vyvarujte se přímému styku droždí s tekutinou.

11. Struktura chleba je těžká a hrudkovitá:

PRÍČINA: Příliš mnoho mouky nebo nedostatek tekutiny. Nedostatek droždí nebo cukru. Příliš mnoho ovoce, hrubé mouky nebo z ostatních ingrediencí. Stará nebo prošlá mouka.

ŘEŠENÍ: Ingredience správně odměřte a přidávejte ve správném pořadí. Používejte jen čerstvé a správně skladované ingredience.

12. Střed chleba není upečen:

PRÍČINA: Příliš mnoho nebo nedostatek tekutiny.

Recept obsahuje vlhké ingredience.

ŘEŠENÍ: Ingredience správně odměřte a přidávejte ve správném pořadí. V případě velmi vlhkého počasí snižte množství vody.

13. Otvorená alebo hrubá štruktúra chleba nebo příliš mnoho děr:

PRÍČINA: Příliš mnoho vody. Žádná sůl. Vysoká vlhkost, voda příliš horká. Příliš mnoho tekutiny.

ŘEŠENÍ: Ingredience správně odměřte a přidávejte ve správném pořadí. Vyjměte chléb z formy ihned po upečení a před rozřezáním ho nechejte nejméně 15 minut zchladnout na vhodné podložce (např. dřevěném prkénku).

14. Chléb je na povrchu nedopečený:

PRÍČINA: Objem je příliš velký vůči pečicí formě. Nadměrné množství mouky, zejména pro bílý chléb. Příliš mnoho droždí a málo soli. Příliš mnoho cukru. Sladké ingredience navíc k cukru.

ŘEŠENÍ: Ingredience správně odměřte a přidávejte ve správném pořadí. Opravte množství tekutiny. Používají-li se ingredience obsahující vodu dávka přidávané vody se musí náležitě snížit.

15. Krajce jsou nerovnoměrné nebo hrudkovité:

PRÍČINA: Chléb nebyl dostatečně vychlazen (pára neunikla).

ŘEŠENÍ: Vyjměte chléb z formy ihned po upečení a před rozřezáním ho nechejte nejméně 15 minut zchladnout na vhodné podložce (např. dřevěném prkénku).

16. Usazeniny mouky na kůře:

PRÍČINA: Mouka nebyla během hnětení na bocích dobře zpracována.

ŘEŠENÍ: Upravte množství tekutiny. Používají-li se ingredience obsahující vodu dávka přidávané vody se musí náležitě snížit.

Poznámky k přípravě podle receptů:

Je mnoho faktorů, které mohou mít vliv na chuť a strukturu vašeho chleba (například, typ droždí, typ mouky, typ cukru, teplota kuchyně). Recepty v tomto návodu byly vytvořené pro dosažení uspokojivých výsledků, bez ohledu na externí faktory. Použijte je k získání sebedůvěry při použití pekární. Poté můžete sami realizovat. Recepty použijte

nadmernej teploty vody alebo pečúceho priestoru alebo nadmernej vlhkosti.

RIEŠENIE: Použite inú tekutinu alebo ju nechajte vychladnúť na izbovú teplotu. Ingredience predpísané receptom pridajte v správnom poradí. Vyvarujte sa priamemu styku droždia s tekutinou.

11. Štruktúra chleba je ťažká a hrudkovitá:

PRÍČINA: Príliš mnoho múky alebo nedostatek tekutiny. Nedostatek droždí alebo cukru. Príliš mnoho ovocia, hrubej múky alebo z ostatných ingrediencií. Stará múka alebo po záruke múka.

RIEŠENIE: Ingredience správne odmerajte a pridávajte v správnom poradí. Používajte len čerstvé a správne skladované ingredience.

12. Stred chleba nie je upečený:

PRÍČINA: Príliš mnoho alebo nedostatok tekutiny. Recept obsahuje vlhké ingredience.

RIEŠENIE: Ingredience správne odmerajte a pridávajte v správnom poradí. V prípade veľmi vlhkého počasia znížte množstvo vody.

13. Otvorená alebo hrubá štruktúra chleba alebo příliš mnoho dier:

PRÍČINA: Príliš mnoho vody. Žiadna soľ. Vysoká vlhkosť, voda príliš horúca. Príliš mnoho tekutiny.

RIEŠENIE: Ingredience správne odmerajte a pridávajte v správnom poradí. Vyberte chléb z formy ihned po upečení a pred rozrezaním ho nechajte najmenej 15 minút vychladnúť na vhodnej podložke (napr. drevenej doske).

14. Chléb je na povrchu nedopečený:

PRÍČINA: Objem je príliš veľký voči pečúcej forme. Nadmerné množstvo múky, hlavne pre biely chléb. Príliš mnoho droždí a málo soli. Príliš mnoho cukru. Sladké ingredience navyše k cukru.

RIEŠENIE: Ingredience správne odmerajte a pridávajte v správnom poradí. Opravte množstvo tekutiny. Ak sa používajú ingredience obsahujúce vodu dávka pridávanej vody sa musí náležitě snížiť.

15. Krajce sú nerovnomerné alebo hrudkovité:

PRÍČINA: Chléb nebol dostatočne vychladený (para neunikla).

RIEŠENIE: Vyberte chléb z formy ihned po upečení a pred rozrezaním ho nechajte najmenej 15 minút vychladnúť na vhodnej podložke (napr. Drevenej doske).

16. Usadeniny múky na kôrke:

PRÍČINA: Múka nebola počas miesenia na bokoch dobre spracovaná.

RIEŠENIE: Upravte množstvo tekutiny. Ak sa používajú ingredience obsahujúce vodu dávka pridanej vody sa musí následne znížiť.

Poznámky na prípravu podľa receptov:

Je mnoho faktorov, ktoré môžu mať vplyv na chuť a štruktúru vášho chleba (napríklad, typ droždí, typ múky, typ cukru, teplota kuchyne). Recepty v tomto návode boli vytvorené pre dosiahnutie uspokojivých výsledkov, bez ohľadov na

jako příručku, ale ingredience můžete měnit podle chuti a výsledků. Udělejte si poznámky, запиšte si provedené úpravy a vytvořte si sérii receptů podle vaší chuti. Také si poznačte ty, které nebyly moc úspěšné, aby jste věděli, co neudělat příště. Pokud máte již jiné recepty na chléb, nebo naleznete některé v časopisech, porovnejte je s recepty z návodu pro určení, který program bude pro ně nejvhodnější, poté experimentujte, dokud nedosáhnete požadovaných výsledků. Dbejte na správné množství ingrediencí v jiných receptů. Pečící formu plňte z 1/4 až 1/3. Pokud ji přeplníte, těsto může v nejlepším případě překynout

přes okraje mísy a tlačit na víko pekární a násilím jej otevřít. V horším případě může přetéct přes okraje mísy, připálit se a upchat pekární.

Použití receptů tohoto návodu:

Používejte odměrky dodané se pekárnou. Nejdůležitějšími přísadami jsou – voda, mouka, sůl, cukr a droždí. Tyto přísady mají velký vliv na úspěšný výsledek přípravy těsta a chleba. Vždy používejte patřičné množství ve správném poměru. Jestliže potřebujete mít těsto připravené okamžitě, používejte vlažných přísad. Pokud chcete použít funkci načasování, používejte přísad chladných, aby jste se vyhnuli tomu, že začne těsto příliš brzy kynout. Margarin, máslo a mléko mají vliv na chuť chleba. Cukr může být snížen o 20% pro vytvoření světlejší a tenčí kůry. Toto nemá vliv na výsledek pečení. Preferujete-li měkčí a světlejší kůru, nahraďte cukr medem. Vždy dejte nejprve tekutinu (vodu, mléko, ocet, olej atd.), droždí až nakonec. Nesmí přijít předčasně v kontakt s tekutinami). Vyhnete se tak předčasnému působení kvasnic (zvláště v případě, že používáte funkci načasování).

Příspěvnost dávky:

Nebojte se recept upravit, dle svých zkušeností. Jestliže je třeba zvýšit nebo snížit dávky, ujistěte se, že jsou udržovány základní podíly původního receptu. Neprovádějte úpravu receptů anáhléné, ale velmi obezřetně.

Pro dosažení dokonalého výsledku musí být dodržována níže uvedená základní pravidla příspěvnosti dávek přísad: Tekutiny/mouka: těsto by mělo být měkké (ne příliš měkké) a lehce hnětené. Mírným hnětením se v těstě mohou vytvořit hrudky. To není případ celozmnné žitné stravy a obilného chleba. Zkontrolujte těsto pět minut po prvním hnětení. Je-li těsto příliš vlhké, přidávejte mouku až do doby, kdy se těsto dostane ke správné konzistenci. Pokud zjistíme, že je příliš suché, přidáme v průběhu hnětení lžici vody. Změna tekutiny: Jestliže používáte přísady, které obsahují tekutinu (např. měkký tvaroh, jogurt, atd.), musí být požadované množství (receptu) tekutiny sníženo. Používáme-li vejce, rozklepneme je do odměrného pohárku a pohárek doplníme další požadovanou tekutinou, abychom si představili množství.

Recepty:

vonkajšie faktory. Použite ich k získaniu sebadôvery pri použití pekárne. Potom sa môžete sami realizovať. Recepty použite jako príručku, ale ingredience môžete meniť podľa chuti a výsledkov. Urobte si poznámky, zapíšte si vykonané úpravy a vytvoríte si sériu receptov podľa vašej chuti. Tiež si poznačte tie, ktoré neboli veľmi úspešné, aby ste vedeli, čo nabudúce neurobiť. Pokiaľ máte už iné recepty na chlieb, alebo nájdete niektoré v časopisoch, porovnajte ich s receptami z návodu pre určenie, ktorý program bude pre nich najvhodnejší, potom experimentujte, dokiaľ nedosiahnete požadovaných výsledkov. Dbajte na správne množstvo ingrediencií pri iných receptoch. Pečúcu formu plňte z 1/4 až 1/3. Pokiaľ ju preplníte, cesto môže v najlepšom prípade prekysnúť cez okraje mísy a tlačit' na veko pekárne a násilím ho otvoriť. V horšom prípade môže pretiecť cez okraje mísy, pripáliť sa a upchať spotrebič.

Použitie receptov tohto návodu:

Použíajte odmerky dodané s pekárnou. Najdôležitejšími prísadami sú – voda, múka, soľ, cukor a droždí. Tieto prísady majú veľký vplyv na úspešný výsledek prípravy cesta a chleba. Vždy používajte patřičné množstvo v správnom pomere. Ako náhle potrebujete mať cesto pripravené okamžite, používajte vlažné prísady. Pokiaľ chcete použiť funkciu

načasovanie, používajte prísady chladné, aby ste sa vyhlili tomu, že začne cesto príliš skoro kysnúť. Margarin, maslo a mlieko majú vplyv na chuť chleba. Cukor môže byť znížený o 20% pre vytvorenie svetlejšej a tenšej kôry. Toto nemá vplyv na výsledek pečenia. Ak uprednostňujete mäkkšiu a svetlejšiu kôru, nahraďte cukor medom.

Vždy dajte najskôr tekutinu (vodu, mlieko, ocot, olej ... atd.), droždíe až nakoniec. Nesmie prísť predčasne do kontaktu s tekutinami). Vyhnete sa tak predčasnému pôsobeniu kvasnic (zvlášť v prípade, že používate funkciu načasovania).

Prispôsobujte dávky:

Nebojte sa recept upraviť, podľa svojich skúseností. Ak je potrebné zvýšiť alebo znížiť dávky, uistite sa, že sú dodržované základné podiely pôvodného receptu. Nevykonávajte úpravu receptov anáhléné, ale veľmi obozretné.

Pre dosiahnutie dokonalého výsledku musí byť dodržaná nižšie uvedené základné pravidlá prispôsobenia dávkov prísad:

Tekutiny/múka: cesto by malo byť mäkké (nie príliš mäkké) a ľahko miesené. Miernym miesením sa v ceste môžu tvoriť hrudky. To nie je prípad celozmnej žitnej stravy a obilného chleba. Skontrolujte cesto päť minút po prvom miesení. Ak je cesto príliš vlhké, pridávajte múku až kým sa cesto dosiahne správnu konzistenciu. Ak zistíme, že je príliš suché, pridáme v priebehu miesenia lyžicu vody. Zmena tekutiny: Ako náhle používate prísady, ktoré obsahujú tekutinu (napr. mäkký tvaroh, jogurt, atd.), musí byť požadované množstvo

1. Základní chléb

(receptu) tekutiny snížené. Ak používame vajcia, rozklepneme ich do odmerného poháriku a pohárik doplníme

velikost chleba veľkosť chleba	750g	1000g	1250g
voda	150ml	200ml	300ml
olej	120ml	150ml	150ml
sůl/soľ	1 čajová lžička/lyžička	1 1/2 čajové lžičky/lyžičky	2 čajové lžičky/lyžičky
mouka/múka	4 odměrky/odmerky	4 odměrky/odmerky	5 odměrek/odmeriek
cukr/cukor	1 1/2 čajové lžičky/lyžičky	2 čajové lžičky/lyžičky	3 čajové lžičky/lyžičky
droždí/droždie	3/4 čajové lžičky/lyžičky	1 čajová lžička/lyžička	1 1/4 čajové lžičky/lyžičky

2. Francouzský chléb

velikost chleba veľkosť chleba	750g	1000g	1250g
voda	270ml	330ml	370ml
olej	2 polévkové lžíce / polievkové lyžice	3 polévkové lžíce / polievkové lyžice	3 polévkové lžíce / polievkové lyžice
sůl/soľ	1 čajová lžička/lyžička	1 1/4 čajové lžičky/lyžičky	1 1/2 čajové lžičky/lyžičky
mouka/múka	3 odměrky/odmerky	4 odměrky/odmerky	4 2/3 odměrky/odmerky
cukr/cukor	1 čajová lžička/lyžička	1 1/4 čajové lžičky/lyžičky	1 1/3 čajové lžičky/lyžičky
droždí/droždie	1 čajová lžička/lyžička	1 1/3 čajové lžičky/lyžičky	1 3/4 čajové lžičky/lyžičky

3. Celozrný chléb

velikost chleba velkosť chleba	750g	1000g	1250g
voda	270ml	330ml	380ml
olej	2 polévkové lžíce / polievkové lyžice	3 polévkové lžíce / polievkové lyžice	4 polévkové lžíce / polievkové lyžice
sůl/soľ	2 čajové lžičky/lyžičky	2 1/4 čajové lžičky/lyžičky	2 1/2 čajové lžičky/lyžičky
celozrnná	1 1/2 odměrky/odmerky	2 odměrky/odmerky	3 1/3 odměrky/odmerky
hnědý cukr / hnedý cukor	2 čajové lžičky/lyžičky	2 1/2 čajové lžičky/lyžičky	3 čajové lžičky/lyžičky
sušené mléko sušené mlieko	2 čajové lžičky/lyžičky	3 čajové lžičky/lyžičky	4 čajové lžičky/lyžičky
droždí/droždie	1 čajová lžička/lyžička	1 1/2 čajové lžičky/lyžičky	2 čajové lžičky/lyžičky

4. Sladký chléb

velikost chleba velkosť chleba	750g	1000g	1250g
voda	270ml	280ml	310ml
rostlinný olej / rastlinný olej	2 polévkové lžíce / polievkové lyžice	3 polévkové lžíce / polievkové lyžice	3 polévkové lžíce / polievkové lyžice
sůl/soľ	1 čajová lžička/lyžička	1 čajová lžička/lyžička	1 3/4 čajové lžičky/lyžičky
hladká mouka / múka	3 odměrky/odmerky	4 odměrky/odmerky	4 1/2 odměrky/odmerky
cukr / cukor	3 čajové lžičky/lyžičky	4 čajové lžičky/lyžičky	5 čajových lžiček/lyžičiek
sušené mléko sušené mlieko	2 čajové lžičky/lyžičky	2 čajové lžičky/lyžičky	2 1/2 čajové lžičky/lyžičky
droždí/droždie	3/4 čajové lžičky/lyžičky	1 čajová lžička/lyžička	1 1/3 čajové lžičky/lyžičky

5. Čajový rožek

velikost chleba velkosť chleba	750g	1000g	1250g
voda 48°C	270ml	350ml	440ml
olej	2 polévkové lžíce / polievkové lyžice	3 polévkové lžíce / polievkové lyžice	4 polévkové lžíce / polievkové lyžice
sůl/soľ	1 čajová lžička/lyžička	1 1/2 čajové lžičky/lyžičky	2 čajové lžičky/lyžičky
hladká mouka / múka	3 odměrky/odmerky	4 odměrky/odmerky	5 odměrek/odmeriek
cukr / cukor	3 čajové lžičky/lyžičky	4 čajové lžičky/lyžičky	5 čajových lžiček/lyžičiek
droždí/droždie	1 čajová lžička/lyžička	1 1/4 čajové lžičky/lyžičky	1 1/2 čajové lžičky/lyžičky

6. Kynuté těsto / 7. Nudlové těsto

velikost chleba velkosť chleba	750g	1000g	1250g
voda	270ml	350ml	400ml
olej	2 polévkové lžíce / polievkové lyžice	3 polévkové lžíce / polievkové lyžice	4 polévkové lžíce / polievkové lyžice
sůl/soľ	1 čajová lžička/lyžička	2 čajové lžičky/lyžičky	2 1/2 čajové lžičky/lyžičky
hladká mouka / múka	3 odměrky/odmerky	4 odměrky/odmerky	5 odměrek/odmeriek
cukr / cukor	2 čajové lžičky/lyžičky	2 1/2 čajové lžičky/lyžičky	3 čajové lžičky/lyžičky
droždí/droždie	3/4 čajové lžičky/lyžičky	1 čajová lžička/lyžička	1 1/4 čajové lžičky/lyžičky

8. Podmáslový chléb

velikost chleba veľkosť chleba	750g	1000g	1250g
voda	150ml	200ml	300ml
olej	120ml	150ml	150ml
sůl/soľ	1 čajová lžička/lyžička	1 1/2 čajové lžičky/lyžičky	2 čajové lžičky/lyžičky
mouka/múka	4 odměrky/odmerky	4 odměrky/odmerky	5 odměrek/odmeriek
cukr/cukor	1 1/2 čajové lžičky/lyžičky	2 čajové lžičky/lyžičky	3 čajové lžičky/lyžičky
droždí/droždie	3/4 čajové lžičky/lyžičky	1 čajová lžička/lyžička	1 1/4 čajové lžičky/lyžičky

9. Bezlepkový chléb

velikost chleba veľkosť chleba	750g	1000g	1250g
voda	1/2 odměrky/odmerky	2/3 odměrky/odmerky	1 odměrka/odmierka
olej	3 polévkové lžíce / polievkové lyžice	4 polévkové lžíce / polievkové lyžice	5 polévkových lžic / polievkových lyžic
med	1/4 odměrky/odmerky	1/3 odměrky/odmerky	1/2 odměrky/odmerky
ocet/ocot	1 čajová lžička/lyžička	1 čajová lžička/lyžička	1 čajová lžička/lyžička
vejce/vajcia	2	2	3
kukuřičná mouka / kukuričná múka	3 odměrky/odmerky	4 odměrky/odmerky	5 odměrek/odmeriek
cukr/cukor	3 čajové lžičky/lyžičky	4 čajové lžičky/lyžičky	5 čajových lžiček/lyžičiek
sůl/soľ	1/2 čajové lžičky/lyžičky	1/2 čajové lžičky/lyžičky	3/4 čajové lžičky/lyžičky
droždí/droždie	3/4 čajové lžičky/lyžičky	1 čajová lžička/lyžička	1 1/4 čajové lžičky/lyžičky

10. Dort

velikost chleba veľkosť chleba	750g	1000g	1250g
máslo/maslo	6 čajových lžiček/lyžičiek	8 čajových lžiček/lyžičiek	10 čajových lžiček/lyžičiek
cukr/cukor	6 čajových lžiček/lyžičiek	8 čajových lžiček/lyžičiek	10 čajových lžiček/lyžičiek
vejce/vajcia	4	5	6
polohrubá mouka / múka	1 odměrka/odmerka	1 1/2 odměrky/odmerky	2 odměrky/odmerky
kořeněná esence / korenená esencia	1 čajová lžička/lyžička	1 čajová lžička/lyžička	1 1/3 čajové lžičky/lyžičky
citrónová šťáva citrónová šťava	1 čajová lžička/lyžička	1 1/3 čajové lžičky/lyžičky	1 3/4 čajové lžičky/lyžičky
droždí/droždie	3/4 čajové lžičky/lyžičky	1 čajová lžička/lyžička	1 čajová lžička/lyžička

11. Marmeláda / jam

Rozmačkané jahody / Roztlačené jahody	4 odměrky/odmerky
cukr/cukor	1 odměrka/odmerka
prášek do pečiva / prášok do pečiva	1 odměrka/odmerka

L:

Důležité upozornění:

Případné odchylky od zvyklostí spotřebitelů nejsou v žádném případě závadou spotřebiče.

Technické změny:

Výrobce si vyhrazuje právo technických změn na výrobku konaných za účelem zvýšení kvality výrobku.

Informativní tabulka o celkové časové délce jednotlivých programů:

Dôležité upozornenie:

Případné odchýlky od zvyklostí spotrebiteľa nie sú v žiadnom prípade závadou spotrebiča.

Technické zmeny:

Výrobca si vyhrazuje právo technických zmien na

		Klasický proces			Rapid proces		
		1250g	1000g	750g	1250g	1000g	750g
Program 1	základní chléb / základný chlieb / BASIC	3:15	3:05	2:58	2:25	2:20	2:14
Program 2	Francouzský chléb / Francúzsky chlieb / FRENCH	3:25	3:18	3:13	2:30	2:25	2:18
Program 3	celozrný chléb / celozrný chlieb / WHOLE WHEAT	3:35	3:25	3:18	2:35	2:30	2:24
Program 4	sladký chléb / sladký chlieb / SWEET	3:10	3:01	2:56	2:20	2:16	2:10
Program 5	super rychlý chléb / super rýchly chlieb / SUPER RAPID	---	---	---	1:20	1:18	1:15
Program 6	kynuté těsto / kysnuté cesto / DOUGH	1:50					
Program 7	nudlové těsto / knedľové cesto / PASTE DOUGH	0:15					
Program 8	podmáslový chléb / pod maslový chlieb / BUTTER MILK	3:30	3:21	3:17	---	---	---
Program 9	bezlepkový chléb / bezlepkový chlieb / GLUTEN FREE	3:55	3:45	3:40	---	---	---
Program 10	dort / torta / CAKE	1:40	1:35	1:30	---	---	---
Program 11	mameláda / JAM	1:20					
Program 12	samotné pečení / samotné pečenie / BAKE	1:00					

Čas je uveden hodinách : minutách.

Barva propečení (Lower / Medium / Dark) nemá na celkový čas procesu vliv.

Technické údaje:

Příkon: 850W

Napětí: 230 V~ 50Hz

Čas je uvedený v hodinách : minutách.

Lwa: 62dB

**Likvidace přístroje:**

Vážený spotřebiteli, pokud výrobek jednoho dne doslouží, je třeba ho ekologicky zlikvidovat aby nezaživil životní prostředí. Tuto problematiku řeší zákon č.185/2001 Sb.z. v platném znění. Při likvidaci výrobku budou recyklovatelné materiály (kovy, sklo, plasty, papír atd.) odděleny a znovu použity pro průmyslové účely. Rovněž je zamezeno, aby se do přírody dostaly případné škodlivé látky. Konečnou likvidaci a recyklaci hradí výrobce přístroje a provádí ji pověřená organizace. Jedinou, ale důležitou povinností spotřebitele je odevzdat výrobek na jednom z těchto míst:

- v prodejně, kde si kupuje nový výrobek (kus za kus)
- v ostatních místech "zpětného odběru" blíže definovaných obcí nebo výrobcem.

Výrobek nesmí být v žádném případě vyhozen do komunálního odpadu (popelnice) nebo do volné přírody!

Likvidace obalového materiálu:

Obalový materiál je cennou surovinou a jako takový nesmí být uložen do komunálního odpadu (popelnice) Obalový materiál odevzdejte ve sběrném dvoře nebo uložte na místo určené obcí pro sběr tříděného odpadu. Tímto místem jsou většinou sběrné zvony a kontejnery. Odpad tříděte takto:

Krabice a papírové proložky - tříděný sběr papíru
 Plastový sáček - tříděný sběr plastu (PE)
 Polystyren - odevzdejte do sběrného dvora.

Důležité upozornění:

Případné odchylky od zvyklostí spotřebitelů nejsou v žádném případě závadou spotřebiče.

Výrobce si vyhrazuje právo technických změn na výrobku konaných za účelem zvýšení kvality výrobku.

Tiskové chyby vyhrazeny.

Servisní zajištění:

Isolit-Bravo spol. s r. o.,
 Jablonské nábřeží 305, 561 64 Jablonná nad Orlicí,
 tel.: 607035094, e-mail: servis@isolit-bravo.cz
 Opravu zajišťuje též síť smluvních servisů výrobce.
 Nejbližší servis zjistíte dotazem na výše uvedené tel. číslo nebo ho najdete v seznamu zveřejněném a aktualizovaném na internetové stránce www.isolit-bravo.cz

Farba prepečená (Lower/ Medium/ Dark) nemá na celkový čas procesu vplyv.

Technické údaje:

Napätie: 230 V~ 50Hz

Príkron: 850W

Lwa: 62dB

**Likvidácia prístroja:**

Vážený spotrebiteľ, pokiaľ výrobok jedného dňa doslúži, je potrebné ho ekologicky zlikvidovať, aby nezaťažoval životné prostredie. Tuto problematiku rieši zákon podľa §55 vyhlášky MŽP SR č.208/2005 Z. z. v platnom znení. Pri likvidácii výrobku budú recyklovateľné materiály (kovy, sklo, plasty, papier atď.) oddelené a znovu použité pre priemerné účely. Rovnako je zamedzené, aby sa do prírody dostali prípadné škodlivé látky. Konečnú likvidáciu a recykláciu hradí výrobca prístroja a vykonáva ju poverená organizácia. Jedinou, ale dôležitou povinnosťou spotrebiteľa je odovzdať výrobok na jednom z týchto miest:

- v predajni, kde si kupuje nový výrobok (kus za kus)
- na ostatných miestach "spätného odberu" bližšie definovaných obcou alebo výrobcom.

Výrobok nesmie byť v žiadnom prípade vyhodnený do komunálneho odpadu (kontajnera) alebo do voľnej prírody!

Likvidácia obalového materiálu:

Obalový materiál je cennou surovinou a ako taký nesmie byť uložený do komunálneho odpadu (kontajnera). Obalový materiál odovzdajte v zberných surovinách alebo uložte na miesto určené obcou pre zber triedeného odpadu. Týmto miestom sú väčšinou zberné zvony a kontajnery.

Odpad triedte takto:

Krabice a papierové preložky - triedený zber papiera
 Plastový sáčok - triedený zber plastu (PE)
 Polystyrén - odovzdajte do zberného dvora.

Dôležité upozornenie:

Případné odchylky od zvyklostí spotrebiteľov nie sú v žiadnom prípade závadou spotrebiteľa.

Výrobca si vyhradzuje právo technických zmien na výrobku vykonaných za účelom zvýšenia kvality výrobku.

Tlačové chyby vyhradené.

Servisné zaistenie:

Opravy zaisťuje sieť zmluvných servisov výrobcu. Najbližší servis zistíte v zozname servisov zverejnenom na aktualizovanej internetovej stránke www.isolit-bravo.cz, prípadne u dovozcu:

Isolit-Bravo Slovakia, spol. s r. o., 010 01 Žilina,
 e-mail: bravos@stonline.sk, tel: +420 607035094

Obecné podmínky záruky

Při výběrání přístroje pečlivě zvažte, jaké činnosti a funkce od přístroje požadujete. To, že výrobek nevyhovuje Vaším pozdějším nárokům, nemůže být důvodem k reklamaci. Veškeré výrobky jsou určeny pro domácí použití. Při používání jiným způsobem nebo používáním v rozporu s návodem nebude reklamace uznána za oprávněnou. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných výrobců. Doporučujeme Vám po dobu záruční lhůty uchovat původní obaly k výrobku pro případný transport tak, aby se předešlo způsobení škody na výrobku. Takto způsobená škoda nemůže být uznána jako oprávněný důvod reklamace.

Záruční doba na tento výrobek je **24 měsíců** od data zakoupení výrobku. Práva odpovědnosti za vady lze uplatňovat u prodejce, u kterého byl výrobek zakoupen. Právo na opravu výrobku je možné uplatnit také u osob určených k opravě výrobků (autorizovaných servisů) po dodání výrobku a prokázání zakoupení výrobku, který je předmětem uplatněné reklamace, a to předložením záručního listu a originálu dokladu a datem prodeje. Prostě kopie záručních listů nebo dokladů o zakoupení výrobku, změněné, doplněné, bez původních údajů nebo jinak poškozené záruční listy, nebo doklady o zakoupení výrobku nebudou považovány za doklady prokazující zakoupení reklamovaného výrobku u prodávajícího.

Záruka se nevztahuje na opotřebení věci (výrobku) způsobené jejím obvyklým používáním. (§ 619 odst. 2 Občanského zákoníku). **Záruka se též nevztahuje na závady výrobku, způsobené jiným, než obvyklým používáním výrobku.** Za obvyklé používání v tomto smyslu firma Isolit-Bravo, spol. s r. o. považuje zejména, pokud výrobek:

- Je používán pouze k účelu, ke kterému je určen a který je popsán v příloženém návodu k použití. Pouze návod v českém jazyce vydaný firmou Isolit-Bravo, spol. s r. o. je pro spotřebitele závazný.
- Je používán a správně udržován podle tohoto návodu, používán šetrně, pozorně a nepretěžovaně.
- Je používán v čistém, bezprašném a nezakouřeném prostředí, je chráněn pouzdem nebo krytkou, pokud je přiložena. Výrobek je určen výhradně pro jiný účel než pro podnikání s tímto výrobkem.
- Je používán za pokojové teploty, dostatečného větrání a s nezakrytými větracími otvory.
- Nebyl vystaven nepříznivému vnějšímu vlivu, např. slunečnímu a jinému záření či elektromagnetickému poli, vniknutí tekutiny, vniknutí předmětu, přepětí v síti, přepětí nebo zkratu na vstupech či výstupech, napětí vzniklému při elektrostatickém výboji (včetně blesku), chybnému napájecímu nebo vstupnímu napětí a nevhodné polaritě tohoto napětí, vlivu chemických procesů např. použitých napájecích článků apod.

Obecné podmienky záruky

Pri kúpe prístroja pozorne zvažte, aké činnosti a funkcie od prístroja požadujete. To, že výrobok nevyhovuje Vaším neskorším nárokom, nemôže byť dôvod k reklamácii. Všetky výrobky sú určené pre domáce použitie. Pri používaní iným spôsobom alebo používaním v rozpore s návodom nebude reklamácia uznaná za oprávnenú. Pre profesionálne použitie sú určené výrobky špecializovaných výrobcov. Doporučujeme Vám po dobu záručnej lehoty uchovať pôvodný obal k výrobku pre prípadný transport tak, aby sa predišlo spôsobeným škodám na výrobku. Takto spôsobená škoda nemôže byť uznaná ako oprávnený dôvod reklamácie.

Záručná doba na tento výrobok je **24 mesiacov** od dátumu zakúpenia výrobku. Práva odpovednosti za vady je možné uplatňovať u predajcu, u ktorého bol výrobok zakúpený. Práva na opravu výrobku je možné uplatniť taktiež u osôb určených k oprave výrobku (autorizovaný servis) po dodaní výrobku a preukázaní o zakúpení výrobku, ktorý je predmetom uplatnenej reklamácie, a to predložením záručného listu a originálu dokladu o zakúpení výrobku (bloček) s typovým označením výrobku a dátumu predaja. Kópie záručných listov, alebo dokladov o zakúpení výrobku, zmenené, doplnené, bez pôvodných údajov alebo inak poškodené záručné listy alebo doklady o zakúpení výrobku nebudú považované za doklady preukazujúce zakúpený reklamovaný výrobok u predávajúceho.

Záruka sa nevzťahuje na opotrebenie veci (výrobku) spôsobené jej obvyklým používaním (§619, odst. 2 Občianskeho zákoníka). Za obvyklé používanie v tomto zmysle firma Isolit-Bravo, spol. s r.o. považuje hlavne, pokiaľ výrobok:

- Je používaný iba k účelu, ku ktorému je určený a ktorý je popísaný v príloženom návode k použitiu. Iba návod v slovenskom jazyku vydaný firmou Isolit-Bravo, spol. s r. o. je pre spotrebiteľa záväzný.
- Je používaný a správne udržiavaný podľa tohto návodu, používaný šetrne, pozorne a nepreťažovaný
- Je používaný v čistom, bezprašnom nezadymenom prostredí, je chránený púzdom, alebo krytkou, pokiaľ je priložená. Výrobok je určený výhradne pre iný účel než pre podnikanie s týmto výrobkom.
- Je používaný za izbovej teploty, dostatočného vetrania a nezakrytými vetracími otvormi.
- Nebol vystavený nepriaznivým vonkajším vplyvom, napr. slnečnému alebo inému žiareniu, či elektromagnetickému polu, vniknutiu tekutiny, vniknutiu predmetu, preťaženej sieti,

- Nebyl udržován a čištěn nevhodnými způsoby nebo nesprávně použitými čisticími prostředky (např. chemický a mechanický vliv)
 - Nebyly kýmkoliv provedeny úpravy, modifikace, změny konstrukce nebo adaptace ke změně nebo rozšíření funkcí výrobku oproti zakoupenému provedení nebo pro možnost jeho provozu v jiné zemi, než pro kterou byl navržen, vyroben a schválen.
 - Je používán s doporučeným čistým neopotrebovaným příslušenstvím a je mu pravidelně vyměřováno příslušenství, podléhající rychlejšímu opotřebení (např. baterie). Firma Isolit-Bravo, spol. s r. o. nenesie odpovědnost za nesprávný chod a případné vady výrobku vzniklé vlivem použitého příslušenství a naplní jiných výrobců, stejně jako použitím poškozeného, opotřebovaného a znečištěného příslušenství a naplní.
 - Není mechanicky, tepelně nebo chemicky poškozen; neměl sejmutý ochranný kryt, nemá odstraněny nebo smazané štítky, poškozeny plomby a šrouby nebo není poškozen ořesý pádem, teplem, tekutinou (i z baterií), zlomením nebo přetržením kabelu, konektoru, spínače, krytu či jiné části, včetně poškození v průběhu přepravy od okamžiku zakoupení a předání výrobku ze strany prodávajícího.
 - Je používán v souladu se zákony, technickými normami a bezpečnostními předpisy platnými v České republice, a též na vstupy výrobku je připojeno napětí odpovídající těmto normám a charakteru výrobku.
 - Je používán s intenzitou a v prostředí odpovídajícím provozu v domácnosti.
 - Je používán a čištěn vodou průměrné tvrdosti (do hodnoty 3 mmol/l).
- Za vadu výrobku, na niž se vztahuje záruka, není firmou Isolit-Bravo, spol. s r. o. považováno zejména:**
- Opotřebení výrobku nebo části výrobku způsobené obvyklým používáním výrobku nebo části výrobku (např. vybití baterie, snížení kapacity akumulátoru, otupení nožů, frézek a struhadel).
 - Rozpor způsobený jiným než obvyklým používáním výrobku.
 - Změna barvy topných ploch nebo montážního a izolačního materiálu v okolí topných ploch, přilepení materiálu na topné plochy, poškrábání ploch.
 - Změny funkce a vzhledu způsobené usazeninami a vodním kamenem.
 - Poškození skleněných a keramických částí výrobku, frézek, planžet, stříhacích a řezacích nožů.
 - Ukončení životnosti některých částí (IR trubice 300 hodin, akumulátoru 500 nabíjecích cyklů respektive 6 měsíců, hlavice zubních kartáčků 3 měsíce, žárovky 6 měsíců).
 - Zaplnění výměnných částí, které mají za úkol lapat nečistoty, jako jsou sáčky do vysavače, filtry vysavače, filtry čističek vzduchu apod.
- Pokud bude mít výrobek vadu, kterou je možno rychle a bez

- preťaženiu alebo skratu na vstupoch či výstupoch, napätíu vzniknutému pri elektrostaticom výboji (včítane blesku), chybnému napájaciemu alebo vstupnému napätíu a nevhodnej polarite tohto napätia, vplyvu chemických procesov napr. použitých napájacích článkov a pod.
- Nebol udržovaný a bol čistený nevhodnými spôsobmi alebo nesprávně použitými čisticími prostriedkami (napr. chemický a mechanický vplyv)
 - Neboli kýmkoľvek prevedené úpravy, modifikácie, zmeny konštrukcie alebo adaptácie k zmene alebo rozšírenie funkcií výrobku oproti zakúpenému prevedeniu alebo pre možnosť jeho prevádzky v inej zemi, než pre ktorú bol navrhnutý, vyrobený a schválený.
 - Je používaný s doporučeným čistým neopotrebovaným príslušenstvom a je mu pravidelne menené príslušenstvo, podliehajúce rýchlejšiemu opotrebeniu (napr. baterky). Firma Isolit-Bravo, spol. s r.o. nenesie odpovednosť za nesprávny chod a prípadné vady výrobku vzniknuté vplyvom použitého príslušenstva a naplní iných výrobcov, rovnako ako použitím poškodeného, opotrebovaného a znečištěného príslušenstva a naplní.
 - Nieje mechanicky, tepelne alebo chemicky poškodený; nemal odstraněny ochranný kryt, nemá odstraněne alebo zmanané štítky, poškodené bomby a skrutky alebo nieje poškodený otrasmi pádom, teplom, tekutinou (i z baterie), zlomením alebo pretrhnutím káblov, konektoru, spánača, krytu či inej časti, včetně poškodenia v priebehu prepravy od okamihu zakúpenia a odovzdania výrobku zo strany predávajúceho.
 - Je používaný v súlade so zákonom, technickými normami a bezpečnostnými predpismi platnými v Slovenskej republike, tiež na vstupy výrobku je pripojené napätie odpovedajúce týmto normám a charakteru výrobku.
 - Je používaný s intenzitou a v prostredí odpovedajúce prevádzke v domácnosti.
 - Je používaný a čistený vodou priemernej tvrdosti (do hodnoty 3 mmol/l).
- Za rozpor s kúpnuou zmluvou (§616 odst. 3 Občianskeho zákonníka) nieje firmou Isolit-Bravo, s.r.o. považované:**
- Opotrebenie výrobku alebo časti výrobku spôsobené obvyklým používaním výrobku alebo časti výrobku (napr. vybitie baterie, zníženie kapacity akumulátoru, otupenie nožov, frézok a struhadiel).
 - Rozpor spôsobený iným než obvyklým používaním výrobku.
 - Zmena farby výhrevných plôch alebo montážního a izolačného materiálu v okolí výhrevných plôch, prílepení materiálu na výhrevné plochy, poškrábanie plôch.
 - Zmeny funkcie a vzhledu spôsobené usadeninami a vodným kamenom.
 - Poškodenie skleněných a keramických částí výrobku, frézok, planžet, stříhacích a řezacích nožov.
 - Ukončenie životnosti niektorých částí (IR trubice 300 hodin,

následků odstranit, bude firma Isolit-Bravo, spol. s r.o. řešit reklamační nárok spotřebitele jejím odstraněním (opravou) nebo výměnou části výrobku. **Nárok na výměnu věci při výskytu odstranitelné vady** vzniká spotřebiteli pouze v případě, že to není vzhledem k povaze vady neúměrné. Podrobnosti reklamačního řízení stanoví platný Reklamační řád firmy Isolit-Bravo, spol. s r.o. Rozpor s kupní smlouvou způsobený jinou informací, než informací dodanou firmou Isolit-Bravo, spol. s r.o., nebude možné uznat za oprávněný důvod k reklamaci výrobku. Reklamační výrok BRAVO vyžaduje ve většině případů odborné posouzení. Spotřebiteli, který uplatní právo na záruční opravu, nevzniká nárok na díly, které mu byly vyměněny. Při odstoupení od smlouvy je spotřebitel povinen vrátit kompletní výrobek včetně dodaného příslušenství, návodu, záru. listu a ochranného obalu. Záruka začíná běžet od data převzetí výrobku spotřebitelem. V případě že spotřebitel nepřevzme opravený výrobek, nebo výrobek u něhož nebyla uznána reklamační, ze servisu zpět do třiceti dnů od data, kdy k tomu byl vyzván, má příslušný autorizovaný servis právo účtovat přiměřený poplatek za skladování opraveného výrobku, případně po 6 měsících opravený výrobek odprodat za podmínek stanovených v § 656 občanského zákoníku a z prodeje si uhradit své náklady na opravu a skladování.

Platnost záručních podmínek od 1. 9. 2010

akumulátory 500 nabíjících cyklov respektive 6 mesiacov, hlavice zubných kartáčikov 3 mesiace, žiarovky 6 mesiacov).
 • Zaplnenie výmenných častí, ktoré majú za úlohu zachytávať nečistoty, ako sú sáčky do vysávača, filtre vysávačov, filtre čističiek vzduchu apod.
 Pokiaľ bude mať výrobok vadu, ktorú je možné rýchlo a bez následkov odstrániť, bude firma Isolit-Bravo, spol. s r.o. riešiť reklamačný nárok spotrebiteľa jej odstranením (opravou) alebo výmenou časti výrobku, lebo v takom prípade odporuje povahe veci, aby bol vymenený celý výrobok (§616OZ odst. 4, smernice EU 1999/44/ES čl. 3, odst. 6, o určitých aspektoch predaja spotrebného tovaru a záruk na tento tovar). Rozpor s kúpnuou zmluvou spôsobený inou informáciou, než informáciou dodanou firmou Isolit-Bravo, spol. s r.o., nebude možné uznať za oprávněný dôvod k reklamácii výrobku. Reklamácia výrobku BRAVO vyžaduje vo väčšine prípadov odborné posúdenie. Spotrebiteľovi, ktorý uplatní právo na záručnú opravu, nevzniká nárok na diely, ktoré mu boli vymenené.
 Pri odstúpení od zmluvy je spotrebiteľ povinný vrátiť kompletný výrobok včetně dodaného príslušenstva, návodu, záru. listu a ochranného obalu. Záruka začína bežať od datumu prevzatia výrobku spotrebiteľom. V prípade že spotrebiteľ neprevzme opravený výrobok, alebo u výrobku nebola uznaná reklamácia, zo servisu späť do trisiatich dní od dátumu, kedy k tomu bol vyzvaný, má príslušný autorizovaný servis právo účtovať primeraný poplatok za skladovanie opraveného výrobku, prípadne po 6 mesiacoch opravený výrobok odpredať a z predaja si uhradit svoje náklady na opravu a skladovanie.

Platnosť záručných podmienok od 1. 9. 2010

Servisní síť výrobků Isolit-Bravo k 1.1.2017:

Firemní servis : Isolit-Bravo, spol. s r.o.
Jablonské nábřeží 305
561 64 Jablonné nad Orlicí

Tel. : 607035094, 607035126

E-mail: servis@isolit-bravo.cz

- **Servisní síť pro záruční a pozáruční opravy výrobků**
- Rozšířená síť pozáručních servisů na opravy je uvedena
Na www.isolit-bravo.cz a www.bravospotrebnice.cz

Servisní středisko zajišťuje opravy těchto výrobků:

1. Praha 6, 160 00, **Bedřich Mayer**, V Nových Vokovicích
78/2, tel.: 235355070, [DS]

ZOZNAM SERVISOV k 1.1.2014:

1. Bratislava, 811 07, **sběrna VIVA servis**, Mýtná 17, tel.
024/5958855, servis@vivaservis.sk
2. Tomášov, 900 44, **ViVa servis**, 1. Mája 19,
tel. 024/9588555
3. Spišská Nová Ves, 052 01, **Villa Market s.r.o.**,
Odborárov 49, 053 4421857, 0907405455,
villamarket.eta@villamarket.sk

Záruční list / Záručný list

Název výrobku / Názov výrobku: **Domácí pekárna
Domáca pekáreň**

Typ: **B-4262**

Výrobce: **Isolit-Bravo, spol. s r. o.**
561 64 Jablonné nad Orlicí
tel.: 607035131

Dovozca do SR: **Isolit-Bravo Slovakia spol. s r. o., Žilina**
tel: +420 607035131

Razítko prodejny a podpis prodavače:
Pečiatka predajne a podpis predavača:

Datum prodeje / Dátum predaja:

Reklamacie / Reklamácia:

Jméno zákazníka / Meno zákazníka – adresa vč. PSČ:

Důvod reklamacie / Dôvod reklamácie:

Reklamacie převzatá od zákazníka dne (razítko prodejny):
Reklamácia prevzatá od zákazníka dňa (pečiatka predajne):

Reklamacie odevzdaná zákazníkovi dne / Reklamácia odovzdaná zákazníkovi dňa:

Vyjádření servisu, popis opravy (razítko servisu) / Vyjadrenie servisu, popis opravy (pečiatka servisu):