

Domácí pekárna chleba

orava

Breadchef

Návod k použití/Záruka

CZ



Návod uschovejte pro další použití.



Breadchef

Určený účel použití zařízení

Zařízení je určeno výhradně pro použití v rozsahu, které je stanoveno technickými a provozními parametry a funkcemi, bezpečnostními a uživatelskými pokyny a vnějšími vlivy provozního prostředí.

Elektrické spotřebiče ORAVA jsou vyrobeny podle poznatků současného stavu techniky a uznávaných bezpečnostně technických pravidel. Přesto může nesprávným a neodborným používáním nebo používáním v rozporu s určením vzniknout nebezpečí poranění nebo ohrožení života uživatele nebo třetí osoby, resp. poškození zařízení a jiných věcných hodnot.

1. VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A UPOZORNĚNÍ



Před použitím přístroje si přečtěte všechny pokyny!

- Tento dokument obsahuje důležité bezpečnostní pokyny a upozornění pro bezpečný, správný a hospodárny provoz elektrického zařízení. Jejich dodržování pomáhá uživateli vyhnout se rizikům, zvýšit spolehlivost a životnost výrobku.
- V tomto dokumentu je v textových částech použit obecný termín výrobek, jako: elektrické zařízení - je jakékoli zařízení používané pro výrobu, přeměnu, přenos, rozvod nebo použití elektrické energie.
- Z hlediska účelu použití elektrické energie bude pojem elektrické zařízení v užším slova smyslu zahrnovat následující kategorie:
 - elektrické domácí spotřebiče,
 - informační a komunikační zařízení,
 - spotřební elektroniku,
 - osvětlovací zařízení,
 - elektrické a elektronické nástroje,
 - hračky a zařízení na sportovní a rekreační účely,
 - zdravotnické zařízení (pomůcky),
 - přístroje pro monitorování a kontrolu,
 - prodejní automaty.

1.1 Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Před uvedením zařízení do provozu vám doporučujeme pozorně si prostudovat návod k obsluze a zařízení obsluhovat podle stanovených pokynů!
- Bezpečnostní pokyny a upozornění uvedená v tomto návodu nezahrnují všechny možné podmínky a situace, ke kterým může při používání zařízení dojít. Uživatel musí pochopit, že faktorem, který nelze zabudovat do žádného z výrobků, je osobní odpovědnost a opatrnost. Tyto faktory tedy musí být zajištěny uživateli obsluhujícími toto zařízení.
- Nedodržením bezpečnostních pokynů a upozornění výrobce neodpovídá za jakékoliv vzniklé škody na zdraví nebo majetku!
- Návod k obsluze udržujte podle možnosti v blízkosti po celou dobu jeho životnosti. Návod k obsluze vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho použití v budoucnu a použití novými uživateli.
- Zařízení používejte pouze pro zamýšlený účel a způsobem, který je stanovený výrobcem.

- Zařízení je určeno pro používání v domácnosti a v podobných vnitřních prostorách určených k bydlení bez zvláštního zaměření.
- Tento spotřebič je určen kromě použití v domácnosti i na následující způsoby použití:
 - V obchodech, kancelářích a ostatních podobných pracovních prostředích;
 - V hospodářských budovách;
 - V hotelech, motelech a ostatních obytných prostředích;
 - V zařízeních poskytujících nocleh se snídaní.
- Nejde o profesionální zařízení na komerční použití.
- Neměňte technické parametry a vlastnosti zařízení neautorizovanou změnou či úpravou jakékoliv části zařízení.
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené během přepravy, nesprávným používáním, poškozením nebo zničením zařízení vlivem nepříznivých povětrnostních podmínek.

1.2 Bezpečnost provozního prostředí

- Nepoužívejte zařízení v průmyslovém prostředí ani ve venkovním prostředí!
- Zařízení nevystavujte účinkům:
 - Zdrojů nadměrného tepla nebo otevřeného ohně,
 - Kapající nebo stříkající vody,
 - Vibrací a nadměrného mechanického namáhání,
 - Hmyzu, živočichů a rostlinstva,
 - Agresivních a chemických látek.
- Provozní prostředí zařízení musí být vždy v souladu se stanovenými základními charakteristikami.
- Charakteristiky provozního prostředí:
 1. Teplota okolí: $+5 \div +40$ °C
 2. Vlhkost: $5 \div 85\%$
 3. Nadmořská výška: $\leq 2\ 000$ m
 4. Výskyt vody: občasná kondenzace vody nebo výskyt vodní páry
 5. Výskyt cizích těles: množství a druh prachu jsou nevýznamné
 6. Stupeň ochrany krytem: min. IP20 (zařízení je chráněno před dotykem nebezpečných částí prstem ruky a nechráněné proti účinkům vody)
 - Tento stupeň ochrany krytem není označen na výrobku a v technických parametrech uvedených v návodu k obsluze.
 - Pokud je stupeň ochrany krytem u výrobku odlišný od stupně IPX0, tento údaj je pak uveden na štítku zařízení, případně i v technických parametrech návodu k obsluze.
- Ostatní charakteristiky provozního prostředí v domácnosti (mechanické namáhání - rázy a vibrace, výskyt rostlinstva, živočichů, povětrnostních vlivů ...) jsou z hlediska účinku na správné a bezpečné používání elektrických zařízení zanedbatelné.

1.3 Elektrická bezpečnost

- Před prvním připojením elektrického spotřebiče do napájecí sítě zkontrolujte, zda síťové napětí uvedené na štítku spotřebiče odpovídá napětí síťové zásuvky v domácnosti.
- Elektrický spotřebič je určen k napájení z elektrické sítě 1/N/PE ~ 230 V 50 Hz.
- Elektrická bezpečnost spotřebiče je zaručena výhradně pouze v případě správného zapojení do elektrické sítě.
- Elektrická zařízení třídy ochrany I jsou vybaveny ochranou proti úrazu elektrickým proudem prostředky ochranného uzemnění neživých částí, které se mohou stát při poruše zařízení nebezpečně živými. Taková zařízení připojujte vždy pouze do řádně nainstalovaných síťových zásuvek, které jsou vybaveny ochranným uzemněním a mají správně připojen vodič ochranného uzemnění.

Jsou to všechna elektrická zařízení vybavena třívodičovým napájecím přívodem.

- Elektrická zařízení třídy ochrany II jsou vybaveny ochranou proti úrazu elektrickým proudem dvojitou izolací nebo zesílenou izolací nebezpečných živých elektrických částí. Zařízení třídy ochrany II nesmí být vybaveno prostředky pro připojení ochranného uzemnění.

Jsou to všechna elektrická zařízení vybavena dvouvodičovým napájecím přívodem.

- Elektrická zařízení třídy ochrany III jsou taková zařízení, která jsou napájena pomocí zdroje malého bezpečného napětí (baterií nebo akumulátorem) a nepředstavují z hlediska úrazu elektrickým proudem pro uživatele žádná nebezpečí.
- Pro zajištění zvýšené bezpečnosti proti nebezpečí úrazu elektrickým proudem při používání elektrických spotřebičů laicky se doporučuje nainstalovat do obvodu elektrického napájení pro zásuvky s jmenovitým proudem nepřesahujícím 20 A proudový chránič (RCD) s jmenovitým vybavovacím proudem nepřevyšujícím 30 mA.

O zajištění bezpečnosti a správnosti elektrické instalace se poradte s kvalifikovaným elektrikářem.

- Používejte výhradně pouze napájecí kabel se zástrčkou (síťovou šňůru), který byl dodán spolu se zařízením a kompatibilní se síťovou zásuvkou. Použití jiného kabelu může vést k požáru nebo úrazu elektrickým proudem.
- Elektrický spotřebič vždy připojujte do snadno přístupné síťové zásuvky. V případě vzniku provozní poruchy je nutné spotřebič co nejdříve vypnout a odpojit od síťového napájení.
- Napájecí kabel a síťová vidlice musí vždy zůstat snadno přístupné pro bezpečné odpojení elektrického spotřebiče od napájení z elektrické sítě.
- Napájecí kabel/síťovou šňůru neodpojujte taháním za kabel/šňůru. Odpojení proveďte vytažením přívodu za vidlici napájecího kabelu/síťové šňůry.
- Pokud použijete prodlužovací napájecí kabel, zkontrolujte, zda celkový jmenovitý výkon všech zařízení připojených k prodlužovacímu napájecímu kabelu nepřevyšuje max. proudové zatížení prodlužovacího kabelu.
- Pokud musíte použít prodlužovací napájecí kabel nebo napájecí blok, zajistěte, aby byl prodlužovací napájecí kabel nebo napájecí blok připojen k elektrické zásuvce, a ne k dalšímu prodlužovacímu napájecímu kabelu nebo napájecímu bloku. Prodlužovací napájecí kabel nebo napájecí blok musí být určen pro uzemněné elektrické zástrčky a zapojen do řádně uzemněné elektrické zásuvky.

- Zástrčka napájecího kabelu spotřebiče musí být kompatibilní se síťovou zásuvkou. Nikdy nepoužívejte žádné adaptéry ani jiným způsobem zásuvku neupravujte. Nepoužívejte nevhodné a poškozené zásuvky!
- Abyste předešli elektrickému šoku, připojte napájecí kabely zařízení do řádně uzemněných elektrických zásuvek. Pokud je zařízení vybaveno napájecím kabelem s 3-pólovou zástrčkou, nevyužívejte adaptéry, které nemají uzemňující prvek, ani neodstraňujte zemnicí prvek ze zástrčky nebo adaptéru.
- Neohýbejte, nemačkejte nebo jiným způsobem nevystavujte napájecí kabel/ síťovou šňůru spotřebiče působení mechanického namáhání ani vnějším zdrojům tepla. Poškození napájecího kabelu může vést k úrazu elektrickým proudem.
- Při poškození napájecího kabelu spotřebič odpojte od elektrické sítě a dále nepoužívejte.
- Pokud je napájecí kabel/síťová šňůra poškozená, musí ji vyměnit výrobce, jeho servisní služba nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Elektrický spotřebič, jakož i napájecí kabel a síťovou zásuvku pravidelně kontrolujte a udržujte v čistotě. Vidlici napájecího kabelu pravidelně odpojujte a podle potřeby čistěte. Znečištění prachem nebo jinými látkami může způsobit narušení izolačního stavu a následně požár.
- Elektrický spotřebič nevystavujte působení vody nebo vlhkému prostředí. Vniknutí vody do spotřebiče zvyšuje riziko úrazu elektrickým proudem. Pokud je napájecí kabel mokrý nebo do spotřebiče vnikla voda, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě. Pokud je spotřebič připojen k síťové zásuvce a je to možné, vypněte napájení na elektrickém jističi ještě před pokusem o odpojení napájení. Pokud vytahujete mokré kabely ze živého zdroje napájení, buďte nanejvýš opatrní.
- Pokud při instalaci (připojování) elektrického zařízení dochází k demontáži ochranných krytů, tak po ukončení instalace nesmí být jeho elektrické části přístupné uživatelům.

1.4 Bezpečnost osob

- Tento spotřebič je určen k používání a obsluhu osobami bez elektrotechnické kvalifikace - laiky, podle pokynů stanovených výrobcem.
- K obsluze zařízení náleží činnosti, jako je zapínání a vypínání zařízení, uživatelská manipulace a nastavování provozních parametrů, vizuální nebo sluchová kontrola zařízení a uživatelské čištění a údržba.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností nebo znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo dostali pokyny týkající se bezpečného používání spotřebiče a porozuměli nebezpečí, které je s tím spojené.
- Děti si nesmí hrát se spotřebičem.
- Čištění a údržbu uživatelem nesmí provádět děti bez dozoru.
- Během používání a provozu udržujte spotřebič vždy mimo dosah dětí. Nezapomeňte na to, že spotřebič je možné stáhnout i za volně přístupnou síťovou šňůru.
- Při obsluze elektrického spotřebiče vždy dbejte zvýšené opatrnosti! Nepoužívejte elektrický spotřebič, pokud jste nadměrně unavení, pod vlivem léků nebo omamných látek snižujících pozornost a soustředění.
- Nepozornost při obsluze může vést k vážnému zranění.

1.5 Čištění, údržba a opravy

- Běžné uživatelské čištění a údržbu elektrického spotřebiče provádějte jen doporučeným způsobem. K čištění nepoužívejte rozpouštědla ani drsné čisticí předměty. Znečištění a viditelné skvrny od dotyku prstů, resp. rukou je možné vyčistit použitím čisticích saponátů, určené speciálně k čištění domácích spotřebičů.
- Pokud elektrický spotřebič nepoužíváte, čistíte jej, nebo když se na spotřebiči vyskytla závada, spotřebič vždy odpojte od napájení z elektrické sítě.
- Elektrické spotřebiče, které se po používání čistí a nejsou určeny k úplnému ani částečnému ponoření do vody nebo jiné kapaliny, chraňte před účinky kapající a/nebo stříkající vody a před ponořením.
- Elektrické domácí spotřebiče stejně jako všechny ostatní technická zařízení podléhají vlivům okolního provozního prostředí a přirozenému opotřebení. Vzhledem k tomu, že na elektrické spotřebiče používané v domácnosti laiky není stanoven právní rámec pravidelné údržby, výrobce doporučuje, aby uživatel nechal spotřebič zkontrolovat a odborně vyčistit alespoň 1-krát za rok v odborném servisu.
- Takovým postupem lze dosáhnout udržení bezpečnosti, provozní spolehlivosti a zvýšení doby provozní životnosti zařízení.
- Elektrický spotřebič nerozebírejte! Spotřebič pracuje s nebezpečným napětím. Z toho důvodu vždy při uživatelské údržbě spotřebič vypněte a odpojte jej z napájecí sítě. V případě poruchy přenechejte opravu autorizovanému servisu.
- Než zavoláte servis:
 1. Ověřte si, že jestli nejste schopni sami odstranit provozní poruchu postupem popsaným v kapitole „Odstraňování provozních poruch“.
 2. Vypněte a zapněte spotřebič, abyste se přesvědčili, zda se porucha znovu objeví.
 3. Pokud i po uvedených činnostech závada spotřebiče přetrvává, zavolejte nejbližší odborný servis.
- Elektrický spotřebič nikdy svépomocí neopravujte!
- Neautorizovaný, nekvalifikovaný a neodborný zásah do elektrického spotřebiče může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo jiné vážné zranění.
- Záruční, ale i pozáruční opravu elektrického spotřebiče svěřte jen příslušnému kvalifikovanému odborníkovi(“).

(“) Příslušný kvalifikovaný odborník: prodejní oddělení výrobce nebo dovozce nebo osoba, která je kvalifikovaná a oprávněna vykonávat tento druh činnosti se schopností vyhnout se všem nebezpečím.

2. Speciální bezpečnostní pokyny. Čtěte pozorně!

- Elektrické zařízení je navrženo a vyrobeno takovým způsobem, aby umožňovalo bezpečnou obsluhu a používání osobami bez odborné kvalifikace. I navzdory všem opatřením, které byly výrobcem provedeny pro bezpečné používání, obsluha a používání nesou s sebou určitá zbytková rizika a s nimi spojené možné nebezpečí.
- Pro upozornění na možné nebezpečí byly na zařízení a v průvodní dokumentaci použity následující symboly a jejich význam:



Tento symbol upozorňuje uživatele, že zařízení pracuje s nebezpečným elektrickým napětím. Ze zařízení neodnímejte ochranné kryty.

Při nedodržení bezpečnostních pokynů při používání a obsluze zařízení hrozí:

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Nebezpečí vážného zranění nebo ohrožení života!



Tento symbol upozorňuje uživatele, že při nedodržení bezpečnostních pokynů při používání a obsluze zařízení hrozí:

Nebezpečí vážného zranění nebo ohrožení života!

Nebezpečí poškození zařízení nebo jiné škody na majetku!



Tento symbol upozorňuje uživatele, že při nedodržení bezpečnostních pokynů při používání a obsluze zařízení hrozí:

Nebezpečí popálení od horké plochy!

Přeprava/Přenášení

- Zařízení přepravujte/přenášejte až po důkladné obhlídce prostoru a trasy, které musí být bez překážek. Zařízení nikdy nepřenášejte, pokud je v provozní činnosti. Zařízení nepřenášejte, pokud je připojeno k síťové zásuvce. Při přenášení dbejte na to, aby vaše ruce a zařízení nebyly vlhké nebo kluzké. Hrozí nebezpečí vážného zranění nebo ohrožení života! Hrozí nebezpečí poškození zařízení!

Rozbalení/Obaly

- Před uvedením zařízení do provozu zařízení vybalte a zbavte všechny jeho části a příslušenství zbytků obalových materiálů, etiket a štítků. Všechny obalové materiály odložte na bezpečné místo nebo uschovejte především mimo dosah dětí a nezpůsobilých osob. Hrozí nebezpečí vážného zranění! Hrozí nebezpečí udušení!

Kontrola/Uvedení do provozu

- Zařízení nikdy nepoužívejte, pokud je neúplné, poškozené nebo v průběhu používání došlo k poškození jakékoliv jeho části. Zařízení nechejte opravit v odborném servisu.
Hrozí nebezpečí vážného zranění!
- Dětem mladším než 3 roky se musí zabránit v přístupu k zařízení, pokud nejsou trvale pod dozorem.
- Děti ve věku od 3 let a mladší 8 let nesmí připojit spotřebič do zásuvky, regulovat ho nebo čistit nebo provést údržbu uživatelem.

Výstraha!

- Některé části tohoto výrobku se mohou stát velmi horkými a mohou způsobit popálení. Zvláštní pozornost tomu věnujte tehdy, pokud jsou přítomny zranitelné osoby nebo děti.
- Zařízení mohou používat děti od 8 let a starší osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se zařízením nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou může provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru. Zařízení a jeho síťový kabel udržujte mimo dosah mladších 8 let, pokud je připojeno k zásuvce elektrického napětí nebo chladne.
- Zařízení je určeno pro použití v domácnosti a podobné účely. Není určeno pro komerční použití!
- Zařízení nepoužívejte v průmyslovém prostředí nebo venku.
- Před připojením zařízení k síťové zásuvce se ujistěte, zda se shoduje nominální napětí uvedené na typovém štítku zařízení s napětím ve vaší zásuvce.
- Zařízení připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce.
- Pokud máte mokré nebo vlhké ruce, nedotýkejte se zařízení, které je připojeno k zásuvce elektrického napětí.
Hrozí nebezpečí poškození zařízení nebo jiných věcných škod!
Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Hrozí nebezpečí vážného zranění!
- Zařízení se nesmí používat, pokud spadlo na zem, nebo pokud vykazuje viditelné známky poškození.
- Dbejte na to, aby se síťový kabel nedostal do kontaktu s vodou nebo s teplým povrchem.
- Zařízení neodpojujte ze síťové zásuvky tahem za síťový kabel. Mohlo by dojít k poškození síťového kabelu nebo síťové zásuvky. Kabel odpojujte ze zásuvky tahem za zástrčku síťového kabelu.
- Pokud je síťový kabel poškozen, jeho výměnu svěřte odbornému servisnímu středisku. Zařízení s poškozeným síťovým kabelem nebo vidlicí síťového kabelu je zakázáno používat.
- Abyste se vyvarovali nebezpečí úrazu elektrickým proudem, zařízení neopravujte sami ani ho nijak neupravujte. Veškeré opravy svěřte autorizovanému servisnímu středisku. Zásahem do výrobku se vystavujete riziku ztráty zákonného práva z vadného plnění, příp. záruky za jakost.
Hrozí nebezpečí poškození zařízení nebo jiných věcných škod!
Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Hrozí nebezpečí elektrického zkratu!

Umístění/Instalace

- Zařízení se musí používat a odkládat na stabilním povrchu.
- Vždy se ujistěte, že místo, na které chcete zařízení umístit má dostatečný prostor, stabilitu, mechanickou pevnost.

Upozornění!

Zařízení neumísťujte:

- na nestabilní stojany,
- na nerovný a nestabilní povrch.
- Zařízení nezakrývejte ani částečně. (Musí být volný odvod páry.) Na zařízení nepokládejte žádné předměty.
Hrozí nebezpečí požáru!

Varování!

- Zařízení umísťujte na místo, na které nemohou volně dosáhnout děti. Zabraňte tomu, aby děti se zařízením manipulovaly (hrály si s ním). Zařízení se může převrhnout a způsobit jim velmi vážné zranění. Mechanické poškození (prasknutí nebo zlomení částí a krytů) zařízení může způsobit vážné zranění. Hrozí nebezpečí velmi vážného zranění!
Hrozí nebezpečí poškození zařízení nebo jiných věcných škod!

Provoz/Dozor

- Zařízení nikdy nezapínejte bez vložené nádoby.
- Zařízení nikdy nezapínejte naprázdno. (Může se poškodit.)
- Při používání se nedotýkejte jakýchkoliv pohybujících se nebo rotujících částí zařízení.
- Zařízení nepoužívejte pro jiné účely (např. pro sušení atd.).
- Do zařízení nevkládejte kovové fólie nebo jiné materiály.
Hrozí nebezpečí poškození zařízení nebo jiných věcných škod!
Hrozí nebezpečí požáru!
Hrozí nebezpečí zkratu!
- Nechytejte se horkých částí. Na vybírání pečicí formy použijte chňapku. Hrozí nebezpečí popálení!
- Nikdy nevyklepávejte formu na chléb, protože by se mohla poškodit.
Hrozí nebezpečí poškození zařízení nebo jiných věcných škod!
- Toto zařízení není určeno k ovládání prostřednictvím programátoru, vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
- Po použití vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
Hrozí nebezpečí požáru!

Upozornění!

- Zařízení nikdy nenechávejte s volně visícím napájecím kabelem. Děti, nezpůsobitelné osoby nebo zvířata by mohly zařízení za napájecí kabel stáhnout.
- Zařízení neskladujte s omotanou síťovou šňůrou kolem jeho těla. Síťovou šňůru „volně poskládejte“ způsobem, jakým byla poskládaná v originálním obalu od výrobce.
Hrozí nebezpečí vážného zranění!
- Zařízení je určeno pouze pro použití v domácnosti!
- Zařízení nepoužívejte venku!
- Zařízení nepoužívejte pro jiné účely, než je určeno.
Hrozí nebezpečí poškození zařízení nebo jiných věcných škod!
- Dětem mladším než 3 roky se musí zabránit v přístupu ke spotřebiči, pokud nejsou trvale pod dozorem.
- Děti ve věku od 3 let a mladší 8 let nesmí připojit spotřebič do zásuvky, regulovat ho nebo čistit nebo provést uživatelskou údržbu.

VÝSTRAHA!

- Některé části tohoto výrobku se mohou stát velmi horkými a mohou způsobit popálení. Zvláštní pozornost tomu věnujte tehdy, pokud jsou přítomny zranitelné osoby nebo děti.
- Nikdy nepodceňujte možné nebezpečí a dbejte zvýšené opatrnosti!!!

Čištění/Údržba

Čištění vnějších částí zařízení:

- Na čištění nepoužívejte kovové předměty, benzín, ředidla nebo abrazivní čisticí prostředky atd., aby nedošlo k poškození povrchu.
- Abyste zabránili případnému úrazu elektrickým proudem, zařízení nemyjte pod tekoucí vodou, nestříkejte na ni vodu ani ji neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.

Hrozí nebezpečí poškození zařízení!

Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Úvod

Vaše pekárna je výsledkem zkušeností se zařízeními na pečení chleba. Pokud jste nikdy předtím sami chléb nepekli, ale i pokud již máte zkušenosti s pečením domácího chleba, informace v tomto návodu jsou důležité k tomu, aby chléb z této pekárny byl co nejlepší.

Existuje mnoho rozdílů mezi ruční výrobou chleba a výrobou chleba v zařízení. Tento návod vám poskytne informace, abyste docílili vynikajících výsledků již při pečení prvního bochníku v domácí pekárně. V návodu jsou i recepty, které využívají různé programy a funkce této domácí pekárny. Recepty byly navrženy tak, aby práce se zařízením byla co nejjednodušší. Postupem času jistě nabudete jistotu a začnete vyrábět chléb podle vlastních receptů.

PROSÍME, OBAL NEVYHAZUJTE.

OBAL BYL SPECIÁLNĚ NAVRŽEN PRO BEZPEČNOU PŘEPRAVU ZAŘÍZENÍ. PŘEVÁŽENÍ ZAŘÍZENÍ V JINÉM NEŽ PŮVODNÍM OBALU BY MOHLO ZAŘÍZENÍ POŠKODIT.

Umístění

- Abyste zajistili vhodnou ventilaci, kolem zařízení ponechtejте dostatek volného prostoru.
- Aby vaše domácí pekárna správně fungovala, je nezbytné, aby okolní prostředí mělo stálou teplotu. Neumístujte zařízení do vlhkých místností.
- Na zařízení nepokládejте žádné předměty.
- Příklad umístěte do blízkosti snadno přístupné elektrické zásuvky. Nepoužívejte prodlužovací šňůry ani rozdvojky. V případě zpozorování problémů zařízení ihned odpojte od elektrické sítě.

CHLÉB

Chléb je jednou z nejstarších potravin, které známe. Brzy poté, co se lidé naučili obdělávat pole, se chléb stal základní potravinou mnoha kultur po celém světě. Od té doby si každá kultura vyvinula svou vlastní metodu pro výrobu chleba na základě místních přísad a jim vlastního zpracování. Tento trend pokračuje dodnes. Dokonce chléb prodávaný v supermarketu se liší s ohledem na zemi, ve které se prodává. Bez ohledu na to, jak široká je nabídka chlebů prodávaných v pekařstvích a supermarketech, není nad vůni a chuť chleba vyrobeného doma.

ZAŘÍZENÍ NA PEČENÍ CHLEBA

Je příjemné vědět, že dnešní technologie pomáhá zachovat tradici pečení domácího chleba. Jako většina domácích spotřebičů, vaše domácí pekárna je zařízení, které vám usnadňuje práci. Základní výhodou je, že veškerou práci (hnětení, kynutí i pečení) za vás vykoná přístroj aniž byste museli vynaložit nejmenší námahu.

Vaše domácí pekárna bude péct vynikající bochníky znovu a znovu za předpokladu, že budete dodržovat instrukce a rady. Zařízení nemůže myslet za vás, a proto se vždy ujistěte, že ingredience i nastavený program pečení odpovídají instrukcím v návodu.

PŘÍSADY

Nejdůležitější částí při pečení chleba je moudrý výběr přísad. Jen s vhodnými přísadami docílíte vynikajících výsledků. Abychom vám ušetřili čas při zjišťování, které přísady jsou nejvhodnější, věnovali jsme každé ze základních přísad jeden z následujících odstavců.

HLADKÁ MOUKA

Pro pečení je nejdůležitější složkou v mouce protein zvaný lepek, který drží těsto pohromadě. Termín „silná mouka“ znamená, že tato mouka má vysoký obsah lepku. Pravděpodobně byla namletá z tvrdé pšenice a je obzvlášť vhodná na pečení.

CELOZRNÁ PŠENIČNÁ MOUKA

Tento typ mouky obsahuje pšeničná zrna včetně otrub - vnější slupky pšeničných zrn, které jsou vynikajícím zdrojem vlákniny. Otruby v celozrnné mouce zabraňují uvolňování lepku, takže celozrnný chléb bývá menší a hutnější než bílý chléb. Vaše domácí pekárna má zvláštní program na celozrnný chléb, který věnuje více času mísení a kynutí.

Poznámka: Každý druh mouky doporučujeme před použitím prosít. Neplatí to pro hotové mouky s přísadami na pečení chleba.

DROŽDÍ

Droždí je nezbytnou přísadou na kynutí těsta. Na pečení v domácí pekárně je nevhodnější sušené droždí, které se prodává v sáčcích s obsahem 7 g, které vystačí na upečení chleba s hmotností 0,7 kg. Na kvašení tohoto droždí není nutné velké množství cukru, a tak je možné snížit obsah cukru v bochníku. Sušené droždí je citlivé na vlhkost, proto zbytek droždí neskladujte více než jeden den.

SŮL

Sůl nejen dodává chlebu chuť, ale také může zpomalit obzvláště rychlé kynutí.

MÁSLO (nebo tuk)

Zdokonaluje a zjemňuje chuť chleba. Náhradou za máslo může být margarín nebo olivový či rostlinný olej. Nepoužívejte výrobky s nízkým obsahem tuku, nebudou mít stejný efekt.

CUKOR

Cukr dodává chlebu chuť a částečně napomáhá zhnědnutí kůrky.

Poznámka: Většina sušeného droždí nepotřebuje větší množství cukru na kvašení.

VODA

Pokud můžete, používejte na výrobu chleba měkkou vodu. Vaše domácí pekárna však vyrobí dobrý chléb i z tvrdé vody. Není nutné vodu před přidáváním ohřívat. Voda by měla mít pokojovou teplotu, pokud v receptu není uvedeno jinak.

DALŠÍ PŘÍSADY

Další přísady mohou znamenat cokoli od sušeného ovoce, sýru, vajec, ořechů nebo jogurtu po další druhy obilovin, jako např. žito nebo různého koření. Je to na vás. Je však nutné mít na paměti několik základních rad. Vždy si buďte vědomi obsahu vlhkosti dalších přísad a podle toho se rozhodujte. Potraviny jako sýr, mléko a čerstvé ovoce obsahují vysoké množství vody, což ovlivní konečný vzhled Vašeho bochníku. Jednou z možností je použít sušené přísady jako parmazán, sušené mléko nebo ovoce. Až se zdokonalíte v používání domácí pekárny, sami poznáte, zda je těsto příliš suché nebo vodnaté. Také mějte na paměti obsah soli v jednotlivých přísadách. Sůl zpomaluje kynutí. Přidáváte tekuté přísady jako například jogurt nebo přísady v prášku, jako jsou sušené bylinky, doporučujeme je vložit do formy jako první. Přísady jako ořechy nebo sušené ovoce se přidávají až během hnětení po upozornění akustickým signálem (viz tabulka programů a časů).

SKLADOVÁNÍ CHLEBA

Doma vyrobený chléb neobsahuje umělé konzervační látky. Pokud ho budete skladovat v neprodyšné nádobě v lednici, vydrží 5 až 7 dní. Tento chléb můžete uložit i do mrazicího boxu; před zmrazením se ujistěte, že už chléb vychladl.

Popis částí

Pekárna opatrně vybalte z obalového materiálu. Odstraňte všechny případné zbytky obalového materiálu na zařízení.

Zkontrolujte, zda je součástí balení i následující příslušenství:

Odměrka - lžíce (1ks)

Množství cukru, oleje a některých dalších přísad uvádíme v receptech v polévkových lžících (15 ml) a kávových lžičkách (5 ml).

- Velká část odměrky je shodná s polévkovou lžicí.
- Malá část odměrky je shodná s kávovou lžičkou.

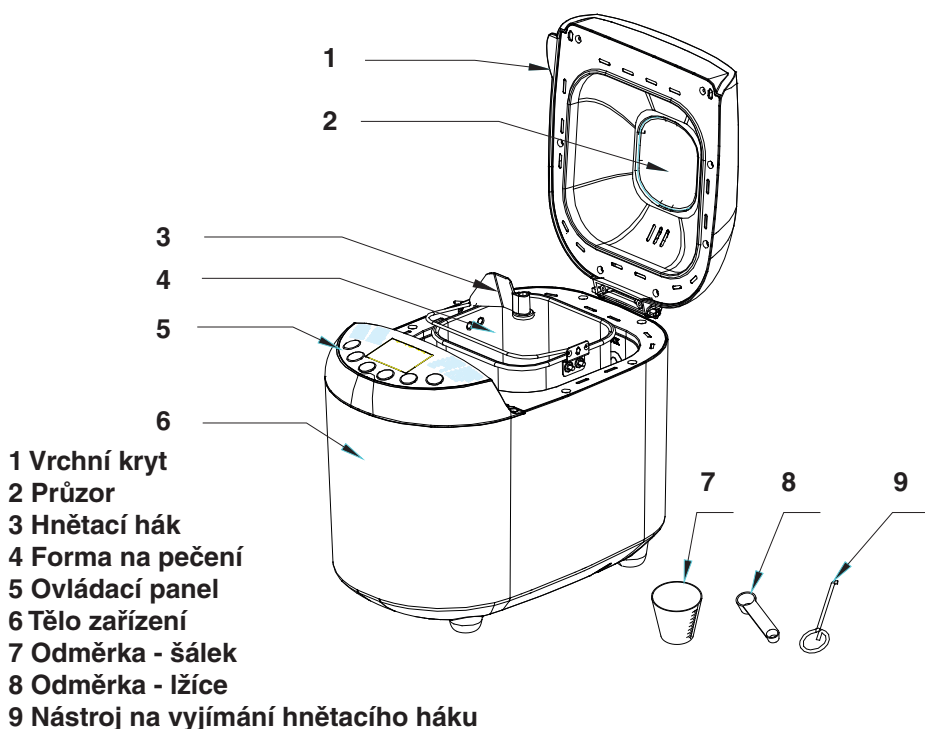
Odměrka - šálek (1ks)

Tento šálek můžete používat při dávkování tekutých přísad nebo mouky.

Nástroj na vyjímání hnětacího háku (1ks)

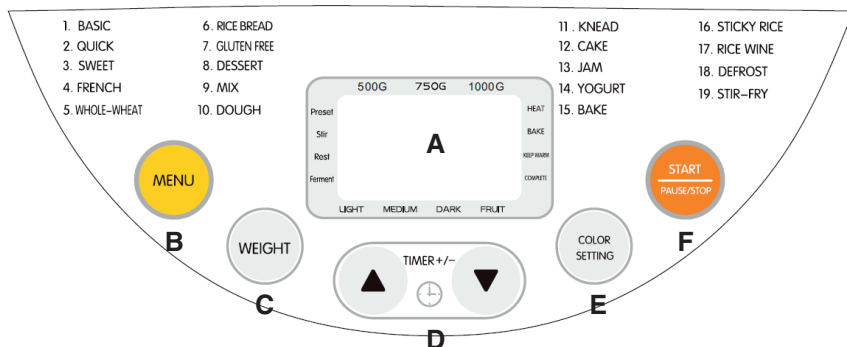
Hnětací hák (1ks)

Návod k použití (1ks)



Ovládací panel

Ovládací panel



A DISPLEJ

Po uvedení pekárný do činnosti se na displeji zobrazují následující informace:

1. Zvolená hmotnost bochníku (500 g, 750 g, 1 000 g)
2. Zbývající čas pečení
3. Zvolená úroveň zhnědnutí (propečení) chleba/Light (nízká) - Medium (střední) - Dark (tmavá) - Fruit (ovoce)/
4. Číslo zvoleného programu
5. Sekvence procesu programu

Jednotlivé fáze výroby chleba zobrazované na bocích displeje:

- PRESET (příprava)
- STIR (hnětení)
- REST (odležení)
- FERMENT /kynutí (kvašení)/
- HEAT (ohřev)
- BAKE (pečení)
- KEEP WARM (udržování teploty)
- COMPLETE (dokončení)

B MENU

Mačkáním **MENU** můžete zvolit požadovaný program. Číslo příslušného programu se zobrazuje na displeji. Doba pečení závisí na zvolené kombinaci programu. Pekárna disponuje 19 programy, které jsou následující:

Program 1: BASIC (základní)

Pro přípravu bílého, pšeničného a žitného chleba. Toto je nejčastěji využívaný program. Úroveň zhnědnutí (propečení) můžete nastavit tlačítkem **COLOR SETTING**.

Program 2: QUICK rychlý)

Na rychlou přípravu bílého, pšeničného a žitného chleba. Hnětení, kynutí i pečení jsou velmi rychlé. Upečený chléb je vláčnější a hustší než u jiných programů.

Program 3: SWEET (sladké moučníky)

Pro přípravu sladkého kvasnicového pečiva s přísadami ovocných šťáv, kokosové moučky, sušeného ovoce, čokolády nebo cukru. Z důvodu delšího kynutí bude pečivo lehké a vzdušné.

Program 4: FRENCH (francouzský)

Tento program je o trochu delší než program BASIC vzhledem k delšímu hnětení a kynutí, které je nezbytné k tomu, aby byl chléb stejně „vzdušný“ jako francouzské bagety a měl křupavou kůrku. Program není vhodný pro pečení pečiva vyžadujícího máslo, margarín nebo mléko.

Program 5: WHOLE WHEAT (celozrnný)

Tento program je vhodný pro pečení celozrnného chleba s nízkým obsahem lepku, vyžadující dlouhé hnětení a kynutí. Chléb bude menší a těžší.

Program 6: RICE BREAD (rýžový chléb)

Hnětení, kynutí a pečení bochníku se směsí vařeného rýže a mouky v poměru 1:1.

Program 7: GLUTEN FREE (bezlepkový)

Příprava chleba z bezlepkové mouky nebo směsi. Bezlepková mouka vyžaduje delší absorpci tekutin a vlastnosti kynutí se liší od jiných moučných směsí.

Program 8: DESERT (dezert)

Hnětení a pečení potravin s větším obsahem tuku a bílkovin.

Program 9: MIX

Na kvalitní a důkladné promíchání mouky a vody nebo některých dalších přísad.

Program 10: DOUGH (těsto)

V tomto programu dochází k mísení a kynutí bez konečné fáze pečení. Připraví se jen syrové těsto na pečivo (na pizzu apod.).

Program 11: KNEAD (hnětení)

Nastavení času hnětení uživatelem s různými množstvími cesta.

Program 12: CAKE (zákusky)

Hnětení, kynutí a pečení - příprava moučníků (např. bábovka).

Program 13: JAM (džem)

Tento program je vhodný pro vaření džemů a marmelád.

Program 14: YOGURT (jogurt)

Příprava chleba z těsta obsahujícího podmásli nebo jogurt.

Program 15: BAKE (pečení)

Tento program je vhodný pro pečení ručně připraveného těsta nebo dopečený nedopečený cesta. Program neobsahuje fázi hnětení ani kynutí.

Program 16: STICKY RICE (lepkavá rýže)

Hnětení a pečení směsi mouky z leštěné lepkavé rýže a obyčejné rýže.

Program 17: RICE WINE (rýžové víno)

Hnětení a pečení chleba z mouky z leštěné lepkavé rýže.

Program 18: DEFROST (rozmrazování)

Rozmrazování zmrazených potravin.

Program 19: STIR-FRY (smažení)

Hnětení a pečení chleba z mouky ze suchých plodin, například arašídů, sója atd.

C WEIGHT (hmotnost)

Výběr brutto hmotnosti bochníku (500 g, 750 g, 1 000 g). Stisknutím tlačítka nastavte šipku na displeji tak, aby směřovala na požadovanou hmotnost.

Poznámka: Tovární nastavení po zapnutí přístroje je 750 g. Hmotnost bochníku lze nastavit pouze u programů 1 až 7.

D Δ/∇ (Nastavení času +/-)

Pekárna disponuje funkcí prodloužení času - zpoždění spuštění programu. Tlačítka Δ a ∇ nastavte požadovaný počáteční čas pečení v 10minutových intervalech.

Maximální zpoždění času spuštění pečení je 15 hodin.

Postupujte následovně:

- 1) Zvolte program včetně menu, zabarvení (propečení), hmotnosti bochníku.
- 2) Nastavte zpoždění. Po každém stisknutí Δ se koncový čas prodlouží o 10 minut. Pokud tlačítko Δ přidržíte zatlačené, zpoždění se bude prodlužovat souvisle a rychle. Pokud jste čas prodloužili více, než jste chtěli, můžete prodloužení zkrátit stisknutím ∇ .

Např. pokud je právě 20:30 a chcete mít čerstvý chléb zítra ráno v 7:00, tj za 10 hodin a 30 minut, nejdříve zvolte požadovaný program, hmotnost bochníku, propečení a potom tlačítka Δ a ∇ nastavte na displeji zpoždění 10:30.

- 3) Stisknutím **START/STOP** spustíte program se zpožděním. Dvojtečka na displeji bliká a program se spustí se zpožděním.

Pokud nechcete chléb vyjmout ihned po upečení, když po skončení neotevřete pekárnu, spustí se funkce udržování teplého chleba a bude trvat 1 hodinu.

Poznámka: Zpoždění nepoužívejte, pokud používáte přísady podléhající rychlé zkáze (vejce, mléko, smetana nebo sýr).

E COLOR SETTING (barva/propečení)

Nastavení hnědavý zabarvení (propečení) chleba / Light (nízká) - Medium (střední) - Dark (tmavá) - Fruit (ovoce) /. Stisknutím **COLOR SETTING** nastavíte požadované propečení (hnědavé zbarvení). Doba pečení závisí na nastaveném nahnědlé zbarvení. U programů 9, 10, 11, 13, 14, 16, 17, 18 a 19 nelze zvolit nastavení nahnědlého zbarvení.

F **START/STOP**

Toto tlačítko spustí a zastaví program. Jakmile tlačítko **START/STOP** jedenkrát krátce stisknete, bliká dvojtečka v zobrazení času a spustí se zvolený program pečení. Jiné tlačítka nebudou aktivní. Tlačítkem **START/STOP** můžete kdykoliv program přerušit. Stiskněte tlačítko **START/STOP**, zazní zvukový signál a bude blikat zobrazení času. Program obnovíte dalším krátkým stiskem **START/STOP**. Pokud zapomenete tlačítko stisknout znovu, pečení se obnoví automaticky po uplynutí 3 minut.

Chcete-li program ukončit, tlačítko podržte stisknuté cca 3 sekundy, dokud nezazní pípnutí. Program se vypne.

Poznámka: Chcete-li zkontrolovat stav pečeného chleba, nepřerušujte program stisknutím tlačítka **START/STOP**, chléb zkontrolujte jen přes průzor během pečení.

Udržování teploty

Chléb je možné automaticky udržovat teplý 1 hodinu po dopečení. Chcete-li v takovém režimu chléb vybrat stisknutím **START/STOP** vypnete daný program.

Paměť

Pokud během provozu vypadne elektrika, proces přípravy chleba se automaticky obnoví (pokud není výpadek napájení delší než 10 minut), i když nestisknete **START/STOP**. Pokud je výpadek napájení delší než 10 minut, je nutné vybrat těsto z formy a po obnovení napájení těsto znovu vložit a začít nanovo proces přípravy chleba. Pokud však těsto ještě nezačalo kynout, můžete ve zvoleném program po obnovení napájení pokračovat přímo stisknutím **START/STOP**.

Prostředí

Provozní teplota zařízení je optimální v rozsahu 15 °C až 34 °C.

Výstražné hlášení

1. Pokud se na displeji po stisknutí tlačítka **START/STOP** zobrazí **H:HH**, teplota ve formě je příliš vysoká. Zrušte program a ihned vypněte napájení. Otevřete zařízení a nechte ho vychladnout na cca 10 až 20 minut.

2. Pokud se na displeji po stisknutí **START/STOP** zobrazí **E:E0**, vyskytla se porucha na senzoru teploty. Zařízení nechte zkontrolovat v autorizovaném servisu.

Používání pekárny chleba

První použití

1. Vybalte zařízení a zkontrolujte, zda domácí pekárna obsahuje kompletní příslušenství a zda není někde poškozena.
2. Všechny části očistěte dle části Čištění a údržba.
3. Otevřete kryt pekárny, vyjměte a znovu vložte formu na pečení. Forma musí být řádně vložena, aby byl možný správný chod hnětacího háku. Ověřte chod hnětacího háku.
4. Zapněte režim pečení s prázdnou formou na cca 10 minut.
Při prvním zapnutí se může ze zařízení šířit mírný kouř a charakteristický zápach. Je to normální a brzy tento jev vymizí. Zajistěte, aby mělo zařízení dostatečné větrání.
Potom pekárnu nechte vychladnout a znovu ji vyčistěte.
5. Po vysušení příslušenství a všech částí všechno znovu smontujte. Pekárna je připravena na první použití.

Uvedení zařízení do provozu

Zapojte zařízení do sítě. Po uvedení pekárny do činnosti se na displeji zobrazí následující údaje pro program **BASIC** (základní), který je nastaven z výroby.
Příklad: **1 3:00** (dvojtečka neblíká).

Číslice 1 indikuje zvolený program, čísla 3:00 indikují čas přípravy podle zvoleného programu. Polohy dvou šipek poskytují informaci o zvolené barvě (zhnědnutí) pečeného chleba a hmotnosti. Základní nastavení po připojení domácí pekárny do elektrické sítě je hmotnost bochníku **750 g** a střední zhnědnutí **MEDIUM**. Během provozu můžete sledovat na displeji průběh kroků programu. S postupem programu se číselný údaj zvoleného času zmenšuje. Pokud stisknete znovu tlačítko **MENU**, na displeji se navolí program **2 - QUICK** (rychlý). Stisknutím **MENU** můžete zvolit požadovaný program.

Nastavení hmotnosti bochníku provádíte stisknutím tlačítka **WEIGHT**. Šipka se cyklicky posouvá na hodnotu **500 g, 750 g, 1000 g**. Pokud mačkáte tlačítko **COLOR SETTING**, šipka na displeji se cyklicky posouvá na hodnoty **Light** (nízka) - **Medium** (střední) - **Dark** (tmavá) - **Fruit** (ovoce).

Nebojte se stisknout další tlačítka, abyste se lépe seznámili s novým zařízením.

První bochník

Pro nejjednodušší seznámení se s chodem domácí pekárny doporučujeme začít s pečením základního bílého chleba. Následujte pokyny v přesném pořadí. Pro přípravu potřebujete následující přísady:

250 ml vody

460 g mouky

2 lžíce másla

2 lžíce cukru

2 lžičky soli

1 balíček sušeného droždí (7 g)

Podle tohoto návodu připravíte chléb s hmotností 0,75 kg.

K odměření mouky použijte přesnou kuchyňskou váhu. K odměření tekutých přísad použijte dodávané odměrky (šálek, lžíce) nebo jakoukoli jinou odměrku s hodnotou v mililitrech.

1. Oběma rukama vyjměte pečicí formu ze zařízení.
2. Zkontrolujte pevné osazení hnětacího háku (jinak se těsto promísí).
3. Nejdříve nalijte vodu.
4. Přisypte mouku tak, aby pokryla vodní hladinu.
5. Přidejte cukr pomocí přiložené lžíce. Cukr nasypete do jednoho rohu formy.
6. Přidejte máslo nebo margarín.
7. Přidejte sůl, nejlépe do dalšího rohu formy.
8. Dále od soli vytvořte prstem v mouce malou jamku, do které nasypete droždí. Jamka nesmí být příliš hluboká, aby se droždí nesmíchalo s vodou.
9. Vložte formu zpět do zařízení. Ujistěte se, že forma pevně drží.
10. Zavřete kryt zařízení a na panelu navolte tlačítkem **MENU** program **1 - BASIC (základní)**. Pokud jste právě zapojili síťovou šňůru, zazní pípnutí a program **1** se na displeji zobrazí automaticky.
11. Tlačítkem **WEIGHT** navolte **750 g**.
Hmotnost lze nastavit pouze u programů 1 až 7.
12. Úroveň zhnědnutí (propečení) můžete nastavit tlačítkem **COLOR SETTING**.
U programů 9, 10, 11, 13, 14, 16, 17, 18 a 19 nelze zvolit nastavení nahnědlé zbarvení.
13. Pokud budete péct jiný než zde uvedený chléb, můžete zpozdit pečení tlačítky Δ a ∇ .
14. Stiskněte tlačítko **START/STOP**. U programů 1 až 7 zazní během provozu 10 pípnutí, což je upozornění na přidání případných přísad. Otevřete kryt a přidejte přísady. Takto se zabrání rozmělnění přísad jako ovoce nebo ořechy hnětacím hákem.
15. Postupně se spustí programy hnětení a kynutí. Průběh těchto činností znázorňuje znak zobrazující se na bocích displeje.
Doporučujeme těsto několikrát zkontrolovat přes průzor vrchního krytu.
16. Po dopečení chleba se údaje na displeji vynulují. Stiskněte **START/STOP**, odpojte síťovou šňůru a otevřete kryt. Vyjměte formu na pečení. Na vyjmutí použijte rukavice nebo utěrku, forma bude velmi horká.

17. Vyklopte chléb z formy co nejdříve. Stačí formu otočit a několikrát jí jemně zatřást.

18. Chléb nekrájejte hned - nechte ho alespoň 20 minut vychladnout.

Pokud máte problém s vyklopením chleba, zkuste otáčet čepy na spodní straně formy. Takto uvolníte hnětací hák a chléb půjde lépe vyklopit. Je normální, že hnětací hák se zapéká do chleba a zůstane v něm. Z chleba ho následně vyjměte. V případě, že se hák nezapekl v chlebu a máte problém s jeho vyjmutím z formy, nalijte do formy tolik vody, aby hák překryla, a nechte formu hodinu odmočit. Pokud po dopečení nestisknete **START/STOP**, zařízení se automaticky nastaví na funkci **Ohřev**, kterou můžete použít, pokud nechcete bezprostředně po dopečení vyjmout bochník ze zařízení. Tato funkce zabraňuje vytváření vodních sraženin na chlebu a chléb se udržuje ještě hodinu teplý. Pokud nechcete funkci využít, stiskněte tlačítko **START/STOP**.

Upozornění!

Před krájením chleba vyjměte hnětací hák pomocí dodávaného nástroje pro vyjímání háku (9). Chléb je horký, hák nikdy nevyjímejte rukama.

Hrozí riziko popálení!

Upozornění pro program 2: QUICK (rychlý)

Rychlé pečivo se připravuje z prášku do pečiva a sody, které se aktivují vlhkostí a teplem. Na dokonalé rychlé upečení chleba se doporučuje, abyste na dno formy na pečení dávkovali všechny tekutiny, na povrch tekutin nasypete suché ingredience. Při počátečním míchání těsta při programu QUICK se mohou v rozích formy usazovat suché ingredience. Může být proto třeba pomoci zařízení při míchání, aby se zabránilo usazeninám mouky. V takovém případě použijte na vmíchání a seškrábání gumovou stěrku.

JAK PRVNÍ PEČENÍ DOPADLO?

Pokud jste dodrželi uvedený postup, měl by váš chléb vypadat a chutnat skvěle. Pokud to tak není, informace v části Řešení problémů by vám měly pomoci zjistit, kde se stala chyba.

Čištění a údržba zařízení

Odpojte síťovou šňůru od elektrické sítě a zařízení nechte úplně vychladnout.

Forma na pečení a hnětací hák

Aby zařízení dlouho a dobře sloužilo, je nutné dodržovat několik rad:

- Povrch formy a hnětacího háku je pokryt nepřílnavou vrstvou. Nikdy nepoužívejte kovové předměty na vyjmutí chleba nebo džemu z formy, mohlo by dojít k jejímu poškození.
- Na umytí formy a hnětacího háku používejte roztok ze slabých saponátů. Forma i hák jsou vhodné pro mytí v myčce.
- Pokud je nutné odstranit z formy připečené těsto, nalijte do formy vodu a nechte ji nejvíce hodinu odmočit. Nenamáčejte formu celou, mohlo by to poškodit těsnění pod čepy hnětacího háku.

Čištění vnitřku zařízení

Vzhledem k tomu, že se všechny přísady dávají do formy, nemělo by být nutné zařízení velmi často čistit. Pokud se stane, že směs proteče, počkejte, až zařízení vychladne a pak použijte k čištění vlhký hadřík.

Čištění povrchu zařízení

Zařízení nikdy neponořujte do vody ani do jiné kapaliny!

Pro čištění povrchu přístroje používejte pouze hadřík mírně navlhčený ve slabém roztoku saponátu. Nepoužívejte rozpouštědla ani drsné čisticí prostředky. Mohou poškodit povrchovou úpravu.

Čištění ovládacího panelu a krytu

Kryt a ovládací panel čistěte suchým hadříkem. Pokud je to nutné, použijte hadřík mírně navlhčený v čisté vodě. Nepoužívejte rozpouštědla ani drsné čisticí prostředky. Mohou poškodit ovládací panel a těsnění krytu.

Řešení problémů

Těsto je příliš vodnaté.

Možná jste do směsi dali příliš mnoho vody nebo málo mouky.

Těsto by mělo být měkké, ale pevné.

Chléb nevykynul.

- Je možné, že mouka, kterou jste použili, není vhodná pro pečení chleba, protože neobsahuje dostatek lepku. Pokud jste použili jinou mouku jako bílou (např. pšeničnou), zpracování těsta nebylo dostatečné.
- Dalším důvodem by mohlo být špatné droždí, ať už po záruce, nebo špatně zpracované. Ujistěte se, že droždí není po lhůtě spotřeby. Je také nezbytné sledovat pokyny při přidávání droždí do směsi. Nemělo by přijít do kontaktu s vodou či solí před začátkem hnětení směsi.

Bochnik vykynul příliš a přilepil se ke krytu zařízení.

Pravděpodobně jste do směsi přidali příliš mnoho droždí nebo jste zapomněli přidat sůl.

Motor se okamžitě po stisknutí tlačítka START/STOP nespustil.

To je v pořádku. První fáze přípravy je predehřítí zařízení. Takto všechny přísady získají pokojovou teplotu.

Zazněl akustický signál během zpracování těsta.

Tento signál vás upozorní na možnost přidání dalších přísad, například ořechů nebo sušeného ovoce. Některé recepty potřebují dodatečné přidání přísad (viz recepty).

Zařízení se nespustilo, když jsem hned po upečení prvního bochníku chtěl/a začít připravovat další.

Zařízení se musí zchladit před tím, než je možné začít připravovat další chléb. Displej bude ukazovat výraz H:HH, dokud nebude připraven k dalšímu zpracování.

Co když dojde k výpadku elektrického proudu během zpracování?

Pokud tento výpadek není delší než 10 minut, zařízení bude automaticky pokračovat ve zpracování. Pokud je výpadek delší, doporučujeme přísady znehodnotit a po naskočení elektrického proudu začít od začátku s novými přísadami.

Z prostoru na pečení nebo z ventilačních otvorů stoupá kouř.

V prostoru na pečení nebo na vnější straně formy se spékají nečistoty.

Odpojte napájení a nečistoty odstraňte.

Střed chleba klesá a spodní strana je vlhká.

Chléb zůstal po upečení příliš dlouho ve formě.

Vyjměte chléb z pečicí formy ještě před skončením ohřívacího cyklu.

Chléb se těžko vyjímá z formy.

Spodní strana bochníku je přilepena na hnětacích hácích.

Opakovaně pohybujte hřídelem nahoru-dolů, dokud chléb nevypadne. Po pečení očistěte hnětací háky i hřídele. Podle potřeby naplňte pečicí formu teplou vodou a nechte ji 30 minut odmočit. Pak snadněji vyjměte háky a očistěte je.

Příspěvky nejsou dobře promíchané a chléb se nepeče správně.

Nesprávně nastavený program.

Zkontrolujte zvolený program a ostatní nastavení.

*Během činnosti zařízení bylo stisknuto tlačítko **START/STOP**.*

Během provozu pekárny byl kryt mnohokrát otevřený.

Neotvírejte kryt po posledním nakynutí.

Dlouhodobý výpadek elektrické energie během činnosti zařízení.

Zablokovalo se otáčení hnětacího háku.

Zkontrolujte, zda hnětací hák nezablokovala zrnka a podobně. Vyjměte pečicí formu a zkontrolujte, zda se hřídel volně otáčí. Pokud ne, obraťte se na autorizovaný servis.

Forma na pečení se během hnětení nadzvedává.

Těsto je velmi husté.

Otevřete víko a do těsta přilijte trošku tekutiny. Poté víko opět zavřete.

Užitečné informace a rady k pečení

V této části najdete několik užitečných rad a informací k přípravě chleba a jiného pečiva a také několik receptů na jejich přípravu.

Po upečení se chléb přilepil na nádobu.

Po skončení pečení nechte chléb asi 10 minut vychladnout a poté obraťte formu dnem vzhůru. Pokud se Vám chléb nepodaří vyklopit, pohybujte hřídelem hnětacích háků zleva doprava, dokud se chléb neuvolní. Před dalším pečením potřete tukem celou formu a hnětací háky.

Jak předejít dírákům v chlebu po hnětacích hácích?

Hnětací háky můžete vyjmout před posledním cyklem kynutí těsta pomoučenými prsty.

Těsto překyne přes okraj nádoby.

Stává se to pouze tehdy, když použijete pšeničnou mouku s vyšším obsahem lepku.

- Snižte množství mouky a v příslušném poměru i množství ostatních přísad. Hotový chléb bude mít dostatečný objem.
- Před kynutím rozetřete na těsto polévkovou lžící horkého rozpuštěného margarínu.

Chléb dostatečně nevykynul.

a) Pokud se uprostřed těsta vytvoří rýha ve tvaru V, mouka neobsahuje dost lepku. To znamená, že mouka obsahuje velmi málo proteinu (následek deštivého léta) nebo je příliš vlhká.

Opatření: Přidejte polévkovou lžici pšeničného lepku na každých 500 g pšeničné mouky.

b) Pokud je chléb uprostřed zúžený, může to mít několik důvodů:

- Teplota vody byla příliš vysoká.
- Do těsta jste přidali hodně vody.
- Mouka měla nízký obsah lepku.

Kdy je možné během provozu otevřít kryt domácí pekárny?

Kryt lze otevřít kdykoliv během hnětení. Během tohoto cyklu můžete přidat do těsta ještě tekutiny nebo mouku. Pokud má mít chléb po dopečení vyhovující vlastnosti tak:

Před posledním cyklem kynutí odklopte kryt a opatrně nařízněte tvořící se kůrku chleba ostrým předešťáým nožem, posypte ho cereáliemi nebo potřete roztokem vody a bramborové mouky, aby se pěkně leskl. To je však naposledy, kdy můžete kryt otevřít, protože po dalším otevření by střed chleba klesl.

Během pečení v žádném případě neotevírejte kryt pekárny!

Co je pšeničná celozrnná mouka?

Celozrnná mouka se vyrábí ze všech druhů obilovin (cereálií) včetně pšenice. Celozrnná znamená, že mouka byla umleta z celých zrn a má vyšší obsah nestravitelných částic a je tmavší barvy. Nezpůsobuje však tmavší barvu chleba, jak se obecně věří.

Jak postupovat při práci s celozrnnou žitnou moukou?

Žitná mouka neobsahuje lepek, a proto chléb téměř nenakyne. Aby se stal snadněji stravitelným, musí se celozrnný žitný chléb připravit s kváskem z droždí.

Kolik je druhů mouky a jak se používají?

a) Kukuřičná, rýžová a bramborová mouka jsou vhodné pro osoby alergické na lepek nebo pro ty, kteří trpí malabsorpčním syndromem nebo střevními obtížemi.

b) Mouka ze špaldy je drahá, ale neobsahuje chemické přísady, protože pšenice roste i na půdě chudé na živiny a nepotřebuje žádné hnojivo. Špaldová mouka je velmi vhodná pro alergiky.

c) Mouka z prosa je vhodná pro osoby trpící mnoha alergiemi.

d) Mouka z tvrdé pšenice je díky své konzistenci vhodná na bagety a můžete ji nahradit krupicí z tvrdé pšenice.

Jak upéct čerstvý chléb, který je snadněji stravitelný?

Pokud přidáte do mouky rozmačkaný vařený brambor ještě před hnětením, čerstvý chléb bude snadněji stravitelný.

Co udělat, když je v chlebu cítit chuť droždí?

- a) Tuto chuť je možné odstranit přidáním cukru. Cukr chléb zesvětluje.
- b) Do těsta na dva malé bochánky chleba přidejte 1 polévkovou lžici octa, na dva velké bochníky 2 polévkové lžíce.
- c) Namísto vody použijte podmáslí nebo kefir. Doporučuje se to na zlepšení chuti chleba.

Proč chléb pečený v klasické peci chutná jinak než chléb pečený v elektrické domácí pekárně?

Závisí to na rozdílném stupni vlhkosti. Chléb pečený v klasické peci je sušší, protože prostor na pečení je větší. Chléb upečený v elektrické domácí pekárně je vlhčí.

Přísady a měření

1. Suroviny

Pretože všechny přísady mají svou roli při úspěšném pečení chleba, je jejich měření a vážení stejně důležité jako pořadí, ve kterém se přidávají.

- Základní suroviny - tekutiny, mouku, cukr, sůl, cukr a droždí (můžete použít suché i čerstvé droždí) - ovlivňují úspěšný výsledek přípravy těsta a chleba. Vždy použijte správné množství ve správném poměru.
- Chcete-li připravovat těsto hned, použijte zahřáté suroviny. Pokud si přejete nastavit funkci časování programových cyklů, doporučujeme použít chladné suroviny, aby se předešlo příliš brzkému kynutí droždí.
- Margarín, máslo a mléko ovlivňují chuť a vůni chleba.
- Aby byla kůrka světlejší a tenčí, můžete snížit množství cukru až o 20% a výsledek bude stále dobrý. Pokud upřednostňujete měkčí a světlejší kůrku, cukr nahradte medem.
- Pro přidání cereálií, je nechte přes noc nabobtnat. Uberte z množství mouky a tekutiny (až o pětinu). Pokud pečete z žitné mouky, droždí je nezbytné.
- Pro chléb velmi lehký, bohatý na živiny povzbuzující činnost střev, přidejte do těsta pšeničné otruby. Dávkujte 1 polévkovou lžici na 500 g mouky. Na uvedené množství mouky přidejte 1 polévkovou lžici tekutiny navíc.

Opis surovin

Chlebová mouka

Chlebová mouka má vysoký obsah lepku (dá se to také nazvat mouka s vysokým obsahem lepku, která obsahuje vysoký obsah bílkovin), je pružná a dokáže zabránit scvrknutí chleba po vychladnutí. Protože je obsah lepku vyšší než v běžné mouce, je možné ji použít na výrobu chleba velkých rozměrů a s lepší vnitřní vlákninou. Chlebová mouka je nejdůležitější ingrediencí při přípravě chleba.

Hladká mouka

Mouka, která neobsahuje žádný prášek do pečiva, je použitelná pro výrobu rychlého chleba.

Celozrnná mouka

Celozrnná mouka se mele z obilí. Obsahuje pšeničnou pokožku a lepek. Celozrnná mouka je těžší a výživnější než obyčejná mouka. Chléb vyrobený z celozrnné mouky má obvykle malou velikost. Mnoho receptů obvykle kombinuje celozrnnou mouku a chlebovou mouku, aby se dosáhlo nejlepšího výsledku.

Černá pšeničná mouka

Černá pšeničná mouka, která se také nazývá hrubá mouka. Je to druh mouky s vysokým obsahem vlákniny a je to podobné jako v případě celozrnné mouky. Pro získání velké velikosti po vykynutí musí použít v kombinaci s vysokým podílem chlebové mouky.

Samokynoucí mouka

Mouka, která obsahuje prášek do pečiva, se používá na speciální přípravu koláčů.

Kukuřičná mouka a ovesná mouka

Kukuřičná mouka a ovesná mouka se melou odděleně z kukuřice a ovesných vloček. Jsou to přísady při přípravě hrubozrnného chleba, které se používají k vylepšení chuti a textury.

Cukr

Cukr je velmi důležitá přísada pro zvýšení sladké chuti a barvy chleba. A také se považuje za výživu v kváskovém chlebu. Ve velké míře se používá bílý cukr. Hnědý cukr, práškový cukr se používají ve výjimečných případech také.

Kvasinky (droždí)

Po procesu kvašení budou kvasinky produkovat oxid uhličitý. Oxid uhličitý zvětší chléb a zjemní vnitřní vláknina.

1 polévková lžice suchého droždí = 3 lžičky suchého droždí

1 polévková lžice suchého droždí = 15 ml

1 lžička suchého droždí = 5 ml

Kvasinky musí být skladovány v chladničce, protože při vysoké teplotě kvasné bakterie nepřežijí.

Před použitím zkontrolujte datum výroby a skladovatelnost droždí. Uložte ho co nejdříve po každém použití zpět do chladničky. Nepovedený chléb je obvykle způsoben špatným droždím.

Sůl

Sůl je nezbytná pro zlepšení chuti a barvy kůrky. Ale sůl může také bránit kvasinkám v kynutí. V receptu nikdy nepoužívejte příliš mnoho soli. Chléb dosáhne bez soli větší velikosti.

Veje

Veje mohou vylepšit texturu chleba, udělat chléb výživnějším a větším. Je však třeba vmíchat je do těsta rovnoměrně.

Tuky, máslo a rostlinný olej

Tuky mohou chléb změkčit a prodloužit jeho trvanlivost. Máslo by mělo před použitím rozpustit nebo nakrájet na malé části.

Prášek do pečiva

Na kynutí rychlého chleba a koláče se používá prášek do pečiva. Protože nepotřebuje čas na kynutí a může produkovat kyslík, vytvoří vzduchové bubliny, které zjemní texturu chleba pomocí chemické reakce.

Soda bikarbónu

Funguje podobně jako prášek do pečiva. Může se použít i v kombinaci s práškem do pečiva.

Voda a jiné tekutiny

Voda je nezbytnou přísadou pro výrobu chleba. Obecně lze říci, že teplota vody mezi 200 °C a 250 °C je nejlepší. Vodu můžete nahradit čerstvým mlékem nebo vodou smíchanou s 2% sušeného mléka, což zlepšuje chuť chleba a zlepšuje barvu kůrky. Některé recepty vyžadují použití ovocné šťávy za účelem vylepšení chuti chleba, např. jablečná, pomerančová, citrónová šťáva apod.

2. Přizpůsobení dávek

Pokud chcete dávku jednotlivých přísad zvětšit nebo zmenšit, dbejte na to, abyste dodrželi poměr surovin podle původního receptu. Pro dosažení perfektního výsledku dodržujte uvedené základní pravidla přizpůsobování dávek jednotlivých přísad:

- Tekutiny/mouka: Těsto by mělo být lehké (ale ne moc) a snadno mísitelné, nesmí však zůstat vláknité. Lehkým hnětením byste měli získat pěkný, kulatý bochník. Neplatí to v případě cereálních či celozrnných cest, které jsou těžší. Těsto po prvním hnětení asi po 5 minutách zkontrolujte. Pokud je velmi vlhké, po trošce přidávejte mouku, abyste dosáhli správné konzistence. Pokud je příliš suché, po lžících přidávejte vodu.
- Nahrazování tekutin: Pokud recept předepisuje použití vlhkých přísad (například tvaroh, jogurt), zmenšete množství tekutin na předpokládaný celkový objem. Přidáváte vejce, vyšlehejte je v odměrce a poté doplňte na předpokládané množství tekutiny.

Pokud žijete ve výši více než 750 m nad mořem, těsto vykyne rychleji.

V takovém případě odeberte z předepsaného množství droždí čtvrtinu až polovinu kávové lžičky. Tyto pokyny respektujte i v případě, že je použita voda velmi měkká.

3. Vážení a odměřování přísad, postup jejich přidávání

- Vždy jako první změřte a přidejte tekutiny, pak sypké přísady a na závěr droždí. Při přímém kontaktu s tekutinou droždí příliš rychle reaguje (je to chyba při použití funkce zpoždění), proto je třeba přímému kontaktu zabránit.
- Při měření používejte vždy stejné měrné jednotky. To znamená, že pokud recept předepisuje použít 1 lžičku přísad (kávovou nebo polévkovou), používejte na dávkování buď odměrku na sypké přísady dodávanou spolu se zařízením, nebo lžice, které máte doma.
- Hmotnosti v gramech musí být zváženo přesně.
- Ovoce, ořechy nebo cereálie: Chcete-li během hnětení přidat další přísady, můžete tak učinit pomocí zvláštních programů po zaznění zvukového signálu. Pokud přísady přidáte příliš brzy, při hnětení se rozdrťí.

4. Hmotnost a objem bochníků chleba

- V uvedených receptech najdete přesné údaje, které se týkají chleba. Uvidíte, že hmotnost bílého chleba je menší než celozrnného. Způsobuje to skutečnost, že těsto z bílé mouky snadněji a více kyne, a proto nemusí kynout tak dlouho jako těsto z celozrnné mouky.
- Přestože všechny suroviny přesně odvážíte a změříte, hmotnost upečeného bochníku bude rozdílná. Jeho skutečnou hmotnost totiž ovlivňuje i vlhkost v místnosti během přípravy.

- V případě nejvyšší přípustné dávky naroste těsto s převažujícím podílem pšeničné mouky do značného objemu a přeroste po posledním kynutí okraj nádoby. Těsto se však nerozlije. Část těsta, která při kynutí vyrostla z formy, při pečení jen více zhnědne, jako kdyby byla chráněna formou.
- Pokud programem QUICK nebo SWEET (výroba lehčího chleba) chcete péct sladký chléb, můžete použít přísady (například ořechy, rozinky) i v menších dávkách.

5. Výsledky pečení

- Výsledek pečení závisí na místních podmínkách (měkká voda, vysoká relativní vlhkost vzduchu, vysoká nadmořská výška, konzistence přísad a podobně). Proto údaje v receptech můžete po získání zkušeností sami vhodně upravit. Pokud se vám nepodaří výrobek podle receptu dokonale připravit napoprvé, nenechte se odradit, najdete důvod neúspěchu, změňte například poměr surovin a zkuste to znovu.
- Pokud je chléb příliš světlý, nechte ho zhnědnout programem pečení.
- Před prvním použitím programu, který pracuje v noci, doporučujeme nejdříve postup vyzkoušet přes den, abyste se seznámili s průběhem funkce a mohli udělat případné změny. Ověřený postup pak můžete používat v noci.

RECEPTY

Většina receptů v tomto návodu byla vytvořena pro přípravu chleba s hmotností 750 g.

Chléb s touto hmotností se připravuje z 3 šálků (hrnků) mouky.

BÍLÝ CHLÉB

- 1 a 1/8 hrnku vody
- 2 a 1/2 lžíce odtučněného mléka
- 2 lžíce cukru
- 1 a 1/4 lžičky soli
- 2 a 1/2 lžíce oleje
- 3 hrnky mouky
- 1 a 1/4 lžičky sušeného droždí
- kmín

Číslo programu: **1**

Zkrácený program: **2**

TMAVÝ CHLÉB

- 1 a 1/8 hrnku vody
- 2 lžíce sušeného mléka
- 2 a 1/2 lžíce hnědého cukru
- 1 a 1/4 lžičky soli
- 2 lžíce oleje
- 3 hrnky mouky
- 1 a 1/4 lžičky sušeného droždí
- kmín

číslo programu: **1**

Italská FOCACCIA

1 hrnek vody
1 až 1 a 1/2 lžičky soli
1 a 1/3 lžice olivového oleje
1 a 1/3 lžice cukru
1 a 1/2 lžice sušeného mléka
1 lžička italského koření (bazalka, oregano, atd.)
3 hrnky hladké mouky
1 a 1/2 lžičky sušeného droždí
Číslo programu: **1**, zhnědnutí COLOR - Low (světlé zbarvení)

Česnekový CHLĚB S NIVOU

1 a 1/8 hrnku vody
3 hrnky hladké mouky
1 a 1/2 lžice sušeného mléka
3 lžice cukru
1 a 1/2 lžičky soli
1 a 1/2 lžičky rostlinného oleje
1 a 1/2 lžice česnekové pasty nebo nasekaného česneku
1 hrnek rozdrobené nivy
1 a 1/4 lžičky sušeného droždí
Číslo programu: **1**

FRANCOUZSKÝ CHLĚB

1 hrnek vody
2 lžice odtučněného mléka
2 lžice cukru
1 lžička soli
1 lžice oleje
3 hrnky mouky
1 lžička sušeného droždí
2 lžice nasekané pažitky
Číslo programu: **4**

OBILNÝ CHLĚB

1 a 1/8 hrnku vody
2 a 1/2 lžice odtučněného mléka
2 lžice třtinového cukru
1 a 1/4 lžičky soli
2 lžice oleje
3 hrnky mouky
1 a 1/4 lžičky sušeného droždí
kmín
číslo programu: **5**

CHLÉB S BAZALKOU A PARMEZÁNEM

1 a 1/8 hrnku vody
1 a 1/2 hrnku celozrnné pšeničné mouky
1 a 1/2 hrnku hladké mouky
1 a 1/2 lžíce olivového oleje
1 lžíce cukru
1/3 lžičky soli
1 lžíce bazalky
1 a 1/2 lžičky sušeného droždí
1/3 hrnku nastrouhaného ementálu
1/3 hrnku nastrouhaného parmezánu
Číslo programu: **5**

CELOZRNNÝ CHLÉB TMAVÝ

1 a 1/8 hrnku vody
1 hrnek celozrnné pšeničné mouky
1 hrnek celozrnné žitné mouky
1 hrnek hladké mouky
2 lžíce másla
2 lžíce cukru
2 lžičky soli
1 balíček sušeného droždí (7 g)
3 lžíce slunečnicových semínek
3 lžíce lněných semínek
kmín
číslo programu: **5**

Poznámka: Semínka můžete vložit na začátku zpracování, nebo po zaznění akustického signálu.

LEHKÝ CELOZRNNÝ CHLÉB

1 a 1/4 hrnku vody
1 a 1/2 hrnku celozrnné pšeničné mouky
1 a 2/3 hrnku hladké mouky
1 a 1/2 lžičky soli
1 a 1/2 lžíce rostlinného oleje
2 lžičky sušeného droždí
3 lžíce medu
kmín
číslo programu: **5**

OLIVOVÝ CHLÉB

320 ml vody
200 g celozrnné pšeničné mouky
200 g hladké mouky
15 g másla
1 a 1/2 lžice sušeného mléka
1 lžička soli
1 lžice sušeného oregana
3 lžičky sušeného droždí
50 g celých černých oliv bez pecek
číslo programu: 5

BÁBOVKY

BANÁNOVÁ BÁBOVKA S ČOKOLÁDOVÝMI KOUSKY

1/2 hrnku mléka
1/2 hrnku velmi zralých banánů
1 velké vejce
1 lžice másla nebo margarínu
1 lžička soli
3 hrnky hladké mouky
1/3 hrnku nasekaných čokoládových kousků
2 lžičky sušeného droždí
číslo programu: 3

POMERANČOVÁ BÁBOVKA

2/3 hrnku mléka
4 lžice másla nebo margarínu
1 vejíčko
1/3 lžičky soli
1/4 hrnku cukru
1 a 1/4 lžičky pomerančové kůry
1/4 lžičky mletého muškátového oříšku
3 hrnky hladké mouky
1 lžička sušeného droždí
číslo programu: 3

BÁBOVKA S VLAŠSKÝMI OŘECHY

150 ml vody

1 malé vejce

2 hrnky hladké mouky

2 lžíce netučného sušeného mléka

2 lžíce cukru

1 lžička soli

3 lžíce másla

1 a 1/2 lžičky sušeného droždí

1/4 hrnku nasekaných vlašských ořechů

číslo programu: **3**

Poznámka: Ořechy můžete vložit na začátku zpracování, nebo po zaznění akustického signálu.

Přejeme vám mnoho úspěchů při pečení!

Výrobce:

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

Distributoři:

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

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odnést ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte na příslušném místním úřadě, ve službě pro likvidaci domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.



Tento výrobek odpovídá všem základním požadavkům směrnice EU, které se na něj vztahují.

Technické údaje

Model:	Breadchef
Napájení:	220 - 240 V~, 50/60 Hz
Příkon:	550 W
Hmotnost:	4,05 kg
Rozměry (š x v x h):	24 x 30 x 35,5 cm
Hlučnost:	60 dB (A)

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 60 dB (A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1 pW.

Právo na změny vyhrazeno!