

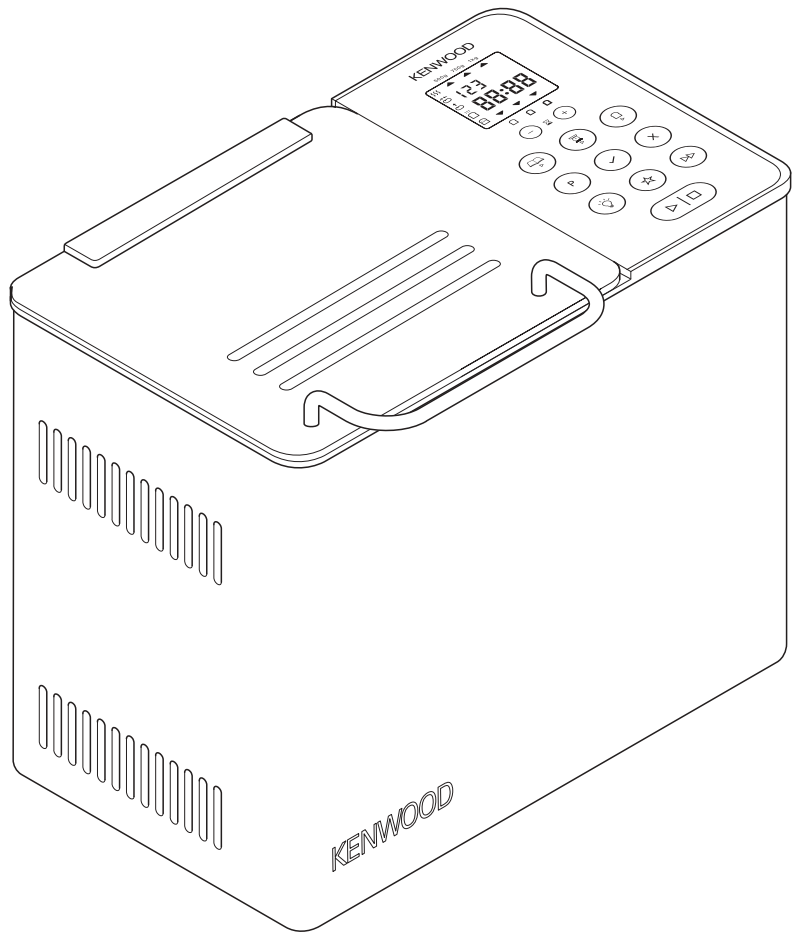


Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

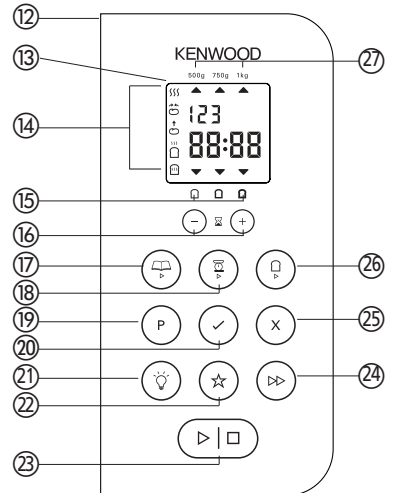
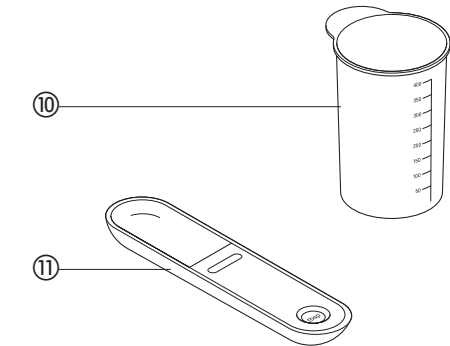
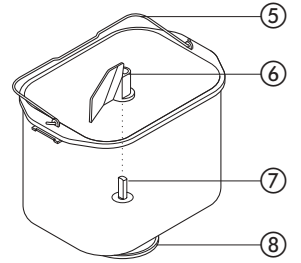
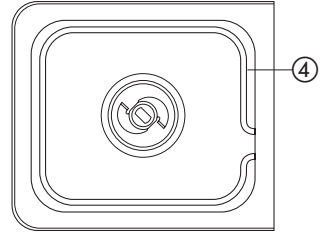
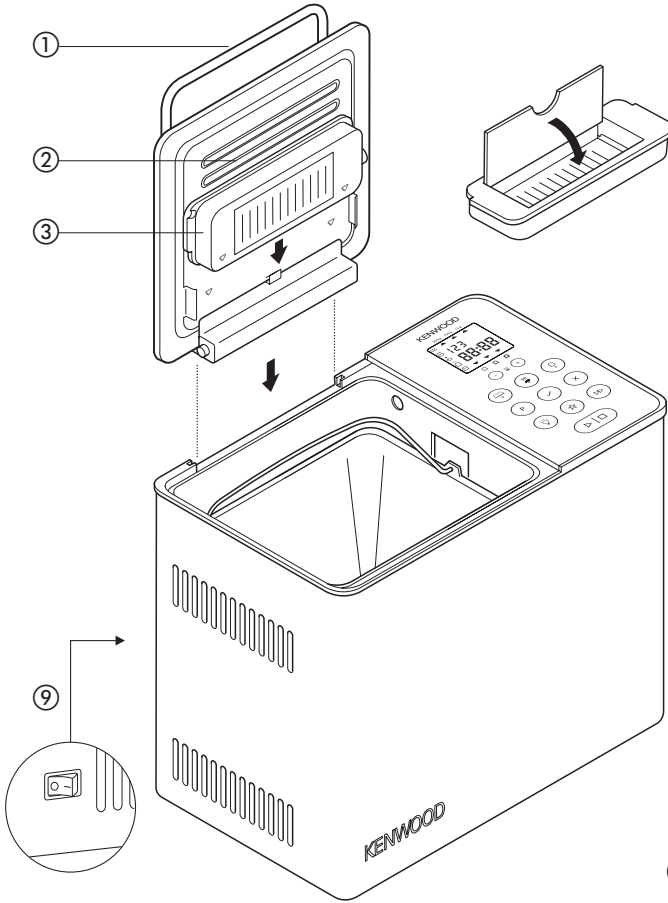
SLOVAKIAN
19304/2

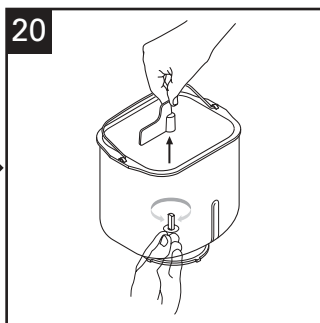
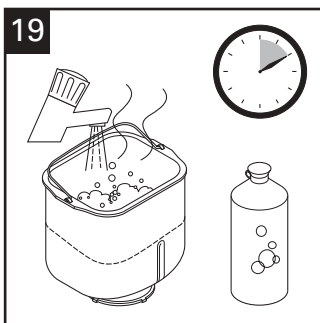
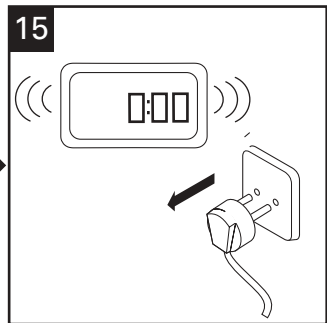
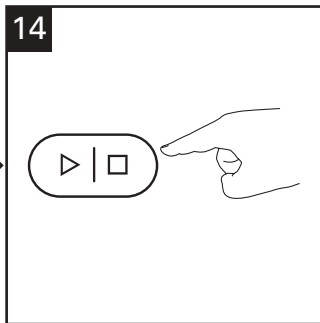
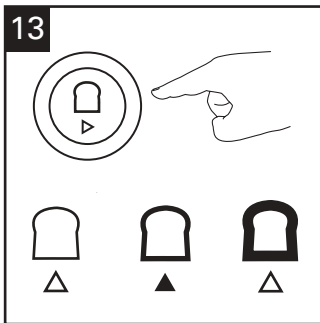
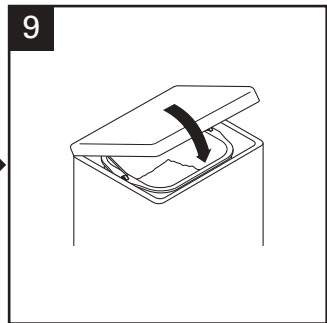
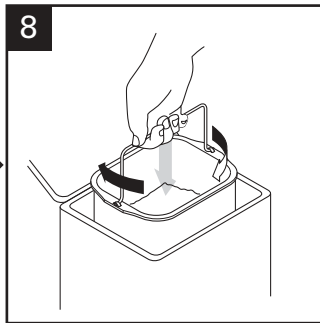
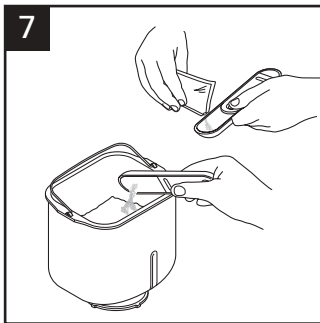
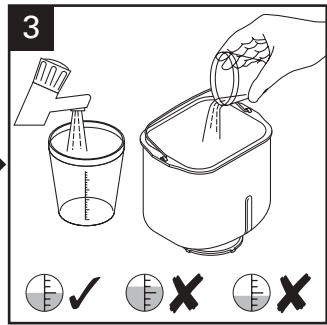
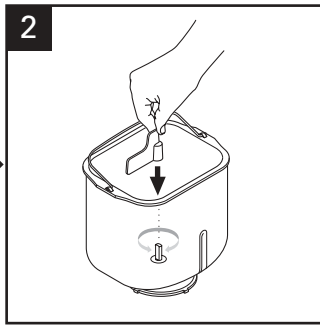
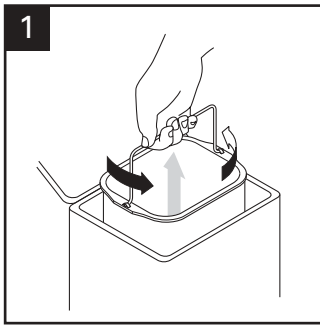
SK

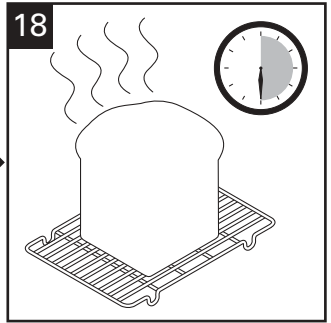
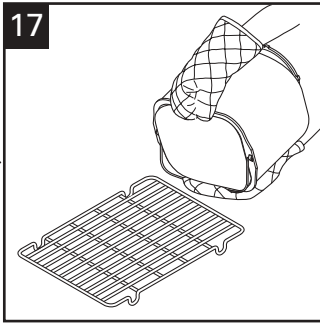
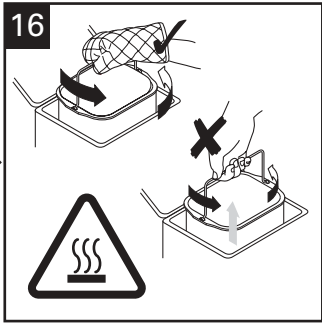
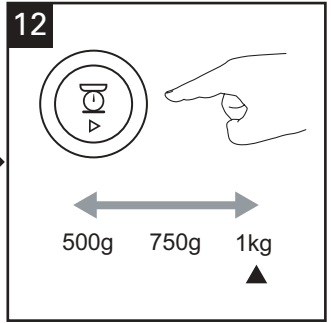
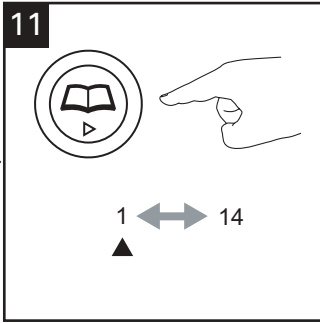
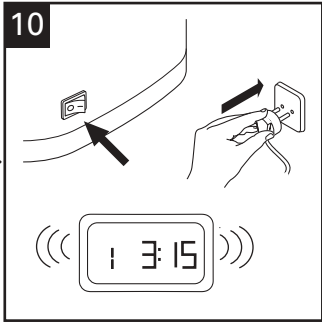
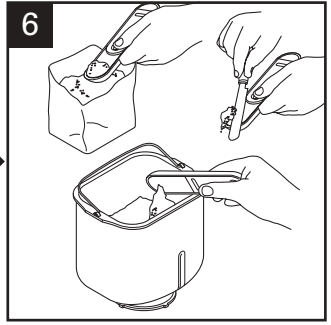
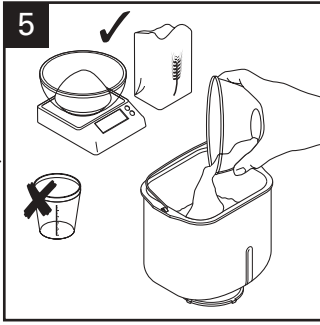
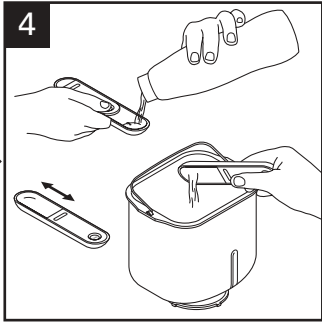
KENWOOD Rapid▷▷bake



BM450







pred použitím zariadenia Kenwood

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.

bezpečnosť

- Nedotýkajte sa povrchu horúcich dielov. Povrchy dosiahnuteľných dielov sa pri používaní môžu veľmi rozohriať. Pri vyberaní nádoby na pečenie chleba používajte vždy ochranné rukavice.
- Aby sa zabránilo znečisteniu vnútrajška komory pece, vždy pred vkladáním ingrediencií vytiahnite nádobu na pečenie von zo stroja. Ingrediencie, ktoré by sa dostali na povrch vyhrievacieho elementu by mohli prihorieť a zapríčiniť zadymenie.
- Toto zariadenie nepoužívajte, pokiaľ prírodná šnúra nesie viditeľné známky poškodenia alebo ak zariadenie spadlo na zem.
- Toto zariadenie, prírodnú šnúru alebo zástrčku nikdy neponárajte do vody, ani do inej tekutiny.
- Zástrčku tohto zariadenia vytiahnite zo zásuvky vždy po použití, pred zakladaním alebo odkladaním jednotlivých častí alebo pred čistením.
- Nenechajte elektrickú šnúru visieť cez hrany pracovného stola a nepripustíte jej dotyk s horúcimi predmetmi, ako sú elektrické alebo plynové variče.
- Toto zariadenie sa smie používať len vtedy, ak je umiestnené na rovnej, teplovzdornej ploche.
- Po vybratí nádoby na pečenie chleba nestrkajte ruky do komory pece, lebo môže byť veľmi horúca.
- Nedotýkajte sa pohyblivých častí vo vnútri piecky na chlieb (Bread Maker).
- Neprekračujte maximálne množstvá múky a kvasiacich prostriedkov, špecifikovaných v dodaných receptoch.
- Neumiestňujte piecku na chlieb (Bread Maker) na priame slnečné svetlo, do blízkosti horúcich predmetov, ani do prievanu. Všetky tieto podmienky môžu negatívne ovplyvniť vnútornú teplotu v peci a pokaziť výsledný produkt.
- Toto zariadenie nepoužívajte vonku.
- Nezapínajte toto zariadenie pokiaľ je prázdne, lebo by to mohlo zapríčiniť vážne škody.
- Toto zariadenie nepoužívajte na žiadny druh skladovania predmetov.
- Nezakrývajte ventilačné otvory na boku stroja a zabezpečte dostatočné vetranie okolia piecky na chlieb počas jej činnosti.

- Toto zariadenie nie je ovládateľné externým časovačom, ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- Toto zariadenie nesmú používať žiadne osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, alebo majú málo skúseností s podobnými zariadeniami, iba ak by tak robili pod kvalifikovaným dohľadom alebo ak vopred obdržia dostatočné inštrukcie o obsluhu tohto zariadenia od osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

pred zapnutím zariadenia

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na bočnej strane tohto zariadenia.
- Toto zariadenie vyhovuje európskej smernici 2004/108/EC o elektromagnetickej znášateľnosti a predpisu č. 1935/2004 zo dňa 27/10/2004 o materiáloch, ktoré sú vhodné na kontakt s potravinami.

pred prvým použitím piecky na chlieb

- Poumývajte všetky diely (viď odsek ošetrovanie a čistenie).
- Založte veko (viď odsek ošetrovanie a čistenie).
- Založte automatický dávkovač na dolnú stranu veka (viď automatický dávkovač).

význam symbolov

- ① rukoväť veka
- ② priezor
- ③ automatický dávkovač
- ④ vyhrievací element
- ⑤ rukoväť nádoby na pečenie chleba
- ⑥ miesič
- ⑦ pohonný hriadeľ
- ⑧ spojka pohonu
- ⑨ vypínač zap/vyp
- ⑩ odmerka
- ⑪ duálna meracia lyžica – 1čaj.lyž. a 1pol.lyž.

- ⑫ riadiaci panel
- ⑬ displej
- ⑭ indikátor stavu programu
- ⑮ indikátor farby kôrky (light- svetlá, medium- stredná, dark- tmavá)
- ⑯ tlačidlá časovača oneskorenia
- ⑰ tlačidlo menu
- ⑱ tlačidlo veľkosti bochníka
- ⑲ tlačidlo program
- ⑳ tlačidlo potvrdenie
- ㉑ osvetlenie
- ㉒ tlačidlo obľúbené
- ㉓ tlačidlo start/stop
- ㉔ tlačidlo rapid na rýchle pečenie
- ㉕ tlačidlo zrušiť
- ㉖ tlačidlo farba kôrky
- ㉗ indikátory veľkosti bochníka

ako odmerať množstvá ingrediencií (viď obrázky 3 až 7)

V záujme dosiahnutia najlepších výsledkov je veľmi dôležité presne namerať množstvá jednotlivých ingrediencií.

- Tekuté ingrediencie merajte pomocou priehľadnej odmerky s vyznačenou stupnicou. Hladina tekutiny v odmerke musí dosiahnuť presne úroveň požadovanej značky, nesmie jej byť viac, ani menej (viď 3).
- Vždy pouívajte tekutiny pri izbovej teplote 20°C, s vniomkou rýchleho jednodohodového cyklu pečenia chleba. Postupujte podľa inštrukcií v odseku receptov.

- Na meranie menších množstiev tekutých alebo tuhých ingrediencií používajte meraciu lyžicu. Používajte posuvný jazdec na výber medzi nasledovnými meraniami - 1/2 čaj.lyž., 1 čaj.lyž, 1/2 pol.lyž alebo 1 pol.lyž. Naplňte lyžicu do vrchu a zarovnajete s okrajom lyžice (viď 6).


⑨ vypínač zap/vyp

Piecka na chlieb od firmy Kenwood je vybavená prepínačom typu zap./vyp. a pracuje vtedy, keď je prepínač v polohe „on“ („zap“).


- Zastrčte zástrčku do zásuvky a stlačte prepínač zap./vyp. ⑨, ktorý je umiestnený na zadnej časti piecky na chlieb – jednotka pípne a na displeji sa objaví 1 (3:15).
- Piecku na chlieb vždy po použití vypnite a vyťahnite zo zásuvky.


⑭ indikátor stavu programu


Indikátor stavu programu je umiestnený na displeji a šípka indikátora mieri na príslušný dosiahnutý stupeň cyklu pečenia chleba nasledovne: -


Predohrev . Na tomto stupni pracuje zariadenie len pri spustení normálneho spracovania celozrnnej múky (30 minút) alebo rýchleho spracovania rapid celozrnnej múky (5 minút) a bezlepkovej múky (8 minút) jedná sa o nastavené hodnoty ohrievania ingrediencií pred začiatkom prvého stupňa miesenia.

V tomto čase nie je miesič v činnosti.

Miesenie . Cesto je na prvom alebo na druhom stupni miesenia, alebo sa obracia medzi cyklami kysnutia. Počas posledných 20 minút druhého cyklu miesenia na nastavení (1), (2), (3), (4), (5), (6), (9), (10), (11) a (13) pracuje automatický dávkovač a v prípade potreby sa ozve zvukový signál, keď treba manuálne pridať ingrediencie.

Kysnutie . cesto sa nachádza v prvom, druhom, alebo treťom cykle kysnutia.

Pečenie . Bochník je vo finálnom cykle pečenia.

Udržiavanie v teple . Piecka na chlieb na konci cyklu pečenia automaticky prejde do režimu udržania v teple. V tomto režime zostane zariadenie až jednu hodinu alebo kým sa nevyzne, podľa toho, čo nastane skôr. **Berte prosím do úvahy: vyhrievací element sa zapína a vypína a prerušovane hreje počas cyklu udržania v teple.**

používanie piecky na chlieb (Bread Maker)

(viď ilustračný panel)

- 1 Vyberte nádobu na pečenie chleba tak, že ju uchopíte za rukoväť a nádobu otočíte smerom do zadnej časti komory na pečenie.
- 2 Zložte miesič.
- 3 Nalejte vodu do nádoby na chlieb.
- 4 Do nádoby pridajte zvyšok ingrediencií v takom poradí, aké je uvedené v príslušnom recepte.
- 7 Postarajte sa o presné odváženie a odmeranie všetkých ingrediencií, pretože nesprávne odmeranie má za následok nekvalitný produkt.
- 8 Zložte nádobu na chlieb do komory pece v uhle smerom k zadnej časti jednotky. Nádobu zaistíte natočením nádoby smerom k prednej časti.
- 9 Sklopte rukoväť a zatvorte veko.
- 10 Zastrčte zástrčku do zásuvky – zariadenie pípne a štandardne prejde na nastavenie 1 (3:15).
- 11 Stláčajte tlačidlo MENU (17), kým sa nevyberie požadovaný program. Piecka na chlieb sa štandardne nastaví na 1Kg a na strednú farbu kôrky. Poznámka: V prípade použitia režimu „RAPID BAKE“ („RÝCHLE PEČENIE“) (24) stlačte dané tlačidlo a program sa spustí automaticky.
- 12 Vyberte si veľkosť bochníka stláčaním tlačidla LOAF SIZE (VEĽKOSŤ BOCHNÍKA) (18) kým sa indikátor nedostane na požadovanú veľkosť bochníka.
- 13 Vyberte si požadovanú farbu kôrky stláčaním tlačidla CRUST (KÔRKA) (26) kým sa indikátor nepresunie na požadovanú farbu kôrky (light-svetlá, medium- stredná alebo dark- tmavá).
- 14 Stlačte tlačidlo START/STOP (23). Na zastavenie alebo zrušenie programu stlačte tlačidlo START/STOP (23) na dobu 2 – 3 sekundy.
- 15 Na konci cyklu pečenia vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- 16 Vyberte nádobu na pečenie chleba tak, že ju uchopíte za rukoväť a nádobu otočíte smerom do zadnej časti komory na pečenie.
Pri manipulácii s rukoväťou vždy používajte ochranné rukavice, pretože je horúca a tiež dajte pozor, aby ste sa nedotkli automatického dávkovača na spodnej časti veka, pretože aj ten je horúci.
- 17 Potom chlieb vyklopte na drôtený rošt, aby sa ochladil.

- 18 Pred krájaním nechajte chlieb ochladíť na dobu najmenej 30 minút, aby z neho mohla uniknúť para. Horúci chlieb sa ťažko krája.
- 19 Nádobu na pečenie a miesič vyčistite ihneď po použití (viď odsek ošetrovanie a čistenie).

21 osvetlenie (21)

- Tlačidlo LIGHT (OSVETLENIE) možno kedykoľvek stlačiť na prehľadnutie stavu programu na displeji alebo na kontrolu postupu kysnutia vo vnútri komory na pečenie.
- Osvetlenie komory na pečenie sa automaticky vypne po uplynutí 60 sekúnd.
- Pokiaľ sa žiarovka osvetlenia vypáli, musí ju vymeniť pracovník firmy KENWOOD alebo opravár, ktorý má povolenie od firmy KENWOOD (viď odsek servis a starostlivosť o zákazníkov).

3 automatický dávkovač

Piecka na chlieb BM450 je vybavená automatickým dávkovačom na pridávanie doplnkových ingrediencií priamo do cesta počas cyklu miesenia. Týmto spôsobom je zaručené, že ingrediencií bude presné množstvo a že sa rozložia rovnomerne.

založenie a používanie automatického dávkovača

- 1 Zložte dávkovač (3) do veka podľa smerových šípok (27).
- Pokiaľ dávkovač nezaložíte správnym smerom, nebude sa dať presne umiestniť a zaistiť.
- Výrobnik chleba sa dá v prípade potreby používať aj bez založeného dávkovača, ale bude pritom stále znieť zvukový signál manuálneho dávkovania.
- 2 Naplňte dávkovač požadovanými ingredienciami.
- 3 Automatický dávkovač sa aktivuje po uplynutí cca 15–20 minút miesenia a v prípade, že treba ešte manuálne pridať ingrediencie, sa ozve zvukový signál.

pokyny a tipy

Automatický dávkovač nie je vhodný na dávkovanie všetkých druhov ingrediencií. Pokiaľ chcete dosiahnuť optimálne výsledky, rešpektujte nasledovné pokyny: -

- Nepreplňujte dávkovač – rešpektujte odporúčané množstvá špecifikované v dodaných receptoch.
- Udržiavajte dávkovač v čistom a suchom stave, aby sa zabránilo lepeniu ingrediencií.
- Posekajte ingrediencie na hrubo alebo ich jemne poprášte múkou, aby sa obmedzilo lepenie, ktoré by mohlo brániť dávkovaniu ingrediencií.

tabuľka používania automatického dávkovača

ingrediencie	vhodné na použitie v automatickom dávkovači	poznámky
Suché ovocie, napríklad hrozienka Miešané ovocné šupky, kandizované čerešne	Áno	Nahrubo posekať, nesekať príliš najemno. Nepoužívať ovocie namočené v sirupe alebo alkohole. Zľahka poprášiť múkou, aby sa zabránilo vzájomnému lepeniu ovocia. Príliš malé kúsky sa môžu prilepiť na dávkovač a nedajú sa pridávať do cesta.
Orechy	Áno	Nahrubo posekať, nesekať príliš najemno.
Veľké semená, napríklad semená slečníc, tekvic	Áno	
Malé semená, napríklad semená maku, sezamu	Nie	Veľmi malé semená môžu prepadnúť cez štrbinu okolo dvierok dávkovača. Najlepšie je manuálne pridávanie alebo pridávanie s inými ingredienciami.
Bylinky – čerstvé aj sušené	Nie	Veľmi malé kúsky môžu vypadávať z dávkovača. Bylinky sú váhovo veľmi ľahké a môže sa stať, že nebudú dávkované. Najlepšie je manuálne pridávanie alebo pridávanie s inými ingredienciami.
Ovocie a zelenina v oleji/paradajkovej šťave/olivách	Nie	Olej môže zapríčiniť prilepenie ingrediencií na dávkovač. Môžu sa použiť len po dokonalom zbavení tekutín a po následnom vysušení pred vložením do dávkovača.
Ingrediencie s veľkým obsahom vody, napríklad čerstvé ovocie	Nie	Môžu sa prilepiť na dávkovač.
Syr	Nie	Môžu sa roztaviť v dávkovači. Pridávať spolu s inými ingredienciami priamo do nádoby.
Čokoláda/čokoládové kúsky	Nie	Môžu sa roztaviť v dávkovači. Pridávať manuálne, keď zaznie signálny zvuk.

tabuľka programov pre miesenie a pečenie chleba

program	Celkový čas programu Stredná farba kôrky	Pracuje automatický dávkovač a zvukový signál pre manuálne dávkovanie *			Udržiavanie v teple **
		500g	750g	1Kg	
1 základný	Recepty na chlieb z bielej alebo tmavej múky	3:05	3:10	3:15	60
2 biely rapid	Skracuje biely cyklus o cca 25 minút	2:40	2:45	2:50	60
3 celozrnný	Recepty z celozrnnnej múky: 30 minút predohrev	4:25	4:30	4:35	60
4 celozrnný rapid	Na prípravu bochníkov z obilnej múky a z celozrnnnej múky. Nevhodné na prípravu bochníkov zo 100% celozrnnnej múky s predohrevom 5 minút	2:34	2:39	2:44	60
5 francúzsky	Bochníky s krehkou chrumkavou kôrkou s malým množstvom tuku a cukru	3:32	3:36	3:40	60
6 sladký	Recepty s vyšším obsahom cukru	3:19	3:22	3:25	60
7 rýchly chlieb	Nekvasené ťahané chleby – 1 Kg mix	2:08			22
8 múčnik	Múčnikové zmesi – 500g mix	1:22			22
9 bezlepkový	Na použitie s bezlepkovou múkou a bezlepkovou zmesou na prípravu chleba. Maximálna hmotnosť múky 500g: 8 minút predohrev	-	2:54	2:59	60
10 cesto	Cesto na ručné tvarovanie a na pečenie v plečke.	1:30			-
11 Artisánové cesto	Dlhý cyklus prípravy artisánového cesta	5:15			-
12 džem	Na výrobu džemov	1:25			20
13 cesto na picu	Recepty na prípravu cesta na picu	1:30			-

program	Celkový čas programu Stredná farba kôrky			Pracuje automatický dávkovač a zvukový signál pre manuálne dávkovanie *			Udržiavanie v teple **
	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
14 pečenie	Len pečenie. Možno použiť aj na opätovné ohriatie alebo zabezpečenie upečeného a ochladnutého produktu. Na zmenu požadovaného času použite časovač.			-			60
tlačidlo na rýchle pečenie	Príprava bochníkov chleba za menej než jednu hodinu. Bochníky potrebujú na prípravu teplú vodu, extra kvasnice a málo soli.			-			60

* Pred koncom druhého cyklu miesenia zaznie zvukový signál pre manuálne dávkovanie igrediencií, ak tak odopruča recept.


** Piecka na chlieb prejde automaticky do režimu udržiavania v teple na konci cyklu pečenia. V tomto režime zostane zariadenie až jednu hodinu alebo kým sa nevyplne, podľa toho, čo nastane skôr.

16 časovač oneskorenia

Časovač oneskorenia umožňuje oneskoriť proces prípravy chleba až o 15 hodín. Oneskorený štart nie je možné použiť s programom „RAPID BAKE“ („RÝCHLE PEČENIE“) ani s programami (7) až (13).

dôležité upozornenie: Pokiaľ použijete funkciu oneskorenia štartu, nesmiete na prípravu používať rýchlo sa kaziace ingrediencie, ktoré sa kazia už pri izbovej alebo vyššej teplote, ako sú napríklad mlieko, vajcia, syr, jogurt a podobne.

Pri použití funkcie časovač oneskorenia jednoducho vložte ingrediencie do nádoby na pečenie a nádobu vložte a zaistíte do piecky na chlieb. Potom:

- Stláčajte tlačidlo MENU  a vyberte si požadovaný program – zobrazí sa čas cyklu daného programu.
- Vyberte si požadovanú farbu kôrky a veľkosť.
- Potom nastavte časovač oneskorenia.
- Stlačte tlačidlo (+) TIMER (ČASOVAČ) a podržte ho stlačené, kým sa nezobrazí celkový požadovaný čas. Pokiaľ ste prebehli požadovaný čas, stlačte tlačidlo (-) TIMER (ČASOVAČ) a vráťte sa späť. Pokiaľ je tlačidlom časovača stlačené, posúva čas v krokoch s hodnotou 10 minút. Nemusíte počítať rozdiel medzi vybraným časom trvania programu a celkovým počtom požadovaných hodín, pretože piecka na chlieb automaticky do času zahrnie aj nastavený čas cyklu.

Príklad: Hotový bochník sa požaduje na 7 am (7 hodín dopoludnia). Pokiaľ sa výrobnik chleba s ingredienciami nastavuje o 10pm (10 hodín popoludní), potom celkový čas požadovaného oneskorenia je 9 hodín.

- Stlačte tlačidlo MENU a vyberte si požadovaný program, napríklad č. 1 a pomocou tlačidla (+) TIMER (ČASOVAČ) posúvajte výsledný údaj v krokoch s hodnotou 10 minút, kým sa na displeji nezobrazí '9:00'. Pokiaľ by ste požadovaný čas prebehli, jednoducho stlačte tlačidlo (-) TIMER a vráťte sa na hodnotu '9:00'.
- Stlačte tlačidlo START/STOP a zobrazená kolónka (:) začne blikať. Časovač začne odpočítavať nastavený čas oneskorenia.
- Pokiaľ ste urobili chybu alebo si prajete zmeniť nastavený čas, stláčajte tlačidlo START/STOP kým sa displej nevymaže. Teraz môžete čas resetovať.



3:5



09:00



09:00

22 program obľúbené

Program Favourite (Obľúbené) umožňuje vytvoriť a uložiť do pamäti päť vlastných programov.

vytváranie a modifikácia vlastného programu










- 1 Zastrčte zástrčku do zásuvky a zapnite vypínač.
- 2 Stlačte tlačidlo FAVOURITE (OBLÚBENÉ) a vyberte si program, ktorý chcete zmeniť od P1 do P5.
- 3 Stlačte tlačidlo (P) PROGRAM a začnite modifikáciu programu.
- 4 Pomocou tlačidiel DELAY TIMER (ČASOVAČ ONESKORENIA) (-) a (+) zmeníte časy, požadované na každý stupeň.
- 5 Stlačte tlačidlo CONFIRM (POTVRDIŤ), čím uložíte zmeny a presuniete sa na nasledovný stupeň programu.

- 6 Opakujte stupne 3 až 5, kým sa nenaprogramujú všetky požadované stupne. Indikátor stavu programu ukazuje, aký stupeň programu je dosiahnutý.
- 7 Po poslednom stlačení tlačidla CONFIRM (potvrdenie) po stupni udržania v teple zaznie signál a program sa automaticky uloží do pamäti.
- 8 Pokiaľ sa chcete presunúť na predchádzajúci stupeň, stlačte tlačidlo CANCEL (ZRUŠIŤ) na zmenu času.

Používanie programu obľúbené

- 1 Zastrčte zástrčku do zásuvky a zapnite vypínač.
- 2 Stlačte tlačidlo FAVOURITE (OBLÚBENÉ) a vyberte si požadovaný program od P1 do P5.
- 3 Stlačte tlačidlo START/STOP alebo si vyberte funkciu oneskorenia.

Programové stupne P1 – P5 programu obľúbené

Stupeň		Štandardné nastavenie	Možnosť zmeny maximálneho a minimálneho času
1	Predohrev (Pre-Heat) ⋈	0minút	0 – 60minút
2	Miesenie 1 (Knead 1) 	3minúty	0 – 10minút
3	Miesenie 2 (Knead 2) 	22minút	0 – 30minút
4	Kysnutie 1 (Rise 1) 	20minút	20 – 60minút
5	Miesenie 3 (Knead 3) 	15sekúnd	Nezmeniteľné Miesič nebude pracovať, ak je Rise 2 (Kysnutie 2) nastavené na 0.
6	Kysnutie 2 (Rise 2) 	30minút	0 – 2 hodiny
7	Miesenie 4 (Knead 4) 	15sekúnd	Nezmeniteľné Miesič nebude pracovať, ak je Rise 3 (Kysnutie 3) nastavené na 0.
8	Kysnutie 3 (Rise 3) 	50minút	0 – 2 hodiny
9	Pečenie (Baking) 	60minút	0 – 1 hodina 30minút
10	Udržiavanie v teple (Keep Warm) 	60minút	0 – 60minút

ochrana proti prerušeniu napájania

Táto piecka na chlieb má ochranu pre prípad náhodného prerušenia prívodu elektrického prúdu, napríklad pri náhodnom vytažení zástrčky zo zásuvky. Zariadenie pokračuje vo vykonávaní programu po včasnom obnovení dodávky elektrického prúdu

ošetrovanie a čistenie

- **Pred každým čistením odpojte piecku na chlieb od prívodu elektrickej energie a nechajte ju úplne vychladnúť.**
- Teleso piecky na chlieb, ani vonkajší základ nádoby na pečenie, nesmiete ponárať do vody.
- Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo kovové nástroje.
- V prípade potreby čistenia vonkajšej a vnútornej plochy piecky na chlieb, používajte navlhčené handričky.

nádoba na pečenie chleba

- Túto nádobu nečistíte v umývačke riadu.
- Nádobu na pečenie a miesič čistíte ihneď po každom použití tak, že nádobu čiastočne naplníte teplou mydlovou vodou. Nechajte 5 až 10 minút odmočiť. Miesič zložte otáčaním v smere hodinových ručičiek a následným zdvihnutím. Konečné vyčistenie vykonajte mäkkou utierkou, opláchnite a vysušte. Pokiaľ by sa miesič nedal zložiť po desiatich minútach, pridržte hriadeľ zo spodnej časti nádoby a krúťte vzad a vpred, kým sa miesič neuvoľní.

sklenené veko

- Zdvihnite sklenené veko a vyčistite ho teplou mydlovou vodou.
- **Veko nečistíte v umývačke riadu.**
- Pred založením veka na piecku na chlieb sa presvedčite, či je veko úplne vyschnuté.

automatický dávkovač

- Zložte automatický dávkovač z veka a poumývajte ho v teplej mydlovej vode. V prípade potreby použite na čistenie aj mäkkú kefku. Pred založením dávkovača na veko sa presvedčite, či je dávkovač úplne vyschnutý.

Recepty (pridávajújte ingrediencie do nádoby v poradí, uvedenom v receptoch)

Základný biely chlieb

Program 1

Ingrediencie	500g	750g	1Kg
Voda	245ml	300ml	380ml
Rastlinný olej	1 pol.lyž.	1,5 pol.lyž.	1,5 pol.lyž.
Nebieleňá biela chlebová múka	350g	450g	600g
Odstredené sušené mlieko	1 pol.lyž.	4 čaj.lyž	5 čaj.lyž.
Soľ	1 čaj.lyž.	1,5 čaj.lyž.	1,5 čaj.lyž.
Cukor	2 čaj.lyž.	1 pol.lyž.	4 čaj.lyž.
Sušené kvasnice	1 čaj.lyž.	1,5 čaj.lyž.	1,5 čaj.lyž.

čaj.lyž. = 5 ml = čajová lyžička

pol.lyž. = 15ml = polievková lyžica

Brioškový chlieb (svetlá farba kôrky)

Program 6

Ingrediencie	500g	750g	1Kg
Mlieko	130ml	200ml	280ml
Vajcia	1	2	2
Maslo, rozpustené	80g	120g	150g
Nebieleňá biela chlebová múka	350g	500g	600g
Soľ	1čaj.lyž.	1,5 čaj.lyž.	1,5 čaj.lyž.
Cukor	30g	60g	80g
Sušené kvasnice	1čaj.lyž.	2 čaj.lyž.	2,5 čaj.lyž.

Celozrnný chlieb

Program 3

Ingrediencie	750g	1Kg
Vajce	1 plus 1 vaječný žĺtok	2
Voda	Vid' bod 1	Vid' bod 1
Citrónový džús	1 pol.lyž.	1 pol.lyž.
Med	2 pol.lyž.	2 pol.lyž.
Celozrnná chlebová múka	450g	540g
Nebieleňá biela chlebová múka	50g	60g
Soľ	2 čaj.lyž.	2 čaj.lyž.
Sušené kvasnice	1 čaj.lyž.	1,5 pol.lyž.

1 Vložte vajce/vajcia do odmerky a pridajte nasledovné dostatočné množstvo vody: -

Veľkosť bochníka	750g	1Kg
Voda do celkového objemu	310 ml	380 ml

2 Nalejte do nádoby na pečenie spolu s medom a citrónovým džúsom.

Biely chlieb Rapid

Tlačidlo rapid na rýchle pečenie

Ingrediencie	1Kg
Voda, vlažná (32°C – 35°C)	350ml
Rastlinný olej	1 pol.lyž.
Nebieleňá biela chlebová múka	600g
Odstredené sušené mlieko	2 pol.lyž.
Soľ	1 čaj.lyž.
Cukor	4 čaj.lyž.
Sušené kvasnice	4 čaj. lyž.

1 Stlačte tlačidlo rapid na rýchle pečenie a program sa spustí automaticky.

Žemľe

Program 10

Ingrediencie	1Kg
Voda	240ml
Vajce	1
Nebieleňá biela chlebová múka	450g
Soľ	1 čaj.lyž.
Cukor	2 čaj.lyž.
Maslo	25g
Sušené kvasnice	1,5 čaj.lyž.
Na polevu:	
Vaječný žltok rozšľahajte s 15 ml (1 pol.lyž.) vody	1
Sezamové a makové semienka na posypanie, voliteľné)	

- 1 Na konci cyklu obráťte cesto na mierne pomúčenú plochu. Opatrne ho obráťte a rozdeľte ho na 12 rovnakých kusov a ručne vytvarujte.
- 2 Po vytvarovaní nechajte cesto vykysnúť a potom ho upečte v konvenčnej peci.

ingrediencie

Hlavnou ingredienciou na výrobu chleba je múka, ktorú treba správne vybrať, čo je kľúčom na dosiahnutie dobrého bochníka.

pšeničné múky

Z pšeničnej múky sú najlepšie bochníky chleba. Pšenica pozostáva z vonkajšej šupky, často nazývanej otruby, a z vnútorného jadra, ktoré obsahuje pšeničný zárodok a endosperm (múčna časť zrna na výživu zárodok pri klíčení). Proteín vo vnútri endospermu po zmiešaní s vodou tvorí lepek. Lepok sa elasticky rozťahuje a pri fermentácii kvasníc sa vyvíjajú plyny, ktoré zapríčiňujú narastanie objemu kysnutého cesta.

biele múky

Z tejto múky sa odoberajú otruby a pšeničné zárodoky, zostávajúci endosperm sa melie na bielu múku. Je zásadne potrebné používať čistú bielu múku, alebo chlebovú bielu múku, pretože majú vyššiu úroveň proteínov, ktoré sú potrebné na vývoj lepku. Nepoužívajte obyčajnú bielu múku, ani samokysnúcu múku na prípravu kvasených chlebov v piecke na chlieb, lebo výsledkom budú bochníky podradnej kvality. Existuje niekoľko značiek bielej chlebovej múky. V záujme čo najlepších výsledkov použite na prípravu chleba múku dobrej kvality, prednostne nebielenú.

celozrnné múky

Celozrnné múky obsahujú otruby, aj pšeničné zárodoky, ktoré dávajú múke orieškovitú príchuť a výsledný chlieb má potom hrubšiu, zrnitú štruktúru. Znovu sa na prípravu musí použiť čistá celozrnná pšeničná múka alebo celozrnná chlebová múka. Bochníky chleba pripravené zo 100% celozrnej múky sú omnoho hustejšie než biele bochníky. Zárodoky prítomné v múke, zabraňujú tvorbe lepku, takže cesto z celozrnej múky kysne omnoho pomalšie. Používajte špeciálne programy na prípravu celozrnného chleba, ktoré majú dlhší čas na kysnutie cesta. Pokiaľ chcete svetlejšie bochníky, potom nahraďte časť celozrnej múky bielou chlebovou múkou. Na rýchlu prípravu celozrnného chleba môžete použiť nastavenie rapid na rýchlejšiu prípravu.

čistá tmavá múka

Môže sa používať v kombinácii s bielou múkou, alebo samostatne. Obsahuje približne 80-90% pšeničných jadier a výsledkom sú svetlejšie bochníky, ktoré si však zachovávajú celú chuť. Pokúste sa použiť túto múku na základnom bielom cykle tak, že nahradíte 50% čistej

bielej múky čistou tmavou múkou. Možno bude treba pridať malé množstvo doplnkovej tekutiny.

obiiná chlebová múka

Je to kombinácia bielej, celozrnej a ražnej múky so sladovanými celozrnnými pšeničnými zrnkami, ktoré dávajú chlebu osobitnú štruktúru aj chuť. Použiť sa dá samostatne, alebo v kombinácii s bielou múkou.

múky, ktoré nie sú vyrobené z pšenice

Ostatné druhy múky, ako napríklad ražná, možno použiť s bielou alebo celozrnnou pšeničnou múkou na výrobu tradičných chlebov, ako je perník alebo ražný chlieb. Rovnomerne pridávajte malé množstvá prísad a rozličných príchuťí. Nepoužívajte samostatne, lebo výsledkom by bolo lepkavé cesto a veľmi hustý, ťažký bochník. Ostatné druhy obilia, ako je proso, jačmeň, pohánka, kukurica a ovos majú nízky obsah proteínov a nedokážu vytvoriť dostatočné množstvo lepku na výrobu tradičného chleba.

Tieto druhy múky možno úspešne použiť len v malých množstvách. Skúste nahradiť 10-20% bielej chlebovej múky niektorou z vyššie uvedených alternatív.

soľ

Malé množstvo soli v chlebe je základnou podmienkou na prípravu cesta a na výslednú chuť chleba. Používajte jemnú kuchynskú soľ, nepoužívajte hrubú soľ, ktorou je lepšie posypať na záver ručne tvarované žemle, aby sa tak dosiahla chrumkavá štruktúra. Je lepšie vyhnúť sa náhradám s malým obsahom soli, lebo tieto neobsahujú sodík.

- Soľ spevňuje štruktúru lepku a zlepšuje pružnosť cesta.
- Soľ potláča rast kvasiniek a tak zabraňuje prekysnutiu cesta a jeho kolapsu.
- Príliš veľké množstvo soli však bráni dostatočnému kysnutiu cesta.

sladidlá

Na sladenie používajte biely alebo hnedý cukor, med, sladový extrakt, zlatý sirup, javorový sirup alebo melasu.

- Cukor a tekuté sladidlá ovplyvňujú farbu chleba a pomáhajú dať chlebu zlatistú kôrku.
- Cukor priťahuje vlhkosť a zlepšuje tak udržiavanie kvality chleba.
- Cukor podporuje kvasenie potravín, ale nie zásadne, pretože moderné typy suchých kvasníc sú schopné využívať prírodné cukry a škroby, ktoré sa nachádzajú v múke, čím sa cesto výrazne aktivizuje.

- Sladké chleby majú strednú úroveň cukru spolu s pridaným ovocím alebo polevou s pridanými osobitnými sladidlami. Na tento typ chlebov používajte cyklus pre sladký chlieb.
- Pokiaľ sa používajú na sladenie tekuté sladidlá, potom treba mierne zredukovať celkový obsah tekutiny uvedenej v recepte.

tukey a oleje

Aby sa dosiahla mäkkšia kôrka, do chleba sa pridáva malé množstvo tuku alebo oleja. Pomáha to predĺžiť čerstvý stav bochníka. Používa sa maslo, margarín alebo bravčová masť v malých množstvách do 25 g alebo rastlinný olej 22ml (1,5 pol.lyž.). Pokiaľ sa v niektorom recepte musí použiť viac príchuťí, potom sa s maslom dosiahne lepší výsledok.

- Olivový olej alebo snečnicový olej možno použiť namiesto masla, pričom treba primerane upraviť obsah tekutín pri množstvách nad 15ml (3 čaj.lyž.). Snečnicový olej je vhodnou alternatívou pre prípad, že chcete obmedziť hladinu cholesterolu.
- Nepoužívajte nízkotukové nátierkové zmesi s obsahom tuku nad 40%, pretože nemajú porovnateľné vlastnosti, ako maslo.

tekutina

Používajú sa niektoré druhy tekutín, pričom základom je voda alebo mlieko. S vodou je výslená kôrka krehkejšia než s mliekom. Voda sa často kombinuje s práškom z odstredeného mlieka. Toto je podstatné v prípade, že sa na prípravu použije oneskorenie času dopečenia, pretože čerstvé mlieko by sa mohlo pokaziť. Pre väčšinu programov je vhodná voda priamo z vodovodu, ale v prípade rýchleho jednodňového cyklu rapid treba použiť vlažnú vodu.

- V prípade veľmi chladných dní si odmerajte teplotu vody a nechajte ju pred použitím postáť pri izbovej teplote aspoň 30 minút. Pokiaľ použijete mlieko priamo z ľadničky, postupujte rovnako.
- V prípade použitia podmaslia, cmaru, kyslej smotany a mäkkého syra, ako je ricotta, cottage alebo fromage frais, možno ich použiť ako časť tekutiny, aby sa dosiahla vlhkejšia a jemnejšia striedka. Podmaslie poskytnete chlebu príjemnú, mierne kyslastú príchuť, ktorú si vyžadujú chleby a cestá v niektorých krajinách.

- Vajcia možno pridať na dosiahnutie spestrenia cesta, na zlepšenie farby chleba a na podporu štruktúry a stability lepku počas kysnutia. Pokiaľ sa na prípravu použijú vajcia, musí sa primerane redukovať obsah tekutín. Vložte vajcia do odmernej nádoby a nádobu doplňte tekutinou do požadovaného objemu podľa receptu.

kvasnice

Kvasnice sa dajú použiť čerstvé alebo sušené. Všetky recepty tejto knihy boli otestované s použitím ľahkých rýchlo pôsobiacich zmesí suchých kvasníc, ktoré netreba vopred rozrobiť vo vode. Primiešajú sa jednoducho do múky, kde zostávajú suché, kým sa k zmesi neprímieša voda.

- V záujme dobrých výsledkov používajte suché kvasnice. Používanie čerstvých kvasníc sa neodporúča, lebo sa po nich dosahujú veľmi nevyrovnané výsledky. Pokiaľ používate časovač oneskorenia, potom nepoužívajte čerstvé kvasnice. Pokiaľ si však želáte použiť čerstvé kvasnice, postupujte nasledovne:
 - 6g čerstvých kvasníc = 1čaj.lyž. suchých kvasníc
 - Zmiešajte čerstvé kvasnice s jednou čajovou lyžičkou cukru a dvomi polievkovými lyžicami vody (teplej).
 - Ponechajte 5 minút, kým sa nespenia.
 - Potom pridajte do nádoby ostatné ingrediencie.
 - V záujme dosiahnutia najlepších výsledkov treba množstvo kvasníc prispôbiť.
- Používajte množstvá, uvedené v receptoch, príliš mnoho kvasníc môže zapríčiniť prekysnutie cesta a jeho pretečenie cez vršok nádoby na pečenie.
- Pokiaľ sa sáčok s kvasnicami otvorí, potom treba použiť jeho obsah do 48 hodín, iba ak by výrobca uvádzal niečo iné. Sáčok po odsýpaní kvasníc znovu uzavrite. Sáčok, ktorý už bol otvorený a znovu zatvorený, treba uložiť do mrazničky.
- Sušené kvasnice použite pred dátumom spotreby, pretože sa kvasnice časom kazia.
- Je možné zakúpiť kvasnice, špeciálne určené na použitie v piekchach na chlieb. Aj s nimi sa dajú dosiahnuť dobré výsledky, len treba vhodné prispôbiť odporúčané množstvá.

úprava vlastných receptov

Potom čo ste už vyskúšali niektoré recepty na pečenie, si možno budete želať ich prispôbienie na vlastné obľúbené recepty, ktoré ste predtým namiešali a vymiesili ručne. Začnite výberom niektorého z receptov uvedených v tejto knihe, ktorý je podobný vášmu receptu a použite ho ako základné vodítko.

Prečítajte si nasledovné pokyny, ktoré vám pomôžu pri príprave vlastného receptu.

- Overte si, či chcete použiť správne množstvá ingrediencií pre piecku na chlieb. Neprekračujte odporúčané maximálne množstvá. V prípade potreby zredukujte recept tak, aby ste dosiahli vhodné množstvo múky a tekutiny podľa receptu piecky na chlieb.
- Do nádoby na pečenie vždy najskôr nalejte tekutinu. Oddel'te kvasnice od tekutiny tak, že ich pridáte až po múke.
- Čerstvé kvasnice nahradte sušenými. Poznámka: 6g čerstvých kvasníc = 1 čajová lyžička (5ml) suchých kvasníc
- Pokiaľ používate časovač na oneskorenie pečenia, potom namiesto čerstvého mlieka použite sušené odstredené mlieko.
- Pokiaľ na prípravu chleba používate vajcia, potom treba ich objem zahrnúť do celkového množstva tekutiny a spolu ho odmerať.
- Kvasnice držte oddelené od ostatných ingrediencií v nádobe na pečenie, kým sa nezačne ich miešanie.
- Počas prvých minút miešania kontrolujte konzistenciu cesta. Pokiaľ piecka na chlieb potrebuje trochu mäkkšie cesto, pridajte do neho extra tekutinu. Cesto musí byť dostatočne vlhké, aby sa postupne uvoľňovalo.

vyberanie, krájanie a skladovanie chleba

- V záujme čo najlepších výsledkov, keď sa bochník chleba upečie, vyberte ho zo stroja a vyklopte ihneď z nádoby na pečenie, hoci piecka na chlieb udrží chlieb v teple až jednu hodinu, pokiaľ nie ste práve nablízku.
- Nádobu na pečenie vyberajte zo stroja pomocou ochranných rukavíc, aj keď sa nachádza v cykle udržania teploty. Otočte nádobu dolu hlavou a niekoľkokrát potraste, aby sa chlieb uvoľnil. Pokiaľ sa chlieb nedá vybrať, skúste opatrne poklepať hranou nádoby o drevenú dosku, alebo otáčajte základom hriadeľa na spodnej časti nádoby na pečenie.
- Miesič by mal zostať vo vnútri nádoby na pečenie aj po vybratí chleba, aj keď niekedy sa môže stať, zostane v bochníku. V takom prípade ho musíte vybrať ešte pred krájaním chleba. Použite na to vhodný teplovzdorný plastový nástroj. Nepoužívajte na to kovové nástroje, ktoré by mohli poškrabať ochranný povlak na miesiči.
- Pred krájaním nechajte chlieb ochladiť na dobu najmenej 30 minút, aby mohla z neho uniknúť para. Horúci chlieb sa ťažko krája.

uskladnenie

Domáci chlieb neobsahuje žiadne ochranné prostriedky, preto ho treba skonzumovať do dvoch, troch dní od upečenia. Pokiaľ chlieb nebudete jesť ihneď, zabaľte ho do fólie alebo do plastového vrecúška a utesnite.

- Krehký chlieb typu french pri skladovaní mäkne, preto je lepšie ho nechať až do pokrájania neprikrytý.
- Pokiaľ chcete chlieb uskladniť na niekoľko dní, uložte ho do mrazničky. Pred zamrazením chlieb nakrájajte, aby sa ľahšie dalo odobrať požadované množstvo.

všeobecné pokyny a tipy

Výsledky používania piecky na chlieb sú závislé na mnohých faktoroch, ako je kvalita ingrediencií, presné meranie, teplota a vlhkosť okolia. V záujme dosiahnutia dobrých výsledkov vám uvádzame niekoľko pokynov a tipov.

Piecka na chlieb nie je utesnené zariadenie a teplotou sa negatívne ovplyvňuje. Pokiaľ je veľmi horúci deň alebo ak sa stroj používa vo veľmi teplej kuchyni, potom spravidla cesto vykysne viac, než v chlade. Optimálna teplota okolia je medzi 20°C a 24°C.

- V prípade veľmi chladných dní si odmerajte teplotu vody a nechajte ju pred použitím postáť pri izbovej teplote aspoň 30 minút. Podobne postupujte pri používaní ingrediencií z chladničky.
- Všetky ingrediencie používajte pri izbovej teplote, iba ak by v recepte bolo niečo iné. Napríklad v prípade rýchleho jednodňového cyklu budete potrebovať vlažnú tekutinu.
- Všetky ingrediencie pridávajte do nádoby na pečenie v poradí, uvedenom v recepte. Kvasnice udržiavajte suché a oddelené od ostatných tekutín, pridaných do nádoby, kým sa nezačne mixovanie.
- Presné nameranie jednotlivých ingrediencií najdôležitejším faktorom úspechu práce. Najväčšie problémy sú zapríčinené nepresným meraním alebo vynechaním ingrediencie. Postupujte buď podľa metrických alebo anglických merných jednotiek, ktoré nie sú vzájomne zameniteľné. Na meranie používajte merací valec (odmerku) a meraciu lyžicu.
- Vždy používajte čerstvé ingrediencie v rámci záručnej doby. Ľahko sa kaziace ingrediencie, ako je mlieko, syr, zelenina a čerstvé ovocie sa môžu rýchlo pokaziť, hlavne v teple. Takéto ingrediencie možno použiť len na prípravu chleba, ktorý sa pečie ihneď.
- Nepridávajte do cesta príliš mnoho tuku, pretože tvorí bariéru medzi kvasnicami a múkou, spomaľuje aktivitu kvasníc a môže mať za následok ťažký, kompaktný chlieb.
- Maslo a ostatné tuky pred pridaním do nádoby pokrájajte na malé kúsky.
- Pokiaľ pripravujete chlieb s ovocnou príchuťou, potom nahraďte časť vody ovocnými džúsami, ako je pomarančový, jablkový, alebo ananášový džús.
- Rastlinné džúzy na varenie možno pridávať ako časť tekutiny. Voda z varených zemiakov obsahuje škrob, ktorý je doplnkovou výživou pre kvasnice a podporuje dosiahnutie dobre vykysnutého, mäkkého, trvanlivého chleba.
- Zeleninu, ako je strúhaná mrkva, cuketa alebo varené pretlačené zemiaky, možno pridať na zlepšenie chuti. Musíte však zredukovať množstvo tekutiny z receptu, lebo tieto potraviny obsahujú vodu. Začínajte s menším množstvom vody a kontrolujte cesto pri miesení a prípadne pridajte vodu.
- Neprekračujte množstvá, uvedené v receptoch, pretože by ste mohli poškodiť piecku na chlieb.
- Pokiaľ cesto dobre nekysne, skúste nahradiť vodu z vodovodu balenou vodou z fľaša, alebo prevarenou a ochladenou vodou. Pokiaľ je vaša voda z vodovodu veľmi chlórovaná a fluórovaná, môže sa tým zhoršovať proces kysnutia cesta. Aj tvrdá voda môže mať taký istý účinok.
- Dôrazne sa odporúča skontrolovať cesto po uplynutí asi 5 minút neustáleho miesenia. Pri stroji majte poruke pružnú gumenú špachtľu, ktorou môžete oškrabať boky nádoby na pečenie, pokiaľ by tam zostali prilepené nejaké ingrediencie. Nestrkejte špachtľu do blízkosti miesiča, lebo by sa tak mohol obmedziť jeho pohyb. Kontrolujte aj to, či má cesto správnu konzistenciu. Pokiaľ sa cesto mrví alebo ak má stroj tendenciu spomaľovať, pridajte malé množstvo vody. Pokiaľ je cesto prilepené na stenách nádoby a nedá sa z neho vytvoriť bochník, pridajte do neho trochu múky.
- Veko neotvárajte počas cyklu prípravy a pečenia, lebo by to mohlo zapríčiniť kolaps chleba.

príručka na odstraňovanie problémov


V ďalšej časti sa uvádzajú niektoré typické problémy, ktoré môžu vzniknúť pri príprave chleba v pecku na chlieb. Pozrite si prosím tieto problémy, ich možné príčiny a príslušné nápravné akcie, ktoré treba vykonať, aby sa zabezpečila správna príprava chleba.

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
VEĽKOSŤ A TVAR BOCHNÍKA		
1. Chlieb dostatočne nevykysne	<ul style="list-style-type: none"> • Celozrnné chleby sú nižšie než biele chleby, následkom menšieho množstva proteínu tvoriaceho lepok v celozrnnnej múke. • Nedostatok tekutiny. • Nepridaný alebo nedostatočne pridaný cukor. • Nesprávny typ použitej múky. • Nesprávny typ použitých kvasníc. • Nedostatočné množstvo kvasníc alebo staré kvasnice. • Výber rýchleho cyklu výroby chleba. • Kvasnice a cukor prišli do kontaktu s ostatnými ingredienciami pred začiatkom cyklu miesenia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Normálna situácia, nevyžaduje si žiadne riešenie. • Pridajte 15ml = 3 čaj.lyž. tekutiny. • Zostavte ingrediencie podľa receptu. • Možno ste použili obyčajnú bielu múku namiesto čistej chlebovej múky, ktorá má vyšší obsah lepku. • Nepoužívajte viacúčelovú univerzálnu múku. • Pre najlepší výsledok používajte iba vložkové sušené droždle. • Odmerajte odporúčané množstvo a na obale skontrolujte dátum spotreby. • V tomto cykle sa vytvárajú kratšie bochníky. Je to normálne. • Postarajte sa o to, aby kvasnice po pridaní do nádoby zostali oddelené.
2. Ploché, nevykysnuté bochníky.	<ul style="list-style-type: none"> • Nepridané kvasnice. • Kvasnice príliš staré. • Tekutina bola príliš teplá. • Príliš mnoho soli. • V prípade použitia časovača kvasnice navlhli skôr, než sa začal proces prípravy chleba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zostavte ingrediencie podľa receptu. • Skontrolujte dátum spotreby. • Používajte tekutinu so správnou teplotou, zodpovedajúcou nastaveniu. • Používajte odporúčané množstvo. • Umiestnite suché ingrediencie do rohov nádoby a v strede suchých ingrediencií nechajte priestor na uloženie kvasníc tak, aby boli chránené pred tekutinami.
3. Vršok je nafúknutý, vyzerá ako hríb.	<ul style="list-style-type: none"> • Príliš mnoho kvasníc. • Príliš mnoho cukru. • Príliš mnoho múky. • Nedostatok soli. • Teplé, vlhké počasie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zmenšite množstvo kvasníc o štvrtinu kávovej lyžičky. • Zmenšite množstvo cukru o jednu kávovú lyžičku. • Zmenšite množstvo múky o 6 až 9 kávových lyžičiek. • Použite množstvo soli, odporúčané v recepte. • Zmenšite množstvo tekutiny o 15ml = 3 kávové lyžičky a kvasníc o štvrtinu kávovej lyžičky.

príručka na odstraňovanie problémov (pokračovanie)

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
VEĽKOSŤ A TVAR BOCHNÍKA		
4. Vršok a strany sú preliačené.	<ul style="list-style-type: none"> • Príliš mnoho tekutiny. • Príliš mnoho kvasníc. • Veľmi vlhké a teplé počasie mohlo zapríčiniť príliš rýchle kysnutie cesta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zmenšite množstvo tekutiny ešte raz o 15ml = 3 kávové lyžičky, alebo pridajte malé množstvo múky. • Použite množstvo, odporúčané v recepte, alebo skúste nabudúce rýchlejší cyklus. • Ochladte vodu alebo použite mlieko priamo z chladničky.
5. Vršok je hrboľatý, uzlovitý, nerovný.	<ul style="list-style-type: none"> • Nedostatok tekutiny. • Príliš mnoho múky. • Vršok bochníka nebol perfektne vyformovaný, ale neovplyvnilo to dobrú chuť chleba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pridajte 15ml = 3 kávové lyžičky tekutiny. • Presne odmerajte množstvo múky. • Overte si, či sa cesto pripravovalo za optimálnych podmienok.
6. Kolaps počas pečenia	<ul style="list-style-type: none"> • Stroj bol umiestnený v prievane alebo bol vystavený nárazom, alebo otrasom. • Prekročenie kapacity nádoby na pečenie. • Nedostatočné množstvo soli. (soľ chráni pred prílišným nakysnutím) • Príliš mnoho kvasníc. • Teplé, vlhké počasie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Premiestnenie pecky na chlieb. • Nepoužívajte viac ingrediencií, než sa odporúča na veľké bochníky (max. 1Kg). • Použite množstvo soli, odporúčané v recepte. • Presne odmerajte množstvo kvasníc. • Zmenšite množstvo tekutiny o 15ml = 3 kávové lyžičky a kvasníc o štvrtinu kávovej lyžičky.
7. Bochníky sú nerovné a kratšie na jednom konci.	<ul style="list-style-type: none"> • Cesto je príliš suché a neumožňuje rovnomerné vykysnutie v nádobe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pridajte 15ml = 3 kávové lyžičky tekutiny.
ŠTRUKTÚRA CHLEBA		
8. Veľmi hustá štruktúra.	<ul style="list-style-type: none"> • Príliš mnoho múky. • Nedostatok kvasníc. • Nedostatok cukru. 	<ul style="list-style-type: none"> • Merajte presne. • Namerajte presné množstvo odporúčaných kvasníc. • Merajte presne.
9. Otvorená, dieravá štruktúra.	<ul style="list-style-type: none"> • Zabudlo sa na pridanie soli. • Príliš mnoho kvasníc. • Príliš mnoho tekutiny. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zostavte ingrediencie podľa receptu. • Namerajte presné množstvo odporúčaných kvasníc. • Pridajte 15ml = 3 kávové lyžičky tekutiny.
10. Stred bochníka je surový, nie je dobre prepečený.	<ul style="list-style-type: none"> • Príliš mnoho tekutiny. • Počas prípravy nastalo prerušenie dodávky elektrického prúdu. • Množstvo bolo príliš veľké, stroj ho nezvládol. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pridajte 15ml = 3 kávové lyžičky tekutiny. • Pokiaľ sa preruší dodávka elektrického prúdu počas prípravy chleba na viac, než 8 minút, musíte vybrať neupečený chlieb z nádoby na pečenie a začať znovu s čerstvými ingredienciami. • Zredukujte množstvo na maximálne dovolené množstvo.

príručka na odstraňovanie problémov (pokračovanie)

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
ŠTRUKTÚRA CHLEBA		
11. Chlieb sa nedá dobre krájať, je veľmi lepkavý.	<ul style="list-style-type: none"> • Krájanie v príliš teplom stave. • Použitie nesprávneho noža. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nechajte chlieb vychladnúť na rošte najmenej 30 minút, aby sa uvoľnila para a až potom ho krájajte. • Použite dobrý nôž na chlieb.
FARBA A HRÚBKÁ KÔRKY		
12. Tmavá farba kôrky, kôrka je príliš hrubá.	<ul style="list-style-type: none"> • Použilo sa nastavenie TMAVEJ kôrky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nabudúce použite nastavenie na svetlú alebo strednú farbu kôrky.
13. Bochník chleba je pripálený.	<ul style="list-style-type: none"> • Porucha piecky na chlieb. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pozrite si odsek „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
14. Kôrka je príliš svetlá.	<ul style="list-style-type: none"> • Chlieb sa nepiekol dostatočne dlho. • V recepte nebolo sušené, ani čerstvé mlieko. 	<ul style="list-style-type: none"> • Predĺženie času pečenia. • Pridajte 15ml = 3 kávové lyžičky sušeného odstredeného mlieka alebo nahradte 50% vody mliekom na podporu zhnednutia.
PROBLÉMY S NÁDOBOU NA PEČENIE		
15. Miesič sa nedá vybrať.	<ul style="list-style-type: none"> • Musíte pridať vodu do nádoby na pečenie a musíte nechať miesič, aby sa pred odobratím odmočil. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po použití postupujte podľa inštrukcií na čistenie. Po odmočení musíte miesičom trochu pokývať, aby sa uvoľnil.
16. Chlieb sa prilepil na nádobu alebo sa dá ťažko vybrať.	<ul style="list-style-type: none"> • Môže sa stať po dlhšom čase používania. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zľahka poutierajte vnútrajšok nádoby na pečenie rastlinným olejom. • Pozrite si odsek „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
MECHANICKÉ PROBLÉMY STROJA		
17. Piecka na chlieb nepracuje/miesič sa nepohybuje.	<ul style="list-style-type: none"> • Výrobník chleba nie je zapnutý • Nádoba na pečenie nie je správne umiestnená. • Vybral sa časovač oneskorenia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Skontrolujte, či je vypínač  v polohe ON (zap.) • Skontrolujte, či je nádoba riadne zaistená na svojom mieste. • Výrobník chleba sa nespustí, keď časovač dosiahne nastavený čas oneskorenia štartu.
18. Ingrediencie sa nemixujú.	<ul style="list-style-type: none"> • Piecka na chlieb sa nespustí. • Zabudli ste založiť miesič do nádoby na pečenie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po naprogramovaní radiaceho panelu stlačením tlačidla start zapnite tak piecku na chlieb. • Pred pridávaním ingrediencií si skontrolujte, či je miesič nasadený na hriadelí na dne nádoby na pečenie.

príručka na odstraňovanie problémov (pokračovanie)

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
MECHANICKÉ PROBLÉMY STROJA		
19.Pach po spáleníne počas činnosti.	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediencie prenikli do vnútra pece. • Nádoba preteká. • Prekročenie kapacity nádoby na pečenie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Postupujte opatrne, aby vám neunikli pridávané ingrediencie mimo nádoby. Ingrediencie by mohli prihorieť a dymiť. • Pozrite si odsek „Servis a starostlivosť o zákazníkov“. • Nepoužívajte viac ingrediencií, ako sa uvádza v recepte a ingrediencie vždy presne odmerajte.
20.Stroj sa nedopatrením vypol alebo nastalo prerušenie elektrickej energie počas činnosti. Ako možno zachrániť chleba?	<ul style="list-style-type: none"> • Keď je stroj v cykle miesenia, vyložte ingrediencie a štartujte znovu. • Keď je stroj v cykle kysnutia, vyberte cesto z nádoby na pečenie, vytvarujte ho a umiestnite do formy s rozmermi 23 x 12,5cm, prikryte a nechajte kysnúť, kým nezdvojnásobí svoj objem. Použite pečenie len na nastavení 13, alebo chlieb upečte v konvenčnej peci pri teplote 200°C, plynová značka 6, počas 30-35 minút, kým dostatočne nezchodne. • Pokiaľ je stroj v cykle pečenia, používajte len nastavenie 14, alebo chlieb upečte v konvenčnej peci pri teplote 200°C, plynová značka 6, a vyberte horný rošt. Opatrne vyberte nádobu na pečenie zo stroja a umiestnite ju na spodný rošt pece. Pečte do zhnednutia. 	
21.Na displeji sa objaví výraz E:01 a stroj sa nedá zapnúť.	<ul style="list-style-type: none"> • Komora pece je príliš horúca. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte ochladíť po dobu 30 minút.
22.Na displeji sa objaví výraz H:HH & E:EE a stroj nepracuje.	<ul style="list-style-type: none"> • Piecka na chlieb nefunguje správne. Pokazený teplotný senzor 	<ul style="list-style-type: none"> • Pozrite si odsek „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prírodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovníci oprávnení firmou KENWOOD.

Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:

- používanie vášho zariadenia
- servis alebo opravy

Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.



DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA NA SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE 2002/96/EC.

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodiť spolu s domovým odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dilerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.

Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym následom na životné prostredie a zabránime ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciou. Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.