

PEKÁRNA CHLEBA

NÁVOD K OBSLUZE

CZ



SENCOR®

SBR 930 SS

Před použitím si pozorně přečtěte tento návod a uschovejte jej pro pozdější použití.

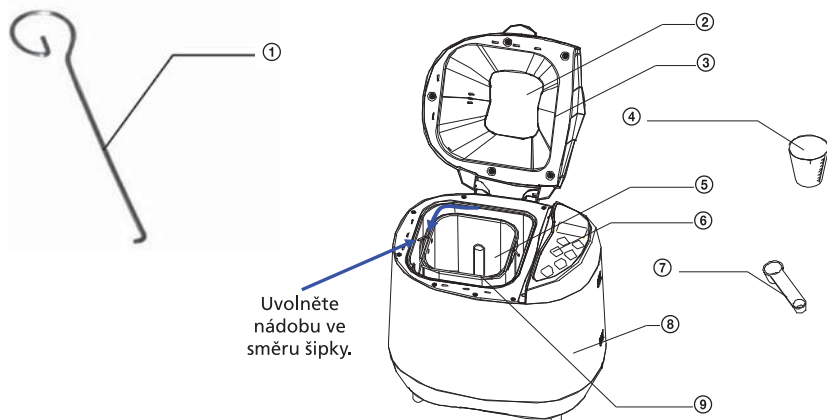
OBSAH

• DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ	2
• POPIS PEKÁRNY	3
• POUŽITÍ PEKÁRNY	6
• ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA	7
• PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM POTÍŽÍ PŘI PEČENÍ	8
• PEČEME CHLÉB	10
• RECEPTY	12
• TECHNICKÉ ÚDAJE	20
• LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ	20
• POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM	20

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ:

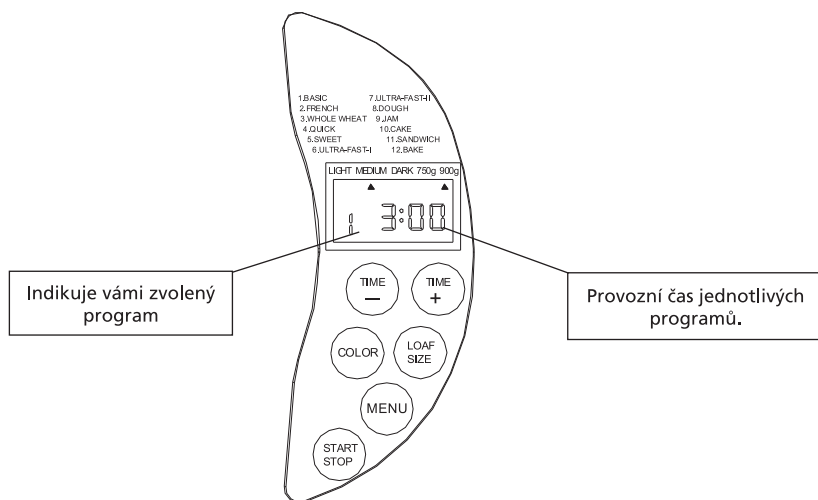
1. Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte celý návod k obsluze.
2. Zkontrolujte, zda napětí ve Vaší el. síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku spotřebiče.
3. Spotřebič nikdy nepoužívejte, pokud má poškozený přívodní kabel nebo vidlici (např. ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem atp.), pokud je porouchaný, pokud upadl na zem a poškodil se, nebo je jakýmkoli jiným způsobem poškozen. V takových případech se nikdy nesnažte opravit spotřebič sami, ale odneste jej do autorizovaného servisního střediska.
4. Berte prosím na vědomí, že v průběhu pečení vystupuje ze spotřebiče horká pára a povrch spotřebiče je horký.
5. Nikdy spotřebič neponořujte do vody.
6. Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte přívodní kabel z elektrické zásuvky. Stejně tak při čištění spotřebiče odpojte přívodní kabel.
7. Nenechávejte přívodní kabel viset přes okraj stolu nebo položený na horkém povrchu (např. varné desce). Stejně tak spotřebič nenechávejte stát na horkém povrchu.
8. Tento spotřebič nesmí používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními (včetně dětí), nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí, jestliže není zajištěn odpovídající dozor nebo pokyny pro používání přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
9. Děti musí zůstat pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si se spotřebičem nehrají.
10. Při pečení se nedotýkejte jakýchkoliv pohybujících se nebo rotujících částí spotřebiče.
11. Nikdy nezapínejte spotřebič, pokud do něj není správně vložena pečicí nádoba s požadovanými ingrediencemi.
12. Nikdy neodstraňujte pečicí nádobu boucháním o její horní část nebo okraje - mohlo by dojít k jejímu poškození.
13. Do spotřebiče je zakázáno vkládat kovové fólie nebo jiné materiály. Při neuposlechnutí hrozí nebezpečí požáru nebo zkratu.
14. Ve směru hlavního sálání tepla musí být dodržena bezpečná vzdálenost od povrchů z hořlavých hmot (min. 50 cm) a v ostatních směrech min. 10 cm.
15. Nikdy nezakrývejte pekárnu utěrkou, ručníkem nebo jinými materiály - musí být umožněn volný odvod tepla a páry. Při zakrytí nebo jiném kontaktu s hořlavými materiály může dojít k požáru.
16. Nepoužívejte tento spotřebič pro jiné účely, než pro které je určen.
17. Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.
18. Nepoužívejte spotřebič k vytápění místností.
19. Nepoužívejte spotřebič venku.
20. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným použitím spotřebiče a jeho příslušenství (znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár atp.)

POPIS PEKÁRNY



- ① Hák
- ② Průhledové okénko
- ③ Víko
- ④ Odměrný šálek
- ⑤ Nádobka na chléb
- ⑥ Ovládací panel
- ⑦ Odměrná lžice
- ⑧ Kryt
- ⑨ Hnětací hák (není zobrazen, ale nachází se v dolní části nádoby na chléb)

Popis funkcí



Po zapnutí napájení

Po připojení pekárny ke zdroji energie se ozve pípnutí a na displeji se po chvíli zobrazí „3:00“. Dvojtečka mezi číslicí „3“ a „00“ ale neblíká trvale. Šípky ukazují na **750g** a **MEDIUM** (Středně tmavá). Jde o výchozí nastavení.

START/STOP (Start/Stop)

Pro spuštění nebo ukončení vybraného programu pečení.

Pro spuštění programu stiskněte jednou tlačítko „**START/STOP**“. Ozve se krátké pípnutí a dvojtečka na časovém displeji začne blikat a spustí se program. Po spuštění programu je jakékoliv tlačítko s výjimkou tlačítka „**START/STOP**“ neaktivní.

Pro zastavení programu stiskněte na přibližně 3 sekundy tlačítko „**START/STOP**“, dokud neuslyšíte pípnutí potvrzující ukončení programu. Tato funkce zabraňuje nechtěnému přerušení spuštěného programu.

MENU (Nabídka)

Používá se pro nastavení různých programů. Po každém stisku tohoto tlačítka (doprovázeno krátkým pípnutím) se program změní. Při nepřetržitém mačkání tohoto tlačítka projdete 12 programů, které se zobrazí na LCD displeji. Vyberte požadovaný program. Funkce těchto 12 programů bude vysvětlena níže.

- 1. Basic (Základní pečení):** hnětení, kynutí a pečení normálního chleba. Můžete rovněž přidávat ingredience pro ochucení.
- 2. French (Francouzský chléb):** hnětení, kynutí a pečení s delším časem kynutí. Chléb upečený pomocí tohoto programu mívá obvykle křupavější kůrku a jemnou strukturu.
- 3. Whole wheat (Celozrnný chléb):** hnětení, kynutí a pečení celozrnného chleba. Tento program používá delší dobu předehřívání, aby mohly zrna vstřebat vodu a zvětšit se. Nedoporučujeme používat funkci odloženého startu - výsledek by nebyl příliš dobrý.
- 4. Quick (Rychlé pečení):** hnětení, kynutí a pečení bochníku pomocí jedlé sody nebo prášku na pečení. Chléb upečený pomocí tohoto programu je obvykle menší a má hutnější strukturu.
- 5. Sweet (Sladký chléb):** hnětení, kynutí a pečení sladkého chleba. Pro pečení křupavého a sladkého chleba.
- 6. Ultra fast-I (Velmi rychlé pečení-I):** hnětení, kynutí a pečení 750g bochníku v nejkratším čase. Upečený chléb je obvykle menší a hrubší než chléb, který je upečený programem Quick (Rychlé pečení).

7. **Ultra fast-II (Velmi rychlé pečení-II):** platí totéž, co bylo uvedeno výše, ale pro bochník o hmotnosti 900 g.
8. **Dough (Těsto):** hnětení a kynutí, ale bez pečení. Vyjměte těsto a vytvarujte jej pro pečení rohlíků, pizzy, chleba na páře apod.
9. **Jam (Džem):** vaření džemů a marmelád.
10. **Cake (Koláč):** hnětení, kynutí a pečení; kynutí pomocí sody nebo prášku na pečení.
11. **Sandwich (Sendvič):** hnětení, kynutí a pečení sendvičů. Pro pečení chleba jemné struktury s tenčí kůrkou.
12. **Bake (Pečení):** pouze pro pečení; žádné hnětení a kynutí. Používaný rovněž pro prodloužení doby pečení u vybraných programech.

COLOR (Barva kůrky)

Pomocí tohoto tlačítka můžete zvolit barvu kůrky - **LIGHT (Světlá)**, **MEDIUM (Středně tmavá)** nebo **DARK (Tmavá)**. Stiskem tohoto tlačítka vyberte požadovanou barvu.

LOAF SIZE (Velikost bochníku)

Stiskněte toto tlačítko pro výběr velikosti bochníku chleba (**750 g nebo 900 g**). Uvědomte si prosím, že celková doba pečení se může lišit v závislosti na velikosti bochníku chleba.

DELAY (Odložený start) (TIME + nebo TIME -)

Pokud chcete, aby se spotřebič nespustil okamžitě, můžete pomocí tohoto tlačítka nastavit dobu, za kterou se automaticky uvede do provozu bez Vaší asistence.

Stiskem tlačítka „**TIME +**“ nebo „**TIME -**“ musíte zadat dobu, za kterou má být chléb hotový. Uvědomte si prosím, že tato doba zpoždění zahrnuje i dobu pečení pomocí vybraného programu. To znamená, že na konci doby zpoždění můžete podávat teplý chléb. Nejprve musíte vybrat program a stupeň upečení kůrky, a pak stiskem tlačítka „**TIME+**“ nebo „**TIME-**“ prodlužte nebo zkrátte dobu zpoždění (krok 10 minut). Maximální doba zpoždění je 13 hodin.

Příklad: Nyní je 20:30 a chtěli byste, aby byl chléb připraven ráno v 7:00, tj. za 10 hodin a 30 minut. Vyberte program, barvu kůrky, velikost bochníku a pak stiskněte tlačítko „**TIME+**“ nebo „**TIME-**“ pro přidání času tak, aby se na **LCD displeji** zobrazilo 10:30. Pak stiskněte tlačítko „**START/STOP**“ pro aktivaci odloženého startu. Tečka začne blikat a **LCD displej** bude odpočítávat a zobrazovat zbývající dobu. V 7:00 ráno budete mít k dispozici čerstvý chléb. Pokud nevyjmete chléb okamžitě, spustí se funkce, která bude udržovat chléb po dobu 1 hodiny teplý.

KEEP WARM (Udržování teploty)

Chléb můžete automaticky udržovat teplý po dobu 60 minut po ukončení pečení. Pokud budete chtít chléb vyjmout, vypněte tento program tlačítkem „**START/STOP**“.

MEMORY (Paměť)

Pokud byl v průběhu pečení chleba vypnutý zdroj energie na dobu kratší než 15 minut, bude proces pečení automaticky pokračovat, a to i tehdy, když nestisknete tlačítko Start/Stop. Pokud doba přerušení přesáhne 15 minut, nebude možno uchovat obsah paměti a pekárna musí být restartována. Pokud ale těsto není v okamžik přerušení dodávky energie dále, než ve fázi hnětení, můžete stisknout přímo tlačítko „**START/STOP**“ pro pokračování v programu od začátku.

Prostředí

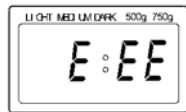
Tento spotřebič umí pracovat v širokém rozsahu teplot, avšak může existovat rozdíl ve velikosti bochníku při pečení v místnosti s velmi vysokou a velmi nízkou teplotou. Doporučujeme péct při teplotě místnosti v rozmezí 15 °C až 34 °C.

Varování na displeji:

- 1 Pokud se na displeji po spuštění programu zobrazuje „H:HH“ (viz níže uvedený obrázek 1), je teplota uvnitř příliš vysoká. Program se zastaví. Otevřete víko a nechte přístroj 10 až 20 minut vychladnout.
- 2 Pokud se na displeji zobrazuje „E:EE“ poté, co jste stisknuli tlačítko „START/STOP“ (viz níže uvedený obrázek 2), je odpojený teplotní senzor. Nechte prosím senzor důkladně zkontrolovat autorizovaným servisním technikem.



Obrázek 1



Obrázek 2

PRVNÍ POUŽITÍ

- 1 Zkontrolujte prosím, zda jsou všechny díly a příslušenství kompletní a nepoškozené.
- 2 Vyčistěte všechny díly podle postupu uvedeného v kapitole „Čištění a údržba“.
- 3 Nastavte pekárnou do režimu pečení a pečte „naprázdno“ po dobu přibližně 10 minut. Po vychladnutí proveďte ještě jednou vyčištění.
- 4 Všechny části důkladně vysušte a pak sestavte tak, aby byl spotřebič připraven k použití.

Jak postupovat při pečení chleba

- 1 Vložte nádobu do správné polohy a pak ji otočením ve směru hodinových ručiček zacvakněte do správné polohy. Připevněte hnětačí hák do hnacích hřídelů. Otočte hnětače ve směru hodinových ručiček tak, aby zacvakly do správné polohy. Před umístěním hnětačů doporučujeme vyplnit otvory margarínem odolným teple, aby se zabránilo přilepení těsta pod hnětače a aby mohly být hnětače snadno vyjmuty z chleba.
- 2 Vložte do nádoby na chléb ingredience. Dodržujte prosím pokyny uvedené v závěru tohoto návodu k obsluze (sekce „PEČEME CHLÉB“).
- 3 Prstem udělejte na jedné straně mouky malý žlábek. Přidejte do tohoto žlábků kvasnice. Zajistěte, aby se nedostaly do styku s tekutými ingrediencemi nebo soli.
- 4 Jemně uzavřete víko a připojte napájecí kabel do síťové zásuvky.
- 5 Stiskem tlačítka „MENU“ vyberte požadovaný program.
- 6 Stiskem tlačítka „COLOR“ vyberte požadovanou barvu kůrky.
- 7 Stiskněte tlačítko „LOAF SIZE“ pro výběr požadované velikosti (750 g nebo 900 g).

**Upozornění:**

hmotnost chleba by neměla překročit 900 g.

- 8 Stiskem tlačítka „TIME+“ nebo „TIME-“ nastavte dobu zpoždění. Pokud chcete, aby pekárna začala pracovat okamžitě, můžete tento krok vynechat.
- 9 Stiskněte tlačítko „START/STOP“ pro spuštění programu.
- 10 U programu **BASIC** (Základní pečení), **FRENCH** (Francouzský chléb), **WHOLE WHITE BREAD** (Celozrnný bílý chléb), **SWEET** (Sladký chléb), **SANDWICH** (Sendvič) uslyšíte během provozu dlouhé pípnutí. Znamená výzvu k přidání ingrediencí. Otevřete víko a vložte požadované ingredience. Během pečení může ventilačními otvory ve víku unikat pára. Jde o normální chování.
- 11 Po dokončení pečení se ozve 10 pípnutí. Nyní můžete na přibližně 3-5 sekund stisknout tlačítko „START/STOP“ pro ukončení pečení a vyjmutí chleba. Otevřete víko a pomocí kuchyňských rukavic (chňapek) pevně uchopte rukojeť pečící nádoby. Otočte nádobu proti směru hodinových ručiček a opatrně vytáhněte nádobu přímým pohybem nahoru a ven ze spotřebiče.
- 12 Pomocí špachtle s nepřilnavým povrchem opatrně uvolněte strany chleba z nádoby.



Upozornění:

Pečicí nádoba a chléb mohou být velmi horké! Při manipulaci buďte vždy opatrní a používejte kuchyňské rukavice.

13. Otočte pečicí nádobu nad čistou kuchyňskou deskou dnem vzhůru a jemně s ní třeptejte tak dlouho, dokud chléb nevypadne na desku.
14. Vyjměte chléb opatrně z nádoby a před krájením jej nechte přibližně 20 minut vychladnout.
15. Pokud nejste v okamžiku dokončení pečení v místnosti nebo jste nestisknuli po ukončení pečení tlačítko „START/STOP“, bude chléb po dobu 1 hodiny automaticky udržován teplý a pak se funkce udržování teploty vypne.
16. Po ukončení používání odpojte napájecí kabel.



Upozornění:

Před krájením bochníku odstraňte pomocí háku hnětací hák skrytý v dolní části bochníku. Bochník bývá horký a proto hnětací hák nikdy neodstraňujte rukama.

Speciální poznámky

1. Tipy k programu Quick (Rychlé pečení)

Rychlé pečení se provádí pomocí prášku na pečení a jedlé sody, které se aktivují vlhkostí a teplem. Během počátečního míchání při rychlém pečení se mohou v rozích nádoby hromadit tekuté a suché ingredience. V takové situaci budete možná muset pomoci stroji s mícháním, aby nedocházelo ke vzniku hroudek mouky. Pokud tato situace nastane, použijte gumovou špachtli.

2. Informace k programu Ultra fast (Velmi rychlé pečení)

Pekárna dokáže při použití programu velmi rychlého pečení upéct chléb za 1 hodinu. Tyto 2 programy dokážou upéct chléb za 58 minut; chléb má ale trochu hutnější strukturu. Program Ultra fast I (Velmi rychlé pečení I) slouží k pečení 750g chleba, zatímco program Ultra fast II (Velmi rychlé pečení II) k pečení 900g chleba. Nezapomeňte prosím, že přidávaná voda by měla mít teplotu 48–50 °C; pro změření její teploty musíte použít kuchyňský teploměr. Teplota vody má na výsledek pečení kritický vliv. Pokud je teplota vody příliš nízká, chléb nenakyne na očekávanou velikost; pokud je teplota vody příliš vysoká, zničí přes kynutím kvasnice, což rovněž významně ovlivní výsledek pečení.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním odpojte spotřebič od napájení a nechte jej vychladnout.

1. Pečicí nádoba: Očistěte zevnitř a zvenku navlhčeným hadříkem. Aby nedošlo k poškození nepřilnavé vrstvy, nepoužívejte žádná ostrá prostředky nebo prostředky s brusným účinkem. Nádoba musí být před instalací perfektně suchá.
2. Hnětací hák: Pokud jde hnětací tyč jen obtížně odstranit z nápravy, naplňte nádobu teplou vodou a nechte ji přibližně 30 minut působit. Hnětač pak lze snadno vyjmout pro následné čištění. Háč opatrně očistěte navlhčeným bavlněným hadříkem. Uvědomte si prosím, že pečicí nádobu i hnětací hák lze umývat v myčce na nádoby.
4. Víko a průhledové okénko: Očistěte víko zevnitř a zvenku pomocí mírně navlhčeného hadříku.
5. Kryt: Opatrně očistěte vnější povrch krytu navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte pro čištění čisticí prostředky s brusným účinkem, protože by se mohl poškodit vysoký lesk povrchu. Nikdy neponořujte při čištění kryt do vody.
6. Před zabalením pekárny pro uskladnění zajistěte, aby kompletně vychladla, byla čistá a suchá, a aby bylo uzavřeno její víko.

PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM POTÍŽÍ PŘI PEČENÍ

Č.	Problém	Příčina	Řešení
1.	Kouř z ventilačního otvoru při pečení	Některé ingredience se přilepily k topnému tělesu nebo se dostaly do jeho blízkosti. Při prvním použití může jít o olej, který zůstal na povrchu topného tělesa	Odpojte pekárnu od sítě a očistěte topné těleso - dejte ale pozor, abyste se nepopálili. Při prvním použití vysušte provozem a otevřete víko.
2.	Dolní kůrka chleba je příliš silná	Používáte funkci na udržování teploty chleba a necháváte chléb příliš dlouho v pečicí nádobě, takže se nadměrně ztrácí voda	Vytáhněte chléb dříve, nepoužívejte funkci na udržování teploty chleba.
3.	Chléb lze jen velmi obtížně vyjmout	Hnětač je těsně přilepený k hřídeli v nádobě na chléb	Po vyjmutí chleba naplňte nádobu na chléb teplou vodou a hnětač do ní na 10 minut ponořte; pak jej vytáhněte a očistěte.
4.	Ingredience nejsou rovnoměrně zamíchány a jsou nesprávně upečeny	1. Vybraná programová nabídka není správná	Vyberte správnou programovou nabídku
		2. Po spuštění programu jste několikrát otevřeli kryt, a chléb je suchý a nemá hnědou barvu kůrky	Neotevírejte při posledním kynutí kryt
		3. Odpor při míchání je příliš velký, takže se hnětač téměř neotáčí a dostatečně nemíchá	Zkontrolujte otvor hnětače, pak vytáhněte pečicí nádobu a spusťte provoz bez zatížení. Pokud se spotřebič nechová normálním způsobem, kontaktujte autorizované servisní středisko.
5.	Po stisknutí tlačítka „Start/Stop“ se na displeji zobrazuje „H:HH“	Teplota v pekárně je na pečení chleba příliš vysoká.	Stiskněte tlačítko „Start/Stop“ a odpojte pekárnu od sítě. Pak vytáhněte pečicí nádobu a otevřete kryt tak, aby pekárna vychladla
6.	Je slyšet hluk motoru, ale těsto se nemíchá	Pečicí nádoba je nesprávně upevněna nebo těsto je příliš objemné pro míchání	Zkontrolujte, zda je správně připevněna pečicí nádoba, zda je těsto připraveno podle receptu a zda mají ingredience správnou hmotnost
7.	Chléb je tak velký, že tlačí na kryt	Nadměrné množství kvasnic, mouky nebo vody, nebo příliš vysoká teplota prostředí	Zkontrolujte výše uvedené faktory, snižte odpovídajícím způsobem množství ingrediencí nebo teplotu
8.	Chléb je příliš malý nebo nedošlo ke kynutí	Žádné kvasnice nebo nedostatečné množství kvasnic, nebo kvasnice nejsou aktivní z důvodu příliš vysoké teploty vody, nebo došlo ke smíchání kvasnic se solí, nebo je příliš nízká teplota prostředí.	Zkontrolujte množství a aktivitu kvasnic, zvýšte odpovídajícím způsobem teplotu prostředí.
9.	Těsto je příliš objemné a přetéká z pečicí nádoby	Nadměrné množství tekutin činící těsto jemným a rovněž nadměrné množství kvasnic.	Snižte množství tekutin a zlepšete tuhost kvasnic

10.	Chléb se při pečení těsta uprostřed rozpadá	1. Použitá mouka nemá odpovídající složení a nedokáže přivodit kynutí těsta	Použijte chlebovou mouku nebo silný prášek.
		2. Kvašení je příliš rychlé nebo je teplota kvasnic příliš vysoká	Kvasnice se používají při teplotě nižší, než je pokojová teplota
		2. Nadměrné množství vody činí těsto příliš vlhkým a jemným.	Podle schopnosti vstřebávat vodu upravte množství vody v receptu
11.	Chléb má příliš velkou hmotnost a jeho struktura je příliš hutná	1. Příliš mnoho mouky nebo nedostatek vody	Snižte množství mouky nebo zvýšte množství vody
		2. Příliš mnoho ovocných ingrediencí nebo příliš mnoho celozrnné mouky	Snižte množství odpovídajících ingrediencí a zvýšte množství kvasnic
12.	Po nakrájení chleba jsou středové části duté	1. Nadměrné množství vody nebo kvasnic, nebo chybějící sůl	Snižte odpovídajícím způsobem množství vody nebo kvasnic a zkontrolujte, zda byla přidána sůl
		2. Příliš vysoká teplota vody	Zkontrolujte teplotu vody
13.	K povrchu chleba je přilepený suchý prášek	1. V chlebu jsou silné rosolovité ingredience jako např. máslo a banány apod.	Nepřidávejte do chleba silné rosolovité ingredience.
		2. Míchání není z důvodu nedostatku vody adekvátní	Zkontrolujte vodu a mechanickou konstrukci pekárny
14.	Při pečení koláčů nebo pokrmů s velkým množstvím cukru je kůrka příliš silná a barva kůrky příliš tmavá	Různé recepty nebo ingredience mají na výrobu chleba velký vliv; barva kůrky je tmavá z důvodu velkého množství cukru	Pokud je barva kůrky u receptů s velkým množstvím cukru příliš tmavá, stiskněte tlačítko Start/Stop pro přerušení programu 5-10 min před plánovaným časem dokončení. Před vyjmutím chleba byste měli ponechatchléb nebo koláč v pečiínádobě přibližně 20 minut, s uzavřeným víkem

PEČEME CHLÉB

Krátký popis nejběžnějších ingrediencí používaných pro pečení chleba

1. Chlebová mouka

Chlebová mouka má vysoký obsah lepku (proto ji můžeme rovněž nazývat moukou s vysokým obsahem lepku, která obsahuje velké množství bílkovin), dobré elastické vlastnosti a dokáže po nakynutí udržet velikost chleba tak, aby se nepropadl. Protože je obsah lepku vyšší než u normální mouky, lze ji použít pro pečení chleba větších velikostí s lepšími vnitřní vlákny. Chlebová mouka je nejdůležitější ingrediencí při pečení chleba.

2. Čistá mouka

Čistá mouka se vyrábí smícháním důkladně vybrané měkké a tvrdé pšenice, a je vhodná pro rychlé pečení chleba nebo pečení koláčů.

3. Celozrnná mouka

Celozrnná mouka se vyrábí mletím pšenice a obsahuje pšeničnou slupku a lepek. Celozrnná mouka je těžší a výživnější, než normální mouka. Chléb vyrobený z celozrnné mouky má obvykle menší velikost. Proto je ve velkém množství receptů pro dosažení co nejlepších výsledků obvykle kombinována celozrnná mouka a chlebová mouka.

4. Černá pšeničná mouka

Černá pšeničná mouka, rovněž nazývaná jako „hrubá mouka“, je druhem mouky s vysokým obsahem vlákniny, která je podobná celozrnné mouce. Pro získání větší velikosti po kynutí je nutno ji používat v kombinaci s velkým podílem chlebové mouky.

5. Prášek do pečiva

Prášek do pečiva se vyrábí mletím jemné pšenice nebo pšenice s nízkým obsahem bílkovin a používá se speciálně pro pečení koláčů. Různé druhy mouky vypadají podobně; účinnost kvasnic nebo absorbovatelnost různých druhů mouky se značně liší podle oblasti pěstování, podmínek růstu, procesu mletí a skladovatelnosti. Pro vyzkoušení si vyberte mouku různých značek dostupných na trhu, ochutnejte ji a porovnejte výsledky - pak si vyberte mouku, která podle vašich zkušeností a z hlediska chuti poskytuje nejlepší výsledky.

6. Kukuřičná mouka a ovesná mouka

Kukuřičná mouka a ovesná mouka se vyrábí mletím kukuřice a ovsa. Obě dvě jsou doplňkové ingredience pro pečení hrubého chleba a používají se pro zlepšení chuti a struktury chleba.

7. Cukr

Cukr je velmi důležitou ingrediencí pro sladkou chuť a barvu chleba. Bílý cukr pomáhá chlebu v kvašení a používá se široce jako výživná složka. Ve speciálních případech se může používat hnědý cukr, práškový cukr nebo cukrová vata.

8. Kvasnice

Kvasnice podporují proces kvašení těsta a produkují oxid uhličitý, který pomáhá chlebu zvětšit svůj objem a zjemnit vnitřní vlákninu. Rychlé kvašení kvasnic však vyžaduje uhlavodan v cukru a mouce.

1 čaj. lžička aktivních suchých kvasnic = 3/4 čaj. lžičky instantních kvasnic

5 čaj. lžiček aktivních suchých kvasnic = 1 čaj. lžička instantních kvasnic

2 čaj. lžičky aktivních suchých kvasnic = 1,5 čaj. lžičky instantních kvasnic

Kvasnice musí být uloženy v lednici, protože by se při vysoké teplotě zničily; před jejich použitím zkontrolujte datum použitelnosti a skladovatelnosti. Po každém použití je co nejrychleji uložte zpět do chladničky. Neschopnost chleba nakynout je obvykle způsobena mrtvými kvasnicemi.



Tip:

Pomocí níže popsání postupu můžete zjistit, zda jsou vaše kvasnice čerstvé a aktivní či nikoliv:

1. Nalijte do odměrného šálku 1/2 hrníčku teplé vody (45-50 °C).

2. Přidejte 1 čajovou lžičku bílého cukru a zamíchejte, pak vše ještě posypte 2 čajovými lžičkami kvasnic.

3. Postavte odměrný šálek na cca 10 minut na teplé místo. Směs již nemíchejte.

4. Pěna musí dosáhnout až k okraji odměrného šálku. Pokud tomu tak není, jsou kvasnice mrtvé nebo neaktivní.

9. **Sůl**
Sůl je nezbytná pro zlepšení vůně chleba a barvy kůrky. Sůl ale rovněž zabraňuje kvasnicím v kynutí. Nikdy nepoužívejte v receptu příliš mnoho soli. Pokud nechcete používat sůl, můžete ji vynechat. A chléb bude větší, než při použití soli.
10. **Vejsce**
Vejsce mohou vylepšit strukturu chleba, udělat chléb výživnějším a větším a přidat chlebu specifickou vůni vajec. Jestliže chcete použít vejce, musíte je zbavit skořápky a rovnoměrně rozmíchat.
11. **Tuk, máslo a rostlinný olej**
Tuk dokáže chléb zjemnit a prodloužit jeho trvanlivost. Máslo by mělo být po vyjmutí z chladničky před použitím rozpuštěno nebo nakrájeno na malé části, aby se rovnoměrně rozmíchalo.
12. **Prášek do pečiva**
Prášek do pečiva se používá zejména pro kynutí při pečení chleba a koláčů v programu Ultra Fast (Velmi rychlé pečení). Díky využití chemických principů nepotřebuje čas na kvašení a produkuje plyn, který vytváří bubliny nebo zjemňuje strukturu chleba.
13. **Soda**
Platí totéž, co u prášku do pečiva. Lze ji rovněž používat v kombinaci s práškem do pečiva.
14. **Voda a jiné tekutiny**
Voda je při výrobě chleba nezbytnou ingrediencí. Obecně je nejvhodnější voda s teplotou v rozmezí 20-25 °C. Pro rychlé kynutí v programu Ultra Fast (Velmi rychlé pečení) by však měla být teplota vody v rozmezí 45-50 °C. Vodu můžete nahradit čerstvým mlékem nebo vodou smíchanou s 2% mléčným práškem, který může zlepšit vůni chleba a vytvořit hezčí barvu kůrky. V některých receptech může být za účelem zlepšení vůně chleba používán džus (např. jablečný, pomerančový, citrónový atp.).

Pořadí vkládání ingrediencí

U všech receptů je třeba dodržet obecný postup při přidávání jednotlivých ingrediencí:

- Jako první vkládáme do pečicí nádoby tekutiny (voda, mléko, pivo, podmáslo, kyška, jogurt atp.)
- Pak přidáváme sypké suroviny (mouka, bylinky, chlebové koření, otruby, klíčky, vločky, semínka atp.)
- Do jednoho rohu nasypeme sůl
- Do druhého rohu nasypeme cukr
- Do dalšího koření (olej, ocet atp.)
- Uprostřed nádoby uděláme do mouky důlek, do kterého umístíme kvasnice nebo prášek na pečení, které lehce zahrneme moukou. Pokud používáme čerstvé kvasnice, je dobré dávat cukr přímo k nim. Kvasnice nebo prášek do pečiva pokládáme vždy na suchou mouku!



Tip:

U těžkého těsta s vysokým podílem žita nebo celozrnných komponent doporučujeme pro dosažení lepšího výsledku hnětení obrátit pořadí ingrediencí, tj. nejprve vložit suché kvasnice a mouku, a až nakonec tekutinu.

Zapamatujte si několik dalších důležitých zásad pro pečení v domácí pekárně:

- Sůl a droždí nikdy nesmí vzájemně přijít do přímého kontaktu!
- Ovocné, ořechové, cereální a jiné ingredience, u nichž chcete předejít rozdrčení během hnětení, přidávejte až po signálu.
- Cereálie nechte před přidáním do pekárny přes noc namočené ve vodě
- V případě odloženého startu použijte vždy studené ingredience
- Při pečení s odloženým startem nepoužívejte rychle se kazící ingredience, jako jsou např. vejce, čerstvé mléko, ovoce, cibule apod.
- Chléb po vyjmutí z pekárny nechte před krájením ještě asi 15 minut zchladnout na vhodné podložce (např. dřevěném nebo nylonovém prkénku)

RECEPTY

**Upozornění:**

Poměry hmotností, objemů a obsah jednotlivých ingrediencí ve všech níže uvedených receptech berte prosím pouze jako orientační. Výsledek pečení závisí na mnoha faktorech:

- tvrdost vody (při použití příliš měkké vody kyne těsto rychleji)
- vlhkost vzduchu v kuchyni (v případě zvýšené vlhkosti je třeba o 1 – 2 lžíce snížit množství vody)
- nadmořská výška (nad 750 m nad mořem kyne těsto rychleji)
- konzistence ingrediencí

Z výše uvedených důvodů doporučujeme Vámi vybraný recept v případě potřeby upravit dle aktuálních podmínek.

**Tip:**

V případě, že z jakéhokoliv důvodu nechcete péct chléb podle receptů, můžete si v prodejnách potravin zakoupit již hotové pečicí směsi. U hotových pečicích směsí postupujte vždy přesně podle návodu uvedeného na přebalu výrobku. Berte také prosím na vědomí, že i do takto zakoupených hotových směsí je u některých výrobců vyžadováno přidání kvasnic jako samostatné ingredience.

RECEPTY NA CHLÉB

Jemný grahamový chléb**Suroviny:**

- 350 ml vody
- 3 lžíce oleje
- 2 lžičky soli
- 1 lžička kmínu
- 1 lžíce sušeného mléka
- 300 g hladké mouky
- 100 g žitné mouky
- 100 g mouky grahamové
- 1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní pečení) / velikost 900 g / kůrka LIGHT (světlá)

Bílý kminový chléb**Suroviny:**

- 300 ml vody
- 2 lžičky cukru
- 2 lžičky soli
- 1 lžičku kmínu
- 500 g hladké mouky
- 1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Jogurtový chléb**Suroviny:**

- 150 ml bílého jogurtu
 - 1 lžíce oleje
 - 200 ml vody
 - 2 lžičky cukru
 - 2,5 lžičky soli
 - 300 g polohrubé mouky pšeničné
 - 100 g pšeničné chlebové
 - 100 g žitné chlebové
 - 1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí
- po signálu semínka po lžičce: sezam, lněné, kmín, dýně, tykev atp.

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Pivní chléb

Suroviny:

250 ml piva

100 ml vody

2,5 lžičky drceného kmínu

2 lžičky soli

350 g hladké mouky

150 g žitné chlebové mouky

1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

semínka podle chuti (např. slunečnicová)

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Špaldový chléb

Suroviny:

350 ml podmásli

50 ml vody

1 lžíce octa

2 lžíce olivového oleje

1 lžička soli

1 lžička cukru

250 g hladké mouky

250 g celozrnné špaldové mouky

1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

slunečnice

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní pečení) / velikost 900 g / kůrka DARK (tmavá)

Bílý toustový chléb

Suroviny:

320 ml mléka

40 g rostlinného oleje nebo rostlinného másla

500 g polohrubé pšeničné mouky

30 g Solamylu (bramborového škrobu)

1 lžička soli

1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

Nastavení pekárny: Program SANDWICH (sendvič) / velikost 900 g / kůrka LIGHT (světlá)

Chléb šumava

Suroviny:

320 ml vody

1 lžíce octa

2 lžíce oleje

2 lžičky kmínu

2,5 lžičky soli

220 g hladké mouky

230 g žitné chlebové mouky

100 g celozrnné pšeničné mouky

1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

2 lžíce slunečnicových semínek

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Škvarkový chléb**Suroviny:**

200 ml podmáslí (může být i zakysaná smetana)
150 ml vody (možno připat podle hustoty podmáslí)
1 lžice octa
1 vrchovatá lžice mletých škvarků
1,5 lžičky soli
1 lžička cukru
1 lžička kmínu
150 g celozrnné žitné mouky
350 g hladné mouky
1 a 1/4 lžičky sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Slunečnicový chléb**Suroviny:**

330 g vody
2 lžice oleje
1 lžice octa
280 g hladké mouky
120 g celozrnné hladké mouky
60 g špaldové mouky
80 g žitné chlebové mouky
2 lžičky soli
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí
5 lžic slunečnic

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Škvarkovo – česnekový chléb**Suroviny:**

320 ml vody
2 lžice oleje
1 lžice octa
1,5 lžičky soli
1 lžička cukru
2 lžičky sušené bramborové kaše
1 lžička sušeného česneku (nebo 1-2 stroužky)
1 lžička kmínu
3 lžice jemně nakrájených nebo pomletých škvarků
350 g hladké mouky
150 g žitné mouky
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Chléb s medem a slunečnicovými semínky**Suroviny:**

280 ml vody
15g másla
1 lžice sušeného mléka
1 lžička soli
1,5 lžice medu
200g světlá mouka
200g mouka Granary (v celozrnné mouce přidaná drcená pšeničná a žitná zrna)
1/2 lžičky sušeného nebo půlku z 1/4 čerstvého droždí
2 lžice slunečnicových semen

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní pečení) / velikost 750 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Banánový chléb

Suroviny:

6 lžic mléka

200 g banánů (rozmixovaných nebo rozmačkaných vidličkou)

1 vejce

70 g rozpuštěného másla

70 g cukru

450 g hladké mouky

1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní pečení) / velikost 900 g / kůrka LIGHT (světlá)

Pórkový chléb se sýrem

Suroviny:

200 ml vody

2 lžíce oleje

1 rozšlehané vejce

150 g sýru Cottage

200 g polohrubé mouky

100 g špaldové mouky

100 g celozrnné žitné mouky

100 g pšeničné chlebové mouky

2 lžičky soli

1 lžička cukru

2 lžičky sušeného nebo 1/2 čerstvého droždí

Po signálu 1 malý pórek

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Sýrový chléb s kečupem

Suroviny:

200 ml vlažné vody

1 rozšlehané vejce

1 lžíce olivového oleje

4 lžíce kečupu

1 lžička soli

1/4 lžičky mletého černého pepře

300 g chlebové pšeničné mouky

100 g chlebové žitné mouky

100g špaldové mouky

1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

Po signálu 250g strouhaného eidamu

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Staročeský chléb

Suroviny:

230 ml vody

1 lžíce octu

2 lžičky soli

75 g vařených brambor

450 g hladké chlebové mouky

1 lžička drceného kmínu

1/4 lžičky drceného fenyklu

1/4 lžičky drceného anýzu

1/4 lžičky drceného koriandru

1 lžička cukru

1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Olivovo – oregánový chléb**Suroviny:**

300 ml teplé vody

špetka cukru

1 lžička soli

1 lžíce olivového oleje

1 nakrájená cibule

540 g hladké mouky

1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

1/4 lžičky čerstvé mletého černého pepře

50 g nahrubo nakrájených vypeckovaných černých oliv

1 lžíce nakrájeného čerstvého oregana (nebo 1 lžička sušeného)

1 lžíce nakrájené čerstvé petrželky

Postup: Na oleji dozlatova osmažíme cibuli. Do nádoby dáme vodu, osmaženou cibuli s olejem, mouku, koření, cukr, sůl a droždí. Olivy přidáme až po signálu.

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Bylinkový chléb s podmásím**Suroviny:**

110 ml vlažné vody

150 ml podmáslí

1 lžička cukru

2 lžičky soli

pepř

3 lžíce oleje

250 g hladké mouky

250 g polohrubé mouky

1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

2 lžíce petrželky

2 lžíce pažitky

2 lžíce kopru

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Chléb s olomouckými tvarůžky**Suroviny:**

300 ml vody

1 lžíce olivového oleje

2 bílky nebo 1 vejce

4 lžíce kečupu

1 lžička soli

300 g chlebové pšeničné mouky

100 g špaldové mouky

70 g hladké mouky

1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

50 g otrub

170 g nahrubo nastrouhaných olomouckých tvarůžků

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Česnekový chléb se zeleninou**Suroviny:**

375 ml vody
2 lžíce olivového oleje
2 lžíce balsamického octa
2 lžičky soli
1 lžičku cukru
3 lžičky sušeného česneku
2 lžičky provensálských bylinek
2 plné lžíce lněných semínek
200 g hladké pšeničné mouky
100 g celozrnné pšeničné mouky
100 g špaldové pšeničné mouky
200 g chlebové žitné mouky
1,5 lžičky sušeného nebo necelá 1/2 čerstvého droždí

Náplň:

sterilovaný hrášek

čerstvý pórek na kolečka

může být paprika, mladá cibulka, sušená rajčata apod.

Postup: Základní suroviny dáme do pekárny dle obvyklého postupu. Bylinky a česnek dáme přímo do vody, lněná semínka namícháme přímo do mouky. Po posledním míchnutí vyndáme těsto z pekárny, odstraníme hnětací hák (resp. háky) a do těsta zapracujeme náplň. Poté směs vložíme rychle zpět do pekárny na závěrečné kynutí.

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Fazolový chléb**Suroviny:**

300 ml vody
2 lžíce pšeničných otrub
2 lžíce lněných semínek
1 lžíce soli
1 lžička mletého kmínu
400 g hladké mouky
100 g chlebové žitné mouky
1/4 čerstvého droždí (+ 1 lžička cukru) nebo 1 lžička sušeného droždí
150 g červených fazolí z konzervy

Postup: Fazole přidáme, až když je těsto uhnětené. Jakmile začne fáze kynutí, vyjmeme těsto z pekárny (pekárnu necháme zavřenou a zapnutou), rozválíme, posypeme okapanými fazolemi a srolujeme jako závin. Z pekárny vyndáme hnětací hák (resp. háky) a těsto vložíme zpět.

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Vločkový chléb**Suroviny:**

150 ml jogurtu
200 ml vody
1 lžička sladěnky (případně medu)
2 lžíce olivového oleje
2 lžíce kvásku
1 lžíce soli
2 lžíce kmínu
320 g hladké pšeničné mouky
100 g hladké špaldové mouky
50 g ovesných vloček
60 g celozrnné pšeničné mouky
1/2 kostky čerstvého nebo 2 lžičky sušeného droždí

Nastavení pekárny: Program QUICK (rychlé pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Zelný chléb**Suroviny:**

250 ml vody

250 g směsi zelí, sýru a klobásky

100 g žitné chlebové mouky

350 g pšeničné hladké mouky

90 g špalďové celozrnné mouky

2 lžičky soli

1 lžička Sladovitu (sladový výtažek, možno zakoupit v prodejnách se zdravou výživou)

1/2 čerstvého nebo 2 lžičky sušeného droždí

kmín dle chuti

Nastavení pekárny: Program QUICK (rychlé pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)**Tmavý chléb s čabajkou****Suroviny:**

400 ml vody

1 lžice octa

2 lžice kvásku

250 g celozrnné pšeničné mouky speciál

150 g chlebové tmavé žitné mouky

180g chlebové pšeničné mouky

1 lžice kmínu

2 lžice lněných semínek

1 lžička sušeného česneku

1 lžička cukru

2 lžičky soli

1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

Postup: 5 minut před koncem hnětení přidáme 1/2 nožičky čabajky nastrouhané nahrubo a hrst nasekané čerstvé pažitky. Pak nahrubo nastrouháme 50 g tvrdého sýra Koliba a přidáme jej do těsta.**Nastavení pekárny:** Program BASIC (základní pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)**Pohankový chléb****Suroviny:**

150 ml bílého jogurtu

200 ml vody

2 lžice olivového oleje, pokud možno Extra virgin

1 lžice octu, pokud možno vinného

300 g hladké mouky

50 g plnohodnotné mouky

150 g pohankové mouky

100 g pohankových krup

2 lžice pohankové krupice

2 lžice pohankových klíčků

2 lžice bramborové kaše v prášku s mlékem

1-2 lžičky instantní melty

1-2 lžičky mletého kmínu

2 lžičky soli

1 lžička cukru

3 lžice kvásku

trošku krystalického (sypkého) vitamínu C

1/4 kostky čerstvého nebo 1 lžička sušeného droždí

Postup: Pohankové kroupy propláchneme, zalijeme teplou vodou a necháme 2-3 hodiny bobtnat. Před přípravou těsta je slijeme (vodu můžeme použít do těsta) a část krup si necháme na posypání chleba - to provádíme před posledním kynutím. Změklé kroupy dáváme zároveň s moukou.**Nastavení pekárny:** Program BASIC (základní pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Zelný chléb

Suroviny:

250 ml vody
250 g směsi zelí, sýru a klobásky
100 g žitné chlebové mouky
350 g pšeničné hladké mouky
90 g špalďové celozrnné mouky
2 lžičky soli
1 lžička Sladovitu (sladový výtažek, možno zakoupit v prodejnách se zdravou výživou)
1/2 čerstvého nebo 2 lžičky sušeného droždí
kmín dle chuti

Nastavení pekárny: Program QUICK (rychlé pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Česnekovo – nivový chléb

Suroviny:

350 ml vody
1 lžička soli
1 lžička cukru
1,5 lžíce oleje
1/2 hrnku rozdrobené Nivy
4 - 5 rozmačkaných stroužků česneku
140g hladké mouky
200g celozrnné pšeničné mouky
200g celozrnné žitné mouky
1 lžička sušeného nebo 1/4 čerstvého droždí

Nastavení pekárny: Program WHOLE WHEET (celozrnný chléb) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

Tmavý čokoládový chléb

Suroviny:

400 ml vody
4 lžíce cukru moučka
1,5 lžičky soli
400 g hladké pšeničné mouky
100 g kakaového prášku
2 lžičky sušeného nebo 1/2 čerstvého droždí

Nastavení pekárny: Program BASIC (základní pečení) / velikost 900 g / kůrka MEDIUM (středně tmavá)

RECEPT NA MARCELÁDU

Suroviny:

500 g ovoce
165 g želírovacího cukru
1 lžička citronové šťávy

Postup:

Ovoce důkladně omyjeme, dle druhu oloupeme (např. broskve), vypekujeme (např. třešně) a rozmixujeme. Poté nalijeme rozmixovanou směs do pečicí nádoby, přidáme ostatní ingredience a zahájíme program. Po ukončení programu nalejeme marmeládu do sklenic, které jsme předtím 20 minut sterilizovali v troubě při 150° C. Na závěr zavíčkujeme a otočíme sklenice dnem vzhůru, aby se víčka zatáhla.

Nastavení pekárny: Program JAM (džem)

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí:.....230 V AC (střídavě)
Jmenovitý kmitočet:..... 50 Hz
Jmenovitý příkon:.....600 W
Hmotnost:..... 10,2 kg

Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Tento symbol na výrobku, jeho příslušenství nebo obalu označuje, že s tímto výrobkem nesmí být zacházeno jako s domovním odpadem. Výrobek zlikvidujte jeho předáním na sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. V zemích evropské unie a jiných evropských zemích existují samostatné sběrné systémy pro shromažďování použitých elektrických a elektronických výrobků. Zajištěním jejich správné likvidace pomůžete prevenci vzniku potenciálních rizik pro životní prostředí a lidské zdraví, která by mohla vzniknout nesprávným zacházením s odpady. Recyklace odpadových materiálů napomáhá udržení přírodních zdrojů surovin - z uvedeného důvodu nelikvidujte prosím vaše stará elektrická a elektronická zařízení s domovním odpadem. Pro získání podrobných informací k recyklaci tohoto výrobku kontaktujte prosím pracovníka ochrany životního prostředí místního (městského nebo obvodního) úřadu, pracovníky sběrného dvora nebo zaměstnance prodejny, ve které jste výrobek zakoupili.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.



Tento výrobek je v souladu s požadavky směrnic EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.