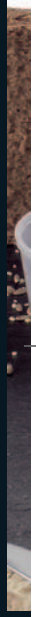
IB_KH1171_E3272_CZ_SK.qxd 10.05.2007 9:44 Uhr Seite 2

CZ/SK



http://domacipekarny.dama.cz

KOMPERNASS GMBH · BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com

ID-No.: KH1171-02/07-V3

IB_KH1171_E3272_CZ_SK.qxd 10.05.2007 9:44 Uhr Seite 3

bifinett



http://domacipekarny.dama.cz

(CZ) Automatická domácí pekárna KH 1171

Návod k obsluze

(SK) Domáca pekárnička KH 1171

Návod na obsluhu

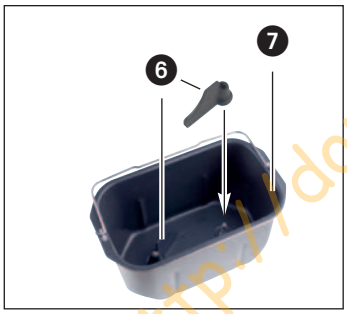
IB_KH1171_E3272_CZ_SK.qxd 10.05.2007 9:44 Uhr Seite 4



http://domacipekarny.dama.cz

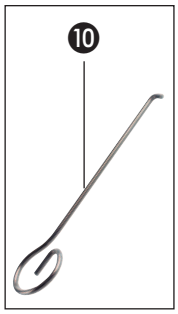
IB_KH1171_E3272_CZ_SK.qxd 10.05.2007 9:45 Uhr Seite 5

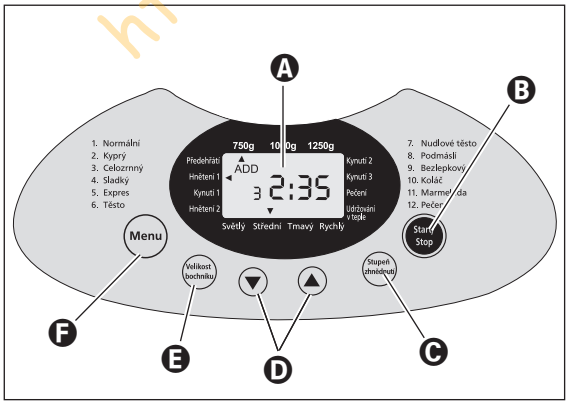


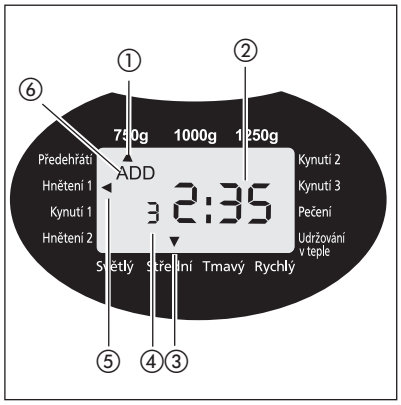










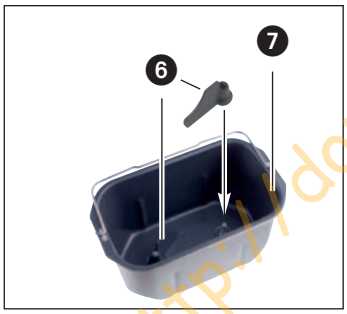


http://domacipekarny.dama.cz

IB_KH1171_E3272_CZ_SK.qxd 10.05.2007 9:45 Uhr Seite 6

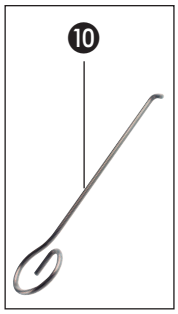
http://domacipekarny.dama.cz

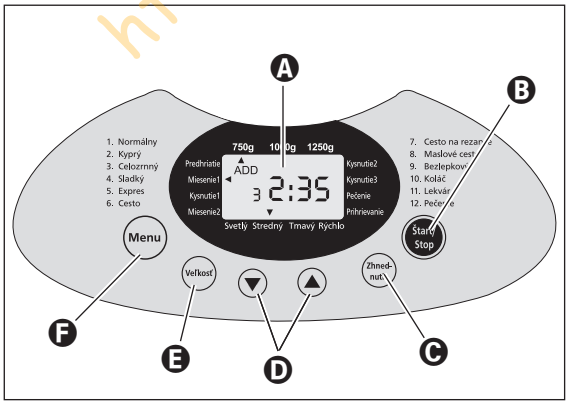


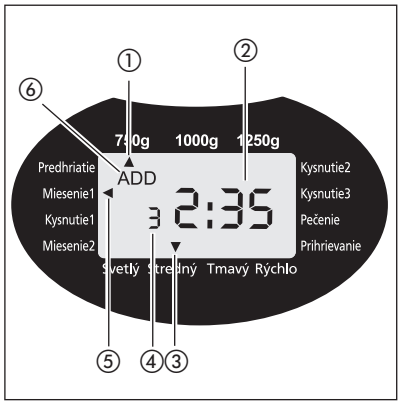












http://domacipekarny.dama.cz

IB_KH1171_E3272_CZ_SK.qxd 10.05.2007 9:46 Uhr Seite 3

Obsah

	Strana
Důležité pokyny pro Vaši bezpečnost	4
Schéma přístroje	5
Příslušenství	6
Účel použití	6
Před prvním použitím	6
Vlastnosti	7
Ovládací panel	7
Programy	8
Funkce časovače	9
Před pečením	10
Pečení chleba	11
Chybová hlášení	13
Čištění a údržba	13
Technické údaje	14
Záruka & servis	14
Likvidace	15
Dovozce	15
Průběh programu	16
Odstranění závady automatické domácí pekárny	20

Před prvním použitím si pozorně přečtěte návod k obsluze a uschovejte ho pro pozdější potřebu. Při předávání přístroje třetím osobám předejte i tento návod.

http://domacipekarny.dama.cz

⚠ Důležité pokyny pro Vaši bezpečnost

- Před použitím tohoto přístroje si nejprve důkladně pročtěte tento návod k obsluze!
- Nebezpečí udušení! Děti se mohou udusit při nevhodném zacházení s obalovým materiálem. Proto obalový materiál ihned po vybalení přístroje odstraňte a uschovejte jej mimo dosah dětí.
- Po vybalení zkontrolujte u automatické domácí pekárny případné škody z přepravy. Případně se obraťte na dodavatele.
- Postavte přístroj na suchý, rovný povrch odolný vůči teplu.
- Nepokládejte přístroj do blízkosti hořlavých materiálů, výbušných nebo hořlavých plynů. Mezi přístrojem a jinými předměty musí být dodržena minimální vzdálenost 10 cm.
- Dbejte na to, aby nebyly zakrývány větrací štěrbiny na přístroji.
- Zkontrolujte před připojením, druh proudu a síťové napětí odpovídají údajům na typovém štítku.
- Nepokládejte síťový kabel přes ostré hrany nebo v blízkosti horkých ploch či předmětů. Izolace kabelu se může poškodit.
- Během provozu nenechávejte přístroj nikdy bez dozoru.
- Aby se zabránilo nebezpečí klopýtnutí nebo jiné nehody, je přístroj vybaven jen krátkým síťovým kabelem.
- Přístroj používejte jen uvnitř budov.
- Přístroj nikdy neumísťujte vedle plynových nebo elektrických sporáků, vedle horké trouby na pečení nebo jiných zdrojů tepla.
- Přístroj nikdy nezakrývejte ručníkem či jinými materiály. Musí být zajištěno odvádění horkého vzduchu a páry. Pokud přístroj zakrýváte hořlavým materiálem nebo pokud s takovým materiálem (např. záclonami) přijde do styku, hrozí nebezpečí vzniku požáru.
- Použijete-li prodlužovací kabel, musí maximální přípustný výkon kabelu odpovídat výkonu automatické pekárny.
- Prodlužovací kabel uložte tak, aby přes něj nikdo nemohl klopýtnout nebo za něj zatáhnout.
- Před každým použitím přístroje zkontroluje síťový kabel a zástrčku. Bude-li síťový kabel tohoto přístroje poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo osobou s podobnou kvalifikaci, aby se zabránilo nebezpečí zranění.
- Používání příslušenství, které nebylo schváleno výrobcem, může vést k poškození přístroje. Přístroj může být používán pouze k účelu, pro který je určen. V opačném případě zanikají záruční práva.
- Nyní spusťte pečicí program s nasazenou pečicí formou. Pečete-li bez pečicí formy, můžete způsobit nenávratné škody na přístroji.

http://domacipekarny.com.cz

- Pohybují-li se v blízkosti děti, dávejte na přístroj dobrý pozor! Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte zástrčku ze sítě, což platí i před čištěním. Před sejmutím jednotlivých částí nechte přístroj vychladnout.
- Používání elektrických spotřebičů nebo pobyt v jejich blízkosti by měl být dovolen dětem jen pod dohledem.
- Tento přístroj odpovídá příslušným bezpečnostním ustanovením. Zkoušení, opravy a technickou údržbu smí provádět jen specializované prodejny. V opačném případě zanikají záruční práva.
- Na přístroj nepokládejte žádné předměty a nezakrývejte jej. Nebezpečí požáru!
- POZOR! Automatická domácí pekárna se zahřívá. Přístroje se dotýkejte až po jeho vychladnutí nebo se jej dotýkejte s pomocí rukavic na horké předměty.
- Nechte přístroj zchladnout a vytáhněte zástrčku ze zásuvky předtím, než vyjmete nebo nasadíte díly příslušenství.
- Nepřemísťujte automatickou domácí pekárnu, pokud se v pečicí formě nachází horký nebo tekutý obsah, např. marmeláda. Hrozí nebezpečí popálenin!
- Během používání se vyhněte kontaktu s rotujícími hnětacími háky. Hrozí nebezpečí poranění!
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky škubáním za kabel.
- Při nepoužívání a před každým čištěním přístroje vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nepoužívejte automatickou pekárnu k úschově jídel nebo potřeb.
- Do automatické domácí pekárny nikdy nevkládejte alobal ani jiné kovové předměty. Mohlo by dojít ke zkratu. Hrozí nebezpečí požáru!
- Nenamáčejte pekárnu do vody ani jiných tekutin. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Nečistěte přístroj čisticími houbičkami, které zanechávají škrábance. V případě uvolnění částeček houbičky a jejich kontaktu s elektrickými součástmi vzniká riziko zásahu elektrickým proudem.
- Přístroj nikdy nepoužívejte s prázdnou pečicí formou ani bez ní. Pečete-li bez pečicí formy nebo s prázdnou pečicí formou, můžete způsobit nenávratné škody na přístroji.
- Během používání pekárny mějte vždy uzavřené víko.
- Během používání pekárny nikdy neodstraňujte pečicí formu.

Schéma přístroje

1. Průzor
2. Víko přístroje
3. Větrací drážky
4. Síťový kabel
5. Ovládací panel

Tento štítek na víku Vaší automatické pekárny Vás varuje před nebezpečím popálení.

http://domacipekarny.cz

Příslušenství

❻ 2 hnětací háky
❼ Pečicí forma do hmotnosti chleba 1250 g
❽ Odměrka
❾ Odměrná lžíce
❿ Odstraňovač hnětacích háků
- Kniha receptů
- Stručné informace
- Návod k použití
- Záruční knížka
- Objednací lístek

Účel použití

Svou automatickou domácí pekárnu Bifinett používejte výhradně k pečení chleba a k výrobě marmelád/džemů v domácích podmínkách.
Nepoužívejte přístroj k sušení potravin nebo předmětů.
Nepoužívejte automatickou pekárnu venku.
Používejte jen příslušenství doporučené výrobcem.
Nedoporučené příslušenství může přístroj poškodit.

Před prvním použitím

Likvidace obalového materiálu
Vybalte svůj přístroj a obalový materiál zneškodněte podle předpisů v místě Vašeho bydliště.

První čištění
Před uvedením do provozu otřete pečicí formu ❼, hnětací háky ❻ a vnější plochu automatické pekárny čistým, vlhkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí houbičky zanechávající škrábance ani abrazivní látky. Odstraňte ochrannou fólii na ovládacím panelu ❺.

Zahřívání
ⓘ Prosíme, abyste před prvním použitím dodrželi následující pokyn:

Při prvním zahřátí vložte do pekárny pouze prázdnou formu na pečení ❼. Uzavřete víko přístroje ❷. Vyberte program 12, jak je popsáno v kapitole „PROGRAMY“, a stiskněte Start/Stop ❽ pro zahřátí přístroje po dobu 5 minut. Po 5 minutách stiskněte tlačítko Start/Stop ❽, abyste program ukončili. Ozve se dlouhý signál. Přístroj se znovu přepne do základního nastavení (program 1).
Jelikož jsou topné prvky lehce naolejovány, může dojít při prvním spuštění ke vzniku nepatrného zápachu. Tento zápach je neškodný a po krátké době vymizí. Zajistěte dostatečné větrání - otevřete například okno.
Přístroj nechte zcela vychladnout a ještě jednou otřete pečicí formu ❼, hnětací háky ❻ a vnější plochu automatické domácí pekárny čistým, navlhčeným hadříkem.

⚠ **Nebezpečí požáru!** Automatickou domácí pekárnu nenechávejte zahřívat s prázdnou pečicí formou ❼ déle než 5 minut. Hrozí nebezpečí přehřátí.

http://domacipekarny.coma.cz

Vlastnosti

Automatická domácí pekárna Vám dává možnost péci chleba dle Vaší chuti.

- Můžete vybírat z 12 různých programů.
- Můžete zpracovávat hotové pečicí směsi.
- Můžete nechat uhníst nudlové nebo houskové těsto a vyrobit marmeládu.
- S programem „Bezlepkový“ můžete péci bezlepkové směsi a využít recepty s bezlepkovými moukami, např. kukuřičnou, pohankovou a bramborovou.

Ovládací panel

Ⓐ Displej
Ukazatel

① zvolené hmotnosti (750 g, 1000 g, 1250 g)
② zbývající doby pečení v hodinách a naprogramované časové předvolby
③ zvoleného stupně zhnědnutí (světlý, střední, tmavý, rychlý)
④ zvoleného čísla programu
⑤ průběhu programu
⑥ přidání přísad („ADD“)

Ⓑ Start/Stop
Ke spuštění a ukončení provozu nebo k vymazání naprogramovaného časového spínače.

Chcete-li provoz zastavit, stiskněte krátce tlačítko Start/Stop Ⓑ. Ozve se signál a na displeji Ⓐ bliká čas. Opětovným stisknutím tlačítka Start/Stop Ⓑ můžete během 10 minut v provozu znovu pokračovat. Pokud zapomenete v provozu pokračovat, program pokračuje po uplynutí 10 minut automaticky.
Chcete-li provoz zcela ukončit nebo smazat nastavení, stiskněte tlačítko Start/Stop Ⓑ. Ozve se dlouhý signál.

⚠ **Upozornění:**
Tlačítko Start/Stop Ⓑ netiskněte, chcete-li pouze zkontrolovat stav chleba. Průběh pečení kontrolujte průzorem.

⚠ **Pozor:**
Při stisknutí všech tlačítek se musí ozývat signál vyjma případu, že je přístroj v provozu.

Ⓒ Stupeň zhnědnutí (bez rychlého režimu)
Volba stupně zhnědnutí nebo přepnutí na rychlý režim (světlý/střední/tmavý/rychlý). Opakovaně stiskněte tlačítko stupně zhnědnutí Ⓒ, až se šipka přesune nad požadovaný stupeň zhnědnutí. U programů 1 - 4 můžete několikerým stisknutím tlačítka stupně zhnědnutí Ⓒ aktivovat rychlý režim pro zkrácení pečení. Tlačítko stupně zhnědnutí Ⓒ stiskněte tolikrát, až se šipka objeví nad nápisem „Rychlý“. U programů 6, 7 a 11 nelze stupeň zhnědnutí nastavovat.

http://domacipekarny.doma.cz

Ⓓ Časovač
Pečení s časovou prodlevou.

⚠ Upozornění:
U programu 11 nelze nastavovat pečení s časovou prodlevou.

Ⓔ Velikost bochníku
Výběr hmotnosti chleba (750 g / 1000 g / 1250 g). Toto tlačítko tiskněte opakovaně, až se šipka dostane pod požadovanou hmotnost. Hmotnostní údaje (750 g / 1000 g / 1250 g) se týkají množství přísad vložených do pečicí formy ❼.

⚠ Upozornění:
Přednastavení při zapnutí přístroje je 1250 g. U programů 6, 7, 11 a 12 nelze hmotnost chleba nastavovat.

Ⓕ Volba programu (menu)
Vyvolání požadovaného programu pečení (1-12). Na displeji Ⓐ se zobrazí číslo programu a odpovídající doba pečení.

Funkce paměti
Po výpadku proudu a opětovném zapnutí do cca 10 minut pokračuje program na stejném místě. To však neplatí při vymazání/ukončení pečení nebo při aktivaci tlačítka Start/Stop Ⓑ, kdy se ozve dlouhý signál.

Průzor ❶
Průběh pečení můžete kontrolovat průzorem ❶.

Programy

Tlačítkem volby programu Ⓕ vybíráte požadovaný program. Odpovídající číslo programu se zobrazí na displeji Ⓐ.
Doby pečení závisí na zvolených kombinacích programů. Viz kapitola „Průběh programu“.

Program 1: Normální
Pro bílé a smíšené chleby převážně z pšeničné nebo žitné mouky. Chléb má kompaktní konzistenci. Zhnědnutí chleba nastavíte tlačítkem stupně zhnědnutí Ⓒ.

Program 2: Kyprý
Pro lehké chleby z dobře umleté mouky. Chléb je zpravidla kyprý a má křupavou kůrku.

Program 3: Celozrnný
Pro chleby z vydatnějších druhů mouky, např. z celozrnné pšeničné mouky a žitné mouky. Chléb je kompaktnější a těžší.

Program 4: Sladký
Pro chleby s přísadami z ovocných šťáv, kokosových vloček, rozinek, sušeného ovoce, čokolády nebo s přidaným cukrem. Díky delší fázi kynutí se chléb stává lehčím a vzdušnějším.

http://domacipekarny.dama.cz

Program 5: Expres
Na hnětení, kynutí těsta a pečení je zapotřebí méně času. Pro tento program jsou však vhodné pouze recepty, které neobsahují žádné těžké suroviny nebo vydatné druhy mouky. Mějte na paměti, že chléb při tomto programu může být méně vzdušný a ne úplně chutný.

Program 6: Těsto (hnětení)
Pro výrobu drožďového těsta na housky, pizzu nebo pletýnky. Pečení u tohoto programu odpadá.

Program 7: Nudlové těsto
Pro přípravu nudlového těsta. Pečení u tohoto programu odpadá.

Program 8: Podmáslí
Pro chleby z podmáslí nebo jogurtu.

Program 9: Bezlepkový
Pro chleby z bezlepkové mouky a bezlepkových směsí na pečení. Bezlepková mouka potřebuje delší dobu pro vstřebání tekutin a má jiné vlastnosti při kvašení.

Program 10: Koláč
V tomto programu jsou přísady hněteny a pečeny.
Pro tento program používejte prášek na pečení.

Program 11: Marmeláda
Pro přípravu marmelád, džemů, želé a ovocných pomazánek.

Program 12: Pečení
Pro dopékání chlebů, které jsou příliš světlé nebo nejsou zcela propečené, nebo pro hotová těsta. Všechny programy hnětení a odpočinutí u tohoto programu odpadají. Chléb je udržován v teple až do jedné hodiny po ukončení pečení. Tím se zamezí tomu, aby chléb byl příliš vlhký.
Program 12 peče chléb po dobu 60 minut. Chcete-li tyto funkce předčasně ukončit, stiskněte tlačítko Start/Stop ❸. Ozve se dlouhý signál.
Pro vypnutí přístroje odpojte přístroj ze sítě.

⚠ **Upozornění:**
U programů 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 a 9 zazní v průběhu programu signál a na displeji se zobrazí „ADD“ ⑥.
Bezprostředně poté přidejte další přísady, jako je ovoce a ořechy.
Přísady nebudou hnětacími háky ❻ rozmělněny.
Pokud jste nastavili nastavení času, můžete veškeré suroviny vložit již na začátku programu do pečicí formy ❼.
Dříve než ovoce a ořechy přidáte, měli byste je v tomto případě trochu rozmělnit.

Funkce časovače

Funkce časového spínače Vám umožní pečení s časovou prodlevou.
Tlačítky se šipkami ▲ a ▼ ❶ nastavte požadované ukončení pečení.

http://domacipekarny.dama.cz

⚠ **Pozor!** Dříve než se pokusíte upéci některý z chlebů za pomoci funkce časovače, recept nejprve vyzkoušejte, abyste se přesvědčili, že poměr přísad je správný, že těsto není příliš tuhé nebo tekuté a že množství není příliš velké a nedojde k případnému překynutí. Nebezpečí požáru!

Zvolte program. Na displeji Ⓐ je zobrazena potřebná doba pečení. Tlačítkem se šipkou ▲ Ⓓ posuňte ukončení programu. Při první aktivaci se ukončení posune o 5 minut. S každým dalším stisknutím tlačítka se šipkou ▲ Ⓓ se ukončení posune o 10 minut.
Při stisknutém tlačítku se šipkou tento postup urychlíte. Displej Vám ukáže celkovou dobu pečení a dobu zpoždění.
Při překročení požadovaného časového posunu můžete opravit čas tlačítkem se šipkou ▼ Ⓓ.
Nastavení časovače potvrďte tlačítkem Start/Stop Ⓑ.
Dvojtečka na displeji Ⓐ bliká a naprogramovaný čas začne běžet.
Při ukončení pečení zazní desetkrát signál a na displeji Ⓐ se zobrazí 0:00.

Příklad:
Je 8.00 hod. a Vy byste chtěli mít za 7 hodin a 30 minut, tedy v 15.30, hotový čerstvý chléb.
Vyberte nejprve program 1 a poté tiskněte tlačítka se šipkami Ⓓ tak dlouho, až se na displeji Ⓐ zobrazí údaj 7:30, jelikož doba do dokončení trvá 7 hodin a 30 minut.

ⓘ **Upozornění:** U programu „Marmeláda“ není funkce časovače k dispozici.

⚠ **Upozornění**
Funkci časovače nepoužívejte, zpracováváte-li potraviny s krátkou dobou trvanlivosti, jako jsou vejce, mléko, smetana nebo sýr.

Před pečením

Abyste byli při pečení úspěšní, dbejte prosím na následující:

Suroviny
⚠ **Upozornění:**
Před přidáváním přísad vyjměte pečicí formu ❼ z tělesa. Dostanou-li se přísady do pečicího prostoru, může dojít v důsledku zahřátí topných hadů ke vzniku požáru.

- Suroviny vkládejte v uvedeném pořadí do pečicí formy ❼.
- Všechny suroviny by měly být zahřáté na pokojovou teplotu, aby droždí mohlo optimálně vzejít.
- Dbejte na přesné odměření množství přísad. Již malé odchylky od množství uvedeného v receptu mohou ovlivnit výsledek pečení.

⚠ **Upozornění:**
V žádném případě nepoužívejte větší množství, než je uvedeno. Příliš mnoho těsta může překynout přes pečicí formu ❼ a na horkých topných hadech způsobit požár.

http://domacipekarny.dama.cz

Pečení chleba

Příprava
Dodržujte prosím bezpečnostní pokyny v tomto návodu.
Postavte automatickou pícku na rovný a pevný podklad.

1. Vytáhněte pečicí formu ❼ z přístroje směrem nahoru.
2. Nasuňte hnětací háky ❻ na hnací hřídele v pečicí formě ❼. Dbejte na jejich řádné upevnění.
3. Vložte suroviny z vašeho receptu v uvedeném pořadí do pečicí formy ❼. Nejdříve vložte tekutiny, cukr, sůl a potom mouku, droždí nakonec.

⚠ **Upozornění**
Dbejte na to, aby droždí nepřišlo do styku se solí nebo tekutinami.

4. Vložte pečicí formu ❼ zpět do přístroje. Dbejte na to, aby správně zaklapla.
5. Uzavřete víko přístroje ❷.
6. Zastrčte zástrčku do zásuvky. Ozve se signál a na displeji Ⓐ se zobrazí číslo programu a doba trvání programu 1 .
7. Vyberte si svůj program pomocí tlačítka volby programu Ⓕ. Každé zadání je potvrzeno signálem.
8. Dle potřeby zvolte také velikost bochníku pomocí tlačítka Ⓔ.
9. Vyberte stupeň zhnědnutí Ⓒ chleba. Šipka na displeji Ⓐ Vám ukáže, zda máte nastaven světlý, střední nebo tmavý stupeň. Můžete zvolit také nastavení „Rychlý“ pro zkrácení času kynutí.

⚠ **Upozornění**
U programů 6, 7 a 11 není funkce „Stupeň zhnědnutí“ k dispozici.
Funkce „Rychlý“ je možná pouze u programů 1-4.
U programů 6, 7, 11 a 12 není možné nastavovat hmotnost chleba.

10. Nyní můžete pomocí funkce časového spínače nastavit ukončení Vašeho programu. Maximální časová prodleva může dosáhnout 15 hodin.

⚠ **Upozornění**
U programu 11 tato funkce není k dispozici.

Spuštění programu
Nyní spusťte program tlačítkem Start/Stop Ⓑ.

ⓘ **Upozornění** Programy 1, 2, 3, 4, 6, 8 a 9 se spustí předehřívací fází v délce 10 až 30 minut (vyjma rychlého režimu, viz tabulku průběhu pečení). Hnětací háky ❻ se v této fázi nepohybují. Nejedná se tedy o závadu přístroje.

http://domacipekarny.com.cz

Program provede automaticky různé pracovní postupy.
Průběh programu můžete sledovat průzorem ❶ na pekárně. Příležitostně se může během pečení srážet na průzoru ❶ vlhkost. Víko přístroje ❷ lze během fáze hnětení otevřít.

⚠ **Upozornění**
Během fáze kynutí nebo pečení neotevírejte víko přístroje ❷. Chléb se může zbortit.

Ukončení programu
Při ukončení pečení zazní desetkrát signál a na displeji Ⓐ se zobrazí 0:00.
Při ukončení programu přepne přístroj automaticky na režim udržování v teple trvající až 60 minut.

⚠ **Upozornění**
Toto neplatí pro programy 6, 7 a 11.

Při něm cirkuluje v přístroji teplý vzduch. Funkci udržování v teple můžete předčasně ukončit stisknutím tlačítka Start/Stop Ⓑ po dobu, než zazní signály.

⚠ **Varování:**
Než otevřete víko přístroje ❷, vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky.
Nepoužíváte-li přístroj, vždy jej odpojte ze sítě!

Vyjmutí chleba
Při vyndávání pečicí formy ❼ používejte vždy utěrku nebo ochranné rukavice. Držte pečicí formu ❼ šikmo nad roštem a lehce jím třeste, dokud se chléb z pečicí formy ❼ neuvolní.

Nelze-li chléb uvolnit z hnětacích háků ❻, odstraňte opatrně hnětací háky ❻ pomocí přiloženého odstraňovače hnětacích háků ❿.

⚠ **Upozornění**
Nepoužívejte kovové předměty, které by mohly způsobit poškrábání antiadhezivní vrstvy.
Ihned po vyjmutí chleba vypláchněte pečicí formu ❼ teplou vodou. Zabráníte tak zatvrdnutí hnětacích háků ❻ na hnacích hřídelích.

Tip: Vyjmete-li hnětací háky ❻ po posledním hnětení, nebude chléb při vyjmutí z pečicí formy ❼ potrhaný.

- Krátce stiskněte tlačítko Start/Stop Ⓑ pro přerušení programu hned na počátku fáze pečení nebo vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky. Zástrčku musíte během 10 minut znovu zapojit do sítě, aby mohlo pečení znovu pokračovat.
- Otevřete víko přístroje ❷ a vyjměte pečicí formu ❼. Pomoučenýma rukama můžete vyjmout těsto a odstranit hnětací háky ❻.

http://domacipekarny.doma.cz

- Těsto vložte znovu do pečicí formy ❼. Pečicí formu ❼ opět nasaďte a uzavřete víko přístroje ❷.
- Je-li to nutné, zasuňte zástrčku do síťové zásuvky. Program pečení pokračuje dál.

Před požitím chleba jej nechte 15-30 minut vychladnout.
Před nakrojením chleba se vždy ujistěte, že v těstě není žádný hnětací hák ❻.

Chybová hlášení

- Je-li na displeji Ⓐ zobrazeno „HHH“ po spuštění programu, je teplota automatické domácí pekárny stále ještě příliš vysoká. Zastavte program a vytáhněte zástrčku ze sítě. Otevřete víko přístroje ❷ a nechte jej 20 minut vychladnout, než jej znovu začnete používat.
- Není-li možné spustit nový program poté, co automatická domácí pekárna některý z programů již ukončila, je přístroj stále ještě příliš horký. V tomto případě se údaj na displeji vrátí do základního nastavení (program 1). Otevřete víko přístroje ❷ a nechte jej 20 minut vychladnout, než jej znovu začnete používat.

⚠ **Varování:**
Nepokoušejte se přístroj spouštět dříve, než vychladne.
Toto funguje pouze u programu 12.

- Je-li na displeji Ⓐ nápis „EE0“, „EE1“ nebo „LLL“ po spuštění programu, automatickou domácí pekárnu nejprve vypněte a poté znovu zapněte tak, že zástrčku nejprve vytáhnete a poté znovu zasunete do sítě. Je-li chybové hlášení zobrazeno i nadále, obraťte se na zákaznický servis.

Čištění a údržba

⚠ **Varování:**
Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj zcela vychladnout.
Přístroj chraňte před vlhkostí, která může způsobit úraz elektrickým proudem.

Dodržujte prosím také bezpečnostní pokyny.

⚠ **Pozor**
Díly přístroje, resp. příslušenství nejsou vhodné pro mytí v myčkách!

Těleso, víko, pečicí prostor
Odstraňte všechny zbytky v pečicím prostoru vlhkým hadříkem nebo mírně navlhčenou měkkou houbičkou. Utírejte těleso přístroje a víko rovněž jen vlhkým hadříkem nebo houbičkou.

Vnitřní prostor dobře osušte. Pro snadnější čištění lze víko přístroje ❷ z krytu sejmout:

http://domacipekarny.cama.cz

- Otevřete víko přístroje ❷ tak, aby kuželovité výstupky závěsu prošly otvory ve vedení závěsu.
- Vytáhněte víko přístroje ❷ z vedení závěsu.
- Chcete-li víko přístroje ❷ namontovat, protáhněte kuželovité výstupky závěsu otvory ve vedení závěsu.

Pečicí forma a hnětací háky
Povrch pečicí formy ❼ a hnětacích háků ❻ je opatřen antiadhezivní vrstvou.
Při čištění nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, abrazivní prostředky nebo předměty, které mohou způsobit škrábance na povrchu.

Vlhkost a pára může postupem času změnit vzhled povrchu. To však není na závadu funkčnosti ani to neznamená snížení kvality.

Před čištěním vyjměte pečicí formu ❼ a hnětací háky ❻ z pečicího prostoru.
Vnější stranu pečicí formy ❼ otřete vlhkým hadříkem.

⚠ **Pozor**
Pečicí formu ❼ nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin.
Vnitřní prostor pečicí formy ❼ čistěte teplým roztokem čisticího louhu.
Jsou-li hnětací háky ❻ zatuhlé a dají-li se jen těžce uvolnit, naplňte pečicí formu ❼ na ca 30 minut horkou vodou.
Je-li nasazovací držák v hnětacím háku ❻ ucpaný, můžete jej opatrně očistit dřevěnou špachtličkou.
K čištění automatické domácí pekárny nepoužívejte žádná chemická čistidla nebo ředidla.

Technické údaje

Model:	Automatická domácí pekárna KH 1171
Jmenovité napětí:	220-240V~50Hz
Příkon:	850 wattů

Záruka & servis

Záruční podmínky a adresu servisu naleznete v záruční knížce.

http://domacipekarny-dama.cz

Likvidace



Přístroj nikdy nevhazujte do běžného domovního odpadu.

Zlikvidujte spotřebič prostřednictvím firmy na likvidaci s příslušným povolením nebo zařízení na likvidaci komunálního odpadu.
Dodržujte aktuální platné předpisy.
V případě pochybností kontaktujte příslušnou firmu, která se zabývá likvidací odpadu.



Také všechny obalové materiály zlikvidujte v souladu s ekologickými předpisy.

Dovozce

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

http://domacipekarny.dama.cz

Průběh programu

Program	*1. Normální*						*2. Kyprý*					
Stupeň zhnědnutí	*Světlý Střední Tmavý*			*Rychlý*			*Světlý Střední Tmavý*			*Rychlý*		
Velikost:	*750 g*	*1000 g*	*1250 g*	*750 g*	*1000 g*	*1250 g*	*750 g*	*1000 g*	*1250 g*	*750 g*	*1000 g*	*1250 g*
Čas (hodiny)	*2:58*	*3:05*	*3:15*	*2:14*	*2:20*	*2:25*	*3:13*	*3:18*	*3:25*	*2:18*	*2:25*	*2:30*
Předehřátí (min)	*15*	*15*	*20*	*N/A*	*N/A*	*N/A*	*10*	*10*	*15*	*N/A*	*N/A*	*N/A*
Hnětení 1 (min)	*12*	*13*	*13*	*12*	*13*	*13*	*12*	*12*	*15*	*12*	*13*	*13*
Kynutí 1 (min)	*25*	*25*	*25*	*10*	*10*	*10*	*20*	*20*	*20*	*10*	*10*	*10*
Hnětení 2 (min)	*2 3A* 5*	*2 5A 5*	*2 5A 5*	*2 1A 5*	*2 2A 5*	*2 2A 5*	*2 3A* 8*	*2 5A 8*	*2 5A 8*	*2 1A 5*	*2 2A 5*	*2 2A 5*
Kynutí 2 (min)	*30*	*30*	*30*	*18*	*18*	*18*	*43*	*41*	*35*	*18*	*18*	*18*
Kynutí 3 (min)	*30*	*30*	*30*	*30*	*30*	*30*	*35*	*35*	*35*	*30*	*30*	*30*
Pečení (min)	*56*	*60*	*65*	*56*	*60*	*65*	*60*	*65*	*70*	*60*	*65*	*70*
Udržování v teple (min)	*60*	*60*	*60*	*60*	*60*	*60*	*60*	*60*	*60*	*60*	*60*	*60*
Přidávání přísad (zbývající počet hodin)	*2:01*	*2:05*	*2:10*	*1:49*	*1:53*	*1:58*	*2:26*	*2:29*	*2:28*	*1:53*	*1:58*	*2:03*
Přednastavení času	*15 h*	*15 h*	*15 h*	*15 h*	*15 h*	*15 h*	*15 h*	*15 h*	*15 h*	*15 h*	*15 h*	*15 h*

http://domacipekarny.dama.cz

* 3A znamená, že automatická domácí pekárna hněte 3 minuty a současně se ozývá signál pro přidání přísad a na displeji se zobrazí „ADD“ ⑥.

Program	*3. Celozrnný*						*4. Sladký*					
Stupeň zhnědnutí	*Světlý Střední Tmavý*			*Rychlý*			*Světlý Střední Tmavý*			*Rychlý*		
Velikost	*750 g*	*1000 g*	*1250 g*	*750 g*	*1000 g*	*1250 g*	*750 g*	*1000 g*	*1250 g*	*750 g*	*1000 g*	*1250 g*
Čas (hodiny)	*3:18*	*3:25*	*3:35*	*2:24*	*2:30*	*2:35*	*2:56*	*3:01*	*3:10*	*2:10*	*2:16*	*2:20*
Předehřátí (min)	*15*	*15*	*20*	*N/A*	*N/A*	*N/A*	*10*	*10*	*15*	*N/A*	*N/A*	*N/A*
Hnětení 1 (min)	*11*	*12*	*12*	*11*	*13*	*13*	*12*	*12*	*12*	*11*	*12*	*12*
Kynutí 1 (min)	*30*	*30*	*30*	*10*	*10*	*10*	*25*	*25*	*25*	*10*	*10*	*10*
Hnětení 2 (min)	*2 3A 8*	*2 5A 8*	*2 5A 8*	*2 2A 5*	*2 2A 5*	*2 2A 5*	*2 4A* 6*	*2 5A 6*	*2 5A 6*	*2 1A 6*	*2 2A 6*	*2 2A 6*
Kynutí 2 (min)	*38*	*38*	*38*	*23*	*23*	*23*	*35*	*35*	*35*	*18*	*18*	*18*
Kynutí 3 (min)	*35*	*35*	*35*	*35*	*35*	*35*	*30*	*30*	*30*	*30*	*30*	*30*
Pečení (min)	*56*	*60*	*65*	*56*	*60*	*65*	*52*	*56*	*60*	*52*	*56*	*60*
Udržování v teple (min)	*60*	*60*	*60*	*60*	*60*	*60*	*60*	*60*	*60*	*60*	*60*	*60*
Přidávání přísad (zbývající počet hodin)	*2:17*	*2:21*	*2:26*	*1:59*	*2:03*	*2:08*	*2:03*	*2:07*	*2:11*	*1:46*	*1:50*	*1:54*
Přednastavení času	*15 h*	*15 h*	*15 h*	*15 h*	*15 h*	*15 h*	*15 h*	*15 h*	*15 h*	*15 h*	*15 h*	*15 h*

http://domacipekarny.dama.cz

* 4A znamená, že automatická domácí pekárna hněte 4 minuty a současně se ozývá signál pro přidání přísad a na displeji se zobrazí „ADD“ ⑥.

Program	5. Express			6. Těsto	7. Nudlové těsto	8. Podmáslí			9. Bezlepkový		
Stupeň zhnědnutí	Světlý Střední Tmavý			N/A	N/A	Světlý Střední Tmavý			Světlý Střední Tmavý		
Velikost	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (hodiny)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Předehřátí (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Hnětení 1 (min)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Kynutí 1 (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Hnětení 2 (min)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Kynutí 2 (min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Kynutí 3 (min)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Pečení (min)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Udržování v teple (min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Přidávání přísad (zbývající počet hodin)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Přednastavení času	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

http://domacipekarny.dama.cz

* 5A znamená, že automatická domácí pekárna hněte 5 minut a současně se ozývá signál pro přidání přísad a na displeji se zobrazí „ADD“ ⑥.

Program	10. Koláč			11. Marmeláda	12. Pečení
Stupeň zhnědnutí	Světlý Střední Tmavý			N/A	Světlý Střední Tmavý
Velikost	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Čas (hodiny)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Předehřátí (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Hnětení 1 (min)	15	15	15	N/A	N/A
Kynutí 1 (min)	N/A	N/A	N/A	15 teplota + hnětení	N/A
Hnětení 2 (min)	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Kynutí 2 (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Kynutí 3 (min)	N/A	N/A	N/A	45 teplota + hnětení	N/A
Pečení (min):	60	65	70	20 Kynutí	60
	15 kynutí	15 kynutí	15 kynutí		
Udržování v teple (min)	60	60	60	N/A	60
Přidávání přísad (zbývající počet hodin)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Přednastavení času	15 h	15 h	15 h	N/A	15 h

http://domacipekarny.dama.cz

Odstranění závady automatické domácí pekárny

Co je třeba dělat, zůstanou-li hnětací háky ❻ po pečení vězet v pečicí formě ❼?	*Do pečicí formy ❼ nalijte horkou vodu a otáčejte hnětacími háky ❻ tak, aby se uvolnila zatuhlá hmota pod nimi.*
Co se stane, zůstane-li hotový chléb v automatické domácí pekárně?	*Funkcí „udržování v teple" je zajištěno, že chléb je asi 1 hodinu udržován v teple a chráněn před vlhkostí. Zůstane-li chléb v pekárně déle než 1 hodinu, může zvlhnout.*
Je pečicí forma ❼ vhodná do myček na nádobí?	*Ne. Pečicí formu ❼ a hnětací háky ❻ myjte prosím ručně.*
Proč se těsto nepromíchává, ačkoli motor běží?	*Zkontrolujte, zda jsou hnětací hák ❻ a pečicí forma ❼ správně nasazeny.*
Co je třeba dělat, zůstanou-li hnětací háky ❻ vězet v bochníku?	*Hnětací háky ❻ odstraňte pomocí odstraňovače hnětacích háků ❿.*
Co se stane při výpadku proudu v průběhu programu?	*Při výpadku proudu do 10 minut ukončí automatická domácí pekárna naposledy zahájený program.*
Jak dlouho trvá pečení chleba?	*Přesné časy si prosím zjistěte z tabulky průběhu pečení.*
Bochníky o jakých hmotnostech mohu péci?	*Můžete péci bochníky o hmotnosti 750 g - 1000 g - 1250 g.*
Proč se nemůže používat funkce časovače při pečení s čerstvým mlékem?	*Čerstvé výrobky, jako je mléko nebo vejce, se mohou zkazit, jsou-li v přístroji příliš dlouho.*
Co se stalo, nefunguje-li automatická domácí pekárna po stisknutí tlačítka Start/Stop ❽?	*Některé etapy postupu, jako je např. „ohřívání" nebo „klidová fáze", jsou těžce odhadnutelné. Na základě tabulky průběhu programu kontrolujte, která etapa programu právě probíhá. Zkontrolujte, zda jste správně stiskli tlačítko Start/Stop ❽. Zkontrolujte, zda je zástrčka zapojena do sítě.*
Přístroj rozseká přidané rozinky.	*Abyste zabránili rozmělnění přísad, jako je ovoce nebo ořechy, přidejte je k těstu až po zaznění signálu.*

http://domacipekarny.doma.cz

Obsah	Strana
Dôležité pokyny pre Vašu bezpečnosť	22
Prehľad prístroja	23
Príslušenstvo	24
Používanie v súlade s účelom použitia	24
Pred prvým použitím	24
Vlastnosti	25
Ovládací panel	25
Programy	26
Funkcia časovania	27
Pred pečením	28
Pečenie chleba	29
Chybové hlásenia	31
Čistenie a údržba	31
Technické údaje	32
Záruka & Servis	32
Likvidácia	33
Dovozca	33
Priebeh programu	34
Odstraňovanie chýb pekárničky	38

Pred prvým použitím si pozorne prečítajte návod na obsluhu a uschovajte ho pre prípadné ďalšie použitie. Pri odovzdaní prístroja tretej osobe odovzdajte prístroj spolu s návodom.

http://domacipekarny.dama.cz

⚠ Dôležité pokyny pre Vašu bezpečnosť

- Pred používaním prístroja si najprv prečítajte celý návod na používanie!
- Nebezpečenstvo zadusenia! Deti sa môžu zadusiť pri nesprávnom používaní baliacich materiálov. Zlikvidujte ich ihneď po vybalení alebo ich uschovajte na mieste, ktoré je deťom neprístupné.
- Po vybalení skontrolujte pekárničku chleba, či sa počas dopravy nepoškodila. V prípade potreby sa obráťte na vášho dodávateľa.
- Postavte prístroj na suché, rovné a teplu odolné miesto.
- Neumiestňujte zariadenie do blízkosti horľavých materiálov, explozívnych a/alebo horľavých plynov. Od iných predmetov treba dodržať minimálny odstup 10 cm.
- Dajte pozor na to, aby vetracie otvory prístroja neboli zakryté.
- Pred pripojením skontrolujte, či druh a napätie elektrickej siete zodpovedajú údajom na typovom štítku.
- Kábel napájania zo siete veďte tak, aby neprechádzal cez ostré hrany alebo v blízkosti horúcich plôch a predmetov. Mohla by sa tým poškodiť izolácia kábla.
- Počas činnosti nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- Aby sa predišlo zakopnutiu a úrazu, je zariadenie vybavené len krátkym sieťovým káblom.
- Prístroj používajte len vo vnútri budov.
- Prístroj nedávajte nikdy na plynový alebo elektrický sporák, horúcu pec alebo iné zdroje tepla.
- Nikdy nezakrývajte prístroj utierkou alebo iným materiálom. Horúčava a para musia mať voľný priechod. Môže dôjsť k požiaru, ak prístroj zakryjete horľavým materiálom alebo s takým príde do styku (napr. záclony).
- Ak použijete predlžovaciu šnúru, musí maximálny prípustný výkon tejto šnúry zodpovedať výkonu pekárničky.
- Uložte predlžovací kábel tak, aby sa oň nikto nemohol potknúť, ani zaň nechtiac zatiahnuť.
- Pred každým použitím skontrolujte sieťovú šnúru a zástrčku. Keď sa sieťová šnúra tohto prístroja poškodí, musí ju vymeniť výrobca, jeho servis alebo iná podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo ohrozeniu.
- Používanie príslušenstva neodporúčaného výrobcom môže viesť k poškodeniam. Prístroj používajte len na účely, na ktoré bol určený.
  Inak zaniknú nároky na záruku.
- Program pečenia spúšťajte len s vloženou nádobou na pečenie. Inak to vedie k nenapraviteľnému poškodeniu prístroja.

http://domacipekarny.com.cz

- Keď sú deti v blízkosti, dohliadajte na prístroj! Keď prístroj nepoužívate, ako aj pred čistením, vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Pred vytiahnutím jednotlivých dielov nechajte prístroj vychladnúť.
- Ďeťom by malo byť dovolené používať elektrické zariadenia alebo sa zdržiavať v ich blízkosti iba pod dohľadom dospelých.
- Tento prístroj zodpovedá príslušným bezpečnostným predpisom. Kontroly, opravy a technickú údržbu môže vykonávať len kvalifikovaný personál predajcu. Inak zaniknú nároky na záruku.
- Na zariadenie neklaďte žiadne predmety, ani ho nezakrývajte. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!
- Pozor! Pekárnička na chleba sa zahrieva na vysokú teplotu. Prístroja sa dotýkajte až vtedy, keď vychladne alebo používajte chňapky.
- Skôr ako vyberiete časti príslušenstva alebo ich vkladáte, nechajte zariadenie vychladnúť a vytiahnite zástrčku zo siete.
- Neprenášajte domácu pekárničku, keď je v nádobe na pečenie horúci alebo tekutý obsah, napríklad džem. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Dávajte pozor, aby ste pri používaní neprišli do styku s rotujúcim hákom na miesenie. Hrozí nebezpečenstvo poranenia
- Zástrčku nevyťahujte zo zásuvky ťahom za šnúru.
- Zástrčku vytiahnite zo siete, ak zariadenie nepoužívate alebo pred každým čistením.
- Zariadenie nepoužívajte na skladovanie potravín alebo riadu.
- Nikdy nevkladajte hliníkové fólie ani iné kovové predmety do pekárničky. Môže to viesť ku skratu.
  Hrozí nebezpečenstvo požiaru!
- Neponárajte pekárničku do vody ani do iných kvapalín. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Zariadenie nečistite špongiou, ktorá zanecháva škrabance.
  Keď sa uvoľnia časti špongie a prídu do styku s elektrickými časťami zariadenia, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Nikdy nepoužívajte prístroj bez nádoby alebo s prázdnou nádobou na pečenie. Povedie to k nenapraviteľnému poškodeniu prístroja.
- Vždy počas prevádzky zatvorte kryt.
- Nikdy nevyberajte nádobu na pečenie počas prevádzky.

Prehľad prístroja

1. Pozorovacie okienko
2. Veko prístroja
3. Vetracie otvory
4. Sieťová šnúra
5. Ovládací panel



Tento štítok na veku pekárničky na chleba Vás upozorňuje na nebezpečenstvo popálenia.

http://domacipekarny.cz

Príslušenstvo

❻ 2 hnetacie háky
❼ Forma na pečenie až do hmotnosti chleba 1250 g
❽ odmerka
❾ odmerná lyžica
❿ vyberač hnetacích hákov
- Receptár
- Krátke informácie
- Tento návod na obsluhu
- Záručný list
- Objednávkový lístok

Používanie v súlade s účelom použitia

Používajte Vašu Bifinett pekárničku na chleba iba na pečenie chleba a výrobu marmelády/džemu pre potreby domácnosti.
Nepoužívajte prístroj na sušenie potravín alebo iných predmetov.
Nepoužívajte pekárničku vonku.
Používajte len výrobcom doporučené príslušenstvo.
Neodporúčané príslušenstvo môže zariadenie poškodiť.

Pred prvým použitím

Likvidácia obalového materiálu
Vybaľte automat a zlikvidujte obalový materiál podľa predpisov platných vo Vašom bydlisku.

Prvé čistenie
Pred zapnutím utrite nádobu na pečenie ❼, hnetacie háky ❻ a vonkajšie plochy domácej pekárničky čistou vlhkou handričkou. Nepoužívajte žiadne čistiace špongie ani abrazívne prostriedky, ktoré zanechávajú škrabance. Odstráňte ochrannú fóliu z ovládacieho panela ❺.

Zohriatie
ⓘ Pri prvom uvedení do prevádzky dodržte tento pokyn:

Prázdnu formu na pečenie vložte ❼ do prístroja len pri prvom zohrievaní. Zatvorte veko prístroja ❷. Zvoľte program 12, ako je to popísané v kapitole „PROGRAMY“ a zmačknite Štart/Stop ❽, aby došlo k zahriatiu prístroja na 5 minút. Po 5 minútach zmačknite tlačítko Štart/Stop ❽, až sa ozve dlhý signálny tón na znamenie ukončenia programu. Prístroj sa prepne späť do základného režimu (program 1).
Pretože sú vyhrievacie prvky mierne naolejované, môžete pri prvom zapnutí ucítiť mierny zápach. Tento zápach je neškodný a po chvíli prestane. Zabezpečte dostatočné vetranie, napr. otvorte okno. Nechajte prístroj celkom vychladnúť a ešte raz utrite formu na pečenie ❼, miesiace háky ❻ a vonkajšiu plochu pekárničky čistou navlhčenou handrou.

⚠ **Nebezpečenstvo požiaru!** Nenechajte domácu pekárničku zohrievať dlhšie než 5 minút s prázdnou nádobou na pečenie ❼. Hrozí nebezpečenstvo prehriatia.

http://domacipekarny.blogspot.com

Vlastnosti

Automatická domáca pekárnička chleba umožňuje piecť chlieb podľa Vašej chuti.

- Môžete voliť medzi 12 rôznymi programami.
- Môžete spracovať hotové zmesi na pečenie.
- Môžete dať vymiesiť rezancové cesto alebo cesto na chlieb i vyrábať marmeládu.
- Pomocou programu „Bezlepkový" môžete piecť bezlepkové zmesi a piecť podľa receptov s bezlepkových druhov múk, ako napr. kukuričná, pohanková a zemiaková múka.

Ovládací panel

Ⓐ Displej
zobrazuje

① voľbu hmotnosti (750 g, 1000 g, 1250 g)
② zostávajúci čas a naprogramovaný čas
③ zvolený stupeň zhednutia (svetlý, stredný, tmavý, rýchly)
④ zvolené číslo programu
⑤ priebeh programu
⑥ pridanie prísad („ADD")

Ⓑ Štart / Stop
Na spustenie a ukončenie prevádzky alebo na zrušenie nastavenia časovača.

Za účelom zastavenia prevádzky zmačknite krátko tlačítko Štart/Stop Ⓑ, až sa ozve signál a čas na displeji Ⓐ bliká. Opätovným zmačknutím tlačítka Štart/Stop Ⓑ behom 10 minút môžete v prevádzke znovu pokračovať. V prípade, že zabudnete v programe pokračovať, bude program po 10 minútach pokračovať automaticky sám.
Za účelom úplneho ukončenia prevádzky alebo zrušenia nastavení podržte zmačknuté tlačítko Štart/Stop Ⓑ, až sa ozve dlhý signál.

⚠ **Upozornenie:**
Tlačítko Štart/Stop zmačknite iba vtedy Ⓑ, keď chcete skontrolovať stav chleba. Priebeh pečenia môžete pozorovať cez pozorovacie okienko.

⚠ **Pozor:**
Pri zmačknutí všetkých tlačítok sa musí ozvať signálny tón, s výnimkou toho, keď je prístroj v prevádzke.

Ⓒ Stupeň zhnednutia (alebo rýchly režim)
Voľba stupňa zhnednutia alebo prepnutie do rýchleho režimu (svetlý/stredný/tmavý/rýchly). Mačkajte opakovane tlačítko stupeň zhnednutia Ⓒ, až sa šípka nachádza nad požadovaným stupňom zhnednutia. U programov 1 - 4 môžete viacnásobným zmačknutím tlačítka stupeň zhnednutia Ⓒ aktivovať rýchly režim, a tým skrátiť priebeh pečenia. Mačkajte tlačítko stupeň zhnednutia Ⓒ dovtedy, až sa šípka nachádza nad „rýchlo". U programov 6, 7 a 11 nie je možné zvoliť stupeň zhnednutia.

http://domacipekarny.jama.cz

Ⓓ Časovač
Odložené pečenie.

⚠ **Upozornenie:**
U programu 11 sa nedá nastaviť odložené pečenie.

Ⓔ Veľkosť
Voľba hmotnosti chleba (750 g / 1000 g / 1250 g). Opakovane zmačknite toto tlačítko, až sa šípka nachádza pod požadovanou hmotnosťou. Údaje o hmotnosti (750 g / 1000 g / 1250 g) sa vzťahujú na množstvo prísad, ktorými sa forma na pečenie naplní ❼.

⚠ **Upozornenie:**
Pri zapnutí prístroja je hmotnosť nastavená na 1250 g. U programov 6, 7, 11 a 12 sa hmotnosť nedá nastaviť.

Ⓕ Voľba programov (menu)
Vyvolanie požadovaného programu (1-12). Na displeji Ⓐ sa ukáže číslo programu a príslušná doba pečenia.

Funkcia pamäte
Program bude po opätovnom zapnutí po výpadku prúdu po dobu až 10 minút pokračovať na rovnakom mieste. Toto však neplatí pri zrušení/ukončení priebehu pečenia alebo pro zmačknutí tlačítka Štart/Stop Ⓑ až sa ozve dlhý signálny tón.

Pozorovacie okienko ❶
Cez pozorovacie okienko ❶ môžete sledovať priebeh pečenia.

Programy

Pomocou tlačítka voľba programu Ⓕ si zvolíte požadovaný program. Príslušné číslo programu sa zobrazí na displeji Ⓐ. Časy pečenia sú závislé od zvolenej kombinácie programov. Pozri kapitola „Priebeh programu“.

Program 1: Normálny
Na biele a pšenično-ražné chleby, ktoré pozostávajú hlavne z pšeničnej alebo ražnej múky. Chlieb má kompaktnú konzistenciu. Zhnednutie chleba sa nastaví pomocou tlačítka stupeň zhnednutia Ⓒ.

Program 2: Kyprý
Na ľahké chleby z jemnej múky. Chlieb je spravidla kyprý a má chrumkavú kôrku.

Program 3: Celozrnný
Na chleby zo silnejších druhov múk, napr. celozrnná pšeničná a ražná múka. Chlieb bude kompaktnejší a ťažší.

Program 4: Sladký
Na chleby s prísadami ovocných štiav, strúhaného kokosu, hrozienok, suchého ovocia, čokolády alebo s pridaním cukru. Vďaka dlhšej fáze kysnutia je chlieb ľahší a vzdušnejší.

http://domacipekarny.dmn.cz

Program 5: Expres
U miesenia nechať cesto vykysnúť a pečenie bude trvať kratšiu dobu. Pre tento program sú však vhodné len recepty, ktoré neobsahujú žiadne ťažké prísady alebo hrubú múku. Majte na pamäti, že chlieb pri tomto programe bude hustejší a nie až taký chutný.

Program 6: Cesto
Na prípravu kvasnicového cesta na žemle, pizzu alebo pleteky. Samotné pečenie pri tomto programe odpadá.

Program 7: Cesto na rezance
Na prípravu rezancového cesta. Samotné pečenie pri tomto programe odpadá.

Program 8: Maslové cesto
Na chleba, ktorý sa pripravuje pomocou cmaru alebo jogurtu.

Program 9: Bezlepkový
Pre chleby z bezlepkových múk a zmesí na pečenie. Bezlepkové múky potrebujú viac času na prijatie tekutín a majú iné vlastnosti pri miesení.

Program 10: Koláč
Prísady sa u tohoto programu miesia a pečú.
U tohoto programu používajte prášok do pečiva.

Program 11: Lekvár
Na prípravu marmelád, džemov, želé a ovocných pomazánok.

Program 12: Pečenie
Na dopečenie chlebov, ktoré sú príliš svetlé alebo nie sú úplne dopečené alebo na hotové cestá. U tohoto programu odpadajú všetky procesy miesenia a kysnutia. Chlieb sa udržiava teplý až jednu hodinu po ukončení pečenia. Tým sa zabráni tomu, aby bol chlieb príliš vlhký. Program 12 pečie chleba po dobu 60 minút.
Za účelom predčasného ukončenia týchto funkcií zmačnite tlačítko Start/Stop ❽, až sa ozve dlhý signál.
Prístroj vypnete odpojením od elektrickej siete.

⚠ **Upozornenie:**
U programov 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 a 9 zaznie v priebehu programu signál a na displeji sa zobrazí ⑥ „ADD“.
Bezprostredne potom pridajte ďalšie prísady ako ovocie alebo orechy.
Hnetacie háky prísady ❻ nerozmelnia.
Ak máte nastavený časovač, môžete dať všetky prísady do nádoby na pečenie ❼ aj pred začatím programu. Ovocie a orechy by ste v tomto prípade mali trochu rozkrájať.

Funkcia časovania

Funkcia časovania vám umožňuje odložiť pečenie na naskôr.
Pomocou tlačítok so šípkami ▲ a ▼ ❿ nastavte požadovaný koniec pečenia.

http://domacipekarny.dama.cz

⚠ **Varovanie!** Predtým, než budete chcieť upiecť určitý chlieb pomocou funkcie časovania, príslušný recept najskôr vyskúšajte, aby ste sa uistili, že pomer prísad je správny, cesto nie je príliš tuhé alebo príliš riedke alebo množstvo nie je príliš veľké, aby Vám prípadne nepretieklo. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!

Zvoľte jeden program. Na displeji Ⓐ sa zobrazí doba potrebná na pečenie. Pomocou tlačítka so šípkou ▲ Ⓓ posuniete koniec programu. Po prvom zmačknutí sa koniec doby posunie o 5 minút. Každé ďalšie zmačknutie tlačítka▲ Ⓓ posunie koniec doby o 10 minút.
Ak podržíte tlačidlo so šípkou stlačené, proces prestavenia času urýchlite. Na displeji sa zobrazí celková doba pečenia a odloženia času.
Pri prekročení možného posunutia času môžete čas pomocou tlačítok so šípkami skorigovať▼ Ⓓ.
Potvrďte nastavenie časovača tlačítkom Štart/Stop Ⓑ.
Na displeji Ⓐ bliká dvojbodka a naprogramovaný čas začne plynúť.
Pri skončení procesu pečenia zaznie desať pípnutí a na displeji Ⓐ sa zobrazí 0:00.

Príklad:
Je 8.00 a Vy by ste chceli mať čestvý chlieb za 7 hodín a 30 minút, teda o 15.30.
Najskôr zvoľte program 1 a mačkajte tlačítka so šípkami Ⓓ tak dlho, až sa na displeji Ⓐ zobrazí 7.30, pretože čas do ukončenia činí 7 hodín a 30 minút.

ⓘ **UPOZORNENIE:** U programu „marmeláda“ nie je funkcia časovania k dispozícii.

⚠ **Upozornenie**
Funkciu časovania nepoužívajte, keď spracovávate rýchlo sa kaziace potraviny ako vajcia, mlieko, smotanu alebo syr.

Pred pečením

Pre úspešné pečenie majte na pamäti tieto faktory:

Suroviny
⚠ **Upozornenie**
Vytiahnite formu na pečenie ❼ z pekárničky než do nej dáte prísady. Keby sa suroviny dostali do priestoru pečenia, zahriatím vyhrievacích špirál by mohlo dôjsť k požiaru.

- Suroviny vkladajte do nádoby na pečenie ❼ vždy v predpísanom poradí.
- Všetky suroviny majú byť zahriate na izbovú teplotu, aby sa dosiahol optimálny priebeh kysnutia.
- Dbajte na presné odmeranie množstva prísad. Už nepatrné odchýlky od množstiev určených v recepte môžu ovplyvniť výsledok pečenia.

⚠ **Upozornenie**
V žiadnom prípade nepoužívajte väčšie než uvedené množstvá. Príliš mnoho cesta môže pretiecť cez okraj formy na pečenie ❼ a na horúcich špirálach spôsobiť požiar.

http://domacipekarny.dama.cz

Pečenie chleba

Príprava

Dodržiavajte bezpečnostné pokyny uvedené v tomto návode.

Postavte automat na pečenie chleba na rovný a pevný podklad.

1. Vytiahnite nádobu na pečenie ❼ z prístroja nahor.
2. Zasuňte hnetacie háky ❻ na pohonné osi v nádobe na pečenie ❼. Dajte pozor na to, aby sedeli pevne.
3. Dajte suroviny vášho receptu v uvedenom poradí do nádoby na pečenie ❼. Najprv dávajte tekutiny, cukor, soľ a potom múku. Kvasnice vždy ako posledné.

⚠ **Upozornenie**

Dajte pozor, aby kvasnice neprišli do styku so soľou alebo s kvapalinami.

4. Vložte nádobu na pečenie ❼ späť. Dbajte na to, aby správne dosadla.
5. Zatvorte veko prístroja ❷.
6. Zasuňte zástrčku do zásuvky. Zaznie signál a na displeji Ⓐ sa zobrazí číslo programu a celková doba pre program 1.
7. Zvoľte program pomocou tlačítka voľby programu Ⓕ. Každá voľbasa potvrdí zaznením signálu.
8. V prípade potreby zvoľte veľkosť chleba pomocou tlačítka Ⓔ.
9. Zvoľte stupeň zhnednutia Ⓒ Vášho chleba. Na displeji Ⓐ Vám šípka ukáže, či ste nastavili svetlý, stredný alebo tmavý. Môžete zvoliť i „rýchlo“, aby ste skrátili čas, v ktorom cesto kysne.

⚠ **Upozornenie**

U programov 6, 7 a 11 nie je funkcia „stupeň zhnednutia“ k dispozícii.

Funkcia „rýchlo“ je k dispozícii iba u programov 1-4.

U programov 6, 7, 11 a 12 nie je nastavenie hmotnosti chleba k dispozícii.

10. Teraz máte možnosť časovačom nastaviť záverečný čas programu. Môžete zadať odloženie času maximálne o 15 hodín.

⚠ **Upozornenie**

U programu 11 nie je táto funkcia k dispozícii.

Spustenie programu

Spustite program tlačítkom Štart/Stop Ⓑ.

ⓘ **UPOZORNENIE:** Programy 1, 2, 3, 4, 6, 8 a 9 sa spúšťajú s 10- až 30-minútovou predhrievacou fázou (okrem rýchleho režimu, viď tabuľka Priebeh programu). Hnetacie háky ❻ sa pritom nepohybujú. To nie je chyba prístroja.

http://domacipekarny.unas.cz

Program automaticky vykoná rôzne pracovné úkony.
Priebeh programu môžete sledovať cez pozorovacie okienko ❶ vašej pekárničky. Niekedy môže počas pečenia dochádzať k zrážaniu vlhkosti na pozorovacom okienku ❶. Veko prístroja ❷ môžete v priebehu miesenia otvoriť.

⚠ **Upozornenie**
Neotvárajte veko prístroja ❷ v priebehu kysnutia alebo pečenia. Chlieb by mohol spľasknúť.

Ukončenie programu
Pri skončení procesu pečenia zaznie desať pípnutí a na displeji Ⓐ sa zobrazí 0:00.
Po ukončení programu sa zariadenie automaticky prepne do režimu udržania obsahu v teple, ktorý trvá až 60 minút.

⚠ **Upozornenie**
To neplatí pre programy 6, 7 a 11.

Pritom v prístroji cirkuluje teplý vzduch. Funkciu udržania obsahu v teple môžete predčasne ukončiť tak, že budete držať zmačknuté tlačítko Štart/Stop, Ⓑ až zaznie signálny tón.

⚠ **Varovanie**
Predtým, než otvoríte veko prístroja vytiahnite zástrčku zo zásuvky ❷.
V dobe, kedy prístroj nepoužívate, má byť vždy odpojený od elektrickej siete!

Vyberanie chleba
Pri vyberaní nádoby na pečenie ❼ používajte vždy chňapky alebo ochranné rukavice.
Držte nádobu na pečenie ❼ šikmo nad roštom a ľahko ňou zatraste, aby sa chlieb od nádoby ❼ oddelil.

Keď sa chlibe od hákov neoddelí ❻, odstráňte opatrne hnetacie háky ❻ pomocou priloženého vyberača hnetacích hákov ❿.

⚠ **Upozornenie**
Nepoužívajte žiadne kovové predmety, ktoré by mohli spôsobiť poškriabanie vrstvy zabraňujúcej prilepeniu.
Ihneď po vybratí chleba umyte nádobu na pečenie ❼ teplou vodou. Zabránite tým prischnutiu hnetacích hákov ❻ na hnacom hriadeli.

Rada: Keď háky ❻ po poslednom procese hnetenia vyberiete, tak sa chlieb pri vyberaní z formy ❼ nenatrhne.

- Zmačknite krátko tlačítko Štart/Stop Ⓑ, aby ste prerušili program úplne na začiatku pečenia alebo vytiahnite zástrčku zo zásuvky.Behom 10 minút musíte zástrčku zasunúť späť do zásuvky, aby pečenie mohlo následne pokračovať.
- Otvorte veko prístroja ❷ a vyberte nádobu na pečenie ❼. Pomúčenými rukami môžete vybrať cesto a hnetacie háky ❻.

http://domacipekarny.cz

- Cesto vložte späť do nádoby na pečenie ❼. Nádobu na pečenie vložte ❼ znovu do prístroja a zavrite veko ❷.
- Zastrčte zástrčku do zásuvky. Program pečenia bude pokračovať.

Nechajte chlieb 15-30 minút chladnúť, než ho začnete konzumovať.
Pred krájaním chleba sa vždy presvedčte, či v ňom nie je hnetací hák ❻.

Chybové hlásenia

- Keď sa na displeji Ⓐ zobrazí „HHH“, potom, čo bol program spustený, je teplota pekárničky ešte príliš vysoká. Zastavte program a vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Otvorte veko prístroja ❷ a nechajte ho 20 minút vychladnúť než ho budete ďalej používať.
- Pokiaľ sa nedá spustiť nový program, potom, čo prístroj práve jeden program ukončil, je ešte príliš horúci. V tomto prípade preskočí zobrazenie na displeji do základného nastavenia (program 1). Otvorte veko prístroja ❷ a nechajte ho 20 minút vychladnúť než ho budete ďalej používať.

⚠ **Varovanie**
Nepokúšajte sa uviesť prístroj do prevádzky, pokiaľ ešte nevychladol.
To funguje iba u programu 12.

- Keď sa po spustení programu na displeji Ⓐ zobrazí „EE0“, „EE1“ alebo „LLL“, vypnite pekárničku a potom ju znovu zapnite tak, že zástrčku zo zásuvky vytiahnete a potom ju znovu zasuniete. Keď sa chybové hlásenie neprestane zobrazovať, obráťte sa na zákaznícke služby.

Čistenie a údržba

⚠ **Varovanie**
Pred každým čistením vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte prístroj celkom vychladnúť.
Chráňte prístroj pred vlhkosťou, pretože tá môže mať za následok úder elektrickým prúdom.

Dodržiavajte pritom aj bezpečnostné pokyny.

⚠ **Pozor**
Časti prístroja a príslušenstva nie sú vhodné pre umývanie v myčke!

Teleso, veko, priestor na pečenie
Odstráňte zvyšky z priestoru pečenia pomocou vlhkej handričky alebo mierne navlhčenej mäkkej špongie. Poutierajte teleso automatu a veko vlhkou handričkou alebo špongiou.

Vnútorný priestor dobre vysušte. Pre ľahšie čistenie môžete veko prístroja ❷ oddeliť od telesa:

http://domacipekarny.cama.cz

- Otvorte veko ❷, až kužeľovité palce kovania prejdú otvormi vo vodiacich kovaniach.
- Vytiahnite veko prístroja ❷ z vodiacich kovaní.
- Za účelom montáže veka prístroja ❷ zasuňte palce kovania otvormi vo vodiacich kovaniach.

Nádoba na pečenie a hnetacie háky
Povrchy nádoby na pečenie ❼ a hnetacích hákov ❻ sú pokryté vrstvou zabraňujúcou prilepeniu. Pri čistení nepoužívajte žiadne agresívne čistiace prostriedky alebo predmety, ktoré môžu spôsobiť pošriabanie povrchov.

V dôsledku vlhkosti a pár sa môže po čase zmeniť vzhľad povrchov. To neznamená žiadne zhoršenie funkcie alebo kvality.

Pred čistením vyberte nádobu na pečenie ❼ a hnetacie háky ❻ z prístroja.
Vonkajšiu stranu nádoby na pečenie ❼ otrite vlhkou handričkou.

⚠ **Pozor**
Nikdy neponárajte nádobu na pečenie ❼ do vody alebo iných tekutín.
Vnútorný priestor nádoby na pečenie ❼ vyčistite teplou vodou, v ktorej rozpustíte čistiaci prostriedok.
Ak sú hnetacie háky ❻ zanesené a nedajú sa uvoľniť, naplňte nádobu na pečenie ❼ na ca 30 minút horúcou vodou.
Ak je nasadzovací otvor v hnetacom háku ❻ upchatý, môžete ho opatrne vyčistiť drevenou tyčinkou.
Na čistenie pekárničky nepoužívajte žiadne chemické čistiace prostriedky alebo riedidlá.

Technické údaje

Model:	Domáca pekárnička KH 1171
Menovité napätie:	220-240V~50Hz
Príkon:	850 W

Záruka & Servis

Záručné podmienky a adresu servisu nájdete v prílohe k záručnému listu.

http://domacipekarny.dama.cz

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného domového odpadu.

Prístroj zlikvidujte v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu.
Dodržte aktuálne platné predpisy.
V prípade pochybností sa obráťte na zariadenia na odstraňovanie odpadu.



Všetok baliaci materiál zlikvidujte ekologickým spôsobom.

Dovozca

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

http://domacipekarny.dama.cz

Priebeh programu

program	1. Normálny						2. Kyprý					
stupeň zhnednutia	svetlý stredný tmavý			rýchlo			svetlý stredný tmavý			rýchlo		
Veľkosť:	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (hodiny)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Predhriatie (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Miesenie 1 (min)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Kysnutie 1 (min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Miesenie 2 (min)	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Kysnutie 2 (min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Kysnutie 3 (min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Pečenie (min)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Prihrievanie (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Pridať prísady (zostávajú hodiny)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Nastavenie času	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

http://domacipekarny.dama.cz

* 3A znamená, že prístroj 3 minúty miesi a súčasne zaznie signál upozorňujúci na pridanie prísad a na displeji sa zobrazí „ADD“ ⑥ .

program	3. Celozrnný						4. Sladký					
stupeň zhnednutia	svetlý stredný tmavý			rýchlo			svetlý stredný tmavý			rýchlo		
Veľkosť	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (hodiny)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Predhriate (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Miesenie 1 (min)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Kysnutie 1 (min)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Miesenie 2 (min)	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Kysnutie 2 (min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Kysnutie 3 (min)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Pečenie (min)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Prihrievanie (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Pridať prísady (zostávajú hodiny)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Nastavenie času	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

http://domacipekarny.dama.cz

* 4A znamená, že prístroj 4 minúty miesi a súčasne zaznie signál upozorňujúci na pridanie prísad a na displeji sa zobrazí „ADD“⑥ .

Program	5. Expres			6. Cesto	7. Cesto na rezance	8. Maslové cesto			9. Bezlepkový		
stupeň zhnednutia	svetlý stredný tmavý			N/A	N/A	svetlý stredný tmavý			svetlý stredný tmavý		
Veľkosť	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (hodiny)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Predhriať (Min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Miesenie 1 (min)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Kysnutie 1 (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Miesenie 2 (min)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Kysnutie 2 (min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Kysnutie 3 (min)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Pečenie (min)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Prihrievanie (min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Pridať prísady (zostávajú hodiny)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Nastavenie času	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

http://domacipekarny.dama.cz

* 5A znamená, že prístroj 5 minút miesi a súčasne zaznie signál upozorňujúci na pridanie prísad a na displeji sa zobrazí „ADD“ ⑥ .

Program	10. Koláč			11. Lekvár	12. Pečenie
stupeň zhnednutia	svetlý stredný tmavý			N/A	svetlý stredný tmavý
Veľkosť	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Čas (hodiny)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Predhriať (Min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Miesenie 1 (min)	15	15	15	N/A	N/A
Kysnutie 1 (min)	N/A	N/A	N/A	15 vysoká teplo- ta + miesiť	N/A
Miesenie 2 (min)	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Kysnutie 2 (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Kysnutie 3 (min)	N/A	N/A	N/A	45 vysoká teplo- ta + miesiť	N/A
Pečenie (min)	60 15 kysnúť	65 15 kysnúť	70 15 kysnúť	20 kysnúť	60
Prihrievanie (min)	60	60	60	N/A	60
Pridať prísady (zostávajú hodiny)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Nastavenie času	15 h	15 h	15 h	N/A	15 h

http://domacipekarny.dama.cz

IB_KH1171_E3272_CZ_SK.qxd 10.05.2007 9:46 Uhr Seite 38

Odstraňovanie chýb pekárničky

Čo robiť, keď hnetacie háky ❻ po ukončení pečenia uviaznu v nádobe na pečenie ❼?	*Naplňte nádobu na pečenie horúcou vodou ❼ a otáčajte hnetacími hákmi ❻, aby ste ich uvoľnili.*
Čo sa stane, ak hotový chlieb zostane v domácej pekárničke?	*Prostredníctvom funkcie „Udržať teplý" sa zaistí, že chlieb bude ca 1 hodinu v teple a bude chránený pred vlhkosťou. Ak necháte chlieb dlhšie než 1 hodinu v pekárničke, môže byť vlhký.*
Dá sa nádoba na pečenie ❼ umývať v myčke?	*Nie. Umyte prosím nádobu na pečenie ❼ a hnetacie háky ❻ ručne.*
Prečo sa cesto nemiesi, hoci motor beží?	*Skontrolujte, či sú hnetacie háky ❻ a nádoba na pečenie ❼ správne nasadené a zaistené.*
Čo robiť, ak miesiace háky zostanú ❻ uviaznuté v chlebe?	*Vyberte hnetacie háky ❻ pomocou vyberača hnetacích hákov ❿.*
Čo sa stane pri výpadku prúdu počas chodu programu?	*Pri výpadku elektrického prúdu na dobu maximálne 10 minút zabezpečí automat na pečenie chleba ukončenie programu, ktorý predtým bežal.*
Ako dlho trvá pečenie chleba?	*Presné doby nájdete v tabuľke priebehu programov.*
Aké hmotnosti chleba sa dajú piecť?	*Môžete piecť chlieb od 750 g - 1000 g - 1250 g.*
Prečo sa nemôže pri pečení s použitím čerstvého mlieka využiť funkcia časovania?	*Čerstvé suroviny ako mlieko alebo vajcia sa kazia, keď v zariadení zostávajú dlho.*
Čo sa stalo, keď prístroj nefunguje, potom, čo bola zmačknuté tlačítko Štart/Stop ❽?	*Niektoré pracovné chody ako napríklad „Zahriatie" alebo „Kysnutie" sa dajú ťažko rozpoznať. Pomocou tabuľky „Priebeh programu" skontrolujte, ktorá časť programu práve prebieha. Skontrolujte, či ste správne zmačkli tlačítko Štart/Stop ❽. Skontrolujte, či je zástrčka pripojená do elektrickej siete.*
Pekárnička rozsekáva pridané hrozienka.	*Aby ste predišli rozsekaniu prísad, ako sú ovocie alebo orechy, pridajte ich do cesta až po zaznení signálu.*

http://domacipekarny.doma.cz

IB_KH1171_E3272_CZ_SK.qxd 10.05.2007 9:46 Uhr Seite 39

http://domacipekarny.dama.cz