



KULT X

Domáci pekárna

Domáca pekáreň







Sestavení domácí pekárny

- 1 Víko
- 2 Řídicí jednotka s displejem
- 3 Pečicí nádoba
- 4 Hnětací hák
- 5 Odměrná nádobka
- 6 Odměrná lžička
- 7 Vytahovač na hnětací hák
- 8 Osvětlení pečicí komory

Důležité bezpečnostní informace

- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a rovněž lidé s omezenými psychickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, osoby bez zkušeností anebo bez znalostí, jestliže jej používají pod dohledem nebo dostaly pokyny k bezpečnému používání zařízení a uvědomují si možná rizika.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Děti nesmějí provádět čištění ani údržbu spotřebiče, pokud nejsou starší osmi let a nejsou pod dohledem.
- Udržujte zařízení a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí mladších osmi let.
- Spotřebič se nesmí používat s připojeným externím časovačem nebo dálkovým ovládáním.
- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech a podobných prostředích, jako jsou:
 - kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovištích;
 - chalupy;
 - hotely, motely a další prostory pro dočasné bydlení;
 - zařízení typu „bed and breakfast“.
- Jestliže je napájecí kabel zařízení poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním střediskem nebo osobou s podobnou kvalifikací, aby nevzniklo nebezpečí úrazu.
- Po skončení používání spotřebiče a nástavců očistěte všechny povrchy/části, které přišly do styku s potravinami. Pokyny jsou uvedeny v kapitole „Čištění a péče“.
- Vždy používejte tento spotřebič v souladu s těmito pokyny. Nesprávné použití může mít za následek úraz elektrickým proudem a jiná rizika.
- Pozor! Nebezpečí popálení! Teplota dostupných povrchů může dosáhnout vysokých hodnot. Ohřívací tělesa zůstávají horká ještě po určitou dobu po vypnutí spotřebiče.
- Před výměnou příslušenství nebo před přiblížením se k pohyblivým částem spotřebič vypněte a odpojte jeho napájecí kabel.

Před použitím

Spotřebič smí být používán pouze pro zamýšlený účel uvedený v tomto návodu k použití. Proto si před použitím spotřebiče tyto pokyny pečlivě přečtěte. Součástí návodu jsou pokyny pro použití, čištění a péči o spotřebič. Nepřebíráme odpovědnost za jakékoliv škody vzniklé nedodržením pokynů uvedených v tomto návodu. Tento návod k obsluze uložte na bezpečném místě a předejte ho dalšímu uživateli společně se spotřebičem. Na jeho konci najdete rovněž informace k záruce. Spotřebič není určen ke komerčnímu použití, ale jen k přípravě pokrmů v množství běžném pro normální domácnost. Při používání tohoto spotřebiče dodržujte bezpečnostní pokyny.

Technické údaje

Napájecí napětí: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Spotřeba: 450 W
Třída ochrany: I

Bezpečnostní pokyny

- Odpojte napájecí zástrčku:
 - jestliže se během provozu objeví závada;
 - před čištěním;
 - po použití.
 - Spotřebič by měl být připojen pouze do uzemněné zásuvky, která byla nainstalována v souladu s předpisy. Napájecí kabel a zástrčka musí zůstat suché.
 - Nenechávejte přívodní kabel přivřený ani jej neohýbejte přes ostré hrany. Nenechávejte jej viset. Chraňte jej před teplem a mastnotou.
 - Používejte prodlužovací přívod pouze v bezvadném stavu.
 - Zástrčku nesmíte vytahovat ze zásuvky za kabel nebo mokřýma rukama.
 - Nepřenášejte spotřebič za napájecí kabel.
 - Nepokládejte spotřebič na horké povrchy, jako jsou horké plotýnky, a nepracujte s ním v blízkosti otevřeného ohně, jeho plášť by se mohl roztavit.
 - Spotřebič používejte pouze tehdy, jsou-li na něm správně nainstalovány veškeré demontovatelné součásti.
 - Jestliže spotřebič nebudete používat delší dobu, vytáhněte napájecí zástrčku ze zásuvky.
 - Vypněte spotřebič anebo vytáhněte napájecí zástrčku ze sítě, jestliže:
 - spotřebič nebo napájecí kabel je poškozený;
 - máte-li podezření, že došlo k závadě následkem pádu spotřebiče nebo něčeho podobného.
- V takových případech si zařídte opravu spotřebiče.
- Spotřebič musí zůstat pod dohledem, když je v chodu.
 - Nedotýkejte se horkých povrchů.
 - Použití příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, může mít za následek zranění.
 - Nedotýkejte se žádných pohybujících se částí, když je spotřebič v provozu.
 - Nikdy se nepokoušejte dostat upečený chléb z pečicí nádoby tím, že s ní udeříte do nějakého předmětu, mohla by se poškodit.
 - V domácí pekárně nesmíte používat alobal ani jiné podobné materiály, protože by to zvýšilo riziko požáru nebo zkratování spotřebiče.
 - Domácí pekářnu byste nikdy neměli zakrývat utěrkou nebo něčím podobným. Teplo a vlhkost musí mít vždy možnost volně odcházet. Pokud by byla domácí pekářna zakryta hořlavými materiály nebo by jinak přicházela do kontaktu s nimi, mohlo by dojít k požáru.

- Aby nedošlo k poškození domácí pekárny, nesmíte ji zapínat, když v ní není vložena pečicí nádoba.
- Umístěte spotřebič takovým způsobem, aby nemohl sklouznout z pracovního povrchu, například při hnětení těžkého těsta.
- Nepřebíráme odpovědnost za jakékoliv škody způsobené nesprávným používáním nebo neodbornými opravami. V takových případech je vyloučen i nárok na záruku.

Řídicí jednotka

Výběr programu

Stiskem tohoto tlačítka vyberte požadovaný program. Číslo zvoleného programu se zobrazuje na displeji.

Výběr úrovně zhnědnutí

Stiskem tohoto tlačítka vyberte požadovanou úroveň zhnědnutí. Různé úrovně se na displeji zobrazují takto:

- Světlý 
- Střední 
- Tmavý 

Start/Pause

Toto tlačítko slouží k zapnutí procesu pečení, jeho opětovným stisknutím můžete tento proces přerušit.

Stop

Tímto tlačítkem můžete ukončit proces pečení.



Nastavení časovače

Funkce časovače můžete naprogramovat pomocí tlačítek - a +. Upravený čas se zobrazí na displeji.

Výběr velikosti chleba

Stiskem tohoto tlačítka vyberte požadovanou velikost chleba. Na displeji se zobrazuje buďto 450 g nebo 750 g v závislosti na vybrané velikosti.

Osvětlení pečicí komory

Chcete-li aktivovat osvětlení pečicí komory, stiskněte toto tlačítko. Osvětlení se automaticky vypne přibližně po 30 sekundách, ale můžete ho vypnout dříve opětovným stisknutím tohoto tlačítka.

Použití

V domácí pekárně WMF KULT X si snadno můžete upéct svůj chléb. Vše, co potřebujete, jsou správné přísady a domácí pekárna WMF KULT X se postará o zbytek. Díky výběru z 12 programů si každý vybere podle své chuti. Přehledná tabulka vysvětlující jednotlivé programy je součástí dodávky. Můžete si ji uchovat v pečicí nádobě, abyste ušetřili místo.

Přehled programů

Program č.	Označení	Popis	Možnosti			Délka programu [h]	
			Funkce časovače	Zhnědnutí	Velikost	450 g	750 g
1	Klasický bochnik	Hnětení a pečení pšeničnožitného chleba. Je možné přidat i jiné přísady.	✓	✓	✓	3:08	3:15
2	Bílý chléb	Hnětení a pečení chleba po delší dobu. Chléb obvykle má krupavou kůrku a lehkou texturu.	✓	✓	✓	3:55	4:05
3	Celozrnný chléb	Hnětení a pečení celozrnného chleba. Nedoporučuje se používat funkci časovače, protože by mohla zhoršit kvalitu chleba.	(✓)	✓	✓	03:47	3:55
4	Rychlý program*	Hnětení a pečení chleba za kratší dobu než při programu 1. Chléb je menší a má pevnější konzistenci.	✓	✓	-	2:25	
5	Sladký chléb	Hnětení a pečení sladkého chleba. Je možné přidat i jiné přísady.	✓	✓	✓	3:05	3:10
6	Bezlepkový chléb	Hnětení a pečení bezlepkového chleba. Je možné přidat i jiné přísady.	✓	✓	✓	3:05	3:10
7	Ultrarychlý program*	Hnětení a upéčení za nejkratší čas. Chléb je obecně menší a tužší než chléb upéčený na programu č. 4.	-	✓	✓	1:43	1:53
8	Program na těsto	Pouze hnětení těsta bez pečení. Těsto se pak může použít na housky, na pizzu atd.	✓	-	-	1:30	
9	Džemy****	Pro výrobu džemů a marmelád. Před nasypáním do pečicí nádoby musíte ovoce nakrájet na kousky.	-	-	-	1:20	
10	Toastový chléb	Hnětení a pečení chleba na toasty. Chléb obvykle má tenčí kůrku a lehkou texturu.	✓	✓	✓	3:10	3:15
11	Bábovka	Hnětení a pečení s práškem do pečiva.	✓	✓	-	2:00	
12	Pečení	Jen pečení, žádné hnětení. Může se také použít k prodloužení času pečení ostatních programů.	-	✓	-	1:00	

* Pro dosažení nejlepších výsledků musíte do pečicí nádoby dát nejprve všechny kapalně přísady. Až poté přidejte do nádoby suché přísady.

** Nejrychlejší způsob, jak upéct chléb, je s použitím ultra-rychlého programu. Teplota vody je obzvláště důležitá, protože ovlivňuje proces kynutí. Použití teplé vody přináší nejlepší výsledky při pečení.

*** Doporučuje se pro přípravu džemů používat samostatnou nádobu na pečení.

Podrobný popis jednotlivých programů

Program č.	Popis	Objem	Celkové trvání	Hnětení 1	Kynutí 1	Hnětení 2	Kynutí 2	Kynutí 3	Pečení	Udržení teploty
1	Klasický bochník	450 g	3:08 hod	11 min	20 min	17 min	25 min	35 min	80 min	60 min
		750 g	3:15 hod	12 min	20 min	18 min	25 min	35 min	85 min	60 min
2	Bílý chléb	450 g	3:55 hod	18 min	40 min	22 min	30 min	40 min	85 min	60 min
		750 g	4:05 hod	20 min	40 min	25 min	30 min	40 min	90 min	60 min
3	Celozrnný chléb	450 g	3:47 hod	11 min	25 min	21 min	35 min	55 min	80 min	60 min
		750 g	3:55 hod	12 min	25 min	23 min	35 min	55 min	85 min	60 min
4	Rychlý program*		2:25 hod	12 min	10 min	13 min	/	25 min	85 min	60 min
5	Sladký chléb	450 g	3:05 hod	12 min	5 min	23 min	30 min	35 min	80 min	60 min
		750 g	3:10 hod	12 min	5 min	23 min	30 min	35 min	85 min	60 min
6	Bezlepkový chléb	450 g	3:05 hod	12 min	5 min	13 min	30 min	35 min	90 min	60 min
		750 g	3:10 hod	12 min	10 min	13 min	30 min	35 min	90 min	60 min
7	Ultrarychlý program*	450 g	1:43 hod	13 min	/	5 min	25 min	/	60 min	60 min
		750 g	1:53 hod	13 min	/	5 min	30 min	/	65 min	60 min
8	Program na těsto		1:30 hod	25 min	/	/	30 min	35 min	/	/
9	Džemy****		1:20 hod	/	15 min	/	/	45 min	20 min	/
10	Toastový chléb	450 g	3:10 hod	17 min	35 min	8 min	25 min	35 min	70 min	60 min
		750 g	3:15 hod	17 min	35 min	8 min	25 min	35 min	75 min	60 min
11	Bábovka		2:00 hod	7 min	4 min	10 min	9 min	/	90 min	60 min
12	Pečení		1:00 hod	/	/	/	/	/	10-60 min	60 min

* Pro dosažení nejlepších výsledků musíte do pečicí nádoby dát nejprve všechny kapalné přísady. Až poté přidejte do nádoby suché přísady.

** Nejrychlejší způsob, jak upéct chléb, je s použitím ultra-rychlého programu. Teplota vody je obzvláště důležitá, protože ovlivňuje proces kynutí. Použití teplé vody přináší nejlepší výsledky při pečení.

*** Doporučuje se pro přípravu džemů používat samostatnou nádobu na pečení.

Před prvním použitím

- Po rozbalení spotřebiče zkontrolujte, zda jste dostali všechny součásti a zda jsou nepoškozené.
- Před použitím očistěte všechny demontovatelné součásti podle popisu v kapitole „Čištění a péče“.
- Protože se při prvním zahřátí spotřebiče může objevit kouř, doporučujeme ho jednou zapnout s nasazenou, ale prázdnou pečicí nádobou (bez hnětacího háku), a to na program pečení (č. 12).
- Nechejte domácí pekárnou vychladnout a pak ji opět vyčistěte podle pokynů v kapitole „Čištění a péče“.

Příprava chleba, dortů a těsta

- Otevřete víko domácí pekárný KULT X a vytáhněte pečicí nádobu jejím otočením proti směru hodinových ručiček.
- Aby se těsto nepřilepilo do prostoru mezi hnětacím hákem a pečicí nádobou, doporučujeme natřít otvor pro hnětací hák tukem odolným vůči teple.
- Nasadte hnětací hák na hnací hřídel v pečicí nádobě, širší strana musí směřovat dolů.
- Potom přidejte do pečicí nádoby všechny požadované přísady podle receptu. Obvykle dejte nejprve kapalné přísady, jako je voda nebo olej. Potom přidejte cukr, sůl a mouka a nakonec kvasnice.

Pozor: Maximální množství je 500 g mouky a 7 g sušených kvasnic.

- **Poznámka: Pokud byste použili příliš mnoho mouky, těsto by mohlo přetéct a připálit se na pečicí nádobu.**
- Vložte pečicí nádobu do domácí pekárný a zajistěte ji na místě otočením po směru hodinových ručiček.
- Zavřete víko domácí pekárný.
- Nyní zapojte zástrčku spotřebiče do zásuvky.
- Použijte tlačítko programu Prog k výběru příslušného programu. Dodatečné informace k jednotlivým programům najdete na straně 17.
- Pomocí tlačítka pro úroveň zhnědnutí  vyberte požadovanou úroveň (světlý, střední, tmavý chléb).
- Použijte tlačítko velikosti chleba  k výběru jeho požadované velikosti (450 g nebo 750 g). Používáte-li rychlý program (č. 4), nemusíte vybírat velikost chleba.
- Časovač můžete naprogramovat pomocí tlačítek – a + (další informace o použití funkce časovače jsou uvedeny na straně 19). Tento krok můžete přeskočit, chcete-li začít s pečením ihned.
- Jakmile zadáte požadovaná nastavení, můžete stisknutím tlačítka Start/Stop  zahájit proces pečení. Pokud je to možné, neotvírejte víko, dokud nebude pečení dokončeno, protože každé otevření má negativní vliv na výsledek pečení.
- V průběhu druhého procesu hnětení uslyšíte opakované pípnutí v závislosti na zvoleném programu (čísla 1, 2, 3, 4, 5, 7, 10 a 11). Nyní můžete otevřít víko a přidat další přísady jako například rozinky nebo oříšky. Víko poté okamžitě zavřete pro dosažení nejlepších výsledků při pečení.
- Opakované pípnutí uslyšíte, jakmile bude proces pečení dokončen. Můžete vytáhnout chléb hned a ukončit proces pečení přidržetím stisknutého tlačítka Start/Stop  nebo nechat zapnutou funkci udržení teploty po dobu maximálně 60 minut.
- Při vytahování pečicí nádoby použijte držadlo a lehce pootočte nádobou proti směru hodinových ručiček. Nakloňte pečicí nádobu tak, aby z ní chléb mohl vypadnout na chladicí mřížku.
- Pokud se hnětací hák automaticky neuvolní, můžete k jeho uvolnění použít vytahovač. To udělat tak, že vložíte vytahovač do otvoru v háku a zajistíte ho o spodní stranu háku. Nyní opatrně vytáhněte hnětací hák ven.
- Nechejte chléb na mřížce vychladnout asi hodinu, než ho nakrájíte, pokud není uvedeno v receptu jinak.

Nastavení časovače

Nechcete-li zahájit proces pečení ihned, můžete použít funkci časovače. Můžete nastavit čas, kdy chcete, aby byl chléb hotový, v krocích po 10 minutách pomocí tlačítek – a +, spotřebič automaticky zohlední dobu nutnou na jeho upečení. Maximální doba zpoždění je 13 hodin.

Poznámka: Tato funkce není k dispozici pro následující programy: ultrarychlý program, džemy a pečení. **Poznámka:** Při použití funkce časovače nepoužívejte rychle kazící se potraviny, jako jsou vejce a čerstvé mléko.

Funkce udržení teploty

Jakmile skončí doba pečení, automaticky začne doba udržování teploty trvající 60 minut. Chcete-li vytáhnout chléb okamžitě po upečení, podržte stisknuté tlačítko Start/Stop ^{Start}/_{Stop}, abyste proces zastavili.

Funkce paměti

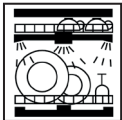
Dojde-li v průběhu procesu pečení k výpadku napájení kratšímu než 10 minut, bude tento proces pokračovat automaticky, aniž byste museli stisknout tlačítko Start/Stop ^{Start}/_{Stop}. Pokud výpadek napájení potrvá déle než 10 minut, budete muset domácí pekárnu zapnout znovu.

Užitečné tipy

- **Těžká těsta:** V případě těžkých těst doporučujeme změnit pořadí. Nejprve dejte do pečicí nádoby suché přísady a potom kapalné. Chcete-li však použít funkci časovače, dohlédněte na to, aby se kvasnice nedostaly příliš brzy do kontaktu s kapalinou.
- **Pečicí směs:** Program pro klasický bochník (č. 1) je obecně vhodný pro pečicí směs, pokud není v receptu uvedeno jinak. Nepřidávejte více vody do pečicí směsi, než je uvedeno v receptu. V závislosti na receptu může být doporučeno snížit množství vody až o 50 ml.
- **Zhnědnutí:** Protože domácí pekárna není vybavena zdrojem tepla okolo víka, doporučujeme, abyste použili maximální úroveň zhnědnutí, chcete-li, aby váš chléb měl křupavou texturu.
- **Vejce:** Používáte-li více vajec, musíte příslušným způsobem zmenšit objem kapaliny. Také doporučujeme, abyste vejce rozšlehali, než je nalijete do pečicí nádoby.
- **Osvětlení pečicí komory:** Potřebujete-li vyměnit žárovku, můžete odmontovat skleněný kryt pomocí mince. Použijte žárovku vhodnou do trouby s následujícími parametry:
 - E14
 - Celková délka 49 mm
 - Průměr skla 22 mm
 - 220-240V
 - 15 W
 - 300 °C

Čištění a péče

Po použití vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nechejte domácí pekárnu vychladnout, než ji začnete čistit. Vytáhněte pečicí nádobu, uchopte ji za držadlo a pootočte s ní proti směru hodinových ručiček. Potom vytáhněte hnětací hák. Máte-li problém s vytažením hnětacího háku, naplňte pečicí nádobu vlažnou vodou a nechejte ji stát asi 30 minut, aby se mohla vsáknout do háku. Pak by mělo být vytažení snazší. Vyčistěte pečicí nádobu a hnětací hák vlhkým hadříkem, nepoužívejte silné a abrazivní čisticí prostředky, které by mohly poškodit nepřilnavou vrstvu. Pečicí nádoba musí zcela uschnout, než ji budete moci použít znovu. Použijte vlhký hadřík k vyčištění domácí pekárny, víka a okénka. Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky, mohli byste povrch poškodit. Nikdy neponořujte skříň do vody. Pro snazší čištění můžete odměrnou nádobku, odměrnou lžičku a vytahovač na hák mýt v myčce.

	 Lze mýt v myčce	 Lze mýt pod tekoucí vodou	 Otřít vlhkým hadříkem
Pečicí nádoba	—	✓	✓
Hnětací hák	—	✓	✓
Odměrná nádobka	✓	✓	✓
Odměrná lžička	✓	✓	✓
Vytahovač na hák	✓	✓	✓
Plášť	—	—	✓

Řešení problémů

Na displeji se zobrazuje „HHH“ (a je slyšet 5 pípnutí)

Teplota uvnitř je příliš vysoká. Musíte zůstat na stávajícím programu. Otevřete víko a nechejte pekárnou vychladnout 10 až 20 minut.

Na displeji se zobrazí „LLL“ (a zazní 5 pípnutí), když stisknete tlačítko **Start/Stop**

Teplota uvnitř je příliš nízká. Zastavte pípání stisknutím tlačítka **Start/Stop** a otevřete víko. Počkejte 10 až 20 minut, dokud spotřebič nedosáhne pokojové teploty.

Na displeji se zobrazí „EE0L“, když stisknete tlačítko **Start/Stop**

Snímač teploty není správně zapojen, odešlete spotřebič k opravě.

Tipy a odpovědi	Problém	Příčina	Řešení
	Kouř vychází z pečicí komory nebo z větracích otvorů.	Prísady se dostaly do pečicí komory nebo se přilepily na vnější stranu pečicí nádoby.	Odpojte zástrčku ze sítě a vyčistěte vnější povrch pečicí nádoby nebo vnitřek pečicí komory.
	Chléb je propadnutý uprostřed a vlhký dole.	Chléb zůstal po upečení příliš dlouho v pečicí nádobě.	Vytáhněte chléb z pečicí nádoby dříve, než se funkce udržení teploty vypne.
	Prísady nebyly správně promíchány nebo se chléb správně neupekl.	Zvoleno nesprávné nastavení programu.	Zkontrolujte vybraný program a také nastavení pro velikost chleba a úroveň zhnědnutí
		Příliš často jste otevírali víko v průběhu procesu pečení.	Víko byste neměli otevírat z jiných důvodů než pro přidání dodatečných přísad. Musíte ho pak zavřít okamžitě poté.
		Hnětací hák se netočí.	Zkontrolujte, zda hák nebrání v pohybu např. zrnko pepře. Vytáhněte pečicí nádobu a zkontrolujte, zda se hnětací hák může otáčet. Pokud ne, odešlete spotřebič k opravě.
	Pekárna se nezapne a na displeji se objeví „HHH“	Teplota uvnitř je příliš vysoká.	Musíte zůstat na stávajícím programu. Otevřete víko a nechejte pekárnou vychladnout 10 až 20 minut.
	Chléb kysne příliš rychle	Příliš mnoho kvasnic, příliš mnoho mouky nebo příliš málo soli	Zkontrolujte množství použitých přísad, podle potřeby je upravte a také zkontrolujte, zda jste nezapomněli do směsi přidat nějakou přísadu.
	Chléb nekysne nebo kysne špatně	Žádné kvasnice nebo příliš málo kvasnic nebo nesprávné množství vody	Zkontrolujte množství použitých přísad, podle potřeby je upravte a také zkontrolujte, zda jste nezapomněli do směsi přidat nějakou přísadu.
		Droždí se dostalo do kontaktu s kapalinou příliš brzy	Nezapomeňte plnit pečicí nádobu ve správném pořadí.
	Chléb je propadlý uprostřed	Použili jste příliš mnoho těsta pro danou velikost pečicí nádoby	Zkontrolujte množství použitých přísad a podle potřeby je upravte. Používáte-li přísady, které obsahují kapaliny, musíte podle toho zmenšit objem vody.
		Droždí se dostalo do kontaktu s kapalinou příliš brzy	Udělejte malý důlek v mouce a přidejte suché kvasnice a předejte přímému kontaktu mezi vodou a suchými kvasnicemi.

	Problém	Příčina	Řešení
	Těžká, hrudkovitá textura	Příliš mnohou mouky nebo příliš málo vody	Zkontrolujte množství použitých přísad, podle potřeby je upravte a také zkontrolujte, zda jste nezapomněli do směsi přidat nějakou přísadu.
		Příliš málo kvasnic nebo cukru	Zkontrolujte množství použitých přísad, podle potřeby je upravte a také zkontrolujte, zda jste nezapomněli do směsi přidat nějakou přísadu.
	Chléb není uprostřed upečený	Příliš mnoho vody	Zkontrolujte množství použitých přísad, podle potřeby je upravte a také zkontrolujte, zda jste nezapomněli do směsi přidat nějakou přísadu.
	Příliš světlý chléb/kůrka	Nesprávně zvolená úroveň zhnědnutí	Protože domácí pekárna není vybavena zdrojem tepla okolo víka, doporučujeme, abyste použili maximální úroveň zhnědnutí, chcete-li, aby váš chléb měl křupavou texturu.



Zařízení odpovídá evropským směrnicím 2014/35/EC, 2014/30/EC a 2009/125/EC.

Tento výrobek není možné na konci životnosti likvidovat spolu s běžným domácím odpadem, ale musí být umístěn do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Materiály jsou znovu použitelné podle jejich označení. Recyklováním použitých zařízení značně přispějete k ochraně našeho životního prostředí. O vhodném sběrném místě se, prosím, informujte u místních orgánů státní správy.

Dokument podléhá změnám.

Zostavenie domácej pekárne

- 1 Veko
- 2 Riadiaca jednotka s displejom
- 3 Nádobka na pečenie
- 4 Hnetací hák
- 5 Odmerná nádobka
- 6 Odmerná lyžička
- 7 Vytahovač na hnetací hák
- 8 Osvetlenie komory na pečenie

Dôležité bezpečnostné informácie

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako osem rokov a taktiež ľudia s obmedzenými psychickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, osoby bez skúseností a/alebo bez znalostí, ak ho používajú pod dohľadom alebo dostali pokyny na bezpečné používanie zariadenia a uvedomujú si možné riziko.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Deti nesmú čistiť ani vykonávať údržbu spotrebiča, ak nie sú staršie ako osem rokov a nie sú pod dohľadom.
- Udržujte zariadenie a jeho napájací kábel mimo dosahu detí mladších ako osem rokov.
- Spotrebič sa nesmie používať s pripojeným externým časovačom alebo diaľkovým ovládaním.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnostiach a podobných prostrediach, ako sú:
 - kuchynky pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracoviskách;
 - chalupy;
 - hotely, motely a ďalšie priestory na dočasné bývanie;
 - zariadenia typu „bed and breakfast“.
- Ak je napájací kábel zariadenia poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisné stredisko alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nevzniklo nebezpečenstvo úrazu.
- Po skončení používania spotrebiča a nastavcov očistite všetky povrchy/časti, ktoré prišli do styku s potravinami. Pokyny sú uvedené v kapitole „Čistenie a ošetrovanie“.
- Vždy používajte tento spotrebič v súlade s týmito pokynmi. Nesprávne použitie môže mať za následok úraz elektrickým prúdom a iné riziká.
- Pozor! Nebezpečenstvo popálenia! Teplota dostupných povrchov môže dosiahnuť vysokú hodnotu. Ohrievacie telesá zostávajú horúce ešte určitý čas po vypnutí spotrebiča.
- Pred výmenou príslušenstva alebo pred priblížením sa k pohyblivým častiam spotrebič vypnite a odpojte jeho napájací kábel.

Pred použitím

Spotrebič sa smie používať iba na zamýšľaný účel uvedený v tomto návode na použitie. Preto si pred použitím spotrebiča tieto pokyny pozorne prečítajte. Súčasťou návodu sú pokyny na použitie, čistenie a starostlivosť o spotrebič. Nepreberáme zodpovednosť za akékoľvek škody vzniknuté nedodržaním pokynov uvedených v tomto návode. Tento návod na obsluhu uložte na bezpečnom mieste a odovzdajte ho ďalšiemu používateľovi spoločne so spotrebičom. Na jeho konci nájdete taktiež informácie k záruke. Spotrebič nie je určený na komerčné použitie, ale len na prípravu pokrmov v množstve bežnom pre normálnu domácnosť.

Pri používaní tohto spotrebiča dodržiajte bezpečnostné pokyny.

Technické údaje

Napájacie napätie: 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz

Spotreba: 450 W

Trieda ochrany: I

Bezpečnostné pokyny

- Odpojte napájaciu zástrčku:
 - ak sa počas prevádzky objaví porucha;
 - pred čistením;
 - po použití.
- Spotrebič by mal byť pripojený iba do uzemnenej zásuvky, ktorá bola nainštalovaná v súlade s predpismi. Napájací kábel a zástrčka musia zostať suché.
- Nenechávajte prírodný kábel privretý ani ho neohýbajte cez ostré hrany. Nenechávajte ho visieť. Chráňte ho pred teplom a masťou.
- Používajte predlžovací prívod len v bezchybnom stave.
- Zástrčku nesmiete vyťahovať zo zásuvky za kábel alebo mokrými rukami.
- Neprenášajte spotrebič za napájací kábel.
- Nekladte spotrebič na horúce povrchy, ako sú horúce platničky, a nepracujte s ním v blízkosti otvoreného ohňa, jeho plášť by sa mohol roztaviť.
- Spotrebič používajte iba vtedy, ak sú na ňom správne nainštalované všetky demontovateľné súčasti.
- Ak spotrebič nebudete dlhšie používať, vytiahnite napájaciu zástrčku zo zásuvky.
- Vypnite spotrebič alebo vytiahnite napájaciu zástrčku zo siete, ak:
 - spotrebič alebo napájací kábel je poškodený;
 - ak máte podozrenie, že došlo k poruche následkom pádu spotrebiča alebo niečoho podobného.

V takých prípadoch si zariadenie opravu spotrebiča.

- Spotrebič musí zostať pod dohľadom, keď je v chode.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov.
- Použitie príslušenstva, ktoré nebolo odporúčané výrobcom, môže mať za následok zranenie.
- Nedotýkajte sa žiadnych pohyblivých sa častí, keď je spotrebič v prevádzke.
- Nikdy sa nepokúšajte dostať upečený chlieb z nádoby na pečenie tým, že s ňou udriete do nejakého predmetu, mohla by sa poškodiť.
- V domácej pekární nesmiete používať alobal ani iné podobné materiály, pretože by to zvýšilo riziko požiaru alebo skratovania spotrebiča.
- Domácu pekáreň by ste nikdy nemali zakrývať utierkou alebo niečím podobným. Teplo a vlhkosť musia mať vždy možnosť voľne odchádzať. Ak by bola domáca pekáreň zakrytá horľavými materiálmi alebo by inak prichádzala do kontaktu s nimi, mohlo by dôjsť k požiaru.

- Aby nedošlo k poškodeniu domácej pekárne, nesmiete ju zapínať, keď v nej nie je vložená nádoba na pečenie.
- Umiestnite spotrebič takým spôsobom, aby sa nemohol zošmyknúť z pracovného povrchu, napríklad pri hnutí ťažkého cesta.
- Nepreberáme zodpovednosť za akékoľvek škody spôsobené nesprávnym používaním alebo neodbornými opravami. V takých prípadoch je vylúčený aj nárok na záruku.

Riadiaca jednotka

Výber programu

Stlačením tohto tlačidla vyberte požadovaný program. Číslo zvoleného programu sa zobrazuje na displeji.

Výber úrovne zhnednutia

Stlačením tohto tlačidla vyberte požadovanú úroveň zhnednutia. Rôzne úrovne sa na displeji zobrazujú takto:

- Svetlý 
- Stredný 
- Tmavý 

Start/Pause

Toto tlačidlo slúži na spustenie procesu pečenia, jeho opakovaným stlačením môžete tento proces prerušiť.

Stop

Týmto tlačidlom môžete ukončiť proces pečenia.

Nastavenie časovača

Funkciu časovača môžete naprogramovať pomocou tlačidiel - a +. Upravený čas sa zobrazí na displeji.

Výber veľkosti chleba

Stlačením tohto tlačidla vyberte požadovanú veľkosť chleba. Na displeji sa v závislosti od vybranej veľkosti zobrazuje buď 450 g, alebo 750 g.

Osvetlenie komory na pečenie

Ak chcete aktivovať osvetlenie komory na pečenie, stlačte toto tlačidlo. Osvetlenie sa automaticky vypne približne po 30 sekundách, ale môžete ho vypnúť skôr opakovaným stlačením tohto tlačidla.



Použitie

V domácej pekárni WMF KULT X si môžete ľahko upiecť svoj chlieb. Všetko, čo potrebujete, sú správne prísady a domáca pekáreň WMF KULT X sa postará o zvyšok. Vďaka výberu z 12 programov si každý vyberie podľa svojej chuti. Prehľadná tabuľka vysvetľujúca jednotlivé programy je súčasťou dodávky. Môžete si ju uchovať v nádobe na pečenie, aby ste ušetrili miesto.

Prehľad programov

Program č.	Označenie	Popis	Možnosti			Dĺžka programu [h]	
			Funkcia časovača	Zhnednutie	Veľkosť	450 g	750 g
1	Klasický bochník	Hnetenie a pečenie pšenično-žitného chleba. Je možné pridať aj iné prísady.	✓	✓	✓	3:08	3:15
2	Biely chlieb	Hnetenie a dlhšie pečenie chleba. Chlieb má obvykle chrumkavú kôrku a ľahkú textúru.	✓	✓	✓	3:55	4:05
3	Celozrnný chlieb	Hnetenie a pečenie celozrnného chleba. Neodporúča sa používať funkciu časovača, pretože by mohla zhoršiť kvalitu chleba.	(✓)	✓	✓	3:47	3:55
4	Rýchly program*	Hnetenie a pečenie chleba za kratší čas než pri programe 1. Chlieb je menší a má pevnejšiu konzistenciu.	✓	✓	-	2:25	
5	Sladký chlieb	Hnetenie a pečenie sladkého chleba. Je možné pridať aj iné prísady.	✓	✓	✓	3:05	3:10
6	Bezlepkový chlieb	Hnetenie a pečenie bezlepkového chleba. Je možné pridať aj iné prísady.	✓	✓	✓	3:05	3:10
7	Ultrarýchly program*	Hnetenie a upečenie za najkratší čas. Chlieb je všeobecne menší a tuhší než chlieb upečený na programe č. 4.	-	✓	✓	1:43	1:53
8	Program na cesto	Iba hnetenie cesta bez pečenia. Cesto sa potom môže použiť na žemle, na pizzu atď.	✓	-	-	1:30	
9	Džemy****	Na výrobu džemov a marmelád. Pred naspaním do nádoby na pečenie musíte ovocie nakrájať na kúsky.	-	-	-	1:20	
10	Hriankový chlieb	Hnetenie a pečenie chleba na hrianky. Chlieb má obvykle tenšiu kôrku a ľahkú textúru.	✓	✓	✓	3:10	3:15
11	Bábovka	Hnetenie a pečenie s práškom do pečiva.	✓	✓	-	2:00	
12	Pečenie	Len pečenie, žiadne hnetenie. Môže sa taktiež použiť na predĺženie času pečenia ostatných programov.	-	✓	-	1:00	

* Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, musíte do nádoby na pečenie dať najprv všetky kvapalné prísady. Až potom pridajte do nádoby suché prísady.

** Najrýchlejší spôsob, ako upiecť chlieb, je s použitím ultrarýchleho programu. Teplota vody je obzvlášť dôležitá, pretože ovplyvňuje proces kysnutia. Použitie teplej vody prináša najlepšie výsledky pri pečení.

*** Odporúča sa na prípravu džemov používať samostatnú nádobu na pečenie.

Podrobný popis jednotlivých programov

Program č.	Popis	Objem	Celkové trvanie	Hnete- nie 1	Kysnu- tie 1	Hnete- nie 2	Kysnu- tie 2	Kysnu- tie 3	Pečenie	Udržanie teploty
1	Klasický bochník	450 g	3:08 hod.	11 min	20 min	17 min	25 min	35 min	80 min	60 min
		750 g	3:15 hod.	12 min	20 min	18 min	25 min	35 min	85 min	60 min
2	Biely chlieb	450 g	3:55 hod.	18 min	40 min	22 min	30 min	40 min	85 min	60 min
		750 g	4:05 hod.	20 min	40 min	25 min	30 min	40 min	90 min	60 min
3	Celozrnný chlieb	450 g	3:47 hod.	11 min	25 min	21 min	35 min	55 min	80 min	60 min
		750 g	3:55 hod.	12 min	25 min	23 min	35 min	55 min	85 min	60 min
4	Rýchly program*		2:25 hod.	12 min	10 min	13 min	/	25 min	85 min	60 min
5	Sladký chlieb	450 g	3:05 hod.	12 min	5 min	23 min	30 min	35 min	80 min	60 min
		750 g	3:10 hod.	12 min	5 min	23 min	30 min	35 min	85 min	60 min
6	Bezlepkový chlieb	450 g	3:05 hod.	12 min	5 min	13 min	30 min	35 min	90 min	60 min
		750 g	3:10 hod.	12 min	10 min	13 min	30 min	35 min	90 min	60 min
7	Ultrarýchly program*	450 g	1:43 hod.	13 min	/	5 min	25 min	/	60 min	60 min
		750 g	1:53 hod.	13 min	/	5 min	30 min	/	65 min	60 min
8	Program na cesto		1:30 hod.	25 min	/	/	30 min	35 min	/	/
9	Džemy****		1:20 hod.	/	15 min	/	/	45 min	20 min	/
10	Hriankový chlieb	450 g	3:10 hod.	17 min	35 min	8 min	25 min	35 min	70 min	60 min
		750 g	3:15 hod.	17 min	35 min	8 min	25 min	35 min	75 min	60 min
11	Bábovka		2:00 hod.	7 min	4 min	10 min	9 min	/	90 min	60 min
12	Pečenie		1:00 hod.	/	/	/	/	/	10 – 60 min.	60 min

* Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, musíte do nádoby na pečenie dať najprv všetky kvapalné prísady. Až potom pridajte do nádoby suché prísady.

** Najrýchlejší spôsob, ako upiecť chlieb, je s použitím ultrarýchleho programu. Teplota vody je obzvlášť dôležitá, pretože ovplyvňuje proces kysnutia. Použitie teplej vody prináša najlepšie výsledky pri pečeni.

*** Odporúča sa na prípravu džemov používať samostatnú nádobu na pečenie.

Pred prvým použitím

- Po rozbalení spotrebiča skontrolujte, či ste dostali všetky súčasti a či sú nepoškodené.
- Pred použitím očistite všetky demontovateľné súčasti podľa popisu v kapitole „Čistenie a ošetrovanie“.
- Pretože sa pri prvom zahriatí spotrebiča môže objaviť dym, odporúčame ho raz zapnúť s nasadenou, ale prázdnu nádobou na pečenie (bez hnetacieho háka), a to na program pečenia (č. 12).
- Nechajte domácu pekáreň vychladnúť a potom ju opäť vyčistite podľa pokynov v kapitole „Čistenie a ošetrovanie“.

Príprava chleba, tort a cesta

- Otvorte veko domácej pekáreň KULT X a vytiahnite nádobu na pečenie jej otočením proti smeru hodinových ručičiek.
- Aby sa cesto neprilepilo do priestoru medzi hnetacím hákom a nádobou na pečenie, odporúčame natrieť otvor pre hnetací hák tukom odolným voči teplu.
- Nasadte hnetací hák na hnací hriadeľ v nádobe na pečenie, širšia strana musí smerovať nadol.
- Potom pridajte do nádoby na pečenie všetky požadované prísady podľa receptu. Obvykle dajte najprv kvapalné prísady, ako je voda alebo olej. Potom pridajte cukor, soľ a múku a nakoniec kvasnice.

Pozor: Maximálne množstvo je 500 g múky a 7 g sušených kvasníc.

Poznámka: Ak by ste použili príliš veľa múky, cesto by mohlo pretiecť a pripáliť sa na nádobu na pečenie.

- Vložte nádobu na pečenie do domácej pekáreň a zaistite ju na mieste otočením v smere hodinových ručičiek.
- Zatvorte veko domácej pekáreň.
- Teraz zapojte zástrčku spotrebiča do zásuvky.
- Použite tlačidlo programu Prog na výber príslušného programu. Dodatočné informácie k jednotlivým programom nájdete na strane 17.
- Pomocou tlačidla pre úroveň zhnednutia  vyberte požadovanú úroveň (svetlý, stredný, tmavý chlieb).
- Použite tlačidlo veľkosti chleba  na výber jeho požadovanej veľkosti (450 g alebo 750 g). Ak používate rýchly program (č. 4), nemusíte vyberať veľkosť chleba.
- Časovač môžete naprogramovať pomocou tlačidiel – a + (ďalšie informácie o použití funkcie časovača sú uvedené na strane 19). Tento krok môžete preskočiť, ak chcete začať s pečením ihneď.
- Hneď ako zadáte požadované nastavenia, môžete stlačením tlačidla Start/stop  spustiť proces pečenia. Ak je to možné, neotvárajte veko, pokým nebude pečenie dokončené, pretože každé otvorenie má negatívny vplyv na výsledok pečenia.
- V priebehu druhého procesu hnetenia budete v závislosti od zvoleného programu počuť opakované pipnutie (čísla 1, 2, 3, 4, 5, 7, 10 a 11). Teraz môžete otvoriť veko a pridať ďalšie prísady ako napríklad hrozienka alebo orešky. Veko potom okamžite zatvorte, aby ste pri pečení dosiahli najlepšie výsledky.
- Opakované pípanie budete počuť, hneď ako bude proces pečenia dokončený. Môžete okamžite vytiahnuť chlieb a ukončiť proces pečenia pridržaním stlačeného tlačidla Start/stop  alebo nechať zapnutú funkciu udržania teploty na maximálne 60 minút.
- Pri vyťahovaní nádoby na pečenie použite držadlo a zľahka pootočte nádobou proti smeru hodinových ručičiek. Nakloňte nádobu na pečenie tak, aby z nej chlieb mohol vypadnúť na chladiacu mriežku.
- Ak sa hnetací hák automaticky neuvoľní, môžete na jeho uvoľnenie použiť vyťahovač. To urobíte tak, že vložíte vyťahovač do otvoru v háku a zaistíte ho o spodnú stranu háka. Teraz opatrne vytiahnite hnetací hák von.
- Ak nie je v recepte uvedené inak, pred nakrájaním nechajte chlieb asi hodinu vychladnúť na mriežke.

Nastavenie časovača

Ak nechcete spustiť proces pečenia okamžite, môžete použiť funkciu časovača. Môžete nastaviť čas, kedy chcete, aby bol chlieb hotový, v krokoch po 10 minútach pomocou tlačidiel – a +. Spotrebič automaticky zohľadní čas nutný na jeho upečenie. Maximálny čas odloženia je 13 hodín.

Poznámka: Táto funkcia nie je k dispozícii pre nasledujúce programy: ultrarýchly program, džemy a pečenie.

Poznámka: Pri použití funkcie časovača nepoužívajte rýchlo sa kaziace potraviny, ako sú vajcia a čerstvé mlieko.

Funkcia udržania teploty

Hneď ako uplynie čas pečenia, automaticky začne plynúť čas udržiavania teploty trvajúci 60 minút. Ak chcete vytiahnuť chlieb okamžite po upečení, podržte stlačené tlačidlo **Start/stop** ^{Start}/_{Stop}, aby ste proces zastavili.

Funkcia pamäte

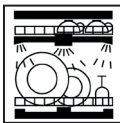
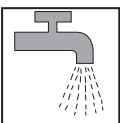
Ak dôjde v priebehu procesu pečenia k výpadku napájania kratšiemu než 10 minút, bude tento proces pokračovať automaticky bez toho, aby ste museli stlačiť tlačidlo **Start/stop** ^{Start}/_{Stop}. Ak výpadok napájania potrvá dlhšie než 10 minút, budete musieť domácu pekáreň zapnúť znovu.

Užitočné tipy

- **Ťažké cestá:** V prípade ťažkých ciest odporúčame zmeniť poradie. Najprv dajte do nádoby na pečenie suché prísady a potom kvapalné. Ak však chcete použiť funkciu časovača, dozrite na to, aby sa kvasnice nedostali príliš skoro do kontaktu s kvapalinou.
- **Zmesi na pečenie:** Ak nie je v recepte uvedené inak, program pre klasický bochník (č. 1) je všeobecne vhodný pre zmesi na pečenie. Nepridávajte viac vody do zmesi na pečenie, než je uvedené v recepte. V závislosti od receptu sa môže odporúčať znížiť množstvo vody až o 50 ml.
- **Zhnednutie:** Keďže domáca pekáreň nie je vybavená zdrojom tepla okolo veka, odporúčame, aby ste použili maximálnu úroveň zhnednutia, ak chcete, aby váš chlieb mal chrumkavú textúru.
- **Vajcia:** Ak používate viac vajec, musíte príslušným spôsobom zmenšiť objem kvapaliny. Taktiež odporúčame, aby ste vajcia pred naliatím do nádoby na pečenie rozšľahali.
- **Osvetlenie komory na pečenie:** Ak potrebujete vymeniť žiarovku, môžete odmontovať sklenený kryt pomocou mince. Použite žiarovku vhodnú do rúry s nasledujúcimi parametrami:
 - E14
 - Celková dĺžka 49 mm
 - Priemer skla 22 mm
 - 220 – 240 V
 - 15 W
 - 300 °C

Čistenie a ošetrovanie

Po použití vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Nechajte domácu pekáreň pred čistením vychladnúť. Vytiahnite nádobu na pečenie, uchopte ju za držadlo a pootočte s ňou proti smeru hodinových ručičiek. Potom vytiahnite hnetací hák. Ak máte problém s vytiahnutím hnetacieho háka, naplňte nádobu na pečenie vlažnou vodou a nechajte ju stáť asi 30 minút, aby sa mohla vsiaknuť do háka. Potom by sa mal dať vytiahnuť ľahšie. Vyčistite nádobu na pečenie a hnetací hák vlhkou handričkou, nepoužívajte silné a abrazívne čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškodiť nepríľnavú vrstvu. Nádoba na pečenie musí pred opätovným použitím úplne vyschnúť. Na vyčistenie domácej pekárne, veka a okienka použite vlhkú handričku. Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, mohli by ste povrch poškodiť. Nikdy neponárajte skrinku do vody. Aby ste si čistenie uľahčili, môžete odmernú nádobku, odmernú lyžičku a vyťahovač na hnetací hák umývať v umývačke.

	 Je možné umývať v umývačke	 Je možné umývať pod tečúcou vodou	 Utríeť vlhkou handričkou
Nádoba na pečenie	—	✓	✓
Hnetací hák	—	✓	✓
Odmerná nádobka	✓	✓	✓
Odmerná lyžička	✓	✓	✓
Vyťahovač na hák	✓	✓	✓
Plášť	—	—	✓

Riešenie problémov

Na displeji sa zobrazuje „HHH“ (a počť 5 pípnutí)

Teplota vnútri je príliš vysoká. Musíte zostať na aktuálnom programe. Otvorte veko a nechajte pekára vychladnúť 10 až 20 minút.

Na displeji sa zobrazí „LLL“ (a zaznie 5 pípnutí), keď stlačíte tlačidlo **Start/stop** ^{Start}_{Stop}

Teplota vnútri je príliš nízka. Zastavte pípkanie stlačením tlačidla **Start/stop** ^{Start}_{Stop} a otvorte veko. Počkajte 10 až 20 minút, pokiaľ spotrebič nedosiahne izbovú teplotu.

Na displeji sa zobrazí „EE0L“, keď stlačíte tlačidlo **Start/stop** ^{Start}_{Stop}

Snímač teploty nie je správne zapojený, odošlite spotrebič na opravu.

Tipy a odpovede

Problém	Príčina	Riešenie
Dym vychádza z komory na pečenie alebo z vetracích otvorov.	Prísady sa dostali do komory na pečenie alebo sa prilepili na vonkajšiu stranu nádoby na pečenie.	Odpojte zástrčku od siete a vyčistite vonkajší povrch nádoby na pečenie alebo vnútrojšok komory na pečenie.
Chlieb je prepadnutý uprostred a vlhký dole.	Chlieb zostal po upečení príliš dlho v nádobe na pečenie.	Vytiahnite chlieb z nádoby na pečenie, skôr než sa funkcia udržania teploty vypne.
Prísady neboli správne premiešané alebo sa chlieb správne neupiekol.	Zvolené nesprávne nastavenie programu.	Skontrolujte vybraný program a taktiež nastavenie pre veľkosť chleba a úroveň zhnednutia
	Príliš často ste otvárali veko v priebehu procesu pečenia.	Veko by ste nemali otvárať z iných dôvodov než kvôli pridaní dodatočných prísad. Musíte ho potom zavrieť okamžite po tom.
	Hnetací hák sa netočí.	Skontrolujte, či háku nebráni v pohybe napr. zrnko čierneho korenia. Vytiahnite nádobu na pečenie a skontrolujte, či sa hnetací hák môže otáčať. Ak nie, odošlite spotrebič na opravu.
Pekáreň sa nezapne a na displeji sa objaví „HHH“	Teplota vnútri je príliš vysoká.	Musíte zostať na aktuálnom programe. Otvorte veko a nechajte pekára vychladnúť 10 až 20 minút.
Chlieb kysne príliš rýchlo	Príliš veľa kvasníc, príliš veľa múky alebo príliš málo soli	Skontrolujte množstvo použitých prísad, podľa potreby ich upravte a taktiež skontrolujte, či ste nezabudli do zmesi pridať nejakú prísadu.
Chlieb nekysne alebo kysne zle	Žiadne kvasnice alebo príliš málo kvasníc alebo nesprávne množstvo vody	Skontrolujte množstvo použitých prísad, podľa potreby ich upravte a taktiež skontrolujte, či ste nezabudli do zmesi pridať nejakú prísadu.
	Droždie sa dostalo do kontaktu s kvapalinou príliš skoro	Nezabudnite plniť nádobu na pečenie v správnom poradí.
Chlieb je prepadnutý uprostred	Použili ste príliš veľa cesta pre danú veľkosť nádoby na pečenie	Skontrolujte množstvo použitých prísad a podľa potreby ich upravte. Ak používate prísady, ktoré obsahujú kvapaliny, musíte podľa toho zmenšiť objem vody.
	Droždie sa dostalo do kontaktu s kvapalinou príliš skoro	Urobte malú jamku v múke a pridajte suché kvasnice a predajte priamemu kontaktu medzi vodou a suchými kvasnicami.

	Problém	Príčina	Riešenie
	Ťažká, hrudkovitá textúra	Príliš veľa múky alebo príliš málo vody	Skontrolujte množstvo použitých prísad, podľa potreby ich upravte a taktiež skontrolujte, či ste nezabudli do zmesi pridať nejakú prísadu.
		Príliš málo kvasnic alebo cukru	Skontrolujte množstvo použitých prísad, podľa potreby ich upravte a taktiež skontrolujte, či ste nezabudli do zmesi pridať nejakú prísadu.
	Chlieb nie je uprostred upečený	Príliš veľa vody	Skontrolujte množstvo použitých prísad, podľa potreby ich upravte a taktiež skontrolujte, či ste nezabudli do zmesi pridať nejakú prísadu.
	Príliš svetlý chlieb/kôrka	Nesprávne zvolená úroveň zhnednutia	Keďže domáca pekáreň nie je vybavená zdrojom tepla okolo veka, odporúčame, aby ste použili maximálnu úroveň zhnednutia, ak chcete, aby váš chlieb mal chrumkavú textúru.



Zariadenie zodpovedá európskym smerniciam 2014/35/ES, 2014/30/ES a 2009/125/ES.

Tento výrobok nie je možné na konci životnosti likvidovať spolu s bežným domácim odpadom, ale musí byť umiestnený do zberného miesta na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Materiály sú znovu použiteľné podľa ich označenia. Recyklovaním použitých zariadení značne prispějete k ochrane nášho životného prostredia.

O vhodnom zbernom mieste sa, prosím, informujte na miestnych orgánoch štátnej správy.

Dokument podlieha zmenám.



ČESKÁ REPUBLIKA

contact-cz@wmf.com

773 070 853

Groupe SEB ČR s.r.o.

Futurama Business Park (budova A)

Sokolovská 651/136a

186 00 Praha 8

SLOVENSKO

contact-sk@wmf.com

232 199 932

GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o.

Cesta na Senec 2/A

821 04 Bratislava