

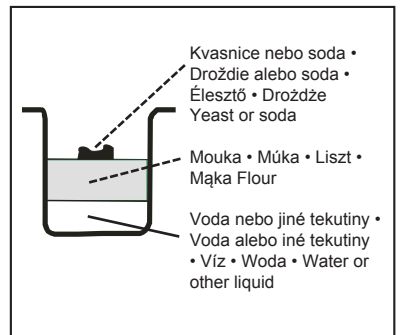
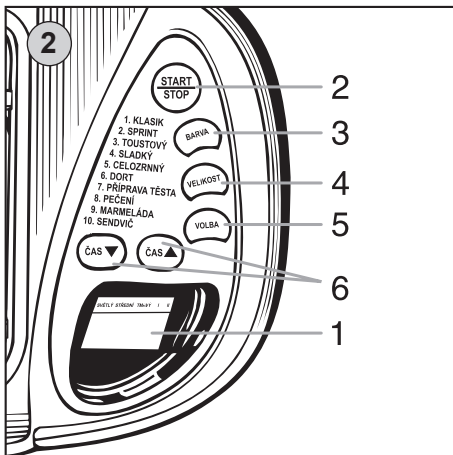
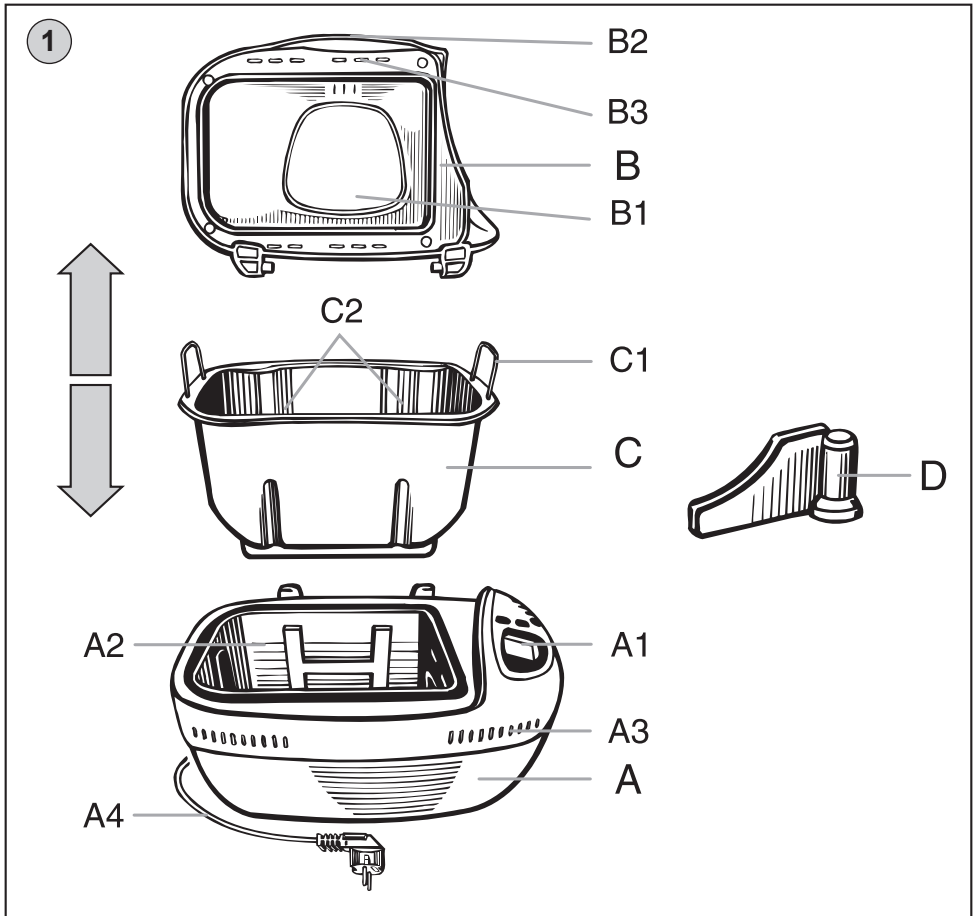
<i>Elektrická domáci pekárna na chleba</i> • NÁVOD K OBSLUZE	<b>CZ</b> 3-21
<i>Elektrická domáca pekáreň na chlieb</i> • NÁVOD NA OBSLUHU	<b>SK</b> 22-41
<i>Electric bread maker</i> • USER MANUAL	<b>GB</b> 42-58
<i>Elektromos kenyérsütő</i> • HASZNÁLATI UTASÍTÁS	<b>H</b> 59-71
<i>Uzządzenie do pieczenia chleba</i> • INSTRUKCJA OBSŁUGI	<b>PL</b> 72-88

# Siesta



29/4/2014

*eta*



## NÁVOD K OBSLUZE

**I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte celý návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod uschovejte jej pro budoucí použití.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší el. síti.
- Tento spotřebič nesmí být používán dětmi. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí. Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být přívod nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Po ukončení práce a před každou údržbou spotřebič vždy vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky.
- Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřými rukama a taháním za napájecí přívod!
- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a podobné účely (příprava pokrmů)! Není určen pro komerční použití!
- Nepoužívejte pekárnu venku!
- Nepoužívejte pekárnu chleba k vytápění místnosti!
- Výrobek doporučujeme během pečení nevyzkoušeného receptu kontrolovat!
- Pekárnu nikdy neponořujte do vody (ani částečně)! a nemyjte pod tekoucí vodou!

- Nikdy nezapínejte pekárnou bez vložené nádoby.
- Před připojením k elektrické zásuvce musí být v pekárně vhodná surovina na pečení. Zahřátím v suchém stavu by mohlo dojít k jejímu poškození.
- Před pečením odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE–sáček atd.**).
- Při manipulaci se spotřebičem postupujte tak, aby nedošlo k poranění (např. popálení, opaření). V průběhu pečení vystupuje horká pára z větracích otvorů a povrch pekárně je horký.
- Během provozu pekárně se vyvarujte potřísnění horkého skla víka vodou nebo jinou tekutinou.
- Spotřebič nepřeházejte v horkém stavu, při eventuálním překlopení hrozí nebezpečí úrazu popálením.
- Pokud z pekárně vychází kouř způsobený vznícením připravovaných surovin, nechte víko uzavřené, pekárnou ihned vypněte a odpojte od elektrické sítě.
- Pékárnu nepoužívejte k jiným účelům (např. **k sušení zvířat, výrobků z textilu, obuvi atd.**) než doporučuje výrobce.
- Nikdy v pekárně neohřívejte vodu, neboť by to mohlo vyvolat vytvoření vápenatých usazenin a neodstranitelných skvrn na nádobě. Tyto skvrny jsou však nezávadné a v žádném případě neovlivňují normální funkci pekárně.
- Pékárnu používejte pouze na místech, kde nehrozí její převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy, dřevo, atd.**) a tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák**) a vlhkých povrchů (např. **dřezy, umyvadlo**).
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím od výrobce.
- Nikdy nezakrývejte prostor mezi pláštěm a pečicí formou a nevsunujte do tohoto prostoru žádné předměty (např. **prsty, žlice, atd.**). Prostor mezi pláštěm a pečicí formou musí být volný.
- Nikdy spotřebič nezakrývejte, zabráníte tak nebezpečí vzniku vnitřního požáru.
- Nedotýkejte se při pečení okrajů nádoby a míst, kde vystupuje pára, hrozí nebezpečí popálení a opaření.
- Z hlediska požární bezpečnosti pekárně vyhovuje ČSN 06 1008. Ve smyslu této normy se jedná o spotřebiče, které lze provozovat na stole nebo podobném povrchu s tím, že ve směru hlavního sálání tepla, musí být dodržena bezpečná vzdálenost od povrchů hořlavých hmot **min. 500 mm** a v ostatních směrech **min. 100 mm**.
- Po ukončení práce vždy odpojte spotřebič od elektrické zásuvky.
- Neovíňte napájecí přívod kolem spotřebiče, prodlouží se tak jeho životnost.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem, nesmí se ponořit do vody a ohýbat přes hrany.
- Zabraňte tomu, aby přívodní kabel volně visel přes hranu pracovní desky, kde by na něho mohly dosáhnout děti.
- Spotřebič je přenosný a je vybaven pohyblivým přívodem s vidlicí, jenž zabezpečuje dvupólové odpojení od el. sítě.
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím od výrobce.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel, než pro který je určen a popsán v tomto návodu!
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár, apod.**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

## II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)

### A – pekárna

- A1 – ovládací panel
- A2 – pečicí prostor

- A3 – větrací otvory
- A4 – napájecí přívod

### B – víko

- B1 – průzor
- B2 – držadlo

- B3 – větrací otvory

### C – pečicí forma

- C1 – výsuvná držadla

- C2 – hřídele

### D – hnětací háky

### E – nástroj na vyjmutí háků

### F – odměřovací lžice (5/15 ml)

### G – odměřovací pohár (200 ml)

## III. OVLÁDÁČÍ PANEL

### 1) DISPLEJ – ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ

Po uvedení pekárny do provozu se na displeji objeví základní nastavení „1 3:30“ (tj. program **KLASIK**) a ozve se zvukový signál (pípnutí).

- číslice 1 označuje, který program byl zvolen,
- číslice 3:30 označuje čas přípravy zvoleného programu.
- poloha šipky s nápisem poskytuje informaci o zvolené barvě pečeného chleba (SVĚTLÝ, STŘEDNÍ, TMAVÝ),
- poloha šipky s nápisem poskytuje informaci o zvolené hmotnosti pečeného chleba (MALÝ=I., VĚTŠÍ=II.).

Základní nastavení po připojení pekárny k el. síti je (velikost II. a zhnědnutí STŘEDNÍ).

Během provozu lze na displeji sledovat průběh postupu programu. S postupem programu se číslice nastaveného času postupně snižují. Během hodinového ohřevu na displeji zůstává stále zobrazeno **0:00** (dvojtečka mezi číslicemi bliká). Po skončení přihřívání se na displeji zobrazí naprogramovaný čas (dvojtečka mezi číslicemi neblíká).

### 2) Tlačítko START/STOP

Tlačítko slouží pro spuštění a ukončení programu. Jakmile se tlačítko **START/STOP** stlačí, začnou body časové hodnoty blikat. Základní nastavení programu „KLASIK“ se zobrazí na displeji. Je-li třeba použít jiný program, navolte ho pomocí tlačítka **VOLBA**. Po stisknutí a přidržení tlačítka **START/STOP** přibližně na 3 sekundy zazní zvukový signál (dlouhé pípnutí) a program se ukončí. Tento postup platí i pokud chcete ukončit 60 min. přihřívání pekárny.

### 3) Tlačítko BARVA

Tlačítko slouží pro nastavení požadované barvy zhnědnutí chleba (SVĚTLÝ, STŘEDNÍ, TMAVÝ). Značka a nápis na displeji (▲) znázorňuje zvolenou barvu chleba. Neplatí pro program 7-PŘÍPRAVA TĚSTA, 9-MARMELÁDA, 10-SENDVIČ.

### 4) Tlačítko VELIKOST – I. /II.

Tlačítko slouží k nastavení požadované hmotnosti chleba v jednotlivých programech tj. **0,75 kg**, **1,3 kg** (viz tabulka a recepty). Značka a nápis na displeji (▲) znázorňuje zvolenou velikost chleba. Neplatí pro program 2-SPRINT, 3-TOUSTOVÝ, SLADKÝ, 6-DORT, 7-PŘÍPRAVA TĚSTA, 8-PEČENÍ a 9-MARMELÁDA.

- velikost I. = **0,75 kg** (1.5 LB) = pro malé množství chleba,
- velikost II. = **1,3 kg** (2.5 LB) = pro velké množství chleba.

Objem nádoby umožňuje přípravu potravin (chleba, dortu, těsta, sekané) až do maximální hmotnosti 1,5 kg.

### 5) Tlačítko VOLBA

Tlačítko slouží pro nastavení požadovaného programu. Číslice na displeji znázorňuje zvolený program a jeho přednastavený čas přípravy. Dále můžete tlačítkem BARVA nastavit zhnědnutí chleba a tlačítkem VELIKOST nastavit jeho hmotnost.

Úpravou těchto parametrů dojde automaticky i ke změně (zkrácení / prodloužení) času přípravy. Seznam programů

### 6) Tlačítko ČAS

Tlačítko slouží pro nastavení požadovaného času přípravy pečení chleba. Programy 2-SPRINT, 4-SLADKÝ, 6-DORT, 9-MARMELADA nelze načasovat na pozdější spuštění. Hodiny a minuty, po kterých by měla započít příprava, musí být přičteny k příslušnému základnímu času pro konkrétní program. Maximální časovací doba kterou lze nastavit je 13 hodin. Nastavený čas se přičte k času přípravy, tzn. na displeji bude svítit čas, za jak dlouho zvolený program skončí.

Příklad: Je 20:30 hodin a chléb má být hotov druhý den ráno v 7:00 hodin, tj. za 10 hodin a 30 minut. Stiskněte a držte tlačítko ČAS dokud se na displeji neobjeví hodnota 10:30, tj. čas mezi přítomností (20:30) a kdy chléb má být hotov. Zvolený čas se nastavuje po 10 minutách.

#### Pozor:

- Funkci časovače používejte jen u receptů, které jste již předem s úspěchem vyzkoušeli, a tyto recepty dále neměňte.
- Nadměrné množství těsta může přetéci a připeče se na topném tělese.
- Při vkládání surovin do formy vždy nejprve nalijte tekutinu, pak přidejte mouku a na závěr sušené droždí. Během doby, než je program spuštěn, se droždí nesmí dostat do kontaktu s tekutinou, jinak by začalo působit předčasně a těsto, resp. chléb by se později při pečení propadl.
- Při práci s časovou funkcí nikdy nepoužívejte ingredience podléhající zkáze jako čerstvé mléko, vajíčka, ovoce, jogurt, sýr cibule atd. protože by se mohly přes noc zkazit!
- Pékárnu používejte jen v místnostech s teplotou nad 18 °C. Droždí totiž začíná působit až při teplotě asi 17 °C a výše. Pokud byste pekárnou umístili do chladnější místnosti, nebylo by zaručeno dobré vykynutí těsta.
- Akustické signál (pípnutí), které signalizuje přidávání surovin (oříšky, semínka, sušené ovoce apod.) a ukončení programu, nelze vypnout, zazní tedy i v noci.

## SEZNAM PROGRAMŮ

### 1. KLASIK

Program je určen pro bílý pšeničný a hnědý žitný chléb, také pro chléb ochucený bylinkami a rozinkami. Tento program se používá nejvíce.

### 2. SPRINT

Program je určen pro rychlou přípravu bílého, pšeničného a žitného chleba. Chléb pečený v tomto režimu je menší a má hutnější střed.

### 3. TOUSTOVÝ

Program je určen pro pečení lehkého chleba, francouzského chleba s křupavou kůrkou a lehkým středem.

Toto nastavení poskytuje delší čas na hnětení/míchání a kynutí potřebného k dodání „nadýchanější“ struktury charakteristické pro francouzský chléb. V tomto režimu nelze nastavit velikost bochníku.

**Poznámka:** Konečným tvarem ovšem není bageta.

#### 4. SLADKÝ

Program je určen pro pečení sladkých typů chleba s křupavější kůrkou než při pečení s programem "KLASIK".

#### 5. CELOZRNNÝ

Program je určen pro pečení celozrnného chleba z mouky s nízkým obsahem lepku. Toto nastavení poskytuje delší čas na hnětení/míchání, kynutí (tj. nabobtnání zrn) a přehřátí. S tímto programem nedoporučujeme používat funkci "ČAS".

#### 6. DORT

Program je určen pro hnětení/míchání surovin (např. na dort, koláč), které se následně pečou po nastavený čas. Doporučujeme napřed zamíchat složky do dvou dílů a ty potom vysypat do pečicí formy. Doporučujeme napřed zamíchat složky do dvou dílů a ty potom vysypat do pečicí misky. (Podrobněji v receptáři).

#### 7. PŘÍPRAVA TĚSTA

Program je určen pro hnětení/míchání a následné kynutí těsta bez pečení. K přípravě těsta můžete použít různé suroviny pro různé druhy pečiva (např. chlebové rohlíky, pizza atd.). Pokud chcete následně péci, musíte nastavit odpovídající hmotnost, požadovanou barvu kůrky a typ programu.

#### 8. PEČENÍ

Program je určen pro pečení hnědého chleba, dortů nebo sekané. Program je přednastaven na 60 minut. Délku pečení však můžete upravit podle potřeby tlačítkem ČAS. Nejdélsí nastavení je na 1 hodinu. V tomto režimu nelze nastavit velikost bochníku.

#### 9. MARMELÁDA

Program je určen pro přípravu džemu nebo marmelády nebo kompotu z čerstvého ovoce. Při časté přípravě džemu vám doporučujeme si obstarat druhou formu, kterou budete používat výhradně k tomuto účelu. Kyseliny uvolňující se při vaření z ovoce by mohly způsobit, že chléb upečený ve stejné formě se nebude dobře vyklápat.

#### 10. SENDVIČ

Program je určen pro pečení lehkého chleba s měkkou a hrubou kůrkou.

#### 11. SLADKÝ

Program je určen pro pečení sladkých typů chleba s křupavější kůrkou než při pečení s programem "KLASIK".

### IV. FUNKCE PEKÁRNÝ CHLEBA

Funkce zvukového signálu se spustí:

- když se stiskne kterékoliv z programových tlačítek (1x krátké nebo dlouhé pípnutí),
- během druhého hnětacího cyklu při programech 1-KLASIK, 2-SPRINT, 3-TOUSTOVÝ, 4-SLADKÝ, 5-CELOZRNNÝ, 6-DORT, 7-PŘÍPRAVA TĚSTA a 10-SENDVIČ pro signalizaci, že cereálie, ovoce, ořechy, nebo jiné ingredience mohou být přidány (12x pípnutí),

- když se docílí konce programu (12x pípnutí),
- když se aktivuje bezpečnostní funkce (trvalé pípání),
- během 1 hod. přihřívání každou 5 minutu (5x pípnutí) a po ukončení přihřívání (1x pípnutí).

### Bezpečnostní funkce

- Pokud chcete pekárnou použít ihned po předchozím pečení a je-li teplota vnitřního prostoru pekárný ještě příliš vysoká (nad 40 °C), po stisknutí tlačítka **START/STOP** se na displeji objeví nápis **H HH** a ozve se trvalý zvukový signál (pípání). Pekařnu nelze uvést do provozu. Z tohoto důvodu otevřete víko, případně vyjměte pečicí formu a vyčkejte než pekárna zchladne. Zvukový signál zrušíte stisknutím tlačítka **START/STOP**.
- Pokud se po stisknutí tlačítka **START/STOP** na displeji zobrazí nápis **E EO** nebo **E E1**, je nutné spotřebič odnést do odborného servisu.
- Pokud dojde k výpadku el. proudu během provozu, pekárna si po dobu 10 minut pamatuje své nastavení. Je-li výpadek proudu delší než 10 minut (displej ukazuje základní nastavení), proces se už neobnoví a je nutné pekárnou znovu zapnout. To lze provést jen tehdy, pokud přerušování programu nenastalo později než ve fázi hnětení. Pak lze případně pokračovat nastavením vlastního programu (vymazat již ukončené pracovní cykly). Pokud se však těsto nacházelo již v poslední fázi kynutí a výpadek proudu trvá delší dobu, nelze už těsto použít a je potřeba začít znovu od začátku s novými ingrediencemi.
- Upozorňujeme, že pekárna nemá z bezpečnostních důvodů horní ohřev, a proto kůrka na horní straně chleba není tak tmavá jako zespodu a po stranách.

### V. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ A POSTUP PEČENÍ CHLEBA

Odstraňte veškerý obalový materiál vyjměte pekárnou a příslušenství. Z pekárný odstraňte všechny případné adhezční fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části které přijdou do styku s potravinami v horké vodě s přidávkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout. **Osušené součásti poskládejte zpět do pekárný a ponechte otevřené víko.** Následně nastavte program **8–PEČENÍ** a zapněte na 10 minut pekárnou bez vložených surovin, poté nechejte pekárnou vychladnout. Případné krátké, mírné zakouření není na závadu. Umístěte pekárnou na rovný a suchý povrch. Vidlici napájecího přívodu **A4** připojte k elektrické síti. Formu **C** uchopte oběma rukama, zasuňte ji do pekárný a dotlačte tak, aby byla pevně aretována ve středu pečicího prostoru **A2**. Následně zasuňte dva hnětací háky **D** na hřídele **C2** v pečicí formě. Háky nasuňte na hřídele tak, aby rovnou plochou směřovaly dolů a v pečicí formě směřovaly buď k sobě nebo od sebe. Do formy vložte pomocí odměrek **F, G**, ingredience v pořadí předepsaném příslušným receptem. **Dodržte, ale vždy základní pravidlo – nejdříve všechny tekuté suroviny poté všechny sypké suroviny a nakonec kvasnice případně zlepšující přípravky.** Uzavřete víko **B** pekárný. Na ovládacím panelu **A** nastavte požadovaný program (**VOLBA / VELIKOST / BARVA / ČAS**). Nakonec stiskněte tlačítko **START/STOP**.

Pekárna automaticky zahřívá, míchá a hněte těsto dokud se nedocílí správné konzistence. Po ukončení posledního cyklu hnětení se pekárna ohřeje na optimální teplotu pro vykynutí těsta. Následně pekárna automaticky nastaví teplotu a čas pečení chleba. Po ukončení pečení zazní zvukový signál, že chléb nebo specialita se může vyjmout z pekárný. Po ukončení pečení zazní zvukový signál, že chléb nebo specialita se může vyjmout z pekárný. Následně se pekárna přepne na 1 hod. do programu přihřívání, pokud přihřívání nepožadujete, stiskněte tlačítko **START/STOP** na cca 3 sek. a program se tak ukončí.



## Poznámka

- U typů těst, která jsou velmi těžká, např. s vysokým podílem žitné mouky, doporučujeme poradí přísad změnit – nejprve sušené droždí, mouku a tekutinu přidat až na závěr, aby se těsto dobře prohnětl. Pokud využíváte funkci časovače (odložený start), dbejte na to, aby droždí nepřišlo předčasně do kontaktu s tekutinou.
- U programů 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 10 dochází nejdříve k předeřtání pekárny a poté následuje proces míchání, hnětení, z tohoto důvodu pekárna ihned po zapnutí nevydává žádný „hluk“.
- Je-li chléb příliš světlý na konci pečicího programu, použijte program **PEČENÍ** pro jeho další zhnědnutí. Za tímto účelem stiskněte tlačítko **START/STOP**, potom navolte program **8–PEČENÍ** a opět stiskněte tlačítko **START/STOP**.
- Při používání pekárny dochází k vydání charakteristického zvuku (cvakání). Tento jev je naprosto normální a není důvodem k reklamaci spotřebiče.

## Konec naprogramovaných fází

Po ukončení programu tahem vyjměte pečicí formu **C**, položte ji na tepelně odolnou pevnou podložku (např. prkénko). Pokud chléb nevypadne z formy na podložku, hýbejte hnětacími hřídelemi několikrát sem a tam dokud se chléb neuvolní. Zůstanou-li hnětací háky v chlebu za pomoci nástroje **E** je snadno vyjměte. Poté chléb nechte vychladnout. Pro krájení chleba použijte el. kráječ nebo speciální nůž se zoubkováním ostřím. Pokud chléb nesníte celý, doporučujeme vám uložit zbytek do plastového sáčku nebo nádoby. Chléb můžete skladovat až 3 dny při pokojové teplotě. Jestliže ho potřebujete uskladnit na delší dobu, vložte ho do plastového sáčku nebo nádoby a následně do mrazničky. Skladujte max. 10 dní. Protože doma vyrobený chléb neobsahuje žádné konzervanty, jeho skladovací doba obecně není delší než skladovací lhůta pro chléb zakoupený v obchodě.

**Poznámka:** doporučujeme při manipulaci s horkou pečicí formou, háky apod. používat ochranné pracovní pomůcky (např. chňapky). Nikdy nepoužívejte hrubou sílu na stěny pečicí formy, abyste uvolnili hotový bochník!

## VI. OTÁZKY A ODPOVĚDI TÝKAJÍCÍ SE PEČENÍ

*Po pečení se chléb lepí na nádobu*

Po ukončení pečení nechte chléb asi 10 minut zchladnout a následně obraťte formu dnem nahoru. Dle potřeby po pečení pohybuje hřídelemi hnětacích háků zleva doprava. Pro další pečení celou formu včetně hnětacích háků vymastěte.

*Jak zabránit tvorbě děr v chlebu způsobených přítomností hnětacích háků?*

Hnětací háky můžete vyjmout prsty pokrytými moukou před poslední fází kynutí těsta.

*Těsto překyne přes okraj nádoby*

To se stává zejména když se užívá pšeničná mouka a je to následek vyššího obsahu lepku.

- Snižte množství mouky a přizpůsobte ostatní ingredience. Hotový chléb bude ještě stále mít dostatečný objem.
- Na těsto rozestřete polévkovou lžící horkého roztaveného margarínu.

*Chléb není dostatečně vykynutý*

- Jestliže se uprostřed chleba vytvoří rýha tvaru V, mouka neobsahuje dost lepku. To značí, že mouka obsahuje příliš málo proteinu (což se stává zejména za deštivého léta) nebo protože mouka je příliš vlhká.

Opatření: přidejte polévkovou lžící pšeničného lepku na každých 500 g mouky.

b) Jestliže chléb je uprostřed zúžený může příčina spočívat z jednoho následujících důvodů:

- teplota vody byla příliš vysoká,
- bylo použito nadměrné množství vody,
- mouka byla chudá na lepek.

*Kdy lze otevřít víko pekárny během provozu?*

Všeobecně řečeno lze víko pekárny otevřít vždy během fáze hnětení. Během této fáze mohou být ještě přidána malá množství mouky nebo tekutiny. Má-li chléb mít po dopečení určité aspekty, postupujte takto: Před poslední fází kynutí odklopte víko a opatrně nařizněte tvořící se kůru chleba ostrým předehřátým nožem, rozptylte na něj cereálie nebo rozestřete na kůru směs bramborové mouky a vody za účelem docílení lesklé povrchové úpravy. To je však naposledy, kdy může být víko otevřeno, protože jinak prostředek chleba poklesne (viz tabulka „program časování fází“ a informace na displeji).

## Mouka

Nejdůležitější složkou mouky při přípravě chleba je protein nazývaný gluten (lepek). Jde o přírodní činidlo, díky kterému těsto drží svůj tvar a umožňuje zadržet oxid uhličitý produkovaný kvasnicemi. Termínem „silná/pevná“ mouka označujeme mouku s vysokým obsahem glutenu.

## Co je pšeničná celozrnná mouka?

Celozrnná mouka se vyrábí ze všech druhů cereálií (obilovin), včetně pšenice. Termín „celozrnný“ značí, že mouka byla umleta z celých zrn a proto má vyšší obsah nestrávitelných částic a tím uděluje mouce tmavší barvu. Užití celozrnné mouky, ale nedává chlebu tmavší zabarvení, jak se obecně věří.

## Co se musí dělat při použití žitné mouky?

Žitná mouka obsahuje určité procento lepku, toto procento je však nižší než u ostatních muk. Aby se chléb stal lehce stravitelným, musí se připravit celozrnný žitný chléb s větším množstvím kvasnic.

## Kolik existuje různých druhů mouky a jak se používají?

- a) Kukuřičná, rýžová a bramborová mouka je vhodná pro osoby alergické na lepek, nebo pro ty, kteří trpí maloabsorpčním syndromem nebo břišními nemocemi.
- b) Mouka z pšenice špády je drahá, ale neobsahuje chemické přísady, protože pšenice roste na velmi chudé půdě a nevyžaduje žádné hnojivo. Špádová mouka je obzvláště vhodná pro alergiky. Lze ji použít ve všech receptech popsanych v receptáři a obsahujících mouku typu 405, 550 a 1050.
- c) Mouka z prosa je obzvláště vhodná pro osoby trpícími mnoha alergiemi. Lze ji použít ve všech receptech předepisujících mouku typu 405, 550 a 1050, jak je popsáno v receptáři. Mouka z tvrdé pšenice je vhodná na bagety díky své konzistenci a může být nahrazena krupicí z tvrdé pšenice.

## Typy mouky pod číselnými kódy

00 Pšeničná mouka hladká světlá

T 400 Pšeničná výběrová polohrubá

T 405 pšeničná mouka polohrubá výběrová, je umletá ze zrna, které má odstraněný klíček a obal (otrubu) a je vlastně nejsvětější, a tedy „nejmíň“ celozrnná

T 450 Pšeničná hrubá (krupice)

- T 512 Pšeničná pekařská speciál
- T 530 Pšeničná mouka hladká světlá – pekařská speciál
- T 550 Pšeničná mouka polohrubá světlá
- T 650 Pšeničná mouka hladká polosvětlá,
- T 700 Pšeničná mouka světlá konzumní
- T 1000 Pšeničná mouka hladká tmavá (chlebová)
- T 1050 Pšeničná mouka chlebová
- T 1150 Chlebová mouka
- T 1800 Pšeničná celozrnná, hrubá; celozrnná, jemná

### **Žitné mouky**

- T 500 Žitná světlá
- T 930 Žitná tmavá chlebová
- T 960 Žitná chlebová
- T 1150 Žitná mouka hladká chlebová
- T 1700 Žitná celozrnná

### **Kvasnice (droždí)**

Kvasnice jsou živým organismem. V těstě se rozmnožují a produkují bublinky oxidu uhličitého způsobující kynutí těsta. Pro přípravu chleba v domácí pekárně je nejlépe použít sušené kvasnice, protože se snáze odměří. Jsou k dostání v sáčku a kvašení u těchto kvasnic není vázáno na cukr. Mají nižší podíl cukru, čímž jsou pro vás zdravější. Nepoužité sušené kvasnice uchovejte při nízké teplotě a na suchém místě ve vzduchotěsném obalu. Použit lze samozřejmě též čerstvé droždí, je však potřeba počítat s případnou různou intenzitou kynutí podle toho, jak je droždí čerstvé. V zásadě platí, že čerstvé droždí je třeba předem nechat vzejít v tekutině, která je uvedena v receptu. Na 500 g mouky je potřeba cca 10-13 g čerstvého droždí, pokud chleba pečete v pekárně, neboť droždí ve vlhku a teplem prostředí, které pekárny utvoří, kyne intenzivněji než v běžně troubě. Pokud v pekárně připravujete pouze těsto a chleba pak upečete v troubě, doporučujeme použít 20 g droždí.

### **Sůl**

Sůl samozřejmě dodává chlebu chuť. Ale může také zpomalit účinek kvašení. Díky soli je těsto pevné, kompaktní a nekyne tak rychle. Sůl také zlepšuje strukturu těsta. Používejte běžnou stolní sůl. Nepoužívejte hrubou sůl nebo náhražky.

### **Máslo**

Zvýrazňuje chuť a změkčuje, můžete také použít margarín nebo olivový olej. Používáte-li máslo, nakrájejte je na malé kousky, aby se během přípravy rovnoměrně rozptýlilo v těstu nebo ho nechte změkknout. 15 g másla můžete nahradit 1 lžící oleje. Nepřidávejte horké máslo. Tuk nesmí přijít do styku s droždím, jelikož by mohl bránit jejich rehydrataci. Příliš mnoho tuku zpomaluje kynutí. Nepoužívejte nízkotučné krémy nebo náhražky másla.

### **Cukr a sladidla (např. med, melasa)**

Cukr dodává chlebu chuť a částečně je příčinou toho, že kůrka zhnědne. Aby kůrka byla světlejší a tenčí, lze snížit množství cukru až o 20 % aniž by se změnila chuť pečiva. Pokud máte raději měkčí a světlejší kůrku, nahraďte cukr medem. Cukr nelze nahradit umělými sladidly, protože kvasnice s nimi nereagují.

**Poznámka:** pokud přidáte cukr, některé druhy sušených kvasnic nemusí začít kvasit.

## Voda

Používejte vždy vodu o pokojové teplotě, nejlépe okolo 22 °C.

## Ostatní suroviny

Mohou znamenat vše od sušeného ovoce, sýrů, vajec, ořechů, hnědé mouky, koření, bylin apod. Je to jen na Vás. Ale nezapomeňte, že potraviny jako sýr, mléko a čerstvé ovoce mají vcelku vysoký obsah vody, který určuje konečný vzhled bochníku. Používejte raději sušené náhražky jako sušší sýry, sušené mléko apod. Až budete zběhlejší v používání pekárny, poznáte, zda je těsto sušší nebo naopak a během procesu přidáte vodu nebo mouku. Nezapomeňte, kolik jste přidali soli, protože ta zpomaluje kvašení. Některé suroviny můžete smíchat na začátku, např. sušené mléko, pevné semínka a jogurt, ale některé přidejte až po zvukovém signálu, např. ořechy, sušené ovoce. Ořechy nejmenno nasekejte, protože by se mohly prořezat strukturou bochníku a způsobit jeho klesnutí. Při sledování průběhu pečení poznáte, kdy se ozve zvukový signál.

## Podmínky

Pracovní podmínky jsou velmi důležité, rozdíl ve velikosti chleba připravovaném v teplém a studeném prostředí je 15 %.

## Uskladnění chleba

Doma vyrobený chléb neobsahuje žádné konzervanty. Pokud, ale chléb vložíte do čisté a vzduchotěsné nádoby a tu vložíte do chladničky, vydrží vám 5–7 dnů. Navíc můžete chléb zmrazit.

## Jak lze vyrobit čerstvý chléb pro snazší stravení?

Přidáním mačkaného vařeného bramboru do mouky a následným hnětením těsta se učiní čerstvý chléb snáze stravitelným.

## Co lze dělat, když chléb chutná po droždí?

- Tato chuť je často odstraňována přidáním cukru.
- Přidejte do vody 1 polévkovou lžici octa pro malé bochníky chleba a 2 polévkové lžice pro velké bochníky.
- Namísto vody použijte podmáslí nebo kefir. To platí pro všechny recepty a doporučuje se pro zlepšení svěžesti chleba.

## Proč chléb pečený v klasické peci chutná odlišně od chleba vyrobeného v zařízení na výrobu chleba?

Závisí to na rozdílném stupni vlhkosti: Chléb pečený v klasické peci je sušší z důvodu většího pečicího prostoru, zatímco chléb zhotovený v zařízení na pečení chleba je vlhčí.

## VII. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**Před každou údržbou spotřebič vypněte a odpojte od elektrické sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky! Čištění provádějte vždy na vychladnutém spotřebiči a pravidelně po každém použití!** Doporučujeme potřít novou pečicí formu a hnětací háky teplu vzdorujícím tukem před jejich prvním použitím a nechat je ohřát v pekárně po dobu asi 10 minut. Po jejich vychladnutí očistíte (vyleštíte) pečicí formu od tuku papírovým ubrouskem. Toto se doporučuje provést na ochranu nepřilnavého povrchu. Tento postup může být čas od času opakován. Pro čištění použijte mírný detergent. Nikdy nepoužívejte chemické čisticí látky, benzín, čističe pecí nebo detergenty, které škrábou nebo jinak ničí povlak.

Vlhkým hadříkem odstraňte všechny ingredience a drobký z víka, pláště a pečicího prostoru. **Nikdy nenamáčejte pekárnu do vody ani nenaplňujte pečicí prostor vodou!** Otřete vnější plochy pečicí formy vlhkým hadříkem. Vnitřní plochy lze umýt trochou detergentní tekutiny. Jak hnětací háky, tak i pohonné hřídele se musí očistit ihned po použití. Zůstanou-li hnětací háky ve formě, budou se později těžce vyndávat. V takovém případě naplňte formu teplou vodou a nechte ji v klidu po dobu asi 30 minut. Pak vyjměte hnětací háky. Nenamáčejte ve vodě pečicí formu příliš dlouho, ovlivnilo by to rotaci hřídelí. Pečicí forma je opatřena nepřilnavým povlakem. Proto nepoužívejte kovové nástroje, které by mohly během čištění povrch poškrábat. Normální je, že v průběhu času se barva povrchu mění. Tato změna ale žádným způsobem nemění vlastnosti povrchu.

### VIII. OTÁZKY A ODPOVĚDI K PEKÁRNĚ

Problém	Příčina	Řešení
Kouř vychází z pečicího prostoru nebo z ventilačních otvorů.	Ingredience lnou na pečicí prostor nebo na vnější stranu pečicí formy.	Odpojte napájecí přívod od el. instalace a vyčistěte vnější části pečicí formy nebo pečicí prostor.
Střed chleba klesá a na spodu je vlhký.	Chléb zůstal po ukončení pečení a přehřevu příliš dlouho v pečicí formě.	Vyndejtechléb z pečicí formy před ukončením přehřívací fáze.
Chléb se obtížně vyndává z pečicí formy.	Spodní strana bochníku je přilepena na hnětacích hákách.	Hýbejte hřídelí sem a tam, dokudchléb nevypadne. Po pečení vyčistěte hnětací háky a hřídele. Dle potřeby naplňte pečicí formou na 30 minut teplou vodou. Poté lze snadno vyjmout hnětací háky a vyčistit je.
Ingredience nejsou správně míchány achléb se nepeče správně.	Nesprávné nastavení programu.	Zkontrolujte zvolený program a ostatní nastavení.
	Během provozu pekárny bylo víko několikrát otevřeno.	Neotevírejte víko po posledním vykynutí.
	Dlouhodobý výpadek elektrické sítě během provozu pekárny.	Viz. odst. IV. Funkce pekárny chleba
	Otáčení hnětacích háků je zablokováno.	Zkontrolujte zda hnětací háky nejsou zablokovan zrný apod. Vyndejte pečicí formu a zkontrolujte zda se hřídele volně otáčejí. Není-li tomu tak, obraťte se na zákaznický servis.

Pečicí forma se během hnětení nadzvedává.	Těsto je příliš husté. Hnětací háky jsou zablokovány a pečicí forma je vylačována nahoru.	Otevřete víko a do těsta přidejte trochu tekutiny. Poté víko opět uzavřete.
Pekárnu nelze spustit. Displej zobrazuje <b>HHH</b>	Pekárna je ještě horká z předchozího pečicího cyklu.	Stisknutím tlačítka START/STOP zrušíte zvukový signál. Vyměňte pečicí formu a nechte pekárnu vychladnout. Poté vraťte pečicí formu na své místo, nastavte znovu program a zapněte pekárnu.

## IX. EKOLOGIE

Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Uvedené symboly na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamenají, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem jejich správné likvidace je odevzdejte na k tomu určených sběrných místech, kde budou přijaty zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa (viz [www.elektrowin.cz](http://www.elektrowin.cz)). Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě přívod odříznout, spotřebič tak bude nepoužitelný.

**Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis!**

**Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!**

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 577 055 333 nebo na internetové adrese [www.eta.cz](http://www.eta.cz).

## X. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku výrobku
Hmotnost cca (kg)	6,5
Příkon v pohotovostním režimu je	< 1,00 W.

Na výrobek bylo vydáno ES prohlášení o shodě podle zákona č. 22/1997 Sb. v platném znění. Výrobek splňuje požadavky níže uvedených nařízení vlády v platném znění:

- NV č. 17/2003 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na elektrická zařízení nízkého napětí (odpovídá Směrnici Rady č. 2006/95/ES v platném znění).
- NV č. 616/2006 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na výrobky z hlediska jejich elektromagnetické kompatibility (odpovídá Směrnici Rady č. 2004/108/ES v platném znění).
- NV č. 481/2012 Sb., Nařízení vlády o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (odpovídá Směrnici Evropského parlamentu a Rady 2011/65/EU v platném znění).

Na výrobek bylo vydáno prohlášení o shodě podle zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění. Výrobek odpovídá svými vlastnostmi požadavkům stanoveným vyhláškou MZ č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy. Výrobek je v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

**Nepodstatné odchytky od standardního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si výrobce vyhrazuje.**

*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.*

Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v kolébkách, postýlkách, kočárkách nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.

**VÝROBCE:** ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Česká republika.

## XI. OTÁZKY A ODPOVĚDI TÝKAJÍCÍ SE RECEPTŮ

Problém	Příčina	Řešení
Chléb příliš rychle vykyne	- Příliš mnoho droždí, příliš mnoho mouky, nedostatek soli - Nebo několik těchto příčin	a/b a/b
Chléb vůbec nevykyne nebo jen nedostatečně	- Vůbec žádné nebo příliš málo droždí - Staré nebo prošlé droždí - Tekutina příliš horká - Droždí se dostalo do styku s tekutinou - Nesprávný typ mouky nebo prošlá mouka - Příliš mnoho nebo nedostatek tekutiny - Nedostatek cukru	a/b e c d e a/b/g a/b
Chléb příliš vykyne a rozlije se na pečicí formu	- Je-li voda příliš měkká, droždí více kvasí - Příliš mnoho mléka ovlivní kvašení droždí	f/k c
Střed chleba se snižuje Po dokončení pečení je v chlebu prohlubeň	- Objem těsta je větší než forma a chléb se sníží - Tekutiny je příliš mnoho - Kvašení je příliš krátké nebo není dosti dlouhé z důvodu nadměrné teploty vody nebo pečicího prostoru nebo nadměrné vlhkosti - Droždí je příliš mnoho	a/f a/b/h c/h/i k
Struktura chleba je těžká a hrudkovitá	- Příliš mnoho mouky nebo nedostatek tekutiny - Nedostatek droždí nebo cukru - Příliš mnoho ovoce, hrubé mouky nebo jedné z ostatních ingrediencí - Stará nebo prošlá mouka	a/b/g a/b b e
Střed chleba není upečen	- Příliš mnoho nebo nedostatek tekutiny - Vysoká vlhkost vzduchu - Recept obsahuje vlhké ingredience	a/b/g h g
Otevřená nebo hrubá struktura chleba nebo příliš mnoho děr	- Příliš mnoho vody - Žádná sůl - Vysoká vlhkost, voda příliš horká	g b h/i
Chléb je na povrchu nedopečený	- Objem je příliš velký vůči pečicí formě - Nadměrné množství mouky, zejména pro bílý chléb - Příliš moc droždí a málo soli - Příliš moc cukru - Sladké ingredience navíc k cukru	a/f f a/b a/b b
Krajíce jsou nerovnoměrné nebo hrudkovité	- Chléb nebyl dostatečně vychlazen (pára neunikla)	j
Usazeniny mouky na kůře	- Mouka nebyla během hnětení na bocích dobře zpracována	g



## Řešení problémů:

- a) Ingredience správně odměřte.
- b) Nastavte dávkování ingrediencí.
- c) Použijte jinou tekutinu nebo ji nechte zchladnout na teplotu pokoje. Ingredience předepsané receptem přidejte ve správném pořadí. Utvořte malou prohloubeninu uprostřed mouky a vložte do ní rozdrobené droždí nebo suché droždí. Vyvarujte se přímému styku droždí s tekutinou.
- d) Používejte jen čerstvé a správně skladované ingredience.
- e) Opravte množství tekutiny. Používají-li se ingredience obsahující vodu, dávka přidávané vody se musí náležitě snížit.
- f) V případě velmi vlhkého počasí snižte množství vody o 1 až 2 polévkové lžíce.
- g) Vyjměte chléb z formy ihned po upečení a před rozřezáním ho nechte nejméně 15 minut zchladnout na vhodné podložce (např. dřevěném prkénku).
- h) V případě velmi vlhkého počasí snižte množství vody o 1 až 2 polévkové lžíce.
- i) Při velmi teplém počasí nepoužívejte funkci odloženého startu. Používejte studené tekutiny. Abyste zkrátili dobu kynutí, zvolte program **2-SPRINT**.
- j) Vyjměte chléb z formy ihned po upečení a před rozřezáním ho nechte nejméně 15 minut zchladnout na vhodné podložce (např. dřevěném prkénku).
- k) Použijte menší množství droždí, eventuálně zredukujte množství všech surovin o 1/4 z uvedeného množství.

## XII. POZNÁMKY K RECEPTŮM

### 1. Ingredience

Jelikož každá ingredience hraje specifickou roli pro úspěšné pečení chleba, je odměřování stejně důležité jako pořadí, ve kterém se ingredience přidávají.

- Nejdůležitější ingredience, jako tekutina, mouka, sůl, cukr a droždí (lze použít buď suché nebo čerstvé droždí) ovlivňují úspěšný výsledek přípravy těsta a chleba. Vždy použijte správné množství ve správném poměru.
- Použijte teplé ingredience jestliže se těsto má připravit ihned. Přejete-li si nastavit funkci odloženého zapnutí doporučuje se použít studné ingredience, aby se předešlo stavu, kdy droždí počne kynout příliš brzy.
- Margarin, máslo a mléko ovlivňují chuť a vůni chleba.
- Aby kůrka byla světlejší a tenčí, lze snížit množství cukru o 20 % bez ovlivnění úspěšného výsledku pečení. Dáváte-li přednost měkčí a světlejší kůrce, nahradte cukr medem.
- Přejete-li si přidat cereální zrna, nechte je přes noc namáčet. Snižte množství mouky a tekutiny (až o 1/5). U žitné mouky jsou kvasnice nepostradatelné.
- Jestliže chcete obzvláště lehký chléb, bohatý na stravu pro povzbuzení činnosti střev, přidejte do těsta pšeničné otruby. Příslušné dávkování je 1 polévková lžíce na 500 g mouky a zvýšte množství tekutiny o 1 polévkovou lžici. Při použití žitné mouky je nezbytný kvásek. Obsahuje bakterie kyseliny mléčné a octové, které způsobují, že je chléb lehký a jemně nakyslý. Kvásek si můžete vyrobit sami, je však nutno počítat s časem potřebným na jeho přípravu. V našich receptech proto používáme kvásek v prášku, koncentrát, který lze zakoupit v balíčku s obsahem 15 g (na 1 kg mouky). Údaje v receptu je nutné dodržovat, jinak se chléb bude drobit. Pokud použijete kvásek v prášku v jiné koncentraci (balíček s obsahem 100 g na 1 kg mouky), je potřeba zredukovat množství mouky: 1 kg asi o 80 g, příp. dále přizpůsobit recept.

## 2. Přizpůsobování dávek

Mají-li dávky být zvýšeny nebo sníženy, zajistěte, aby byly dodrženy poměry původních receptů. Pro docílení perfektních výsledků, se řiďte dále uvedenými základními pravidly pro přizpůsobení dávek ingrediencí:

### • Tekutiny/mouka

Těsto by mělo být měkké (ale ne příliš) a snadno hnětené, aniž by se stalo vláknitým. Lehkým hnětením by se měla vytvořit koule, která se nelepí na stěny formy. To ale není případ těžkých těst jako z celozrnného žita nebo s cereálním chlebem. Zkontrolujte těsto 5 minut po prvním hnětení. Je-li příliš vlhké, přidáním mouky po malých dávkách, se docílí správná konzistence těsta. Je-li těsto příliš suché, přidávejte během hnětení vodu po lžících. Tyto úpravy by měly být prováděny postupně (ne více než 1 lžice naraz) a vždy je třeba vyčkat, zda se přidání projeví. Těsto můžete zhodnotit ještě před začátkem pečení tak, že se ho lehce dotknete konečky prstů. Těsto by mělo klást mírný odpor a otisky prstů by postupně měly vymizet.

### • Nahrazování tekutin

Při používání receptem předepsaných ingrediencí obsahujících tekutinu (např. tvaroh, jogurt atd.) se musí snížit množství tekutiny na přepokládané celkové množství. Při použití vajíček ušlehejte je v odměřovacím poháru a doplňte pohár další požadovanou tekutinou na předpokládané množství.

### • Žijete-li na vysoko položeném místě (nad 750 m nad mořem), těsto vykyne rychleji.

V takovém případě lze množství droždí snížit o 1/4 až 1/2 kávové lžičky pro poměrné snížení jeho vykynutí. Totéž platí zvláště o měkké vodě.

### • Zlepšující přípravky

při pečení můžete do směsi přidávat různé zlepšující přípravky (např. chlebestar, chlebovit, topmix, essirool, vital, falco, emulger apod.).

## 3. Přidávání a odměřování ingrediencí a množství

- Tekutiny odměřujte přiloženou odměrnou nádobou. Pro odměřování čajových lžiček a polévkových lžic použijte dvoustrannou odměrku. Množství odměřené odměrkou musí být zarovnané, ne vrchovaté. Nesprávná množství přináší špatné výsledky.
- Vždy vložte v první řadě tekutinu, ale droždí až nakonec. Aby se předešlo příliš rychlé aktivaci droždí (zejména při použití odloženého zapnutí), tak se musí zabránit styku droždí a tekutinou.
- Pro měření užíjte vždy stejné měrné jednotky. Hmotnosti v gramech musí být přesně odměřeny.
- Pro mililitrové označení lze použít dodaný odměřovací pohár, který má dílky stupnice od 50 do 200 ml.
- Ovocné, ořechové nebo cereální ingredience: Přejete-li si přidat další ingredience, můžete tak učinit pomocí zvláštních programů po zaznění zvukového signálu. Přidáte-li ingredience příliš brzo, budou během hnětení rozdraceny.

#### 4. Hmotnosti a objemy chleba

- V níže uvedených receptech najdete přibližné údaje týkající se hmotností chleba. Uvidíte, že hmotnost ryze bílého chleba je nižší, nežli celozrnného chleba. To je dáno skutečností, že bílá mouka více kyne..
- Přes přibližné hmotnostní údaje mohou nastat malé rozdíly. Skutečná hmotnost chleba hodně závisí na vlhkosti místnosti v době přípravy.
- Všechny chleby s podstatným podílem pšenice dosahují značný objem a přesahují hranu nádoby po posledním vykynutí v případě nejvyšší hmotnostní třídy. Chléb se ale nerozlije. Část chleba vně formy snáze zhnědne v porovnání s chlebem uvnitř formy.
- Kde je pro sladké chleby navržen program **2–SPRINT**, můžete použít ingredience v menších množstvích také pro program **6–DORT** pro přípravu lehčího chleba.

#### 5. Výsledky pečení

- Výsledek pečení závisí na podmínkách v místě (měkká voda, vysoká relativní vlhkost vzduchu, vysoká nadmořská výška, konzistence ingrediencí atd.). Proto údaje v receptech tvoří referenční body, které mohou být vhodně upraveny. Jestliže jeden nebo jiný recept nevyjde napoprvé, nenechte se odradit. Snažte se najít důvod a zkuste to znovu obměnou podílů.
- Je-li chléb po pečení příliš bledý, můžete ho nechat zhnědnout v rámci programu **8–PEČENÍ**.
- Doporučuje se upéct zkušební chléb před skutečným nastavením funkce pro použití přes noc, takže v případě nutnosti budete moci provést potřebné změny.
- Případné další informace o celiakii a receptech pro bezlepkovou dietu získáte na internetových stránkách „Poradenského centra“ [www.bezlepkovadieta.cz](http://www.bezlepkovadieta.cz), e-mail: [info@bezlepkovadieta.cz](mailto:info@bezlepkovadieta.cz).
- Protože nemůžeme nijak ovlivnit kvalitu používaných surovin ani další faktory jako např. okolní teplotu, vlhkost vzduchu apod., nemůžeme převzít zodpovědnost za to, zda se chléb pečený dle našich receptů skutečně stoprocentně povede.

\* Přihřívání surovin se zapne jen když pokojová teplota je nižší než 25 °C. Je-li pokojová teplota nad 25 °C, mají ingredience již správnou teplotu a není proto důvod pro přehřev. Pro první a druhé vykynutí těsta musí pokojová teplota být nad 25 °C nebo dostatečně vysoká tak, aby těsto vykynulo bez přidavného topení.

\*\* Přihřívání se zapne jenom když pokojová teplota je nižší než 35 °C.

## Časování programových fází

Menu číslo	1		2	
	KLASIK		SPRINT	
Velikost	I.	II.		
Přibližná hmotnost chleba (g)	750	1300		
Čas přípravy (hod.)	3:20	3:30	1:58	
Přehřev, motor neběží - topení zap./vyp. 5/25 s*	17	20	5	
Míchání	3	3	3	
1. Hnětení	2	2	2	
2. Hnětení topení zap./vyp. 5/25 s	13	13	20	
Zobrazený čas na displeji (hod.)	cca 2:54	cca 2:57	cca. 1:33	
1. Vykynutí top. zap./vyp. (5/25 s)*	45	45	-	
Hlazení těsta	1	1	-	
2. Vykynutí top. zap./vyp. (5/25 s)*	18	18	7	
Hlazení těsta	1	1	-	
3. Vykynutí těsta top. zap./vyp. (5/25 s)**	45	45	25	
Pečení top. zap./vyp. (22/8 s) po docílení teploty 8/22 s.	55	62	55	
Fáze uležení	-	-	-	
Přihřívání (min.)	60	60	60	
Časový spínač (hod.)	13	13	-	

	3	4	5		6	7	8	9	10	
	TOASTOVÝ	SLADKÝ	CELOZRNÝ		DORT	PŘÍPRAVA TĚSTA	PEČENÍ	MARMELÁDA (pouze citrusová)	SENDVIČ	
			I.	II.					I.	II.
			750	1300					750	1300
	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Následující časy jsou předepsány v minutách										
	22	3	37	40		22	-	Topení zap./vyp. 15 / 15 s	11	22
	3	3	3	3	3,5	3	-	15	3	3
	2	2	2	2	-	2	-	-	2	2
	16	5	13	13	Šlehání 12,5 (min.) a topení 8 (min.) zap./vyp. 5/25 s	16	-	-	13	13
Signál pro přidání ingrediencí										
	-	-	cca. 2:44	cca. 2:47	cca. 1:49	-	-	-	cca. 2:34	cca. 2:45
	45	-	45	45	-	-	-	-	45	45
	1	-	1	1	-	-	-	-	1	1
	25	7	18	18	-	45	-	-	18	18
	1	-	1	1	-	-	-	-	1	1
	50	27	35	35	-	22	-	-	39	39
	65	65	55	62	80	-	60	45 míchání/ vaření top. zap./vyp. 15 / 15 s	56	56
	-	-	-	-	16	-	-	20	-	-
	60	-	60	60	-	-	-	-	60	60
Předprogramování										
	13	-	13	13	-	13	13	-	13	13

## NÁVOD NA OBSLUHU

## I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite si obrázky a návod si uschovajte pre neskoršie použitie.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej sieti.
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- **Výrobok je určený len na použitie v domácnostiach (príprava pokrmov)! Nie je konštruovaný pre komerčné používanie!**
- **Nepoužívajte pekáreň vonku!**
- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí. Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Deti si so spotrebičom nesmú hrať.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak správne nepracuje, alebo ak spadol na zem a poškodil sa. V takomto prípade odneste spotrebič do špecializovaného servisu, aby preverili jeho bezpečnosť a funkčnosť.
- Ak sa napájací prívod spotrebiča poškodí, spotrebič hneď odpojte od elektrickej siete. Prívod musí vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo vzniku úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybuju, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- **Po skončení práce a pred každou údržbou spotrebič vždy vypnite a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky.**
- Spotrebič nepoužívajte na vyhrievanie miestnosti!
- Spotrebič odporúčame počas pečenia podľa nevyskúšaného receptu kontrolovať.
- **Domácu pekáreň nikdy neponárajte do vody (ani čiastočne)!**
- Nikdy nezapínajte pekáreň bez vlozenej nádoby.
- Pred pečením odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE—vrecko**).

- Pekáreň musí byť naplnená vhodnými surovinami na pečenie pred pripojením do elektrickej siete. V prípade zapnutia naprázdno sa môže poškodiť.
- Pri manipulácii so spotrebičom postupujte tak, aby ste sa neporanili (napríklad nepopálili alebo neoparili). Počas pečenia z vetracích otvorov vystupuje horúca para a povrch spotrebiča je horúci.
- Ak z pekárne stúpa dym spôsobený vznietením sa použitých surovín, veko nechajte zatvorené, spotrebič hneď vypnite a odpojte od elektrickej siete. Pekáreň nepoužívajte na iné účely (napr. **na sušenie textilu alebo obuvi**), ako uvádza výrobca.
- V pekárni nikdy neohrievajte vodu, pretože by sa mohli vytvoriť väpenaté usadeniny a neodstrániteľné škvrny na nádobe. Tieto škvrny sú nezávadné a v žiadnom prípade nemajú vplyv na funkciu pekárne.
- Domácu pekáreň používajte iba na miestach, kde nehrozí jej prevrhnutie, a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov (napríklad **záclon, závesov, dreva atď.**) a tepelných zdrojov (napríklad **kachiel, el./plynového sporáka**).
- Nikdy nezakrývajte priestor medzi plášťom a pečúcou formou a nevsúvajte do tohto priestoru žiadne predmety (napríklad **lyžicu alebo prsty**). Priestor medzi plášťom a pečúcou formou musí zostať voľný.
- Pri pečení sa nedotýkajte okrajov nádoby a miest, odkiaľ vychádza para. Hrozí nebezpečenstvo **popálenia** alebo **obarenia**.
- Z hľadiska požiarnej ochrany bezpečnosti môže pekáreň pracovať na stole alebo podobnom povrchu s tým, že v smere hlavného sálania tepla musí byť dodržaná bezpečná vzdialenosť od horľavých povrchov minimálne 500 mm a v ostatných smeroch minimálne 100 mm.
- Po skončení práce spotrebič vždy odpojte od elektrickej siete.
- Napájací prívod nikdy neovíjajte okolo spotrebiča, predĺžite tak jeho životnosť.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie byť ponorený do vody.
- Zabráňte tomu, aby prívodný kábel voľne visel cez hranu pracovnej dosky, kde by našo mohli dosiahnuť deti.
- Spotrebič je prenosný, má pohyblivý prívod s vidlicou, ktorá zabezpečuje dvojpólové odpojenie od elektrickej siete.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom od výrobcu.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel, než na ktorý je určený a opísaný v tomto návode!
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a jeho príslušenstva (napríklad **znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie, požiar**), a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

## II. OPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (obr. 1)

### A — domáca pekáreň

- A1 — ovládací panel
- A2 — pečúci priestor
- A3 — vetracie otvory
- A4 — napájací prívod

### B — veko

- B1 — priehľad
- B2 — rukoväť
- B3 — vetracie otvory

### C — forma na pečenie

- C1 — výsuvné rukoväť
- C2 — hriadele

### D — miesiace háky

**E** — nástroj na vybratie hákov

**F** — odmerka lyžica (5/15 ml)

**G** — odmerka pohár (200 ml)

### III. OVLÁDACÍ PANEL

#### 1. DISPLEJ — ZÁKLADNÉ NASTAVENIE

Po uvedení pekárne do činnosti sa na displeji objaví základný program **KLASIK** a ozve sa zvukový signál (pípnutie). Príklad: 1 3:30.

- číslica 1 označuje program, ktorý bol zvolený,
- čísla 3:30 čas prípravy podľa zvoleného programu.
- poloha šípky s nápisom poskytuje informáciu o zvolenej farbe pečeného chleba (SVĚTLÝ, STŘEDNÍ, TMAVÝ),
- poloha šípky poskytuje informáciu o zvolenej hmotnosti pečeného chleba (MALÝ=I., VĚTŠÍ=II.).

Základné nastavenie po pripojení domácej pekárne do elektrickej siete je veľkosť II.

— stredné zhnednutie. Počas prevádzky možno sledovať na displeji priebeh postupu programu. S postupom programu sa číselný údaj zvoleného času znižuje. Počas hodinového ohrevu na displeji zostáva stále zobrazené 0:00 a dvojbodka medzi číslicami bliká. Po ukončení prihrievania sa na displeji objaví čas programu a dvojbodka medzi číslicami neblinká.

#### 2. Tlačidlo START/STOP

Tlačidlo slúži na spustenie a ukončenie programu. Hneď ako tlačidlo **START/STOP** stlačíte, začnú blikáť body časovej hodnoty. Tlačidlo podržte, pokým nezaznie zvukový signál.

Štartovacia poloha uvedeného programu **KLASIK** sa zobrazí na displeji. Ak chcete použiť iný program, zvoľte ho tlačidlom **VOLBA**. po stlačení a pridržaní tlačidla **START/STOP** približne na 3 sekundy zaznie zvukový signál (dlhé pípnutie) a program sa ukončí. Tento postup platí aj ak chcete ukončiť 60 min. prihrievanie pekárne.

#### 3. Tlačidlo BARVA (farba)

Nastavte zvolené zhnednutie chleba, farba: SVETLÁ / STREDNÁ / TMAVÁ. Značka a nápis na displeji (▲) znázorňuje zvolenú farbu chleba. Neplatí pre program 7-PŘÍPRAVA TĚSTA, 9-MARMELÁDA a 10-SENDVIČ.

#### 4. Tlačidlo VELIKOST (veľkosť) — I./II.

Nastavte zvolenú hmotnosť chleba v jednotlivých programoch tj. **0,75 kg** a **1,3 kg** (pozri v receptári). Značka na displeji (▲) znázorňuje zvolenú veľkosť chleba. Neplatí pre program 2-SPRINT, 3-TOUSTOVÝ, 4-SLADKÝ, 6-DORT, 7-PŘÍPRAVA TĚSTA, 8-PEČENÍ a 9-MARMELÁDA.

- veľkosť **0,75 kg** (1.5 LB) — malý peceň chleba,
- veľkosť **1,3 kg** (2.5 LB) — väčší peceň chleba.

Objem nádoby umožňuje prípravu potravín (chleba, torty, cesta, sekanej) až do maximálnej hmotnosti 1,5 kg.

#### 5. Tlačidlo VOLBA (voľba)

Použite toto tlačidlo na výber jedného programu. Číslica na displeji znázorňuje zvolený program a jeho prednastavený čas prípravy. Ďalej môžete tlačidlom **BARVA** nastaviť zhnednutie chleba a tlačidlom **VELIKOST** nastaviť jeho hmotnosť. Úpravou týchto parametrov dôjde automaticky aj k zmene (skráteniu / predĺženiu) času prípravy.



## 6. Tlačidlo ČAS

Nastavuje sa ním doba prípravy a pečenia chleba. Programy 2—SPRINT, 4—SLADKÝ, 6—DORT a 9—MARMELEDA sa na neskorší začiatok naprogramovať nedajú. Hodiny a minúty, po ktorých by mala začať príprava, musia byť prirátané k príslušnému základnému času konkrétneho programu. Maximálna doba, na ktorú možno zvoliť dobu prípravy, je 13 hodín. Nastavený čas sa pripočíta k času prípravy, tzn. na displeji bude svietiť čas, za ako dlho zvolený program skončí

**Príklad:** Je 20:30 h. Chlieb má byť hotový na druhý deň o 7:00 h ráno, t. j. o 10 hodín a 30 minút. Stlačte a držte tlačidlo **ČAS**, pokým sa na displeji nezjaví hodnota 10:30, t.j. časový rozdiel medzi prítomnosťou (20:30 h) a momentom, keď má byť chlieb hotový (7:00 h). Zvolený čas sa nastavuje po 10 minútach.

### Pozor:

- Funkciu časovača používajte iba u receptov, ktoré ste už predtým úspešne vyskúšali, a tieto recepty ďalej nemeňte.
- Nadmerné množstvo cesta môže pretiecť a pripiesť sa na topnom telese.
- Pri vkladaní surovín do formy vždy najprv nalejte tekutinu, potom pridajte múku a na záver sušené droždie. Počas obdobia, než je program spustený, sa droždie nesmie dostať do kontaktu s tekutinou, inak by začalo pôsobiť predčasne a cesto, resp. chlieb by sa neskôr pri pečení prepadol.
- Pri práci s časovým odkladom nikdy nepoužívajte prísady podliehajúce rýchlej skaze, napríklad čerstvé mlieko, vajčička, jogurt, syr, ovocie alebo cibuľu, pretože by sa mohli počas noci zkažiť!
- Pékareň používajte len v miestnostiach s teplotou nad 18 °C. Droždie totiž začína pôsobiť až pri teplote asi 17 °C a vyššie. Pokiaľ by ste pékareň umiestnili do chladnejšej miestnosti, nebolo by zaručené dobré vykysnutie cesta.
- Akustický signál (pípnutie), ktorý signalizuje pridávanie surovín (oriešky, semenka, sušené ovocie a pod.) a ukončenie programu, nie je možné vypnúť, zaznie teda i v noci.

## SEZNAM PROGRAMOV

### 1. KLASIK

Na prípravu bieleho, pšeničného a ražného chleba. Toto je najčastejšie využívaný program.

### 2. SPRINT

Program je určený na rýchlu prípravu bieleho, pšeničného a ražného chleba. Toto je najčastejšie využívaný program.

### 3. TOUSTOVÝ

Program je určený na pečenie ľahkého chleba, francúzskeho chleba s chrumkavou kôrkou a ľahkým stredom. Toto nastavenie poskytuje dlhší čas na miesenie/miešanie a kysnutie potrebného na dodanie „nadýchanejšej“ štruktúry charakteristickej pre francúzsky chlieb.

**Poznámka:** Konečným tvarom však nie je bageta.

### 4. SLADKÝ

Na pečenie sladkých typov chleba s chrumkavou kôrkou než pri pečení s programom „KLASIK“.

## 5. CELOZRNNÝ

Program je určený na pečenie celozrnného chleba z múky s nízkym obsahom lepku. Toto nastavenie poskytuje dlhší čas na miesenie/miešanie, kysnutie (t. j. napučanie zrn) a predhriatie. **S týmto programom neodporúčame používať funkciu "ČAS"**.

## 6. DORT

Program je určený na miesenie/miešanie surovín (napr. na tortu, koláč), ktoré sa následne pečú nastavený čas. Odporúčame napred zamiešať zložky do dvoch dielov a tie potom vysypať do misky na pečenie.

## 7. PŘÍPRAVA TĚSTA

Program je určený na miesenie/miešanie a následné kysnutie cesta bez pečenia. Na prípravu cesta môžete použiť rôzne suroviny pre rôzne druhy pečiva (napr. chlebové rožky, pizza atď.). Ak chcete následne piecť, musíte nastaviť zodpovedajúcu hmotnosť, požadovanú farbu kôrky a typ programu.

## 8. PEČENÍ

Program je určený na pečenie hnedého chleba, torty alebo sekanej. Program je prednastavený na 60 minút. Dĺžku pečenia však môžete upraviť podľa potreby tlačidlami ČAS. Najdlhšie nastavenie je na 1 hodinu.

## 9. MARMELÁDA

Program je určený na prípravu džemu alebo marmelády alebo kompótu z čerstvého ovocia. Pri častej príprave džemu vám doporučujeme si obstarat' druhú formu, ktorú budete používať výhradne k tomuto účelu. Kyseliny uvoľňujúce sa pri varení z ovocia by mohli pôsobiť, že chlieb upečený v rovnakej forme sa nebude dobre vyklápať

## 10. SENDVIČ

Na prípravu svetlého sendvičového chleba.

## IV. FUNKCIE DOMÁCEJ PEKÁRNE NA CHLIEB

Zvukový signál sa ozve:

- pri stlačení ktoréhokolvek programového tlačidla (1x krátke alebo dlhé pípnutie),
- počas druhého miesiaceho cyklu programov 1—KLASIK, 2—SPRINT, 3—TOUSTOVÝ, 4—SLADKÝ, 5—CELOZRNNÝ, 6—DORT, 7—PŘÍPRAVA TĚSTA a 10—SENDVIČ alebo pri oznámení, že majú byť pridané cereálie, ovocie, orechy alebo iné prísady (12x pípnutie),
- pri skončení programu (12x pípnutie),
- keď sa aktivuje bezpečnostná funkcia (trvalé pípanie),
- počas 1 hod. prihrievania každú 5 minútu (5x pípnutie) na konci prihrievanie (1x pípnutie).

### Bezpečnostné funkcie

- Ak je teplota spotrebiča po predchádzajúcom použití príliš vysoká (napríklad neklesla **pod 40 °C**), pri opätovnom stlačení tlačidla **START/STOP** sa na displeji zjaví **H HH** a zaznie trvalý zvukový signál. Pekáreň nie je možné uviesť do prevádzky. Z tohto dôvodu otvorte veko, prípadne vyberte formu na pečenie a počkajte, kým spotrebič nevychladne. Zvukový signál zrušíte stlačením tlačidla **START/STOP**.
- Pokiaľ sa po stlačení tlačidla **START/STOP** na displeji zobrazí nápis **E EO** alebo **E E1**, je nutné spotrebič odniesť do odborného servisu.
- Ak dôjde k výpadku el. prúdu počas prevádzky, pekáreň si počas 10 minút pamätá svoje nastavenie.

Ak je výpadok prúdu dlhší než 10 minút, (displej ukazuje základné nastavenie), proces sa už neobnoví a je nutné pekárňu znova zapnúť. To je možné vykonať len vtedy, pokiaľ prerušenie programu nenastalo neskôr než vo fáze hnetenia. Potom je možné prípadne pokračovať nastavením vlastného programu (vymazať už ukončené pracovné cykly). Pokiaľ sa však cesto nachádzalo už v poslednej fáze kysnutia a výpadok prúdu trvá dlhší čas, nie je možné už cesto použiť a je potrebné začať znova od začiatku s novými ingredienciami.

- Upozdorňujeme, že pekárňu nemá z bezpečnostných dôvodov horný ohrev, a preto kôrka na hornej strane chleba nie je tak tmavá ako zospodu a po stranách.

## V. PRÍPRAVA NA POUŽITIE A POPSTUP PEČENIA CHLEBA

Vyberte domácu pekárňu a príslušenstvo a odstráňte všetok obalový materiál. Z pekárne odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepky alebo papier. Pred prvým použitím umyte všetky časti, ktoré sa dostanú do styku s potravinami, roztokom teplej vody a saponátu, dôkladne ich opláknite čistou vodou a utrite dosucha, alebo ich nechajte uschnúť. **Osušené súčasti poskladajte späť do pekárne a nechajte otvorené veko.** Potom nastavte program **8—PEČENÍ** a zapnite na 10 minút prázdny spotrebič (bez vložených surovín), potom nechajte pekárňu vychladnúť. Prípadné mierne dymenie nie je porucha spotrebiča. Umiestite spotrebič na rovný a suchý povrch. Vidlicu napájacieho prívodu **A4** pripojte do elektrickej siete. Formu **C** chyťte oboma rukami, zasuňte ju do domácej pekárne a zatlačte tak, aby bola pevne uchytená v strede priestoru na pečenie **A2**. Potom vo forme na pečenie nasuňte dva miesiace háky **D** na hriadele tak, aby rovnou plochou smerovali dole a vo forme na pečenie smerovali buď k sebe alebo od seba. Do formy vložte pomocou odmeriek **F, G** prísady v takom poradí, ako to stanovuje recept. Dodržte, ale vždy základné pravidlo — najskôr všetky tekuté suroviny, potom všetky sypké suroviny, prípadne zlepšujúce prípravky. Veko pekárne **B** zatvorte. Na ovládacom paneli **A** nastavte zvolený program (**VOLBA / VELIKOST / BARVA / ČAS**). Potom stlačte tlačidlo **START/STOP**. Domáca pekárňu automaticky nahrieva, vymieša a potom miesi cesto, pokiaľ nemá správnu konzistenciu. Po skončení posledného cyklu miesenia sa spotrebič zohreje na optimálnu teplotu na vykysnutie cesta a potom pekárňu automaticky nastaví teplotu a dobu pečenia chleba. Po skončení pečenia zaznie zvukový signál oznamujúci, že chlieb alebo inú špecialitu môžete zo spotrebiča vybrať. Vzápätí sa zapne na hodinu prihrievanie. Ak prihrievanie nepožadujete, stlačte tlačidlo **START/STOP** na cca 3 sek. a program sa tak ukončí.

### Poznámka

- Pri typoch ciest, ktoré sú veľmi ťažké, napr. s vysokým podielom žitnej múky, odporúčame poradiť prísad zmeniť – najprv sušené droždie, múku a tekutinu pridať až na záver, aby sa cesto dobre premiesilo. Pokiaľ využívate funkciu časovača (odložený štart), dbajte na to, aby droždie neprišlo predčasne do kontaktu s tekutinou.
- U programov 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 10, dochádza najskôr k predhrievaniu pekárne a potom nasleduje proces miešania, miesenie z tohto dôvodu pekárňu ihneď po zapnutí nevydáva žiaden „hluk“.
- Ak je na konci programu chlieb príliš svetlý, použite program **PEČENÍ** (pečenie) na jeho ďalšie zhnedenutie. Stlačte tlačidlo **START/STOP**, zvolte program **8—PEČENÍ** (pečenie) a zapnite pekárňu.
- Pri používaní pekárne dochádza k vydaniu charakteristického zvuku (cvakaníu). Tento jav je úplne normálny a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.

## Koniec naprogramovaných cyklov

- Po skončení programu vytiahnite formu na pečenie **C**, položte ju na tepelne odolnú podložku (napríklad drevenú dosku). Ak chlieb nevypadne hneď na podložku, pohnite niekoľkokrát sem a tam hriadeľom na miesenie, aby sa chlieb uvoľnil.
- Ak zostanú hnetacie háky v chlebe, pomocou nástroja **E** ich jednoducho vyberte. Potom chlieb nechajte vychladnúť.
- Na krájanie chleba použite el. krájač alebo špeciálny nôž so zúbkovaným ostrím. Pokiaľ chlieb nezjete celý, odporúčame vám uložiť zvyšok do plastového vrecúška alebo nádoby. Chlieb môžete skladovať až 3 dni pri izbovej teplote. Ak ho potrebujete uskladniť na dlhší čas, vložte ho do plastového vrecúška alebo nádoby a následne do mrazničky. Skladujte max. 10 dní. Pretože doma vyrobený chlieb neobsahuje žiadne konzervačné látky, jeho skladovacia lehota všeobecne nie je dlhšia než skladovacia lehota pre chlieb zakúpený v obchode.

## Poznámka

Odporúčame pri manipulácii s horúcou formou na pečenie, hákmi a pod. používať ochranné pracovné pomôcky (napr. chňapky). Nikdy nepoužívajte hrubú silu na steny formy na pečenie, abyste uvoľnili hotový bochník!

## VI. OTÁZKY A ODPOVEDE, KTORÉ SA TÝKAJÚ PEČENIA

*Po upečení sa chlieb prilepil na nádobu*

Po skončení pečenia chlieb ponechajte asi 10 minút vychladnúť a potom obráťte formu hore dnom. Ak sa vám chlieb nepodarí vyklopiť, pohybujte hriadeľmi miesiacich hákov zľava doprava, kým sa chlieb neuvoľní. Pred ďalším pečením celú formu a miesiace háky potrite tukom.

*Ako predísť dieram v chlebe po miesiacich hákoch?*

Miesiace háky môžete vybrať pred posledným cyklom kysnutia cesta pomúčenými prstami. Cesto prekysne cez okraj nádoby.

Stáva sa to iba vtedy, keď sa použije pšeničná múka s vyšším obsahom lepku.

- Znížte množstvo múky a v príslušnom pomere aj množstvo ostatných prísad. Hotový chlieb bude mať dostatočný objem.
- Pred kysnutím na cesto rozotrite polievkovú lyžicu horúceho roztopeného margarínu.

*Chlieb dostatočne nevykysol*

- a) Ak sa uprostred cesta vytvorí ryha v tvare V, múka neobsahuje dosť lepku. To znamená, že múka obsahuje veľmi málo proteínu (následok daždivého leta), alebo je príliš vlhká. Opatrenie: pridajte polievkovú lyžicu pšeničného lepku na každých 500 g pšeničnej múky.
- b) Ak je chlieb uprostred zúžený, môže to mať niekoľko dôvodov:
  - teplota vody bola príliš vysoká,
  - bolo pridanej veľa vody,
  - múka mala nízky obsah lepku.

*Kedy možno otvoriť počas prevádzky veko domácej pekárne?*

Veko možno otvoriť kedykoľvek počas miesenia. Počas tohto cyklu môžu byť pridané do cesta ešte tekutiny alebo múka. Ak má chlieb mať po dopečení určité vlastnosti, postupujte takto: Pred posledným cyklom kysnutia (pozri tabuľku Program časovania cyklov a informácie na displeji) odklopte veko a opatrne narežte tvoriacu sa kôrku chleba ostrým predhriatym nožom; posypte ho cereáliami alebo potrite roztokom vody a zemiakovej múky, aby sa pekne leskol.

To je však naposledy, keď môžete veko otvoriť, pretože po ďalšom otvorení by stred chleba klesol.

## Múka

Najdôležitejšou zložkou múky pri príprave chleba je proteín nazývaný glutén (lepok). Ide o prírodné činidlo, vďaka ktorému cesto drží svoj tvar a umožňuje zadržať oxid uhličitý produkovaný kvasnicami. Termínom „silná/pevná“ múka označujeme múku s vysokým obsahom gluténu.

## Čo je pšeničná celozrnná múka?

Celozrnná múka sa vyrába zo všetkých druhov obilnín (cereálií) vrátane pšenice. Celozrnná znamená, že múka bola zomletá z celých zŕn a má vyšší obsah nestrávitelných častíc a je tmavšej farby. Nespôsobuje však tmavšiu farbu chleba, ako sa všeobecne verí.

## Ako postupovať pri práci s celozrnnou ražnou múkou?

Ražná múka obsahuje určité percento lepku, toto percento je však nižšie než pri ostatných múkach. Aby sa stal ľahšie stráviteľný, musí sa celozrnný ražný chlieb pripraviť s väčším množstvom kvásku z droždia.

## Koľko je druhov múky a ako sa používajú?

- Kukurličná, ryžová a zemiaková múka sú vhodné pre osoby alergické na lepok, alebo pre tých, ktorí trpia malabsorbčným syndrómom alebo črevnými ťažkosťami.
- Múka zo špaldovej pšenice je drahá, ale neobsahuje chemické prísady, pretože pšenica rastie aj na pôde chudobnej na živiny a nepotrebuje žiadne hnojivo. Špaldová múka je veľmi vhodná pre alergikov. Možno ju použiť vo všetkých receptoch uvedených v receptári a obsahujúcich múku typu 405, 550 a 1050.
- Múka z prosa je vhodná pre osoby trpiace mnohými alergiami. Možno ju použiť vo všetkých receptoch uvedených v receptári obsahujúcich múku typu 405, 550 a 1050.

## Typy múky uvedené pod číselnými kódmi

00 Pšeničná múka hladká svetlá

T 400 Pšeničná výberová polohrubá

T 405 pšeničná múka polohrubá výberová, je zomletá zo zrna, ktoré má odstránený klíček a obal (otruby) a je vlastne najsvetlejšia, a teda "najmenej" celozrnná

T 450 Pšeničná hrubá (krupica)

T 512 Pšeničná pekárska špeciál

T 530 Pšeničná múka hladká svetlá – pekárska špeciál

T 550 Pšeničná múka polohrubá svetlá

T 650 Pšeničná múka hladká polosvetlá

T 700 Pšeničná múka svetlá konzumná

T 1000 Pšeničná múka hladká tmavá (chlebová)

T 1050 Pšeničná múka hladká tmavá (chlebová)

T 1150 Chlebová múka

T 1800 Pšeničná celozrnná, hrubá; celozrnná, jemná

## Žitné múky

T 500 Žitná svetlá

T 930 Žitná tmavá chlebová

T 960 Žitná chlebová

T 1150 Žitná múka hladká chlebová

T 1700 Žitná celozrnná

### **Kvasnice (droždie)**

Kvasnice sú živým organizmom. V ceste sa rozmnožuje a produkuje bublinky oxidu uhličitého spôsobujúce kysnutie cesta. Na prípravu chleba v domácej pekárni je najlepšie použiť sušené kvasnice, pretože je možné ich jednoducho odmerať. Sú k dostaniu vo vrecku a kvasenie pri týchto kvasniciach nie je viazané na cukor. Majú nižší podiel cukru, čím sú pre vás zdravšie. Nepoužitú sušenú kvasnicu uchovajte pri nízkej teplote a na suchom mieste vo vzduchotesnom obale. Použiť je možné samozrejme aj čerstvé droždie, je však potrebné počítať s prípadnou rôznou intenzitou kysnutia podľa toho, aké je droždie čerstvé. V zásade platí, že čerstvé droždie je treba predtým ponechať vzísť v tekutine, ktorá je uvedená v recepte. Na 500 g múky je potrebného cca 10-13 g čerstvého droždia, pokiaľ chlieb pečiete v pekárni, alebo droždie vo vlhkom a teplom prostredí, ktoré pekáreň vytvorí, kysnie intenzívnejšie ako v bežnej rúre. Pokiaľ v pekárni pripravujete iba cesto a chlieb potom upečiete v rúre, doporučujeme použiť 20 g droždia.

### **Soľ**

Soľ samozrejme dodáva chlebu chuť. Ale môže taktiež spomaliť účinok kvasenia. Vďaka soli je cesto pevné, kompaktné a nekysnie tak rýchlo. Soľ taktiež zlepšuje štruktúru cesta. Používajte bežnú stolovú soľ. Nepoužívajte hrubú soľ alebo napodobeniny.

### **Maslo**

Zvýrazňuje chuť a zmäkčuje, môžete taktiež použiť margarín alebo olivový olej. Ak používate maslo, nakrájajte ho na malé kúsky, aby sa počas prípravy rovnomerne rozptýlilo v ceste alebo ho nechajte zmáknúť. 15 g masla môžete nahradiť 1 lyžicou oleja. Neprikladajte horské maslo. Tuk nesmie prísť do styku s droždím, pretože by mohol brániť jeho rehydrácii. Príliš veľa tuku spomaľuje kysnutie. Nepoužívajte nízkotučné krémy alebo napodobeniny masla.

### **Cukor a sladidlá (napr. med, melasa)**

Cukor dodáva chlebu chuť a čiastočne je príčinou toho, že kôrka zhnedne.

**Poznámka:** ak pridáte cukor, niektoré druhy sušených kvasníc nemusia začať kvasiť.

### **Voda**

Používajte vždy vodu s izbovou teplotou, najlepšie okolo 22 °C.

### **Ostatné suroviny**

Môžu znamenať všetko od sušeného ovocia, syrov, vajec, orechov, hnedej múky, korenia, bylín a pod. Je to len na Vás. Ale nezabudnite, že potraviny ako syr, mlieko a čerstvé ovocie majú vcelku vysoký obsah vody, ktorý určuje konečný vzhľad bochníka. Používajte radšej sušené náhrady ako suchšie syry, sušené mlieko a pod. Až budete zbehlejší v používaní prístroja, poznáte, či je cesto suchšie alebo naopak a počas procesu pridáte vodu alebo múku. Nezabudnite, koľko ste pridali soli, pretože tá spomaľuje kvasenie. Niektoré suroviny môžete zmiešať na začiatku, napr. sušené mlieko, pevné semienka a jogurt, ale niektoré pridajte až po zvukovom signáli, napr. orechy, sušené ovocie. Orechy najemno nasekajte, pretože by sa mohli prerezať štruktúrou bochníka a spôsobiť jeho klesnutie. Pri sledovaní priebehu pečenia poznáte, kedy sa ozve zvukový signál.

### **Podmienky**

Pracovné podmienky sú veľmi dôležité, rozdiel vo veľkosti chleba pripravovanom v teplom a studenom prostredí je 15 %.

## Uskladnenie chleba

Doma vyrobený chlieb neobsahuje žiadne konzervanty. Ak ale chlieb vložíte do čistej a vzduchotesnej nádoby a tú vložíte do chladničky, vydrží vám 5—7 dní. Navyše môžete chlieb zmraziť.

## Ako upiecť čerstvý chlieb, ktorý je ľahšie stráviteľný?

Ak pridáte do múky roztlačený varený zemiak ešte pred miesením, čerstvý chlieb bude ľahšie stráviteľný.

## Čo urobiť, keď v chlebe cítite chuť droždia?

- Túto chuť možno odstrániť pridaním cukru.
- Do cesta na dva malé bochníčky chleba pridajte 1 polievkovú lyžicu octu, na dva veľké bochníky 2 polievkové lyžice.
- Namiesto vody použijete cmar alebo kefir. Platí to pre všetky recepty a odporúča sa to na zlepšenie chuti chleba.

## Prečo chlieb pečený v klasickej peci chutí inak ako chlieb pečený v elektrickej domácej pekární?

Závisí to od rozdielneho stupňa vlhkosti. Chlieb pečený v klasickej peci je suchší, pretože priestor na pečenie je väčší. Chlieb upečený v elektrickej domácej pekární je vlhší.

## Prečo je marmeláda príliš tekutá?

Domáca marmeláda často býva tekutejšia ako kupovaná. Nechajte marmeládu 24 hodín v chladničke – schladnutím ztuhne. Pokiaľ zostane trochu tekutejšia, bude sa o to lepšie rozštiepať. Domáce marmelády sú výborné ako polevy na zmrzliny. Nikdy nevarujte už hotovú marmeládu znovu. Pri ďalšej dávke skúste tieto doporučenia:

- 1) Skontrolujte, či ovocie nie je prezrelé,
- 2) po umytí ovocie vysušte,
- 3) pre hustejší výsledok použijete pektín.

## Ako môžem pri výrobe marmelády predísť „frkaniu“ z formy pri miešaní?

Ovocie nakrájajte na malé kúsky a nepoužívajte väčšie množstvo, ako je uvedené v recepte. Okolo hornej časti formy na pečenie vyrobte z hliníkovej fólie ochranný pás (5 cm). Nezakrývajte fóliou celú formu, behom varenia by nemohlo unikať vlhko.

## VII. ČISTENIE A ÚDRŽBA

**Pred každou údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete! Spotrebič čistite pravidelne po každom použití a až po vychladnutí!** Novú formu na pečenie a miesiace háky odporúčame pred prvým použitím potrieť tukom, ktorý sa neprepája, a nechať ich zahrievať v pekární približne 10 minút pri teplote 160 °C. Po vychladnutí očistite formu na pečenie od tuku papierovým obrúskom. Ochráňte tak jej nepriľnavý povrch. Tento postup občas zopakujte. Na čistenie použijte mierny detergent. Nikdy nepoužívajte chemické čistiace prostriedky, napríklad benzín, čističe na rúry alebo agresívne detergenty, ktoré škriabu alebo inak poškodzujú povrch. Vlhkou handričkou odstráňte všetky nečistoty a omrvinky z veka, plášťa a priestoru na pečenie.

**Pekáreň nikdy nenamáčajte, ani neumývajte tečúcou vodou!** Aby ste ju ľahšie očistili, možno z nej sňať veko. Veko odklopte do zvislej polohy a potom ho miernym ťahom opatrne vyberte. Vlhkou handričkou utrite vonkajšiu plochu formy na pečenie. Vnútornú plochu môžete umyť tekutým čistiacim prostriedkom.

Miesiace háky a pohonné hriadele treba umyť hneď po použití. Ak zostanú miesiace háky vo forme, neskôr ich budú ťažšie vyberať. Vtedy naplňte nádobu teplou vodou a nechajte háky odmočiť približne 30 minút. Potom ich vyberte a očistíte. Nenamáčajte vo vode formu na pečenie príliš dlho, ovplyvnilo by to rotáciu hriadeľa. Forma na pečenie má nepriľnavý povlak. Na čistenie nepoužívajte kovové nástroje, ktoré by mohli poškodiť povrch. Používaním sa farba povrchu spotrebiča mení. Je to normálne a nemá to vplyv na účinnosť spotrebiča.

### VIII. OTÁZKY A ODPOVEDE

Problém	Príčina	Riešenie
Z priestoru na pečenie alebo z ventilačných otvorov stúpa dym.	V priestore na pečenie alebo na vonkajšej strane formy sa pripekajú nečistoty.	Odpojte elektrický prívod a nečistoty odstráňte.
Stred chleba klesá a spodná strana je vlhká	Chlieb zostal po upečení pridlho vo forme.	Vyberte chlieb z formy na pečenie ešte pred skončením prihrievaceho cyklu.
Chlieb sa ťažko vyberá z formy.	Spodná strana bochníka je prilepená na miesiacich hákoch.	Opakovane pohybujte hriadeľmi hore dole, kým chlieb nevypadne. Po pečeni očistite miesiace háky aj hriadele. Podľa potreby naplňte formu na pečenie teplou vodou a nechajte 30 minút odmočiť. Potom ľahšie vyberiete háky a očistíte ich.
Prísady nie sú dobre premiešané a chlieb sa nepečie správne.	Nesprávne nastavený program	Skontrolujte zvolený program a ostatné nastavenia.
	Počas činnosti spotrebiča bolo stlačené tlačidlo START/STOP	Pozri text IV. Funkcia pekárne.
	Počas prevádzky pekárne bolo veko častokrát otvorené.	Neotvárajte veko po poslednom nakysnutí.
	Dlhodobý výpadok elektrickej energie počas činnosti spotrebiča.	Pozri text IV. Funkcia pekárne.
	Zablokovalo sa otáčanie miesiacich hákov.	Skontrolujte, či miesiace háky nezablokovali zrnká a podobne. Vyberte formu na pečenie a skontrolujte,



Forma na pečenie sa počas miesenia nadvihuje.	Cesto je veľmi husté. Mesiace háky sú zablokované a forma na pečenie je vytlačaná nahor.	či sa hriadele voľne otáčajú. Ak nie, Otvorte veko a do cesta prilejte trochu tekutiny. Potom veko opäť uzatvorte.
Spotrebič nemožno zapnúť, displej zobrazuje <b>H HH</b> .	Domáca pekáreň je ešte horúca z predchádzajúceho pečenia.	Stlačením tlačidlo START/STOP zrušíte zvukový signál. Vyberte formu na pečenie a spotrebič nechajte vychladnúť. Potom formu na pečenie vložte späť, zvolte program a zapnite domácu pekáreň.

## IX. EKOLÓGIA



Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta (viď [www.envidom.sk](http://www.envidom.sk)). Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezat' napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

**Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis!  
Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu!**

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 577 055 333 alebo na internetovej adrese [www.eta.sk](http://www.eta.sk).

## X. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku
Príkion (W)	uvedený na typovom štítku
Hmotnosť približne (kg)	6,5
Príkion v pohotovostnom režime je	< 1,00 W.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 65 dB, čo predstavuje hladinu „A“ akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Na výrobok bolo vydané ES vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 264/1999 Z.z. v platnom znení. Výrobok spĺňa požiadavky nižšie uvedených nariadení vlády v platnom znení:

- NV č. 308/2004 Z.z., ktorým sa ustanovujú podrobnosti o technických požiadavkách a postupoch posudzovania zhody pre elektrické zariadenia, ktoré sa používajú v určitom rozsahu napätia (zodpovedá Smernici Rady č. 2006/95/ES v platnom znení).
- NV č. 194/2005 Z.z. o podrobnostiach o technických požiadavkách na výrobky z hľadiska elektromagnetickej kompatibility (zodpovedá Smernici Rady č. 2004/108/ES v platnom znení).

Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 272/1994 Z.z. o ochrane zdravia ľudí v platnom znení. Výrobok je v súlade s Nariadením Európskeho parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami. Výrobca si vyhradzuje nepodstatné zmeny štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.

*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.*

Nebezpečenstvo udusenía. Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postielkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.

**VÝROBCA:** *ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Česká republika.*

**VÝHRADNÝ DOVOZCA PRE SR:** *ETA — Slovakia, spol. s r.o., Stará Vajnorská 8, 831 04 Bratislava 3.*

## XI. OTÁZKY A ODPOVEDE TÝKAJÚCE SA RECEPTOV

Problém	Príčina	Riešenie
Chlieb kysne príliš rýchlo	— Priveľa droždia, priveľa múky, málo soli. — Kombinácia týchto príčin	a/b a/b
Chlieb vôbec nevykysne alebo kysne len nedostatočne	— Žiadne droždie alebo primálo droždia — Staré droždie alebo po záruke — Príliš horúca tekutina — Droždie sa dostalo do styku s tekutinou — Nesprávny druh múky alebo múka po záruke — Príliš mnoho tekutiny alebo jej nedostatok — Nedostatok cukru	a/b e c d e a/b/g a/b
Chlieb nakysne priveľmi a rozleje sa na formu na pečenie Stred chleba klesá	— Ak je voda veľmi mäkká, droždie je účinnejšie — Priveľa mlieka ovplyvní kysnutie droždia — Objem cesta je väčší ako forma a chlieb poklesne	e c a/f
Hotový chlieb je v strede preliačený	— Pridali ste priveľa tekutiny — Kysnutie je priveľmi krátke alebo nedostatočné, keď je voda veľmi teplá, je jej priveľa, alebo priestor na pečenie je veľmi vyhriaty — Priveľa droždia	a/b/h c/h/i k
Štruktúra chleba je ťažká a hrudkovitá.	— Pridali ste priveľa múky alebo málo tekutiny — Pridali ste málo droždia alebo cukru — Pridali ste priveľa ovocia, hrubej múky alebo jednej z ostatných prísad — Múka bola po záruke	a/b/g a/b b e
Stred chleba nie je upečený	— Priveľa alebo primálo tekutiny — Vysoká vlhkosť — Recept uvádza vlhké prísady	a/b/g h f
Popraskaný chlieb	— Priveľa vody alebo tekutiny — Žiadna soľ — Vysoká vlhkosť, respektíve veľmi horúca voda	g b h/i
Chlieb je na povrchu nedopečený	— Objem je priveľký do formy na pečenie — Priveľa múky najmä na biely chlieb — Priveľa droždia, málo soli — Priveľa cukru — Sladké prísady navyše k cukru	a/f f a/b a/b b
Krajce sú nerovnomerné alebo hrudkovité	— Chlieb nebol dostatočne vychladnutý (neunikla para)	j
Usadeniny múky na kôrke	— Počas miesenia sa na bokoch múka dobre nespracovala	g

### Riešenie problémov:

- a) Prísady odmeriavajte správne.
- b) Nastavte dávkovanie prísad.
- c) Použite inú tekutinu, alebo ju nechajte vychladnúť na izbovú teplotu. Prísady pridávajte v správnom poradí, tak ako uvádza recept. Uprostred múky vytvorte malú jamku a do nej vložte rozmrvené alebo suché droždie. Dajte pozor, aby sa droždie nedostalo do priameho styku s tekutinou.
- d) Používajte iba čerstvé a správne skladované prísady.
- e) Upravte množstvo tekutiny. Ak pridávate prísady obsahujúce tekutiny, musíte dávku vody znížiť.
- f) V prípade veľmi vlhkého počasia znížte množstvo vody o 1 až 2 polievkové lyžice.
- g) Chlieb vyberte z formy hneď po upečení. Pred rozkrájaním ho nechajte 15 minút vychladnúť, najlepšie na drevenej podložke.
- h) V prípade veľmi vlhkého počasia znížte množstvo vody o 1 až 2 polievkové lyžice.
- i) Pri veľmi teplom počasi nepoužívajte funkciu odloženého štartu. Používajte studené tekutiny. Aby ste skrátili čas kysnutia, zvolte program **2—RÝCHLY**.
- j) Chlieb vyberte z formy hneď po upečení. Pred rozkrájaním ho nechajte 15 minút vychladnúť, najlepšie na drevenej podložke.
- k) Použite menšie množstvo droždia, eventuálne zredukujte množstvo všetkých surovín o 1/4 z uvedeného množstva.

## XII. POZNÁMKY K RECEPTOM

### 1. Suroviny

Pretože všetky prísady majú svoju úlohu pri úspešnom pečení chleba, je ich meranie a váženie rovnako dôležité ako poradie, v ktorom sa pridávajú.

- Základné suroviny — tekutiny, múku, cukor, soľ, cukor a droždie (možno použiť suché aj čerstvé droždie) ovplyvňujú úspešný výsledok prípravy cesta a chleba. Vždy použite správne množstvo v správnom pomere.
- Ak chcete pripravovať cesto hneď, použite zohriate suroviny. Ak si prajete nastaviť funkciu odloženého zapnutia, odporúčame použiť chladné suroviny, aby sa predišlo príliš skorému kysnutiu droždia.
- Margarín, maslo a mlieko ovplyvňujú chuť a vôňu chleba.
- Aby kôrka bola svetlejšia a tenšia, môžete znížiť množstvo cukru až o 20 % a výsledok bude stále dobrý. Ak uprednostňujete mäkšiu a svetlejšiu kôrku, cukor nahradte medom.
- Ak chcete pridať cereálie, nechajte ich cez noc napučať. Uberte z množstva múky a tekutiny (až o pätinu). Ak pečiete z ražnej múky, droždie je nevyhnutné
- Ak chcete chlieb veľmi ľahký, bohatý na živiny povzbudzujúce činnosť čriev, pridajte do cesta pšeničné otruby. Dávajte 1 lyžicu polievkovú lyžicu na 500 g múky. Na uvedené množstvo múky pridajte 1 polievkovú lyžicu tekutiny viac. Pri použití žitnej múky je nutný kvások. Obsahuje baktérie kyseliny mliečnej a octovej, ktoré spôsobujú, že je chlieb ľahký a jemne nakyslý. Kvások si môžete vyrobiť sami, je však nutné počítať s časom potrebným na jeho prípravu. V našich receptoch preto používame kvások v prášku, koncentrát, ktorý je možné kúpiť v balíčku s obsahom 15 g (na 1 kg múky). Údaje v recepte je nutné dodržiavať, inak sa chlieb bude drobiť. Pokiaľ použijete kvások v prášku v inej koncentrácii (balíček s obsahom 100 g na 1 kg múky), je potrebné zredukovať množstvo múky: 1 kg asi o 80 g, príp. ďalej prispôsobiť recept.

## 2. Prispôsobenie dávok

Ak chcete dávku jednotlivých prísad zväčšiť alebo zmenšiť, dbajte na to, aby ste dodržali pomer surovín podľa pôvodného receptu. Na dosiahnutie perfektného výsledku sa držte uvedených základných pravidiel prispôsobovania dávok jednotlivých prísad:

### • Tekutiny/múka

Cesto by malo byť ľahké (ale nie veľmi) a ľahko miesiteľné, nesmie však zostať vláknité. Ľahkým miesením by ste mali získať pekný, okrúhly bochník ktorý sa nelepí na steny formy. Neplatí to v prípade cereálnych alebo celozrnných ciest, ktoré sú ťažšie. Cesto po prvom miesení asi po 5 minútach skontrolujte. Ak je veľmi vlhké, po troške pridávajte múku, aby ste dosiahli správnu konzistenciu. Ak je príliš suché, po lyžiciach pridávajte vodu. Tieto úpravy by mali byť prevádzané postupne (nie viac ako 1 lyžicu naraz) a vždy je treba počkať, či sa pridané prejaví. Cesto môžete zhodnotiť ešte pred začiatkom pečenia tak, že sa ho ľahko dotknete končekmi prstov. Cesto by malo klásť mierny odpor a otlacky prstov by postupne mali zmiznúť.

### • Nahrádzanie tekutín

Ak recept predpisuje použitie vlhkých prísad (napríklad tvaroh, jogurt), zmenšíte množstvo tekutín na predpokladaný celkový objem. Ak pridávate vajcia, vyšľahajte ich v odmerke a potom doplňte na predpokladané množstvo tekutiny.

### • Ak žijete vo výške viac ako 750 m nad morom, cesto vykysne rýchlejšie.

V takomto prípade odoberte z predpísaného množstva droždia štvrtinu až polovicu kávovej lyžičky. Tieto pokyny rešpektujte aj v prípade, že použitá voda je veľmi mäkká.

### • Zlepšujúce prípravky

pri pečení môžete do zmesi pridávať rôzne zlepšujúce prípravky (napr. chlebestar, chlebovit, topmix, essirol, vital, falco, emulger a pod.).

## 3. Váženie a odmeriavanie prísad, postup ich pridávania

- Tekutiny odmerajte priloženou odmernou nádobou. Pre odmeriavanie čajových lyžičiek a polievkových lyžíc použite dvojstrannú odmerku. Množstvo odmerané odmerkou musí byť zarovnané, nie vrchovaté. Nesprávne množstvo má za následok zlé výsledky.
- Vždy ako prvé odmerajte a pridajte tekutiny, potom sypké prísady a na záver droždie. Pri priamom kontakte s tekutinou droždie príliš rýchlo reaguje (je to chyba pri použití odloženého zapnutia), preto treba priamemu kontaktu zabrániť.
- Pri meraní používajte vždy rovnaké merné jednotky. To znamená, že ak recept predpisuje použiť 1 lyžicu prísad (kávovu alebo polievkovú), používajte na dávkovanie buď odmerku na sypké prísady dodávanú spolu s elektrickou pieckou, alebo lyžice, ktoré máte doma.
- Hmotnosti v gramoch musia byť odvážené presne.

- Ovocie, orechy alebo cereálie: Ak chcete počas miesenia pridať ďalšie prísady, môžete tak urobiť pomocou zvláštnych programov, po zaznení zvukového signálu. Ak prísady pridáte priskoro, pri miesení sa rozdrvia.

#### 4. Hmotnosť a objem pečňov chleba

- V uvedených receptoch nájdete údaje, ktoré sa týkajú chleba. Uvidíte, že hmotnosť bieleho chleba je menšia ako celozrnného. Spôsobuje to skutočnosť, že cesto z bielej múky ľahšie a viac kysne, a preto nemusí kysnúť tak dlho ako cesto z celozrnnnej múky.
- Napriek tomu, že všetky suroviny odvážite a odmeriate, hmotnosť upečeného pečňa bude rozdielna. Jeho skutočnú hmotnosť totiž ovplyvňuje aj vlhkosť v miestnosti počas prípravy.
- V prípade najvyššej prípustnej dávky cesto s prevažujúcim podielom pšeničnej múky narastie do značného objemu a prerastie po poslednom kysnutí okraj nádoby. Cesto sa však nerozleje. Časť cesta, ktorá pri kysnutí vyrástla z formy, pri pečení len viac zhnedne, ako keby bola chránená formou.
- Ak programom **2—SPRINT** alebo **6—DORT** (výroba ľahšieho chleba) chcete piecť sladký chlieb, môžete použiť prísady (napríklad orechy, hrozienka) aj v menších dávkach.

#### 5. Výsledky pečenia

- Výsledok pečenia závisí od miestnych podmienok (mäkká voda, vysoká relatívna vlhkosť vzduchu, vysoká nadmorská výška, konzistencia prísad a podobne). Preto údaje v receptoch po získaní skúseností môžete sami vhodne upraviť. Ak sa vám nepodarí výrobok podľa receptu dokonale pripraviť na prvý raz, nenechajte sa odradiť, nájdite dôvod neúspechu, zmeňte napríklad pomer surovín a skúste to znovu.
- Ak je chlieb príliš svetlý, nechajte ho zhnednúť programom pečenie.
- Pred prvým použitím programu, ktorý pracuje v noci, vám odporúčame najskôr postup vyskúšať cez deň, aby ste sa oboznámili s priebehom funkcie a mohli urobiť prípadné zmeny. Overený postup potom môžete používať v noci.
- Prípadné ďalšie informácie a recepty určené osobám trpiacimi alergiami na lepok alebo diétnym režimom pre bezlepkovú diétu získate na telefónnom čísle 02/55415668, 094638100 (Občianske združenie celiatikov, Jégého 9, 821 08 Bratislava).

\* Prihrievanie surovín sa zapne iba vtedy, keď je izbová teplota nižšia ako 25 °C. Ak je izbová teplota vyššia ako 25 °C, suroviny majú správnu teplotu a predhrievanie nie je potrebné. Pri prvom a druhom kysnutí cesta musí byť izbová teplota vyššia ako 25 °C, aby cesto vykyslo aj bez prídavného vyhrievania.

\*\* Ohrievanie sa zapne, len keď je izbová teplota nižšia ako 25 °C.



## Časovanie programových cyklov

Menu číslo	1		2	
	KLASIK		SPRINT	
Veľkosť	I.	II.		
Približná hmotnosť chleba (g)	750	1300		
Čas prípravy (hodiny)	3:20	3:30	1:58	
Predhrievanie, motor nepracuje — ohrev zap./vyp. 5/25 s*	17	20	5	
Miešanie	3	3	3	
1. Miesenie	2	2	2	
2. Miesenie, ohrev zap./vyp. 5/25 s	13	13	20	
Čas zobrazený na displeji (hodiny)	cca 2:54	cca 2:57	cca. 1:33	
1. Vykysnutie ohrev zap./vyp (5/25 s)*	45	45	-	
Hladienie cesta	1	1	-	
2. Vykysnutie ohrev zap./vyp. (5/25 s)*	18	18	7	
Hladienie cesta	1	1	-	
3. Vykysnutie cesta ohrev zap./vyp. (5/25 s)*	45	45	25	
Pečenie ohrev zap./vyp. (22/8 s) po dosiahnutí teploty 8/22 s	55	62	55	
Cyklus odležania	-	-	-	
Prihrievanie (minúty)	60	60	60	
Časový spínač (hodiny)	13	-	-	



	3	4	5		6	7	8	9	10	
	TOASTOVÝ	SLADKÝ	CELOZRNÝ		DORT	PRÍPRAVA CESTA	PEČENIE	MARMELÁDA (iba citrusová)	SENDVIČ	
			I.	II.					I.	II.
			750	1300					750	1300
	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Nasledujúce časy sú predpísané v minútach										
	22	3	37	40		22	-	Vyhrev. zap./vyp. 15 / 15 s	11	22
	3	3	3	3	3,5	3	-	15	3	3
	2	2	2	2	-	2	-	-	2	2
	16	5	13	13	Šľahanie 12,5 (min.) a Vyhrev. 8 (min.) zap./vyp. 5/25 s	16	-	13	13	13
Signál na prídanie prísad										
	-	-	asi 2:44	asi 2:47	asi 1:49	-	-	-	asi 2:34	asi 2:45
	45	-	45	45	-	-	-	-	45	45
	1	-	1	1	-	-	-	-	1	1
	25	7	18	18	-	45	-	-	18	18
	1	-	1	1	-	-	-	-	1	1
	50	27	35	35	-	22	-	-	39	39
	65	65	55	62	80	-	60	45 míchanie/ var. top. zap./vyp. 15 / 15 s	56	56
	-	-	-	-	16	-	-	20	-	-
	60	-	60	60	-	-	-	-	60	60
Predprogramovanie										
	13	-	13	13	-	13	13	-	13	13

## eta 0149

## USER MANUAL

**I. SAFETY PRECAUTIONS**

- Before first use, please read this manual, look at the figures and keep it for further reference.
- Please check if product label data conforms to voltage of your plug socket.
- **Do not plug and unplug the electric socket plug with wet hands and do not pull the plug with the power cord!**
- **The appliance is intended for household and similar use only (production of food)! Not for commercial use!**
- **Do not use the bread maker outside!**
- This appliance must not be used by children. Keep the device and its supply cord out of reach of children. The device may be used by persons with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge only if they are under supervision or they have been instructed about using the appliance safely and understand the potential dangers. Children must play with the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Disconnect the appliance from power source immediately if the power cord is damaged. The power cord must be replaced by the manufacturer or by a service technician or a qualified electrician to avoid electric shock or fire hazard.
- Before replacing accessories or accessible parts, which move during operation, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.
- **After finishing work and before cleaning, always switch off the appliance and disconnect it from power supply by taking the power cord connector out of the electric socket.**
- Do not use the appliance for heating of rooms!
- We recommend checking the appliance when making a new recipe!
- Do not immerse the appliance fully or partially to water! Do not wash under running water!

- Do not turn the appliance on without the pan inserted.
- Suitable baking ingredients must be inside the appliance before connecting it to electric power socket. Heating of the appliance when dry may result in potential damage.
- Remove packaging from ingredients before use (e.g. **paper, PE sack** etc.).
- Use the appliance in a manner preventing any injury (e.g. **burning, scalding**). During use, hot steam escapes the ventilation slots and the appliance surface is hot.
- During use, avoid splashing water or any other liquid on the hot glass lid.
- Do not move the appliance when hot; potential tipping over may result in burning injury.
- If smoke generated by burning of ingredients escapes from the appliance, do not open the lid, turn the appliance off immediately and disconnect from power source.
- Do not use the appliance for purposes other than intended (e.g. **drying of animals, fabric products, shoes** etc.) by the manufacturer.
- Do not heat water in the appliance; calcic deposits and non-removable stains may occur on the pan. However, these stains are not dangerous and influence normal function of the appliance.
- Use the bread maker only on places without the risk of tipping over and at sufficient distance from flammable materials (e.g. **curtains, drapes, wood** etc.) and hot sources (e.g. **oven, electric or gas stove**) and moist surfaces (**sinks, wash basins**).
- When in use, do not touch edges of the pan and places with escaping steam; danger of burning and scalding.
- The bread maker conforms to fire safety requirements according to EN 60 335-2-6. Pursuant to this standard, this is an appliance that may be operated on a table or similar surface provided that: Safe distance from surfaces of flammable materials at least **500** mm in the direction of main heat radiation and **100** mm for other directions.
- Disconnect the appliance from electric socket after use.
- Do not reel the power cord around the appliance to increase product lifecycle.
- The power cord must not be damaged by sharp or hot objects, open flame and must neither be submerged into water nor bent over sharp edges.
- Avoid free hanging of the power cord over edge of a worktop so that the power cord is accessible to children.
- The appliance is portable and is fitted with a movable power cord with the plug providing bi-polar disconnection from the electric power grid.
- If use of an extension cable is needed, please make sure the cable is in perfect condition and conforming to applicable standards.
- Use the appliance only with genuine accessories from the manufacturer.
- Do not use the appliance for purposes other than defined and described in this manual!
- The manufacturer will not be liable for defects caused by improper use of the appliance and accessories (e.g. **degraded foods, injury, damage, fire** etc.) and the warranty provisions will void in case of non-adherence to safety measures.

## II. Features of the device (pic. 1)

### A – bread maker

A1 – control panel  
A2 – baking space

A3 – ventilation openings  
A4 – supply cord

### B – lid

B1 – visor  
B2 – handle

B3 – ventilation openings

### C – baking form

C1 – extensible handles

C2 – shafts

**D – kneading hooks**

**E – tool for taking out the hooks**

**F - measuring spoon (5/15 ml)**

**G – measuring cup (200 ml)**

### III. CONTROL PANEL

#### 1) DISPLAY – BASIC SETTINGS

After turning on the device the display will show basic settings “1 3:30” (i.e. program **KLASIK**) and sound a signal (beep).

- number 1 shows which program has been chosen
- number 3:30 shows the preparation time of the chosen program
- position of the arrow with lettering gives information about the chosen colour of the bread baked (LIGHT, MEDIUM, DARK)
- position of the arrow with lettering gives information about the chosen weight of the bread baked (SMALL=I, BIGGER=II)

The basic setting after plugging the device in is (size II. and colour MEDIUM). The display shows information about the process of the program during operation. The numbers of the set time decrease with the process of the program. During 1-hour heating, the display shows 0:00 (the colon is flashing). After the heating is finished, the display will show a programmed time (the colon is not flashing).

#### 2) The **START/STOP** button

This button is to turn the device on and off. As soon as the **START/STOP** button is pressed the colon of the time figure start flashing. The display will show the basic settings of the “**KLASIK**” program. If you wish to use another program, set it by pressing the **CHOICE** button. After holding the **START/STOP** button for approximately 3 seconds you will hear a sound (long beep) and the program will be stopped. You may use this function even for ending the 60min heat-up of the device.

#### 3) **COLOR** button

The button is to set desired colours of the bread (LIGHT, MEDIUM, DARK). The marking and lettering on the display (▲) show the chosen colour of the bread. Not for programs 7-DOUGH PREPARATION, 9-MARMALADE, 10-SANDWICH.

#### 4) **SIZE** button – I./II.

The button is to set desired weights of the bread in individual programs, i.e. **0.75 kg 1.3 kg** (see table and recipes). The marking and lettering on the display (▲) show the chosen size of the bread. Not for programs 2-SPRINT, 3-TOAST, SWEET, 6-CAKE, 7-DOUGH PREPARATION, 8-BAKING and 9-MARMALADE.

- size I. = **0.75 kg** (1,5 pounds) = for small bread
- size II. = **1.3 kg** (2.5 pounds) = for big bread

The volume of the unit enables you to prepare food (bread, cake, dough, meatloaf) up to a maximum weight of 1,5 kg.

### 5) CHOICE button

The button is to set the desired program. The figure on display shows the chosen program and its preset time of preparation. Additionally, you may set the colour of the bread with the **COLOR** button and the weight with the **SIZE** button. By adjusting these parameters you also automatically change (shorten / lengthen) the time of preparation.

### 6) TIME button

The button is to set the desired time of bread baking. Programs 2–SPRINT, 4–SWEET, 6–CAKE and 9–MARMALADE can not be set for later start-up. Hours and minutes after which the baking should begin must be added to a corresponding preset time for every program. Maximum time for which the device can be set is 13 hours. The set time will be added to the preparation time, i.e. the display will show time in which the chosen program will finish.

#### Example:

It is 20:30 and the bread has to be finished at 7:00 in the morning, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Press and hold the ČAS (TIME) button until 10:30 is shown on the display (i.e. time between now (20:30) and the bread finish time). The time can be set in 10-minute increments.

#### Attention

- The timer function (i.e. the delayed start) should be used only for recipes already successfully tried; do not change the recipes for future breads.
- Excessive amount of dough may overflow and bake on heating element.
- When adding the ingredients in the pan, first pour liquids, then add flour and finally add dried yeast. Before turning the program on, the yeast may not contact the liquid, otherwise rising would start prematurely and the dough or bread would collapse later during baking.
- When working with the time function, do not use perishable ingredients such as milk, eggs, fruits, yoghurt, cheese, onion etc. as they could be spoiled!
- Use the bread maker in rooms heated to more than 18 °C. Yeast is effective at about 17 °C and more only. If you place the appliance to a cooler room, good dough rising would not be guaranteed.
- The acoustic signal (beeping) signalling adding of ingredients and completion of the program may not be turned off; it will sound at night as well.

### 1. KLASIK

The program is intended for white wheat and brown rye bread and also for bread flavoured with herbs and raisins. This program is used the most.

### 2. SPRINT

For quick baking of white, wheat and rye bread. Bread baked in this mode is smaller and has a thicker centre. It is not possible to set the size of the loaf in this mode.

### 3. TOAST

The program is intended for baking of light bread, French bread with a crispy crust and light centre. This setting provides longer time for kneading/stirring and rising necessary to make a “fluffier” texture, which is characteristic for French bread. It is not possible to set the size of the loaf in this mode.

Note: The final shape is not a baguette.

#### **4. SWEET**

For baking of sweet breads with crust crispier than with **CLASSIC** program.

#### **5. WHOLEWHEAT**

The program indented for baking of whole wheat bread from flour with low gluten content. This setup allows longer time for kneading/mixing, rising (i.e. swelling up the grains) and pre-heating. TIME function is not recommended for this programme.

#### **6. CAKE**

This program is intended for kneading/stirring of ingredients (e.g. for cake, pie) which are then baked for the time set. We recommend to first stir the ingredients into two parts and then pour them into the baking dish.

#### **7. DOUGH PREPARATION**

The program is intended for kneading/stirring and rising of the dough without baking. You may use various foods for different types of break to make the dough (e.g. bread rolls, pizza etc.). If you intend to bake subsequently, it is necessary to set the corresponding weight, desired colour and type of program.

#### **8. BAKING**

The program is intended for baking of brown bread, cakes or meatloaf. The program is preset for 60 minutes. The length of baking can be adjusted according to your needs by pressing the TIME button. The longest setting is 1 hour. It is not possible to set the size of the loaf in this mode.

#### **9. JAM**

The program is intended for jam or marmalade production from fresh fruits. Cake size and colour may not be set in this program. For frequent preparation of jam we recommend obtaining another pan used exclusively for this purposes. Acids released during cooking of fruits may cause that bread prepared in the same pan will not release easily.

#### **10. SANDWICH**

The program is intended for baking of light bread with soft and rough crust.

### **IV. FEATURES OF THE BREAD MACHINE**

The audio signal function will be active:

- when any of the program buttons is pressed (1 x short or long beep),
- during second kneading cycle with programs 1-KLASIK, 2-SPRINT, 3-TOAST, 4-SWEET, 5-WHOLE GRAIN, 6-CAKE, 7-DOUGH PREPARATION and 10-SANDWICH for signalization that cereals, fruit, nuts or other ingredients may be added (12 x beep)
- when the program is ended (12 beeps)
- when activating the safety features (constant beep)
- during 1. hour heating-up every 5 minutes (5 beeps) and after the heating-up is finished (1 beep).

## Safety features

- If you wish to use the bread machine right after previous baking and if the temperature of the inner space of the device is not too hot (over 40°C), after pressing the **START/STOP** button the display will show H HH and a constant audio signal will sound (beep). The device can not be turned on. Open the lid or take out the baking form and wait for the device to cool off. The audio signal can be cancelled by pressing the **START/STOP** button.
- If the display shows E EO or E E1 after pressing the START/STOP button, it is necessary to take the appliance in a specialized service centre.
- If there has been a power failure during the operation, the device will remember its setting for 10 minutes. If the power failure is longer than 10 minutes (display shows basic settings), the process will not be renewed and it is necessary to turn the appliance back on. This may be done only when the interruption of the program did not take place later than in the kneading stage. It is then possible to continue by setting an individual program (erase working cycles that have already been finished). If the dough was in the last stage of rising and the power failure lasts for a longer period of time, the dough can not be used and it is necessary to begin from the start with new ingredients.
- Beware that the bread maker does not have top heating (for safety reasons) therefore the crust on the top part of the bread is not as dark as the bottom part and sides.

## V. PREPARATION FOR USE AND PROGRESS OF BAKING

Unpack the bread baker and accessories. Remove all adhesive foils, stickers or paper from the appliance. Before first use, wash the parts in contact with foods in hot water with a detergent, rinse properly with fresh water and wipe or let it dry. **Put all dried parts back to the bread baker and let the lid open.** Then, set the program 8-PEČENÍ (**BAKING**) and turn it on for 10 minutes without ingredients inserted and then let the appliance cold. Potential short and mild smoking is not a defect and a reason for complaint. Place the bread baker on a flat and dry surface (e.g. a table) at height min 85 cm, out of reach of children. Plug the power cord **A4** to an electric socket. Hold the pan **C** with both hands, slide it to the appliance and push to lock it in the centre of the baking space **A2**. We recommend greasing the shafts and blades with suitable heat-resistant fat/margarine for easier removal of the blades from the bread. Then, insert two kneading blades **D** on the shafts in the baking pan (**C2**). Slide the blades on the shafts with the flat area down and either towards or apart each other in the baking pan. Use the spoon and cup **F, G** to insert ingredients in order specified in your recipe. **Please always adhere to the basic rule - first all liquid ingredients followed by loose ingredients.** Close the lid **B**. Using suitable buttons MENU (SELECT), BARVA (COLOUR), VELIKOST (SIZE), ČAS (TIME), set the required program on the control panel **A**. Then, press the **START/STOP** button.

The appliance automatically mixes and kneads the dough until proper consistence is reached. When the last kneading cycle is completed, the bread maker heats to an optimum temperature to rise the dough. Then, the appliance automatically sets temperature and time for bread baking. After baking, the sound signal will be heard and the bread or speciality may be removed from the appliance. Then the appliance turns one hour keeping warm program; if you require no keeping warm program, press the **START/STOP** button for about 3 seconds to finish the program

**Note:**

- For heavy type dough, e.g. those of high content of rye flour, we recommend changing of addition of the ingredients - first dried yeast, then flour and add water as the last ingredient to ensure proper kneading. If you use delayed start function, the yeast must not come in premature contact with water.
- With programs 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 10 the device is previously heated and then the process of stirring and kneading begins. It is for this reason that the device does not make any "noise" after turning it on.
- If the bread is too light at the end of the baking program, use the **BAKING** program for further browning. To do this, press the **START/STOP** button, then select 8-**BAKING** and press the **START/STOP** button again.
- When using the device, it makes a characteristic sound (click). This is absolutely normal and is not a reason to take the device back.

**End of the programmed stages**

Open the lid after program end. Pull the holder to remove the baking form **C**, put it upside down on a heat-resistant solid surface (e.g. cutting board). If the bread will not go out to the board, move the kneading blades backward and forward until the bread is released. If the kneading blades are stuck in the bread, use **E** to remove them easily. Then, let the bread cold down. Use electric slicer or a special toothed blade knife for slicing the bread. Store remaining bread in a plastic bag or a utensil. You can store the bread for up to three days at room temperature. If longer storage of the bread is needed, wrap it in the plastic bag or utensil and store it in a freezer. Store for max 10 days. Whereas the homemade bread does not contain any preservatives, its shelf life is not generally longer than the same of shop-purchased bread.

**Note:** use suitable personal protective equipment (e.g. kitchen gloves) for handling the hot baking pan, holder, blades etc. Do not use gross force on walls of the baking pan to release finished bread!

**VI. FREQUENTLY ASKED QUESTIONS RELATED TO BAKING****Bread stuck on the pan after baking**

Let the bread cool down for about 10 minutes after baking and then turn the pan upside down. If needed, move the kneading blade shafts forward and backward. Grease the pan including the kneading blades for the next baking.

**How to avoid holes in the bread due to the kneading blades?**

You can remove the kneading blades with flour coated fingers before the last dough rising phase. (See timing of the program phases and information on the display).

**Dough rises over the pan edge**

It happens especially when wheat flour with higher gluten content is used.

- Reduce amount of flour and adapt other ingredients. Finished bread will be of sufficient volume.
- Spread a tablespoon of dissolved margarine on the dough.



### **Bread is not risen sufficiently**

- a) If a V-shaped groove appears in the centre of the bread, the flour does not contain sufficient amount of gluten. It means the flour contains a few protein (it happens during rainy summer) or because of moist flour. Measures: add a tablespoon of wheat gluten to each 500 g of flour.
- b) If the bread is constricted in the centre, the reasons may be:
  - too high temperature of water;
  - too much water used;
  - gluten-low flour used.

### **When it is possible to open the lid during operation?**

Generally, the lid can be opened at any time during the kneading phase. Small amounts of flour or liquids can be added during this phase. Proceed as follows if you require the bread has to have some aspects: Open the lid before the last kneading phase and make a cut on newly forming crust using a pre-heated knife, distribute cereals or mixture of potato flour and water in order to achieve shiny crust. However, this is the last chance for opening the lid, otherwise the crumb will collapse.

### **Flour**

The most important flour element in baking of the bread is gluten. This is a natural agent thanks to which dough has its shape and allows keeping carbon dioxide produced by yeast. „Strong/solid“ flour is flour with high gluten content.

### **What is wheat whole grain flour?**

The whole grain flour is produced from all types of cereals, including wheat. The term „whole grain“ means the flour was ground from whole grains and therefore, it has higher proportion of non-digestible particles and darker colour. However, darker colour of the bread is not caused by the use of the whole grain flour.

### **What needs to be done when using rye flour?**

The rye flour contains certain gluten level; this level is, however, lower than for other flours. To produce easily digestible bread, the whole grain rye bread has to be produced with higher yeast content.

### **How many different flours exist and how are they used?**

- a) Corn, rice and potato flour is suitable for people allergic to gluten or for those suffering from low-absorption syndrome or stomach diseases.
- b) Flour from spelt is expensive but without any chemical substances because this wheat grows on poor soil and requires no fertilizers. The spelt flour is especially suitable for allergic people. It can be used for all recipes described in the recipe book and replaces flour 405, 550 and 1050.
- c) Millet flour is particularly suitable for persons suffering from many allergies. It can be used for all recipes described in the recipe book and replaces flour 405, 550 and 1050. Durum flour is suitable for baguettes thanks to its consistency and it may be replaced by durum semolina.

### Number codes of flour types

00 Wheat fine-ground flour, light

T 400 Wheat semi-coarsely ground flour, selection

T 405 Wheat semi-coarsely ground flour made from grains with sprouts and bran removed; it is the „lightest“ and „the least“ whole grained.

T 450 Coarse ground flour

T 512 Bakery special wheat flour

T 530 Light fine-ground wheat flour - bakery special

T 550 Semi-coarsely ground light wheat flour

T 650 Semi-light fine-ground wheat flour

T 700 Consumer ground light wheat flour

T 1000 Fine-ground dark wheat flour (bread)

T 1050 Bread wheat flour

T 1150 Bread flour

T 1800 Coarsely-ground whole grained wheat flour; fine-ground whole grained

### Rye flours

T 500 Rye light

T 930 Rye dark (bread)

T 960 Rye bread

T 1150 Rye fine-ground bread flour

T 1700 Rye whole grained

### Yeast

Yeast is a live organism. It reproduces in dough and produces carbon dioxide bubbles causing rising of dough. Dried yeast is the most suitable for baking of home-made bread. They are available in a sack and fermentation of yeast is not linked to sugar. They have lower sugar content and they are healthier. Store unused dried yeast at low temperature in dry place in air-proof packaging. Of course, you can also use fresh yeast; however it is necessary to accept potentially different rising intensity depending on freshness of the yeast. In principle, fresh yeast must be first let rising in a liquid specified in the recipe. Roughly 10 – 13 g of fresh yeast is required per 500 g of flour if you bake your bread in the bread maker because due to moisture and hot environment created by the bread maker the yeast rises more intensively than in a classic oven. If you prepare dough only in the bread maker and bake the bread in an oven, 20 g of yeast is recommended.

### Salt

Of course, salt gives the right taste to bread. It may, however, decelerate fermentation process. Thanks to salt dough is solid, compact and does not rise so quickly. Salt also improves structure of dough. Use standard table salt. Do not use large grained salt or alternatives.

### Butter

Improves taste and softens; you can also use margarine or olive oil. If you use butter, cut it into small pieces to disperse butter evenly in dough or let it soften. You can replace 15 g of butter with one tablespoon of oil. Do not add hot butter. Fat must not contact yeast because it may prevent rehydration. Too much fat decelerates rising. Do not use low-fat creams or butter alternatives.

## **Sugar**

Sugar improves taste of bread and it is partially the reason of browning crust. To have crust lighter and thinner, you can reduce sugar content up to 20% without changing taste of the bread. If you prefer softer and lighter crust, use honey instead of sugar. Sugar may not be replaced by artificial sweeteners because yeast do not react with them.

Note: some types of dried yeast may not ferment if you add sugar. Do not use sugar cubes or coarse sugar.

## **Water**

Always use water of room temperature, best at 22 °C.

## **Other ingredients**

They may include everything from dried fruits, cheeses, eggs, nuts, brown flour, condiments, herbs etc. It's on you. Don't forget that ingredients such as cheese, milk and fresh fruit have higher water content that influences final loaf appearance. You should rather use dried alternatives such as dried cheese, milk etc. After gaining some experience in using the bread baker, you will recognize where it is necessary to add water or flour. Do not forget amount of salt because it decelerates fermentation. Some ingredients may be mixed at the beginning, e.g. dried milk and yoghurt; some add after the sound signal, e.g. nuts, dried fruit. If you monitor the baking process, you will know where the signal will sound.

## **Conditions**

Work conditions are very important; the difference in the bread size is 15% if prepared in warm or cold environment.

## **Storing of bread**

Home-made bread contains no preservatives. However, if you put bread to a clean and air-tight utensil and then to your fridge, you can keep it for 5 - 7 days. Moreover, you can freeze the bread.

## **How to bake fresh bread for good digestion?**

Addition of mashed cooked potato to flour followed by dough kneading will make the fresh bread more digestible.

## **What to do if yeast is felt in the bread?**

- a) This taste is usually removed by addition of sugar.
- b) Add one tablespoon of vinegar to water for small loafs and 2 tablespoons for big loafs.
- c) Use buttermilk or kefir instead of water. It applies to all recipes and it is recommended for bread freshness improvement.

## **Why the bread baked in a classic oven tastes differently from the bread baker?**

It depends on different moisture content: Bread baked in the classic oven is drier because of larger baking space whereas the bread made in the bread baker has higher moisture content.

## VII. CLEANING AND MAINTENANCE

**Turn off and disconnect the appliance from power supply by unplugging the plug from electric socket before maintenance! Clean cooled down appliance only and after every use!** Before the first use, we recommend coating the baking pan and the kneading blades with heat resistant fat and warm them in the baker for about 10 minutes. Clean (polish) the baking pan from the fat using a paper napkin after cooling down. This is to protect the non-adhesive surface. Repeat the procedure after some time, if required. Use a mild detergent for cleaning. Do not use chemicals, gasoline, oven cleaners or abrasive or otherwise damaging detergents. Use a dampen rag to remove all the ingredients and crumbs from the lid, housing and baking space. **Never soak the bread baker in water or fill the baking space with water!** Wipe the outer areas of the baking pan with a dampen rag. Use a detergent to clean inner areas of the pan. Clean the blades and shafts immediately after use. If the blades are retained in the pan, it will be harder to remove them out. In this case, fill the pan with hot water and let it standing for about 30 minutes. Then, remove the kneading blades. Do not soak the baking pan in water for too long; rotation of shafts would be impaired. The baking pan is coated by a non-adhesive coating. Do not use metal tools with potential to scratch the surface. It is normal when the surface colour changes over time. However, this change has no effect on the surface properties.

## VIII. FREQUENTLY ASKED QUESTIONS RELATED TO THE BREAD BAKER

Problem	Cause	Solution
Smoke from baking space or ventilation slots.	The ingredients stick to the baking area or outer side of the baking pan.	Disconnect power supply and clean the baking pan or the baking space.
Crumb collapses and bottom of the loaf	The bread was left too long in the pan after baking and keeping warm.	Remove the bread from the pan before end of the keeping warm phase.
The bread is hard to remove from the baking pan.	Bottom side of the loaf is stuck on the kneading blades.	Move with the shaft backwards and forwards until the bread comes out. Clean the kneading blades and shafts after baking. If necessary, fill the baking pan with warm water for 30 minutes. Then, the kneading blades can be easily removed and cleaned.

Problem	Cause	Solution
The ingredients are not mixed correctly and the bread is not baked correctly.	<p>Improper program setting.</p> <p>During operation of the baker, the lid was opened several times.</p> <p>Long-term power failure during bread baker operation.</p> <p>Rotating of kneading blades is blocked.</p>	<p>Check the program selected and other settings.</p> <p>Do not open the lid after the last rising.</p> <p>Chapter IV - Functions of the Sbread baker.</p> <p>Check whether the kneading blades are blocked by grains etc. Remove the baking pan and check whether the shafts rotate freely. If not, please contact the customer service.</p>
The baking pan lifts up during kneading.	Too thick dough. The kneading blades are blocked and the baking pan is lifted up.	Open the lid and add some liquids. Then, close the lid again.
The bread baker can not be turned on. Display shows H HH.	The bread baker is still hot from previous baking cycle.	Press the <b>START/STOP</b> button to cancel audio signal. Remove the baking pan and let the baker cool down. Then, return the baking pan back to its place, set the program again and turn the baker on.

## IX. ENVIRONMENT



If the size of the appliance allows, all the parts contain marking of the materials used for production packaging, components and accessories as well as for recycling. The symbols on the product or in the accompanying documentation mean that the electrical or electronic product used must not be liquidated together with communal waste. To ensure the appropriate liquidation take the used appliance to a collection point where it will be accepted free of charge. Correct liquidation of the product helps to protect valuable natural resources and helps to prevent a potential negative impact on the environment and human health which can be the outcome of inappropriate liquidation of waste. More details can be obtained from your local authorities or the closest collection point. Inappropriate manipulation of such waste can result in a fine according to the national legislation.

**Maintenance of a serious nature or maintenance which requires interference with the internal parts of the appliance must be carried out by a professional service centre! By failing to follow the instructions issued by the manufacturer, the right to the warranty service will be invalidated!**

**X. TECHNICAL DATA**

Voltage (V)	Stated on the product label
Wattage (W)	Stated on the product label
Weight approx (kg)	6.5
Input in standby mode is	< 1,00 W.

The product has received ES declaration of conformity according to Act as amended. The product matches the requirements of the below statutory order as amended.

- Committee Regulation No. 2006/95/ES as amended, setting the technical requirements of the electrical appliance as low.
- Committee Regulation No. 2004/108/ES as amended, setting the technical requirements of products in terms of their electromagnetic compatibility.

The product is in conformity with the European Parliament and European Committee Regulation No. 1935/2004/ES re. Materials and objects designed for contact with food.

The manufacturer reserves the right for any insignificant deviations from the standard finished product which do not have any effect on the functioning of the product.

**TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.**

## XI. FREQUENTLY ASKED QUESTIONS RELATED TO RECIPES

Problem	Cause	Solution
Bread rises too quickly.	- Too much yeast, too much flour, lack of salt - Or combination of these causes	a/b a/b
Bread did not rise at all or partially only	- No or a few of yeast only - Old or expired yeast - Too hot liquid - Yeast in contact with liquid - Improper floor type or expired floor - Too much or no liquid - Low sugar	a/b e c d e a/b/g a/b
Bread rises extremely and spills over the baking pan.	- If water is soft, yeast ferments more intensively - Too much milk will influence fermentation of yeast	f/k c
Crumb collapses, there is a hollow in the bread after baking.	- Dough volume exceeds the pan and the bread lowers. - Too much liquid. - Too short or long fermentation due to increased water temperature or baking space or excessive moisture level - Too much yeast	a/f a/b/h c/h/i k
Heavy and clumpy bread structure	- Too much or no flour - Low yeast or sugar - Too much of fruits, coarsely-ground flour or one of the other ingredients - Old or expired flour	a/b/g a/b b e
Bread crumb not baked	- Too much or no liquid - Recipe contains wet ingredients	a/b/g g
Open or coarse bread structure or too much hollows	- Too much water - No salt - High moisture, too hot water	g b h/i
Bread is not baked properly inside and outside	- Too much volume for the baking pan - Excessive amount of flour, particularly for white bread - Too much yeast and low salt - Too much sugar - Sweet ingredients in addition to sugar	a/f f a/b a/b b
Uneven or clumpy slices	- Bread not cooled down sufficiently (steam did not escape)	j
Flour deposits on the crust	- Flour not processed well during kneading on sides	g

### Troubleshooting:

- Measure the ingredients properly.
- Modify dosing of ingredients and check if you added all ingredients to dough.
- Use other liquid or let it cool to room temperature. Add the ingredients required by recipe in correct order. Create a shallow hole in the centre of flour and put yeast or dried yeast to it. Avoid direct contact of yeast with liquid.
- Use fresh and properly stored ingredients.
- Reduce total quantity of ingredients; Modify amount of liquid. If ingredients used contain water, water added must be decreased appropriately.
- In case of humid weather, reduce water content by 1 - 2 tablespoons.

- g) Remove bread from the pan immediately after baking and let it cool down before slicing for at least 15 minutes on a suitable pad (e.g. cutting board).
- h) In case of humid weather, reduce water content by 1 - 2 tablespoons.
- i) When hot, do not use the delayed start function. Use cold liquids. To shorten rising time, select the **2-SPRINT** program.
- j) Remove bread from the pan immediately after baking and let it cool down before slicing for at least 15 minutes on a suitable pad (e.g. cutting board).
- k) Use less yeast or reduce quantity of all ingredients by 1/4 of amount specified.

## XII. NOTICES TO RECIPES

### 1. Ingredients

Measuring as well as the order in which the ingredients are added are similarly important because each ingredient plays a specific role for successful baking of bread.

- The most important ingredients such as liquids, flour, salt, sugar and yeast (either standard or dried) influence successful result of dough and bread result. Always use the right quantity at proper ratio.
- Use warm ingredients if dough has to be prepared immediately. If you wish to use the delayed start function, we recommend using of cold ingredients to prevent premature rising of yeast.
- Margarine, butter and milk influence taste and smell of the bread.
- To have crust lighter and thinner, you can reduce sugar content by 20% without effect of successful baking result. Replace sugar with honey if you prefer softer and lighter crust.
- If you want to add cereals, let them soak over night. Reduce flour and liquid content (up to 1/5). Yeast is absolutely necessary for rye flour.
- If you want to have especially light bread, rich to ingredients supporting bowel activity, add wheat bran to dough. Dosing is one tablespoon per 500 g of flour and increase liquid amount by one tablespoon.

### 2. Adjustment of doses

If you want to increase or decrease the doses, please ensure proportional adjustment of original recipes. To achieve perfect result, follow the following basic rules for adjustments of the ingredient doses:

#### - Liquids/flour

Dough should be soft (not too much) and easy to knead without being fibrous. Knead lightly to create a sphere. However, this is not the case of heavy dough such as from whole grain rye or cereal bread. Check the dough after five minutes after the first kneading. If too moist, add flour in small doses to reach proper dough consistency. If too dry, add water by tablespoons during kneading. These adjustments should be carried out successively (not more than 1 tablespoon at once) and wait whether the adjustment is effected in any way. You can assess dough right before baking by touching by fingertips. Dough should slightly resist and fingerprints should disappear in a while.

#### - Replacement of liquids

When using ingredients with liquid content as prescribed in recipe (e.g. cottage cheese, yoghurt etc.), reduce liquid content to forecasted total quantity. When using eggs, whip them in the measurement cup and top up the cup with liquid to required liquid level.

• **If you live at higher altitude (over 750 metres above sea level), the dough will rise quicker.** In this case, you can reduce yeast amount by 1/4 to 1/2 of teaspoon for proportional reduction of rising. The same applies to soft water.



### - Bread baking supporting products

For baking, you can add supporting products to the mixture (e.g. chlebostar, chlebovit, topmix, essirol, vital, falco, emulger etc.).

### 3. Adding and measuring of ingredients and quantities

- Admeasure the liquids by the measuring cup provided. To admeasure teaspoons or tablespoons, use the double-sided measuring spoon. Quantity admeasured by the cup must be levelled not heaped. Incorrect quantities result in poor outcomes.
- Pour liquid first but the yeast as the last ingredient. To avoid premature activation of yeast (particularly when using delayed start function), yeast must not contact the liquid.
- Use identical measurement units for measurement. Weights in grams must be measured precisely.
- For specifications in millilitres, you can use the measurement cup with the scale steps from 50 to 200 ml.
- Fruit, nut or cereal ingredients: If you want to add some other ingredients, you can do it using special programs after the beep sound. If you add the ingredients too early, they will be crushed during kneading.

### 4. Weights and volumes of bread

- The recipes below include approximate data related to weights of bread. You will see that weight of pure white bread is lower than of the whole grain bread. This is due to the fact the white flour rises more intensively.
- Despite approximate weight data there may be minor differences. The real bread weight depends much on moisture level of the room during preparation.
- All breads of the highest weight level with substantial portion of wheat are larger and they exceed the baking pan after the last rising. However, the bread will not spill. That part exceeding the pan will brown easily when compared to the bread inside the pan.
- Where the **2-SPRINT** program is proposed for sweet breads, you can use ingredients of lower volume also for the **6-CAKE**, program to bake a lighter bread.

### 5. Baking results

- The baking result depends on local conditions (soft water, high air relative humidity, high altitude, consistency of ingredients etc.). Therefore, data in the recipes consist of reference points that may be suitably modified. If one or other recipe fails, don't let it discourage you. Try to find reason and try it again with modified proportions.
- If the bread is too light after baking, you can brown it in **8-BAKING** program.
- We recommend baking test bread before real over night bread baking setting to make potential changes, if necessary.
- We can not be liable for perfect results of bread baked according to our recipes because we can not control quality of the ingredients used as well as other factors such as local temperature, air moisture etc.

\* Heating up of food will turn on only if the room temperature is lower than 25 °C. If the room temperature is above 25 °C, the ingredients already have the right temperature and there is no reason for pre-heating. For first and second rising of the dough the room temperature must be over 25 °C or high enough for the dough to rise without additional heating.

\*\* The heating will turn on only when the room temperature is lower than 35 °C.

Menu number	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10	
	KLASIK		SPRINT		TOAST		SWEET		WHOLE		CAKE		PREPARATION OF DOUGH		BAKING		JAM (ONLY LEMON)		SANDWICH	
Size	I.	II.	-	-	-	-	-	I.	II.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	I.	II.
Approximate weight of the bread (g)	750	1300	-	-	-	-	750	1300	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	750	1300
Time of baking (hours)	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20							
Time below is presented in minutes																				
Preheating, the motor is not running – heating on/off 5/25 s	17	20	5	22	3	37	40	-	22	-	heating on./off. 15/15 s	11	22							
Stirring	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3	-	15	3	3							
1. Kneading	2	2	2	2	2	2	2	-	2	-	-	2	2							
2. Kneading heating on/off 5/25 s	13	13	20	16	5	13	13	whipping 12,5 (min.) and heating 8 (min.) on./off. 5/25 s	16	-	-	13	13							
The audio signal (add ingredients)																				
Time shown on the display (hours) approx.	2:54	2:57	1:33	-	-	2:44	2:47	1:49	-	-	-	2:34	2:45							
1. Rising heating on/off (5/25 s)	45	45	-	45	-	45	45	-	-	-	-	45	45							
Dough smoothing	1	1	-	1	-	1	1	-	-	-	-	1	1							
2. Rising heating on/off (5/25 s)	18	18	7	25	7	18	18	-	45	-	-	18	18							
Dough smoothing	1	1	-	1	-	1	1	-	-	-	-	1	1							
3. Rising heating on/off (5/25 s)	45	45	25	50	27	35	35	-	22	-	-	39	39							
Baking heating on/off (22/8) after reaching the temperature of 8/22 s.	55	62	55	65	65	55	62	80	-	60	45 stirring/cooking on./off. 15/15 s	56	56							
Resting stage	-	-	-	-	-	-	-	16	-	-	20	-	-							
Heating up (min.)	60	60	60	60	-	60	60	-	-	-	-	60	60							
Preprogrammed																				
Time-switch (hours)	13	13	-	13	-	13	13	-	13	13	-	13	13						13	13

**I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK**

- A készülék üzembe helyezése előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást, tanulmányozza át az ábrákat, majd az útmutatót gondosan őrizze meg.
- Ellenőrizze, hogy a típuscímkén feltüntetett adatok megfelelnek-e a hálózati feszültségnek.
- **A termék kizárólag háztartási vagy hasonló célokra készült!**
- A tartozékok vagy hozzáférhető részek kicserélése előtt, amelyek működés közben mozognak, beszerelés és szétszerelés előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt, a készüléket kapcsolja ki és húzza ki a tápkábel dugójának kihúzásával az aljzatból!
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- A készüléket nem használhatják gyerekek! Tartsa a készüléket és a kábelt távol a gyerekektől! A készüléket nem használhatják felügyelet nélkül olyan személyek, akik alacsonyabb fizikai és szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek nincs tapasztalatuk és nem ismerik a használati utasításokat, kizárólag abban az esetben használhatják, ha a készülékek használatáról írt utasításokat és a lehetséges veszélyeket megértik! A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel!
- A készüléket nem szabad használni, ha annak csatlakozóvezetéke vagy villásdugója sérült, ha nem működik rendben, vagy ha az leesett és megsérült. Ilyen esetekben a készüléket adja át szakszervizi vizsgálatokra, annak biztonságossága és helyes működése ellenőrzése céljából.
- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a készüléket azonnal kapcsolja le az el. hálózatról. A csatlakozóvezeték cseréjét annak gyártócége vagy szervíz szakembere, esetleg hasonlóan szakképzett személy végezze el, hogy megakadályozzuk ezzel az el.áram által okozott baleseteket vagy a tüzeseteket.
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- A munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az el.hálózatról a csatlakozó vezeték villásdugója el.dugaszolóaljzatból történő kihúzásával.
- A kenyérsütőt ne használja a helyiség fűtésére!
- Ki nem próbált recept esetében javasoljuk a sütés ellenőrzését!

- **A kenyérsütőt ne merítse vízbe (még részben sem)!**
- Ügyeljen arra, hogy a készülék használatakor ne történjen sérülés (pl. **égési sebek, leforrázás**). Sütés közben a szellőzőnyílásokból gőz áramlik és a kenyérsütő felülete forró.
- Amennyiben a kenyérsütőből a hozzávalók meggyulladásából származó füst áramlik, tartsa zárva a készülék fedelét, azonnal kapcsolja ki és áramtalanítsa a kenyérsütőt.
- A kenyérsütőt csak olyan helyen használja, ahol nem áll fenn a felborulásának a veszélye és megfelelő távolságban éghető tárgyaktól (pl. **függöny, kárpit, fa stb.**), valamint hőforrásoktól (pl. **kályha, kandalló, elektromos vagy gáztűzhely**).
- A palást és a sütőforma közötti tér letakarása tilos, ne nyúljon oda kézzel és ne helyezzen oda semmilyen tárgyat (pl. **kanalat stb.**). A palást és a sütőforma közötti teret szabadon kell hagyni.
- A tűzbiztonság szempontjából a kenyérsütő megfelel a **EN 60 335-2-6** sz. szabványnak. E szabvány értelmében olyan készülékről van szó, mely asztalon vagy más felületen működtethető azzal, hogy a hőkiáramlás fő irányában be kell tartani a min. **500 mm** biztonságos távolságot az éghető anyagok felületétől és a többi irányban pedig a min. **100 mm** távolságot.
- A munka befejezése után mindig áramtalanítsa a készüléket.
- A csatlakozókábelt ne tekerje a készülék köré, a kábel élettartama hosszabb lesz.
- Ügyeljen arra, hogy a csatlakozókábel éles vagy forró tárgyaktól, nyílt lángtól ne sérüljön meg. A csatlakozókábelt vízbe meríteni tilos.
- A készülék hordozható, villásdugós kábellel van felszerelve, mely biztosítja a kétpólusos áramtalanítást.
- Csak sértetlen és szabályos hosszabbító kábelt (zsinórt) használjon.
- A gyártó nem felel a készülék és a tartozékok nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért (pl. **az élelmiszer tönkretétele, sebesülés, égési sebek, leforrázás, tűz stb.**).

## II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA ÉS A TARTOZÉKOK (1. ábra)

### A – kenyérsütő

- A1 – kezelőpanel
- A2 – sütőtér
- A3 – szellőzőnyílások
- A4 – csatlakozókábel

### B – fedél

- B1 – kémlelőablak
- B2 – fogantyú
- B3 – szellőzőnyílások

### C – sütőforma

- C1 – kihúzható fogantyúk
- C2 – tengelyek

### D – dagasztólapátok

### E – eszköz a dagasztólapátok kivételéhez

### F – mérőkanál

### G – mérőpohár

## III. KEZELŐPANEL (2. ábra)

### 1) KIJELZŐ – ALAPBEÁLLÍTÁS

A kenyérsütő üzembe helyezése után a kijelzőn a **KLASIK** program jelenik meg.

Példa: „1 3:30“. Az **1-es** a kiválasztott program számát mutatja, a **3:30** pedig a kiválasztott program lefutásának az időtartamát. A két nyíl tájékoztat a kenyér kiválasztott színéről (barnulási fokáról) és súlyáról. A kenyérsütő hálózathoz való csatlakoztatása utáni alapbeállítás: II. méret és közepes barnulási fok. Működés közben a kijelzőn látható a program lefolyása és a hátralevő idő.

## 2) START/STOP gomb

Ez a gomb indítja el vagy szakítja meg a programot. Ha megnyomjuk a **START/STOP** gombot, az időt jelző számok villogni kezdenek. A **START/STOP** gombbal bármikor megszakíthatjuk a programot. Tartsa a gombot benyomva mindaddig, amíg nem hallja meg a hangjelzést. A fent említett **KLASIK** program startállása megjelenik a kijelzőn. Ha más programot kíván használni, akkor annak kiválasztását a **VOLBA (MENÜ)** gomb segítségével végezheti el.

## 3) BARVA (SZÍN) gomb

Ezzel beállítható a kenyér barnulási foka, tehát: SVĚTLÁ / STŘEDNÍ / TMAVÁ (VILÁGOS / KÖZEPES / SÖTÉT).

## 4) VELIKOST (MÉRET) gomb – I./II.

Állítsa be a kenyér kívánt súlyát az egyes programokban (lásd a táblázatot és a recepteket).

- I. méret = kisebb mennyiségű kenyérhez
- II. méret = nagyobb mennyiségű kenyérhez

## 5) VOLBA (MENÜ) gomb

Ezzel a gombbal választható ki a rendelkezésre álló programok valamelyike, amelyek részletes leírása a „Programfázisok időzítése“ c. táblázatban szerepel. A feltüntetett programokat az egyes elkészítési módok szerint kell alkalmazni:

### 1. KLASIK

Fehér kenyér, búzakenyér vagy rozskenyér sütéséhez. Ez a leggyakrabban használt program.

### 2. SPRINT

Fehér kenyér, búzakenyér vagy rozs kenyér gyors sütéséhez.

### 3. TOUSTOVÝ (FRANCIA)

Különlegesen fehér kenyér sütéséhez.

### 4. SLADKÝ (ÉDES)

Édes, élesztős kenyér sütéséhez.

### 5. CELOZRNNÝ (TELJES KIŐRLÉSŰ)

Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér sütéséhez.

### 6. DORT (TORTA)

Sütőporral készült torták sütéséhez.

### 7. PŘÍPRAVA TĚSTA (TÉSZTAKÉSZÍTÉS)

Tészták készítéséhez.

### 8. PEČENÍ (SÜTÉS)

Barna kenyér vagy torták sütéséhez.

### 9. LEKVÁR

Lekvárok és dzsemek készítéséhez.

### 10. SENDVIČ (SZENDVICS)

Világos szendvicsskenyér sütéséhez.

## 6) ČAS (IDŐ) gomb

A kenyérsütés időzítésének a beállításához. A késleltetéssel indítható programokat a „Programfázisok időzítése“ c. táblázat tartalmazza. A **SPRINT**, **TORTA**, **ÉDES** és **LEKVÁR** programok nem indíthatók késleltetve. A késleltetés belállításakor annak az időnek a hosszát kell megadni, amennyi ahhoz szükséges, hogy az általunk kívánt időpontra elkészüljön a kenyér. A maximális beállítható késleltetési idő 13 óra.

**Példa:** 20:30 van és a kenyérnek másnap reggel 7:00 órakor, tehát 10 óra 30 perc múlva kell készen lennie. Nyomja meg és tartsa benyomva az **IDŐ** gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a 10:30-as érték, tehát az akkori idő (20:30) és az elkészülés ideje közötti időszak. Az időzítés 10 perces ugrásokkal léptethető.

**Figyelmeztetés:** Az időzítés funkciójának az alkalmazásakor ne használjon gyorsan romló élelmiszereket, mint pl. tej, tojás, gyümölcs, joghurt, hagyma stb.!

#### IV. A KENYÉRSÜTŐ FUNKCIÓI

A készülék hangjelzést ad:

- ha a programgombok közül bármelyiket megnyomjuk
- a **KLASIK, TELJES KIÖRLÉSŰ, SPRINT, TORTA ÉS SZENDVICSD** programoknál a második dagasztási ciklus közben azt jelezve, hogy hozzáadhatók a magok, gyümölcs, dió vagy más hozzávalók
- ha a program befejeződik
- melegen tartás közben a sütés befejezése után a hangjelzés többször felhangzik.

#### Ismétlési funkció

Áramszünet esetén a kenyérsütőt újra kell indítani. Ez csak akkor lehetséges, ha a program megszakítása még a sütési fázis megkezdése előtt történt. Ebben az esetben folyamatosan kell ellenőrizni a kenyérsütőt, nehogy a tészta túlkeljen.

#### Biztonsági funkció

Amennyiben a készülék hőmérséklete még túl magas (**40 °C feletti**), pl. az előző használat folytán, a kijelzőn **H:HH** felirat jelenik meg a **START/STOP** gomb ismételt megnyomásakor és felhangzik a hangjelzés. Tartsa benyomva a **START/STOP** gombot mindaddig, amíg a **H:HH** felirat nem törlődik és a kijelzőn megjelenik az alapbeállítás. Vegye ki a sütőformát és várja meg, amíg a kenyérsütő lehűl.

#### V. KENYÉRSÜTÉS

##### KEZELÉSI ÚTMUTATÓ – A KENYÉRSÜTÉS PROGRAMFÁZISAI

Távolítsa el a csomagolást és vegye ki a készüléket és a tartozékokat. Első használat előtt mossa meg mosogatószeres forró vízben a készülék azon részeit, amely érintkeznek az élelmiszerekkel, majd alaposan öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra, esetleg hagyja megszáradni. Ezután állítsa be a **SÜTÉS** programot és kapcsolja be a kenyérsütőt 20 percre nyersanyagok nélkül, majd hagyja kihűlni a készüléket. Közben enyhe füst képződhet, amely nem jelent meghibásodást. Helyezze az **A** kenyérsütőt egyenes és száraz felületre. Az **A4** csatlakozókábel villás dugóját csatlakoztassa az elektromos hálózathoz. A **C** sütőformát fogja meg mindkét kézzel, helyezze a kenyérsütőbe és nyomja le úgy, hogy szilárdan rögződjön az **A2** sütőtér közepén. Helyezze ezután a két **D** dagasztólapátot a **C2** tengelyekre a sütőformában. A hozzávalókat töltsse a formába az adott recept szerinti sorrendben. Zárja le a kenyérsütő **B** fedelét. Az **A1** kezelőpanelen állítsa be a kívánt programot (**MENÜ / MÉRET / SZÍN / IDŐ**). Végül nyomja meg a **START/STOP** gombot. A kenyérsütő automatikusan keveri és dagasztja a tésztát, amíg az megfelelő nem lesz. A dagasztás utolsó ciklusának a befejeződése után a készülék optimális hőmérsékletre melegszik fel a kelesztéshez. Ezután a kenyérsütő automatikusan beállítja a sütés hőmérsékletét és idejét. Ha a sütőprogram végén a kenyér túl világos, alkalmazza a **SÜTÉS** programot a további barnításhoz. Ehhez nyomja meg a **START/STOP** gombot, majd válassza ki a **SÜTÉS** programot és kapcsolja be a készüléket. A sütés befejezése után felhangzik a hangjelzés és a kenyér vagy a specialitás kivethető a kenyérsütőből. Ezután elkezdődik az egy órás melegen tartás.

#### A beprogramozott fázisok vége

A program befejezése után a **C1** kihúzható fogantyúk segítségével vegye ki a sütőformát,

helyezze egy hőnek ellenálló stabil alátételre (pl. vágódeszkára). Amennyiben a kenyér nem esik ki a sütőformából, mozgassa a **C2** dagasztó tengelyt néhányszor ide-oda, amíg a kenyér ki nem lazul. Ezután a kenyér könnyen bevágható és a dagasztólapátok teljesen kivethetők.

## VI. A SÜTÉSSEL KAPCSOLATOS KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK

### A sütés után az kenyér az edényhez ragad

A sütés befejezése után hagyja a kenyeret körülbelül 10 percig hűlni, majd fordítsa fel a sütőformát. Szükség szerint mozgassa a dagasztólapátok tengelyét balról jobbra. További sütéshez a sütőformát és a dagasztólapátokat kenje be zsiradékkal.

### Hogyan akadályozható meg lyukak keletkezése a dagasztólapátok miatt a kenyérben?

A dagasztólapátokat belisztezett újakkal kiveheti a tésztakelesztés utolsó fázisa előtt (lásd „Programfázisok időzítése“ és a kijelzőn levő információkat).

### A tészta túlfolyik a sütőformán

Ez különösen búzaliszt használatakor fordul elő és a magasabb sikértartalom következménye.

- Csökkentse a liszt mennyiségét és ennek megfelelően módosítsa a hozzávalókat. A kész kenyér így is megfelelő térfogatú lesz.
- Kenjen a tészta alá egy evőkanál felmelegített folyékony margarint.

### A kenyér nem kelt meg megfelelően

- a) Amennyiben a kenyér közepén egy „V“ alakú mélyedés keletkezik, akkor a liszt nem tartalmaz elegendő sikért. Ez azt jelenti, hogy a gabona túl kevés fehérjét tartalmaz (ami különösen esős nyarak esetén fordul elő), vagy a liszt túl nedves.  
Megoldás: minden 500 g liszthez adjon egy evőkanál búzasikért.
- b) Amennyiben a kenyér közepén tölcsérszerűen összeesik, ennek több oka lehet:
  - túl magas volt a víz hőmérséklete,
  - túl sok vizet használtunk,
  - a liszt sikértartalma alacsony volt.

### Mikor nyithatjuk ki a kenyérsütő fedelét működés közben?

Dagasztás közben bármikor kinyithatjuk a kenyérsütő fedelét. Ebben a fázisban még hozzáadható a tésztahoz egy kevés liszt vagy folyadék. Ha azt kívánjuk, hogy a kenyér a sütés után mutatósabb legyen, a következőképpen kell eljárni: A kelesztés utolsó fázisa előtt (lásd a „Programfázisok időzítése“ táblázatát és a tájékoztatást a kijelzőn) nyissa ki a készülék fedelét és a képződő kenyérhéjat egy éles előmelegített késsel óvatosan vágja be és szórja rá a magokat, vagy a kenyérhéjat kenje be burgonyaliszt és víz keverékével, hogy a kenyér felülete a sütés után fényes legyen. Utoljára ekkor lehet tehát kinyitni a kenyérsütő fedelét, máskülönben a kenyér közepe összeesik.

### Mi a teljes kiőrlésű búzaliszt?

Minden gabonafajtából készíthető teljes kiőrlésű liszt, beleértve a búzát is. A „teljes kiőrlés“ azt jelenti, hogy lisztkészítésnél az egész magot a héjakkal együtt megőrlik és ezért magasabb az emészthetetlen rostok tartalma és ezzel liszt színe is sötétebb. Teljes kiőrlésű liszt használatakor viszont, az általános elképzeléssel ellentétben, a kenyér nem lesz sötétebb színű.

### Mire kell ügyelnünk a rozsliszt használatakor?

A rozsliszt nem tartalmaz sikért és a kenyér alig kel meg. Hogy a kenyér könnyen emészthető legyen, teljes kiőrlésű rozslisztból és élesztőből készítsük a tésztát.

### Milyen különböző lisztfajták vannak és hogyan használják őket?

- A kukorica-, rizs- és a burgonyaliszt különösen alkalmas a sükérré érzékenyek vagy olyanok számára, akik malabszorpciós szindrómában vagy gyomorbetegségben szenvednek. Lásd a megfelelő recepteket a használati utasításban.
- A tönkölybúzából készült liszt drága, de nem tartalmaz vegyi anyagokat, mert a búza nagyon terméketlen talajon nő és nem igényel semmilyen trágyát. A tönkölybúzaliszt különösen az allergiában szenvedők számára megfelelő. A használati utasításban szereplő valamennyi recepthez használható, ahol 405-ös, 550-es és 1050-es típusú lisztre van szükség.
- A kölesliszt különösen a többféle allergiában szenvedők számára kedvező. Felhasználható mindazokban a esetekben, ahol 405-ös, 550-es és 1050-es típusú lisztet kell alkalmaznunk, ahogyan ez fel van tüntetve a receptekben.
- A kemény búzából készült liszt állagának köszönhetően elsősorban bagettek sütésére alkalmas és keménybúza darával helyettesíthető.

### Hogyan készíthetünk könnyen emészthető friss kenyeret?

Ha a liszthez tört főtt burgonyát adunk, akkor a tészta ezután dagasztásával a friss kenyér könnyen emészthető lesz.

- \* A nyersanyagok felmelegítése csak akkor kapcsol be, ha a szobahőmérséklet 25 °C-nál alacsonyabb. Amennyiben a szobahőmérséklet 25 °C-on felüli, a hozzávalók hőmérséklete már megfelelő és nem szükséges az előmelegítés. A tészta első és második megkeeléséhez a szobahőmérsékletnek 25 °C-on felülinek kell lennie, vagy elegendő magasnak ahhoz, hogy a tészta kiegészítő fűtés nélkül megkeljen.
- \*\* A felmelegítés csak akkor kapcsol be, ha a szobahőmérséklet 35 °C-nál alacsonyabb.

### Mit lehet tenni, ha a kenyér élesztőtűz?

- Ezt az ízt gyakran cukor hozzáadásával szüntetik meg. Cukor hozzáadásával a kenyér valamivel világosabb lesz.
- Tegyen a vízhez 1 evőkanál ecetet a kisebb méretű kenyérhez és 2 evőkanál ecetet a nagyobb kenyérhez.
- Víz helyett használjon írórt vagy kefir. Ez valamennyi recept számára érvényes és javasolt a kenyér frissességének a növeléséhez.

### Miért más az íze a klasszikus sütőkemencében készített kenyérnek, mint a kenyérsütőben sültnek?

Ez a különböző nedvességtartalomtól adódik: a klasszikus sütőkemencében sült kenyér a nagyobb sütőtér miatt szárazabb, míg a kenyérsütőben készült kenyér nedvesebb.

## VII. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

**Karbantartás előtt a készülék csatlakozókábelét húzza ki az elektromos hálózathól! A tisztítást mindig kihűlt készüléken és minden használat után rendszeresen végezze!**

Az új sütőformát és a dagasztólapátokat javasoljuk az első használat előtt hőálló zsiradékkal bekenni és körülbelül 10 percig melegíteni 160 °C mellett. Lehűlés után tisztítsa meg (fényesítse ki) a sütőformát konyhai törlőpapírral. Ezt a tapadásgátló bevonat védelme érdekében javasoljuk elvégezni. A műveletet időről időre meg lehet ismételni. Tisztításhoz enyhe szerves tisztítószer használjon. Ne alkalmazzon vegyi tisztítószereket, benzint, sütőtisztítót vagy olyan szereket, melyek megkarcolják vagy más módon megsértik a bevonatot.



Nedves ronggyal távolítsa el a fedélről, a készülékházról és a sütőtérből a hozzávalók maradékait és a morzsákat. **A készüléket soha se merítse vízbe és soha se töltsön vizet a sütőtérbe!** Az egyszerűbb tisztítás céljából a fedél levehető. Állítsa a fedelet függőleges állásba és húzza le. A sütőforma külső felületét nedves ronggyal törölje le. A belsejét egy kevés mosogatószeres vízzel lehet kitörölni. Mind a dagasztólapátokat, mind pedig a hajtótengelyeket a használat után azonnal meg kell tisztítani. Amennyiben a dagasztólapátok a formában maradnak, akkor később nehezebben távolíthatók el. Ebben az esetben töltsé meg az edényt meleg vízzel és kb. 30 percig hagyja állni. Ezután vegye ki a dagasztólapátokat. A sütőforma tapadásgátló réteggel van bevonva. Ezért a tisztításnál ne használjon fém tárgyakat, amelyek megkarcolhatják a felületet. Idővel a bevonat színe megváltozik, ez viszont semmiképp sem befolyásolja a bevonat hatékonyságát.

### VIII. KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK A KENYÉRSÜTŐVEL KAPCSOLATBAN

<b>Probléma</b>	<b>Oka</b>	<b>Megoldás</b>
A sütőtérből vagy a szellőzőnyílásokból füst áramlik.	A hozzávalók a sütőtér falához vagy a sütőforma külső oldalához tapadnak.	A készülék csatlakozókábelét húzza ki az elektromos hálózathoz és tisztítsa ki a sütőforma külső oldalát vagy a sütőtérrel.
A kenyér közepe összeesett és az alsó oldalán nedves.	A kenyér a sütés és a melegen tartás után túl sokáig maradt a sütőformában.	Vegye ki a kenyeret a sütőformából a melegtartási funkció lejáta előtt.
A kenyér nehezen vehető ki a sütőformából.	A kenyér alsó része hozzáragadt a dagasztólapátokhoz.	Mozgassa a tengelyt ide-oda mindaddig, amíg ki nem esik a kenyér. Sütés után tisztítsa meg a dagasztólapátokat és a tengelyeket. Ha szükséges, töltsön 30 percre meleg vizet a sütőformába. Ezután a könnyen kivethető a megtisztíthatók a dagasztólapátok.
A hozzávalók nem keverednek össze és a kenyér nem sül megfelelően.	Helytelen programbeállítás.  A készülék üzemeltetése közben megnyomta a START/STOP gombot. A kenyérsütő működése közben többször kinyitotta a fedelet. A kenyérsütő működése közben hosszabb ideig tartó áramkiesés volt. A dagasztólapátok forgása blokkolva van.	Ellenőrizze a kiválasztott programot és a többi beállítást. Lásd a IV. A kenyérsütő funkciói c. fejezetet (ismétlési funkciók).  Ne nyissa ki a fedelet az utolsó kelesztés után.  Lásd a IV. A kenyérsütő funkciói c. fejezetet (ismétlési funkciók).  Ellenőrizze, hogy a dagasztólapátokat nem blokkolják-e szemcsék stb. Vegye ki a sütőformát és ellenőrizze, hogy és ellenőrizze, hogy a tengelyek szabadon forognak-e. Ha nem, forduljon a szakszervizhez.

A sütőforma dagasztás közben felemelkedik.	A tészta túl sűrű. A dagasztólapátok a sütőforma felfelé nyomódnak.	Nyissa ki a készülék fedelét és a tésztához adjon hozzá egy kis olyadékot. Ezután ismételten zárja le a fedelet.
A készülék nem indítható el. A kijelzőn <b>H:HH</b> felirat jelenik meg.	A készülék az előző sütéstől még túl meleg.	Tartsa a START/STOP gombot benyomva, amíg a kijelzőn nem jelenik meg a KLASIK alapbeállítás. Távolítsa el a sütőformát és hagyja kihűlni a készüléket. Ezután helyezze vissza a sütőformát, állítsa be újra a programot és kapcsolja be a készüléket.

## IX. KÖRNYEZETVÉDELLEM



Amennyiben ezt a méretek lehetővé teszik, a készülék valamennyi elemén fel vannak tüntetve a csomagolóanyagok, komponensek és tartozékok gyártásához felhasznált anyagok jelzései, valamint ezek újrafeldolgozása. A kenyérsütő élettartamának a befejeződése után ezeket az elemeket az e célra létesített gyűjtőhálózat közvetítésével semmisítse meg. Ha a készüléket véglegesen ki kívánja vonni a használatból, javasoljuk a csatlakozókábelt az elektromos hálózathoz való kihúzása után levágni s így a készülék használhatatlanná válik.

**A komolyabb jellegű karbantartást, vagy amelynél szükséges a készülékbe történő beavatkozás, csak szakszerviz végezheti!**  
**A gyártó utasításainak a be nem tartása esetén megszűnik a garanciális javítási kötelezettség!**

## X. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a típuscímkén van feltüntetve
Teljesítményfelvétel (W)	a típuscímkén van feltüntetve
Tömeg cca (kg)	6,5
Zajkibocsátási érték dB (A)	65
Teljesítményfelvétel készenléti állapotban	< 1,00 W.

Az elektromágneses kompatibilitás szempontjából a termék a Tanács 89/336/EEC sz. Irányelvének felel meg, az elektromos biztonság szempontjából a 73/23/EEC sz. Irányelvnek.

A gyártó fenntartja a termék működését nem befolyásoló, a standard kivitelől eltérő, jelentéktelen változások jogát.

**TO AVOID DANGER OF SUFFOCATIO, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES, OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.**

Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől elzárt helyen. A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járóká-kban.

**GYÁRTJA:** ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Cseh Köztársaság.

## XI. KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK A RECEPTEKSEL KAPCSOLATBAN

<b>Probléma</b>	<b>Oka</b>	<b>Megoldás</b>
A kenyér túl gyorsan kel meg.	- Túl sok élesztő, túl sok liszt, nem elegendő só - Vagy ezen okok közül néhány	a/b
A kenyér nem kel meg vagy nem kel meg eléggé.	- Egyáltalán nincs benne vagy túl kevés az élesztő - Régi vagy lejárt élesztő - A folyadék túl forró - Az élesztő a folyadékkal érintkezett - Nem megfelelő liszt vagy lejárt liszt - Túl sok vagy túl kevés folyadék - Nem elegendő cukor	a/b d c d d a/b/f a/b
A tészta nagyon megkel és túlfolyik sütőformán.	- A lágy víz jobban megerjeszti az élesztőt - A túl sok tej befolyásolja az élesztő erjedését	e c
A kenyér közepe összeesett.	- A tészta térfogata nagyobb a formánál, ezért esett össze a kenyér - Az élesztőerjedés túl rövid vagy nem elég hosszú, a víz vagy a sütőtér túl magas hőmérséklete vagy a túlzott nedvesség miatt	c/g c/g
A sütés befejezése után a kenyérben mélyedés képződik.	- Túl sok folyadék	a/b
A kenyér szerkezete nehéz és csomós.	- Túl sok liszt vagy nem elegendő folyadék - Nem elegendő élesztő vagy cukor - Túl sok gyümölcs, durva liszt vagy más hozzávaló - Régi vagy lejárt liszt	a/b a/b b d
A kenyér közepe nem sült át.	- Túl sok vagy túl kevés folyadék - A recept nedves hozzávalókat tartalmaz	a/b/f f
A kenyér nyitott, durva vagy túlságosan lyukacsos szerkezete.	- Túl sok víz - Nincs benne só - Nagy nedvességtartalom, túl meleg víz - Túl sok folyadék	f b g c
A kenyér gombaszerű és a felülete nem átsült.	- A térfogata túl nagy a sütőformához képest - Túl nagy lisztmennyiség, különösenfehér kenyérhez - Túl sok élesztő és túl kevés só - Túl sok cukor - Édes hozzávalók még a cukorhoz	a/e e a/b a/b b
A kenyérszeletek egyenetlenek vagy csomósak.	- A kenyér nem hült le megfelelően (a gőz nem távozott el)	g
Lisztmaradványok a kenyérhéjon	- Dagasztáskor a liszt az oldalakon nem lett jól bedolgozva	e

### A problémák megoldása:

- Pontosan mérje le a hozzávalókat.
- Állítsa be a hozzávalók adagolását.
- Használjon más folyadékot vagy hagyja szobahőmérsékletre lehűlni. A receptben előírt hozzávalókat a megfelelő sorrendben adja hozzá. Képezzen egy kis mélyedést a liszt közepén és helyezze bele a szétmorzsolt vagy szárított élesztőt. Ügyeljen arra, hogy az élesztő ne érintkezzen közvetlenül a folyadékkal.
- Csak friss és megfelelően tárolt hozzávalókat használjon.
- Módosítsa a folyadék mennyiségét. Ha víztartalmú hozzávalókat használ, a hozzáadott folyadék mennyiségét ennek megfelelően csökkenteni kell.
- Nagyon nedves idő esetén csökkentse a víz mennyiségét 1-2 evőkanállal.
- Sütés után azonnal vegye ki a kenyeret a sütőformából és a felvágás előtt hagyja megfelelő alátétben (pl. konyhai vágódeszkán) legalább 15 percig hűlni.

## XII. MEGJEGYZÉSEK A RECEPTEKHEZ

### 1. Hozzávalók

Tekintettel arra, hogy valamennyi hozzávaló meghatározott szerepet játszik a kenyérsütés sikerében, a pontos mérés éppen olyan fontos, mint a helyes sorrend a hozzávalók adagolásánál.

- A legfontosabb hozzávalók, mint amilyen a folyadék, liszt, só, cukor és az élesztő (használhatunk szárított vagy friss élesztőt) befolyásolják a sikeres eredményt a tészta és a kenyér készítésénél. Mindig megfelelő mennyiséget használjon megfelelő arányban.
- Meleg hozzávalókat használjon, ha a tésztát azonnal el akarja készíteni. Amennyiben a késleltetés funkciót kívánja alkalmazni, javasoljuk hideg hozzávalók használatát, nehogy az élesztő túl korán erjedni kezdjen.
- A kenyér ízét és illatát a margarin, vaj és tej befolyásolja.
- Hogy a kenyérhéj világosabb és vékonyabb legyen, 20 %-kal csökkenthető a cukor mennyisége, a kenyérsütés sikerének a befolyásolása nélkül. Ha jobban szereti a puhább és világosabb kenyérhéjat, helyettesítse a cukrot mézzel.
- Amennyiben gabonamagokat kíván hozzáadni, a magokat éjszakára áztassa be. Csökkentse a liszt és a folyadék mennyiségét (legfeljebb 1/5-ével). Rozsliszt használatakor az élesztő feltétlenül szükséges.
- Ha különösen könnyű és a bélműködést serkentő kenyeret kíván készíteni, adjon a tésztához búzakorpát. Adagolása 1 evőkanál korpa 500 g liszthez és növelje a folyadék mennyiségét 1 evőkanállal.

### 2. Az adagok módosítása

Amennyiben az adagokat növelni vagy csökkenteni kell, tartsa be az eredeti recept mennyiségi arányait. A tökéletes eredmény eléréséhez tartsa be a hozzávalók mennyiségének a módosítására vonatkozó alábbi szabályokat:

- Folyadék/liszt:** A tészta legyen lágy (de nem túlságosan) és könnyen dagasztható, de ne legyen szálkás. Könnyű dagasztáskor gömbalak képződik. Ez viszont nem vonatkozik a nehezebb tésztákra, mint amilyen a teljes kiőrlésű rozskenyér vagy a magos kenyér. Ellenőrizze a tésztát az első dagasztás után 5 perccel. Amennyiben túl nedves, liszt kis adagokban való hozzáadásával megfelelő tésztaállagot érhetünk el. Ha a tészta túl száraz, adjon hozzá a dagasztás során kanalanként vizet.

- **Folyadék helyettesítése:** Ha egy receptben olyan hozzávalókat használ, amelyek folyadékot tartalmaznak (pl. túró, joghurt stb.), csökkenteni kell a folyadék mennyiségét a feltételezett összmennyiségre. Tojás használatakor azt a mérőpohárban verje fel és töltsse fel a további szükséges folyadékkal az előírt mennyiségre.

Amennyiben magasabb fekvésű helyen él (több mint 750 méter tengerszint feletti magasságban), a tészta gyorsabban megkel. Ebben az esetben az élesztő mennyiségét  $\frac{1}{4}$  vagy  $\frac{1}{2}$  kávéskanálnyival csökkenthetjük a kelesztés arányos mérsékléséhez. Ugyanez érvényes különösen a lágy vízzel kapcsolatban is.

### 3. A hozzávalók adagolása és a mennyiség kimérése

- Először mindig a folyadékot, utoljára pedig az élesztőt adja hozzá. Annak érdekében, hogy elkerüljük az élesztő túl gyors aktiválódását (főleg a késleltetés alkalmazásakor), nem szabad, hogy az élesztő érintkezzen a folyadékkal.
- Méréskor mindig ugyanazokat a mértékegységeket használja. A grammban megadott mennyiséget pontosan kell megmérni.
- A milliliterben megadott mennyiséget a mellékelt mérőpohárban mérheti meg, amelyen 50-300 ml-es skála van feltüntetve.
- Gyümölcs, dió vagy magok hozzáadása: Amennyiben további hozzávalókat kíván adagolni, ezt különös programok segítségével teheti meg (lásd a „Programfázisok időzítése“ c. táblázatot) a hangjelzés felhangzása után. Ha a hozzávalókat túl korán adja hozzá, akkor a dagasztás közben szétzúzódnak.

### 4. A kenyér súlya és térfogata

- Az alábbi receptekben a kenyér súlyával kapcsolatban pontos adatok találhatóak. Látni fogja, hogy a kimondottan fehér kenyér súlya alacsonyabb, mint a teljes kiőrlésű lisztből készült kenyéré. Ez amiatt van így, mert a fehér liszt jobban megkel.
- A pontos súlyadatok ellenére kisebb eltérések mutatkozhatnak. A kenyér tényleges súlya nagymértékben függ a helyiség páratartalmától a kenyérfőzés idején.
- Lényeges mennyiségű búzát tartalmazó kenyér nagyobb térfogatot ér el és a legnagyobb súlyú az utolsó kelesztés után magasabb az edény falánál. A kenyér viszont nem folyik ki. A kenyér sütőformán kívüli része könnyebben barnul meg a sütőformán belüli kenyérhez képest.
- Ahol az édes kenyérhez a **SPRINT** program alkalmazását javasolják, a hozzávalók kisebb adagokban is felhasználhatók az **ÉDES** programhoz is könnyű kenyér készítéséhez.

### 5. Sütési eredmények

- A sütés eredménye a helyi feltételektől függ (lágy víz / magas relatív páratartalom / nagy tengerszint feletti magasság / a hozzávalók állaga stb.). Ezért a receptekben levő adatok referenciapontokat képeznek, amelyek megfelelően módosíthatók. Amennyiben az egyik vagy a másik recept nem sikerül elsőre, ne veszítse el a bátorságát. Igyekezzen kideríteni a sikertelenség okát és próbáljon ki más mennyiségi arányokat.
- Ha a kenyér a sütés befejezése után túl világos, a sütés programban barníthatja.
- Javasoljuk, hogy mielőtt éjszaka előprogramozással sütné kenyeret, először végezzen egy próbasütést, hogy adott esetben a receptet még módosítani lehessen.

## Programfázisok időzítése

Menűszám	1		2	
	KLASIK		SPRINT	
Méret	I.	II.		
A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	750	1300		
Az elkészítés ideje (óra)	3:20	3:30	1:58	
Előmelegítés, a motor nincs bekapcsolva - fűtés bekapcs./kikapcs. 5/25 s*	17	20	5	
Keverés	3	3	3	
1. Dagasztás	2	2	2	
2. Dagasztás, fűtés bekapcs./kikapcs. 5/25 s	13	13	20	
A kijelzőn megjelenő idő (óra)	cca 2:54	cca 2:57	cca. 1:33	
1. Kelesztés, fűtés bekapcs./kikapcs. (5/25 s)*	45	45	-	
Tésztasimítás	1	1	-	
2. Kelesztés, fűtés bekapcs./kikapcs. (5/25 s)*	18	18	7	
Tésztasimítás	1	1	-	
3. Tésztakelesztés, fűtés bekapcs./kikapcs. (5/25 s)**	45	45	25	
Sütés, fűtés bekapcs./kikapcs. (22/8 s) 8/22 s hőmérs. elérése után	55	62	55	
Pihentetési fázis	-	-	-	
Melegentartás (perc)	60	60	60	
Időkapcsoló (óra)	13	13	-	

	3	4	5		6	7	8	9	10	
	FRANCIA	ÉDES	TELJES KIŐRLÉSŰ		TORTA	TÉSZTA-KÉSZÍTÉS	SÜTÉS	LEKVÁR (csak citrusokból)	SZENDVICSZ	
			I. 750 3:30	II. 1300 3:40					I. 750 3:09	II. 1300 3:20
	3:50	1:52			2:00	1:50	1:00	1:20		
	Az alábbi idők percekben vannak megadva									
								Fűtés		
	22	3	37	40		22	-	15 / 15 s	11	22
	3	3	3	3	3,5	3	-	15	3	3
	2	2	2	2	-	2	-	-	2	2
					Kikeverés 12,5 (perc)					
	16	5	13	13	és fűtés 8 (perc)	16	-	-	13	13
					5/25 s					
	Hangjelzés a hozzávalók hozzáadásához									
	-	-	cca. 2:44	cca. 2:47	cca. 1:49	-	-	-	cca. 2:34	cca. 2:45
	45	-	45	45	-	-	-	-	45	45
	1	-	1	1	-	-	-	-	1	1
	25	7	18	18	-	45	-	-	18	18
	1	-	1	1	-	-	-	-	1	1
	50	27	35	35	-	22	-	-	39	39
								45		
	65	65	55	62	80	-	60	keverés/ főzés fűtés	56	56
								15 / 15 s		
	-	-	-	-	16	-	-	20	-	-
	60	-	60	60	-	-	-	-	60	60
	Előprogramozás									
	13	-	13	13	-	13	13	-	13	13

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

**I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

- Przed pierwszym wprowadzeniem urządzenia do eksploatacji uważnie przeczytaj całą instrukcję obsługi, przeglądaj obrazki a instrukcję zachowaj do późniejszego wglądu. Wskazówki w instrukcji należy uważać za część urządzenia i przekazać jakiemukolwiek następnemu użytkownikowi urządzenia.
- Skontroluj, czy dane na tabliczce znamionowej odpowiadają napięciu w Twoim gniazdku elektrycznym.
- **Wtyczki kabla zasilającego nie wkładaj do gniazdka elektrycznego i nie wyjmuj mokrymi rękami i nie ciągnij za kabel zasilający!**
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym i do podobnych celów (przygotowanie pokarmu)! Nie jest przeznaczone do wykorzystania komercyjnego!
- **Nie używaj wypiekacza na zewnątrz!**
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i kabel w miejscu niedostępnym dla dzieci. Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej lub umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i wiedzą, jeżeli są one pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat używania urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją potencjalnemu zagrożeniu. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia jeżeli jest uszkodzony kabel zasilający, wtyczka lub urządzenie nie pracuje poprawnie, upadło na ziemię i uszkodziło się. W takich przypadkach zanieś urządzenie do serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i właściwej funkcji.
- Jeżeli kabel zasilający tego urządzenia jest uszkodzony, natychmiast odłącz urządzenie od sieci. Żeby nie dopuścić do powstania niebezpiecznej sytuacji, musi być wymieniony przez producenta, przez technika serwisu lub podobnie wykwalifikowaną osobę.
- Przed wymianą wyposażenia lub dostępnych części, które ruszają się podczas pracy, przed montażem i demontażem, przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- **Po pracy i przed każdą konserwacją, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci, wyciągając wtyczkę z gniazdka.**



- Nie używaj wypiekacza chleba do ogrzewania pomieszczenia!
- Zalecamy kontrolować urządzenie podczas pieczenia z niewypróbowanego jeszcze przepisu!
- **Wypiekacza nigdy nie zanurzaj do wody (ani częściowo) i nie myj pod bieżącą wodą!**
- Nigdy nie włączaj wypiekacza bez włożonego naczynia.
- Przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego muszą być w wypiekaczu odpowiednie surowce do pieczenia. Przez zagrzanie w stanie suchym mogłoby dojść jego uszkodzenia.
- Przed pieczeniem usuń z surowców ewentualne opakowanie (np. **papier, PE–worki** itd.).
- Przy manipulacji z urządzeniem postępuj tak, aby nie doszło do poranienia (np. **spalenia, oparzenia**). W trakcie pieczenia powstaje gorąca para, która wydostaje się z otworów wentylacyjnych, powierzchnia wypiekacza jest gorąca.
- Podczas eksploatacji wypiekacza wystrzegaj się pochłapania gorącego szkła wieka wodą lub inną cieczą.
- Urządzenia nie przenoś jak jest gorące, przy ewentualnym przechyleniu grozi niebezpieczeństwo popalenia.
- Jeżeli z wypiekacza wydostaje się dym, którego przyczyną jest zapalenie się przygotowanych surowców, pozostaw wieko zamknięte, wypiekacz natychmiast włącz i odłącz od sieci elektrycznej.
- Wypiekacza nie używaj do innych celów (np. **do suszenia zwierząt, produktów z tekstylu, obuwia** itp.) niż zaleca producent.
- W wypiekaczu nigdy nie ogrzewaj wody, bowiem mogłoby dojść do wytworzenia osadu wapnia i nie dających się usunąć plam w naczyniu. Plamy te są jednak nieszkodliwe i w żadnym przypadku nie wpływają na normalną funkcję wypiekacza.
- Wypiekacza używaj tylko na miejscach, gdzie nie grozi jego przewrócenie i w dostatecznej odległości od przedmiotów palnych (np. **zasłony, firanki, drzewo** itd.), źródła ciepła (np. **piece, kucharki el./gazowe**) i powierzchni wilgotnych (np. **umywalki, zlewy**).
- Urządzenie używaj tylko z oryginalnymi akcesoriami od producenta.
- Nigdy nie zakrywaj przestrzeni między płaszczem i formą do pieczenia i nie wsuwaj żadnych przedmiotów (np. **palce, łyżki**, itd.). Przestrzeń między płaszczem i formą do pieczenia musi być wolna.
- Z punktu widzenia bezpieczeństwa pożarowego wypiekacz odpowiada EN 60 335–2–6. W brzmieniu tej normy chodzi o urządzenia, które można eksploatować na stole lub podobnej powierzchni z tym, że w kierunku głównego promieniowania ciepła, musi być przestrzegana bezpieczna odległość od powierzchni palnych min. **500 mm** a w kierunkach pozostałych min. **100 mm**.
- Kabel nie może być uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty, przez otwarty płomień, nie może być zanurzony do wody.
- Urządzenie jest przenośne i jest wyposażone w ruchome doprowadzenie z wtyczką, która zabezpiecza dwubiegunowe odłączenie od sieci.
- Upewnij się, że przewód nie wisi luźno na krawędzi blatu, gdzie mogłyby dosięgnąć dzieci.
- W razie potrzeby użycia przedłużacza, należy użyć kabel nieuszkodzony odpowiadający aktualnym normom.
- Urządzenia nigdy nie używaj do żadnego innego celu, tylko do tego do jakiego jest przeznaczone i opisane w tej instrukcji obsługi!
- Producent nie jest odpowiedzialny za szkody powstałe przez niepoprawne obchodzenie się z urządzeniem i akcesoriami (np. **zniszczenie surowców, poranienie, uszkodzenie urządzenia, pożar** itp.) i według przepisów gwarancyjnych nie jest odpowiedzialny za urządzenie w przypadku nie przestrzegania wyżej przedstawionych ostrzeżeń bezpieczeństwa.

## II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW (rys. 1)

### A - automat

A1 - panel sterowania

A2 - przestrzeń pieczenia

A3 - otwory wentylacyjne

A4 - przewód zasilający

### B - pokrywa

B1 - wizjer - B3 - otwory wentylacyjne

B2 - uchwyt

### C - forma do pieczenia

C1 - wysuwane uchwyty - C2 - wały

### D - mieszadło (hak)

### E - przyrząd do wyjęcia haków

### F - miarka - łyżka (5/15 ml)

### G- miarka - pojemnik (200 ml)

## II. PANEL STERUJĄCY

### 1) DISPLEJ – USTAWIENIE PODSTAWOWE

Po wprowadzeniu urządzenia do pieczenia chleba do eksploatacji na dyspleju pojawi się podstawowe ustawienie (tj. program **KLASYCZNY**), zaświeci się displej i zabrzmi sygnał dźwiękowy (piśnięcie).

- cyfra 1 oznacza, który program był wybrany,
- cyfra 3:00 oznacza czas przygotowania wybranego programu,
- pozycja strzałki z napisem informuje o wybranym kolorze skórki pieczonego chleba (JASNY, ŚREDNI, CIEMNY),
- pozycja strzałki z napisem informuje o wybranej wadze pieczonego chleba (WIĘKSZA=II., MAŁA=I.).

Podstawowe ustawienia do połączenia automatu z siecią elektryczną (rozmiar WIĘKSZA=II. i kolor skórki ŚREDNI). Podczas pracy na wyświetlaczu można oglądać przebieg programu. Cyfry stopniowo maleją.

### 2) Przycisk START/STOP

Przycisk jest używany do uruchamiania i zatrzymywania programu. Kiedy przycisk **START / STOP** zostanie naciśnięty, wartość czasu zacznie migać. Podstawowe ustawienie programu „**KLASIK**“ pojawi się na ekranie. Jeśli musisz użyć innego programu, wybierz przez naciśnięcie przycisku **WYBÓR**. Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku **START/STOP** na ok. 3 sekundy rozlegnie się sygnał dźwiękowy (długi) i program zostanie zakończony. Procedura ta ma zastosowanie, nawet, jeśli chcesz zakończyć 60 min. podgrzewanie automatu.

### 3) Przycisk BARVA / KOLOR

Przycisk służy do ustawienia danego koloru skórki chleba (JASNY, ŚREDNI, CIEMNY). Znak i napis na dyspleju (▲) przedstawia wybrany kolor skórki chleba.

### 4) Przycisk VELIKOST / WIELKOŚĆ

Przycisk służy do ustawienia danej wagi chleba w poszczególnych programach tj. 0,75 kg 1,3 kg (zobacz tabelka i przepisy). Znak i napis na dyspleju (▲) przedstawia wybraną wielkość chleba.

- wielkość 0,75 kg (1.5 LB) = mały chleb.
- wielkość 1,3 kg (2.5 LB) = duży chleb.

Objętość pojemnika pozwala na przygotowywanie żywności (chleba, ciasta, wyrobów cukierniczych, mięsa mielonego) do maksymalnej wagi 1,5 kg.

### 5) Przycisk MENU / WYBÓR

Przycisk służy do ustawienia danego programu. Numery na wyświetlaczu przedstawiają wybrany program i jego ustawiony czas przygotowania. Dalej możesz przyciskiem KOLOR ustawić zarumienienie chleba i przyciskiem WIELKOŚĆ ustawić jego wagę. Zmieniając te parametry dojdzie automatycznie i do zmiany (skrócenia / przedłużenia) czasu przygotowania.

### 6) Przycisk ČAS / CZAS

Przycisk służy do ustawienia danego czasu przygotowania pieczenia chleba. Programu **2-SZYBKI, 4-SŁODKI, 6-TORT, 9-DŹEM** nie można ustawić z funkcją opóźnionego startu. Maksymalny czas, który można ustawić, jest 13 godzin. Przy tej funkcji nie jest aktywna sygnalizacja dźwiękowa dodania surowców.

#### Przykład:

Jest 20:30, chleb ma być gotowy na drugi dzień rano o godzinie 7:00, czyli za 10 godzin i 30 minut. Naciśnij i przytrzymaj przycisk CZAS aż na wyświetlaczu pojawi się wartość 10:30, czyli czas między (20:30) i kiedy ma być chleb gotowy. Wybrany czas jest ustawiany skokowo po 10 minut.

#### Uwaga

- Funkcji czasomierza (tj. opóźnionego startu) należy używać tylko w przepisach, które zostały już pomyślnie sprawdzone, tych przepisów nie należy zmieniać.
- Nadmierna ilość ciasta może wyciec i przypiecze się do spirali grzejnych.
- Podczas wkładania surowców do formy należy zawsze najpierw wlać płyn a następnie dodać mąkę i suszone drożdże. W czasie, zanim program jest uruchomiony, drożdże nie mogą wejść w kontakt z cieczą, w przeciwnym wypadku zaczną pracować zbyt wcześnie i ciasto - chleb opadłby później przy pieczeniu.
- Podczas pracy z funkcją czasu nigdy nie należy używać nietrwałych składników, takich jak świeże mleko, jaja, owoce, jogurt, ser, cebula, itp. ponieważ mogą popsuć przez noc!
- Automat należy używać tylko w pomieszczeniach o temperaturze powyżej 18 ° C. Drożdże zaczynają pracować w temperaturze około 17 ° C i powyżej. Jeśli umieścisz automat w chłodnym pomieszczeniu, nie jest zagwarantowane dobre wyrośnięcia ciasta.
- Sygnał dźwiękowego, który sygnalizuje dodawanie surowców (orzechy, nasiona, suszone owoce itp.) i zakończenie programu nie można wyłączyć, więc usłyszysz go i w nocy.

#### Lista programów

##### 1. PROGRAM KLASYCZNY

Program jest przeznaczony do pieczenia białego pszenicznego i ciemnego żytniego chleba, również do pieczenia chleba z ziołami i rodzynkami. To najczęściej używany program.

## 2. PROGRAM DO SZYBKIEGO PIECZENIA

Program jest przeznaczony do szybkiego przygotowania białego, pszenicznego i żytniego chleba. Chleb pieczony w tym trybie jest mniejszy i gęstszy w środku.

## 3. PROGRAM DO PIECZENIA CHLEBA TOASTOWEGO

Program jest przeznaczony do pieczenia lekkiego chleba, chleba francuskiego z chrupiącą skórką i lekki wewnątrz. To ustawienie umożliwia dłuższy czas gnienienia/mieszania i rośnięcia, co jest potrzebne do „puszystej” struktury charakterystycznej dla francuskiego chleba. Uwaga: Kształtem końcowym nie jest bagieta. W tym trybie nie można ustawić wielkości bochenka.

## 4. PROGRAM DO PIECZENIA CHLEBA SŁODKIEGO

Do pieczenia słodkich typów chleba z bardziej chrupiącą skórką niż przy pieczeniu z programem „KLASYCZNYM”.

## 5. PROGRAM DO PIECZENIA CHLEBA PEŁNOZIARNISTEGO

Program jest przeznaczony do pieczenia pełnoziarnistego chleba z mąki z niską zawartością glutenu. To ustawienie posiada dłuższy czas na gnienienie/mieszanie, rośnięcie (tj. napęcznienie ziaren) i podgrzanie. Z tym programem nie zalecamy używać funkcji „CZAS”.

## 6. TORT

Program jest przeznaczony do gnienienia/mieszania surowców (np. na tort, placek), które są następnie pieczone przez określony czas. Zalecamy wcześniej zamieszać składniki w dwóch częściach a te potem wysypać do formy do pieczenia. (szczegóły w przepisie).

## 7. CIASTO

Program jest przeznaczony do gnienienia/mieszania i następnego rośnięcia ciasta bez pieczenia. Do przygotowania ciasta możesz użyć różnych surowców do różnych rodzajów pieczywa (np. rogaliki chlebowe, pizza itd.). Jeżeli chcesz następnie piec, musisz ustawić odpowiednią wagę, żądany kolor skórki i typ programu.

## 8. PROGRAM PIECZENIE

Program jest przeznaczony do pieczenia ciemnego chleba, tortów lub mielonego mięsa. Program jest ustawiony na 60 minut. Długość pieczenia możesz jednak zmienić według potrzeby przyciskiem CZAS. Najdłuższe ustawienie jest na 1 godzinę. W tym trybie nie można ustawić wielkości bochenka.

## 9. PROGRAM DO PRZYGOTOWANIA MARMOLADY

Program jest przeznaczony do przygotowania dżemu lub marmolady ze świeżych owoców.

## 10. SANDWICH

Program przeznaczony jest do pieczenia chleba lekkiego z miękką i grubą skórką.

## IV. FUNKCJE URZĄDZENIA DO PIECZENIA CHLEBA

**Włączy się funkcja sygnału dźwiękowego:**

- kiedy zostanie naciśnięty jakikolwiek z programowych przycisków (1x krótkie albo długie piśnięcie), jednocześnie dojdzie do oświetlenia displeju na ok. 10 sek.

- podczas drugiego cyklu gniecenia w programach 1. KLASYCZNY, 2. SZYBKI, 3. TOUSTOWY, 4. SŁODKI, 5. PEŁNOZIARNISTY, 6. TORT, 7. CIASTO, 10. SANDWICH, że cerealia, owoce, orzechy albo inne składniki mogą być dodane (12x pisknięcie),
- gdy zakończy się ustawiony program (12x pisknięcie),
- gdy zakończy się 1 godz. podgrzewania (1x pisknięcie),
- gdy aktywuje się funkcja bezpieczeństwa (trwałe piskanie).

### Funkcja bezpieczeństwa

- Jeżeli chcesz użyć wypiekacza natychmiast po poprzednim pieczeniu a jeżeli temperatura wewnętrznej komory wypiekacza zbyt wysoka (nad 40 °C), po naciśnięciu przycisku **START/STOP** na wyświetlu wyświetli się napis HHH i zabrmi trwały sygnał dźwiękowy (piśnięcie). Wypiekacza nie można uruchomić. Z tego powodu otwórz wieko, ewentualnie wyjmij formę do pieczenia i poczekaj aż wypiekacz wystygnie.
- Jeżeli po naciśnięciu przycisku **START/STOP** na wyświetlu wyświetli się napis E EO albo E E1, należy urządzenie odnieść do autoryzowanego serwisu.
- Jeżeli dojdzie podczas pracy do wyłączenia prądu, wypiekacz przez czas 10 minut pamięta swoje ustawienie. Jeżeli prądu nie ma dłużej niż 10 minut, proces już się nie odnowi.

## V. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA I SPOSÓB POSTĘPOWANIA PRZY PIECZENIU

Usuń materiał pakowy, wyjmij urządzenie do pieczenia chleba i akcesoria. Z wypiekacza usuń wszystkie ewentualne folie adhezyjne, nalepki lub papier. Części, które przyjdą do kontaktu z potrawami, przed pierwszym zastosowaniem umyj w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu, dokładnie opłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha, ewentualnie pozostaw do oschnięcia. **Osuszone części składają z powrotem do wypiekacza i pozostaw otwarte wieko.** Następnie ustaw program **8–PIECZENIE** i włącz na 10 minut wypiekacz bez wkładania surowców, następnie pozostaw wypiekacz, żeby wystygł. Ewentualne krótkie zadymienie nie jest usterką. Umieść wypiekacz na stałą, równą i suchą powierzchnię (np. stół kuchenny), na wysokości minimalnie 85 cm, poza zasięgiem dzieci. Wtyczkę kabla zasilającego **A4** zasuń do gniazdka. Formę **C** chwyć obydwojma rękami, zasuń do wypiekacza i przyciśnij tak, aby była mocno zabezpieczona w środku przestrzeni roboczej **A2**. Następnie zasuń dwa mieszadła **D** na wały w formie do pieczenia. Mieszadła nasuń na wał tak, aby równą powierzchnią były nakierowane w dół i w formie do pieczenia do siebie lub od siebie. Do formy za pomocą dozowników włóż **F, G** surowce w kolejności opisanej w odpowiednim przepisie. **Przeznaczaj zawsze podstawowej zasady – najpierw wszystkie ciekłe surowce a potem wszystkie surowce sypkie.** Zamknij wieko wypiekacza **B**. Na panelu sterującym **A** ustaw żądany program za pomocą przycisk (**WYBÓR/KOLOR/ WIELKOŚĆ/CZAS**). Na koniec naciśnij przycisk **START/STOP**.

Wypiekacz automatycznie miesza i ugniata ciasto, aż będzie odpowiednia konsystencja. Po ukończeniu ostatniego cyklu gniecenia wypiekacz ogrzeje się na optymalną temperaturę potrzebną do wyrośnięcia ciasta. Następnie wypiekacz automatycznie ustawi temperaturę i czas pieczenia chleba. Po ukończeniu pieczenia zabrmi sygnał dźwiękowy, że chleb lub specjał można wyjąć z wypiekacza. Następnie wypiekacz przełączy się na 1 godz. do programu utrzymywania temperatury, jeżeli nie chcesz tego programu, naciśnij przycisk **START/STOP** na ok. 3 sek., program zakończy się.

### Uwaga

- Jeżeli chleb jest zbyt jasny na końcu programu pieczenia, użyj program **PIECZENIE** w celu jego dalszego dopieczenia. W tym celu naciśnij przycisk **START/STOP**, potem wybierz program 8–**PIECZENIE** i ponownie naciśnij przycisk **START/STOP**.
- Przy używaniu wypiekacza dochodzi do wydania charakterystycznego dźwięku. To zjawisko jest normalne i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.

### Koniec zaprogramowanych fazy

Po ukończeniu programu wieko odkryj. Pociągając za uchwyty **C** wyjmij formę do pieczenia **B**, połóż ją dnem do góry na żaroodporną, trwałą podkładkę (np. deskę, blat). Jeżeli chleb nie wypadnie z formy na podkładkę, ruszaj mieszadłami kilka razy tu i tam aż chleb uwolni się. Jeżeli mieszadła zostaną w chlebie, wyjmiesz go za pomocą narzędzia **E**. Potem chleb pozostaw do wystygnięcia.

**Uwaga:** przy manipulacji z gorącą formą do pieczenia, uchwytem, mieszadłami itp. zalecamy używać ochronnych pomocy (np. rękawic kuchennych).

## VI. PYTANIA I ODPOWIEDZI DOTYCZĄCE PIECZENIA

### *Po upieczeniu chleb klei się na naczynie*

Po ukończeniu pieczenia pozostaw chleb ok. 10 minut, aby wystygł następnie odwróć formę do góry dnem. W zależności od potrzeby po pieczeniu ruszaj wałami mieszadeł w lewo i w prawo. Przy następnym pieczeniu całą formę wraz z mieszadłami potrzyj tłuszczem.

### **Jak zapobiec tworzeniu się dziur w chlebie, które są spowodowane przez obecność mieszadeł?**

Przed ostatnią fazą rośnięcia ciasta, możesz wyjąć mieszadła palcami pokrytymi mąką. (zobacz „czasowanie faz programów“ i informacje na wyświetlaczu).

### **Ciasto przerośnie przez krawędź naczynia**

To staje się przy używaniu mąki pszenicznej i jest to wynik wyższej zawartości glutenu.

- Obniż ilość mąki i przystosuj pozostałe surowce. Gotowy chleb będzie jeszcze ciągle mieć dostateczną objętość.
- Na ciasto rozetrzyj łyżkę gorącej, rozpuszczonej margaryny.

### **Chleb nie jest dostatecznie wyrośnięty**

a) Jeżeli w środku chleba wytworzy się rowek w kształcie V, mąka nie zawiera dostatecznie dużo glutenu. To znaczy, że mąka nie zawiera zbyt dużo protein (staje się to zwłaszcza w czasie deszczowego lata) lub mąka jest zbyt wilgotna.

Naprawa: dodaj łyżkę pszenicznego glutenu na każdych 500 g mąki.

b) Jeżeli chleb jest w środku zwężony przyczyną może być:

- temperatura wody była zbyt wysoka,
- użyto nadmiernej ilości wody,
- w mące było mało glutenu.

## Gdy można otworzyć pokrywę wypiekacza podczas eksploatacji?

Ogólnie mówiąc można pokrywę wypiekacza otworzyć zawsze podczas fazy gniecenia. Podczas tej fazy mogą być jeszcze dodane małe ilości mąki lub wody. Jeżeli chcesz aby chleb miał po dopieczeniu określone cechy postępuj następująco:

Przed ostatnią fazą rośnięcia odkryj pokrywę i ostrożnie natnij tworzącą się skórkę chleba ostrym, podgrzany nożem, rozsyp na chleb cerealiae lub rozetrzyj na skórce mieszankę z mąki ziemniaczanej i wody w celu osiągnięcia lśniącej powierzchni. To jest jednak po raz ostatni, gdy możesz otworzyć pokrywę, ponieważ w innym przypadku środek chleba opadnie.

## Mąka

Najważniejszym składnikiem mąki przy przygotowaniu chleba jest gluten. Chodzi o naturalny czynnik, dzięki któremu ciasto trzyma swój kształt i umożliwia zatrzymać dwutlenek węgla produkowany przez drożdże.

## Co jest pszeniczna mąka pełnoziarnista?

Pełnoziarnistą mąkę produkuje się ze wszystkich rodzajów cerealii (rośliny zbożowe) i z pszenicy. Nazwa „pełnoziarnisty” oznacza, że mąka była zmielona z całych ziaren, dlatego ma wyższą zawartość niestrawnych cząsteczek przez co nadaje mące ciemniejszy kolor. Zastosowanie mąki pełnoziarnistej w chlebie nie daje mu ciemniejszego koloru, jak się ogólnie mówi.

## Co należy zrobić przy użyciu mąki żytniej?

Mąka żytnia zawiera określony procent glutenu, ten procent jest jednak niższy niż w pozostałych mąkach. Aby chleb stał się lekkostrawnym, należy przygotowywać pełnoziarnisty chleb z większą ilością drożdży.

## Ile jest rodzajów mąk i jakie mają zastosowanie?

- Mąka kukurydziana, ryżowa i ziemniaczana jest odpowiednia dla osób z alergią na gluten, lub dla tych, którzy cierpią na celiakię lub choroby brzucha.
- Mąka z pszenicy rosnącej na bardzo nieurodzajnej ziemi jest droga, ale nie zawiera chemicznych domieszek, ponieważ i nie wymaga żadnych nawozów. Jest zwłaszcza odpowiednia dla alergików. Można jej użyć we wszystkich opisanych przepisach i przepisach i zawierających mąkę typu 405, 550 i 1050.
- Mąka z prosa jest odpowiednia dla osób cierpiących na alergię. Można jej używać we wszystkich przepisach polecających mąkę typu 405, 550 i 1050, jak jest opisane w przepisie. Mąka z twardej pszenicy jest odpowiednia na bagietki dzięki swojej konsystencji i może być zastąpiona krupczatką z twardej pszenicy.

## Typy mąki pszennej

00 Mąka pszenna gładka jasna

T 400 Mąka pszenna luksusowa półgruba

T 405 Mąka pszenna półgruba luksusowa, zmielona z ziarna, z którego jest usunięty kielek i otręby i jest najjaśniejsza, a więc „najmniej” pełnoziarnista

T 450 Mąka pszenna półgruba (krupczatka)

T 512 Mąka pszenna do wyrobów piekarskich

T 530 Mąka pszenna gładka jasna – do wyrobów piekarskich

T 550 Mąka pszenna półgruba jasna

- T 650 Mąka pszenna gładka,
- T 700 Mąka pszenna jasna konsumpcyjna
- T 1000 Mąka pszenna gładka ciemna (chlebowa)
- T 1050 Mąka pszenna chlebowa
- T 1150 Mąka chlebowa
- T 1800 Mąka pszenna razowa, gruba; razowa, delikatna

### **Mąki żytnie**

- T 500 Mąka żytnia jasna
- T 930 Mąka żytnia ciemna chlebowa
- T 960 Mąka żytnia chlebowa
- T 1150 Mąka żytnia gładka chlebowa
- T 1700 Mąka żytnia razowa

### **Drożdże**

Drożdże są żywym organizmem. W cieście rozmnażają się i produkują pęcherzyki dwutlenku węgla, który powoduje rośnięcie ciasta. Do przygotowania chleba w wypiekaczu domowym najlepiej użyć drożdży suszonych. Można je dostać w saszetce, fermentowanie takich drożdży nie jest wiązane z cukrem. Jest tam mniej cukru, przez co są zdrowsze. Drożdże suszone przechowuj w niskiej temperaturze i na suchym miejscu w szczelnym opakowaniu.

### **Sól**

Sól oczywiście dodaje smaku, ale może również zwolnić działanie fermentacji.

### **Masło**

Wyrażnia smak i zmiękcza, możesz również użyć margaryny lub oleju oliwkowego.

### **Cukier**

Cukier dodaje smaku i częściowo jest przyczyną zarumienienia skórki. Aby skórka była jaśniejsza i cieńsza, można obniżyć ilość cukru aż o 20 %, nie zmieni się tak smak pieczywa. Jeżeli smakuje Ci raczej miękka i jaśniejsza skórka, zastąp cukier miodem.

**Uwaga:** jeżeli dodasz cukier, niektóre rodzaje suszonych drożdży nie zaczną fermentować. Nie używaj cukru w kostce lub cukier grubego.

### **Woda**

Używaj wody o temperaturze pokojowej, najlepiej około 22 °C.

### **Pozostałe surowce**

Mogą to być wszystkie suszone owoce, sery, jajka, orzechy, ciemne mąki, przyprawy, zioła itp. Zależy tylko od Ciebie, ale nie zapomnij, że potrawy takie jak ser, mleko i świeże owoce mają wysoką zawartość wody, która określa końcowy wygląd bochenka. Używaj raczej suszonych surogatów, takich jak sery suche, suszone mleko itp. aż będziesz mieć więcej doświadczenia w używaniu wypiekacza, poznasz, czy ciasto jest bardziej suche czy nie i podczas procesu dodasz wodę lub mąkę. Nie zapomnij, ile dodałeś soli, ponieważ ta zwalnia fermentację. Niektóre surowce możesz dodać na początku, np. suszone mleko i jogurt, ale niektóre dodaj aż po sygnale dźwiękowym, np. orzechy, owoce suszone. Podczas obserwacji pieczenia poznasz, gdy odezwie się sygnał dźwiękowy.



## Warunki

Warunki robocze są bardzo ważne, różnica w wielkości chleba, który jest przygotowywany w ciepłym i zimnym środowisku wynosi 15 %.

## Składowanie chleba

Chleb upieczony w domu nie zawiera żadnych konserwantów. Jeżeli chleb włożysz do czystego i szczelnego naczynia i włożysz do lodówki, wytrzyma 5–7 dni. Chleb możesz również zamrozić.

## Jak można zrobić świeży chleb który byłby łatwo strawny?

Przez dodanie zgniecionego gotowanego ziemniaka do mąki i przez gneczenie ciasta zrobi się chleb łatwiej strawnym.

## Co robić, gdy chleb ma smak drożdży?

- Ten smak można często usunąć przez dodanie cukru.
- Dodaj do wody 1 łyżkę octu do małych bochenków chleba i 2 łyżki do wielkich bochenków.
- Zamiast wody użyj maślanki lub kefiru. Można to stosować we wszystkich przepisach i do ulepszenia świeżości chleba.

## Dlaczego chleb pieczony w klasycznym piecu smakuje inaczej niż chleb pieczony w urządzeniu do pieczenia chleba?

Zależy to od wilgotności: Chleb pieczony w klasycznym piecu jest bardziej suchy ponieważ jest tam większa przestrzeń, chleb upieczony w urządzeniu do pieczenia chleba jest bardziej wilgotny.

## VII. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**Przed każdą konserwacją urządzenie wyłącz i odłącz od sieci elektrycznej przez wyjęcie wtyczki z gniazdka! Czyść zawsze chłodne urządzenie i regularnie po każdym zastosowaniu!** Nową formę do pieczenia i miesadła zaleca się potrzeć przed pierwszym użyciem tłuszczem odpornym na wysokie temperatury i ogrzać je w wypiekaczu przez ok. 10 minut. Po ich wychłodnięciu, papierową serwetką oczyść formę do pieczenia od tłuszczu. Zaleca się to wykonywać również ze względu na ochronę nieprzylegających powierzchni. Możesz to powtarzać od czasu do czasu. Do czyszczenia użyj delikatnego środka czyszczącego. Nigdy nie używaj substancji chemicznych, benzyny, środków czyszczących do pieców lub detergentów, które rysują lub w inny sposób niszczą powierzchnię. Wilgotną szmatką usuń wszystkie pozostałe składniki i okruszki z pokrywy, płaszcza i przestrzeni do pieczenia. **Nigdy nie zanurzaj wypiekacza do wody i nie napełniaj wodą!** Otrzyj powierzchnie zewnętrzne formy do pieczenia wilgotną szmatką. Powierzchnie wewnętrzne można umyć detergentem. Jak miesadła, tak i wały napędowe należy czyścić natychmiast po użyciu. Jeżeli miesadła pozostaną w formie, ich wyjęcie będzie trudne. W takim przypadku napełń formę ciepłą wodą i pozostaw przez ok.30 minut. Następnie wyjmij miesadła. Nie mocz formy do pieczenia zbyt długo we wodzie, wpłynie to na rotację wału. Forma do pieczenia posiada nieprzylegającą powierzchnię. Dlatego nie używaj narzędzi metalowych, które mogły by podczas czyszczenia porysować powierzchnię. Normalne jest, że w po upływie określonego czasu zmieni się kolor powierzchni. To ale w żaden sposób nie zmienia własności powierzchni.

## VIII. PYTANIA I ODPOWIEDZI DOTYCZĄCE URZĄDZENIA DO PIECZENIA CHLEBA

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Dym wychodzi z obszaru pieczenia lub otworów wentylacyjnych	Składniki przylegają do przestrzeni lub na zewnętrzną część formy do pieczenia	Odłączyć przewód zasilający od gniazdka i wyczyścić zewnętrzną część formy do pieczenia lub przestrzeń do pieczenia
Środek chleba spada i na dole jest wilgotny	Chleb został po upieczeniu i podgrzaniu zbyt długo w formie do pieczenia	Wymij chleb z formy do pieczenia przed końcem fazy ogrzewania
Chleb jest trudno wyciągnąć z formy do pieczenia	Dolna część bochenka przylega do haków	Poruszaj wałem tam i z powrotem, aż chleb wypadnie. Po upieczeniu, wyczyść haki i wał. W razie potrzeby, wypełnij formę do pieczenia gorącą wodą na 30 minut. Następnie łatwo można wyjąć haki i oczyścić
Składniki nie są odpowiednio zmieszane i chleb nie piecze się prawidłowo	Nieprawidłowe ustawienia.  Podczas pracy automatu pokrywa została otwarta kilka razy.  Długotrwała przerwa w dostawie energii elektrycznej podczas pracy automatu  Obracanie haków jest zablokowane	Sprawdź wybrany program i inne ustawienia.  Nie należy otwierać pokrywy po ostatnim rośnięciu  Zobacz rozdz. IV. Funkcje wypiekacza do chleba  Sprawdź, czy haki nie są zablokowane. Sprawdź, czy haki nie są zablokowane i sprawdź, czy wał obraca się swobodnie. Jeżeli tak nie jest, proszę skontaktuj się działem obsługi klienta
Forma do pieczenia podnosi się podczas wygniatacia	Ciasto jest zbyt gęste. Haki są zablokowane i forma do pieczenia jest wypychana w górę	Otwórz pokrywę i dodaj trochę płynu do ciasta. Następnie zamknij pokrywę ponownie
Nie można uruchomić automatu. Na wyświetlaczu pojawi się HHH.	Automat jest jeszcze gorący z poprzedniego cyklu	Naciśnij przycisk START/STOP, aby anulować dźwięk. Wymij formę do pieczenia i pozostaw do wychłodnięcia. Następnie wróć formę do pieczenia na miejsce, ponownie ustaw program i włącz automat

## IX. EKOLOGIA



Jeżeli tylko pozwoliły na to rozmiary, na wszystkich elementach wydrukowano znaki materiałów zastosowanych do produkcji opakowań, komponentów i wyposażenia, jak również ich przetwórstwa wtórnego. Symbole umieszczone na produktach lub w załączonej dokumentacji oznaczają, że zastosowanych elementów elektrycznych lub elektronicznych nie można poddawać utylizacji wraz z odpadem komunalnym. Produkt należy przynieść do specjalnych punktów zbiorczych, w których będą przyjęte bez opłaty. Dzięki poprawnej utylizacji pomogą Państwo zachować cenne źródła i pomogą w profilaktyce ewentualnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, na co mogłyby mieć negatywne wpływy niepoprawna utylizacja odpadu. W celu uzyskania następujących szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego (zobacz [www.elektroeko.pl](http://www.elektroeko.pl)). Niewłaściwy sposób utylizacji urządzenia może podlegać karze – zgodnie z przepisami krajowymi i międzynarodowymi. W celu całkowitego wycofania urządzenia z użytkowania zaleca się odłączyć przewód zasilania od sieci elektrycznej, przez ucięcie przewodu. Dzięki czemu użytkowanie urządzenia nie będzie następnie możliwe.

**Wymiana elementów, które wymagają ingerencji do części elektrycznej urządzenia może wykonać wyłącznie serwis specjalistyczny! Nie przestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych!**

## X. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej
Waga ok. (kg)	6,5
Pobór mocy w trybie czuwania wynosi poniżej	< 1,00 W.

Urządzenie spełnia wymogi Dyrektywy 2004/108/ES włącznie z dodatkami w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej oraz wymogi Dyrektywy 95/2006/ES włącznie z dodatkami w zakresie bezpieczeństwa elektrycznego.

Jest zgodny z rozporządzeniem 1935/2004/ES Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Producent zastrzega sobie prawo do wykonania drobnych odchyień od wykonania standardowego, które nie mają wpływu na działanie produktu.

HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym.

DO NOT IMMERSE IN WATER – Nie zanurzać do wody.

DO NOT COVER – Nie zakrywać.

TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Niebezpieczeństwo uduszenia. Tego worka nie należy używać w kołyskach, łóżeczkach, wózkach lub kojcach dziecięcych. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!

**PRODUCENT:** ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Republika Czeska.

**Importer:** DIGISON Polska sp. z o.o., ul. Krzemieniecka 46, Wrocław 54 613 Poland

## XI. PYTANIA I ODPOWIEDZI DOTYCZĄCE PRZEPISÓW

Problem	Przyczyny	Rozwiązanie
Chleb wyrośnie zbyt szybko	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zbyt dużo drożdży, zbyt dużo mąki, mało soli</li> <li>– Lub kilka z tych przyczyn</li> </ul>	a/b a/b
Chleb wogóle nie wyrośnie lub niedostatecznie	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Brak drożdży lub zbyt mało drożdży</li> <li>– Stare lub przeterminowane drożdże</li> <li>– Zbyt gorący płyn</li> <li>– Drożdże dostały się do kontaktu z płynem</li> <li>– Zły typ mąki lub mąka przeterminowana</li> <li>– Zbyt dużo lub mało płynu</li> <li>– Mało cukru</li> </ul>	a/b e c d e a/b/g a/b
Chleb wyrośnie za dużo i rozleje się na formę.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Jeżeli woda jest zbyt miękka, drożdże więcej fermentują</li> <li>– Zbyt dużo mleka wpłynie na fermentację drożdży</li> </ul>	f/k  c
Środek chleba obniża się Po zakończeniu pieczenia w chlebie jest zagłębienie	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Objętość ciasta jest większa niż forma a chleb obniży się</li> <li>– Zbyt dużo płynu</li> <li>– Fermentacja jest zbyt krótka lub nie jest dość długa z powodu nadmiernej temperatury wody lub dużej wilgoci</li> <li>– Zbyt dużo drożdży</li> </ul>	a/f  a/b/h c/h/i  k
Struktura chleba jest ciężka i grudkowata	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zbyt dużo mąki lub mało płynu</li> <li>– Mało drożdży lub cukru</li> <li>– Zbyt dużo owoców, grubej mąki lub jednego z pozostałych surowców</li> <li>– Stara lub przeterminowana mąka</li> </ul>	a/b/g a/b b  e
Środek chleba nie jest upieczony	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zbyt dużo lub mało płynu</li> <li>– Wysoka wilgotność powietrza</li> <li>– Przepis zawiera wilgotne surowce</li> </ul>	a/b/g h g
Otwarta lub gruba struktura chleba lub zbyt dużo dziur	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zbyt dużo wody</li> <li>– Brak soli</li> <li>– Wysoka wilgotność, gorąca woda</li> </ul>	g b h/i
Chleb i na powierzchni jest niedopieczony	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zbyt duża objętość wobec formy</li> <li>– Dużo mąki, zwłaszcza w chlebie białym</li> <li>– Zbyt dużo drożdży i mało soli</li> <li>– Zbyt dużo cukru</li> <li>– Dużo słodkich składników i cukier</li> </ul>	a/f f a/b a/b b
Kromki są nierówne, lub grudowate	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Chleb nie był dostatecznie schłodzony (nie wyszła para)</li> </ul>	j
Osad mąki na skórce	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Mąka podczas mieszania nie była na bokach dobrze opracowana</li> </ul>	g

## Rozwiązywanie problemów:

- a) Składniki dobrze odmierzyć.
- b) Surowce dozuj dobrze i sprawdź, czy nie zapomniałeś na niektóre składniki do ciasta.
- c) Użyj innej cieczy lub ochłódź na temperaturę pokojową. Składniki znajdujące się w przepisie dodawaj w odpowiedniej kolejności. Zrób mały dołek na środku mąki i włóż do niej rozkruszone drożdże lub drożdże suche. Nie dopuść do bezpośredniego kontaktu drożdży z cieczą.
- d) Używaj tylko świeżych i dobrze przechowywanych składników.
- e) Zmniejsz ilość płynu. Jeżeli używasz surowców zawierających wodę, porcję wody musisz obniżyć.
- f) W przypadku bardzo wilgotnej pogody obniż ilość wody o 1 – 2 łyżki.
- g) Wyjmij chleb z formy natychmiast po upieczeniu a przed pokrojeniem pozostaw przynajmniej 15 minut do wystygnięcia na odpowiedniej podkładce (np. drewnianej desce).
- h) W przypadku bardzo wilgotnej pogody obniż ilość wody o 1 – 2 łyżki.
- i) Przy bardzo ciepłej pogodzie nie używaj funkcji późniejszego startu. Używaj zimnych płynów. Aby skrócić czas rośnięcia, wybierz program **2-SZYBKI**.
- j) Wyjmij chleb z formy natychmiast po upieczeniu a przed pokrojeniem pozostaw przynajmniej 15 minut do wystygnięcia na odpowiedniej podkładce (np. drewnianej desce).
- k) Używaj mniejszej ilości drożdży, ewentualnie zredukuj ilość wszystkich surowców o 1/4 z przedstawionej ilości.

## XII. UWAGI DOTYCZĄCE PRZEPISÓW

### 1. Składniki

Ponieważ każdy składnik odgrywa specyficzną rolę w pieczeniu chleba, pomiar jest tak samo ważny jak kolejność, w której dodaje się składniki.

- Najważniejsze składniki, jak płyn, mąka, sól, cukier i drożdże (można użyć suchych lub świeżych) wpływają na efekt ciasta i chleba. Użyj zawsze odpowiedniej ilości w odpowiednim stosunku.
- Użyj ciepłych składników jeżeli chcesz ciasto przygotowywać natychmiast. Jeżeli chcesz ustawić funkcję późniejszego włączenia zaleca się użycie zimnych składników, aby nie dopuścić do szybkiego wyrośnięcia.
- Margaryna, masło i mleko wpływają na smak i zapach chleba.
- Aby skórka była jaśniejsza i cieńsza, można obniżyć ilość cukru o 20 % nie wpłynie to na efekt pieczenia. Jeżeli preferujesz miękka i jaśniejszą skórkę, zamiast cukru dodaj miód.
- Jeżeli chcesz dodać cerealia, namocz je na noc. Obniż ilość mąki i płynu (aż o 1/5). W mące żytnie drożdże są niezastąpione.
- Jeżeli chcesz lekki chleb, bogaty na składniki odżywcze potrzebne do pracy jelit, dodaj do ciasta otrąb pszenicznych. Odpowiednie dawkowanie – 1 łyżka na 500 g mąki i podwyższ ilość płynu o 1 łyżkę.

### 2. Dostosowywanie dawek

Jeżeli chcesz dawki obniżyć lub podwyższyć zapewnij, aby były przestrzegane stosunki znajdujące się w przepisie. Aby efekt był perfekcyjny, kieruj się przedstawionymi poniżej podstawowymi zasadami dostosowywania dawek składników:

### - **Płyny/mąka**

Ciasto powinno być miękkie (ale nie zbyt miękkie) i łatwe do gniecienia, ale aby nie stało się włókniste. Przez lekkie ugniatanie powinna się wytworzyć kula. To ale nie stanie się w przypadku ciast miękkich z pełnoziarnistego żyta lub z chlebem z cerealiami. Skontroluj ciasto 5 minut po pierwszym ugniataniu. Jeżeli jest zbyt wilgotne, przez dodanie mąki w małych dawkach, osiągniesz odpowiednią konsystencję ciasta. Jeżeli ciasto jest zbyt suche, dodawaj wodę łyżkami podczas gniecienia.

### - **Zastępowanie płynów**

Stosując składniki przedstawione w przepisach zawierających płyn (np. ser, jogurt itd.) należy obniżyć ilość płynu w stosunku do całkowitej ilości. Przy użyciu jajek ubij je w pojemniku z podziałką i uzupełnij pojemnik dalszym płynem na daną ilość.

### - **Jeżeli mieszkasz na wyżej położonym miejscu (nad 750 m n.p.m.), ciasto wyrośnie szybciej.**

W takim przypadku można ilość drożdży obniżyć o 1/4 – 1/2 łyżeczki. Postępuj tak samo przy miękkiej wodzie.

### - **Substancje pomocnicze**

Przy pieczeniu możesz do mieszanki dodawać różnych substancji pomocniczych (np. chlebobstar, chlebovit, topmix, essirrol, vital, falco, emulger itp.).

## **3. Dodawanie i mierzenie składników i ilości**

- Zawsze wlej najpierw płyn, ale drożdże aż na koniec. Aby nie dopuścić do szybkiej aktywacji drożdży (zwłaszcza przy zastosowaniu późniejszego włączenia), nie może dojść do kontaktu płynu z drożdżami.
- Do mierzenia używaj zawsze takiej samej jednostki miary. Waga w gramach musi być dokładnie zmierzona.
- Do mililitrowego oznaczenia można użyć dołożony kubek, który ma podziałkę od 50 do 200 ml.
- Substancje owocowe, orzechowe lub cerealia: Jeżeli chcesz dodać inne substancje, możesz to zrobić za pomocą specjalnych programów po sygnale dźwiękowym. Jeżeli dodasz substancje za wcześnie, będą rozgniecione podczas opracowywania ciasta.

## **4. Waga i objętość chleba**

- W niżej przedstawionych przepisach znajdziesz zbliżone dane dotyczące wagi chleba. Zobaczysz, że waga czystego białego chleba jest niższa, niż chleba pełnoziarnistego. Jest tak, ponieważ biała mąka wyrośnie więcej.
- Przez zbliżone dane dotyczące wagi mogą powstać małe różnice. Skuteczna waga chleba zależy na wilgotności pomieszczenia w czasie przygotowania.
- Wszystkie chleby z większą ilością pszenicy osiągają znaczną objętość i przekraczają krawędź naczynia po ostatnim wyrośnięciu w przypadku najwyższej klasy wagi. Chleb ale nie rozleje się. Część chleba zewnątrz formy łatwo ściemnieje w porównaniu z chlebem wewnątrz formy.
- Tam gdzie jest zaoferowany program **2 - SZYBKI** dla chlebów słodkich możesz użyć substancji w mniejszych ilościach również dla programu **6 - TORT** do przygotowania bardziej lekkiego chleba.

## 5. Efekt pieczenia

- Efekt pieczenia zależy od warunków w danym miejscu (miękką wodą, wysoka względna wilgotność powietrza, wysokość nad poziomem morza, konsystencja składników itd.). Dlatego dane w przepisach tworzą punkty, które mogą być odpowiednio zmienione. Jeżeli jeden lub inny przepis nie uda się po raz pierwszy, nie zrażaj się. Staraj się znaleźć powód i spróbuj ponownie z drobnymi zmianami.
- Jeżeli chleb po pieczeniu jest zbyt blady, możesz go pozostawić do zarumienienia w ramach programu **8-PIECZENIE**.
- Przed skutecznym ustawieniem funkcji do zastosowania przez noc, zalecamy upiec chleb doświadczalny, aby w przypadku konieczności wykonać potrzebne zmiany.
- Inne informacje o celiakii i przepisach na dietę bezglutenową zyskasz na stronach internetowych „Centrum doradztwa“.
- Ponieważ nie możemy wpłynąć na jakość używanych składników ani na inne faktory jak np. temperatura otoczenia, wilgotność powietrza itp., nie możemy brać odpowiedzialności za to, czy chleb pieczony według naszych przepisów uda się na sto procent.

Menu numer	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10	
	KLASYCZNY		SPRINT		TOSTOWY		SŁODKI		PELNOZIARNISTY		TORT		PRZYGOTOWANIE CIASTA		PIECZENIE		MARMOLADA (TYLKO Z CYTRUSÓW)		SENDWICZ	
Wielkość	I.	II.	-	-	-	-	-	-	I.	II.	-	-	-	-	-	-	-	-	I.	II.
Przybliżona waga chleba (g)	750	1300	-	-	-	-	-	-	750	1300	-	-	-	-	-	-	-	-	750	1300
Czas przygotowania (godz.)	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20							
Poniższe czasy podano w minutach																				
Podgrzewanie wstępne, silnik nie pracuje - ogrzewanie wł./ wyt. 5/25 s	17	20	5	22	3	37	40	-	22	-	Ogrzewanie wł./ wyt. 15/ 15 s	11	22							
Mieszanie	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3	-	15	3	3							
1. Wyrabianie	2	2	2	2	2	2	2	-	2	-	-	2	2							
2. Wyrabianie ogrzewanie wł./ wyt. 5/25 s	13	13	20	16	5	13	13	Ubijanie 12,5 (min.) i ogrzewanie 8 (min.) wł./ wyt. 5/25 s	16	-	-	13	13							
Sygnał do dodawania składników																				
Czas na wyświetlaczu (godz.) ok	2:54	2:57	1:33	-	-	2:44	2:47	1:49	-	-	-	2:34	2:45							
1. Rośnięcie ogrzew. wł./ wyt. (5/25 s)	45	45	-	45	-	45	45	-	-	-	-	45	45							
Wyglądanie ciasta	1	1	-	1	-	1	1	-	-	-	-	1	1							
2. Rośnięcie ogrzew. wł./ wyt. (5/25 s)	18	18	7	25	7	18	18	-	45	-	-	18	18							
Wyglądanie ciasta	1	1	-	1	-	1	1	-	-	-	-	1	1							
3. Rośnięcie ogrzew. wł./ wyt. (5/25 s)	45	45	25	50	27	35	35	-	22	-	-	39	39							
Pieczenie ogrzew. wł./ wyt. (22/8 s) po osiągnięciu temperatury 8/22 s.	55	62	55	65	65	55	62	80	-	60	45 mieszanie/ gotowanie ogrzew. wł./ wyt. 15/ 15 s	56	56							
Faza dojrzewania	-	-	-	-	-	-	-	16	-	-	20	-	-							
Podgrzewanie (min.)	60	60	60	60	-	60	60	-	-	-	-	60	60							
Zaprogramowanie																				
Wyłącznik czasowy (godz.)	13	13	-	13	-	13	13	-	13	13	-	13	13							







## Postup při reklamaci

Kupující je povinen při reklamaci předložit s reklamovaným výrobkem doklad o jeho koupi, příp. záruční list, uvést důvod reklamace a vadu popsat. Při reklamaci v záruční době se obraťte na servisy podle adres na [www.eta.cz](http://www.eta.cz). K odeslanému výrobku připojte průvodní dopis s udáním důvodu reklamace a **SVOJI PŘESNOU ADRESU**. Při reklamaci v záruční době se lze obrátit na prodejnu, kde byl výrobek zakoupen. Výrobek vyčistěte a zabalte tak, aby nedošlo k jeho poškození při přepravě. Z hygienických důvodů nepřijímáme znečištěné výrobky do opravy.

## Postup pri reklamácii

Kupujúci je povinný pri reklamácii predložiť s reklamovaným výrobkom doklad o jeho kúpe, prípadne záručný list, uviesť dôvod reklamácie a závadu popísať. Pri reklamácii v záručnej lehote sa obracajte na opravovne podľa adries uvedených na [www.eta.sk](http://www.eta.sk). K odoslanému výrobku priložte sprievodný list s udaním dôvodu reklamácie a **SVOJU PRESNÚ ADRESU**. Pri reklamácii v záručnej lehote sa môžete obrátiť na predajňu, v ktorej ste výrobok zakúpili. Výrobok očistite a zabaľte tak, aby sa pri preprave nepoškodil. Z hygienických dôvodov neprijímame do opravy znečistené výrobky.

## Záznamy o záručních opravách • Záznamy o záručných opravách

Výrobek byl v záruční opravě  
Výrobok bol v záručnej opravě

od  
do

Zakázka číslo      Zakázka číslo

Razítko a podpis opravny  
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě  
Výrobok bol v záručnej opravě

od  
do

Zakázka číslo      Zakázka číslo

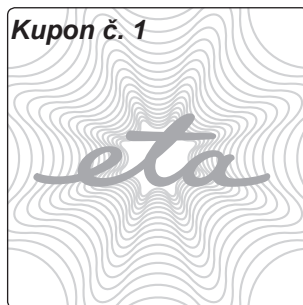
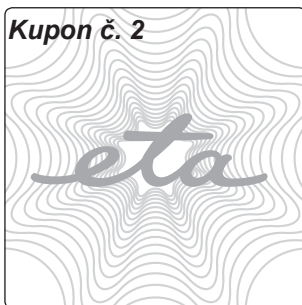
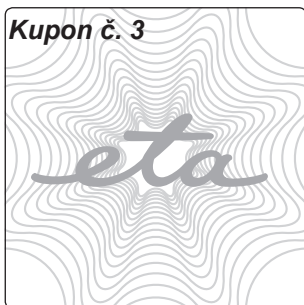
Razítko a podpis opravny  
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě  
Výrobok bol v záručnej opravě

od  
do

Zakázka číslo      Zakázka číslo

Razítko a podpis opravny  
Pečiatka a podpis pracovníka



# ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba  
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli  
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ  
Typ

0149

Série (výrobní číslo)  
Séria (výrobné číslo)

Napětí • Napätie

~230 V

Datum a TK závodu  
Dátum a TK závodu

Deklarovaná hodnota  
akustického výkonu Lc = 65 dB  
(A)/1pW

Datum prodeje  
Dátum predaja

Razítko prodejce a podpis  
Pečiatka predajcu a podpis

Guarantee certificate is valid only for Czech Republic and Slovak Republic.

Kupující byl seznámem s funkcí a se zacházením s výrobkem.  
Kupujúci bol oboznámený s funkčnosťou a s obsluhou výrobku.

Výrobek byl před odesláním ze závodu přezkoušen. Výrobce ručí za to, že výrobek bude mít po celou dobu záruky vlastnosti stanovené příslušnými technickými normami za toho předpokladu, že ho bude spotřebitel užívat způsobem, který je popsán v návodu. Na vady způsobené nesprávným používáním výrobku se záruka nevztahuje. Adresy záručních oprav jsou uvedeny na internetu [www.eta.cz](http://www.eta.cz). Poskytovaná záruka se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek v záruční opravě. Pro případ výměny výrobku nebo zrušení kupní smlouvy platí ustanovení občanského zákoníku. Tento záruční list je zároveň „Osvědčením o kompletnosti a jakosti výrobku“.

Výrobok bol pred odoslaním zo závodu preskúšaný. Výrobca ručí za to, že výrobok bude mať po celú záručnú lehotu vlastnosti stanovené príslušnými technickými normami za predpokladu, že ho bude spotrebiteľ používať spôsobom, ktorý je opísaný v návode na obsluhu. Na chyby spôsobené nesprávnym používaním výrobku sa záruka nevzťahuje. Adresy záručných opravovní sú uvedené na internete [www.eta.sk](http://www.eta.sk). Poskytovaná záruka sa predlžuje o čas, počas ktorého bol výrobok v záručnej oprave. V prípade výmeny výrobku alebo zrušenia kúpnej zmluvy platia ustanovenia občianskeho zákonníka. Tento záručný list je zároveň „Osvedčením o kompletnosti a akosti výrobku“.

**Kupon č. 1**

Typ **ETA 0149**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

**Kupon č. 2**

Typ **ETA 0149**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

**Kupon č. 3**

Typ **ETA 0149**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis