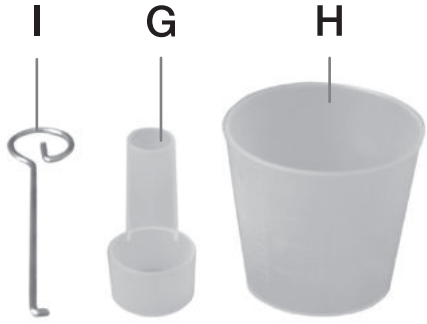
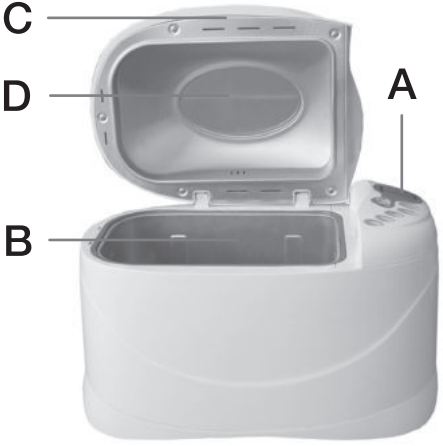
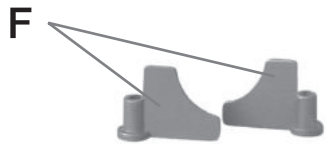


<i>Elektrická domáci pekárna na chleba</i> • NÁVOD K OBSLUZE	CZ 3-19
<i>Elektrická domáca pekáreň na chlieb</i> • NÁVOD NA OBSLUHU	SK 20-35
<i>Electric bread maker</i> • USER MANUAL	GB 36-50
<i>Elektromos kenyérsütő</i> • HASZNÁLATI UTASÍTÁS	H 51-64
<i>Uzządzenie do pieczenia chleba</i> • INSTRUKCJA OBSŁUGI	PL 65-79
Хлебопечь • ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	RU 80-97
<i>Elektrinė duonkepė</i> • NAUDOJIMO INSTRUKCIJA	LT 98-113

Harmony



1



NÁVOD K OBSLUZE

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte celý návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod uschovejte jej.
- 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 odborné elektroopravny k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší el. síti.
- Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřýma 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!**
- Zabraňte v manipulaci dětem a nesvéprávným osobám bez dozoru zodpovědné osoby!
- Nepoužívejte pekárnu chleba k vytápění místnosti!
- Výrobek doporučujeme během pečení nevyzkoušeného receptu kontrolovat!
- **Pekárnu nikdy neponořujte do vody (ani částečně)! a nemýjte pod tekoucí vodou!**
- Nikdy nezapínejte pekárnu 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 pekárny je horký.

- Během provozu pekárny se vyvarujte potřísnění horkého skla víka vodou nebo jinou tekutinou.
- Spotřebič nepřenáшеjte v horkém stavu, při eventuálním překlopení hrozí nebezpečí úrazu popálením.
- Pokud z pekárny vychází kouř způsobený vznícením připravovaných surovin, nechte víko uzavřené, pekárnu ihned vypněte a odpojte od elektrické sítě.
- Pekárnu 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 pekárny.
- Pekárnu používejte pouze na místech, kde nehrozí její převrhnutí 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.
- Z hlediska požární bezpečnosti pekárna 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.
- Neovinuňte napájecí přívod kolem spotřebiče, prodlouží se tak jeho životnost.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody.
- Spotřebič je přenosný a je vybaven pohyblivým přívodem s vidlicí, jenž zabezpečuje dvoupólové odpojení od el. sítě.
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Jestliže je napájecí přívod spotřebiče poškozen, ihned odpojte spotřebič od el. sítě. Přívod musí být vyměněn výrobcem nebo jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo úrazu el. proudem nebo požáru.
- 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 – ovládací panel | F – hnětací háky (2x malé, 2x velké) |
| B – pečicí prostor | G – odměřovací lžice (5/15 ml) |
| C – víko | H – odměřovací pohár (200 ml) |
| D – průzor | I – nástroj na vyjmutí háků |
| E – pečicí forma | |

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.

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. přehřívání pekárny.

3) Tlačítko BARVA

Tlačítko slouží pro nastavení požadované barvy zhnědnutí chleba (SVĚTLÝ, STŘEDNÍ, TMAVÝ). Značka a nápis na displeji (▲) znázorňuje zvolenou barvu chleba.

4) Tlačítko VELIKOST – I. /II.

Tlačítko slouží k nastavení požadované hmotnosti chleba v jednotlivých programech tj. **1,13 kg 1,35 kg** (viz tabulka a recepty). Značka a nápis na displeji (▲) znázorňuje zvolenou velikost chleba.

- velikost I. = **1,13** (2,5 LB) = pro malé množství chleba
- velikost II. = **1,35** (3,0 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.

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

Pro rychlou přípravu bílého, pšeničného a žitného chleba. Chléb pečený v tomto režimu je menší a má hustý střed. V tomto režimu nelze nastavit velikost bochníku.

3. TOASTOVÝ

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 „nadychanější“ struktury charakteristické pro francouzský chléb. V tomto režimu nelze nastavit velikost bochníku.

Poznámka: Konečným tvarem ovšem není bageta.

4. ULTRA RYCHLÝ

Program je určen pro rychlou přípravu bílého, pšeničného a žitného chleba. Toto nastavení zkracuje čas potřebný k hnětení/míchání, kynutí a následného pečení na minimum. Chléb pečený v tomto režimu je menší a má hustý střed. V tomto režimu nelze nastavit velikost bochníku. Pro program je nutné použít vodu (nebo jiné tekuté složky) s teplotou 48 – 50 °C.

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 předehtání. **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 misky. V tomto režimu nelze nastavit velikost dortu. 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. V tomto režimu nelze nastavit velikost.

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**. Nejdelší nastavení je na 1 hodinu. V tomto režimu nelze nastavit velikost bochníku.

9. DŽEM

Program je určen pro přípravu džemu nebo marmelády z čerstvého ovoce. V tomto režimu nelze nastavit velikost.

10. SENDVIČ

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

6) Tlačítko ČAS

Tlačítko slouží pro nastavení požadovaného času přípravy pečení chleba. Programy 2–SPRINT, 4–ULTRA RYCHLÝ, 5–DORT a 9–DŽEM 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.

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: Při práci s časovou funkcí nikdy nepoužívejte ingredience podléhající zkáze jako mléko, vajíčka, ovoce, jogurt, cibule atd.!

IV. FUNKCE PEKÁRNY CHLEBA

Funkce zvukového signálu

Zvukový signál se spustí:

- když se stiskne kterékoli z programových tlačítek (1x krátké nebo dlouhé pípnutí),
- během druhého hnětačícího cyklu při programech 1–KLASIK, 2–SPRINT, 5–CELOZRNÝ, 6–DORT 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).

Opakování funkce

V případě, že dojde k výpadku elektrické sítě je nutné pekárnu znovu spustit. To je možné byl-li program přerušen než byla započata fáze pečení. V takovém případě je nutné pekárnu průběžně kontrolovat, aby nedošlo k překynutí těsta.

Bezpečnostní funkce

Pokud chcete pekárnu použít ihned po předchozím pečení a je-li teplota vnitřního prostoru pekárny ještě příliš vysoká (**nad 40 °C**), po stisknutí tlačítka **START/STOP** se na displeji objeví nápis HHH a ozve se trvalý zvukový signál (pípání). Pekárnu nelze uvést do provozu. Z tohoto důvodu otevřete víko, případně vyjměte pečící formu a vyčkejte než pekárna zchladne. Zvukový signál zrušíte stisknutím tlačítka **START/STOP**.

V. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ A POSTUP PEČENÍ CHLEBA

Odstraňte veškerý obalový materiál vyjměte pekárnu a příslušenství. Z pekárny odstraňte všechny případné adhezni 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 pekárny a ponechte otevřené víko.** Následně nastavte program **8–PEČENÍ** a zapněte na 10 minut pekárnu bez vložených surovin, poté nechejte pekárnu vychladnout. Případné krátké, mírné zakouření není na závadu.

Umístěte pekárnu na rovný a suchý povrch. Vidlici napájecího přívodu připojte k elektrické síti. Formu **E** uchopte oběma rukama, zasuňte ji do pekárny a dotlačte tak, aby byla pevně aretována ve středu pečícího prostoru **B**.

Následně zasuňte dva hnětací háky **F** na hřídele 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 **G, H** ingredience v pořadí předepsaném příslušným receptem. **Dodržte, ale vždy základní pravidlo – nejdříve všechny tekuté suroviny a až poté všechny sypké suroviny.** Uzavřete víko **C** 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. 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 zapněte 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 programů 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 10 dochází nejdříve k předeřtání pekárný a poté následuje proces míchání, hnětení, z tohoto důvodu pekárna ihned po zapnutí nevydává žádný „hluk“.
- Při používání pekárný 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 **E**, 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 **I** je snadno vyjmete. Poté chléb nechte vychladnout.

Poznámka: doporučujeme při manipulaci s horkou pečicí formou, háky apod. používat ochranné pracovní pomůcky (např. chňapky).

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 rozetřete polévkovou lžící horkého roztaveného margarínu.

Chléb není dostatečně vykynutý

a) 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 lžici 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 nařízněte 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 nestravitelných částic a tím uděluje mouce tmavší barvu. Užití celozrnné mouky, ale nedává chlebu tmavší zbarvení, 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 popsáných 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

typ 405 – pšeničná mouka polohrubá výběrová,
typ 550 – pšeničná mouka hladká světlá,
typ 1050 – pšeničná mouka hladká tmavá (chlebová).

Kvasnice (droždí)

Kvasnice jsou živým organismem. V těstě se rozmnožuje a produkuje bublinky oxidu uhličitého způsobující kynutí těsta. Pro přípravu chleba v domácí pekárně je nejlépe použít sušené kvasnice. 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.

Sůl

Sůl samozřejmě dodává chlebu chuť. Ale může také zpomalit účinek kvašení.

Máslo

Zvýrazňuje chuť a změkčuje, můžete také použít margarín nebo olivový olej.

Cukr a sladidla (např. med, melasa)

Cukr dodává chlebu chuť a částečně je příčinou toho, že kůrka zhnědne.

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 pekární, 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 a jogurt, ale některé přidejte až po zvukovém signálu, např. ořechy, sušené ovoce. 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 při 160 °C. Po jejich vychladnutí očistěte (vyleštěte) 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 drošky 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 hřídel. 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 vlastností povrchu.

VIII. OTÁZKY A ODPOVĚDI K PEKÁRNĚ

Problém	Příčina	Řešení
Kouř vychází z pečicího prostoru nebo z ventilačních otvorů.	Ingredience Inou 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.	Vyndejte chléb z pečicí formy před ukončením přihřívací fáze.

Chléb se obtížně vyndává z pečicí formy. Spodní strana bochníku je přilepena na hnětacích hákách. Hýbejte hřídélí sem a tam, dokud chléb nevypadne. Po pečení vyčistěte hnětací háky a hříděle. Dle potřeby naplňte pečicí formou na 30 minut teplou vodou. Poté lze snadno vyjmout hnětací háky a vyčistit je.

Ingredience nejsou správně míchány a chléb se nepeče správně. Nesprávné nastavení programu. Zkontrolujte zvolený program a ostatní nastavení.

Během provozu pekárny bylo víko několikrát otevřeno. Neotevírejte víko po posledním vykynutí.

Problém**Příčina****Řešení**

Dlouhodobý výpadek elektrické sítě během provozu pekárny. Viz. odst. IV. Funkce pekárny chleba

Otáčení hnětacích háků je zablokováno. Zkontrolujte zda hnětací háky nejsou zablokován zrna apod. Vyndejte pečicí formu a zkontrolujte zda se hříděle 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 vytlačována nahoru. Otevřete víko a do těsta přidejte trochu tekutiny. Poté víko opět uzavřete.

Pekárnu nelze spustit. Displej zobrazuje **HHH**. Pekárna je ještě horká z předchozího pečicího cyklu. Stisknutím tlačítka START/STOP zrušíte zvukový signál. Vyjměte 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). 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.

X. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku výrobku
Hmotnost cca (kg)	6,5

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).

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 odchylky 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. 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	a/b d c
	- Droždí se dostalo do styku s tekutinou - Nesprávný typ mouky nebo prošlá mouka - Příliš mnoho nebo nedostatek tekutiny - Nedostatek cukru	d d a/b/f 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	e c
Střed chleba se snižuje	- Objem těsta je větší než forma a chléb se sníží - Kvašení je příliš krátké nebo není dosti dlouhé z důvodu nadměrné teploty vody nebo pečicího prostoru nebo nadměrné vlhkosti	a c/g
Po dokončení pečení je v chlebu prohlubeň	- Tekutiny je příliš mnoho	a/b
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 a/b b d
Střed chleba není upečen	- Příliš mnoho nebo nedostatek tekutiny - Recept obsahuje vlhké ingredience	a/b/f f
Otevřená nebo hrubá struktura chleba nebo příliš mnoho děr	- Příliš mnoho vody - Žádná sůl - Vysoká vlhkost, voda příliš horká - Příliš mnoho tekutiny	f b c e
Chléb je a 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/e b a/b a/b b
Krajíce jsou nerovnoměrné, nebo hrudkovité	- Chléb nebyl dostatečně vychlazen (pára neunikla)	g
Usazeniny mouky na kůře	- Mouka nebyla během hnětení na bocích dobře zpracována	e

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 lžice.
- g) Vyjměte chléb z formy ihned po upečení a před rozřezáním ho nechte nejméně 15 minut zchladnout na vhodné podložce (např. dřevěném prkénku).

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, nahraďte 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 lžice na 500 g mouky a zvýšte množství tekutiny o 1 polévkovou lžici.

2. Přizpůsobování dávek

Mají-li dávky být zvýšeny nebo sníženy, zajistěte, aby byly dodrženy poměry původních receptů. Pro docilení 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. 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 lžicích.

• 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 vykne 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. chlebostar, chlebovit, topmix, essirol, vital, falco, emulger apod.).

3. Přidávání a odměřování ingrediencí a množství

- 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, e-mail: info@bezlepkovadieta.cz.

Časování programových fází

Menu číslo	1		2	
	KLASIK		SPRINT	
Velikost	I.	II.	-	
Přibližná hmotnost chleba (g)	1150	1450	-	
Čas přípravy (hod.)	3:20	3:30	1:58	
Předeřev, 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	
	ULTRA RYCHLÝ	SLADKÝ	CELOZRNÝ		DORT	PŘÍPRAVA TĚSTA	PEČENÍ	DŽEM (pouze citrusový)	SENDVIČ	
	-	-	I.	II.	-	-	-	-	I.	II.
	-	-	1150	1450	-	-	-	-	1150	1450
	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
Zvukový 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.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej sieti.
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevytáhujte 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 pohybujú, 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.
- 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 vloženej nádoby.
- Pekáreň musí byť naplnená vhodnými surovinami na pečenie pred pripojením do elektrickej siete. V prípade zapnutia naprázdno sa môže poškodiť.
- Pred pečením odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE—vrecko**).
- Pri manipulácii so spotrebičom postupujte tak, aby ste sa neoparili (napríklad nepopáliť 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 vápenaté 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.
- 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.
- 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.
- 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 — ovládací panel | F — miesiace háky (2x malé, 2x veľké) |
| B — pečúci priestor | G — odmerka lyžica (5/15 ml) |
| C — veko | H — odmerka pohár (200 ml) |
| D — priehľad | I — nástroj na vybratie hákov |
| E — forma na pečenie | |

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.

2. Tlačidlo START/STOP

Tlačidlo slúži na spustenie a ukončenie programu. Hneď ako tlačidlo **START/STOP** stlačíte, začnú blikať body časovej hodnoty. Tlačidlo podržte, pokým nezaznie zvukový signál. Štartovacia poloha uvedeného programu KLASIK sa zobrazí na displeji. Ak chcete použiť iný program, zvolte 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.

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

Nastavte zvolenú hmotnosť chleba v jednotlivých programoch (pozri v receptári). Značka na displeji (▲) znázorňuje zvolenú veľkosť chleba.

— veľkosť **1,13** (2,5 LB) — malý peceň chleba.

— veľkosť **1,35** (3,0 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.

1. KLASIK

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

2. SPRINT

Na rýchlu prípravu bieleho, pšeničného a ražného chleba.

3. TOASTOVÝ

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. ULTRA RYCHLÝ

Program je určený na rýchlu prípravu bieleho, pšeničného a žitného chleba. Toto nastavenie skraca čas potrebný na miesenie/miešanie, kysnutie a následného pečenia na minimum. Chlieb pečený v tomto režime je menší a má hustý stred. V tomto režime nie je možné nastaviť veľkosť bochníka. Pre program je potrebné použiť vodu (alebo inú tekutú zložku) s teplotou 48 — 50 °C.

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. V tomto režime nie je možné nastaviť veľkosť torty.

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. V tomto režime nie je možné nastaviť veľkosť bochníka.

9. DŽEM

Program je určený na prípravu džemu alebo marmelády z čerstvého ovocia.

10. SENDVIČ

Na prípravu svetlého sendvičového chleba.

6. Tlačidlo ČAS

Nastavuje sa ním doba prípravy a pečenia chleba. Programy 2—SPRINT, 4—ULTRA RYCHLÝ, 6—DORT a 9—MARMEĽÁDA 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.

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**, pokiaľ 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: Pri práci s časovým odkladom nikdy nepoužívajte prísady podliehajúce rýchlej skaze, napríklad mlieko, vajčka, jogurt, ovocie alebo cibuľu!

IV. FUNKCIE DOMÁCEJ PEKÁRNE NA CHLIEB

Zvukový signál sa ozve:

- pri stlačení ktoréhokoľvek programového tlačidla (1x krátke alebo dlhé pípnutie),
- počas druhého miesiaceho cyklu programov 1—KLASIK, 2—SPRINT, 5—CELOZRNNÝ, 6—DORT 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).

Opakovanie funkcií

Ak nastane výpadok elektrickej energie, treba spotrebič znovu zapnúť. Je to možné, ak bol program prerušený skôr, než začala piecť. V tomto prípade treba spotrebič priebežne kontrolovať, aby cesto neprekyslo.

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 HHH 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**.

V. PRÍPRAVA NA POUŽITIE A POPSTUP PEČENIA CHLEBA

Vyberte domácu pekáreň 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 pekáreň vychladnúť. Prípadné mierne dymenie nie je porucha spotrebiča. Umiestite spotrebič na rovný a suchý povrch. Vidlicu napájacieho prívodu pripojte do elektrickej siete. Formu **E** chyťte oboma rukami, zasuňte ju do domácej pekárne a zatlačte tak, aby bola pevne uchytená v strede priestoru na pečenie **B**. Potom vo forme na pečenie nasuňte dva miesiace háky **F** 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 **G, H** prísady v takom poradí, ako to stanovuje recept. Dodržte, ale vždy základné pravidlo — najskôr všetky tekuté suroviny a až potom všetky sypké suroviny. Veko pekárne **C** zatvorte. Na ovládacom paneli **A** nastavte zvolený program (VOLBA / VELIKOST / BARVA / ČAS). Potom stlačte tlačidlo **START/STOP**. Domáca pekáreň automaticky nahrieva, vymieša a potom miesi cesto, pokým nemá správnu konzistenciu. Po skončení posledného cyklu miesenia sa spotrebič zohreje na optimálnu teplotu na vykysnutie cesta a potom pekáreň automaticky nastaví teplotu a dobu pečenia chleba. Ak je na konci programu chlieb príliš svetlý, použite program **PEČENÍ** na jeho ďalšie zhnednutie. Stlačte tlačidlo **START/STOP**, zvolte program **8—PEČENÍ** a zapnite pekáreň. 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

- U programov 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 10 dochádza najskôr k predhrievaniu pekárne a potom nasleduje proces miešania, miesenie z tohto dôvodu pekáreň ihneď po zapnutí nevydáva žiaden „hluk“.
- Pri používaní pekárne dochádza k vydaniu charakteristického zvuku (cvakaniu). Tento jav je úplne normálny a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.

Koniec naprogramovaných cyklov

- Po skončení programu vytiahnite formu na pečenie **E**, 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 I ich jednoducho vyberte. Potom chlieb nechajte vychladnúť.

Poznámka

Odporúčame pri manipulácii s horúcou formou na pečenie, hákmi a pod. používať ochranné pracovné pomôcky (napr. chňapky).

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 celozrnová múka?

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

Ako postupovať pri práci s celozrnovou ražnou múkou?

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

Koľko je druhov múky a ako sa používajú?

- Kukuričná, 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

- typ 405 — pšeničná múka polohrubá výberová,
 typ 550 — pšeničná múka hladká svetlá,
 typ 1050 — pšeničná múka hladká tmavá (chlebová).

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. Sú k dostaniu vo vrecku a kvasenie pri týchto kvasniciach nie je viazané na cukor. Majú nižší podiel cukru, čím sú pre vás zdravšie. Nepoužité sušené kvasnice uchovajte pri nízkej teplote a na suchom mieste vo vzduchotesnom obale.

Sol'

Sol' samozrejme dodáva chlebu chuť. Ale môže taktiež spomaliť účinok kvasenia.

Maslo

Zvýrazňuje chuť a zmäkčuje, môžete taktiež použiť margarín alebo olivový olej.

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 a jogurt, ale niektoré pridajte až po zvukovom signáli, napr. orechy, sušené ovocie. 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 roztláčený 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 použite cmar alebo kefír. 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 pekárni?

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

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 neprepaľuje, a nechať ich zohrievať v pekárni približne 10 minút pri teplote 160 °C. Po vychladnutí očistite formu na pečenie od tuku papierovým obrúskom. Ochránite tak jej nepriľnavý povrch. Tento postup občas zopakujte. Na čistenie použite 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 očistite. Nenamáčajte vo vode formu na pečenie príliš dlho, ovplyvnilo by to rotáciu hriadeľa. Forma na pečenie má nepríľnavý 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 prídlho vo forme.	Vyberte chlieb z formy na pečenie ešte pred skončením príhrievaceho cyklu.
Chlieb sa ťažko vyberá z formy.	Spodná strana bochníka je prilepená na miesiacich hákoch.	Opakovane pohybujte hriadeľmi hore dole, kým chlieb nevypadne. Po pečení 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, či sa hriadele voľne otáčajú. Ak nie,

Problém	Príčina	Riešenie
Forma na pečenie sa počas miesenia nadvihuje.	Cesto je veľmi husté. Mesiace háky sú zablokované a forma na pečenie je vytláčaná nahor.	Otvorte veko a do cesta prilejte trochu tekutiny. Potom veko opäť uzatvorte.
Spotrebič nemožno zapnúť, displej zobrazuje HHH.	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). 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.

X. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku
Príkion (W)	uvedený na typovom štítku
Hmotnosť približne (kg)	6,5

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 výroby 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. 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	Řiešenie
Chlieb kysne príliš rýchlo.	— Priveľa droždia, priveľa múky, málo soli. — Kombinácia týchto príčin.	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 d c d d a/b/f a/b
Chlieb nakysne priveľmi a rozleje sa na formu na pečenie.	— Ak je voda veľmi mäkká, droždie je účinnejšie. — Priveľa mlieka ovplyvní kysnutie droždia.	e c

Problém	Príčina	Řiešenie
Stred chleba klesá.	— Objem cesta je väčší ako forma a chlieb poklesne. — Kysnutie je priveľmi krátke alebo nedostatočné, keď je voda veľmi teplá, je jej priveľa, alebo priestor na pečenie je veľmi vyhriaty,	a c/g
Hotový chlieb je v strede preliačený.	— Pridali ste priveľa tekutiny.	a/b
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 a/b b d
Stred chleba nie je upečený.	— Priveľa alebo primálo tekutiny. — Recept uvádza vlhké prísady.	a/b/f f
Popraskaný chlieb	— Priveľa vody. — Žiadna soľ. — Vysoká vlhkosť, respektíve veľmi horúca voda. — Priveľa tekutiny.	f b c e
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/e e a/b a/b b
Krajce sú nerovnomerné alebo hrudkovité.	— Chlieb nebol dostatočne vychladnutý (neunikla para).	g
Usadeniny múky na kôrke	— Počas miesenia sa na bokoch múka dobre nespracovala.	e

Riešenie problémov:

- Prísady odmeriavajte správne.
- Nastavte dávkovanie prísad.
- Použite inú tekutinu, alebo ju nechajte vychladnúť na izbovú teplotu. Prísady pridávajúce 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.
- Používajte iba čerstvé a správne skladované prísady.
- Upravte množstvo tekutiny. Ak pridávate prísady obsahujúce tekutiny, musíte dávku vody znížiť.
- V prípade veľmi vlhkého počasia znížte množstvo vody o 1 až 2 polievkové lyžice.
- Chlieb vyberte z formy hneď po upečení. Pred rozkrájaním ho nechajte 15 minút vychladnúť, najlepšie na drevenej podložke.

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, použijete 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 mäkkšiu a svetlejšiu kôrku, cukor nahraďte 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.

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. 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.
- Nahrádzanie tekutín: Ak recept predpisuje použitie vlhkých prísad (napríklad tvaroh, jogurt), zmenšite 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

- 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 (kávovú 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).

Časovanie programových cyklov

Menu číslo	1		2	
	KLASIK		SPRINT	
Veľkosť	I.	II.	-	
Približná hmotnosť chleba (g)	1150	1450	-	
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	ULTRA RYCHLÝ	CELOZRNÝ		DORT	PRÍPRAVA CESTA	PEČENIE	DŽEM (iba citrusová)	SENDVIČ	
	-	-	I.	II.	-	-	-	-	I.	II.
	-	-	1150	1450	-	-	-	-	1150	1450
	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
Zvukový 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

Electric bread maker

eta 2149

USER MANUAL

Harmony+

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.
- 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 – control panel
- B – baking space
- C – lid
- D – visor
- E – baking form

- F – kneading hooks (2x small, 2x big)
- G – measuring spoon (5/15 ml)
- H – measuring cup (200 ml)
- I – tool for taking out the hooks

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.

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.

4) SIZE button – I./II.

The button is to set desired weights of the bread in individual programs, i.e. 1,125 kg 1,35 kg (see table and recipes). The marking and lettering on the display (▲) show the chosen size of the bread.

– size I. = 1,125 kg (2,5 pounds) = for small bread

– size II. = 1,35 kg (3,0 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.

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. ULTRA FAST

The program is intended for quick baking of white, wheat and rye bread. This setting shortens the time necessary for kneading/stirring, rising and baking to minimum. 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. For this program it is necessary to use water (or other liquid ingredients) with temperature 48-80 °C.

5. WHOLE

The program is intended for baking of whole bread from flour low in gluten. This setting provides longer time for kneading/stirring, rising (i.e. swelling up of the seeds) and preheating. We do not recommend to use the "TIME" feature with this program.

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. It is not possible to set the size of the cake in this mode. We recommend to first stir the ingredients into two parts and then pour them into the baking dish. (More details in the recipes part).

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. It is not possible to set the size in this mode.

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 making of jam or marmalade from fresh fruits. It is not possible to set the size in this mode.

10. SANDWICH

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

6) TIME button

The button is to set the desired time of bread baking. Programs 2–SPRINT, 4–ULTRA FAST, 5–CAKE and 9–JAM 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.

Example: It is 8:30 p.m. and the bread should be ready in the morning of the following day at 7:00 a.m., i.e. in 10 hours and 30 minutes. Hold the TIME button until the display shows 10:30, i.e. time between the present (8:30) and the time when the bread should be ready.

The time is set in 10minute sequences.

Attention: When baking in the time mode, do not use ingredients subject to spoilage like milk, eggs, fruit, yoghurt, onions etc.!

IV. FEATURES OF THE BREAD MACHINE

Audio signal function

The audio signal will sound:

- when any of the program buttons is pressed (1 x short or long beep),
- during the second kneading cycle in 1–KLASIK, 2–SPRINT, 5–WHOLE, 6–CAKE and 10–SANDWICH programs to signal that cereals, fruit, nuts or other
- ingredients may be added (12 beeps)
- when the program is ended (12 beeps)
- when activating the safety features (constant beep)
- during 1. hour of heating-up every 5 minutes (5 beeps) a and after finishing the heating-up (1 beep).

Repeating the feature

In case of power failure it is necessary to turn on the device again. This is possible only if the program was interrupted before the first stage of baking. In such case it is necessary to check the device regularly in order that the dough does not over-rise.

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 HHH 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.

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 **A5** to an electric socket. Hold the pan **E** with both hands, slide it to the appliance and push to lock it in the centre of the baking space **B**. 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 **F** on the shafts in the baking pan. 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 **G**, **H** 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 **C**. 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 (ten beeps) will be heard and the bread or speciality may be removed from the appliance.

If the bread is too light at the end of the baking program, use the **BAKING** program for its further browning. Press the **START/STOP** button then select program 8–**BAKING** and turn the device on. 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:

- 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.
- 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

After the program ends, pull out the baking form **E**, lay it on a heat-resistant solid surface (e.g. cutting board). If the bread does not fall out of the form onto the surface, move the kneading shafts back and forth until the bread is released. If the kneading hooks stay in the bread, use the tool **I** to take them out easily. Let the break cool off afterward.

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

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 550 Semi-coarsely ground light wheat flour

T 1050 Bread wheat flour

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.

Salt

Of course, salt gives the right taste to bread. It may, however, decelerate fermentation process.

Butter

Improves taste and softens; you can also use margarine or olive oil.

Sugar

Sugar improves taste of bread and it is partially the reason of browning crust.

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 (160 °C). 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. 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!

IX. 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.
The ingredients are not mixed correctly and the bread is not baked correctly.	Improper program setting. During operation of the baker, the lid was opened several times. Long-term power failure during bread baker operation. Rotating of kneading blades is blocked.	Check the program selected and other settings. Do not open the lid after the last rising. Chapter IV - Functions of the Sbread baker. 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.
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 START/STOP 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.

X. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	Stated on the product label
Wattage (W)	Stated on the product label
Weight approx (kg)	6.5

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.

PRODUCER: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Czech Republic.

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 d c d d a/b/f 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	a a/b c/g

Problem	Cause	Solution
Heavy and clumpy bread structure	<ul style="list-style-type: none"> – 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 a/b b d
Bread crumb not baked	<ul style="list-style-type: none"> – Too much or no liquid – Recipe contains wet ingredients 	a/b/f f
Open or coarse bread structure or too much hollows	<ul style="list-style-type: none"> – Too much water – No salt – High moisture, too hot water 	f b c
Bread is not baked properly inside and outside	<ul style="list-style-type: none"> – 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/e b a/b a/b b
Uneven or clumpy slices	<ul style="list-style-type: none"> – Bread not cooled down sufficiently (steam did not escape) 	g
Flour deposits on the crust	<ul style="list-style-type: none"> – Flour not processed well during kneading on sides 	e

Troubleshooting:

- a) Measure the ingredients properly.
- b) Modify dosing of ingredients and check if you added all ingredients to dough.
- c) 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.
- d) Use fresh and properly stored ingredients.
- e) Reduce total quantity of ingredients; Modify amount of liquid. If ingredients used contain water, water added must be decreased appropriately.
- f) 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).

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.

- 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

- 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-DORT (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-PEČENÍ (BAKING) program.
- We recommend baking test bread before real over night bread baking setting to make potential changes, if necessary.

Menu number	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10	
	KLASIK		SPRINT		ULTRA FAST		SWEET		WHOLE		CAKE		PREPARATION OF DOUGH		BAKING		JAM (ONLY LEMON)		SANDWICH	
Size	I.	II.	-	-	-	-	I.	II.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	I.	II.	
Approximate weight of the bread (g)	1150	1450	-	-	-	-	1150	1450	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1150	1450	
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	

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

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 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, leforrás**). 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 tárgyakat (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 – kezelőpanel	F – dagasztólapátok (4 db)
B – sütőtér	G – mérőkanál (5/15 ml)
C – fedél	H – mérőpohár (200 ml)
D – kémlelőablak	I – eszköz a dagasztólapátok kivételéhez
E – sütőforma	

III. KEZELŐPANEL

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 alapbeállítása: 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 (1,13 kg)
- II. méret = nagyobb mennyiségű kenyérhez (1,35 kg)

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. **ULTRA RYCHLÝ (ULTRAGYORS)** = kenyér dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez nagyon rövid idő alatt.
5. **CELOZRNÝ (TELJES KIÖRLÉSŰ)** = Teljes kiörlésű 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 szendvicskenyér 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!

IV. A KENYÉRSÜTŐ FUNKCIÓI

A készülék hangjelzést ad:

- ha a programgombok közül bármelyiket megnyomjuk
- a **KLASIK, TELJES KIÖRLÉSŰ, SPRINT, TORTA ÉS SZENDVICS** 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 élelmiszerrel, 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 csatlakozókábel villás dugóját csatlakoztassa az elektromos hálózathoz. A **E** sütőformát fogja meg mindkét kézzel, helyezze a kenyérsütőbe és nyomja le úgy, hogy szilárdan rögződjön az **B** sütőtér közepén. Helyezze ezután a két **F** dagasztólápatot a sütőformában. A hozzávalókat töltsé a formába az adott recept szerinti sorrendben. Zárja le a kenyérsütő **C** fedelét. Az **A** 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 kivehető a kenyérsütőből. Ezután elkezdődik az egy órás melegen tartás.

A beprogramozott fázisok vége

A program befejezése után a 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 dagasztó tengelyt néhányszor ide-oda, amíg a kenyér ki nem lazul. Ezután a kenyér könnyen bevágható és a dagasztólápatok teljesen kivehetőek.

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 dagasztólápatok tengelyét balról jobbra. További sütéshez a sütőformát és a dagasztólápatokat 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 tésztára 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 tésztához 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“ táblázatot 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) A kukorica-, rizs- és a burgonyaliszt különösen alkalmas a sikerre érzékenyek vagy olyanok számára, akik malabszorpciós szindrómában vagy gyomorbetegségben szenvednek. Lásd a megfelelő recepteket a használati utasításban.

- b) 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.
- c) 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.
- d) 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.

Mit lehet tenni, ha a kenyér élesztőtízű?

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

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

Ez a különböző nedvességtartalomból adódik: a klasszikus sütőkemencében sütött 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 hálózatról! 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 percre 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 készülékháztól 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 töltsen meg az edényt meleg vízzel és kb. 30 percre 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 KAPCSOLATBA

Probléma	Oka	Megoldás
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 hálózatból és tisztítsa ki a sütőforma külső oldalát vagy a sütőteret.
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 melegentartási 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 kivehető a megtisztíthatók a dagasztólapátok.
A hozzávalók nem keverednek össze és a kenyér nem sül megfelelően.	Helytelen programbeállítás.	Ellenőrizze a kiválasztott programot és a többi beállítást.
	A készülék üzemeltetése közben megnyomta a START/STOP gombot.	Lásd a IV. A kenyérsütő funkciói c. fejezetet (ismétlési funkciók)
	A kenyérsütő működése közben többször kinyitotta a fedelet.	Ne nyissa ki fedelet az utolsó kelesztés után.
	A kenyérsütő működése közben hosszabb ideig tartó áramkiesés volt.	Lásd a IV. A kenyérsütő funkciói c. fejezetet (ismétlési funkciók)
	A dagasztólapátok forgása blokkolva van.	Ellenőrizze, hogy a dagasztólapátokat nem blokkolják-e szemcsék stb. Vegye ki a sütőformát és ellenőrizze, hogy a tengelyek szabadon forognak-e. Ha nem, forduljon a szakszervizhez.

A sütőforma dagasztás közben felemelkedik.	A tészta túl sűrű. A dagasztólapatok leblokkolódtak és a sütőforma felfelé nyomódik.	Nyissa ki a készülék fedelét és a tésztához adjon hozzá egy kis folyadékot. Ezután ismételten zárja le a fedelet.
A készülék nem indítható el. A kijelzőn H:HH 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. KÖRNYEZETVÉDELEM



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 készüléken vagy a mellékelt dokumentációban feltüntetett szimbólumok azt jelentik, hogy használt elektromos vagy elektronikus termékek megsemmisítése a háztartási hulladékkal együtt tilos. A megfelelő megsemmisítés céljából a terméket az e célt szolgáló gyűjtőhelyre kell elvinni, ahol ezeket térítésmentesen átveszik. A termék megfelelő megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti forrásokat és segít a potenciális negatív környezeti és egészségi hatások megelőzésében, amely a hulladékok helytelen megsemmisítésének a következménye lehetne. További részletes információt a helyi önkormányzattól vagy a legközelebbi gyűjtőhelytől kérhet. Az ilyen hulladék helytelen megsemmisítése miatt a nemzeti szabályozásnak megfelelően bírság róható ki. Ha a készüléket véglegesen ki kívánja vonni a használatból, javasoljuk a csatlakozókábelt az elektromos hálózatról 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

A termék EC megfelelési tanúsítvánnyal rendelkezik. Elektromágneses kompatibilitás szempontjából a termék megfelel a termékekkel szemben támasztott műszaki követelményekről szóló 2004/108/EC sz. európai tanácsi irányelvnek, elektromos biztonság szempontjából pedig a 2006/95/EC sz. európai tanácsi irányelvnek. A termék összhangban van az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EC sz. európai parlamenti és tanácsi rendelettel.

A gyártó fenntartja magának a jogot a standard kivittel szembeni lényegtelen, a termék működését nem befolyásoló eltérések alkalmazására.

DO NOT COVER – Soha ne takarja le

DO NOT IMMERSE IN WATER – Soha ne merítse vízbe

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.

Fulladásveszély. A PE zacskót gyermekektől távol tartsa. A zacskó nem játékszer.

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

Forgalmazó: METAKER KFT., 2851 KÖRNYE, ALKOTMÁNY U. 6-10

XI. KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK A RECEPTEKKEL KAPCSOLATBAN

Probléma	Oka	Megoldás
A kenyér túl gyorsan kel meg	- Túl sok élesztő, túl sok liszt, nem elegendő só - Vagy ezen okok közül néhány	a/b 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 nedvesség a túlzott miatt	a 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

Probléma	Oka	Megoldás
A kenyér nyitott, durva vagy túlságosan lyukacsos szerkezete	- Túl sok víz - Nincs benne só - Nagy nedvességtartalom, túl meleg víz - Túl sok folyadék	f b c e
A kenyér gombaszerű és a felülete nem átsült	- A térfogata túl nagy a sütőformához képest - Túl nagy lisztmennyiség, különösen fehér 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 hűlt 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 alátétén (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 búzakupát. 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 szállás. 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 össz mennyiségre. 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 50-200 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.

Časování programových fází

Menűszám	1		2	
	KLASIK		SPRINT	
Méret	I.	II.	-	
A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	1150	1450	-	
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	ULTRAGYORS	TELJES KIŐRLÉSŰ		TORTA	TÉSZTA-KÉSZÍTÉS	SÜTÉS	LEKVÁR (csak citrusokból)	SZENDVICS	
	-	-	I.	II.	-	-	-	-	I.	II.
	-	-	1150	1450	-	-	-	-	1150	1450
	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Az alábbi idők percekben vannak megadva										
	22	3	37	40	-	22	-	Fűtés bekapcs./ kikapcs. 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	Kikeverés 12,5 (perc) és fűtés 8 (perc) kikapcs./ bekapcs. 5/25 s	16	-	-	13	13
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
	65	65	55	62	80	-	60	45 keverés/ főzés fűtés kikapcs./ bekapcs. 15 / 15 s	56	56
	-	-	-	-	16	-	-	20	-	-
	60	-	60	60	-	-	-	-	60	60
Előprogramozás										
	13	-	13	13	-	13	13	-	13	13

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 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 **2-SPRINT** program alkalmazását javasolják, a hozzávalók kisebb adagokban is felhasználhatók az **6-TORTA** programhoz is könnyű kenyér készítéséhez.

5. Sütési eredmények

- A sütés eredménye a helyi feltételektől függ (lágú 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 sűtne kenyeret, először végezzen egy próbasűtést, hogy adott esetben a receptet még módosítani lehessen.

I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, zaznajomić się z ilustracjami, a instrukcję zachować do późniejszego wglądu. Wskazówki w instrukcji obsługi należy uważać za część urządzenia i przekazać każdemu innemu użytkownikowi urządzenia.
- Sprawdź, czy dane dotyczące napięcia podane na tabliczce odpowiadają napięciu w Twoim gniazdku elektrycznym
- **Wtyczki kabla zasilającego nie wkładaj do gniazdka elektrycznego i nie wyciągaj mokrymi rękami i ciągnąc za kabel zasilania!**
- **Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych (przygotowanie pokarmów)! Nie jest przeznaczone do stosowania do jakichkolwiek innych celów handlowych!**
- **Automatu nie należy używać 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.
- Nie używaj automatu do ogrzewania pomieszczenia!
- Nigdy nie włączaj wypiekacza bez włożonego pojemnika.

- Automat zaleca się kontrolować podczas pieczenia korzystając z niewypróbowanego przepisu!
- **Automatu nigdy nie wolno zanurzać w wodzie (ani częściowo) i nie myć pod bieżącą wodą!**
- Przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego w automacie muszą znajdować się odpowiednie składniki do pieczenia. Przy ogrzewaniu w stanie suchym urządzenie może ulec uszkodzeniu.
- Przed pieczeniem, należy usunąć opakowania z żywności (np. papier, worek PE itp.).
- Podczas pracy urządzenia należy postępować tak, aby uniknąć zranienia (np. poparzenia). Podczas pieczenia powstaje gorąca para i wydostaje się z otworów a powierzchnia wypiekacza jest gorąca.
- Podczas pracy wypiekacza nie należy dopuścić do popryskania gorącego szkła pokrywy wodą lub innymi płynami.
- Urządzenia nie wolno przenosić w gorącym stanie, istnieje ryzyko oparzenia w wypadku przechylenia.
- Jeśli z automatu wychodzi dym spowodowany przez zapalenie się przygotowywanych składników, należy pozostawić pokrywę zamkniętą, automat natychmiast wyłączyć i odłączyć z gniazdka.
- Automatu nie należy używać do innych celów niż zaleca producent (np. **do suszenia zwierząt, tekstyliów, obuwia** itp.).
- Nigdy nie należy w automacie ogrzewać wody, gdyż może to spowodować osady wapienne i nieusuwalne plamy na pojemniku. Te plamy nie są szkodliwe, a w żadnym wypadku nie mają wpływu na normalne funkcjonowanie urządzenia.
- Automat należy używać tylko na miejscach, gdzie nie grozi przewrócenie, z dala od łatwopalnych przedmiotów (np. **zasłony, draperie, drewno**, itp.), źródeł ciepła (np. **piec, piekarnik**, itd.) i mokrych powierzchni (np. **zlewy, umywalki** itp.).
- Do urządzenia należy użyć tylko oryginalne akcesoria producenta.
- Nigdy nie zakrywaj przestrzeni między obudową i formą i nic nie wsuwaj do tej przestrzeni (np. **łyżki, palców** itp.). Przestrzeń między obudową i formą musi być wolna.
- Nigdy nie zakrywaj urządzenia, unikniesz tak ryzyka wewnętrznego pożaru.
- Z punktu widzenia bezpieczeństwa pożarowego patelnia spełnia EN60 335-2-6. W rozumieniu tej normy chodzi o urządzenie, które może działać na stole lub podobnych powierzchniach z tym, że w kierunku głównego promieniowania musi być przestrzegana bezpieczna odległość od powierzchni materiałów łatwopalnych min. **500 mm** a w innych kierunkach min. **100 mm**.
- Po zakończeniu pracy, należy odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego.
- Nie zawijaj przewodu wokół urządzenia, przedłużysz jego żywotność.
- Kabel zasilający nie może być uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty, otwarty ogień, nie można zanurzać w wodzie lub zginać przez krawędzie.
- Upewnij się, że przewód nie wisi luźno na krawędzi blatu, gdzie mogłyby dosięgnąć dzieci.
- Urządzenie jest przenośne i wyposażone jest w ruchomy przewód z wtyczką, zabezpieczający dwubiegunowe odłączenie od zasilania.
- Jeśli konieczne jest wykorzystanie kabla przedłużającego jest konieczne, żeby nie był uszkodzony i spełniał obowiązujące normy.
- Regularnie należy kontrolować stan kabla zasilającego urządzenia.
- Nigdy nie należy używać urządzenia do innych celów niż, dla których jest przeznaczone, oraz opisane w niniejszej instrukcji!

– Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane przez niewłaściwe traktowanie urządzenia i akcesoriów (np. pogorszenie jakości żywności, poranienia, oparzenia, pożar itp.) i nie ponosi odpowiedzialności za gwarancje dotyczące urządzenia w przypadku nieprzestrzegania wyżej przedstawionych zasad bezpieczeństwa.

II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW (rys. 1)

A – panel sterowania	F – haki do mieszania (2x małe, 2x duże)
B – przestrzeń do pieczenia	G – łyżka do odmierzania (5/15 ml)
C – pokrywa	H – miarka (200 ml)
D – okienko	I – narzędzie do wyjmowania haków
E – forma do pieczenia	

III. PANEL STEROWANIA

1) WYŚWIETLACZ – USTAWIENIA PODSTAWOWE

Po wprowadzeniu do działania na wyświetlaczu pojawi się podstawowe nastawienie „1 3:30” (tj. program **KLASIK**) i będzie słyszalny sygnał.

- cyfra 1 oznacza, że program został wybrany,
- cyfra 3: 30 oznacza czas przygotowania wybranego programu.
- pozycja strzałki z napisem zawiera informacje dotyczące wybranego koloru skórki chleba (JASNY, ŚREDNI, CIEMNY)
- pozycja strzałki z napisem zawiera informacje o wybranej wadze pieczywa (MAŁY=I., WIĘKSZY=II.).

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

2) Przycisk START/STOP

Przycisk używany jest do uruchamiania i zakończenia programu. Gdy przycisk **START/STOP** naciśniesz, zaczną migać punkty wartości czasu. Podstawowe ustawienia programu „**KLASIK**” pojawiają się na wyświetlaczu. Jeśli musisz użyć innego programu, wybierz naciskając **WYBÓR**. Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku **START/STOP** na około 3 sekundy usłyszysz sygnał dźwiękowy (długi sygnał) i program zostanie zakończony. Dotyczy to również wtedy, gdy chcesz zakończyć 60 min. ogrzewania automatu.

3) Przycisk BARVA

Przycisk służy do ustawienia pożądanego koloru skórki chleba (JASNA, ŚREDNIA, CIEMNA). Znak i napis na wyświetlaczu (▲) pokazuje wybrany kolor chleba.

4) Przycisk WIELKOŚĆ – I. /II.

Przycisk jest używany do ustawienia wymaganej wagi chleba w poszczególnych programach tj. 1,13 kg 1,35 kg (zobacz tabelka i przepisy). Znak i napis na wyświetlaczu (▲) oznacza wybraną wielkość chleba.

- wielkość I. = 1,13 (2,5 LB) = dla małej ilości chleba
- wielkość II. = 1,35 (3,0 LB) = dla dużej ilości chleba

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

5) Przycisk WYBÓR

Przycisk do ustawiania żadanego programu. Cyfra na wyświetlaczu pokazuje wybrany program i jego wstępnie ustawiony czas przygotowania. Ponadto można przyciskiem **KOLOR** ustawić kolor skórki i przyciskiem **WIELKOŚĆ** ustawić jego wagę. Poprzez dostosowanie tych parametrów dojdzie automatycznie do zmiany skrócenia / przedłużenia) czasu przygotowania.

1. KLASIK

Program jest przeznaczony dla białego pszenicznego i żytniego chleba, również dla chleba przyprawionego z ziołami i rodzynkami. Program ten jest używany najczęściej.

2. SPRINT

Do szybkiego przygotowania białego, pszenicznego i chleba żytniego. Chleb pieczony w tym trybie jest mniejszy i posiada gęsty środek. W tym trybie nie można ustawić wielkość bochenka.

3. Tosty

Program przeznaczony jest do pieczenia chleba lekkiego, francuskiego chleba z chrupiącą skórką i lekkim środkiem. Program jest przeznaczony do wypieku chleba miękkiego, chleba o francuskiej strukturze. To ustawienie potrzebuje więcej czasu do mieszania/wyrabiania potrzebnego dla „puszystej” struktury charakterystycznej dla chleba francuskiego.

W tym trybie nie można ustawić wielkości bochenka.

Uwaga: ostatecznym kształtem nie jest bagieta.

4. ULTRA SZYBKIE

Program przeznaczony jest do szybkiego przygotowania białego, pszenicznego chleba i chleba żytniego. Ustawienie to redukuje czas potrzebny do wyrabiania / mieszania, rośnięcia, a następnie pieczenia na minimum. Chleb pieczony w tym trybie jest mniejszy i posiada gęsty środek. W tym trybie nie można ustawić wielkości bochenka. W tym programie niezbędne jest użycie wody (lub innych płynnych substancji) o temperaturze 48-50 °C.

5. PEŁNOZIARNISTY

Program jest przeznaczony do pieczenia pełnoziarnistego chleba wytworzonego z mąki o niskiej zawartości glutenu. To ustawienie zapewnia więcej czasu na mieszanie/ ugniatanie, rośnięcie (tj. spęcznienie ziarna) i wstępne podgrzewanie. Z tym programem nie zalecamy używać funkcji „CZAS”.

6. TORT

Program jest przeznaczony dla mieszania/ugniatania surowców (np. tort, ciastka), które następnie są pieczone przez ustawiany czas. Zalecamy najpierw wymieszać składniki i rozdzielić na dwie części, a te następnie włożyć do formy. W tym trybie nie może być ustawiony rozmiar tortu (Bardziej szczegółowo w przepisie).

7. PRZYGOTOWANIE CIASTA

Program przeznaczony jest do wyrabiania / mieszania, a rośnięcia ciasta bez pieczenia. Aby przygotować ciasto, można użyć różnych surowców dla różnych rodzajów pieczywa (np. chlebowe rogaliki, pizza itp.). Jeśli chcesz następnie piec, należy ustawić odpowiednią wagę, pożądaną kolor skórki i rodzaj programu. W tym trybie nie można ustawić rozmiaru.

8. PIECZENIE

Program przeznaczony jest do wypieku ciemnego chleba, ciast i mięsa mielonego. Program jest ustawiony na 60 minut. Długość pieczenia, ale można regulować w razie potrzeby przyciskiem CZAS. Najdłuższe ustawienie wynosi 1 godzinę. W tym trybie nie można ustawić wielkości bochenka.

9. DŻEM

Program przeznaczony jest do przygotowania marmolad i dżemów ze świeżych owoców. W tym trybie nie można ustawić rozmiaru.

10. SANDWICH

Program przeznaczony jest do wypieku lekkiego chleba z miękkim środkiem i grubą skórką.

6) Przycisk CZAS

Przycisk służy do ustawienia żądanego czasu pieczenia chleba. Programów 2–SPRINT, 4–ULTRA SZYBKI, 5–TORT i 9–DŻEM nie można ustawić na późniejszy start. Godzina i minuta, po których należy rozpocząć przygotowanie, muszą być przypisane do początkowego czasu dla określonego programu. Maksymalny czas, który może być ustawiony wynosi 13 godzin.

Przykład: jest 20:30 i chleb ma być gotowy następnego dnia rano o 7:00 godzinie, czyli za 10 godzin i 30 minut. Naciśnij i przytrzymaj przycisk CZAS, aż pojawi się wartość 10:30, tj. czas pomiędzy teraźniejszością (20:30) i gdy będzie gotowy. Wybrany czas jest ustawiany po 10 minutach.

Uwaga: Podczas pracy z funkcji czasu nie należy używać szybko psujących się składników, takich jak mleko, jaja, owoce, jogurt, cebula, itp.!

IV. FUNKCJE WYPIEKACZA

Funkcja sygnału akustycznego.

Sygnal dźwiękowy włączy się:

- po naciśnięciu dowolnego przycisku programowania (1x krótki lub długi dźwięk)
- podczas drugiego cyklu wygniatania w programach 1–KLASIK, 2–SPRINT, 5–PEŁNOZIARNISTY, 6–TORT i 10– SANDWICH do zasygnalizowania, że zboża, owoce, orzechy lub inne składniki mogą być dodawane (12x sygnał dźwiękowy)
- w momencie, gdy program jest na końcu (12 x sygnał dźwiękowy).
- przez włączenie funkcji bezpieczeństwa (ciągły sygnał dźwiękowy).
- w ciągu 1 godziny ogrzewania, co 5 minut (5 sygnał dźwiękowy) i po zakończeniu ogrzewania (1 x sygnał dźwiękowy).

Powtórzenie funkcji

W przypadku awarii zasilania należy ponownie uruchomić automat i włączyć. Jest to możliwe wtedy, gdy program został przerwany przed rozpoczęciem fazy pieczenia. W tym przypadku konieczne jest ciągle kontrolowanie automatu, aby nie doszło do przerośnięcia ciasta.

Funkcja bezpieczeństwa

Jeśli chcesz korzystać z automatu natychmiast po zakończeniu poprzedniego pieczenia, a jeśli temperatura wnętrza wciąż jest zbyt wysoka (nad 40 °C), po naciśnięciu przycisku **START/STOP** na wyświetlaczu pojawi się napis HHH i usłyszysz ciągly sygnał dźwiękowy. Automat nie może zostać włączony. Z tego powodu, należy otworzyć pokrywę i wyjąć formę do pieczenia i czekać, aż automat ostygnie. Sygnał anulujesz naciskając przycisk **START/STOP**.

V. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA I SPOSÓB WYPIEKU CHLEBA

Usuń opakowanie, wyjmij automat i akcesoria. Z automatu usuń wszelkie folie, naklejki lub papier. Przed pierwszym użyciem umyj części, które będą miały kontakt z żywnością w gorącej wodzie z detergentem, dobrze spłukuj czystą wodą i wytrzyj do sucha lub pozostaw do wyschnięcia. **Osuszone części poskładaj z powrotem do automatu i pozostaw otwartą pokrywkę. Następnie ustaw program 8-PIECZENIE i włącz na 10 minut bez składników, potem pozwól mu wychłodnąć.** Dym nie jest wadą.

Umieścić automat na płaskiej i suchej powierzchni. Wtyczkę podłącz do sieci elektrycznej. Formę E uchwycić obiema rękami, przesunąć do automatu i nacisnąć tak, aby była dobrze zamocowana w środku komory do pieczenia B. Następnie włóż dwa haki F na wały w formie do pieczenia. Haki nasunąć na wały tak, aby płaską powierzchnią były w dół a w formie do pieczenia były skierowane do siebie lub od siebie. Wstaw do formy za pomocą miarek G, H składniki w kolejności określonej przez właściwy przepis. Przestrzegaj, ale zawsze podstawowej reguły - najpierw wszystkie ciekłe surowce a następnie wszystkich sypkie. Zamknij pokrywkę C. Na panelu A i ustaw żądany program (OPCJA / WIELKOŚĆ / KOLOR / CZAS). Wreszcie nacisnij **START/STOP**.

Automat podgrzewa się automatycznie, miesza ciasto i wygniata do momentu prawidłowej spójności. Po ostatnim cyklu wygniatacia automat podgrzewa się do temperatury optymalnej dla wyrośnięcia ciasta. Następnie automatycznie ustawi temperaturę i czas pieczenia chleba. Po upieczeniu zabrzmi sygnał dźwiękowy, że chleb lub inny smakołyk, może być wyjęty z automatu. Jeśli chleb jest zbyt jasny pod koniec programu pieczenia, należy użyć programu **PIECZENIA** do zbrązowienia. W tym celu nacisnij przycisk **START / STOP**, a następnie wybierz program **8-PIECZENIE** i włącz automat. Po upieczeniu zabrzmi sygnał dźwiękowy, że chleb lub inne pyszności mogą być wyjęte z automatu. Następnie automat przejdzie na 1 godzinę do programu podgrzewania, jeśli nie wymagasz podgrzania, nacisnij przycisk **START/STOP** przez około 3 sekundy i program tak zostanie zakończony.

Uwaga

- W programie 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 10 najpierw dochodzi do nagrzania automatu, a następnie występuje proces mieszania, ugniatacia, dlatego zaraz po włączeniu automat nie wydaje żadnych „hałasów“.
- Podczas korzystania z automatu jest słychać charakterystyczny dźwięk (kliknięcie). Zjawisko to jest całkowicie normalne i nie ma powodów do reklamacji.

Koniec zaprogramowanych faz

Po zakończeniu programu, pociągając wyjmij formę do pieczenia **E**, połóż na żaroodpornym twardym podłożu (np. desce). Jeśli chleb nie wypadnie z formy na podkład,

poruszaj ugniatającym wałem tam i z powrotem kilka razy, aż chleb wypadnie. Jeśli haki pozostaną w chlebie, przy użyciu narzędzia I można je łatwo usunąć. Następnie chleb pozostaw do wystygnięcia.

Uwaga: Podczas manipulacji z gorącą formą do pieczenia, hakami itd. zaleca się korzystanie z wyposażenia ochronnego (np. rękawice).

VI. PYTANIA I ODPOWIEDZI DOTYCZĄCE PIECZENIA

Po upieczeniu chleb przykleja się do formy

Po upieczeniu, pozostaw chleb przez około 10 minut, aby wystygł a następnie obrócić formę do góry dnem. W zależności od potrzeby poruszaj wałami haków z lewej do prawej. Do dalszego pieczenia całą formę, w tym haki należy przetrzeć tłuszczem.

Jak uniknąć tworzenia dziur w chlebie ze względu na obecność haków w cieście?

Haki mogą być usunięte palcami pokrytymi mąką przed końcowym etapem rośnięcia ciasta.

Ciasto wycieka nad krawędź pojemnika

Dzieje się tak zwłaszcza, gdy używa się mąki pszennej i z wyższą zawartością glutenu.

- Zmniejszyć ilość mąki i dostosować inne składniki. Gotowy chleb będzie posiadać jeszcze wystarczającą pojemność.
- Na ciasto rozetrzyj łyżkę gorącej stopionej margaryny.

Chleb nie jest wystarczająco wyrośnięty

a) Jeśli w środku chleba tworzy się rowek w kształcie litery V, mąka zawiera zbyt mało glutenu. Oznacza to, że mąka zawiera bardzo mało białka, (co zdarza się szczególnie w deszczowe lato) lub dlatego, że mąka jest zbyt wilgotna. Działanie: Dodaj łyżkę stołową glutenu pszennego na 500 g mąki.

b) Jeśli chleb jest w środku zwężony przyczyna może być następująca:

- temperatura wody była zbyt wysoka
- było użyto zbyt dużo wody
- w mące było mało glutenu.

Kiedy mogę otworzyć pokrywę w trakcie pracy?

Ogólnie rzecz biorąc, zawsze można otworzyć pokrywę na etapie wyrabiania. Na tym etapie można jeszcze dodać małe ilości mąki lub płynu. Jeśli chleb po dopieczeniu ma mieć pewne aspekty, wykonaj następujące kroki:

Przed ostatnim etapem fermentacji zdejmij pokrywę i ostrożnie przetnij tworzącą się skórkę chleba ostrym podgrzanym nożem, posyp dodatkami lub na skórkę rozetrzyj mieszaninę mąki ziemniaczanej i wody, aby osiągnąć błyszczącą skórkę. Ale to jest ostatni raz, gdy pokrywę można otworzyć, w przeciwnym razie środek chleba spadnie (patrz tabela „program czasu faz”, a info na wyświetlaczu).

Mąka

Najważniejszym składnikiem mąki przy przygotowaniu chleba jest białko o nazwie gluten. Jest to naturalny środek, który sprawia, że ciasto trzyma swój kształt i umożliwia przechowywanie dwutlenku węgla przez drożdże. Określenie „mocna mąka” oznacza mąkę o wysokiej zawartości glutenu.

Co to jest pszeniczna mąka pełnoziarnista?

Mąka pełnoziarnista jest z różnego rodzaju zboża (ziarna), w tym pszenicy. Termin „pełnoziarnisty“ oznacza, że mąka była zmielona z całego ziarna, i dlatego ma większą zawartość niestrawnych części i daje mące kolor ciemniejszy. Stosowanie mąki pełnoziarnistej, ale nie daje chlebowi ciemny kolor, jak się powszechnie sądzi.

Co należy zrobić, przy użyciu mąki żytniej?

Mąka żytnia zawiera pewien procent glutenu, odsetek ten jest niższy niż w innych mąkach. Aby chleb był lekkostrawny, musi być przygotowany pełnoziarnisty chleb żytni z dużą ilością drożdży.

Jak wiele różnych rodzajów mąki istnieje i jak je używać?

- Mąka kukurydziana, ryżowa i ziemniaczana jest odpowiednia dla osób uczulonych na gluten, lub dla tych, którzy cierpią na syndromy i choroby jamy brzusznej.
- Mąka z pszenicy orkiszowej jest droga, ale bez dodatków chemicznych, ponieważ pszenica nie wymaga nawożenia. Mąka orkiszowa nadaje się szczególnie dla alergików. Może być stosowana we wszystkich przepisach zawierających rodzaj mąki 405, 550 i 1050.
- Mąka jaglana jest szczególnie przydatna dla osób cierpiących na wiele alergii. Może być stosowana we wszystkich przepisach nakazujących typ mąki 405, 550 i 1050, jak opisano w recepturze. Mąka z pszenicy twardej nadaje się na bagietki ze względu na spójność i może być zastąpiona grysikiem z twardej pszenicy.

Rodzaje mąki pod kodami numerycznymi

typ 405 - mąka pszenna jasna,

typ 550 - mąka pszenna luksusowa,

typ 1050 - mąka pszenna ciemna (chlebowa).

Drożdże

Drożdże są żywym organizmem. W cieście mnożą się i tworzą bąbelki dwutlenku węgla, które powodują wzrost ciasta. Aby przygotować chleb w domowym wypiekaczu najlepiej użyć suszonych drożdży. Dostępne są w woreczkach i fermentacja nie jest związana z cukrem. Posiadają niższą zawartość cukru, co jest zdrowsze dla Ciebie. Niewykorzystane suszone drożdże należy przechowywać w niskiej temperaturze i suchym miejscu, w szczelnym pojemniku.

Sól

Oczywiście, sól dodaje chlebowi smaku. Ale może również spowolnić działanie fermentacji.

Masło

Podkreśla smak i zmiękcza, można także użyć margaryny lub oliwy z oliwek.

Cukier i substancje słodzące (np. miód, melasa)

Cukier dodaje smaku i jest częściowo powodem, że skórka ciemnieje.

Uwaga: jeśli dodasz cukier, niektóre rodzaje suszonych drożdży nie rozpoczną fermentacji.

Woda

Zawsze należy stosować wodę o temperaturze pokojowej, najlepiej około 22 °C.

Inne surowce

Mogą to być suszone owoce, sery, jajka, orzechy, brązowa mąka, przyprawy, zioła, itp. To zależy od Ciebie. Ale pamiętaj, że potrawy takie jak sery, mleko i świeże owoce posiadają wysoką zawartość wody, która określa ostateczny wygląd bochenka. Używaj raczej suszone substytuty, suche sery, mleko w proszku itp. Jak już będziesz biegła w używaniu automatu, poznasz, jeśli ciasto jest bardziej suche, lub odwrotnie, i dodasz wodę lub mąkę. Pamiętaj ile dodałaś soli, ponieważ ta spowalnia fermentację. Niektóre surowce można mieszać na początku, np. mleko w proszku i jogurt, ale niektóre aż po sygnale, takie jak orzechy, suszone owoce. Podczas pieczenia poznasz, kiedy rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Warunki

Warunki pracy są bardzo istotne, różnice w wielkości chleba przygotowanym w środowisku ciepłym lub zimnym wynosi 15%.

Składowanie chleba

Chleb upieczony w domu nie zawiera konserwantów. Jeżeli chleb umieścisz w czystym, szczelnym pojemniku i umieścisz go w lodówce wytrzyma 5-7 dni. Chleb można również zamrażać.

Jak można zrobić świeży chleb łatwy do strawienia?

Przez dodanie gotowanych ziemniaków do mąki i następującym wyrobieniem ciasta, świeże pieczywo będzie lekkostrawne.

Co zrobić, gdy chleb smakuje jak drożdże?

- Ten smak jest często usunięty poprzez dodanie cukru.
- Należy dodać do wody 1 łyżkę octu na małe bochenki chleba i 2 łyżki na duże bochenki.
- Zamiast wody, można używać kefiru lub maślanki. Dotyczy to wszystkich przepisów i zaleca się do poprawy świeżość chleba.

Dlaczego chleb pieczony w tradycyjnym piecu ma inny smak od chleba pieczonego w automacie do chleba?

To zależy od różnych stopni wilgotność: Chleb wypiekany w konwencjonalnym piecu jest bardziej suchy ze względu na większy obszar pieczenia, a chleb w urządzeniu do pieczenia chleba bardziej wilgotny.

VII. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed każdą konserwacją, wyłącz urządzenie i odłącz wtyczkę z zasilania! Czyść zawsze chłodne urządzenie, regularnie po każdym użyciu! Nową formę do pieczenia i haki polecamy przetrzeć tłuszczem opornym na ciepło przed pierwszym użyciem i ogrzewać około 10 minut w temperaturze 160 ° C. Po ochłodzeniu, oczyść formę do pieczenia od tłuszczu ręcznik papierowym. To jest zalecane w celu ochrony powierzchni. Ta procedura może być powtarzana od czasu do czasu. Do czyszczenia, należy użyć łagodnego detergentu. Nigdy nie należy używać chemicznych środków czyszczących, benzyny, detergentów, środków czyszczących do pieca, które rysują lub w inny sposób uszkadzają powłokę. Wilgotną szmatką usuń wszystkie składniki i okruszki z pokrywy, obudowy i przestrzeni do pieczenia. **Nigdy nie wolno zanurzać w wodzie lub wlewać wodę do formy do pieczenia!** Wytrzyj zewnętrzną powierzchnię formy do pieczenia wilgotną szmatką. Wewnętrzną powierzchnię można umyć wodą z płynem do mycia.

Jak haki tak i wały napędowe należy czyścić bezpośrednio po użyciu. Jeśli pozostaną haki w formie, później jest źle je wyciągnąć. W tym przypadku napełnij formę ciepłą wodą i pozostaw na około 30 minut. Następnie wyjmij haki. Nie należy moczyć w wodzie zbyt długo formy do pieczenia, to wpływa na obrót wału. Forma do pieczenia jest wyposażona w powłokę antyadhezyjną. Dlatego nie należy używać narzędzi metalowych, które mogłyby zarysować powierzchnię podczas czyszczenia. Normalne jest to, że po dłuższym czasie kolor powierzchni zmienia się. Ta zmiana, ale nie zmienia właściwości powierzchni.

VIII. PYTANIA I ODPOWIEDZI DOT. AUTOMATU DO PIECZENIA

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Dym wychodzi z obszaru pieczenia lub otworów wentylacyjnych	Składniki przylegają do przestrzeni lub na zewnętrznej części formy do pieczenia	Odłączyć przewód zasilający od gniazdka i wyczyść 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	Wyjmij 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.	Sprawdź wybrany program i inne ustawienia.
	Podczas pracy automatu pokrywka została otwarta kilka razy.	Nie należy otwierać pokrywy po ostatnim rośnięciu
	Długotrwała przerwa w dostawie energii elektrycznej podczas pracy automatu	Zobacz rozdz. IV. Funkcje wypiekacza do chleba
	Obracanie haków jest zablokowane	Sprawdź, czy haki nie są zablokowane ziarnem, itd. Wyjmij formę do pieczenia i sprawdź, czy wał obraca się swobodnie. Jeżeli tak nie jest, proszę skontaktuj się działem obsługi klienta
Forma do pieczenia podnosi się podczas wygniatania	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. Wyjmij formę do pieczenia i pozostaw do wychłodzenia. 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 przetwarzania 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 odnieść 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. W celu uzyskania innych, szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego. 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 możliwe.

Wymiana elementów, które wymagają ingerencji do elektrycznej części urządzenia wykonać może wyłącznie specjalistyczny serwis!

Nieprzestrzeganie 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

Produkt spełnia wymogi Dyrektywy 2004/108/ES włącznie z dodatkami w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej oraz wymogi Dyrektywy 2006/95/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 z żywnością.

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

HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do użytku domowego.

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. Torebkę z PE należy 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 DOT. PRZEPISÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Chleb zbyt szybko rośnie	- Zbyt dużo drożdży, za dużo mąki, brak soli - Lub więcej z tych przyczyn	a/b a/b
Chleb nie rośnie lub niewystarczająco	- Brak lub za mało drożdży - Stare lub przeterminowane drożdże - Zbyt gorący płyn - Drożdże dostały się do kontaktu z cieczą - Zły rodzaj mąki lub przeterminowana mąka - Za dużo lub brak płynu - Brak cukru	a/b d c d d a/b/f a/b
Chleb zbyt nie wyrośnie i wyleje się na formę do pieczenia	- Jeśli woda jest zbyt miękka, drożdże fermentują więcej - Za dużo mleka wpływa na fermentację drożdży	e c
Środek chleba obniża się	- Objętość ciasta jest większa niż forma i chleb jest zmniejszony - Fermentacja jest zbyt krótka lub nie wystarczająco długa, z powodu nadmiernej temperatury wody lub miejsca pieczenia lub nadmiernej wielkości	a c/g
Po zakończeniu pieczenia jest w chlebie zagłębienie	- Płynu jest zbyt wiele	a/b
Struktura chleba jest ciężka i grudowata	- Za dużo mąki lub brak płynu - Niedostatek drożdży lub cukru - Zbyt dużo owoców, mąki, lub jednego z pozostałych składników - Stara lub przeterminowana mąka	a/b a/b b d
Środek chleba nie jest upieczony	- Zbyt dużo lub brak płynów - Przepis zawiera mokre składniki	a/b/f f
Otwarta lub gruba struktura chleba, lub zbyt wiele dziur	- Za dużo wody - Brak soli - Wysoka wilgotność, woda jest zbyt gorąca - Zbyt duża ilość płynu	f b c e
Chleb jest na powierzchni niedopieczony	- Wielkość jest zbyt duża w stosunku do formy pieczącej - Nadmierna ilość mąki, szczególnie dla białego chleba - Jest zbyt dużo drożdży i mało soli - Zbyt dużo cukru - Słodkie składniki oprócz cukru	a/e b a/b a/b b
Kromki są nierówne lub grudowate	- Chleb nie jest wystarczająco wygładzony (para nie uciekła)	g
Osad mąki na skórce	- Mąka podczas ugniatania nie była dobrze opracowana po bokach	e

Rozwiązywanie problemów:

- a) Zmierz składniki poprawnie.
- b) Ustaw dozowanie składników.
- c) Użyć innej cieczy lub pozostaw do ostygnięcia do temperatury pokojowej. Dodaj określone składniki w odpowiedniej kolejności. Utwórz mały dołek w środku mąki i dodaj rozdrobnione drożdże lub suche drożdże. Unikaj bezpośredniego kontaktu drożdży z cieczą.
- d) Używaj tylko świeżych składników i właściwie przechowywanych.
- e) Ustal ilość płynu. Jeżeli używasz składniki zawierające wodę, dawka dodawanej wody powinna zostać zmniejszona.
- f) W przypadku bardzo dużej wilgotności, należy zmniejszyć ilość wody o 1 do 2 łyżek stołowych.
- g) Wyjmij chleb z formy natychmiast po upieczeniu, a przed rozcięciem pozostaw, co najmniej 15 minut na odpowiednim podłożu, aby wystygł (np. drewnianej desce).

XII. UWAGI DOT. PRZEPISÓW

1. Składniki

Ponieważ każdy składnik odgrywa szczególną rolę dla udanego chleba, pomiar jest równie ważny jak kolejność, w jakiej zostały dodane składniki.

- Najważniejsze składniki, takie jak ciecz, mąka, sól, cukier i drożdże (można użyć suche lub świeże drożdże) wpływają na pomyślny wynik przygotowania ciasta i chleba. Zawsze należy używać poprawnej ilości i poprawnej proporcji.
- Używaj ciepłych składników, jeśli ciasto przygotowujesz szybko. Jeśli chcesz ustawić funkcję opóźnionego włączenia zaleca się stosować zimne składniki w celu uniknięcia sytuacji, gdzie drożdże zaczynają rosnać zbyt szybko.
- Margaryna, masło i mleko wpływają na smak i zapach chleba.
- Aby skórka była jaśniejsza i cieńsza, można zmniejszyć ilość cukru o 20% bez wpływu na pomyślny wynik pieczenia. Jeśli wolisz – skórkę delikatniejszą i jaśniejszą, zastąp cukier miodem.
- Jeśli chcesz dodać ziarna zbóż, namocz je na noc. Należy zmniejszyć ilość mąki i płynów (do 1 / 5). Do mąki żytniej drożdże są niezbędne.
- Jeśli chcesz, aby chleb był szczególnie lekki, bogaty w dietę do pobudzania pracy jelit, dodaj do ciasta pszeniczne otręby. Dozowanie: 1 łyżka na 500 g mąki i ilości płynu powiększ o 1 łyżkę.

2. Dostosowanie dawek

Jeśli dawka ma zostać zwiększona lub zmniejszona, użytkownik powinien zapewnić, aby był spełniony stosunek oryginalnego przepisu kulinarnego. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy postępować zgodnie z dalej określonymi podstawowymi zasadami dostosowania składników:

• Ciecze/mąka

Ciasto powinno być miękkie, (ale nie za dużo) i łatwe do wygniatań, niż by stało się włókniste. Podczas lekkiego wyrabiania powinna wytworzyć się kula. Ale nie jest to przypadek ciężkich ciast, jak chleb żytni pełnoziarnisty. Sprawdź ciasto 5 minut po pierwszym wyrobieniu. Jeśli jest zbyt wilgotne, dodając mąkę w małych ilościach, można osiągnąć odpowiednią konsystencję ciasta. Jeśli ciasto jest zbyt suche, należy dodać wodę podczas wyrabiania po łyżkach.

- **Zastąpienie cieczy**

Przy użyciu określonych składników z przepisu zawierającego płyn (np. twaróg, jogurt itd.) musi się zmniejszyć ilość cieczy w stosunku do całkowitej ilości. Kiedy używasz jaja należy je ubić w kubku i dopełnić kubek o przewidywaną ilość.

- **Jeżeli żyjesz na wysoko położonym miejscu (ponad 1 m nad poziomem morza), ciasto wyrośnie szybciej.** W tym przypadku można zmniejszyć ilość drożdży o 1/4 do 1/2 łyżeczki celem zmniejszenia jego wzrostu. Odnosi się to również do miękkiej wody.

- **Substancje wzbogające**

Podczas pieczenia można dodać różne środki ulepszające (np. chlebobstar, chlebovit, topmix, essirol, ważne, Falco, emulger itp.).

3. Dodawanie i pomiar składników i ilości

- Zawsze należy w pierwszej kolejności włożyć płyn, ale drożdże na końcu. W celu uniknięcia zbyt szybkiej aktywacji drożdży (zwłaszcza podczas opóźnionego włączenia) należy unikać kontaktu drożdży i płynu.
- Do pomiaru zawsze należy używać tych samych jednostek miar. Waga w gramach musi być dokładnie zmierzona.
- Do oznaczenia mililitrów można użyć dołączonej miarki, która posiada skalę od 50 do 200 ml.
- Owoce, orzechy włoskie lub surowce zbożowe: Jeśli chcesz dodać inne składniki, możesz to zrobić za pomocą specjalnych programów po sygnale. Jeśli dodasz składniki zbyt wcześnie, będą rozkruszone podczas ugniatania.

4. Waga i objętość chleba

- W następujących przepisach można znaleźć przybliżone dane na temat wagi chleba. Przekonasz się, że waga czystego białego chleba jest niższa niż chleba razowego. Wynika to z faktu, że biała mąka bardziej wyrośnie.
- Pomimo przybliżonych danych mogą powstać niewielkie różnice. Rzeczywista waga chleba zależy od wilgotności w pomieszczeniu w chwili przygotowania.
- Wszystkie chleby ze znaczącym udziałem pszenicy osiągają znaczną wielkość i wystają poza krawędź pojemnika po ostatnim wyrośnięciu, w przypadku najwyższej klasy wagi. Chleb, ale nie wyleje się. Część chleba na zewnątrz formy łatwiej ściemnieje w porównaniu z chlebem wewnątrz formy.
- Tam gdzie na słodkie pieczywo jest przeznaczony program 2–**SPRINT**, można użyć składników w ilościach mniejszych, również dla programu 6–**TORT** do przygotowania lekkiego chleba.

5. Wyniki pieczenia

- Wynik pieczenia zależy od warunków w miejscu (woda miękka, wysoka wilgotność powietrza, wysokość nad poziomem morza, składniki, konsystencja, itp.). W związku z tym dane w przepisach kulinarnych tworzą punkty odniesienia, które mogą być odpowiednio dostosowane. Jeśli jeden lub inny przepis nie wyjdzie po raz pierwszy, nie należy się zniechęcać. Spróbuj znaleźć przyczynę i spróbuj ponownie.
- Jeśli chleb po upieczeniu zbyt blade, można go przyrumienić 8–**PIECZENIE**.
- Przed rzeczywistym ustawieniem funkcji na noc, zaleca się upiec chleb próbny, gdzie w razie potrzeby będzie można dokonać niezbędnych zmian.

Program	KLASIK		SPRINT	ULTRA SZYBKI	SŁODKI	PELNOZIARNISTY		TORT	PRZYGOTOWANIE CIASTA	PIECZENIE	DŻEM (tylko cytrusowy)	SANDWICH	
	I.	II.				I.	II.					I.	II.
Wielkość	I.	II.				I.	II.					I.	II.
Przybliżona wagachleba(g)	1150	1450				1150	1450					1150	1450
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
Następujące godziny podane są w minutach													
Podgrzewanie, silnik nie pracuje - ogrzewanie wł./wyl. 5/25 s*	17	20	5	22	3	37	40	-	22	-	Ogrzewanie wł./wyl. 15 / 15 s	11	22
Mieszanie	3		3	3	3	3		3,5	3	-	15		3
1. Ugniatanie	2		2	2	2	2		-	2	-	-		2
2. Ugniatanie ogrzewanie wł./wyl. 5/25s	13		20	16	5	13		Ubijanie 12,5 (min.) i ogrzewanie 8 (min.) wł./wyl. 5/25 s	16				13
Sygnal dźwiękowy dodawania składników													
Czas podany na wyświetlaczu (godz.)	ok. 2:54	ok. 2:57	ok. 1:33	-	-	ok. 2:44	ok. 2:47	ok. 1:49	-	-	-	ok. 2:34	ok. 2:45
1. Wyrośnięcie ciasta top. wł./wyl. (5/25 s)*	45		-	45	-	45		-	-	-	-		45
Wyglądanie ciasta	1		-	1	-	1		-	-	-	-		1
2. Wyrośnięcie ciasta wł./wyl (5/25 s)*	18		7	25	7	18		-	45	-	-		18
Wyglądanie ciasta	1		-	1	-	1		-	-	-	-		1
3. Wyrośnięcie ciasta top. wł./wyl. (5/25 s)**	45		25	50	27	35		-	22	-	-		39
Pieczenie top. wł./wyl. (22/8 s) do uzyskania temperatury 8/22 s.	55	62	55	65	65	55	62	80	-	60	45 mieszanie/gotowanie top. wł./wyl. 15 / 15 s		56
Faza dojrzewania	-		-	-	-	-		16	-	-	20		-
Podgrzewanie (min.)	60		60	60	-	60		-	-	-	-		60
Zaprogramowanie													
Włącznik czasu (godz.)	13		-	13	-	13		-	13	13	-		13

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

I. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первым применением прибора следует внимательно ознакомиться с содержанием настоящей инструкции включая рисунки и инструкцию сохранить.
Внимание: при подключении к электрической сети изделие должно быть заземлено!
- Прибор оснащен питательным проводом, который содержит заземляющий контакт. В соответствии с нормами ЕС, вилку следует подключать только в розетку с заземляющим контактом.
- Убедитесь, что напряжение электрической сети и частота тока соответствуют напряжению и частоте, указанным на щитке изделия. В целях обеспечения электрической безопасности прибор должен быть подключен к сети с помощью двухполюсной розетки с исправным заземляющим контактом. В случае отсутствия в Вашей квартире двухполюсной розетки с заземляющим контактом, ее необходимо установить. В качестве заземляющего провода применяется медный провод сечением не менее 1,5 мм² или алюминиевый провод сечением не менее 2,5 мм².
- Не рекомендуется использование переходников, двойных и более розеток и удлинителей. Если Вы считаете использование удлинителя необходимым, применяйте один единственный удлинитель, удовлетворяющий требованиям электрической безопасности.
- Никогда не пользуйтесь прибором, у которого поврежден питательный провод или вилка питательного провода, а также в случае его неправильной работы (упал на пол и повредился). В таком случае отнесите изделие в специализированную электромастерскую на проверку его безопасности и правильной работы.
- **Вилку питательного провода не суйте в электрическую розетку и не извлекайте из электрической розетки мокрыми руками и выдергиванием за питательный провод!**
- **Изделие предназначено исключительно для бытовых и тому подобных нужд (приготовления пищи)! Ни в коем случае не предназначено для коммерческих целей!**
- **Хлебопечь не предназначена для использования вне дома!**
- Не позволяйте без присмотра ответственного лица манипулировать с прибором детям или другим недееспособным лицам!
- Никогда не пользуйтесь хлебопечкой для отопления помещений!
- Во время выпечки по неиспытанной рецептуре рекомендуем прибор контролировать!
- Хлебопечь никогда не погружайте в воду (даже частично) и не мойте ее под проточной водой!
- Никогда не включайте хлебопечь без вложенной формы.
- Перед подключением к электрической розетке в хлебопечи должны быть приготовленные для выпечки продукты. Нагрев продуктов в сухом состоянии может привести к их повреждению.
- Перед выпечкой снимите с продуктов всю упаковку (напр., бумагу, целлофан, и т.п.).

- При манипуляции с прибором во избежание ожога соблюдайте осторожность. Во время выпечки поверхность печки горячая и из вентиляционных отверстий выходит пар.
- Во время работы печки не лейте на горячее стекло крышки воду или другую жидкость.
- Прибор не переносите в горячем состоянии, при его случайном опрокидывании грозит опасность ожога.
- Если из хлебопечи выходит дым, возникший в результате самовозгорания приготавливаемых продуктов, оставьте крышку закрытой, хлебопечь выключите и отсоедините от электрической сети.
- Хлебопечь не следует использовать для других целей (напр., **высушиванию шерсти животных, текстильных изделий, обуви и т.п.**), кроме тех, которые рекомендованы производителем.
- Никогда в хлебопечи не нагревайте воду, так как это может повлечь к образованию на поверхности формы для выпечки известковых осадков и неудаляемых пятен. Эти пятна не вредны и не влияют на нормальную работу хлебопечи.
- Хлебопечью пользуйтесь лишь в местах, где она не может опрокинуться и на достаточном расстоянии от горючих предметов (напр., **занавесок, гардин, дерева и т.п.**), источников тепла (напр., **печки, плиты и т.п.**) и влажных поверхностей (напр., **раковины, умывальника**).
- Изделие используйте только с принадлежностями поставляемыми производителем.
- Никогда не закрывайте простор между корпусом и формой печки и не суйте в это отверстие какие либо предметы (напр., **пальцы, ложки и т.п.**). Это пространство между корпусом и формой для выпечки должно быть всегда свободным.
- С точки зрения противопожарной безопасности хлебопечь является изделием, которым можно пользоваться на столе или других поверхностях при условии соблюдения безопасного расстояния до горючих веществ в направлении главного излучения мин. **500 мм** и в остальных направлениях минимально **100 мм**.
- После окончания работы всегда извлеките вилку питающего провода электроприбора из розетки электрической сети.
- Не наматывайте питающий провод вокруг электроприбора, так как это сокращает срок его службы.
- Питающий провод не должен быть поврежден острыми или горячими предметами и не должен погружаться в воду.
- Электроприбор является переносным и оснащен вращающимся питающим проводом со штепсельной вилкой, обеспечивающей двухполюсное отключение от электрической сети.
- В случае необходимости использования удлинительного провода необходимо, чтобы провод был неповрежденный и соответствовал действующим нормативам.
- В случае повреждения питающего провода прибора сразу отсоедините прибор от электрической сети. Чтобы предотвратить получение травмы эл. током или возникновения пожара, необходимо заменить поврежденный провод специальным питающим проводом у производителя или у его сервисного техника.
- В случае не соблюдения выше указанных правил по безопасности производитель не несет ответственность за ущерб, вызванный неправильной эксплуатацией прибора (напр., **порча продуктов, получение травмы, ожог**) и не дает гарантии на работу изделия.

II. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (рис.1)

A – панель управления	F – лопатки для замешивания (4 шт)
B – простор для выпечки	G – мерные ложки (5/15 мл)
C – крышка	H – мерный стакан (200 мл)
D – смотровое окошко	I – инструмент для изъятия лопаток
E – форма печки	

III. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1) ДИСПЛЕЙ – ОСНОВНАЯ УСТАНОВКА

При включении хлебопечи на дисплее появится основная установка „1 3:30“ (т.е. программа **KLASIK**) и прозвучит звуковой сигнал.

- цифра 1 обозначает выбранную программу
- цифры 3:30 обозначают время приготовления выбранной программы.
- направление стрелки дает информацию о выбранной степени поджаривания корочки печенного хлеба (**SVĚTLÝ – СВЕТЛАЯ, STŘEDNÍ – ОБЫЧНАЯ, TMAVÝ – СИЛЬНО ЗАРУМЯНЕННАЯ**),
- направление стрелки дает информацию о установленном весе печенного хлеба (**MALÝ – МАЛЫЙ = I., VĚTŠÍ – БОЛЬШОЙ = II.**).

Основной установкой после подключения хлебопечи к эл. сети является размер II. и цвет корочки средний "STŘEDNÍ". Во время работы на дисплее можно следить за процессом программы. С продвижением программы цифры установленного времени постепенно понижаются.

2) Кнопка START/ STOP

Эта кнопка предназначена для пуска и окончания программы. После нажатия кнопки **START/STOP** начинает время мигать. На дисплее изобразится основная установка **KLASIK**. Нужно–ли использовать другую программу, установите ее помощью кнопки **VOLBA** (РЕЖИМ).

После нажатия и придерживания кнопки **START/STOP**, приблизительно на 3 секунды прозвучит длинный звуковой сигнал и программа закончится. Этот процесс действителен также при остановке программы 60минутного подогрева печки.

3) Кнопка BARVA – СТЕПЕНЬ ПОДЖАРИВАНИЯ КОРОЧКИ

Кнопка предназначена для установки необходимой степени поджаривания корочки хлеба (**SVĚTLÝ – СВЕТЛАЯ, STŘEDNÍ – ОБЫЧНАЯ, TMAVÝ – СИЛЬНО ЗАРУМЯНЕННАЯ**).

Обозначение на дисплее (▲) обозначает установленную степень поджаривания корочки хлеба.

4) Кнопка VELIKOST – РАЗМЕР

Кнопка предназначена для установки необходимого веса хлеба по отдельным программам 1,13 кг / 1,3 кг (см. табличку и рецептуры). Обозначение на дисплее (▲) обозначает установленный размер хлеба.

– размер **1,13 кг** (2,5 лб) = для малого количества хлеба

– размер **1,35 кг** (3.0 лб) = для большого количества хлеба

Объем емкости позволяет приготовление продуктов (хлеба, тортов, теста, бифштекса из молотого мяса) до максимального веса 1,5 кг.

5) Кнопка VOLBA – РЕЖИМ

Кнопка предназначена для установки необходимой программы. Цифры на дисплее обозначают установленную программу и ее предварительно установленное время приготовления. Далее при помощи кнопки **BARVA – ЦВЕТ ПОДЖАРИВАНИЯ КОРОЧКИ** можно установить степень поджаривания корочки хлеба и кнопки **VELIKOST – РАЗМЕР** установить вес хлеба. Изменение этих параметров автоматически приведет и к изменению (сокращению/продлению) времени приготовления.

1. KLASIK/КЛАССИК

Программа предназначена для выпечки белого, пшеничного и коричневого ржаного хлеба и также для хлеба с добавками зелени и изюма. Самая используемая программа.

2. SPRINT/СКОРЫЙ

Для быстрого приготовления белого, пшеничного и ржаного хлеба. Хлеб, испеченный в этом режиме, меньше, и у него плотнее мякоть. В этом режиме нельзя установить размер буханки.

3. TOASTOVÝ/ТОСТЕРОВЫЙ

Программа предназначена для выпечки легкого хлеба и французского хлеба с хрустящей корочкой и пушистой мякотью. Эта установка предоставляет более продолжительное время для замешивания и подъема теста, необходимое для получения "более пушистой" структуры, характерной для французского хлеба.

Примечание: Однако окончательной формой не является багет.

4. ULTRA RYCHLÝ/УЛЬТРАСКОРЫЙ

Программа предназначена для быстрого приготовления белого, пшеничного и ржаного хлеба. Установка этого режима сокращает время необходимое для замешивания, подъема теста и последовательной выпечки до минимума. Хлеб испеченный в этом режиме по размеру меньше и у него плотная мякоть. В этой программе невозможно установить размер буханки. Для программы необходимо использовать воду (или другие жидкости) с температурой 48 – 50 °C.

5. CELOZRNNÝ/ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОГО ЗЕРНА

Программа предназначена для выпечки цельзернистого хлеба используя муку с низким содержанием глютена. Эта установка предоставляет более длительное время для замешивания, подъема теста (т.е. разбухания зерн) и предварительного подогрева. **Используя эту программу рекомендуем не пользоваться функцией "ČAS–ВРЕМЯ".**

6. DORT/ТОРТ

Программа предназначена для замешивания продуктов (напр., для тортов, коржей), которые после этого пекутся установленное время. Рекомендуем предварительно смешать сухие и жидкие ингредиенты в две части, а те потом высыпать в форму для выпечки. В этой программе невозможно установить размер торта. (Более подробно в приложении с рецептурами).

7. PŘÍPRAVA TĚSTA/ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

Программа предназначена для замешивания и последующего подъема теста без выпечки. Для приготовления теста можно использовать разные продукты для разных видов хлебобулочных изделий (напр., хлебные рогалики, пицца и т.д.). Если желаете тесто испечь, необходимо установить соответствующий вес, необходимый цвет корочки и тип программы.

8. PEČENÍ/ВЫПЕЧКА

Программа предназначена для выпечки коричневого хлеба, тортиков или молотого мяса. Программа предварительно установлена на 60 минут. Однако продолжительность выпечки можно по необходимости менять кнопками "ČAS–ВРЕМЯ". Самая продолжительная установка – 1 час. В этой программе невозможно установить размер буханки.

9. MARMELÁDA/ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Программа предназначена для приготовления варенья и мармелада из свежих ягод и фруктов.

10. SENDVIČ/СЭНДВИЧ

Программа предназначена для приготовления хлеба с мягкой и грубой корочкой.

б) Кнопка ČAS–ВРЕМЯ

Кнопка предназначена для установки времени приготовления выпечки хлеба.

Программы **2–SPRINT/СКОРЫЙ**, **4–ULTRA RYCHLÝ/УЛЬТРАСКОРЫЙ**, **5–DORT/ТОРТ** и **9–MARMELÁDA/ДЖЕМ** нельзя напрограммировать для отложенного старта. Часы и минуты, после которых должен быть начат процесс приготовления, должны быть добавлены к соответствующему основному времени для конкретной программы. Максимальное время, которое можно напрограммировать, не должно превышать 13 часов.

Пример: Настоящее время 20:30 часов а хлеб должен быть готов на второй день, утром в 7:00 часов, это значит за 10 часов и 30 минут.

Нажмите и придержите кнопку **ČAS/ТАЙМЕР** пока на дисплее не появится 10:30, что означает настоящее время (20:30) а время когда хлеб должен быть готов. Временной шаг установки времени составляет 10 минут.

Внимание: При работе с кнопкой времени никогда не используйте быстропортявшиеся ингредиенты, как например, молоко, яйца, фрукты, йогурт, лук и т.д.!

IV. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ХЛЕБОПЕЧКИ

Звуковой сигнал

Звуковой сигнал включится:

- в случае нажатия любой кнопки управления,
- во время второго цикла замешивания у программы **1–KLASIK/КЛАССИК**, **2–SPRINT/СКОРЫЙ**, **5–CELOZRNÝ/ЦЕЛОЗЕРНИСТЫЙ**, **6–DORT/ТОРТ** и **10–SENDVIČ/СЭНДВИЧ** для предупреждения, что наступил момент добавления фруктов, орехов и других ингредиентов,

- после окончания программы,
- во время подогревания в конце процесса выпечки сигнал прозвучит повторно.

Повторная функция

В случае, если произойдет отключение электрического тока, необходимо хлебопечку включить повторно. Повторное включение возможно только до начала самой выпечки. В этом случае необходимо хлебопечку периодически контролировать, чтобы предотвратить выбегание теста из емкости.

Предохранительная функция

В случае повторной выпечки хлеба, если температура внутри хлебопечки после предыдущей выпечки еще слишком высокая (выше **40 °C**), после нажатия кнопки **START/STOP** на дисплее появится надпись **ННН** и прозвучит звуковой сигнал. Хлебопечь в этом случае невозможно включить. Поэтому откройте крышку, или при необходимости вытащите форму для выпечки и подождите пока хлебопечь остынет.

V. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ И ПРОЦЕСС ВЫПЕЧКИ

Удалите весь упаковочный материал и возьмите хлебопечку и ее принадлежности. Перед первым применением помойте все детали, касающиеся в процессе выпечки с продуктами, в горячей воде с добавкой моющего средства, тщательно сполосните и вытрите или оставьте высушить. **Сухие детали установите обратно в хлебопечь и закройте крышку.** Затем установите программу **8–РЕЇЕНІ/ВЫПЕЧКА** и включите хлебопечь без вложенных ингредиентов на 10 минут. После этого оставьте печь остыть. Возможное короткое небольшое задымление не является дефектом.

Поставьте хлебопечь на ровную и сухую поверхность. Вилку питательного провода присоедините к розетке электрической сети. Форму **Е** возьмите обоими руками, вставьте ее в хлебопечь и нажмите так, чтобы крепко заарретировалась в середине пространства для выпечки **В**. Затем вставьте на оси в форме для выпечки две лопатки для замешивания **F**. Лопатки для замешивания наденьте на оси так, чтобы плоской поверхностью направлялись вниз и в форме для выпечки направлялись или к себе или от себя. В форму вложите при помощи мерной ложки а чашки **G, H** ингредиенты в строгом порядке по данной рецептуре. **Но, всегда соблюдайте основное правило – сначала жидкие продукты а затем сухие.** Закройте крышку хлебопечи **С**. На панели управления **A** выберите желаемую программу (**VOLBA/РЕЖИМ, VELIKOST/РАЗМЕР, BARVA/СТЕПЕНЬ ПОДЖАРИВАНИЯ КОРОЧКИ, ĆAS/ТАЙМЕР**). После этого нажмите кнопку **START/STOP**.

Хлебопечка автоматически нагревает, перемешивает и замешивает тесто до тех пор, пока не достигнута желаемая консистенция. После окончания последнего цикла замешивания хлебопечка нагреется на оптимальную температуру для поднятия теста. После этого хлебопечка автоматически установит температуру и время выпечки хлеба. После окончания выпечки прозвучит звуковой сигнал, сигнализирующий что хлеб или специальное блюдо можно из хлебопечки вытащить. В случае если хлеб в конце выпечки слишком светлый, используйте программу **РЕЇЕНІ/ВЫПЕЧКА** для достижения желаемого цвета.

С этой целью нажмите кнопку **START/STOP**, установите программу **8–PEČENÍ/ ВЫПЕЧКА** и включите хлебопечку. После окончания выпечки прозвучит звуковой сигнал, который сигнализирует что хлеб можно вытащить из хлебопечки. Затем хлебопечка переходит на 1 час в режим подогрева, если подогрев не требуется, то необходимо на приблизительно 3 секунды нажать кнопку **START/STOP** и программа таким образом закончится.

Примечание

- При использовании программ 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 10 происходит сначала к подогреву хлебопечки и после этого процесс мешания, замешивания, поэтому хлебопечка сразу после включения не выдает никаких „шумов“.
- Во время работы хлебопечи происходит к издаванию характеристических звуков (щелчков). Такое явление вполне нормальное и не дает повод для рекламации изделия.

Конец процесса

После окончания программы вытащите форму для выпечки **E** и поместите ее на теплоустойчивую подставку (напр., деревянную доску). В случае, если хлеб не выпадет из формы на подставку, переверните форму вверх дном и потрясите ее, пока хлеб не выйдет. Если лопатки для замешивания останутся в буханке, при помощи инструмента **I** их можно удобно вытащить. После этого оставьте хлеб остывать.

Примечание: рекомендуем во время манипуляции с горячей формой для выпечки, ручьятками, лопотками для замешивания и т.п. использовать защитные рабочие принадлежности (напр., рукавички).

VI. ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ КАСАЮЩИЕСЯ ВЫПЕЧКИ

После выпечки хлеб прилипает к форме.

После окончания выпечки оставьте хлеб приблизительно на 10 минут остывать и после этого переверните форму вверх дном. В случае необходимости, после выпечки пошевелите осью мешалок слева направо. Для следующей выпечки всю форму, включая мешалки, смажьте маслом.

Как предотвратить возникновению дыр в хлебе возникших присутствием мешалок?

Мешалки необходимо извлечь перед последним процессом поднятия теста (см. таблицу „Продолжительность процесса“ и информацию на дисплее). Рекомендуем это осуществлять руками, присыпанными мукой.

Тесто поднимется и выходит за края формы.

Обычно это происходит тогда, когда используется пшеничная мука, у которой высокое содержание клейковины. Уменьшите количество муки и приспособьте количество остальных ингредиентов. В таком случае объем готового хлеба будет достаточным. Тесто обмажьте разогретым маргарином.

Хлеб поднялся недостаточно.

- a) В случае, если в серединке хлеба появится трещина в форме "V", мука не содержит достаточное количество клейковины. Это является признаком слишком влажной муки. Добавьте столовую ложку пшеничной клейковины на каждых 500 гр муки.
- b) Если хлеб по серединке зауженный, причины следующие:
 - температура воды была слишком высокая,
 - было использовано больше воды, чем предусмотрено,
 - мука не содержала достаточное количество клейковины.

Когда можно открыть крышку хлебопечи в процессе ее работы?

Крышку хлебопечки можно открывать всегда во время процесса замешивания. Во время этого процесса может быть добавлено небольшое количество муки или жидкости. Для получения хлеба хорошего качества соблюдайте следующие правила: Перед последним процессом поднимания теста откиньте крышку и осторожно порежьте острым нагретым ножом возникающую корочку хлеба, разотрите по корочке смесь картофельной муки и воды с целью получения блестящей корочки. После этого крышку уже не открывайте, так как хлеб может осесть по серединке (см. табличку „продолжительность процесса“ и информацию на дисплее).

Мука

Самой важной составляющей муки во время приготовления хлеба является протеин называемый глютен. Это натуральный реактив, благодаря которому тесто держит свою форму и позволяет задерживать окись кислорода произведенный дрожжами. Словом "крепкая/твердая" мука обозначаем муку с высоким содержанием глютена.

Что такое пшеничная целозернистая мука?

Целозернистую муку изготавливают из всех сортов зерновых культур, включая пшеницу. Слово „целозернистый“ обозначает, что мука была помолота из целых зерен и поэтому имеет большее содержание неперевариваемых частиц, что придает муке темный цвет. Но использование целозернистой муки не дает хлебу темноватый оттенок.

Что необходимо сделать при испечении хлеба из ржанной муки?

Ржанная мука содержит определенный процент глютена, однако этот процент ниже, чем у остальных сортов муки. Для того, чтобы хлеб был легко перевариваемый, необходимо при приготовлении целозернистого ржаного хлеба использовать побольше дрожжей.

Как использовать различные сорта муки?

- a) Мука из кукурузы, риса и картофеля предназначена для людей, которые аллергичны на глютен или имеющих болезни органов пищеварения.
- b) Специальная мука из пшеницы (шпады), которая выращивается на скудной земле без удобрений. Она особенно пригодна для аллергиков.
- c) Мука из пшена тоже используется для людей, которые имеют различные виды аллергии.
- d) Мука из твердой пшеницы благодаря своей консистенции используется для багет. Ее можно заменить крупой из твердой пшеницы.

Типы муки и их цифровые коды

тип 405 – пшеничная мука среднего помола,

тип 550 – пшеничная мука мелкого помола,

тип 1050 – пшеничная мука мелкого помола темная (хлебная).

Дрожжи

Дрожжи являются живым организмом. В тесте размножаются и образуют пузырьки окиси кислорода, обуславливающие подъем теста. Для приготовления хлеба в домашней хлебопечи лучше всего использовать сушеные дрожжи. Их можно приобрести в пакетике, процесс брожение у этих дрожжей не связан с сахаром. У них более низкая доля сахара и таким образом они для Вас более полезны. Неиспользованные сушеные дрожжи храните при низкой температуре и в сухом месте в воздухонепроницаемой упаковке.

Соль

Соль конечно дает хлебу вкус. Также может замедлить процесс брожения.

Сливочное масло

Подчеркивает вкус и смягчает, можно также использовать маргарин или оливковое масло.

Сахар и подслащивающее вещество (напр., мед, меласса)

Сахар дает хлебу вкус и частично является причиной того, что корочка становится более коричневой.

Примечание: если добавите сахар, то некоторые виды сушеных дрожжей могут не начать бродить.

Вода

Пользуйтесь всегда водой с комнатной температурой, лучше всего около 22 °С.

Остальные ингредиенты

Остальными ингредиентами могут быть все от сухофруктов, сыра, яиц, орехов, коричневой муки, приправ, зелени и т.п. Все зависит только от Вас. Только не забудьте, что такие продукты как сыр, молоко и свежие фрукты в общем содержат высокое количество воды, которое определяет окончательный вид буханки. Лучше используйте сушеные суррогаты, более сухие сыры, сушенное молоко и т.п. Когда при использовании хлебопечи у Вас будет больше опыта, сами определите, если тесто более сухое или наоборот, и во время процесса добавьте воду или муку. Не забудьте, сколько добавили соли, так как соль замедляет брожение. Некоторые ингредиенты можно смешать уже в начале, как напр., сушенное молоко и йогурт, но некоторые добавьте только после прозвучения звукового сигнала, напр., орехи, сухофрукты. Если будете наблюдать за процессом выпечки, то узнаете, когда прозвучит звуковой сигнал.

Условия

Рабочие условия очень важны, разница в размере буханки приготовляемой в теплой и холодной среде составляет 15 %.

Хранение хлеба

Дома приготовленный хлеб не содержит консервантов. Но, если хлеб положите в чистую и воздухонепроницаемую посуду, которую еще положите в холодильник, он сохранится 5–7 дней. Также можете хлеб заморозить.

Как приготовить свежий хлеб для улучшения пищеварения?

В этом случае рекомендуем добавить в муку мяту или варенную картошку.

Что необходимо делать, если в хлебе чувствуются дрожжи?

- a) В этом случае добавьте в смесь сахар. Добавление сахара дает хлебу светлый оттенок.
- b) Добавьте в воду 1 столовую ложку уксуса при выпечке малой буханки или 2 столовые ложки при выпечке большой буханки.
- c) Вместо воды используйте пахту или кефир. Это касается всех рецептов и рекомендуется для улучшения свежести хлеба.

Почему вкус хлеба испеченного в классической печи другой чем у хлеба испеченного в хлебопечке?

Вся разница в степени влажности: так как простор для выпечки хлеба в классической печи больше, то хлеб испеченный в ней, суше, чем хлеб испеченный в хлебопечке.

VII. ОЧИСТКА И УХОД

Перед началом работы следует электроприбор отключить и отсоединить вилку питательного провода от розетки электрической сети! Очистку проводить только после полного охлаждения хлебопечки и регулярно после каждого ее использования!

Рекомендуем перед первым использованием протереть новую форму для выпечки и лопатки теплостойким жиром и оставьте их в хлебопечке нагреваться в течении 10 минут при температуре 160 °С. После их охлаждения вычистите (отполируйте) форму для выпечки бумажной салфеткой от жира. Это рекомендуется провести для защиты неприлипающей поверхности. Этот процесс время от времени повторите. Для очистки используйте слабый детергент. Никогда не применяйте абразивные и агрессивные моющие средства (напр., бензин, едкие средства для очищения духовок, средства которые царапают или по другому портят поверхность)! Из крышки, корпуса и емкости для выпечки удалите влажной тряпкой все ингредиенты и крошки. **Никогда не погружайте хлебопечку в воду, не наполняйте емкость для выпечки водой!** Вытерите внешние поверхности формы для выпечки влажной тряпкой. Внутренние поверхности можно осторожно помыть синтетическим моющим средством. Лопатки для замешивания и оси необходимо помыть сразу после использования. Если лопатки останутся в форме, вытащить их потом будет тяжело. В этом случае наполните емкость формы теплой водой и оставьте ее в течении 30 минут в покое. Потом лопатки вытащите. Форму для выпечки не намачивайте в воде слишком долго, это может повлиять на вращение оси. Форма для выпечки покрыта неприлипающим покрытием.

Поэтому не пользуйтесь металлическими инструментами, которые могут во время чистки поцарапать поверхность. В течении времени цвет поверхности меняется. Это изменение никаким способом не влияет на ее функциональность.

VIII. ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ КАСАЮЩИЕСЯ ХЛЕБОПЕЧКИ

Проблема	Причина	Решение
Из емкости для выпечки или вентиляционных отверстий выходит дым.	Ингредиенты прилипли к форме для выпечки или к наружной стороне.	Отключите питательный провод от эл. сети и вычистите внешнюю сторону емкости для выпечки или форму для выпечки.
Серединка буханки проваливается, буханка снизу влажная.	Хлеб после окончания выпечки и дополнительного подогрева слишком долго остался в форме для выпечки.	Извлеките буханку из формы для выпечки перед концом дополнительного подогрева.
Буханку трудно извлекать из формы для выпечки	Нижняя сторона буханки прилипла к лопаткам.	Пошевелите осями, пока буханка не выпадет. После выпечки очистите лопатки и оси. При необходимости наполните форму для выпечки на 30 минут теплой водой. После этого можно без затруднений извлечь лопатки и вычистить их.
Ингредиенты плохо перемешаны и хлеб плохо печется	Неправильно выбрана программа.	Проверьте выбранную программу и другие установки.
	Долговременное выпадение электрической сети во время работы хлебопечки.	См. главу IV. Функциональные возможности хлебопечки (повторные процессы).

Проблема	Причина	Решение
	Вращение лопаток заблокировано.	Проверьте лопатки, не заблокированы ли они зернами и т.п. Извлеките форму для выпечки, проверьте, свободно ли вращаются лопатки. В противном случае обратитесь к сервисному технику.
Форма для выпечки во время замешивания поднимается.	Тесто слишком густое. Лопатки заблокированы и форма для выпечки поднимается вверх.	Откройте крышку и в тесто добавьте немного жидкости. После этого крышку опять закройте.
Хлебопечка не включается. Дисплей показывает ННН .	Хлебопечка еще горячая от предыдущей выпечки.	Оставьте хлебопечку остыть. После этого форму верните обратно, установите снова программу и включите хлебопечку.

IX. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



На всех частях поставляемого изделия, размеры которых это допускают, указано обозначение материала, использованного для изготовления упаковки, компонентов и принадлежностей с указанием способа их переработки. В случае, если электрический прибор больше не функционирует, его следует утилизировать с наименьшим ущербом для окружающей среды, в соответствии с нормативными актами органов Вашего местного самоуправления. В большинстве случаев Вы можете сдать прибор в местном пункте приема вторичного сырья. Для полного вывода прибора из эксплуатации рекомендуется после отключения прибора из розетки электрической сети отрезать кабель питания. После этого прибором нельзя пользоваться.

Техническое обслуживание прибора капитального характера или требующее вмешательство в его внутренние части может проводить только специализированная ремонтная мастерская!
Несоблюдение указаний производителя лишает потребителя права гарантийного ремонта!

X. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННЫЕ

Напряжение (В)	Указано на типовом щитке изделия
Потребляемая мощность (Вт)	Указана на типовом щитке изделия
Масса (кг)	6,5

Изделие соответствует действующим нормам техники безопасности и Директивам Европейского парламента и Совета 2006/95/EC и 2004/108/EC.

Изделие соответствует Указу Европейского парламента и Совета № 1935/2004/EC об материалах и предметах предназначенных для контакта с продуктами.

Завод–изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия соответствующие изменения, не влияющие на его работу.

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.

Опасность удушья. Не давайте детям, возможность доступа к полиэтиленновому пакету. Пакет не предназначен для игры.

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



XI. ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ КАСАЮЩИЕСЯ РЕЦЕПТОВ

Проблема	Причина	Решение
Хлеб очень быстро поднимается	– Слишком много дрожжей, слишком много муки, мало соли	a/b
	– Одновременно несколько названных выше причин	a/b
Хлеб недостаточно или вообще не поднимется	– Мало дрожжей или вообще их нет	a/b
	– Старые или негодные дрожжи	e
	– Жидкость слишком горячая	c
	– Дрожжи попали в жидкость	d
	– Неправильный сорт муки или негодная мука	e
	– Слишком много жидкости или мало жидкости	a/b/f
– Мало сахара	a/b	
Хлеб слишком много поднимется и выливается по форме для выпечки	– Вода слишком мягкая, дрожжи больше дрожжевают	e
	– Слишком много молока влияет на дрожжевание	c
Серединка хлеба проваливается	– Объем теста больше, чем форма и буханка снижается	a
	– Дрожжевание слишком короткое или недостаточно долгое из за большой температуры воды или емкости для выпечки, или большой влажности	c/g

Проблема	Причина	Решение
После окончания выпечки в буханке впадина	– Слишком много жидкости	a/b
Структура хлеба плотная и комковатая	– Слишком много муки или недостаток жидкости	a/b
	– Нехватка дрожжей или сахара	a/b
	– Слишком много фруктов, муки или одного из остальных ингредиентов	b
	– Старая или негодная мука	d
Серединка буханки не допеченная	– Слишком много или нехватка жидкости	a/b/f
	– Влажные ингредиенты	f
Открытая и грубая структура хлеба слишком много дыр	– Слишком много воды	f
	– Отсутствие соли	b
	– Высокая влажность, вода слишком горячая	c
	– Слишком много жидкости	e
Хлеб поверху недопеченный	– Объем теста больше чем форма для выпечки	a/e
	– Излишнее количество муки, особенно у белого хлеба	b
	– Слишком много дрожжей и мало соли	a/b
	– Слишком много сахара	a/b
	– Другие сладкие ингредиенты кроме сахара	be
Ломоти неравномерные или комковитые	– Хлеб не был достаточно охлажден (пар не ушел)	g
Осадок муки на корочке	– Мука во время смешивания не была по бокам тщательно переработана	e

Решение проблем:

- Неправильное отмеривание ингредиентов.
- Установите дозирование ингредиентов.
- Используйте другую жидкость или оставьте ее охладить на комнатную температуру. Ингредиенты рекомендуемые рецептурой добавляйте в правильной последовательности. Сделайте небольшую впадину по середине муки и положите в нее дробленое дрожжи или сухое дрожжи. Избегайте непосредственное соприкосновение дрожжей с жидкостью.
- Пользуйтесь только свежими и правильно хранившимися ингредиентами.
- Исправьте количество жидкости. Если пользуетесь ингредиентами содержащими воду порция добавленной воды должна соответственно понизится.
- В случае очень влажной погоды уменьшите количество воды о 1–2 столовые ложки.
- Извлеките буханку из формы сразу после выпечки и перед тем, как ее разрежете оставьте ее 15 минут остыть на подходящей подставке (деревянной).

XII. ЗАМЕТКИ К РЕЦЕПТУРАМ

1. Ингредиенты

Так как каждый ингредиент играет специфическую роль для успешной выпечки хлеба, так их отмеривание одинаково важно как и последовательность добавления отдельных ингредиентов.

- Самые важные ингредиенты, вода, мука, соль, сахар и дрожжи (сухие или дробленные) влияют на успешный результат подготовки теста и хлеба. Всегда используйте правильное количество в правильном соотношении.
- Если тесто необходимо приготовить сразу, пользуйтесь теплыми ингредиентами. Если хотите установить программу с отсрочкой старта, то рекомендуем для предотвращения слишком быстрого поднимания теста использовать холодные ингредиенты.
- Маргарин, растительное масло и молоко влияют на вкус и аромат хлеба.
- Чтобы корочка была светлее и тоньше можно снизить количество сахара на 20 % без влияния на успешный результат выпечки. Предпочитаете–ли корочку помягче и посветлее, замените сахар медом.
- Если хотите добавить зерна, оставьте их на ночь замочить в воде. Снизите количество муки и жидкости (до 1/5). При использовании ржанной муки необходимы дрожжи.
- Если хотите легко усвояемый хлеб для возбуждения работы кишечника, то добавьте в тесто пшеничные отруби. Дозирование – 1 столовая ложка на 500 гр муки и увеличьте количество жидкости на 1 столовую ложку.

2. Приспособление дозирования

Убедитесь в том, что если дозы повышенные или пониженные, соблюдаются соотношения первоначальных рецептов. Для достижения совершенных результатов, соблюдайте ниже приведенные основные правила приспособления дозирования ингредиентов:

• Жидкости/мука

Тесто должно быть мягкое (но не слишком) и легко замешанное, чтобы не было волокнистым. Легким замешиванием должен образоваться шар. Но это не действует у тяжелых тест как из целозернистой ржи. Проверьте тесто после 5 минут от первого замешивания. Если оно слишком влажное, добавлением муки по маленьким количествам, получится правильная густота теста. Если тесто слишком сухое, добавьте во время замешивания воду (по ложкам).

• Замена жидкостей

При использовании рецептурой рекомендуемых ингредиентов содержащих воду (творог, йогурт и т.д.) должен понизиться объем жидкости на предполагаемый общий объем. В случае добавления яиц, взбейте их с начала в мерном стакане и после этого дополните стакан необходимой жидкостью до предполагаемого объема.

- Если находитесь в месте с большой высотой над уровнем моря (выше 750 м над уровнем моря), тесто поднимается быстрее. В таком случае можно количество дрожжей понизить на $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ чайной ложки относительного уменьшения его поднятия. Тоже самое относится и для мягкой воды.

3. Добавление и отмеривание ингредиентов и количества.

- В первую очередь всегда налейте жидкость, дрожжи дайте в самом конце. Чтобы предотвратить быструю активацию дрожжей необходимо избежать соприкосновение дрожжей с водой (особенно при использовании функции отсрочки старта).
- Для отмеривания пользуйтесь всегда одной и той же мерной единицей. Вес в граммах должен быть отмерен точно.
- Для миллиметрового обозначения можно использовать мерный стакан, у которого деление шкалы от 50 до 300 мл.
- Фруктовые, ореховые или целозернистые ингредиенты: Если необходимо добавить другие ингредиенты, для этого, после звукового сигнала, можете использовать специальные программы. Если ингредиенты добавите слишком рано, то они могут быть во время замешивания раздроблены.

4. Вес и объем хлеба

- В ниже показанных рецептах найдете точные данные касающиеся веса хлеба. Можно увидеть, что в результате того, что белая мука больше поднимается, вес чисто белого хлеба ниже чем хлеба целозернистого.
- Несмотря на точные весовые данные может появиться небольшая разница. Настоящий вес хлеба прежде всего зависит от комнатной влажности во время подготовки.
- Любой хлеб со значительной долей пшеницы имеет увеличенный объем, а в случае высшего весового класса после последнего поднятия выходит за края емкости. Но хлеб не разольется. Тесто вне формы быстрее покоричневает в сравнении с тестом внутри формы.
- Там где для сладких типов хлеба рекомендована программа **2-SPRINT/СКОРЫЙ** можете использовать ингредиенты в меньшем количестве; также у программы **6-DORT/ТОРТ** для приготовления легко усвояемого хлеба.

5. Результаты выпечки

- Результат выпечки зависит от местных условий (мягкая вода/высокая относительная влажность/высота над уровнем моря/густота ингредиентов и т.д.). Поэтому информация в рецептах носит рекомендательный характер и может быть изменена в соответствии с местными условиями. Если один или другой рецепт не получится в первый раз, попробуйте найти причину и попробуйте ещё раз с изменением долей ингредиентов.
- Если хлеб после выпечки слишком бледный можете его оставить покоричневать с помощью использования программы **8-РЕСЕНІ/ВЫПЕЧКА**.
- Рекомендуем испечь пробный хлеб перед настоящей установкой программы выпечки на ночь, так как в случае необходимости можете провести нужные изменения.

Продолжительность процесса

Процесс	1		2	
	KLASIK	KLASSIK	SPRINT	
	KLASSIK	KLASSIK	SKORYY	
Размер	I.	II.	-	
Приблизительный вес хлеба (гр)	1150	1450	-	
Время подготовки (час.)	3:20	3:30	1:58	
Подогрев, мотор выключен – нагрев вкл./выкл.. 5/25 с	17	20	5	
Перемешивание	3	3	3	
1. Замешивание	2	2	2	
2. Замешивание, нагрев вкл/выкл 5/25 с	13	13	20	
Изображенное время на дисплее (час)	2:54	2:57	1:33	
1. Поднятие нагрев вкл/выкл (5/25 с)	45	45	-	
Размещение теста	1	1	-	
2. Поднятие нагрев вкл/выкл (5/25 с)	18	18	7	
Размещение теста	1	1	-	
3. Поднятие нагрев вкл/выкл (5/25 с)	45	45	25	
Выпечка нагрев вкл/выкл (22/8 с) по достижение температуры 8/22 с	55	62	55	
Процесс покоя	-	-	-	
Подогрев (мин.)	60	60	60	
Таймер (час.)	13	-	-	

	3	4	5		6	7	8	9	10	
	TOASTOVÝ ТОСТЕРОВЫЙ	ULTRA RYCHLÝ УЛЬТРА СКОРАЯ ВЫПЕЧКА ХЛЕБА	CELOZRNÝ ЦЕЛОЗЕР- НИСТЫЙ		DORT ТОРТ	PŘÍPRAVA CESTA ВЛЕНИЕ ТЕСТА	PEČENÍ ВЫПЕЧКА	DŽEM ДЖЕМ	SENDVIČ СЭНДВИЧ	
	-	-	I.	II.	-	-	-	-	I.	II.
	-	-	1150	1450	-	-	-	-	1150	1450
	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Рекомендуемое время в минутах										
	22	3	37	40	-	22	-	Нагрев вкл/выкл 15 / 15 с	11	22
	3	3	3	3	3,5	3	-	15	3	3
	2	2	2	2	-	2	-	-	2	2
	16	5	13	13	Взбивание 12,5 (мин.) и нагрев 8 (мин.) вкл/ выкл 5/25 с	16	-	13	13	13
Звуковая сигнализация для добавления ингредиентов										
			2:44	2:47	1:49				2:34	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 перемешивание/ варка нагрев вкл/выкл 15 / 15 с	56	56
	-	-	-	-	16	-	-	20	-	-
	60	-	60	60	-	-	-	-	60	60
Предварительное программирование										
	13	-	13	13	-	13	13	-	13	13

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

I. SAUGOS TAISYKLĖS

- Prieš įjungiant prietaisą pirmą kartą būtina atidžiai perskaityti šią instrukciją, peržiūrėti paveikslėlius ir išsaugoti instrukciją.
- Dėmesio: prie elektros tinklo prijungiamas prietaisas turi būti įžemintas!**
- Prietaisas turi maitinimo laidą su įžeminimo kontaktu. Remiantis EB normomis, jungti kištuką galima tik prie kištukinio lizdo su įžeminimo kontaktu.
- Įsitinkinkite, jog Jūsų elektros tinklo įtampa bei srovės dažnis atitinka prietaiso techninių duomenų plokštelėje nurodytą įtampą bei dažnį. Tam, kad būtų užtikrinta elektros sauga, prietaisas turi būti prijungtas prie elektros tinklo per dviejų polių elektros lizdą, turintį tinkamos būklės įžeminimo kontaktą. Jei Jūsų bute nėra dviejų polių elektros lizdo su įžeminimo kontaktu, būtina įrengti lizdą. Kaip įžeminimo laidas naudojamas ne mažesnio nei 1,5 mm² skersmens varinis ar ne mažesnio nei 2,5 mm² aliuminis laidas.
- Prietaisas nėra skirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fizinė, psichinė arba protinė negalia, arba patirties bei žinių trūkumas neleidžia jiems savistoviai saugiai naudotis prietaisais, jeigu jų veiksmų nestebi atsakingas asmuo arba jeigu jie nebuvo pamokyti apie naudojimąsi prietaisu ir apie darbo su prietaisu saugumą. Riekia prižiūrėti vaikus, kad šie nepradėtų su prietaisu žaisti.
- Prietaiso niekada nenaudokite, jeigu apgadintas jo maitinimo laidas arba jo šakutė, jeigu prietaisas neveikia teisingai, jeigu jis nukrito ant grindų ir apsigadino. Tokiu atveju prietaisą nugabenkite į servisą, kur bus patikrintas jo saugumas ir veikimas.
- Jeigu buvo pažeistas prietaiso maitinimo laidas, būtina iš karto išjungti prietaisą iš elektros tinklo. Tam, kad būtų išvengta gaisro ar traumos dėl elektros smūgio, pažeistą laidą gali pakeisti tik gamintojas ar jo techninio aptarnavimo centro specialistas.
- Nerekomenduojama naudoti pereigų, dvigubų ir stambesnių elektros lizdų bei ilginamųjų laidų. Jei Jūs manote, jog naudoti ilginamąjį laidą būtina, naudokite tik vieną vienintelį elektros saugos reikalavimus atitinkantį ilginamąjį laidą.
- **Nekiškite maitinimo laido kištuko į elektros tinklo lizdą ir netraukite jo iš elektros lizdo šlapiomis rankomis ar tempdami už maitinimo laido!**
- **Gaminys skirtas tik buitiniams ir kitoms panašioms reikmėms (maistui ruošti)! Jis jokiu būdu nėra skirtas naudoti komerciniams tikslais!**
- **Duonkepė nėra skirta naudoti ne namuose!**
- **Neleiskite neprižiūrint atsakingam asmeniui naudoti prietaiso vaikams ir kitiems neveiksniams asmenims!**
- **Niekuomet nenaudokite duonkepės patalpai apšildyti!**
- **Kepant duoną pagal neišbandytą receptą rekomenduojama duonkepę prižiūrėti!**
- **Niekuomet nenardinkite duonkepės į vandenį (netgi iš dalies) ir neplaukite po tekančiu vandeniu!**

- Niekuomet nejunkite duonkepės nejdėję kepimo formelės.
- Prieš prijungiant prie elektros lizdo į **duonkepę būtina supilti kepimui paruoštus produktus**, nes sausai kaitinami produktai gali būti sugadinti.
- Prieš kepdami nuimkite nuo produktų visas pakuotes (pvz., **popierių, polietileną ir pan.**).
- Tam, kad naudodami prietaisą išvengtumėte nudegimų, elkitės atsargiai. Veikiančios duonkepės paviršius įkaista, o per ventiliacines angas išeina garai.
- Neneškite įkaitusio prietaiso į kitą vietą, jam atsitiktinai apvirtus yra **nudegimų** pavojaus grėsmė.
- Jei iš duonkepės išeina dūmai, susidarę savaime užsiliepsnojus ruošiamiems produktams, palikite duonkepę uždengtą dangteliu, išjunkite ją ir atjunkite nuo elektros tinklo.
- Nedera naudoti duonkepės kitiems tikslams (pvz., **gyvūnų kailiams, tekstilės gaminiams, avalynei bei kitiems panašioms daiktams džiovinti**), išskyrus tiems, kuriems rekomenduoja gamintojas.
- Niekuomet nekaitinkite duonkepėje vandens, nes dėl to ant kepimo formelės paviršiaus gali susidaryti kalkių nuosėdų ir nepašalinamų dėmių. Šios dėmės prietaisui nekenkia ir neturi įtakos įprastiniam duonkepės veikimui.
- Duonkepę statykite tik tokiose vietose, kuriose ji negalėtų apvirsti ir pakankamu atstumu nuo degių daiktų (pvz. **užuolaidų, medienos ir pan.**), šilumos šaltinių (pvz. **viryklės, krosnelės ir pan.**) ir drėgnų paviršių (pvz. **kriauklės, praustuvo**).
- Gaminį naudokite tik su gamintojo tiekiamais priedais.
- Niekuomet neuždenkite tarp prietaiso korpuso ir kepimo formelės esančio tarpelio ir nekiškite į šią angą jokių daiktų (pvz. **pirštų, šaukštų ir pan.**). Ši tarp prietaiso korpuso ir kepimo formelės esanti erdvė visuomet turi būti tuščia.
- Priešgaisrinės saugos požiūriu duonkepė yra gaminys, kurį galima naudoti pastačius ant stalo ar kitų paviršių, jei laikomasi saugaus atstumo iki degių daiktų (mažiausiai 500 mm pagrindinio spindulių sklidimo kryptimi ir mažiausiai 100 mm - kitomis kryptimis).
- Maitinimo laidas neturi būti pažeistas aštriais ar įkaitusiais daiktais ir neturi būti nardinamas į vandenį.
- Šis elektros prietaisas yra nešiojamas ir turi sukiojamą maitinimo laidą su kištuku, užtikrinančiu dviejų polių prijungimą prie elektros tinklo.
- Naudokite tik tam tikrus ir nepažeistus ilginamuosius elektros tinklo laidus.
- Draudžiama naudoti duonkepę kitiems tikslams, išskyrus tiems, kuriems ji yra skirta ir kurie nurodyti šioje instrukcijoje!
- Nesilaikant anksčiau nurodytų saugos taisyklių gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią dėl netinkamo prietaiso naudojimo (pvz. **produktų sugadinimo, traumų, nudegimų**), ir ne suteikia gaminiui garantijos.

II. PRIETAISO IR PRIEDŲ APRAŠYMAS (1 pav.)

- | | |
|------------------------|---|
| A - valdymo skydelis | F - tešlos maišymo mentelės |
| B - kepimo anga | G - mažas ir didelis matavimo šaukštelis (MLM – 5 ml, |
| C - dangtelis | MLB – 15 ml), |
| D - stebėjimo langelis | H - matavimo indelis (MC – 250 ml) |
| E - kepimo forma | I - mentelių nuėmimo įrankis |

III. VALDYMO SKYDELIS

1) EKRANAS – PAGRINDINĖ PROGRAMA

Ijungus duonkepę, jos ekrane bus pateikta pagrindinė programa*1 3:30“ („KLASIK“ / KLASIKA), ir ilgą laiką skambės tam tikras garso signalas.

- skaičius „1“ reiškia nustatytą programą,
- skaičius „3:30“ reiškia duonos kepimo pagal pasirinktą programą laiką,
- rodyklės kryptis pateikia informaciją apie pasirinktą kepmos duonos plutelės apkepimo laipsnį (SVETLY – ŠVIESIAI, STREDNI – ĮPRASTINAI, TMAVY – GEROKAI APSKRUDINTA),
- rodyklės kryptis pateikia informaciją apie nustatytą kepmos duonos svorį (MALY – MAŽAS = I.), (VETŠI - DIDELIS = II.).

Ijungus duonkepę į maitinimo tinklą, pagrindinis nustatymas yra II. o plutelės spalva STREDNI (VIDUTINIS). Žiūrint į įjungto prietaiso ekraną galima stebėti kepimo programos eigą. Atliekant kepimo programą nustatyto laiko skaičiai pamažu mažėja.

2) MYGTUKAS „START/STOP“ – ĮJUNGIMAS IR SUSTABDYMAS

Šis mygtukas skirtas kepimo programai įjungti ir sustabdyti. Spūstelėjus mygtuką „START/STOP“, ims mirgėti laiko skaičiai. Ekrane bus pateikta pagrindinė programa („KLASIK“ / KLASIKA). Jeigu norite nustatyti kitą programą, tai galite atlikti paspaudę mygtuką **VOLBA** (REŽIMAS). Spūstelėjus ir palaikius mygtuką „START/STOP“ įspausť maždaug 3 sekundes, trumpam suskambės tam tikras garso signalas ir einamoji programa bus užbaigta. Taip įvyksta ir sustabdžius duonkepės įkaitinimo per 60 minučių programą.

3) MYGTUKAS „BARVA“ – PLUTELĖS APSKRUDINIMO LAIPSNIS

Mygtukas skirtas būtinam duonos plutelės apskrudinimo laipsniui nustatyti (SVETLY – ŠVIESIAI / STREDNI – ĮPRASTAI / TMAVY – GEROKAI APSKRUDINTA). Ekrane pateikiamas simbolis (▲) nurodo nustatytą duonos plutelės apskrudinimo laipsnį.

4) MYGTUKAS „VELIKOST“ – DYDIS

Mygtukas skirtas reikiamam duonos svoriui nustatyti įjungiant atskiras programas (1,13 kg/1,35 kg) (žr. lentelę ir receptus). Ekrane pateikiamas simbolis (▲) nurodo nustatytą duonos dydį.

- dydis 1,13 (2,5 LB) – nedideliame duonos kiekiui,
- dydis 1,35 kg (3.0 lb) – dideliame duonos kiekiui.

Didžiausias galimas ruošiamų produktų svoris – 1,5 kg. (duona, tortai, tešla, maltos mėsos bifšteksai.).

5) MYGTUKAS „VOLBA“ – REŽIMAS

Mygtukas skirtas reikiamai kepimo programai nustatyti. Ekrane pateikiami skaičiai reiškia nustatytą programą ir iš anksto nustatytą pagal ją duonos kepimo laiką. Vėliau mygtuku „BARVA“ (PLUTELĖS APSKRUDINIMO SPALVA) galima nustatyti duonos plutelės apskrudinimo laipsnį, o mygtuku „VELIKOST“ (DYDIS) – duonos svorį. Pakeitus šiuos parametrus savaime pakis (sutrumpės ar pailgės) duonos kepimo laikas.

1. KLASIK / KLASIKA

Tai dažniausiai naudojama programa, skirta kepti baltai kvietinei, rudai ruginei duonai ir duonai su žalumynais bei razinomis. Tai dažniausiai naudojama programa.

2. SPRINT / GREITAS

Programa, skirta greitai baltos kvietinės ir rudos ruginės duonos kepimui. Iškeptos šiuo režimu duonos svoris yra mažesnis, tačiau duonos minkštumas yra tankesnis. Šiuo atveju negalima nustatyti kepalų dydžio.

3. TOASTOVY / TRAŠKI

Programa skirta kepti puriam lengvam ir prancūziška batonui (vadinamam bagetu) su traškia plutele. Įjungus šią programą tešla minkoma ir kildinama ilgesnį laiką, kuris būtinas tam, kad batonas būtų puresnės struktūros, būdingos prancūziškam batonui.

Pastaba: Tačiau galiausiai kepinyms nebus bageto formos.

4. ULTRA RYCHLY / LABAI GREITAS

Programa, skirta greitai kepti baltai kvietinei, rudai ruginei duonai. Įjungus šią programą tešla minkoma ir kildinama trumpesnį laiką, kuris būtinas, kad duona minimaliai iškeptų. Naudojant šią programą iškeptas duonos kepalas bus mažesnio dydžio, o minkštumas bus ne toks purus. Šiuo atveju negalima nustatyti kepalų dydžio. Šioje programoje būtina naudoti 48 – 50 °C temperatūros vandenį.

5. CELOZRNNY / SVEIKŲ GRŪDŲ

Programa skirta kepti sveikų grūdų duonai naudojant mažo glitimo miltus. Įjungus šią programą tešla minkoma ir kildinama (t. y. grūdai brinksta) ilgesnį laiką ir duonkepė iš anksto įkaitinama. **Rekomenduojama nustačius šią programą nenaudoti funkcijos „ČAS – LAIKAS“.**

6. DORT / TORTAS

Programa skirta išmaišyti maisto produktams (pvz. tortų, pyragų), kurie vėliau nustatytą laiką kepami. Rekomenduojama iš anksto sumaišyti sausus bei skystus ingredientus ir padalinti į dvi dalis, o vėliau supilti juos į kepimo formelę. Šioje programoje negalima nustatyti torto dydžio (plačiau – receptų priede).

7. PRIPRAVA TESTA / TEŠLOS PARUOŠIMAS

Programa skirta tešlai užminkyti ir vėliau kildinti (tačiau toliau tešla nekepama). Tešlai paruošti galima naudoti įvairių rūšių duonos gaminiams (pvz. rageliams, picai ir t.t.) skirtus produktus. Jei pageidaujate tešlą iškepti, būtina nustatyti tam tikrą svorį, reikiamą plutelės spalvą ir tam tikro tipo kepimo programą.

8. PEČENI / KEPIMAS

Programa skirta iškepti rudos spalvos duonai, mažiems tortams ar maltai mėsai. Kepimo programos laikas iš anksto nustatytas (60 min.), tačiau esant būtinybei jį galima keisti mygtukais „ČAS-LAIKAS“. Ilgiausias galimas nustatyti laikas 1 valanda. Šioje programoje negalima nustatyti kepalų dydžio.

9. MARMELADA / UOGIENĖ

Programa skirta uogieniui ir marmeladui iš šviežių uogų bei vaisių paruošti.

10. SENDVIČ / SUMUŠTINIS

Programa skirta lengvai duonai su minkšta ir kieta plutele iškepti.

6) MYGTUKAS „ČAS“ – LAIKAS

Mygtukas skirtas duonos kepimo laikui nustatyti. Negalima atidėti kepimo programos „SPRINT / GREITAS“, „ULTRA RYCHLY / LABAI GREITAS“, „DORT / TORTAS“, „SLADKY / SALDUS“, „MARMELADA / UOGIENĖ“ įjungimo tam tikram laikui. Valandos ir minutės, kurioms praėjus turi būti pradedamas duonos kepimas, turi būti įtrauktos į tam tikrą pagrindinį konkrečios kepimo programos laiką. Ilgiausias galimas nustatyti laikas neturi viršyti 13 valandų.

Pavyzdys:

Tarkime, dabartinis laikas yra 20:30, o duona turi būti iškepta kitą dieną, ryte 7:00, tai reiškia po 10 valandų ir 30 minučių. Paspauskite ir palaikykite mygtuką įspaudę, kol ekrane atsiranda „10:30“, t.y. laikas nuo esamo momento (20:30) iki tos akimirkos, kai duona turi būti iškepta. Laikas nustatomas 10 minučių žingsniais.

Dėmesio:

Nustatinėdami laiką mygtuku „ČAS – LAIKAS“ niekuomet nedėkite į duonkepę tokių greitai gendančių ingredientų, kaip pienas, kiaušiniai, vaisiai, jogurtas, svogūnai ir t.t.

IV. FUNKCINĖS DUONKEPĖS GALIMYBĖS

Garso signalas pasigirs:

- spūstelėjus bet kurį prietaiso valdymo mygtuką (1 kartą),
- atliekant antrąjį tešlos minkymo ciklą (nustačius kepimo programą „KLASIK / KLASIKA“, „CELOZRNÝ / SVEIKŲ GRŪDŲ“, „SPRINT / GREITAS“, „DORT / TORTAS“, ir „SENDVIČ / SUMUŠTINIS“), kad įspėtų, jog atėjo laikas įdėti vaisių, riešutų ir kitų ingredientų,
- pasibaigus nustatytai kepimo programai,
- signalas bus girdimas dar kartą baigiantis kepimo laikui.

Kartojimo funkcija

Jei duonkepei veikiant atjungiami elektros srovė, duonkepę būtina įjungti dar kartą. Pakartotinis įjungimas galimas tik prieš kepimo pradžią. Šiuo atveju būtina periodiškai kontroliuoti duonkepę, kad tešla neišbėgtų iš indo.

Apsauginė funkcija

- Jei kepant duoną dar kartą duonkepė įkaitinama iki aukštesnės nei 40 °C temperatūros, kelis kartus spūstelėjus mygtuką „START/STOP“ ekrane atsiranda užrašas „HHH“ ir pasigirsta garso signalas. Kadangi tokiu atveju įjungti duonkepės neįmanoma, pakelkite dangtelį arba esant būtinybei ištraukite kepimo formelę ir palaukite, kol duonkepė atvės.

V. PARUOŠIMAS NAUDOJIMUI IR KEPIMO EIGA

Pašalinkite visas pakuotės medžiagas ir ištraukite duonkepę bei jos priedus. Nuimkite nuo prietaiso paviršiaus apsauginę plėvelę, lipdukus ar popierių. Prieš naudodami pirmą kartą, išplaukite karštame vandenyje, įpylę į jį plovimo priemonės, visas dalis, kurios kepant duoną liesis su maisto produktais, kruopščiai perskalaukite ir iššluostykite arba palaukite, kol išdžius. Išdžiuvusias dalis vėl įstatykite į duonkepę ir uždenkite ją dangteliu. Vėliau nustatykite kepimo programą „8-PEČENI / KEPIMAS“ ir neįdėję produktų įjunkite duonkepę 10-iai minučių. Vėliau palikite duonkepę, kol ji atvės. Tam tikrą neilgą laiką gali susidaryti šiek tiek dūmų. Tai nėra prietaiso defektas. Pastatykite duonkepę ant lygaus ir sauso paviršiaus (pvz. virtuvinio stalo) mažiausiai 85 cm aukštyje vaikams nepasiekiamoje

vietoje. Prijunkite maitinimo laido kištuką **A7** prie elektros tinklo lizdo. Paimkite kepimo formelę **B** abiem rankomis, įstatykite ją į duonkepę ir paspauskite taip, kad ji užsifiksuotų kepimo indo **A3** viduryje. Tuomet užmaukite ant kepimo formelėje esančių ašių dvi tešlos maišymo menteles **C**. Tešlos maišymo menteles ant ašių užmaukite taip, kad plokščiasis jų paviršius būtų nukreiptas žemyn, o kepimo formelėje jos būtų nukreiptos į save arba nuo savęs. Matavimo šaukšteliu **D** ar matavimo indeliu **E** įdėkite į kepimo formelę ingredientus griežtai pagal esamą receptą. **Visuomet laikykitės vienos pagrindinės taisyklės – pirmiausiai pilkite skystus, o vėliau sausius produktus.** Uždenkite duonkepę dangteliu **A4** ir valdymo skydelio **A1** mygtukais pasirinkite reikiamą programą („VOLBA – REŽIMAS“ / „VELIKOST – DYDIS“ / „BARVA – PLUTELĖS APSKRUDINIMO LAIPSNIS“ / „ČAS - LAIKAS“). Tam spūstelėkite mygtuką „**START/STOP**“.

Duonkepė savaime pašildo, maišo ir užminko tešlą, kol ji tampa tinkamos konsistencijos. Pasibaigus paskutiniam minkymo ciklui duonkepė įkaista iki reikiamos temperatūros, kad tešla pakiltų. Vėliau duonkepė savaime nustato duonos kepimo temperatūrą ir laiką. Duonai iškepus pasigirsta garsinis signalas, kuris praneša, jog duoną ar specialų patiekalą galima ištraukti iš duonkepės. Jeigu kepimo pabaigoje duonos plutelė yra per daug šviesi, reikiamą spalvą galite pasiekti, nustatydami režimą PEČENI/KEPIMAS. Paspauskite mygtuką „**START/STOP**“, nustatydami programą **8-PEČENI/KEPIMAS** ir įjunkite duonkepę. Jei pašildyti nereikia, įspauskite mygtuką „**START/STOP**“ maždaug 3 sekundėms ir tokiu būdu programa bus užbaigta. Duonai iškepus pasigirsta garsinis signalas, kuris praneša, jog duoną galima ištraukti iš duonkepės. Jei pašildyti nereikia, įspauskite mygtuką „**START/STOP**“ maždaug 3 sekundėms ir tokiu būdu programa bus užbaigta.

Pastaba:

- Naudojant programas 1,2,3, 4, 5, 7, 9, 10 pradžioje nustatomas duonkepės pašildymo režimas, maišymo, tešlos užminkymo režimas, todėl tik įjungus duonkepėje negirdimi triukšmai.
- Kartais veikiant duonkepei veikiant gali būti girdimi spragsėjimo garsai. Tai normalus reiškinys ir nėra prietaiso gedimas.

Kepimo eigos pabaiga

Pasibaigus kepimo programai kepimo formelę **E** ir padėkite ją ant šilumai atsparaus padėkliuko (pvz. medinės lentelės). Jei duona neiškrenta ant padėkliuko, apverskite kepimo formelę ir papurtykite, kol iškris duona. Jei tešlos maišymo mentelės lieka duonos kepale, įrankiu į jas patogų ištraukti. Vėliau palikite duoną, kad ji atvėstų.

Pastaba:

Rekomenduojama su įkaitusia kepimo formele, rankenėle, tešlos maišymo mentelėmis ir kitais panašiais elementais atliekant tam tikrus veiksmus naudoti tam tikrus darbinus apsaugos priedus (pvz. kepimo rankoves).

VI. KLAUSIMAI IR ATSAKYMAI APIE KEPIMĄ **Iškepusi duona prilimpa prie kepimo formelės.**

Prietaisui baigus kepti palikite duoną maždaug 10 minučių, kad ji atvėstų, o vėliau apverskite kepimo formelę aukštyn kojomis. Jei būtina, baigus prietaisui kepti pasukinkite mentelių ašį iš kairės į dešinę. Norėdami dar kartą kepti duoną, ištepkite visą kepimo formelę, įskaitant tešlos maišymo menteles, aliejumi.

Kaip išvengti skylučių, kurios atsiranda duonoje dėl įstrigusių tešlos maišymo mentelių?

Menteles reikia ištraukti iš tešlos prieš atliekant prietaisui paskutinę tešlos kildinimo operaciją. Rekomenduojama tai atlikti miltais apibarstytomis rankomis.

Tešla pakyla ir krinta per kepimo formelės kraštus.

Paprastai taip nutinka tuomet, kai naudojami kvietiniai didelio glitimo miltai.

- Naudokite mažiau miltų ir atitinkamai suderinkite kitų ingredientų kiekį. Tokiu atveju kepimui paruošta duona bus pakankamo dydžio.
- Ištepkite tešlą pašildytu margarinu.

Duona nepakankamai pakilo.

- a) Jei ties duonos viduriu atsiras V formos įtrūkimas, naudojamuose miltuose yra nepakankamai proteino. Tai rodo, jog miltai pernelyg drėgni. Tokiu atveju kiekvieniems 500 g miltų įberkite dar po 1 valgomąjį šaukštą kviečių glitimo.
- b) Jei ties viduriu duonos kepalas susiaurėja, taip gali būti dėl šių priežasčių:
 - vanduo buvo pernelyg aukštos temperatūros,
 - buvo įpilta daugiau vandens, nei numatyta,
 - miltuose nebuvo pakankamai glitimo.

Kaip galima pakelti veikiančios duonkepės dangtelį?

Pakelti duonkepės dangtelį galima bet kuriuo metu, minkant tešlą. Atliekant šią operaciją, galima įberti dar truputį miltų ar įpilti skysčio. Norėdami iškepti geros kokybės duoną, laikykitės šių taisyklių:

prieš atliekant prietaisui paskutinę tešlos kildinimo operaciją, pakelkite prietaiso dangtelį ir atsargiai įkaitintu peiliu įpjaukite susidariusią duonos plutelę. Tam, kad plutelė būtų blizgi, ištepkite ją bulvių krakmolo ir vandens mišiniu. Vėliau dangtelio daugiau nekelkite, nes ties viduriu duona gali sukristi (žr. lentelę “proceso trukmė” ir informaciją ekranėlyje).

Miltai

Pati svarbiausia (kepant duoną) sudedamoji miltų dalis yra proteinas, vadinamas gliutenu (glitimu). Tai natūralus reagentas, dėl kurio tešla išlaiko tam tikrą formą ir kuris sulaiko dėl mielių susidariusį deguonį.

Kas tai yra kvietiniai sveikų grūdų miltai?

Sveikų grūdų miltai gaminami iš visų rūšių grūdinių kultūrų, įkaitant iš kviečių. Žodžių junginys „sveikų grūdų miltai“ reiškia, jog miltai buvo sumalti iš sveikų grūdų. Dėl to jie turi daugiau nesuvirškinamų dalelių, kurios suteikia miltams tamsų atspalvį, tačiau iš sveikų grūdų miltų iškepta duona nėra tamsi.

Ką būtina atlikti iškepus duoną iš rūginių miltų?

Rūginiai miltai turi tam tikrą kiekį glitimo, tačiau mažiau nei kitų rūšių miltai. Tam, kad duona būtų lengvai virškinama, būtina kepant ruginę sveikų grūdų duoną įdėti daugiau mielių.

Kaip naudoti įvairių rūšių miltus?

- a) Kukurūzų, ryžių miltai ir bulvių krakmolos skirti žmonėms, kurie alergiški glitimui ar serga virškinimo organų ligomis.

- b) Specialūs miltai iš kviečių, kurie auginami nederlingoje žemėje nenaudojant trąšų, ypač tinka alergiškiems žmonėms.
- c) Sorų miltai irgi skirti žmonėms, sergantiems įvairių rūšių alergija.
- d) Miltai iš kietųjų kviečių dėl tam tikros konsistencijos naudojami kepti prancūziškam batonui (bagetui). Juos galima pakeisti kietųjų kviečių kruopomis.

Miltų rūšys ir jų skaitmeniniai kodai

Rūšis 405 – tai kvietiniai vidutinio malimo miltai.

Rūšis 550 – tai kvietiniai smulkaus malimo miltai.

Rūšis 1050 – tai tamsūs (duonos) kvietiniai smulkaus malimo miltai.

Mielės

Mielės – tai gyvas organizmas. Tešloje mielių bakterijoms dauginantis, susidaro deguonies burbuliukai, nulemiantys tešlos kilimą. Norint iškepti duoną buitiniems sąlygomis naudojamoje duonkepėje, geriausia naudoti sausas mieles. Jas galima įsigyti įdėtas į pakelį, tam, kad jos rūgtų, cukrus nereikalingas. Kadangi jose yra gerokai mažiau cukraus, jos Jums naudingesnės. Nepanaudotas sausas mieles laikykite žemoje temperatūroje sausoje vietoje hermetiškoje pakuotėje, į kurią negalėtų patekti deguonies.

Druska

Žinoma druska suteikia duonai skonį, bet gali ir sulėtinti rūgimo procesą.

Sviestas

Pabrėžia ir sušvelnina duonos skonį. Taip pat galima naudoti margariną ar alyvuogių aliejų.

Cukrus bei kiti saldikliai (pvz. medus, melasa ir kt.)

Cukrus suteikia duonai skonį ir iš dalies dėl jo duonos plutelė tampa rudesnė.

Pastaba: Jei naudojant tam tikrų rūšių sausas mieles įbersite cukraus, mielės gali nepradėti rūgti.

Vanduo

Visuomet naudokite kambario temperatūros vandenį, geriausiai maždaug 22 °C temperatūros.

Kiti ingredientai

Kiti ingredientai gali būti bet kokie, pradedant nuo džiovintų vaisių, sūrio, riešutų, kiaušinių, tamsių rudų miltų, prieskonių, žalumynų ir pan. Viskas priklauso nuo Jūsų. Tik nepamirškite, jog tokie produktai, kaip sūris, pienas ir švieži vaisiai iš esmės turi didelį kiekį vandens, kuris nulemia, kaip duonos kepalas galiausiai atrodys. Geriau naudoti džiovintus pakaitalus, sausesnius sūrius, pieno miltelius ir pan. Kai įgysite daugiau patirties, kaip reikia naudoti duonkepę, patys suprasite, jog tešla pernelyg sausa ar skysta, ir kepat įpilsite daugiau vandens ar įbersite daugiau miltų. Nepamirškite, kiek įdėjote druskos, nes dėl druskos mielės rūgsta lėčiau. Tam tikrus ingredientus, pvz. pieno miltelius ir jogurtą, galima įmaišyti pradėjus kepti, o kitus, pvz. riešutus, džiovintus vaisius, būtina įberti tik pasigirdus garso signalui. Jei stebėsite, kaip vyksta kepimo procesas, žinosite, kada suskambės garso signalas.

Kepimo sąlygos

Darbo sąlygos yra labai svarbios, šiltoje ir šaltoje aplinkoje kepamos duonos kepalai pagal dydį skiriasi 15 %.

Duonos laikymas

Namų sąlygomis paruošta duona yra be konservantų, tačiau jei duoną įdėsite į švarų ir hermetišką indą, į kurį negalėtų patekti oro, o šį – dar į šaldytuvą, duona išliks šviežia 5-7 dienas. Duoną galite ir užšaldyti.

Kaip iškepti šviežią virškinimą gerinančią duoną?

Šiuo atveju rekomenduojama įmaišyti į miltus trintų virtų bulvių.

Ko būtina imtis, jei jaučiamas mielių skonis?

- Šiuo atveju įberkite į mišinį cukraus. Be to jis suteikia duonai šviesią spalvą.
- Įpilkite į vandenį 1 (kepdami nedidelį kepalą) ar 2 (didesnį kepalą) valgomąjį šaukštą acto.
- Vietoj vandens naudokite pasukas ar kefyra.

Kodėl klasikinėje krosnyje iškepta duona yra kitokio skonio nei iškepta duonkepėje?

Esminis skirtumas – tai drėgmės laipsnis: kadangi klasikinės krosnies duonos kepimo erdvė didesnė, šioje krosnyje iškepta duona yra sausesnė nei iškepta duonkepėje.

VII. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš pradėdami darbą būtina elektros prietaisą atjungti nuo elektros tinklo ir iš elektros tinklo lizdo ištraukti maitinimo laido kištuką! Valyti duonkepę būtina tik visiškai jai atvėsus ir reguliariai kiekvieną kartą po naudojimo!

Rekomenduojama prieš naudojant pirmą kartą, ištepti naują kepimo formelę ir tešlos maišymo menteles šilumai atspariais riebalais ir įdėjus į duonkepę pakaitinti šiuos elementus 10 minučių 160 °C temperatūroje. Joms atvėsus nuvalykite (nupoliruodami) popierine servetėle nuo kepimo formelės riebalus. Tai rekomenduojama atlikti norint apsaugoti neprilimpančią dangą. Šią operaciją po tam tikro laiko vis pakartokite. Nenaudokite valymui paviršių braižančių ir chemiškai aktyvių plovimo priemonių (pvz. benzino, ėsdinančių orkaičių valymo priemonių bei priemonių, kurios subraižo ar kitokiu būdu sugadina paviršių)!

Išvalykite drėgnu skudurėliu iš duonkepės dangtelio, korpuso ir kepimo indo visus ingredientus ir trupinius. **Niekuomet nenardinkite duonkepės į vandenį ir nepilkite jo į kepimo formelę!** Išorinius kepimo formelės paviršius nuvalykite drėgnu skudurėliu, o vidinius paviršius galima atsargiai nuplauti sintetinė plovimo priemone. Tešlos maišymo menteles ir jų ašis būtina plauti iš karto po naudojimo. Jei menteles paliksime kepimo formelėje, ištraukti vėliau jas bus sunku. Tokiu atveju pripildykite kepimo formelę šilto vandens ir palikite 30 minučių. Vėliau menteles ištraukite. Nemirkykite kepimo formelės vandenyje pernelyg ilgai, nes tuomet ašis gali sunkiau suktis. Kadangi kepimo formelė padengta neprilimpančia danga, nenaudokite metalinių įrankių, kuriais valant gali būti subraižytas paviršius. Po tam tikro laiko paviršiaus spalva pakinta. Šis pakitimas neturi jokios įtakos paviršiaus funkcionalumui.

VIII. KLAUSIMAI IR ATSAKYMAI APIE DUONKEPĘ

Gedimas	Priežastis	Sprendimas
Iš kepimo indo ar ventiliacinių angų eina dūmai.	Ingredientai prilipo prie kepimo indo ar prie išorinės pusės.	Atjunkite maitinimo laidą nuo elektros tinklo ir išvalykite išorinę kepimo indo pusę ar kepimo formelę.
Duonos kepalas ties viduriu sukritęs, o ties apačia – drėgnas.	Baigus prietaisui kepti ir papildomai šildyti duona pernelyg ilgai buvo palikta kepimo formelėje.	Išimkite duonos kepalą iš kepimo formelės prieš baigiant prietaisui kepalą papildomai šildyti.
Duonos kepalą sunku išimti iš kepimo formelės.	Duonos kepalas ties apatine dalimi prilipo prie tešlos maišymo mentelių.	Šiek tiek pajudinkite ašis, kol iškris duonos kepalas. Baigę kepti išvalykite tešlos maišymo menteles ir ašis. Jei būtina, pripildykite kepimo formelę 30 minučių šilto vandens. Vėliau bus galima lengvai ištraukti menteles ir jas išvalyti.
Ingredientai blogai išmaišyti ir sunkiai kepama duona.	Pasirinkta netinkama kepimo programa.	Patikrinkite pasirinktą programą ir kitas nustatytas funkcijas.
	Kepant duonkepės dangtelis buvo kelis kartus pakeltas.	Nekelkite dangtelio po paskutinės tešlos kildinimo operacijos.
	Veikianti duonkepė buvo ilgam laikui atjungta nuo elektros tinklo.	Žr. IV. skyrių „Funkcinės duonkepės galimybės“ (kartojamus procesus).
	Maišymo mentelės yra užblokuotos ir dėl to negali sukintis.	Patikrinkite, ar neužsiblokavo mentelės dėl grūdų ar pan. Išimkite kepimo formelę ir patikrinkite, ar ašys laisvai sukinėjasi. Priešingu atveju kreipkitės į techninio aptarnavimo specialistą.
Minkant tešlą kepimo formelė pakyla.	Paruošta pernelyg tiršta tešla. Tešlos maišymo mentelės užblokuotos ir kepimo formelė pakyla į viršų.	Pakelkite dangtelį ir įplikite į tešlą truputį skysčio. Vėliau vėl uždenkite prietaisą dangteliu.
Duonkepė neįsijungia. Ekране pateikiama nuoroda „HHH“.	Duonkepė dar neatvėso po ankstesnio kepimo.	Palikite duonkepę, kad ji atvėstų. Vėliau vėl įstatykite kepimo formelę, nustatykite kepimo programą ir įjunkite duonkepę.

IX. APLINKOSAUGA   

Ant visų tiekiamo prietaiso dalių, kurių dydis tai leidžia, yra nurodyta, iš kokios medžiagos pagaminta pakuotė, detalės bei priedai, ir jų perdirbimo būdai. Jei elektros prietaisas daugiau neveikia, tam, kad būtų kuo mažiau pakenkta aplinkai, jį reikia šalinti pagal vietinės savivaldybės organų normatyvinius aktus. Daugeliu atveju prietaisą Jūs galite perduoti vietiniam antrinių žaliavų surinkimo punktui. Tam, kad prietaisas taptų visiškai netinkamas naudoti, rekomenduojama jį atjungus nuo elektros tinklo nupjauti maitinimo laidą. Tuomet prietaiso nebus galima naudoti.

Atlikti techninį aptarnavimą ar keisti vidines gaminio dalis galima tik specializuotose remonto dirbtuvėse!

Nesilaikydamas gamintojo nurodymų vartotojas netenka garantinio remonto teisės!

X. TECHNINIAI DUOMENYS

Įtampa (V)	Nurodyta techninių duomenų plokštelėje
Naudojama galia (W)	Nurodyta techninių duomenų plokštelėje
Svoris (kg)	6,5

Gaminys atitinka galiojančias saugos normas ir Europos Parlamento bei Tarybos direktyvą 2006/95/EB bei 2004/108/EB.

Gaminys atitinka Europos Parlamento bei Tarybos įsakymą Nr. 1935/2004/EB dėl medžiagų ir daiktų, skirtų sąlyčiui su maisto produktais.

Gamintojas pasilieka teisę atlikti neesminius gaminio konstrukcijos pakeitimus, kurie neturės įtakos jo veikimui.

*DO NOT IMMERSE IN WATER – Nenardinkite į vandenį.
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.*

Yra uždusimo pavojus. Neduokite vaikams polietileninio maišelio. Maišelis nėra skirtas žaisti.

GAMINTOJAS: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Čekijos Respublika.

XI. KLAUSIMAI IR ATSAKYMAI APIE RECEPTUS

Problema	Priežastis	Sprendimas
Duona labai greitai pakyla.	- Įberta pernelyg daug mielių, miltų, per mažai druskos.	a/b
	- Vienu metu keletas anksčiau išvardintų priežasčių.	a/b
Duona nepakankamai ar visai nepakyla.	- Įberta mažai mielių ar jų visiškai neįberta.	a/b
	- Naudojamos pasenusios ar netinkamos mielės.	d
	- Įpiltas pernelyg karštas skystis.	c
	- Mielės pateko į skystį.	d
	- Pasirinkti netinkamos rūšies ar kokybės miltai.	d
	- Įpilta pernelyg daug ar mažai skysčio.	a/b/f
	- Įberta mažai cukraus.	a/b

Duona pernelyg daug pakyla ir išsipila per kepimo formelės kraštus.	- Įpiltas pernelyg minkštas vanduo, mielės ilgiau rūgsta. - Įpilta pernelyg daug pieno ir tai veikia rūgimo procesą.	e c
Duona ties viduriu sukrenta.	- Tešla yra didesnio tūrio nei kepimo formelė ir duonos kepalas susispaudžia. - Rūgimas vyksta pernelyg trumpai ar nepakankamai ilgai dėl labai įkaitinto vandens ar kepimo indo arba dėl didelės drėgmės.	a c/g
Baigus kepti duonos kepalai atsiranda įduba.	- Įpilta pernelyg daug skysčio.	a/b
Duona yra kieta ir su gumulėliais.	- Įberta pernelyg daug miltų ar įpilta nepakankamai skysčio. - Nepakanka mielių arba cukraus. - Įberta pernelyg daug vaisių, miltų ar vieno iš kitų ingredientų. - Įberti pasenę ar netinkamos kokybės miltai.	a/b a/b b d
Duonos kepalas ties viduriu neiškepęs.	- Įpilta pernelyg daug ar nepakankamai skysčių. - Ingredientai sudrėkę.	a/b/f /f
Problema	Priežastis	Sprendimas
Duona yra atviros bei grubios struktūros ar su pernelyg daug skylučių.	- Įpilta pernelyg daug vandens. - Neįberta druskos. - Didelė drėgmė, įpiltas pernelyg karštas vanduo. - Įpilta pernelyg daug skysčio.	f b c e
Duona ties viršutine dalimi nevisiškai iškepusi.	- Tešla yra didesnio tūrio nei kepimo formelė. - Įbertas pernelyg didelis kiekis miltų (ypač kepatų baltą duoną). - Įberta per daug mielių ir mažai druskos. - Įberta per daug cukraus. - Kiti saldūs ingredientai, išskyrus cukrų.	a/e b a/b a/b b
Atpjautos duonos riekelės netolygaus dydžio ar su gumulėliais	- Duona nebuvo pakankamai atvėsinta (neišėjo garai).	g
Ant duonos plutelės susikaupę miltų.	- Ties kepimo formelės kraštais miltai nebuvo kruopščiai išmaišyti.	e

Problemų sprendimas:

- Neteisingai išmatuotas ingredientų kiekis.
- Nustatykite ingredientų dozeles.
- Pilkite kitą skystį arba atvėsinkite naudojamą iki kambario temperatūros. Pagal receptą rekomenduojamus ingredientus sudėkite teisinga seka. Miltų viduryje padarykite nedidelę duobutę ir įdėkite į ją susmulkintas ar sausas mieles. Venkite tiesioginio mielių sąlyčio su skysčiu.
- Naudokite tik šviežius ir teisingai laikomus ingredientus.
- Pakoreguokite skysčių kiekį. Jei naudojate daug skysčio turinčius ingredientus, pilamo vandens porciją atitinkamai sumažinkite.
- Labai drėgnu oru vandens kiekį sumažinkite 1-2 valgomaisiais šaukštais.
- Išimkite duonos kepalą iš kepimo formelės iš karto baigus kepti ir prieš pjaustydami palikite 15 minučių ant tinkamo (medinio) padėkliuko, kad atvėstų.

XII. PASTABOS APIE RECEPTUS

1. Ingredientai

Kadangi kiekvienas ingredientas turi įtakos sėkmingam duonos iškepimui, teisingai išmatuoti jų kiekį taip pat svarbu, kaip ir sudėti atskirus ingredientus tinkama seka.

- Sėkmingam tešlos paruošimui ir duonos iškepimui svarbiausi ingredientai yra vanduo, miltai, druska ir mielės (sausos ar smulkintos). Visuomet naudokite ingredientus tinkamu kiekiu ir tinkamu santykiu.
- Jei tešlą būtina paruošti iš karto, ingredientus pašildykite. Jei norite, jog kepimo programos įjungimas būtų atidėtas, tam, kad būtų išvengta pernelyg greito tešlos pakilimo, rekomenduojama ingredientus atšaldyti.
- Margarinas, augalinis aliejus ir pienas turi įtakos duonos skonui ir aromatui.
- Norint, kad duonos plutelė būtų šviesesnė bei plonesnė ir tai neturėtų įtakos sėkmingam kepimo rezultatui, cukraus kiekį 20 % galima sumažinti. Jei labiau mėgstate, kad plutelė būtų minkštesnė ir šviesesnė, cukrų pakeiskite medumi.
- Jei norite įberti grūdų, pamirkykite juos nakčiai vandenyje ir sumažinkite miltų bei vandens kiekį (iki 1/5). Naudojant ruginius miltus reikia mielių.
- Jei norite iškepti lengvai įsisavinamą duoną žarnyno veiklai suaktyvinti, įberkite į tešlą kviečiųsėlenų.
- Dozavimas: 1 valgomasis šaukštas 500 gramams miltų, skysčių kiekį padidinkite 1 valgomuoju šaukštu.

2. Dozavimas

Jei dozėlės yra padidintos ar sumažintos, įsitikinkite, jog laikomasi pirminiuose receptuose nurodytų ingredientų santykių. Norėdami pasiekti tobulą rezultatą, laikykitės toliau pateiktų pagrindinių ingredientų dozavimo taisyklių:

- Skysčiai/miltai:** tešla turi būti minkšta (bet ne pernelyg) ir švelniai išminkyta, kad nebūtų lyg iš plaušelių. Švelniai maišant turi susiformuoti rutulys. Tai negalioja sunkesnėms tešloms iš sveikų rugių grūdų. Patikrinkite tešlą po pirmo minkymo praėjus 5 minutėms. Jei ji pernelyg drėgna, nedideliais kiekiais beriant miltus, bus paruošta tinkamo tirštumo tešla. Jei tešla pernelyg sausa, prietaisui ją minkant įpilkite vandens (po šaukštelį).
- Skysčių pakeitimas:** naudojant pagal receptą rekomenduojamus ingredientus, turinčius daug skysčio (varškę, jogurtą ir t.t.), atsižvelgiant į bendrą tešlos tūrį reikia atitinkamai sumažinti skysčių kiekį. Jei į tešlą įmušami kiaušiniai, pirmiausi išplakite juos matavimo indelyje ir vėliau pripildykite indelį būtinu skysčio kiekiu iki numatomo tūrio.

- **Jeį prietaisą naudojate būdami dideliame aukštyje** (daugiau nei 750 m) **virš jūros lygio**

Kadangi tokiu atveju tešla pakyla greičiau, mielių kiekį galima 1/4-1/2 arbatinio šaukštelio sumažinti (priklausomai nuo to, kiek norima, kad tešla mažiau pakiltų). Tai taikoma ir naudojant minkštą vandenį.

3. Papildomas ingredientų įdėjimas ir jų kiekio matavimas

- Visuomet pirmiausiai įpilkite skystį, o mieles berkite baigdami ruošti tešlą. Norint, kad mieles nepradėtų greitai rūgti, būtina vengti mielių sąlyčio su vandeniu (ypač nustatant atidėto įjungimo funkciją).
- Ingredientų kiekiui matuoti visuomet naudokite vieną ir tą patį matavimo vienetą. Svoris (gramais) turi būti tiksliai išmatuotas.
- Kiekiui mililitrais išmatuoti galima naudoti matavimo indelį, kurio skalės padalos yra nuo 50 iki 200 ml.
- Vaisiai, riešutai ar sveiki grūdai: jei būtina įdėti kitų ingredientų, tam suskambėjus garso signalui, galite įjungti specialias programas. Jei ingredientus įdėsite pernelyg anksti, prietaiso maišomi jie gali būti susmulkinti.

4. Duonos svoris ir tūris

- Toliau pateiktuose receptuose rasite tikslūs duomenis dėl duonos svorio. Galima pastebėti, jog dėl to, kad balti miltai pakyla labiau, duona vien tik iš baltų miltų sveria mažiau nei sveikų grūdų duona.
- Nors pateikiami tikslūs svorio duomenys, vis dėl to gali atsirasti nedidelis skirtumas. Tikrasis duonos svoris priklauso visų pirma nuo kambario drėgmės (kepant duoną).
- Bet kokia duoda su dideliu kiekiu kviečių yra didesnio tūrio, o jei paskutinį kartą pakilus tešla tampa didžiausios svorio klasės, ji kyla per kepimo indo kraštus, tačiau neiškrenta. Palyginus su kepimo formelėje kepančia duona, iškilusi virš kepimo formelės tešla greičiau paruduoja.
- Tais atvejais, kai saldiems batonams iškepti rekomenduojama nustatyti programą „2-SPRINT / GREITAS DUONOS IŠKEPIMAS“ galite dėti mažesnę ingredientų kiekį; lygiai taip pat ir įjungus programą „6-DORT / TORTAS“, skirtą lengvai įsisavinamai duonai iškepti.

5. Kepimo rezultatai

- Kadangi kepimo rezultatas priklauso nuo vietinių kepimo sąlygų (minkšto vandens/didelės santykinės drėgmės/aukščio virš jūros lygio/ ingredientų tirštumo ir pan.), receptuose pateikiama informacija yra rekomendacinė ir gali būti pakeista priklausomai nuo vietinių sąlygų. Jei iškepti duonos pagal vieną ar kitą receptą pirmą kartą nepavyko, pabandykite atrasti priežastį ir dar kartą iškepti duoną pakeitę ingredientų kiekį.
- Jei iškepta duona pernelyg blyški, nustatę kepimo programą, galite palikti, kad ji paruduotų nustatę programą „8 –PEČENI / KEPIMAS“.
- Prieš nustatant kepimo programą nakčiai, rekomenduojama iškepti bandyminę duoną, nes esant būtinybei galite tai, kas būtina, pakeisti.

Proceso trukmė

Procesas	1		2
	KLASIKA		GREITAS
Dydis	I.	II.	-
Apytikslis duonos svoris (gr.)	1150	1450	-
Paruošimo laikas (val.)	3:20	3:30	1:58
Pašildymas, variklis išjungtas – įkaitinimas – įjungta/ išjungta 5/25 sek	17	20	5
Maišymas	3	3	3
1. Užmaišymas	2	2	2
2. Užmaišymas įkaitinimas – įjungta/ išjungta 5/25 sek	13	13	20
Ekrane rodomas laikas (val)	2:54	2:57	1:33
1. Kilimas/ įkaitinimas įjungta/ išjungta	45	45	-
Tešlos sudėjimas	1	1	-
2. Kilimas/ įkaitinimas įjungta/ išjungta	18	18	7
Tešlos sudėjimas	1	1	-
3. Kilimas/ įkaitinimas įjungta/ išjungta	45	45	25
Kepimas/ įkaitinimas įjungta/ išjungta (22/8 sek.), pasiekus reikiamą temperatūrą 8/22 sek.	55	62	55
Ramybės laikas	-	-	-
Pašildymas (min.)	60	60	60
Laikmatis (val.)	13	13	-

3	4	5		6	7	8	9	10		
TRAŠKI	LABAI GREITAS	SVEIKŲ GRŪDŲ		TORTAS	TEŠLOS PARUOŠ.	KEPIMAS	UOGIENĖ	SUMUŠTINIS		
-	-	I.	II.	-	-	-	-	I.	II.	
-	-	1150	1450	-	-	-	-	1150	1450	
3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20	
Rekomenduojamas laikas minutėmis										
22	3	37	40	-	22	-	Įkaitinimas Įjungti/ Išjungti 15/15 sek	11	22	
3	3	3	3	3,5	3	-	15	3	3	
2	2	2	2	-	2	-	-	2	2	
16	5	13	13	Minkymas 12,5 min. ir įkaitinimas 8 min.; įjungti/ išjungti 5/25 sek.	16	-	-	13	13	
Garsinis signalas, po kurio sudedami ingredientai										
-	-	2:44	2:47	1:49	-	-	-	2:34	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 Užmaišymas įkaitinimas - įjungta/ išjungta 15/15 sek.	56	56	
-	-	-	-	16	-	-	20	-	-	
60	-	60	60	-	-	-	-	60	60	
Išankstinis patikrinimas										
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 servis podle adres na www.eta.cz. Výrobek odešlete nebo předejte osobně **vždy s návodem k obsluze, jehož nedílnou součástí je záruční list**. Na dodatečně zasláné nebo osobně předané návody se záručním listem nelze brát zřetel. 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 závalu popísať. Pri reklamácii v záručnej lehote sa obraťte na opravovne podľa adries uvedených na www.eta.sk. Výrobok odosielajte poštou, alebo odovzdajte osobne **vždy s návodom na obsluhu, ktorého neoddeliteľnou súčasťou je záručný list**. Dodatočne zasláné alebo odovzdané návody so záručným listom nebudú akceptované. 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 nepřijímame do opravy znečištěné 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

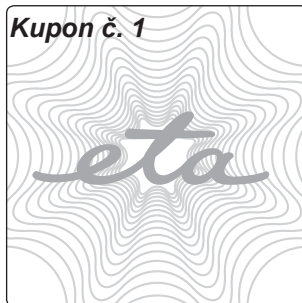
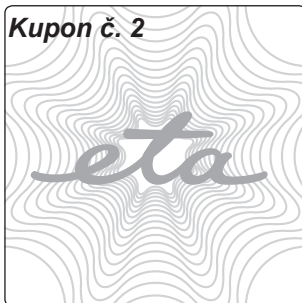
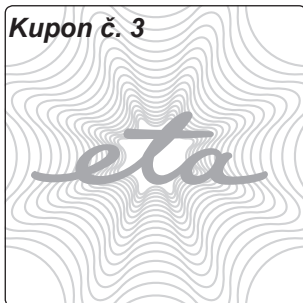
Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

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

2149

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. 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. 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 „Osvvedčením o kompletnosti a akosti výrobku“.

Kupon č. 1

Typ **ETA 2149**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2

Typ **ETA 2149**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3

Typ **ETA 2149**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis