

Elektrická pekárna chleba • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 3-21

Elektrická pekáreň na chlieb • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 22-40

Electric bread maker • USER MANUAL **GB** 41-59

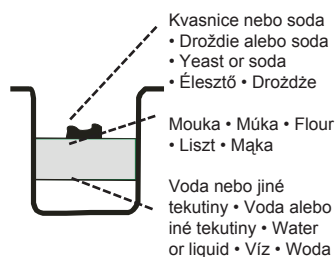
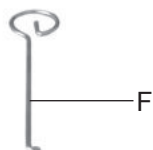
Elektromos kenyérsütő • HASZNÁLATI UTASÍTÁS **H** 60-79

Udządzenie do pieczenia chleba • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 80-98

CRUSTUM



1



NÁVOD K OBSLUZE

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním dokladem a podle možností i s obalem a vnitřním obsahem obalu dobře uschovejte.

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte celý návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovejte. Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve vaší el. zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a 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. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti bez dozoru.
- Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí.
- Jestliže je napájecí přívod spotřebiče poškozen, ihned odpojte spotřebič od el. sítě. Přívod musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo úrazu el. proudem nebo požáru
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřima rukama a taháním za napájecí přívod!**
- **Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a podobné účely (příprava pokrmů)! Není určen pro komerční použití!**
- **Nepoužívejte pekárnu venku!**
- **Nepoužívejte pekárnu chleba k vytápění místnosti!**
- Na pekárnu neodkládejte žádné předměty.
- Nepoužívejte spotřebič s programem, časovým spínačem nebo jakoukoli jinou součástí, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, jestliže je spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn.
- Nepoužívejte pekárnu chleba k vytápění místnosti!

- **Spotřebič doporučujeme během pečení nevyzkoušeného receptu kontrolovat!**
- **Pekárnu nikdy neponořujte do vody** (ani částečně) a nemyjte pod tekoucí vodou!
- Nikdy nezapínejte pekárnu bez vložené nádoby.
- Před připojením k elektrické zásuvce musí být v pekárně vhodné suroviny 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 nepřenášejte 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 převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. záclony, závěsy, dřevo atd.), 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 nevstupte do tohoto prostoru žádné předměty (např. prsty, lžíce, 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.
- Zabraňte tomu, aby přírodní kabel volně visel přes hranu pracovní desky, kde by na něho mohli dosáhnout děti.
- 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.
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Jestliže je napájecí přívod spotřebiče poškozen, ihned odpojte spotřebič od el. sítě. Přívod musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo úrazu el. proudem nebo požáru.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel, než pro který je určen a popsán v tomto návodu!
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár apod.) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)

A – pekárna

- A1 – ovládací panel
- A2 – pečicí prostor
- A3 – víko

- A4 – průzor
- A5 – napájecí přívod
- A6 – krytka
- A7 – kontrolní světlo

B – pečicí forma

- B1 – držadla

C – hnětací háky

D – odměrka malá / velká (5/15 ml)

E – odměřovací pohár (200 ml)

F – nástroj na vyjmutí háků

III. OVLÁDACÍ PANEL

1) DISPLEJ – ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ

Po uvedení pekárny do provozu se na displeji objeví základní nastavení (tj. program KLASIK) a ozve se zvukový signál (pípnutí).

- číslice 1 označuje, který program byl zvolen,
- číslice 3:00 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, Větší).

Základní nastavení po připojení pekárny k el. síti je (velikost Větší a zhnědnutí Střední). Kontrolní světlo **A7** signalizuje funkci spotřebiče. Během provozu lze na displeji sledovat průběh postupu programu. S postupem programu se číslice nastaveného času postupně snižují. Během hodinového ohřevu na displeji zůstává stále zobrazeno 0:00 (dvojtečka mezi číslicemi bliká). Po skončení přehřívání se na displeji zobrazí naprogramovaný čas (dvojtečka mezi číslicemi neblíká).

2) TLAČÍTKO START/STOP

Tlačítko slouží pro spuštění a ukončení programu.

- po stisknutí tlačítka **START/STOP** se ozve zvukový signál (krátké pípnutí) a po cca 3 sek. se uvede do činnosti funkce míchání/hnětení (neplatí pro program 9 a 12).
- po stisknutí a přidržení tlačítka **START/STOP** přibližně na 2 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). Symbol na displeji (▲) znázorňuje zvolenou barvu chleba. Neplatí pro program 8-TĚSTO, 9-MARMELÁDA.

4) TLAČÍTKO OBJEM

Tlačítko slouží k nastavení požadované hmotnosti chleba v jednotlivých programech tj. **0,9 kg 1,13 kg** (viz tabulka a recepty). Symbol na displeji (▲) znázorňuje zvolenou velikost chleba. Neplatí pro program 4-SUPER RYCHLÝ, 8-TĚSTO, 9-MARMELÁDA, 10-DORT, 12-PEČENÍ.

- velikost **0,9 kg** (2 LB) = pro malé množství chleba,
- velikost **1,13 kg** (2.5 LB) = pro velké množství chleba,

Objem nádoby umožňuje přípravu potravin (chleba, dortu, těsta, sekané) až do maximální hmotnosti 1,3 kg.

5) TLAČÍTKO MENU

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 **OBJEM** nastavit jeho hmotnost. Úpravou těchto parametrů dojde automaticky i ke změně (zkrácení / prodloužení) času přípravy.

6) TLAČÍTKA - + (ČAS)

Tlačítka slouží pro nastavení požadovaného času přípravy pečení chleba. Program **4-RYCHLÝ, 6-BEZLEPKOVÝ, 7-SUPER RYCHLÝ, 9-MARMELÁDA, 12-PEČENÍ** 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 10 minut až 13 hodin. Nastavený čas se připočte k času přípravy, tzn. na displeji bude svítit čas, za jak dlouho zvolený program skončí. Při této funkci není aktivní zvuková signalizace pro přidání ingrediencí.

Příklad:

Je 20:30 hodin a chléb má být hotov druhý den ráno v 7:00 hodin, tj. za 10 hodin a 30 minut. Stisknete a držete tlačítko + (ČAS), dokud se na displeji nezobrazí hodnota 10:30 tj. čas mezi přítomností (20:30) a kdy má chléb být hotov. Nastavení potvrdíte tlačítkem **START/STOP**. Zvolený čas se nastavuje po 10 minutách.

Pozor

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

SEZNAM PROGRAMŮ

1. KLASIK

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

2. 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 „nadýchanější“ struktury charakteristické pro francouzský chléb. Poznámka: Konečným tvarem ovšem není bageta.

3. CELOZRNÝ

Program je určen pro pečení celozrného chleba z mouky s nízkým obsahem lepku. Toto nastavení poskytuje delší čas na hnětení/míchání, kynutí (tj. nabobtnání zrn) a předehtí.

4. RYCHLÝ

Program je určen 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.

5. SLADKÝ

Pro pečení sladkých typů chleba s křupavější kůrkou než při pečení s programem „KLASIK“.

6. SUPER 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. Pro program je nutné použít vodu (nebo jiné tekuté složky) s teplotou 48 – 50 °C.

7. BEZLEPKOVÝ

Program je určen pro přípravu bezlepkového chleba.

8. TĚSTO

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 barvu a velikost.

9. MARMELÁDA

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

10. DORT

Program je určen pro hnětení/míchání surovin (např. na dort, koláč), které se následně pečou po nastavený čas. Doporučujeme napřed zamíchat složky do dvou dílů a ty potom vysypat do pečicí formy. V tomto režimu nelze nastavit velikost dortu.

11. SENDVIČ

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

12. PEČENÍ

Program je určen pro pečení hnědého chleba, dortů nebo sekané. Program je přednastaven na 10 minut. Délku pečení však můžete upravit podle potřeby tlačítkem - + (ČAS). Nejdelší nastavení je na 1 hodinu. V tomto režimu nelze nastavit velikost bochníku.

IV. FUNKCE PEKÁRNY CHLEBA

FUNKCE ZVUKOVÉHO SIGNÁLU SE SPUSTÍ:

- když se stiskne kterékoliv z programových tlačítek (1x krátké nebo dlouhé pípnutí)
- během druhého hnětacího cyklu při programech 1-KLASIK, 2-TOASTOVÝ, 3-CELO-ZRNNÝ, 4-RYCHLÝ, 5-SLADKÝ, 6-SUPER RYCHLÝ, 7-BEZLEPKOVÝ, 10-DORT, 11-SENDVIČ pro signalizaci, že cereálie, ovoce, ořechy nebo jiné ingredience mohou být přidány (10x pípnutí),
- když se ukončí nastavený program (10x pípnutí),
- když se ukončí 1 hod. přihřívání (1x pípnutí),
- když se aktivuje bezpečnostní funkce ((5 pípnutí).

BEZPEČNOSTNÍ FUNKCE

- Pokud chcete pekárnu použít ihned po předchozím pečení a je-li teplota vnitřního prostoru pekárny ještě příliš vysoká (nad 45 °C), po stisknutí tlačítka START/STOP se na displeji objeví nápis **HHH** a ozve se zvukový signál (5x pípnutí). Pekárnu nelze uvést do provozu. Z tohoto důvodu otevřete víko, případně vyjměte pečicí formu a vyčkejte, než pekárna zchladne. Zvukový signál zrušíte stisknutím tlačítka START/STOP (neplatí pro program 9, 12).
- Pokud se po stisknutí tlačítka **START/STOP** na displeji zobrazí nápis **EEO**, je nutné spotřebič odnést do odborného servisu.
- Pokud se po stisknutí tlačítka **START/STOP** na displeji zobrazí nápis **LLL** a ozve se zvukový signál (5x pípnutí). Teplota uvnitř pečicí formy je příliš nízká. Je nutné pekárnu umístit do teplejšího prostředí a nechat aklimatizovat (neplatí pro program 9,12).
- Pokud se po stisknutí tlačítka START/STOP na displeji zobrazí nápis **EEO** nebo **EE1** a ozve se trvalý zvukový signál (pípnutí), je nutné spotřebič odnést do odborného servisu.
- Pokud dojde k výpadku el. proudu během provozu, pekárna si po dobu 10 minut pamatuje své nastavení. Je-li výpadek proudu delší než 10 minut, proces se už neobnoví. Je nutné pekárnu znovu zapnout. To lze provést jen tehdy, pokud přerušení programu nastalo později než ve fázi hnětení. Pak lze případně pokračovat nastavením vlastního programu (vymazat již ukončené pracovní cykly). Pokud se však těsto nacházelo již v poslední fázi kynutí a výpadek proudu trvá delší dobu, nelze už těsto použít a je potřeba začít znovu od začátku s novými ingrediencemi.
- Upozorňujeme, že pekárna nemá z bezpečnostních důvodů horní ohřev, a proto kůrka na horní straně chleba není tak tmavá jako zespodu a po stranách.

V. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ A POSTUP PEČENÍ

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 přidavkem 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 **12-PEČENÍ** a zapněte na 10 minut pekárnu bez vložených surovin, poté nechejte pekárnu vychladnout. Případné krátké, mírné zakouření není na závadu. Umístěte pekárnu na pevný rovný a suchý povrch (např. kuchyňský stůl), ve výšce minimálně 85 cm, mimo dosah dětí. Vidlici napájecího přívodu zasuňte do el. zásuvky.

Formu **B** uchopte oběma rukama, zasuňte ji do pekárny a dotlačte tak, aby byla pevně aretována ve středu pečicího prostoru **A2**. Následně zasuňte dva hnětací háky **C** 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 **D**, **E** ingredience v pořadí předepsaném příslušným receptem.

Dodržte, ale vždy základní pravidlo – nejdříve všechny tekuté suroviny, poté všechny sypké suroviny a nakonec kvasnice případně zlepšující přípravky. Uzavřete víko pekárny **A3**. Na ovládacím panelu **A1** nastavte požadovaný program pomocí tlačítek (**MENU/BARVA/OBJEM/- + ČAS**). Nakonec stiskněte tlačítko **START/STOP**.

Pekárna automaticky 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 (10x pípnutí), že chléb nebo specialita se může vyjmout z pekárny. Následně se pekárna přepne na 1 hod. do programu přihřívání, pokud přihřívání nepožadujete, stiskněte tlačítko **START/STOP** na cca 2 sek. a program se tak ukončí.

Poznámka

- U typů těst, která jsou velmi těžká, např. s vysokým podílem žitné mouky, doporučujeme pořadí přísad změnit – nejprve sušené droždí, mouku a tekutinu přidat až na závěr, aby se těsto dobře prohnětl. Pokud využíváte funkci časovače (odložený start), dbejte na to, aby droždí nepřišlo předčasně do kontaktu s tekutinou.
- Budete-li, po zaznění zvukového signálu přidávat suroviny doporučujeme:
 - 1) sušené ovoce, sýr, čokoládu = nakrájet na cca 5 mm kostky,
 - 2) ořechy = nejmenno nasekat (nepoužívejte jich příliš, protože zhoršují funkci lepku),
 - 3) byliny = postupujte dle receptů, max. 1–2 lžičky,
 - 4) mastné přísady, uzeniny a slanina = nakrájet na cca 5 mm kostky a lehce zamoučnete, lépe se zapracují,
 - 5) olivy, čerstvé ovoce, ovoce naložené v alkoholu = postupujte dle receptů, obsah vody v těchto surovinách by mohl ovlivnit výslednou kvalitu chleba,
 - 6) semínka = použití velkých a tvrdých semínek může poškodit (poškrábat) povrchovou úpravu pečicí formy a hnětacího háku. Tato změna ale žádným způsobem nemění vlastnosti povrchu a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- 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 **12-PEČENÍ** a opět stiskněte tlačítko **START/STOP**.
- Při používání pekárny dochází k vydání charakteristického zvuku (při hnětení = cvakání, při pečení nebo přihřívání = praskání). Tento jev je naprosto normální a není důvodem k reklamaci spotřebiče.

- Na vůně/pachy, páru a kouř, vznikající během přípravy potravin, mohou citlivě reagovat domácí zvířata (např. exotičtí ptáci). Z tohoto důvodu doporučujeme přípravu potravin provádět v jiné místnosti.
- Pokud se na displeji objeví neobvyklé znaky, odpojte spotřebič od el. sítě a následně ho znovu připojte.

KONEC NAPROGRAMOVANÝCH FÁZÍ

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

Poznámka

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

VI. OTÁZKY A ODPOVĚDI TÝKAJÍCÍ SE PEČENÍ

PO PEČENÍ SE CHLÉB LEPÍ NA NÁDOBU

Po ukončení pečení nechte chléb asi 10 minut zchladnout a následně obraťte formu dnem nahoru. Dle potřeby po pečení pohybujte 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. (viz „časování programových fází“).

TĚSTO PŘEKYNE PŘES OKRAJ NÁDOBY

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

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

CHLÉB NENÍ DOSTATEČNĚ VYKYNUTÝ

- 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 v jednom z 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.

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 produkováný 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 zabarvení, jak se obecně věří.

CO SE MUSÍ DĚLAT PŘI POUŽITÍ ŽITNÉ MOUKY?

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

KOLIK EXISTUJE RŮZNÝCH DRUHŮ MOUKY A JAK SE POUŽÍVAJÍ?

- a) Kukuřičná, rýžová a bramborová mouka je vhodná pro osoby alergické na lepek, nebo pro ty, kteří trpí maloabsorpčním syndromem nebo břišními nemocemi.
- b) Mouka z pšenice špády je drahá, ale neobsahuje chemické přísady, protože pšenice roste na velmi chudé půdě a nevyžaduje žádné hnojivo. Špádová mouka je obzvláště vhodná pro alergiky. Lze ji použít ve všech receptech 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

00 Pšeničná mouka hladká světlá

T 400 Pšeničná výběrová polohrubá

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

T 450 Pšeničná hrubá (krupice)

T 512 Pšeničná pekařská speciál

T 530 Pšeničná mouka hladká světlá – pekařská speciál

T 550 Pšeničná mouka polohrubá světlá

T 650 Pšeničná mouka hladká polosvětlá,

T 700 Pšeničná mouka světlá konzumní

T 1000 Pšeničná mouka hladká tmavá (chlebová)

T 1050 Pšeničná mouka chlebová

T 1150 Chlebová mouka

T 1800 Pšeničná celozrnná, hrubá; celozrnná, jemná

ŽITNÉ MOUKY

T 500 Žitná světlá

T 930 Žitná tmavá chlebová

T 960 Žitná chlebová

T 1150 Žitná mouka hladká chlebová

T 1700 Žitná celozrnná

KVASNICE (DROŽDÍ)

Kvasnice jsou živým organismem. V těstě se rozmnožují a produkují bublinky oxidu uhličitého způsobující kynutí těsta. Pro přípravu chleba v domácí pekárně je nejlépe použít sušené kvasnice, protože se snáze odměří. Jsou k dostání v sáčku a kvašení u těchto kvasnic není vázáno na cukr. Mají nižší podíl cukru, čímž jsou pro vás zdravější. Nepoužité sušené kvasnice uchovejte při nízké teplotě a na suchém místě ve vzduchotěsném obalu.

Použit lze samozřejmě též čerstvé droždí, je však potřeba počítat s případnou různou intenzitou kynutí podle toho, jak je droždí čerstvé. V zásadě platí, že čerstvé droždí je třeba předem nechat vzejít v tekutině, která je uvedena v receptu. Na 500 g mouky je potřeba cca 10–13 g čerstvého droždí, pokud chléb pečete v pekárně, neboť droždí ve vlhkém a teplém prostředí, které pekárna utvoří, kyne intenzivněji než v běžné troubě. Pokud v pekárně připravujete pouze těsto a chléb pak upečete v troubě, doporučujeme použít 20 g droždí.

SŮL

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

MÁSLO

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

CUKR A SLADIDLA (NAPŘ. MED, MELASA)

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

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

VODA

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

OSTATNÍ SUROVINY

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

PODMÍNKY

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

USKLADNĚNÍ CHLEBA

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

JAK LZE VYROBIT ČERSTVÝ CHLÉB PRO SNAŽŠÍ STRÁVENÍ?

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 kefír. 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.

PROČ JE MARMELÁDA PŘÍLIŠ TEKUTÁ?

Domácí marmeláda často bývá tekutější než kupovaná. Nechte marmeládu 24 hodin v chladničce – zchladnutím ztuhne. Pokud zůstane trochu tekutější, bude se o to lépe roztírat. Domácí marmelády jsou výborné jako polevy na zmrzliny. Nikdy nevařte již hotovou marmeládu znovu. Při další várce zkuste tato doporučení:

- 1) Zkontrolujte, zda ovoce není přezrálé,
- 2) po umytí ovoce osušte
- 3) pro hustší výsledek použijte pektin.

JAK MOHU PŘI VÝROBĚ MARMELÁDY PŘEDEJÍT „VYSTŘIKOVÁNÍ“ Z FORMY PŘI MÍCHÁNÍ?

Ovoce nakrájejte na malé kousky a nepoužívejte větší množství, než je uvedeno v receptu. Okolo horního okraje pečicí formy vyrobte z hliníkové folie ochranný pas (cca 5 cm). Nezakrývejte folií celou formu, během vaření by nemohla unikat pára.

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 očistíte (vyleštíte) pečicí formu od tuku papírovým ubrouskem. Toto se doporučuje provést na ochranu nepřilnavého povrchu. Tento postup může být čas od času opakován. Pro čištění použijte mírný detergent. Nikdy nepoužívejte chemické čisticí látky, benzín, čističe pecí nebo detergenty, které škrábou nebo jinak ničí povlak. Vlhkým hadříkem odstraňte všechny ingredience a drobků 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, bude se později těžce vyndávat. V takovém případě naplňte formu teplou vodou a nechte ji v klidu po dobu asi 30 minut. Pak vyjměte hnětací háky. Nenamáčejte ve vodě pečicí formu příliš dlouho, ovlivnilo by to rotaci hřídelí. Pečicí forma je opatřena nepřilnavým povlakem. Proto nepoužívejte kovové nástroje, které by mohly během čištění povrch poškrábat. Normální je, že v průběhu času se barva povrchu mění. Tato změna ale žádným způsobem nemění vlastnosti povrchu.

ULOŽENÍ

Před uložením se ujistěte, že je pekárna chladná. Pekárnu skladujte na bezpečném a suchém místě, mimo dosah dětí a nesvádných osob

VIII. OTÁZKY A ODPOVĚDI K PEKÁRNĚ

Problém	Příčina	Řešení
Kouř vychází z pečicího prostoru nebo z ventilačních otvorů.	Ingredience lnou na pečicí prostor nebo na vnější stranu pečicí formy.	Odpojte napájecí přívod od el. instalace a vyčistěte vnější části pečicí formy nebo pečicí prostor.
Střed chleba klesá a na spodu je vlhký.	Chléb zůstal po ukončení pečení a přehřevu příliš dlouho v pečicí formě.	Vyndejte chléb z pečicí formy před ukončením přehřívací fáze.
Chléb se obtížně vyndává z pečicí formy.	Spodní strana bochníku je přilepena na hnětacím háku	Hýbejte hřídelemi sem a tam, dokud chléb nevypadne. Po pečení vyčistěte hnětací háky a hřídele. Dle potřeby naplňte pečicí formou na 30 minut teplou vodou. Poté lze snadno vyjmout hnětací háky a vyčistit je.
Ingredience nejsou správně míchány 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.
	Dlouhodobý výpadek elektrické sítě během provozu pekárny.	Viz. odst. IV. Funkce pekárny chleba (opakované funkce).
	Otáčení hnětacích háků je zablokováno.	Zkontrolujte zda hnětací háky nejsou zablokovány zrný apod. Vyndejte pečicí formu a zkontrolujte zda se hřídele volně otáčí. Není-li tomu tak, obraťte se na zákaznický servis.
Pečicí forma se během hnětení nadzvedává.	Těsto je příliš husté. Hnětací hák je zablokován 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. Vyměňte pečicí formu a nechte pekárnu vychladnout. Poté vraťte pečicí formu na své místo, nastavte znovu program a zapněte pekárnu.

IX. EKOLOGIE



Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Uvedené symboly na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamenají, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem jejich správné likvidace je odevzdejte na k tomu určených sběrných místech, kde budou přijaty zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa (viz www.elektrovin.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 aktuální servisní síti získáte na Infoline +420 577 055 333 nebo 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 pokrmami. 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.

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

XI. OTÁZKY A ODPOVĚDI TÝKAJÍCÍ SE RECEPTŮ

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

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ:

- a) Ingredience správně odměřte.
- b) Upravte dávkování ingrediencí a ověřte, zda jste nezapomněli některé suroviny přidat do těsta.
- c) Použijte jinou tekutinu nebo ji nechte zchladnout na teplotu pokoje.
- d) 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.
- e) Používejte jen čerstvé a správně skladované ingredience.
- f) Zredukujte celkové množství surovin, v žádném případě nepoužívejte více mouky, než je uvedeno. Množství všech přísad případně snižte o 1/3.
- g) Upravte množství tekutiny. Používají-li se ingredience obsahující vodu, dávka přidávané vody se musí náležitě snížit.
- h) V případě velmi vlhkého počasí snižte množství vody o 1 až 2 polévkové lžíce.
- i) Při velmi teplém počasí nepoužívejte funkci odloženého startu. Používejte studené tekutiny. Abyste zkrátili dobu kynutí, zvolte program 4-RYCHLÝ nebo 6-SUPER RYCHLÝ.
- j) Vyměte chléb z formy ihned po upečení a před rozřezáním ho nechte nejméně 15 minut zchladnout na vhodné podložce (např. dřevěném prkénku).
- k) Použijte menší množství droždí, eventuálně zredukujte množství všech surovin o 1/4 z uvedeného množství.

XII. POZNÁMKY K RECEPTŮM

1. INGREDIENCE

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

- Nejdůležitější ingredience, jako tekutina, mouka, sůl, cukr a droždí (lze použít buď suché nebo čerstvé droždí) ovlivňují úspěšný výsledek přípravy těsta a chleba. Vždy použijte správné množství ve správném poměru.
- Použijte teplé ingredience jestliže se těsto má připravit ihned. Přejete-li si nastavit funkci odloženého zapnutí doporučuje se použít studené 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. Při použití žitné mouky je nezbytný kvásek. Obsahuje bakterie kyseliny mléčné a octové, které způsobují, že je chléb lehký a jemně nakyslý. Kvásek si můžete vyrobit sami, je však nutno počítat s časem potřebným na jeho přípravu. V našich receptech proto používáme kvásek v prášku, koncentrát, který lze zakoupit v balíčku s obsahem 15 g (na 1 kg mouky). Údaje v receptu je nutné dodržovat, jinak se chléb bude drobit. Pokud použijete kvásek v prášku v jiné koncentraci (balíček s obsahem 100 g na 1 kg mouky), je potřeba zredukovat množství mouky: 1 kg asi o 80 g, příp. dále přizpůsobit recept.

2. PŘÍZPŮSOBOVÁNÍ DÁVEK

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

• Tekutiny /mouka

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

• Nahrazování tekutin

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

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

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

• Zlepšující přípravky

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

3. PŘIDÁVÁNÍ A ODMĚŘOVÁNÍ INGREDIENCÍ A MNOŽSTVÍ

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

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 5-SLADKÝ, můžete použít ingredience v menších množstvích také pro program 10-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 12-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.
- Protože nemůžeme nijak ovlivnit kvalitu používaných surovin ani další faktory jako např. okolní teplotu, vlhkost vzduchu apod., nemůžeme převzít zodpovědnost za to, zda se chléb pečený dle našich receptů skutečně stoprocentně povede.

FÁZE	PROGRAM										
	1. KLASIK		2. TOASTOVÝ		3. CELOZRNNÝ		4. RYCHLÝ	5. SLADKÝ		6. SUPER RYCHLÝ	
	1,13 kg	0,9 kg	1,13 kg	0,9 kg	1,13 kg	0,9 kg	1,13 kg	1,13 kg	0,9 kg	1,13 kg	0,9 kg
PŘÍPRAVY	3:00 hod.	2:53 hod.	3:40 hod.	3:33 hod.	3:35 hod.	3:27 hod.	2:10 hod.	2:55 hod.	2:50 hod.	1:38 hod.	1:28 hod.
H1 – hnětení	12	11	12	11	12	11	11	12	12	10 A	10 A
K1 – kynutí	18	18	38	38	23	22	8	3	3	-	-
H2 – hnětení	13 A	12 A	13 A	12 A	13 A	12 A	9 A	13 A	13 A	5	5
K2 – kynutí	27	27	37	37	37	37	–	37	37	-	-
K3 – kynutí	45	45	50	50	65	65	32	45	45	33	28
PEČENÍ	65	60	70	66	65	60	70	65	60	50	45
PŘÍHRŮBÁNÍ	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

FÁZE	PROGRAM							
	7. BEZLEPKOVÝ		8. TĚSTO	9. MARCELÁDA	10. DORT	11. SENDVIČ		12. PEČENÍ
	1,13 kg	0,9 kg				1,13 kg	0,9 kg	
PŘÍPRAVA	3:30 hod.	3:25 hod.	1:30 hod.	1:20 hod.	1:50 hod.	3:00 hod.	2:55 hod.	0:10–1 hod.
H1 - hnětení	12	12	15	-	6	15	15	–
K1 - kynutí	16	16	5	Čas 15 min., Teplota 106 °C, Ohřev v cyklech zap/vyp 15 s/15 s, pokud teplota < 105 °C	5	40	40	–
H2 - hnětení	12 A	12 A	7	-	10A	8 A	8 A	–
K2 - kynutí	55	55	23	-	9	22	22	–
K3 - kynutí	50	50	40	Čas 45 min., Teplota 106 °C, Hnětení v cyklech zap/vyp 0,5 s/4,5 s, Ohřev v cyklech zap/vyp 15 s/15 s pokud teplota < 105 °C	30	40	40	–
PEČENÍ	65	60	-	20	80	55	50	10-60
PŘÍHRŮBÁNÍ	60	60	-	-	60	60	60	60

A – zvukový signál pro přidání ingrediencí

NÁVOD NA OBSLUHU

Vážený zákazník, ďakujeme Vám za zakúpenie nášho produktu. Pred uvedením tohto prístroja do prevádzky, si veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu so záručným listom, dokladom o predaji a podľa možností aj s obalom a vnútorným vybavením obalu dobre uschovajte.

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite si obrázky a návod si uschovajte pre neskoršie použitie. Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej sieti.
- 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.
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- **Výrobok je určený len na použitie v domácnostiach (príprava pokrmov)! Nie je konštruovaný pre komerčné používanie!**
- Nepoužívajte pekáreň vonku!
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom, alebo boli poučené o používaní tohoto spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli prípadným nebezpečenstvám. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Spotrebič nepoužívajte na vyhrievanie miestností!
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety.
- Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky, pretože v prípade, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Spotrebič odporúčame počas pečenia podľa nevyskúšaného receptu kontrolovať.
- **Domácu pekáreň nikdy neponárajte do vody (ani čiastočne)!**
- Nikdy nezapínajte pekáreň bez vlozenej 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 vrečko**).
- Pri manipulácii so spotrebičom postupujte tak, aby ste sa neporanili (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.
- Nie je prípustné akýmkoľvek spôsobom upravovať povrch spotrebiča (napr. **pomocou samolepiacej tapety, fólie, a pod.**)!
- 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 **kachlel, el./plynového sporáka**).
- Nepokladajte gril na nestabilné, krehké a horľavé podklady (napr. **sklenené, papierové, plastové, lakované dosky a rôzne tkaniny/obrusy**).
- Nikdy nezakrývajte priestor medzi plášťom a pečúcou formou a nevsúvajte do tohto priestoru žiadne predmety (napríklad **lyžicu alebo prsty**). Priestor medzi plášťom a pečúcou formou musí zostať voľný.
- Pri pečení sa nedotýkajte okrajov nádoby a miest, odkiaľ vychádza para. Hrozí nebezpečenstvo popálenia alebo oparenia.
- Z hľadiska požiarnej ochrany bezpečnosti môže pekáreň pracovať na stole alebo podobnom povrchu s tým, že v smere hlavného sálania tepla musí byť dodržaná bezpečná vzdialenosť od horľavých povrchov minimálne **500 mm** a v ostatných smeroch minimálne **100 mm**.
- Po skončení práce spotrebič vždy odpojte od elektrickej siete.
- Napájací prívod nikdy neovíjajte okolo spotrebiča, predĺžite tak jeho životnosť.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie byť ponorený do vody.
- Zabráňte tomu, aby prívodný kábel voľne visel cez hranu pracovnej dosky, kde by naňho mohli dosiahnuť deti.
- Spotrebič je prenosný, má pohyblivý prívod s vidlicou, ktorá zabezpečuje dvojpólové odpojenie od elektrickej siete.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- 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.
- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom od výrobcu. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel, než na ktorý je určený a opísaný v tomto návode!
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a jeho príslušenstva (napríklad **znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie, požiar**) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

II. OPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (obr. 1)

A – pekárň

- A1 – ovládací panel
- A2 – pečúci priestor
- A3 – veľko

- A4 – prieľad
- A5 – napájací prívod
- A6 – krytka
- A7 – kontrolné svetlo

B – forma na pečenie

- B1 – rukoväťe

C – hnetací háky

D – odmerka lyžica malá/veľká (5/15 ml)

E – odmerka pohár (200 ml)

F – nástroj na vybratie hákov

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 3:00.

- číslica 1 označuje program, ktorý bol zvolený,
- čísla 3:00 čas prípravy podľa zvoleného programu.
- poloha šípky s nápisom poskytuje informáciu o zvolenej farbe pečeného chleba (Svätly, Střední, Tmavý),
- poloha šípky poskytuje informáciu o zvolenej hmotnosti pečeného chleba (Malý, Větší).

Základné nastavenie po pripojení domácej pekárne do elektrickej siete je veľkosť Větší, Středné zhnednutie. Kontrolné svetlo **A7** signalizuje funkciu spotrebiča. Počas prevádzky možno sledovať na displeji priebeh postupu programu. S postupom programu sa číselný údaj zvoleného času zmenšuje. Počas hodinového ohrevu na displeji zostáva stále zobrazené 0:00 a dvojbodka medzi číslicami bliká. Po ukončení prihrievania sa na displeji objaví čas programu a dvojbodka medzi číslicami neblinká.

2. TLAČIDLO START/STOP

Tlačidlo slúži na spustenie a ukončenie programu

- po stlačení tlačidla **START/STOP** sa ozve zvukový signál (krátke pípnutie) a po cca 3 sek. sa uvedie do činnosti funkcia miešania/miesenia (neplatí pre program 9 a 12).
- po stlačení a pridržaní tlačidla **START/STOP** približne na 2 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)

Tlačidlo slúži na nastavenie zvoleného zhnednutie chleba, farba: Svetlá/Středná/Tmavá. Symbol na displeji (▲) znázorňuje zvolenú farbu chleba. Neplatí pre program

8-TĚSTO/CESTO a 9-MARMELÁDA.

4. TLAČIDLO OBJEM (VEĽKOSŤ)

Nastavte zvolenú hmotnosť chleba v jednotlivých programoch tj. 0,9 kg a 1,13 kg (pozri v receptári). Značka na displeji (▲) znázorňuje zvolenú veľkosť chleba. Neplatí pre program 4, 8, 9, 10, 12.

- veľkosť 0,9 kg (2.0 LB) — malý pečieň chleba,
- veľkosť 1,13 kg (2.5 LB) — väčší pečieň chleba.

Objem nádoby umožňuje prípravu potravín (chleba, torty, cesta, fašírky) až do maximálnej hmotnosti 1,3 kg.

5. TLAČIDLO MENU (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 **OBJEM** (VELIKOSŤ) nastaviť jeho hmotnosť. Úpravou týchto parametrov dôjde automaticky aj k zmene (skráteniu / predĺženiu) času prípravy.

6. TLAČIDLO - + (ČAS)

Nastavuje sa ním doba prípravy a pečenia chleba. Program 4—**RYCHLÝ**, 6—**SUPER RÝCHLY**, 9—**MARMELÁDA**, 12—**PEČENIE** sa na neskorší začiatok naprogramovať nedajú. Hodiny a minúty, po ktorých by mala začať príprava, musia byť prirátané k príslušnému základnému času konkrétneho programu. Maximálna doba, na ktorú možno zvoliť dobu prípravy, je 13 hodín. Nastavený čas sa pripočíta k času prípravy, tzn. na displeji bude svietiť čas, za ako dlho zvolený program skončí.

Príklad

Je 20:30 h. Chlieb má byť hotový na druhý deň o 7:00 h ráno, t.j. o 10 hodín a 30 minút. Stlačte držte tlačidlo + (ČAS), pokiaľ sa na displeji nenastaví hodnota 10:30, t.j. časový rozdiel medzi prítomnosťou (20:30) a momentom, keď má byť chlieb hotový (7:00). Nastavenie potvrdíte tlačidlom START/STOP. Zvolený čas sa nastavuje po 10 minútach.

Pozor:

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

SEZNAM PROGRAMOV

1. KLASIK

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

2. 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.

3. 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 zŕn) a predhriatie.

4. RYCHLÝ

Program je určený na rýchlu prípravu bieleho, pšeničného a ražného chleba. Chlieb pečený v tomto režime je menší a má hustý stred. V tomto režime nie je možné nastaviť veľkosť bochníka.

5. SLADKÝ

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

6. SUPER 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.

Pre program je potrebné použiť vodu (alebo inú tekutú zložku) s teplotou 48 — 50 °C.

7. BEZLEPKOVÝ

Program je určený na prípravu bezlepkového chleba.

8. TĚSTO (CESTO)

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. V tomto režime nie je možné nastaviť farbu a veľkosť bochníka.

9. MARMELÁDA

Program je určený na prípravu džemu alebo lekváru alebo kompótu z čerstvého ovocia. Pri častej príprave džemu vám doporučujeme si obstarat druhú formu, ktorú budete používať výhradne k tomuto účelu. Kyseliny uvoľňujúce sa pri varení z ovocia by mohli spôsobiť, že chlieb upečený v rovnakej forme sa nebude dobre vyklápať. V tomto režime nie je možné nastaviť farbu a veľkosť.

10. 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 misy na pečenie. V tomto režime nie je možné nastaviť veľkosť torty.

11. SENDVIČ

Na prípravu svetlého sendvičového chleba.

12. PEČENÍ (PEČENIE)

Program je určený na pečenie hnedého chleba, torty alebo fašírky. 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.

IV. FUNKCIE DOMÁCEJ PEKÁRNE NA CHLIEB

ZVUKOVÝ SIGNÁL SA OZVE:

- pri stlačení ktoréhokolvek programového tlačidla (1x krátke, dlhé pípnutie
- počas druhého miesiaceho cyklu programov 1—**KLASIK**, 2—**TOASTOVÝ**,
- 3—**CELOZRNÝ**, 4—**RYCHLÝ**, 5—**SLADKÝ**, 6—**SUPER RYCHLÝ**, 7—**BEZLEPKOVÝ**, 10—**DORT**, 11—**SENDVIČ**, alebo pri oznámení, že majú byť pridané cereálie, ovocie, orechy alebo iné prísady (10x pípnutie),
- pri skončení programu (10x pípnutie),
- keď sa ukončí 1 hod. prihrievania (1x pípnutie),
- keď sa aktivuje bezpečnostná funkcia (5x pípanie).

BEZPEČNOSTNÉ FUNKCIE

- Ak je teplota spotrebiča po predchádzajúcom použití príliš vysoká (napríklad neklesla pod 45 °C), pri opätovnom stlačení tlačidla **START/STOP** sa na displeji zjaví **HHH** a zaznie zvukový signál (5x pípanie). Pekáreň nie je možné uviesť do prevádzky. Z tohoto dôvodu otvorte veko, prípadne vyberte formu na pečenie a počkajte, kým spotrebič nevychladne. Zvukový signál zrušíte stlačením tlačidla **START/STOP** (neplatí pre program 9, 12).
- Pokiaľ sa po stlačení tlačidla **START/STOP** na displeji zobrazí nápis **EE0** je nutné spotrebič odniesť do odborného servisu
- Pokiaľ sa po stlačení tlačidla **START/STOP** na displeji zobrazí nápis **LLL** a zaznie 5x pípnutie. Teplota vo vnútri formy na pečenie je príliš nízka. Je nutné spotrebič odniesť a umiestniť do teplejšieho prostredia a nechať aklimatizovať (neplatí pre program 9, 12).
- Ak dôjde k výpadku el. prúdu počas prevádzky, pekáreň si počas 10 minút pamätá svoje nastavenie. Ak je výpadok prúdu dlhší než 10 minút, (displej ukazuje základné nastavenie), proces sa už neobnoví a je nutné pekáreň znovu zapnúť. To je možné vykonať len vtedy, pokiaľ prerušenie programu nenastalo neskôr než vo fáze hnetenia. Potom je možné prípadne pokračovať nastavením vlastného programu (vymazať už ukončené pracovné cykly). Pokiaľ sa však cesto nachádzalo už v poslednej fáze kysnutia a výpadok prúdu trvá dlhší čas, nie je možné už cesto použiť a je potrebné začať znova od začiatku s novými ingredienciami
- Upozorňujeme, že pekáreň nemá z bezpečnostných dôvodov horný ohrev a preto kôrka na hornej strane chleba nie je tak tmavá ako zospodu a po stranách

V. PRÍPRAVA NA POUŽITIE A POPSTUP PEČENIA CHLEBA

Vyberte domácu 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 **12-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 **A5** pripojte do elektrickej siete. Formu **B** chyťte oboma rukami, zasuňte ju do domácej pekárne a zatlačte tak, aby bola pevne uchytená v strede priestoru na pečenie **A2**. Potom vo forme na pečenie nasuňte dva miesiace háky **C** 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 **D, E** prísady v takom poradí, ako to stanovuje recept. Dodržte, ale vždy základné pravidlo — najskôr všetky tekuté suroviny, a až potom všetky sypké suroviny, prípadne zlepšujúce prípravky. Veko pekárne **A3** zatvorte. Na ovládacom paneli **A1** nastavte zvolený program (**MENU / OBJEM / BARVA / - + ČAS**). Potom stlačte tlačidlo **START/STOP**. Domáca pekáreň automaticky nahrieva, vymieša a potom miesi cesto, pokiaľ nemá správnu konzistenciu. Po skončení posledného cyklu miesenia sa spotrebič zohreje na optimálnu teplotu na vykysnutie cesta a potom pekáreň automaticky nastaví teplotu a dobu pečenia chleba. Po skončení pečenia zaznie zvukový signál oznamujúci, že chlieb alebo inú špecialitu môžete zo spotrebiča vybrať. Vzápätí sa zapne na hodinu prihrievanie. Ak prihrievanie nepožadujete, stlačte tlačidlo **START/STOP** na cca 2 sek. a program sa tak ukončí.

Poznámka

- Pri typoch ciest, ktoré sú veľmi ťažké, napr. s vysokým podielom ražnej múky, odporúčame poradiť prísad zmeniť – najprv sušené droždie, múku a tekutinu pridať až na záver, aby sa cesto dobre premiesilo. Pokiaľ využívate funkciu časovača (odložený štart), dbajte na to, aby droždie neprišlo predčasne do kontaktu s tekutinou.
- Ak budete po zaznení zvukového signálu pridávať suroviny odporúčame:
 - 1) sušené ovocie, syr, čokoládu = nakrájať na cca 5 mm kocky,
 - 2) orechy = najemno nasekať (nepoužívajte ich príliš, pretože zhoršujú funkciu lepkú),
 - 3) bylinky = postupujte podľa receptov, max 1-2 lyžičky,
 - 4) masťné prísady, údeniny a slanina = nakrájať na cca 5 mm kocky a ľahko zamúčiť, lepšie sa zapracujú,
 - 5) olivy, čerstvé ovocie, ovocie naložené v alkohole = postupujte podľa receptov, obsah vody v týchto surovinách by mohol ovplyvniť výslednú kvalitu chleba,
 - 6) semenka = použitie veľkých a tvrdých semienok môže poškodiť (poškriabať) povrchovú úpravu formy na pečenie a hnetacieho háku. Táto zmena ale žiadnym spôsobom nemení vlastnosti povrchu a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.
- Ak je na konci programu chlieb príliš svetlý, použite program **PEČENÍ** (pečenie) na jeho ďalšie zhnedenie. Stlačte tlačidlo **START/STOP**, zvolte program **12-PEČENÍ** (pečenie) a zapnite pekáreň.
- Pri používaní pekárne dochádza k vydaniu charakteristického zvuku (pri hnetení = cvakaní, pri pečení alebo prihrievaní = praskanie). Tento jav je úplne normálny a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.
- Ak sa na displeji objaví nezvyčajné znaky, odpojte spotrebič od el. siete a následne ho znovu pripojte.

KONIEC NAPROGRAMOVANÝCH CYKLOV

- Po skončení programu pomocou kuchynských chňapiek pevne uchopte a vytiahnite formu na pečenie B, 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 F ich jednoducho ich vyberte. Potom chlieb nechajte vychladnúť.
- Na krájanie chleba použite el. krájač alebo špeciálny nôž so zúbkovaným ostrím. Pokiaľ chlieb nezjete celý, odporúčame vám uložiť zvyšok do plastového vrecúška alebo nádoby. Chlieb môžete skladovať až 3 dni pri izbovej teplote. Ak ho potrebujete uskladniť na dlhší čas, vložte ho do plastového vrecúška alebo nádoby a následne do mrazničky. Skladujte max. 10 dní. Pretože doma vyrobený chlieb neobsahuje žiadne konzervačné látky, jeho skladovacia lehota všeobecne nie je dlhšia než skladovacia lehota pre chlieb zakúpený v obchode.

Poznámka

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

VI. OTÁZKY A ODPOVEDE, KTORÉ SA TÝKAJÚ PEČENIA

PO UPEČENÍ SA CHLIEB PRILEPIL NA NÁDOBU

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

AKO PREDIŠŤ DIERAM V CHLEBE PO HNETACICH HÁKOCH?

Hnetacie háky môžete vybrať pred posledným cyklom kysnutia cesta pomúčenými prstami (pozri „časovanie programových fáz“).

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 CELOZRNÁ MÚKA?

Celozrná múka sa vyrába zo všetkých druhov obilnín (cereálií) vrátane pšenice. Celozrná 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.

KOLKO 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

00 Pšeničná múka hladká svetlá

T 400 Pšeničná výberová polohrubá

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

T 450 Pšeničná hrubá (krupica)

T 512 Pšeničná pekárska špeciál

T 530 Pšeničná múka hladká svetlá – pekárska špeciál

T 550 Pšeničná múka polohrubá svetlá

T 650 Pšeničná múka hladká polosvetlá,

T 700 Pšeničná múka svetlá konzumná

T 1000 Pšeničná múka hladká tmavá (chlebová)

T 1050 Pšeničná múka hladká tmavá (chlebová).

T 1150 Chlebová múka

T 1800 Pšeničná celozrnná, hrubá; celozrnná, jemná

RAŽNÉ MÚKY

T 500 Ražná svetlá

T 930 Ražná tmavá chlebová

T 960 Ražná chlebová

T 1150 Ražná múka hladká chlebová

T 1700 Ražná celozrnná

KVASNICE (DROŽDIE)

Kvasnice sú živým organizmom. V ceste sa rozmnožuje a produkuje bublinky oxidu uhličitého spôsobujúce kysnutie cesta. Na prípravu chleba v domácej pekárni je najlepšie použiť sušené kvasnice, pretože je možné ich jednoducho odmerať. Sú k dostaniu vo vrecku a kvasenie pri týchto kvasniciach nie je viazané na cukor. Majú nižší podiel cukru, čím sú pre vás zdravšie. Nepoužité sušené kvasnice uchovajte pri nízkej teplote a na suchom mieste vo vzduchotesnom obale.

Použiť je možné samozrejme aj čerstvé droždie, je však potrebné počítať s prípadnou rôznou intenzitou kysnutia podľa toho, aké je droždie čerstvé. V zásade platí, že čerstvé droždie je treba predtým ponechať vziť v tekutine, ktorá je uvedená v recepte. Na 500 g múky je potrebného cca 10-13 g čerstvého droždia, pokiaľ chlieb pečiete v pekárni, alebo droždie vo vlhkom a teplom prostredí, ktoré pekárňou vytvorí, kysnie intenzívnejšie ako v bežnej rúre. Pokiaľ v pekárni pripravujete iba cesto a chlieb potom upečiete v rúre, doporučujeme použiť 20 g droždia.

SOL'

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

MASLO

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

CUKOR A SLADIDLÁ (NAPR. MED, MELASA)

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

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

VODA

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

OSTATNÉ SUROVINY

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

PODMIENKY

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

USKLADNENIE CHLEBA

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

AKO UPIEČŤ ČERSTVÝ CHLIEB, KTORÝ JE LAHŠIE STRÁVITEĽNÝ?

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

ČO UROBIŤ, KEĎ V CHLEBE CÍTIŤ 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.

PREČO JE LEKVÁR PRÍVELMI TEKUTÝ?

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

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

AKO MÔŽEM PRI VÝROBE LEKVÁRU PREDÍSŤ „FRKANIU“ Z FORMY PRI MIEŠANÍ?

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

VII. ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred každou údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete! Spotrebič čistite pravidelne po každom použití a až po vychladnutí! Novú formu na pečenie a hnetace háky odporúčame pred prvým použitím potrieť tukom, ktorý sa neprepahuje, a nechať ich zohrievať v pekární približne 10 minút pri teplote 160 °C. Po vychladnutí očistite formu na pečenie od tuku papierovým obrúskom. Ochráňte tak jej nepriľnavý povrch. Tento postup občas zopakujte. Na čistenie použite mierny detergent. Nikdy nepoužívajte chemické čistiace prostriedky, napríklad benzín, čističe na rúry alebo agresívne detergenty, ktoré škriabu alebo inak poškadzujú povrch. Vlhkou handričkou odstráňte všetky nečistoty a omrvinky z veka, plášt'a a priestoru na pečenie. **Pekáreň nikdy nenamáčajte, ani neumývajte tečúcou vodou!** Vlhkou handričkou utrite vonkajšiu plochu formy na pečenie. Vnútornú plochu môžete umyť tekutým čistiacim prostriedkom. Hnetace háky a pohonné hriadele treba umyť hneď po použití. Ak zostanú háky vo forme, neskôr ho budete 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 nepriľnavý povlak. Na čistenie nepoužívajte kovové nástroje, ktoré by mohli poškodiť povrch. Používaním sa farba povrchu spotrebiča mení. Je to normálne a nemá to vplyv na účinnosť spotrebiča.

Uloženie

Pred uložením sa uistite, že pekáreň je chladná. Spotrebič skladujte riadne očistený na suchom, bezprašnom mieste mimo dosahu detí a nesvojprávných osôb.

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 prihrievacieho cyklu.
Chlieb sa ťažko vyberá z formy.	Spodná strana bochníka je prilepená na miesiacich hákoch.	Opakovane pohybuje 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 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, obráťte sa na špecializovaný servis.

Forma na pečenie sa počas miesenia nadvihuje.

Cesto je veľmi husté. Miesiace 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 odrezať 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
Príkon (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 výrobky z hľadiska elektromagnetickej kompatibility (zodpovedá Smernici Rady č. 2004/108/ES v platnom znení).

Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 272/1994 Z.z. o ochrane zdravia ľudí v platnom znení. Výrobok je v súlade s Nariadením Európskeho parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

Výrobca si vyhradzuje nepodstatné zmeny štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.

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

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

XI. OTÁZKY A ODPOVEDE TÝKAJÚCE SA RECEPTOV

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

RIEŠENIE PROBLÉMOV:

- a) Prísady odmeriavajte správne.
- b) Nastavte dávkovanie prísad a overte, či ste nezabudli niektoré suroviny pridať do cesta.
- c) Použite inú tekutinu, alebo ju nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.
- d) Prísady pridávajte v správnom poradí, tak ako uvádza recept. Uprostred múky vytvorte malú jamku a do nej vložte rozmrvené alebo suché droždie. Dajte pozor, aby sa droždie nedostalo do priameho styku s tekutinou.
- e) Používajte iba čerstvé a správne skladované prísady.
- f) Zredukujte celkové množstvo surovín, v žiadnom prípade nepoužívajte viac múky, než je uvedené. Množstvo všetkých prísad prípadne znížte o 1/3.
- g) Upravte množstvo tekutiny. Ak pridávate prísady obsahujúce tekutiny, musíte dávku vody znížiť.
- h) V prípade veľmi vlhkého počasia znížte množstvo vody o 1 až 2 polievkové lyžice.
- i) Pri veľmi teplom počasi nepoužívajte funkciu odloženého štartu. Používajte studené tekutiny. Aby ste skrátili čas kysnutia, zvolte program 4—RYCHLÝ alebo 6—SUPER RYCHLÝ. Chlieb vyberte z formy hneď po upečení. Pred rozkrájaním ho nechajte 15 minút vychladnúť, najlepšie na drevenej podložke.
- j) Použite menšie množstvo droždia, eventuálne zredukujte množstvo všetkých surovín o 1/4 z uvedeného množstva.

XII. POZNÁMKY K RECEPTOM

1. SUROVINY

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

- Základné suroviny — tekutiny, múku, cukor, soľ, cukor a droždie (možno použiť suché aj čerstvé droždie) ovplyvňujú úspešný výsledok prípravy cesta a chleba. Vždy použite správne množstvo v správnom pomere.
- Ak chcete pripravovať cesto hneď, použite zohriate suroviny. Ak si prajete nastaviť funkciu odloženého zapnutia, odporúčame použiť chladné suroviny, aby sa predišlo príliš skorému kysnutiu droždia.
- Margarín, maslo a mlieko ovplyvňujú chuť a vôňu chleba.
- Aby kôrka bola svetlejšia a tenšia, môžete znížiť množstvo cukru až o 20 % a výsledok bude stále dobrý. Ak uprednostňujete 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. Pri použití žitnej múky je nutný kvások. Obsahuje baktérie kyseliny mliečnej a octovej, ktoré spôsobujú, že je chlieb ľahký a jemne nakyslý. Kvások si môžete vyrobiť sam, je však nutné počítať s časom potrebným na jeho prípravu. V našich receptoch preto používame kvások v prášku, koncentrát, ktorý je možné kúpiť v balíčku s obsahom 15 g (na 1 kg múky). Údaje v recepte je nutné dodržiavať, inak sa chlieb bude drobiť. Pokiaľ použijete kvások v prášku v inej koncentrácii (balíček s obsahom 100 g na 1 kg múky), je potrebné zredukovať množstvo múky: 1 kg asi o 80 g, príp. ďalej prispôbiť recept.

2. PRISPÔSOBENIE DÁVOK

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

- **Tekutiny/múka:** Cesto by malo byť ľahké (ale nie veľmi) a ľahko miesiteľné, nesmie však zostať vláknité. Ľahkým miesením by ste mali získať pekný, okrúhly bochník ktorý sa nelepí na steny formy. Neplatí to v prípade cereálnych alebo celozrnných ciest, ktoré sú ťažšie. Cesto po prvom miesení asi po 5 minútach skontrolujte. Ak je veľmi vlhké, po troške pridávajte múku, aby ste dosiahli správnu konzistenciu. Ak je príliš suché, po lyžiciach pridávajte vodu. Tieto úpravy by mali byť prevádzané postupne (nie viac ako 1 lyžicu naraz) a vždy je treba počkať, či sa pridanie prejaví. Cesto môžete zhodnotiť ešte pred začiatkom pečenia tak, že sa ho ľahko dotknete končekmi prstov. Cesto by malo klásť mierny odpor a otlaky prstov by postupne mali zmiznúť.
- **Nahrádzanie tekutín:** Ak recept predpisuje použitie vlhkých prísad (napríklad tvaroh, jogurt), zmenšíte množstvo tekutín na predpokladaný celkový objem. Ak pridávate vajcia, vyšľahajte ich v odmerke a potom doplňte na predpokladané množstvo tekutiny.
- **Ak žijete vo výške viac ako 750 m nad morom, cesto vykysne rýchlejšie.** V takomto prípade odoberte z predpísaného množstva droždia štvrtinu až polovicu kávovej lyžičky. Tieto pokyny rešpektujte aj v prípade, že použitá voda je veľmi mäkká.
- **Zlepšujúce prípravky: pri pečení** môžete do zmesi pridávať rôzne zlepšujúce prípravky (napr. chlebestar, chlebovit, topmix, essirol, vital, falco, emulger a pod.).

3. VÁŽENIE A ODMERIAVANIE PRÍSAD, POSTUP ICH PRIDÁVANIA

- Tekutiny odmerajte priloženou odmernou nádobou. Pre odmeriavanie čajových lyžičiek a polievkových lyžíc použite dvojstrannú odmerku. Množstvo odmerané odmerkou musí byť zarovnané, nie vrchovaté. Nesprávne množstvo má za následok zlé výsledky.
- Vždy ako prvé odmerajte a pridajte tekutiny, potom sypké prísady a na záver droždie. Pri priamom kontakte s tekutinou droždie príliš rýchlo reaguje (je to chyba pri použití odloženého zapnutia), preto treba priamemu kontaktu zabrániť.
- Pri meraní používajte vždy rovnaké merné jednotky. To znamená, že ak recept predpisuje použiť 1 lyžicu prísad (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 PECŇOV 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 5-SLADKÝ alebo 10-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 12-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).
- Pretože nemôžeme nijako ovplyvniť kvalitu používaných surovín ani ďalšie faktory ako napr. okolitú teplotu, vlhkosť vzduchu a pod., nemôžeme prevziať zodpovednosť za to, či sa chlieb pečený podľa našich receptov skutočne stopercentne podarí.

CYKL	PROGRAM										
	1. KLASIK		2. TOASTOVÝ		3. CELOZRNŇNÝ		4. RYCHLÝ	5. SLADKÝ		6. SUPER RYCHLÝ	
	1,13 kg	0,9 kg	1,13 kg	0,9 kg	1,13 kg	0,9 kg	1,13 kg	1,13 kg	0,9 kg	1,13 kg	0,9 kg
PRÍPRAVY	3:00 hod.	2:53 hod.	3:40 hod.	3:33 hod.	3:35 hod.	3:27 hod.	2:10 hod.	2:55 hod.	2:50 hod.	1:38 hod.	1:28 hod.
H1 – miesenie	12	11	12	11	12	11	11	12	12	10 A	10 A
K1 – kysnutie	18	18	38	38	23	22	8	3	3	-	-
H2 – miesenie	13 A	12 A	13 A	12 A	13 A	12 A	9 A	13 A	13 A	5	5
K2 – kysnutie	27	27	37	37	37	37	–	37	37	-	-
K3 – kysnutie	45	45	50	50	65	65	32	45	45	33	28
PEČENIE	65	60	70	66	65	60	70	65	60	50	45
PRIHRIEVANIE	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

CYKL	PROGRAM							
	7. BEZLEPKOVÝ		8. TĚSTO	9. MARCELÁDA	10. DORT	11. SENDVIČ		12. PEČENÍ
	1,13 kg	0,9 kg				1,13 kg	0,9 kg	
PRÍPRAVY	3:30 hod.	3:25 hod.	1:30 hod.	1:20 hod.	1:50 hod.	3:00 hod.	2:55 hod.	0:10–1 hod
H1 - miesenie	12	12	15	-	6	15	15	–
K1 - kysnutie	16	16	5	Čas 15 min., Teplota 106 °C, Ohrev v cykloch zap/vyp 15 s/15 s, pokiaľ teplota < 105 °C	5	40	40	–
H2 - miesenie	12 A	12 A	7	-	10A	8 A	8 A	–
K2 - kysnutie	55	55	23	-	9	22	22	–
K3 - kysnutie	50	50	40	Čas 45 min., Teplota 106 °C, Miesenie v cykloch zap/vyp 0,5 s/4,5 s, Ohrev v cykloch zap/vyp 15 s/15 s pokiaľ teplota < 105 °C	30	40	40	–
PEČENIE	65	60	-	20	80	55	50	10-60
PRIHRIEVANIE	60	60	-	-	60	60	60	60

A – zvukový signál na pridanie prísad

USER MANUAL

Dear customer, thank you for purchasing our product. Please read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep these instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.

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 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.
- **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!**
- The appliance is not intended for individuals (including children) of which physical, sensory or mental disability or lack of experience and knowledge disallows safe use of the appliance if not under supervision or if not instructed on the use of the appliance by a person in charge of their safety. Children should be under supervision to avoid playing with the appliance.
- Do not use the appliance for heating of rooms!
- Do not place any objects onto the bread maker.
- Do not use the appliance with a program, timer or any other component which switches the appliance automatically as there is a risk of fire if the appliance is covered or incorrectly placed.
- 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.
- Do not place the appliance onto unstable, fragile or flammable surfaces (e.g. glass, paper, plastic, wooden painted boards and various fabrics/tablecloths).
- 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**).
- It is not permissible to adjust the surface of the appliance in any way (e.g. by means of self-adhesive wall-paper, foil, etc.)!
- Use only original accessories made by the producer. Use of any other accessories may pose a danger to the operator.
- Never cover the space between the housing and the baking pan and do not insert any objects here (e.g. fingers, spoons etc.). The space between the housing and the baking pan must be free.
- Never cover the appliance in order to prevent internal fire hazard.
- 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.
- 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.
- 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. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES (Fig. 1)

A – bread maker

- A1 – control panel
- A2 – baking area
- A3 – lid

- A4 – view window
- A5 – power cord
- A6 – cover
- A7 – pilot lamp

B – baking pan

- B1 – holder

C – kneading blades

D – measuring spoon small/large (5/15 ml)

E – measuring cup (200 ml)

F – hook remover

III. CONTROL PANEL

1) DISPLAY – BASIC SETTINGS

After turning the appliance on, the display will show basic settings (i.e. **BASIC**-KLASIK program) and a beep sound will be heard. The colon between the numbers does not flicker.

- Number 1 shows what program was selected.
- Numbers 3:00 show completion time for the program selected.

Note

During use, the display can be used to monitor the progress of the program selected. As the program progresses, the numbers of time shown are decreasing. For one-hour heating, 0:00 is displayed on the display and the colon between the number flickers. Following heating the programmed time is displayed on the display. The pilot lamp **A7** indicates of the appliance.

2) START/STOP BUTTON

The button is used for turning the program on and off.

- A beep signal will be heard after pressing the **START/STOP** button (short beep) and mixing/kneading will activate within three seconds (does not apply to the program 9 and 12)
- A beep signal for about 3 seconds (long beep) will be heard after pressing and holding the **START/STOP** button for 2 seconds and the program will end. The same procedure applies for termination of 60 minutes keeping warm of the bread maker.

3) BARVA (COLOR) BUTTON

The button is used for setting of requested browning colour of your bread (SVĚTLÝ-LIGHT, STŘEDNÍ-MEDIUM, TMAVÝ-DARK). The (▲) on the display shows selected bread color. Does not apply to programs 8-TĚSTO (DOUGH), 9-MARMELÁDA (JAM),

4) VELIKOST (SIZE) BUTTON

This button is used for setting required bread weight for individual programs, i.e.

0.9 kg, 1.13 kg (see the recipes table). The (▲) on the display shows selected bread size. Does not apply to programs 4-SUPER RYCHLÝ (SUPER FAST), 8-TĚSTO (DOUGH), 9-MARMELÁDA (JAM), 10-DORT (CAKE), 12-PEČENÍ (BAKING).

- **0.9 kg size** (2.0 LB) = for small bread,
- **1.13 kg size** (2.5 LB) = for large-sized bread.

The content of the pan enables preparation of food (bread, cake, dough, meat loaf) up to the maximum weight of 1.3 kg.

5) MENU BUTTON

The button is used for selection of the program required. Numbers of the display show the program selected and its pre-set baking time. You can also use the **COLOR** (BARVA) button to define crust colour and the **OBJEM** (SIZE) button to set the bread weight. Modification of these parameters will automatically change baking times (more time or less time required).

6) - + (TIME) BUTTONS

The buttons are used for setting the time required for bread baking and preparation time and other foods for program 4-**RYCHLÝ** (QUICK), 6-**SUPER RYCHLÝ** (SUPER FAST), 9-**MARMELÁDA** (JAM), 12-**PEČENÍ** (BAKING) cannot be set for delayed start. For remaining programs it is used for setting of delayed start. The delayed start can be set from 10 minutes up to 13 hours. The setup time will be added to the preparation time, i.e. the display will show time required for the program to run.

Example:

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

Attention

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

LIST OF PROGRAMS

1. KLASIK (CLASSIC)

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

2. TOASTOVÝ (TOAST)

The program is intended for light bread, French bread with crispy crust and light crumb. This setup allows more time for kneading/mixing and rising required for „fluffy“ structure of French bread. Note: A baguette is not the final form.

3. CELOZRNÝ (WHOLE-WHEAT)

The program indented for baking of whole wheat bread from flour with low gluten content. This setup allows longer time for kneading/mixing, rising (i.e. swelling up the grains) and pre-heating.

4. RYCHLÝ (QUICK)

The program is intended for baking of white, wheat and rye bread. This bread is smaller with denser crumb. Bread size may not be set in this program.

5. SLADKÝ (SWEET)

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

6. SUPER RYCHLÝ (SUPER FAST)

The program is intended for baking of white, wheat and rye bread. This setup shortens time required for kneading/mixing, rising and subsequent baking to minimum. This bread is smaller with denser crumb. Water (or other liquid ingredients) of temperature 48 – 50 °C must be used for this program.

7. BEZLEPKOVÝ (GLUTEN-FREE)

The program is intended for baking of gluten-free bread.

8. TĚSTO (DOUGH)

The program is intended for kneading/mixing and rising of dough without baking. Various ingredients for various types of bakery products may be used (e.g. bread croissants, pizza etc.). If subsequent baking is required, set crust colour and program type. Cake size and colour may not be set in this program.

9. MARMELÁDA (JAM)

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

10. DORT (CAKE)

The program is intended for kneading/mixing of ingredients (e.g. for cake) then baked for a set time. We recommend first mixing the ingredients into two portions and pouring them to the baking pan. Cake size may not be set in this program.

11. SENDVIČ (SANDWICH)

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

12. PEČENÍ (BAKING)

The program is intended for baking of brown bread, cakes or mincemeat. The program is preset to 10 minutes. However, baking time may be adjusted by the - + (TIME) button if needed. Max baking time is one hour. Cake size may not be set in this program.

IV. BREAD MAKER FUNCTIONS

THE BEEP SOUND WILL ACTIVATE:

- if you press any of the program buttons (one short or long beep).
- during the second kneading cycle of programs 1-**KLASIK** (CLASSIC), 2-**TOASTOVÝ** (TOAST), 3-**CELOZRNÝ** (WHOLE WHEAT), 4-**RYCHLÝ** (QUICK), 5-**SLADKÝ** (SWEET), 6-**SUPER RYCHLÝ** (SUPER FAST) 7-**BEZLEPKOVÝ** (GLUTEN-FREE), 10-**DORT** (CAKE), 11-**SENDVIČ** (SANDWICH) signalling that cereals, fruits, nuts or other ingredients may be added (10 beeps):
- when the program set is completed (10 beeps),
- when the one-hour keeping warm set is completed (1 beep),
- when the safety function activates (5 beeps).

SAFETY FUNCTION

- If you want to use the bread baker immediately after previous baking and if the appliance baking space temperature is too high (over 45 °C), pressing the **START/STOP** button will show **HHH** on the display and 5 beeps will be heard. The appliance may not be operated. Therefore, open the lid or remove the baking pan and wait for cooling the appliance down (does not apply to program 9, 12).
- If **EEO** appears on the display following the **START/STOP** button is pressed, bring the appliance to a service centre.
- If **LLL** appears on the display and a beep signal (5 beeps) is heard following the **START/STOP** button is pressed, the temperature of the baking pan is too low. The bread maker must be put into a warmer place and must be left there to acclimatize (does not apply to program 9, 12).
- If **E EO** or **E E1** appears on the display following the **START/STOP** button is pressed, bring the appliance to a service centre.
- In case of power failure during operation, the appliance remembers the program setup for about ten minutes. In case of power failure for more than 10 minutes (the display shows basic settings), the process will not recover and the bread baker must be turned on again. This is possible only when the program was not interrupted later than during the kneading phase. Then, you can continue by setting your own program (delete already finished working cycles). However, if the dough was in the last rising phase and the power failure lasts for longer time, the dough may not be used again and restart with new ingredients is required.
- Please note that for safety reasons the bread maker does not have upper heating and therefore, upper bread crust is not as dark as from the bottom and all sides.

V. PREPARATION FOR USE AND PROGRESS OF BAKING

Unpack the bread baker and accessories. Remove all adhesive foils, stickers or paper from the appliance. Before first use, wash the parts in contact with foods in hot water with a detergent, rinse properly with fresh water and wipe or let it dry. **Put all dried parts back to the bread baker and let the lid open.** Then, set the program **12-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 to an electric socket. Hold the pan **B** with both hands, slide it to the appliance and push to lock it in the centre of the baking space **A2**.

Tilt the handle. We recommend greasing the shafts and blades with suitable heat-resistant fat/margarine for easier removal of the blade from the bread. Then, insert the kneading blade **C** on the shaft in the baking pan. Slide the blade on the shaft with the flat area down. Use the spoon and cup **D, E** 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 **A3**. Using suitable buttons **MENU, BARVA (COLOUR), VELIKOST (SIZE), - + (TIME)**, set the required program on the control panel **A1**. 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. Then the appliance turns one hour keeping warm program; if you require no keeping warm program, press the **START/STOP** button for about 2 seconds to finish the program.

Note

- For heavy type dough, e.g. those of high content of rye flour, we recommend changing of addition of the ingredients - first dried yeast, then flour and add water as the last ingredient to ensure proper kneading. If you use delayed start function, the yeast must not come in premature contact with water.
- If you are adding ingredients after the beep signal is heard, we recommend:
 - 1) dried fruit, cheese, chocolate = cut into ca. 5 mm cubes,
 - 2) nuts = chop finely (do not use too many of them, they degrade the performance of gluten),
 - 3) herbs = follow the recipe, max. 1–2 teaspoons,
 - 4) oily ingredients, smoked meat and bacon = cut into ca. 5 mm cubes and sprinkle them lightly with flour, it will work better,
 - 5) olives, fresh fruit, fruit preserved in alcohol = follow the recipe, the water contents in these ingredients could influence the final quality of bread.
 - 6) seeds = the use of big and hard seeds may damage (scratch) the surface finish of the baking pan and kneading blade. This change however does in no way impact on the quality of the surface and is not a reason for the appliance to be replaced for this purpose under warranty.
- If the bread is too light at the end of the baking program, use the **PEČENÍ (BAKING)** program for further browning. To do this, press the **START/STOP** button, then select **12-PEČENÍ (BAKING)** and press the **START/STOP** button again.
- When using the appliance, you will hear an inherent clicking sound (while kneading = clicking, while baking or heating up = cracking). This is normal and the appliance will not be replaced for this purpose under warranty.
- Pets (e.g. exotic birds) may be responsive to the smell/odour, vapours and smoke arising during the preparation of food. Therefore it is recommended that the food should be prepared in another room.
- If unusual signs appear on the display, disconnect the appliance from the electric socket and connect it again.

END OF PROGRAMMED PHASES

Open the lid after program end. Using oven gloves, hold the baking pan firmly and remove baking pan **B** from the bread maker. Put it upside down on a heat-resistant solid surface (e.g. cutting board). If the bread will not go out to the board, move the kneading blade

backward and forward until the bread is released. If the kneading blades is stuck in the bread, use **F** to remove it easily. Then, let the bread cold down. Use electric slicer or a special toothed blade knife for slicing the bread. Store remaining bread in a plastic bag or a utensil. You can store the bread for up to three days at room temperature. If longer storage of the bread is needed, wrap it in the plastic bag or utensil and store it in a freezer. Store for max 10 days. Whereas the home-made bread does not contain any preservatives, its shelf life is not generally longer than the same of shop-purchased bread.

Note

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

VI. FREQUENTLY ASKED QUESTIONS RELATED TO BAKING

BREAD STUCK ON THE PAN AFTER BAKING

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

HOW TO AVOID HOLES IN THE BREAD DUE TO THE KNEADING BLADES?

You can remove the kneading blade with flour coated fingers before the last dough rising phase. (See timing of the program phases).

DOUGH RISES OVER THE PAN EDGE

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

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

BREAD IS NOT RISEN SUFFICIENTLY

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

WHEN IT IS POSSIBLE TO OPEN THE LID DURING OPERATION?

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

FLOUR

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

WHAT IS WHEAT WHOLE GRAIN FLOUR?

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

WHAT NEEDS TO BE DONE WHEN USING RYE FLOUR?

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

HOW MANY DIFFERENT FLOURS EXIST AND HOW ARE THEY USED?

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

NUMBER CODES OF FLOUR TYPES

- 00 Wheat fine-ground flour, light
- T 400 Wheat semi-coarsely ground flour, selection
- T 405 Wheat semi-coarsely ground flour made from grains with sprouts and bran removed; it is the „lightest“ and „the least“ whole grained.
- T 450 Coarse ground flour
- T 512 Bakery special wheat flour
- T 530 Light fine-ground wheat flour - bakery special
- T 550 Semi-coarsely ground light wheat flour
- T 650 Semi-light fine-ground wheat flour
- T 700 Consumer ground light wheat flour
- T 1000 Fine-ground dark wheat flour (bread)
- T 1050 Bread wheat flour
- T 1150 Bread flour
- T 1800 Coarsely-ground whole grained wheat flour; fine-ground whole grained

RYE FLOURS

T 500 Rye light

T 930 Rye dark (bread)

T 960 Rye bread

T 1150 Rye fine-ground bread flour

T 1700 Rye whole grained

YEAST

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

SALT

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

BUTTER/FATS

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

SUGAR

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

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

WATER

Always use water of room temperature, best at 22 °C. Water can be fully or partially replaced by milk or other liquids.

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.

WHY IS MARMALADE TOO LIQUID?

Home-made marmalade is usually more liquid than purchased one. Keep the marmalade in your fridge for 24 hours to stiffen. If it remains slightly liquid it will be better to spread it. Home-made marmalades are great as topcoats for ice-creams. Do not re-boil already made marmalade. For the next baking try the following:

- 1) check whether fruit is not overripe
- 2) dry fruits after washing
- 3) use pectin for better results.

HOW TO AVOID SPLASHING THE MARMALADE OUT OF THE PAN DURING AGITATING?

Cut fruits into small pieces and do not use more fruits than specified in the recipe. Use aluminium foil to create a protective strip around the upper edge of the baking pan (about 5 cm). Do not cover the whole form, otherwise no steam can escape.

VII. CLEANING AND MAINTENANCE

Turn off and disconnect the appliance from power supply by unplugging the plug from electric socket before maintenance! Clean cooled down appliance only and after every use! Before the first use, we recommend coating the baking pan and the kneading blades with heat resistant fat and warm them in the baker for about 10 minutes. Clean (polish) the baking pan from the fat using a paper napkin after cooling down. This is to protect the non-adhesive surface. Repeat the procedure after some time, if required. Use a mild detergent for cleaning. Do not use chemicals, gasoline, oven cleaners or abrasive or otherwise damaging detergents. Use a dampen rag to remove all the ingredients and crumbs from the lid, housing and baking space. **Never soak the bread baker in water or fill the baking space with water!** Wipe the outer areas of the baking pan with a dampen rag. Use a detergent to clean inner areas of the pan. Clean the blades and shafts immediately after use. If the blades is retained in the pan, it will be harder to remove it 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.

Storage

Ensure the bread maker is cold before storage. Store the bread maker in a safe and dry place, out of the reach of children and incapacitated people.

VIII. FREQUENTLY ASKED QUESTIONS RELATED TO THE BREAD BAKER

Problem	Cause	Solution
Smoke from baking space or ventilation slots.	The ingredients stick to the baking area or outer side of the baking pan.	Disconnect power supply and clean the baking pan or the baking space.
Crumb collapses and bottom of the loaf is moist.	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 blade.	Move with the shaft backwards and forwards until the bread comes out. Clean the kneading blades and shaft after baking. If necessary, fill the baking pan with warm water for 30 minutes. Then, the kneading blades can be easily removed and cleaned.

Problem	Cause	Solution
The ingredients are not mixed correctly and the bread is not baked correctly.	Improper program setting. During operation of the baker, the lid was opened several times. Long-term power failure during bread baker operation. Rotating of the kneading blade is blocked.	Check the program selected and other settings. Do not open the lid after the last rising. See Chapter IV. Functions of the bread baker. Check whether the kneading blade is blocked by grains etc. Remove the baking pan and check whether the shaft rotates freely. If not, please contact the customer service.
The baking pan lifts up during kneading.	Too thick dough. The kneading blade is 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 HHH .	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.

IX. ENVIRONMENT



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

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

X. TECHNICAL DATA

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

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.

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

TROUBLESHOOTING:

- 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.
- d) 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.
- e) Use fresh and properly stored ingredients.
- f) Reduce total quantity of ingredients; in no case use more flour than specified. Alternatively, reduce quantity of all ingredients by 1/3.
- g) Modify amount of liquid. If ingredients used contain water, water added must be decreased appropriately.
- h) In case of humid weather, reduce water content by 1-2 tablespoons.
- i) When hot, do not use the delayed start function. Use cold liquids. To shorten rising time, select the 4-RYCHLÝ (QUICK) or program 6-SUPER RYCHLÝ (SUPER FAST). 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).
- j) Use less yeast or reduce quantity of all ingredients by 1/4 of amount specified.

XII. NOTICES TO RECIPES

1. INGREDIENTS

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

- The most important ingredients such as liquids, flour, salt, sugar and yeast (either standard or dried) influence successful result of dough and bread result. Always use the right quantity at proper ratio.
- Use warm ingredients if dough has to be prepared immediately. If you wish to use the delayed start function, we recommend using of cold ingredients to prevent premature rising of yeast.
- Margarine, butter and milk influence taste and smell of the bread.
- To have crust lighter and thinner, you can reduce sugar content by 20 % without effect of successful baking result. Replace sugar with honey if you prefer softer and lighter crust.
- If you want to add cereals, let them soak over night. Reduce flour and liquid content (up to 1/5). Yeast is absolutely necessary for rye flour.
- If you want to have especially light bread, rich to ingredients supporting bowel activity, add wheat bran to dough. Dosing is one tablespoon per 500 g of flour and increase liquid amount by one tablespoon.
- Fermentation is necessary for rye flour. It contains bacteria of lactic acid and acetic acid and they cause the bread is light and finely acid. You can produce the ferment, however you must take into account time required for its production. Therefore, our recipes use powdered ferment, a concentrate that can be purchased in a 15 g sack (per one kg of flour). Keep proportions in the recipe to avoid splitting of the bread. If you use powdered ferment in a different concentration (a 100 g sack per 1 kg of flour), you must reduce amount of flour: 1 kg by about 80 g or adjust the recipe accordingly.

2. ADJUSTMENT OF DOSES

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

- **Liquids/flour**

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

- **Replacement of liquids**

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

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

- **Bread baking supporting products**

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

3. ADDING AND MEASURING OF INGREDIENTS AND QUANTITIES

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

4. WEIGHTS AND VOLUMES OF BREAD

- The recipes below include approximate data related to weights of bread. You will see that weight of pure white bread is lower than of the whole grain bread. This is due to the fact the white flour rises more intensively.
- Despite approximate weight data there may be minor differences. The real bread weight depends much on moisture level of the room during preparation.
- All breads of the highest weight level with substantial portion of wheat are larger and they exceed the baking pan after the last rising. However, the bread will not spill. That part exceeding the pan will brown easily when compared to the bread inside the pan.
- Where the **5-SLADKÝ (SWEET)** program is proposed for sweet breads, you can use ingredients of lower volume also for the **10-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 **12-PEČENÍ (BAKING)** program.
- We recommend baking test bread before real over night bread baking setting to make potential changes, if necessary.
- We can not be liable for perfect results of bread baked according to our recipes because we can not control quality of the ingredients used as well as other factors such as local temperature, air moisture etc.

STAGE OF PREPARATION	PROGRAM										
	1. CLASSIC		2. TOAST		3. WHOLE-GRAIN		4. QUICK	5. SWEET		6. SUPER FAST	
	2.5 LB	2.0 LB	2.5 LB	2.0 LB	2.5 LB	2.0 LB	2.5 LB	2.5 LB	2.0 LB	2.5 LB	2.0 LB
	3:00 hour	2:53 hour	3:40 hour	3:33 hour	3:35 hour	3:27 hour	2:10 hour	2:55 hour	2:50 hour	1:38 hour	1:28 hour
H1 kneading	12	11	12	11	12	11	11	12	12	10 A	10 A
K1 rising	18	18	38	38	23	22	8	3	3	-	-
H2 kneading	13 A	12 A	13 A	12 A	13 A	12 A	9 A	13 A	13 A	5	5
K2 rising	27	27	37	37	37	37	-	37	37	-	-
K3 rising	45	45	50	50	65	65	32	45	45	33	28
BAKING	65	60	70	66	65	60	70	65	60	50	45
HEATING	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

STAGE OF PREPARATION	PROGRAM							
	7. GLUTEN-FREE		8. DOUGH	9. JAM	10. CAKE	11. SANDWICH		12. BAKING
	2.5 LB	2.0 LB				2.5 LB	2.0 LB	
	3:30 hour	3:25 hour	1:30 hour	1:20 hour	1:50 hour	3:00 hour	2:55 hour	0:10–1:00 hour
H1 kneading	12	12	15	-	6	15	15	-
K1 rising	16	16	5	time 15 minutes. Temperature 106 °C, heating in cycles on/off 15 s/15 s if the temperature is < 105 °C	5	40	40	-
H2 kneading	12 A	12 A	7	-	10 A	8 A	8 A	-
K2 rising	55	55	23	-	9	22	22	-
K3 rising	50	50	40	time 45 minutes, temperature 106 °C, kneading in cycles on/off 0.5 s/4.5 s, heating in cycles on/off 15 s/15 s if the temperature is < 105 °C	30	40	40	-
BAKING	65	60	-	20	80	55	50	10-60
HEATING	60	60	-	-	60	60	60	60

After time period, there's "A", signalling that cereals, fruits, nuts or other ingredients may be added (10 beeps):

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, és lehetőség szerint a garancialevéllel, pénztári bizonylattal, csomagolással és a csomagolás belső részeivel együtt gondosan őrizze meg.

I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS

- Első üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el a kezelési útmutatót, tekintse meg az ábrákat és az útmutatót későbbi felhasználás céljaira gondosan őrizze meg. Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és juttassa el azt a készülék esetleges további felhasználójának.
- Ellenőrizze, hogy a típuscímkén feltüntetett adatok megfelelnek-e a hálózati feszültségnek.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozókábel vagy a villás dugó megsérült, ha nem működik szabályszerűen, ha leesett a földre és megsérült. Ezekben az esetekben a készülék biztonságosságát és szabályszerű működését szakszervizben kell ellenőriztetni.
- **A csatlakozó vezeték villásdugóját ne dugja be az el. dugaszolóaljzatba és ne húzza azt ki az el. dugaszolóaljzathoz nedves kézzel és a csatlakozó vezeték meghúzásával!**
- **A termék kizárólag háztartási vagy hasonló célokra készült (ételkészítésre)! Nem készült kommersz alkalmazásra!**
- **Ne használja a kenyérsütőt a szabadban!**
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket. A gyermek ne játszon a készülékkel! Felügyelet nélkül a gyermek nem végezheti el a készülék tisztítását, karbantartását!
- **A kenyérsütőt ne használja a helyiség fűtésére!**
- Ne helyezzen a kenyérsütőre semmilyen tárgyat sem.
- **A készülék működéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót, vagy külön távvezérlő rendszert használni!**
- **Ki nem próbált recept esetében javasoljuk a sütés ellenőrzését!**
- **A kenyérsütőt ne merítse vízbe (még részben sem) és ne tisztítsa azt folyó vízzel!**
- Soha ne kapcsolja be a kenyérsütőt az abba helyezett edény nélkül.
- A kenyérsütő elektromos hálózatra történő csatlakoztatása előtt mindig legyenek abban a sütéshez szükséges nyersanyagok. Száraz állapotban történő felmelegítés során annak károsodása következhet be.
- A sütés kezdete előtt távolítsa el az élelmiszerek esetleges csomagolását (pl. **papírt, PE-zacsót stb.**).
- Ügyeljen arra, hogy a készülék használatakor ne történjen sérülés (pl. **égési sebek, leforrások**). Sütés közben a szellőzőnyílásokból gőz áramlik és a kenyérsütő felülete forró.

- A kenyérsütő használata közben kerülje a fedél forró üvege vízzel vagy más folyadékkal történő érintkezését.
- A kenyérsütő üzemeltetése közben ne helyezze azt más helyre forró állapotban, esetleges felborulás esetén égési sérülés veszélye fenyeget.
- Amennyiben a kenyérsütőből a hozzávalók meggyulladásából származó füst áramlik, tartsa zárva a készülék fedelét, azonnal kapcsolja ki és áramtalanítsa a kenyérsütőt.
- Ne használja a kenyérsütőt más célokra (pl. **nedves állatok, textiltermékek, lábbelik szárítására**) mint amelyeket a gyártó cég javasol.
- Ne használja a kenyérsütőt vízmelegítésre, mivel mészlerakódások történhetnek és az edényben eltávolíthatatlan foltok keletkezhetnek. Ezek a foltok azonban nem ártalmasak az egészségre és semmiesetre sem befolyásolják a kenyérsütő normális működését.
- Ne helyezze a készüléket nem stabil, törékeny vagy éghető alapokra (pl. **üveg, papír, műanyag, lakkozott faanyagú lapokra és különböző szövetekre/abroszra**).
- A kenyérsütőt csak olyan helyen használja, ahol nem áll fenn annak felborulási veszélye és megfelelő távolságban legyen éghető tárgyaktól (pl. **függöny, kárpit, fa stb.**), valamint hőforrásoktól (pl. **kályha, kandalló, elektromos vagy gáztűzhely**) és nedves felületektől (pl. **mosogató, mosdó**).
- Nem megengedett a készülék felületét bármilyen módon megváltoztatni (pl. **öntapadó tapétával, fóliával, stb.**)!
- A készüléket csak gyártó által átadott eredeti tartozékokkal használja. Más tartozékok használata a kezelő személyek részére veszélyes lehet.
- A palást és a sütőforma közötti tér letakarása tilos, ne nyúljon oda kézzel és ne helyezzen oda semmilyen tárgyat (pl. újját, 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 befejeztével kapcsolja le a készüléket az el.hálózatról a villásdugó dugaszoló-aljzatból történő kihúzásával.
- Akadályozza meg, hogy a csatlakozókábel szabadon lógjon, ahol azt gyermekek megérinthetik.
- A készülék hálózati vezetéke nem lehet sérült vagy szakadt, azt forró tárgyakra, vagy nyílt lángba helyezni, vagy vízbe mártani tilos.
- A készülék hordozható, a teljes kikapcsolásához a kétsarkú hálózati csatlakozódugót a konnektorból ki kell húzni.
- Amennyiben a készüléket hosszabbító vezetékhez csatlakoztatja, akkor ügyeljen arra, hogy ez a hosszabbító sérülésmentes legyen és megfeleljen az érvényes szabványoknak.
- Rendszeresen ellenőrizze a készülék csatlakozóvezetéke műszaki állapotát.
- Amennyiben a készülék hálózati vezetéke megsérült, akkor a csatlakozódugót azonnal húzza ki a konnektorból. Az áramütések és az esetleges tüzek megelőzése érdekében a készülék sérült hálózati vezetékét csak márkaszerviz, vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki a készüléken.
- A készüléket csak a rendeltetésének, és az ezen használati utasításban leírtaknak megfelelően használja; A gyártó nem felel a készülék és a tartozékok nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért (pl. **az élelmiszer tönkretétele, sebesülés, égési sebek, leforrázás, tűz stb.**) és nem felelős a készülék jótállásáért, a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

II. A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKAINAK LEÍRÁSA (1. ábra)

A – kenyérsütő

- A1 – működtető panel
- A2 – sütőtér
- A3 – fedél

- A4 – betekintő ablak
- A5 – hálózati vezeték
- A6 – fedél
- A7 – jelzőlámpa

B – sütőedény

- B1 – fogantyú

C – dagasztólapát

D – mérőkanál kicsi / nagy (5/15 ml)

E – mérőpohár (200 ml)

F – dagasztólapát kihúzó kampó

III. MŰKÖDTETŐ PANEL

1) KIJELZŐ – ALAPBEÁLLÍTÁS

A kenyérsütő bekapcsolása után a kijelzőn az alapbeállítás (a KLASIK) jelenik meg, hangjelzés hallatszik (sípólás).

- az **1-es** szám mutatja a kiválasztott programot,
- a **3:00-as** szám a kiválasztott program teljes időtartamát mutatja,
- a nyíl és a felirat a kenyér héjának a beállított színét mutatja (VILÁGOS, KÖZEPES, SÖTÉT),
- a nyíl és a felirat a kenyér beállított súlyát mutatja (KISEBB, NAGYOBB),

A kenyérsütő hálózathoz való csatlakoztatása utáni alapbeállítása (nagyobb méret és közepes barnulási fok). A jelzőlámpa **A7** jelzi a készülék. Működés közben a kijelzőn látható a program lefolyása. A készülék a program időtartamát visszafelé számolja. Egyőzés felmelegítés során a kijelzőn állandóan a 0:00 érték látható (a számok közötti kettőspont villog). A felmelegítés befejeztével a kijelző a program szerinti időt jelzi (a számok közötti kettőspont nem villog).

2) START/STOP GOMB

Ezzel a gombbal lehet bekapcsolni, kikapcsolni a programokat és a „pauza” mód aktiválására.

- a START/STOP gomb megnyomását követően hangjelzés (rövid síphang) hallatszik, és kb. 3 másodperc múlva a dagasztólapát megkezdí a keverést / dagasztást (kivéve a 9-es és 12-es programokat).
- a START/STOP gomb megnyomását és benyomva tartását követően 2 másodperc múlva hangjelzés hallatszik (hosszú síphang), majd a program kikapcsol. Ez a parancs a kenyérsütő 60 perces meleg tartási funkció befejezésére is érvényes

3) BARVA (SZÍN) GOMB

Ezzel a gombbal lehet a kenyér héjának a színét beállítani (VILÁGOS, KÖZEPES, SÖTÉT). A nyíl (▲) és a felirat mutatja a kenyér héjának a beállított színét. Nem vonatkozik az 8-TÉSZTA, 9-LEKVÁR programokra.

4) VELIKOST (MÉRET) GOMB

A gombbal lehet beállítani a kész kenyér súlyát az egyes programokban: 0,9 vagy 1,13 kg-ra (lásd a táblázatot és a recepteket). A nyíl (▲) és a felirat mutatja a kenyér beállított súlyát. Nem vonatkozik az 4–**SZUPER GYORS**, 8–**TÉSZTA**, 9–**LEKVÁR**, 10–**TORTA**, 12–**SÜTÉS** programokra.

- méret **0,9 kg** (2.0 LB/font) = kisebb méretű kenyér,
- méret **1,13 kg** (2.5 LB/font) = nagyobb méretű kenyér.

Az edény űrtartalma lehetővé teszi az ételkészítést (kenyér, torta, tészta, vagdalt) egészen a max. 1,3 kg tömegig.

5) MENU (NYOMÓ) GOMB

Ezzel a gombbal lehet kiválasztani az egyes programokat. A kijelzőn megjelenik a program száma, valamint a program előre beállított teljes időtartama. Továbbá a **BARVA** (SZÍN) gombbal a kenyér héjának színét, a **OBJEM** (MÉRET) gombbal pedig a kenyér tömegét lehet beállítani. Ez utóbbi paraméterek kiválasztása esetén automatikusan megváltozik a program teljes időtartama (hosszabb vagy rövidebb lesz).

6) - + (IDŐ) GOMB

Ezzel a gombbal lehet beállítani a kenyérsütés időpontját. A 4-**GYORS**, 6-**SUPER GYORS**, 9-**LEKVÁR**, 12-**SÜTÉS** programokat nem lehet későbbre időzíteni. Az elkészítési időtartama – órákban és percekben - a konkrét program idejéhez hozzáadódik. A maximális beállítható idő 10 perc és 13 óra között lehetséges. A beállított idő az előkészítési időhöz hozzáadódik, azaz a kijelzőn a választott program befejezési ideje jelenik meg. Ebben a funkcióban az alapanyag későbbi hozzáadását jelző sípoló hang ki van kapcsolva.

Például:

Most 20 óra 30 perc van, és a kenyérnek másnap reggel 7 órára kell késznek lennie, tehát 10 óra 30 perc múlva. Nyomja meg a + (IDŐ) gombot egészen addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a 10:30 érték, tehát a kenyér a pillanatnyi idő (20:30) és a beállított elkészülési idő között teljesen elkészül. A beállítást a **START/STOP** gomb megnyomásával hagyja jóvá. Az időzítést 10 perces lépésekkel lehet beállítani.

Figyelmeztetés:

- Az időkapcsoló funkcióját (azaz a késleltetett indítást) csak olyan receptúráknál használja, amelyeket már előzőleg sikerrel próbált ki, ezeket a receptúrákat a későbbiekben ne változtassa meg.
- A felesleges tészta túlfolyhat és ráéghet a fűtőtestre.
- A nyersanyagok sütőformába történő helyezésekor mindenekelőtt folyadékot öntsön abba, majd lisztet és a végén szárított élesztőt adjon hozzá. A program indítási ideje során az élesztő nem léphet érintkezésbe a folyadékkal, mivel az idő előtt kezdene hatni és a tészta ill. a kenyér a későbbi sütés folyamán összeesne.
- Ne használja az időkapcsoló funkciót gyorsan romlandó hozzávalók esetén, mint pl. tej, tojás, gyümölcsfélék, joghurt, sajt, hagyma stb. mivel azok az éjszaka során megromolhatnak!

- A kenyérsütőt csak 18 °C fölötti hőmérsékletű helyiségekben használják. Az élesztő ugyanis 17 °C és annál magasabb hőmérsékleten kezd hatni. Ha ugyanis a kenyérsütőt hűvösebb helyiségben helyeznék el, akkor nem biztos, hogy a tészta jól megkelne. A program befejezését jelző akusztikai kijelzést (csipogást), nem lehet kikapcsolni, így az éjszaka is hallatszik majd.

A PROGRAM JEGYZÉK

1. KLASIK (HAGYOMÁNYOS)

A programmal hagyományos fehér búzakenyeret, vagy barna rozskenyeret, illetve fűszernövényekkel, vagy mazsolával készült kenyeret lehet sütni. Ezt a programot használják a leggyakrabban.

2. TOASTOVÝ (FRANCIA KENYÉR)

A programmal könnyű, ropogós héjú és könnyű belű francia kenyeret lehet sütni. Ebben a programban hosszabb a dagasztás/keverés és a kelés ideje, hogy a kenyér jellege felfűjtabb, a francia kenyereket jellemző struktúrájú legyen.
Megjegyzés: a kész kenyér azonban nem lesz bagett formájú.

3. CELOZRNÝ (TELJES KIÖRLÉSŰ)

A programmal magokat tartalmazó, alacsony sikértartalmú lisztből lehet kenyeret sütni. Ebben a programban hosszabb a dagasztás/keverés, kelés és előmelegítés ideje, hogy a magok jobban megpuhuljanak.

4. RYCHLÝ (GYORS)

A programmal fehér-, búza- vagy rozskenyeret lehet gyorsan sütni. Az így sült kenyér kisebb, és a bele nehezebb.

5. SLADKÝ (ÉDES)

Az édes típusú, és a KLASIK programnál ropogósabb héjú kenyerek sütéséhez.

6. ULTRA RYCHLÝ (SZUPER GYORS)

A programmal fehér-, búza- vagy rozskenyeret lehet gyorsan sütni. Ebben a programban a dagasztás/keverés, kelés és a sütés ideje a minimális értékekre van beállítva. Az így sült kenyér kisebb, és a bele nehezebb. Ehhez a programhoz 48 – 50 °C meleg vizet (vagy más meleg folyadékot) kell használni.

7. BEZLEPKOVÝ (SIKÉRMENTES)

A programmal sikermentes kenyeret lehet sütni.

8. TĚSTO (TÉSZTA)

A programmal más eszközben való sütéshez lehet a tésztát megdagasztani, keverni és keleszteni. A tésztához különböző alapanyagokat használhat, és a tésztából különböző péksüteményeket és ételeket készíthet (pl. kiflit, zsemlet, pizzát stb.). Amennyiben a kenyérsütőben szeretné megsütni a tésztát, akkor be kell állítani a megfelelő súlyt, a héj színét és a program típusát. Ebben az üzemmódban nem lehet szint és méretet beállítani.

9. MARMELÁDA (LEKVÁR)

Ezzel a programmal dzsemeket és lekvárt vagy friss gyümölcsből kompótot lehet készíteni. Gyakori dőgmekészítésnél javasoljuk egy másik formát beszerezni, amelyet kizárólag erre a célra használ majd. A főzés közben a gyümölcsből felszabaduló savak azt eredményezhetik, hogy az azonos formában sült kenyeret nehezen lehet kiborítani abból. Ebben az üzemmódban nem lehet méretet és szint beállítani.

10. DORT (TORTA)

A programmal olyan alapanyagokat lehet dagasztani és összekeverni (pl. tortához, kalácshoz), amelyet a keverést követően meghatározott ideig kíván sütni. Javasoljuk, hogy az alapanyagokat előbb két részre osztva keverje össze, majd csak ezután öntse a sütőedénybe. Ebben az üzemmódban nem lehet tortaméretet beállítani.

11. SENDVIČ (SZENDVICS)

Ez a program könnyű kenyér sütésére szolgál lágy és durva kenyérhéjjal.

12. PEČENÍ (SÜTÉS)

Ezzel a programmal barna kenyeret, tortát, vagy fasírozott húst lehet sütni. A program alapbeállítása 10 perc. A sütés idejét szükség szerint meg lehet változtatni a - + IDŐ gomb segítségével. A leghosszabb beállítható idő 1 óra. Ebben az üzemmódban nem lehet kenyérméretet beállítani

IV. A KENYÉRSÜTŐ FUNKCIÓI

A KÉSZÜLÉK HANGJELZÉST AD KI:

- amikor bármelyik programgombot megnyomja (1 rövid, vagy hosszú sípolás).
- a következő programoknál: 1-HAGYOMÁNYOS, 2-TELJES KIŐRLÉSŰ, 3-TELJES KIŐRLÉSŰ, 4-GYORS, 5-ÉDES, 6-SZUPER GYORS, 7-SIKÉRMENTES, 10-TORTA, 11-SZENDVICS a második dagasztási ciklus közben, jelzést hallunk, ami azt jelzi, hogy a tésztához hozzá lehet adni az egyéb alapanyagokat, pl. magvakat, gyümölcsöket, dióféléket stb. (10 sípolás),
- amikor befejeződik a beállított program (10 sípolás),
- amikor befejeződik az 1 órás melegen tartás (1 sípolás),
- amikor aktiválódik a biztonsági funkció (5 sípolás).

BIZTONSÁGI FUNKCIÓK

- Amennyiben az előző kenyérsütés után azonnal, ismét használni kívánja a kenyérsütőt, és a belső hőmérséklet még túl magas (**45 °C** felett), akkor a **START/STOP** gomb megnyomása után a kijelzőn a **HHH** felirat jelenik meg, és a készülék folyamatosan 5 sípolás hangot ad ki. A kenyérsütőt ilyenkor nem lehet üzembe helyezni. Nyissa ki a készülék fedelét, vegye ki a sütőedényt, és várja meg, míg a készülék nem hűl le kellő mértékben. A hangjelzést a **START/STOP** nyomógomb benyomásával kapcsolhatja ki (ez nem érvényes a 9, 12. programra).
- Amennyiben a **START/STOP** gomb megnyomása után a kijelzőn a **EEO** felirat jelenik meg, akkor a készüléket szakszervizbe kell vinni.
- Ha a **START/STOP** nyomógomb megnyomása után a kijelzőn az **LLL** felirat jelenik meg és hangjelzés hallatszik (5x sípolás), akkor a sütőforma belső hőmérséklete túl alacsony. Ekkor a kenyérsütőt melegebb környezetbe kell elhelyezni és hagyni kell ehhez a hőmérséklethez alkalmazkodni (ez nem érvényes a 9, 12. programra).
- Amennyiben a **START/STOP** gomb megnyomása után a kijelzőn a **EE0** vagy a **EE1** felirat jelenik meg, akkor a készüléket szakszervizbe kell vinni.

- Amennyiben a működés közben áramkimaradás következik be, akkor a készülék 10 percig tárolja a korábbi beállításokat. Amennyiben az áramkimaradás hosszabb, mint 10 perc, akkor a készülék a beállított programot már nem folytatja. Ekkor a kenyérsütőt ismét be kell kapcsolni. Ezt azonban csak akkor lehet megtenni, ha a program megszakítása nem történt a dagasztás utáni fázisban. Ezután lehet tovább folytatni a tényleges program beállításával (kitörölni a már befejezett munkaciklusokat). Ha azonban a tészta már a kelesztés utolsó fázisában volt és az áramkimaradás hosszabb ideje tart, akkor a tészta már nem használható fel és a folyamatot ismét előlről kell kezdeni új adalékanyagokkal.
- Felhívjuk arra a figyelmet, hogy a kenyérsütő biztonsági okokból nem rendelkezik felső fűtéssel, ezért a kenyérhéj felül nem lesz annyira sötét mint alul vagy az oldal részeken.

V. HASZNÁLATI ELŐKÉSZÜLETEK ÉS A KENYÉRSÜTÉS MENETE

A készüléket és a tartozékait vegye ki a csomagolásból, azokról távolítsa el minden csomagolóanyagot. A készülékről távolítsa el minden tapadó fóliát, öntapadós címkét és papírt. Az első használatba vétel előtt mosogatószeres meleg vízben mosogassa el azokat az alkatrészeket, amelyek közvetlenül kapcsolatba kerülhetnek az élelmiszerekkel, majd alaposan öblítse le tiszta vízzel és szárítsa meg azokat. **A megszáritott alkatrészeket tegye vissza a kenyérsütőbe, és a fedelet hagyja nyitva.** Majd állítsa be a **12-SÜTÉS** programot, és alapanyagok nélkül kapcsolja be a kenyérsütőt 10 percre, majd várja meg, míg a készülék teljesen lehűl. A rövid ideig tartó, gyenge füstképződés nem hiba. A kenyérsütőt állítsa szilárd, sima és száraz felületre (például konyhaasztalra), legalább 85 cm magasra a padlótól, hogy azt a gyerekek ne érhesék el. A hálózati vezeték csatlakozódugóját dugja a fali konnektorba.

A **B** sütőedényt két kézzel fogja meg, helyezze a kenyérsütőbe, és ütközésig addig nyomja be, amíg az megfelelően nem rögzül a sütőtér közepén **A2**. Hajtsa le a fogantyút. Majd a **C** jelű dagasztólapátot dugja a sütőedény tengelyére. A dagasztólapátot úgy dugja a tengelyre, hogy annak a lapos része lefelé álljon. A sütőedénybe, a megfelelő recept szerinti sorrendben, a **D** és **E** mérőedények segítségével tegye bele az alapanyagokat.

Mindig tartsa be azt az alapvető elvet, hogy először a folyékony, majd ezt követően a többi szórható alapanyagokat helyezze be. Zárja le a kenyérsütő **A3** fedelét. Az **A1 kezelő panelen a programgombok MENU/SZÍN/MÉRET/- + IDŐ** segítségével állítsa be a kívánt programot. Végül nyomja meg a **START/STOP** gombot.

A kenyérsütő automatikusan megkezdí a tészta keverését és dagasztását, és azt a tészta megfelelő konzisztenciája eléréséig folytatja. Az utolsó dagasztási ciklus befejeztével a kenyérsütő a belső teret a tészta megkelesztéséhez szükséges optimális hőmérsékletre melegíti fel. Majd a készülék automatikusan átkapcsol sütésre, és a tésztát a program szerinti ideig süti. A sütés befejeztével hangjelzést ad ki a készülék (10 sípolás), ezzel jelzi, hogy a kenyeret, vagy az egyéb süteményt ki lehet venni a készülékből. A kenyérsütő ezt követően 1 órás melegen tartásra kapcsol át. Amennyiben erre a funkcióra nincs szüksége, akkor kb. 2 másodpercig tartsa benyomva a **START/STOP** gombot, ezzel a program befejeződik.

Megjegyzés

- A túl nehéz tésztaféléknél, pl. magas rozsliszt tartalommal, javasoljuk megváltoztatni a hozzávalók adagolási sorrendjét – először a szárított élesztőt, a lisztet tegye bele és folyadékot a végén adagolja, hogy a tészta jól átdagasztódjon. Ha a késleltető időkapcsoló funkciót alkalmazza (késleltetett start), ügyeljen arra, hogy az élesztő ne kerüljön idő előtt érintkezésbe a folyadékkal.
- Ha a hangjelzés után nyersanyagot adagolnak, akkor javasoljuk:
 - 1) szárított gyümölcsöt, sajtot, csokoládét – szeletelje fel kb. 5 mm-es kockákra,
 - 2) dióféléket – apróra zúzni (ne használjon azokból sokat, mivel csökkentik a siker hatását),
 - 3) fűszernövényeket – a recept szerint adagolja, max. 1–2 kanálnyit,
 - 4) zsíros adalékok, füstölt termékek és szalonnafélék – kb. 5 mm-es kockákra aprítani és liszttel enyhén beszórni, könnyebben bedolgozhatóak,
 - 5) olajbogyók, friss gyümölcs, alkoholba áztatott gyümölcsök a recept szerint, ezen nyersanyagok víztartalma befolyásolhatja a kész kenyér minőségét.
 - 6) magfélések – nagy és kemény magvak használata megkárosíthatja (karcosíthatja) a kenyérformák és a dagasztóvilla felületét. Ez a változás azonban semmiképpen nem változtatja meg a felületet és nem jelent okot a készülék reklamációjára.
- Amennyiben a sütés végén a kenyér héja túl világos, akkor a SÜTÉS program segítségével a kenyeret tovább lehet sütni. Ehhez nyomja meg a **START/STOP** gombot, majd válassza ki a **12-SÜTÉS** programot, majd ismét nyomja meg a **START/STOP** gombot.
- A kenyérsütő használata közben jellegzetes kattogás hallatszik a készülékből (dagasztás közben kattánások, sütés vagy melegítés közben – pattogások). Ez normális jelenség, és nem ok arra, hogy a készüléket reklamálja.
- Az élelmiszer készítése közben keletkező illatokra/bűzökre, gőzre és füstre háziállatok érzékenyen reagálhatnak (pl. egzotikus madarak). Ezen ok miatt javasoljuk a táplálék készítését más helyiségben végezni.
- Ha a kijelzőn a nem megszokott jelek jelennek meg, akkor kapcsolja ki a készüléket majd ismételtelen kapcsolja azt be.

A PROGRAM BEFEJEZÉSE UTÁNI MŰVELETEK

A program befejezése után a fedelet hajtja fel. A fogantyú segítségével húzza ki a **B** sütőedényt a készülékből, és fejjel lefelé helyezze le valamilyen szilárd felületre (például deszkára). Amennyiben a kenyér magától nem esik ki a deszkára, akkor a hajtótengelyt finoman mozgassa meg mindkét irányba.

Amennyiben a dagasztólapát a kenyérben marad, akkor azt az **F** kampóval ki tudja húzni. Várja meg, míg a kenyér teljesen lehűl. A kenyér szeleteléséhez elektromos szeletelőt vagy speciális, fogazott élű kést használjon. Ha nem fogyasztják el a teljes kenyeret, akkor a maradékot műanyag zacskóba vagy edénybe helyezze el. A kenyeret szobahőmérsékleten három napig tárolhatja. Ha ennél hosszabb ideig kívánja tárolni, akkor tegye az műanyag zacskóba vagy edénybe és tegye a fagyasztóba. Max. 10 napig tárolja. Mivel a házi készítésű kenyér nem tartalmaz konzerváló adalékokat, annak tárolási ideje nem lehet hosszabb, mint az üzletben vásárolt kenyéré.

Megjegyzés: javasoljuk, hogy a forró alkatrészeket (sütőedényt, fogantyút, dagasztólapátot stb.) csak meleg ellen védő kesztyű használatával fogja meg. Soha ne fejtse ki erőfeszítést a sütőformával szemben, hogy kivegye abból a kész kenyeret!

VI. A SÜTÉssel KAPCSOLATOS KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK

A SÜTÉS UTÁN AZ KENYÉR AZ EDÉNYHEZ RAGAD

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

HOGYAN AKADÁLYOZHATÓ MEG LYUKAK KELETKEZÉSE A DAGASZTÓLAPÁTOK MIAITT 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 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.

LISZT

A kenyérsütés legfontosabb összetevője a liszt, illetve annak gluténtartalma (sikértartalma). Ez a természetes anyag felel azért, hogy a kenyér tartsa az alakját, és az élesztőgombák által termelt széndioxidot is felfogja. Az „erős/tartós” liszt a magas gluténtartalmú (sikértartalmú) liszt jelölése.

MI A TELJES KIÖRLÉSŰ BÚZALISZT?

Minden gabonafajtából készíthető teljes kiörlésű liszt, beleértve a búzát is. A „teljes kiörlés” 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 kiörlésű liszt használatakor viszont, az általános elképzeléssel ellentétben, a kenyér nem lesz sötétebb színű.

MIRE KELL ÜGYELNÜNK A ROZSLISZT HASZNÁLATAKOR?

A rozsliszt egy bizonyos százalék sikért tartalmaz, de ez kevesebb, mint a többi lisztnél. Hogy a kenyér könnyen emészthető legyen, teljes kiörlésű rozslisztból és nagyobb mennyiségű élesztőből készítsük a tésztát.

MILYEN KÜLÖNBÖZŐ LISZTFAJTÁK VANNAK ÉS HOGYAN HASZNÁLJÁK ÖKET?

- a) A kukorica-, rizs- és a burgonyaliszt különösen alkalmas a sikerre érzékenyek vagy olyanok számára, akik malabszorpciós szindrómában vagy gyomorbetegségben szenvednek.
- 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. A kemény búzából készült liszt állagának köszönhetően elsősorban bagettek sütésére alkalmas és keménybúza darával helyettesíthető.

A LISZTEK TÍPUSAI SZÁMKÓDOK SZERINT

00 Síma búzaliszt, világos

T 400 Búzaliszt minőségi félfinom

T 405 félfinom, minőségi búzaliszt, olyan magból őrölt, amelyből eltávolították a csírákat, és a burkolatot (korpát) és tulajdonképpen ez a legvilágosabb és ezért a „legkevesbé” teljes kiörlésű

T 450 Szemcsés búzaliszt (dara)

T 512 Búzaliszt pékségi speciál

T 530 Búzaliszt finom, világos – pékségi speciál

T 550 Búzaliszt félfinom, világos

T 650 Síma búzaliszt, félvilágos

T 700 Búzaliszt világos, konzum

T 1000 Búzaliszt finom, sötét (kenyérliszt)

T 1050 Búza kenyérliszt

T 1150 Kenyérliszt

T 1800 Búzaliszt teljes kiörlésű szemcsés; teljes kiörlésű, finom

ROZSLISZTEK

T 500 Rozsliszt világos

T 930 Rozsliszt sötét, kenyérliszt

T 960 Rozsliszt, kenyérliszt

T 1150 Síma rozsliszt kenyérliszt

T 1700 Teljes kiőrlésű rozsliszt

ÉLESZTŐ

Az élesztő egy élő szervezet. A tésztában szaporodik és széndioxid buborékokat termel, amelyek a tészta kelesztését váltják ki. A házi kenyérsütő készülékekhez a legmegfelelőbb a szárított élesztő használata, mivel az egyszerűbben adagolható. Zacskokban lehet vásárolni és az élesztő erjedése nem cukorhoz kötött. Alacsony a cukortartalmuk, ezért egészségesebbek. A nem felhasznált élesztőt alacsony hőmérsékleten légtömör csomagolásban tárolhatja.

Természetesen felhasználható a friss élesztő is, de ekkor az élesztő friss állapotától függően esetleges eltérő kelési intenzitással kell számolni, az élesztő friss állapotától függően. Alapvetően érvényes, hogy a friss élesztőt a receptben megjelölt folyadékban előre kell keleszteni. 500 g liszthez kb. 10–13 g friss élesztő szükséges, ha a kenyeret a kenyérsütő készülékben sűti, mivel az élesztő a kenyérsütőben levő nedvességben és melegben intenzívebben keleszt, mint az általánosan használt sütőben. Ha a kenyérsütőben csak a tésztát készíti el, a kenyeret pedig rendes sütőben sűti meg, akkor javasolunk 20 g élesztőt felhasználni

SÓ

A só természetesen a kenyeret izesíti. De lelassíthatja az erjedési folyamatot is. A sónak köszönhető, hogy a tészta kemény, kompakt és nem kel meg nagyon gyorsan. A só ugyancsak javítja a tészta struktúráját. Használjon általánosan alkalmazott asztali sót. Ne használjon nagyszemcsés sót vagy pótlányagokat.

VAJ

Kifejezetté teszi az ízt és lágyítja azt, ugyancsak használhat margarint vagy oliva olajat is. Ha vajat használ, akkor azt szeletelje fel kis darabokra, hogy a tészta készítésekor abban egyenlő mértékben eloszljék vagy hagyja azt megpuhulni. 15 g vajat 1 kanál olajjal pótolhat. Ne használjon forró vajat. A zsíradék nem érintkezhet az élesztővel, különben megakadályozhatja annak rehidratálását. Túl sok zsíradék lassítja a kelési folyamatot. Ne használjon sovány krémeket vagy vajpótlókat.

CUKOR ÉS ÉDESÍTŐSZEREK (PL. MÉZ, MELASZ)

A cukor izesíti a kenyeret és részlegesen elősegíti a kenyérhéj barnulását. Ahhoz, hogy a kenyérhéj világosabb és vékonyabb legyen, elegendő a cukor mennyiségét kb. 20 %-kal csökkenteni anélkül, hogy változna a kenyér íze. Ha lágyabb és világosabb kenyérhéjat szeretne elérni, akkor a cukor helyett mézet használjon. A cukrot nem szabad mesterséges édesítőanyagokkal helyettesíteni, mivel azokkal az élesztő nem reagál.

Megjegyzés: ha cukrot használ, akkor néhány fajta szárított élesztő nem biztos, hogy erjedni kezd.

VÍZ

Használjon mindenkor szobahőmérsékletű vizet, a legmegfelelőbb hőmérséklet 22 °C körül legyen.

EGYÉB ALAPANYAGOK

Nagyon sokfajta egyéb alapanyagot is lehet használni, pl. szárított gyümölcs, sajt, tojás, dió, teljes kiőrlésű liszt, fűszerek, gyógynövények stb. Csak Önön múlik. De ne felejtse el, hogy a sajt, a tej és a friss gyümölcsök víztartalma jelentős mértékben befolyásolhatja a kenyér végleges méretét és alakját. Ezért lehetőség szerint szárított alapanyagokat használjon, pl. szárított sajt, tejpor, stb.

A sütés közben szerzett tapasztalatok alapján a szárazabb kenyérreceptekhez adjon több vizet, a nedvesebbekhez pedig több lisztet. Ne felejtse el, hogy a só mennyisége befolyással van a kelési folyamatra. Bizonyos alapanyagokat már a dagasztás előtt betölthet a sütőedénybe, pl. tej- vagy joghurtpor, más alapanyagokat, pl. dió, szárított gyümölcs azonban csak a hangozás után. A dióféléket aprítsa finomra, mivel megsérthetik a kenyér szerkezetét és annak apadását okozhatják.

A sütési folyamat követésekor előre eltalálja, mikor lesz a hangozás.

FELTÉTELEK

A környezeti hőmérséklet nagyon fontos a sütés közben, a hideg és meleg helyiségben sült kenyér méretében akár 15 %-os eltérés is lehet.

A KENYÉR TÁROLÁSA

Az otthon sült kenyér nem tartalmaz semmilyen konzerváló anyagot sem. A tiszta és légmentesen lezárt edénybe elhelyezett kenyér a hűtőben akár 5-7 napig is eláll. A kenyeret le is lehet fagyasztani.

HOGYAN KÉSZÍTHETÜNK KÖNNYEN EMÉSZTHETŐ FRISS KENYERET?

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

MIT LEHET TENNI, HA A KENYÉR ÉLESZTŐÍZÚ?

- Ezt az ízt gyakran cukor hozzáadásával szüntetik meg.
- Tegyen a vízhez 1 evőkanál ecetet a kisebb méretű kenyérhez és 2 evőkanál ecetet a nagyobb kenyérhez.
- Víz helyett használjon írórt vagy kefirrt. 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 nedvességtartalomtól adódik: a klasszikus sütőkemencében sült kenyér a nagyobb sütőtér miatt szárazabb, míg a kenyérsütőben készült kenyér nedvesebb.

MIÉRT VAN MÁS ÍZE A KLASSZIKUS KEMENCÉBEN SÜTÖTT KENYÉRNEK A KENYÉRSÜTŐ BERENDEZÉSÉN KÉSZÍTETT KENYÉRREL SZEMBEN?

Ez az eltérő nedvességi fokozattól függ: A klasszikus sütőkemencében sült kenyér szárazabb, mivel a kemence belső sütőtere nagy, ezzel szemben a kenyérsütő berendezésben készült kenyér nedvesebb.

MIÉRT FOLYÉKONYABB A LEKVÁR?

A házi lekvár gyakran folyékonyabb, mint a vásárolt. Tegye a lekvárt 24 órára a hűtőszekrénybe – a hűtés során megdermed. Ha folyékonyabb marad, akkor azt jobban szét lehet kenni. A házi lekvárok kitűnőek fagyalt mázak készítésére. Kész lekvárt soha ne főzzön újra. További főzésnél próbálja ki a következő tanácsot:

- 1) Ellenőrizze, hogy a gyümölcs nem túl érett-e,
- 2) mosás után a gyümölcsöt szárítsa meg,
- 3) sűrűbb eredmény eléréséhez használjon pektint.

HOGYAN LEHET A LEKVÁR KÉSZÍTÉSE KÖZBEN ELEJÉT VENNI ANNAK A FORMÁBÓL TÖRTÉNŐ KEVERÉS KÖZBENI „KISPRICCELÉSÉT”

A gyümölcsöt vagdalja apróbb darabokra és ne használjon nagyobb mennyiséget, mint ami a receptben szerepel. A sütőforma felső pereme körül alumínium fóliából készítsen védőgallért (kb. 5 cm). Ne takarja be a teljes formát fóliával, mivel főzés közben az megakadályozza a gőzök eltávozását.

VII. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

Az új sütőformát és a dagasztólápatokat javasoljuk az első használat előtt hőálló zsiradékkal bekenni és körülbelül 10 percig melegíteni 160 °C mellett. Lehűlés után tisztítsa meg (fényesítse ki) a sütőformát konyhai törölőpapírral. Ezt a tapadásgátló bevonat védelme érdekében javasoljuk elvégezni. A műveletet időről időre meg lehet ismételni. Tisztításhoz enyhe szerves tisztítószer használjon. Ne alkalmazzon vegyi tisztítószereket, benzint, sütőtisztítót vagy olyan szereket, melyek megkarcolják vagy más módon megsértik a bevonatot. Nedves ronggyal távolítsa el a fedélről, a készülékházról és a sütőtérből a hozzávalók maradékait és a morzsákat. **A készüléket soha se merítse vízbe és soha se töltsön vizet a sütőtérbe!** Az egyszerűbb tisztítás céljából a fedél levehető. Állítsa a fedelet függőleges állásba és húzza le. A sütőforma külső felületét nedves ronggyal törölje le. A belsejét egy kevés mosogatószeres vízzel lehet kitörölni. Mind a dagasztólápatokat, mind pedig a hajtótengelyeket a használat után azonnal meg kell tisztítani. Amennyiben a dagasztólápatok a formában maradnak, akkor később nehezebben távolíthatók el. Ebben az esetben töltsen meg az edényt meleg vízzel és kb. 30 percig hagyja állni. Ezután vegye ki a dagasztólápatokat.

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.

Tárolás

Elhelyezés előtt győződjön meg arról, hogy a kenyérsütő lehűlt állapotban van-e. Biztonságos és száraz helyen tárolja azt, gyermekek és nem önálló személyek részére nem hozzáférhető helyen.

VIII. KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK A KENYÉRSÜTŐVEL KAPCSOLATBAN

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 hálózathoz 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 lejártá előtt.
A kenyér nehezen vehető ki a sütőformából.	A kenyér alsó része hozzáragadt a dagasztólaphoz.	Mozgassa a tengelyt ide-oda mindaddig amíg ki nem esik a kenyér. Sütés után tisztítsa meg a dagasztólaphoz tartozó tengelyeket. Ha szükséges, töltsön 30 percre meleg vizet a sütőformába. Ezután a könnyen kivethetők a megtisztíthatók a dagasztólapok.
A hozzávalók nem keverednek össze és a kenyér nem sül megfelelően.	Helytelen programbeállítás.	Ellenőrizze a kiválasztott programot és a többi beállítást.
	A kenyérsütő működése közben többször kinyitotta a fedelet.	Ne nyissa ki a 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 dagasztólapok forgása blokkolva van.	Ellenőrizze, hogy a dagasztólapok 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 dagasztólapok leblokkolódtak és a sütőforma felfelé nyomódik.	Nyissa ki a készülék fedelét és a tésztához adjon hozzá egy kis folyadékot. Ezután ismételtelen le a fedelet.
A készülék nem indítható el. A kijelzőn HHH felirat jelenik meg.	A készülék az előző sütéstől még túl meleg.	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. ÖKOLÓGIA



Amennyiben a méretek lehetővé teszik, a készülék valamennyi darabján fel van tüntetve a csomagolóanyagok, komponensek és tartozékok gyártására használt anyagok jelei, továbbá azok újrahasznosítására vonatkozó jelzések. A terméken vagy annak kísérő dokumentációjában feltüntetett jelzések azt jelentik, hogy az elektromos és elektronikus termékeket nem szabad a kommunális hulladékokkal együtt ártalmatlanítani. A helyes ártalmatlanítás céljából adja le azokat az arra kijelölt hulladékgyűjtő helyeken, ahol azokat ingyenesen veszik át. A termékek helyes ártalmatlanításával értékes természeti forrásokat segít megőrizni és megelőzi azok nem megfelelő ártalmatlanításból következő potenciálisan negatív hatásait a környezetre és az emberi egészségre. További részleteket kérjen a helyi önkormányzattól vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő helyen. Ezen hulladékanyagok helytelen ártalmatlanítása néhány ország előírásai szerint pénzbírsággal is járhat. Amennyiben a készüléket véglegesen kissejтеzi, javasoljuk annak csatlakozóvezetéke elektromos hálózatról történő lekapcsolásakor a csatlakozóvezetékét levágni, ezzel a készülék használhatatlanná válik.

Terjedelmesebb jellegű karbantartást vagy olyan karbantartást, ami a készülék belső részébe történő beavatkozást igényli, csak szakszervíz végezhet!

A gyártói utasítások be nem tartása a garancia kötelezettségek megszűnését vonja maga után!

X. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a típuscímkén van feltüntetve
Teljesítményfelvétel (W)	a típuscímkén van feltüntetve
Tömeg cca (kg)	6,5
Zajkibocsátási érték	65 dB (A)

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

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

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

Problem	Oka	Megoldása
A kenyér túl gyorsan kel meg	- Túl sok az élesztő, túl kevés a liszt, nem elegendő sómennyiség - Vagy az alábbi okokból néhány	a/b a/b
A kenyér egyáltalán nem kel meg vagy nem elegendően	- Semmi vagy túl kevés az élesztő - Régi vagy lejárt szavatosságú élesztő - A folyadék túl forró - Az élesztő folyadékkal érintkezett - Nem megfelelő vagy lejárt szavatosságú liszt - Túl sok vagy kevés mennyiségű folyadék - Kevés cukor	a/b e c d e a/b/g a/b
A kenyér túlzottan kel és kifolyik sütőformára	- Túl lágy víznél az élesztő jobban erjed - Sok tej befolyásolja az élesztő erjedését	f/k c
A kenyér közepe összeesik. A sütés befejezése után összeesik kenyérben bemélyedés marad	- Tészta térfogata nagyobb a formánál és a kenyér összeesik - Túl sok a folyadék - Az erjedési rövid vagy nem elég idejű túl meleg víz vagy sütőtér esetén vagy túl nagy légnedvességnél - Túl sok az élesztő	a/f a/b/h c/h/i k
A kenyér struktúrája nehéz és csomós	- Túl sok a liszt vagy kevés a folyadék - Kevés élesztő vagy cukor - Túl sok gyümölcs, szemcsés liszt vagy többi hozzávaló valamelyike - Régi vagy lejárt szavatosságú liszt	a/b/g a/b b e
A kenyér közepe nem sült át	- Túl sok vagy túl kevés folyadék - Magas értékű légnedvesség - Recept nedves hozzávalókat tartalmaz	a/b/g h g
Nyitott vagy durva kenyérstruktúra vagy túl sok a lyuk	- Túl sok víz - Só hiányzik - Magas nedvesség, a víz túl forró	g b h/i
A kenyér felülete nem elegendően sült	- A sütőformához mért térfogat túl nagy - Túl sok a liszt, különösen fehér kenyérhez - Túl sok élesztő és kevés só - Túl sok cukor - Édes hozzávalók többlete a cukorhoz	a/f f a/b a/b b
A kenyérszeletek vagy egyenlőtlenek vagy csomósak	- A kenyér nem hűlt le eléggé (a gőz nem távozott el)	j
A liszt a kenyérhéjra ragad	- A liszt dagasztás közben az oldalakon nem került eléggé bedolgozásra	g

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSAI:

- a) Adagolja helyesen a hozzávalókat.
- b) Változtassa meg a hozzávalók adagolását és győződjön meg arról, hogy nem felejtett-e el valamelyiket a tésztához adagolni.
- c) Használjon más folyadékot és hagyja azt szobahőmérsékletre lehűlni.
- d) A receptben előírt hozzávalókat adagolja helyes sorrendben. Alakítson ki kisebb mélyedést a liszt középső részén és helyezze bele a szétmorzsolts vagy a száraz élesztőt. Kerülje az élesztő és a folyadékok közvetlen érintkezését.
- e) Használjon csak friss és helyesen tárolt hozzávalókat.
- f) Inkább csökkentse a felhasznált nyersanyagok összes mennyiségét, semmiképpen se használjon több lisztet, mint amennyit az előírás tartalmaz. Az összes adalékmenyiséget esetenként azok 1/3 részével is csökkentheti.
- g) Módosítsa a folyékony anyagok mennyiségét. Ha vizet tartalmazó hozzávalót használ fel, akkor arányosan csökkentse a hozzáadandó víz mennyiségét.
- h) Túl nedves időjárás esetén a víz mennyiségét 1-2 leveses kanállal csökkentheti.
- i) Túl meleg időjárásakor ne kapcsolja be a késleltetett startot. Hideg folyadékokat használjon. A kelesztési idő rövidítése céljából válassza az 4-GYORS vagy a 6-NAGYON GYORS programot.
- j) A sütés befejezését követően azonnal vegye ki a sütőformából a kenyeret és annak felvágásáig
- k) Használjon kisebb mennyiségű élesztőt, illetve csökkentse az előírt valamennyi hozzávalók mennyiségét 1/4 részükkel.

XII. MEGJEGYZÉSEK A RECEPTHEZ

1. HOZZÁVALÓK

Mivel mindegyik hozzávalónak specifikus szerepe van a kenyér sikeres sütésében, azok kimérése éppen olyan fontos, mint adagolási sorrendjük.

- A legfontosabb hozzávalók, mint a folyadékok, liszt, só, cukor és élesztő (itt lehet friss vagy száraz élesztőt használni) befolyásolják a tészta előkészítését és a kenyérsütés eredményét. Használjon mindig helyes mennyiséget és helyes arányban.
- Ha a tésztát azonnal előkészíti akkor használjon meleg hozzávalókat. Ha a késleltetett bekapcsolást kívánja alkalmazni, akkor hideg hozzávalókat használjon, hogy az élesztő ne kezdjen túl korán erjedni.
- Margarin, vaj és a tej a kenyér ízét és illatát is befolyásolják.
- Ahhoz, hogy a kenyér héja világosabb és vékonyabb legyen, a cukor mennyiségét lehet csökkenteni 20%-kal a sütés eredménye befolyásolása nélkül. Ha lágyabb és világosabb kenyérhéjat szeretne elérni, akkor cukor helyett mézet használjon.
- cereális magvakat azok hozzáadása előtt hagyja az éjszakán át áztatni. Csökkentse a liszt és a folyadékok mennyiségét (azok 1/5 részével). Rozslisztnél az élesztő használata nélkülözhetetlen.
- Ha különlegesen könnyű kenyeret szeretne készíteni, amely a bélrendszer tevékenységét serkenti, akkor adjon a tésztához búzakorpát. Annak megfelelő adagolása 500 g-ra 1 leveses kanál és növelje a folyadék mennyiségét is 1 leveses kanállal.

- Rozsliszt esetén kovászt kell hozzáadni. A kovászból lévő tejsav- és ecet baktériumok a kenyeret könnyűvé teszik és azt enyhén savanykás ízzel látják el. A kovászt otthon is elkészítheti program segítségével) de annak elkészítési idejét is figyelembe kell venni. Receptjeinkben ezért kovászport használunk, ami egy koncentrátum, amelyet 15 g-os zacskóban vásárolhat meg. (1 kg lisztre elegendő). A recept előírásait be kell tartani, különben a kenyér morzsalódik majd. Ha eltérő koncentrációjú kovászport használ (1 kg lisztre 100 g-os csomagolásban) akkor a liszt mennyiségét csökkenteni kell: 1 kg mennyiséget kb. 80 g-al, esetleg a receptet még jobban meg kell változtatni.

2. AZ ADAGOK HOZZÁALKÍTÁSA

Ha az adagokat növelni vagy csökkenteni kell, akkor ügyeljen arra, hogy az eredeti receptben szereplő arányok betartásra kerüljenek. Tökéletes eredmény elérésére tartsa be a hozzávalók alábbiakban közölt adagolási alapszabályait:

• Folyékony anyagok/liszt

A tészta puha legyen (ne túlzottan) és könnyen dagasztható anélkül, hogy megszálasodna. Könnyed dagasztással olyan golyóvá álljon össze, ami nem ragad a forma falára. Ez azonban nem vonatkozik az olyan nehezebb tésztafélékre, mint a teljeskiőrlésű rozsból készülő vagy a cereális kenyérnél. 5 perccel az első dagasztás befejeztével ellenőrizze a tésztát. Ha túl nedves, adjon hozzá lisztet kis adagokban, amivel eléri a tészta helyes állapotát. Ha viszont a tészta túl száraz, akkor dagasztás közben kanalként adjon hozzá vizet. Ezeket a módosításokat fokozatosan kell elvégezni, (egy kanálnál nem többet egyszerre) és mindig meg kell várni az adagolás hatását. A tészta minőségét a sütés kezdete előtt úgy ellenőrizheti, hogy azt ujjával könnyedén benyomja. A tészta kis ellenállású legyen és az ujjnyomok fokozatosan el kell hogy tűnjenek.

• Folyadékok pótlása

A receptben előírt, nedvességet tartalmazó hozzávalók (pl. túró, joghurt stb.) hozzáadásakor csökkenteni kell azok feltételezett összes mennyiségét. Tojások felhasználásakor keverőpohárban verjék fel azokat és a pohár tartalmát egészítse ki további előírt folyadékokkal.

• Magas fekvésű helyeken (750 m tengerszint feletti magasságnál) a tészta gyorsabban kel majd.

Ilyen esetben az élesztő mennyiségét csökkenteni lehet 1/4 ill. 1/2 kávéskanálnyi mennyiséggel annak kelése arányos csökkentésére. Ugyanez érvényes túl lágy víz esetén is.

• Javító tulajdonságú készítmények

Sütés közben a keverékhez különböző javító tulajdonságú készítményeket tehet hozzá (pl. chlebostar, chlebovit, topmix, essiol, vital, falco, emulger stb.).

3. A HOZZÁVALÓK ADAGOLÁSA ÉS KIMÉRÉSE VALAMINT AZOK MENNYISÉGE

- A folyadékokat a mellékelt mérőedénnyel mérje ki. A kávéskanálnyi és leveses kanálnyi mennyiségek mérésére használjon kétoldalú mérőedényt. A mérőedényben mért mennyiség mindig vízszintesre simított felületű legyen, ne pedig kúpos. Helytelen mennyiség rossz eredményeket vált ki.
- Elsődlegesen mindig folyadékot adagoljon, az élesztőt csak a végén tegye hozzá. Hogy az élesztő túl gyors aktiválódását elkerülje (különösen késleltetett bekapcsolás beállítása esetén), akkor meg kell akadályozni az élesztő és a folyadék közvetlen érintkezését.
- Mérés közben használjon mindig azonos mértékegységet. A grammal kifejezett tömeget pontosan kell mérni.

- A milliméter mértékű jelöléseknél jól használható a mellékelt mérőpohár, ami 50 és 200 ml közötti skálával rendelkezik.
- Gyümölcsök, dióféleségek vagy cereális hozzávalók esetén: ha további hozzávalókat kíván adagolni, akkor azt a hangjelzést követően külön programmok segítségével teheti meg. Ha a hozzávalókat túl korán adja hozzá, akkor dagasztás közben azok összeesőznek.

4. A KENYÉR TÖMEGE ÉS TÉRFOGATA

- A receptekben megtalálja a kenyér tömegére vonatkozó közelítő adatokat. Észreveheti azt, hogy a tiszta fehér kenyér tömege kisebb, mint a teljes kiőrlésű kenyéré. Ez annak az eredménye, hogy a fehér liszt jobban megkel.
- A közelítő tömegértékek ellenére kisebb különbségek jelentkezhetnek. A kenyér tényleges tömege sokban függ a helyiség levegője nedvességtartalmától a kenyér előkészítése idején.
- Valamennyi búza alapú kenyér jelentős térfogatot ér el és az utolsó kelesztés után a legnagyobb tömegű kivitelnél eléri az edény peremét. A kenyér azonban nem folyik ki. A formán kívül levő kenyér könnyebben barnul a forma belsejében levő kenyérhez viszonyítva.
- Ahol az édes kenyérhez a **5-ÉDES** program alkalmazását javasolják, a hozzávalók kisebb adagokban is felhasználhatók az **10-TORTA** programhoz is könnyű kenyér készítéséhez.

5. A SÜTÉS EREDMÉNYEI

- A sütés eredménye a helyi adottságoktól függ (lágú víz, magas relatív légnedvesség érték, tengerszint feletti magasság, a hozzávalók konzisztenciája stb.). Ezért a receptek adatai olyan referencia pontokat képeznek, amelyeket megfelelő mértékben módosítani lehet. Ha egyik vagy másik recept nem sikerül tökéletesen, ne veszítse el a kedvét. Igyekezzen megtalálni annak okát és próbálkozzon ismét az egyes részarányok megváltoztatásával.
- Ha a sütés után a kenyér túl világos akkor azt megbarníthatja a **12-SÜTÉS** program segítségével.
- Tanácsosnak tartjuk próbakenyér sütését, az éjszakai tényleges funkció beállítása előtt, úgyhogy szükség esetén elvégezheti a kellő változtatásokat.
- Mivel sem a felhasznált nyersanyagok minőségét sem egyéb tényezőt, mint pl. a környezeti hőmérsékletet, légnedvességet stb. nem befolyásolhatjuk, ezért nem felelhetünk a receptjeink alapján készült kenyér tényleges, százszázalékos sikeréért.

	PROGRAM										
	1. HAGYOMÁNYOS		2. FRANCIA KENYÉR		3. TELJES KIÖRLÉSŰ		4. GYORS	5. ÉDES		6. SZUPER GYORS	
	1,13 kg	0,9 kg	1,13 kg	0,9 kg	1,13 kg	0,9 kg	1,13 kg	1,13 kg	0,9 kg	1,13 kg	0,9 kg
SÜTÉSI FÁZIS	3:00 hod.	2:53 hod.	3:40 hod.	3:33 hod.	3:35 hod.	3:27 hod.	2:10 hod.	2:55 hod.	2:50 hod.	1:38 hod.	1:28 hod.
H1 – dagasztás	12	11	12	11	12	11	11	12	12	10 A	10 A
K1 – kelés	18	18	38	38	23	22	8	3	3	-	-
H2 – dagasztás	13 A	12 A	13 A	12 A	13 A	12 A	9 A	13 A	13 A	5	5
K2 – kelés	27	27	37	37	37	37	–	37	37	-	-
K3 – kelés	45	45	50	50	65	65	32	45	45	33	28
Sütés	65	60	70	66	65	60	70	65	60	50	45
Melegen tartás	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

	PROGRAM							
	7. SIKÉRMENTES		8. TÉSZTA	9. LEKVÁR	10. TORTA	11. SZENDVICS		12. SÜTÉS
	1,13 kg	0,9 kg				1,13 kg	0,9 kg	
SÜTÉSI FÁZIS	3:30 hod.	3:25 hod.	1:30 hod.	1:20 hod.	1:50 hod.	3:00 hod.	2:55 hod.	0:10–1 hod.
H1 - dagasztás	12	12	15	-	6	15	15	-
K1 - kelés	16	16	5	Idő: 15 perc Hőmérséklet: 106 °C Fűtés ciklusa: be/ki 15 s/15 s, amennyiben a hőmérséklet < 105 °C	5	40	40	-
H2 - dagasztás	12 A	12 A	7	-	10A	8 A	8 A	-
K2 - kelés	55	55	23	-	9	22	22	-
K3 - kelés	50	50	40	Idő: 45 perc Hőmérséklet: 106 °C, Keverés ciklusa: be/ki 0,5 s/4,5 s, Fűtés ciklusa: zap/vyp 15 s/15 s amennyiben a hőmérséklet < 105 °C	30	40	40	-
Sütés	65	60	-	20	80	55	50	10-60
Melegen tartás	60	60	-	-	60	60	60	60

A – A hangjelzési funkció bekapcsol: annak kijelzésére, hogy a cereáliát, a gyümölcsöt a dióféléket vagy más hozzávalót hozzá lehet adni

eta 3150

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Szanowni Państwo, dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania, należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je na przyszłość. Dotyczy to także gwarancji, dowodu zakupu oraz – jeśli to możliwe – wszystkich części oryginalnego opakowania.

I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym wprowadzeniem urządzenia do użycia uważnie przeczytaj całą instrukcję obsługi, przeglądaj obrazki a instrukcję zachowaj do późniejszego wglądu. Wskazówki w instrukcji należy uważać za część urządzenia i przekazać jakimkolwiek następnemu użytkownikowi urządzenia.
- Skontroluj, czy dane na tabliczce znamionowej odpowiadają napięciu w Twoim gniazdku elektrycznym. Wtyczka przewodu zasilania musi być podłączona do gniazdka instalacji elektrycznej, która jest zgodna z normami.
- Nigdy nie używaj urządzenia, jeżeli jest uszkodzony przewód zasilania, wtyczka lub urządzenie nie pracuje właściwie, upadło na ziemię i się uszkodziło. W takich przypadkach zanieś urządzenie do serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i właściwego działania.
- **Wtyczki przewodu zasilania nie wkładaj do gniazdka elektrycznego i nie wyjmuj mokrymi rękami i nie ciągnij za przewód zasilania!**
- **Urządzenie przeznaczone jest tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym i do podobnych celów (przygotowanie pokarmu)! Nie jest przeznaczone do wykorzystania komercyjnego!**
- **Nie używaj wypiekacza na zewnątrz!**
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia, oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane o bezpiecznym korzystaniu z tego urządzenia oraz zagrożeń wiążących się z jego używaniem. Bawienie się urządzeniem jest zabronione dzieciom. Czyszczenie i konserwacja bez nadzoru dorosłych jest dzieciom zabroniona.
- **Nie używaj wypiekacza chleba do ogrzewania pomieszczenia!**
- Na urządzenie nie można umieszczać żadnych przedmiotów.
- Nie należy używać urządzenia z programem, zegarem lub z jakąkolwiek inną częścią, która automatycznie włącza urządzenie, ponieważ istnieje ryzyko pożaru, gdy urządzenie jest zakryte lub nieodpowiednio umieszczone.
- **Zalecamy kontrolować urządzenie podczas pieczenia z niewypróbowanego jeszcze przepisu!**
- **Wypiekacza nigdy nie zanurzać do wody (ani częściowo) i nie myć pod bieżącą wodą!**
- Nigdy nie włączaj wypiekacza bez włożonego naczynia.

- Przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego muszą być w wypiekaczu odpowiednie składniki do pieczenia. Przez zagrzanie w stanie suchym mogłoby dojść jego uszkodzenia.
- Przed pieczeniem usuń ze składników ewentualne opakowanie (np. **papier, PE–worki itd.**).
- Przy manipulacji z urządzeniem postępuj tak, aby nie doszło do poranienia (np. **spalenia, oparzenia**). W trakcie pieczenia powstaje gorąca para, która wydostaje się z otworów wentylacyjnych, powierzchnia wypiekacza jest gorąca.
- Podczas używania wypiekacza wystrzegaj się pochłaniania gorącego szkła na pokrywie wodą lub inną cieczą.
- Urządzenia nie przenoś, jeśli jest gorące, przy ewentualnym przechyleniu grozi niebezpieczeństwo poparzenia.
- Jeżeli z wypiekacza wydostaje się dym, którego przyczyną jest zapalenie przygotowanych składników, pozostaw pokrywę zamkniętą, wypiekacz natychmiast wyłącz i odłącz od sieci elektrycznej.
- Wypiekacza nie używaj do innych celów (np. **do suszenia zwierząt, produktów tekstylnych, obuwia itp.**) niż zaleca producent.
- W wypiekaczu nigdy nie ogrzewaj wody, bowiem mogłoby dojść do wytworzenia osadu wapnia i niedających się usunąć plam w naczyniu. Plamy te są jednak nieszkodliwe i w żadnym przypadku nie wpływają na normalne działanie wypiekacza.
- Nie należy umieszczać urządzeń na niestabilne, delikatne i łatwopalne podkłady (np. **szkło, papier, płytki z tworzywa sztucznego, lakierowane drzewo i inne tkaniny/obrusy**).
- Wypiekacza używaj tylko na miejscach, gdzie nie grozi jego przewrócenie i w dostatecznej odległości od przedmiotów palnych (np. **zasłony, firanki, drzewo itd.**), źródła ciepła (np. **piece, kuchenki elektryczne/gazowe**) i powierzchni wilgotnych (np. **umywalki, zlewy,**).
- Zakazane jest w jakikolwiek sposób modyfikować powierzchnię urządzenia (np. używając samoprzylepną tapetę, folię, itp.)!
- Urządzenia używaj tylko z oryginalnymi akcesoriami od producenta. Użycie innych akcesoriów może stanowić niebezpieczeństwo dla osób obsługujących.
- Nigdy nie zakrywaj przestrzeni między obudową i formą do pieczenia i nie wsuwaj żadnych przedmiotów (np. palce, łyżki, itd.). Przestrzeń między obudową i formą do pieczenia musi być wolna.
- Z punktu widzenia bezpieczeństwa pożarowego wypiekacz odpowiada **EN 60 335-2-6**. W brzmieniu tej normy chodzi o urządzenia, które można używać na stole lub podobnej powierzchni z tym, że w kierunku głównego promieniowania ciepła, musi być przestrzegana bezpieczna odległość od powierzchni palnych min. 500 mm a w kierunkach pozostałych min. 100 mm.
- Po zakończeniu pracy odłącz urządzenie od prądu wyjmując wtyczkę przewodu zasilania z gniazdka elektrycznego.
- Należy unikać, aby kabel wisiał swobodnie przez krawędź blatu, gdzie mogłyby dosięgnąć dzieci.
- Kabel nie może być uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty, przez otwarty płomień, nie może być zanurzony do wody.
- Urządzenie jest przenośne i jest wyposażone w ruchomy przewód z wtyczką, która zabezpiecza dwubiegunowe odłączenie od sieci.
- W razie potrzeby użycia przedłużacza, należy użyć kabel nieuszkodzony odpowiadający aktualnym normom.
- Regularnie sprawdzaj stan przewodu zasilania.

- Jeżeli przewód zasilania tego urządzenia jest uszkodzony, natychmiast odłącz urządzenie od sieci. Przewód musi być wymieniony przez producenta, jego technika lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby nie dopuścić do urazu prądem lub pożaru.
- Urządzenia nigdy nie używaj do żadnego innego celu, tylko do tego, do jakiego jest przeznaczone i opisane w tej instrukcji obsługi!
- Producent nie jest odpowiedzialny za szkody powstałe przez niepoprawne obchodzenie się z urządzeniem i akcesoriami (np. **zniszczenie składników, poranienie, uszkodzenie urządzenia, pożar itp.**) i nie jest odpowiedzialny za urządzenie w przypadku nieprzestrzegania wyżej wymienionych wskazówek bezpieczeństwa

II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW (rys. 1)

A – urządzenie do pieczenia chleba

- | | |
|---------------------------|-----------------------------------|
| A1 – panel sterujący | A4 – okienko kontrolne (wziernik) |
| A2 – miejsce do pieczenia | A5 – przewód zasilania |
| A3 – pokrywa | A6 – czapka |
| | A7 – światło ostrzegawcze |

B – forma do pieczenia

- B1 – uchwyty wysuwane

C – haki do wyrabiania

D – dozownik mały / wielki (5 / 15 ml)

E – kubek (200 ml)

F – przyrząd do wyciągania haka

III. PANEL STERUJĄCY

1) WYŚWIETLACZ – USTAWIENIA PODSTAWOWE

Po uruchomieniu urządzenia do pieczenia chleba na wyświetlaczu pojawiają się ustawienia podstawowe (tj. program KLASIK) i zabrzmi sygnał dźwiękowy.

- cyfra **1** oznacza, który program był wybrany,
- cyfra **3:00** oznacza czas przygotowania wybranego programu,
- pozycja strzałki z napisem informuje o wybranym kolorze skórki pieczonego chleba (Světlý-jasny, Střední-sredni, Tmavý-ciemny),
- pozycja strzałki z napisem informuje o wybranej wadze pieczonego chleba (Velký-Większa, Malý-Mała).

Podstawowe ustawienia po podłączeniu automatu do prądu (rozmiar WIĘKSZY i kolor skórki ŚREDNI). Lampka kontrolna A7 wskazuje funkcji urządzenie. Podczas pracy można na wyświetlaczu obserwować przebieg programu. Z biegiem czasu, cyfry stopniowo się zmniejszają. Podczas godzinowego ogrzewania wyświetlacz nadal pokazuje 0:00 (dwukropek między cyframi miga). Po podgrzaniu, na wyświetlaczu pojawi się zaprogramowany czas (dwukropek między cyframi nie miga).

2) PRZYCIŚK START/STOP

Przycisk służy do włączenia i zakończenia programu.

- Po naciśnięciu przycisku **START/STOP** zabrzmi sygnał dźwiękowy a po ok. 3 sek. Rozpocznie działanie funkcja mieszania/wyrabiania (nie stosuje się w programie 9 i 12),

- Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku **START/STOP** na około 2 sekundy zabrzmi sygnał dźwiękowy (długi dźwięk) i program zostanie zakończony. Postępuj tak również i gdy chcesz ukończyć 60 min. funkcję podtrzymywania temperatury.

3) PRZYCISK BARVA (KOLOR)

Przycisk służy do ustawienia koloru skórki chleba (Světlý-Jasny, Střední-Sredni, Tmavý-Ciemny). Znak na wyświetlaczu (▲) oznacza wybrany kolor skórki chleba. Nie stosuje się w programie **8-CIASTO**, **9-DŻEM**.

4) PRZYCISK VELIKOST (WIELKOŚĆ)

Przycisk służy do ustawienia danej wagi chleba w poszczególnych programach tj. **0,9 kg**, **1,13 kg** (zobacz tabelka i przepisy). Znak na wyświetlaczu (▲) oznaczają wybraną wielkość chleba. Nie stosuje się w programie **4-SUPER SZYBK**, **8-CIASTO**, **9-DŻEM**, **10-TORT**, **12-PIECZENIE**.

- wielkość **0,9 kg** (2,0 LB) = mały chleb,
- wielkość **1,13 kg** (2.5 LB) = duży chleb.

Objętość pojemnika pozwala na przygotowywanie żywności (chleba, ciasta, wyrobów cukierniczych, mięsa mielonego) do maksymalnej wagi 1,3 kg.

5) PRZYCISK MENU (WYBÓR)

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

6) PRZYCISK - + (CZAS)

Przyciski służą do ustawienia danego czasu przygotowania pieczenia chleba. Programu **4-SZYBK**, **6-SUPER SZYBK**, **9-DŻEM**, **12-PIECZENIE** nie można ustawić z funkcją opóźnionego startu. Czas (godziny i minuty) po którym rozpocznie się przygotowanie, musi zostać dodany do podstawowego czasu dla konkretnego programu. Maksymalny czas, który można ustawić wynosi 10 minut do 13 godzin. Ustawiony czas jest dodawany do czasu przygotowania tzn. na wyświetlaczu będzie świecić czas za jaki zostanie skończony wybrany program. Przy tej funkcji nie jest aktywna sygnalizacja dźwiękowa dodania składników.

Przykład:

Jest godzina 20:30 chleb ma być gotowy na drugi dzień o 7:00 rano, tj. za 10 godzin i 30 minut. Wciśnij i przytrzymaj przycisk **+** (**CZAS**), aż na wyświetlaczu pojawi się wartość 10:30 tj. czas (20:30) gdy ma być chleb gotowy. Ustawienie potwierdź przyciskiem **START/STOP**. Wybrany czas jest ustawiony w interwałach 10 minutowych.

Uwaga

- Funkcji czasomierza należy używać tylko do przepisów, które zostały wcześniej przetestowane i tych przepisów nie należy zmieniać.
- Nadmierna ilość ciasta może wypłynąć i przypiec się do elementu grzejnego.

- Po włożeniu składników do formy należy zawsze najpierw wlać płyn, a potem dodać mąkę a na końcu suszone drożdże. W czasie, gdy program jest uruchomiony, drożdże nie mogą wejść w kontakt z cieczą, w przeciwnym wypadku zaczną pracować wcześniej i ciasto - chleb, później nie powiodłoby się podczas pieczenia.
- Przy pracy z funkcją czasomierza nigdy nie używaj składników, które mogą zepsuć się przez noc takich jak mleko, jajka, owoce, jogurt itd.!
- Wypiekacza używaj tylko w pomieszczeniach o temperaturze powyżej 18 °C. Drożdże zaczynają działać dopiero przy temperaturze ok. 17 °C i więcej. Jeśli umieścisz wypiekacz w chłodnym pomieszczeniu, nie gwarantujemy, że ciasto wyrośnie.
- Sygnału dźwiękowego wskazującego zakończenie programu, nie można wyłączyć, zabrzmi więc i w nocy.

LISTA PROGRAMÓW

1. KLASIK (KLASYCZNY)

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

2. TOASTOVÝ (TOASTOWY)

Program przeznaczony do pieczenia lekkiego chleba, chleba francuskiego z chrupiącą skórką i lekkim środkiem. To ustawienie zapewnia dłuższy czas na wyrabianie / mieszanie i rośnięcie, aby dodać puszystości typowej struktury francuskiego pieczywa.

Uwaga: Ostatecznym kształtem nie jest bagietka.

3. CELOZRNÝ (PEŁNOZIARNISTY)

Program jest przeznaczony do pieczenia pełnoziarnistego chleba z mąki z niską zawartością glutenu. To ustawienie posiada dłuższy czas na wyrabianie/mieszanie, rośnięcie (tj. napęczenie ziaren) i podgrzanie.

4. RYCHLÝ (SZYBKİ)

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

5. SLADKÝ (SŁODKI)

Do pieczenia słodkich typów chleba z bardziej chrupiącą skórką niż przy pieczeniu z programem "KLASIK" (KLASYCZNY).

6. SUPER RYCHLÝ (SUPER SZYBKİ)

Program jest przeznaczony do szybkiego przygotowania białego, pszenicznego i żytniego chleba. To ustawienie skraca czas potrzebny do wyrabiania/mieszania, rośnięcia i następnego pieczenia na minimum. Chleb pieczony w tym trybie jest mniejszy i gęstszy w środku. W programie należy koniecznie użyć wody (lub innych ciekłych substancji) o temperaturze 48 – 50 °C.

7. BEZLEPKOVÝ (BEZGLUTENOWY)

Program jest przeznaczony do przygotowania chleba bezglutenowego.

8. TĚSTO (CIASTO)

Program jest przeznaczony do wyrabiania/mieszania i rośnięcia ciasta bez pieczenia. Do przygotowania ciasta możesz użyć różnych surowców do różnych rodzajów pieczywa (np. rogaliki chlebowe, pizza itd.).

Jeżeli chcesz go następnie upiec, musisz ustawić odpowiednią wagę, żądany kolor skórki i typ programu. W tym trybie nie można ustawić wielkości.

9. MARMEŁÁDA (DŻEM)

Program jest przeznaczony do przygotowania dżemu lub marmolady ze świeżych owoców. Przygotowując często dżem, zalecamy opatrzyć się w drugą formę, której można używać tylko do dżemu. Kwasy uwalniane przez owoce podczas gotowania mogą spowodować, że chleb pieczony w tej samej formie będzie trudno wyjąć z formy.

W tym trybie nie można ustawić wielkości i koloru.

10. DORT (TORT)

Program jest przeznaczony do wyrabiania/mieszania surowców (np. na tort, placek), które są następnie pieczone przez określony czas. Zalecamy wcześniej zamieszać składniki w dwóch częściach a te potem wysypać do formy do pieczenia. W tym trybie nie można ustawić wielkości tortu.

11. SANDVIČ (KANAPKA)

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

12. PEČENÍ (PIECZENIE)

Program jest przeznaczony do pieczenia ciemnego chleba, tortów lub mielonego mięsa. Program jest ustawiony na 10 minut. Długość pieczenia możesz jednak zmienić według potrzeby przyciskiem - + (CZAS). Najdłuższe ustawienie jest na 1 godzinę. W tym trybie nie można ustawić wielkości bochenka.

IV. FUNKCJE URZĄDZENIA DO PIECZENIA CHLEBA

ZOSTANIE WŁĄCZONA FUNKCJA SYGNAŁU DŹWIKOWEGO:

- kiedy zostanie naciśnięty jakiegokolwiek z przycisków programowych (1x krótki albo długi dźwięk).
- podczas drugiego cyklu wyrabiania w programach **1-KLASYCZNY, 2-TOASTOWY, 3-PEŁNOZIARNISTY, 4-SZYBKI, 5-SŁODKI, 6-SUPER SZYBKI, 7-BEZGLUTENOWY, 10-TORT, 11-KANAPKA** po sygnale, że cerealia, owoce, orzechy albo inne składniki mogą być dodane (10x dźwięk),
- gdy zakończy się ustawiony program (10x dźwięk),
- gdy zakończy się 1 godz. podgrzewania (1x dźwięk),
- gdy aktywuje się funkcja bezpieczeństwa (5x dźwięk).

FUNKCJA BEZPIECZEŃSTWA

- Jeżeli chcesz użyć wypiekacza natychmiast po poprzednim pieczeniu a jeżeli temperatura wewnętrznej komory wypiekacza jest zbyt wysoka (nad 45 °C), po naciśnięciu przycisku **START/STOP** na wyświetlaczu wyświetli się napis **HHH** i zabrzmi sygnał (5x dźwięk). Wypiekacza nie można uruchomić. Otwórz wieko, ewentualnie wyjmij formę do pieczenia i poczekaj aż wypiekacz wystygnie, (z wyjątkiem programu 9, 12).
- Jeżeli po naciśnięciu przycisku **START/STOP** na wyświetlaczu wyświetli się napis **EEO**, należy urządzenie odnieść do autoryzowanego serwisu.
- Jeśli naciśniesz przycisk **START / STOP** a na wyświetlaczu pojawia się **LLL** i sygnał dźwiękowy (5x dźwięk). Temperatura wewnątrz formy do pieczenia jest zbyt niska. Wypiekacz powinien być umieszczony na cieplejszym miejscu i pozostawiony do aklimatyzacji (z wyjątkiem programu 9, 12).
- Jeżeli po naciśnięciu przycisku **START/STOP/PAUZA** na dyspleju wyświetli się napis **E EO** albo **E E1**, należy urządzenie odnieść do autoryzowanego serwisu.

- Jeżeli podczas pracy dojdzie do wyłączenia prądu, wypiekacz przez czas 10 minut pamięta swoje ustawienia. Jeżeli prądu nie ma dłużej niż 10 minut, proces już się nie odnowi. Wypiekacz należy ponownie włączyć. Można to zrobić tylko wtedy, gdy przerwanie programu nie powstało później niż w fazie wyrabiania. Następnie możesz kontynuować, ustawiając własny program (usuń już zakończone cykle robocze). Jednakże, jeśli ciasto już było w końcowym etapie rośnięcia a awaria trwa dłużej, nie można użyć ciasta i należy rozpocząć od początku z nowych składników.
- Wypiekacz ze względów bezpieczeństwa nie posiada górnego ogrzewania i dlatego skórka na górnej części chleba nie jest jako ciemna, jak dolnej i po bokach.

V. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA I SPOSÓB POSTĘPOWANIA PRZY PIECZENIU

Usuń materiał pakowy, wyjmij urządzenie do pieczenia chleba i akcesoria. Z wypiekacza usuń wszystkie ewentualne folie adhezyjne, nalepki lub papier. Części, które przyjdą do kontaktu z potrawami, przed pierwszym zastosowaniem umyj w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu, dokładnie opłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha, ewentualnie pozostaw do oschnięcia. **Osuszone części poskładaj z powrotem do wypiekacza i pozostaw otwarte wieko.** Następnie ustaw program **12-PIECZENIE** i włącz na 10 minut wypiekacz bez wkładania surowców, następnie pozostaw wypiekacz, żeby wystygł. Ewentualne krótkie zadymienie nie jest usterką.

Umieść wypiekacz na stałą, równą i suchą powierzchnię (np. stół kuchenny), na wysokości minimalnie 85 cm, poza zasięgiem dzieci. Wtyczkę przewodu zasilania **A5** zasunąć do gniazdka. Formę **B** chwycić obydwojema rękami, zasunąć do wypiekacza i przycisnąć tak, aby była mocno zabezpieczona w środku przestrzeni roboczej **A2**. Następnie zasunąć haki **C** na wały w formie do pieczenia. Haki nasunąć na wały tak, aby równą powierzchnią był nakierowany w dół. Do formy za pomocą dozowników **D**, **E** włożyć surowce w kolejności opisanej w przepisie. **Przestrzegaj zawsze podstawowej zasady – najpierw wszystkie ciekłe surowce a potem wszystkie surowce sypkie.** Zamknij pokrywę wypiekacza **A3**. Na panelu sterującym **A1** ustaw żądany program za pomocą przycisk (**WYBÓR/KOLOR/WIELKOŚĆ/- + CZAS**). Na koniec naciśnij przycisk **START/STOP**. Wypiekacz automatycznie miesza i wyrabia ciasto do odpowiedniej konsystencji. Po zakończeniu ostatniego cyklu wyrabiania wypiekacz ogrzewa się do optymalnej temperatury potrzebnej do wyrośnięcia ciasta. Następnie wypiekacz automatycznie ustawi temperaturę i czas pieczenia chleba. Po zakończeniu pieczenia zabrzmi sygnał dźwiękowy (10x dźwięk), chleb lub specjał można wyjąć z wypiekacza. Następnie wypiekacz przełączy się na 1 godz. do programu utrzymywania temperatury, jeżeli nie chcesz tego programu, naciśnij przycisk **START/STOP** na ok. 2 sek., zakończysz tak program.

Uwaga

- Przy typach ciast, które są bardzo ciężkie, np. z dużą ilością mąki żytniej, zalecamy zmienić kolejność składników - najpierw suszone drożdże, mąka a ciecz dodać na koniec, aby ciasto dobrze się wyrobiło. Jeśli używasz funkcji czasomierza (opóźnienia uruchomienia), zadbaj, aby drożdże nie dostały się przedwcześnie do kontaktu z cieczą.
- Jeżeli po zabrzmieniu sygnału dźwiękowego będziesz dodawać składniki zalecamy:
 - 1) suszone owoce, ser, czekoladę = nakroić maksymalnie na około 5 mm kostki
 - 2) orzechy = drobno pokroić (nie należy używać ich zbyt dużo, ponieważ pogorszą działanie glutenu),
 - 3) zioła = według przepisu, maksimum 1-2 łyżeczki,
 - 4) składniki tłuszczowe, kielbasy i bekon = pokroić na maksymalnie 5 mm kostki i lekko

oprószyć mąką,

- 5) oliwy, świeże owoce, owoce w alkoholu = według przepisu, zawartość wody w tych składnikach mogłaby mieć wpływ na końcową jakość chleba,
 - 6) nasiona = używanie dużych i twardych nasion może uszkodzić (porysować) powierzchnię formy i haka. Jednak to nie zmienia właściwości powierzchni i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.
- Jeżeli chleb jest zbyt jasny na końcu programu pieczenia, użyj program **PIECZENIE** w celu jego dalszego dopieczenia. W tym celu naciśnij przycisk **START/STOP**, potem wybierz program **12-PIECZENIE** i ponownie naciśnij przycisk **START/STOP**.
 - Przy używaniu wypiekacza dochodzi do wydawania charakterystycznego dźwięku. Przy wyrabianiu = „szczekanie”, przy pieczeniu lub podgrzewaniu = „pękanie”). To zjawisko jest normalne i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.
 - Na zapachy / nieprzyjemne zapachy, parę i dym powstający podczas przygotowywania posiłków mogą być wrażliwe zwierzęta domowe (np. ptaki egzotyczne). Z tego powodu zalecamy przygotowywanie wykonywać w innym pomieszczeniu.
 - Jeśli na wyświetlaczu pojawią się nietypowe znaki, należy odłączyć urządzenie od zasilania, a następnie podłączyć go ponownie

KONIEC ZAPROGRAMOWANYCH FAZY

Po zakończeniu programu otwórz pokrywę. Za pomocą rękawic kuchennych mocno chwyć za formę i wyjmij formę **B** z wypiekacza. Jeżeli chleb nie wypadnie z formy na podkładkę, poruszaj hakiem kilka razy tu i tam aż chleb się uwolni. Jeżeli haki zostanie w chlebie, wyjmiesz im za pomocą narzędzia **F**. Potem chleb pozostaw do wystygnięcia. Do krojenia chleba użyj elektrycznej krawalnicy lub specjalnego noża z ostrzem ząbkowanym. Jeśli chleb nie zostanie zjedzony cały, zalecamy resztę przechowywać w plastikowym worku lub pojemniku. Chleb może być przechowywany do 3 dni w temperaturze pokojowej. Jeśli zachodzi potrzeba przechowywania przez dłuższy czas, należy go umieścić w plastikowym worku następnie dać do zamrażarki. Przechowywać maks. 10 dni. Ponieważ w domu upieczony chleb nie zawiera żadnych środków konserwujących, jego czas przechowywania zazwyczaj nie przekracza okresu składowania chleba zakupionego w sklepie.

Uwaga: przy manipulacji z gorącą formą do pieczenia, uchwyt, haki itp. zalecamy używać ochronnych pomocy (np. rękawic kuchennych). Nigdy nie naciskaj na ściany formy pieczącej, aby wyjąć gotowy bochenek!

VI. PYTANIA I ODPOWIEDZI DOTYCZĄCE PIECZENIA

PO UPIECZENIU CHLEB KLEI SIĘ DO NACZYNIA

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

JAK NIE DOPUŚCIĆ DO TWORZENIA SIĘ DZIUR W CHLEBIE, KTÓRE SĄ WYNIKIEM OBECNOŚCI HAKI MIESZAJĄCEGO?

Przed ostatnią fazą rośnięcia ciasta, możesz wyjąć haki - mieszadła palcami pokrytymi mąką. (zobacz „czasowanie faz programów“).

CIASTO PRZEROŚNIE PRZEZ KRAWĘDŹ NACZYNIA

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

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

CHLEB NIE JEST DOSTATECZNIE WYROŚNIĘTY

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

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

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

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

GDY MOŻNA OTWORZYĆ POKRYWĘ WYPIEKACZA PODCZAS PRACY?

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

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

MĄKA

Najważniejszym składnikiem mąki przy przygotowaniu chleba jest gluten. Chodzi o naturalny czynnik, dzięki któremu ciasto trzyma swój kształt i umożliwia zatrzymać dwutlenek węgla produkowany przez drożdże. Mąka „mocna/silna“ termin oznaczający mąkę o wysokiej zawartości glutenu.

CO JEST PSZENICZNA MĄKA PEŁNOZIARNISTA?

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

CO NALEŻY ZROBIĆ PRZY UŻYCIU MĄKI ŻYTNIEJ?

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

ILE JEST RODZAJÓW MAK I JAKIE MAJĄ ZASTOSOWANIE?

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

TYPY MAKI PSZENNEJ

- 00 Mąka pszenna gładka jasna
- T 400 Mąka pszenna luksusowa półgruba
- T 405 Mąka pszenna półgruba luksusowa, zmielona z ziarna, z którego jest usunięty kielek i otręby i jest najjaśniejsza, a więc "najmniejsz" pełnoziarnista
- T 450 Mąka pszenna półgruba (krupczatka)
- T 512 Mąka pszenna do wyrobów piekarskich
- T 530 Mąka pszenna gładka jasna – do wyrobów piekarskich
- T 550 Mąka pszenna półgruba jasna
- T 650 Mąka pszenna gładka,
- T 700 Mąka pszenna jasna konsumpcyjna
- T 1000 Mąka pszenna gładka ciemna (chlebowa)
- T 1050 Mąka pszenna chlebowa
- T 1150 Mąka chlebowa
- T 1800 Mąka pszenna razowa, gruba; razowa, delikatna

MAKI ŻYTNIE

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

DROŻDŻE

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

Można oczywiście również używać świeżych drożdży, jednak należy liczyć się z różną intensywnością rośnięcia, w zależności od tego, czy drożdże są świeże. Zasadniczo, świeże drożdże powinny wyrosnąć w cieczy, wymienionej w recepturze. Na 500 g mąki, potrzeba ok. 10-13 (g) świeżych drożdży, (jeżeli chleb jest pieczony w wypiekaczu, ponieważ drożdże w środowisku wilgotnym i ciepłym jak w wypiekaczu, rośnie intensywniej niż w piekarniku). Jeżeli w wypiekaczu jest przygotowywane tylko ciasto, a chleb pieczony w piekarniku zalecamy użyć 20 g drożdży.

SÓL

Sól oczywiście dodaje smaku, ale może również spowolnić działanie fermentacji. Dzięki soli ciasto jest zwarte i nie rośnie tak szybko. Sól ulepsza również teksturę ciasta. Użyj soli kuchennej. Nie należy używać soli grubej lub substytutów.

MASŁO

Uwyrażnia smak i zmiękcza, możesz również użyć margaryny lub oleju oliwkowego. Jeśli używasz masła, pokrój go na drobne kawałki tak, aby podczas przygotowywania równomiernie rozproszdziło w cieście lub pozostaw go aż zmięknie. 15 g masła można zastąpić 1 łyżką oleju. Nie dodawaj gorącego masła. Tłuszcz nie może przyjść do kontaktu z drożdżami, ponieważ mógłby zabraniać jego rehydratacji. Za dużo tłuszczu spowalnia rośnięcie. Nie używać niskotłuszczowych kremów lub substytutów masła.

CUKIER I SUBSTANCJE SŁODZĄCE (MIÓD, MELASA)

Cukier dodaje smaku i częściowo jest przyczyną zarumienienia skórki. Aby skórka była jaśniejsza i cieńsza, można obniżyć ilość cukru aż o 20 %, nie zmieni się tak smak pieczywa. Jeżeli smakuje Ci raczej miękka i jaśniejsza skórka, zastąp cukier miodem. Cukru nie można zastąpić sztucznymi substancjami słodzącymi, ponieważ drożdże z nimi nie reagują.

Uwaga: jeżeli dodasz cukier, niektóre rodzaje suszonych drożdży nie zaczną fermentować.

WODA

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

POZOSTAŁE SUROWCE

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

WARUNKI

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

SKŁADOWANIE CHLEBA

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

JAK MOŻNA ZROBIĆ ŚWIEŻY CHLEB KTÓRY BYŁBY ŁATWO STRAWNY?

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

CO ROBIĆ, GDY CHLEB MA SMAK DROŻDŻY?

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

DLACZEGO CHLEB PIECZONY W KLASYCZNYM PIECU SMAKUJE INACZEJ NIŻ CHLEB PIECZONY W URZĄDZENIU DO PIECZENIA CHLEBA?

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

DLACZEGO DŻEM JEST ZBYT CIEKŁY?

Dżem domowy jest często bardziej ciekły niż kupowany. Pozostaw go przez 24 godziny w lodówce – zgęstnieje. Jeśli pozostaje trochę bardziej ciekły, będzie lepiej się smarować. Dżemy domowe są przepyszne, jako polewy na lody. Nie gotuj nigdy ponownie już gotowego dżemu. Następnym razem spróbuj zalecenia:

- 1) sprawdź, czy owoce nie są zbyt dojrzałe,
- 2) po myciu z owoce wysusz
- 3) aby dżem był bardziej gęsty użyj pektyny.

JAK PRZY PRODUKCJI DŻEMU MOŻNA ZAPOBIEC „WYTRYSKIWANIU” Z FORMY PODCZAS MIESZANIA?

Owoce pokrój na małe kawałki i nie używaj większych ilości, niż podane w recepturze.

Wokół górnej krawędzi formy zrób z folii aluminiowej pas ochronny (ok. 5 cm).

Nie zakrywaj folią całej formy, podczas gotowania nie mogłaby wydostać się para.

VII. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed każdą konserwacją urządzenie wyłącz i odłącz od sieci elektrycznej przez wyjęcie wtyczki z gniazdka! Czyść zawsze chłodne urządzenie i regularnie po każdym zastosowaniu! Nową formę do pieczenia i haki zaleca się potrzebę przed pierwszym użyciem tłuszczem odpornym na wysokie temperatury i ogrzać je w wypiekaczu przez ok. 10 minut przy 160 °C. Po ich wychłodzeniu, papierową serwetką oczyść formę do pieczenia od tłuszczu. Zaleca się to wykonywać również ze względu na ochronę nieprzylegających powierzchni. Możesz to powtarzać od czasu do czasu. Do czyszczenia użyj delikatnego środka czyszczącego. Nigdy nie używaj substancji chemicznych, benzyny, środków czyszczących do pieców lub detergentów, które rysują lub w inny sposób niszczą powierzchnię. Wilgotną szmatką usuń wszystkie pozostałe składniki i okruszki z pokrywy, płaszcza i przestrzeni do pieczenia. **Nigdy nie zanurzaj wypiekacza do wody i nie napełniaj wodą!** Otrzyj powierzchnie zewnętrzne formy do pieczenia wilgotną szmatką. Powierzchnie wewnętrzne można umyć detergentem. Jak haki, tak i wały napędowe należy czyścić natychmiast po użyciu. Jeżeli haki pozostanie w formie, jego wyjęcie będzie trudne. W takim przypadku napełnij formę ciepłą wodą i pozostaw przez ok. 30 minut. Następnie wyjmij haki. Nie mocz formy do pieczenia zbyt długo we wodzie, wpłynie to na rotację wału. Forma do pieczenia posiada nieprzylegającą powierzchnię. Dlatego nie używaj narzędzi metalowych, które mogłyby podczas czyszczenia porysować powierzchnię. Normalne jest, że w po upływie określonego czasu zmienia się kolor powierzchni. To, ale w żaden sposób nie zmienia właściwości powierzchni.

Składowanie

Przed składowaniem, należy upewnić się, że wypiekacz jest chłodny. Wypiekacz należy składować w bezpiecznym i suchym miejscu, w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób niezdolnych.

VIII. PYTANIA I ODPOWIEDZI DOTYCZĄCE URZĄDZENIA DO PIECZENIA CHLEBA

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Dym wychodzi z przestrzeni pieczenia lub otworów wentylacyjnych.	Składniki przylegają do przestrzeni lub na zewnętrznej części formy do pieczenia.	Odłącz przewód zasilania od gniazdka i wyczyść zewnętrzną część formy do pieczenia lub przestrzeń do pieczenia.
Środek chleba opada opada i na dole jest pieczenia.	Chleb został po upieczeniu i podgrzaniu zbyt długo w formie do pieczenia.	Wymij chleb z formy do pieczenia przed końcem fazy ogrzewania.
Chleb trudno jest wyciągnąć z formy do pieczenia.	Dolna część bochenka przylega do haka wyrabiającego.	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 hak i oczyścić.
Składniki nie są odpowiednio wymieszane 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 haka wyrabiającego jest zablokowane.	Sprawdź, czy haki nie jest zablokowany przez ziarno, itd. Wymij 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 wyrabiania.	Ciasto jest zbyt gęste. Hak jest zablokowany i forma do pieczenia jest wypychana w górę.	Otwórz pokrywę i dodaj trochę płynu do ciasta. Następnie zamknij pokrywę ponownie.
Nie można uruchomić automatu. Na wyświetlaczu pojawi się HHH .	Automat jest jeszcze gorący z poprzedniego cyklu.	Naciśnij przycisk START / STOP , aby anulować dźwięk. Wymij formę do pieczenia i pozostaw do wychłodnięcia. Następnie włóż formę do pieczenia na miejsce, ponownie ustaw program i włącz automat.

IX. EKOLOGIA

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

Wymiana elementów, które wymagają ingerencji do części elektrycznej urządzenia może wykonać wyłącznie serwis specjalistyczny! 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 95/2006/ES włącznie z dodatkami w zakresie bezpieczeństwa elektrycznego.

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

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

PRODUCENT: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Republika Czeska.
IMPORTER: DIGISON Polska sp. z o.o., ul. Krzemieniecka 46, Wrocław 54 613 Poland.

XI. PYTANIA I ODPOWIEDZI DOTYCZĄCE PRZEPISÓW

Problem	Przyczyny	Rozwiązanie
Chleb wyrośnie zbyt szybko	– Zbyt dużo drożdży, zbyt dużo mąki, mało soli – Lub kilka z tych przyczyn na raz	a/b a/b
Chleb wogóle nie wyrośnie lub wyrośnie niedostatecznie	– Brak drożdży lub zbyt mało drożdży – Stare lub przeterminowane drożdże – Zbyt gorący płyn – Drożdże dostały się do kontaktu z płynem – Zły typ mąki lub mąka przeterminowana – Zbyt dużo lub mało płynu – Mało cukru	a/b e c d e a/b/g a/b
Chleb wyrośnie za dużo rozleje się na formę	– Jeżeli woda jest zbyt miękka, drożdże bardziej fermentują – Zbyt dużo mleka wpłynie na fermentację drożdży	f/k c
Środek chleba się obniża Po zakończeniu pieczenia w chlebie jest zagłębienie	– Objętość ciasta jest większa niż forma a chleb się obniży – Zbyt dużo płynu – Fermentacja jest zbyt krótka lub nie jest dość długa z powodu nadmiernej temperatury wody lub dużej wilgoci – Zbyt dużo drożdży	a/f a/b/h c/h/i k
Struktura chleba jest ciężka i grudkowata	– Zbyt dużo mąki lub mało płynu – Mało drożdży lub cukru – Zbyt dużo owoców, grubej mąki lub jednego z pozostałych surowców – Stara lub przeterminowana mąka	a/b/g a/b b e
Środek chleba nie jest upieczony	– Zbyt dużo lub mało płynu – Wysoka wilgotność powietrza – Przepis zawiera wilgotne surowce	a/b/g h g
Otwarta lub gruba struktura chleba lub zbyt dużo dziur	– Zbyt dużo wody chleba lub zbyt dużo dziur – Brak soli – Wysoka wilgotność, gorąca woda	g b h/i
Chleb i na powierzchni jest niedopieczony	– Zbyt duża objętość wobec formy – Zbyt duża objętość wobec formy – Zbyt dużo drożdży i mało soli – Zbyt dużo cukru – Dużo słodkich składników i cukier	a/f f a/b a/b b
Kromki są nierówne lub grudowate	– Chleb nie był dostatecznie schłodzony (nie wyszła para)	j
Mąka na skórce	– Podczas mieszania mąka nie była na bokach dobrze opracowana	g

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW:

- a) Składniki dobrze odmierz.
- b) Surowce dozuj dobrze i sprawdź, czy nie zapomniałeś na niektóre składniki do ciasta.
- c) Użyj innej cieczy lub ochłódź na temperaturę pokojową.
- d) Składniki znajdujące się w przepisie dodawaj w odpowiedniej kolejności. Zrób mały dołek na środku mąki i włóż do niej rozkruszone drożdże lub drożdże suche. Nie dopuść do bezpośredniego kontaktu drożdży z cieczą.
- e) Używaj tylko świeżych i dobrze przechowywanych składników.
- f) Zredukuj całkowitą ilość surowców, w żadnym przypadku nie używaj większej ilości mąki, niż jest zalecane. Ilość wszystkich składników ewentualnie obniż o 1/3.
- g) Zmniejsz ilość płynu. Jeżeli używasz surowców zawierających wodę, porcję wody musisz obniżyć.
- h) W przypadku bardzo wilgotnej pogody obniż ilość wody o 1 - 2 łyżki.
- i) Przy bardzo ciepłej pogodzie nie używaj funkcji późniejszego startu. Używaj zimnych płynów. Aby skrócić czas rośnięcia, wybierz program 4-SZYBKI lub 6-SUPER SZYBKI.
- j) Wyjmij chleb z formy natychmiast po upieczeniu a przed pokrojeniem pozostaw przynajmniej 15 minut do wystygnięcia na odpowiedniej podkładce (np. drewnianej desce).
- k) Używaj mniejszej ilości drożdży, ewentualnie zredukuj ilość wszystkich surowców o 1/4 z przedstawionej ilości.

XII. UWAGI DOTYCZĄCE PRZEPISÓW

1. SKŁADNIKI

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

- Najważniejsze składniki, jak płyn, mąka, sól, cukier i drożdże (można użyć suchych lub świeżych) wpływają na efekt ciasta i chleba. Użyj zawsze odpowiedniej ilości w odpowiednim stosunku.
- Użyj ciepłych składników, jeżeli chcesz ciasto przygotowywać natychmiast. Jeżeli chcesz ustawić funkcję późniejszego włączenia zaleca się użycie zimnych składników, aby nie dopuścić do szybkiego wyrośnięcia.
- Margaryna, masło i mleko wpływają na smak i zapach chleba.
- Aby skórka była jaśniejsza i cieńsza, można obniżyć ilość cukru o 20 % nie wpłynie to na efekt pieczenia. Jeżeli preferujesz miękką i jaśniejszą skórkę, zamiast cukru dodaj miód.
- Jeżeli chcesz dodać cerealia, namocz je na noc. Obniż ilość mąki i płynu (aż o 1/5). W mące żytnie drożdże są niezastąpione.
- Jeżeli chcesz lekki chleb, bogaty na składniki odżywcze potrzebne do pracy jelit, dodaj do ciasta otrąb pszenicznych. Odpowiednie dawkowanie - 1 łyżka na 500 g mąki i podwyższ ilość cieczy o 1 łyżkę. Podczas użycia mąki żytniej, niezbędny jest zaczyn. Zawiera bakterie kwasu mlekowego i kwasu octowego, co sprawia, że chleb jest lekki i trochę kwaśny. Zaczyn można zrobić samemu, ale trzeba wziąć pod uwagę czas poświęcony na przygotowanie. W naszych przepisach, dlatego używamy zakwas w proszku, koncentratu, który można nabyć w paczkach z zawartością 15g (na 1 kg mąki). Dane zawarte w przepisie muszą być przestrzegane, inaczej chleb może się drobić. Jeśli używasz zakwasu w proszku w innym stężeniu (paczuska z zawartością 100 g na 1 kg mąki), potrzeba zredukować ilość mąki: 1 kg o 80 g, lub dostosować przepis.

2. DOSTOSOWYWANIE DAWEK

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

• Ciecz/mąka

Ciasto powinno być miękkie (ale nie zbyt miękkie) i łatwe do wyrabiania, ale nie może stać się włókniste. Przez lekkie wyrabianie powinna wytworzyć się kula, która nie klei się do ścian formy. To nie stanie się w przypadku ciast miękkich z pełnoziarnistego żyta lub z chlebem z cerealiami. Skontroluj ciasto 5 minut po pierwszym wyrobieniu. Jeżeli jest zbyt wilgotne, przez dodanie mąki w małych dawkach, osiągniesz odpowiednią konsystencję ciasta. Jeżeli ciasto jest zbyt suche, dodawaj wodę łyżkami podczas wyrabiania. Zmiany te powinny być przeprowadzane stopniowo (nie więcej niż 1 łyżka na raz), i zawsze należy poczekać na efekt. Ciasto można sprawdzić jeszcze przed rozpoczęciem pieczenia dotykając lekko opuszkami palców. Ciasto powinno stawiać niewielki opór a odciski palców powinny wygładzić się stopniowo.

• Zastępowanie cieczy

Stosując składniki przedstawione w przepisach zawierających ciecz (np. ser, jogurt itd.) należy obniżyć ilość cieczy w stosunku do całkowitej ilości. Przy użyciu jajek ubij je w pojemniku z podziałką i uzupełnij pojemnik dalszą cieczą.

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

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

• Substancje pomocnicze

Przy pieczeniu możesz do mieszanki dodawać różne substancje pomocnicze (np. chlebotar, chlebovit, topmix, essirol, vital, falco, emulger itp.).

3. DODAWANIE I POMIAR SKŁADNIKÓW I ILOŚCI

- Ciecze należy mierzyć dołączonym naczyniem. Do pomiaru w łyżeczkach do herbaty i łyżkach stołowych należy używać dwustronnego kubka pomiarowego. Ilość mierzona dozownikiem musi być wyrównana, nie czubata. Niewłaściwa ilość jest przyczyną złych efektów.
- Zawsze wlej najpierw ciecz a drożdże aż na koniec. Aby nie dopuścić do szybkiej aktywacji drożdży (zwłaszcza przy zastosowaniu późniejszego włączenia), nie może dojść do kontaktu cieczy z drożdżami.
- Do pomiaru używaj zawsze takiej samej jednostki miary. Waga w gramach musi być dokładnie zmierzona.
- Do mililitrowego oznaczenia można użyć dołączonego kubka, który ma podziałkę od 50 do 200 ml.
- Substancje owocowe, orzechowe lub cerealne: Jeżeli chcesz dodać inne substancje, możesz to zrobić za pomocą specjalnych programów po sygnale dźwiękowym. Jeżeli dodasz substancje za wcześnie, będą rozgniecione podczas wypracowywania ciasta.

4. WAGA I OBJĘTOŚĆ CHLEBA

- W niżej przedstawionych przepisach znajdziesz zbliżone dane dotyczące wagi chleba. Zobaczysz, że waga czystego białego chleba jest niższa, niż chleba pełnoziarnistego. Jest tak, ponieważ biała mąka wyrośnie bardziej.

- Przez zbliżone dane dotyczące wagi mogą powstać małe różnice. Skuteczna waga chleba zależy na wilgotności pomieszczenia w czasie przygotowania.
- Wszystkie chleby z większą ilością pszenicy osiągają znaczną objętość i przekraczają krawędź naczynia po ostatnim wyrośnięciu w przypadku najwyższej klasy wagi. Ale chleb się nie rozleje. Część chleba zewnątrz formy łatwo ściemnieje w porównaniu z chlebem wewnątrz formy.
- W programie **5-SŁODKI** możesz użyć substancji w mniejszych ilościach również w programie **10-TORT** do przygotowania bardziej lekkiego pieczywa.

5. EFEKT PIECZENIA

- Efekt pieczenia zależy od warunków w danym miejscu (miękką wodą, wysoka względna wilgotność powietrza, wysokość nad poziomem morza, konsystencja składników itd.). Dlatego dane w przepisach tworzą punkty, które mogą być odpowiednio zmienione. Jeżeli jeden lub inny przepis nie uda się po raz pierwszy, nie należy się zrażać. Staraj się znaleźć powód i spróbuj ponownie z drobnymi zmianami.
- Jeżeli chleb po pieczeniu jest zbyt blady, możesz go pozostawić do zarumienienia w ramach programu **12-PIECZENIE**.
- Przed skutecznym ustawieniem funkcji do zastosowania przez noc, zalecamy upiec chleb doświadczalny, aby w przypadku konieczności wykonać potrzebne zmiany.
- Inne informacje o celiakii i przepisach na dietę bezglutenową zyskasz na stronach internetowych „Centrum doradztwa”.
- Ponieważ nie możemy wpłynąć na jakość używanych składników ani na inne faktory jak np. temperatura otoczenia, wilgotność powietrza itp., nie możemy brać odpowiedzialności za to, czy chleb pieczony według naszych przepisów uda się na sto procent.

Fazy programowe	PROGRAM										
	1. KLASYCZNY		2. TOASTOWY		3. PEŁNOZIARNISTY		4. SZYBKI	5. SŁODKI		6. SUPER SZYBKI	
	1,13 kg	0,9 kg	1,13 kg	0,9 kg	1,13 kg	0,9 kg	1,13 kg	1,13 kg	0,9 kg	1,13 kg	0,9 kg
	3:00 hod.	2:53 hod.	3:40 hod.	3:33 hod.	3:35 hod.	3:27 hod.	2:10 hod.	2:55 hod.	2:50 hod.	1:38 hod.	1:28 hod.
H1 – gniecie	12	11	12	11	12	11	11	12	12	10 A	10 A
K1 – rośnięcie	18	18	38	38	23	22	8	3	3	-	-
H2 – gniecie	13 A	12 A	13 A	12 A	13 A	12 A	9 A	13 A	13 A	5	5
K2 – rośnięcie	27	27	37	37	37	37	–	37	37	-	-
K3 – rośnięcie	45	45	50	50	65	65	32	45	45	33	28
Pieczenie	65	60	70	66	65	60	70	65	60	50	45
Podgrzewanie	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

Fazy programowe	PROGRAM							
	7. BEZGLUTENOWY		8. CIASTO	9. DŻEM	10. TORT	11. KANAPKA		12. PIECZENIE
	1,13 kg	0,9 kg				1,13 kg	0,9 kg	
	3:30 hod.	3:25 hod.	1:30 hod.	1:20 hod.	1:50 hod.	3:00 hod.	2:55 hod.	0:10 – 1 hod.
H1 - gniecienie	12	12	15	-	6	15	15	-
K1 - rośnięcie	16	16	5	Czas 15 min., Temperatura 106 °C, cykle pieczenie on/off do 15 s/15 s, temperatury < 105 °C	5	40	40	-
H2 - gniecienie	12 A	12 A	7	-	10A	8 A	8 A	-
K2 - rośnięcie	55	55	23	-	9	22	22	-
K3 - rośnięcie	50	50	40	Czas 45 min., Temperatura 106 °C, cyklach gniecienie on/off 0,5 s/4,5 s, pieczenie on/off do 15 s/15 s temperatury < 105 °C	30	40	40	-
Pieczenie	65	60	-	20	80	55	50	10-60
Podgrzewanie	60	60	-	-	60	60	60	60

A – Sygnal, że cerealia, owoce, orzechy albo inne składniki mogą być dodane.

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 obračejte 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 zaslané 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 při 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 obračejte na opravovne podľa adries uvedených na www.eta.sk. Výrobok odosielaťe poštou, alebo odovzdajte osobne vždy s návodom na obsluhu, ktorého neoddeliteľnou súčasťou je záručný list. Dodatočne zaslané alebo odovzdané návody so záručným listom nebudú akceptované. K odeslanému výrobku priložte sprievodný list s udaním dôvodu reklamácie a SVOJU PRESNÚ ADRESU. Pri reklamácii v záručnej lehote sa môžete obrátiť na predajňu, v ktorej ste výrobok zakúpili. Výrobok očistite a zabaľte tak, aby sa pri preprave nepoškodil. Z hygienických dôvodov neprijímame do opravy znečistené výrobky.

Záznamy o záručních opravách • Záznamy o záručných opravách

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobok bol v záručnej opravě

od
do

Zakázka číslo Zakázka číslo

Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobok bol v záručnej opravě

od
do

Zakázka číslo Zakázka číslo

Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobok bol v záručnej opravě

od
do

Zakázka číslo Zakázka číslo

Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

Kupon č. 3

eta

Kupon č. 2

eta

Kupon č. 1

eta



ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ
Typ

3150

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)/1 pW.

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 opravě. 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 3150

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2

Typ ETA 3150

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3

Typ ETA 3150

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

DATE 9/7/2012