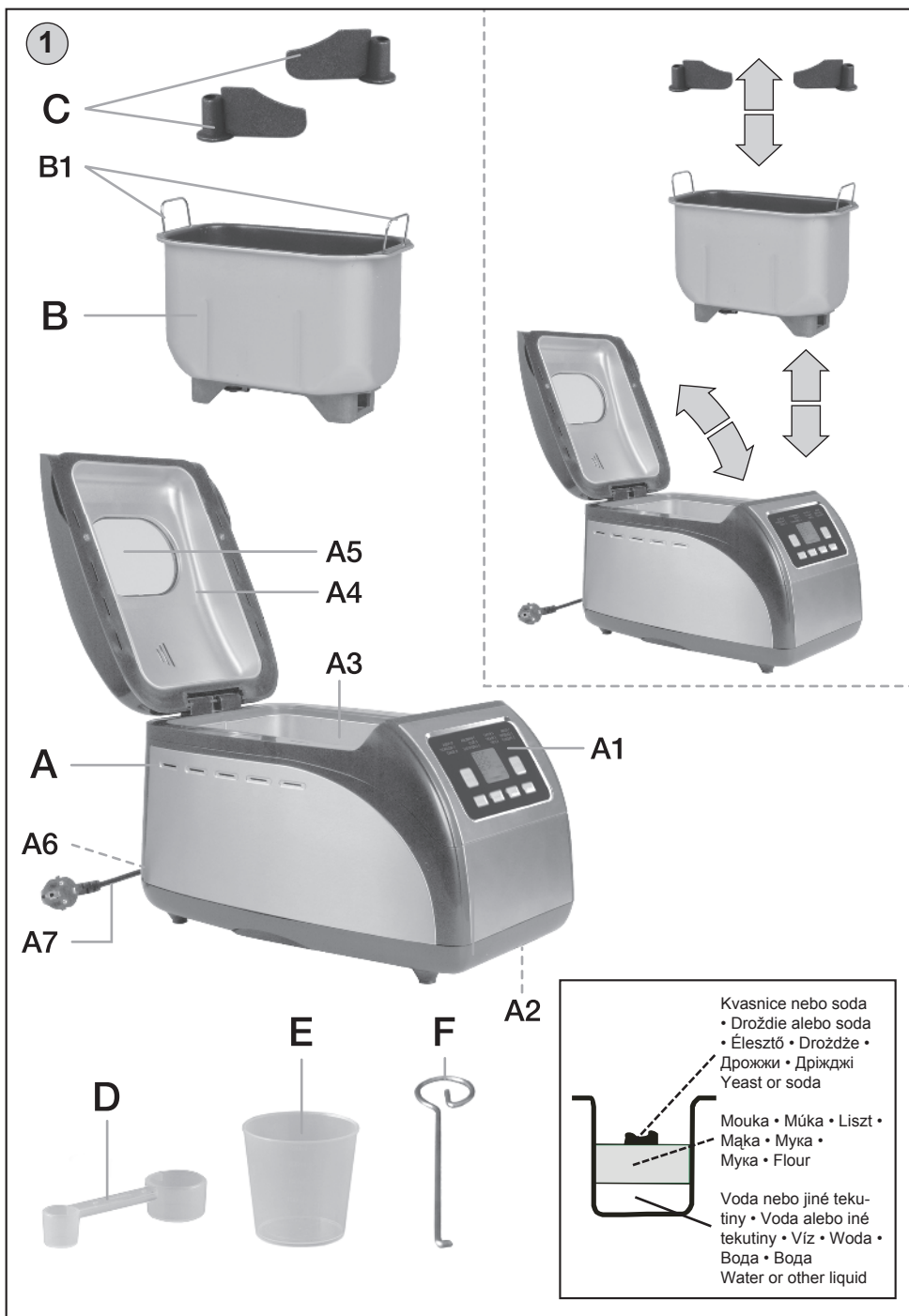


<i>Elektrická pekárna chleba</i> • NÁVOD K OBSLUZE	CZ 3-22
<i>Elektrická pekáreň na chlieb</i> • NÁVOD NA OBSLUHU	SK 23-41
<i>Elektromos kenyérsütő</i> • HASZNÁLATI UTASÍTÁS	H 42-61
<i>Urządzenie do pieczenia chleba</i> • INSTRUKCJA OBSŁUGI	PL 62-80
<i>Хлебопечь</i> • ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	RU 81-103
<i>Електрична хлібопечь</i> • ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	UA 104-124
<i>Electric bread maker</i> • USER MANUAL	GB 125-143

DELICCA





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.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými 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, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být přívod nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- 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.
- 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 mokráma 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!**
- **Spotřebič doporučujeme během pečení nevyzkoušeného receptu kontrolovat!**
- **Pekárnu nikdy neponořujte do vody (ani částečně) a nemýjte pod tekoucí vodou!**
- Nikdy nezapínejte pekárnu bez vložené nádoby.
- Před připojením k elektrické zásuvce musí být v pekárně vhodná surovina na pečení. Zahřátím v suchém stavu by mohlo dojít k jejímu poškození.
- Před pečením odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE–sáček** atd.).

- Při manipulaci se spotřebičem postupujte tak, aby nedošlo k poranění (např. **popálení, opaření**). V průběhu pečení vystupuje horká pára z větracích otvorů a povrch pekárný je horký.
- Během provozu pekárný se vyvarujte potřísnění horkého skla víka vodou nebo jinou tekutinou.
- Spotřebič nepřenášejte v horkém stavu, při eventuálním překlopení hrozí nebezpečí úrazu popálením.
- Pokud z pekárný vychází kouř způsobený vznícením připravovaných surovin, nechte víko uzavřené, pekárný ihned vypněte a odpojte od elektrické sítě.
- Pekárný 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 pekárný.
- Pekárný 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 nevsunujte do tohoto prostoru žádné předměty (např. prsty, lžice, atd.). Prostor mezi pláštěm a pečicí formou musí být volný.
- Z hlediska požární bezpečnosti pekárný 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**.
- Před připojením k el. síti se přesvědčete, že je vypínač v poloze **0**. Po ukončení práce a před každou údržbou vždy přepněte vypínač do polohy **0** a odpojte spotřebič od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky.
- Zabraňte tomu, aby přírodní kabel volně visel přes hranu pracovní desky, kde by na něho mohly 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!
- Pokud pekárný nebudete dlouhodobě používat, vyjměte z ní baterie.
- Pokud baterie tečou, okamžitě je vyměňte, v opačném případě mohou poškodit pekárný.
- Vybité baterie zlikvidujte vhodným způsobem (viz odst. **IX. EKOLOGIE**).
- 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 – kryt baterií
A3 – pečicí prostor
A4 – víko

A5 – průzor
A6 – hlavní vypínač 0/I
A7 – napájecí přívod

B – pečicí forma

B1 – výsuvná držadla

C – hnětací háky

D – odměrka malá / velká (5 / 15 ml)

E – odměřovací pohár (200 ml)

F – nástroj na vyjmutí háků

II. OVLÁDACÍ PANEL

1) DISPLEJ – ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ

Po uvedení pekárny do provozu se na displeji objeví základní nastavení (tj. program KLASIK), rozsvítí se displej 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). Během provozu lze na displeji sledovat průběh postupu programu. S postupem programu se číslice nastaveného času postupně snižují. Během hodinového ohřevu na displeji zůstává stále zobrazeno 0:00 (dvojtečka mezi číslicemi bliká). Po skončení přihřívání se na displeji zobrazí naprogramovaný čas (dvojtečka mezi číslicemi neblíká).

2) Tlačítko START/STOP/PAUZA

Tlačítko slouží pro spuštění a ukončení programu.

- po stisknutí tlačítka **START/STOP/PAUZA** se ozve zvukový signál (krátké pípnutí) a po cca 3 sek. se uvede do činnosti funkce míchání/hnětení (neplatí pro program 7 a 10).
- po opětovném stisknutí tlačítka **START/STOP/PAUZA** se ozve zvukový signál (krátké pípnutí) a uvede se do činnosti funkce přerušení činnosti pekárny.
- po stisknutí a přidržení tlačítka **START/STOP/PAUZA** přibližně na 3 sekundy zazní zvukový signál (dlouhé pípnutí) a program se ukončí. Tento postup platí i pokud chcete ukončit 60 min. přihřívání pekárny.

3) Tlačítko BARVA

Tlačítko slouží pro nastavení požadované barvy zhnědnutí chleba (SVĚTLÝ, STŘEDNÍ, TMAVÝ). Značka a nápis na displeji (▲) znázorňuje zvolenou barvu chleba. Neplatí pro program 7-MARMELÁDA, 8-TĚSTO.

4) Tlačítko VELIKOST

Tlačítko slouží k nastavení požadované hmotnosti chleba v jednotlivých programech tj. **0,9 kg 1,3 kg** (viz tabulka a recepty). Značka a nápis na displeji (▲) znázorňuje zvolenou velikost chleba. Neplatí pro program 4-RYCHLÝ, 6-DORT, 7-MARMELÁDA, 8-TĚSTO, 9-SUPER RYCHLÝ, 10-PEČENÍ, 11-BEZLEPKOVÝ, 12-DOMÁCÍ.

- velikost **0,9 kg** (2.0 LB) = pro malé množství chleba,
- velikost **1,3 kg** (3.0 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 **VELIKOST** nastavit jeho hmotnost. Úpravou těchto parametrů dojde automaticky i ke změně (zkrácení / prodloužení) času přípravy.

6) Tlačítko ČAS

Tlačítko slouží pro nastavení požadovaného času přípravy pečení chleba. Program **10–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 12 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 tlačítko **ČAS** na displeji se zobrazí nápis **NASTAVIT START**, následně držete tlačítko **ČAS**, dokud se na displeji nezobrazí hodnota 7:00 a nápis **ZÍTRA**, tj. čas mezi přítomností (20:30) a kdy má chléb být hotov. Nastavení potvrďte tlačítkem **START/STOP/PAUZA**. 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 vykytnutí těsta.
- Akustické signál (pípnutí), které signalizuje přidávání surovin (oříšky, semínka, sušené ovoce apod.) a ukončení programu, nelze vypnout, zazní tedy i v noci.

7) Tlačítko CYKLUS

Tlačítko slouží pro pohyb mezi jednotlivými fázemi nastavení v programu **12. DOMÁCÍ** a pro nastavení hodin.

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. CELOZRNNÝ

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

3. TOASTOVÝ

Program je určen pro pečení lehkého chleba, francouzského chleba s křupavou kůrkou a lehkým středem. Toto nastavení poskytuje delší čas na hnětení/míchání a kynutí potřebného k dodání „nadýchanější“ struktury charakteristické pro francouzský chléb. Poznámka: Konečným tvarem ovšem není bageta.

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. 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.

7. 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.

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. 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. V tomto režimu nelze nastavit velikost bochníku. Pro program je nutné použít vodu (nebo jiné tekuté složky) s teplotou 48 – 50 °C. V tomto režimu nelze nastavit velikost.

10. 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.

11. BEZLEPKOVÝ

Program je určen pro přípravu bezlepkového chleba. V tomto režimu nelze nastavit velikost bochníku.

12. DOMÁCI

Program je určen pro individuální nastavení všech fází přípravy chleba. Rozsah možnosti nastavení času v jednotlivých fázích (tj. hnětení H1, H2, kynutí K1, K2, K3, pečení, přihřívání) je popsán v tabulce „programových fází“. V tomto režimu nelze nastavit velikost bochníku. Postup programování je v jednotlivých fázích shodný.

- stiskněte tlačítko **CYKLUS**, na displeji se zobrazí nápis (např. H1),
- pomocí tlačítka **ČAS** nastavte délku cyklu (viz. tabulka „programových fází“),
- následně potvrďte stisknutím tlačítka **CYKLUS**.

Postup opakujte dokud nenastavíte všechny fáze přípravy chleba. Po nastavení stiskněte 2-krát tlačítko **START/STOP/PAUZA**, čímž se spustí nastavený program.

IV. FUNKCE PEKÁRNY CHLEBA

Nastavení hodin (aktuálního času)

Odejměte kryt baterií na spodní straně pekárny, vložte nové baterie správnou polaritou, odstraňte izolační pásek z komory baterií a kryt opačným způsobem uzavřete. Displej zobrazuje **12:00**. Hodiny mají 12-hodinový cyklus.

- Hlavní vypínač **A6** přepněte do polohy **I**, zazní zvukový signál (1x pípnutí) a rozsvítí se displej,
- stiskněte tlačítko **CYKLUS**, na displeji se zobrazí nápis NASTAVIT ČAS, číslovka **12** začne blikat,
- opakovaným tisknutím nebo přidržením tlačítka **ČAS** nastavte hodinu. Zkratka AM nebo PM určuje dopolední nebo odpolední čas,
- stiskněte tlačítko **CYKLUS**, číslovka **00** začne blikat,
- opakovaným tisknutím nebo přidržením tlačítka **ČAS** nastavte minuty,
- potvrďte stisknutím tlačítka **CYKLUS**.

Funkce zvukového signálu se spustí:

- když se stiskne kterékoliv z programových tlačítek (1x krátké nebo dlouhé pípnutí), současně dojde k osvětlení displeje na cca 10 sec.
- během druhého hnětacího cyklu při programech **1-KLASIK**, **2-CELOZRNNÝ**, **3-TOUSTOVÝ**, **4-RYCHLÝ**, **5-SLADKÝ**, **6-DORT**, **9-SUPER RYCHLÝ**, **11-BEZLEPKOVÝ** a **12-DOMÁCI** 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 (trvalé pípání).
- během 1 hod. přihřívání každou 5 minutu (5x pípnutí) a po ukončení přihřívání (1x pípnutí).

Bezpečnostní funkce

- okud 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/PAUZA** se na displeji objeví nápis **HHH** a ozve se trvalý zvukový signál (pípání). Pekárnu nelze uvést do provozu. Z tohoto důvodu otevřete víko, případně vyjměte pečicí formu a vyčkejte, než pekárna zchladne. Zvukový signál zrušíte stisknutím tlačítka **START/STOP/PAUZA**.
- Pokud se po stisknutí tlačítka **START/STOP/PAUZA** na displeji zobrazí nápis **EEO** nebo **EE1**, je nutné spotřebič odnést do odborného servisu.
- Pokud dojde k výpadku el. proudu během provozu, pekárna si po dobu 30 minut pamatuje své nastavení. Je-li výpadek proudu delší než 30 minut, proces se už neobnoví. Je nutné pekárnu znovu zapnout. To lze provést jen tehdy, pokud přerušení programu nenastalo později než ve fázi hnětení. Pak lze případně pokračovat nastavením vlastního programu (vymazat již ukončené pracovní cykly). Pokud se však těsto nacházelo již v poslední fázi kynutí a výpadek proudu trvá delší dobu, nelze už těsto použít a je potřeba začít znovu od začátku s novými ingrediencemi.
- Upozorňujeme, že pekárna nemá z bezpečnostních důvodů horní ohřev, a proto kůrka na horní straně chleba není tak tmavá jako zespodu a po stranách.

Funkce pauza

Slouží pro přerušení činnosti pekárny (např. pro snadné přidání ingrediencí). Činnost pekárny se přeruší (na displeji bude blikat čas, který zbývá do ukončení programu), ale nastavení bude dál uloženo v paměti. Funkci „pauza“ aktivujete stisknutím tlačítka **START/STOP/PAUZA**. Opětovné stisknutí tlačítka obnoví činnost programu.

Upozornění

Doporučujeme přerušit průběh programu jen krátkodobě, max. do 5 minut. Pokud by došlo k přerušení programu na delší dobu, mohlo by to ohrozit kynutí těsta a tím i výsledek pečení.

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 **10–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 **A7** zasuněte do el. zásuvky. Formu **B** uchopte oběma rukama, zasuněte ji do pekárny a dotlačte tak, aby byla pevně aretována ve středu pečicího prostoru **A3**. Následně zasuněte 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 **A4**. Na ovládacím panelu **A1** nastavte požadovaný program pomocí tlačítek (**MENU / BARVA / VELIKOST / ČAS**). Nakonec stiskněte tlačítko **START/STOP/PAUZA**.

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/PAUZA** na cca 3 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.
- U programů 7, 10 dochází nejdříve k předeřhnutí pekárny a poté následuje proces míchání, hnětení, z tohoto důvodu pekárna ihned po zapnutí nevydává žádný „hluk“.
- Je-li chléb příliš světlý na konci pečicího programu, použijte program **PEČENÍ** pro jeho další zhnědnutí. Za tímto účelem stiskněte tlačítko **START/STOP/PAUZA**, potom navolte program **10–PEČENÍ** a opět stiskněte tlačítko **START/STOP/PAUZA**.
- Při používání pekárny dochází k vydání charakteristického zvuku (cvakání). Tento jev je naprosto normální a není důvodem k reklamaci spotřebiče.

Konec naprogramovaných fází

Po ukončení programu víko odklopte. Tahem za držadla **B1** vyjměte pečicí formu **B**, položte ji dnem vzhůru na tepelně odolnou pevnou podložku (např. prkénko). Pokud chléb nevypadne z formy na podložku, hýbejte hnětacími hřídelemi několikrát sem a tam dokud se chléb neuvolní. Zůstanou-li hnětací háky v chlebu za pomoci nástroje F je snadno vyjměte. 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“ a informace na displeji).

Těsto překyne přes okraj nádoby

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

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

Chléb není dostatečně vykynutý

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

Opatření: přidejte polévkovou lžící 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 rozetřete 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 produkovaný kvasnicemi. Termínem „silná/pevná“ mouka označujeme mouku s vysokým obsahem glutenu.

Co je pšeničná celozrnná mouka?

Celozrnná mouka se vyrábí ze všech druhů cereálií (obilovin), včetně pšenice.

Termín „celozrnný“ značí, že mouka byla umleta z celých zrn a proto má vyšší obsah nestavitelných 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 nejsvětější, a tedy "nejmíň" celozrnná
- T 450 Pšeničná hrubá (krupice)
- T 512 Pšeničná pekařská speciál
- T 530 Pšeničná mouka hladká světlá – pekařská speciál
- T 550 Pšeničná mouka polohrubá světlá
- T 650 Pšeničná mouka hladká polosvětlá,
- T 700 Pšeničná mouka světlá konzumní
- T 1000 Pšeničná mouka hladká tmavá (chlebová)
- T 1050 Pšeničná mouka chlebová
- T 1150 Chlebová mouka
- T 1800 Pšeničná celozrnná, hrubá; celozrnná, jemná

Žitné mouky

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

Kvasnice (droždí)

Kvasnice jsou živým organismem. V těstě se rozmnožují a produkují bublinky oxidu uhličitého způsobující kynutí těsta. Pro přípravu chleba v domácí pekárně je nejlépe použít sušené kvasnice, protože se snáze odměří. Jsou k dostání v sáčku a kvašení u těchto kvasnic není vázáno na cukr. Mají nižší podíl cukru, čímž jsou pro vás zdravější. Nepoužité sušené kvasnice uchovejte při nízké teplotě a na suchém místě ve vzduchotěsném obalu. Použit lze samozřejmě též čerstvé droždí, je však potřeba počítat s případnou různou intenzitou kynutí podle toho, jak je droždí čerstvé. V zásadě platí, že čerstvé droždí je třeba předem nechat vzejít v tekutině, která je uvedena v receptu. Na 500 g mouky je potřeba cca 10-13 g čerstvého droždí, pokud chléb pečete v pekárně, neboť droždí ve vlhkém a teplém prostředí, které pekárna utvoří, kyne intenzivněji než v běžně 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 rozptýlilo v těstu nebo ho nechte změkknout. 15 g másla můžete nahradit 1 lžící oleje. Nepřidávejte horké máslo. Tuk nesmí přijít do styku s droždím, jelikož by mohl bránit jejich rehydrataci. Příliš mnoho tuku zpomaluje kynutí. Nepoužívejte nízkotučné krémy nebo náhražky másla.

Cukr a sladidla (např. med, melasa)

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

Voda

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

Ostatní suroviny

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

Podmínky

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

Uskladnění chleba

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

Jak lze vyrobit čerstvý chléb pro snazší 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 kefir. To platí pro všechny recepty a doporučuje se pro zlepšení svěžesti chleba.

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

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

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 folii celou formu, během vaření by nemohla unikat pára.

VII. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před každou údržbou spotřebič vypněte a odpojte od elektrické sítě vytážením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky! Čištění provádějte vždy na vychladnutém spotřebiči a pravidelně po každém použití! Doporučujeme potřít novou pečicí formu a hnětací háky teplu vzdorujícím tukem před jejich prvním použitím a nechat je ohřát v pekárně po dobu asi 10 minut při 160 °C. Po jejich vychladnutí očistěte (vyleštěte) pečicí formu od tuku papírovým ubrouskem. Toto se doporučuje provést na ochranu nepřilnavého povrchu. Tento postup může být čas od času opakován. Pro čištění použijte mírný detergent. Nikdy nepoužívejte chemické čisticí látky, benzín, čističe pecí nebo detergenty, které škrábou nebo jinak ničí povlak. Vlhkým hadříkem odstraňte všechny ingredience a drobků z víka, pláště a pečicího prostoru. **Nikdy nenamáčejte pekárnou do vody ani nenaplňujte pečicí prostor vodou!** Otrěte vnější plochy pečicí formy vlhkým hadříkem. Vnitřní plochy lze umýt trochu detergentní tekutinou. Jak hnětací háky, tak i pohonné hřídele se musí očistit ihned po použití. Zůstanou-li hnětací háky ve formě, budou se později těžce vyndávat. V takovém případě naplňte formu teplou vodou a nechte ji v klidu po dobu asi 30 minut. Pak vyjměte hnětací háky. Nenamáčejte ve vodě pečicí formu příliš dlouho, ovlivnilo by to rotaci hřídel. Pečicí forma je opatřena nepřilnavým povlakem. Proto nepoužívejte kovové nástroje, které by mohly během čištění povrch poškrábat. Normální je, že v průběhu času se barva povrchu mění. Tato změna ale žádným způsobem nemění vlastností povrchu.

VIII. OTÁZKY A ODPOVĚDI K PEKÁRNĚ

Problém	Příčina	Řešení
Kouř vychází z pečicího prostoru nebo z ventilačních otvorů.	Ingredience lnou na pečicí prostor nebo na vnější stranu pečicí formy.	Odpojte napájecí přívod od el. instalace a vyčistěte vnější části pečicí formy nebo pečicí prostor.
Střed chleba klesá a na spodu je vlhký.	Chléb zůstal po ukončení pečení a přehřevu příliš dlouho v pečicí formě.	Vyndejtechléb z pečicí formy před ukončením přehřívací fáze.
Chléb se obtížně vyndává z pečicí formy.	Spodní strana bočníku je přilepena na hnětacích hákách.	Hýbejte hřídelí sem a tam, dokudchléb nevypadne. Po pečení vyčistěte hnětací háky a hřídele. Dle potřeby naplňte pečicí formou na 30 minut teplou vodou. Poté lze snadno vyjmout hnětací háky a vyčistit je.
Ingredience nejsou správně míchány achléb se nepeče správně.	Nesprávné nastavení programu.	Zkontrolujte zvolený program a ostatní nastavení.
	Během provozu pekárny bylo víko několikrát otevřeno.	Neotevírejte víko po posledním vykynutí.
	Dlouhodobý výpadek elektrické sítě během provozu pekárny.	Viz. odst. IV. Funkce pekárny chleba
	Otáčení hnětacích háků je zablokováno.	Zkontrolujte zda hnětací háky nejsou zablokován zrný apod. Vyndejte pečicí formu a zkontrolujte zda se hřídele volně otácejí. Není-li tomu tak, obraťte se na zákaznický servis.
Pečicí forma se během hnětení nadzvedává.	Těsto je příliš husté. Hnětací háky jsou zablokovány a pečicí forma je vytlačována nahoru.	Otevřete víko a do těsta přidejte trochu tekutiny. Poté víko opět uzavřete.
Pekárnu nelze spustit. Displej zobrazuje HHH .	Pekárna je ještě horká z předchozího pečicího cyklu.	Stisknutím tlačítka START/STOP/PAUZA zrušíte zvukový signál. Vyjměte pečicí formu a nechte pekárnu vychladnout. Poté vraťte pečicí formu na své místo, nastavte znovu program a zapněte pekárnu.

IX. EKOLOGIE



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

Vybitou baterii z pekárný vyjměte a vhodným způsobem prostřednictvím k tomu určených speciálních sběrných sítí bezpečně zlikvidujte. Baterii nikdy nelikvidujte spalením!

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis! Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 577 055 333 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

X. TECHNICKÁ DATA

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

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

- NV č. 17/2003 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na elektrická zařízení nízkého napětí (odpovídá Směrnici Rady č. 2006/95/ES v platném znění).
- NV č. 616/2006 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na výrobky z hlediska jejich elektromagnetické kompatibility (odpovídá Směrnici Rady č. 2004/108/ES v platném znění).

Na výrobek bylo vydáno prohlášení o shodě podle zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění. Výrobek odpovídá svými vlastnostmi požadavkům stanoveným vyhláškou MZ č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a 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.

HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody, nebo jiných tekutin.

DO NOT COVER – Nezakrývat.

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

Nebezpečí udušení. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.

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

XI. OTÁZKY A ODPOVĚDI TÝKAJÍCÍ SE RECEPTŮ

Problém	Příčina	Řešení
Chléb příliš rychle vykyne	- Příliš mnoho droždí, příliš mnoho mouky, nedostatek soli - Nebo několik těchto příčin	a/b a/b
Chléb vůbec nevykyne nebo jen nedostatečně	- Vůbec žádné nebo příliš málo droždí - Staré nebo prošlé droždí - Tekutina příliš horká - 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:

- Ingredience správně odměřte.
- Upravte dávkování ingrediencí a ověřte, zda jste nezapomněli některé suroviny přidat do těsta.
- Použijte jinou tekutinu nebo ji nechte zchladnout na teplotu pokoje.
- Ingredience předepsané receptem přidejte ve správném pořadí. Utvořte malou prohloubeninu uprostřed mouky a vložte do ní rozdrobené droždí nebo suché droždí. Vyvarujte se přímému styku droždí s tekutinou.
- Používejte jen čerstvé a správně skladované ingredience.
- Zredukujte celkové množství surovin, v žádném případě nepoužívejte více mouky, než je uvedeno. Množství všech přísad případně snižte o 1/3.
- Upravte množství tekutiny. Používají-li se ingredience obsahující vodu, dávka přidávané vody se musí náležitě snížit.
- V případě velmi vlhkého počasí snižte množství vody o 1 až 2 polévkové lžíce.
- Při velmi teplém počasí nepoužívejte funkci odloženého startu. Používejte studené tekutiny. Abyste zkrátili dobu kynutí, zvolte program 4-RYCHLÝ nebo 9-SUPER RYCHLÝ.
- Vyjměte chléb z formy ihned po upečení a před rozřezáním ho nechte nejméně 15 minut zchladnout na vhodné podložce (např. dřevěném prkénku).
- 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 lžíce na 500 g mouky a zvyšte 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 přízpůsobení 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 rozdrceny.

4. Hmotnosti a objemy chleba

- V níže uvedených receptech najdete přibližné údaje týkající se hmotností chleba. Uvidíte, že hmotnost rýže 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 6-DORT pro přípravu lehčího chleba.

5. Výsledky pečení

- Výsledek pečení závisí na podmínkách v místě (měkká voda, vysoká relativní vlhkost vzduchu, vysoká nadmořská výška, konzistence ingrediencí atd.). Proto údaje v receptech tvoří referenční body, které mohou být vhodně upraveny. Jestliže jeden nebo jiný recept nevyjde napoprvé, nenechte se odradit. Snažte se najít důvod a zkuste to znovu obměnou podílů.
- Je-li chléb po pečení příliš bledý, můžete ho nechat zhnědnout v rámci programu 10–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. CELOZRNNÝ		3. TOUSTOVÝ		4. RYCHLÝ	5. SLADKÝ		6. DORT
	1,3 kg	0,9 kg	1,3 kg	0,9 kg	1,3 kg	0,9 kg	0,9 kg	1,3 kg	0,9 kg	-
PŘÍPRAVA	3:00 hod.	2:55 hod.	3:40 hod.	3:32 hod.	3:50 hod.	3:40 hod.	2:10 hod.	2:50 hod.	2:45 hod.	1:50 hod.
H1 - hnětení	10	10	10	9	18	16	10	10	10	6
K1 - kynutí	20	20	25	25	40	40	10	5	5	5
H2 - hnětení	15	15	20	18	22	19	10	20	20	10
K2 - kynutí	25	25	35	35	30	30	-	33	32	9
K3 - kynutí	45	45	65	65	50	50	30	40	40	-
PEČENÍ	65	60	65	60	70	65	70	62	58	80
PŘIHRÍVÁNÍ	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

FÁZE	PROGRAM					
	7. MARMEŁÁDA	8. TĚSTO	9. SUPER RYCHLÝ	10. PEČENÍ	11. BEZLEPKOVÝ	12. DOMÁCÍ
			0,9 kg			
PŘÍPRAVA	1:20 hod.	1:30 hod.	0:59 hod.	0:10 - 1 hod.	2:50 hod.	0:36 - 6:54 hod.
H1 - hnětení	-	20	10	-	10	6 - 14
K1 - kynutí	Čas 15 min., Teplota 106 °C, Ohřev v cyklech zap/vyp 15 s/15 s, pokud teplota 105 °C	-	-	-	5	20 - 60
H2 - hnětení	-	-	-	-	10	5 - 20
K2 - kynutí	-	30	-	-	30	5 - 120
K3 - kynutí	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	40	9	-	45	0 - 120
PEČENÍ	20	-	40	10 - 60	70	0 - 80
PŘIHRÍVÁNÍ	-	-	60	60	60	0 - 60

NÁVOD NA OBSLUHU

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite si obrázky a návod si uschovajte pre neskoršie použitie. 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.
- **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 tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli prípadným nebezpečenstvám. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú starší 8 let a pod dozorom. Deti mladší 8 let sa musí držet mimo dosah spotrebiča a jeho prívodu.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak správne nepracuje, alebo ak spadol na zem a poškodil sa. V takomto prípade odneste spotrebič do špecializovaného servisu, aby preverili jeho bezpečnosť a funkčnosť.
- Ak sa napájací prívod spotrebiča poškodí, spotrebič hneď odpojte od elektrickej siete. Prívod musí vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo vzniku úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru.
- Spotrebič nepoužívajte na vyhrievanie miestnosti!
- Spotrebič odporúčame počas pečenia podľa nevyskúšaného receptu kontrolovať.
- **Domácu pekáreň nikdy neponárajte do vody (ani čiastočne)!**
- Nikdy nezapínajte pekáreň bez vloženej nádoby.
- Pekáreň musí byť naplnená vhodnými surovinami na pečenie pred pripojením do elektrickej siete. V prípade zapnutia naprázdno sa môže poškodiť.
- Pred pečením odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE—vrecko**).
- Pri manipulácii so spotrebičom postupujte tak, aby ste sa neporanili (napríklad **nepopálili** alebo **neoparili**). Počas pečenia z vetracích otvorov vystupuje horúca para a povrch spotrebiča je horúci.

- Ak z pekárne stúpa dym spôsobený vznietením sa použitých surovín, veko nechajte zatvorené, spotrebič hneď vypnite a odpojte od elektrickej siete. Pekáreň nepoužívajte na iné účely (napr. **na sušenie textilu alebo obuvi**), ako uvádza výrobca.
- V pekárni nikdy neohrievajte vodu, pretože by sa mohli vytvoriť vápenaté usadeniny a neodstrániteľné škvrny na nádobe. Tieto škvrny sú nezávadné a v žiadnom prípade nemajú vplyv na funkciu pekárne.
- Domácu pekáreň používajte iba na miestach, kde nehrozí jej prevrhnutie, a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov (napríklad **záclon, závesov, dreva atď.**) a tepelných zdrojov (napríklad **kachiel, el./plynového sporáka**).
- Nikdy nezakrývajte priestor medzi plášťom a pečúcou formou a nevsúvajte do tohto priestoru žiadne predmety (napríklad **lyžicu alebo prsty**). Priestor medzi plášťom a pečúcou formou musí zostať voľný.
- 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 prírodný 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.
- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom od výrobcu.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel, než na ktorý je určený a opísaný v tomto návode!
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a jeho príslušenstva (napríklad **znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie, požiar**) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

II. OPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (obr. 1)

A — pekáreň

A1 — ovládací panel

A2 — kryt batérií

A3 — pečúci priestor

A4 — veko

A5 — priehľad

A6 — spínač 0/I

A7 — napájací prívod

B — forma na pečenie

B1 — výsuvná rukoväť

C — miesiace 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 (SVĚTLÝ, STŘEDNÍ, TMAVÝ),
- poloha šípky poskytuje informáciu o zvolenej hmotnosti pečeného chleba (MALÝ, VĚTŠÍ).

Základné nastavenie po pripojení domácej pekárne do elektrickej siete je veľkosť II. — stredné zhnednutie. Počas prevádzky možno sledovať na displeji priebeh postupu programu. S postupom programu sa číselný údaj zvoleného času znižuje. Počas hodinového ohrevu na displeji zostáva stále zobrazené 0:00 a dvojbodka medzi číslicami bliká. Po ukončení prihrievania sa na displeji objaví čas programu a dvojbodka medzi číslicami neblinká.

2. Tlačidlo START/STOP/PAUZA

Tlačidlo slúži na spustenie a ukončenie programu.

- po stlačení tlačidla **START/STOP/PAUZA** sa ozve zvukový signál (krátke pípnutie) a po cca 3 sek. sa uvedie do činnosti funkcia miešania/miesenia (neplatí pre program 7 a 10).
- po opetovnom stlačení tlačidla **START/STOP/PAUZA** sa prerušenie činnosti pekárne a ozve sa zvukový signál (krátke pípnutie).
- po stlačení a pridržaní tlačidla **START/STOP/PAUZA** približne na 3 sekundy zaznie zvukový signál (dlhé pípnutie) a program sa ukončí. Tento postup platí aj ak chcete ukončiť 60 min. prihrievanie pekárne.

3. Tlačidlo BARVA (farba)

Tlačidlo slúži na nastavenie zvoleného zhnednutie chleba, farba: SVĚTLÁ / STŘEDNÁ / TMAVÁ. Značka a nápis na displeji (▲) znázorňuje zvolenú farbu chleba. Neplatí pre program 7-TĚSTO/CESTO a 9-MARMELÁDA

4. Tlačidlo VELIKOST (veľkosť)

Nastavte zvolenú hmotnosť chleba v jednotlivých programoch tj. **0,9 kg** a **1,3 kg** (pozri v receptári). Značka na displeji (▲) znázorňuje zvolenú veľkosť chleba. Neplatí pre program 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12.

- veľkosť **0,9 kg** (2.0 LB) — malý peceň chleba.
- veľkosť **1,3 kg** (2.5 LB) — väčší peceň 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 VELIKOST nastaviť jeho hmotnosť. Úpravou týchto parametrov dôjde automaticky aj k zmene (skráteniu / predĺženiu) času prípravy.

6. Tlačidlo ČAS

Nastavuje sa ním doba prípravy a pečenia chleba. Program **10—PEČENÍ** 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 tlačidlo **ČAS**, pokým sa na displeji nezjaví nápis **NASTAVIT START**, následne držte tlačidlo **ČAS**, pokiaľ sa na displeji nenastaví hodnota 10:30 a nápis **ZITRA**, t. j. časový rozdiel medzi prítomnosťou (20:30) a momentom, keď má byť chlieb hotový (7:00). Nastavenie potvrdíte tlačidlom **START/STOP/PAUZA**. 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 pripieť 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, vajčka, jogurt, syr, ovocie alebo cibuľu, pretože by sa mohli počas noci zkaziť!
- 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 pridávanie surovín (oriešky, semienka, sušené ovocie a pod.) a ukončenie programu, nie je možné vypnúť, zaznie teda i v noci.

7) Tlačidlo CYKLUS

Tlačidlo slúži pre pohyb medzi jednotlivými fázami nastavenia v programe **12. DOMÁCI** a pre nastavenie hodín.

SEZNAM PROGRAMOV

1. KLASIK

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

2. CELOZRNÝ

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

3. TOUSTOVÝ

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

Poznámka: Konečným tvarom však nie je bageta.

4. 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. DORT

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

7. 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.

8. TĚSTO

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. SUPER RYCHLÝ

Program je určený na rýchlu prípravu bieleho, pšeničného a žitného chleba. Toto nastavenie skracuje 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. V tomto režime nie je možné nastaviť veľkosť bochníka.

10. PEČENÍ

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.

11. BEZLEPKOVÝ

Program je určený na prípravu bezlepkového chleba. V tomto režime nejde nastaviť veľkosť bochníka.

12. DOMÁCI

Program je určený na individuálne nastavenie všetkých fáz prípravy chleba. Rozsah možností nastavenia času v jednotlivých fázach (t.j. miesenie, kysnutie, pečenie, prihrievanie) je opísaný v tabuľke „programových fáz“. V tomto režime nejde nastaviť veľkosť bochníka. Postup programovania je v jednotlivých fázach zhodný.

- stlačte tlačidlo **CYKLUS**, na displeji sa zobrazí nápis (napr. H1),
- pomocou tlačidla **ČAS** nastavte dĺžku cyklu (viď. tabuľka „programových fáz“).
- následne potvrdte stlačením tlačidla **CYKLUS**. Postup opakujte pokiaľ nenastavíte všetky fázy prípravy chleba. Po nastavení stlačte 2-krát tlačidlo **START/STOP/PAUZA**, tým sa spustí nastavený program.

IV. FUNKCIE DOMÁCEJ PEKÁRNE NA CHLIEB

Nastavení hodín (aktuálneho času)

Odnímate kryt batérií na spodnej strane pekárne, vložte batérie správnou polaritou, odstráňte izolačnú pásku z komory batérií a kryt opačným spôsobom uzavrite. Displej zobrazuje **12:00**. Hodiny majú 12-hodinový cyklus.

- Hlavný vypínač **A6** prepnete do polohy I, zaznie zvukový signál (1x pípnutie) a rozsvieti sa displej,
- stlačte tlačidlo **CYKLUS**, na displeji sa zobrazí nápis **NASTAVIT ČAS**, číslovka **12** začne blikať,
- opakovaným tlačením alebo pridržením tlačidla **ČAS** nastavte hodinu, skratka **AM** alebo **PM** určuje dopoludňajší, alebo odpoľudňajší čas.
- stlačte tlačidlo **CYKLUS**, číslovka **00** začne blikať,
- opakovaným tlačením alebo pridržením tlačidla **ČAS** nastavte minúty,
- potvrdte stlačením tlačidla **CYKLUS**.

Zvukový signál sa ozve:

- pri stlačení ktoréhokoľvek programového tlačidla (1x krátke alebo dlhé pípnutie),
- počas druhého miesiaceho cyklu programov **1—KLASIK**, **2—CELOZRNÝ**, **3—TOUSTOVÝ**, **4—RYCHLÝ**, **5—SLADKÝ**, **6—DORT**, **9—SUPER RYCHLÝ**, **11—BEZLEPKOVÝ** a **12—DOMÁCI** 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 (trvalé pípanie),
- počas 1 hod. prihrievania každú 5 minútu (5x pípnutie) na konci prihrievania (1x pípnutie).

Bezpečnostné funkcie

- Ak je teplota spotrebiča po predchádzajúcom použití príliš vysoká (napríklad neklesla pod **45 °C**), pri opätovnom stlačení tlačidla **START/STOP/PAUZA** sa na displeji zjaví **HHH** a zaznie trvalý zvukový signál. 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**.
- Pokiaľ sa po stlačení tlačidla **START/STOP/PAUZA** na displeji zobrazí nápis **EE0** alebo **EE1**, je nutné spotrebič odnieť do odborného servisu.

- Ak dôjde k výpadku el. prúdu počas prevádzky, pekárň 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 pekárň 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 pekárň nemá z bezpečnostných dôvodov horný ohrev, a preto kôrka na hornej strane chleba nie je tak tmavá ako zospodu a po stranách.

Funkce PAUZA

Služí na prerušenie činnosti pekárne (napr. pre jednoduché pridanie ingrediencií). Činnosť pekárne sa preruší (na displeji bude blikať čas, ktorý zostáva do ukončenia programu), ale nastavenie bude ďalej uložené v pamäti. Funkci „pauza“ aktivujete stisknutím tlačítka **START/STOP/PAUZA**. Opätovné stlačenie tlačidla **START/STOP/PAUZA** obnoví činnosť programu.

V. PRÍPRAVA NA POUŽITIE A POPSTUP PEČENIA CHLEBA

Vyberte domácu pekárň 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 **10—PEČENÍ** a zapnite na 10 minút prázdny spotrebič (bez vložených surovín), potom nechajte pekárň vychladnúť. Prípadné mierne dymenie nie je porucha spotrebiča. Umiestite spotrebič na rovný a suchý povrch. Vidlicu napájacieho prívodu **A7** pripojte do elektrickej siete. Formu **B** chytte oboma rukami, zasuňte ju do pekárne a zatlačte tak, aby bola pevne uchytená v strede priestoru na pečenie **A3**. 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 **A4** zatvorte. Na ovládacom paneli **A1** nastavte zvolený program (**MENU / VELIKOST / BARVA / ČAS**). Potom stlačte tlačidlo **START/STOP/PAUZA**.

Domáca pekárň 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 pekárň 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/PAUZA** na cca 3 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.

- U programov 7, 10 dochádza najskôr k predhrievaní pekárne a potom nasleduje proces miešania, miesenie z tohto dôvodu pekárne ihneď po zapnutí nevydáva žiaden „hluk“.
- Ak je na konci programu chlieb príliš svetlý, použite program PEČENÍ (pečenie) na jeho ďalšie zhnednutie. Stlačte tlačidlo **START/STOP/PAUZA**, zvolte program 10—PEČENÍ (pečenie) a zapnite pekárne.
- Pri používaní pekárne dochádza k vydaniu charakteristického zvuku (cvakaniu). Tento jav je úplne normálny a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.

Koniec naprogramovaných cyklov

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

Poznámka

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

VI. OTÁZKY A ODPOVEDE, KTORÉ SA TÝKAJÚ PEČENIA

Po upečení sa chlieb prilepil na nádobu

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

Ako predísť dieram v chlebe po miesiacich hákoch?

Miesiace háky môžete vybrať pred posledným cyklom kysnutia cesta pomúčenými prstami.

Cesto prekysne cez okraj nádoby

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

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

Chlieb dostatočne nevykysol

a) Ak sa uprostred cesta vytvorí ryha v tvare V, múka neobsahuje dosť lepku. To znamená, že múka obsahuje veľmi málo proteínu (následok daždivého leta), alebo je príliš vlhká.

Opatrenie: pridajte polievkovú lyžicu pšeničného lepku na každých 500 g pšeničnej múky.

b) Ak je chlieb uprostred zúžený, môže to mať niekoľko dôvodov:

- teplota vody bola príliš vysoká,

- bolo pridanej veľa vody,
- múka mala nízky obsah lepku.

Kedy možno otvoriť počas prevádzky veko domácej pekárne?

Veko možno otvoriť kedykoľvek počas miesenia. Počas tohto cyklu môžu byť pridané do cesta ešte tekutiny alebo múka. Ak má chlieb mať po dopečení určité vlastnosti, postupujte takto:

Pred posledným cyklom kysnutia (pozri tabuľku Program časovania cyklov a informácie na displeji) odklopte veko a opatrne narežte tvoriacu sa kôrku chleba ostrým predhriatym nožom; posypte ho cereáliami alebo potrite roztokom vody a zemiakovej múky, aby sa pekne leskol. To je však naposledy, keď môžete veko otvoriť, pretože po ďalšom otvorení by stred chleba klesol.

Múka

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

Čo je pšeničná celozrnová múka?

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

Ako postupovať pri práci s celozrnovou ražnou múkou?

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

Koľko je druhov múky a ako sa používajú?

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

Typy múky uvedené pod číselnými kódmi

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 vzísť v tekutine, ktorá je uvedená v recepte. Na 500 g múky je potrebného cca 10-13 g čerstvého droždia, pokiaľ chlieb pečiete v pekárni, alebo droždie vo vlhkom a teplom prostredí, ktoré pekáreň vytvorí, kysnie intenzívnejšie ako v bežnej rúre. Pokiaľ v pekárni pripravujete iba cesto a chlieb potom upečiete v rúre, doporučujeme použiť 20 g droždia.

Soľ

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

Maslo

Zvýrazňuje chuť a zmäkčuje, môžete taktiež použiť margarín alebo olivový olej. Ak používate maslo, nakrájajte ho na malé kúsky, aby sa počas prípravy rovnomerne rozptýli 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 zbehljší 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 vzdychotesnej nádoby a tú vložíte do chladničky, vydrží vám 5—7 dní. Navyše môžete chlieb zmraziť.

Ako upiecť čerstvý chlieb, ktorý je ľahšie stráviteľný?

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

Čo urobiť, keď v chlebe cítite chuť droždia?

- Túto chuť možno odstrániť pridaním cukru.
- Do cesta na dva malé bochníčky chleba pridajte 1 polievkovú lyžicu octu, na dva veľké bochníky 2 polievkové lyžice.
- Namiesto vody 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 priveľmi 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 rozštiepať. Domáce marmelády sú výborné ako polevy na zmrzliny. Nikdy nevarte už hotovú marmeládu znovu. Pri ďalšej dávke skúste tieto odporúčenia:

- 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 miesiace háky odporúčame pred prvým použitím potrieť tukom, ktorý sa neprepalaľuje, a nechať ich zohrievať v pekárni 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 poškodzujú povrch. Vlhkou handričkou odstráňte všetky nečistoty a omrvinky z veka, plášťa a priestoru na pečenie. **Pekáreň nikdy nenamáčajte, ani neumývajte tečúcou vodou!** Aby ste ju ľahšie očistili, možno z nej sňať veko. Veko odklopte do zvislej polohy a potom ho miernym ťahom opatrne vyberte. Vlhkou handričkou utrite vonkajšiu plochu formy na pečenie. Vnútornú plochu môžete umyť tekutým čistiacim prostriedkom. Miesiace háky a pohonné hriadele treba umyť hneď po použití. Ak zostanú miesiace háky vo forme, neskôr ich budú ťažšie vyberať. Vtedy naplňte nádobu teplou vodou a nechajte háky odmočiť približne 30 minút. Potom ich vyberte a očistite. Nenamáčajte vo vode formu na pečenie príliš dlho, ovplyvnilo by to rotáciu hriadeľa. Forma na pečenie má nepriľnavý povlak. Na čistenie nepoužívajte kovové nástroje, ktoré by mohli poškodiť povrch. Používaním sa farba povrchu spotrebiča mení. Je to normálne a nemá to vplyv na účinnosť spotrebiča.

VIII. OTÁZKY A ODPOVEDE

Problém	Príčina	Riešenie
Z priestoru na pečenie alebo z ventilačných otvorov stúpa dym.	V priestore na pečenie alebo na vonkajšej strane formy sa pripekajú nečistoty.	Odpojte elektrický prívod a nečistoty odstráňte.
Stred chleba klesá a spodná strana je vlhká.	Chlieb zostal po upečení 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 pohybujte hriadeľmi hore dole, kým chlieb nevypadne. Po pečení očistite miesiace háky aj hriadele. Podľa potreby naplňte formu na pečenie teplou vodou a nechajte 30 minút odmočiť. Potom ľahšie vyberiete háky a očistite 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 otv.	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/PAUZA 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. Vybitú batériu vyberte z pekárne a zlikvidujte ju prostredníctvom špecializovanej zbernej siete. Batériu nikdy nelikvidujte spálením!

**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.

DO NOT COVER – Nezakrývať.

HOUSEHOLD USE ONLY — Len na použitie v domácnosti.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS — Neponárať do vody alebo iných tekutín.

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

THIS BAG IS NOT A TOY.

Nebezpečenstvo udusení. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.

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

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

XI. OTÁZKY A ODPOVEDE TÝKAJÚCE SA RECEPTOV

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

Riešenie problémov:

- a) Prísady odmeriavajte správne.
- b) Nastavte dávkovanie prísad 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 rozmrvané 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 počasí nepoužívajte funkciu odloženého štartu. Používajte studené tekutiny. Aby ste skrátili čas kysnutia, zvolte program **4—RÝCHLY** alebo **9—SUPER RYCHLÝ**.
- j) Chlieb vyberte z formy hneď po upečení. Pred rozkrájaním ho nechajte 15 minút vychladnúť, najlepšie na drevenej podložke.
- k) Použite menšie množstvo droždia, eventuálne zredukujte množstvo všetkých surovín o 1/4 z uvedeného množstva.

XII. POZNÁMKY K RECEPTOM

1. Suroviny

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

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

2. Prispôsobenie dávok

Ak chcete dávku jednotlivých prísad zväčšiť alebo zmenšiť, dbajte na to, aby ste dodržali pomer surovín podľa pôvodného receptu. Na dosiahnutie perfektného výsledku sa držte uvedených základných pravidiel 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), zmenšite množstvo tekutín na predpokladaný celkový objem. Ak pridávate vajcia, vyšľahajte ich v odmerke a potom doplňte na predpokladané množstvo tekutiny.
- **Ak žijete vo výške viac ako 750 m nad morom, cesto vykysne rýchlejšie.** V takomto prípade odoberte z predpísaného množstva droždia štvrtinu až polovicu kávovej lyžičky. Tieto pokyny rešpektujte aj v prípade, že použitá voda je veľmi mäkká.
- **Zlepšujúce prípravky:** pri pečení môžete do zmesi pridávať rôzne zlepšujúce prípravky (napr. chlebestar, chlebovit, topmix, essirol, vital, falco, emulger a pod.).

3. Váženie a odmeriavanie prísad, postup ich pridávania

- 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 použitie 1 lyžicu prísad (kávovú alebo polievkovú), používajte na dávkovanie buď odmerku na sypké prísady dodávanú spolu s elektrickou pieckou, alebo lyžice, ktoré máte doma.
- Hmotnosti v gramoch musia byť odvážené presne.
- Ovocie, orechy alebo cereálie: Ak chcete počas miesenia pridať ďalšie prísady, môžete tak urobiť pomocou zvláštnych programov, po zaznení zvukového signálu. Ak prísady pridáte priskoro, pri miesení sa rozdrvia.

4. Hmotnosť a objem pečňov chleba

- V uvedených receptoch nájdete údaje, ktoré sa týkajú chleba. Uvidíte, že hmotnosť bieleho chleba je menšia ako celozrnného. Spôsobuje to skutočnosť, že cesto z bielej múky ľahšie a viac kysne, a preto nemusí kysnúť tak dlho ako cesto z celozrnnnej múky.
- Napriek tomu, že všetky suroviny odvážite a odmeriate, hmotnosť upečeného pečňa bude rozdielna. Jeho skutočnú hmotnosť totiž ovplyvňuje aj vlhkosť v miestnosti počas prípravy.
- V prípade najvyššej prípustnej dávky cesto s prevažujúcim podielom pšeničnej múky narastie do značného objemu a prerastie po poslednom kysnutí okraj nádoby. Cesto sa však nerozleje. Časť cesta, ktorá pri kysnutí vyrástla z formy, pri pečení len viac zhnedne, ako keby bola chránená formou.
- Ak programom 5—SLADKÝ alebo 6—DORT (výroba ľahšieho chleba) chcete piecť sladký chlieb, môžete použiť prísady (napríklad orechy, hrozienka) aj v menších dávkach.

5. Výsledky pečenia

- Výsledok pečenia závisí od miestnych podmienok (mäkká voda, vysoká relatívna vlhkosť vzduchu, vysoká nadmorská výška, konzistencia prísad a podobne). Preto údaje v receptoch po získaní skúseností môžete sami vhodne upraviť. Ak sa vám nepodarí výrobok podľa receptu dokonale pripraviť na prvý raz, nenechajte sa odradiť, nájdite dôvod neúspechu, zmeňte napríklad pomer surovín a skúste to znovu.
- Ak je chlieb príliš svetlý, nechajte ho zhnednúť programom 10-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. okoliťú 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. CELOZRNÝ		3. TOUSTOVÝ		4. RYCHLÝ	5. SLADKÝ		6. DORT
	1,3 kg	0,9 kg	1,3 kg	0,9 kg	1,3 kg	0,9 kg	0,9 kg	1,3 kg	0,9 kg	
PRÍPRAVY	3:00 hod.	2:55 hod.	3:40 hod.	3:32 hod.	3:50 hod.	3:40 hod.	2:10 hod.	2:50 hod.	2:45 hod.	1:50 hod.
H1 – miesenie	10	10	10	9	18	16	10	10	10	6
K1 – kysnutie	20	20	25	25	40	40	10	5	5	5
H2 – miesenie	15	15	20	18	22	19	10	20	20	10
K2 – kysnutie	25	25	35	35	30	30	–	33	32	9
K3 – kysnutie	45	45	65	65	50	50	30	40	40	–
PEČENIE	65	60	65	60	70	65	70	62	58	80
PRIHRIEVANIE	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

CYKL	PROGRAM					
	7. MARMEŁÁDA	8. TĚSTO	9. SUPER RYCHLÝ	10. PEČENÍ	11. BEZLEPKOVÝ	12. DOMÁCÍ
			0,9 kg			
PRÍPRAVY	1:20 hod.	1:30 hod.	0:59 hod.	0:10 – 1 hod.	2:50 hod.	0:36 – 6:54 hod.
H1 – miesenie	–	20	10	–	10	6 – 14
K1 – kysnutie	Čas 15 min., Teplota 106 °C, Ohrev v cykloch zap/vyp 15 s/15 s, pokiaľ teplota 1105 °C	–	–	–	5	20 – 60
H2 – miesenie	–	–	–	–	10	5 – 20
K2 – kysnutie	–	30	–	–	30	5 – 120
K3 – kysnutie	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 1105 °C	40	9	–	45	0 – 120
PEČENIE	20	–	40	10 – 60	70	0 – 80
PRIHRIEVANIE	–	–	60	60	60	0 – 60

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.
- **A termék kizárólag háztartási vagy hasonló célokra készült!**
- Ezt a terméket 8 éves korú és idősebb gyermekek, továbbá csökkentett fizikai és mentális képességű vagy nem elegendő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozóan megfelelő módon kioktatták őket és megértik az esetleges veszélyhelyzetek értelmezését. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
A felhasználó által történő tisztítást és karbantartást gyermekek nem végezhetik, ha nincsenek legalább 8 évesek és csak felügyelet mellett. 8 évnél fiatalabb gyermekek csak a készülék és csatlakozó vezetéke hatósugarán kívül tartózkodhatnak.
- 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.
- 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 kenyérsütőt ne használja a helyiség fűtésére!**
- **Ki nem próbált recept esetében javasoljuk a sütés ellenőrzését!**
- **A kenyérsütőt ne merítse vízbe (még részben sem)!**
- Ügyeljen arra, hogy a készülék használatakor ne történjen sérülés (pl. **égési sebek, leforrások**). Sütés közben a szellőzőnyílásokból gőz áramlik és a kenyérsütő felülete forró.
- Amennyiben a kenyérsütőből a hozzávalók meggyulladásából származó füst áramlik, tartsa zárva a készülék fedelét, azonnal kapcsolja ki és áramtalanítsa a kenyérsütőt.
- A kenyérsütőt csak olyan helyen használja, ahol nem áll fenn a felborulásának a veszélye és megfelelő távolságban éghető tárgyaktól (pl. **függöny, kárpit, fa stb.**), valamint hőforrásoktól (pl. **kályha, kandalló, elektromos vagy gáztűzhely**).

- A palást és a sütőforma közötti tér letakarása tilos, ne nyúljon oda kézzel és ne helyezzen oda semmilyen tárgyakat (pl. **kanalat stb.**). A palást és a sütőforma közötti teret szabadon kell hagyni.
- A tűzbiztonság szempontjából a kenyérsütő megfelel a **EN 60 335-2-6** sz. szabványnak. E szabvány értelmében olyan készülékről van szó, mely asztalon vagy más felületen működtethető azzal, hogy a hőkiáramlás fő irányában be kell tartani a min. **500 mm** biztonságos távolságot az éghető anyagok felületétől és a többi irányban pedig a min. **100 mm** távolságot.
- A 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 hálózati csatlakozódugót a konnektorból ki kell húzni.
- Amennyiben a készüléket hosszabbító vezetékhez csatlakoztatja, akkor ügyeljen arra, hogy ez a hosszabbító sérülésmentes, és az érintésvédelmi előírásoknak megfelelő legyen.
- 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 a használati utasításban leírtaknak megfelelően használja!
- Amennyiben a kenyérsütőt hosszú ideig nem fogja használni, akkor az elemeket abból vegye ki.
- Amennyiben az elemek szivárognak, akkor azokat azonnal cserélje ki, különben a kenyérsütőt maradandó sérülések érhetik.
- A lemerült elemeket az előírásoknak megfelelően semmisítse meg (lásd a **IX. ÖKOLÓGIA** fejezetet).
- A készüléket ne használja más célokra, mint amire az készült és amit ezen utasítás leírása tartalmaz!
- A gyártó nem felel a készülék és a tartozékok nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért (pl. **az élelmiszer tönkretétele, sebesülés, égési sebek, leforrázás, tűz stb.**).

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

A – kenyérsütő

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| A1 – működtető panel | A5 – betekintő ablak |
| A2 – elemtartó fedél | A6 – főkapcsoló 0/I |
| A3 – sütőtér | A7 – hálózati vezeték |
| A4 – fedél | |

B – sütőedény

- B1 – kihúzható fogantyú

C – dagasztólapát

D – mérőkanál kicsi / nagy (5 / 15 ml)

E – mérőpohár (200 ml)

F – dagasztólapát kihúzó kampó

II. MŰKÖDTETŐ PANEL

1) KIJELEZŐ – ALAPBEÁLLÍTÁS

A kenyérsütő bekapcsolása után a kijelzőn az alapbeállítás (a **KLASIK / HAGYOMÁNYOS**) 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 (**SVĚTLÝ / VILÁGOS, STŘEDNÍ / KÖZEPES, TMAVÝ / SÖTÉT**),
- a nyíl és a felirat a kenyér beállított súlyát mutatja (**VĚTŠÍ / NAGYOBB, MALÝ / KISEBB**),

Megjegyzés

A kenyérsütő hálózathoz való csatlakoztatása utáni alapbeállítása: II. méret és közepes barnulási fok. Működés közben a kijelzőn látható a program lefolyása és a hátralevő idő. Működés közben a kijelző mutatja a program futását. A készülék a program időtartamát visszafelé számolja.

2) START/STOP/PAUZA gomb

Ezzel a gombbal lehet bekapcsolni és kikapcsolni a programokat.

- a **START/STOP/PAUZA** megnyomását követően hangjelzés (rövid síphang) hallatszik, és kb. 3 másodperc múlva a dagasztólapát megkezdí a keverést / dagasztást (kivéve a 7-es és 10-es programokat).
- A gombbal a kenyérsütő működését szüneteltetni lehet (pl. alapanyagok utólagos hozzáadásakor). A kenyérsütő működése szünetel (a kijelzőn a program befejezéséig hátramaradt idő értéke villog), a beállítás a memóriában tárolódik. A **PAUZA (SZÜNET)** gomb ismételt megnyomásával a program folytatódik.
- a **START/STOP/PAUZA** gomb megnyomását és benyomva tartását követően 3 másodperc múlva hangjelzés hallatszik (hosszú síphang), majd a program kikapcsol. Ez a parancs a 60 perces melegítő tartási funkció befejezésére is érvényes.

3) BARVA (SZÍN) gomb

Ezzel a gombbal lehet a kenyér héjának a színét beállítani (**SVĚTLÝ / VILÁGOS, STŘEDNÍ / KÖZEPES, TMAVÝ / SÖTÉT**). A nyíl (▲) és a felirat mutatja a kenyér héjának a beállított színét. Nem vonatkozik az 7, 8 programokra.

4) VELIKOST (MÉRET) gomb

A gombbal lehet beállítani a kész kenyér súlyát az egyes programokban: **0,9** vagy **1,3 kg**-ra (lásd a táblázatot és a recepteket). A nyíl (▲) és a felirat mutatja a kenyér beállított súlyát. Nem vonatkozik az 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 programokra.

- méret **0,9 kg** (2,0 font) = kisebb méretű kenyér.
- méret **1,3 kg** (3,0 font) = nagyobb méretű kenyér.

5) MENU (PROGRAMVÁLASZTÓ) 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 **VELIKOST (MÉRET)** gombbal pedig a súlyát lehet beállítani. Ez utóbbi paraméterek kiválasztása esetén a kijelzőn automatikusan megváltozik a program teljes időtartama (hosszabb vagy rövidebb lesz).

6) ČAS (IDŐ) gomb

Ezzel a gombbal lehet beállítani a kenyérsütés időpontját. A **10 – PEČENÍ (SÜTÉS)** programot nem lehet későbbre időzíteni. A kenyérsütés időzítését 10 perc és 12 óra között lehet beállítani. Ebben a funkcióban az alapanyag későbbi hozzáadását jelző sípoló hang ki van kapcsolva.

Például:

Most 20 óra 30 perc van, és azt szeretné, hogy a kenyér másnap reggel 7 órára legyen kész, tehát 10 óra 30 perc múlva. Nyomja meg a **ČAS (IDŐ)** gombot, a kijelzőn a **NASTAVIT START (INDÍTÁS BEÁLLÍTÁSA)** felirat jelenik meg, tartsa benyomva a **ČAS (IDŐ)** gombot egészen addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a 7:00 érték és a **ZÍTRA (HOLNAP)** felirat, tehát a kenyér a pillanatnyi idő (20:30) és a beállított elkészülési idő között teljesen elkészül. A beállítást a **START/STOP/PAUZA** 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 nyersanyagok (diófélék, magvak, szárított gyümölcs stb.) hozzáadását és a program befejezését jelző akusztikai kijelzést (csipogást), nem lehet kikapcsolni, így az éjszaka is hallatszik majd.

7) A CYKLUS (CIKLUS) nyomógomb

A nyomógomb az **12 – DOMÁCÍ (HÁZI)** programban beállított, az egyes fázisok közötti átkapcsolásokra szolgál és a pontos idő beállítása.

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. CELOZRNNÝ (MAGOS)

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. **Ezzel a programmal nem ajánljuk a „ČAS (IDŐ)” funkció használatát.**

3. 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.

4. RYCHLÝ (GYORS)

A programmal fehér-, búza- vagy rozskenyeret lehet gyorsan sütni. Az így sült kenyér kisebb, és a bele nehezebb. Ebben az üzemmódban nem lehet kenyérméretet beállítani.

5. SLADKÝ (ÉDES)

Az édes típusú, és a **KLASIK (HAGYOMÁNYOS)** programnál ropogósabb héjú kenyerek sütéséhez.

6. 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.

7. MARMELÁDA (MARMELÁDÉ)

Ezzel a programmal dzsemeket és marmeládét lehet friss gyümölcsből készíteni. Ebben az üzemmódban nem lehet méretet beállítani.

8. TĚSTO (TÉSZTA)

A programmal más eszközben való sütéshez lehet a tésztát megdagasztani, keverni és kelesztetni. A tésztahoz 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 méretet beállítani.

9. SUPER 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. Ebben az üzemmódban nem lehet kenyérméretet beállítani. Ehhez a programhoz 48 – 50 °C meleg vizet (vagy más meleg folyadékot) kell használni.

10. 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 **ČAS (IDŐ)** gomb segítségével. A leghosszabb beállítható idő 1 óra. Ebben az üzemmódban nem lehet kenyérméretet beállítani.

11. BEZLEPKOVÝ (SIKÉRMENTES)

A programmal sikérmentes kenyeret lehet sütni. Ebben az üzemmódban nem lehet kenyérméretet beállítani.

12. DOMÁCI (HÁZI)

A programmal a kenyérsütés minden fázisát egyéni módon lehet beállítani. Az egyes fázisokban beállítható időtartamokat (dagasztás H1, H2, kelesztés K1, K2, K3, sütés, melegen tartás) a „programfázisok” táblázat tartalmazza. Ebben az üzemmódban nem lehet kenyérméretet beállítani. Az egyes fázisok programozásának módja azonos.

- nyomja meg a **CYKLUS (CIKLUS)** gombot, a kijelzőn felirat jelenik meg (pl. H1),
- a **ČAS (IDŐ)** gomb segítségével állítsa be a ciklus időtartamát (lásd a „programfázisok” táblázatát),
- a beállítást a **CYKLUS (CIKLUS)** gomb megnyomásával hagyja jóvá.

A fenti lépések szerint állítsa be a kenyérsütés többi fázisát is. A beállítás befejezése után 2-szer nyomja meg a **START/STOP/PAUZA** gombot, a beállított program elindul.

IV. A KENYÉRSÜTŐ FUNKCIÓI

A pontos idő beállítása

A kenyérsütő alján található elemtartó fedelet vegye le, vegye ki az elemeket, távolítsa el az elemtartóban az érintkezőkről a szigetelő szalagot, az elemeket helyes polaritással helyezze vissza, majd tegye vissza a helyére a fedelet. A kijelzőn a **12:00** felirat jelenik meg. A készülék 12 órás formátumban mutatja az időt.

- A készülék főkapcsolóját **A6** billentse I állásba, hangjelzést (1 sípolást) hall, majd a kijelző aktiválódik,
- nyomja meg a **CYKLUS (CIKLUS)** gombot, a kijelzőn a **NASTAVIT ČAS (ÓRA BEÁLLÍTÁSA)** felirat jelenik meg, és a **12** villogni kezd,
- a **ČAS (IDŐ)** gomb ismételt benyomásával, vagy folyamatos benyomva tartásával állítsa be az órát. Az AM vagy PM rövidítés a délelőtti, vagy délutáni időre utal,
- nyomja meg a **CYKLUS (CIKLUS)** gombot, a **00** villogni kezd,
- a **ČAS (IDŐ)** gomb ismételt benyomásával, vagy folyamatos benyomva tartásával állítsa be a percet.
- a beállítást a **CYKLUS (CIKLUS)** gomb megnyomásával hagyja jóvá.

A készülék hangjelzést ad ki:

- amikor bármelyik programgombot megnyomja (1 rövid, vagy hosszú sípolás), ezzel együtt a kijelző háttérvilágítása kb. 10 másodpercre bekapcsol,
- a következő programok: **1-KLASIK (HAGYOMÁNYOS)**, **2-CELOZRNNÝ (MAGOS)**, **3-TOUSTOVÝ (FRANCIA KENYÉR)**, **4-RYCHLÝ (GYORS)**, **5-SLADKÝ (ÉDES)**, **6-DORT (TORTA)**, **9-SUPER RYCHLÝ (SZUPER GYORS)**, **11-BEZLEPKOVÝ (SIKÉRMENTES)** és **12-DOMÁCI (HÁZI)** második dagasztó ciklusa közben, ami azt jelzi, hogy a tésztahoz hozzá lehet adni az egyéb alapanyagokat, pl. magok, gyümölcsök, diófélék stb. (10 sípolás),
- amikor befejeződik a program beállítása (10 sípolás),
- amikor befejeződik az 1 órás melegen tartás (1 sípolás),
- amikor aktiválódik a biztonsági funkció (folyamatosan sípol).

Biztonsági funkciók

- Amennyiben a kenyérsütés után azonnal, ismét használni akarja a kenyérsütőt, és a belső hőmérséklet még túl magas (**45 °C felett**), akkor a **START/STOP/PAUZA** gomb megnyomása után a kijelzőn a **HHH** felirat jelenik meg, és a készülék a folyamatosan

sípoló hangot ad ki. A kenyérsütőt ilyenkor nem lehet üzembe helyezni. Nyissa ki a készülék fedelét, vegye ki a sütdédényt, és várja meg, míg a készülék nem hűl le kellő mértékben.

- Amennyiben a **START/STOP/PAUZA** gomb megnyomása után a kijelzőn a **EEO** vagy a **EE1** felirat jelenik meg, akkor a készüléket szakszervizbe kell vinni.
- Amennyiben a működés közben áramkimaradás következik be, akkor a készülék 30 percig tárolja a korábbi beállításokat. Amennyiben az áramkimaradás hosszabb, mint 30 perc, akkor a készülék a beállított programot már nem folytatja.

FUNKCIÓI PAUZA (SZÜNET)

A gombbal a kenyérsütő működését szüneteltetni lehet (pl. alapanyagok utólagos hozzáadásakor). A kenyérsütő működése szünetel (a kijelzőn a program befejezéséig hátramaradt idő értéke villog), a beállítás a memóriában tárolódik. A **PAUZA (SZÜNET)** gomb ismételt megnyomásával a program folytatódik.

V. ELŐKÉSZÜLETEK A HASZNÁLATHOZ, ÉS A KENYÉRSÜTÉS BEÁLLÍTÁSA

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 öblítse le, és szárítsa meg őket. **A megszáritott alkatrészeket tegye vissza a kenyérsütőbe, és a fedelet hagyja nyitva.** Majd állítsa be a **10-PEČENÍ (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 egyenes, száraz és kemény felületre (például konyhaasztalra), legalább 85 cm magasra a talajtól, hogy azt a gyerekek ne érhesék el. A hálózati vezeték csatlakozódugóját **A7** dugja a fali konnektorba. A **B** sütdédényt két kézzel fogja meg, helyezze a kenyérsütőbe, és ütközésig addig nyomja be, amíg az megfelelően nem rögzül a sütőtér közepén **A3**. Majd a két **C** dagasztólapátot dugja a sütdédény tengelyeire.

A dagasztólapátokat úgy dugja a tengelyre, hogy annak a lapos része lefelé álljon, és a lapátok vagy egymás felé, vagy ellenkező irányba nézzenek. A sütdédénybe, a recept szerinti sorrendben, a **D** és **E** mérőeszközök segítségével tegye bele az alapanyagokat.

Mindig tartsa be azt az alapvető elvet, hogy először a folyékony, majd ezt követően az egyéb alapanyagokat öntse be. Zárja le a kenyérsütő **A4** fedelét. Az **A1 működtető panelen a programgombok MENU (PROGRAMVÁLASZTÓ); BARVA (SZÍN); VELIKOST (MÉRET); ČAS (IDŐ)** segítségével állítsa be a kívánt programot. Végül nyomja meg a **START/STOP/PAUZA** gombot.

A kenyérsütő megkezdja a tészta keverését és dagasztását, és azt a tészta megfelelő konzisztenciájának az eléréséig folytatja. Az utolsó dagasztási ciklus befejeztével a kenyérsütő a belső teret a tészta megkeléséhez szükséges optimális hőmérsékletre melegíti fel. Majd a készülék automatikusan átkapcsol sütésre, és a tésztát a program szerinti ideig sűti. A sűtés befejeztével hangjelzést ad ki a készülék (10 sípolás), ezzel jelzi, hogy a kenyert, vagy az egyéb süteményt ki lehet venni a készülékből. A kenyérsütő ezt követően 1 óras melegen tartásra kapcsol át. Amennyiben erre a funkcióra nincs szüksége, akkor kb. 3 másodpercig tartsa benyomva a **START/STOP/PAUZA** gombot, ezzel a program befejeződik.

Megjegyzés

- A túl nehéz tésztafélekbnél, 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.
- Amennyiben a sütés végén a kenyér héja túl világos, akkor a **PEČENÍ (SÜTÉS)** program segítségével a kenyeret tovább lehet sütni. Ehhez nyomja meg a **START/STOP/PAUZA** gombot, majd válassza ki a **10-PEČENÍ (SÜTÉS)** programot, majd ismét nyomja meg a **START/STOP/PAUZA** gombot.
- A kenyérsütő használata közben jellegzetes kattogás hallatszik a készülékből. Ez normális jelenség, és nem ok arra, hogy a készüléket reklamálja.

A program befejezése utáni műveletek

A program befejezése után a fedelet hajtsa fel. A **B1** 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 hajtótengelyeket 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.

Megjegyzés: javasoljuk, hogy a forró alkatrészeket (sütőedényt, fogantyút, dagasztólapátot stb.) csak meleg ellen védő kesztyű használatával fogja meg.

VI. A SÜTÉSSEL KAPCSOLATOS KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK

A sütés után az kenyér az edényhez ragad

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

Hogyan akadályozható meg lyukak keletkezése a dagasztólapátok miatt a kenyérben?

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

A tészta túlfolyik a sütőformán

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

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

A kenyér nem kelt meg megfelelően

- 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 kiőrlésű búzaliszt?

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

Mire kell ügyelnünk a rozsliszt használatakor?

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

Milyen különböző lisztfajták vannak és hogyan használják őket?

- a) A kukorica-, rizs- és a burgonyaliszt különösen alkalmas a sükérré 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 kiőrlésű

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 kiőrlésű szemcsés; teljes kiőrlésű, 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 készülékhez a legmegfelelőbb a szárított élesztő használata, mivel az egyszerűbben adagolható. Zacsókban 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 sűtőben. Ha a kenyérsütőben csak a tésztát készíti el, a kenyeret pedig rendes sűtőben sűti meg, akkor javasolunk 20 g élesztőt felhasználni

Só

A só természetesen a kenyeret ízesíti. 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 pótlanyagokat.

Vaj/zsírok

Kifejezetté teszi az ízt és lágyítja azt, ugyancsak használhat margarint vagy olíva olajat is. Ha vajat használ, akkor azt szeletelje fel kis darabokra, hogy a tészta készítésekor abban

egyenlő mértékben eloszródjon vagy hagyja azt megpuhulni. 15 g vaját 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

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. Ne használjon kockacukrot vagy nagyszemcsés cukrot.

Víz

Használjon mindenkor szobahőmérsékletű vizet, a legmegfelelőbb hőmérséklet 22 °C körül legyen. A vizet részben vagy teljes egészében tejjel vagy egyéb folyadékkal lehet pótolni.

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 megszerzett 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 hangjelzés után. A hangjelzés a dagasztás vége felé hallatszik.

Feltételek

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

A kenyér tárolása

Az otthon süttött 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 ezutáni dagasztásával a friss kenyér könnyen emészthető lesz.

Mit lehet tenni, ha a kenyér élesztőízű?

- 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.

c) 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 süttöttnak?

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

Miért van más íze a klasszikus kemencében süttött kenyérnek a kenyérsütő berendezésben készített kenyérről szemben?

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

A sütőforma tapadásgátló réteggel van bevonva. Ezért a tisztításnál ne használjon fém tárgyakat, amelyek megkarcolhatják a felületet. Idővel a bevonat színe megváltozik, ez viszont semmiképp sem befolyásolja a bevonat hatékonyságát.

VIII. KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK A KENYÉRSÜTŐVEL KAPCSOLATBA

Probléma	Oka	Megoldás
A sütőtérből vagy a szellőzőnyílásokból füst áramlik.	A hozzávalók a sütőtér alához vagy a sütőforma fkülső 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 melegen tartási funkció lejártá előtt.
A kenyér nehezen vehető ki a sütőformából.	A kenyér alsó része hozzáragadt a dagasztólapátokhoz.	Mozgassa a tengelyt ide-oda mindaddig, amíg ki nem esik a kenyér. Sütés után tisztítsa meg a dagasztólapátokat és a tengelyeket. Ha szükséges, töltsön 30 percre meleg vizet a sütőformába. Ezután a könnyen kivehető a megtisztíthatók a dagasztólapátok.
A hozzávalók nem keverednek össze és a kenyér nem sül megfelelően.	Helytelen programbeállítás.	Ellenőrizze a kiválasztott programot és a többi beállítást.
	A 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 dagasztólapátok forgása blokkolva van.	Ellenőrizze, hogy a dagasztólapátokat nem blokkolják-e szemcsék stb. Vegye ki a sütőformát és ellenőrizze, hogy a tengelyek szabadon forognak-e. Ha nem, forduljon a szakszervizhez.
A sütőforma dagasztás közben felemelkedik.	A tészta túl sűrű. A dagasztólapátok leblokkolódtak és a sütőforma felfelé nyomódik.	Nyissa ki a készülék fedelét és a tésztához adjon hozzá egy kis fa 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, beállítsa a újra 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 hulladék anyagok helytelen ártalmatlanítása néhány ország előírásai szerint pénzbírsággal is járhat. Amennyiben a készüléket véglegesen kiselejtezi, 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 szakszerviz 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 dB (A)	65

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

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

HOUSEHOLD USE ONLY – Csak háztartásokon belüli használatra.

DO NOT IMMERSE IN WATER – Nem szabad vízbe meríteni.

DO NOT COVER – Nem szabad letakarni.

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

Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől elzárt helyen. A zacskó nem játékszer.

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

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

XI. KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK A RECEPTEKKEL KAPCSOLATBAN

Probléma	Oka	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 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 kenyérstuktúra 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 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 adalékennyiséget 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. Túl meleg időjáráskor ne kapcsolja be a késleltetett startot. Hideg folyadékokat használjon. A kelesztési idő rövidítése céljából válassza az **4-RYCHLÝ (GYORS)** vagy a **9-SUPER RYCHLÝ (SZUPER GYORS)** programot.
- j) A sütés befejezését követően azonnal vegye ki a sütőformából a kenyeret és annak felvágásáig hagyja azt legalább 15 percig megfelelő alátétre (pl. fából készült deszkára) helyezve kihűlni.
- k) Használjon kisebb mennyiségű élesztőt, illetve csökkentse az előírt valamennyi hozzávalók mennyiségét 1/4 részükkel.

XII. MEGJEGYZÉSEK A RECEPTEZ

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 kovászpórt használunk, ami egy koncentrátum, amelyet 15 g-os

zacskóban vásárolhat meg. (1 kg lisztre elegendő). A recept előírásait be kell tartani, különben a kenyér morzsálódik 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 hozzáalakítása

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 rozsából 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 kanalanként 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 hógynjenek.

• 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. ~ 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. chlebotar, chlebovit, topmix, essirol, 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 beállításakor), akkor meg kell akadályozni az élesztő és a folyadék közvetlen érintkezését.

- Mérés közben használjon mindig azonos mértékegységet. A grammban kifejezett tömegeket 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 összeesznek.

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-SLADKÝ (ÉDES) program alkalmazását javasolják, a hozzávalók kisebb adagokban is felhasználhatók az 6-DORT (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 10-PEČENÍ (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. KLASIK HAGYOMÁNYOS		2. CELOZRNNÝ MAGOS		3. TOUSTOVÝ FRANCIA KENYÉR		4. RYCHLÝ GYORS	5. SLADKÝ ÉDES		6. DORT TORTA
	1,3 kg	0,9 kg	1,3 kg	0,9 kg	1,3 kg	0,9 kg	0,9 kg	1,3 kg	0,9 kg	-
SÜTÉSI FÁZIS	3:00 hod.	2:55 hod.	3:40 hod.	3:32 hod.	3:50 hod.	3:40 hod.	2:10 hod.	2:50 hod.	2:45 hod.	1:50 hod.
H1 - dagasztás	10	10	10	9	18	16	10	10	10	6
K1 - kelés	20	20	25	25	40	40	10	5	5	5
H2 - dagasztás	15	15	20	18	22	19	10	20	20	10
K2 - kelés	25	25	35	35	30	30	-	33	32	9
K3 - kelés	45	45	65	65	50	50	30	40	40	-
Sütés	65	60	65	60	70	65	70	62	58	80
Melegen tartás	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

	PROGRAM					
	7. MARMELÁDA MARMELÁDÉ	8. TÉSITO TÉSZTA	9. SUPER RYCHLÝ SZUPER GYORS	10. PEČENÍ SÜTÉS	11. BEZLEPKOVÝ SIKÉRMENTES	12. DOMÁCI HÁZI
			0,9 kg			
SÜTÉSI FÁZIS	1:20 hod.	1:30 hod.	0:59 hod.	0:10 - 1 hod.	2:50 hod.	0:36 - 6:54 hod.
H1 - dagasztás	-	20	10	-	10	6 - 14
K1 - kynutí	Idő: 15 perc Hőmérséklet: 106 °C Fűtés ciklusa: be/ki 15 s/15 s, amennyiben a hőmérséklet 1105 °C	-	-	-	5	20 - 60
H2 - dagasztás	-	-	-	-	10	5 - 20
K2 - kelés	-	30	-	-	30	5 - 120
K3 - kelés	Idő: 45 perc Hőmérséklet: 106 °C Keverés ciklusa: be/ki 0,5 s/4,5 s. Fűtés ciklusa: be/ki 15 s/15 s, amennyiben a hőmérséklet 1105 °C	40	9	-	45	0 - 120
Sütés	20	-	40	10 - 60	70	0 - 80
Melegen tartás	-	-	60	60	60	0 - 60

I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym wprowadzeniem urządzenia do eksploatacji uważnie przeczytaj całą instrukcję obsługi, przeglądaj obrazki a instrukcję zachowaj do późniejszego wglądu. Wskazówki w instrukcji należy uważać za część urządzenia i przekazać jakiegokolwiek następnemu użytkownikowi urządzenia.
- Skontroluj, czy dane na tabliczce znamionowej odpowiadają napięciu w Twoim gniazdku elektrycznym.
- **Wtyczki kabla zasilającego nie wkładaj do gniazdka elektrycznego i nie wydymaj mokrymi rękami i nie ciągnij za kabel zasilający!**
- **Urządzenie jest przeznaczone tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym i do podobnych celów (przygotowanie pokarmu)! Nie jest przeznaczone do wykorzystania komercyjnego!**
- **Nie używaj wypiekacza na zewnątrz!**
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia, oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania 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. Dzieci do lat 8 muszą trzymać się z dala od urządzenia i jego przewodu.
- Nigdy nie używaj urządzenia jeżeli jest uszkodzony kabel zasilający, wtyczka lub urządzenie nie pracuje poprawnie, upadło na ziemię i uszkodziło się. W takich przypadkach zanieś urządzenie do serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i właściwej funkcji.
- Jeżeli kabel zasilający tego urządzenia jest uszkodzony, natychmiast odłącz urządzenie od sieci. Żeby nie dopuścić do powstania niebezpiecznej sytuacji, musi być wymieniony przez producenta, przez technika serwisu lub podobnie wykwalifikowaną osobę.
- **Nie używaj wypiekacza chleba do ogrzewania pomieszczenia!**
- **Zalecamy kontrolować urządzenie podczas pieczenia z niewypróbowanego jeszcze przepisu!**
- **Wypiekacza nigdy nie zanurzaj do wody (ani częściowo) i nie myj pod bieżącą wodą!**
- Nigdy nie włączaj wypiekacza bez włożonego naczynia.
- Przed pieczeniem usuń z surowców ewentualne opakowanie (np. papier, PE-worki itd.).

- Przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego muszą być w wypiekaczu odpowiednie surowce do pieczenia. Przez zagrzanie w stanie suchym mogłoby dojść jego uszkodzenia.
- Przy manipulacji z urządzeniem postępuj tak, aby nie doszło do poranienia (np. **spalenia, oparzenia**). W trakcie pieczenia powstaje gorąca para, która wydostaje się z otworów wentylacyjnych, powierzchnia wypiekacza jest gorąca.
- Podczas eksploatacji wypiekacza wystrzegaj się pochłapania gorącego szkła wieka wodą lub inną cieczą.
- Urządzenia nie przenoś jak jest gorące, przy ewentualnym przechyleniu grozi niebezpieczeństwo popalenia.
- Jeżeli z wypiekacza wydostaje się dym, którego przyczyną jest zapalenie się przygotowanych surowców, pozostaw wieko zamknięte, wypiekacz natychmiast włącz i odłącz od sieci elektrycznej.
- Wypiekacza nie używaj do innych celów (np. **do suszenia zwierząt, produktów z tekstyliu, obuwia itp.**) niż zaleca producent.
- W wypiekaczu nigdy nie ogrzewaj wody, bowiem mogłoby dojść do wytworzenia osadu wapnia i nie dających się usunąć plam w naczyniu. Plamy te są jednak nieszkodliwe i w żadnym przypadku nie wpływają na normalną funkcję wypiekacza.
- Wypiekacza używaj tylko na miejscach, gdzie nie grozi jego przewrócenie i w dostatecznej odległości od przedmiotów palnych (np. **zasłony, firanki, drzewo itd.**), źródeł ciepła (np. **piece, kuchenki el./gazowe**) i powierzchni wilgotnych (np. **umywalki, zlewy**).
- Urządzenie używaj tylko z oryginalnymi akcesoriami od producenta.
- Nigdy nie zakrywaj przestrzeni między płaszczem i formą do pieczenia i nie wsuwaj żadnych przedmiotów (np. **palce, łyżki, itd.**). Przestrzeń między płaszczem i formą do pieczenia musi być wolna.
- Z punktu widzenia bezpieczeństwa pożarowego wypiekacz odpowiada **EN 60 335–2–6**. W brzmieniu tej normy chodzi o urządzenia, które można eksploatować na stole lub podobnej powierzchni z tym, że w kierunku głównego promieniowania ciepła, musi być przestrzegana bezpieczna odległość od powierzchni palnych min. **500 mm** a w kierunkach pozostałych min. **100 mm**.
- Przed podłączeniem do sieci elektrycznej przeświadczyć się, że wyłącznik jest w pozycji **0**. Po ukończeniu pracy i przed każdą konserwacją zawsze przełącz wyłącznik do pozycji **0** i odłącz urządzenie od sieci przez wyjęcie wtyczki kabla zasilającego z gniazdka elektrycznego.
- Kabel nie może być uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty, przez otwarty płomień, nie może być zanurzony do wody.
- Urządzenie jest przenośne i jest wyposażone w ruchome doprowadzenie z wtyczką, która zabezpiecza dwubiegunowe odłączenie od sieci.
- Upewnij się, że przewód nie wisi luźno na krawędzi blatu, gdzie mogłyby dosięgnąć dzieci.
- W razie potrzeby użycia przedłużacza, należy użyć kabel nieuszkodzony odpowiadający aktualnym normom.
- Urządzenia nigdy nie używaj do żadnego innego celu, tylko do tego do jakiego jest przeznaczone i opisane w tej instrukcji obsługi!
- Jeżeli przez dłuższy czas nie będziesz wypiekacza używał, wyjmij baterie.
- Jeżeli baterie wylały się, natychmiast je wymień, w innym przypadku mogą uszkodzić wypiekacz.

- Wyładowane baterie likwiduj w odpowiedni sposób (zobacz rozdz. **IX. EKOLOGIA**).
- Producent nie jest odpowiedzialny za szkody powstałe przez niepoprawne obchodzenie się z urządzeniem i akcesoriami (np. **zniszczenie surowców, poranienie, uszkodzenie urządzenia, pożar itp.**) i według przepisów gwarancyjnych nie jest odpowiedzialny za urządzenie w przypadku nie przestrzegania wyżej przedstawionych ostrzeżeń bezpieczeństwa.

I. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW (rys. 1)

A – urządzenie do pieczenia chleba

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| A1 – panel sterujący | A5 – okienko kontrolne |
| A2 – osłona baterii | A6 – główny wyłącznik 0/I |
| A3 – miejsce do pieczenia | A7 – kabel zasilający |
| A4 – pokrywa | |

B – forma do pieczenia

- B1 – uchwyty wysuwane

C – mieszadła

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

E – kubek (200 ml)

F – przyrząd do wyciągania mieszadeł

II. PANEL STERUJĄCY

1) DISPLEJ – USTAWIENIE PODSTAWOWE

Po wprowadzeniu urządzenia do pieczenia chleba do eksploatacji na displeju pojawi się podstawowe ustawienie (tj. program

KLASYCZNY), zaświeci się displej i zabrzmi sygnał dźwiękowy (piśnięcie).

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

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

Uwaga

Podczas eksploatacji można na displeju obserwować przebieg programu. Z upływem ustawionego czasu cyfry obniżają się.

2) Przycisk START/STOP/PAUZA

Przycisk służy do włączenia i ukończenia programu.

- po naciśnięciu przycisku **START/STOP/PAUZA** zabrzmi sygnał dźwiękowy (krótkie piśnięcie) a po ok. 3 sek. zaczną działać funkcje mieszania/gniecenia (nie w programie 7 i 10),
- po ponownym naciśnięciu przycisku **START/STOP/PAUZA** zabrzmi sygnał dźwiękowy (krótkie piśnięcie) i dać funkcji pracy przerwy w działalności wypiekacza,

– po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku **START/STOP/PAUZA** na około 3 sekundy zabrzmi sygnał dźwiękowy (długie piśnięcie) i program zostanie ukończony. Postępuj tak również i gdy chcesz ukończyć 60 min. funkcję podtrzymywania temperatury.

3) Przycisk **BARVA / KOLOR**

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

4) Przycisk **VELIKOST / WIELKOŚĆ**

Przycisk służy do ustawienia danej wagi chleba w poszczególnych programach tj. **0,9 kg** **1,3 kg** (zobacz tabelka i przepisy). Znak i napis na displayu (▲) przedstawia wybraną wielkość chleba.

– wielkość **0,9 kg** (2.0 LB) = mały chleb.

– wielkość **1,3 kg** (3.0 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. Numery na displayu przedstawiają wybrany program i jego ustawiony czas przygotowania. Dalej możesz przyciskiem **KOLOR** ustawić zarumienienie chleba i przyciskiem **WIELKOŚĆ** ustawić jego wagę. Zmieniając te parametry dojdzie automatycznie i do zmiany (skrócenia / przedłużenia) czasu przygotowania.

6) Przycisk **ČAS / CZAS**

Przycisk służy do ustawienia danego czasu przygotowania pieczenia chleba. Programu **10–PIECZENIE** nie można ustawić z funkcją opóźnionego startu. Maksymalny czas, który można ustawić, jest 10 minut do 12 godzin. Przy tej funkcji nie jest aktywna sygnalizacja dźwiękowa dodania surowców.

Przykład:

Jest godzina 20:30 chleb ma być gotowy na drugi dzień o 7:00 rano, tj. za 10 godzin i 30 minut. Naciśnij przycisk CZAS na displayu wyświetli się napis **USTAWIĆ START**, następnie przytrzymaj przycisk CZAS, aż na displayu pojawi się wartość 7:00 i napis **JUTRO**, tj. czas (20:30) gdy ma być chleb gotowy. Ustawienie potwierdź przyciskiem **START/STOP/PAUZA**. Wybrany czas ustawia się po 10 minutach.

Uwaga

Przy pracy z funkcją czasomierza nigdy nie używaj ingrediencji, które mogą się zepsuć takich jak mleko, jajka, owoce, jogurt itd.!

7) Przycisk **CYKLUS / CYKLU**

Przycisk służy do poruszania się między różnych fazach ustawień programu w **12. PROGRAM DO PIECZENIA CHLEBA DOMOWEGO** i ustawić godziny.

Lista programów

1. PROGRAM KLASYCZNY

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

2. PROGRAM DO PIECZENIA CHLEBA PEŁNOZIARNISTEGO

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

3. PROGRAM DO PIECZENIA CHLEBA TOASTOWEGO

Program jest przeznaczony do pieczenia lekkiego chleba, chleba francuskiego z chrupiącą skórką i lekki wewnątrz. To ustawienie umożliwia dłuższy czas gniecenia/mieszania i rośnięcia, co jest potrzebne do „puszystej” struktury charakterystycznej dla francuskiego chleba. Uwaga: Kształtem końcowym nie jest bagietka.

4. PROGRAM DO SZYBKIEGO PIECZENIA

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

5. PROGRAM DO PIECZENIA CHLEBA SŁODKIEGO

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

6. TORT

Program jest przeznaczony do gniecenia/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.

7. PROGRAM DO PRZYGOTOWANIA MARMOLADY

Program jest przeznaczony do przygotowania dżemu lub marmolady ze świeżych owoców. W tym trybie nie można ustawić wielkości i kolor.

8. CIASTO

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

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

9. PROGRAM SUPER SZYBKIE

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

10. PROGRAM 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.

11. PROGRAM DO PIECZENIA CHLEBA BEZGLUTENOWEGO

Program jest przeznaczony do przygotowania chleba bezglutenowego. W tym trybie nie można ustawić wielkości bochenka.

12. PROGRAM DO PIECZENIA CHLEBA DOMOWEGO

Program jest przeznaczony do indywidualnego ustawienia wszystkich faz przygotowania chleba. Zakres możliwości ustawienia czasu w poszczególnych fazach (tj. gniecenie H1, H2, rośnięcie K1, K2, K3, pieczenie, podgrzewanie) jest opisane w tabelce „fazy programów”. W tym trybie nie można ustawić wielkości bochenka. Sposób postępowania w programowaniu jest w poszczególnych fazach taki sam.

- naciśnij przycisk **CYKL**, na wyświetlu wyświetli się napis (np. H1),
- za pomocą przycisku **CZAS** ustaw długość cyklu (zobacz tabelka „fazy programowe”),
- następnie potwierdź naciskając przycisk **CYKL**.

Postępowanie powtarzaj aż do ustawienia wszystkich faz przygotowania chleba. Po ustawieniu naciśnij 2–razy przycisk **START/STOP/PAUZA**, przez co włączysz ustawiony program.

IV. FUNKCJE URZĄDZENIA DO PIECZENIA CHLEBA

Ustawienie godzin (aktualnego czasu)

Zdejmij osłonę baterii na spodniej stronie wypiekacza, włóż baterie z powrotem zwracając uwagę na polarność, usuń taśmę izolacyjną z komory baterii i osłonę zamknij w odwrotny sposób. Displej wyświetla w cyklu **12** godzinowym.

- Wyłącznik centralny **A6** przełącz do położenia **I**, zabrzmi sygnał dźwiękowy (1x piśnięcie) i zaświeci się displej,
- naciśnij przycisk **CYKL**, na wyświetlu wyświetli się napis **USTAWIĆ CZAS**, cyfra **12** zacznie migać,
- przez powtórne naciśnięcie lub przytrzymanie przycisku **CZAS** ustawisz godziny. Skróty **AM** albo **PM** określa dopołudniowy albo popołudniowy czas,
- naciśnij przycisk **CYKL**, cyfra **00** zacznie migać,
- przez powtórne naciśnięcie albo przytrzymanie przycisku **CZAS** ustawisz minuty,
- potwierdzić naciskając przycisk **CYKL**.

Włączy się funkcja sygnału dźwiękowego:

- kiedy zostanie naciśnięty jakikolwiek z programowych przycisków (1x krótkie albo długie piśnięcie), jednocześnie dojdzie do oświetlenia displeju na ok. 10 sek.
- podczas drugiego cyklu gniecenia w programach **1. KLASYCZNY**, **2. PEŁNOZIARNISTY**, **3. TOUSTOWY**, **4. SZYBK**I, **5. SŁODKI**, **6. TORT**, **9. SUPER SZYBK**I, **11. BEZGLUTENOWY** i **12. DOMOWY**, że cerealia, owoce, orzechy albo inne składniki mogą być dodane (10x pisknięcie),
- gdy zakończy się ustawiony program (10x pisknięcie),
- gdy zakończy się 1 godz. podgrzewania (1x pisknięcie),
- gdy aktywuje się funkcja bezpieczeństwa (trwałe piskanie).

Funkcja bezpieczeństwa

- Jeżeli chcesz użyć wypiekacza natychmiast po poprzednim pieczeniu a jeżeli temperatura wewnętrznej komory wypiekacza zbyt wysoka (**nad 45 °C**), po naciśnięciu przycisku **START/STOP/PAUZA** na wyświetlu wyświetli się napis **HHH** i zabrzmi trwały sygnał dźwiękowy (piśnięcie). Wypiekacza nie można uruchomić. Z tego powodu otwórz wieko, ewentualnie wyjmij formę do pieczenia i poczekaj aż wypiekacz wystygnie.
- Jeżeli po naciśnięciu przycisku **START/STOP/PAUZA** na wyświetlu wyświetli się napis **EEO** albo **EE1**, należy urządzenie odnieść do autoryzowanego serwisu.
- Jeżeli dojdzie podczas pracy do wyłączenia prądu, wypiekacz przez czas 30 minut pamięta swoje ustawienie. Jeżeli prądu nie ma dłużej niż 30 minut, proces już się nie odnowi.

7) Funkcja PAUZA

Służy do przerywania czynności wypiekacza (np. do łatwego dodania surowców). Czynność wypiekacza przerwie się (na wyświetlu będzie migał czas, który pozostał do ukończenia programu), ale ustawienie będzie dalej ułożone w pamięci. Wybierz opcję „Pauza”, aby aktywować **START/STOP/PAUZA**. Powtórne naciśnięcie przycisku **START/STOP/PAUZA** odnowi czynność programu.

Powiadomienia

Polecamy program zawiesić trakcie krótkoterminowych, do 5 minut. Jeśli program został przerywany na dłuższy okres czasu, mogą narazić na szwank wzrostu ciasta i pieczenia wynik.

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 **10–PIECZENIE** i włącz na 10 minut wypiekacz bez wkładania surowców, następnie pozostaw wypiekacz, żeby wystygł. Ewentualne krótkie zadymienie nie jest usterką.

Umieść wypiekacz na stałą, równą i suchą powierzchnię (np. stół kuchenny), na wysokości minimalnie 85 cm, poza zasięgiem dzieci. Wtyczkę kabla zasilającego **A7** zasun do gniazdka. Formę **B** chwyć obydwojema rękami, zasun do wypiekacza i przyciśnij tak, aby była mocno zabezpieczona w środku przestrzeni roboczej **A3**. Następnie zasun dwa mieszadła **C** na wały w formie do pieczenia. Mieszadła nasun na wał tak, aby równą powierzchnią były nakierowane w dół i w formie do pieczenia do siebie lub od siebie. Do formy za pomocą dozowników włóż **D**, **E** surowce w kolejności opisanej w odpowiednim przepisie. **Przestrzegaj zawsze podstawowej zasady – najpierw wszystkie ciepłe surowce a potem wszystkie surowce sypkie.** Zamknij wieko wypiekacza **A4**. Na panelu sterującym **A1** ustaw żądany program za pomocą przycisk (**WYBÓR/KOLOR/ WIELKOŚĆ/ CZAS**). Na koniec naciśnij przycisk **START/STOP/PAUZA**.

Wypiekacz automatycznie miesza i ugniata ciasto, aż będzie odpowiednia konsystencja. Po ukończeniu ostatniego cyklu gniecenia wypiekacz ogrzeje się na optymalną temperaturę potrzebną do wyrośnięcia ciasta. Następnie wypiekacz automatycznie ustawi temperaturę i czas pieczenia chleba. Po ukończeniu pieczenia zabrzmi sygnał dźwiękowy

(10x piśnięcie), że chleb lub specjał można wyjąć z wypiekacza. Następnie wypiekacz przełączy się na 1 godz. do programu utrzymywania temperatury, jeżeli nie chcesz tego programu, naciśnij przycisk **START/STOP/PAUZA** na ok. 3 sek., program zakończysz.

Uwaga

- Jeżeli chleb jest zbyt jasny na końcu programu pieczenia, użyj program **PIECZENIE** w celu jego dalszego dopieczenia. W tym celu naciśnij przycisk **START/STOP/PAUZA**, potem wybierz program **10–PIECZENIE** i ponownie naciśnij przycisk **START/STOP/PAUZA**.
- Przy używaniu wypiekacza dochodzi do wydania charakterystycznego dźwięku. To zjawisko jest normalne i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.

Koniec zaprogramowanych fazy

Po ukończeniu programu wieko odkryj. Pociągając za uchwyty **B1** wyjmij formę do pieczenia **B**, połóż ją dnem do góry na żaroodporną, trwałą podkładkę (np. deskę, blat). Jeżeli chleb nie wypadnie z formy na podkładkę, ruszaj mieszadłami kilka razy tu i tam aż chleb uwolni się. Jeżeli mieszadła zostaną w chlebie, wyjmiesz go za pomocą narzędzia **F**. Potem chleb pozostaw do wystygnięcia.

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

VI. PYTANIA I ODPOWIEDZI DOTYCZĄCE PIECZENIA

Po upieczeniu chleb klei się na naczynie

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

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

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

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

- 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.

- Jeżeli chleb jest w środku zwężony przyczyną może być:

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

Gdy można otworzyć pokrywę wypiekacza podczas eksploatacji?

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

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

Mąka

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

Co jest pszeniczna mąka pełnoziarnista?

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

Co należy zrobić przy użyciu mąki żytniej?

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

Ile jest rodzajów mąk i jakie mają zastosowanie?

- 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 i nie wymaga żadnych nawozów. Jest zwłaszcza odpowiednia dla alergików. Można jej użyć we wszystkich opisanych przepisach i przepisach i zawierających mąkę typu 405, 550 i 1050.
- 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. Mąka z twardej pszenicy jest odpowiednia na bagietki dzięki swojej konsystencji i może być zastąpiona krupczatką z twardej pszenicy.

Typy mąki pszennej

00 Mąka pszenna gładka jasna

T 400 Mąka pszenna luksusowa półgruba

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

Mąki żytnie

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

Drożdże

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

Sól

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

Masło

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

Cukier

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

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

Woda

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

Pozostałe surowce

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

Warunki

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

Składowanie chleba

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

Jak można zrobić świeży chleb który byłby łatwo strawny?

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

Co robić, gdy chleb ma smak drożdży?

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

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

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

VII. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

VIII. PYTANIA I ODPOWIEDZI DOTYCZĄCE URZĄDZENIA DO PIECZENIA CHLEBA

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

IX. EKOLOGIA



Jeżeli tylko pozwoliły na to rozmiary, na wszystkich elementach wydrukowano znaki materiałów zastosowanych do produkcji opakowań, komponentów i wyposażenia, jak również ich przetwórstwa wtórnego. Symbole umieszczone na produktach lub w załączonej dokumentacji oznaczają, że zastosowanych elementów elektrycznych lub elektronicznych nie można poddawać utylizacji wraz z odpadem komunalnym. Produkt należy przynieść do specjalnych punktów zbiorczych, w których będą przyjęte bez opłaty. Dzięki poprawnej utylizacji pomogą Państwo zachować cenne źródła i pomogą w profilaktyce ewentualnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, na co mogłaby mieć negatywne wpływy niepoprawna utylizacja odpadu. W celu uzyskania następnych 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 nie będzie następnie możliwe.

Rozładowaną baterię należy usunąć z urządzenia w odpowiedni sposób poprzez specjalne punkty zbioru. Nigdy nie należy likwidować baterii przez spalanie!

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

X. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej
Waga ok. (kg)	6,5

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

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

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

HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym.

DO NOT IMMERSE IN WATER – Nie zanurzać do wody.

DO NOT COVER – Nie zakrywać.

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

Niebezpieczeństwo uduszenia. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!

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

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

XI. PYTANIA I ODPOWIEDZI DOTYCZĄCE PRZEPISÓW

Problem	Przyczyny	Rozwiązanie
Chleb wyrośnie zbyt szybko	– Zbyt dużo drożdży, zbyt dużo mąki, mało soli – lub kilka z tych przyczyn	a/b a/b
Chleb wogóle nie wyrośnie lub 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 i rozleje się na formę.	– Jeżeli woda jest zbyt miękka, drożdże więcej fermentują – Zbyt dużo mleka wpłynie na fermentację drożdży	f/k c
Środek chleba obniża się Po zakończeniu pieczenia w chlebie jest zagłębienie	– Objętość ciasta jest większa niż forma a chleb obniży się – 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 – Brak soli – Wysoka wilgotność, gorąca woda	g b h/i
Chleb i na powierzchni jest niedopieczony	– Zbyt duża objętość wobec formy – Dużo mąki, zwłaszcza w chlebie białym – Zbyt dużo drożdży i mało soli – Zbyt dużo cukru – Dużo słodkich składników i cukier	a/f f a/b a/b b
Kromki są nierównomierne, lub grudowate	– Chleb nie był dostatecznie schłodzony (nie wyszła para)	j
Osad mąki na skórce	– Mąka podczas mieszania 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–SZYBK I 9–SUPER SZYBK I.
- 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.
- l) Do ciasta dodaj 1 łyżeczkę glutenu pszennego.

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 płynu o 1 łyżkę.

2. Dostosowywanie dawek

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

• **Płyny/mąka**

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

• **Zastępowanie płynów**

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

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

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

• **Substancje pomocnicze**

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

3. Dodawanie i mierzenie składników i ilości

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

4. Waga i objętość chleba

- W niżej przedstawionych przepisach znajdziesz zbliżone dane dotyczące wagi chleba. Zobaczysz, że waga czystego białego chleba jest niższa, niż chleba pełnoziarnistego. Jest tak, ponieważ biała mąka wyrośnie więcej.
- Przez zbliżone dane dotyczące wagi mogą powstać małe różnice. Skuteczna waga chleba zależy na wilgotności pomieszczenia w czasie przygotowania.
- Wszystkie chleby z większą ilością pszenicy osiągają znaczną objętość i przekraczają krawędź naczynia po ostatnim wyrośnięciu w przypadku najwyższej klasy wagi. Chleb ale nie rozleje się. Część chleba zewnątrz formy łatwo ściemnieje w porównaniu z chlebem wewnątrz formy.
- Tam gdzie jest zaoferowany program **5-SZYBKI** dla chlebów słodkich możesz użyć substancji w mniejszych ilościach również dla programu **6-TORT** do przygotowania bardziej lekkiego chleba.

5. Efekt pieczenia

- Efekt pieczenia zależy od warunków w danym miejscu (miękką wodą, wysoka względna wilgotność powietrza, wysokość nad poziomem morza, konsystencja składników itd.). Dlatego dane w przepisach tworzą punkty, które mogą być odpowiednio zmienione. Jeżeli jeden lub inny przepis nie uda się po raz pierwszy, nie zrażaj się. Staraj się znaleźć powód i spróbuj ponownie z drobnymi zmianami.
- Jeżeli chleb po pieczeniu jest zbyt błady, możesz go pozostawić do zarumienienia w ramach programu **10-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	PROGRAM									
	1. KLASYCZNY		2. PEŁNOZIARNISTY		3. TOASTOWY		4. SZYBKİ	5. SŁODKI		6. TORT
	1,3 kg	0,9 kg	1,3 kg	0,9 kg	1,3 kg	0,9 kg	0,9 kg	1,3 kg	0,9 kg	-
programowe	3:00 hod.	2:55 hod.	3:40 hod.	3:32 hod.	3:50 hod.	3:40 hod.	2:10 hod.	2:50 hod.	2:45 hod.	1:50 hod.
H1 - gniecenie	10	10	10	9	18	16	10	10	10	6
K1 - rośnięcie	20	20	25	25	40	40	10	5	5	5
H2 - gniecenie	15	15	20	18	22	19	10	20	20	10
K2 - rośnięcie	25	25	35	35	30	30	-	33	32	9
K3 - rośnięcie	45	45	65	65	50	50	30	40	40	-
pieczenie	65	60	65	60	70	65	70	62	58	80
podgrzewanie	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

fazy	PROGRAM					
	7. MARMOLADY	8. CIASTO	9. SUPER SZYBKİ	10. PIECZENIE	11. BEZGLUTENOWY	12. DOMOWY
			0,9 kg			
programowe	1:20 hod.	1:30 hod.	0:59 hod.	0:10 - 1 hod.	2:50 hod.	0:36 - 6:54 hod.
H1 - gniecenie	-	20	10	-	10	6 - 14
K1 - rośnięcie	Czas 15 min., Temperatura 106 °C, cykle pieczenie on/off do 15 s/15 temperatury 1105 °C	-	-	-	5	20 - 60
H2 - gniecenie	-	-	-	-	10	5 - 20
K2 - rośnięcie	-	30	-	-	30	5 - 120
K3 - rośnięcie	Czas 45 minut., Temperatura 106 °C, cyklach gniecenie on/off 0,5 s/4,5 s, pieczenie on/off do 15 s/15 s temperatury 1105 °C	40	9	-	45	0 - 120
pieczenie	20	-	40	10 - 60	70	0 - 80
podgrzewanie	-	-	60	60	60	0 - 60

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

I. ПРАВИЛА ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первым применением прибора следует внимательно ознакомиться с содержанием настоящей инструкции включая рисунки и инструкцию сохранить.
- Внимание: при подключении к электрической сети изделие должно быть заземлено!**
- Прибор оснащен питательным проводом, который содержит заземляющий контакт. В соответствии с нормами ЕС, вилку следует подключать только в розетку с заземляющим контактом.
- Убедитесь, что напряжение электрической сети и частота тока соответствуют напряжению и частоте, указанным на щитке изделия. В целях обеспечения электрической безопасности прибор должен быть подключен к сети с помощью двухполюсной розетки с исправным заземляющим контактом. В случае отсутствия в Вашей квартире двухполюсной розетки с заземляющим контактом, ее необходимо установить. В качестве заземляющего провода применяется медный провод сечением не менее 1,5 мм² или алюминиевый провод сечением не менее 2,5 мм².
- Не рекомендуется использование переходников, двойных и более розеток и удлинителей. Если Вы считаете использование удлинителя необходимым, применяйте один единственный удлинитель, удовлетворяющий требованиям электрической безопасности.
- Никогда не пользуйтесь прибором, у которого поврежден питательный провод или вилка питательного провода, а также в случае его неправильной работы (упал на пол и повредился). В таком случае отнесите изделие в специализированную электромастерскую на проверку его безопасности и правильной работы.
- **Вилку питательного провода не суйте в электрическую розетку и не извлекайте из электрической розетки мокрыми руками и выдергиванием за питательный провод!**
- **Изделие предназначено исключительно для бытовых и тому подобных нужд (приготовления пищи)! Ни в коем случае не предназначено для коммерческих целей!**
- **Хлебопечь не предназначена для использования вне дома!**
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также людьми с ограниченными возможностями сенсорной системы, ограниченными физическими или интеллектуальными возможностями, лицами с недостаточным опытом и знаниями при условии ознакомления с правилами безопасности и рисками, связанными с эксплуатацией прибора, или под наблюдением лиц, ответственных за обеспечение безопасност. Не позволяйте детям играть с прибором. Чистка данного прибора, а также его использование детьми должны происходить только под присмотром взрослых.
- Никогда не пользуйтесь хлебопечкой для отопления помещений!
- Во время выпечки по неиспытанной рецептуре рекомендуем прибор контролировать!

- Хлебопечь никогда не погружайте в воду (даже частично) и не мойте ее под проточной водой!
- Никогда не включайте хлебопечь без вложенной формы.
- Перед подключением к электрической розетке в хлебопечи должны быть приготовленные для выпечки продукты. Нагрев продуктов в сухом состоянии может привести к их повреждению.
- Перед выпечкой снимите с продуктов всю упаковку (напр., **бумагу, целофан, и т.п.**).
- При манипуляции с прибором во избежание ожога соблюдайте осторожность. Во время выпечки поверхность печки горячая и из вентиляционных отверстий выходит пар.
- Во время работы печки не лейте на горячее стекло крышки воду или другую жидкость.
- Прибор не переносите в горячем состоянии, при его случайном опрокидывании грозит опасность ожога.
- Если из хлебопечи выходит дым, возникший в результате самовозгорания приготавливаемых продуктов, оставьте крышку закрытой, хлебопечь выключите и отсоедините от электрической сети.
- Хлебопечь не следует использовать для других целей (напр., **высушиванию шерсти животных, текстильных изделий, обуви и т.п.**), кроме тех, которые рекомендованы производителем.
- Никогда в хлебопечи не нагревайте воду, так как это может повлечь к образованию на поверхности формы для выпечки известковых осадков и неудаляемых пятен. Эти пятна не вредны и не влияют на нормальную работу хлебопечи.
- Хлебопечью пользуйтесь лишь в местах, где она не может опрокинуться и на достаточном расстоянии от горючих предметов (напр., **занавесок, гардин, дерева и т.п.**), источников тепла (напр., **печки, плиты и т.п.**) и влажных поверхностей (напр., **раковины, умывальника**).
- Изделие используйте только с принадлежностями поставляемыми производителем.
- Никогда не закрывайте простор между корпусом и формой печки и не суйте в это отверстие какие либо предметы (напр., пальцы, ложки и т.п.). Это пространство между корпусом и формой для выпечки должно быть всегда свободным.
- С точки зрения противопожарной безопасности хлебопечь является изделием, которым можно пользоваться на столе или других поверхностях при условии соблюдения безопасного расстояния до горючих веществ в направлении главного излучения мин. **500 мм** и в остальных направлениях минимально **100 мм**.
- После окончания работы всегда извлеките вилку питающего провода электроприбора из розетки электрической сети.
- Не наматывайте питающий провод вокруг электроприбора, так как это сокращает срок его службы.
- Питающий провод не должен быть поврежден острыми или горячими предметами и не должен погружаться в воду.
- Электроприбор является переносным и оснащен вращающимся питающим проводом со штепсельной вилкой, обеспечивающей двухполюсное отключение от электрической сети.

- В случае необходимости использования удлинительного провода необходимо, чтобы провод был неповрежденный о соответствовал действующим нормативам.
- В случае повреждения питательного провода прибора сразу отсоедините прибор от электрической сети. Чтобы предотвратить получение травмы эл. током или возникновения пожара, необходимо заменить поврежденный провод специальным питательным проводом у производителя или у его сервисного техника.
- В случае не соблюдения выше указанных правил по безопасности производитель не несет ответственность за ущерб, вызванный неправильной эксплуатацией прибора (напр., **порча продуктов, получение травмы, ожог**) и не дает гарантии на работу изделия.

II. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (рис.1)

А – хлебопечь

- | | |
|--------------------------|------------------------------|
| A1 – панель управления | A5 – смотровое окошко |
| A2 – крышка батареек | A6 – главный выключатель 0/1 |
| A3 – простор для выпечки | A7 – питательный провод |
| A4 – крышка | |

В – форма для выпечки

- B1 – выдвижные рукоятки

С – лопатки для замешивания

D – мерная ложка малая/большая (5 / 15 мл)

E – мерная чашка (200 мл)

F – инструмент для изъятия лопаток

III. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1) ДИСПЛЕЙ – ОСНОВНАЯ УСТАНОВКА

При включении хлебопечи на дисплее появится основная установка „1 3:00“ (т.е. программа **KLASIK**) и прозвучит звуковой сигнал.

- цифра **1** обозначает выбранную программу,
- цифры **3:00** обозначают время приготовления выбранной программы,
- направление стрелки дает информацию о выбранной степени поджаривания корочки печенного хлеба (**SVĚTLÝ – СВЕТЛАЯ, STŘEDNÍ – ОБЫЧНАЯ, TMAVÝ – СИЛЬНО ЗАРУМЯНЕННАЯ**),
- направление стрелки дает информацию о установленном весе печенного хлеба (**MALÝ – МАЛЫЙ, VĚTŠÍ – БОЛЬШОЙ**).

Основной установкой после подключения хлебопечи к эл. сети является размер **VĚTŠÍ – БОЛЬШОЙ**, и цвет корочки средний **STŘEDNÍ – ОБЫЧНАЯ**. Во время работы на дисплее можно следить за процессом программы. С продвижением программы цифры установленного времени постепенно понижаются. Во время подогрева на дисплее в течении часа остается постоянно изображено 0:00 и двоеточие между цифрами мигает. После окончания подогрева на дисплее отобразится запрограммированное время.

2) Кнопка **START/ STOP / PAUZA**

Эта кнопка предназначена для пуска и остановки программы.

- после нажатия кнопки **START/ STOP / PAUZA** прозвучит короткий звуковой сигнал и приблизительно после 3 секунд начнется замешивание (не относится для программы 7 и 10).
- после нажатия кнопки **START/ STOP / PAUZA** прозвучит короткий звуковой сигнал и приблизительно активирована функция остановки хлебопечки.
- после нажатия и придерживания кнопки **START/ STOP / PAUZA**, приблизительно на 3 секунды прозвучит длинный звуковой сигнал и программа завершится. Этот процесс действителен также при остановке программы 60минутного подогрева печки.

3) Кнопка **BARVA / СТЕПЕНЬ ПОДЖАРИВАНИЯ КОРОЧКИ**

Кнопка предназначена для установки необходимой степени поджаривания корочки хлеба (SVĚTLÝ – СВЕТАЯ, STŘEDNÍ – ОБЫЧНАЯ, TMAVÝ – СИЛЬНО ЗАРУМЯНЕННАЯ). Обозначение на дисплее (▲) обозначает установленную степень поджаривания корочки хлеба. Не относится к программе 7, 8.

4) Кнопка **VELIKOST / РАЗМЕР**

Кнопка предназначена для установки необходимого веса хлеба по отдельным программам **0,9 кг / 1,3 кг** (см. табличку и рецептуры). Обозначение на дисплее (▲) обозначает установленный размер хлеба. Не относится к программе 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12.

- размер **0,9 кг** (2.0 лб) = для малого количества хлеба.
- размер **1,3 кг** (2.5 лб) = для большого количества хлеба.

Объем емкости позволяет приготовление продуктов (хлеба, тортов, теста, бифштекса из молотого мяса) до максимального веса 1,3 кг.

5) Кнопка **MENU / РЕЖИМ**

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

6) Кнопка **ČAS / ВРЕМЯ**

Кнопка предназначена для установки времени приготовления выпечки хлеба. Программ **10–РЕČENÍ/ВЫПЕЧКА** нельзя запрограммировать для отложенного старта. Часы и минуты, после которых должен быть начат процесс приготовления, должны быть добавлены к соответствующему основному времени для конкретной программы. Максимальное время, которое можно запрограммировать, не должно превышать 12 часов. Установленное время добавится к времени подготовки, т.е. на дисплее будет отображаться время, которое остается до окончания работы установленной программы.

Пример:

Настоящее время 20:30 часов а хлеб должен быть готов на второй день, утром в 7:00 часов, это значит за 10 часов и 30 минут. Нажмите и придержите кнопку ČAS/ТАЙМЕР пока на дисплее не появится 10:30, что означает настоящее время (20:30) а время когда хлеб должен быть готов. Временной шаг установки времени составляет 10 минут.

Внимание

- Функцией таймера (т.е. отсрочки старта) пользуйтесь только у рецептов, которые уже были ранее успешно Вами проверены, эти рецепты в дальнейшем не меняйте.
- Чрезмерное количество теста может вытечь из формы для выпечки и подгореть на нагревательном элементе.
- Во время вкладывания ингредиентов в форму для выпечки сначала обязательно налейте жидкие ингредиенты, а только после этого добавьте муку и в конце сухие дрожжи. Пока программа не включена, дрожжи не должны попасть в контакт с жидкостью, так как в противном случае они бы начали действовать преждевременно и тесто, или хлеб позже, во время выпечки, мог бы провалиться.
- При работе с кнопкой времени никогда не используйте быстропортящиеся ингредиенты, как напр., свежее молоко, яйца, фрукты, йогурт, сыр, лук и т.д., так как они могли бы в течении ночи испортиться!
- Хлебопечь используйте только в помещении с температурой выше 18 °C. Дело в том, что дрожжи начинают действовать только при температуре от 17 °C и выше. Если хлебопечь поместите в более холодное помещение, не гарантируется хороший подъем теста.
- Акустический сигнал, который сигнализирует возможность добавления ингредиентов (орехов, семечек, сушеных фруктов и т.д.) и окончание программы, нельзя выключить, это значит, что акустический сигнал прозвучит и ночью.

7) Кнопка CYKLUS (ЦИКЛ)

Кнопка предназначена для передвижения между отдельными операциями установки в процессе программы **12. DOMÁCÍ / ДОМАШНИЙ** и установки текущего времени.

СПИСОК ПРОГРАММ**1. KLASÍK / КЛАССИК**

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

2. CELOZRNNÝ / ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОГО ЗЕРНА

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

3. TOASTOVÝ / ТОСТЕРОВЫЙ

Программа предназначена для выпечки легкого хлеба и французского хлеба с хрустящей корочкой и пушистой мякотью. Эта установка предоставляет более продолжительное время для замешивания и подъема теста, необходимое для получения "более пушистой" структуры, характерной для французского хлеба. Примечание: Однако окончательной формой не является багет.

4. RYCHLÝ / СКОРЫЙ

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

5. SLADKÝ / СЛАДКИЙ

Программа предназначена для приготовления сладкого хлеба с более хрустящей корочкой, чем при выпечке в режиме **KLASIK / КЛАССИК**.

6. DORT / ТОРТ

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

7. MARMELÁDA / ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Программа предназначена для приготовления варенья и мармелада из свежих ягод и фруктов. В этом режиме невозможно установить размер и степень поджаривания. При частом приготовлении мармелада рекомендуем Вам приобрести себе вторую форму для выпечки, которой будете пользоваться исключительно для этой цели. Кислоты выделяющиеся во время варки из фруктов могли привести к тому, что хлеб испеченный в той же форме для выпечки не будет как следует выходить из формы.

8. TĚSTO / ТЕСТО

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

9. SUPER RYCHLÝ / УЛЬТРАСКОРЫЙ

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

10. PEČENÍ / ВЫПЕЧКА

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

11. BEZLEPKOVÝ / БЕЗ ГЛЮТЕНА

Программа предназначена для выпечки хлеба без глютена. В этой программе невозможно установить размер буханки.

12. DOMÁCÍ / ДОМАШНИЙ

Программа предназначена для индивидуальной установки всех этапов приготовления хлеба. Пределы установки времени по отдельным этапам (т.е. замешивание H1, H2, поднятие K1, K2, K3, выпечка, подогрев) описаны в табличке "этапы программ". В этой программе невозможно установить размер буханки.

Процесс программирования по отдельным этапам одинаковый.

- нажмите кнопку **CYKLUS/ЦИКЛ**, на дисплее изобразится надпись (напр. H1),
- кнопкой **ČAS/ВРЕМЯ** установите длину цикла (см. табличку "этапы программ"),
- после этого подтвердите нажатием кнопки **CYKLUS/ЦИКЛ**.

Процесс повторяйте до тех пор, пока не установлены все этапы приготовления хлеба. После установки нажмите 2 раза кнопку **START/STOP/PAUZA**, таким образом включится установленная программа.

IV. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ХЛЕБОПЕЧКИ

Установка текущего времени

Снимите крышку батареек с нижней стороны хлебопечки, вытащите изоляционную ленту из емкости для батареек, вложите батарейки обратно в соответствии с правильной полярностью и крышку закройте. Дисплей показывает **12:00**.

У часов 12ти часовой цикл.

- Главный выключатель **A6** переключите в положение **I**, прозвучит 1 раз звуковой сигнал и загорит дисплей,
- нажмите кнопку **CYKLUS/ЦИКЛ**, на дисплее изобразится надпись **NASTAVIT START/УСТАНОВИТЬ СТАРТ**, цифра **12** начинает мигать,
- повторным нажатием или прижатием кнопки **ČAS – ВРЕМЯ** установите часы, сокращение AM или PM определяет предобеденное или послеобеденное время,
- нажмите кнопку **CYKLUS/ЦИКЛ**, цифра **00** начинает мигать,
- повторным нажатием или прижатием кнопки **ČAS – ВРЕМЯ** установите минуты,
- подтвердите нажатием кнопки **CYKLUS/ЦИКЛ**.

Звуковой сигнал включится:

- в случае нажатия любой кнопки управления,
- во время второго цикла замешивания у программы **1. KLASIK–КЛАССИК**, **2. CELOZRNÝ–ЦЕЛОЗЕРНИСТЫЙ**, **3. TOUSTOVÝ–ТОСТОВЫЙ**, **4. RYCHLÝ–СКОРЫЙ**, **5. SLADKÝ–СЛАДКИЙ**, **6. DORT–ТОРТ**, **9. SUPER RYCHLÝ–СУПЕР СКОРЫЙ**, **11. BEZLEPKOVÝ–ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА** и **12. DOMÁCÍ–ДОМАШНИЙ** для предупреждения, что наступил момент добавления фруктов, орехов и других ингредиентов,
- после окончания программы,
- во время подогревания в конце процесса выпечки сигнал прозвучит повторно.

Предохранительная функция

- В случае повторной выпечки хлеба, если температура внутри хлебопечки после предыдущей выпечки еще слишком высокая (**выше 45 °C**), после нажатия кнопки **START/STOP/PAUZA** на дисплее появится надпись **ННН** и прозвучит звуковой сигнал. Хлебопечь в этом случае невозможно включить. Поэтому откройте крышку, или при необходимости вытащите форму для выпечки и подождите пока хлебопечь остынет.
- Если после нажатия кнопки **START/STOP/PAUZA** на дисплее появится надпись **ЕЕО** или **ЕЕ1**, то необходимо электроприбор отнести в специализированную мастерскую.
- В случае отключения электрического тока во время работы хлебопечи, хлебопечь в течение 10 минут помнит свою установку. При отключении эл. тока на более, чем 10 минут (на дисплее изображается основная установка), процесс выпечки уже не возобновится и необходимо хлебопечь заново включить. Это можно провести только тогда, если остановка программы не произошла позже времени этапа замешивания. Потом в случае необходимости можно продолжать установкой собственной программы (стереть уже законченные рабочие циклы). Но, если тесто уже находилось в последнем этапе брожения и отключение электричества продолжается длительное время, то тесто уже нельзя использовать и необходимо начать снова от начала с новыми ингредиентами.
- Предупреждаем, что хлебопечь по причинам безопасности не имеет верхний обогрев, поэтому корочка с верхней стороны буханки не является такой же темной, как снизу и по сторонам.

Функция PAUZA/ПАУЗА

Используется для остановки работы хлебопечки (напр. для удобного добавления ингредиентов). Работа хлебопечи остановится (на дисплее будет мигать время, которое остается до окончания программы), но установка будет дальше занесена в памяти. Повторным нажатием кнопки PAUZA/ПАУЗА программа возобновится.

V. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ И ПРОЦЕСС ВЫПЕЧКИ

Удалите весь упаковочный материал и возьмите хлебопечку и ее принадлежности. Перед первым применением помойте все детали, касающиеся в процессе выпечки с продуктами, в горячей воде с добавкой моющего средства, тщательно сполосните и вытрите или оставьте высушить. Сухие детали установите обратно в хлебопечь и закройте крышку. Затем установите программу **10–РЕЧЕЊИ/ВЫПЕЧКА** и включите хлебопечь без вложенных ингредиентов на 10 минут. После этого оставьте печь остыть. Возможное короткое небольшое задымление не является дефектом. Поставьте хлебопечь на ровную и сухую поверхность. Вилку питательного провода присоедините к розетке электрической сети. Форму **В** возьмите обоими руками, вставьте ее в хлебопечь и нажмите так, чтобы крепко заарретировалась в середине пространства для выпечки **А3**. Затем вставьте на оси в форме для выпечки две лопатки для замешивания **С**. Лопатки для замешивания наденьте на оси так, чтобы плоской поверхностью направлялись вниз и в форме для выпечки направлялись или к себе или от себя. В форму вложите при помощи мерной ложки а чашки **Д**, **Е** ингредиенты в строгом порядке по данной рецептуре. Но, всегда соблюдайте основное правило – сначала жидкие продукты а затем сухие. Закройте крышку хлебопечи **А4**. На панели управления **А1** выберите желаемую

программу (**MENU / РЕЖИМ, VELIKOST / РАЗМЕР, BARVA / СТЕПЕНЬ ПОДЖАРИВАНИЯ КОРОЧКИ, ČAS / ТАЙМЕР**). После этого нажмите кнопку **START/STOP/PAUZA**.

Хлебопечка автоматически нагревает, перемешивает и замешивает тесто до тех пор, пока не достигнута желаемая консистенция. После окончания последнего цикла замешивания хлебопечка нагреется на оптимальную температуру для поднятия теста. После этого хлебопечка автоматически установит температуру и время выпечки хлеба. После окончания выпечки прозвучит звуковой сигнал, сигнализирующий что хлеб или специальное блюдо можно из хлебопечки вытащить. После окончания выпечки прозвучит звуковой сигнал, который сигнализирует что хлеб можно вытащить из хлебопечки. Затем хлебопечка переходит на 1 час в режим подогрева, если подогрев не требуется, то необходимо на приблизительно 3 секунды нажать кнопку **START/STOP/PAUZA** и программа таким образом закончится.

Примечание

- В тесте, которое слишком тяжелое, напр., с большой долей ржаной муки, рекомендуем последовательность ингредиентов заменить – сначала сухие дрожжи, муку а жидкие продукты добавить только под конец для того, чтобы тесто как следует замесилось. При использовании функции таймера (отложенный старт), следите за тем, чтобы дрожжи не попали преждевременно в контакт с жидкостью.
- При использовании программ 7, 10 происходит сначала к подогреву хлебопечки и после этого процесс мешания, замешивания, поэтому хлебопечка сразу после включения не выдает никаких „шумов“.
- В случае если хлеб в конце выпечки слишком светлый, используйте программу **PEČENÍ / ВЫПЕЧКА** для достижения желаемого цвета. С этой целью нажмите кнопку **START/STOP/PAUZA**, установите программу **10–PEČENÍ / ВЫПЕЧКА** и включите хлебопечку.
- Во время работы хлебопечи происходит к издаванию характеристических звуков (щелчков). Такое явление вполне нормальное и не дает повод для рекламации изделия.

Конец процесса

После окончания программы вытащите **В** форму для выпечки **В1** и поместите ее на теплоустойчивую подставку (напр., деревянную доску). В случае, если хлеб не выпадет из формы на подставку, переверните форму вверх дном и потрясите ее, пока хлеб не выйдет. Если лопатки для замешивания останутся в буханке, при помощи инструмента **I** их можно удобно вытащить. После этого оставьте хлеб остывать. Для нарезки хлеба используйте ломтерезку или специальный нож с зубчатым лезвием. Если хлеб весь не съедите, рекомендуем Вам положить остаток в пластиковый пакет или посуду. Хлеб можно хранить при комнатной температуре до 3 дней. Если необходимо хлеб хранить более длительное время, то положите его в пластиковый пакет или посуду и после этого в морозильник. Храните максимально 10 дней. Так как хлеб изготовленный в домашних условиях не содержит какие либо консерванты, то срок его хранения в общем не более, чем срок хранения хлеба купленного в магазине.

Примечание: рекомендуем во время манипуляции с горячей формой для выпечки, рукоятками, лопотками для замешивания и т.п. использовать защитные рабочие принадлежности (напр., рукавички). Никогда, для освобождения готовой буханки хлеба от стенок формы для выпечки, не применяйте грубую силу!

VI. ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ КАСАЮЩИЕСЯ ВЫПЕЧКИ

После выпечки хлеб прилипает к форме.

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

Как предотвратить возникновение отверстий в хлебе возникших от лопаток для замешивания?

Лопатки необходимо извлечь перед последним процессом брожения теста (см. "установку программ" и информации на дисплее. Рекомендуем это осуществлять руками присыпанными мукой.

Тесто поднимется и выходит за края формы.

Обычно это происходит тогда, когда используется пшеничная мука, у которой высокое содержание клейковины.

- Уменьшите количество муки и приспособьте количество остальных ингредиентов.
- В таком случае объем готового хлеба будет достаточным.
- Тесто обмажьте разогретым маргарином.

Хлеб поднялся недостаточно.

- а) В случае, если в серединке хлеба появится трещина в форме "V", мука не содержит достаточное количество протеина. Это является признаком слишком влажной муки. Поэтому добавляйте по столовой ложке пшеничной клейковины на каждые 500 гр муки.
- б) Если хлеб по серединке зауженный, причины следующие:
 - температура воды была слишком высокая,
 - было использовано больше воды, чем предусмотрено,
 - мука не содержала достаточное количество клейковины.

Когда можно открыть крышку хлебопечи в процессе ее работы?

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

Мука

Самой важной составляющей муки во время приготовления хлеба является протеин, называемый глютен (клейковина). Это натуральный реактив, благодаря которому

тесто держит свою форму и позволяет задерживать окись кислорода произведенный дрожжами.

Словом "крепкая/твердая" муку обозначаем муку с высоким содержанием глютена.

Что такое пшеничная целозернистая мука?

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

Что необходимо сделать при выпечке хлеба из ржанной муки?

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

Как использовать различные сорта муки?

- а) Мука из кукурузы, риса и картофеля предназначена для людей, которые аллергичны на глютен или имеющих болезни органов пищеварения.
- б) Специальная мука из пшеницы (шпады), которая выращивается на скудной земле без удобрений. Она особенно пригодна для аллергиков. Ее можно использовать у всех рецептов, описанных в книге рецептов и содержащих муку типа 405, 550 и 1050.
- с) Мука из пшеницы тоже используется для людей, которые имеют различные виды аллергии. Ее можно использовать во всех рецептах предусматривающих муку типа 405, 550 и 1050, как описано в книге рецептов. Мука из твердой пшеницы благодаря своей консистенции используется для багет. Ее можно заменить крупой из твердой пшеницы.

Типы муки и их цифровые коды

00 Пшеничная мука мелкого помола светлая

Т 400 Пшеничная мука среднего помола

Т 405 Пшеничная мука среднего помола, помолота из зерна, из которого удален росток и кожурка (отруби) по существу она самая светлая, и тем „меньше всего“ целозернистая.

Т 450 Пшеничная мука грубого помола (крупка)

Т 512 Пшеничная хлебная мука специал

Т 530 Пшеничная мука мелкого помола светлая – хлебная специал

Т 550 Пшеничная мука среднего помола светлая

Т 650 Пшеничная мука мелкого помола полусветлая

Т 700 Пшеничная мука светлая потребительская

Т 1000 Пшеничная мука мелкого помола темная (хлебная)

Т 1050 Пшеничная мука хлебная

Т 1150 Хлебная мука

Т 1800 Пшеничная целозернистая, грубого помола; целозернистая, мелкого помола

Ржаные муки

Т 500 Ржаная мука светлая

Т 930 Ржаная темная мука хлебная

Т 960 Ржаная хлебная мука

Т 1150 Ржаная мука мелкого помола хлебная

Т 1700 Ржаная целозернистая мука

Дрожжи

Дрожжи являются живым организмом. В тесте размножаются и образуют пузырьки окиси кислорода, обуславливающие подъем теста. Для приготовления хлеба в домашней хлебопечи лучше всего использовать сушеные дрожжи, так как их можно более удобно отмерить. Их можно приобрести в пакетике, процесс брожения у этих дрожжей не связан с сахаром. Конечно можно использовать также свежие дрожжи, но необходимо считаться со случайностью разной интенсивности брожения в зависимости от свежести дрожжей. В принципе действует, что свежие дрожжи необходимо предварительно оставить взойти в жидкости, которая указана в рецепте. Если хлеб печете в хлебопечи, то на 500 г муки необходимо приблизительно от 10 до 13 г свежих дрожжей, так как дрожжи во влажной и теплой среде, которую хлебопечи образуют, поднимаются более интенсивно чем в духовке. Если в хлебопечи готовите только тесто, а хлеб печете в духовке, то рекомендуем использовать 20 г дрожжей. У них более низкая доля сахара и таким образом они для Вас более полезны. Неиспользованные сушеные дрожжи храните при низкой температуре и в сухом месте в воздухонепроницаемой упаковке.

Соль

Соль безусловно дает хлебу вкус, но также может замедлить процесс брожения. Благодаря соли тесто плотное, компактное и не поднимается так быстро. Соль также улучшает структуру теста. Используйте обычную столовую соль. Не пользуйтесь грубой солью или заменителями.

Сливочное масло / маргарин

Подчеркивает вкус и смягчает, можно также использовать маргарин или оливковое масло. При использовании масла, для того, чтобы оно во время приготовления равномерно смешалось с тестом, порежьте его на маленькие кусочки, или оставьте его размякнуть. 15 г сливочного масла можно заменить 1 столовой ложкой растительного масла. Не добавляйте горячее масло. Жир не должен прийти в соприкосновение с дрожжим, так как это могло бы воспрепятствовать их регидратации. Слишком много жира замедляет брожение. Не используйте крема или заменители масла с малым содержанием жира.

Сахар

Сахар дает хлебу вкус и частично является причиной того, что корочка становится более коричневой. Для того, чтобы корочка была посветлее и тоньше, можно снизить количество сахара до 20 % без того, чтобы изменился вкус хлебного изделия. Если больше нравится корочка помягче и светлее, то замените сахар медом. Так как дрожжи не реагируют с искусственными подслащивающими веществами, то ими нельзя заменить сахар.

Примечание: если добавите сахар, то некоторые виды сушенных дрожжей могут не начать бродить. Не пользуйтесь сахаром в кубиках или грубым сахаром.

Вода

Пользуйтесь всегда водой с комнатной температурой, лучше всего около 22 °С. Воду можно полностью или частично заменить молоком или другой жидкостью.

Остальные ингредиенты

Остальными ингредиентами может быть все от сухофруктов, сыра, яиц, орехов, коричневой муки, приправ, зелени и т.п. Все зависит только от Вас. Только не забудьте, что такие продукты как сыр, молоко и свежие фрукты в общем содержат высокое количество воды, которое определяет окончательный вид буханки. Лучше используйте сушенные суррогаты, более сухие сыры, сушенное молоко и т.п. Когда при использовании хлебопечи у Вас будет больше опыта, то можете определить сами, если тесто более сухое или наоборот, и если необходимо во время процесса добавлять воду или муку. Не забудьте, сколько добавили соли, так как соль замедляет брожение. Некоторые ингредиенты можно смешать уже в начале, как напр., сушенное молоко, твердые семечки и йогурт, но некоторые ингредиенты добавляйте только после прозвучания звукового сигнала, напр., орехи, сухофрукты. Для того, чтобы предотвратить возможность прореза структуры буханки и как следствие ее оседания, орехи необходимо мелко порезать. Если будете наблюдать за процессом выпечки, то узнаете, когда прозвучит звуковой сигнал.

Условия

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

Хранение хлеба

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

Как приготовить свежий хлеб для улучшения пищеварения?

В этом случае рекомендуем добавить в муку мятую варенную картошку.

Что необходимо делать, если в хлебе чувствуются дрожжи?

а) В этом случае добавляйте в смесь сахар. Добавление сахара дает хлебу светлый оттенок.

- б) Добавьте в воду 1 столовую ложку уксуса при выпечке малой буханки или 2 столовые ложки при выпечке большой буханки.
- с) Вместо воды используйте пахту или кефир. Это касается всех рецептов и рекомендуется для улучшения свежести хлеба.

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

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

Почему джем слишком жидкий?

Домашний джем бывает часто более жидким, чем джем из магазина. Оставьте джем на 24 часа в холодильнике – остывая джем застынет. Если останется немного пожиже, то будет лучше размазываться. Домашний джем является отличным в качестве поливы на мороженное. Никогда не варите готовый джем второй раз. В следующий раз попробуйте эти рекомендации:

- 1) Проверьте, если фрукты не являются перезрелыми,
- 2) после мытья фрукты высушите,
- 3) чтобы в результате джем был более густым, используйте пектин.

Как могу во время подготовки джема при его перемешивании избежать «разбрызгивания» из формы для выпечки?

Фрукты порежьте на маленькие кусочки и не используйте большее количество фруктов, чем указано в рецепте. Вокруг верхнего края формы для выпечки изготовьте из алюминиевой фольги защитный пояс (приблизительно 5 см). Не закрывайте фольгой всю форму, так как во время приготовления не смог бы уходить пар.

VII. ОЧИСТКА И УХОД

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

Рекомендуем перед первым использованием протереть новую форму для выпечки и лопатки теплостойким жиром и оставьте их в хлебопечке нагреваться в течении 10 минут. После их охлаждения вычистите (отполируйте) форму для выпечки от жира бумажной салфеткой. Это рекомендуется провести для защиты неприлипающей поверхности. Этот процесс время от времени повторите. Для очистки используйте слабый детергент. Никогда не применяйте абразивные и агрессивные моющие средства (напр., бензин, едкие средства для очистки духовок, средства которые царапают или могут другим каким либо образом повредить поверхность)!

Из крышки, корпуса и емкости для выпечки удалите влажной тряпкой все ингредиенты и крошки. **Никогда не погружайте хлебопечку в воду, не наполняйте емкость для выпечки водой!** Вытрите внешние поверхности формы для выпечки влажной тряпкой. Внутренние поверхности можно осторожно помыть синтетическим моющим средством. Лопатки для замешивания и оси необходимо помыть сразу

после использования. Если лопатки останутся в форме, вытащить их потом будет тяжело. В этом случае наполните емкость формы теплой водой и оставьте ее в течении 30 минут в покое. Потом лопатки вытащите. Форму для выпечки не замачивайте в воде слишком долго, это может повлиять на вращение оси. Форма для выпечки покрыта неприлипающим покрытием. Поэтому не пользуйтесь металлическими инструментами, которые могут во время чистки поцарапать поверхность. В течении времени цвет поверхности меняется. Это изменение не влияет каким либо способом на ее функциональность.

VIII. ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ КАСАЮЩИЕСЯ ХЛЕБОПЕЧКИ

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

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

IX. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

Техническое обслуживание прибора капитального характера или требующее вмешательство в его внутренние части может проводить только специализированная ремонтная мастерская!

Несоблюдение указаний производителя лишает потребителя права на гарантийный ремонт!

X. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННЫЕ

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

С точки зрения электромагнитной совместимости изделие удовлетворяет требованиям Директивы № 2004/108/ЕС.

Изделие соответствует техническим требованиям на электрическое оборудование низкого напряжения согласно Директиве Совета № 2006/95/ЕС.

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

Производитель оставляет за собой право на несущественные отклонения от стандартного исполнения, не влияющие на работу изделия.

HOUSEHOLD USE ONLY – Только для домашнего пользования.

DO NOT IMMERSE IN WATER – Не погружать в воду.

DO NOT COVER – Не закрывать.

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

Чтобы избежать опасности удушья, храните полиэтиленовые пакеты в местах недоступных для младенцев и детей. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ этот пакет в кроватках

и манежи. Полиэтиленовые пакеты не игрушка для детей!

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



XI. ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ КАСАЮЩИЕСЯ РЕЦЕПТОВ

Проблема	Причина	Решение
Хлеб очень быстро поднимается	- Слишком много дрожжей, слишком много муки, мало соли - Одновременно несколько названных выше причин	a/b a/b
Хлеб недостаточно или вообще не поднимется	- Мало дрожжей или вообще их нет - Старые или негодные дрожжи - Жидкость слишком горячая - Дрожжи попали в жидкость - Неправильный сорт муки или негодная мука - Слишком много жидкости или мало жидкости - Мало сахара	a/b e c d e a/b/g a/b
Хлеб слишком много поднимется и выливается по форме для выпечки	- Вода слишком мягкая, дрожжи больше квасятся - Слишком много молока влияет на закваску	f/k c
Серединка хлеба проваливается	- Объем теста больше, чем форма и буханка снижается	a/f
После окончания выпечки в буханке впадина	- Слишком много жидкости - Дрожжевание слишком короткое или недостаточно долгое из-за большой температуры воды или емкости для выпечки, или большой влажности - Слишком много дрожжей	a/b/h c/h/i k
Структура хлеба плотная и комковатая	- Слишком много муки или недостаток жидкости - Нехватка дрожжей или сахара - Слишком много фруктов, муки или одного из остальных ингредиентов - Старая или негодная мука	a/b/g a/b b e
Серединка буханки не допеченная	- Слишком много или нехватка жидкости - Высокая влажность воздуха - Влажные ингредиенты	a/b/g h g
Открытая и грубая структура хлеба или слишком много дыр	- Слишком много воды - Отсутствие соли - Высокая влажность, вода слишком горячая	g b h/i
Хлеб поверху недопеченный	- Объем теста больше чем форма для выпечки - Излишнее количество муки, особенно у белого хлеба - Слишком много дрожжей и мало соли - Слишком много сахара - Другие сладкие ингредиенты дополнительно к сахару	a/f f a/b a/b b
Ломти неравномерные или комковитые	- Хлеб не был достаточно охлажден (пар не ушел)	j
Осадок муки на корочке	- Мука во время смешивания не была по бокам тщательно переработана	g

Решение проблем:

- a) Неправильное отмеривание ингредиентов.
- b) Измените дозирование ингредиентов и убедитесь, что не забыли некоторые ингредиенты вложить в тесто.
- c) Используйте другую жидкость или оставьте ее охладить на комнатную температуру.
- d) Ингредиенты рекомендуемые рецептурой добавляйте в правильной последовательности. Сделайте небольшую впадину по середине муки и положите в нее дробленое дрожжи или сухое дрожжи. Избегайте непосредственное соприкосновение дрожжей с жидкостью.
- e) Пользуйтесь только свежими и правильно хранившимися ингредиентами.
- f) Сократите общее количество ингредиентов, ни в коем случае не используйте больше муки, чем указано. Количество всех ингредиентов понизите на 1/3.
- g) Измените количество жидкости. Если пользуетесь ингредиентами содержащими воду порция добавленной воды должна соответственно понизиться.
- h) В случае очень влажной погоды уменьшите количество воды о 1–2 столовые ложки.
- i) При очень жаркой погоде не пользуйтесь функцией отложенного старта. Используйте холодные жидкие продукты. Для сокращения времени подъема, выберите программу **4-RYCHLÝ (БЫСТРЫЙ)** или **9-SUPER RYCHLÝ (УЛЬТРАСКОРЫЙ)**.
- j) Извлеките буханку из формы сразу после выпечки и перед тем, как ее разрежете оставьте ее в течении 15 минут остывать на подходящей подставке (деревянной).
- k) Используйте меньшее количество дрожжей, или уменьшите количество всех ингредиентов на 1/4 из общего количества.

XII. ЗАМЕТКИ К РЕЦЕПТАМ

1. Ингредиенты

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

- Самые важные ингредиенты, вода, мука, соль, сахар и дрожжи (сухие или дробленые) влияют на успешный результат подготовки теста и хлеба. Обязательно используйте правильное количество в правильном соотношении.
- Если тесто необходимо приготовить сразу, то пользуйтесь теплыми ингредиентами. Если хотите установить программу с отсрочкой старта, то рекомендуем для предотвращения слишком быстрого поднятия теста использовать холодные ингредиенты

- Маргарин, растительное масло и молоко влияют на вкус и аромат хлеба.
- Чтобы корочка была светлее и тоньше можно уменьшить количество сахара на 20 % без влияния на успешный результат выпечки. Если предпочитаете корочку помягче и посветлее, замените сахар медом.
- Если хотите добавить зерна, оставьте их на ночь замочить в воде. Уменьшите количество муки и жидкости (до 1/5). При использовании ржаной муки необходимы дрожжи.
- Если хотите легко усвояемый хлеб для возбуждения работы кишечника, то добавьте в тесто пшеничные отруби. Дозирование – 1 столовая ложка на 500 гр муки и увеличьте количество жидкости на 1 столовую ложку.
- При использовании ржаной муки необходима закваска. Закваска содержит бактерии молочной и уксусной кислоты, которые и являются причиной того, что хлеб получается легким и слегка кисловатым. Закваску можете приготовить сами, только необходимо считаться с временем необходимым для ее приготовления. В наших рецептах по этой причине используем закваску в порошке, концентрат который можно закупить в пакетике с содержанием 15 г (на 1 кг муки). Указания в рецепте необходимо соблюдать, в противном случае хлеб будет крошиться. Если используете закваску в порошке в другой концентрации (пакетик с содержанием 100 г на 1 кг муки), то необходимо уменьшить количество муки: 1 кг приблизительно на 80 г или в дальнейшем приспособить рецепт.

2. Приспособление дозирования

Убедитесь в том, что при повышенных или пониженных дозах соблюдаются соотношения первоначальных рецептур. Для достижения совершенных результатов, соблюдайте ниже приведенные основные правила приспособления дозирования ингредиентов:

• Жидкости / мука

Тесто должно быть мягкое (но не слишком) и легко замешанное, чтобы не было волокнистым. Легким замешиванием должен образоваться шар, который не прилипает к стенкам формы для выпечки. Но это не действует у тяжелого теста из целозернистой ржи. Проверьте тесто через 5 минут после первого замешивания. Если оно слишком влажное, то добавлением муки в небольших количествах, получится правильная густота теста. Если тесто слишком сухое, добавьте во время замешивания воду (по ложкам). Эти дополнения должны быть проведены постепенно (не более, чем 1 ложка за один раз) и обязательно необходимо подождать, если добавление проявится. Тесто можете оценить еще до начала выпечки так, что слегка к нему прикоснетесь кончиками пальцев. Тесто должно оказывать легкое сопротивление и следы пальцев должны постепенно исчезнуть.

• Замена жидкостей:

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

- Если находитесь в месте с большой высотой над уровнем моря (выше 750 м над уровнем моря), тесто поднимется быстрее.

В таком случае можно количество дрожжей понизить на 1/4 - 1/2 чайной ложки относительно уменьшения его поднятия. Тоже самое относится и для мягкой воды.

3. Добавление и отмеривание ингредиентов и количества.

- Жидкости отмеривайте с помощью приложенного мерного стакана. Для отмеривания чайных и столовых ложек используйте двустороннюю мерку. Количество отмеренное меркой должно быть выравнено, ни в коем случае переполнено. Неправильное количество приносит плохие результаты.
- В первую очередь всегда налейте жидкость, дрожжи дайте в самом конце. Чтобы предотвратить быструю активацию дрожжей необходимо избежать соприкосновения дрожжей с водой (особенно при использовании функции отсрочки старта).
- Для отмеривания пользуйтесь всегда одной и той же мерной единицей. Вес в граммах должен быть отмерен точно.
- Для миллиметрового обозначения можно использовать мерный стакан, у которого деление шкалы от 50 до 300 мл.
- Фруктовые, ореховые или цельнозернистые ингредиенты: Если необходимо добавить другие ингредиенты, для этого, после звукового сигнала, можете использовать специальные программы. Если ингредиенты добавите слишком рано, то они могут быть во время замешивания раздроблены.

4. Вес и объем хлеба

- В ниже показанных рецептах найдете точные данные касающиеся веса хлеба. Можно увидеть, что в результате того, что белая мука больше поднимается и тем ограничивает потребность быть уложенной, вес чисто белого хлеба ниже, чем вес хлеба цельнозернистого.
- Несмотря на точные весовые данные может появиться небольшая разница. Настоящий вес хлеба прежде всего зависит от комнатной влажности во время подготовки.
- Любой хлеб со значительной долей пшеницы имеет увеличенный объем, а в случае высшего весового класса после последнего поднятия выходит за края емкости. Но хлеб не выльется. Тесто вне формы быстрее покоричневает по сравнению с тестом внутри формы.
- Там, где для сладких типов хлеба рекомендована программа **5-SLADKÝ (СЛАДКИЙ)**, можете использовать ингредиенты в меньшем количестве; также у программы, **6-DORT (ТОРТ)** для приготовления легко усвояемого хлеба.

5. Результаты выпечки

- Результат выпечки зависит от местных условий (мягкая вода, высокая относительная влажность, высота над уровнем моря, густота ингредиентов и т.д.). Поэтому информация в рецептах носит рекомендательный характер и может быть изменена в соответствии с местными условиями. Если один или другой рецепт не получится в первый раз, попробуйте найти причину и попробуйте ещё раз с изменением долей ингредиентов.
- Если хлеб после выпечки слишком бледный можете его оставить покоричневеть с помощью использования программы **10–PEČENÍ (ВЫПЕЧКА)**.
- Рекомендуем испечь пробный хлеб перед настоящей установкой программы выпечки на ночь, так как в случае необходимости можете провести нужные изменения.
- Так как никак не можем повлиять на качество использованных ингредиентов или других факторов, как напр., температуру окружающей среды, влажность воздуха, и т.д., не можем взять на себя ответственность за то, если хлеб испеченный по нашим рецептам действительно получится на все сто процентов.

СТАДИЯ ПОДГОТОВКИ	ПРОГРАММА									
	1. КЛАССИК		2. ИЗ ЦЕЛЬНОГО ЗЕРНА		3. ТОСТЕРОВЫЙ		4. СКОРЫЙ	5. СЛАДКИЙ		6. ТОРТ
	1,3 кг	0,9 кг	1,3 кг	0,9 кг	1,3 кг	0,9 кг	0,9 кг	1,3 кг	0,9 кг	-
ПОДГОТОВКИ	3:00 ч.	2:55 ч.	3:40 ч.	3:32 ч.	3:50 ч.	3:40 ч.	2:10 ч.	2:50 ч.	2:45 ч.	1:50 ч.
Н1 – замешивание	10	10	10	9	18	16	10	10	10	6
К1 - подъем тест	20	20	25	25	40	40	10	5	5	5
Н2 - замешивание	15	15	20	18	22	19	10	20	20	10
К2 - подъем тест	25	25	35	35	30	30	-	33	32	9
К3 - подъем тест	45	45	65	65	50	50	30	40	40	-
ВЫПЕЧКА	65	60	65	60	70	65	70	62	58	80
ПОДОГРЕВ	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

СТАДИЯ ПОДГОТОВКИ	ПРОГРАММА					
	7. ДЖЕМ	8. ТЕСТО	9. УЛЬТРАСКОРЫЙ	10. ВЫПЕЧКА	11. БЕЗ ГЛЮТЕНА	12. ДОМАШНИЙ
	1:20 ч.	1:30 ч.	0,9 кг 0:59 ч.	0:10 - 1 ч.	2:50 ч.	0:36 - 6:54 ч.
Н1 – замешивание	-	20	10	-	10	6 - 14
К1 - подъем теста	Время 15 мин., Темпер. 106 °С, Обогрев в циклах вкл/выкл 15 с/15 с, если температура ≥105 °С	-	-	-	5	20 - 60
Н2 - замешивание	-	-	-	-	10	5 - 20
К2 -подъем теста	-	30	-	-	30	5 - 120
К3 - подъем теста	Время 45 мин., Темпер. 106 °С, Замешивание в циклах вкл/выкл 0,5 с/4,5 с, Обогрев в циклах вкл/выкл 15 с/15 с пока температура ≥105 °С	40	9	-	45	0 - 120
ВЫПЕЧКА	20	-	40	10-60 мин	70	0 - 80
ПОДОГРЕВ	-	-	60	60	60	0 - 60

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

I. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

- Перед першим вживанням приладу слід уважно ознайомитися зі змістом справжньої інструкції включаючи малюнки і інструкцію зберегти. Вказівки у інструкції слід вважати частиною пристрою і передати їх кожному наступному користувачеві пристрою.

Увага: при підключенні до електричної мережі виріб має бути заземленим!

- Прилад оснащений живильним дротом, який містить заземляючий контакт. У відповідності з нормами ЄС, вилку слід підключати лише в розетку із заземляючим контактом.
- Переконайтеся, що напруга електричної мережі і частота струму відповідають напрузі і частоті, вказаним на щитку виробу. В цілях забезпечення електричної безпеки прилад має бути підключений до мережі за допомогою двополюсної розетки із справним заземляючим контактом. В разі відсутності у Вашій квартирі двополюсної розетки із заземляючим контактом, її необхідно встановити. Як заземляючий дріт застосовується мідний дріт перетином не менше 1,5 мм² або алюмінієвий дріт перетином не менше 2,5 мм².
- Не рекомендується використання перехідників, подвійних і більше розеток і подовжувачів. Якщо Ви рахуєте використання подовжувача необхідним, застосовуйте один єдиний подовжувач, що задовольняє вимогам електричної безпеки.
- Ніколи не користуйтеся приладом, в якого пошкоджений живильний дріт або вилка живильного дроту, а також в разі його неправильної роботи (впав на підлогу і ушкодився). У такому разі віднесіть виріб в спеціалізовану електромайстерню на перевірку його безпеки та правильної роботи.
- **Вилку живильного дроту не суньте в електричну розетку і не витягуйте з електричної розетки мокрими руками і висмикуванням за живильний дріт!**
- **Виріб призначений виключно для побутових і тому подібних потреб (приготування їжі)! У жодному випадку не призначено для комерційних цілей!**
- **Хлібопіч не призначена для використання поза будинком!**
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років або більше чи особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм, якщо користування відбувається під наглядом або якщо їх було повідомлено про можливі ризики. Не дозволяйте дітям гратись з цим пристроєм. Очищення цього пристрою, а також його застосування дітьми повинно відбуватись під доглядом дорослих.
- Ніколи не користуйтеся хлібопіччю для опалювання приміщень!
- Під час випічки за невикористанням рецептом рекомендуємо прилад контролювати!
- Хлібопіч ніколи не занурюйте у воду (навіть частково) і не мийте її під проточною водою!
- Ніколи не включаєте хлібопіч без вкладеної форми.

- Перед підключенням до електричної розетки в хлібопечі мають бути приготовані для випічки продукти. Нагрів продуктів в сухому стані може привести до їх пошкодження. Перед випічкою зніміть з продуктів всю упаковку (напр., **папір, целофан, і тому подібне**).
- При маніпуляції з приладом для уникнення опіку дотримуйтеся обережності. Під час випічки поверхня печі гаряча і з вентиляційних отворів виходить пара.
- Під час роботи печі не лейте на гаряче скло кришки воду або іншу рідину.
- Прилад не переносьте в гарячому стані, при його випадковому перекиданні загрожує небезпека опіку.
- Якщо з хлібопечі виходить дим, що виник в результаті samozagorannya приготованих продуктів, залиште кришку закритою, хлібопіч вимкніть і від'єднайте від електричної мережі.
- Хлібопіч не слід використовувати для інших цілей (напр., **висушування шерсті тварин, текстильних виробів, взуття** і т. п.), окрім тих, які рекомендовані виробником.
- Ніколи в хлібопечі не нагрівайте воду, оскільки це може спричинити до появи на поверхні форми для випічки вапняних опадів і плям, що не видаляються. Ці плями нешкідливі і не впливають на нормальну роботу хлібопечі.
- Хлібопічку користуйтеся лише в місцях, де вона не може перекинутися і на достатній відстані від горючих предметів (напр., **завісок, гардин, дерева** і т.п.), джерел тепла (напр., **печі, плити** і т. п.) і вологих поверхонь (напр., **раковини, умивальника**).
- Виріб використовуйте лише з приладдям, що поставляється виробником.
- Ніколи не закривайте простір між корпусом і формою печі і не суньте в цей отвір будь-які предмети (напр., **пальці, ложки** і т.п.). Цей простір між корпусом і формою для випічки має бути завжди вільним.
- З точки зору протипожежної безпеки хлібопіч є виробом, яким можна користуватися на столі або інших поверхнях за умови дотримання безпечної відстані до горючих речовин у напрямі головного випромінювання мінімально **500 мм** і в інших напрямках мінімально **100 мм**.
- Перед підключенням до ел. мережі переконайтеся в тому, що вимикач знаходиться в положенні **0**. Після закінчення роботи і перед кожним відходом завжди перемкніть вимикач в положення **0** і витяганням вилки живильного дроту з ел. розетки від'єднайте прилад від ел. мережі.
- Живильний дріт не має бути пошкоджений гострими або гарячими предметами і не повинен занурюватися у воду.
- Електроприлад є переносним і оснащений живильним дротом, що обертається, з штепсельною вилкою, що забезпечує двополюсне відключення від електричної мережі.
- Використовуйте лише відповідні і не пошкоджені подовжувальні мережеві кабелі.
- В разі пошкодження живильного дроту приладу відразу від'єднайте прилад від електричної мережі. Щоб запобігти здобуттю травми ел. струмом або виникнення пожежі, необхідно замінити пошкоджений дріт спеціальним живильним дротом у виробника або у його сервісного техніка.
- Заборонено користуватися хлібопічкою для інших цілей, окрім тих, для яких вона призначена і які вказані в цій інструкції!
- Якщо не користуєтеся хлібопічкою тривалий час, витягніть батарею.

- При виявленні витікання батареї, для запобігання пошкодженню хлібопічки необхідно негайно витягнути батарею з приладу
- Розряджену батарею ліквідуйте відповідним способом (див. главу IX. **ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ**)
- В разі не дотримання вище вказаних правил по безпеці виробник не несе відповідальність за збиток, викликаний неправильною експлуатацією приладу (напр., **псування продуктів, здобуття травми, опік**) і не дає гарантії на роботу виробу.

II. ОПИС ПРИЛАДУ І ПРИЛАДДА (мал. 1)

A – хлібопіч

- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| A1 – панель управління | A5 – оглядове віконце |
| A2 – кришка батарей | A6 – головний вимикач 0/I |
| A3 – простір для випічки | A7 – живильний дріт |
| A4 – кришка | |

B – форма для випічки

- B1 – висувні рукоятки

C – лопатки для замісу

D – мірна ложка мала/велика (5/15 мл)

E – мірна чашка (200 мл)

F – інструмент для вилучення лопаток

III. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

1) ДИСПЛЕЙ – ОСНОВНА УСТАНОВКА

При включенні хлібопічі на дисплеї з'явиться основна установка (тобто програма **KLASIK – КЛАСИК**), включиться дисплей і прозвучить звуковий сигнал.

- цифра **1** позначає встановлену програму,
- цифра **3:00** позначає час приготування вибраної програми,
- напрям стрілки дає інформацію про вибрану міру підсмажування скориночки печеного хліба (**SVĚTLÝ – СВІТЛА, STŘEDNÍ – ЗВИЧАЙНА, TMAVÝ – СИЛЬНО ЗАРУМ'ЯНЕНО**)
- напрям стрілки дає інформацію про встановлену вагу печеного хліба (**MALÝ – МАЛИЙ, VĚTŠÍ – ВЕЛИКИЙ**).

Примітка

Під час роботи на дисплеї можна стежити за процесом програми. З просуванням програми цифри встановленого часу поступово знижуються.

2) Кнопка START/STOP/PAUZA

Ця кнопка призначена для пуску і зупинки програми.

- після натиснення кнопки **START/STOP/PAUZA** прозвучить короткий звуковий сигнал і приблизно після 3 секунди почнеться заміс (не відноситься для програми 7 і 10).
- після повторного натискання кнопки **START/STOP/PAUZA** прозвучить короткий звуковий сигнал і робота хлібопечі зупиниться.
- після натиснення і придержання кнопки **START/STOP/PAUZA**, приблизно на 3 секунди прозвучить довгий звуковий сигнал і програма завершиться. Цей процес дійсний також при зупинці програми 60 хвилинного підігрівання печі.

3) Кнопка **BARVA – МІРА ПІДСМАЖУВАННЯ СКОРИНОЧКИ**

Кнопка призначена для установки необхідної міри підсмажування скориночки хліба (**SVĚTLÝ – СВІТЛА, STŘEDNÍ – ЗВИЧАЙНА, TMAVÝ – СИЛЬНО ЗАРУМ'ЯНЕНА**). Позначення на дисплеї (▲) позначає встановлену міру підсмажування скориночки хліба. Не відноситься до програми 7, 8.

4) Кнопка **VELIKOST – РОЗМІР**

Кнопка призначена для установки необхідної ваги хліба по окремих програмах **0,9 кг/1,3 кг** (див. таблицю і рецептури). Позначення на дисплеї (▲) позначає встановлений розмір хліба. Не відноситься до програми 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12.
- розмір **0,9 кг** (2.0 лб) = для малої кількості хліба,
- розмір **1,3 кг** (3.0 лб) = для великої кількості хліба.

Об'єм ємкості дозволяє приготування продуктів (хліба, тортів, тесту, біфштекса з м'яса) до максимальної ваги 1,3 кг

5) Кнопка **MENU – РЕЖИМ**

Кнопка призначена для установки необхідної програми. Цифри на дисплеї позначають встановлену програму і її заздалегідь встановлений час приготування. Далі за допомогою кнопки **BARVA – КОЛІР ПІДСМАЖУВАННЯ СКОРИНОЧКИ** можна встановити міру підсмажування скориночки хліба і кнопки **VELIKOST – РОЗМІР** встановити вагу хліба. Зміна цих параметрів автоматично приведе і до зміни (скороченню/продовженню) часу приготування.

6) Кнопка **ČAS – ЧАС**

Кнопка призначена для установки часу приготування випічки хліба. Програму **10 РЕЧЕНІ/ВИПІЧКА** не можна запрограмувати з відстрочкою старту. Максимальний час, який можна запрограмувати, не повинен перевищувати 10 хвилин -12 годин. У цьому режимі звукова сигналізація для додавання інгредієнтів.

Приклад:

Теперішній час 20:30 годин, а хліб має бути готовий на другий день, вранці о 7:00 годині, це означає через 10 годин і 30 хвилин. Натискуйте кнопку **ČAS – ЧАС** на дисплеї зобразиться напис **NASTAVIT START/ВСТАНОВИТИ СТАРТ**, після цього тримайте кнопку **ČAS – ЧАС** поки на дисплеї не зобразиться значення 7:00, і напис **ZÍTRA/ZAVTRA**, тобто час між теперішнім часом (20:30) і часом, коли хліб має бути готовий. Установку підтвердить кнопкою **START/STOP/PAUZA**. Крок установки часу складає 10 хвилин.

Увага

- Функцією таймера (тобто відстрочення старту) користуйтеся лише в рецептах, які вже були раніше успішно Вами перевірені, ці рецепти надалі не міняйте.
- Надмірна кількість тіста може витекти з форми для випічки і підгоріти на нагрівальному елементі. - Під час вкладання інгредієнтів у форму для випічки спочатку обов'язково налийте рідкі інгредієнти, а лише після цього додайте муку і в кінці сухі дріжджі. Поки програма не включена, дріжджі не повинні потрапити в контакт з рідиною оскільки в протилежному випадку вони почали б діяти передчасно і тісто або пізніше хліб під час випічки міг би провалитися.

- При роботі з кнопкою часу ніколи не використовуйте інгредієнти, що швидко псуються як напр., свіже молоко, яйця, фрукти, йогурт, сир, цибуля і так далі, оскільки вони могли б за ніч зіпсуватися! - Хлібопіч використовуйте лише в приміщенні з температурою понад 18 °С. Річ у тому, що дріжджі починають діяти лише при температурі від 17 °С і вище. Якщо хлібопіч помістити в холодніше приміщення, не гарантується хороший підйом тіста.
- Акустичний сигнал, який сигналізує можливість додавання інгредієнтів (горіхів, насіння, сушених фруктів і так далі) і закінчення програми, не можна вимкнути, це означає, що акустичний сигнал прозвучить і вночі.

7) Кнопка CYKLUS (ЦИКЛ)

Кнопка призначена для пересування між окремими операціями установки в процесі програми **12. DOMÁCÍ/ДОМАШНІЙ** и установка поточного часу.

СПИСОК ПРОГРАМ

1. KLASIK/КЛАСИК

Програма призначена для випічки білого, пшеничного і коричневого житнього хліба і також для хліба з добавками зелені і родзинок. Сама використовується програма.

2. CELOZRNÝ/ХЛІБ З ЦІЛІСНОГО ЗЕРНА

Програма призначена для випічки цільнозернистого хліба використовуючи муку з низьким вмістом глютену. Ця установка надає більш тривалий час для замісу, підйому тіста (тобто розбухання зерен) і попереднього підігрівання. **Використовуючи цю програму рекомендуємо не користуватися функцією "ČAS – ЧАС".**

3. TOUSTOVÝ/ТОСТОВИЙ

Програма призначена для випічки легкого хліба і французького хліба з хрусткою скориночкою і пухнастою м'якоттю. Ця установка надає триваліший час для замісу і підйому тіста, необхідне для здобуття "більш пухнастої" структури, характерної для французького хліба.

Примітка: Проте остаточною формою не є багет.

4. RYCHLÝ CHLEBA/ШВИДКИЙ ХЛІБ

Програма призначена для швидкого приготування білого, пшеничного і житнього хліба. Хліб випечений в цьому режимі за розміром менше і у нього щільна м'якоть. У цій програмі неможливо встановити розмір буханця.

5. SLADKÝ/СОЛОДКИЙ

Програма призначена для приготування солодкого хліба з хрусткішою скориночкою, ніж при випічці в режимі KLASIK/КЛАСИК.

6. DORT/ТОРТ

Програма призначена для замісу продуктів (напр., для тортів, коржів), які після цього печуться встановлений час. Рекомендуємо заздалегідь змішати сухі і рідкі інгредієнти в дві частини, а ті потім висипати у форму для випічки. У цій програмі неможливо встановити розмір тарту.

7. MARMELÁDA/ПРИГОТУВАННЯ ДЖЕМА

Програма призначена для приготування варення, мармеладу або компоту зі свіжих ягід і фруктів. При частому приготуванні мармеладу рекомендуємо Вам придбати собі другу форму для випічки, якою користуватиметесь виключно для цієї мети. Кислоти, які виділяються під час варива з фруктів, могли привести до того, що хліб випечений в тій же формі для випічки як слід не виходитиме з форми. У цьому режимі неможливо встановити розмір і міру підсмажування.

8. TĚSTO/ТІСТО

Програма призначена для замісу і подальшого підйому тіста без випічки. Для приготування тіста можна використовувати різні продукти для різних видів хлібобулочних виробів (напр., хлібні рогалики, піца і так далі). Якщо бажаєте тісто випекти, необхідно встановити відповідну вагу, необхідний колір скориночки і тип програми. У цьому режимі неможливо встановити розмір і міру підсмажування.

9. SUPER RYCHLÝ/СУПЕР ШВИДКА ВИПІЧКА ХЛІБА

Програма призначена для швидкого приготування білого, пшеничного і житнього хліба. Установка цього режиму скорочує час необхідний для замісу, підйому тіста і послідовної випічки до мінімуму. Хліб випечений в цьому режимі за розміром менше і у нього щільна м'якоть. Для програми необхідно використовувати воду (або інші рідини) з температурою 48 – 50 °С. У цій програмі неможливо встановити розмір буханця.

10. PEČENÍ/ВИПІЧКА

Програма призначена для випічки коричневого хліба, тортів або м'яса. Програма заздалегідь встановлена на 10 хвилин. Проте тривалість випічки можна з потреби міняти кнопками "**ČAS – ЧАС**". Найтриваліша установка - 1 година. У цій програмі неможливо встановити розмір буханця.

11. BEZPLERKOVÝ/БЕЗ ГЛЮТЕНУ

Програма призначена для випічки хліба без глютену. У цій програмі неможливо встановити розмір буханця.

12. DOMÁCÍ/ДОМАШНІЙ

Програма призначена для індивідуальної установки всіх етапів приготування хліба. Межа установки часу по окремих етапах (тобто заміс Н1, Н2, піднімання К1, К2, К3, випічка, підігрів) описані в таблиці "етапи програм". У цій програмі неможливо встановити розмір буханця. Процес програмування по окремих етапах однаковий.
 – натискуйте кнопку **CYKLUS/ЦИКЛ**, на дисплеї зобразиться надпис (напр. Н1),
 – кнопкою **ČAS – ЧАС** встановіть довжину циклу (див. таблицю "етапи програм"),
 – після цього підтвердить натисненням кнопки **CYKLUS/ЦИКЛ**.

Процес повторюйте до тих пір, поки не встановлені всі етапи приготування хліба. Після установки натискуйте 2 рази кнопку **START/STOP/PAUZA**, таким чином включиться встановлена програма.

IV. ФУНКЦІОНАЛЬНІ МОЖЛИВОСТІ ХЛІБОПІЧКИ

Установка поточного часу Зніміть кришку батарей з нижнього боку хлібопічки, вкажіть батареї відповідно до правильної полярності і кришку закрийте. Дисплей показує **12:00**. В годинника 12ті годинний цикл.

- Головний вимикач **A6** перемкніть в положення **I**, прозвучить 1 раз звуковий сигнал і загорить дисплей,
- натискуйте кнопку **CYKLUS/ЦИКЛ** на дисплеї зобразиться напис **NASTAVIT START/ВСТАНОВИТИ СТАРТ**, цифра **12** починає блимати,
- повторним натисненням або придержанням кнопки **ČAS/ЧАС** встановить годинник, Скорочення AM або PM визначає передобідній або післяобідній час,
- натискуйте кнопку **CYKLUS/ЦИКЛ**, цифра **00** починає блимати,
- повторним натисненням або придержанням кнопки **ČAS/ЧАС** встановить хвилини,
- підтвердить натисненням кнопки **CYKLUS/ЦИКЛ**.

Звуковий сигнал прозвучить:

- в разі натиснення будь-якої кнопки управління (1 раз короткий або довгий сигнал), одночасно на приблизно 10 секунд спалахне дисплей,
- під час другого циклу замісу у програм: **1 - KLASIK/КЛАСИК**, **2 - CELOZRNNÝ/ХЛІБ ЦІЛІСНОГО ЗЕРНА**, **3 - TOUSTOVÝ/ТОСТОВИЙ**, **4 - RYCHLÝ/ШВИДКИЙ**, **5 - SLADKÝ/СОЛОДКИЙ**, **6 - DORT/ТОРТ**, **9 - SUPER RYCHLÝ/СУПЕР ШВИДКИЙ**, **11 - BEZPLERKOVÝ/БЕЗ ГЛЮТЕНУ**, **12 - DOMÁCÍ/ДОМАШНІЙ** для запобігання того, що настав момент додавання фруктів, горіхів і інших інгредієнтів (10 разів),
- після закінчення встановленої програми (10 разів),
- після закінчення 1 години підігрівання (1 раз),
- під час активації запобіжної функції (тривалий сигнал).

Запобіжна функція

- В разі повторної випічки хліба, якщо температура нагріву хлібопечі вище 45 °C, на дисплеї після повторного натиснення кнопки **START/STOP/PAUZA** з'явиться напис **ННН** і прозвучить звуковий сигнал (тривалий сигнал). Хлібопіч в цьому випадку неможливо включити. Тому відкрийте кришку, або з потреби витягніть форму для випічки і почекайте доки хлібопіч остигне.
- Якщо після натиснення кнопки **START/STOP/PAUZA** на дисплеї з'явиться напис **EE0** або **EE1**. У такому разі необхідно електроприлад віднести в спеціалізовану майстерню.
- В разі відключення електричного струму під час роботи хлібопечі, хлібопіч протягом 30 хвилин пам'ятає свою установку. При відключенні ел. струму понад 30 хвилин, процес випічки не поновлюється. Це можна провести лише тоді, якщо зупинка програми не відбулася пізніше часу етапу замісу. Потім у разі потреби можна продовжувати установку власної програми (стерти вже закінчені робочі цикли). Але, якщо тісто вже знаходилося в останньому етапі бродіння і відключення електрики продовжується тривалий час, то тісто вже не можна використовувати і необхідно почати знову від початку з новими інгредієнтами.
- Застерігаємо, що хлібопіч з причин безпеки не має верхнього обігріву, тому скориночка з верхнього боку буханця не є такою ж темною, як знизу так і з боків.

Функція PAUZA/ПАУЗА

Призначена для зупинки роботи хлібопічки (напр. для зручного додавання інгредієнтів). Робота хлібопечі зупиниться (на дисплеї блиматиме час, який залишається до закінчення програми), але установка буде далі занесена в пам'яті. Повторним натисненням кнопки **START/STOP/PAUZA** програма поновиться.

Запобігання

Рекомендуємо зупинити програму лише на короткий час, максимально до 10 хвилин. Якби сталася зупинка програми на більш тривалий час, то це могло б негативно вплинути на підйом тесту, а отже і на результат випічки.

V. ПІДГОТОВКА ДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ І ПРОЦЕС ВИПІЧКИ

Видальте увесь пакувальний матеріал і візьміть хлібопіч та її приладдя. Перед першим вживанням помийте всі деталі, що стосуються процесу випічки з продуктами, в гарячій воді з добавкою м'якочого засобу, ретельно сполосніть і обітріть або залиште сохнути. **Сухі деталі встановіть назад в хлібопіч і закрийте кришку.** Потім встановіть програму **10. РЕСЕНІ/ВИПІЧКА** і включіть хлібопіч без вкладених інгредієнтів на 10 хвилин. Після цього залиште піч охолонути. Можливе коротке невелике задимлення але це не є дефектом. Поставте хлібопіч на рівну і суху поверхню. Вилку живильного дроту приєднайте до розетки електричної мережі. Форму **В** візьміть обома руками, вставте її в хлібопіч і натискуйте так, щоб міцно зааретувалося в середині простору для випічки **A3**. Потім вставте на осі у форму для випічки дві лопатки для замісу **С**. Лопатки для замісу надіньте на осі так, щоб плоскою поверхнею прямували вниз і у формі для випічки прямували або до себе або від себе. У форму вкложите за допомогою мірної ложки в чашки **D, E** інгредієнти в строгому порядку по даному рецепту. **Але, завжди дотримуйтеся основного правила – спочатку рідкі продукти а потім сухі.** Закрийте кришку хлібопечі **A4**. На панелі управління **A** виберіть бажану програму (**MENU /РЕЖИМ, VELIKOST / РОЗМІР, BARVA /МІРА ПІДСМАЖУВАННЯ СКОРИНОЧКИ, ČAS – ЧАС**). Після цього натискуйте кнопку **START/STOP/PAUZA**.

Хлібопіч автоматично нагрівається, перемішує і замішує тісто до тих пір, поки не досягнуто бажаної консистенції. Після закінчення останнього циклу замісу хлібопіч нагрівається на оптимальну температуру для піднімання тіста. Після цього хлібопіч автоматично встановлює температуру і час випічки хліба. Після закінчення випічки прозвучить звуковий сигнал, що сигналізує про те що хліб або спеціальне блюдо можна з хлібопечі витягнути.

Після закінчення випічки прозвучить звуковий сигнал, який сигналізує що хліб можна витягнути з хлібопечі. Потім хлібопіч переходить на 1 годину в режим підігрівання, якщо підігрівання не потрібне, то необхідно приблизно на 3 секунди натиснути кнопку **START/STOP/PAUZA** і програма таким чином закінчиться.

Примітка

- У тісті, яке дуже важке, напр., з великою часткою житньої муки, рекомендуємо послідовність інгредієнтів замінити – спочатку сухі дріжджі, муку а рідкі продукти додати лише під кінець для того, щоб тісто як слід замішалось. При використанні функції таймера (відкладений старт), стежте за тим, щоб дріжджі не потрапили передчасно в контакт з рідиною.
- При використанні програм 7, 10 відбувається спочатку підігрів хлібопечі і після цього процес змішування, замісу, тому хлібопіч відразу після включення не видає жодних „шумів“. – Під час роботи хлібопечі відбувається видання характерних звуків (кляцань). Таке явище сповна нормальне і не дає приводу для рекламації виробу.

– У випадку, якщо хліб в кінці випічки дуже світлий, використовуйте програму **РЕЧЕНІ/ВИПІЧКА** для досягнення бажаного кольору. З цією метою натискуйте кнопку **START/STOP/PAUZA**, після цього встановіть програму **10. РЕЧЕНІ/ВИПІЧКА** і знову натискуйте кнопку **START/STOP/PAUZA**. Під час роботи хлібопечі відбувається до видання характеристичних звуків (клацань). Таке явище сповна нормальне і не дає привід для реклаमाції виробу.

Кінець процесу

Після закінчення програми відкиньте кришку. Плавна за висувні ручки **B1** витягніть форму для випічки **B** і покладіть її вгору дном на теплостійку підставку (напр., дерев'яну дошку). У випадку, якщо хліб не випаде на підставку, потрясіть формою, поки хліб не вийде. Якщо лопатки для замісу залишаться в буханці, за допомогою інструменту **F** їх можна зручно витягнути. Після цього залиште хліб остигнути. Для нарізки хліба використовуйте шматкорізьку або спеціальний ніж із зубчастим лезом. Якщо хліб весь не з'їсте, рекомендуємо Вам покласти залишок в пластиковий пакет або посуд. Хліб можна зберігати при кімнатній температурі до 3 днів. Якщо необхідно хліб зберігати більш тривалий час, то покладіть його в пластиковий пакет або посуд і після цього в морозильник. Зберігайте максимально 10 днів. Оскільки хліб виготовлений в домашніх умовах не містить будь-які консерванти, то термін його зберігання загалом не більш, ніж термін зберігання хліба купленого в

Примітка: рекомендуємо під час маніпуляції з гарячою формою для випічки, рукоятками, лопатками для замісу і тому подібне використовувати захисне робоче приладдя (напр., **рукавиці**). Ніколи, для звільнення готового буханця хліба від стінок форми для випічки, не застосовуйте грубу силу!

VI. ПИТАННЯ І ВІДПОВІДІ ЩО СТОСУЮТЬСЯ ВИПІЧКИ

Після випічки хліб прилипає до форми.

Після закінчення випічки залиште хліб приблизно на 10 хвилин охолонуті і після цього переверніть форму вгору дном. У разі потреби, після випічки поверніть вісю лопаток зліва направо. Для наступної випічки всю форму, включаючи лопатки, змастіть маслом.

Як запобігти виникненню отворів в хлібі тих, що виникли від лопаток для замісу?

Лопатки необхідно витягувати перед останнім процесом бродіння тіста (див. "установку програм" і інформації на дисплеї. Рекомендуємо це здійснювати руками присипаними мукою.

Тісто підніметься і виходить за краї форми.

Зазвичай це відбувається тоді, коли використовується пшенична мука, в якій високий вміст клейковини.

- Зменшіть кількість муки і пристосуйте кількість останніх інгредієнтів. У такому разі об'єм готового хліба буде достатнім.
- Тісто змастіть розігрітим маргарином.

Хліб піднявся недостатньо.

- а) У випадку, якщо в серединці хліба з'явиться тріщина у формі "V", мука не містить достатню кількість протеїну. Це є ознакою дуже вологої муки. Тому додайте по столовій ложці пшеничної клейковини на кожних 500 гр. муки.
- б) Якщо хліб по серединці завужений, причини наступні:
 - температура води була дуже висока,
 - було використано більше води, ніж передбачено,
 - мука не містила достатню кількість клейковини.

Коли можна відкрити кришку хлібопечі в процесі її роботи?

Кришку хлібопечі можна відкривати завжди під час процесу замісу. Під час цього процесу може бути додана невелика кількість муки або рідини. Для здобуття хліба хорошої якості дотримуйтеся наступних правил:

Перед останнім процесом підйому тіста відкиньте кришку і обережно поріжте гострим нагрітим ножом виникаючу скориночку хліба, розітріть по скориночці суміш картопляної муки і води з метою здобуття блискучої скориночки. Після цього кришку вже не відкривайте, оскільки хліб може осісти по серединці.

Мука

Найважливішою складовою муки під час приготування хліба є протеїн, званий глютен (клейковина). Це натуральний реактив, завдяки якому тісто тримає свою форму і дозволяє затримувати окиснення кисню виробленого дріжджами. Словом "міцна/тверда" мука позначає муку з високим вмістом глютену.

Що таке пшенична цільнозерниста мука?

Цільнозернисту муку виготовляють зі всіх сортів зернових культур, включаючи пшеницю. Слово „цільнозернистий» означає, що мука змелена з цілих зерен і тому має більший вміст неперетравлюваних часток, що додає муці темний колір. Використання цільнозернистої муки не дає хлібу темнуватий відтінок.

Що необхідно зробити при випічці хліба з житньої муки?

Житня мука містить певний відсоток глютену, проте цей відсоток нижчий, ніж в останніх сортів муки. Для того, щоб хліб був легко перетравлюваний, необхідно при приготуванні цільнозернистого житнього хліба використовувати більше дріжджів.

Як використовувати різні сорти муки?

- а) Мука з кукурудзи, рису і картоплі призначена для людей, які мають алергію на глютен або мають хвороби органів травлення.
- б) Спеціальна мука з пшениці (шпади), яка вирощується на мізерній землі без добрив. Вона особливо придатна для алергіків. Її можна використовувати у всіх рецептах, описаних в книзі рецептів і що містять муку типу 405, 550 і 1050.
- в) Мука з пшона теж використовується для людей, які мають різні види алергії. Її можна використовувати у всіх рецептах тих, що передбачають муку типу 405, 550 і 1050, як описано в книзі рецептів. Мука з твердої пшениці завдяки своїй консистенції використовується для багетів. Її можна замінити крупю з твердої пшениці.

Типи муки і їх цифрові коди

- 00 Пшенична мука дрібного помолу світла
- T 400 Пшенична мука середнього помолу
- T 405 Пшенична мука середнього помолу, мелена з зерна, з якого видалений паросток і шкірка (висівки) по суті вона найсвітліша, і найменш цільнозерниста.
- T 450 Пшенична мука грубого помолу (круп)
- T 512 Пшенична хлібна мука спеціальна
- T 530 Пшенична мука дрібного помолу світла – хлібна спеціальна
- T 550 Пшенична мука середнього помолу світла
- T 650 Пшенична мука дрібного помолу напівсвітла
- T 700 Пшенична мука світла споживча
- T 1000 Пшенична мука дрібного помолу темна (хлібна)
- T 1050 Пшенична мука хлібна
- T 1150 Хлібна мука
- T 1800 Пшенична цільнозерниста, грубого помолу; цільнозерниста дрібного помолу

Житня мука

- T 500 Житня мука світла
- T 930 Житня темна мука хлібна
- T 960 Житня хлібна мука
- T 1150 Житня мука дрібного помолу хлібна
- T 1700 Житня цільнозерниста мука

Дріжджі

Дріжджі є живим організмом. У тісті розмножуються і утворюють бульбашки окиснення кисню, які сприяють підйому тіста. Для приготування хліба в домашній хлібопечі краще всього використовувати сушені дріжджі, оскільки їх можна зручніше відміряти. Їх можна придбати в пакетику, процес бродіння в цих дріжджів не пов'язаний з цукром. Звичайно можна використовувати також свіжі дріжджі, але необхідно зважати на випадковість різної інтенсивності бродіння залежно від свіжості дріжджів. В принципі вважається, що свіжі дріжджі необхідно заздалегідь залишати зійти в рідині, яка вказана в рецепті. Якщо хліб печете в хлібопечі, то на 500 г муки необхідно приблизно від 10 до 13 г свіжих дріжджів, оскільки дріжджі у вологому і теплому середовищі, яке хлібопіч утворює, піднімається інтенсивніше ніж в звичайній духовці. Якщо в хлібопечі готуєте лише тісто, а хліб печете в духовці, то рекомендуємо використовувати 20 г дріжджів. У них нижча частка цукру і таким чином вони для Вас корисніші. Невикористанні сушені дріжджі зберігайте при низькій температурі і в сухому місці в повітронепроникній упаковці.

Сіль

Сіль безумовно дає хлібу смак, але також може уповільнити процес бродіння. Завдяки солі тісто щільне, компактне і не піднімається так швидко. Сіль також покращує структуру тіста. Використовуйте звичайну столову сіль. Не користуйтеся грубою сіллю або заміниками.

Вершкове масло/маргарин

Підкреслює смак і пом'якшує, можна також використовувати маргарин або оливкове масло. При використанні масла, для того, щоб воно під час приготування рівномірно змішалось з тістом, поріжте його на маленькі шматочки, або залиште його розм'якнутим. 15 г вершкового масла можна замінити 1 столовою ложкою рослинної олії. Не додавайте гаряче масло. Жир не повинен змішуватися з дріжджами, оскільки це могло б перешкодити їх регідратації. Надто багато жиру уповільнює бродіння. Не використовуйте креми або заміники масла з малим вмістом жиру.

Цукор

Цукор дає хлібу смак і частково є причиною того, що скориночка стає більш коричневою. Для того, щоб скориночка була світліша і тонша, можна знизити кількість цукру до 20 % без того, щоб змінився смак хлібного виробу. Якщо більше подобається скориночка м'якіша і світліша, то замініть цукор медом. Оскільки дріжджі не реагують зі штучними речовинами, що підсолоджують, то ними не можна замінити цукор.

Примітка: якщо додасте цукор, то деякі види сушених дріжджів можуть не почати бродити. Не користуйтеся цукром в кубиках або грубим цукром.

Вода

Користуйтеся завжди водою кімнатної температури, краще всього приблизно 22 °C. Воду можна повністю або частково замінити молоком або іншою рідиною.

Останні інгредієнти

Останніми інгредієнтами може бути все від сухофруктів, сиру, яєць, горіхів, коричневої муки, приправ, зелені і тому подібне. Все залежить лише від Вас. Лише не забудьте, що такі продукти як сир, молоко і свіжі фрукти загалом містять високу кількість води, яка визначає остаточний вигляд буханця. Краще використовуйте сушені сурогати, сухіші сири, сушене молоко і тому подібне. Коли при використанні хлібопечі у Вас буде більше досвіду, то можете визначити самі, коли тісто сухіше або навпаки, і коли необхідно під час процесу додавати воду або муку. Не забудьте, скільки додали солі, оскільки сіль уповільнює бродіння. Деякі інгредієнти можна змішати вже на початку, як напр., сушене молоко, тверді насіння і йогурт, але деякі інгредієнти додайте лише після звучання звукового сигналу, напр., горіхи, сухофрукти. Для того, щоб запобігти можливості прорізу структури буханця і як наслідок її осідання, горіхи необхідно дрібно порізати. Якщо спостерігатимете за процесом випічки, то визнаєте, коли прозвучить звуковий сигнал.

Умови

Робочі умови дуже важливі, різниця у розмірі буханця що готується в теплому і холодному середовищі складає 15 %.

Зберігання хліба

Приготований удома хліб не містить консервантів. Але, якщо хліб покладете в чистий і повітронепроникний посуд, який ще покладете в холодильник, то він збережеться 5–7 днів. Також можете хліб заморозити.

Як приготувати свіжий хліб для поліпшення травлення?

В цьому випадку рекомендуємо додати в муку пом'яту варену картоплю.

Що необхідно робити, якщо в хлібі відчуються дріжджі?

- a) В цьому випадку додайте в суміш цукор. Додавання цукру дає хлібу світлий відтінок.
- b) Додайте у воду 1 столову ложку оцту при випічці малого буханця або 2 столових ложки при випічці великого буханця.
- c) Замість води використовуйте пахту або кефір. Це стосується всіх рецептів і рекомендується для поліпшення свіжості хліба.

Чому смак хліба випеченого в класичній печі інший, ніж у хліба випеченого в хлібопечі?

Вся різниця в мірі вологості: оскільки простір для випічки хліба в класичній печі більше, то хліб випечений в ній, сухіше, ніж хліб випечений в хлібопечі.

Чому джем дуже рідкий?

Домашній джем буває часто рідшим, ніж джем з магазину. Залиште джем на 24 години в холодильнику – вистигаючи джем захолоне. Якщо стане рідшим, то краще розмазуватиметься. Домашній джем є відмінним як підливка на морозиво. Ніколи не варіть готовий джем другий раз. Наступного разу спробуйте ці рекомендації:

- 1) перевірте чи фрукти не є перезрілими.
- 2) після миття фрукти висушіть.
- 3) щоб в результаті джем був густішим, використовуйте пектин.

Як можна під час підготовки джему при його перемішуванні уникнути «розбризкування» з форми для випічки?

Фрукти поріжте на маленькі шматочки і не використовуйте більшу кількість фруктів, ніж вказано в рецепті. Довкола верхнього краю форми для випічки виготовте з алюмінієвої фольги захисний пояс (приблизно 5 см). Не закривайте фольгою всю форму, оскільки під час приготування не зможе виходити пара.

VII. ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

Перед початком роботи слід електроприлад відключити і від'єднати вилку кабелю живлення від розетки електричної мережі! Очищення слід проводити лише після повного охолодження хлібопечі та регулярно після кожного її використання!

Рекомендуємо перед першим використанням протерти нову форму для випічки і лопатки теплостійким жиром і залишити їх в хлібопечі нагріватися на протязі 10 хвилин при температурі 160 °C. Після їх охолодження вичистіть (відполіруйте) форму для випічки від жиру паперовою серветкою. Це рекомендується провести для захисту поверхні що не прилипає. Цей процес час від часу повторюйте. Для очищення використовуйте слабкий детергент. Ніколи не застосовуйте абразивні і агресивні миючі засоби (напр., бензин, їдкі засоби для очищення духовок, засоби які дряпають або можуть будь – яким чином пошкодити поверхню)!

З кришки, корпусу і ємкості для випічки видайте вологою ганчіркою всі інгредієнти і крихти. **Ніколи не занурюйте хлібопіч у воду, не наповнюйте ємкість для**

випічки водою! Обітріть зовнішні поверхні форми для випічки вологою ганчіркою. Внутрішні поверхні можна обережно помити синтетичним миючим засобом. Лопатки для замісу і осі необхідно помити відразу після використання. Якщо лопатки залишаються у формі, витягнути їх потім буде важко. В цьому випадку наповніть ємкість форми теплою водою і залиште її на 30 хвилин у спокої. Потім лопатки витягніть. Форму для випічки не замочуйте у воді дуже довго, це може вплинути на обертання осі.

Форма для випічки покрита покриттям що не прилипає. Тому не користуйтеся металевими інструментами, які можуть під час чищення подряпати поверхню. З часом колір поверхні міняється. Ця зміна не впливає ніяким чином на її функціональність.

VIII. ПИТАННЯ І ВІДПОВІДІ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ ХЛІБОПЕЧІ

Проблема	Причина	Вирішення
Із ємкості для випічки або вентиляційних отворів виходить дим	Інгредієнти прилипли до форми для випічки або до її зовнішньої сторони	Відключіть кабель живлення від ел. мережі та вичистіть зовнішню сторону ємкості для випічки або форму для випічки
Серединка буханця провалюється, буханець знизу вологий	Хліб після закінчення випічки та додаткового підігріву надто довго залишався у формі для випічки	Дістаньте буханець з форми для випічки перед закінченням додаткового підігріву
Буханець важко дістати з форми для випічки	Нижня сторона буханця прилипла до лопаток	Порушайте всіями поки буханець не випаде. Після випічки очистіть лопатки і осі. Якщо виникне необхідність – наповніть форму для випічки на 30 хвилин теплою водою. Після цього можна без труднощів дістати лопатки та вичистити їх.
Інгредієнти недостатньо перемішані і хліб погано випікається	Неправильно вибрана програма.	Перевірте обрану програму та інші установки.
	Тривале відключення електричної мережі під час роботи хлібопечі.	Див. абзац IV. Функціональні можливості хлібопечі (повторн і процеси)
	Обертання лопаток заблоковано.	Перевірте лопатки чи не заблоковані вони зернами і т.п. Дістаньте форму для випічки і перевірте чи вільно обертаються лопатки. В протилежному випадку зверніться до сервісного техника.

Форма для випічки під час замішування піднімається	Тісто надто густе. Лопатки заблоковано і форма для випічки піднімається вгору.	Відкрийте кришку і в тісто додайте трохи рідини. Після цього кришку знову закрийте.
Хлібопіч не вмикається. Дисплей показує ННН .	Хлібопіч ще гаряча від попередньої випічки	Поставте хлібопіч охолонути. Після цього форму поверніть на місце, встановіть знову програму і увімкніть хлібопіч.

ІХ. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ



Якщо розміри це дозволяють, на всіх частинах друкуються знаки матеріалів, використовуваних для виробництва упаковки, комплектуючих, пристосувань, а також спосіб їх переробки. Символи на виробі чи у супровідних документах означають, що використані електричні та електронні вироби заборонено ліквідувати разом з побутовими відходами. З метою забезпечення належної ліквідації необхідно передати їх у призначені пункти збору, де їх буде прийнято безкоштовно. Правильна утилізація цього виробу допоможе зберегти цінні природні ресурси і запобігти можливим негативним впливам на навколишнє середовище та здоров'я людини, здоров'я, які можуть настати у наслідок неправильної ліквідації відходів. Для більш докладної інформації зв'яжіться з місцевою адміністрацією або з найближчим пунктом збору утильсирови. У випадку неналежної ліквідації цього типу відходів Вам може бути, у відповідності з національними правилами, виміряно штраф. Якщо прилад має бути остаточно виведений з експлуатації, то рекомендується від'єднати провід живлення від ел. мережі і відрізати його, прилад так стане непридатним до застосування. Батареї ніколи не ліквідовуйте спалюванням!

Технічне обслуговування приладу капітального характеру або того, що вимагає втручання в його внутрішні частини, може проводити тільки спеціалізована ремонтна майстерня! Недотримання вказівок виробника позбавляє споживача права на гарантійний ремонт!

Х. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Напруга (В)	Вказано на типовому щитку виробу
Споживана потужність (Вт)	Вказана на типовому щитку виробу
Вага (кг)	6,5

З точки зору електромагнітної сумісності виріб задовольняє вимогам Директиви № 2004/108/ЄС.

Виріб відповідає технічним вимогам на електричне устаткування низької напруги згідно з Директивою Ради № 2006/95/ЄС. Виріб відповідає Указу Європейського парламенту і Ради № 1935/2004/ЄС про матеріали і предмети призначені для контакту з продуктами. Виробник залишає за собою право на неістотні відхилення від стандартного виконання, що не впливають на роботу виробу.

Завод–виробник залишає за собою право вносити до конструкції виробу відповідні зміни, що не впливають на його роботу.

HOUSEHOLD USE ONLY – Лише для домашнього користування.

DO NOT IMMERSE IN WATER – Не занурювати у воду.

DO NOT COVER – Не закривати.

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

Небезпека удушення. Не давайте дітям можливості доступу до поліетиленового пакету. Пакет не призначений для гри.

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

ХІ. ПИТАННЯ І ВІДПОВІДІ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ РЕЦЕПТІВ

Проблема	Причина	Вирішення
Хліб дуже швидко піднімається	Надто багато дріжджів і муки, мало солі Одночасно декілька названих вище причин	a/b a/b
Хліб недостатньо або зовсім не піднімається	Недостатньо дріжджів або їх зовсім немає Старі або зіпсовані дріжджі Рідина надто гаряча Дріжджі потрапили в рідину Неправильний сорт муки або зіпсована мука Надто багато рідини або недостатньо рідини Недостатньо цукру	a/b e c d e a/b/g a/b
Хліб дуже піднімається і випадає з форми для випічки	Вода надто м'яка, дріжджі більше квасяться Надто багато молока впливає на закваску	f/k c
Серединка хліба провалюється Після закінчення випічки в буханці впадина	Об'єм тіста більше ніж форма і буханець провалюється Надто багато рідини Дріжджування дуже коротке або недостатньо тривале із – за високої температури води або ємкості для випічки або великої вологості Надто багато дріжджів	a/f a/b/h c/h/i k
Структура хліба щільна та в грудочках	Надто багато муки або нестача рідини Нестача дріжджів або цукру Надто багато фруктів, муки або одного із інгредієнтів Стара або зіпсована мука	a/b/g a/b b e
Серединка буханця недопечена	Надто багато або нестача рідини Висока вологість повітря Вологі інгредієнти	a/b/g h g
Відкрита і груба структура хліба або багато дірок	Надто багато води Відсутність солі Висока вологість, вода надто гаряча	g b h/i
Хліб зверху недопечений	Об'єм тіста більше ніж форма для випічки Надлишок кількості муки, особливо у білому хлібі Надто багато дріжджів і мало солі Надто багато цукру Інші солодкі інгредієнти додатково до цукру	a/f f a/b a/b b
Шматки нерівномірні або в грудочках	Хліб не був достатньо охолодженим (пара залишилася)	j
Осад муки на скоринці	Мука під час змішування не була з боків ретельно перероблена	g

Вирішення проблем:

- a) Неправильне відмірювання інгредієнтів.
- b) Змініть дозування інгредієнтів і переконайтеся, що не забули деякі інгредієнти вкласти в тісто.
- c) Використовуйте іншу рідину або залиште її охолоджувати до кімнатної температури.
- d) Інгредієнти що рекомендуються рецептурою додайте в правильній послідовності. Зробіть невелику западину по середині муки і покладіть у неї роздроблені дріжджі або сухі дріжджі. Уникайте безпосереднього зіткнення дріжджів з рідиною.
- e) Користуйтеся лише свіжими і такими, що правильно зберігалися інгредієнтами.
- f) Скоротіть загальну кількість інгредієнтів, у жодному випадку не використовуйте більше муки, ніж вказано. Кількість всіх інгредієнтів зменшіть на 1/3.
- g) Змініть кількість рідини. Якщо користуєтеся інгредієнтами, що містять воду порція доданої води повинна відповідно зменшитися.
- h) В разі дуже вологої погоди зменшіть кількість води на 1–2 столових ложки.
- i) При дуже жаркій погоді не користуйтеся функцією відкладеного старту. Використовуйте холодні рідкі продукти. Для скорочення часу підйому, виберіть програму **4–RYCHLÝ (ШВИДКИЙ ХЛІБ)** або **9–SUPER RYCHLÝ ((СУПЕР ШВИДКА ВИПІЧКА ХЛІБА)**.
- j) Витягуйте буханець з форми відразу після випічки і перед тим, як її розрізатимете залиште її на 15 хвилин охолонути на відповідній підставці (дерев'яній).
- к) Використовуйте меншу кількість дріжджів, або зменшіть кількість всіх інгредієнтів на 1/4 із загальної кількості.

XII. ЗАМІТКИ ДО РЕЦЕПТІВ

1. Інгредієнти

Оскільки кожен інгредієнт відіграє специфічну роль для успішної випічки хліба, то їх відмірювання однаково важливо як і послідовність додавання окремих інгредієнтів.

- найважливіші інгредієнти, вода, мука, сіль, цукор і дріжджі (сухі або подрібнені) впливають на успішний результат підготовки тіста і хліба. Обов'язково використовуйте правильну кількість в правильному співвідношенні.
- Якщо тісто необхідно приготувати відразу, то користуйтеся теплими інгредієнтами. Якщо хочете встановити програму з відстроченням старту, то рекомендуємо для запобігання дуже швидкому підніманню тіста використовувати холодні інгредієнти
- Маргарин, рослинна олія і молоко впливають на смак і аромат хліба.
- Щоб скориночка була світліша і тонша можна зменшити кількість цукру на 20 % без впливу на успішний результат випічки. Якщо віддаєте перевагу скориночці м'якіше і світліше, замініть цукор медом.
- Якщо хочете додати зерна, залиште їх на ніч замоченими у воді. Зменшіть кількість муки і рідини (до 1/5). При використанні житньої муки необхідні дріжджі.
- Якщо хочете легко засвоєний хліб для збудження роботи кишечника, то додайте в тісто пшеничні висівки. Дозування – 1 столова ложка на 500 гр муки і збільште кількість рідини на 1 столову ложку.
- При використанні житньої муки необхідна закваска. Закваска містить бактерії молочної і оцтової кислоти, які і є причиною того, що хліб виходить легким і злегка кислуватим. Закваску можете приготувати самі, лише необхідно врахувати час для її приготування. У наших рецептах з цієї причини використовуємо закваску в порошку, концентрат який можна купити в пакетуку з вмістом 15 г (на 1 кг муки).

Вказівки в рецепті необхідно дотримуватися, інакше хліб кришитиметься. Якщо використовуєте закваску в порошку в іншій концентрації (пакетик з вмістом 100 г на 1 кг муки), то необхідно зменшити кількість муки: 1 кг приблизно на 80 г або надалі пристосувати рецепт.

2. Пристосування дозування

Переконаєтеся в тому, що при підвищених або знижених дозах дотримуються співвідношення первинних рецептів. Для досягнення досконалих результатів, дотримуйтеся нижче приведених основних правил пристосування дозування інгредієнтів:

• Рідини / мука

Тісто має бути м'яке (але не дуже) і легко замішане, щоб не було волокнистим. Легким замісом повинна утворитися куля, яка не прилипає до стінок форми для випічки. Але це не діє для важкого тіста з цільнозернистого жита. Перевірте тісто через 5 хвилин після першого замісу. Якщо воно дуже вологе, то з додаванням муки в невеликих кількостях, вийде правильна густина тіста. Якщо тісто дуже сухе, додайте під час замісу воду (по ложках). Ці доповнення мають бути проведені поступово (не більш, ніж 1 ложка за один раз) і обов'язково необхідно почекати, якщо додавання проявиться. Тісто можете оцінити ще до початку випічки так, що злегка до нього доторкнетеся кінчиками пальців. Тісто повинно чинити легкий опір і сліди пальців повинні поступово зникнути.

• Заміна рідин:

При використанні за рецептом інгредієнтів, що рекомендуються, що містять воду (сир, йогурт і так далі) повинен знизитися об'єм рідини на передбачуваний загальний об'єм. В разі додавання яєць, збийте їх спочатку в мірному стакані і після цього доповніть стакан необхідною рідиною до передбачуваного об'єму.

• Якщо знаходитесь в місці з великою висотою над рівнем моря (вище 750 м над рівнем моря), тісто підніметься швидше.

У такому разі можна кількість дріжджів знизити на 1/4 - 1/2 чайної ложки відносно зменшення його піднімання. Теж саме відноситься і до м'якої води.

3. Додавання і відмірювання інгредієнтів та їх кількості.

- Рідини відміряйте за допомогою прикладеного мірного стакану. Для відмірювання чайних і столових ложок використовуйте двосторонню мірку. Кількість відміряна міркою має вирівнюватися, у жодному випадку не бути переповненою. Неправильна кількість приносить погані результати.
- В першу чергу завжди налийте рідину, дріжджі дайте в самому кінці. Щоб запобігти швидкій активації дріжджів необхідно уникнути зіткнення дріжджів з водою (особливо при використанні функції відстрочки старту).
- Для відмірювання користуйтеся завжди однією і тією ж мірною одиницею. Вага в грамах має бути відміряна точно.
- Для міліметрового позначення можна використовувати мірний стакан, у якого ділення шкали від 50 до 300 мл

- Фруктові, горіхові або цільнозерністі інгредієнти: Якщо необхідно додати інші інгредієнти, для цього, після звукового сигналу, можете використовувати спеціальні програми. Якщо інгредієнти додаєте дуже рано, то вони можуть бути під час замісу роздроблені.

4. Вага і об'єм хліба

- В нижче показаних рецептах знайдете точні дані хліба, що стосуються ваги. Можна побачити, що в результаті того, що біла мука більше піднімається і тим обмежує потребу бути укладеною, вага чисто білого хліба нижче, ніж вага хліба цільнозернистого.
- Не дивлячись на точні вагові дані може з'явиться невелика різниця. Справжня вага хліба перш за все залежить від кімнатної вологості під час підготовки.
- Будь-який хліб зі значною долею пшениці має збільшений об'єм, а в разі вищого вагового класу після останнього піднімання виходить за краї ємкості. Але хліб не виліється. Тісто поза формою швидше зарум'яниться в порівнянні з тістом усередині форми.
- Там, де для солодких типів хліба рекомендована програма **5 – SLADKÝ (СОЛОДКИЙ)**, можете використовувати інгредієнти в меншій кількості; також в програмі, **6 – DORT (ТОРТ)** для приготування легко засвоєного хліба.

5. Результати випічки

- Результат випічки залежить від місцевих умов (м'яка вода, висока відносна вологість, висота над рівнем моря, густина інгредієнтів і так далі). Тому інформація в рецептах носить рекомендаційний характер і може бути змінена відповідно до місцевих умов. Якщо той чи інший рецепт не вийде вперше, спробуйте знайти причину і спробуйте ще раз із зміною часток інгредієнтів.
- Якщо хліб після випічки дуже блідий можете його залишити зарум'янитися за допомогою використання програми **10 – PEČENÍ (ВИПІЧКА)**.
- Рекомендуємо випекти пробний хліб перед справжньою установкою програми випічки на ніч, оскільки у разі потреби можете провести потрібні зміни.
- Оскільки ніяк не можемо вплинути на якість використаних інгредієнтів або інших чинників, як напр., температура довілля, вологість повітря, і так далі, не можемо узяти на себе відповідальність за те, що хліб випечений по наших рецептах дійсно вийде на всі сто відсотків.

СТАДІЯ ПІДГОТОВКИ	ПРОГРАМА									
	1.КЛАСИК		2. ЦІЛІСНОГО ЗЕРНА		3. ТОСТОВИЙ		4. ШВИДКИЙ	5. СОЛОДКИЙ		6. ТОРТ
	1,3 кг	0,9 кг	1,3 кг	0,9 кг	1,3 кг	0,9 кг	0,9 кг	1,3 кг	0,9 кг	-
ПІДГОТОВКИ	3:00 ч.	2:55 ч.	3:40 ч.	3:32 ч.	3:50 ч.	3:40 ч.	2:10 ч.	2:50 ч.	2:45 ч.	1:50 ч.
H1 - замішування	10	10	10	9	18	16	10	10	10	6
K1 - підйом тіста	20	20	25	25	40	40	10	5	5	5
H2 - замішування	15	15	20	18	22	19	10	20	20	10
K2 - підйом тіста	25	25	35	35	30	30	-	33	32	9
K3 - підйом тіста	45	45	65	65	50	50	30	40	40	-
ВИПІЧКА	65	60	65	60	70	65	70	62	58	80
ПІДОГРІВ	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

СТАДІЯ ПІДГОТОВКИ	ПРОГРАМА					
	7. ДЖЕМ	8. ТІСТО	9. СУПЕР ШВИДКА	10. ВИПІЧКА	11. БЕЗ ГЛЮТЕНУ	12. ДОМАШНИЙ
	1:20 ч.	1:30 ч.	0,9 кг 0:59 ч.	0:10 - 1 ч.	2:50 ч.	0:36 - 6:54 ч.
H1 - замішування	-	20	10	-	10	6 - 14
K1 - підйом тіста	Час 15 мин, Темпер. 106 °С, Обігрів в циклах вкл/выкл 15 с/15 с, якщо температура і105 °С	-	-	-	5	20 - 60
H2 - замішування	-	-	-	-	10	5 - 20
K2 - підйом тіста	-	30	-	-	30	5 - 120
K3 - підйом тіста	Час 45 мин, Темпер. 106 °С, Заміс в циклах вкл/выкл 0,5 с/4,5 с, Обігрів в циклах вкл/выкл 15 с/15 с доки температур і105 °С	40	9	-	45	0 - 120
ВИПІЧКА	20	-	40	10 - 60 мин	70	0 - 80
ПІДОГРІВ	-	-	60	60	60	0 - 60

I. SAFETY PRECAUTIONS

- Before first use, please read this manual, look at the figures and keep it for further reference.
- Please check if product label data conforms to voltage of your plug socket.
- **Do not plug and unplug the electric socket plug with wet hands and do not pull the plug with the power cord!**
- **The appliance is intended for household and similar use only (production of food)! Not for commercial use!**
- **Do not use the bread maker outside!**
- This product can be used by children at the age of 8 years and older and people with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or if they were instructed regarding use of the appliance in a safe way and if they understand possible risks. Children must not play with the appliance. User cleaning and maintenance must not be performed by children if they are younger than 8 year and unsupervised. Children younger than 8 years must be kept out of reach of the appliance and its power cord.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Disconnect the appliance from power source immediately if the power cord is damaged. The power cord must be replaced by the manufacturer or by a service technician or a qualified electrician to avoid electric shock or fire hazard.
- **Do not use the appliance for heating of rooms!**
- **We recommend checking the appliance when making a new recipe!**
- **Do not immerse the appliance fully or partially to water! Do not wash under running water!**
- Do not turn the appliance on without the pan inserted.
- Suitable baking ingredients must be inside the appliance before connecting it to electric power socket. Heating of the appliance when dry may result in potential damage.
- Remove packaging from ingredients before use (e.g. **paper, PE sack** etc.).
- Use the appliance in a manner preventing any injury (e.g. **burning, scalding**). During use, hot steam escapes the ventilation slots and the appliance surface is hot.
- During use, avoid splashing water or any other liquid on the hot glass lid.
- Do not move the appliance when hot; potential tipping over may result in burning injury.

- If smoke generated by burning of ingredients escapes from the appliance, do not open the lid, turn the appliance off immediately and disconnect from power source.
- Do not use the appliance for purposes other than intended (e.g. **drying of animals, fabric products, shoes** etc.) by the manufacturer.
- Do not heat water in the appliance; calcic deposits and non-removable stains may occur on the pan. However, these stains are not dangerous and influence normal function of the appliance.
- Use the bread maker only on places without the risk of tipping over and at sufficient distance from flammable materials (e.g. **curtains, drapes, wood** etc.) and hot sources (e.g. **oven, electric or gas stove**) and moist surfaces (**sinks, wash basins**).
- When in use, do not touch edges of the pan and places with escaping steam; danger of burning and scalding.
- The bread maker conforms to fire safety requirements according to EN 60 335-2-6. Pursuant to this standard, this is an appliance that may be operated on a table or similar surface provided that: Safe distance from surfaces of flammable materials at least **500** mm in the direction of main heat radiation and **100** mm for other directions.
- Never cover the appliance in order to prevent internal fire hazard.
- 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.
- Make sure that the ON/OFF switch is in position **0** before plugging the appliance in. Always switch the ON/OFF switch to position **0** and unplug the appliance by pulling the plug of the supply source out of the socket after finishing work and before each maintenance.
- 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.
- If you are not going to use the appliance for a longer period of time, take out the batteries.
- If the batteries are leaking, take them out immediately, otherwise they may damage the appliance.
- Dispose of the old batteries appropriately (see paragraph **IX. ENVIRONMENT**).
- Use the appliance only with genuine accessories from the manufacturer.
- Do not use the appliance for purposes other than defined and described in this manual!
- The manufacturer will not be liable for defects caused by improper use of the appliance and accessories (e.g. **degraded foods, injury, damage, fire** etc.) and the warranty provisions will void in case of non-adherence to safety measures.

II. FEATURES OF THE DEVICE (pic. 1)

A – bread maker

- A1 – control panel
- A2 – battery cover
- A3 – baking space
- A4 – lid

- A5 – visor
- A6 – main switch 0/I
- A7 – supply cord

B – baking form

- B1 – extensible holders

C – kneading hooks

D – small / big measure (5 / 15 ml)

E – measuring cup (200 ml)

F – tool for taking out the hooks

III. CONTROL PANEL

1) DISPLAY – BASIC SETTINGS

After turning on the device the display will show basic settings (i.e. program **KLASIK**) and sound a signal (beep).

- number 1 shows which program has been chosen
- number 3:00 shows the preparation time of the chosen program
- position of the arrow with lettering gives information about the chosen colour of the bread baked (LIGHT, MEDIUM, DARK)
- position of the arrow with lettering gives information about the chosen weight of the bread baked (SMALL, BIGGER)

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

2) The START/STOP/PAUSE button

This button is to turn the device on and off.

- after pressing the START/STOP/PAUSE button, an audio signal will sound (short beep) and after approx. 3 seconds the stirring/kneading function will begin (except for programs 7 and 10).
- after pressing the START/STOP/PAUSE button again, an audio signal will sound (short beep) and the operation of the bread maker will be paused.
- after holding the START/STOP/PAUSE button for approx. 3 seconds, an audio signal (long beep) will sound and the program will finish. Use this process also when you wish to end the 60minute heating of the appliance.

3) COLOR button

The button is to set desired colours of the bread (LIGHT, MEDIUM, DARK). The marking and lettering on the display (▲) show the chosen colour of the bread. Not for programs 7-MARMALADE, 8-DOUGH.

4) SIZE button

The button is to set desired weights of the bread in individual programs, i.e. **0.9 kg 1.3 kg** (see table and recipes). The marking and lettering on the display (▲) show the chosen size of the bread. Except for programs 4-QUICK, 6-CAKE, 7-MARMALADE, 8-DOUGH, 9-SUPER QUICK, 10-BAKING, 11-GLUTEN-FREE, 12-HOME.

- size I. = 0.9 kg (2.0 pounds) = for small bread
- size II. = 1,3 kg (3,0 pounds) = for big bread

The volume of the unit enables you to prepare food (bread, cake, dough, meatloaf) up to a maximum weight of 1,3 kg.

5) CHOICE button

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

6) TIME button

The button is to set the desired time of bread baking. Program **10-BAKING** can not be set for postponed start-up. Hours and minutes after which the baking should begin must be added to a corresponding preset time for every program. Maximum time for which the device can be set is 10 minutes to 12 hours. The set time will be added to the preparation time, i.e. the display will show time in which the chosen program will finish. The audio signal for adding ingredients is not active with this function.

Example:

It is 8:30 p.m. and the bread should be ready in the morning of the following day at 7:00 a.m., i.e. in 10 hours and 30 minutes. Press the **TIME** button and the display will show **SET START** then hold the **TIME** button until the display shows 7:00 and TOMORROW, i.e. time between present (8:30) and when the bread should be ready. Confirm the setting by pressing the **START/STOP/PAUSE** button. The time is set in 10minute sequences.

Attention:

- Use the timer function only with recipes which you have previously tested. Do not change these recipes.
- Excessive amount of dough may overflow and burn on the heating body.
- When inserting the ingredients into the form, always pour the liquid first, then add flour and add yeast at the end. The yeast must not come in contact with the liquid before the program is started. Otherwise it will start to work prematurely and the dough or bread will collapse later during baking.
- When baking in the time mode, do not use ingredients subject to spoilage such as milk, eggs, fruit, fruit, yoghurt, cheese, onions etc. because they could spoil during night!
- Use the bread maker only in rooms with temperature over 18 °C. The yeast starts to work only at temperature approx. 17 °C and more. If you placed the device into a colder room, proper rising of the dough could not be ensured.
- The audio signal (beep) which signalizes adding the ingredients (nuts, seeds, dried fruit etc.) and end of the program can not be turned off, it will therefore sound even at night.

7) CYCLE button

This button is to move between individual stages of setting in program 12. HOME and for setting the time.

LIST OF PROGRAMS

1. KLASIK

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

2. WHOLEWHEAT

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

3. TOAST

The program is intended for baking of light bread, French bread with a crispy crust and light centre. This setting provides longer time for kneading/stirring and rising necessary to make a "fluffier" texture, which is characteristic for French bread.

Note: The final shape is not a baguette.

4. QUICK

The program is intended for baking of white, wheat and rye bread. This bread is smaller with denser crumb. It is not possible to set the size in this mode.

5. SWEET

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

6. CAKE

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

7. JAM

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

8. DOUGH PREPARATION

The program is intended for kneading/stirring and rising of the dough without baking. You may use various foods for different types of break to make the dough (e.g. bread rolls, pizza etc.). If you intend to bake subsequently, it is necessary to set the corresponding weight, desired colour and type of program. It is not possible to set the size in this mode.

9. ULTRA FAST

The program is intended for quick baking of white, wheat and rye bread. This setting shortens the time necessary for kneading/stirring, rising and baking to minimum. Bread

baked in this mode is smaller and has a thicker centre. It is not possible to set the size of the loaf in this mode. For this program it is necessary to use water (or other liquid ingredients) with temperature 48-80 °C.

10 BAKING

The program is intended for baking of brown bread, cakes or meatloaf. The program is preset for 10 minutes. The length of baking can be adjusted according to your needs by pressing the **TIME** button. The longest setting is 1 hour. It is not possible to set the size of the loaf in this mode.

11. GLUTEN-FREE

This program is intended for gluten-free bread preparation. It is not possible to set the loaf size in this mode.

12. HOME

This program is intended for individual setting of all the stages of bread preparation. The range of time setting in each individual stage (i.e. kneading H1, H2, rising K1, K2, K3, baking, heating) is described in the "program stages" table. It is not possible to set the size of the loaf in this mode. The process of programming is the same in each individual stage.

- press the **CYCLE** button, the display will show (e.g. H1),
- by pressing the **TIME** button, set the length of the cycle (see table "program stages"),
- confirm by pressing the **CYCLE** button.

Repeat the process until you set all the stages of the bread preparation. After setting press the **START/STOP/PAUSE** button which will launch the set program.

IV. FEATURES OF THE BREAD MACHINE

Time setting (actual time)

Remove the battery cover on the bottom of the device, insert the batteries according the +/- signs, remove the isolation tape from the battery compartment and replace the cover. The display shows 12:00. The clock has a 12-hour cycle.

- Switch the main switch **A6** into position **I**, an audio signal will sound (1 beep) a the display will light up,
- press the **CYCLE** button, the display will show SET TIME and number 12 will start flashing,
- pressing the **TIME** button again or holding it down you may set the hour. The sign AM or PM show the morning or afternoon time,
- press the **CYCLE** button and the 00 number will start flashing,
- pressing the **TIME** button again or holding it down you may set the minutes.
- confirm by pressing the **CYCLE** button.

The audio signal function will be active:

- if any of the program buttons is pressed (1 short or long beep), the display will light up for approx. 10 seconds.
- during second kneading cycle with programs **1-KLASIK, 2-WHOLE GRAIN, 3-TOAST, 4-QUICK, 5-SWEET, 6-CAKE, 9-SUPER QUICK, 11-GLUTEN-FREE** and **12-HOME** for signalization that cereals, fruit, nuts or other ingredients may be added (10 x beep),
- when the set program ends (10 x beep),

- when the 1-hour heating ends (1 x beep),
- when the safety features are activated (constant beep)
- during 1. hour heating-up every 5 minutes (5 beeps) and after the heating-up is finished (1 beep).

Safety features

- If you wish to use the bread machine right after previous baking and if the temperature of the inner space of the device is not too hot (**over 45 °C**), after pressing the **START/STOP/PAUSE** button the display will show HHH and a constant audio signal will sound (beep). The device can not be turned on. Open the lid or take out the baking form and wait for the device to cool off. The audio signal can be cancelled by pressing the **START/STOP/PAUSE** button.
- If the display shows E EO or E E1 after pressing the **START/STOP/PAUSE** button it is necessary to take the device to a service centre.
- If there has been a power failure during the operation, the device will remember its setting for 30 minutes. If the power failure is longer than 30 minutes, the process will not be renewed. It is necessary to turn the bread maker on again. This can be done only if the interruption of the program took place later than in the kneading stage. It is then possible to continue by setting an individual program (erase working cycles that have already been finished). If the dough was in the last stage of rising and the power failure lasts for a longer period of time, the dough can not be used and it is necessary to begin from the start with new ingredients.
- Beware that the bread maker does not have top heating (for safety reasons) therefore the crust on the top part of the bread is not as dark as the bottom part and sides.

PAUSE function

To pause the operation (e.g. for easy adding of ingredients). The operation of the device will pause (the display will show flashing time which remains till the end of the program) but the setting will be saved in the memory. The pause function can be activated by pressing the **START/STOP/PAUSE** button. Pressing the button again will renew the operation.

Notice

We recommend pausing the operation only for a short time, max. up to 5 minutes. If the program were paused for longer, it may endanger the rising of the dough and the result of baking.

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 10-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 **A7** 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 **A3**. We recommend greasing the shafts and blades with suitable heat-resistant fat/margarine

for easier removal of the blades from the bread. Then, insert two kneading blades **C** on the shafts in the baking pan. Slide the blades on the shafts with the flat area down and either towards or apart each other in the baking pan. Use the spoon and cup **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 **A4**. Using suitable buttons MENU (**SELECT**), BARVA (**COLOUR**), VELIKOST (**SIZE**), ČAS (**TIME**), set the required program on the control panel **A1**. Then, press the **START/STOP/PAUSE** 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/PAUSE** button for about 3 seconds to finish the program.

Note

- With heavy types of dough, such as dough with big portion of rye flour we recommend to change the order of ingredients – dry yeast first, flour and liquid at last so that the dough is kneaded thoroughly. If you use the timer function (delayed start), make sure that the yeast does not come into contact with the liquid.
- With programs 7, 10 the device is previously heated and then the process of stirring and kneading begins. It is for this reason that the device does not make any “noise” after turning it on.
- If the bread is too light at the end of the baking program, use the **BAKING** program for its further browning. Press the **START/STOP/PAUSE** button, then select program **10-BAKING** and press the **START/STOP/PAUSE** button again.
- When using the device, it makes a characteristic sound (click). This is absolutely normal and is not a reason to take the device back.

End of programmed phases

Open the lid after program end. Pull the holder **B1** to remove the baking form **B**, put it upside down on a heat-resistant solid surface (e.g. cutting board). If the bread will not go out to the board, move the kneading blades backward and forward until the bread is released. If the kneading blades are stuck in the bread, use **F** to remove them easily. Then, let the bread cold down. Use electric slicer or a special toothed blade knife for slicing the bread. Store remaining bread in a plastic bag or a utensil. You can store the bread for up to three days at room temperature. If longer storage of the bread is needed, wrap it in the plastic bag or utensil and store it in a freezer. Store for max 10 days. Whereas the homemade bread does not contain any preservatives, its shelf life is not generally longer than the same of shop-purchased bread.

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

VI. FREQUENTLY ASKED QUESTIONS RELATED TO BAKING

Bread stuck on the pan after baking

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

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

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

Dough rises over the pan edge

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

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

Bread is not risen sufficiently

a) If a V-shaped groove appears in the centre of the bread, the flour does not contain sufficient amount of gluten. It means the flour contains a few protein (it happens during rainy summer) or because of moist flour. Measures: add a tablespoon of wheat gluten to each 500 g of flour.

b) If the bread is constricted in the centre, the reasons may be:

- too high temperature of water;
- too much water used;
- gluten-low flour used.

When it is possible to open the lid during operation?

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

Flour

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

What is wheat whole grain flour?

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

What needs to be done when using rye flour?

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

How many different flours exist and how are they used?

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

Number codes of flour types

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

Rye flours

- T 500 Rye light
- T 930 Rye dark (bread)
- T 960 Rye bread
- T 1150 Rye fine-ground bread flour
- T 1700 Rye whole grained

Yeast

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

bread maker because due to moisture and hot environment created by the bread maker the yeast rises more intensively than in a classic oven. If you prepare dough only in the bread maker and bake the bread in an oven, 20 g of yeast is recommended.

Salt

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

Butter

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

Sugar

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

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

Water

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

Other ingredients

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

Conditions

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

Storing of bread

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

How to bake fresh bread for good digestion?

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

What to do if yeast is felt in the bread?

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

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

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

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 (160 °C). Clean (polish) the baking pan from the fat using a paper napkin after cooling down. This is to protect the non-adhesive surface. Repeat the procedure after some time, if required. Use a mild detergent for cleaning. Do not use chemicals, gasoline, oven cleaners or abrasive or otherwise damaging detergents. Use a dampen rag to remove all the ingredients and crumbs from the lid, housing and baking space. **Never soak the bread baker in water or fill the baking space with water!** Wipe the outer areas of the baking pan with a dampen rag. Use a detergent to clean inner areas of the pan. Clean the blades and shafts immediately after use. If the blades are retained in the pan, it will be harder to remove them out. In this case, fill the pan with hot water and let it standing for about 30 minutes. Then, remove the kneading blades. Do not soak the baking pan in water for too long; rotation of shafts would be impaired. The baking pan is coated by a non-adhesive coating. Do not use metal tools with potential to scratch the surface. It is normal when the surface colour changes over time. However, this change has no effect on the surface properties.

VIII. FREQUENTLY ASKED QUESTIONS RELATED TO THE BREAD BAKER

Problem	Cause	Solution
Smoke from baking space or ventilation slots.	The ingredients stick to the baking area or outer side of the baking pan.	Disconnect power supply and clean the baking pan or the baking space.
Crumb collapses and bottom of the loaf	The bread was left too long in the pan after baking and keeping warm.	Remove the bread from the pan before end of the keeping warm phase.
The bread is hard to remove from the baking pan.	Bottom side of the loaf is stuck on the kneading blades.	Move with the shaft backwards and forwards until the bread comes out. Clean the kneading blades and shafts after baking. If necessary, fill the baking pan with warm water for 30 minutes. Then, the kneading blades can be easily removed and cleaned.
The ingredients are not mixed correctly and the bread is not baked correctly.	Improper program setting. During operation of the baker, the lid was opened several times. Long-term power failure during bread baker operation. Rotating of kneading blades is blocked.	Check the program selected and other settings. Do not open the lid after the last rising. Chapter IV - Functions of the Sbread baker. Check whether the kneading blades are blocked by grains etc. Remove the baking pan and check whether the shafts rotate freely. If not, please contact the customer service.
The baking pan lifts up during kneading.	Too thick dough. The kneading blades are blocked and the baking pan is lifted up.	Open the lid and add some liquids. Then, close the lid again.
The bread baker can not be turned on. Display shows H HH.	The bread baker is still hot from previous baking cycle.	Press the START/STOP/PAUSE 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.

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

THIS BAG IS NOT A TOY.

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

XI. FREQUENTLY ASKED QUESTIONS RELATED TO RECIPES

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

Troubleshooting:

- 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 **9-ULTRA RYCHLÝ (ULTRA QUICK)** program.
- j) Remove bread from the pan immediately after baking and let it cool down before slicing for at least 15 minutes on a suitable pad (e.g. cutting board).
- k) Use less yeast or reduce quantity of all ingredients by 1/4 of amount specified.

XII. NOTICES TO RECIPES

1. Ingredients

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

- The most important ingredients such as liquids, flour, salt, sugar and yeast (either standard or dried) influence successful result of dough and bread result. Always use the right quantity at proper ratio.
- Use warm ingredients if dough has to be prepared immediately. If you wish to use the delayed start function, we recommend using of cold ingredients to prevent premature rising of yeast.
- Margarine, butter and milk influence taste and smell of the bread.
- To have crust lighter and thinner, you can reduce sugar content by 20% without effect of successful baking result. Replace sugar with honey if you prefer softer and lighter crust.
- If you want to add cereals, let them soak over night. Reduce flour and liquid content (up to 1/5). Yeast is absolutely necessary for rye flour.
- If you want to have especially light bread, rich to ingredients supporting bowel activity, add wheat bran to dough. Dosing is one tablespoon per 500 g of flour and increase liquid amount by one tablespoon.
- 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 yourself, 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-SWEET** program is proposed for sweet breads, you can use ingredients of lower volume also for the **6-CAKE**, program to bake a lighter bread.

5. Baking results

- The baking result depends on local conditions (soft water, high air relative humidity, high altitude, consistency of ingredients etc.). Therefore, data in the recipes consist of reference points that may be suitably modified. If one or other recipe fails, don't let it discourage you. Try to find reason and try it again with modified proportions.
- If the bread is too light after baking, you can brown it in **10-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. KLASIK		2. WHOLE-GRAIN		3. TOAST		4. QUICK	5. SWEET		6. CAKE
	1,3 kg	0,9 kg	1,3 kg	0,9 kg	1,3 kg	0,9 kg	0,9 kg	1,3 kg	0,9 kg	-
	3:00 hod.	2:55 hod.	3:40 hod.	3:32 hod.	3:50 hod.	3:40 hod.	2:10 hod.	2:50 hod.	2:45 hod.	1:50 hod.
H1 kneading	10	10	10	9	18	16	10	10	10	6
K1 rising	20	20	25	25	40	40	10	5	5	5
H2 kneading	15	15	20	18	22	19	10	20	20	10
K2 rising	25	25	35	35	30	30	-	33	32	9
K3 rising	45	45	65	65	50	50	30	40	40	-
BAKING	65	60	65	60	70	65	70	62	58	80
HEATING	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

STAGE OF PREPARATION	PROGRAM					
	7. MARMALADE	8. DOUGH	9. SUPER QUICK	10. BAKING	11. GLUTEN FREE	12. HOME
			0,9 kg			
	1:20 hod.	1:30 hod.	0:59 hod.	0:10-1 hod	2:50 hod	0:36-6:54 hod
H1 kneading	-	20	10	-	10	6-14
K1 rising	time 15 minutes. Temperature 106 °C, heating in cycles on/off 15s/15s if the temperature is < 105°C	-	-	-	5	20-60
H2 kneading	-	-	-	-	10	5-20
K2 rising	-	30	-	-	30	5-120
K3 rising	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	40	9	-	45	0-120
BAKING	20	-	40	10-60	70	0-80
HEATING	-	-	60	60	60	0-60

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 pri reklamácii

Kupujúci je povinný pri reklamácii predložiť s reklamovaným výrobkom doklad o jeho kúpe, prípadne záručný list, uviesť dôvod reklamácie a závalu popísať. Pri reklamácii v záručnej lehote sa obracajte na opravovne podľa adries uvedených na www.eta.sk. Výrobok odosielajte poštou, alebo odovzdajte osobne vždy s návodom na obsluhu, ktorého neoddeliteľnou súčasťou je záručný list. Dodatočne zaslané alebo odovzdané návody so záručným listom nebudú akceptované. K odoslanému výrobku priložte sprievodný list s udaním dôvodu reklamácie a SVOJU PRESNÚ ADRESU. Pri reklamácii v záručnej lehote sa môžete obrátiť na predajňu, v ktorej ste výrobok zakúpili. Výrobok očistite a zabaľte tak, aby sa pri preprave nepoškodil. Z hygienických dôvodov 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

7149

Série (výrobní číslo)
Séria (výrobné číslo)

Napětí • Napätie

~230 V / = 3 V

Datum a TK závodu
Dátum a TK závodu

Deklarovaná hodnota akustického
výkonu $L_c = 65 \text{ dB (A)/1pW}$.

Datum prodeje
Dátum predaja

Razítko prodejce a podpis
Pečiatka predajcu a podpis

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

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

Výrobek byl před odesláním ze závodu přezkoušen. Výrobce ručí za to, že výrobek bude mít po celou dobu záruky vlastnosti stanovené příslušnými technickými normami za toho předpokladu, že ho bude spotřebitel užívat způsobem, který je popsán v návodu.

Na vady způsobené nesprávným používáním výrobku se záruka nevztahuje. Adresy záručních oprav jsou uvedeny na internetu www.eta.cz. Poskytovaná záruka se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek v záruční opravě. Pro případ výměny výrobku nebo zrušení kupní smlouvy platí ustanovení občanského zákoníku. Tento záruční list je zároveň „Osvědčením o kompletnosti a jakosti výrobku“.

Výrobek 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 „Osvedčením o kompletnosti a akosti výrobku“.

Kupon č. 1

Typ **ETA 7149**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2

Typ **ETA 7149**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3

Typ **ETA 7149**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis