

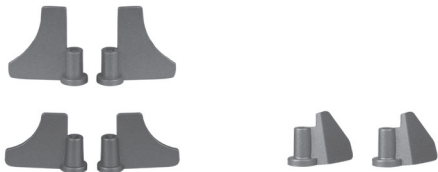
<i>Elektrická pekárna chleba</i> • NÁVOD K OBSLUZE	<b>CZ</b> 3-23
<i>Elektrická domáca pekáreň na chlieb</i> • NÁVOD NA OBSLUHU	<b>SK</b> 24-45
<i>Electric bread maker</i> • USER MANUAL	<b>GB</b> 46-66
<i>Elektrischer Brot-Backautomat</i> • BEDIENUNGSANLEITUNG	<b>D</b> 67-91
<i>Elektromos kenyérsütő</i> • KEZELÉSI ÚTMUTATÓ	<b>H</b> 92-114
<i>Uzządzenie do pieczenia chleba</i> • INSTRUKCJA OBSŁUGI	<b>PL</b> 115-135
Хлебопечь • ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	<b>RU</b> 136-161
<i>Elektrinė duonkepė</i> • APATNAVIMO INSTRUKCIJA	<b>LT</b> 162-183
Електрична хлібопеч • ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	<b>UA</b> 184-206

# DUPLOCA Vital

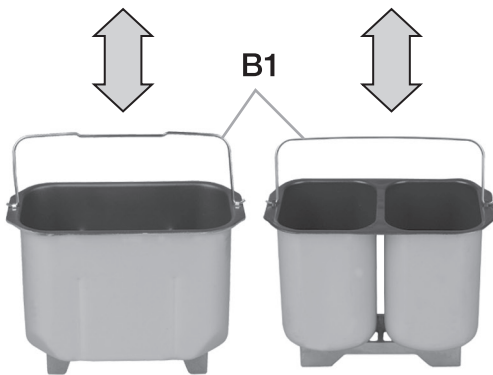


1

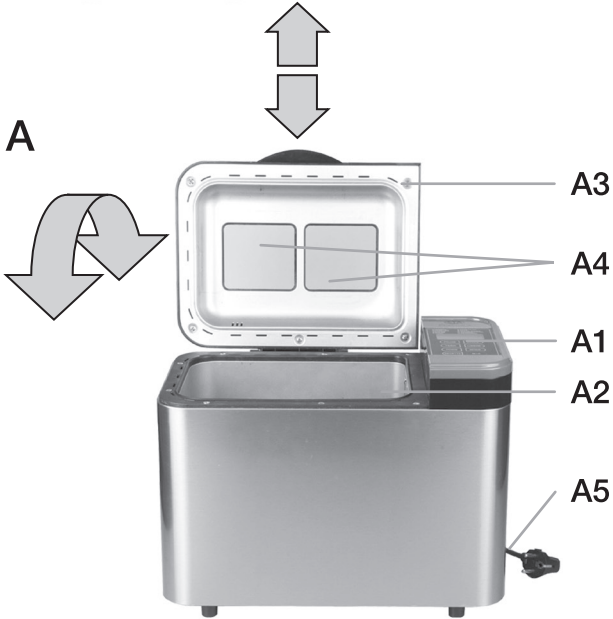
C



B



A



Kvasnice nebo soda •  
Droždíe alebo soda •  
Yeast or soda •  
• Gärstoffe (Hefe) • Élesztő • Дрожжи • Mielés • Дрижджі • Drożdże

Mouka • Múka • Flour •  
• Mehl • Liszt • Myka •  
Miltai • Myka • Mąka

Voda nebo jiné tekutiny •  
Voda alebo iné tekutiny •  
Water or liquid • Wasser •  
Víz • Voda • Vanduo •  
Вода • Woda

D



E



F



## NAVOD K OBSLUZE

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

### I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte celý návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod uschovejte pro budoucí použití.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší el. zásuvce.
- Tento spotřebič nesmí být používán dětmi. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí. Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být přívod nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřima rukama a taháním za napájecí přívod!
- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a podobné účely (příprava pokrmů)! Není určen pro komerční použití! Nepoužívejte pekárnu venku!
- Nepoužívejte pekárnu chleba k vytápění místnosti!
- Pekárnu doporučujeme během pečení nevyzkoušeného receptu kontrolovat!
- Pekárnu nikdy neponořujte do vody (ani částečně) a nemýjte pod tekoucí vodou!
- Před připojením k elektrické zásuvce musí být v pekárně vhodné suroviny na pečení. Zahřátím v suchém stavu by mohlo dojít k jejímu poškození.
- Před pečením odstraňte z potravin případné obaly (např. papír, PE-sáček atd.).
- Při manipulaci se spotřebičem postupujte tak, aby nedošlo k poranění (např. popálení, opaření). V průběhu pečení vystupuje horká pára z větracích otvorů a povrch pekárny je horký.

- Během provozu pekárny se vyvarujte potřísnění horkého skla víka vodou nebo jinou tekutinou. **Nikdy nezapínejte pekárnu bez vložené nádoby.**
- Spotřebič nepřenášejte v horkém stavu, při eventuálním překlopení hrozí nebezpečí úrazu popálením.
- Pokud z pekárny vychází kouř způsobený vznícením připravovaných surovin, nechte víko uzavřené, pekárnu ihned vypněte a odpojte od elektrické sítě.
- Nikdy v pekárně neohřívejte vodu, neboť by to mohlo vyvolat vytvoření vápenatých usazenin a neodstranitelných skvrn na nádobě. Tyto skvrny jsou však nezávadné a v žádném případě neovlivňují normální funkci pekárny.
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch pekárny (např. **pomocí samolepicí tapety, fólie** apod.)!
- Pekárnu používejte pouze na místech, kde nehrozí její převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy, dřevo, atd.**) a tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák**) a vlhkých povrchů (např. dřezy, umyvadlo).
- 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.
- Nikdy spotřebič nezakrývejte, zabráníte tak nebezpečí vzniku vnitřního požáru.
- Nedotýkejte se při pečení okrajů nádoby a míst, kde vystupuje pára, hrozí nebezpečí **popálení a opaření.**
- Z hlediska požární bezpečnosti pekárna vyhovuje ČSN 06 1008. Ve smyslu této normy se jedná o spotřebiče, které lze provozovat na stole nebo podobném povrchu s tím, že ve směru hlavního sálání tepla, musí být dodržena bezpečná vzdálenost od povrchů hořlavých hmot min. **500 mm** a v ostatních směrech min. **100 mm.**
- Po ukončení práce vždy odpojte spotřebič od elektrické zásuvky.
- Neovinuňte napájecí přívod kolem spotřebiče, prodlouží se tak jeho životnost.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem, nesmí se ponořit do vody a ni ohýbat přes hrany.
- Zabraňte tomu, aby přívodní kabel volně visel přes hranu pracovní desky, kde by na něho mohly dosáhnout děti.
- Spotřebič je přenosný a je vybaven pohyblivým přívodem s vidlicí, jež zabezpečuje dvoupólové odpojení od el. sítě.
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím od výrobce.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel, (např. **k sušení zvířat, výrobků z textilu, obuvi atd.**) než pro který je určen a popsán v tomto návodu!
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár, apod.**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

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

### A – pekárna

A1 – ovládací panel

A2 – pečicí prostor

A3 – víko

A4 – průzor

A5 – napájecí přívod

### B – pečicí forma (2x)

B1 – držadlo

### C – hnětací háky (4x malé, 2x velké)

### D – odměrka malá / velká (5 / 15 ml)

**E – odměřovací pohár (200 ml)**

**F – nástroj na vyjmutí háků**

## II. OVLÁDACÍ PANEL

Ovládací panel má dotykové ovládání. Z tohoto důvodu není nutné vyvíjet na zobrazené tlačítka (symboly) žádný tlak.

### DISPLEJ – ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ

Po uvedení pekárný do provozu se na displeji objeví základní nastavení (tj. program 1-VITAL), rozsvítí se displej a ozve se zvukový signál (pípnutí). Dvojtečka mezi číslicemi neblíká.

– číslice **1** označuje, který program byl zvolen.

– číslice **3:00** označuje čas přípravy zvoleného programu.

### Poznámka

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

### Zobrazené informace na displeji

PREHEAT=PŘEDEHŘEV – zahájeno zahřívání tekutiny a ingrediencí.

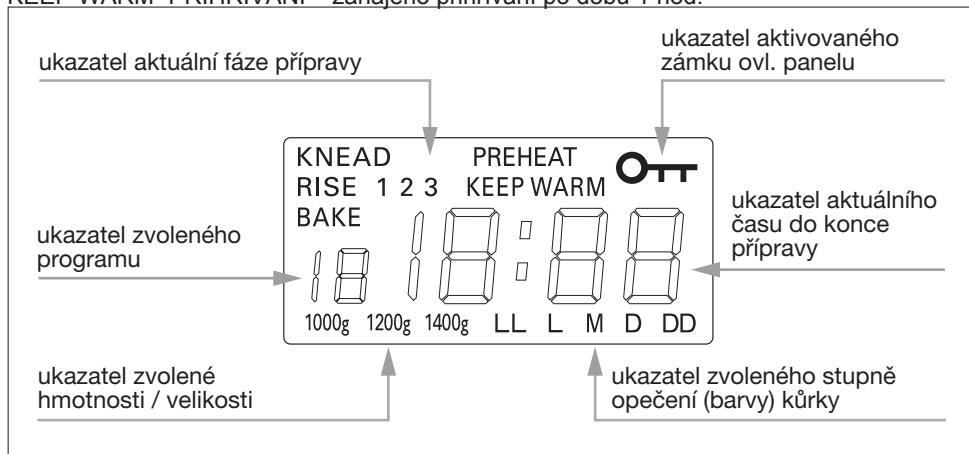
KNEAD 1, 2, 3=HNĚTĚNÍ 1, 2, 3 – zahájeno zpracování těsta (hnětení, míchání, hlazení).

Přidání – po zaznění zvukového signálu je možné přidat ingredience (např. ořechy, ovoce, byliny, semena, sýr, čokoláda, uzeniny). Čas zaznění signálu se liší v závislosti na zvoleném programu.

RISE 1, 2, 3=KYNUTÍ 1, 2, 3 – zahájeno kynutí, odpočinutí těsta. Na začátku fáze KYNUTÍ 3 (tj. na displeji se objeví nápis RISE 3) lze z těsta odebrat háky. Neplatí pro program 1-VITAL.

BAKE 1, 2=PEČENÍ 1, 2 – zahájeno pečení.

KEEP WARM=PŘIHRŘÍVÁNÍ – zahájeno přihřívání po dobu 1 hod.



seznam  
předvolených  
programů

dispej zobrazuje aktuální stav  
při zadání a v průběhu přípravy

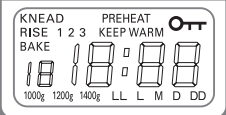
slouží pro přerušeni činnosti

slouží pro nastaveni  
požadovaného času a teploty

slouží pro nastaveni  
požadované hmotnosti chleba

slouží pro nastaveni  
požadovaného programu

1.VITAL	
2.KLASIK	8.DŽEM
3.CELOZRNNY	9.TĚSTO
4.TOASTOVY	10.ULTRARYCHLY
5.RYCHLÝ	11.PEČENÍ
6.SLADKÝ	12.DEZERT
7.DORT	13.KVAŠENÍ



slouží pro pohyb mezi  
jednotlivými fázemi nastavení  
v programu 1-VITAL

slouží pro osvětlení pečicího  
prostoru

slouží pro nastavení požadované  
barvy zhnědnutí chleba

slouží pro spuštění  
a ukončení programu

### Tlačítko START/STOP

Tlačítko slouží pro spuštění a ukončení programu.

- po stisknutí tlačítka **START/STOP** se ozve zvukový signál (krátké pípnutí) a po cca 3 sek. se uvede do činnosti funkce míchání/hnětení (neplatí pro program 1-VITAL, 8-DŽEM, 11-PEČENÍ, 13-KVAŠENÍ),
- po stisknutí a přidržení tlačítka **START/STOP** přibližně na 1,5 sekundy zazní zvukový signál (dlouhé pípnutí) a program se ukončí. Tento postup platí i pokud chcete ukončit 60 min. přihřívání pekárny.

### Tlačítko BARVA

Tlačítko slouží pro nastavení požadované barvy zhnědnutí chleba. Písmeno na displeji znázorňuje zvolenou barvu chleba (L=SVĚTLÝ, M=STŘEDNÍ, D=TMAVÝ). Neplatí pro program 8-DŽEM, 9-TĚSTO a 13-KVAŠENÍ. Program 1-VITAL umožňuje nastavit barvu opečení v 5 stupních (LL=VELMI SVĚTLÝ, L+M+D=je shodné, DD=VELMI TMAVÝ).

### Tlačítko VELIKOST

Tlačítko slouží k nastavení požadované hmotnosti chleba v jednotlivých programech tj. 1 kg, 1,2 kg, 1,4 kg. Nápis na displeji znázorňuje zvolenou velikost chleba. Neplatí pro program 1-VITAL, 7-DORT, 8-DŽEM, 9-TĚSTO, 11-PEČENÍ, 12-DEZERT, 13-KVAŠENÍ.

- velikost 1000 g (2.2 LB) = pro malé množství chleba (použijte dvojitou nádobu s příslušnými hnětacími háky),
- velikost 1200 g (2.64 LB) = pro střední množství chleba (použijte velkou nádobu s malými hnětacími háky),
- velikost 1400 g (3.08 LB) = pro velké množství chleba (použijte velkou nádobu s velkými hnětacími háky).

### Poznámka

- Velikost chleba 1000 g (2.2 LB) je uvažována jako celková hmotnost všech ingrediencí použitých pro jeho přípravu (např. při použití chlebové směsi to je voda, chlebová směs 500 g a kvasnice).

- Při použití dvojité nádoby, která je určena pro přípravu chleba o velikosti 2 x 500 g, je nutné tyto ingredience rovnoměrně rozdělit do obou pečicích komor, tzn. do každé komory dát 250 g chlebové směsi + odpovídající množství vody a kvasnic.
- Objem nádoby umožňuje přípravu potravin (chleba, dortu, těsta, sekané) až do maximální hmotnosti 1,4 kg.

### 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.

### Tlačítko ČAS

- Tlačítko slouží pro nastavení požadovaného času a teploty při přípravě / pečení chleba a dalších potravin u programu **1-VITAL**.
- Tlačítko slouží pro nastavení požadované teploty v programu **13-KVAŠENÍ**.
- U zbylých programů (mimo program **11-PEČENÍ** a **13-KVAŠENÍ**) slouží pro nastavení pozdějšího spuštění (tj. odloženého startu). Maximální doba, kterou lze nastavit, je 13 hodin. Nastavený čas se připočte k času přípravy, tzn. na displeji bude svítit čas, za jak dlouho zvolený program skončí.

### Příklad:

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

### Pozor

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

### Tlačítko PAUZA

Tlačítko slouží pro přerušování činnosti pekárny (např. pro snadné přidání ingrediencí, vyjmutí hnětacích háků z těsta). Činnost pekárny se přerušuje (na displeji bude blikat čas, který zbývá do ukončení programu), ale nastavení bude dál uloženo v paměti. Opětovné stisknutí tlačítka **PAUZA** 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. Po dobu, kdy je aktivována funkce **PAUZA** (a displej bliká), je tlačítko **START/STOP** blokováno a program nelze kompletně ukončit.

## Tlačítko SVĚTLO

Tlačítko slouží pro osvětlení pečicího prostoru. Kdykoli můžete zkontrolovat aktuální stav těsta, příp. chleba, aniž by bylo nutné otevřít víko pekárně. Pokud chcete průběžně těsto kontrolovat, stisknete tlačítko **SVĚTLO**, a tím světlo rozsvítíte. Asi po minutě, příp. po dalším stisknutí tlačítka světlo opět zhasne.

## Tlačítko CYKLUS

Tlačítko slouží pro pohyb mezi jednotlivými fázemi nastavení v programu **1-VITAL**.

## SEZNAM PROGRAMŮ

### 1. VITAL

Program je určen pro individuální nastavení všech fází přípravy chleba (např. bezlepkového), vánočky, sekané, „sojového“ syru a kultivace kultur pro sýr. Rozsah možnosti nastavení času v jednotlivých fázích (tj. PREHEAT=PŘEDEHŘEV / KNEAD 1, 2, 3=HNĚTENÍ 1, 2, 3 / RISE 1, 2 = KYNUTÍ 1, 2 / BAKE 1, 2=PEČENÍ 1, 2 / KEEP WARM=PŘIHRÍVÁNÍ) je uveden v tabulce „programových fází“ a postup při programování pomocí tlačítek **CYKLUS**, **ČAS** a **BARVA** je popsán v odstavci A, B, C.

V tomto programu lze nastavit čas, teplotu a barvu, nelze nastavit velikost bochníku.

### 1-VITAL - tabulka programových fází

Fáze přípravy	PREHEAT	KNEAD 1	KNEAD 2	
	PŘEDEHŘEV	HNĚTENÍ 1	HNĚTENÍ 2	
Rozsah nastavení času (min.)	0 - 30	0 - 30	0 - 5 - 20	
Přednastaveno (min.)	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	
Rozsah nastavení teploty (°C)	-	-	-	
Přednastaveno (°C)	-	-	-	
Rozsah nastavení barvy	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
Přednastaveno	-	-	-	



- A) U všech fází PREHEAT=PŘEHŘEV / KNEAD 1, 2, 3=HNĚTENÍ 1, 2, 3 / KEEP WARM=PŘIHŘÍVÁNÍ je postup při programování délky času tento:
- Stiskněte tlačítko **CYKLUS**, na displeji se zobrazí nápis PREHEAT a čas naprogramovaný pro tento pracovní cyklus **OFF** (časový údaj na displeji je trvale zobrazen).
  - Pomocí tlačítka **ČAS** nastavte délku cyklu (viz. tabulka) nebo můžete z programu příslušnou fázi zcela vyjmout (pokud zadáte OFF), (časový údaj na displeji bliká).
  - Následně potvrďte stisknutím tlačítka **CYKLUS**, tím se současně přesunete do další fáze programování.
- Při programování fáze RISE 1, 2=KYNUTÍ 1, 2 postupujte dle odstavce B.  
Při programování fáze BAKE 1, 2=PEČENÍ 1, 2 postupujte dle odstavce C.
- B) U všech fází RISE 1, 2=KYNUTÍ 1, 2 můžete kromě délky času nastavit také teplotu vnitřního prostoru pekární v rozsahu 20 – 50 °C a to v krocích po 2 °C. Požadovanou teplotu nastavíte takto:
- Pomocí tlačítka **ČAS** nastavte délku cyklu (časový údaj na displeji bliká).
  - Následně stiskněte tlačítko **BARVA** (na displeji se zobrazí údaj °30).
  - Pomocí tlačítka **ČAS** nastavte požadovanou teplotu.
  - Následně potvrďte stisknutím tlačítka **CYKLUS**, tím se současně přesunete do další fáze programování.
- C) U všech fází BAKE 1, 2=PEČENÍ 1, 2 můžete kromě délky času nastavit také barvu zhnědnutí kůrky chleba a to v rozsahu pěti stupňů (LL / L / M / D / DD). Požadovaný stupeň opečení nastavíte takto:
- Pomocí tlačítka **ČAS** nastavte délku cyklu (časový údaj na displeji bliká).
  - Pomocí tlačítka **BARVA** nastavte požadovaný stupeň opečení kůrky.
  - Následně potvrďte stisknutím tlačítka **CYKLUS**, tím se současně přesunete do další fáze programování.

	RISE 1	KNEAD 3	RISE 2	BAKE 1	BAKE 2	KEEP WARM
	KYNUTÍ 1	HNĚTENÍ 3	KYNUTÍ 2	PEČENÍ 1	PEČENÍ 2	PŘIHŘÍVÁNÍ
	0 - 360	0 - 5	0 - 360	0 - 120	0 - 120	0 - 60
	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	<b>60</b>	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>
	20 - 50	-	20 - 50	-	-	-
	<b>30</b>	-	<b>30</b>	-	-	-
	-	-	-	LL	LL	-
	-	-	-	L	L	-
	-	-	-	M	M	-
	-	-	-	D	D	-
	-	-	-	DD	DD	-
	-	-	-	M	M	-

Po nastavení všech fází stiskněte tlačítko **START/STOP** na displeji se zobrazí celkový čas přípravy (např. 1:50), dalším stisknutím tlačítka **START/STOP** spustíte nastavený program (na displeji začne blikat dvojtečka).

## 2. KLASIK

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

## 3. 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 předehřátí. **S tímto programem nedoporučujeme používat funkci "ČAS".**

## 4. 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.

## 5. RYCHLÝ

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

## 6. SLADKÝ

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

## 7. 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.

## 8. DŽEM

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

## 9. TĚSTO

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

## 10. ULTRA RYCHLÝ

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

## 11. 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.

## 12. DEZERT

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

## 13. KVAŠENÍ

Program je určen pro přípravu kváskové kultury (kvásku) jogurtu a obilných sladů (amasaké) a pod. Optimální teplotu pro přípravu nastavíte tlačítkem **ČAS**. Teplotu lze nastavit v rozsahu 20 – 50 °C (vždy v krocích po 2 °C). Maximální délka programu je 20 hodin. V tomto režimu nelze nastavit velikost, barvu a čas.

### Poznámka

Berte prosím na vědomí, že nastavení kvasných teplot v programu **1-VITAL** a **13-KVAŠENÍ** jsou pouze přibližné. Budete-li pracovat s kulturami vyžadujícími přesné teplotní nastavení, doporučujeme používat kvalitní kuchyňský teploměr se sondou.

## IV. FUNKCE PEKÁRNY CHLEBA

### 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.,
- na konci druhého hnětacího cyklu při programech **2-KLASIK, 3-CELOZRNNÝ, 4-TOASTOVÝ, 5-RYCHLÝ, 6-SLADKÝ, 7-DORT, 10-ULTRA RYCHLÝ a 12-DEZERT** pro signalizaci, že cereálie, ovoce, ořechy nebo jiné ingredience mohou být přidány (10x pípnutí),
- na začátku třetího hnětacího cyklu při programu **1- VITAL**, 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).

### Bezpečnostní funkce

- Po spuštění programu jsou všechna tlačítka kromě tlačítka **PAUZA, SVĚTLO, CYKLUS, START/STOP** blokována.
- Pokud chcete pekárnu použít ihned po předchozím pečení a je-li teplota vnitřního prostoru pekárny ještě příliš vysoká (**nad 40 °C**), po stisknutí tlačítka **START/STOP** se na displeji objeví nápis **H HH** 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.
- Pokud se po stisknutí tlačítka **START/STOP** na displeji zobrazí nápis **E EO** nebo **E E1**, je nutné spotřebič odnést do odborného servisu.
- Pokud dojde k výpadku el. proudu během provozu, pekárna si po dobu 10 minut pamatuje své nastavení. Je-li výpadek proudu delší než 10 minut (displej ukazuje základní nastavení), proces se už neobnoví a je nutné 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.

### Uzamčení ovládacího panelu

Ovládací panel můžete zabezpečit proti nechtěné manipulaci stisknutím tlačítka **CYKLUS** a následně stisknutím tlačítka **BARVA**. Na displeji se zobrazí symbol „klíč“ a ozve se zvukový signál (3 pípnutí). Jakmile je ovládací panel uzamčen, všechna tlačítka kromě tlačítek **CYKLUS** a **BARVA** jsou nefunkční. Zrušení uzamknutí ovládacího panelu provedete shodným způsobem.

## 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 přidávkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout.

**Osušené součásti poskládejte zpět do pekárny a ponechte otevřené víko.** Následně nastavte program **11-PEČENÍ** a zapněte na 10 minut pekárnu bez vložených surovin, poté nechejte pekárnu vychladnout. Případně krátké, mírné zakouření není na závadu a důvodem k reklamaci spotřebiče.

Umístěte pekárnu na pevný rovný a suchý povrch (např. kuchyňský stůl), ve výšce minimálně 85 cm, mimo dosah dětí. Vidlici napájecího přívodu **A5** zasuňte do el. zásuvky. Formu **B** uchopte oběma rukama, zasuňte ji do pekárny a dotlačte tak, aby byla pevně aretována ve středu pečicího prostoru **A2**. Doporučujeme potřít hřídele a háky vhodným tepelně odolným margarínem/tukem, to umožní snadnější vyjmutí háků z chleba. Následně zasuňte dva hnětací háky **C** na hřídele v pečicí formě. Háky nasuňte na hřídele tak, aby rovnou plochou směřovaly dolů a v pečicí formě směřovaly buď k sobě nebo od sebe. Do formy vložte pomocí odměrek **D, E** ingredience v pořadí předepsaném příslušným receptem. **Dodržte, ale vždy základní pravidlo - nejdříve všechny tekuté suroviny, poté všechny sypké suroviny a nakonec kvasnice případně zlepšující přípravky.** Uzavřete víko pekárny **A3**. Na ovládacím panelu **A1** nastavte požadovaný program pomocí tlačítek (**MENU/BARVA/VELIKOST/ČAS**). Nakonec stiskněte tlačítko **START/STOP**. Pekárna automaticky míchá a hněte těsto, dokud se nedocílí správné konzistence. Po ukončení posledního cyklu hnětení se pekárna ohřeje na optimální teplotu pro vykynutí těsta. Následně pekárna automaticky nastaví teplotu a čas pečení chleba. Po ukončení pečení zazní zvukový signál (10x pípnutí), že chléb nebo specialita se může vyjmout z pekárny. Následně se pekárna přepne na 1 hod. do programu přihřívání, pokud přihřívání nepožadujete, stiskněte tlačítko **START/STOP** na cca 1,5 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 prohnělo. Pokud využíváte funkci časovače (odložený start), dbejte na to, aby droždí nepřišlo předčasně do kontaktu s tekutinou.
- Budete-li, po zaznění zvukového signálu přidávat suroviny doporučujeme:
  - 1) sušené ovoce, sýr, čokoládu = nakrájet na cca 5 mm kostky,

- 2) ořechy = nejmenno nasekat (nepoužívejte jich příliš, protože zhorší funkci lepkou),
  - 3) byliny = postupujte dle receptů, max. 1–2 lžičky,
  - 4) mastné přísady, uzeniny a slanina = nakrájete na cca 5 mm kostky a lehce zamoučnete, lépe se zapracují,
  - 5) olivy, čerstvé ovoce, ovoce naložené v alkoholu = postupujte dle receptů, obsah vody v těchto surovinách by mohl ovlivnit výslednou kvalitu chleba,
  - 6) semínka = použití velkých a tvrdých semen může poškodit (poškrábat) povrchovou úpravu pečicí formy a hnětacího háku. Tato změna ale žádným způsobem nemění vlastnosti povrchu a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Je-li chléb příliš světlý na konci pečicího programu, použijte program **PEČENÍ** pro jeho další zhnědnutí. Za tímto účelem stiskněte tlačítko **START/STOP**, potom navolte program **11-PEČENÍ** a opět stiskněte tlačítko **START/STOP**.
  - Při používání pekárnou dochází k vydání charakteristického zvuku (při hnětení = cvakání, při pečení nebo přehřívání = praskání). Tento jev je naprosto normální a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
  - Na vůně / pachy, páru a kouř, vznikající během přípravy potravin, mohou citlivě reagovat domácí zvířata (např. exotičtí ptáci). Z tohoto důvodu doporučujeme přípravu potravin provádět v jiné místnosti.
  - Pokud se na displeji objeví neobvyklé znaky, odpojte spotřebič od el. sítě a následně ho znovu připojte.

### Konec naprogramovaných fází

Po ukončení programu víko odklopte. Tahem za držadlo **B1** vyjměte pečicí formu **B**, položte ji dnem vzhůru na tepelně odolnou pevnou podložku (např. prkénko). Pokud chléb nevyžaduje 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 vyjmete. Poté chléb nechte vychladnout. Pro krájení chleba použijte el. kráječ nebo speciální nůž se zoubkovaným ostřím. Pokud chléb nesníte celý, doporučujeme vám uložit zbytek do plastového sáčku nebo nádoby. Chléb můžete skladovat až 3 dny při pokojové teplotě. Jestliže ho potřebujete uskladnit na delší dobu, vložte ho do plastového sáčku nebo nádoby a následně do mrazničky. Skladujte max. 10 dní. Protože doma vyrobený chléb neobsahuje žádné konzervanty, jeho skladovací doba obecně není delší než skladovací lhůta pro chléb zakoupený v obchodě.

### Poznámka

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

## VI. OTÁZKY A ODPOVĚDI TÝKAJÍCÍ SE PEČENÍ

*Po pečení se chléb lepí na nádobu*

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

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

Hnětací háky můžete vyjmout prsty pokrytými moukou před poslední fází kynutí těsta. (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 rozestřete polévkovou lžící horkého roztaveného margarínu.

### *Chléb není dostatečně vykynutý*

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

Opatření: přidejte polévkovou 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 předeřhátým nožem, rozptylte na něj cereálie nebo rozestřete na kůru směs bramborové mouky a vody za účelem docílení lesklé povrchové úpravy. To je však naposledy, kdy může být víko otevřeno, protože jinak prostředek chleba poklesne.

## **Mouka**

Nejdůležitější složkou mouky při přípravě chleba je protein nazývaný gluten (lepek).

Jde o přírodní činidlo, díky kterému těsto drží svůj tvar a umožňuje zadržet oxid uhličitý 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 zbarvení, jak se obecně věří.

### **Co se musí dělat při použití žitné mouky?**

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

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

a) Kukuřičná, rýžová a bramborová mouka je vhodná pro osoby alergické na lepek, nebo pro ty, kteří trpí maloabsorpčním syndromem nebo břišními nemocemi.

b) Mouka z pšenice špády je drahá, ale neobsahuje chemické přísady, protože pšenice roste na velmi chudé půdě a nevyžaduje žádné hnojivo. Špádová mouka je obzvláště vhodná pro alergiky. Lze ji použít ve všech receptech popsáných v receptáři a obsahujících mouku typu 405, 550 a 1050.

- c) Mouka z prosa je obzvláště vhodná pro osoby trpícími mnoha alergiemi. Lze ji použít ve všech receptech předepisujících mouku typu 405, 550 a 1050, jak je popsáno v receptáři. Mouka z tvrdé pšenice je vhodná na bagety díky své konzistenci a může být nahrazena krupicí z tvrdé pšenice.

### Typy mouky pod číselnými kódy

- 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" celozrná
- 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 celozrná, hrubá; celozrná, 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 celozrná

### 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 odměřit. Jsou k dostání v sáčku a kvašení u těchto kvasnic není vázáno na cukr. Mají nižší podíl cukru, čímž jsou pro vás zdravější. Nepoužité sušené kvasnice uchovejte při nízké teplotě a na suchém místě ve vzduchotěsném obalu. Použit lze samozřejmě též čerstvé droždí, je však potřeba počítat s případnou různou intenzitou kynutí podle toho, jak je droždí čerstvé. V zásadě platí, že čerstvé droždí je třeba předem nechat vzejít v tekutině, která je uvedena v receptu. Na 500 g mouky je potřeba cca 10–13 g čerstvého droždí, pokud chleba pečete v pekárně, neboť droždí ve vlhkem a teplem prostředí, které pekárna utvoří, kyne intenzivněji než v běžné troubě. Pokud v pekárně připravujete pouze těsto a chleba pak upečete v troubě, doporučujeme použít 20 g droždí.

### Sůl

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

### Máslo/tuky

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 změkhnout. 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

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. Nepoužívejte kostkový nebo hrubý cukr.

### Voda

Používejte vždy vodu o pokojové teplotě, nejlépe okolo 22 °C. Vodu lze zcela nebo částečně nahradit mlékem nebo jinými tekutinami.

### Ostatní suroviny

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

### Podmínky

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

### Uskladnění chleba

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

### Jak lze vyrobit čerstvý chléb pro snazší stravení?

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

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

- Tato chuť je často odstraňována přidáním cukru.
- Přidejte do vody 1 polévkovou lžící octa pro malé bochníky chleba a 2 polévkové lžičce pro velké bochníky.



c) 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 lepe roztírat. Domácí marmelády jsou výborné jako polevy na zmrzliny. Nikdy nevařte již hotovou marmeládu znovu. Při další várce zkuste tato doporučení:

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

### **Jak mohu při výrobě marmelády předejít „vystřikování“ z formy při míchání?**

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

## **VII. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**

**Před každou údržbou spotřebič vypněte a odpojte od elektrické sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky! Čištění provádějte vždy na vychladnutém spotřebiči a pravidelně po každém použití!** Doporučujeme potřít novou pečicí formu a hnětací háky teplu vzdorujícím tukem před jejich prvním použitím a nechat je ohřát v pekárně po dobu asi 10 minut. Po jejich vychladnutí očistěte (vyleštěte) pečicí formu od tuku papírovým ubruskem. 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. **Před dalším použitím řádně osušte veškeré součásti a povrch pekárny (např. od zkondenzované páry). Nikdy nenamáčejte pekárnu do vody ani nenaplňujte pečicí prostor vodou!** Otrete vnější plochy pečicí formy vlhkým hadříkem. Vnitřní plochy lze umýt trochou detergentní tekutiny. Jak hnětací háky, tak i pohonné hřídele se musí očistit ihned po použití. Zůstanou-li hnětací háky ve formě, budou se později těžce vyndávat. V takovém případě naplňte formu teplou vodou a nechte ji v klidu po dobu asi 30 minut. Pak vyjměte hnětací háky. Nenamáčejte ve vodě pečicí formu příliš dlouho, ovlivnilo by to rotaci hřídel. Pečicí forma je opatřena nepřilnavým povlakem. Proto nepoužívejte kovové nástroje, které by mohly během čištění povrch poškrábat. Normální je, že v průběhu času se barva povrchu mění. Tato změna ale žádným způsobem nemění vlastnosti povrchu.

### **Uložení**

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

## VIII. OTÁZKY A ODPOVĚDI K PEKÁRNĚ

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

## IX. EKOLOGIE



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

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

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

## X. TECHNICKÁ DATA

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

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

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

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

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 pečící formě - Nadměrné množství mouky, zejména pro bílýchléb - 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 5-RYCHLÝ nebo 10-ULTRA 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 studné ingredience, aby se předešlo stavu, kdy droždí počne kynout příliš brzy.
- Margarin, máslo a mléko ovlivňují chuť a vůni chleba.
- Aby kůrka byla světlejší a tenčí, lze snížit množství cukru o 20 % bez ovlivnění úspěšného výsledku pečení. Dáváte-li přednost měkčí a světlejší kůrce, nahraďte cukr medem.

- Přejete-li si přidat cereální zrna, nechte je přes noc namáčet. Snižte množství mouky a tekutiny (až o 1/5). U žitné mouky jsou kvasnice nepostradatelné.
- Jestliže chcete obzvláště lehký chléb, bohatý na stravu pro povzbuzení činnosti střev, přidejte do těsta pšeničné otruby. Příslušné dávkování je 1 polévková lžice na 500 g mouky a zvýšte množství tekutiny o 1 polévkovou lžici.
- 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 (pomocí programu 13-KVAŠENÍ) je však nutno počítat s časem potřebným na jeho přípravu. V našich receptech proto používáme kvásek v prášku, koncentrát, který lze zakoupit v balíčku s obsahem 15 g (na 1 kg mouky). Údaje v receptu je nutné dodržovat, jinak se chléb bude drobit. Pokud použijete kvásek v prášku v jiné koncentraci (balíček s obsahem 100 g na 1 kg mouky), je potřeba zredukovat množství mouky: 1 kg asi o 80 g, příp. dále přizpůsobit recept.

## 2. Přizpůsobování dávek

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

### • Tekutiny/mouka

Těsto by mělo být měkké (ale ne příliš) a snadno hnětené, aniž by se stalo vláknitým. Lehkým hnětením by se měla vytvořit koule, která se nelepí na stěny formy. To ale není případ těžkých těst jako z celozrnného žita nebo s cereálním chlebem. Zkontrolujte těsto 5 minut po prvním hnětení. Je-li příliš vlhké, přidáním mouky po malých dávkách, se docílí správná konzistence těsta. Je-li těsto příliš suché, přidávejte během hnětení vodu po lžicích. 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 přepočítané celkové množství. Při použití vajíček ušlehejte je v odměřovacím poháru a doplňte pohár další požadovanou tekutinou na předpokládané množství.

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

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

### • Zlepšující přípravky

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

## 3. Přidávání a odměřování ingrediencí a množství

- Tekutiny odměřujte přiloženou odměrnou nádobou. Pro odměřování čajových lžiček a polévkových lžic použijte dvoustrannou odměrku. Množství odměřené odměrkou musí být zarovnané, ne vrchovaté. Nesprávná množství přináší špatné výsledky.

- Vždy vložte v první řadě tekutinu, ale droždí až nakonec. Aby se předešlo příliš rychlé aktivaci droždí (zejména při použití odloženého zapnutí), tak se musí zabránit styku droždí a tekutinou.
- Pro měření užíjte vždy stejné měrné jednotky. Hmotnosti v gramech musí být přesně odměřeny.
- Pro mililitrové označení lze použít dodaný odměřovací pohár, který má dílky stupnice od 50 do 200 ml.
- Ovocné, ořechové nebo cereální ingredience: Přejete-li si přidat další ingredience, můžete tak učinit pomocí zvláštních programů po zaznění zvukového signálu. Přidáte-li ingredience příliš brzo, budou během hnětení rozdrčeny.

#### 4. Hmotnosti a objemy chleba

- V receptech najdete přibližné údaje týkající se hmotností chleba. Uvidíte, že hmotnost ryze bílého chleba je nižší, nežli celozrnného chleba. To je dáno skutečností, že bílá mouka více kyne.
- Přes přibližné hmotnostní údaje mohou nastat malé rozdíly. Skutečná hmotnost chleba hodně závisí na vlhkosti místnosti v době přípravy.
- Všechny chleby s podstatným podílem pšenice dosahují značný objem a přesahují hranu nádoby po posledním vykynutí v případě nejvyšší hmotnostní třídy. Chléb se ale nerozlije. Část chleba vně formy snáze zhnědne v porovnání s chlebem uvnitř formy.
- Kde je pro sladké chleby navržen program 5-RYCHLÝ, můžete použít ingredience v menších množstvích také pro program 6-SLADKÝ, 7-DORT, 12-DEZERT 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 **11-PEČENÍ**.
- Doporučuje se upéct zkušební chléb před skutečným nastavením funkce pro použití přes noc, takže v případě nutnosti budete moci provést potřebné změny.
- Případné další informace o celiakii a receptech pro bezlepkovou dietu získáte na internetových stránkách „Poradenského centra“ [www.bezlepkovadieta.cz](http://www.bezlepkovadieta.cz), e-mail: [info@bezlepkovadieta.cz](mailto:info@bezlepkovadieta.cz).
- Protože nemůžeme nijak ovlivnit kvalitu používaných surovin ani další faktory jako např. okolní teplotu, vlhkost vzduchu apod., nemůžeme převzít zodpovědnost za to, zda se chléb pečený dle našich receptů skutečně stoprocentně povede.

## NÁVOD NA OBSLUHU

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

### I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite si obrázky a návod si uschovajte pre neskoršie použitie.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej sieti.
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevytáňujte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- **Výrobok je určený len na použitie v domácnostiach (príprava pokrmov)! Nie je konštruovaný pre komerčné používanie! Nepoužívajte pekáreň vonku!**
- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí. Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Deti si so spotrebičom nesmú hrať.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak správne nepracuje, alebo ak spadol na zem a poškodil sa. V takomto prípade odneste spotrebič do špecializovaného servisu, aby preverili jeho bezpečnosť a funkčnosť.
- Ak sa napájací prívod spotrebiča poškodí, spotrebič hneď odpojte od elektrickej siete. Prívod musí vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo vzniku úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- **Spotrebič nepoužívajte na vyhrievanie miestnosti!**
- **Spotrebič odporúčame počas pečenia podľa nevyskúšaného receptu kontrolovať.**
- **Domácu pekáreň nikdy neponárajte do vody (ani čiastočne)!**
- Nikdy nezapínajte pekáreň bez vlozenej nádoby.
- Pekáreň musí byť naplnená vhodnými surovinami na pečenie pred pripojením do elektrickej siete. V prípade zapnutia naprázdno sa môže poškodiť.
- Pred pečením odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE-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.
- Počas prevádzky pekárne sa vyvarujte postriekaniu horúceho skla veka vodou alebo inou tekutinou.
- Spotrebič neprenášajte horúci, pri prípadnom prevrátení hrozí nebezpečenstvo **popálenia**.
- Ak z pekárne stúpa dym spôsobený vznetením sa použitých surovín, veko nechajte zatvorené, spotrebič hneď vypnite a odpojte od elektrickej siete.
- V pekárni nikdy neohrievajte vodu, pretože by sa mohli vytvoriť vápenaté usadeniny a neodstrániteľné škvrny na nádobe. Tieto škvrny sú nezávadné a v žiadnom prípade nemajú vplyv na funkciu pekárne.
- Nie je povolené akýmkoľvek spôsobom upravovať povrch pekárne (napríklad **samolepiacou tapetou, fóliou**)!
- 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 **kachieľ, el./plynového sporáka**).
- Nikdy nezakrývajte priestor medzi plášťom a pečúcou formou a nevsúvajte do tohoto priestoru žiadne predmety (napríklad **lyžicu alebo prsty**). Priestor medzi plášťom a pečúcou formou musí zostať voľný.
- Otvory na priechod vzduchu sa nesmú zakrývať. Do otvorov nevsúvajte ani nevhadzujte žiadne predmety.
- Pri pečení sa nedotýkajte okrajov nádoby a miest, odkiaľ vychádza para. Hrozí nebezpečenstvo **popálenia** alebo **obarenia**.
- Z hľadiska požiarnej ochrany, bezpečnosti môže pekáreň pracovať na stole alebo podobnom povrchu s tým, že v smere hlavného sálania tepla musí byť dodržaná bezpečná vzdialenosť od horľavých povrchov minimálne **500 mm** a v ostatných smeroch minimálne **100 mm**.
- Po skončení práce spotrebič vždy odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z el. zásuvky.
- Nenamotávajú napájací prívod okolo spotrebiča, predĺži sa tak jeho životnosť.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie byť ponorený do vody.
- Zabráňte tomu, aby prívodný kábel voľne visel cez hranu pracovnej dosky, kde by naňho mohli dosiahnuť deti.
- Spotrebič je prenosný, má pohyblivý prívod s vidlicou, ktorá zabezpečuje dvojpólové odpojenie od elektrickej siete.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- 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 (napr. **na sušenie textilu alebo obuvi**)!
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstva (napr. **za znehodnotenie potravín, poranenia, popáleniny, obareniny, 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 — priestor na pečenie

A3 — veko

A4 — priehľad

A5 — napájací prívod

**B — forma na pečenie (2—krát)**

B1 — rukoväť

**C — miesiace háky (4—krát malé, 2—krát veľké)**

**D — odmerka lyžica malá / veľká (5 / 15 ml)**

**E — odmerka pohár (200 ml)**

**F — nástroj na vybratie hákov**

### III. OVLÁDACÍ PANEL

Ovládací panel má dotykové ovládanie. Z tohto dôvodu nie je nutné vyvíjať na zobrazené tlačidlá (symboly) žiadny tlak.

#### DISPLEJ — ZÁKLADNÉ NASTAVENIE

Po uvedení pekárne do činnosti sa na displeji objaví program 1 (VITAL). Rozsvieti sa displej a ozve sa zvukový signál (dlhé pípnutie). Dvojbodka medzi číslicami neblíká.

— číslica **1** označuje, ktorý program bol zvolený,

— číslica **3:00** označuje čas prípravy zvoleného programu.

#### Poznámka

Počas prevádzky môžete na displeji sledovať priebeh postupu programu. S postupom programu sa číslice nastaveného času postupne znižujú. Počas hodinového ohrevu na displeji zostáva stále zobrazené **0:00** a dvojbodka medzi číslicami blíká. Po ukončení prihrievania sa na displeji objaví čas programu.

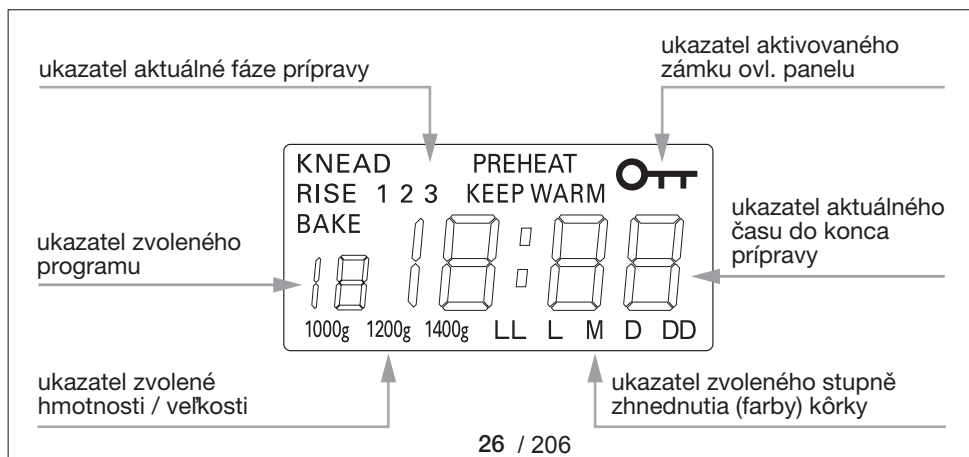
#### Zobrazené informácie na displeji

PREHEAT=PREDHREV — zahájené zahrievanie tekutiny a ingrediencií.

KNEAD 1, 2, 3=MIESENIE 1, 2, 3 — zahájené spracovanie cesta (hnetenie / miešanie / hladenie).

Pridávanie — po zaznení zvukového signálu možno pridať ingrediencie (napríklad orechy, ovocie, byliny, semená, syr, čokoládu, údeniny). Čas zaznenia signálu sa líši v závislosti na zvolenom programe.

RISE 1, 2, 3=KYSNUTIE 1, 2, 3 — zahájené kysnutie, odležanie cesta. Na začiatku fázy KYSNUTIE 3 (tj. na displeji sa objaví nápis RISE 3), je možné z cesta odobrať háky. Mimo programu 1—VITAL.



seznam programov	1.VITAL	8.DŽEM
	2.KLASIK	9.TĚSTO
	3.CELOZRNÝ	10.ULTRARYCHLY
	4.TOASTOVÝ	11.PEČENÍ
5.RYCHLÝ	12.DEZERT	
6.SLADKÝ	13.KVAŠENÍ	
7.DORT		

zobrazuje aktuálny stav pri zadání a v priebehu prípravy

služi na prerušenie činnosti pekárne

služi pre nastavenie požadovaného času a teploty

služi pre výber požadovanej hmotnosti chleba

služi pre výber požadovaného programu

služi pre pohyb medzi jednotlivými fázami nastavenia v programe 1—VITAL

služi na osvetlenie priestoru na pečenie

služi pre výber požadovanej farby zhnednutie chleba

služi na spustenie a ukončenie programu

BAKE 1, 2=PEČENIE 1, 2 — zahájené pečenie.

KEEP WARM=PRIHRIEVANIE — zahájené prihrievanie počas 1 hod.

### Tlačidlo START/STOP

Tlačidlo služi na spustenie a ukončenie programu.

- Po stlačení tlačidla **START/STOP** sa ozve zvukový signál (krátke pípnutie) a po cca 3 sek. sa uvedie do činnosti funkcia hnetenia/miesenia (neplatí pre program 1—VITAL, 8—DŽEM, 11—PEČENÍ, 13—KVAŠENÍ (kysnutie)).
- Po stlačení a pridržaní tlačidla **START/STOP** približne na 1,5 sekundy zaznie zvukový signál (dlhé pípnutie) a program sa ukončí. Tento postup platí aj v prípade, že chcete ukončiť 60 min. prihrievanie pekárne.

### Tlačidlo BARVA (farba)

Tlačidlo služi pre nastavenie farby (zhnednutie chleba). Písmeno na displeji znázorňuje zvolenú farbu chleba (L=SVETLÝ, M=STREDNÝ, D=TMAVÝ). Neplatí pre program 8—DŽEM, 9—TĚSTO (cesto) a 13—KVAŠENÍ (kysnutie). Program 1—VITAL umožňuje nastaviť farbu opečenia v 5 stupňoch (LL=VEĽMI SVETLÝ, L+M+D=je rovnaké, DD=VEĽMI TMAVÝ).

### Tlačidlo VELIKOST (veľkosť)

Tlačidlo služi pre nastavenie zvolenej hmotnosti chleba v jednotlivých programoch 1000 g, 1200 g, 1400 g (pozri v receptári). Nápis na displeji znázorňuje zvolenú veľkosť chleba. Neplatí pre program 1—VITAL, 7—DORT (torta), 8—DŽEM, 9—TĚSTO (cesto), 11—PEČENÍ (pečenie) 12—DEZERT, 13—KVAŠENÍ (kysnutie).

- veľkosť 1000 g (2.2 LB) — malý peceň chleba (použite dvojlitrovú nádobu s príslušnými hnetacími hákmi),
- veľkosť 1200 g (2.64 LB) — väčší peceň chleba (použite veľkú nádobu s malými hnetacími hákmi),
- veľkosť 1400 g (3.08 LB) — na veľké množstvo chleba (použite veľkú nádobu s veľkými hnetacími hákmi).

### Poznámka

- Veľkosť chleba 1000 g (2.2 LB) je uvádzaná ako celková hmotnosť všetkých ingrediencií použitých na jeho prípravu (napr. pri použití chlebovej zmesi to je voda, chlebová zmes 500 g a kvasnice).
- Pri použití dvojitej nádoby, ktorá je určená pre prípravu chleba o veľkosti 2 x 500 g, je nutné tieto ingrediencie rovnomerne rozdeliť do oboch komôr na pečenie, tzn. do každej komory dať 250 g chlebovej zmesi + zodpovedajúce množstvo vody a kvasníc.
- Objem nádoby umožňuje prípravu potravín (chleba, torty, cesta, fašírky) až do maximálnej hmotnosti 1,4 kg.

### Tlačidlo MENU (voľba)

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

### Tlačidlo ČAS

- Tlačidlo slúži pre nastavenie požadovaného času a teploty pri príprave / pečenie chleba a ďalších potravín u programu **1—VITAL**.
- Tlačidlo slúži pre nastavenie požadovanej teploty u programu **13—KVAŠENÍ** (kysnutie).
- U ostatných programov (mimo program **11—PEČENÍ** (pečenie) a **13—KVAŠENÍ** (kysnutie), slúži pre nastavenie neskoršieho spustenia (tj. odloženého štartu). Maximálna doba, ktorú je možné nastaviť, 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 nezobrazí hodnota 10:30 t.j. časový rozdiel medzi prítomnosťou (20:30) a momentom, keď má byť chlieb hotový (7:00). Nastavenie potvrdíte tlačidlom **START/STOP**. Zvolený čas sa nastavuje po 10 minútach.

### Pozor

- Funkciu časovača používajte iba u receptov, ktoré ste už predtým úspešne vyskúšali, a tieto recepty ďalej nemeňte.
- Nadmerné množstvo cesta môže pretiecť a pripieť sa na topnom telese.
- Pri vkladaní surovín do formy vždy najprv nalejte tekutinu, potom pridajte múku a na záver sušené droždie. Počas obdobia, než je program spustený, sa droždie nesmie dostať do kontaktu s tekutinou, inak by začalo pôsobiť predčasne a cesto, resp. chlieb by sa neskôr pri pečení prepadol.
- Pri práci s časovým odkladom nikdy nepoužívajte prísady podliehajúce rýchlej skaze, napríklad čerstvé mlieko, vajčička, jogurt, syr, ovocie alebo cibuľu, pretože by sa mohli počas noci zkažiť!
- 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.

## Tlačidlo PAUZA

Tlačidlo slúži na prerušenie činnosti pekárne (napr. pre jednoduché pridanie ingrediencií, vybratie hnetacích hákov z cesta). Činnosť pekárne sa preruší (na displeji bude blikať čas, ktorý zostáva do ukončenia programu), ale nastavenie bude ďalej uložené v pamäti. Opätovné stlačenie tlačidla **PAUZA** obnoví činnosť programu.

## Upozornenie

Odporúčame prerušiť priebeh programu len krátkodobo, max. do 5 minút. Pokiaľ by došlo k prerušeniu programu na dlhší čas, mohlo by to ohroziť kysnutie cesta, a tým i výsledok pečenia. Pokiaľ je aktivovaná funkcia **PAUZA** (a displej bliká), je tlačidlo **START/STOP** blokované a program nie je možné kompletne ukončiť.

## Tlačidlo SVĚTLO (svetlo)

Tlačidlo slúži na osvetlenie priestoru na pečenie. Kedykoľvek môžete skontrolovať aktuálny stav cesta, príp. chleba bez toho, aby bolo nutné otvoriť veko pekárne. Pokiaľ chcete priebežne cesto kontrolovať, stlačte tlačidlo **SVĚTLO**, a tým svetlo rozsvietite. Asi po minúte, príp. po ďalšom stlačení tlačidla svetlo opäť zhasne.

## Tlačidlo CYKLUS

Tlačidlo slúži pre pohyb medzi jednotlivými fázami nastavenia v programe **1—VITAL**.

## SEZNAM PROGRAMOV

### 1. VITAL

Program je určený na individuálne nastavenie všetkých fáz prípravy chleba (napríklad i bezlepkového), vianočky, sekanej, „sójového“ syra a kultivácie kultúr pre syr. Rozsah možností nastavenia času v jednotlivých fázach (t.j. PREHEAT=PREDHREV / KNEAD 1, 2=MIESENIE 1, 2 / RISE 1, 2 =KYSNUTIE 1, 2 / BAKE 1, 2=PEČENIE 1, 2 / KEEP WARM= PRIHRIEVANIE) je opísaný v tabuľke „programových fáz“ a postup programovania pomocou tlačidiel **CYKLUS**, **ČAS** a **BARVA** (farba) je popísaný v odstavci A, B, C.

V tomto režime ide nastaviť čas, teplotu a farbu, nie je možné nastaviť veľkosť bochníka.

A) U všetkých fáz PREHEAT=PREDHREV / KNEAD 1, 2, 3=MIESENIE 1, 2, 3 / KEEP WARM=PRIHRIEVANIE je postup pri programovaní dĺžky času tento:

- Stlačte tlačidlo **CYKLUS**, na displeji sa zobrazí nápis **PREHEAT** a čas naprogramovaný pre tento pracovný cyklus **0:05** (časový údaj na displeji je trvale zobrazený).
- Pomocou tlačidla **ČAS** nastavte dĺžku cyklu (viď. tabuľka) alebo môžete z programu príslušnú fázu celkom vybrať (pokiaľ zadáte OFF), (časový údaj na displeji bliká).
- Následne potvrdte stlačením tlačidla **CYKLUS**, čím sa súčasne presuniete do ďalšej fázy programovania.

Pri programovaní fázy RISE 1, 2=KYSNUTIE 1, 2, postupujte podľa odstavca B.

Pri programovaní fázy BAKE 1, 2=PEČENIE 1, 2, postupujte podľa odstavca C.

B) U všetkých fáz RISE 1, 2=KYSNUTIE 1, 2 môžete okrem dĺžky času nastaviť tiež teplotu vnútorného priestoru pekárne v rozsahu 20 – 50 °C a to v krokoch po 2 °C.

Požadovanú teplotu nastavíte takto:

- Pomocou tlačidla **ČAS** nastavte dĺžku cyklu (časový údaj na displeji bliká).
- Následne stlačte tlačidlo **BARVA** (farba) (na displeji sa zobrazí údaj °30).
- Pomocou tlačidla **ČAS** nastavte požadovanú teplotu.

- Následne potvrdíte stlačením tlačidla **CYKLUS**, tým sa súčasne presuniete do ďalšej fázy programovania.
- C) U všetkých fáz **BAKE 1, 2=PEČENIE 1, 2**, môžete okrem dĺžky času nastaviť tiež farbu zhnednutia kôrky chleba a to v rozsahu piatich stupňov (LL / L / M / D / DD). Požadovaný stupeň opečenia nastavíte takto:
  - Pomocou tlačidla **ČAS** nastavíte dĺžku cyklu (časový údaj na displeji bliká).
  - Pomocou tlačidla **BARVA** (farba) nastavíte požadovaný stupeň opečenia kôrky.

Následne potvrdíte stlačením tlačidla **CYKLUS**, tým sa súčasne presuniete do ďalšej fázy programovania.

Po nastavení všetkých fáz stlačte tlačidlo **START/STOP**, na displeji sa zobrazí celkový čas prípravy (napr. 1:50), ďalším stlačením tlačidla **START/STOP** spustíte nastavený program (na displeji začne blikat dvojbodka).

### 1-VITAL - tabuľka programových fází

Fáza prípravy	PREHEAT	KNEAD 1	KNEAD 2	
	PREDHREV	MIESENIE 1	MIESENIE 2	
Rozsah nastavenia času (min.)	0 – 30	0 – 30	0 – 5 – 20	
Prednastavené (min.)	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	
Rozsah nastavenia teploty (°C)	-	-	-	
Přednastavené (°C)	-	-	-	
Rozsah nastavenia farby	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
Prednastavené	-	-	-	

## 2. KLASIK

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

## 3. CELOZRNNÝ

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

## 4. TOASTOVÝ

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

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

	RISE 1	KNEAD 3	RISE 2	BAKE 1	BAKE 2	KEEP WARM
	KYSNUTIE 1	MIESENIE 3	KYSNUTIE 2	PEČENIE 1	PEČENIE 2	OHREV
	0 – 360	0 – 5	0 – 360	0 – 120	0 – 120	0 – 60
	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	<b>60</b>	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>
	20 – 50	-	20 – 50	-	-	-
	<b>30</b>	-	<b>30</b>	-	-	-
	-	-	-	LL	LL	-
	-	-	-	L	L	-
	-	-	-	M	M	-
	-	-	-	D	D	-
	-	-	-	DD	DD	-
	-	-	-	M	M	-

## 5. RYCHLÝ

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

## 6. SLADKÝ

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

## 7. DORT (torta)

Program je určený na hnetenie/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.

## 8. DŽEM

Program je určený na prípravu džemu, marmelády alebo kompótu z čerstvého ovocia. V tomto režime nie je možné nastaviť veľkosť a farbu. Pri častej príprave džemu vám doporučujeme si obzerať 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.

## 9. TĚSTO (cesto)

Program je určený na hnetenie/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 veľkosť a farbu.

## 10. ULTRA RÝCHLY

Program je určený na rýchlu prípravu bieleho, pšeničného a žitného chleba. Totonastavenie skracaie čas potrebný na hnetenie/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.

## 11. PEČENÍ (pečenie)

Program je určený na pečenie hnedého chleba, torty alebo sekanej. Program je prednastavený na 10 minút. Dĺžku pečenia však môžete upraviť podľa potreby tlačidlami **ČAS**. Najdlhšie nastavenie je na 1 hodinu. V tomto režime nie je možné nastaviť veľkosť.

## 12. DEZERT

Program je určený na hnetenie/miešanie surovín (napr. na tortu, koláč), ktoré sa následne pečú nastavený čas. Odporúčame vopred zamiešať zložky do dvoch dielov a tie potom vysypať do formy na pečenie. V tomto režime nejde nastaviť veľkosť.

## 13. KVAŠENÍ (kysnutie)

Program je určený pre prípravu kvaskovej kultúry (kvásku), jogurtu a obilných sladov (amasaké). pod. Optimálnu teplotu pre prípravu nastavíte tlačidlom **ČAS**. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 20 – 50 °C (vždy v krokoch po 2 °C). Maximálna doba programu je 20 hodín. V tomto režime nie je možné nastaviť veľkosť, farbu a čas.

### Poznámka

Berte prosím na vedomie, že nastavenia kvasných teplôt v programe **1-VITAL** a **13-KVAŠENÍ** sú len približné. Ak budete pracovať s kultúrami vyžadujúcimi presné teplotné nastavenie, doporučujeme používať kvalitný kuchynský teplomer so sondou.

## IV. FUNKCIE DOMÁCEJ PEKÁRNE NA CHLIEB

### Zvukový signál sa ozve:

- pri stlačení ktoréhokoľvek programového tlačidla (1x krátke alebo dlhé pípnutie), súčasne dôjde k osvetleniu displeja na cca 15 sekúnd,



- na začiatku tretieho mesiaceho cyklu programov **1—VITAL**, alebo pri oznámení, že majú byť pridané cereálie, ovocie, orechy alebo iné prísady (10x pípnutie),
- na konci druhého mesiaceho cyklu programov **1—VITAL**, **2—KLASIK**, **3—CELOZRNÝ**, **4—TOASTOVÝ**, **5—RÝCHLY**, **6—SLADKÝ**, **7—DORT (torta)**, **10—ULTRA RÝCHLY** a **12—DEZERT** 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),

### Bezpečnostné funkcie

- Po spustení programu sú všetky tlačidlá okrem tlačidla **PAUZA, SVĚTLO** (svetlo), **CYKLUS, START/STOP** blokované.
- Ak je teplota spotrebiča po predchádzajúcom použití príliš vysoká (napríklad neklesla pod 40 °C), pri opätovnom stlačení tlačidla **START/STOP** sa na displeji zjaví **H HH** a zaznie trvalý zvukový signál (pípanie). Pekáreň nie je možné uviesť do prevádzky. Z tohto dôvodu otvorte veko, prípadne vyberte formu na pečenie a počkajte, kým spotrebič nevychladne.
- Pokiaľ sa po stlačení tlačidla **START/STOP** na displeji zobrazí nápis **E EO** alebo **E E1**, je nutné spotrebič odnieť do odborného servisu.
- Ak dôjde k výpadku el. prúdu počas prevádzky, pekáreň si počas 10 minút pamätá svoje nastavenie. Ak je výpadok prúdu dlhší než 10 minút, (displej ukazuje základné nastavenie), proces sa už neobnoví a je nutné pekáreň znovu zapnúť. To je možné vykonať len vtedy, pokiaľ prerušenie programu nenastalo neskôr než vo fáze hnetenia. Potom je možné prípadne pokračovať nastavením vlastného programu (vymazať už ukončené pracovné cykly). Pokiaľ sa však cesto nachádzalo už v poslednej fáze kysnutia a výpadok prúdu trvá dlhší čas, nie je možné už cesto použiť a je potrebné začať znova od začiatku s novými ingredienciami,
- Upozorňujeme, že pekáreň nemá z bezpečnostných dôvodov horný ohrev, a preto kôrka na hornej strane chleba nie je tak tmavá ako zospodu a po stranách.

### Uzamknutie ovládacieho panelu

Ovládací panel môžete zabezpečiť proti nechcenej manipulácii stlačením tlačidla **CYKLUS** a následne stlačením tlačidla **BARVA** (farba). Na displeji sa zobrazí symbol „kľúč“ a ozve sa zvukový signál (3 pípnutia). Akonáhle je ovládací panel uzamknutý, všetky tlačidlá okrem tlačidla **CYKLUS** a **BARVA** (farba) sú nefunkčné. Zrušenie uzamknutia ovládacieho panelu prevediete rovnakým spôsobom.

### V. PRÍPRAVA NA POUŽITIE A POSTUP PEČENIA

Vyberte domácu pekáreň a príslušenstvo a odstráňte všetok obalový materiál. Z pekárne odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepy 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 ponechajte otvorené veko.** Potom nastavte program **11—PEČENÍ** (pečenie) a zapnite na 10 minút prázdny spotrebič (bez vložených surovín), potom nechajte pekáreň vychladnúť. Prípadné mierne dymenie nie je porucha spotrebiča a dôvod na reklamáciu spotrebiča.

Umiestnite spotrebič na rovný a suchý povrch. Vidlicu napájacieho prívodu **A5** pripojte do elektrickej siete. Formu **B** chyťte oboma rukami, zasuňte ju do domácej pekárne a zatlačte tak, aby bola pevne uchytaná v strede priestoru na pečenie **A2**. Odporúčame potrieť hriadele a háky vhodným tepelne odolným margarínom/tukom, to umožní jednoduchšie vybratie hákov z chleba. 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, potom všetky sypké suroviny a až nakoniec kvasnice, prípadne zlepšujúce prípravky.** Veko pekárne **A3** zatvorte. Na ovládacom paneli **A1** nastavte zvolený program (**MENU** (voľba) / **BARVA** (farba) / **VELIKOST** (veľkosť) / **ČAS**). Potom stlačte tlačidlo **START/STOP**.

Domáca pekáreň automaticky vymieša a potom miesi cesto, pokiaľ nemá správnu konzistenciu. Po skončení posledného cyklu miesenia sa spotrebič zohreje na optimálnu teplotu na vykysnutie cesta a potom pekáreň automaticky nastaví teplotu a dobu pečenia chleba. Po skončení pečenia zaznie zvukový signál (10 pípnutí) oznamujúci, že chlieb alebo inú špecialitu môžete zo spotrebiča vybrať. Vzápätí sa zapne na hodinu prihrievanie. Ak prihrievanie nepožadujete, stlačte tlačidlo **START/STOP** na cca 3 sek. a program sa tak ukončí.

### Poznámka

- Pri typoch ciest, ktoré sú veľmi ťažké, napr. s vysokým podielom žitnej múky, odporúčame poradie prísad zmeniť – najprv sušené droždie, múku a tekutinu pridať až na záver, aby sa cesto dobre premiesilo. Pokiaľ využívate funkciu časovača (odložený štart), dbajte na to, aby droždie neprišlo predčasne do kontaktu s tekutinou.
- Ak budete po zaznení zvukového signálu pridávať suroviny odporúčame:
  - 1) sušené ovocie, syr, čokoládu = nakrájať na cca 5 mm kocky,
  - 2) orechy = najemno nasekať (nepoužívajte ich príliš, pretože zhoršujú funkciu lepkú),
  - 3) byliny = postupujte podľa receptov, max 1 - 2 lyžičky,
  - 4) masťné prísady, údeniny a slanina = nakrájať na cca 5 mm kocky a ľahko zamúčiť, lepšie sa zapracujú,
  - 5) olivy, čerstvé ovocie, ovocie naložené v alkohole = postupujte podľa receptov, obsah vody v týchto surovinách by mohol ovplyvniť výslednú kvalitu chleba,
  - 6) semenka = použitie veľkých a tvrdých semienok môže poškodiť (poškriabať) povrchovú úpravu formy na pečenie a hnetacieho háku. Táto zmena ale žiadnym spôsobom nemení vlastnosti povrchu a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.
- Ak je na konci programu chlieb príliš svetlý, použite program **PEČENÍ** (pečenie) na jeho ďalšie zhnednutie. Stlačte tlačidlo **START/STOP**, zvolte program **11—PEČENÍ** (pečenie) a zapnite pekáreň.
- Pri používaní pekárne dochádza k vydaniu charakteristického zvuku (pri hnetení = cvakaní, pri pečení alebo prihrievaní = praskanie). Tento jav je úplne normálny a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.
- Na vôňe/pachy, paru a dym, vznikajúci počas prípravy potravín, môžu citlivo reagovať domáce zvieratá (napr. exotické vtáky). Z tohto dôvodu odporúčame potraviny pripravovať v inej miestnosti.
- Ak sa na displeji objaví nezvyčajné znaky, odpojte spotrebič od el. siete a následne ho znovu pripojte.

## Koniec naprogramovaných cyklov

Po ukončení programu veko odklopte. Ťahom za držadlo **B1** vytiahnite formu na pečenie **B**, položte ju dnom nahor na tepelne odolnú podložku (napríklad drevenú dosku). Ak chlieb nevypadne hneď na podložku, pohnite niekoľkokrát sem a tam hriadeľom na miesenie, aby sa chlieb uvoľnil. Ak zostanú hnetacie háky v chlebe, pomocou nástroja **F** ich jednoducho vyberte.

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

## Poznámka

Odporúčame pri manipulácii s horúcou formou na pečenie, držadlom, hákmi a pod. používať ochranné pracovné pomôcky (napr. chňapky). Nikdy nepoužívajte hrubú silu na stený 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 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?

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

## Typy múky uvedené pod číselnými kódmi

00 Pšeničná múka hladká svetlá

T 400 Pšeničná výberová polohrubá

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

T 450 Pšeničná hrubá (krupica)

T 512 Pšeničná pekárska špeciál

T 530 Pšeničná múka hladká svetlá – pekárska špeciál

T 550 Pšeničná múka polohrubá svetlá

T 650 Pšeničná múka hladká polosvetlá,

T 700 Pšeničná múka svetlá konzumná

T 1000 Pšeničná múka hladká tmavá (chlebová)

T 1050 Pšeničná múka hladká tmavá (chlebová).

T 1150 Chlebová múka

T 1800 Pšeničná celozrnná, hrubá; celozrnná, jemná

## Žitné múky

T 500 Žitná svetlá

T 930 Žitná tmavá chlebová

T 960 Žitná chlebová

T 1150 Žitná múka hladká chlebová

T 1700 Žitná celozrnná

### **Kvasnice (droždie)**

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

### **Soľ**

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

### **Maslo**

Zvýrazňuje chuť a zmäkčuje, môžete taktiež použiť margarín alebo olivový olej. Ak používate maslo, nakrájajte ho na malé kúsky, aby sa počas prípravy rovnomerne rozptýlilo v ceste alebo ho nechajte zmäknúť. 15 g masla môžete nahradiť 1 lyžicou oleja. Neprikladajte 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**

Cukor dodáva chlebu chuť a čiastočne je príčinou toho, že kôrka zhnedne. Aby bola kôrka svetlejšia a tenšia, je možné znížiť množstvo cukru až o 20 % bez toho, aby sa zmenila chuť pečiva. Pokiaľ máte radšej mäkšiu a svetlejšiu kôrku, nahradte cukor medom. Cukor nie je možné nahradiť umelými sladidlami, pretože kvasnice s nimi nereagujú.

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

### **Voda**

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

### **Ostatné suroviny**

Môžu znamenať všetko od sušeného ovocia, syrov, vajec, orechov, hnedej múky, korenia, bylín a pod. Je to len na Vás. Ale nezabudnite, že potraviny ako syr, mlieko a čerstvé ovocie majú vcelku vysoký obsah vody, ktorý určuje konečný vzhľad bochníka. Používajte radšej sušené náhrady ako suchšie syry, sušené mlieko a pod. Až budete zbehlejší v používaní prístroja, poznáte, či je cesto suchšie alebo naopak a počas procesu pridáte vodu alebo múku. Nezabudnite, koľko ste pridali soli, pretože tá spomaľuje kvasenie.

Niektoré suroviny môžete zmiešať na začiatku, napr. sušené mlieko, pevné semienka a jogurt, ale niektoré pridajte až po zvukovom signály, napr. orechy, sušené ovocie. Orechy najemno nasekajte, pretože by sa mohli prerezať štruktúrou bochníka a spôsobiť jeho klesnutie. Pri sledovaní priebehu pečenia poznáte, kedy sa ozve zvukový signál.

### Podmienky

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

### Uskladnenie chleba

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

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

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

*Čo urobiť, keď v chlebe cítíte chuť droždia?*

- Túto chuť možno odstrániť pridaním cukru.
- Do cesta na dva malé bochničky 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 marmeláda príliš tekutá?*

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

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

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

Ovocie nakrájajte na malé kúsky a nepoužívajte väčšie množstvo, ako je uvedené v recepte. Okolo hornej časti formy na pečenie vyrobte z hliníkovej fólie ochranný pás (5 cm). Nezakrývajte fóliou celú formu, behom varenia by nemohlo uniknúť 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 neprepaluje, a nechať ich zahrievať v pekárni približne 10 minút. Po vychladnutí očistite formu na pečenie od tuku papierovým obrúskom. Ochránite tak jej nepriľnavý povrch. Tento postup občas

zopakujte. Na čistenie použite mierny detergent. Nikdy nepoužívajte chemické čistiace prostriedky, napríklad benzín, čističe na rúry alebo agresívne detergenty, ktoré škriabu alebo inak poškodzujú povrch. Vlhkou handričkou odstráňte všetky nečistoty a omrvinky z veka, pláštia a priestoru na pečenie. **Pred ďalším použitím riadne osušte všetky súčasti a povrch pekárne (napríklad od skondenzovanej vlhkosti). 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. Vnútnú plochu môžete umyť tekutým čistiacim prostriedkom. Miesiace háky a pohonné hriadele treba umyť hneď po použití. Ak zostanú miesiace háky vo forme, neskôr ich budete ťažšie vyberať. Vtedy naplňte nádobu teplou vodou a nechajte háky odmočiť približne 30 minút. Potom ich vyberte a očistite. Nenamáčajte vo vode formu na pečenie príliš dlho, ovplyvnilo by to rotáciu hriadeľa. Forma na pečenie má nepríľnavý povlak. Na čistenie nepoužívajte kovové nástroje, ktoré by mohli poškodiť povrch. Používaním sa farba povrchu spotrebiča mení. Je to normálne a nemá to vplyv na účinnosť spotrebiča.

### Uloženie

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

### VIII. OTÁZKY A ODPOVEDE K PEKÁRNI

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

Problém	Príčina	Riešenie
	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 trošku tekutiny. Potom veko opäť uzatvorte.
Spotrebič nemožno zapnúť, displej zobrazuje <b>H H H</b> .	Domáca pekáreň je ešte horúca z predchádzajúceho pečenia.	Stlačením tlačidla <b>START/STOP</b> 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 (vid [www.envidom.sk](http://www.envidom.sk)). Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty. Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezať napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

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

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

## X. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)

uvedené na typovom štítku

Príkon (W)

uvedený na typovom štítku

Hmotnosť (kg)

asi 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. 245/2004 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.

*HOUSEHOLD USE ONLY – Len na použitie v domácnosti*

*DO NOT IMMERSE IN WATER – Neponárať do vody*

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

*Nebezpečenstvo udusenia igelitovým vreckom. PE vrecko odkladajte mimo dosah detí.*

*Vrecko nie je na hranie.*

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

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

## XI. OTÁZKY A ODPOVEDE TÝKAJÚCE SA RECEPTOV

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

## Riešenie problémov:

- a) Prísady odmeriavajte správne.
- b) Nastavte dávkovanie prísad a overte, či ste nezabudli niektoré suroviny pridať do cesta.
- c) Použite inú tekutinu, alebo ju nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.
- d) Prísady pridávajte v správnom poradí, tak ako uvádza recept. Uprostred múky vytvorte malú jamku a do nej vložte rozmrvené alebo suché droždie. Dajte pozor, aby sa droždie nedostalo do priameho styku s tekutinou.
- e) Používajte iba čerstvé a správne skladované prísady.
- f) Zredukujte celkové množstvo surovín, v žiadnom prípade nepoužívajte viac múky, než je uvedené. Množstvo všetkých prísad prípadne znížte o 1/3.
- g) Upravte množstvo tekutiny. Ak pridávate prísady obsahujúce tekutiny, musíte dávku vody znížiť.
- h) V prípade veľmi vlhkého počasia znížte množstvo vody o 1 až 2 polievkové lyžice.
- i) Pri veľmi teplom počasí nepoužívajte funkciu odloženého štartu. Používajte studené tekutiny. Aby ste skrátili čas kysnutia, zvolte program **5—RÝCHLY** alebo **10—ULTRA RÝCHLY**.
- j) Chlieb vyberte z formy hneď po upečení. Pred rozkrájaním ho nechajte 15 minút vychladnúť, najlepšie na drevenej podložke.
- k) Použite menšie množstvo droždia, eventuálne zredukujte množstvo všetkých surovín o 1/4 z uvedeného množstva.

## XII. POZNÁMKY K RECEPTOM

### 1. Suroviny

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

- Základné suroviny — tekutiny, múku, cukor, soľ, cukor a droždie (možno použiť suché aj čerstvé droždie) ovplyvňujú úspešný výsledok prípravy cesta a chleba. Vždy použite správne množstvo v správnom pomere.
- Ak chcete pripravovať cesto hneď, použite zohriate suroviny. Ak si prajete nastaviť funkciu odloženého zapnutia, odporúčame použiť chladné suroviny, aby sa predišlo príliš skorému kysnutiu droždia.
- Margarín, maslo a mlieko ovplyvňujú chuť a vôňu chleba.
- Aby kôrka bola svetlejšia a tenšia, môžete znížiť množstvo cukru až o 20 % a výsledok bude stále dobrý. Ak uprednostňujete mäkšiu a svetlejšiu kôrku, cukor nahradte medom.
- Ak chcete pridať cereálie, nechajte ich cez noc napučať. Uberte z množstva múky a tekutiny (až o pätinu). Ak pečiete z ražnej múky, droždie je nevyhnutné
- Ak chcete chlieb veľmi ľahký, bohatý na živiny povzbudzujúce činnosť čriev, pridajte do cesta pšeničné otruby. Dávajte 1 lyžicu polievkovú lyžicu na 500 g múky. Na uvedené množstvo múky pridajte 1 polievkovú lyžicu tekutiny viac.
- Pri použití žitnej múky je nutný kvások. Obsahuje baktérie kyseliny mliečnej a octovej, ktoré spôsobujú, že je chlieb ľahký a jemne nakyslý. Kvások si môžete vyrobiť sami (v programe 13—KVAŠENÍ), je však nutné počítať s časom potrebným na jeho prípravu. V našich receptoch preto používame kvások v prášku, koncentrát, ktorý je možné kúpiť v balíčku s obsahom 15 g (na 1 kg múky). Údaje v recepte je nutné dodržiavať, inak sa chlieb bude drobiť. Pokiaľ použijete kvások v prášku v inej koncentrácii (balíček s obsahom 100 g na 1 kg múky), je potrebné zredukovať množstvo múky: 1 kg asi o 80 g, príp. ďalej prispôsobiť recept.

## 2. Prispôsobenie dávok

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

### • Tekutiny/múka

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

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

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

## 4. Hmotnosť a objem pečňov chleba

- V 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.
- Kde je pre sladké chleby navrhnutý program 5—RYCHLÝ, môžete použiť ingrediencie v menších množstvách aj pre program 6—SLADKÝ, 7—DORT (torta), 12—DEZERT na prípravu ľahšieho chleba.

## 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 11—PEČENÍ (pečenie) funkciou pečenie.
- Pred prvým použitím programu, ktorý pracuje v noci, vám odporúčame najskôr postup vyskúšať cez deň, aby ste sa oboznámili s priebehom funkcie a mohli urobiť prípadné zmeny. Overený postup potom môžete používať v noci.
- Prípadné ďalšie informácie a recepty určené osobám trpiacimi alergiami na lepok alebo diétnym režimom pre bezlepkovú diétu získate na telefónnom čísle 02/55415668, 094638100 (Občianske združenie celiatikov, Jégého 9, 821 08 Bratislava).
- Pretože nemôžeme nijako ovplyvniť kvalitu používaných surovín ani ďalšie faktory ako napr. okolitú teplotu, vlhkosť vzduchu a pod., nemôžeme prevziať zodpovednosť za to, či sa chlieb pečený podľa našich receptov skutočne stopercentne podarí.

## USER MANUAL

Dear customer, thank you for purchasing our product. Prior to putting this device into operation, please read these instructions for use carefully and be sure to store well these instructions along with the warranty card, receipt and, if possible, also the product packaging and its inner contents.

**I. SAFETY PRECAUTIONS**

- Before first use, please read this manual, look at the figures and keep it for further reference.
- Please check if product label data conforms to voltage of your plug socket.
- **Do not plug and unplug the electric socket plug with wet hands and do not pull the plug with the power cord!**
- **The appliance is intended for household and similar use only (production of food)! Not for commercial use!**
- **Do not use the bread maker outside!**
- This appliance must not be used by children. Keep the device and its supply cord out of reach of children. The device may be used by persons with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge only if they are under supervision or they have been instructed about using the appliance safely and understand the potential dangers. Children must play with the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Disconnect the appliance from power source immediately if the power cord is damaged. The power cord must be replaced by the manufacturer or by a service technician or a qualified electrician to avoid electric shock or fire hazard.
- Before replacing accessories or accessible parts, which move during operation, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Do not use the appliance for heating of rooms!
- We recommend checking the appliance when making a new recipe!
- Do not immerse the appliance fully or partially to water! Do not wash under running water!
- Do not turn the appliance on without the pan inserted.
- Remove packaging from ingredients before use (e.g. **paper, PE sack etc.**).

- 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.
- 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.
- It is not allowed to modify the surface of the bread maker (e.g. using a **selfadhesive wallpaper, foils**, etc.)!
- 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).
- Never cover the space between the housing and the baking pan and do not insert any objects here (e.g. **fingers, spoons etc.**). The space between the housing and the baking pan must be free.
- Never cover the appliance in order to prevent internal fire hazard.
- When in use, do not touch edges of the pan and places with escaping steam; danger of **burning** and **scalding**.
- The bread maker conforms to fire safety requirements according to EN 60 335-2-6. Pursuant to this standard, this is an appliance that may be operated on a table or similar surface provided that: Safe distance from surfaces of flammable materials at least **500 mm** in the direction of main heat radiation and **100 mm** for other directions.
- Disconnect the appliance from electric socket after use.
- Do not reel the power cord around the appliance to increase product lifecycle.
- The power cord must not be damaged by sharp or hot objects, open flame and must neither be submerged into water nor bent over sharp edges.
- Avoid free hanging of the power cord over edge of a worktop so that the power cord is accessible to children.
- The appliance is portable and is fitted with a movable power cord with the plug providing bi-polar disconnection from the electric power grid.
- If use of an extension cable is needed, please make sure the cable is in perfect condition and conforming to applicable standards.
- Use the appliance only with genuine accessories from the manufacturer.
- Do not use the appliance for purposes other than defined and described in this manual!
- The manufacturer will not be liable for defects caused by improper use of the appliance and accessories (e.g. **degraded foods, injury, damage, fire etc.**) and the warranty provisions will void in case of non-adherence to safety measures.

## II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES (Fig. 1)

### A – bread maker

A1 – control panel

A2 – baking area

A3 – lid

A4 – view window

A5 – power cord

### B – baking pan (2x)

B1 – holder

- C – kneading blades** (4 small, 2 big)
- D – measuring spoon small/large** (5/15 ml)
- E – measuring cup** (200 ml)
- F – hook remover**

## II. CONTROL PANEL

This is a touch control panel. Therefore, no pressure needs to be applied to touch the buttons (symbols) displayed.

### DISPLAY - BASIC SETTINGS

After turning the appliance on, the display will show basic settings (i.e. 1-VITAL program), the display will lit and a beep sound will be heard. The colon between the numbers does not flicker.

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

### Note

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

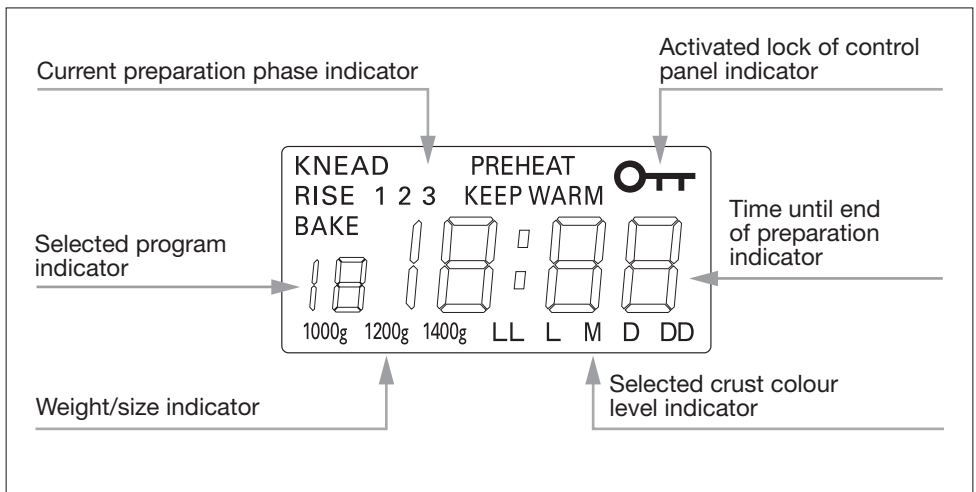
### Information displayed on the display

PREHEAT – preheating of liquid and ingredients initiated.

KNEAD 1, 2, 3 – dough processing initiated (kneading, mixing, smoothing).

Adding – after a beep signal, ingredients may be added (e.g. nuts, fruits, herbs, seeds, cheese, chocolate, smoked meats). The beep signal time depends on the program selected.

RISE 1, 2, 3 – rising started, dough resting. Early in the RISING 3 phase, the blades may be removed (except for 1 – VITAL).





List of pre-selected programs	<table border="1"> <tr><td>1.VITAL</td><td></td></tr> <tr><td>2.KLASIK</td><td>8.DŽEM</td></tr> <tr><td>3.CELOZRNÝ</td><td>9.TĚSTO</td></tr> <tr><td>4.TOASTOVÝ</td><td>10.ULTRARYCHLY</td></tr> <tr><td>5.RYCHLY</td><td>11.PEČENÍ</td></tr> <tr><td>6.SLADKÝ</td><td>12.DEZERT</td></tr> <tr><td>7.DOTR</td><td>13.KVAŠENÍ</td></tr> </table>	1.VITAL		2.KLASIK	8.DŽEM	3.CELOZRNÝ	9.TĚSTO	4.TOASTOVÝ	10.ULTRARYCHLY	5.RYCHLY	11.PEČENÍ	6.SLADKÝ	12.DEZERT	7.DOTR	13.KVAŠENÍ	
1.VITAL																
2.KLASIK	8.DŽEM															
3.CELOZRNÝ	9.TĚSTO															
4.TOASTOVÝ	10.ULTRARYCHLY															
5.RYCHLY	11.PEČENÍ															
6.SLADKÝ	12.DEZERT															
7.DOTR	13.KVAŠENÍ															
Display shows current status at the moment of setting and during preparation																
Used for pausing of activity	<table border="1"> <tr><td>PAUZA</td><td>CYKLUS</td></tr> </table>	PAUZA	CYKLUS	Used for movement between setup phases in program 1-VITAL												
PAUZA	CYKLUS															
Used for setup of time and temperature required	<table border="1"> <tr><td>ČAS</td><td>SVĚTLO</td></tr> </table>	ČAS	SVĚTLO	Used for lighting of baking space												
ČAS	SVĚTLO															
Used for required bread weight setting	<table border="1"> <tr><td>VELIKOST</td><td>BARVA</td></tr> </table>	VELIKOST	BARVA	Used for required bread browning colour setting												
VELIKOST	BARVA															
Used for program required setting	<table border="1"> <tr><td>MENU</td><td>START STOP</td></tr> </table>	MENU	START STOP	Used for turning a program on and off												
MENU	START STOP															

BAKE 1, 2 – baking started.

KEEP WARM - keeping warm for one hour started.

### START/STOP button

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

- A beep signal will be heard after pressing the **START/STOP** button (short beep) and mixing/kneading will activate within three seconds (does not apply to the program 1-VITAL, 8-DŽEM (JAM), 11-PEČENÍ (BAKE), 13-KVAŠENÍ (FERMENTATION)).
- A beep signal for about 3 seconds (long beep) will be heard after pressing and holding the **START/STOP** button for 1.5 seconds and the program will end. The same procedure applies for termination of 60 minutes keeping warm of the bread maker.

### BARVA (COLOUR) button

The button is used for setting of requested browning colour of your bread. A letter on the display shows selected bread colour (L=LIGHT, M=MEDIUM, D=DARK). Does not apply to programs 8–DŽEM (JAM), 9–TĚSTO (DOUGH) and 13–KVAŠENÍ (FERMENTATION). The program 1–VITAL allows setting of browning colour in five levels (LL=VERY LIGHT, L+M+D=see above, DD=VERY DARK).

### VELIKOST (SIZE) button

This button is used for setting required bread weight for individual programs, i.e. 1000 g, 1200 g, 1400 g (see the recipes table). The text on the display shows selected bread size. Does not apply to programs 1–VITAL, 7-DOTR (CAKE), 8-DŽEM (JAM), 9-TĚSTO (DOUGH), 11-PEČENÍ (BAKING), 12-DEZERT (DESSERT), 13-KVAŠENÍ (FERMENTATION).

- 1000 g size (2.2 LB) = for small bread (use double pan with relevant kneading blades)
- 1200 g size (2.64 LB) = for medium-sized bread (use the big pan with small kneading blades)
- 1400 g size (3.08 LB) = for large-sized bread (use the big pan with big kneading blades)

**Note**

- Bread weight 1000 g (2.2 LB) is regarded as total weight of all ingredients used for baking of the bread (e.g. when a bread mix is used it is water, bread mix 500 g and yeast).
- When double pan is used for preparation of 2 x 500 g of bread the ingredients should be equally divided into both baking chambers, i.e. each chamber will house 250 g of the bread mix + corresponding volume of water and yeast.
- The content of the pan enables preparation of food (bread, cake, dough, meat loaf) up to the maximum weight of 1.4 kg.

**MENU button**

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

**ČAS (TIME) button**

- button is used for setting the time required for bread baking and preparation time and other foods for program **1–VITAL**.
- The button is used for setting of required temperature in program **13–KVAŠENÍ (FERMENTATION)**.
- For remaining programs (except for **11–PEČENÍ (BAKING)** and **13–KVAŠENÍ (FERMENTATION)**) it is used for setting of delayed start. Maximum delayed start time is 13 hours. The setup time will be added to the preparation time, i.e. the display will show time required for the program to run.

**Example:**

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

**Attention**

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

### PAUZA (PAUSE) button

The button is used for termination of bread maker activity (e.g. for easier addition of ingredients, removal of kneading blades from dough). Operation of the bread baker will terminate (remaining time for the program will flash on the display) but the setup will be stored in the memory. Press the **PAUZA (PAUSE)** button again to restart the operation.

### Warning

We recommend interrupting the program for max 5 minutes. If you terminate the program for longer time, dough rising and the baking result may be deteriorated. When the **PAUZA (PAUSE)** function is activated (the display flashes), the **START/STOP** button is disabled and the program may not be terminated.

### SVĚTLO (LIGHT) button

The button is used for illumination of the baking space. You can check condition of the dough or of bread at any time without necessity of opening the appliance. The baking space is not illuminated all long the program runs. To check the dough in regular intervals, just press the **SVĚTLO (LIGHT)** button to turn on the light. After one minute or after the next button press, the light will turn off.

### CYKLUS (CYCLE) button

The button is used for movement between each phase of the **1-VITAL** program setting.

## LIST OF PROGRAMS

### 1. VITAL

The program is used for individual setting of all phases for preparation of bread (e.g. of gluten-free), challah, mincemeat, soya cheese and cultivation of cheese cultures. The scope for time setting for each individual phase (i.e. PREHEAT / KNEAD 1, 2, 3 / RISE 1, 2 / BAKE 1, 2 / KEEP WARM) is specified in the table of programme phases and procedure for programming with the use of **CYKLUS (CYCLE)**, **ČAS (TIME)** and **BARVA (COLOUR)** buttons is described in section A, B, and C.

This program allows setting of time, temperature and colour and not the bread size.

A) For all PREHEAT / KNEAD 1,2,3 / RISE 1,2 / BAKE 1,2 / KEEP WARM, the procedure for time programming is as follows:

- Press **CYKLUS (CYCLE)** button to display PREHEAT and time programmed for this work cycle **OFF** on the display (time data will be permanently displayed on the display).
- Press **ČAS (TIME)** button to setup the cycle duration (see table) or the phase may be removed from the program (if you enter OFF), (time code flashes on the display).
- Press **CYKLUS (CYCLE)** button to move to the next phase of programming.

For programming of RISE 1, 2 phase, proceed according to section B.

For programming of BAKE 1, 2 phase, proceed according to section C.

B) For all phases RISE 1, 2 you can also set internal temperature of the bread maker from 20 to 50 °C in 2 °C increments in addition to time. To set the required temperature:

- Press **ČAS (TIME)** button to set the cycle time (time flashes on the display).
- Press **BARVA (COLOUR)** button (°30 displays on the display).
- Press **ČAS (TIME)** button to set required temperature.
- Then, press **CYKLUS (CYCLE)** to confirm and to move to the next programming phase.

## 1-VITAL - table of programmed phases

	PREHEAT	KNEAD 1	KNEAD 2	
Preparation phase				
Time scope setting (min.)	0 - 30	0 - 30	0 - 5 - 20	
Preset (min.)	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	
Temperature scope setting (°C)	-	-	-	
Preset (°C)	-	-	-	
Crust colour setting	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
Preset	-	-	-	

C) For all phases BAKE 1, 2 you can also set crust colour in five increments (LL / L / M / D / DD) in addition to time. Required crust colour is set as follows:

- Press **ČAS (TIME)** button to set the cycle time (time flashes on the display).
- Press **BARVA (COLOUR)** button to set required crust colour.
- Then, press **CYKLUS (CYCLE)** to confirm and to move to the next programming phase.

Following setup of all phases press **START/STOP** button and preparation time (e.g. 1:50) will display on the display; press **START/STOP** one more time and the set program will start (the colon starts flickering).

### 2. KLASIK (CLASSIC)

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

### 3. CELOZRNÝ (WHOLEWHEAT)

The program intended 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.**

### 4. TOASTOVÝ (TOAST)

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

### 5. RYCHLÝ (QUICK)

The program is intended for baking of white, wheat and rye bread. This bread is smaller with denser crumb.

	RISE 1	KNEAD 3	RISE 2	BAKE 1	BAKE 2	KEEP WARM
	0 - 360	0 - 5	0 - 360	0 - 120	0 - 120	0 - 60
	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	<b>60</b>	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>
	20 - 50	-	20 - 50	-	-	-
	<b>30</b>	-	<b>30</b>	-	-	-
	-	-	-	LL	LL	-
	-	-	-	L	L	-
	-	-	-	M	M	-
	-	-	-	D	D	-
	-	-	-	DD	DD	-
	-	-	-	M	M	-

## 6. SLADKÝ (SWEET)

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

## 7. DORT (CAKE)

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

## 8. DŽEM (JAM)

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

## 9. TĚSTO (DOUGH)

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

## 10. ULTRA RYCHLÝ (ULTRA QUICK)

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

### 11. PEČENÍ (BAKING)

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

### 12. DEZERT (DESSERT)

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

### 13. KVAŠENÍ (FERMENTATION)

The program is intended for preparation of yoghurt and corn malt ferment (amasaké) etc. Optimum temperature for preparation is set by the **ČAS (TIME)** button. The temperature can be set from 20 °C to 50 °C (in 2 °C increments). The maximum setup time is 20 hours. Size, colour and time may not be set in this program.

#### Note

Please note that setting fermenting temperatures in program **1-VITAL** and **13-FERMENTING** are approximate only. If you work with cultures requiring exact temperature setting, we recommend using a quality kitchen knife with a probe

## IV. BREAD MAKER FUNCTIONS

#### The beep sound will activate:

- if you press any of the program buttons (one short or long beep) and the display will illuminate for about 10 seconds;
- at beginning of three kneading cycle of program **1-VITAL** signalling that cereals, fruits, nuts or other ingredients may be added (10 beeps);
- during the second kneading cycle of programs **2-KLASIK (CLASSIC)**, **3-CELOZRNŇÝ (WHOLE GRAIN)**, **4-TOASTOVÝ (TOAST)**, **5-RYCHLÝ (QUICK)**, **6-SLADKÝ (SWEET)**, **7-DORT (CAKE)**, **10-ULTRA RYCHLÝ (ULTRA QUICK)** and **12-DEZERT (DESSERT)** signalling that cereals, fruits, nuts or other ingredients may be added (10 beeps),
- when the program set is completed (10 beeps),
- when the one-hour keeping warm set is completed (1 beep),
- when the safety function activates (continuous beeping).

#### Safety function

- When a program is selected, all buttons are disabled except for **PAUZA (PAUSE)**, **CYKLUS (CYCLE)**, **SVĚTLO (LIGHT)**, and **START/STOP**.
- If you want to use the bread baker immediately after previous baking and if the appliance baking space temperature is too high (**over 40 °C**), pressing the **START/STOP** button will show **H HH** on the display and continuous beeping will be heard. The appliance may not be operated. Therefore, open the lid or remove the baking pan and wait for cooling the appliance down.
- If **E EO** or **E E1** appears on the display following the **START/STOP** button is pressed, bring the appliance to a service centre.

- In case of power failure during operation, the appliance remembers the program setup for about ten minutes. In case of power failure for more than 10 minutes (the display shows basic settings), the process will not recover and the bread baker must be turned on again. This is possible only when the program was not interrupted later than during the kneading phase. Then, you can continue by setting your own program (delete already finished working cycles). However, if the dough was in the last rising phase and the power failure lasts for longer time, the dough may not be used again and restart with new ingredients is required.
- Please note that for safety reasons the bread maker does not have upper heating and therefore, upper bread crust is not as dark as from the bottom and all sides.

### Control panel lock

The control panel may be protected against unintentional manipulation with the **CYKLUS (CYCLE)** button followed by the **BARVA (COLOUR)** button. A „key“ symbol will appear on the display and three beeps will be heard. With the control panel locked, all buttons are disabled except for the buttons **CYKLUS (CYCLE)** and **BARVA (COLOUR)**. Unlock the control panel using the same procedure.

## 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 **11-PEČENÍ (BAKING)** and turn it on for 10 minutes without ingredients inserted and then let the appliance cold. Potential short and mild smoking is not a defect and a reason for complaint. Place the bread baker on a flat and dry surface (e.g. a table) at height min 85 cm, out of reach of children. Plug the power cord **A5** to an electric socket. Hold the pan **B** with both hands, slide it to the appliance and push to lock it in the centre of the baking space **A2**. We recommend greasing the shafts and blades with suitable heat-resistant fat/margarine for easier removal of the blades from the bread. Then, insert two kneading blades **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 **A3**. 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** button. The appliance automatically mixes and kneads the dough until proper consistence is reached. When the last kneading cycle is completed, the bread maker heats to an optimum temperature to rise the dough. Then, the appliance automatically sets temperature and time for bread baking. After baking, the sound signal (ten beeps) will be heard and the bread or speciality may be removed from the appliance. Then the appliance turns one hour keeping warm program; if you require no keeping warm program, press the **START/STOP** button for about 1.5 seconds to finish the program.

### Note

- For heavy type dough, e.g. those of high content of rye flour, we recommend changing of addition of the ingredients - first dried yeast, then flour and add water as the last ingredient to ensure proper kneading. If you use delayed start function, the yeast must not come in premature contact with water.

- If you are adding ingredients after the beep signal is heard, we recommend:
  - 1) dried fruit, cheese, chocolate = cut into ca. 5 mm cubes,
  - 2) nuts = chop finely (do not use too many of them, they degrade the performance of gluten),
  - 3) herbs = follow the recipe, max. 1 – 2 teaspoons,
  - 4) oily ingredients, smoked meat and bacon = cut into ca. 5 mm cubes and sprinkle them lightly with flour, it will work better,
  - 5) olives, fresh fruit, fruit preserved in alcohol = follow the recipe, the water contents in these ingredients could influence the final quality of bread.
  - 6) seeds = the use of big and hard seeds may damage (while kneading = clicking, while baking or heating up = cracking). the surface finish of the baking pan and kneading blade. This change however does in no way impact on the quality of the surface and is not a reason for the appliance to be replaced for this purpose under warranty.
- If the bread is too light at the end of the baking program, use the **PEČENÍ (BAKING)** program for further browning. To do this, press the **START/STOP** button, then select **11-PEČENÍ (BAKING)** and press the **START/STOP** button again.
- When using the appliance, you will hear an inherent clicking sound. This is normal and the appliance will not be replaced for this purpose under warranty.
- Pets (e.g. exotic birds) may be responsive to the smell/odour, vapours and smoke arising during the preparation of food. Therefore it is recommended that the food should be prepared in another room.
- If unusual signs appear on the display, disconnect the appliance from the electric socket and connect it again.

### End of programmed phases

Open the lid after program end. 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 home-made bread does not contain any preservatives, its shelf life is not generally longer than the same of shop-purchased bread.

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

## VI. FREQUENTLY ASKED QUESTIONS RELATED TO BAKING

### *Bread stuck on the pan after baking*

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

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

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



### *Dough rises over the pan edge*

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

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

### *Bread is not risen sufficiently*

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

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

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

## **Flour**

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

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

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

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

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

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

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

### Number codes of flour types

00 Wheat fine-ground flour, light

T 400 Wheat semi-coarsely ground flour, selection

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

T 450 Coarse ground flour

T 512 Bakery special wheat flour

T 530 Light fine-ground wheat flour - bakery special

T 550 Semi-coarsely ground light wheat flour

T 650 Semi-light fine-ground wheat flour

T 700 Consumer ground light wheat flour

T 1000 Fine-ground dark wheat flour (bread)

T 1050 Bread wheat flour

T 1150 Bread flour

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

### Rye flours

T 500 Rye light

T 930 Rye dark (bread)

T 960 Rye bread

T 1150 Rye fine-ground bread flour

T 1700 Rye whole grained

### Yeast

Yeast is a live organism. It reproduces in dough and produces carbon dioxide bubbles causing rising of dough. Dried yeast is the most suitable for baking of home-made bread.

They are available in a sack and fermentation of yeast is not linked to sugar. They have lower sugar content and they are healthier. Store unused dried yeast at low temperature in dry place in air-proof packaging. Of course, you can also use fresh yeast; however it is necessary to accept potentially different rising intensity depending on freshness of the yeast. In principle, fresh yeast must be first let rising in a liquid specified in the recipe.

Roughly 10 – 13 g of fresh yeast is required per 500 g of flour if you bake your bread in the bread maker because due to moisture and hot environment created by the bread maker the yeast rises more intensively than in a classic oven. If you prepare dough only in the bread maker and bake the bread in an oven, 20 g of yeast is recommended.

### Salt

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

### Butter/fats

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

## **Sugar**

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

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

## **Water**

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

## **Other ingredients**

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

## **Conditions**

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

## **Storing of bread**

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

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

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

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

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

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

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

### Why is marmalade too liquid?

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

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

### How to avoid splashing the marmalade out of the pan during agitating?

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

## VII. CLEANING AND MAINTENANCE

**Turn off and disconnect the appliance from power supply by unplugging the plug from electric socket before maintenance! Clean cooled down appliance only and after every use!** Before the first use, we recommend coating the baking pan and the kneading blades with heat resistant fat and warm them in the baker for about 10 minutes. Clean (polish) the baking pan from the fat using a paper napkin after cooling down. This is to protect the non-adhesive surface. Repeat the procedure after some time, if required. Use a mild detergent for cleaning. Do not use chemicals, gasoline, oven cleaners or abrasive or otherwise damaging detergents. Use a dampen rag to remove all the ingredients and crumbs from the lid, housing and baking space. **Before every other use, dry all parts and surface of the bread maker thoroughly (e.g. moisture condensation). 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.

### Storage

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

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

Problem	Cause	Solution
Smoke from baking space or ventilation slots.	The ingredients stick to the baking area or outer side of the baking pan.	Disconnect power supply and clean the baking pan or the baking space.
Crumb collapses and bottom of the loaf is moist.	The bread was left too long in the pan after baking and keeping warm.	Remove the bread from the pan before end of the keeping warm phase.

The bread is hard to remove from the baking pan.	Bottom side of the loaf is stuck on the kneading 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.	Check the program selected and other settings.
	During operation of the baker, the lid was opened several times.	Do not open the lid after the last rising.
	Long-term power failure during bread baker operation.	See Chapter IV - Functions of the Sbread baker.
	Rotating of kneading blades is blocked.	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 <b>H HH</b> .	The bread baker is still hot from previous baking cycle	Press the <b>START/STOP</b> button to cancel audio signal. Remove the baking pan and let the baker cool down. Then, return the baking pan back to its place, set the program again and turn the baker on.

## IX. ENVIRONMENT



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

More details can be obtained from your local authorities or the closest collection point. Inappropriate manipulation of such waste can result in a fine according to the national legislation.

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

#### **X. TECHNICAL DATA**

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

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

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

**Troubleshooting:**

- a) Measure the ingredients properly.
- b) Modify dosing of ingredients and check if you added all ingredients to dough.
- c) Use other liquid or let it cool to room temperature.
- d) Add the ingredients required by recipe in correct order. Create a shallow hole in the centre of flour and put yeast or dried yeast to it. Avoid direct contact of yeast with liquid.
- e) Use fresh and properly stored ingredients.
- f) Reduce total quantity of ingredients; in no case use more flour than specified. Alternatively, reduce quantity of all ingredients by 1/3.
- g) Modify amount of liquid. If ingredients used contain water, water added must be decreased appropriately.
- h) In case of humid weather, reduce water content by 1 - 2 tablespoons.
- i) When hot, do not use the delayed start function. Use cold liquids. To shorten rising time, select the **4-RYCHLÝ (QUICK)** or **10-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 with the use of program 13-KVAŠENÍ (FERMENTATION), 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 **4-RYCHLÝ (QUICK)** program is proposed for sweet breads, you can use ingredients of lower volume also for the **6-SLADKÝ (SWEET)**, **7-DORD (CAKE)**, **12-DEZERT (DESSERT)** 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 **11-PEČENÍ (BAKING)** program.
- We recommend baking test bread before real over night bread baking setting to make potential changes, if necessary.
- We can not be liable for perfect results of bread baked according to our recipes because we can not control quality of the ingredients used as well as other factors such as local temperature, air moisture etc.

## BEDIENUNGSANLEITUNG

**I. SICHERHEITSHINWEIS**

- Lesen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig die Bedienungsanleitung durch, sehen Sie sich die Abbildungen an und bewahren die Anleitung für einen zukünftigen Gebrauch auf.
- Kontrollieren Sie, ob die Angaben auf dem Typenschild der Spannung in Ihrer Steckdose entsprechen.
- **Stecken Sie nicht den Stecker des Stromkabels mit nassen Händen in die Steckdose und ziehen es weder mit nassen Händen noch durch Ziehen am Kabel heraus!**
- **Das Gerät ist für den Betrieb zur Anwendung im Haushalt sowie für ähnliche Zwecke bestimmt (Zubereitung von Speisen)! Es ist nicht für kommerzielle Anwendung bestimmt!**
- **Benutzen Sie den Backautomaten nicht im Freien!**
- Das Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) bestimmt, deren physische, sinnliche oder mentale Unfähigkeit bzw. Mangel an Erfahrungen und Kenntnissen an einem sicheren Gebrauch des Geräts hindern, insofern sie nicht beaufsichtigt werden bzw. insofern sie nicht bezüglich des Gebrauchs des Geräts durch eine verantwortliche Person für deren Sicherheit unterwiesen wurden. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um zu gewährleisten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen werden).
- Benutzen Sie nie das Gerät, falls es ein beschädigtes Stromkabel bzw. beschädigten Stecker hat, falls es nicht richtig arbeitet, wenn es auf den Erdboden gefallen ist und beschädigt wurde. Bringen Sie in solchen Fällen das Gerät zum Kundendienst zwecks Nachprüfung dessen Sicherheit und richtiger Funktion.
- Trennen Sie, falls das Stromkabel des Geräts beschädigt sein sollte, sofort das Gerät vom Stromnetz. Das Kabel muss durch den Hersteller oder durch dessen Kundendiensttechniker bzw. eine ähnlich qualifizierte Person ausgewechselt werden, um so eine Verletzung durch elektr. Strom oder Feuer zu verhindern.
- Benutzen Sie den Backautomaten nicht zum Beheizen des Raums!
- Wir empfehlen den Backautomaten beim Backen von nicht ausprobierten Rezepten zu kontrollieren!
- Tauchen Sie nie den Backautomaten in Wasser (auch nicht teilweise) und waschen ihn nicht unter fließendem Wasser!
- Schalten Sie nie den Backautomaten ohne eingesetztes Gefäß ein.
- Vor den Anschluss an die Steckdose müssen sich im Backautomaten geeignete Rohstoffe zum Backen befinden. Beim Aufheizen in trockenem Zustand könnte es zu dessen Beschädigung kommen.

- Entfernen Sie vor dem Backen eventuelle Verpackungen (z.B. **Papier, PE-Beutel usw.**).
- Gehen Sie bei der Handhabung mit dem Gerät so vor, damit es nicht zu einer Verletzung (z.B. **Verbrennung, Verbrühung**) kommt. Während des Backens tritt aus den Lüftungsöffnungen heißer Dampf aus und die Oberfläche des Backautomaten ist heiß.
- Vermeiden Sie während des Betriebs des Backautomaten ein Bespritzen des heißen Glases des Deckels mit Wasser oder mit einer anderen Flüssigkeit.
- Tragen Sie das Gerät nicht im heißen Zustand an einen anderen Ort, bei einem eventuellen Umkippen droht Verbrennungsgefahr.
- Lassen Sie, falls aus dem Backautomaten Rauch austritt, der durch das Entzünden der zubereiteten Rohstoffe verursacht wird, den Deckel geschlossen, schalten den Backautomaten sofort aus und trennen ihn vom Stromnetz.
- Erwärmen Sie nie im Backautomaten Wasser, da das die Bildung von kalkhaltigen Ablagerungen und nicht entfernbarer Flecken am Gefäß führen könnte. Diese Flecken sind zwar schadlos und beeinflussen auf keinen Fall die normale Funktion des Backautomaten.
- Benutzen Sie den Backautomaten nur an Stellen, wo kein Umkippen droht und in ausreichender Entfernung von brennbaren Gegenständen (z.B. **Gardinen, Vorhängen, Holz usw.**) sowie von Wärmequellen (z.B. **Öfen, Elektro-/Gasherde**) und feuchten Oberflächen (z.B. Spülbecken, Waschbecken).
- Decken Sie nie den Raum zwischen dem Gehäuse und der Backform zu und stecken in diesen Raum keine Gegenstände (z.B. **Finger, Löffel usw.**). Der Raum zwischen dem Gehäuse und der Backform muss frei bleiben.
- Decken Sie nie das Gerät zu, Sie verhindern somit die Gefahr eines inneren Brands.
- Berühren Sie beim Backen nicht die Ränder des Gefäßes und der Stellen, wo Dampf austritt, es droht **Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr**.
- Vom Gesichtspunkt der Brandsicherheit entspricht der Backautomat der EN 60 335-2-6. Im Sinne dieser Norm handelt es sich um ein Geräte, die auf einem Tisch bzw. ähnlicher Oberfläche betreiben kann, wobei in Richtung der Hauptwärmeausstrahlung ein Sicherheitsabstand von Oberflächen brennbarer Stoffe von mind. **500 mm** und in andere Richtungen von mind. **100 mm** eingehalten werden muss.
- Trennen Sie nach der Beendigung der Arbeit das Gerät immer von der Steckdose.
- Wickeln Sie das Stromkabel nicht um das Geräte, es verlängert sich so dessen Lebensdauer.
- Das Stromkabel darf weder durch scharfe Kanten und heiße Gegenstände, offenes Feuer beschädigt, darf nicht in Wasser getaucht noch über Kanten gebogen werden.
- Verhindern Sie, dass das Stromkabel frei über eine Kante der Arbeitsplatte hängt, wo es Kinder erreichen könnten.
- Das Gerät ist transportabel und ist mit einem flexiblen Kabel mit Stecker ausgestattet, das eine zweipolige Abschaltung vom Stromnetz gewährleistet.
- Im Bedarfsfall der Verwendung eines Verlängerungskabels ist erforderlich, dass es nicht beschädigt ist und den gültigen Normen entspricht.
- Benutzen Sie das Gerät nur mit Originalzubehör vom Hersteller.
- Benutzen Sie das Gerät nie zu anderen Zwecken (z.B. zum **Trocknen von Tieren, Textilerzeugnissen, Schuhen usw.**) als zu denen es bestimmt und in dieser Anleitung beschrieben wird!
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch falschen Gebrauch des Geräts und Zubehörs verursacht werden (z.B. **Wertminderung der Lebensmittel, Verletzung, Verbrennung, Verbrühung, Brand, u.Ä.**) und ist nicht von der Garantie für das Gerät her im Fall der Nichteinhaltung der obig angeführten Sicherheitshinweise verantwortlich.

## II. BESCHREIBUNG DES GERÄTS UND ZUBEHÖRS (Abb. 1)

### A – Backautomat

A1 – Bedienfeld  
A2 – Backraum  
A3 – Deckel

A4 – Schauglas  
A5 – Stromkabel

### B – Backform (2x)

B1 – Bügel

### C – Knethaken (4x kleine, 2x große)

### D – Messgefäß kleines / großes (5 / 15 ml)

### E – Messbecher (200 ml)

### F – Utensil zum Herausnehmen der Haken

## II. BEDIENFELD

Das Bedienfeld hat eine Tastbedienung. Aus diesem Grund ist nicht erforderlich auf die abgebildeten Tasten (Symbole) Druck auszuüben.

### DISPLAY – GRUNDEINSTELLUNG

Nach der Inbetriebnahme des Backautomaten erscheint am Display die Grundeinstellung (d.h., das Programm 1-VITAL), das Display leuchtet auf und ein Tonsignal (Piepen) ertönt. Der Doppelpunkt zwischen den Ziffern blinkt nicht.

– Die Ziffer **1** kennzeichnet, welches Programm gewählt wurde.

– Die Ziffer **3:00** kennzeichnet die Zubereitungszeit des gewählten Programms.

### Anmerkung

Während des Betriebs kann man an ihm den Programmablauf verfolgen. Mit dem Ablauf des Programms werden die Ziffern der eingestellten Zeit fortlaufend kleiner. Während der einstündigen Erhitzung bleibt am Display ständig **0:00** abgebildet und der Doppelpunkt zwischen den Ziffern blinkt. Nach der Anwärmung wird am Display die vorprogrammierte Zeit angezeigt.

### Am Display abgebildete Informationen

PREHEAT=VORWÄRMUNG – Erwärmung der Flüssigkeit und Zutaten eingeleitet.

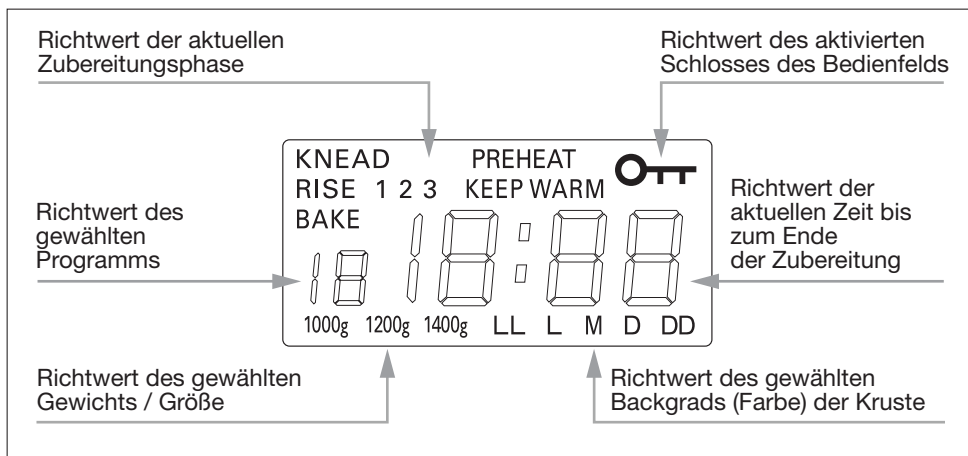
KNEAD 1, 2, 3=KNETEN 1, 2, 3 – Zubereitung des Teigs eingeleitet (Kneten, Vermischen, Glätten).

Zugabe – nach dem Ertönen des Tonsignals ist es möglich die Zutaten hinzuzugeben (z.B. Nüsse, Obst, Kräuter, Samen, Käse, Schokolade, Räucherwaren). Der Zeitpunkt des Ertörens des Tonsignals ist in Abhängigkeit vom gewählten Programm unterschiedlich.

RISE 1, 2, 3=AUFGEHEN 1, 2, 3 – Aufgehen, Ruhen lassen des Teigs eingeleitet. Am Beginn der Phase des AUFGEHENS 3 (d.h., am Display erscheint die Aufschrift RISE 3) kann man die Haken aus dem Teig entfernen. Das gilt nicht für das Programm 1-VITAL.

BAKE 1, 2=BACKEN 1, 2 – Backen eingeleitet.

KEEP WARM=ANWÄRMUNG – Anwärmung über eine Dauer von 1 Std. eingeleitet.



Liste der vorprogrammierbaren Programme

1.VITAL	8.DZEM
2.KLASIK	9.TESTO
3.CELOZRNNY	10.ULTRARYCHLY
4.TOASTOVY	11.PECENI
5.RYCHLY	12.DEZERT
6.SLADKY	13.KVASENI
7.DORT	

das Display zeigt den aktuellen Stand bei der Eingabe und im Verlauf der Zubereitung an

dient zur Unterbrechung der Funktion  
 dient zur Einstellung der gewünschten Zeit und Temperatur  
 dient zur Einstellung des gewünschten Brotgewichts  
 dient zur Einstellung des gewünschten Programms

dient zur Bewegung zwischen den einzelnen Einstellungsphasen im Programm 1-VITAL  
 dient zur Beleuchtung des Backraums  
 dient zur Einstellung der gewünschten Farbe der Brotbräune  
 dient zum Start und zur Beendigung des Programms

### Taste **START/STOPP**

Die Taste dient zum Start und zur Beendigung des Programms.

- nach dem Drücken der Taste **START/STOPP** ertönt ein Tonsignal (kurzes Piepen) und nach ca. 3 Sek. wird die Funktion Vermischen/Kneten gestartet (gilt nicht für das Programm 1-VITAL, 8-KONFITÜRE, 11-BACKEN, 13-GÄREN),
- nach dem Drücken und Gedrückthalten der Taste **START/STOPP** ungefähr 1,5 Sekunden lang ertönt ein Tonsignal (langes Piepen) und das Programm wird beendet. Dieser Vorgang gilt auch insofern Sie die 60 Min. lange Anwärmung des Backautomaten beenden wollen.

### Taste **BARVA (FARBE)**

Die Taste dient zur Einstellung der gewünschten Farbe der Brotbräune. Der Buchstabe am Display stellt die gewählte Farbe des Brots dar (L=HELLES, M=MITTLERES, D=DUNKLES). Gilt nicht für das Programm 8-KONFITÜRE, 9-TEIG und 13-GÄREN.

Das Programm 1-VITAL ermöglicht die Farbe Brotkrustenfarbe in 5 Stufen (LL=SEHR HELLES, L+M+D=ist übereinstimmend, DD=SEHR DUNKLES) einzustellen.

### Taste VELIKOST (GRÖSSE)

Die Taste dient zur Einstellung des gewünschten Gewichts in den einzelnen Programmen, d.h., 1 kg, 1,2 kg, 1,4 kg. Die Aufschrift am Display stellt die gewählte Größe des Brots dar. Gilt nicht für das Programm 1-VITAL, 7-DORTE, 8-KONFITÜRE, 9-TEIG, 11-BACKEN, 12-DESERT, 13-GÄREN.

- Größe 1000 g (2.2 LB) = für kleine Brotportionen (benutzen Sie das Doppelgefäß mit den entsprechenden Knethaken),
- Größe 1200 g (2.64 LB) = für mittlere Brotportionen (benutzen Sie das große Gefäß und die kleinen Knethaken),
- Größe 1400 g (3.08 LB) = für große Brotportionen (benutzen Sie das große Gefäß und die großen Knethaken).

### Anmerkung

- Als Brotgröße von 1000 g (2.2 LB) wird das Gesamtgewicht aller Zutaten betrachtet, die zu dessen Zubereitung verwendet werden (z.B. bei der Verwendung einer Brotmischung ist das das Wasser, die Brotmischung von 500 g und die Hefe).
- Beim Gebrauch des Doppelgefäßes, die zur Zubereitung des Brots mit einer Größe von 2 x 500 g bestimmt ist, müssen diese Zutaten gleichmäßig auf beide Backkammern verteilt werden, d.h., in jede Kammer 250 g Brotmischung + entsprechende Menge Wasser und Hefe geben.

### Taste MENU (MENÜ)

Die Taste dient zur Einstellung des gewünschten Programms. Die Ziffer am Display stellt das gewählte Programm und dessen voreingestellte Zubereitungszeit dar. Des Weiteren können Sie mit der Taste **BARVA (FARBE)** die Bräune der Brotkruste und mit der Taste **VELIKOST (GRÖSSE)** dessen Gewicht einstellen. Durch Änderung dieser Parameter kommt es automatisch auch zur Änderung (Verkürzung / Verlängerung) der Zubereitungszeit.

### Taste ČAS (ZEIT)

- Die Taste dient zur Einstellung der gewünschten Zeit und Temperatur bei der Zubereitung / beim Backen des Brots und weiterer Lebensmittel beim Programm **1-VITAL**.
- Die Taste dient zur Einstellung der gewünschten Temperatur im Programm **13-KVAŠENÍ (GÄREN)**.
- Bei den übrigen Programmen (außer dem Programm **11-PEČENÍ (BACKEN)** und **13-KVAŠENÍ (GÄREN)**) dient sie zur Einstellung eines späteren Starts (d.h., des verzögerten Starts). Die maximale Zeit, die eingestellt werden kann, beträgt 13 Stunden. Die eingestellte Zeit wird zur Zubereitungszeit dazugerechnet, d.h., am Display wird die Zeit leuchten, nach wie lange das gewählte Programm beendet wird.

### Beispiel:

Es ist 20:30 Uhr und das Brot soll am nächsten Tag morgens um 7:00 Uhr fertig sein, d.h., in 10 Stunden und 30 Minuten. Drücken Sie und halten die Taste **ČAS (ZEIT)** solange gedrückt bis am Display der Wert 10:30, d.h., die Zeit zwischen der Gegenwart (20:30) und wann das Brot fertig sein soll, angezeigt wird. Bestätigen Sie die Einstellung mit der Taste **START/STOPP**. Die gewählte Zeit wird nach 10 Minuten eingestellt.

## Achtung

- Wenden Sie die Funktion des Zeitgebers (d.h., des verzögerten Starts) nur bei Rezepten an, die Sie bereits vorher mit Erfolg ausprobiert haben und ändern diese Rezepte nicht mehr.
- Eine Übermenge an Teig kann überlaufen und am Heizkörper anbacken.
- Schütten Sie beim Eingeben der Rohstoffe in die Form immer zuerst die Flüssigkeit hinein, geben dann das Mehl und zum Schluss die Hefe dazu. Während der Zeit, bevor das Programm gestartet wird, darf die Hefe nicht in Kontakt mit der Flüssigkeit kommen, ansonsten würde sie vorzeitig zu wirken beginnen und der Teig, bzw. das Brot würde später beim Backen zusammenfallen.
- Verwenden Sie nie bei der Arbeit mit der Zeitfunktion Zutaten, die dem Verfall unterliegen wie frische Milch, Eier, Obst, Joghurt, Käse, Zwiebeln usw., da sie über Nacht schlecht werden könnten!
- Benutzen Sie den Backautomaten nur in Räumen mit einer Temperatur über 18 °C. Die Hefe beginnt nämlich erst bei einer Temperatur von ca. 17 °C und höher zu wirken. Sollten Sie den Backautomaten in einem kühleren Raum unterbringen, könnte ein gutes Aufgehen des Teigs nicht garantiert werden.
- Das Tonsignal (Piepen), das die Zugabe von Rohstoffen (Nüssen, Samen, getrockneten Obst u.Ä.) sowie das Programmende signalisiert, kann nicht ausgeschaltet werden, es ertönt folglich auch in der Nacht.

## Taste PAUZA (PAUSE)

Die Taste dient zur Unterbrechung der Funktion des Backautomaten (z.B. zwecks einfacherer Zugabe von Zutaten, dem Entnehmen der, Knethaken aus dem Teig). Die Funktion des Backautomaten wird unterbrochen (am Display wird die Zeit blinken, die bis zur Beendigung des Programms verbleibt), aber die Einstellung bleibt weiterhin im Speicher gespeichert. Ein erneutes Drücken der Taste **PAUZA (PAUSE)** stellt die Funktion des Programms wieder her.

## Hinweis

Wir empfehlen den Programmablauf nur kurzzeitig, max. bis zu 5 Minuten zu unterbrechen. Sollte es zu einer Unterbrechung auf längere Zeit kommen, könnte das das Aufgehen des Teigs und somit auch das Backergebnis gefährden. Während der Zeit, wo die Funktion **PAUZA (PAUSE)** aktiviert ist (und am Display blinkt), wird die Taste **START/STOPP** blockiert und das Programm kann nicht komplett beendet werden.

## Taste SVĚTLO (LICHT)

Die Taste dient zur Beleuchtung des Backraums. Jeder Zeit können Sie den aktuellen Zustand des Teigs, ggf. des Brots kontrollieren, ohne dass es erforderlich ist den Deckel des Backautomaten zu öffnen. Drücken Sie, wenn Sie fortwährend den Teig nachprüfen möchten, die Taste **LICHT** und schalten damit das Licht ein. Nach etwa einer Minute, ggf. nach einem nächsten Drücken der Taste erlischt das Licht wieder.

## Taste CYKLUS (ZYKLUS)

Die Taste dient zur Bewegung zwischen den einzelnen Einstellungsphasen im Programm **1-VITAL**.

## PROGRAMMLISTE

### 1. VITAL

Das Programm ist zur individuellen Einstellung aller Zubereitungsphasen von Brot, Weihnachtsstollen, Hackbraten, „Soja“-Käse sowie Kulturenkultivierung für Käse bestimmt. Der Bereich der Möglichkeiten zur Zeiteinstellung in den einzelnen Phasen



(d.h., PREHEAT=VORWÄRMUNG / KNEAD 1, 2, 3=KNETEN 1, 2, 3 / RISE 1, 2 = AUFGEHEN 1, 2 / BAKE 1, 2=BACKEN 1, 2 / KEEP WARM=ANWÄRMUNG) wird in der Tabelle der „Programmphasen“ angeführt und die Vorgehensweise zur Programmierung mithilfe der Tasten **CYKLUS (ZYKLUS)**, **ČAS (ZEIT)** und **BARVA (FARBE)** wird in den Absätzen A, B, C beschrieben.

In diesem Programm kann man die Zeit, Temperatur sowie die Farbe einstellen, man kann nicht die Laibgröße einstellen.

A) Bei allen Phasen PREHEAT=VORWÄRMUNG / KNEAD 1, 2, 3=KNETEN 1, 2, 3 / KEEP WARM=ANWÄRMUNG ist die Vorgehensweise bei der Programmierung der Zeitdauer folgende:

- Drücken Sie die Taste **CYKLUS (ZYKLUS)**, am Display wird die Aufschrift PREHEAT und die vorprogrammierte Zeit für diesen Arbeitszyklus **OFF** angezeigt (die Zeitangabe am Display wird fortwährend angezeigt).
- Stellen Sie mithilfe der Taste **ČAS (ZEIT)** die Zykluslänge ein (siehe Tabelle) oder Sie können vom Programm aus die betreffende Phase völlig entfernen (insofern Sie OFF eingeben), (die Zeitangabe am Display blinkt).
- Bestätigen Sie anschließend durch Drücken der Taste **CYKLUS (ZYKLUS)**, damit gehen Sie gleichzeitig zur nächsten Programmierungsphase über.

Gehen Sie bei der Programmierung der Phase RISE 1, 2=AUFGEHEN 1, 2 gemäß Absatz B vor.

Gehen Sie bei der Programmierung der Phase BAKE 1, 2=BACKEN 1, 2 gemäß Absatz C vor.

B) Sie können bei allen Phasen (RISE 1, 2=AUFGEHEN 1, 2) außer der Zeitdauer auch die Temperatur des Innenraums des Backautomaten im Bereich von 20 – 50 °C, und zwar in Schritten von 2 °C einstellen. Die gewünschte Temperatur stellen Sie wie folgt ein:

- Stellen Sie mithilfe der Taste **ČAS (ZEIT)** die Zyklusdauer (die Zeitangabe am Display blinkt).
- Drücken Sie anschließend die Taste **BARVA (FARBE)** (am Display wird die Angabe °30 angezeigt).
- Stellen Sie mithilfe der Taste **ČAS (ZEIT)** die gewünschte Temperatur ein.
- Bestätigen Sie anschließend durch Drücken der Taste **CYKLUS (ZYKLUS)**, damit gehen Sie gleichzeitig zur nächsten Programmierungsphase über.

C) Bei allen Phasen (BAKE 1, 2=BACKEN 1, 2) können Sie außer der Zeitdauer auch die Farbe der Brotkrustenbräune, und zwar im Bereich von fünf Stufen (LL / L / M / D / DD) einstellen. Die gewünschte Backstufe stellen Sie wie folgt ein:

- Stellen Sie mithilfe der Taste **ČAS (ZEIT)** die Zyklusdauer (die Zeitangabe am Display blinkt).
- Stellen Sie mithilfe der Taste **BARVA (FARBE)** die gewünschte Röststufe der Kruste ein.
- Bestätigen Sie anschließend durch Drücken der Taste **CYKLUS (ZYKLUS)**, damit gehen Sie gleichzeitig zur nächsten Programmierungsphase über.

Drücken Sie nach der Einstellung aller Phasen die Taste **START/STOPP**, am Display wird gesamte Zubereitungszeit angezeigt (z.B. 1:50), durch ein weiteres Drücken der Taste **START/STOPP** starten Sie das eingestellte Programm (am Display beginnt der Doppelpunkt zu blinken).

## 2. KLASIK (KLASSIK)

Das Programm ist für Weizenweißbrot und für Roggenschwarzbrot, ebenfalls für mit Kräutern und mit Rosinen gewürztes Brot bestimmt. Dieses Programm wird am häufigsten benutzt.

## 1-VITAL - Tabelle der Programmphasen

Zubereitungsphase	PREHEAT	KNEAD 1	KNEAD 2	
	VORWÄRMUNG	KNETEN 1	KNETEN 2	
Zeiteinstellungsbereich (min.)	0 – 30	0 – 30	0 – 5 – 20	
Voreingestellt (min.)	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	
Temperatureinstellungsbereich (°C)	-	-	-	
Voreingestellt (°C)	-	-	-	
Farbeinstellungsbereich	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
Voreingestellt	-	-	-	

### 3. CELOZRNNÝ (VOLLKORNBROT)

Programm ist zum Backen von Vollkornbrot aus Mehl mit einem geringen Klebergehalt bestimmt. Diese Einstellung gewährleistet eine längere Zeit zum Kneten/Vermischen, Aufgehen (d.h., Aufquellen der Körner) und Vorwärmen. **Wir empfehlen nicht bei diesem Programm die Funktion "ZEIT" zu benutzen.**

### 4. TOASTOVÝ (TOASTBROT)

Das Programm ist zum Backen von leichtem Brot, französischem Brot mit knuspriger Kruste und einer leichten Mitte bestimmt. Diese Einstellung gewährleistet eine längere Zeit zum Kneten/Vermischen und Aufgehen, das zur Verleihung einer „aufgelockerteren“ Struktur, die charakteristisch für ein französisches Brot ist, erforderlich ist.

**Anmerkung:** Die endgültige Form ist jedoch keine Baguette.

### 5. RYCHLÝ (SCHNELLES BROT)

Das Programm ist zur schnellen Zubereitung von Weiß-, Weizen- und Roggenbrot bestimmt. Das in diesem Modus gebackene Brot ist kleiner und hat eine kompaktere Mitte.

### 6. SLADKÝ (SÜSSES BROT)

Das Programm ist zum Backen von süßen Brotsorten mit einer knusprigeren Kruste als beim Backen mit dem Programm "KLASIK" bestimmt.

### 7. DORT

Das Programm ist zum Kneten/Vermischen von Rohstoffen (z.B. für eine Torte, Kuchen) bestimmt, die anschließend während der eingestellten Zeit gebacken werden. Wir empfehlen zuerst die Komponenten in zwei Teilen zu vermischen und diese dann in die Backform zu schütten. In diesem Modus kann man nicht die Größe der Torte einstellen.

	RISE 1	KNEAD 3	RISE 2	BAKE 1	BAKE 2	KEEP WARM
	AUFGEHEN 1	KNETEN 3	AUFGEHEN 2	BACKEN 1	BACKEN 2	ANWÄRMEN
	0 – 360	0 – 5	0 – 360	0 – 120	0 – 120	0 – 60
	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	<b>60</b>	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>
	20 – 50	-	20 – 50	-	-	-
	<b>30</b>	-	<b>30</b>	-	-	-
	-	-	-	LL	LL	-
	-	-	-	L	L	-
	-	-	-	M	M	-
	-	-	-	D	D	-
	-	-	-	DD	DD	-
	-	-	-	M	M	-

## 8. DŽEM (KONFITÜRE)

Das Programm ist zur Zubereitung von Konfitüren, Marmeladen oder Kompott aus Frischobst bestimmt. In diesem Modus kann man nicht Größe und Farbe einstellen. Bei öfterer Zubereitung von Konfitüren empfehlen wir Ihnen sich eine zweite Form zu besorgen, die Sie ausschließlich nur zu diesem Zweck verwenden werden. Die beim Kochen frei werdenden Säuren aus dem Obst könnten verursachen, dass das in der gleichen Form gebackene Brot sich nicht gut herausstürzen lassen wird.

## 9. TĚSTO (TEIG)

Das Programm ist zur Zubereitung (Kneten/Vermischen und anschließenden Aufgehen) von Teig ohne Backen bestimmt. Zur Zubereitung des Teigs können Sie unterschiedliche Rohstoffe verschiedene Gebäcksorten (z.B. Brotteighörnchen, Pizza usw.) verwenden. Wenn Sie anschließend backen möchten, müssen Sie das entsprechende Gewicht, die gewünschte Krustenfarbe sowie den Programmtyp einstellen. In diesem Modus kann man nicht die Größe und Farbe einstellen.

## 10. ULTRA RYCHLÝ (ULTRA SCHNELLES BROT)

Das Programm ist für eine schnelle Zubereitung von Weiß-, Weizen- und Roggenbrot bestimmt. Diese Einstellung verkürzt die Zeit, die zum Kneten/Vermischen, Aufgehen und anschließendes Backen erforderlich ist auf ein Minimum. Brot, das in diesem Modus gebacken wird, ist kleiner und hat eine kompaktere Mitte. Für das Programm ist erforderlich Wasser (oder andere flüssige Komponenten) mit einer Temperatur von 48 – 50 °C zu verwenden.

### 11. PEČENÍ (BACKEN)

Das Programm ist zum Backen von braunen Brot, Torten oder Hackbraten bestimmt. Das Programm ist auf 10 Minuten voreingestellt. Die Länge des Backens kann jedoch je nach Bedarf mit der Taste **ČAS (ZEIT)** geändert werden. Die längste Einstellung liegt bei 1 Stunde. In diesem Modus kann man nicht die Größe einstellen.

### 12. DEZERT (DESSERT)

Programm ist pro Kneten/Vermischen von Rohstoffen (z.B. für eine Torte, Kuchen) bestimmt, die anschließend während der eingestellten Zeit gebacken werden. Wir empfehlen zuerst die Komponenten in zwei Teilen zu vermischen und diese dann in die Backform zu schütten. In diesem Modus kann man nicht die Größe einstellen.

### 13. KVAŠENÍ (GÄHRUNG)

Das Programm ist zur Zubereitung der Triebkultur (Anstellsauer), Joghurte und Kornmalz (Amasake) u.Ä. bestimmt. Stellen Sie die optimale Zubereitungstemperatur mit der Taste **ČAS (ZEIT)** ein. Die Temperatur kann man im Bereich von 20 – 50 °C (immer in Schritten von 2 °C) einstellen. Die maximale Einstellung liegt bei 20 Stunden. In diesem Modus kann man nicht die Größe, Farbe und Zeit einstellen.

#### Anmerkung

Nehmen Sie bitte zur Kenntnis, dass die Einstellung der Gärungstemperaturen im Programm, **1-VITAL** und **13-GÄRUNG** nur annähernd ist. Sollten Sie mit Kulturen arbeiten, die eine genaue Temperatureinstellung verlangen, empfehlen wir ein hochwertiges Küchenthermometer mit Sonde zu benutzen.

## IV. FUNKTION DES BROTBÄCKAUTOMATEN

### Die Funktion des Tonsignals wird in Gang gesetzt:

- wenn man irgendeine der Programmtasten drückt (1x kurzes oder langes Piepen), gleichzeitig kommt es zur Beleuchtung des Displays für ca. 10 Sek.,
- am Anfang des dritten Knetzyklus beim Programm **1- VITAL** zur Signalisierung, dass Zerealien, Obst, Nüsse oder andere Zutaten hinzugegeben werden können (10x Piepen),
- am Ende des zweiten Knetzyklus bei den Programmen **2-KLASSIK, 3-VOLLKORBROT, 4-TOASTBROT, 5-SCHNELLES BROT, 6-SÜSSES BROT, 7-TORTE, 10-ULTRA SCHNELLES BROT** und **12-DESSERT** zur Signalisierung, dass Zerealien, Obst, Nüsse oder andere Zutaten hinzugegeben werden können (10x Piepen),
- wenn das eingestellte Programm beendet wird (10x Piepen),
- wenn 1 Std. der Anwärmung beendet wird (1x Piepen),
- wenn die Sicherheitsfunktion aktiviert wird (fortwährendes Piepen).

### Sicherheitsfunktionen

- Nach dem Programmstart werden alle Tasten außer der Taste **PAUZA (PAUSE), SVĚTLO (LICHT), CYKLUS (ZYKLUS), START/STOPP** blockiert.
- Falls Sie den Backautomaten sofort nach dem vorangehenden Backen benutzen möchten und falls die Temperatur des Innenraums des Backautomaten noch sehr hoch ist (**über 40 °C**), erscheint nach dem Drücken der Taste **START/STOPP** am Display die Aufschrift **H HH** und es ertönt ein fortwährendes Tonsignal (Piepen). Der Backautomat kann nicht in Betrieb genommen werden. Öffnen Sie aus diesem Grund den Deckel, ggf. nehmen die Backform heraus und warten bis sich der Backautomat abgekühlt hat.

- Falls nach dem Drücken der Taste **START/STOPP** am Display die Aufschrift **E EO** oder **E E1** angezeigt wird, ist erforderlich das Gerät zu einem Fachservice zu bringen.
- Sollte es während des Betriebs zu einem Stromausfall kommen, merkt sich der Backautomat über eine Dauer von 10 Minuten seine Einstellung. Dauert der Stromausfall länger als 10 Minuten (das Display zeigt die Grundeinstellung an), wird der Prozess nicht wiederhergestellt und es ist erforderlich den Backautomaten wieder aufs Neue einzuschalten. Das kann man nur dann vornehmen, wenn die Programmunterbrechung nicht später als in der Phase Kneten eingetreten ist. Dann kann man eventuell mit der Einstellung des eigenen Programms fortfahren (Löschen von bereits beendeten Arbeitszyklen). Sollte sich der Teig jedoch bereits in der letzten Phase des Aufgehens befunden haben und der Stromausfall dauert längere Zeit, kann man den Teig nicht mehr verwenden und es ist erforderlich wieder von Anfang an mit neuen Zutaten zu beginnen.
- Wir weisen darauf hin, dass der Backautomat aus Sicherheitsgründen keinen Oberhitze hat und die Kruste deshalb an der Brotoberseite nicht so dunkel wie von unten und an den Seiten ist.

### Abschließung des Bedienfelds

Sie können das Bedienfeld gegen unbeabsichtigte Handhabung durch Drücken der Taste **CYKLUS (ZYKLUS)** und anschließend durch Drücken der Taste **BARVA (FARBE)** absichern. Am Display wird das Symbol „Schlüssel“ angezeigt und ein Tonsignal (3 Piepen) ertönt. Sobald das Bedienfeld abgeschlossen ist, sind alle Tasten außer den Tasten **CYKLUS (ZYKLUS)** und **BARVA (FARBE)** funktionsgestört. Das Löschen der Abschließung des Bedienfelds nehmen Sie auf die gleiche Weise vor.

## V. VORBEREITUNG ZUM GEBRAUCH UND BACKVORGANG

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, nehmen den Backautomaten sowie das Zubehör heraus. Entfernen Sie vom Backautomaten alle eventuellen, anhaftenden Folien, Aufkleber bzw. Papier. Waschen Sie vor dem erste Gebrauch die Teile, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen, mit heißem Wasser mit Spülmittelzugabe ab, spülen sie gründlich mit reinem Wasser ab und wischen sie trocken, ggf. lassen sie trocknen.

**Geben Sie die abgetrockneten Bauteile zurück in den Backautomaten und lassen den Deckel geöffnet.** Stellen Sie anschließend das Programm **11-BACKEN** ein und schalten den Backautomaten für 10 Minuten ohne eingelegte Rohstoffe ein, lassen Sie danach den Backautomaten auskühlen. Eine eventuelle kurze, leichte Rauchschwärzung ist kein Fehler und kein Grund zur Reklamation des Geräts.

Stellen Sie den Backautomaten auf eine feste, ebene und trockene Oberfläche (z.B. Küchentisch), in einer Höhe von mindestens 85 cm, außer der Reichweite von Kindern. Stecken Sie den Stecker des Stromkabels **A5** in eine Steckdose.

Erfassen Sie mit beiden Händen die Form **B**, setzen sie in den Backautomaten ein und drücken sie so an, dass sie fest in der Mitte des Backraums **A2** arretiert wird. Wir empfehlen die Wellen und Haken mit einer geeigneten, hitzebeständigen Margarine/ Fett einzuschmieren, das ermöglicht ein leichteres Entfernen der Haken aus dem Brot. Stecken Sie anschließend zwei Knethaken **C** auf die Wellen in der Backform. Stecken Sie die Haken so auf die Wellen, damit sie mit der geraden Fläche nach unten und in der Backform entweder aufeinander oder voneinander gerichtet sind. Geben Sie die Zutaten mithilfe der Messgefäße **D**, **E** in der vorgeschriebenen Reihenfolge des betreffenden Rezepts in die Form.

**Halten Sie aber immer die Grundregel ein – zuerst alle flüssigen Rohstoffe, danach alle griffigen Rohstoffe und zum Schluss Hefe, ggf. Verbesserungsmittel.** Schließen Sie den Deckel des Backautomaten **A3**. Stellen Sie am Bedienfeld **A1** das gewünschte Programm mithilfe der Tasten **MENU (MENÜ) / BARVA ( FARBE) / VELIKOST (GRÖSSE) / ČAS (ZEIT)** ein. Drücken Sie zum Schluss die Taste **START/STOPP**. Der Backautomat vermischt und knetet automatisch den Teig, solange bis die richtige Konsistenz. Nach Beendigung des letzten Knetzyklus wird der Backautomat auf die optimale Temperatur zum Aufgehen des Teigs erwärmt. Anschließend stellt der Backautomat automatisch die Temperatur und Zeit zum Backen des Brots ein. Nach der Beendigung des Backens ertönt ein Tonsignal (10x Piepen), dass das Brot oder die Spezialität aus dem Backautomaten genommen werden kann. Anschließend schaltet der Backautomat für 1 Std. in das Programm zum Anwärmen um. Drücken Sie, falls Sie kein Anwärmen wünschen, die Taste **START/STOPP** ca. 1,5 Sek. lang und das Programm wird somit beendet.

### Anmerkung

- Bei Teigarten, die sehr schwer sind, z.B. mit einem hohen Anteil an Roggenmehl, empfehlen wir die Reihenfolge der Zutaten zu ändern – zuerst die Trockenhefe, Mehl und die Flüssigkeit erst zum Schluss dazugeben, damit der Teig gut durchgeknetet wird. Achten Sie, falls Sie die Funktion des Zeitgebers ausnutzen (verzögerter Start) darauf, dass die Hefe nicht vorzeitig in Kontakt mit der Flüssigkeit kommt.
- Benutzen Sie, falls das Brot am Ende des Backprogramms zu hell ist, zwecks dessen weiterer Bräunung das Programm **BACKEN**. Drücken Sie zu diesem Zweck die Taste **START/STOPP**, wählen danach das Programm **11-BACKEN** ein und drücken wieder die Taste **START/STOPP**.
- Beim Gebrauch des Backautomaten kommt es zur Abgabe eines charakteristischen Lauts (Klappern). Diese Erscheinung ist völlig normal und kein Grund für eine Reklamation des Geräts.

### Ende der vorprogrammierten Phasen

Klappen Sie den Deckel nach Programmende auf. Nehmen Sie die Backform **B** durch Ziehen am Bügel **B1** heraus, legen sie mit dem Boden nach oben auf eine hitzebeständige, feste Unterlage (z.B. ein Schneidbrett). Bewegen Sie, falls das Brot nicht aus der Form auf die Unterlage fällt, die Knetwellen mehrmals hin und her, solange bis das Brot freigegeben wird. Mithilfe des Utensils **F** entfernen Sie die Knethaken mühelos falls sie im Brot stecken bleiben. Lassen Sie danach das Brot abkühlen. Verwenden Sie zum Schneiden des Brots eine elektr. Brotschneidemaschine bzw. ein Spezialmesser mit verzahnter Schneide. Wir empfehlen, falls Sie das Brot nicht ganz aufessen, den Rest in einer Kunststofftüte oder in einem Gefäß aufzubewahren. Das Brot kann bis zu 3 Tagen bei Zimmertemperatur gelagert werden. Geben Sie es, falls Sie es länger aufbewahren möchten, in eine Kunststofftüte oder in ein Gefäß und anschließend in den Tiefkühlschrank. Lagern Sie es höchstens 10 Tage. Da zu Hause gefertigtes Brot keine Konservierungsstoffe enthält, ist dessen Lagerzeit allgemein nicht länger als die Lagerfrist des im Handel gekauften Brots.

### Anmerkung

Wir empfehlen bei der Handhabung mit der heißen Backform, dem Bügel, der Haken u.Ä. Arbeitsschutzmittel zu benutzen (z.B. Topflappen). Wenden Sie nie grobe Gewalt auf die Wände der Backform an, um den fertigen Brotlaib frei zu machen!

## VI. FRAGEN UND ANTWORTEN, DIE DAS BACKEN BETREFFEN

*Nach dem Backen klebt das Brot am Gefäß an.*

Lassen Sie nach dem Ende des Backens das Brot ca. 10 Minuten auskühlen und wenden anschließend die Form mit dem Boden nach oben. Bewegen Sie je nach Bedarf nach dem Backen die Wellen der Knethaken von links nach rechts. Fetten Sie die ganze Form, einschließlich der Knethaken zwecks weiteren Backen ein.

*Wie verhindert man Löcher im Brot, die durch das Vorhandensein der Knethaken verursacht werden?*

Die Knethaken können Sie mit Mehl bedeckten Händen vor der letzten Phase des Aufgehens des Teigs entnehmen. (siehe „Zeitsteuerung der Programmphasen“ und Information am Display).

*Der Teig geht über den Gefäßrand auf.*

Das passiert insbesondere, wenn Weizenmehl verwendet wird und ist die Folge eines höheren Klebergehalts.

- Reduzieren Sie die Mehlmenge und passen die übrigen Zutaten an. Das fertige Brot wird noch immer einen ausreichenden Umfang haben.
- Streichen Sie auf dem Teig einen Esslöffel heißer, zerlassener Margarine breit.

*Das Brot ist nicht ausreichend aufgegangen.*

- a) Wenn sich in der Mitte des Brots eine Rille in Form eines V bildet, enthält das Mehl nicht genug Kleber. Das heißt, dass das Mehl zu wenig Proteine (was insbesondere bei einem regnerischen Sommer vorkommt) oder weil das Mehl zu feucht ist.  
Maßnahme: geben Sie einen Esslöffel Weizenkleber auf jede 500 g Mehl dazu.
- b) Wenn das Brot in der Mitte schmaler wird, kann die Ursache in einem der nachstehenden Gründe beruhen:
  - die Wassertemperatur war viel zu hoch,
  - eine übermäßige Menge an Wasser wurde verwendet,
  - das Mehl war arm an Kleber.

*Wann kann man den Deckel des Backautomaten während des Betriebs öffnen?*

Allgemein gesagt kann man den Deckel des Backautomaten immer während der Phase Kneten öffnen. Während dieser Phase können noch kleine Mengen an Mehl oder Flüssigkeit dazugegeben werden. Gehen Sie, falls das Brot nach dem Backen bestimmte Aspekte aufweisen soll, wie folgt vor:

Klappen Sie vor der letzten Phase des Aufgehens den Deckel auf und schneiden vorsichtig die sich bildende Brotkruste mit einem scharfen, vorgewärmten Messer ein, verteilen darauf Zerealien oder streichen die Kruste mit einer Mischung aus Kartoffelmehl und Wasser ein, um eine glänzende Oberfläche zu erreichen. Das ist allerdings das letzte Mal, wo der Deckel geöffnet werden kann, weil sonst die Mitte des Brots absackt.

### **Mehl**

Die wichtigste Komponente des Mehls bei der Zubereitung von Brot ist das Protein, genannt Gluten (Kleber). Es handelt sich um ein natürliches Reagenzmittel, dank dem der Teig seine Form behält und ermöglicht das von der Hefe produzierte Kohlendioxid zurückzuhalten. Mit der Fachausdruck „starkes/festes“ Mehl bezeichnet man Mehl mit einem hohen Glutengehalt.

### Was ist Vollkornweizenmehl?

Vollkornmehl wird aus allen Zerealienarten (Getreidearten), einschließlich Weizen hergestellt. Der Fachausdruck „Vollkorn“ kennzeichnet, dass das Mehl aus ganzen Körnern gemahlen wurde und daher einen höheren Gehalt an unverdaulichen Teilchen hat und somit dem Mehl eine dunklere Farbe verleiht. Die Verwendung von Vollkornmehl gibt jedoch dem Brot keine dunklere Verfärbung wie allgemein geglaubt wird.

### Was muss man bei der Verwendung von Roggenmehl tun?

Roggenmehl enthält einen bestimmten Prozentsatz an Kleber, dieser Prozentsatz ist jedoch geringer als bei anderen Mehlsorten. Um das Brot leicht verdaulich zu machen, muss ein Vollkorn-Roggenbrot mit einer größeren Menge Hefe zubereitet werden.

### Wie viele unterschiedliche Mehlsorten gibt es und wie werden sie angewendet?

- a) Mais-, Reis- und Kartoffelmehl ist geeignet für Personen, die allergisch gegenüber Kleber sind oder für diejenigen, die an einem absorptionsschwachen Syndrom oder an Bauchkrankheiten leiden.
- b) Mehl aus Spelzweizen ist teuer, enthält jedoch keine chemischen Zusatzstoffen, da der Weizen auf sehr kargen Boden wächst und keinen Dünger benötigt. Spelzweizenmehl ist besonders für Allergiker geeignet. Man kann es zu allen Rezepten verwenden, die im Rezepturbuch beschrieben werden und Mehl der Sorte 405, 550 und 1050 beinhalten.
- c) Hirsemehl ist besonders für Personen geeignet, die an vielen Allergien leiden. Man kann es zu allen Rezepten verwenden, die Mehl der Sorte 405, 550 und 1050 vorschreiben, wie im Rezeptbuch beschrieben wird. Mehl aus Hartweizen ist dank seiner Konsistenz für Baguetten geeignet und kann durch Gries aus Hartweizen ersetzt werden.

### Mehlsorten unter Ziffercodes

- 00 Helles, glattes Weizenmehl
- T 400 Halbgrobes Auslese-Weizenmehl
- T 405 Halbgrobes Auslese-Weizenmehl, wird aus Korn ohne Keim und Hülse (Kleie) gemahlen und ist eigentlich das hellste und daher das "am wenigsten" Vollkornmehl
- T 450 Grobes Weizenmehl (Gries)
- T 512 Spezialweizen-Bäckermehl
- T 530 Helles, glattes Weizenmehl – Spezial-Bäckermehl
- T 550 Helles, halbgrobes Weizenmehl
- T 650 Halbhelles, glattes Weizenmehl
- T 700 Helles Konsum-Weizenmehl
- T 1000 Helles, dunkles Weizenmehl (Brotmehl)
- T 1050 Brot-Weizenmehl
- T 1150 Brotmehl
- T 1800 Grobes Vollkorn-Weizenmehl, feines Vollkornweizenmehl

### Roggenmehlsorten

- T 500 Helles Roggenmehl
- T 930 Dunkles Brot-Roggenmehl
- T 960 Brot-Roggenmehl
- T 1150 Glattes Brot-Roggenmehl
- T 1700 Vollkorn-Roggenmehl



## **Gärstoffe (Hefe)**

Gärstoffe sind lebende Organismen. Sie vermehren sich im Teig und produzieren Kohlendioxidblasen, die das Aufgehen des Teigs bewirken. Zur Zubereitung von Brot im Heim-Backautomaten ist am besten Trockenhefe zu verwenden, da sie sich einfacher abmessen lässt. Sie ist in Beuteln erhältlich und die Gärung bei dieser Hefe ist nicht an den Zuckergehalt gebunden. Sie hat einen geringeren Zuckergehalt, wodurch sie für Sie gesünder ist. Bewahren Sie nicht aufgebrauchte Hefe bei niedriger Temperatur und an einem trockenen Ort in einer luftdichten Verpackung auf. Man kann selbstverständlich auch frische Hefe, es ist jedoch erforderlichlich mit einer eventuell unterschiedlichen Intensität beim Aufgehen je nach dem zu rechnen, wie frisch die Hefe ist. Grundsätzlich gilt, dass frische Hefe vorher in der Flüssigkeit aufgehen gelassen werden muss, die im Rezept angeführt wird. Auf 500 g Mehl ist ca. 10–13 g frische Hefe erforderlich, soweit Sie das Brot im Backautomaten backen, da Hefe in feuchter und warmer Umgebung, die der Backautomat schafft, intensiver als in einer üblichen Backröhre aufgeht. Falls Sie im Backautomaten nur den Teig zubereiten und das Brot dann in der Backröhre backen, empfehlen wir 20 g Hefe zu verwenden.

## **Salz**

Salz verleiht selbstverständlich dem Brot den Geschmack. Kann jedoch auch den Gärungseffekt verlangsamen. Dank dem Salz ist der Teig fest, kompakt und geht nicht so schnell auf. Salz verbessert auch die Struktur des Teigs. Verwenden Sie handelsübliches Tafelsalz. Verwenden Sie kein grobes Salz oder Ersatzmittel.

## **Butter/Fette**

Heben den Geschmack hervor und machen weich, Sie können auch Margarine oder Olivenöl verwenden. Schneiden Sie, falls Sie Butter verwenden, diese in kleine Stücke, damit sie während der Zubereitung gleichmäßig im Teig verteilt wird oder lassen sie weich werden. 15 g Butter kann durch 1 Löffel Öl ersetzt werden. Geben Sie keine heiße Butter dazu. Fett darf nicht in Berührung mit der Hefe kommen, da es an deren weiteren Rehydratation hindern könnte. Allzu viel Fett verzögert das Aufgehen. Verwenden Sie keine fettarmen Cremes oder Buttersersatz.

## **Zucker**

Zucker verleiht dem Brot Geschmack und ist teilweise die Ursache dessen, dass die Kruste braun wird. Damit die Kruste heller und dünner wird, kann man die Zuckermenge bis um 20 % verringern ohne den Geschmack des Gebäcks zu ändern. Ersetzen Sie, falls Sie eine weichere und hellere Kruste lieber haben, den Zucker durch Honig. Zucker kann man nicht durch künstliche Süßstoffe ersetzen, da die Gärstoffe nicht mit ihnen reagieren.

**Anmerkung:** Wenn Sie Zucker dazugeben, müssen manche Sorten von Trockenhefe nicht zu gären beginnen. Verwenden Sie keinen Würfelzucker oder groben Zucker.

## **Wasser**

Verwenden Sie immer Wasser mit Zimmertemperatur, am besten von ca. 22 °C. Das Wasser kann völlig oder teilweise durch Milch bzw. andere Flüssigkeiten ersetzt werden.

## **Sonstige Rohstoffe**

Können alles von getrockneten Früchten, Käse, Eiern, Nüssen, braunen Mehl, Gewürzen, Kräutern u.Ä. darstellen. Das liegt nur an Ihnen. Vergessen Sie aber nicht, dass

Lebensmittel wie Käse, Milch und frisches Obst insgesamt einen hohen Wassergehalt haben, der das endgültige Aussehen des Brotlaibs bestimmt. Verwenden Sie lieber getrocknete Ersatzmittel wie wasserarmen Käse, Milchpulver u.Ä. Erst wenn Sie erfahrener im Gebrauch des Backautomaten geworden sind, erkennen Sie, ob der Teig trockener ist oder im Gegenteil und geben während des Vorgangs Wasser bzw. Mehl dazu. Vergessen Sie nicht, wie viel Salz Sie dazugegeben haben, weil das die Gärung verzögert. Manche Rohstoffe können Sie am Anfang miteinander vermischen, z.B. Milchpulver, feste Samen und Joghurt, geben Sie andere, z.B. Nüsse, getrocknete Früchte aber erst nach dem Tonsignal dazu. Hacken Sie Nüsse fein, da sie sich durch die Struktur des Brotlaibs schneiden und dessen Absacken verursachen könnten. Sie erkennen bei der Überwachung des Backvorgangs, wenn das Tonsignal ertönt.

### **Bedingungen**

Die Arbeitsbedingungen sind sehr wichtig, der Größenunterschied des im warmer und kalter Umgebung zubereiteten Brots beträgt 15 %.

### **Aufbewahrung des Brots**

Zu Hause gefertigtes Brot enthält keine Konservierungsstoffe. Wenn Sie aber das Brot in ein sauberes und luftdichtes Gefäß legen und das in den Kühlschrank geben, bleibt es 5–7 Tage haltbar. Darüber hinaus können Sie das Brot einfrieren.

### **Wie kann man frisches Brot für eine leichtere Verdauung fertigen?**

Durch Zugabe einer zerquetschten, gekochten Kartoffel zum Mehl und durch anschließendes Kneten des Teigs wird das frische Brot leichter verdaulich.

### **Was kann man tun, wenn das Brot nach Hefe schmeckt?**

- a) Dieser Geschmack wird oft durch Zugabe von Zucker beseitigt.
- b) Geben Sie zum Wasser 1 Esslöffel Essig für kleine Brotlaibe und 2 Esslöffel für große Brotlaibe dazu.
- c) Verwenden Sie anstelle von Wasser Buttermilch oder Kefir. Das gilt für alle Rezepte und wird zur Verbesserung der Brotfrische empfohlen.

### **Warum das im herkömmlichen Backofen gebackene Brot anders als das Brot schmeckt, das im Gerät zur Fertigung von Brot gefertigt wird?**

Das hängt vom unterschiedlichen Feuchtigkeitsgrad ab: Das im herkömmlichen Backofen gebackene Brot ist aufgrund des größeren Backraums trockener, wobei das im Backgerät gefertigte Brot feuchter ist.

### **Warum ist die Marmelade zu flüssig?**

Hausgemachte Marmelade ist oft flüssiger als gekaufte. Lassen Sie die Marmelade 24 Stunden im Kühlschrank – durch Abkühlen wird sie steif. Sollte sie etwas flüssiger bleiben, wird sie sich dafür besser streichen lassen. Hausgemachte Marmeladen sind vorzüglich als Überguss für Speiseeis. Kochen Sie nie bereits fertige Marmelade wieder auf. Probieren Sie bei der nächsten Charge folgende Empfehlung:

- 1) Prüfen Sie, ob das Obst nicht überreif ist,
- 2) trocknen Sie das Obst nach dem Waschen ab,
- 3) verwenden Sie für ein konsistenteres Ergebnis Pektin.

### **Wie kann ich bei der Fertigung von Marmelade ein „Herausspritzen“ aus der Form beim Umrühren verhindern?**

Schneiden Sie das Obst in kleine Stücke und verwenden keine größere Menge als im Rezept angeführt wird. Fertigen Sie rings um den oberen Rand der Backform einen Schutzstreifen aus Alufolie (ca. 5 cm) an. decken Sie mit der Folie nicht die ganze Form ab, während des Kochens würde der Dampf nicht entweichen können.

## **VII. REINUGUNG UND INSTANDHALTUNG**

**Schalten Sie das Gerät vor jeder Instandhaltung aus und trennen es durch Herausziehen des Steckers des Stromkabels aus der Steckdose vom Stromnetz! Nehmen Sie die Reinigung immer am abgekühlten Gerät und regelmäßig nach jedem Gebrauch vor!** Wir empfehlen die neue Backform und die Knethaken vor deren erstem Gebrauch mit hitzebeständigem Fett einzuschmieren und sie im Backautomaten über die Dauer von etwa 10 Minuten erwärmen zu lassen. Reinigen Sie (polieren) die Backform nach deren Abkühlung von Fett mit einer Papierserviette. Das wird empfohlen zum Schutz der Antihafschicht durchzuführen. Dieser Vorgang kann von Zeit zu Zeit wiederholt werden. Verwenden Sie zur Reinigung ein mildes Reinigungsmittel. Verwenden Sie nie chemische Reinigungsmittel, Benzin, Backofenreiniger bzw. Reinigungsmittel, die kratzen oder sonst wie die Schicht zerstören. Entfernen Sie mit einem feuchten Lappen vom Deckel, Mantel und aus dem Backraum alle Zutaten und Krümel. **Weichen Sie nie den Backautomaten in Wasser ein und füllen auch nicht den Backraum mit Wasser voll!**

Wischen Sie die Außenflächen der Backform mit einem feuchten Lappen ab.

Die Innenflächen kann man mit etwas Reinigungslösung abwaschen. Sowie die Knethaken als auch die Antriebswellen müssen sofort nach dem Gebrauch gereinigt werden. Wenn die Knethaken in der Form bleiben, werden sie sich später schwer herausnehmen lassen. Füllen Sie die Form in solch einem Fall mit Warmwasser und lassen sie über die Zeit von ca. 30 Minuten ruhig stehen. Nehmen Sie danach die Knethaken heraus. Weichen Sie die Backform nicht allzu lang in Wasser ein, es könnten die rotierenden Wellen beeinflusst werden. Die Backform ist mit einer Antihafschicht versehen. Verwenden Sie deshalb keine Metallutensilien, die die Schicht während der Reinigung zerkratzen. Normal ist, dass sich im Laufe der Zeit die Farbe der Oberfläche ändert. Diese Änderung verändert jedoch auf keine Weise die Eigenschaften der Oberfläche.

## VIII. FRAGEN UND ANTWORTEN ZUM BACKAUTOMATEN

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Rauch tritt aus dem Backraum oder aus den Ventilationsöffnungen aus.	Die Zutaten haften am Backraum oder an der Außenseite der Backform an.	Trennen Sie das Stromkabel von der elektr. Installation und reinigen die Außenteile der Backform bzw. den Backraum.
Die Brotmitte sackt ab und ist an der Unterseite feucht.	Das Brot ist nach Beendigung des Backens und dem Anwärmen zu lang in der Backform geblieben.	Nehmen Sie das Brot vor dem Ende der Anwärmungsphase aus Backform heraus.
Das Brot lässt sich schwer aus der Backform nehmen	Die Unterseite des Brotlaibs klebt an den Knethaken an	Bewegen Sie die Welle hin und her bis das Brot herausfällt. Reinigen Sie nach dem Backen die Knethaken und die Wellen. Füllen Sie die Backform je nach Bedarf für 30 Minuten mit Warmwasser. Danach kann man die Knethaken mühelos herausnehmen und reinigen.
Die Zutaten wurden nicht richtig vermischt und das Brot wird nicht richtig gebacken.	Falsche Programmeinstellung	Überprüfen Sie das gewählte Programm sowie die anderen Einstellungen.
	Während des Betriebs des Backautomaten wurde der Deckel mehrmals geöffnet.	Öffnen Sie nicht den Deckel nach dem letzten Aufgehen.
	Langfristiger Ausfall des Stromnetzes während des Betriebs des Backautomaten.	Siehe Absatz IV. Funktion des Brot-Backautomaten
	Die Drehung der Knethaken wird blockiert.	Überprüfen Sie, ob die Knethaken nicht durch Körner u.Ä. blockiert werden. Nehmen Sie die Backform heraus und prüfen nach, ob sich die Wellen frei drehen. Wenden Sie sich, falls das nicht der Fall ist, an den Kundendienst.

Problem	Ursache	Lösung
Die Backform wird während des Knetens angehoben.	Der Teig ist zu dick. Die Knethaken werden blockiert und die Backform wird nach oben gedrückt.	Öffnen Sie den Deckel und geben etwas Flüssigkeit zum Teig hinzu. Schließen Sie danach wieder den Deckel.
Der Backautomat kann nicht in Gang gesetzt werden. Das Display zeigt <b>H HH</b> an.	Der Backautomat ist noch vom vorherigen Backzyklus heiß.	Durch Drücken der Taste START/STOPP löschen Sie das Tonsignal. Wechseln Sie die Backform und lassen den Backautomaten abkühlen. Geben Sie danach die Backform an ihre Stelle, stellen erneut das Programm ein und schalten den Backautomaten ein.

## IX. ÖKOLOGIE



Insofern es die Maße zulassen, sind an allen Stücken Symbole der Materialien, die zur Fertigung der Verpackung, Komponenten und des Zubehörs verwendet werden sowie auch für deren Recycling, aufgedruckt. Die am Produkt oder in der Begleitdokumentation angeführten Symbole bedeuten, dass die verwendeten elektrischen bzw. elektronischen Produkte nicht zusammen mit dem kommunalen Abfall entsorgt werden dürfen. Geben Sie diese zum Zweck deren richtigen Entsorgung in dafür bestimmten Altstoffsammlungen ab, wo sie kostenlos entgegengenommen werden. Durch eine richtige Entsorgung dieser Produkte helfen Sie dazu bei wertvolle Naturquellen zu erhalten und tragen zur Vorbeugung potenzieller, negativer Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit bei, was die Folgen einer falschen Entsorgung von Abfällen sein könnten. Fordern Sie weitere Einzelheiten von Ihrer örtlichen Behörde bzw. von der nächstliegenden Altstoffsammelstelle an. Bei einer falschen Entsorgung dieser Art von Abfall können im Einklang mit den nationalen Vorschriften Geldstrafen verhängt werden. Falls das Gerät definitiv außer Betrieb genommen werden soll, wird empfohlen das Kabel nach der Abschaltung des Stromkabels vom Stromnetz abzuschneiden, das Gerät wird somit unbrauchbar.

**Eine Instandhaltung umfangreicheren Charakters bzw. eine Instandhaltung, die einen Eingriff in den inneren Abschnitt des Geräts erfordert, muss ein Fachservice ausführen! Durch Nichteinhaltung der Anweisungen des Herstellers erlischt das Recht auf eine Garantiereparatur!**

**X. TECHNISCHE DATEN**

Spannung (V)	auf dem Typenschild des Produkts angeführt
Anschlusswert (W)	auf dem Typenschild des Produkts angeführt
Gewicht ca. (kg)	6,5

Vom Gesichtspunkt der elektromagnetischen Kompatibilität entspricht das Erzeugnis der Richtlinie des Rates 2004/108/EC (im gültigen Wortlaut) und vom Gesichtspunkt der elektrischen Sicherheit entspricht es der Richtlinie des Rates 2006/95/EC (im gültigen Wortlaut).

Das Erzeugnis befindet sich im Einklang mit der Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates Nr. 1935/2004/EC über Materialien und Gegenstände, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind.

Unbedeutende Abweichungen von der Standardausführung, die keinen Einfluss auf die Funktion des Produkts haben, behält sich der Hersteller vor.

*HOUSEHOLD USE ONLY – Nur zum Gebrauch im Haushalt*

*DO NOT IMMERSE IN WATER – Nicht in Wasser tauchen*

*DO NOT COVER – Nicht abdecken*

*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.*

*Erstickungsgefahr. Legen Sie den PE-Beutel außerhalb der Reichweite von Kindern ab. Der Beutel ist nicht zum Spielen.*

**HERSTELLER:** ETA A.G., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Tschechische Republik.

## XI. FRAGEN UND ANWORTEN, DIE REZEPTE BETREFFEN

Problem	Ursache	Lösung
Das Brot geht zu schnell auf	- Zu viel Hefe, allzu viel Mehl, Salzangel - Oder mehrere dieser Ursachen	a/b a/b
Das Brot geht überhaupt nicht bzw. nur unzureichend auf	- Überhaupt keine oder zu wenig Hefe - Alte Hefe oder nach Ablauf der Haltbarkeitsfrist - Viel zu heiße Flüssigkeit - Die Hefe ist mit der Flüssigkeit in Kontakt gekommen - Falsche Mehlsorte oder nach Ablauf der Haltbarkeitsfrist - Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit - Zuckermangel	a/b e c d e a/b/g a/b
Das Brot geht zu sehr auf und läuft auf die Backform	- Ist das Wasser sehr weich, gärt die Hefe mehr - Zu viel Milch beeinflusst die Gärung der Hefe	f/k c
Die Brotmitte sackt ab. Nach Beendigung des Backens ist im Brot eine Vertiefung	- Der Teigumfang ist größer als die Form und das Brot sackt ab. - Zu viel Flüssigkeit - Der Gärungsprozess ist zu kurz bzw. ist aufgrund einer übermäßigen Temperatur des Wassers oder Backraums bzw. einer übermäßigen Feuchtigkeit nicht lang genug. - Zu viel Hefe	a/f a/b/h c/h/i k
Die Struktur des Brots ist schwer und klumpig	- Zu viel Mehl oder Flüssigkeitsmangel - Hefe- oder Zuckermangel - Zu viel Obst, grobes Mehl oder einer der anderen Zutaten - Altes Mehl oder nach Ablauf der Haltbarkeitsfrist	a/b/g a/b b e
Die Brotmitte ist nicht fertig gebacken	- Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit - Hohe Luftfeuchtigkeit - Das Rezept beinhaltet feuchte Zutaten	a/b/g h g
Offenen bzw. grobe Struktur des Brots bzw. zu viele Löcher	- Zu viel Wasser - Kein Salz - Hohe Feuchtigkeit, viel zu heißes Wasser	g b h/i
Das Brot ist an der Oberfläche nicht fertig gebacken	- Der Umfang ist gegenüber der Backform viel zu groß - Übermäßige Menge Mehl, insbesondere für Weißbrot - Zu viel Hefe und zu wenig Salz - Zu viel Zucker - Süße Zutaten zusätzlich zum Zucker	a/f f a/b a/b b

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Die Scheiben sind ungleichmäßig oder klumpig.	- Das Brot wurde nicht ausreichend abgekühlt (der Dampf ist nicht entwichen).	j
Mehlablagerungen an der Kruste	- Das Mehl wurde während des Knetens nicht gut an den Seiten verarbeitet	g

### **Lösung der Probleme:**

- a) Messen Sie die Zutaten richtig ab.
- b) Ändern Sie entsprechend die Dosierung der Zutaten und prüfen nach, ob Sie nicht irgendwelche Rohstoffe vergessen haben dem Teig beizufügen.
- c) Verwenden Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen sie auf Zimmertemperatur abkühlen.
- d) Geben Sie die im Rezept vorgeschriebenen Zutaten in richtiger Reihenfolge dazu. Bilden Sie in der Mitte des Mehls eine kleine Vertiefung und legen die zerbröckelte Hefe bzw. Trockenhefe hinein.  
Verhindern Sie die direkte Berührung der Hefe mit der Flüssigkeit.
- e) Verwenden Sie nur frische und richtig gelagerte Zutaten.
- f) Reduzieren Sie die Gesamtmenge an Rohstoffen, verwenden Sie auf keinen Fall mehr Mehl als angeführt wird. Verringern Sie die Menge aller Zutaten ggf. um 1/3.
- g) Ändern Sie entsprechend die Flüssigkeitsmenge. Werden Zutaten mit Wassergehalt verwendet, muss die Dosis des zugegebenen Wassers angemessen verringert werden.
- h) Verringern Sie die Wassermenge im Fall eines sehr feuchten Wetters um 1 bis 2 Esslöffel.
- i) Benutzen Sie bei sehr warmen Wetter nicht die Funktion des verzögerten Starts. Verwenden Sie kalte Flüssigkeiten. Wählen Sie, um die Zeit des Aufgehens zu verkürzen, das Programm 5-SCHNELLES BROT oder 10-ULTRA SCHNELLES BROT.
- j) Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Fertigbacken aus der Form und lassen es vor dem Aufschneiden auf einer geeigneten Unterlage (z.B. auf einem Holzbrett) mindestens 15 Minuten auskühlen.
- k) Benutzen Sie eine geringere Menge Hefe, verringern Sie eventuell die Menge aller Rohstoffe um 1/4 der angeführten Menge.

## **XII. ANMERKUNGEN ZU DEN REZEPTEN**

### **1. Zutaten**

Da jede Zutat eine spezifische Rolle für ein erfolgreiches Backen des Brots spielt, ist das Abmessen genauso wichtig wie die Reihenfolge, in der die Zutaten dazugegeben werden.

- Die wichtigsten Zutaten wie Flüssigkeit, Mehl, Salz, Zucker und Hefe (man kann entweder Trockenhefe oder frische Hefe verwenden) beeinflussen das erfolgreiche Ergebnis der Zubereitung des Teigs und des Brots. Verwenden Sie immer die richtige Menge im richtigen Verhältnis.
- Verwenden Sie, falls der Teig sofort zubereitet werden soll, warme Zutaten. Wünschen Sie die Funktion der verzögerten Einschaltung einzustellen, wird empfohlen kalte Zutaten zu verwenden, um den Zustand zu vermeiden, wo die Hefe zu früh aufzugehen beginnt.
- Margarine, Butter und Milch beeinflussen den Geschmack und Duft des Brots.



- Damit die Kruste hell und dünner wird, kann man die Menge des Zuckers um 20 % ohne Beeinflussung des erfolgreichen Backergebnisses verringern. Sollten Sie Vorrang einer weicheren und helleren Kruste geben, ersetzen Sie den Zucker durch Honig.
- Wünschen Sie Zerealienkörner beizugeben, weichen Sie diese über Nacht ein. Verringern Sie die Menge des Mehls und der Flüssigkeit (bis um 1/5). Bei Roggenmehl ist Hefe unentbehrlich.
- Geben Sie, falls Sie ein besonders leichtes Brot, reich an Nahrung zur Anregung der Darmtätigkeit haben möchten, in den Teig Weizenkleie hinzu. Die entsprechende Dosierung ist 1 Esslöffel auf 500 g Mehl und erhöhen Sie die Menge der Flüssigkeit um 1 Esslöffel.
- Bei der Verwendung von Weizenmehl ist Anstellsauer unentbehrlich. Es enthält Bakterien der Milch- und Essigsäure, die bewirken, dass das Brot leicht und fein säuerlich ist. Anstellsauer können Sie sich selbst zubereiten (mithilfe des Programms 13-GÄREN), es ist jedoch erforderlich mit der zu dessen Zubereitung notwendigen Zeit zu rechnen. In unseren Rezepten verwenden wir darum Anstellsauer in Pulverform, ein Konzentrat, das man in Päckchen mit einem Inhalt von 15 g (auf 1 kg Mehl) kaufen kann. Die Angaben im Rezept müssen eingehalten werden, sonst wird das Brot bröckeln. Sollten Sie Anstellsauer in Pulverform in einer anderen Konzentration (Päckchen mit einem Inhalt von 100 g auf 1 kg Mehl) verwenden, ist erforderlich die Mehlmenge zu verringern: 1 kg etwa um 80 g, ggf. weiter das Rezept anzupassen.

## 2. Anpassung der Dosen

Gewährleisten Sie, falls die Dosen erhöht bzw. verringert werden, dass die Verhältnisse der ursprünglichen Rezepte eingehalten werden. Richten Sie sich zwecks Erreichung perfekter Ergebnisse weiter nach den angeführten Grundregeln zur Anpassung der Zutatendosen:

### • Flüssigkeiten/Mehl

Der Teig sollte weich (jedoch nicht zu weich) und leicht geknetet werden, ohne das er fasrig wird. Bei leichtem Kneten sollte eine Kugel gebildet werden, die nicht an den Wänden der Form anklebt. Das ist jedoch nicht der Fall von schweren Teigen wie aus Vollkorn-Roggenmehl oder mit Zerealienbrot. Prüfen Sie den Teig 5 Minuten nach dem ersten Kneten. Sollte er sehr feucht sein, erzielt man durch Zugabe von Mehl in kleinen Dosen die richtige Konsistenz des Teigs. Geben Sie, falls der Teig zu trocken ist, während des Knetens löffelweise Wasser hinzu. Diese Zubereitungen sollten schrittweise erfolgen (nicht mehr als 1 Löffel auf einmal) und es ist immer notwendig abzuwarten, ob sich die Zugabe sichtbar wird. Der Teig kann noch vor Beginn des Backens so bewertet werden, indem Sie ihn leicht mit den Fingerspitzen berühren. Der Teig sollte einen leichten Widerstand leisten und die Fingerabdrücke sollten nach und nach verschwinden.

### • Flüssigkeitsersatz

Bei der Anwendung eines Rezepts mit vorgeschriebenen Zutaten, die Flüssigkeit enthalten (z.B. Quark, Joghurt usw.) muss die Flüssigkeitsmenge auf die vorausgesetzte Gesamtmenge verringert werden. Schlagen Sie bei der Verwendung von Eiern diese im Messbecher und füllen den Becher mit der weiteren, gewünschten Flüssigkeit auf die vorausgesetzte Menge voll.

- **Sollten Sie an einem hoch gelegenen Ort leben (über 750 m ü.d.M.), geht der Teig schneller auf.**

In solch einem Fall kann man die Hefemenge um 1/4 bis 1/2 Kaffeelöffel zwecks relativer Mäßigung dessen Aufgehens verringern. Das gleiche gilt besonders für weiches Wasser.

- **Verbesserungsmittel**

Beim Backen können Sie der Mischung verschiedene Verbesserungsmittel (z.B. Brotstar, Brotvit, Topmix, Essirol, Vital, Falco, Emulgator u.Ä.) begeben.

### 3. Zugabe und Abmessung der Zutaten und Mengen

- Messen Sie die Flüssigkeit mit dem beiliegenden Messgefäß ab. Benutzen Sie zur Abmessung von Teelöffeln und Esslöffeln das zweiseitige Messgefäß. Die Menge muss mit gestrichenem, nicht mit gehäuften Messgefäß abgemessen werden. Eine falsche Menge bringt schlechte Ergebnisse.
- Geben Sie immer in erster Linie die Flüssigkeit hinein, aber die Hefe erst zum Schluss. Um eine zu schnelle Aktivierung der Hefe zu vermeiden (insbesondere bei der Anwendung der verzögerten Einschaltung), muss der Kontakt der Hefe mit der Flüssigkeit verhindert werden.
- Verwenden Sie zur Abmessung immer die gleichen Maßeinheiten. Gramm-Gewichte müssen genau abgemessen werden.
- Für Milliliterangaben kann man den mitgelieferten Messbecher verwenden, der Skalenteilstriche von 50 bis 200 ml hat.
- Obst-, Nuss- oder Zerealienzutaten: Fall Sie wünschen weitere Zutaten beizugeben, können Sie das mithilfe von Sonderprogrammen nach dem Ertönen des Tonsignals tun. Sollten Sie die Zutaten zu früh dazugeben, werden sie während des Knetens zermalmt.

### 4. Brotgewicht und -umfang

- In Rezepten finden Sie annähernde Angaben vor, die das Brotgewicht betreffen. Sie werden sehen, dass das Gewicht eines echten Weißbrots geringer ist als das eines Vollkornbrots. Das ist durch die Tatsache gegeben, dass weißes Mehl mehr aufgeht.
- Trotz annähernder Gewichtsangaben können geringe Unterschiede eintreten. Das tatsächliche Gewicht eines Brots hängt sehr von der Raumfeuchtigkeit zur Zeit der Zubereitung ab.
- Alle Brote mit einem beträchtlichen Weizenanteil erreichen einen stattlichen Umfang und übersteigen im Fall der höchsten Gewichtsklasse nach dem letzten Aufgehen den Rand des Gefäßes. Das Brot läuft aber nicht über. Ein Teil des Brots außerhalb der Form wird leichter braun im Vergleich zu dem Brot innerhalb der Form.
- Da, wo für süße Brote das Programm **5-SCHNELLES BROT** vorgeschlagen wird, können Sie Zutaten in kleineren Mengen auch für das Programm **6-SÜSSES BROT**, **7-TORTE**, **12-DESSERT** zur Zubereitung eines leichteren Brots verwenden.

### 5. Backergebnisse

- Das Backergebnis hängt von den Bedingungen vor Ort ab (weiches Wasser, hohe relative Luftfeuchtigkeit, hohe Höhe ü.d.M., Konsistenz der Zutaten usw.). Deshalb bilden die Angaben in den Rezepten Bezugspunkte, die entsprechend geändert werden können. Lassen Sie sich, falls das eine oder andere Rezept nicht auf den ersten Anhieb gelingt, nicht davon abraten. Bemühen Sie den Grund zu finden und versuchen es aufs Neue mit einer Abänderungen der Anteile.

- Sollte das Brot nach dem Backen zu blass sein, können Sie es im Rahmen des Programms **11-BACKEN** braun werden lassen.
- Es wird empfohlen ein Probekbrot vor der aktuellen Einstellung der Funktion zum Gebrauch über Nacht zu backen, sodass Sie im Bedarfsfall erforderliche Änderungen vornehmen können.
- Da wir auf keine Weise weder die Qualität der verwendeten Rohstoffe noch weitere Faktoren wie z.B. Umgebungstemperatur, Luftfeuchtigkeit u.Ä. beeinflussen können, können wir keine Verantwortung dafür übernehmen, ob das nach unseren Rezepten gebackene Brot wirklich hundertprozentig gelingt.

## KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

Tisztelt Vevőnk! Köszönjük, hogy termékünket megvásárolta. Ezen készülék üzembehelyezése előtt kérjük, olvassa el nagyon figyelmesen annak használati utasítását és ezt az útmutatót a garanciajeggyel, a pénztári bizonylattal és lehetőség szerint a csomagoló anyagokkal és azok tartalmával együtt gondosan őrizze meg.

### I. BIZTONSÁGTECHNIKAI FIGYELMEZTETÉS

- Első üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el a teljes kezelési útmutatót, tekintse meg az ábrákat és az útmutatót későbbi felhasználás céljaira gondosan őrizze meg.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán levő adat megegyezik-e az elektromos dugaszoló aljzatban levő feszültséggel.
- **Nedves kézzel ne dugja be a csatlakozóvezeték villásdugóját az elektromos dugaszolóaljzatba vagy ne húzza ki azt a dugaszolóaljzataból a csatlakozó vezetéknel fogva!**
- **A készüléket csak háztartási vagy ahhoz hasonló célokra szabad használni (ételkészítésre)! Kereskedelmi használatra nem alkalmazható!**
- **Ne használja a kenyérsütőt külső térben!**
- A tartozékok vagy hozzáférhető részek kicserélése előtt, amelyek működés közben mozognak, beszerelés és szétszerelés előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt, a készüléket kapcsolja ki és húzza ki a tápkábel dugójának kihúzásával az aljzataból!
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- A készüléket nem használhatják gyerekek! Tartsa a készüléket és a kábelt távol a gyerekektől! A készüléket nem használhatják felügyelet nélkül olyan személyek, akik alacsonyabb fizikai és szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek nincs tapasztalatuk és nem ismerik a használati utasításokat, kizárólag abban az esetben használhatják, ha a készülékek használatáról írt utasításokat és a lehetséges veszélyeket megértik! A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel!
- A készüléket nem szabad használni, ha annak csatlakozóvezetéke vagy villásdugója sérült, ha nem működik rendben, vagy ha az leesett és megsérült. Ilyen esetekben a készüléket adja át szakszervizi vizsgálatokra, annak biztonságossága és helyes működése ellenőrzése céljából.
- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a készüléket azonnal kapcsolja le az el. hálózatról. A csatlakozóvezeték cseréjét annak gyártócége vagy szervíz szakembere, esetleg hasonlóan szakképzett személy végezze el, hogy megakadályozzuk ezzel az el.áram által okozott baleseteket vagy a tüzeseteket.

- Ne használják a kenyérsütőt helyiség fűtésre! A kenyérsütőt előre nem próbált recept használatokor javasoljuk sütés közben ellenőrizni!
- A kenyérsütőt soha sem merítse vízbe (még részlegesen sem) és ne mossa le azt folyó vízben!
- Ne kapcsolja azt be az abba helyezett betétedény nélkül.
- Az elektromos dugaszolóaljzatra történő csatlakoztatás előtt a kenyérsütőbe a megfelelő nyersanyagokat előre be kell helyezni. Száraz állapotban történő felmelegítésekor annak megkárosodása következhet be.
- Sütés előtt távolítsa el az élelmiszerekről azok esetleges csomagolását (pl. **papírt, PE-zacskót stb.**).
- A készülék áthelyezésekor úgy járjanak el, hogy ne történhessen sérülés (pl. **égés, leforrázás**). Sütés közben a szellőzőnyílásokon forró gőz áramolhat ki és a kenyérsütő felülete pedig forró.
- A kenyérsütő készülék üzemében közben kerülje a forró üvegfelület vízzel vagy más folyadékkal történő lefröcskölését.
- A forró állapotban levő készüléket ne helyezze át más helyre, annak esetleges felborulásakor égési sérülés veszélye fenyeget.
- Ha a kenyérsütőben az előkészítendő nyersanyagok füstölni kezdenek, akkor hagyja a fedelet lezárva, a kenyérsütőt azonnal kapcsolja ki és válassza azt le az elektromos hálózatról.
- Ne használja a kenyérsütő készüléket a gyártó által javasoltaktól eltérő célokra (pl. **állatok, textiltermékek, lábbelik stb. szárítására**).
- Ne használja a kenyérsütőt vízmelegítésre, mivel akkor mérszertartalmú lerakódások keletkezhetnek, amelyek nem eltávolítható foltokat képeznek. Ezek a foltok azonban nem ártalmasak és nem befolyásolják a kenyérsütő normális működését.
- Nem megengedett a bármilyen módon megváltoztatni kenyérsütő (pl. **öntapadó tapétával, fóliával stb.**)!
- A kenyérsütőt olyan helyen használják, ahol nem borulhat fel és éghető anyagoktól (pl. **függönytől, drapériától, fatárgyaktól, stb.**), valamint hőforrásoktól (pl. **kályhától, el./gáztűzhelytől**) és nedves felületektől (mosogató, mosdótól) elegendő távolságban van.
- Ne takarja le a palást és a sütőforma közötti teret és ebbe a térbe ne helyezzen semmilyen tárgyat (pl. **ujjakat, kanalat, stb.**). A palást és a sütőforma közötti térnek szabadon kell maradnia. A palást és a sütőforma közötti térnek szabadon kell maradnia.
- Soha ne takarja le a készüléket, megelőzi ezzel belső tűz keletkezése veszélyét.
- Olajsütés közben ne érintse meg az edény peremét és azokat a helyeket, ahol gőz áramolhat ki, mivel **égési és leforrázási** veszély fenyeget.
- Tűzbiztonsági szempontból a kenyérsütő készülék megfelel a EN 60 335-2-6 sz. szabvány előírásainak. Ezen szabvány értelmében olyan készülékről van szó, amelyet asztalon vagy más hasonló felületen üzemeltethetünk azzal, hogy a fő hőszugárzási irányban be kell tartani az éghető anyagok felületétől mért min. **500 mm-es** biztonsági távolságot, a többi irányban pedig ez a távolság min. **100 mm** legyen.
- A sütés befejeztével mindig kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ne csavarja rá a csatlakozó vezetéket a készülékre, meghosszabbítja ezzel a vezeték élettartamát.
- A csatlakozó vezetéket nem szabad éles vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megromgálni, nem szabad azt vízbe meríteni és éles peremeken át sem szabad azt hajlítani. Akadályozza meg azt, hogy a csatlakozó kábel szabadon függjön le a munkafelület peremén, ahol ahhoz gyermekek is hozzáférhetnek.
- A készülék hordozható kivitelű és villásdugóval ellátott hajlékony csatlakozó vezetékkel rendelkezik, ami lehetővé teszi a készülék elektromos hálózatról történő kétsarkú lekapcsolását.

- Az esetleges hosszabbító vezeték használatakor fontos az, hogy ne legyen sérült és megfeleljen az érvényes szabványoknak.
- A készüléket csak annak a gyártó cég által átadott eredeti tartozékaival használja.
- A készüléket soha ne használja más célokra, mint amire az készült és ami ebben az utasításban szerepel!
- Gyártó cég nem felelős a készülék és tartozékai helytelen használatából eredő károkért (pl. az **élelmiszerek tönkremeneteléért, balesetekért, égési, forrázási, tűzkárokat stb.**) és nem felelős a készülék jótállásáért a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

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

### A – a kenyérsütő készülék

A1 – kezelőpanel

A4 – nézőke

A2 – sütőtér

A5 – csatlakozó vezeték

A3 – fedél

### B – sütőedény (2x)

B1 – fogantyú

### C – dagasztó villák (4x kicsi, 2x nagy)

### D – mérőedény kicsi / nagy ( 5/15 ml)

### E – mérőpohár (200 ml)

### F – a villák kivételére szolgáló eszköz.

## II. KEZELŐ PANEL

A kezelőpanel érintéses vezérlésű. Ez okból kifolyólag nem szükséges az ábrázolt nyomógombokra (lásd szimbólumok) nyomást gyakorolni.

### KIJELZŐ – ALAP BEÁLLÍTÁS

A kenyérsütő üzembehelyezését követően a kijelzőn annak alapbeállítása jelenik meg (azaz az 1-VITAL program), kivilágítódik a kijelző és hangjel hallatszík (csipogás).

A számok közötti kettőspont nem villog.

- az **1** számjel azt jelzi, hogy melyik programot választotta.
- a **3:00** szám jelzi a választott program előkészítési idejét.

### Megjegyzés

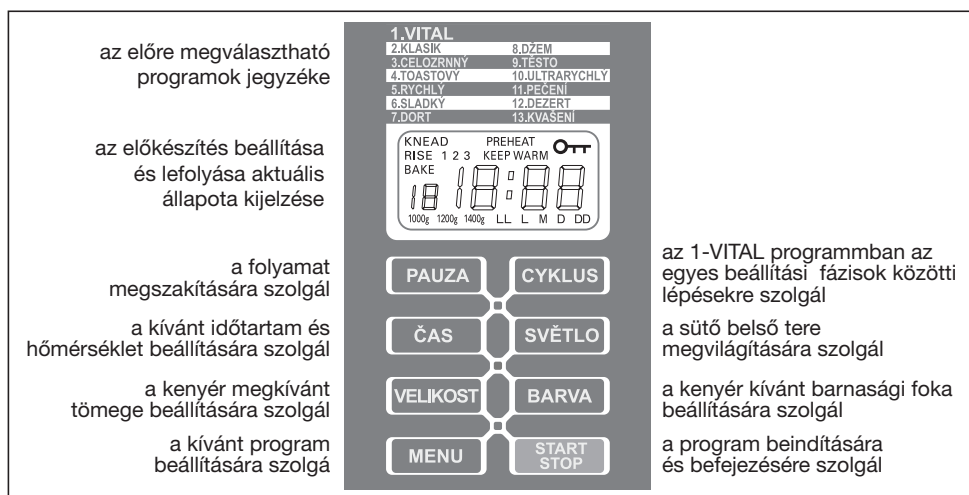
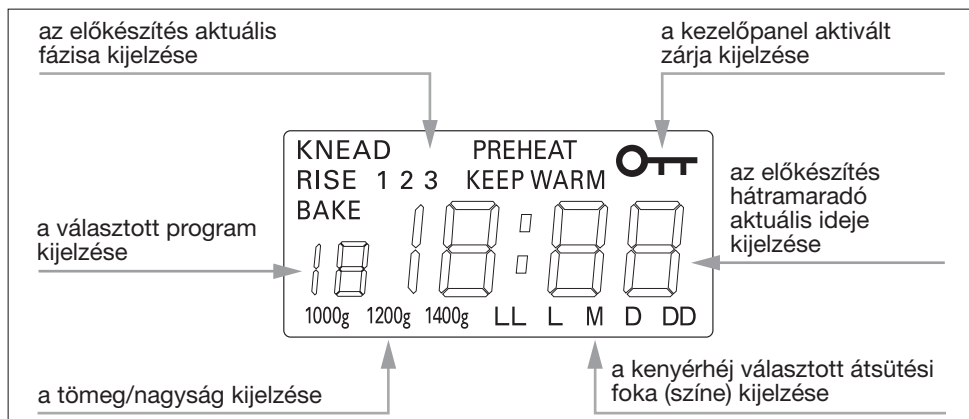
Üzem közben a kijelzőn a program lefutása látható. A program előrehaladásával a beállított idő számjegyei fokozatosan csökkennek. Az egy óra idejű felfűtés alatt a kijelzőn a **0:00** érték marad és a számok közötti kettőspont villog. Az előfűtés befejeztével a kijelzőn megjelenik a beprogramozott idő.

### A kijelzőn megjelenő információk

PREHEAT= FELFŰTÉS – elkezdődik a folyadékok és a hozzávalók felmelegítése.

KNEAD 1, 2, 3=DAGASZTÁS 1, 2, 3 – elkezdődik a tészta feldolgozása (dagasztás, keverés, simítás).

Hozzáadás – a hangjelzés után különböző hozzávalókat lehet adagolni (pl. diófeleségek, gyümölcs, gyógyfűvek, magvak, sajt, csokoládé, füstölt húсок). A hangjelzés időpontja a választott program szerint változik.



RISE 1, 2, 3=KELESZTÉS 1, 2, 3 – elkezdődik a tészta kelesztése, pihentetése.

A KELESZTÉS 3 fázis elején (amikor a kijelzőn megjelenik a RISE 3 felirat) a tésztából ki lehet venni a dagasztóvillákat (a 1-VITAL-i program kivételével).

BAKE 1, 2=SÜTÉS 1, 2 – elkezdődik a sütés.

KEEP WARM=MELEGENTARTÁS – elkezdődik az 1 órán át tartó melegentartás.

### A START/STOP nyomógomb

A nyomógomb a program beindítására és befejezésére szolgál.

- A **START/STOP** nyomógomb benyomása után hangjelzés hallatszik (rövid csipogás) és azt követően kb.3 mp elteltével megkezdődik a keverés/dagasztás művelete (ez nem vonatkozik az 1-VITAL, 8-DŽEM (DZSEM), 11-PEČENÍ (SÜTÉS) és a 13-KVAŠENÍ (ERJESZTÉS) programra,

- a **START/STOP** nyomógomb benyomását és benyomva tartását követően kb.1,5 mp-ig hangjelzés hallatszik (hosszú csipogás) és a program befejeződik. Ez az eljárás akkor is érvényes, ha a kenyérsütő 60 perces előmelegítését kívánja befejezni.

### A BARVA (SZÍN) nyomógomb

A nyomógomb a kenyér kívánt barnasági foka beállítására szolgál. A kijelzőn megjelenő betűjelzés a kenyér kívánt színét jelzi (L=VILÁGOS, M=KÖZEPES, D=SÖTÉT) Nem vonatkozik a 8- DŽEM (DZSEM), 9-TĚSTO (TÉSZTA) és a 13-KVAŠENÍ (ERJESZTÉS) programokra. Az 1-VITAL program lehetővé teszi a barnulási fokot 5 lépcsőben beállítani (LL=TÚL VILÁGOS, L+M+D=azonos a már közölt jelzésekkel, DD=TÚL SÖTÉT).

### A VELIKOST (NAGYSÁG) nyomógomb

A nyomógomb a kenyér egyes programokban megkívánt 1 kg, 1,2 kg, 1,4 kg tömege beállítására szolgál. A kijelzőn megjelenő felirat a kenyér választott nagyságát mutatja. Nem vonatkozik az 1-VITAL, a 7-DORT (TORTA), a 8-DŽEM (DZSEM), a 9-TĚSTO (TÉSZTA), a 11-PEČENÍ (SÜTÉS), a 12-DEZERT (DESSZERT), a 13-KVAŠENÍ (ERJESZTÉS) programokra.

- 1000 g-os tömeg (2.2 LB) = kis kenyérmennyiségre (használgjon kettős edényt a megfelelő dagasztóvillákkal),
- 1200 g-os tömeg (2.64 LB) = közepes kenyérmennyiségre (használgjon nagy edényt kis dagasztóvillákkal),
- 1400 g-os tömeg (3.08 LB) = nagy kenyérmennyiségre (használgjanak nagy edényt nagy dagasztóvillákkal).

### Megjegyzés

- Az 1000 g (2.2 LB) kenyérmennyiséget az elkészítéséhez szükséges valamennyi hozzávaló összsúlyaként vesszük figyelembe (pl. kenyérkeverék esetén az vizet, 500 g kenyérkeveréket és élesztőt jelent).
- Kettős edény használatakor, ami 2x500 g kenyér elkészítéséhez szükséges, akkor a hozzávalókat egyenlő mértékben elosztjuk a két sütőkamrába, azaz mindegyik kamrába 250 g kenyérkeveréket + a megfelelő vizet és élesztőt dolgozzuk be.
- Az edény űrtartalma lehetővé teszi az ételkészítést (kenyér, torta, tészta, vagdalt) egészen a max. 1,4 kg tömegig.

### A MENU (MENŰ) nyomógomb

A nyomógomb a kívánt program beállítására szolgál. A kijelzőn levő számok a választott programot és az előre beállított elkészítési időt mutatja. A **BARVA (SZÍN)** nyomógomb segítségével beállíthatja a kenyér barnasági fokát és a **VELIKOST (NAGYSÁG)** nyomógombbal annak tömegét. Ezen paraméterek megváltoztatásával automatikusan bekövetkezik az elkészítési idő megváltozása (rövidülése / meghosszabbodása) is.

### Az ČAS (IDŐ) nyomógomb

- A nyomógomb az **1-VITAL** programnál a kenyér és egyéb élelmiszerek előkészítéséhez / sütéséhez megkívánt idő és hőmérséklet beállítására szolgál.
- A nyomógomb a **13-KVAŠENÍ (ERJESZTÉS)** program kívánt hőmérséklete beállítására szolgál.
- A többi programnál (a **11-PEČENÍ (SÜTÉS)** és **13-KVAŠENÍ (ERJESZTÉS)** -i program kivételével) a késleltetett indítás beállítására szolgál (az u.n. késleltetett startnál). A maximálisan beállítható időérték 13 óra értékű. A beállított idő az előkészítési időhöz adódik hozzá, azaz a kijelzőn a választott program befejezéséig szükséges teljes idő látható.



**Példa:**

Most 20:30 van és a kenyérnek holnap reggel 7 órára kell elkészülni, tehát 10 óra és 30 perc múlva. Nyomja meg és tartsa benyomva az **ČAS (IDŐ)** nyomógombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a 10:30 érték, azaz az aktuális időpont (20:30) és a kenyér kész állapota időpontja közötti idő. A beállítást nyugtázza a **START/STOP** nyomógommbal. A választott idő 10 perces lépésekben állítható be.

**Figyelem**

- 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.

**A PAUZA (SZÜNET) nyomógomb**

A gombbal a kenyérsütő működését lehet megszakítani (pl. alapanyagok hozzáadása megkönnyítésére, a dagasztóvillák tésztából történő kiemelésére). A kenyérsütő készülék üzeme megszakad (a kijelzőn a program befejezéséig hiányzó idő villog), de a beállítás továbbra is a memóriában marad. A **PAUZA (SZÜNET)** nyomógomb ismételt benyomásával megújul a program menete.

**Figyelmeztetés**

A programot csak rövid időre, max.5 percre javasoljuk megszakítani. Ha a program hosszabb időre szakadna meg, akkor az már veszélyeztetné a tészta kelését és ezzel a sütés eredményét is. A **PAUZA (SZÜNET)** funkció aktiválása idején (villog a kijelző) a **START/STOP** nyomógomb reteszelt és a programot nem lehet teljesen befejezni.

**A SVĚTLO (VILÁGÍTÁS) nyomógombja**

A nyomógomb a sütő belső tere megvilágítására szolgál. Bármikor ellenőrizheti a tészta ill. a kenyér aktuális állapotát anélkül, hogy ki kellene nyitnia a kenyérsütő tetejét. Ha a tészta állapotát bármikor ellenőrizni kívánja, nyomja meg a **SVĚTLO (VILÁGÍTÁS)** nyomógombját, amivel bekapcsolja a világítást. A világítás kb.egy perc leteltével vagy a nyomógomb ismételt benyomása után ismét kikapcsol.

**A CYKLUS (CIKLUS) nyomógomb**

A nyomógomb az **1-VITAL** programban beállított, az egyes fázisok közötti átkapcsolásokra szolgál.

## A PROGRAM JEGYZÉK

### 1. VITAL

A program a kenyér-, a karácsonyi fonott kalács (pl. sikérmentes), vagdalthús, „szója”-sajt és egyéb sajt-kultúra kultiválására szolgál. Az egyes fázisok időbeni terjedelme beállítási lehetősége (mint a PREHEAT=ELŐFŰTÉS / KNEAD 1, 2, 3=DAGASZTÁS 1, 2, 3 / RISE 1, 2= KELESZTÉS 1, 2 / BAKE 1, 2=SÜTÉS 1, 2 / KEEP WARM=MELEGEN TARTÁS) a „programfázisok” táblázatában található, a **CYKLUS (CIKLUS)**, **ČAS (IDŐ)** és a **BARVA (SZÍN)** nyomógombokkal történő programozás menetét az A, B, C jelű bekezdések tartalmazzák.

Ebben a programban beállíthatja az időt, a hőmérsékletet és a színt, de nem állíthatja be a kenyércipő nagyságát.

A) A PREHEAT=ELŐMELEGÍTÉS / KNEAD 1, 2, 3=DAGASZTÁS 1, 2, 3 / KEEP WARM=MELEGEN TARTÁS valamennyi fázisában az időtartam programozási menete a következő:

- Nyomja meg a **CYKLUS (CIKLUS)** nyomógombot, a kijelzőn megjelenik a PREHEAT felirat és a programozott munkaciklus ideje **OFF** (az időtartamot a kijelző tartósan mutatja).
- Az **ČAS (IDŐ)** nyomógomb segítségével állítsa be a ciklus időtartamát (lásd a táblázatban) vagy a megfelelő fázist kitörölheti a programból (az OFF beadásával), (az idő értéke a kijelzőn villog).
- Ezután nyugtázza azt a **CYKLUS (CIKLUS)** nyomógomb benyomásával, amivel egyidejűleg átjut a programozás további fázisába.

A RISE 1, 2=KELESZTÉS 1, 2 programozásakor a B bekezdés szerint járjon el.

A BAKE 1, 2=SÜTÉS 1, 2 programozását a C bekezdés szerint végezze.

### 1-VITAL - a programfázisok táblázata

	PREHEAT	KNEAD 1	KNEAD 2	
Az előkészítés fázisa	FELMELEGÍTÉS	DAGASZTÁS 1	DAGASZTÁS 2	
Az időbeállítás terjedelme (perc)	0 – 30	0 – 30	0 – 5 – 20	
Előzetesen beállítva (perc)	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	
A hőmérséklet beállítás terjedelme (°C)	-	-	-	
Előzetesen beállítva (°C)	-	-	-	
A szín beállítása terjedelme	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
Előzetesen beállítva	-	-	-	

B) Mindegyik fázisnál RISE 1, 2=KELESZTÉS 1, 2 az időtartamon kívül beállíthatja a kenyérsütő belső tere hőmérsékletét 20 – 50 °C értékek között, 2 °C-os lépésekben.

A kívánt hőmérséklet beállítása:

- Az **ČAS (IDŐ)** nyomógomb segítségével állítsa be a ciklus idejét (az időtartam értéke a kijelzőn villog).
- Ezt követően nyomja meg a **BARVA (SZÍN)** nyomógombot (a kijelzőn megjelenik a °30 adat).
- Az **ČAS (IDŐ)** nyomógomb segítségével állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
- Ezt azután nyugtázza a **CYKLUS (CIKLUS)** nyomógomb benyomásával, ezzel egyidejűleg átjut a programozás további fázisába.

C) Mindegyik fázisban BAKE 1, 2=SÜTÉS 1, 2 az időtartamon kívül beállíthatja a kenyérhéj barnulási mértékét, öt fokozati lépésben (LL / L / M / D / DD). A kívánt átsütési fokozat beállítása:

- Az **ČAS (IDŐ)** nyomógomb segítségével állítsa be a ciklus hosszát (az időtartam értéke a kijelzőn villog).
- A **BARVA (SZÍN)** nyomógomb segítségével állítsa be a kenyérhéj kívánt sütési fokozatát.
- Ezt azután hagyja jóvá a **CYKLUS (CIKLUS)** nyomógomb benyomásával, ezzel egyidejűleg átjut a programozás további fázisába.

Valamennyi fázis beállítása után nyomja meg a **START/STOP** nyomógombot, a kijelző az előkészítés teljes idejét ábrázolja (pl. 1:50), a **START/STOP** nyomógomb további benyomásával elindítja a beállított programot (a kijelzőn a kettőspont kezd el villogni).

	RISE 1	KNEAD 3	RISE 2	BAKE 1	BAKE 2	KEEP WARM
	KELESZTÉS 1	DAGASZTÁS 3	KELESZTÉS 2	SÜTÉS 1	SÜTÉS 2	MELEGENTARTÁS
	0 – 360	0 – 5	0 – 360	0 – 120	0 – 120	0 – 60
	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	<b>60</b>	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>
	20 – 50	-	20 – 50	-	-	-
	<b>30</b>	-	<b>30</b>	-	-	-
	-	-	-	LL	LL	-
	-	-	-	L	L	-
	-	-	-	M	M	-
	-	-	-	D	D	-
	-	-	-	DD	DD	-
	-	-	-	M	M	-

## 2. KLASIK (KLASSZIK)

A program fehér búzaliszt és a barna rozsliszt feldolgozására szolgál, valamint a gyógynövényekkel és mazsolával ízesített kenyerekhez. Ez a leggyakrabban felhasznált program.

## 3. CELOZRNNÝ (TELJES KIŐRLÉS)

A program teljes kiőrlésű, alacsony sikértartalmú lisztből készült kenyér sütésére készült. Ez a beállítás hosszabb időt biztosít dagasztásra/keverésre, kelésre (azaz a magvak felduzzadására) és az előmelegítésre. **Ezzel a programmal együtt nem tartjuk tanácsosnak az „ČAS (IDŐ)” funkció használatát.**

## 4. A TOASTOVÝ (TÓSZT KENYÉR)

A program könnyű kenyér , a franciakenyér sütésére szolgál, ropogós héjjal és könnyű kenyérbéllel. Ez a beállítás hosszabb időt biztosít a dagasztásra/keverésre és a kelesztésre, ami a francia kenyérré jellemző „légesebb” struktúrát eredményezi. Megjegyzés: A végtermék természetesen nem baguett.

## 5. RYCHLÝ (GYORS)

A program fehér, búza és rozskenyér gyors készítésére szolgál. Az ebben a rezsimben sütött kenyér kisebb és sűrűbb a közepe.

## 6. SLADKÝ (ÉDES)

Az édes típusú és a „KLASIK (KLASSZIK)” programnál ropogósabb héjú kenyerek sütésére szolgál.

## 7. DORT (TORTA)

A programmal olyan alapanyagokat lehet dagasztani és összekeverni (pl. tortához, kalácshoz), amelyeket 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 a torta méretét előre beállítani.

## 8. DŽEM (DZSEM)

Ezzel a programmal dzsemeket, lekvárt vagy friss gyümölcsből kompótot lehet készíteni. Ebben az üzemmódban nem lehet méretet és színt beállítani. Gyakori dzsemkészítéskor javasoljuk egy második formáról gondoskodni, amelyet kizárólag erre a célra használ majd. A gyümölcs főzésekor felszabaduló savak azt okozhatják, hogy az ugyanabban a formában sütött kenyeret nem lehet jól kiborítani majd.

## 9. TĚSTO (TÉSZTA)

A program a tészta sütés nélküli előkészítésére (dagasztás/keverés majd kelesztés) szolgál. A tészták előkészítéséhez különböző nyersanyagokat használhat különböző süteményekhez (pl. kenyérfílikhez, pizzához stb.). Ha azután azt meg kívánja sütni, akkor be kell állítania a megfelelő tömeget, a kenyérhéj megkívánt színét és a programtípust. Ebben az üzemmódban nem lehet méretet és színt beállítani.

## 10. ULTRA RYCHLÝ (ULTRA GYORS)

A program fehér, búza és rozskenyér gyors elkészítésére szolgál. Ez a beállítás a minimálisra rövidíti a dagasztás/keverés, kelés és az azt követő sütés idejét. Az ebben a rezsimben sütött kenyér kisebb és a közepe sűrűbb. Ennél a programnál vizet (vagy más folyékony összetevőt) kell használni 48 – 50 °C hőmérsékleten.

### 11. PEČENÍ (SÜTÉS)

Ezzel a programmal barna kenyeret, tortát, vagy vagdalt húst lehet sütni. A program előre be van állítva, 10 percre. A sütés idejét szükség szerint meg lehet változtatni az **ČAS (IDŐ)** nyomógombbal. A leghosszabb beállítható idő 1 óra. Ebben az üzemmódban nem lehet méretet beállítani.

### 12. DEZERT (ZDESSERT)

A programmal olyan alapanyagokat lehet dagasztani és összekeverni (pl. tortához, kalácshoz), amelyeket 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 méretet beállítani.

### 13. KVAŠENÍ (ERJESZTÉS)

A program kovászkultúrák (kovászok), joghurt és gabonamaláta (amaszake) stb. előkészítésére szolgál. Az előkészítés optimális hőmérsékletét az **ČAS (IDŐ)** nyomógombbal állíthatja be. A hőmérsékletet 20 – 50 °C közötti tartományban (2 °C-os lépcsőkben) lehet beállítani. A maximálisan beállítható idő 20 óra. Ebben az üzemmódban nem lehet méretet, szintet beállítani és idő.

### Megjegyzés

Kérem vegye figyelembe azt, hogy az **1-VITAL** és a **13-ERJESZTÉSI** programmok erjedési hőmérséklete beállítása csak közelítően lehetséges. Amennyiben pontos hőmérsékletbeállítást igénylő kultúrákkal dolgoznak, akkor szondával ellátott, jóminőségű konyhai hőmérő használatát javasoljuk.

## IV. A KENYÉRSÜTŐ FUNKCIÓI

### A hangjelzési funkció bekapcsol:

- ha a program nyomógombok bármelyike benyomásakor (1x rövid vagy hosszú csipogás) egyidejűleg bekövetkezik a kijelző megvilágítása kb. 10 mp időtartamra,
- a második dagasztó ciklus végén a következő programoknál: **2-KLASIC (KLASSZIK)**, **3-CELOZRNÝ (TELJES KIÖRLÉSŰ)**, **4-TOASTOVÝ (TÓSZTOS)**, **5-RYCHLÝ (GYORS)**, **6-SLADKÝ (ÉDES)**, **7-DORT (TORTA)**, **10-ULTRA RYCHLÝ (SZUPER SZUPER)** és a **12-DEZERT (DESSERT)** annak kijelzésére, hogy a cereáliát, a gyümölcsöt a dióféléket vagy más hozzávalót hozzá lehet adni (10x csipogás),
- a eleje cubik ciklus végén a következő programoknál: **1-VITAL** annak kijelzésére, hogy a cereáliát, a gyümölcsöt a dióféléket vagy más hozzávalót hozzá lehet adni (10x csipogás),
- ha befejeződik a beállított program (10xcsipog),
- ha befejeződik az 1 órás felmelegítés (1x csipog),
- ha a biztonsági program aktiválódik (tartós csipogás).

### Biztonsági funkció

- A program indításakor valamennyi nyomógomb a **PAUZA (SZÜNET)**, **SVĚTLO (VILÁGÍTÁS)**, **CYKLUS (CIKLUS)**, **START/STOP** nyomógombok kivételével reteszelt.
- Amennyiben a kenyérsütőt az előzetes kenyérsütés után azonnal, ismételten használni kívánja és annak belső hőmérséklete még túl magas (**40 °C felett**), akkor a **START/STOP** gomb megnyomása után a kijelzőn a **H HH** felirat jelenik meg, és a készülék a folyamatosan hangjelzést (csipogást) ad ki. A kenyérsütőt nem szabad üzembe helyezni. Nyissa ki a készülék fedelét, vegye ki a sütőedényt illetve várja meg, amíg a kenyérsütő lehűl.

- Amennyiben a **START/STOP** gomb megnyomása után a kijelzőn az **E E0** vagy a **E E1** felirat jelenik meg, akkor a készüléket szakszervízbe kell adni.
- Amennyiben a működés közben áramkimaradás következik be, akkor a készülék 10 percig tárolja memóriájában a korábbi beállításokat. Amennyiben az áramkimaradás hosszabb, mint 10 perc (a kijelzőn az eredeti beállítás látható), akkor a készülék a beállított programot már nem újítja meg, a kenyérsütőt ismételten be kell kapcsolni. De ezt csak akkor lehet megtenni, ha a program megszakítása nem történt később, mint a dagasztási fázisban. Ezután esetleg folytatni lehet külön program beállításával (kitörölni a már befejezett munkaciklusokat). Amennyiben azonban a tészta már a kelesztés utolsó fázisában volt és az áramszünet hosszabb ideje tart, akkor a tészta már nem használható fel és a sütést ismét elölről kell kezdeni új alapanyagokkal.
- Felhívjuk szíves figyelmét arra, hogy a kenyérsütő biztonsági okokból nem rendelkezik felső fűtéssel, ezért a kenyér héja a felső részen nem annyira barna, mint alul és az oldalsó részekben.

### A kezelőpanel lezárása

A kezelőpanelt bebiztosíthatja akaratlan behatások ellen a **CYKLUS (CIKLUS)** és azt követően a **BARVA (SZÍN)** nyomógomb benyomásával. A kijelzőn a „kulcs” szimbólum jelenik meg és hangjelzés hallatszik (3 csipogás). Amikor a kezelőpanel kár lezárt, akkor a **CYKLUS (CIKLUS)** és a **BARVA (SZÍN)** nyomógombok kivételével a többi nyomógomb nem működik. A kezelőpanel zárt állapota ismételt nyitását azonos módon hajtsa végre.

### V. A HASZNÁLATI ELŐKÉSZÍTÉSE ÉS A SÜTÉS MENETE

A készüléket és a tartozékait vegye ki a csomagolásból, távolítsa el róluk a csomagolóanyagot. Távolítsa el a kenyérsütőről mindennemű esetleges öntapadó fóliát, öntapadó címkét vagy papírt. Első üzembehelyezés előtt mossa le azokat a részeket, amelyek élelmiszerekkel érintkezhetnek meleg, szappanos vízzel, majd alaposan öblítse le azokat tiszta vízzel és törölje szárazra, illetve szárítsa meg azokat.

#### **A megszáritott alkatrészeket tegye vissza a kenyérsütőbe, és hagyja nyitva a fedelet.**

Ezután állítsa be a **11-PEČENÍ (SÜTÉS)** programot, és nyersanyagok nélkül kapcsolja be a kenyérsütőt 10 percre, majd várja meg, míg a kenyérsütő teljesen kihűl. Az esetleges, rövid ideig tartó, gyenge füstképződés nem hiba és nem nyújt okot reklamációra. A kenyérsütőt helyezze szilárd, egyenes és száraz felületre (például konyhaasztalra), legalább 85 cm magasságban, gyermekek részére nem elérhető helyen. Az **A5** jelű csatlakozóvezeték villásdugóját csatlakoztassa az elektromos dugaszolóaljzatba. Vegye a **B** jelű formát mindkét kezébe, helyezze be a sütőbe és úgy tolja azt be, hogy szilárdan rögzítődjön az **A2** jelű sütési tér közepén. Tanácsoljuk bekenni a tengelyt és a villákat megfelelő hőálló margarinnal/zsírral, az a villák kenyérből történő könnyebb kiemelését teszi lehetővé. Majd a két **C** dagasztóvillát helyezze a sütőedény tengelyeire. A dagasztóvillákat úgy helyezze a tengelyre, hogy azok lapos része lefelé álljon és a villák a sütőformában vagy egymás felé, vagy ellenkező irányban legyenek.

A hozzávalókat a megfelelő recept szerinti sorrendben, a **D** és **E** mérőedények segítségével juttassa be a formába. **Tartsa be, mindenkor alapszabályként – először a folyékony nyersanyagokat, majd valamennyi szórható anyagot és végül az élesztőt illetve az ízesítőket tegye be.**

Zárja le a sütő **A3** jelű fedelét. Az **A1** jelű kezelőpanelen állítsa be a kívánt programot a **MENU (MENŰ)**, **BARVA (SZÍN)**, **VELIKOST (NAGYSÁG)**, **ČAS (IDŐ)** nyomógombok segítségével. Végül nyomja meg a **START/STOP** nyomógombot.

A kenyérsütő automatikusan megkezdi a tészta keverését és dagasztását, és azt a tészta megfelelő konzisztenciája eléréséig folytatja. Az utolsó dagasztási ciklus befejeztével a kenyérsütő a tészta megkeléséhez szükséges optimális hőmérsékletre melegszik fel. Majd a készülék automatikusan beállítja a kenyérsütés hőmérsékletét és idejét. A sütés befejeztével hangjelzést ad ki a készülék (10xcsipog), ezzel jelzi, hogy a kenyeret, vagy egyéb specialitást ki lehet venni a kenyérsütőből. Ezt követően a kenyérsütő 1 óráig időre átkapcsol melegítési programra, amennyiben azt nem kívánja, akkor nyomja meg a **START/STOP** nyomógombot kb. 1,5 mp-re, a program ezzel befejeződik.

### Megjegyzés

- A túl nehéz tésztafélekéknél, pl. magas rozsliszt tartalommal, javasoljuk megváltoztatni a hozzávalók adagolási sorrendjét – először a szárított élesztőt, a lisztet tegye bele és folyadékot a végén adagolja, hogy a tészta jól átdagasztódjon. Ha a késleltető időkapcsoló funkciót alkalmazza (késleltetett start), ügyeljen arra, hogy az élesztő ne kerüljön idő előtt érintkezésbe a folyadékkal.
- Ha a hangjelzés után nyersanyagot adagolnak, akkor javasoljuk:
  - 1) szárított gyümölcsöt, sajtot, csokoládét – szeletelje fel kb. 5 mm-es kockákra,
  - 2) dióféléket – apróra zúzni (ne használjon azokból sokat, mivel csökkentik a siker hatását),
  - 3) fűszernövényeket – a recept szerint adagolja, max. 1 – 2 kanálnyi,
  - 4) zsíros adalékok, füstölt termékek és szalonnafélék – kb. 5 mm-es kockákra aprítani és liszttel enyhén beszórni, könnyebben bedolgozhatóak,
  - 5) olajbogyók, friss gyümölcs, alkoholba áztatott gyümölcsök a recept szerint, ezen nyersanyagok víztartalma befolyásolhatja a kész kenyér minőségét.
  - 6) magfélések – nagy és kemény magvak használata megkárosíthatja (karcolhatja) a kenyérformák és a dagasztóvilla felületét. Ez a változás azonban semmiképpen nem változtatja meg a felületet és nem jelent okot a készülék reklamációjára.
- Amennyiben a sütés végén a kenyér héja túl világos, akkor a **PEČENÍ (SÜTÉS)** program segítségével a kenyeret tovább lehet barnítani. Ecélből nyomja meg a **START/STOP** nyomógombot, majd válassza ki a **11-PEČENÍ (SÜTÉS)** programot és ismét nyomja meg a **START/STOP** gombot.
- A kenyérsütő használat közben jellegzetes hangokat (dagasztás közben kattanások, sütés vagy melegítés közben – pattogások). ad ki. Ez normális jelenség és semmiestre sem jelenti azt, hogy reklamálja a készüléket.
- Az élelmiszer készítése közben keletkező illatokra/bűzökre, gőzre és füstre háziállatok érzékenyen reagálhatnak (pl. egzotikus madarak). Ezen ok miatt javasoljuk a táplálék készítését más helyiségben végezni.
- Ha a kijelzőn a nem megszokott jelek jelennek meg, akkor kapcsolja ki a készüléket majd ismételtelen kapcsolja azt be.

### A programozott fázisok befejezése

A program befejezése után nyissa fel a fedelet. A **B1** fogantyú meghúzásával vegye ki a **B** jelű sütőformát és aljával felfelé fordítva helyezze azt hőálló szilárd alátétre (pl. deszkára). Amennyiben a kenyér magától nem esik ki a formából az alátét lapra, akkor a hajtótengelyeket néhányszor fordítsa el mindkét irányban, amíg a kenyér nem lazul meg. Amennyiben a dagasztóvillák a kenyérben maradnak, akkor azokat az **F** jelű kampóval ki tudja emelni. Ezután várja meg, míg a kenyér teljesen lehűl. A kenyér szeleteléséhez használjon elektromos szeletelő gépet vagy speciális, fogazott élű kést. Ha nem fogyasztják el a teljes kenyeret, akkor a maradékot javasoljuk plasztból készült zacskóba vagy edénybe helyezve tárolni. A kenyér szobahőmérsékleten 3 napig lehet tárolni.

Amennyiben hosszabb ideig kívánja azt tárolni, akkor azt helyezze műanyag zacskóba vagy edénybe és helyezze fagyasztó szekrénybe. Max.10 napig tárolhatja. Mivel a házilag sütött kenyér nem tartalmaz konzerváló anyagokat, annak tárolási ideje általában nem hosszabb mint az üzletben vásárolt kenyér esetén.

### Megjegyzés

A forró sütőforma tartókkal, kampókkal stb.törtendő áthelyezéséhez javasunk munkavédelmi eszközöket (pl.hőálló kesztyűt) használni. Ne alkalmazzon erőszakot a forma falára a kész cipő meglazításához!

## VI. A SÜTÉSEL KAPCSOLATOS KÉRDÉSEK ÉS FELELETEK.

*A sütés után a kenyér az edényhez ragad*

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

*Hogyan akadályozható meg a dagasztóvillák utáni lyukak keletkezése a kenyérben?*

A dagasztóvillákat lisztes kézzel kihúzhatja a kelesztés utolsó fázisában levő tésztából. (lásd a "programfázisok időzítését" és a kijelzőn megjelenő információkat).

*A tészta túlságosan megkel és túlkel az edény peremén*

Ez különösen akkor történik, amikor búzalisztet használ és ez a magasabb sikértartalom következménye.

- Csökkentse a liszt mennyiségét és igazítsa ahhoz a többi hozzávalót. A kész kenyér még állandóan elegendő térfogatú lesz.
- Kenjen a tészta felületére egy leveses kanálnyi forró, folyékony margarint.

*A kenyér nem kelt meg eléggé*

a) Ha a kenyér közepén V alakú bemélyedés képződik, akkor a liszt nem tartalmaz elegendő sikért. Ez azt jelzi, hogy a liszt túl kevés proteint tartalmaz (ami különösen esős nyár során fordulhat elő) vagy a liszt túl nedves.

Megoldás: minden 500 g lisztre adjon hozzá egy leveses kanálnyi sikért.

b) Ha a kenyér közepe keskenyedik akkor annak oka a következőkben kereshető:

- a víz hőmérséklete túl magas volt,
- túl sok vizet használt fel,
- a liszt sikerben szegény volt.

*Mikor lehet a kenyérsütő tetejét üzem közben felnyitni?*

Általában a kenyérsütő tetejét a dagasztási fázis során bármikor ki lehet nyitni. Ezen fázis során még hozzá lehet adni kis lisztmennyiséget vagy folyadékot. Ahhoz, hogy a kenyér a sütést követően bizonyos jellegzetességekkel rendelkezzen, a következők szerint járjon el:

A dagasztás utolsó fázisa előtt nyissa ki a fedelet és éles, előmelegített késsel óvatosan vágja fel a képződő kenyérhéjat, kenjen arra cereáliát vagy burgonyaliszt és víz keverékét annak felületi fénye elérésére. De ez egyúttal az utolsó lehetőség is arra, hogy a fedelet kinyithassa, különben a kenyér közepe összeeshet.



## Liszt

A liszt legfontosabb összetevője a kenyér előkészítésében a gluténnek nevezett protein (síkér). Természetes reagens, aminek köszönhetően a tészta alaktartó és lehetővé teszi az élesztő által termelt széndioxid visszatartását. Az „erős/szilárd” liszt meghatározás alatt magas gluténtartalmú lisztet értünk.

## Mi a teljes kiőrlésű búzaliszt?

A teljes kiőrlésű liszt valamennyi fajta cereáliából (gabonaneműekből) készül, a búzát is beleértve. A „teljes kiőrlés” azt jelenti, hogy a lisztet teljes magokból őrlik és ezért nagyobb mennyiségű emészthetetlen részecskéket is tartalmaz amivel a liszt sötétebb színt nyer. A teljes kiőrlésű liszt felhasználásával azonban a kenyér nem lesz sötétebb, mint azt általában tudni vélik.

## Mit kell tenni a rozsliszt alkalmazásakor?

A rozsliszt bizonyos százalékos mennyiségű síkért tartalmaz, ez azonban alacsonyabb értékű, mint a többi lisztnél. Ahhoz, hogy ez a kenyér jobban emészthető legyen a teljes kiőrlésű rozslisztből készült kenyérbe több élesztőt kell tenni.

## Hányféle liszt létezik és hogyan alkalmazzák azokat?

- Kukorica, rizs- és burgonyaliszt síkére allergiás személyek részére előnyös, vagy azoknál, akik kismértékű abszorpció szindromájával bajlódnak vagy hasüregi megbetegedésben szenvednek.
- A tönkölybúza liszt drága, de nem tartalmaz vegyi adalékokat, mivel a búza nagyon sovány talajban is beérik és nem igényel semmiféle trágyázást sem. A tönkölybúza liszt különösen allergiában szenvedő egyéneknek tesz jót. Minden receptúrában felhasználható, amelyek 405, 550 és 1050 típusú lisztet tartalmaznak.
- A kölesből készült liszt különösen alkalmas többféle allergiában szenvedők részére. Alkalmazható minden olyan receptben, amely 405, 550 a 1050 típusú lisztet tartalmaz. A kemény búzából származó liszt különösen alkalmas francia kenyér készítésére, és konzisztenciájának köszönhetően azt kemény búzából készült búzadarával lehet helyettesíteni.

## Az egyes liszt típusok számkódjaik 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 „legkevésbé” 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 javasunk 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 pótlányagokat.

## Vaj/zsírok

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

## Cukor

A cukor ízesíti 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 tejfel vagy egyéb folyadékkal lehet pótolni.

## A többi nyersanyagok

Sokfélék lehetnek: szárított gyümölcs, sajt, tojás, diófélék, barna liszt, fűszerek, gyógynövények stb. Ez csak Öntől függ. De ne felejtse el, hogy a sajt, tej és friss gyümölcsök olyan élelmiszerek, amelyeknek nagy a víztartalmuk, amelyek meghatározzák a cipó végleges külső kinézését. Használjon inkább szárított póanyagokat mint pl. szárazabb sajtfeleségeket, szárított tejet stb. Ha a kenyérsütő készüléket jobban megismeri, akkor rájön arra, hogy mikor lesz szárazabb a tészta és mikor nem, sütés közben vizet vagy lisztet adhat majd hozzá. Ne felejtse el azt, hogy mennyi sót adott már hozzá, mivel az lassítja az erjedési folyamatot. Némelyik nyersanyagot az elején adhatja hozzá, pl. a szárított tejet, szilárd magvakat és joghurtot, de némelyiket csak a hangjelzés után adagolja, pl. dióféléket, szárított gyümölcsöt. A dióféléket vagdalja finomra, mivel átvághatják a cipó szerkezetét és annak összeesését okozhatják. A sütési folyamat figyelemmel kísérésekor megismeri, mikor hangzik fel a hangjelzés.

## Feltételek

A munkafeltételek nagyon fontosak, a meleg és a hideg környezetben előkészített kenyér nagyságában 15%-os különbség is lehetséges.

## A kenyér tárolása

A házi készítésű kenyér nem tartalmaz konzerváló anyagokat. De ha a kenyeret tiszta és légzáró edénybe helyezi és az hűtőszekrénybe teszi, akkor az 5-7 napig is eltarthat. Ezenkívül a kenyeret meg is fagyaszthatja.

## Hogyan lehet jobban emészthető friss kenyeret készíteni?

Ha a lisztbe tört főttburgonyát ad és azt követően dagasztja, akkor a friss kenyér jobban emészthetővé válik.

## Mit tegyünk, ha a kenyér élesztőízű?

- Ezt az ízt gyakran cukor hozzáadásával távolíthatja el.
- Adjon a vízbe 1 leveskanál ecetet kis cipókhoz és 2 leveskanál mennyiséget nagy cipókhoz.
- Víz helyett adjon hozzá írórt vagy kefir. Ez valamennyi receptnél használható és javasoljuk a kenyér frissesége javítására.

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

Ez az eltérő nedvességi fokozattól függ: A klasszikus sütőkemencében sütött 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:

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

## Hogyan lehet a lekvár készítése közben elejét venni annak a formából történő keverés közbeni „kispriccelését”

A gyümölcsöt vagdalja apróbb darabokra és ne használjon nagyobb mennyiséget, mint ami a receptben szerepel.

A sütőforma felső pereme körül alumínium fóliából készítsen védőgallért (kb. 5 cm). Ne takarja be a teljes formát fóliával, mivel főzés közben az megakadályozza a gőzök eltávozását.

## VII. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

**Minden egyes karbantartás előtt húzza ki a készülék csatlakozóvezetéke villásdugóját a hálózati elektromos dugaszolóaljzatból! A tisztítást lehűlt készüléken, és annak minden egyes használatát követően végezze el!** Új sütőformát és új dagasztóvillákat azok első használatbavétele előtt hőálló zsírral javasoljuk bekenni és a kenyérsütőben felmelegíteni kb. 10 percre. Lehűlésük után papírszalvétával tisztítsa meg (fényesítse fel) a sütőformát a zsírtól. Ezt az eljárást javasoljuk megtenni a nem tapadó felületek védelmére. Az eljárást időnként megismételheti. Tisztításhoz használjon enyhén detergens anyagot. Ne alkalmazzon vegyi tisztítószeret, benzint, kemencetisztítókat vagy olyan detergenset, amelyek karcosak vagy más módon tönkre tehetik a felületi bevonatot. Nedves ruhadarabbal távolítsa el minden hozzávalót és a fedélben, a burkolatban valamint a sütőtérben levő morzsákat. **További használatbavétel előtt a kenyérsütő valamennyi alkatrészét és felületét gondosan szárítsa meg.**

**A kenyérsütő készüléket ne merítse vízbe és a sütőteret se töltsen meg vízzel!** Nedves ruhadarabbal törölje meg a sütőforma külső felületét. A belső felületeket enyhén detergens anyaggal lehet lemosni. Úgy a dagasztóvillákat, mint a meghajtó tengelyeket a használat után azonnal meg kell tisztítani. Ha a dagasztóvillák a formában maradnak, akkor azokat később nehezen lehet kivenni. Ilyenkor töltsen meg a formát meleg vízzel, és hagyja legalább 30 percig kiáztatni. Ezután vegye ki a dagasztóvillákat. A sütőformát ne mártsa vízbe túl hosszú ideig, mivel az kihatással lesz majd a tengely forgására. A sütőforma nem tapadó bevonattal rendelkezik. Ne használjon ezért fémeszközöket, amelyek a tisztítás során megkarcolnák a tisztítandó felületet. A használat során a felület színe megváltozik, ami normális jelenség. Ez a változás azonban semmiképpen nem változtatja meg a felület tulajdonságait.

## Tárolás

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

## VIII. A SÜTŐBERENDEZÉSEL KAPCSOLATOS KÉRDÉSEK ÉS FELELETEK

Probléma	Oka	Megoldása
A sütőtérből vagy a szellőző nyílásokból füst távozik	A hozzávalók a sütő térre vagy a sütőforma külső oldalára tapadnak	Válassza le az elektromos csatlakozó vezetéket a hálózatról és tisztítsa meg a sütőforma külső részeit vagy a sütőteret
A kenyér összeesik alulról nedvesedik	A kenyér a sütés és az utómelegítés után túl sokáig maradt a formában	Vegye ki a sütőformából a kenyeret az utómelegítési fázis befejezése előtt

Probléma	Oka	Megoldása
A kenyeret csak nehezen lehet a sütőformából kivenni	A cipő alsó fele ráragadt a dagasztóvillákra	Fordítsa a tengelyt oda-vissza amíg a kenyér nem esik ki abból. A sütés befejezése után tisztítsa meg a dagasztóvillákat és a tengelyt.
		Szükség szerint töltsen meg a sütőformát meleg vízzel, 30 percre. Ezt követően a dagasztóvillákat könnyen ki lehet venni és kitisztítani
A hozzávalók helyesen nincsenek bekeverve és nem sül át a kenyér	Helytelenül beállított program	Ellenőrizze a választott programot és a többi beállításokat
	A kenyérsütő üzeme közben a fedelet néhányszor kinyitotta	Ne nyissa ki a fedelet az utolsó kelesztés után.
	Tartós elektromos áramkimaradás a kenyérsütő üzeme alatt	Lásd a Kenyérsütő működése IV.bekezdésében foglaltakat
	A dagasztóvillák forgása reteszelt állapotú	Ellenőrizze, hogy a dagasztóvillákat nem fékezik-e magvak stb. Vegye ki a sütőformát és ellenőrizze, hogy a tengelyek szabadon forognak-e. Ha azok nem forognak, akkor forduljon a vevőszolgálati szervízhez
A sütőforma dagasztás közben megemelkedik és a sütőforma felemelkedett	A tészta nagyon sűrű. A dagasztóvillák reteszelték. Ezután ismét zárja le a fedelet	Nyissa ki a fedelet és adjon a tésztához kevés folyadékot.
A kenyérsütőt nem lehet bekapcsolni. A kijelzőn a <b>H HH</b> jelenik meg	A kenyérsütő még forró az előző sütőciklusból	A <b>START/STOP</b> nyomógomb megnyomásával kikapcsolja a hangjelzést. Vegye ki a sütőformát és hagyja azt kihűlni. Ezután helyezze vissza a helyére, állítsa be ismét a programot és kapcsolja be a kenyérsütőt

## IX. KÖRNYEZETVÉDELEM



Amennyiben a méretek lehetővé teszik, valamennyi készüléken fel vannak tüntetve a csomagolóanyagok, komponensek és tartozékok gyártására szolgáló anyagok jelei, továbbá azok reciklálására vonatkozó jelzések. A terméken vagy annak kísérő dokumentációjában feltüntetett jelzések azt jelzik, hogy az elektromos és elektronikus termékeket nem szabad a kommunális hulladékokkal együtt likvidálni. A helyes likvidálás céljából adja le azokat az arra kijelölt hulladékgyűjtő helyeken, ahol azokat ingyenesen veszik át. A termékek helyes likvidálásával segíti megőrizni az értékes természeti forrásokat és segíti megelőzni azokat a potenciálisan negatív behatásokat a környezetre és az emberi egészségre, amelyek a helytelen likvidálásból erednek. További részleteket kérjen a helyi önkormányzattól vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő helyen. Ezen hulladék anyagok helytelen likvidálása az egyes országok előírásai szerint pénzbüntetéssel is járhat. Ha a készüléket véglegesen üzemén kívül szeretnénk helyezni, akkor javasoljuk, hogy az elektromos csatlakozó vezetékét annak áramtalanítása után teljesen vágják le, így a készülék használhatatlanná válik.

**Terjedelmesebb karbantartást vagy olyan karbantartást, ami a készülék belső részét is érinti, csak szakszerviz végezhet el! Az utasítások be nem tartása a jótállási kötelezettségek megszűnését vonja maga után!**

## X. MŰSZAKI ADATOK

A feszültségérték (V)	a termék adattábláján található
Teljesítményfelvétel (W)	a termék adattábláján található
Tömege kb. (kg)	6,5
Zajkibocsátási érték dB (A)	65

Az elektromágneses kompatibilitás szempontjából a termék a Tanács 2006/95/ES sz. Irányelvének felel meg, az elektromos biztonság szempontjából a 2004/108/ES sz. Irányelvnek.

A termék összhangban van az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EC sz. európai parlamenti és tanácsi rendelettel.

A gyártó fenntartja magának a jogot a standard 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. A RECEPTEKKEL KAPCSOLATOS KÉRDÉSEK ÉS FELELETEK.

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 kenyérszuktúra 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 adalékmennyiséget 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 **5-RYCHLÝ (GYORS)** vagy a **10-ULTRA RYCHLÝ (NAGYON 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 RECEPTEZH

### 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 kovászban lévő tejsav- és ecet baktériumok a kenyeret könnyűvé teszik és azt enyhén savanykás ízzel látják el. A kovászt otthon is elkészítheti a **13-KVAŠENÍ (ERJESZTÉS)** 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 rozsból készülő vagy a cereális kenyérnél. 5 perccel az első dagasztás befejeztével ellenőrizze a tésztát. Ha túl nedves, adjon hozzá lisztet kis adagokban, amivel eléri a tészta helyes állapotát. Ha viszont a tészta túl száraz, akkor dagasztás közben 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 hogy tűnjenek.

### • Folyadékok pótlása

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

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

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

### • Javító tulajdonságú készítmények

Sütés közben a keverékhez különböző javító tulajdonságú készítményeket tehet hozzá (pl. chlebestar, 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 aktíválódását 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, diófélések vagy cereális hozzávalók esetén: ha további hozzávalókat kíván adagolni, akkor azt a hangjelzést követően külön programok segítségével teheti meg. Ha a hozzávalókat túl korán adja hozzá, akkor dagasztás közben azok összezúzódnak.

#### 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.
- Ott, ahol az édes ízű kenyerek készítésére az **5-RYCHLÝ (GYORS)** program áll rendelkezésre, a hozzávalókat kisebb mennyiségekben adagolhatja a **6-SLADKÝ (ÉDES)**, a **7-DORT (TORTA)**, a **12-DEZERT (DESSZERT)** programokhoz is könnyebb súlyú kenyerek előkészítésére.

#### 5. A sütés eredményei

- A sütés eredménye a helyi adottságoktól függ (lágysz 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 **11-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.

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

**I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

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

- Nie używaj w piekarniku chleba do ogrzewania pomieszczenia!
- Zalecamy kontrolować urządzenie podczas pieczenia z niewypróbowanego jeszcze przepisu!
- Wypiekacza nigdy nie zanurzaj do wody (ani częściowo) i nie myj pod bieżącą wodą!
- Nigdy nie włączaj wypiekacza bez włożonego naczynia.
- Przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego muszą być w wypiekaczu odpowiednie surowce do pieczenia. Przez zagrzanie w stanie suchym mogłoby dojść jego uszkodzenia.
- Przed pieczeniem usuń z surowców ewentualne opakowanie (np. **papier, PE-worki** itd.).
- Przy manipulacji z urządzeniem postępuj tak, aby nie doszło do poranienia (np. **spalenia, oparzenia**). W trakcie pieczenia powstaje gorąca para, która wydostaje się z otworów wentylacyjnych, powierzchnia wypiekacza jest gorąca.
- Podczas eksploatacji wypiekacza wystrzegaj się pochłapania gorącego szkła wieka wodą lub inną cieczą.
- Nie do przyjęcia jest w modyfikacja powierzchni pieczenia chleba (np. **samoprzylepne tapety, folie** itp.)!
- 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.
- 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**).
- 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.
- Nigdy nie należy zakrywać urządzenia, aby nie powstało ryzyko wewnętrznego pożaru.
- Podczas pieczenia nie należy dotykać krawędzi pojemnika i miejsc gdzie wydostaje się para, grozi niebezpieczeństwo spalenia i oparzenia.
- 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**.
- Po zakończeniu pracy należy zawsze urządzenie odłączyć od gniazdka elektrycznego.
- Nie należy owijać przewodu zasilającego wokół urządzenia, przedłużysz tak trwałość urządzenia.
- Kabel nie może być uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty, przez otwarty płomień, nie może być zanurzony do wody.
- Urządzenie jest przenośne i jest wyposażone w ruchome doprowadzenie z wtyczką, która zabezpiecza dwubiegunowe odłączenie od sieci.
- Upewnij się, że przewód nie wisi luźno na krawędzi blatu, gdzie mogłyby dosięgnąć dzieci.
- W razie potrzeby użycia przedłużacza, należy użyć kabel nieuszkodzony odpowiadający aktualnym normom.

- Urządzenia nigdy nie używaj do żadnego innego celu, tylko do tego do jakiego jest przeznaczone i opisane w tej instrukcji obsługi!
- Producent nie jest odpowiedzialny za szkody powstałe przez niepoprawne obchodzenie się z urządzeniem i akcesoriami (np. **zniszczenie surowców, poranienie, uszkodzenie urządzenia, pożar** itp.) i według przepisów gwarancyjnych nie jest odpowiedzialny za urządzenie w przypadku nie przestrzegania wyżej przedstawionych ostrzeżeń bezpieczeństwa.

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

### A – automat

A1 – panel sterowania

A2 – przestrzeń pieczenia

A3 – pokrywa

A4 – wizjer

A5 – przewód zasilający

### B – forma do pieczenia (2x)

B1 – uchwyt

### C – miazdło (hak) do ugniatania (4 małe, 2 duże)

### D – miarka mała / duża (5 / 15 ml)

### E – miarka - pojemnik (200 ml)

### F – przyrząd do wyjęcia haków

## II. PANEL STEROWANIA

Panel sterowania jest dotykowy, więc nie należy mocno wciskać przycisków (symboli).

### WYŚWIELACZ – USTAWIENIA PODSTAWOWE

Po rozpoczęciu używania wypiekacza na wyświetlaczu pojawi się ustawienie podstawowe, czyli program 1-VITAL, zaświeci się wyświetlacz i słychać jest sygnał. Dwukropek między cyframi nie miga.

– cyfra 1 oznacza, który program był wybrany.

– cyfra 3:00 oznacza czas przygotowania wybranego programu.

### Uwaga

Podczas używania można śledzić działanie programu. Z upływem czasu cyfry ustawionego czasu stopniowo się obniżają. Podczas godzinowego ogrzewania na wyświetlaczu zostaje ciągle 0:00 i dwukropek między cyframi miga. Po zakończeniu ogrzewania na wyświetlaczu pojawia się zaplanowany czas.

### Informacje wyświetlane na wyświetlaczu

PREHEAT=OGRZEWANIE – rozpoczęte podgrzewanie cieczy i składników.

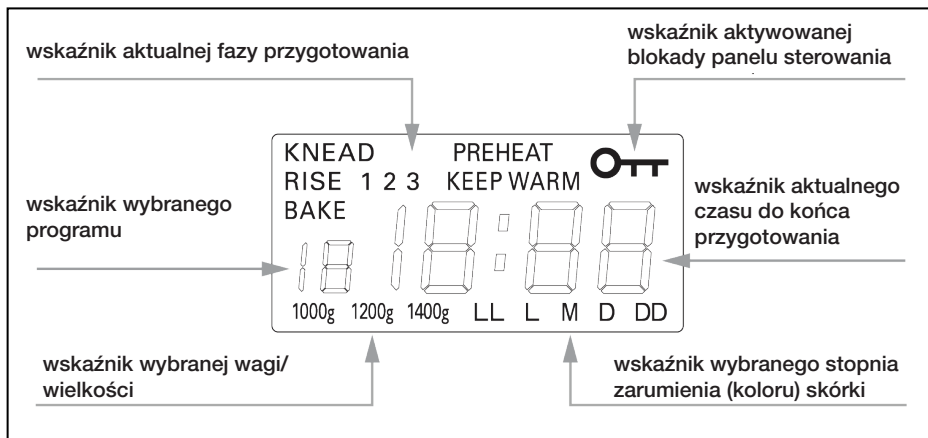
KNEAD 1, 2, 3=WYRABIANIE 1, 2, 3 – rozpoczęte wyrabianie ciasta (wyrabianie, mieszanie, wyglądanie).

Dodanie – po sygnale dźwiękowym jest możliwe dodanie składników (np. orzechów, owoców, ziół, nasion, sera, czekolady, kiełbasy). Czas sygnału różni się zależy od wybranego programu.

RISE 1, 2, 3=ROŚNIĘCIE 1, 2, 3 – rozpoczęte rośnięcie, odpoczęcie ciasta. Na początku fazy ROŚNIĘCIA 3 (tj. na wyświetlaczu pojawi się napis RISE 3) można z ciasta wyjąć haki (nie w programie 1-VITAL).

BAKE 1, 2=PIECZENIE 1, 2 – rozpoczęte pieczenie.

KEEP WARM=PODGRZEWANIE – rozpoczęte podgrzewanie przez 1 godzinę



<p>lista programów</p> <p>wyświetlacz wyświetla bieżący stan przy zadaniu i podczas przygotowywania</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- używany do przerwania działania</li> <li>- używany do ustawienia wymaganego czasu i temperatury</li> <li>- używany do ustawienia wymaganej wagi chleba</li> <li>- używany do ustawienia wymaganego programu</li> </ul>	<table border="1"> <tr><td>1.VITAL</td><td>8.DŻEM</td></tr> <tr><td>2.KLASYK</td><td>9.TĘSTO</td></tr> <tr><td>3.PELOZORNNY</td><td>10.ULTRARYCHLY</td></tr> <tr><td>4.TOASTOVY</td><td>11.PECZENI</td></tr> <tr><td>5.RYCHLY</td><td>12.DEZERT</td></tr> <tr><td>6.SLADKY</td><td>13.KVAŠENI</td></tr> <tr><td>7.DORT</td><td></td></tr> </table>	1.VITAL	8.DŻEM	2.KLASYK	9.TĘSTO	3.PELOZORNNY	10.ULTRARYCHLY	4.TOASTOVY	11.PECZENI	5.RYCHLY	12.DEZERT	6.SLADKY	13.KVAŠENI	7.DORT		<ul style="list-style-type: none"> <li>- używany do przemieszczania między poszczególnymi fazami ustawienia w programie 1-VITAL</li> <li>- używany do oświetlenia komory pieczenia</li> <li>- używany do ustawienia żadanego koloru zarumienia chleba</li> <li>- używany do włączenia i zakończenia programu</li> </ul>
	1.VITAL	8.DŻEM														
2.KLASYK	9.TĘSTO															
3.PELOZORNNY	10.ULTRARYCHLY															
4.TOASTOVY	11.PECZENI															
5.RYCHLY	12.DEZERT															
6.SLADKY	13.KVAŠENI															
7.DORT																

### Przycisk START/STOP

Przycisk jest używany do uruchamiania i zatrzymywania programu.

- po naciśnięciu przycisku **START/STOP** słychać dźwięk (krótki) i po ok. 3 sek. rozpocznie się mieszanie/wyrabianie (nie dotyczy programu 1-VITAL, 8-DŻEM, 11-PIECZENIE, 13-FERMENTACJA),
- po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku **START/STOP** na ok. 1,5 sekundy zabrzmi sygnał dźwiękowy (długi dźwięk) i program zostanie zakończony. Taki sposób stosuje również, jeśli chcesz zakończyć 60 min. ogrzewanie automatu.

### Przycisk KOLOR zarumienia

Przycisk jest używany do ustawienia koloru zarumienienia chleba. Litera na wyświetlaczu oznacza wybrany kolor chleba (L=JASNY, M=ŚREDNI, D=CIEMNY). Nie dotyczy programu 8-DŻEM, 9-CIASTO i 13-FERMENTACJA. Program 1- pozwala ustawić kolor zarumienia - 5 stopni (LL=BARDZO JASNY, L+M+D= jest identyczny, DD=BARDZO CIEMNY).

## Przycisk WIELKOŚĆ

Przycisk służy do ustawienia wagi chleba w poszczególnych programach tj. 1 kg, 1,2 kg, 1,4 kg. Napis na wyświetlaczu pokazuje wybraną wielkość chleba. Nie dotyczy programu 1-VITAL, 7-TORT, 8-DŻEM, 9-CIASTO, 11-PIECZENIE, 12-DESERT, 13-FERMENTACJA.

- wielkość 1000 g (2.2 LB) = mały chleb (używać podwójny pojemnik z odpowiednimi hakami do ugniatania),
- wielkość 1200 g (2.64 LB) = średni chleb (używać duży pojemnik z małymi hakami),
- wielkość 1400 g (3.08 LB) = duży chleb (używać duży pojemnik z dużymi hakami do ugniatania).

## Uwaga

- Wielkość chleba 1000 g (2.2 LB) to całkowita waga wszystkich użytych składników do jego przygotowania (np. przy użyciu mieszanki chleba tj. woda, mieszanka chlebowa 500 (g) i drożdże).
- Podczas korzystania z podwójnego pojemnika, który jest przeznaczony do przygotowania chleba 2 x 500 g, należy składniki podzielić równo do dwóch komór, czyli do każdej komory 250 g mieszanki chlebowej plus odpowiadającą ilość wody i drożdży.
- Objętość pojemnika pozwala na przygotowywanie żywności (chleba, ciasta, wyrobów cukierniczych, mięsa mielonego) do maksymalnej wagi 1,4 kg.

## Przycisk MENU

Przycisk służy do ustawienia danego programu. Numery na displeju 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.

## Przycisk CZAS

- Przycisk służy do ustawiania żądanego czasu i temperatury przy przygotowaniu/ pieczeniu chleba i innych dla programu **1-VITAL**.
- Przycisk służy do ustawiania żądanej temperatury dla programu **13-FERMENTACJA**.
- U pozostałych programów (poza programem **11-PIECZENIE** i **13-FERMENTACJA**) służy do ustawienia późniejszego włączenia (opóźnienie czasowe). Maksymalny czas, który można ustawić to 13 godzin. Ustawiony czas jest dodawany do czasu przygotowania tzn. na wyświetlaczu świeci czas, za jak długo zakończy się wybrany program.

## Przykład:

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

## Uwaga

- Funkcji czasomierza (tj. opóźnionego startu) należy używać tylko w przepisach, które zostały już pomyślnie sprawdzone, tych przepisów nie należy zmieniać.

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

### Przycisk PAUZA

Przycisk służy do przerwania działania (np. do łatwego dodawania składników, wyjęcia haków z ciasta). Działanie automatu zostanie przerwane (na wyświetlaczu będzie migać czas pozostały do końca programu), ale ustawienia będą przechowywane w pamięci. Ponowne wciśnięcie przycisku **PAUZA** wznowia działanie programu.

### Zalecenia

Zaleca się przerwać program tylko na krótki czas, maks.5 minut. Jeżeli dojdzie do przerwania programu na dłuższy czas, to może być zagrożone wyrośnięcie ciasta a tym i wynik pieczenia.

Przez czas, gdy jest aktywna funkcja **PAUZA** (i wyświetlacz miga), jest zablokowany przycisk **START/STOP** i nie można całkowicie zakończyć programu.

### Przycisk ŚWIATŁO

Przycisk służy do oświetlenia obszaru pieczącego. W dowolnym momencie można sprawdzić bieżący stan ciasta lub chleba, bez potrzeby otwierania pokrywy wypiekacza. Jeśli chcesz sprawdzać ciasto na bieżąco, naciśnij przycisk **ŚWIATŁO**, światło zostanie zaświecone. Po około jednej minucie lub po ponownym wciśnięciu - zgaśnie.

### Przycisk CYKL

Służy do przemieszczania pomiędzy różnymi fazami ustawienia w programie **1-VITAL**.

## LISTA PROGRAMÓW

### 1. VITAL

Program przeznaczony jest dla indywidualnych ustawień wszystkich etapów przygotowywania chleba (np. bezglutenowy), strucli, klopsów, „sojowego“ sera i kultur sera. Zakres ustawień czasu w każdej fazie (tj. PREHEAT=OGRZEWANIE / KNEAD 1, 2, 3=WYRABIANIE 1, 2, 3 / RISE 1, 2 =ROŚNIĘCIE 1, 2 / BAKE 1, 2=PIECZENIE 1, 2 / KEEP WARM=PODGRZEWANIE) przedstawiono w tabeli „fazy programu“ i procedura programowania za pomocą przycisków **CYKL**, **CZAS** i **KOLOR** jest opisany w pkt. **A**, **B**, **C**. W tym programie można ustawić czas, temperaturę i kolor, nie można ustawić wielkości bochenka.



## 1. VITAL - tabela faz programu

Fazy przygotowania	PREHEAT OGRZEWANIE	KNEAD 1 WYRABIANIE 1	KNEAD 2 WYRABIANIE 2
Zakres ustawienia czasu (min.)	0-30	0-30	0-5-20
Zdefiniowano (min.)	OFF	OFF	OFF
Zakres ustawienia temperatury (°C)	-	-	-
Zdefiniowano (°C)	-	-	-
Zakres ustawienia koloru	- - - - -	- - - - -	- - - - -
Zdefiniowano	-	-	-

RISE 1 ROŚNIĘCIE 1	KNEAD 3 WYRABIANIE 3	RISE 2 ROŚNIĘCIE 2	BAKE 1 PIECZENIE 1	BAKE 2 PIECZENIE 2	KEEP WARM PODGRZEWANIE
0-360	0-5	0-360	0-120	0-120	0-60
OFF	OFF	OFF	60	OFF	OFF
20-50	-	20-50	-	-	-
30	-	30	-	-	-
-	-	-	LL	LL	-
-	-	-	L	L	-
-	-	-	M	M	-
-	-	-	D	D	-
-	-	-	DD	DD	-
-	-	-	M	M	-

A) We wszystkich fazach PREHEAT= OGRZEWANIE / KNEAD 1, 2, 3= WYRABIANIE 1, 2, 3 / KEEP WARM= PODGRZEWANIE jest procedura programowania czasu następująca:

- Naciśnij przycisk **CYKLUS**, na wyświetlaczu pojawi się napis PREHEAT i czas zaprogramowany na ten cykl pracy OFF (czas jest na stałe wyświetlany).
- Za pomocą przycisku **CZAS** ustaw długość cyklu (patrz tabela) lub można całkowicie z programu usunąć fazę (jeśli zadasz OFF), (czas na ekranie miga).
- Następnie potwierdź naciskając przycisk **CYKL**, w taki sposób przejdziesz do następnej fazy programowania.

Przy programowaniu fazy RISE 1, 2= ROŚNIĘCIE 1, 2 wykonaj wg pkt. B.

Przy programowaniu fazy BAKE 1, 2= PIECZENIE 1, wykonaj wg pkt. C.

B) We wszystkich fazach RISE 1, 2= ROŚNIĘCIE 1, 2 ponadto można również ustawić obok długości czasu również temperaturę wewnętrzną przestrzeni automatu w zakresie 20-50 °C w skokach po 2 °C. Wymaganą temperaturę należy ustawić w następujący sposób:

- Za pomocą przycisku **CZAS** ustawić długość cyklu (czas na wyświetlaczu miga).
- Następnie naciśnij przycisk **KOLOR** (na wyświetlaczu pojawi się °30).
- Za pomocą przycisku **CZAS** ustaw wymaganą temperaturę.
- Następnie potwierdź naciskając przycisk **CYKL**, w taki sposób przejdziesz do następnej fazy programowania

C) We wszystkich fazach BAKE 1, 2= PIECZENIE 1, 2 ponadto można również ustawić obok długości czasu również kolor zarumienia skórki chleba w zakresie pięciu stopni (LL / L / M / D / DD). Wymagany stopień zarumienia ustaw następująco:

- Za pomocą przycisku **CZAS** ustaw długość cyklu (czas na wyświetlaczu miga).
- Za pomocą przycisku **KOLOR** ustaw wymagany stopień zarumienia skórki.
- Następnie potwierdź naciskając przycisk **CYKL**, w taki sposób przejdziesz do następnej fazy programowania.

Po ustawieniu wszystkich faz naciśnij przycisk **START/STOP** na wyświetlaczu pojawi się całkowity czas przygotowania (np. 1:50), przez ponowne naciśnięcie przycisku **START/STOP** włączysz ustawiony program (na wyświetlaczu zaczną migać dwukropek).

## 2. 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.

## 3. 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. napęcznienie ziaren) i podgrzanie. Z tym programem nie zalecamy używać funkcji „**CZAS**”.

## 4. 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.

## 5. 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.

## 6. PROGRAM DO PIECZENIA CHLEBA SŁODKIEGO

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

## 7. TORT

Program jest przeznaczony do wyrabiania/mieszania surowców (np. tort, ciastka), które następnie są pieczone przez ustawiony czas. Zaleca się najpierw podzielić surowce na dwie części i wymieszać, potem wysypać do formy. W tym trybie nie można ustawić wielkości tortu.

## 8. DŻEM

Program jest przeznaczony do przygotowania dżemu, marmolady lub kompotów ze świeżych owoców. W tym trybie nie można ustawić rozmiaru i koloru. Przy częstym przygotowaniu dżemu zalecamy mieć drugą formę, która będzie używana wyłącznie do tego celu. Uwalniające się kwasy przy gotowaniu owoców mogą spowodować, że jest trudno wyjąć chleb następnie pieczony w takiej formie.

## 9. CIASTO

Program jest przeznaczony do gniecienia/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 koloru.

## 10. PROGRAM SUPER SZYBKIE

Program jest przeznaczony do szybkiego przygotowania białego, pszenicznego i żytniego chleba. To ustawienie skraca czas potrzebny do gniecienia/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.

## 11. 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.

## 12. DESER

Program jest przeznaczony do wyrabiania/mieszania surowców (np. tort, ciastka), które następnie są pieczone przez ustawiony czas. Zaleca się najpierw podzielić surowce na dwie części i wymieszać, potem wysypać do formy. W tym trybie nie można ustawić wielkości.

## 13. FERMENTACJA

Program jest przeznaczony dla przygotowania zakwasu, jogurtu i słodu (amazake) itp. Optymalną temperaturę do przygotowania ustawisz przyciskiem **CZAS**. Temperaturę można ustawić w przedziale 20-50 °C (w skokach 2 °C). Maksymalna długość programu wynosi 20 godzin. W tym trybie nie można ustawić wielkości, koloru i czasu.

### Uwaga

Proszę wziąć pod uwagę, że ustawienie temperatury fermentacji w programie **1-VITAL** i **13-FERMENTACJA** jest tylko przybliżone. Jeśli użytkownik pracuje z kulturami, które wymagają dokładnego ustawienia temperatury, zaleca się stosować wysokiej jakości termometr ze sondą.

#### IV. FUNKCJE AUTOMATU DO PIECZENIA CHLEBA

##### Sygnal dźwiękowy włączy się:

- po naciśnięciu któregośkolwiek z przycisków programowania (1 x krótki lub długi dźwięk), w tym samym czasie dojdzie do oświetlenia wyświetlacza na około 10 sekund.,
- na końcu drugiego cyklu wyrabiania w programach **2-KLASYCZNY, 3-PEŁNOZIARNISTY, 4-TOASTOWY, 5-SZYBKI, 6-SŁODKI, 7-TORT, 10-BARDZO SZYBKI** i **12-DESERT**, cerealia, owoce, orzechy lub inne składniki mogą być dodawane (10 x dźwięk),
- na początku trzeciego cyklu wyrabiania przy programie **1- VITAL**, cerealia, owoce, orzechy lub inne składniki mogą być dodawane (10 x dźwięk),
- gdy jest zakończony ustawiony program (10x dźwięk),
- gdy jest zakończona 1 godz. ogrzewania (1x dźwięk),
- gdy jest aktywowana funkcja bezpieczeństwa (trwały dźwięk).

##### Funkcje zabezpieczeń

- Po uruchomieniu programu wszystkie przyciski z wyjątkiem **PAUZA, SWIATŁO, CYKL, START/STOP** są blokowane.
- Jeśli chcesz skorzystać z automatu natychmiast po poprzednim pieczeniu a temperatura wnętrza jest jeszcze zbyt wysoka (**nad 40 °C**), po wciśnięciu przycisku **START/STOP** na wyświetlaczu pojawi się napis H HH i słychać dźwięk ciągły (sygnał). Automatu nie można wprowadzić do użytku. Z tego powodu otwórz pokrywę, wyjmij formę i poczekaj aż urządzenie będzie schłodzone
- Jeżeli po naciśnięciu przycisku **START/STOP** na wyświetlaczu pojawi się napis E EO lub E E1, należy koniecznie odnieść urządzenie do punktu serwisowego. Jeśli jest awaria zasilania prądu w czasie pracy, automat przez 10 minut pamięta swoje ustawienie. Jeżeli przerwa w zasilaniu jest dłuższa niż 10 minut (na wyświetlaczu pojawi się ustawienie podstawowe), proces jest już zresetowany i musi zostać ponownie włączony. Można to zrobić tylko wtedy, gdy przerwa programu nie nastąpiła później niż w fazie wyrabiania ciasta. Następnie, można kontynuować przez ustawianie własnego programu (usunąć już zakończone cykle). Jednakże, jeśli ciasto już znajduje się w ostatniej fazie rośnięcia a przerwa w zasilaniu trwa dłuższy czas, nie można użyć ciasta i trzeba zacząć od nowa z nowymi składnikami.
- Należy pamiętać, że automat ze względów bezpieczeństwa nie posiada ogrzewania górnego, a więc skórka na wierzchu chleba nie jest tak ciemna jak na dole i bokach.

##### Blokada panelu sterowania

Panel sterowania można zabezpieczyć przed niepożądaną manipulacją przez naciśnięcie przycisku **CYKL** a następnie przycisku **KOLOR**. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „klucz” i słychać sygnał (3 dźwięki). Gdy panel sterowania jest zablokowany, nie działają wszystkie przyciski oprócz **CYKL** i **KOLOR**. Odblokowanie panelu sterowania można wykonać w taki sam sposób.

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

Usuń materiał pakowy, wyjmij urządzenie do pieczenia chleba i akcesoria. Z wypiekacza usuń wszystkie ewentualne folie adhezyjne, nalepki lub papier. Części, które przyjdą do kontaktu z potrawami, przed pierwszym zastosowaniem umyj w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu, dokładnie opłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha, ewentualnie pozostaw do oschnięcia. Osuszone części składają z powrotem do wypiekacza i pozostaw otwarte wieko. Następnie ustaw program **11–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 **A5** zasuń do gniazdka. Formę **B** chwyć obydwoją rękami, zasuń do wypiekacza i przyciśnij tak, aby była mocno zabezpieczona w środku przestrzeni roboczej **A2**. Następnie zasuń dwa mieszadła **C** na wały w formie do pieczenia. Mieszadła nasuń na wał tak, aby równą powierzchnią były nakierowane w dół i w formie do pieczenia do siebie lub od siebie. Do formy za pomocą dozowników włoż **D, E** surowce w kolejności opisanej w odpowiednim przepisie. **Przestrzegaj zawsze podstawowej zasady – najpierw wszystkie ciekłe surowce a potem wszystkie surowce sypkie.** Zamknij wieko wypiekacza **A3**. Na panelu sterującym **A1** ustaw żądany program za pomocą przycisk (**WYBÓR/KOLOR/ WIELKOŚĆ/CZAS**). Na koniec naciśnij przycisk **START/STOP**. Wypiekacz automatycznie miesza i ugniata ciasto, aż będzie odpowiednia konsystencja. Po ukończeniu ostatniego cyklu gniecenia wypiekacz ogrzeje się na optymalną temperaturę potrzebną do wyrośnięcia ciasta. Następnie wypiekacz automatycznie ustawi temperaturę i czas pieczenia chleba. Po ukończeniu pieczenia zabrmi sygnał dźwiękowy (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** na ok. 1,5 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**, potem wybierz program **10–PIECZENIE** i ponownie naciśnij przycisk **START/STOP**.
- Przy typach ciast, które są bardzo ciężkie, np. z dużą ilością mąki żytniej, zalecamy zmienić kolejność składników - najpierw suszone drożdże, mąka a ciecz dodać na koniec, aby ciasto dobrze się wyrobiło. Jeśli używasz funkcji czasomierza (opóźnienia uruchomienia), zadбай, aby drożdże nie dostały się przedwcześnie do kontaktu z cieczą.
- Jeżeli po zabrzmieniu sygnału dźwiękowego będziesz dodawać składniki zalecamy:
  - 1) suszone owoce, ser, czekoladę = nakroić maksymalnie na około 5 mm kostki
  - 2) orzechy = drobno pokroić (nie należy używać ich zbyt dużo, ponieważ pogorszą działanie glutenu),
  - 3) zioła = według przepisu, maksimum 1 - 2 łyżeczki,
  - 4) składniki tłuszczowe, kielbasy i bekon = pokroić na maksymalnie 5 mm kostki i lekko oprószyć mąką,
  - 5) oliwy, świeże owoce, owoce w alkoholu = według przepisu, zawartość wody w tych składnikach mogłaby mieć wpływ na końcową jakość chleba,
  - 6) nasiona = używanie dużych i twardych nasion może uszkodzić (porysować) powierzchnię formy i haka. Jednak to nie zmienia właściwości powierzchni i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.

- Przy używaniu wypiekacza dochodzi do wydania charakterystycznego dźwięku. To zjawisko jest normalne i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.
- Przy używaniu wypiekacza dochodzi do wydawania charakterystycznego dźwięku. Przy wyrabianiu = „szczękanie”, przy pieczeniu lub podgrzewaniu = „pęknięcie”). To zjawisko jest normalne i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.
- Na zapachy / nieprzyjemne zapachy, parę i dym powstający podczas przygotowywania posiłków mogą być wrażliwe zwierzęta domowe (np. ptaki egzotyczne). Z tego powodu zalecamy przygotowywanie wykonywać w innym pomieszczeniu.
- Jeśli na wyświetlaczu pojawią się nietypowe znaki, należy odłączyć urządzenie od zasilania, a następnie podłączyć go ponownie

### Koniec zaprogramowanych fazy

Po 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, podgrzany nożem, rozsyp na chleb cerealie lub rozetrzyj na skórce mieszankę z mąki ziemniaczanej i wody w celu osiągnięcia lśniącej powierzchni. To jest jednak po raz ostatni, gdy możesz otworzyć pokrywę, ponieważ w innym przypadku środek chleba opadnie.

## Mąka

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

## Co jest pszeniczna mąka pełnoziarnista?

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

## Co należy zrobić przy użyciu mąki żytniej?

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

## Ile jest rodzajów mąk i jakie mają zastosowanie?

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

## Typy mąki pszennej

00 Mąka pszenna gładka jasna

T 400 Mąka pszenna luksusowa półgruba

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

T 450 Mąka pszenna półgruba (krupczatka)

T 512 Mąka pszenna do wyrobów piekarskich

T 530 Mąka pszenna gładka jasna – do wyrobów piekarskich

T 550 Mąka pszenna półgruba jasna

T 650 Mąka pszenna gładka,

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

### **Mąki żytnie**

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

### **Drożdże**

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

### **Sól**

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

### **Masło**

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

### **Cukier**

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

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

### **Woda**

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

### **Pozostałe surowce**

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



## Warunki

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

## Składowanie chleba

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

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

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

## Co robić, gdy chleb ma smak drożdży?

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

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

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

## VII. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed każdą konserwacją urządzenie wyłącz i odłącz od sieci elektrycznej przez wyjęcie wtyczki z gniazdka! Czyść zawsze chłodne urządzenie i regularnie po każdym zastosowaniu! Nową formę do pieczenia i mieszadła 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, płaszczu i przestrzeni do pieczenia. **Przed dalszym użyciem należy prawidłowo osuszyć wszystkie części i powierzchnię pieczenia chleba. Nigdy nie zanurzaj wypiekacza do wody i nie napełniaj wodą!** Otrzyj powierzchnie zewnętrzne formy do pieczenia wilgotną szmatką. Powierzchnie wewnętrzne można umyć detergentem. Jak mieszadła, tak i wały napędowe należy czyścić natychmiast po użyciu. Jeżeli mieszadła pozostaną w formie, ich wyjęcie będzie trudne. W takim przypadku napełnij formę ciepłą wodą i pozostaw przez ok.30 minut. Następnie wyjmij mieszadła. Nie mocz formy do pieczenia zbyt długo we wodzie, wpłynie to na rotację wału. Forma do pieczenia posiada nieprzylegającą powierzchnię. Dlatego nie używaj narzędzi metalowych, które mogły by podczas czyszczenia porysować powierzchnię. Normalne jest, że w po upływie określonego czasu zmienia się kolor powierzchni. To ale w żaden sposób nie zmienia własności powierzchni.

## Składowanie

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

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

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

## IX. EKOLOGIA

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

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

## XI. PYTANIA I ODPOWIEDZI DOTYCZĄCE PRZEPISÓW

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

## Rozwiązywanie problemów:

- a) Składniki dobrze 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 **5 – SZYBKI** i **10 - SUPER SZYBKI**.
- j) Wyjmij chleb z formy natychmiast po upieczeniu a przed pokrojeniem pozostaw przynajmniej 15 minut do wystygnięcia na odpowiedniej podkładce (np. drewnianej desce).
- k) Używaj mniejszej ilości drożdży, ewentualnie zredukuj ilość wszystkich surowców o 1/4 z przedstawionej ilości.

## XII. UWAGI DOTYCZĄCE PRZEPISÓW

### 1. Składniki

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

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

### 2. Dostosowywanie dawek

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

### - **Płyny/mąka**

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

### - **Zastępowanie płynów**

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

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

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

### - **Substancje pomocnicze**

Przy pieczeniu możesz do mieszanki dodawać różnych substancji pomocniczych (np. chlebostar, 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 cerealia: Jeżeli chcesz dodać inne substancje, możesz to zrobić za pomocą specjalnych programów po sygnale dźwiękowym. Jeżeli dodasz substancje za wcześnie, będą rozgniecione podczas opracowywania ciasta.

## **4. Waga i objętość chleba**

- W niżej przedstawionych przepisach znajdziesz zbliżone dane dotyczące wagi chleba. Zobaczysz, że waga czystego białego chleba jest niższa, niż chleba pełnoziarnistego. Jest tak, ponieważ biała mąka wyrośnie więcej.
- Przez zbliżone dane dotyczące wagi mogą powstać małe różnice. Skuteczna waga chleba zależy na wilgotności pomieszczenia w czasie przygotowania.
- Wszystkie chleby z większą ilością pszenicy osiągają znaczną objętość i przekraczają kwadrę naczyń 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 - PROGRAM DO PIECZENIA CHLEBA SŁODKIEGO, 7 - TORT, 12 - DESER** do przygotowania bardziej lekkiego chleba.

## 5. Efekt pieczenia

- Efekt pieczenia zależy od warunków w danym miejscu (miękką wodą, wysoka względna wilgotność powietrza, wysokość nad poziomem morza, konsystencja składników itd.). Dlatego dane w przepisach tworzą punkty, które mogą być odpowiednio zmienione. Jeżeli jeden lub inny przepis nie uda się po raz pierwszy, nie zrażaj się. Staraj się znaleźć powód i spróbuj ponownie z drobnymi zmianami.
- Jeżeli chleb po pieczeniu jest zbyt blady, możesz go pozostawić do zarumienienia w ramach programu **11-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 czynniki jak np. temperatura otoczenia, wilgotność powietrza itp., nie możemy brać odpowiedzialności za to, czy chleb pieczony według naszych przepisów uda się na sto procent.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**I. ПРАВИЛА ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

– Перед первым применением прибора следует внимательно ознакомиться с содержанием настоящей инструкции включая рисунки, инструкцию сохраните для дальнейшего применения.

**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 мм<sup>2</sup> или алюминиевый провод сечением не менее 2,5 мм<sup>2</sup>.

– 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 неисправной 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!**

– Этот электроприбор не предназначен для лиц (включая детей) с пониженным физическим, чувственным или умственным восприятием, у которых ограниченный опыт и знания не позволяют безопасное использование прибора, если они не находятся под специальным надзором или им были даны инструкции включающие использование этого электроприбора лицом ответственным за его безопасность. Следите за тем, чтобы с электроприбором не играли дети.

– Никогда не пользуйтесь хлебопечкой для отопления помещений!

– Во время выпечки по непроверенной рецептуре рекомендуем хлебопечь контролировать!

– Хлебопечь никогда не погружайте в воду (даже частично) и не мойте ее под проточной водой!



- Никогда не включайте хлебопечь без вложенной формы для выпечки.
- Перед подключением к электрической розетке в хлебопечи должны быть приготовленные для выпечки продукты. Нагрев продуктов в сухом состоянии может привести к их повреждению.
- Перед выпечкой снимите с продуктов всю упаковку (напр., **бумагу, целлофан, и т.п.**).
- При манипуляции с прибором во избежание ожога соблюдайте осторожность. Во время выпечки поверхность печки горячая и из вентиляционных отверстий выходит пар.
- Во время работы печки не брызгайте на горячее стекло крышки воду или другую жидкость.
- Прибор не переносите в горячем состоянии, при его случайном опрокидывании грозит опасность получения ожога.
- Если из хлебопечи выходит дым, возникший в результате самовозгорания приготовливаемых 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 привести к образованию на поверхности формы для выпечки известковых осадков и неудаляемых пятен. Эти пятна не вредны и не влияют на нормальную работу хлебопечи.
- Ни в коем случае не допускается каким либо способом обрабатывать поверхность прибора (напр., **при помощи самоклеящихся обоев, пленок, и т.п.**)!
- 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**).
- 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.
- Во избежание опасности возникновения внутреннего возгорания никогда прибор не закрывайте.
- Во избежание опасности получения ожогов, не прикасайтесь во время выпечки к краям формы для выпечки и мест, из которых выходит пар.
- 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 отсоедините прибор от розетки эл. сети.
- Не наматывайте питательный провод вокруг прибора, так можете продлить срок его службы.
- Питательный провод не должен быть поврежден острыми или горячими предметами, открытым огнем, не должен погружаться в воду или перегибаться через грани.
- Не допускайте того, чтобы питательный провод свободно висел через край рабочего стола, где на него могут достать дети.

- Электроприбор является переносным и оснащен вращающимся питательным проводом со штепсельной вилкой, обеспечивающей двухполюсное отключение от электрической сети.
- В случае необходимости использования удлинительного кабеля, пользуйтесь только неповрежденными и соответствующими действующим нормативам удлинительными сетевыми кабелями!
- В случае повреждения питательного провода прибора сразу отсоедините прибор от электрической сети. Чтобы предотвратить получение травмы эл. током или возникновение пожара, необходимо заменить поврежденный провод специальным питательным проводом у производителя или у его сервисного техника.
- Изделие используйте только с аксессуарами поставляемыми производителем.
- Запрещено пользоваться хлебопечкой для других целей, кроме тех, для которых она предназначена и которые указаны в этой инструкции!
- 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 АКССЕСУАРОВ (рис.1)

### A – хлебопечь

- A1 – панель управления
- A2 – простор для выпечки
- A3 – крышка

- A4 – смотровое окошко
- A5 – питательный провод

### B – форма для выпечки (2x)

- B1 – рукоятка

### C – лопатки для замешивания (4 малые, 2 большие)

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

### E – мерная чашка (200 мл)

### F – инструмент для изъятия лопаток

## III. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Панель управления имеет контактное управление. Поэтому, на изображенные кнопки (символы), нет необходимости оказывать какое либо давление.

### ДИСПЛЕЙ–ОСНОВНАЯ УСТАНОВКА

При включении хлебопечи на дисплее появится основная установка (т.е. программа 1–VITAL), включится дисплей и прозвучит звуковой сигнал. Двоеточие между цифрами не мигает.

- цифра **1** обозначает установленную программу,
- цифра **3:00** обозначает время приготовления выбранной программы.

### Примечание

Во время работы хлебопечи на дисплее можно отслеживать процесс работы 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.

## Отображенная информация на дисплее

PREHEAT=ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПОДОГРЕВ – начался подогрев жидкости и ингредиентов.

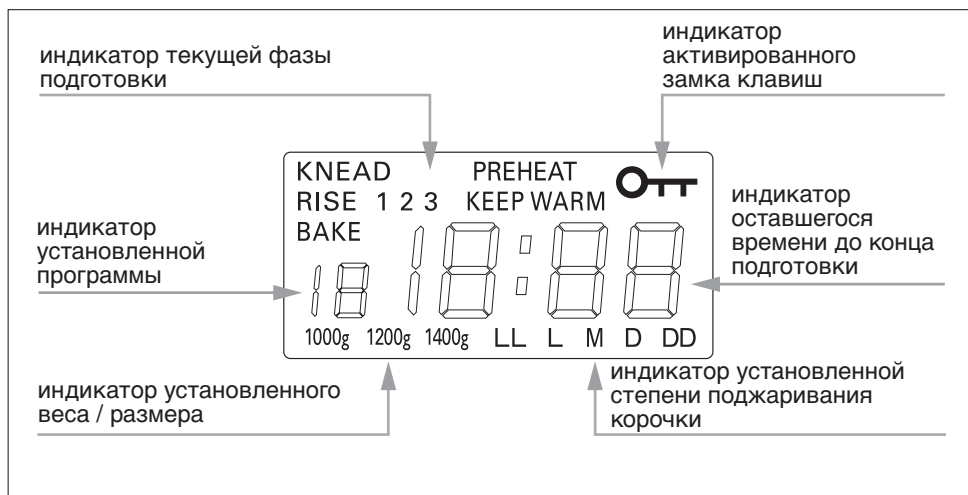
KNEAD 1, 2, 3=ЗАМЕШИВАНИЕ 1, 2, 3 – началась переработка теста (замешивание, перемешивание, глажение).

Добавление – после прозвучания акустического сигнала можно добавить ингредиенты (напр., орехи, фрукты, зелень, семечки, сыр, шоколад, колбасные изделия). Время прозвучания сигнала отличается в зависимости от установленной программы.

RISE 1, 2, 3=БРОЖЕНИЕ 1, 2, 3 – начал подъем, состояние покоя теста. В начале фазы БРОЖЕНИЕ 3 (т.е. на дисплее отобразится надпись RISE 3) можно из теста изъять лопатки. (кроме программы 1–VITAL (ВИТАЛ)).

BAKE 1, 2=ВЫПЕЧКА 1, 2 – начата выпечка.

KEEP WARM=ПОДОГРЕВ – начал подогрев продолжающийся в течении 1 часа.



### список программ

отображает текущее состояние, время задания и вовремя процесса подготовки

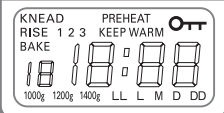
предназначена для остановки работы хлебопечки

предназначена для установки времени и температуры приготовления выпечки хлеба

предназначена для установки необходимого веса хлеба

предназначена для установки необходимой программы

1.VITAL	
2.KLASIK	8.DŽEM
3.CELOZRNÝ	9.TĚSTO
4.TOASTOVÝ	10.ULTRARYCHLÝ
5.RYCHLÝ	11.PEČENÍ
6.SLADKÝ	12.DEZERT
7.DORT	13.KVAŠENÍ



предназначена для передвижения между отдельными фазами установки в программе 1 -VITAL

предназначена для освещения емкости для выпечки

предназначена для установки необходимой степени поджаривания корочки хлеба

предназначена для включения и выключения программы

### Кнопка START/STOP

Эта кнопка предназначена для пуска и остановки программы.

- После нажатия кнопки **START/STOP** прозвучит короткий звуковой сигнал и приблизительно через 3 секунды начнется перемешивание/замешивание (не относится к программе **1-VITAL (ВИТАЛ)**, **8-DŽEM (ДЖЕМ)**, **11-PEČENÍ (ВЫПЕЧКА)**, **13-KVAŠENÍ (БРОЖЕНИЕ)**).
- После нажатия и придерзания кнопки **START/STOP**, приблизительно на 1,5 секунды, прозвучит продолжительный звуковой сигнал и программа завершится. Этот процесс действителен также при остановке программы 60-минутного подогрева печи.

### Кнопка BARVA (СТЕПЕНЬ ПОДЖАРИВАНИЯ КОРОЧКИ)

Кнопка предназначена для установки необходимой степени поджаривания корочки хлеба. Буква на дисплее обозначает установленную степень поджаривания корочки хлеба (L=СВЕТЛАЯ, M=СРЕДНЯЯ, D=ТЕМНАЯ). Не относится к программе **8-DŽEM (ДЖЕМ)**, **9-TĚSTO (ТЕСТО)** и **13-KVAŠENÍ (БРОЖЕНИЕ)**. Программа **1-VITAL (ВИТАЛ)** позволяет установить 5 степеней поджаривания корочки (LL=ОЧЕНЬ СВЕТЛАЯ, L+M+D=являются одинаковыми, DD=очень темная).

### Кнопка VELIKOST (РАЗМЕР)

Кнопка предназначена для установки необходимого веса хлеба по отдельным программам, т.е. 1 кг, 1,2 кг, 1,4 кг. Надпись на дисплее обозначает установленный размер хлеба. Не относится к программе **1-VITAL (ВИТАЛ)**, **7-DORT (ТОРТ)**, **8-DŽEM (ДЖЕМ)**, **9-TĚSTO (ТЕСТО)**, **11-PEČENÍ (ВЫПЕЧКА)**, **12-DEZERT (ДЕСЕРТ)**, **13-KVAŠENÍ (БРОЖЕНИЕ)**.

- размер 1000 г (2.2 лб) = для малого количества хлеба (используйте двойную форму для выпечки с соответствующими лопатками),
- размер 1200 г (2.64 лб) = для среднего количества хлеба (используйте большую форму для выпечки с малыми лопатками для замешивания),

- размер 1400 г (3.08 лб) = для большого количества хлеба (используйте большую форму для выпечки с большими лопатками для замешивания).

### Примечание

- Размером буханки хлеба 1000 г (2.2 лб) предполагается общий вес всех ингредиентов используемых для ее подготовки (напр., при использовании смеси для хлеба это вода, смесь для хлеба 500 г и дрожжи).
- При применении двойной формы для выпечки, которая предназначена для подготовки буханки хлеба размера 2 x 500 г, необходимо эти ингредиенты равномерно разделить в оба отсека для выпечки, это значит в каждый отсек положить 250 г смеси для хлеба + соответствующее количество воды и дрожжей.

### Кнопка MENU (МЕНЮ)

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

### Кнопка ČAS (ВРЕМЯ)

- Предназначена для установки времени и температуры во время выпечки / приготовления выпечки хлеба и других продуктов в программе **1–VITAL (ВИТАЛ)**.
- Предназначена для установки необходимой температуры в программе **13–KVAŠENÍ (БРОЖЕНИЕ)**.
- У остальных программ (кроме программы **11–PEČENÍ (ВЫПЕЧКА)** и **13–KVAŠENÍ (БРОЖЕНИЕ)**) предназначена для установки более позднего включения (т.е. отсрочки старта). Максимальное время, которое можно запрограммировать, 13 часов. Установленное время добавится к времени подготовки, т.е. на дисплее будет отображаться время, которое остается до окончания работы установленной программы.

### Пример

Текущее время 20:30 часов а хлеб должен быть готов на следующий день утром в 7:00 часов, это значит через 10 часов и 30 минут. Нажмите и придержите кнопку **ČAS (ВРЕМЯ)** пока на дисплее не отобразится значение 10:30, т.е. время между настоящим временем (20:30) и временем, когда хлеб должен быть готов. Установку подтвердите кнопкой **START/STOP**. 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 °С. Дело в том, что дрожжи начинают действовать только при температуре от 17 °С 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.

### **Кнопка PAUZA (ПАУЗА)**

Кнопка предназначена для остановки работы хлебопечки (напр., для возможности удобного добавления ингредиентов, изъятия лопаток из теста). Работа хлебопечи остановится (на дисплее будет мигать время, которое остается до окончания программы), но установка будет занесена в память. Повторным нажатием кнопки **PAUZA (ПАУЗА)** программа возобновится.

### **Предупреждение**

Рекомендуем остановить программу только на короткое время, максимально до 5 минут. Если бы произошла остановка программы на более длительное время, то это могло бы негативно повлиять на подъем теста, а следовательно и на результат выпечки. В течение времени, когда активирована функция **PAUZA (ПАУЗА)** (и дисплей моргает), кнопка **START/STOP** заблокирована и программу нельзя полностью закончить.

### **Кнопка SVĚTLO (ОСВЕЩЕНИЕ)**

Кнопка предназначена для освещения емкости для выпечки. В любое время можно проверить состояние теста или хлеба, причем нет необходимости открывать крышку хлебопечи. Внутренний простор хлебопечи в течение всего процесса программы не освещается. Для регулярной проверки теста необходимо нажать кнопку **SVĚTLO (ОСВЕЩЕНИЕ)**, таким образом включится освещение. Приблизительно через одну минуту, или после нажатия и прижатия кнопки, свет снова выключится.

### **Кнопка CYKLUS (ЦИКЛ)**

Кнопка предназначена для передвижения между отдельными операциями установки в процессе программы **1-VITAL (ВИТАЛ)**.

## **СПИСОК ПРОГРАММ**

### **1-VITAL (ВИТАЛ)**

Программа предназначена для индивидуальной установки всех операций подготовки хлеба (напр., клейковины), булочек, рубленого мяса, «соевого» сыра и культивации культур для сыра. Предел возможности установки времени на отдельных этапах (т.е. REHEAT=предварительный обогрев / KNEAD 1, 2, 3=замешивание 1, 2, 3 / RISE 1, 2=брожение 1, 2 / BAKE 1, 2=выпечка 1, 2 / KEEP WARM=подогрев) указан

в табличке «программных этапов» и последовательность при программировании с помощью кнопок **СУКЛУС (ЦИКЛ)**, **ЇАС (ВРЕМЯ)** и **ВАРВА (СТЕПЕНЬ ПОДЖАРИВАНИЯ КОРОЧКИ)** описан в абзаце А, В, С.

В этой программе можно установить время, температуру и степень поджаривания корочки, невозможно установить размер буханки хлеба.

А) У всех операций PREHEAT=ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ОБОГРЕВ / KNEAD 1, 2, 3=ЗАМЕШИВАНИЕ 1, 2, 3 / KEEP WARM=ПОДОГРЕВ процесс программирования времени следующий:

- Нажмите кнопку **СУКЛУС (ЦИКЛ)**, на дисплее отобразится надпись PREHEAT (ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ОБОГРЕВ) и время запрограммированное для этого рабочего цикла **OFF** (показание времени на дисплее отображено постоянно).
- С помощью кнопки **ЇАС (ВРЕМЯ)** установите продолжительность цикла (см. табличку) или можете из программы соответствующий этап полностью убрать (если введете OFF), (показание времени на дисплее моргает).
- После этого подтвердите нажатием кнопки **СУКЛУС (ЦИКЛ)**, таким образом одновременно передвинетесь в следующий этап программирования.

Во время программирования фазы RISE 1, 2=БРОЖЕНИЕ 1, 2 действуйте в соответствии с абзацем В.

Во время программирования фазы BAKE 1, 2=ВЫПЕЧКА 1, 2 действуйте в соответствии с абзацем С.

В) У всех операций RISE 1, 2=БРОЖЕНИЕ 1, 2 можете кроме продолжительности времени установить также температуру внутренней емкости хлебопечи в пределах от 20 до 50 °С, с шагом 2 °С. Необходимую температуру установите следующим способом:

#### 1-VITAL - Продолжительность процесса

Фаза подготовки	PREHEAT	KNEAD 1	KNEAD 2	
	ПРЕДВАРИТЕЛЬ- НЫЙ ОБОГРЕВ	ЗАМЕШИ-ВАНИЕ 1	ЗАМЕШИ-ВАНИЕ 2	
Предел установки времени (мин.)	0 – 30	0 – 30	0 – 5 – 20	
Предварительноустано- влено (мин.)	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	
Предел установки температу- ры (°С)	-	-	-	
Предварительноустано- влено (°С)	-	-	-	
Предел установки степени поджаривания корочки	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
Предварительноустано- влено	-	-	-	

- С помощью кнопки **ČAS (ВРЕМЯ)** установите продолжительность цикла (показание времени на дисплее моргает).
- После этого нажмите на кнопку **BARVA (СТЕПЕНЬ ПОДЖАРИВАНИЯ КОРОЧКИ)** (на дисплее отобразится показание °30).
- С помощью кнопки **ČAS (ВРЕМЯ)** установите необходимую температуру.
- После этого подтвердите нажатием кнопки **CYKLUS (ЦИКЛ)**, таким образом одновременно передвинетесь в следующий этап программирования.

С) У всех операций BAKE 1, 2=ВЫПЕЧКА 1, 2 можете кроме продолжительности времени установить также степень поджаривания корочки хлеба в пределах пяти степеней (LL / L / M / D / DD). Необходимую степень поджаривания установите следующим образом:

- С помощью кнопки **ČAS (ВРЕМЯ)** установите продолжительность цикла (показание времени на дисплее моргает).
- С помощью кнопки **BARVA (СТЕПЕНЬ ПОДЖАРИВАНИЯ КОРОЧКИ)** установите необходимую степень поджаривания корочки.
- После этого подтвердите нажатием на кнопку **CYKLUS (ЦИКЛ)**, таким образом одновременно передвинетесь в следующий этап программирования.

После установки всех операций нажмите на кнопку **START/STOP**, на дисплее отобразится общее время подготовки (напр., 1:50), последующим нажатием кнопки **START/STOP** включите установленную программу (на дисплее начнет моргать двоеточие).

	RISE 1	KNEAD 3	RISE 2	BAKE 1	BAKE 2	KEEP WARM
	БРОЖЕНИЕ 1	ЗАМЕШИВАНИЕ 3	БРОЖЕНИЕ 2	ВЫПЕЧКА 1	ВЫПЕЧКА 2	ПОДОГРЕВ
	0 – 360	0 – 5	0 – 360	0 – 120	0 – 120	0 – 60
	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	<b>60</b>	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>
	20 – 50	-	20 – 50	-	-	-
	<b>30</b>	-	<b>30</b>	-	-	-
	-	-	-	LL	LL	-
	-	-	-	L	L	-
	-	-	-	M	M	-
	-	-	-	D	D	-
	-	-	-	DD	DD	-
	-	-	-	M	M	-



## 2. KLASIK (КЛАССИК)

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

## 3. CELOZRNNÝ (ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОГО ЗЕРНА)

Программа предназначена для выпечки цельнозернистого хлеба используя муку с низким содержанием клейковины. Эта установка предоставляет более длительное время для замешивания, подъема теста (т.е. набухания зерен) и предварительного подогрева. **Используя эту программу рекомендуем не пользоваться функцией “ČAS (ВРЕМЯ)”.**

## 4. TOASTOVÝ (ТОСТОВЫЙ)

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

**Примечание:** Однако окончательной формой не является багет.

## 5. RYCHLÝ (БЫСТРЫЙ)

Программа предназначена для быстрого приготовления белого, пшеничного и ржаного хлеба. Хлеб испеченный в этом режиме по размеру меньше и у него более плотная мякоть.

## 6. SLADKÝ (СЛАДКИЙ)

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

## 7. DORT (ТОРТ)

Программа предназначена для замешивания / перемешивания 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. У этой программы невозможно установить размер торта.

## 8. DŽEM (ДЖЕМ)

Программа предназначена для приготовления варенья, мармелада или компота 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.

## 9. TĚSTO (ТЕСТО)

Программа предназначена для приготовления (замешивания / перемешивания и последующего брожения) теста без выпечки. Для приготовления теста можно

использовать разные продукты для разных видов хлебобулочных изделий (напр., хлебные рогалики, пицца и т.д.). Если после приготовления желаете тесто испечь, то необходимо установить соответствующий вес, необходимую степень поджаривания корочки и тип программы. В этом режиме невозможно установить размер и степень поджаривания.

### 10. ULTRA RYCHLÝ (ОЧЕНЬ БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА ХЛЕБА)

Программа предназначена для быстрого приготовления белого, пшеничного и ржаного хлеба. Эта установка сокращает время необходимое для замешивания / перемешивания, подъема теста и последующей выпечки на минимум. Хлеб испеченный в этом режиме по размеру меньше и у него плотная мякоть. Для программы необходимо использовать воду (или другие жидкости) с температурой от 48 до 50 °C.

### 11. PEČENÍ (ВЫПЕЧКА)

Программа предназначена для выпечки коричневого хлеба, тортиков или молотого мяса. Программа предварительно установлена на 10 минут. Однако продолжительность выпечки можно по необходимости менять кнопкой **ČAS (ВРЕМЯ)**. Самая продолжительная установка 1 час. В этой программе невозможно установить размер.

### 12. DEZERT (ДЕСЕРТ)

Программа предназначена для замешивания / перемешивания ингредиентов (напр., для торта, пирожков), которые после этого пекутся в установленном времени. Рекомендуем сначала замешать ингредиенты до двух частей, и эти после этого высыпать в форму для выпечки. В этом режиме невозможно установить размер.

### 13. KVAŠENÍ (КВАШЕНИЕ)

Программа предназначена для приготовления квасковой культуры (квасок) йогурта и зернового солода (амасаке) и т.д. Оптимальную температуру для приготовления установите с помощью кнопки **ČAS (ВРЕМЯ)**. Температуру можно установить в пределах от 20 до 50 °C (всегда с шагом 2 °C). Максимальное продолжительной установкой является 20 часов. В этом режиме невозможно установить размер, степень поджаривания корочки и время.

#### Примечание

Учтите пожалуйста, что настройка температур квашения в программе **1-VITAL** и **13-КВАШЕНИЕ** осуществляется приблизительно. Если Вы будете работать с культурами, требующими точного поддержания температуры, рекомендуем использовать качественный кухонный термометр с зондом.

## IV. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ХЛЕБОПЕЧКИ

### Звуковой сигнал прозвучит:

- в случае нажатия любой кнопки управления (1 раз короткий или продолжительный сигнал), одновременно приблизительно на 10 секунд включится дисплей.
- в начале третьего цикла замешивания у программ **1-VITAL (ВИТАЛ)** для предупреждения того, что наступил момент добавления фруктов, орехов и других ингредиентов (10 раз),

- в конце второго цикла замешивания у программ **1–VITAL (ВИТАЛ)**, **2–KLASIK (КЛАССИК)**, **3–CELOZRNNÝ (ЦЕЛОЗЕРНИСТЫЙ)**, **4–TOASTOVÝ (ТОСТОВЫЙ)**, **5–RYCHLÝ (БЫСТРЫЙ)**, **6–SLADKÝ (СЛАДКИЙ)**, **7–DORT (ТОРТ)**, **10–ULTRA RYCHLÝ (ОЧЕНЬ БЫСТРЫЙ)** и **12–DEZERT (ДЕСЕРТ)** для предупреждения того, что наступил момент добавления фруктов, орехов и других ингредиентов (10 раз),
- после окончания установленной программы (10 раз),
- после окончания 1 часа подогрева (1 раз),
- во время активации предохранительной функции (продолжительный сигнал).

### Предохранительная функция

- После включения программы все кнопки, кроме кнопок **PAUZA (ПАУЗА)**, **SVĚTLO (ОСВЕЩЕНИЕ)**, **CYKLUS (ЦИКЛ)**, **START/STOP** блокированы.
- В случае повторной выпечки хлеба, если температура внутренней емкости хлебопечки выше 40 °С, на дисплее после повторного нажатия кнопки **START/STOP** появится надпись **Н НН** и прозвучит звуковой сигнал (продолжительный сигнал). Хлебопечь в этом случае невозможно включить. Поэтому откройте крышку или по необходимости вытащите форму для выпечки и подождите пока хлебопечь остынет.
- Если после нажатия кнопки **START/STOP** на дисплее появится надпись **Е ЕО** или **Е Е1**, 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.

### Блокировка панели управления

Панель управления можно предохранить от случайной манипуляции нажатием кнопки **CYKLUS (ЦИКЛ)** с последующим нажатием кнопки **BARVA (ЦВЕТ ПОДЖАРИВАНИЯ КОРОЧКИ)**. На дисплее изображается символ „ключ“ и прозвучит акустический сигнал (3 раза). После того, как панель управления заблокирована, все кнопки, кроме кнопок **CYKLUS (ЦИКЛ)** и **BARVA (ЦВЕТ ПОДЖАРИВАНИЯ КОРОЧКИ)**, будут недействующими. Разблокировку панели управления проведете тем же способом.

## V. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ И ПРОЦЕСС ВЫПЕЧКИ

Удалите весь упаковочный материал, достаньте хлебопечку и ее принадлежности. С поверхности прибора снимите всю предохранительную пленку, наклейки или бумагу. Перед первым применением помойте все детали, входящие в процессе выпечки в соприкосновение с продуктами, в горячей воде с добавкой моющего средства, тщательно сполосните и вытерите или оставьте высохнуть.

**Сухие детали установите обратно в хлебопечь и закройте крышку.** Затем установите программу **11–PEČENÍ (ВЫПЕЧКА)** и включите хлебопечь без вложенных ингредиентов на 10 минут. После этого оставьте печь остыть. Возможное непродолжительное слабое задымление не является дефектом и поводом для рекламации прибора.

Поставьте хлебопечь на ровную и сухую поверхность (напр., кухонный стол), на высоте минимально 85 см, вне предела досягаемости детей. Вилку питательного провода **A5** подключите к розетке электрической сети. Форму **B** возьмите обоими руками, вставьте ее в хлебопечь и нажмите так, чтобы была зафиксирована в середине емкости для выпечки **A2**. Для более удобного изъятия лопаток из хлеба, рекомендуем протереть оси и лопатки подходящим теплоустойчивым маргарином/жиром. Затем вставьте на оси в форму для выпечки две лопатки для замешивания **C**. Лопатки для замешивания наденьте на оси так, чтобы плоской поверхностью направлялись вниз и в форму для выпечки направлялись или к себе или от себя. В форму вложите при помощи мерной ложки а чашки **D, E** ингредиенты в строгом порядке в соответствии с данным рецептом. **Но, обязательно соблюдайте основное правило – сначала все жидкие продукты, затем сухие и в последнюю очередь дрожжи, а в случае необходимости средства для улучшения выпечки.** Закройте крышку хлебопечи **A3**. На панели управления **A1** выберите при помощи кнопок необходимую программу **MENU (РЕЖИМ) / BARVA (СРЕПЕНЬ ПОДЖАРИВАНИЯ КОРОЧКИ) / VELIKOST (РАЗМЕР) / ČAS (ВРЕМЯ)**. После этого нажмите кнопку **START/STOP**.

Хлебопечка автоматически перемешивает и замешивает тесто до тех пор, пока не будет достигнута правильная консистенция. После окончания последнего цикла замешивания хлебопечка нагреется на необходимую температуру для подъема теста. После этого хлебопечка автоматически установит температуру и время выпечки хлеба. После окончания выпечки прозвучит звуковой сигнал (10 раз), который сигнализирует, что хлеб или специальное блюдо можно вытащить из хлебопечки. Затем хлебопечка сразу переходит в режим подогрева и сохранения в горячем состоянии блюда в течении одного часа. Если подогрев не нужен, то нажмите кнопку **START/STOP** приблизительно на 1,5 секунды, и программа таким образом завершится.

### 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.

- В случае, если хлеб в конце выпечки слишком светлый, используйте для достижения желаемого цвета программу **PEČENÍ (ВЫПЕЧКА)**. Для этого нажмите кнопку **START/STOP**, после этого установите программу **11–PEČENÍ (ВЫПЕЧКА)** и снова нажмите кнопку **START/STOP**.
- Во время работы хлебопечи возникают характеристические звуки (щелчки). Такое явление является вполне нормальным и не дает повод для рекламации изделия.
- На запахи, пар и дым, возникающие во время приготовления продуктов, могут чувствительно реагировать домашние животные (напр., экзотические птицы). По этой причине рекомендуем приготовление продуктов проводить в другом помещении.
- Если на дисплее отобразятся необычные знаки, то отсоедините прибор от эл. сети, а затем его снова подключите.

### Конец процесса

После окончания программы откиньте крышку. Плавно за ручку **B1** вытащите форму для выпечки **B** и положите ее вверх дном на теплоустойчивую подставку (напр., деревянную доску). В случае, если хлеб не выпадет на подставку, потрясите формой, пока хлеб не выйдет. Если лопатки для замешивания останутся в буханке, то при помощи инструмента **F** их можно удобно вытащить. После этого оставьте хлеб остыть. 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.**

- a) 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.
- b) Если хлеб по серединке зауженный, причины следующие:
  - температура воды была слишком высокая,
  - было использовано больше воды, чем предусмотрено,
  - мука не содержала достаточное количество клейковины.

Когда можно открыть крышку хлебопечи в процессе ее работы?

Крышку хлебопечи 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" мука обозначаем муку с высоким содержанием глютена.

### **Что такое пшеничная целозернистая мука?**

Целозернистую муку изготавливают из всех сортов зерновых культур, включая пшеницу. Слово „целозернистый“ обозначает, что мука была помолота из целых зерен и поэтому имеет большее содержание неперевариваемых частиц, что придает муке темный цвет. 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?**

- a) Мука из кукурузы, риса и картофеля предназначена для людей, которые аллергичны на глютен или имеющих болезни органов пищеварения.
- b) Специальная мука из пшеницы (шпады), которая выращивается на скудной земле без удобрений. Она особенно пригодна для аллергиков. Ее можно использовать у всех рецептов, описанных в книге рецептов и содержащих муку типа 405, 550 и 1050.

с) Мука из пшеницы также 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
- T 400 Пшеничная мука среднего помола
- T 405 Пшеничная мука среднего помола, помолота из зерна, из которого удален росток и жужурка (отруби) по существу она самая светлая, и тем „меньше всего“ целозернистая.
- T 450 Пшеничная мука грубого помола (крупка)
- T 512 Пшеничная хлебная мука специал
- T 530 Пшеничная мука мелкого помола светлая – хлебная специал
- T 550 Пшеничная мука среднего помола светлая
- T 650 Пшеничная мука мелкого помола полусветлая
- T 700 Пшеничная мука светлая потребительская
- T 1000 Пшеничная мука мелкого помола темная (хлебная)
- T 1050 Пшеничная мука хлебная
- T 1150 Хлебная мука
- T 1800 Пшеничная целозернистая, грубого помола; целозернистая, мелкого помола

### Ржаные муки

- T 500 Ржаная мука светлая
- T 930 Ржаная темная мука хлебная
- T 960 Ржаная хлебная мука
- T 1150 Ржаная мука мелкого помола хлебная
- T 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 обычной 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 воздухо непроницаемой 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 дрожжам, 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 сушеных 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 сушеные 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 мяту или варенную картошку.

## Что необходимо делать, если в хлебе чувствуются дрожжи?

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

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

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

## 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. **Перед следующим использованием высушите все детали и поверхность хлебопечь. 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.

Хлебопечь храните на безопасном и сухом месте, вне пределов досягаемости детей и недееспособных лиц.

## 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.

Проблема	Причина	Решение
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 <b>Н НН</b> .	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.

Опасность удушения. Не давайте детям возможность доступа к полиэтиленовому пакету. Пакет не предназначен для игры.



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

## XI. ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ КАСАЮЩИЕСЯ РЕЦЕПТОВ

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

Проблема	Причина	Решение
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:

- Неправильное отмеривание ингредиентов.
- Измените дозирование ингредиентов и убедитесь, что не забыли некоторые ингредиенты вложить в тесто.
- Используйте другую жидкость или оставьте ее охладить на комнатную температуру.
- рединенты рекомендуемые рецептурой добавляйте в правильной последовательности. Сделайте небольшую впадину по середине муки и положите в нее дробленое дрожжи или сухое дрожжи. Избегайте непосредственное соприкосновение дрожжей с жидкостью.
- Пользуйтесь только свежими и правильно хранившимися ингредиентами.
- Сократите общее количество ингредиентов, ни в коем случае не используйте больше муки, чем указано. Количество всех ингредиентов понизите на 1/3.
- Измените количество жидкости. Если пользуетесь ингредиентами содержащими воду порция добавленной воды должна соответственно понизится.
- В случае очень влажной погоды уменьшите количество воды о 1–2 столовые ложки.
- При очень жаркой погоде не пользуйтесь функцией отложенного старта. Используйте холодные жидкие продукты. Для сокращения времени подъема, выберите программу **5–RYCHLÝ (БЫСТРЫЙ)** или **10–ULTRA RYCHLÝ (ОЧЕНЬ БЫСТРЫЙ)**.
- Извлеките буханку из формы сразу после выпечки и перед тем, как ее разрежете оставьте ее в течении 15 минут остывать на подходящей подставке (деревянной).
- 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 дробленные) 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 (с помощью программы **13–KVAŠENÍ (КВАШЕНИЕ)**), 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. Приспособливание 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. То же 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 покоричневевает по сравнению с тестом внутри формы.
- Там, где для сладких типов хлеба рекомендована программа **5-RYCHLÝ (БЫСТРЫЙ)**, можете использовать ингредиенты в меньшем количестве; также у программы **6-SLADKÝ (СЛАДКИЙ)**, **7-DORT (ТОРТ)**, **12-DEZERT (ДЕСЕРТ)** 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 **11–РЕЇЕНІ (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.

## APTARNAVIMO INSTRUKCIJA

## I. SAUGOS TAISYKLĖS

- Prieš įjungiant prietaisą pirmą kartą, būtina atidžiai perskaityti šią instrukciją, peržiūrėti paveikslėlius. Instrukciją pasilikite.
- Patikrinkite, ar duomenys nurodomi prietaiso skydelyje atitinka įtampai elektros tinklo lizduose Jūsų namuose.
- **Nekiškite maitinimo laido šakutės į elektros tinklo lizdą ir netraukite jo iš elektros lizdo šlapiomis rankomis ar tempdami už maitinimo laido!**
- **Gaminys skirtas tik buitiniams ir kitoms panašioms reikmėms (maistui ruošti)! Jis jokiu būdu nėra skirtas naudoti komerciniais tikslais!**
- **Duonkepės nenaudote lauke!**
- Prietaisas nėra skirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fizinė, psichinė arba protinė negalia, arba patirties bei žinių trūkumas neleidžia jiems savistoviai saugiai naudotis prietaisais, jeigu jų veiksmų nestebi atsakingas asmuo arba jeigu jie nebuvo pamokyti apie naudojimąsi prietaisu ir apie darbo su prietaisu saugumą. Riekia prižiūrėti vaikus, kad šie nepradėtų su prietaisu žaisti.
- Prietaiso niekada nenaudokite, jeigu apgadintas jo maitinimo laidas arba jo šakutė, jeigu prietaisas neveikia teisingai, jeigu jis nukrito ant grindų ir apsigadino. Tokiu atveju prietaisą nugabenkite į servisą, kur bus patikrintas jo saugumas ir veikimas.
- Jeigu buvo pažeistas prietaiso maitinimo laidas, būtina iš karto išjungti prietaisą iš elektros tinklo. Tam, kad būtų išvengta gaisro ar traumos dėl elektros smūgio, pažeistą laidą gali pakeisti tik gamintojas ar jo techninio aptarnavimo centro specialistas.
- **Nenaudokite duonkepės patalpų šildymui!**
- Kepant duoną pagal neišbandytą receptą rekomenduojama duonkepę prižiūrėti!
- Niekuomet nenardinkite duonkepės į vandenį (netgi iš dalies) ir neplaukite po tekančiu vandeniu!
- Niekuomet neįjunkite duonkepės neįdėję kepimo formos.
- Prieš prijungiant prie elektros tinklo, į duonkepę būtina sudėti kepimui paruoštus produktus. Įkaitinus sausą duonkepę ji galėtų sugesti.
- Prieš kepdami nuo produktų pašalinkite visas pakuotes (pvz., **popierių, polietilena ir pan.**).
- Manipuliuodami su įrengimu būkite atsargūs, kad nesusižeistumėte (pvz. neapsidėgintumėte prisilietę prie įkaitusių paviršių ar garais). Duonkepės paviršius įkaista, o per ventiliacines angas išeina garai.
- Duonkepei veikiant išvenkite įkaitusio stikliuko aptaškymo vandeniu ar kitoku skysčiu.
- Neperneškite įkaitusio prietaiso į kitą vietą, jam atsitiktinai apvirtus yra nudegimų pavojaus grėsmė.
- Prietaiso niekada neuždenkite, kad išvengtumėte gaisro kilimo pavojaus.

- Jei iš duonkepės išeina dūmai, susidarę savaime užsidegus ruošiamiems produktams, palikite duonkepę uždengtą, ją išjunkite ir atjunkite nuo elektros tinklo.
- Nenaudokite duonkepės kitiems tikslams, nei rekomenduoja gamintojas (pvz., **gyvūnų, tekstilės gaminių, avalynės bei kitokių panašių daiktų džiovinimui**).
- Niekomet nekaitinkite duonkepėje vandens, nes dėl to ant kepimo formos paviršiaus gali susidaryti kalkių nuosėdų ir nepašalinamų dėmių. Tačiau šios dėmės prietaisui nekenkia ir neturi įtakos įprastiniam duonkepės veikimui.
- Duonkepę statykite tik tokiose vietose, kuriose ji negalėtų apvirtsti ir išlaikykite pakankamą atstumą nuo degių daiktų (pvz. **užuolaidų, medienos ir pan.**), šilumos šaltinių (pvz. **viryklės, krosnelės ir pan.**) ir drėgnų paviršių (pvz. **kriauklės, praustuvo**).
- Niekomet neuždenkite tarp prietaiso korpuso ir kepimo formos esančio tarpelio ir į jį neikiškite jokių daiktų (pvz. **pirštų, šaukštų ir pan.**). Ši tarp prietaiso korpuso ir kepimo formos esanti erdvė visuomet turi likti tuščia.
- Bet kuriuo būdu draudžiama keisti prietaiso paviršių (pvz. **savaime prisiklijuojančiu tapetu, folija ar pan.**)!
- Kepant nesilieskite prie formos šonų ir vietų, iš kur eina garai, gresia apsideginimo pavojus.
- Priešgaisrinio saugumo atžvilgiu duonkepė tenkina normos EN 60 335-2-6 reikalavimus. Šios normos prasme tai prietaisas, kurį galima naudoti pastačius ant stalo ar kitų paviršių, jei laikomasi saugaus atstumo iki degių daiktų (**mažiausiai 500 mm** pagrindine spindulių sklidimo kryptimi ir **mažiausiai 100 mm** - kitomis kryptimis).
- Baigus darbą visuomet elektros prietaiso laido kištuką ištraukite iš elektros tinklo lizdo.
- Maitinimo laido nevyniokite aplink prietaisą, taip prailginsite jo tarnavimo laiką.
- Maitinimo laidas negali būti pažeistas aštriais ar įkaitusiais daiktais, atvira liepsna, draudžiama jį nardinti į vandenį ar perlenkti per aštrias briaunas.
- Neleiskite, kad maitinimo laido galas laisvai kabotų per darbo stalo kraštą, kur jį galėtų pasiekti vaikai.
- Šis elektros prietaisas yra nešiojamas ir turi lankstų maitinimo laidą su kištuku, užtikrinančiu dviejų polių prijungimą prie elektros tinklo.
- Naudokite tik normuotus ir nepažeistus ilginamuosius elektros tinklo laidus.
- Prietaisą naudokite tik su originaliais gamintojo pristatomais priklausiniais.
- Draudžiama naudoti duonkepę kitiems tikslams, išskyrus tiems, kuriems ji yra skirta ir kurie nurodyti šioje instrukcijoje!
- Gamintojas neatsako už nuostolius, kilusius neteisingu prietaiso ar jo priklausinių naudojimo pasekmėje (pvz. sugadinti maisto produktai, susižeidimai, apsideginimai, gaisras ir pan.) ir nepripažįsta garantinių įsipareigojimų tuo atveju, jei nebus laikomasi aukščiau nurodytų saugaus darbo taisyklių.

## II. PRIETAISO IR PRIKAUSINIŲ APRAŠYMAS (1 pav.)

### A - duonkepė

- |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| A1 - valdymo skydelis | A4 - langelis         |
| A2 - kepimo ertmė     | A5 - maitinimo laidas |
| A3 - dangtis          |                       |

### B - kepimo formos (2x)

B1 - laikiklis

### C - Maišymo mentelės (4x mažos, 2x didelės)

### D - mažas / didelis matavimo indelis (5 / 15 ml)

### E - matavimo stiklinėlė (200 ml)

### F - mentelių išėmimo įrankis

### III. VALDYMO SKYDELIS

Valdymo skydelis perjungiamas prisilietimu, todėl pažymėtų klavišų (simbolių) nebūtina spausti.

#### DISPLĖJUS – PAGRINDINĖ PROGRAMA

Ijungus duonkepę, jos displėjuje atsiras pagrindinės programos simbolis (tai yra programa 1-VITAL), displėjus nušvis ir pasigirs garsinis signalas (pyptelėjimas). Dvitaškis tarp skaitmenų neblyksi.

- skaitmuo **1** nurodo pasirinktą programą,
- skaičius **3:00** nurodo pasirinktos programos vykdymo laiką,

#### Pastaba

Veikiant įrengimui displėjuje galima stebėti programos vykdymo eigą. Vykdamt programą nustatytą laiką nurodantys skaičius palaipsniui mažėja. Valandą trunkančio šildymo metu displėjuje pastoviai šviečia skaičius **0:00** ir dvitaškis tarp skaitmenų blyksi. Baigus šildymą displėjuje pavaizduojamas užprogramuotas laikas.

#### Displėjuje pavaizduojama informacija

PREHEAT=IŠANKSTINIS PAŠILDYMAS - pradedamas skysčio ir ingredientų šildymas.

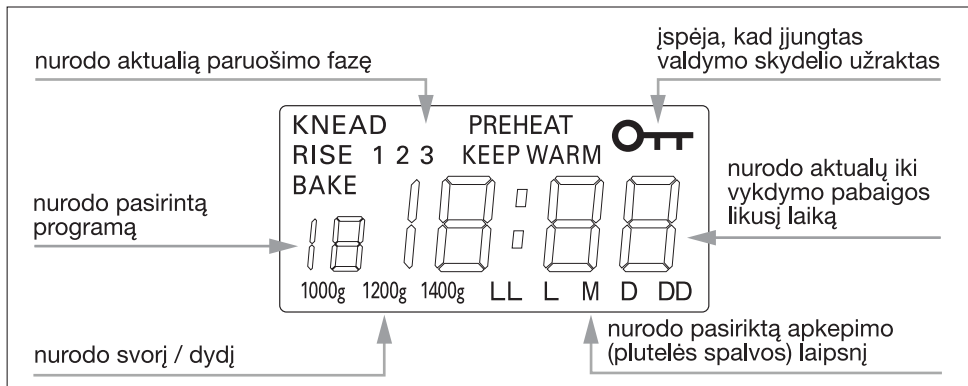
KNEAD 1, 2, 3=MINKYMAS 1, 2, 3 - pradedamas tešlos paruošimas (minkymas, maišymas, lyginimas)

Pridėjimas - pasigirdus garsiniam signalui galima pridėti ingredientus (pvz. riešutis, vaisius, žoleles, sėkleles, sūrį, šokoladą, rūkytus mėsos gaminius). Signalo suskambėjimo laikas skiriasi, priklausomai nuo pasirinktos programos.

RISE 1, 2, 3=Kilimas 1, 2, 3 - prasideda tešlos kilimas, ilsėjimas. Fazės RISE 3 pradžioje (tai yra kai displėjuje pasirodo užrašas RISE 3) iš tešlos galima išimti menteles. Išskyrus programą **1-VITAL**.

BAKE 1, 2=KEPIMAS 1, 2 - kepimo pradžia.

KEEP WARM=IŠLAIKYTI ŠILTĄ - pradėtas 1 val. trunkantis pašildymas.



<p>pasirinktų programų sąrašas</p> <p>displėjuje pavaizduojama aktuali būklė įvedant ir vykdymo metu</p> <p>tarnauja veiklos pertraukimui</p> <p>tarnauja pageidaujamo laiko ir temperatūros nustatymui</p> <p>tarnauja pageidaujamam kepaluko svoriui nustatyti</p> <p>tarnauja pageidaujamos programos numerio įvedimui</p>		<p>tarnauja peršokimui tarp atskirų nustatymo fazių programoje 1-VITAL</p> <p>įjungia kepimo etrmės apšvietimą</p> <p>tarnauja pageidaujamam duonos parudimo laipsniui nustatyti</p> <p>paleidžia ir sustabdo programą</p>
---	--	--

### Klavišas START/STOP

Klavišas tarnauja programos paleidimui ir sustabdymui

- spustelėjus klavišą **START/STOP** pasigirs garsinis signalas (trumpas pytelėjimas) ir maždaug po 3 sek. bus pradėtas maišymas/minkymas (negalioja programoms 1-VITAL, 8-DŽEM (DŽEMAS), 11-PEČENÍ (KEPIMAS), 13-KVAŠENÍ (RAUGINIMAS).
- paspaudus ir maždaug 1,5 sek. palaikius klavišą **START/STOP** pasigirs garsinis signalas (ilgas pytelėjimas) ir programa bus sustabdyta. Šis būdas galioja ir tuo atveju, kai norite sustabdyti 60 min. trunkantį duonkepės pašildymą.

### Klavišas BARVA (SPALVA)

Klavišas tarnauja norimo duonos parudimo laipsnio nustatymui. Raidė displėjuje nurodo pasirinktą duonos parudimo laipsnį (L=ŠVIESI, M=VIDUTINIŠKAI TAMSI, D=TAMSI). Negalioja programoms 8-DŽEM (DŽEMAS), 9-TĚSTO (TEŠLA) ir 13-KVAŠENÍ (RAUGINIMAS). Programa 1-VITAL įgalina rinktis iš 5 parudavimo laipsnių (LL=LABAI ŠVIESI, L+M+D=tokie patys, DD=LABAI TAMSI).

### Klavišas VELIKOST (DYDIS)

Klavišas skirtas norimam duonos kepaluko svoriui nustatyti įjungiant atskiras programas tai yra 1 kg., 1,2 kg., 1,4 kg. Užrašas displėjuje nurodo pasirinktą kepaluko svorį. Negalioja programoms 1-VITAL, 7-DORT (TORTAS), 8-DŽEM (DŽEMAS), 9-TĚSTO (TEŠLA), 11-PEČENÍ (KEPIMAS), 12-DEZERT (DESERTAS), 13-KVAŠENÍ (RAUGINIMAS).

- dydis 1000 g (2.2 LB) = mažas duonos kepalukas (naudokite dvigubą indą su atitinkamomis minkymo mentelėmis),
- dydis 1200 g (2.64 LB) = vidutinio dydžio duonos kepalukas (naudokite didelį indą su mažomis minkymo mentelėmis),
- dydis 1400 g (3.00 LB) = didelis duonos kepalukas (naudokite didelį indą su didelėmis minkymo mentelėmis).

**Pastaba:**

- Duonos kepaliuko dydis 1000 g (2.2 LB) apskaičiuojamas kaip bendras visų jo paruošimui naudojamų ingredientų svoris (pvz. naudojant mišinį duonai tai vanduo, mišinys duonai 500 g ir mielės),
- naudojant dvigubą indą, kuris skirtas dviejų 500 g svorio duonos kepaliukų kepimui, šiuos ingredientus būtina vienodai išdalinti į abi kepimo kameras, taigi į kiekvieną kamerą reikia įberti 250 g mišinio duonai + įpilti atitinkamą kiekį vandens ir pridėti mielių

**Klavišas MENU (menu)**

Klavišas tarnauja norimos programos nustatymui. Skaitmenys displejuje nurodo pasirinktą programą ir iš anksto nustatytą vykdymo laiką. Po to klavišu **BARVA (spalva)** galite nustatyti duonos parudimo laipsnį ir klavišu **VELIKOST (DYDIS)** nustatyti kepaliuko svorį. Keičiant šiuos parametrus automatiškai persistatys (bus prailgintas/sutrumpintas) vykdymo laikas.

**Klavišas ČAS (laikas)**

- Klavišas tarnauja norimo laiko ir duonos ar kitų produktų paruošimo / kepimo temperatūros nustatymui programoje **1-VITAL**.
- Klavišas tarnauja norimos temperatūros nustatymui programoje **13-KVAŠENI (RAUGINIMAS)**.
- Kitose programose (išskyrus programą **11-PEČENI (KEPIMAS)** ir **13-KVAŠENI (RAUGINIMAS)**) tarnauja įjungimo vėlavimui nustatyti (tai yra starto atidėjimui). Maksimalus laikas, kurį galima nustatyti, yra 13 valandų. Nustatytas laikas prisiskaičiuos prie paruošimo laiko, tai reiškia, kad displejuje bus pavaizduojamas laikas kuris praeis iki pasirinktos programos vykdymo pabaigos.

**Pavyzdys**

Dabar 20:30 val. ir duona turi būti iškepusi kitą dieną 7:00 val. ryto, tai yra už 10 valandų ir 30 minučių. Paspauskite ir laikykite klavišą **ČAS (LAIKAS)** kol displejuje neatsiras reikšmė 10:30, tai yra laikas nuo dabar (20:30) iki laiko, kai duona turi būti iškepusi. Nustatymą patvirtinkite klavišu **START/STOP**. Pasirenkamas laikas keičiasi kas 10 minučių.

**Dėmesio**

- Funkciją atidėtas startas naudokite tik receptams, kuriuos jau anksčiau sėkmingai išbandėte ir šių receptų nebekeiskite.
- Per didelis tešlos kiekis gali perbėgi per formos kraštus ir prikepti prie kaitinimo elemento.
- Dėdami į formą žaliavas, visuomet visų pirma supilkite skystį, tik po to suberkite miltus ir pabaigoje džiovintas mieles. Iki tol, kol nebus paleista programa mielės negali susiliesti su skysčiu, kitu atveju jos galėtų pradėti veikti per anksti ir tešla, tiksliau duona galėtų susmęgti.
- Norėdami pasinaudoti atidėto starto funkcija niekada nesirinkite receptų su greit gendančiais ingredientais pvz. su šviežiu pienu, kiaušiniiais, vaisiais, jogurtu, sūriu, svogūnais ir panašiai, kadangi jie galėtų prieš kepat sugesti.
- Duonkepę naudokite tik patalpose, kuriose temperatūra nėra žemesnė kaip 18 °C. Mielės pradeda veikti aukštesnėje kaip 17 °C temperatūroje. Jeigu duonkepė bus vėsesnėje patalpoje, nėra užtikrintas teisingas tešlos iškilimas.
- Akustinio signalo (pytelėjimo), kuris signalizuoja laiką, kai galima pridėti žaliavas (riešutus, sėkleles, džiovintus vaisius ir pan.) ir programos pabaigą, negalima išjungti, taigi jis veiks ir naktį.

### Klavišas PAUZA (PAUZĖ)

Klavišas tarnauja duonkepės veikimo pertraukimui (pvz. sudedant ingredientus, išimant menteles iš tešlos). Duonkepės veikimas bus nutrauktas (displėjuje blyksės iki programos vykdymo pabaigos likęs laikas), nustatyti parametrai liks atmintyje. Antrą kartą paspaudus klavišą **PAUZA (PAUZĖ)** programos vykdymas atsinaujins.

### Išpėjimas

Rekomenduojame programos vykdymą pertraukti tik trumpam, ne ilgiau kaip 5 minutėms. Jeigu programa būtų pertraukta ilgesniam laikui, tai galėtų pakenkti tešlos kilimui ir neigiamai atsiliiepti duonos kokybei. Tuo metu, kai įjungtas režimas **PAUZA (PAUZĖ)** ir displėjus blyksi, klavišas **START/STOP** neveikia ir programos negalima pilnai sustabdyti.

### Klavišas SVĖLO (APŠVIETIMAS)

Klavišas visų pirma tarnauja kepimo eitmės apšvietimui. Bet kada galite patikrinti aktualią tešlos arba duonos būklę be to, kad reikėtų atidaryti duonkepės dangtelį. Jeigu norite patikrinti tešlos būklę, spustelėkite klavišą **SVĖTLO (APŠVIETIMAS)** ir šviesa užsidegs. Maždaug po minutės, arba dar kartą paspaudus klavišą, šviesa išsijungs.

### Klavišas CYKLUS (CIKLAS)

Klavišas tarnauja perėjimui tarp atskirų programos **1-VITAL** nustatymo fazių.

## PROGRAMŲ SARAŠAS

### 1. VITAL

Programa skirta individualiam visų duonos (pvz., be glitimo), pyrago, maltos mėsos, sojų sūrio ir sūrio kultūrų kultivato paruošimo fazių nustatymui. Atskirų fazių (tai yra PREHEAT=IŠANKSTINIS PAŠILDYMAS / KNEAD 1, 2, 3=MINKYMAS 1, 2, 3 / RISE 1, 2=KILIMAS 1, 2 / BAKE 1, 2=KEPIMAS 1, 2 / KEEP WARM=PAŠILDYMAS) trukmės nustatymo diapazonas nurodomas „programos fazių“ lentelėje, o programavimas klavišų **CYKLUS (CIKLAS)**, **ČAS (LAIKAS)** ir **BARVA (SPALVA)** pagalba, aprašomas pastraipose A, B, C.

Šioje programoje galima nustatyti laiką, temperatūrą ir spalvą, tačiau negalima nustatyti kepalėlio dydžio.

- A) Visų fazių PREHEAT=IŠANKSTINIS PAŠILDYMAS / KNEAD 1, 2, 3=MINKYMAS 1, 2, 3 / KEAP WARM=PAŠILDYMAS trukmės programavimo būdas yra sekantis:
- Spustelėkite klavišą **CYKLUS (CIKLAS)**, displėjuje pasirodys užrašas PREHEAT ir iš anksto užprogramuotas šio proceso trukmės laikas **OFF** (laikas displėjuje pavaizduojamas pastoviai).
  - Klavišo **ČAS (LAIKAS)** pagalba nustatykite ciklo trukmę (žiūr. lentelę), arba jeigu norite, galite atitinkamą programos fazę panaikinti aplamai (ivesdami OFF), (laiko reikšmė displėjuje blyksi).
  - Po to patvirtinkite paspausdami klavišą **CYKLUS (CIKLAS)**, kartu pereisite į sekančią programos fazę.

Programuojant fazę RISE 1, 2=KILIMAS 1, 2 elkitės pagal pastraipą **B**.

Programuojant fazę BAKE 1, 2=KEPIMAS 1, 2 elkitės pagal pastraipą **C**.

## 1-VITAL - programos fazių lentelė

Paruošimo fazė	PREHEAT	KNEAD 1	KNEAD 2	
	IŠANKSTINIS PAŠILDYMAS	MINKYMAS 1	MINKYMAS 2	
Nustatoma trukmė (min.)	0 – 30	0 – 30	0 – 5 – 20	
Iš anksto nustatyta (min.)	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	
Nustatoma temperatūra (°C)	-	-	-	
Iš anksto nustatyta (°C)	-	-	-	
Nustatomas parudimas	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
Iš anksto nustatyta	-	-	-	

B) Visoms fazėms (RISE 1, 2=KILIMAS 1, 2) galite be trukmės nustatyti ir duonkepės vidinės ertmės temperatūrą diapazone nuo 20 °C iki 50 °C, temperatūros nustatymo žingsnis 2 °C. Norimą temperatūrą nustatysite sekančiu būdu:

- Klavišo **ČAS (LAIKAS)** pagalba nustatoma ciklo trukmė (laiko reikšmė blyksi).
- Po to paspauskite klavišą **BARVA (SPALVA)** (displėjuje atsiras reikšmė °30).
- Klavišu **ČAS (LAIKAS)** nustatykite norimą temperatūrą.
- Po to patvirtinkite klavišu **CYKLUS (CIKLAS)**, kartu pereisite į sekančią programavimo fazę.

C) Visoms fazėms (BAKE 1, 2=KEPIMAS 1, 2) galite be trukmės nustatyti ir pageidaujamą duonos plutelės parudimo laipsnį, nustatoma penkių lygių diapazone (LL / L / M / D / DD). Pageidaujamą apkepimo laipsnį nustatysite taip:

- Klavišu **ČAS (LAIKAS)** nustatykite ciklo trukmę (laiko reikšmė blyksi).
- Klavišu **BARVA (SPALVA)** nustatykite pageidaujamą plutelės parudimo laipsnį.
- Po to patvirtinkite spustelėję klavišą **CYKLUS (CIKLAS)**, taip kartu pereisite į sekančią programavimo fazę.

Nustačius visas fazes spustelėkite klavišą **START/STOP**, displėjuje atsiras bendras programos vykdymo laikas (pvz. 1:50), dar kartą paspaudus klavišą **START/STOP** paleisite nustatytą programą (displėjuje pradės blyksėti dvitaškis).

## 2. KLASIK (KLASIKA)

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



RISE 1	KNEAD 3	RISE 2	BAKE 1	BAKE 2	KEEP WARM
KILIMAS 1	MINKYMAS 3	KILIMAS 2	KEPIMAS 1	KEPIMAS 2	ŠILDYMAS
0 – 360	0 – 5	0 – 360	0 – 120	0 – 120	0 – 60
<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	<b>60</b>	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>
20 – 50	-	20 – 50	-	-	-
<b>30</b>	-	<b>30</b>	-	-	-
-	-	-	LL	LL	-
-	-	-	L	L	-
-	-	-	M	M	-
-	-	-	D	D	-
-	-	-	DD	DD	-
-	-	-	M	M	-

### 3. CELOZRNNÝ (PILNO GRŪDO)

Programa skirta duonos iš pilno grūdo kvietinių miltų su mažu glitimo kiekiu kepimui. Šioje programoje daugiau laiko skiriama maišymui/minkymui, kilimui (tai yra grūdų brinkimui) ir išankstiniam pašildymui. **Nustatant šią programą nerekomenduojame naudotis funkcija „ČAS“ (LAIKAS).**

### 4. TOASTOVY (TRAŠKI)

Programa skirta kepti puriai, lengvai duonai ir prancūziška batonui (vadinamam bagetu) su traškia plutele. Įjungus šią programą tešla minkoma ir kildinama ilgesnį laiką, kuris būtinas tam, kad duona būtų puresnės struktūros, kuri būdinga prancūziškam batonui. Pastaba: Tačiau galiausiai kepinyms neturės bageto formos.

### 5. RYCHLÝ (GREITA)

Programa, skirta greitam baltos kvietinės ir rudos ruginės duonos iškepimui. Iškeptos šiuo režimu duonos svoris yra mažesnis, tačiau duonos minkštumas yra tankesnis.

### 6. SLADKÝ (SALDI)

Programa skirta saldžios duonos su traškesne plutele kepimui, nei kepant programa „KLASIK“ (KLASIKA).

### 7. DORT (TORTAS)

Programa skirta išmaišyti tešlai (pvz. tortui, pyragui), kuri vėliau nustatyta laiką kepama. Rekomenduojama iš anksto sumaišyti sausus bei skystus ingredientus ir padalinti į dvi dalis, o vėliau juos supilti į kepimo formą. Šioje programoje negalima nustatyti gaminio dydžio.

## 8. DŽEM (UOGIENĖ)

Programa skirta uogienės, marmelado arba kompoto paruošimui iš šviežių vaisių. Šiame režime negalima nustatyti gaminio dydžio ir spalvos. Jei ruošiatės dažniau virti uogienes, rekomenduojame įsigyti dar vieną formą, kurią galėtumėte naudoti tik šiam tikslui. Virimo metu išsiskiriančios rūgštys galėtų paveikti formą ir joje iškeptą duoną būtų sunku išimti.

## 9. TĖSTO (TEŠLA)

Programa skirta tešlos paruošimui (maišymui/minkymui ir kilimui) be kepimo. Tešlai paruošti galima naudoti įvairių rūšių duonos gaminiams (pvz. rageliams, picai ir t.t.) skirtus produktus. Jei pageidaujate tešlą iškepti, būtina nustatyti tam tikrą svorį, reikiamą plutelės spalvą ir atitinkamą kepimo programą. Šiame režime negalima nustatyti gaminio dydžio ir spalvos.

## 10. ULTRA RYCHLŲ (LABAI GREITA)

Programa, skirta greitam baltos kvietinės, rudos ruginės duonos iškepimui. Įjungus šią programą tešla minkoma ir kildinama trumpesnį laiką, kuris būtinas, kad duona minimaliai iškeptų. Naudojant šią programą iškeptas duonos kepalukas bus mažesnio dydžio, o minkštumas bus ne toks purus. Šiuo atveju negalima nustatyti kepaluko dydžio. Šiai programai būtina naudoti 48 – 50 °C temperatūros vandenį (arba kitą skystį).

## 11. PEČENÍ (KEPIMAS)

Programa skirta rudos spalvos duonos, mažų tortų korpusų ar maltos mėsos kepimui. Kepimo programos trukmė iš anksto nustatyta 10 minučių, tačiau ją galima keisti klavišu **ČAS (LAIKAS)**. Ilgiausias galimas laikas yra 1 valanda. Šioje programoje negalima nustatyti gaminio dydžio.

## 12. DEZERT (DESERTAS)

Programa skirta žaliavų maišymui/minkymui (pvz. kepant tortą, pyragą), po to mišinys nustatyta laiką kepamas. Rekomenduojame iš pradžių žaliavas iškirstyti į dvi dalis ir išmaišyti, o po to sudėti į kepimo formą. Šiame režime negalima nustatyti gaminio dydžio.

## 13. KVAŠENÍ (RAUGINIMAS)

Programa skirta jogurto, raugo kultūros (raugo) ir gūdų salyklo (amasake) bei pan. gaminių paruošimui. Optimalią temperatūrą nustatykite klavišu **ČAS (LAIKAS)**. Temperatūrą galima nustatyti diapazone nuo 20 ° iki 50 °C (žingsniais kas 2 °C). Ilgiausia nustatoma programos trukmė yra 20 valandų. Šiame režime negalima nustatyti gaminio dydžio, spalvos ir laikas.

### Pastaba

Prašome atsiminti, kad nustatoma temperatūra rūgimo metu programose **1-VITAL** ir **13-RŪGIMAS** yra tik apytikslė. Jei dirbsite su kultūromis, kurioms būtina nustatyti tikslią temperatūrą, rekomenduojame naudotis tiksliu virtuviniu termometru su zonu.

## IV. DUONKEPĖS FUNKCIJOS

### Garso signalas pasigirs:

- spustelėjus bet kurį prietaiso valdymo klavišą (1 kartą trumpas arba ilgas pyptelėjimas), kartu 10 sek. įsijungs displėjaus apšvietimas,
- antro tešlos minkymo ciklo pabaigoje, nustačius kepimo programas **1-VITAL**, **2-KLASIK (KLASIKA)**, **3-CELOZRNNY (PILNO GRŪDO)**, **4-TOUSTOVY (TRAŠKI)**, **5-RYCHLY (GREITA)**, **6-SLADKY (SALDI)**, **7-DORT (TORTAS)**, **10-ULTRA RYCHLY (LABAI GREITA)** ir **12-DEZERT (DESERTAS)**, kai įspėjama, kad galima pridėti sėkles, riešutus arba kitus ingredientus (10 pyptelėjimų),

- pasibaigus nustatytai kepimo programai (10 pyptelėjimų),
- pasibaigus 1 val. šildymo (1 pyptelėjimas),
- po saugos funkcijų suaktyvinimo (nesiliaujantis pypsėjimas).

### Saugos funkcijos

- Įjungus programą blokuojami visi klavišai išskyrus **PAUZA (PAUZĖ), SVĖTLO (APSVIETIMAS), CYKLUS (CIKLAS), START/STOP**.
- Jeigu pasibaigus vienam kepimo ciklui norime duonkepėje kepti dar kartą, tačiau temperatūra duonkepėje aukštesnė nei **40 °C**, paspaudus klavišą „**START/STOP**“ displėjuje atsiras užrašas **H HH** ir pasigirs nesiliaujantis garso signalas (pypsėjimas). Duonkepės negalima įjungti. Tokiu atveju pakelkite dangtį, arba, esant būtinybei, ištraukite kepimo formą ir palaukite, kol duonkepė atvės.
- Jeigu paspaudus klavišą **START/STOP**, displėjuje atsiras užrašas **E E0** arba **E E1**, prietaisą reikia nugabenti į servisą.
- Kepimo metu išsijungus elektros srovei, duonkepė maždaug 10 minučių atsimena nustatytą programą. Jeigu srovės tiekimas neatsinaujins ilgiau kaip 10 minučių (duonkepės displėjuje pavaizduojamas pirminis nustatymas), procesas jau nebeatsinaujins ir duonkepę reikia įjungti iš naujo. Tai galima atlikti tik tuomet, kai programa nutrūko ne vėliau kaip minkymo fazėje. Po to galima tęsti nustatčius savo sudarytą programą (įstynus jau atliktas programos ciklus). Tačiau jeigu tešla jau kilo ir srovė iškrito ilgesniam laikui, tešlos jau nebegalima panaudoti ir kepimą reikia pakartoti su naujomis žaliavomis.
- Įspėjame, kad duonkepėje saugumo sumetimais nėra įrengtas viršutinis šildymas, todėl viršutinė plutelė nebūna tokia tamsi, kaip apačioje ir šonuose.

### Valdymo skydelio užrakinimas

Valdymo skydelį galima užrakinti ir apsaugoti nuo nepageidaujamo įsikišimo paspaudus klavišą **CYKLUS (CIKLAS)** ir kartu spustelėjus klavišą **BARVA (SPALVA)**. Displėjuje atsiras „rakto“ simbolis ir pasigirs garsinis signalas (3 pyptelėjimai). Užrakinus valdymo skydelį neveikia jokie klavišai išskyrus **CYKLUS (CIKLAS)** ir **BARVA (SPALVA)**. Valdymo skydelis atrakinamas tokiu pačiu būdu, kaip ir užrakinamas.

### V. PARUOŠIMAS NAUDOJIMUI IR KEPIMO EIGA

Pašalinkite visas pakuotės medžiagas ir ištraukite duonkepę bei jos priklausinius. Pašalinkite nuo prietaiso paviršiaus apsauginę plėvelę, etiketes ar popierių. Prieš naudodami pirmą kartą, išplaukite karštame vandenyje, įpylę į jį plovimo priemonės, visas dalis, kurios kepatant duoną liesis su maisto produktais, kruopščiai perskalaukite ir iššluostykite arba palaukite, kol išdžius.

**Išdžiūvusias dalis vėl įstatykite į duonkepę ir neuždenkite dangtelio.** Po to nustatykite kepimo programą **11-PEČENÍ (KEPIMAS)** ir neįdėję produktų įjunkite duonkepę 10-iai minučių. Vėliau palikite duonkepę, kol ji atvės. Tam tikrą neilgą laiką gali skirtis šiek tiek dūmų. Tai nėra prietaiso defektas.

Pastatykite duonkepę ant lygaus ir sauso paviršiaus (pvz. virtuvinio stalo) mažiausiai 85 cm aukštyje vaikams nepasiekiamoje vietoje. Įkiškite maitinimo laidą kištuką **A5** į elektros tinklo lizdą. Paimkite kepimo formą **B** abiem rankomis, įstatykite ją į duonkepę ir paspauskite taip, kad ji užsifikuotų kepimo ertmės **A2** viduryje. Ašeles ir menteles rekomenduojame patepti karščiu atspariu margarinu/riebalais, taip mentelės lengviau išsitrauks iš duonos. Po to užmaukite ant kepimo formoje esančių ašių dvi tešlos maišymo menteles **C**. Tešlos maišymo menteles ant ašių užmaukite taip, kad plokščiasis jų paviršius

būtų nukreiptas žemyn, o kepimo formoje jos būtų nukreiptos link savęs arba nuo savęs. Matavimo šaukšteliu **D** ar matavimo indeliu **E** į kepimo formą sudėkite ingredientus, griežtai laikykitės pasirinkto recepto. **Visuomet laikykitės vienos pagrindinės taisyklės – pirmiausiai pilkite skystus, vėliau sudėkite birius produktus, o pabaigoje mieles.** Uždenkite duonkepę dangteliu **A3** ir valdymo skydelyje **A1** nustatykite norimą programą pasinaudodami klavišais (**MENU (MENIU) / BARVA (SPALVA) / VELIKOST (DYDIS) / ČAS (LAIKAS)**). Galiausiai spustelėkite klavišą „**START/STOP**“.

Duonkepė savaime maišo ir minko tešlą, kol ji tampa tinkamos konsistencijos. Pasibaigus paskutiniam minkymo ciklui duonkepė įkaista iki reikiamos temperatūros, kad tešla pakiltų. Vėliau duonkepė savaime nustato duonos kepimo temperatūrą ir laiką. Duonai iškepus, pasigirsta garsinis signalas (10 pyptelėjimų), kuris praneša, jog duoną ar specialų patiekalą galima ištraukti iš duonkepės. Po to duonkepė 1 valandai persijungs į šildymo programą, jeigu šildymo nepageidaujate, maždaug 1,5 sek. spauskite klavišą **START/STOP** ir programa bus užbaigta.

### Pastaba

- Kepant duoną iš labai sunkios tešlos, pvz. kai didelę miltų dalį sudaro ruginiai miltai, rekomenduojame produktų dėjimo eilę pakeisti - visų pirma suberti sausas mieles, miltus, o skystį supilti gale, taip tešla geriau išsimaišys. Jeigu naudojatės starto atidėjimo funkcija, pasistenkite, kad mielės prieš laiką nesusiektų su vandeniu.
- Jeigu kepimo pabaigoje duonos plutelė yra per šviesi, reikiamą spalvą galite pasiekti, nustačius režimą **PEČENÍ (KEPIMAS)**. Paspauskite klavišą „**START/STOP**“, nustatykite programą **11-PEČENÍ (KEPIMAS)** ir vėl paspauskite klavišą **START/STOP**.
- Duonkepei veikiant girdimi charakteringi garsai (spragsėjimas). Tai visai normalus reiškinys ir nėra prietaiso reklamacijos priežastis.
- Į kvapus/garus ir dūmus išsiskiriančius kepimo metu gali jautriai reaguoti naminiai žvėreliai (pvz. egzotiniai paukščiai). Dėl šių priežasčių rekomenduojame maisto produktus kepti kitoje patalpoje.
- Jeigu displėjuje atsiranda neįprasti ženklai, prietaisą išjunkite iš el. tinklo, o po to vėl jį įjunkite.

### Užprogramuotų fazių pabaiga

Pasibaigus programai atidarykite dangtelį. Traukdami už rankenos **B1** ištraukite kepimo formą **B** ir dugnu į viršų ją padėkite ant karščiui atsparaus tvirto pagrindo (pvz. lentelės). Jeigu duona iš formos neiškris, kelis kartus pasukite minkymo ašeles į vieną ir į kitą pusę, kol duona neatsilaisvins. Jeigu minkymo mentelės liks duonoje, įrankio **F** pagalba jas nesunkiai ištrauksite. Pjaustymui naudokitės elektriniu pjaustikliu arba specialiu peiliu su dantytais ašmenimis. Jeigu kepaluko nesuvalgysite iš karto, duonos likutį rekomenduojame susidėti į plastikinį maišelį ar specialų indą. Duoną kambario temperatūroje galima laikyti 3 dienas. Jeigu duoną reikės laikyti ilgiau, susidėkite ją į plastikinį maišelį arba į tinkamą indą ir pasidėkite šaldymo kameroje. Laikykite ne ilgiau 10 dienų. Kadangi namie iškeptoje duonoje nėra jokių konservuojančių medžiagų, jos laikymo laikas nėra ilgesnis kaip parduotuvėje įsigytos duonos laikymo laikas.

### Pastaba:

Manipuliuojant su įkaitusia kepimo forma, rankenėle, tešlos maišymo mentelėmis rekomenduojame naudotis apsauginėmis priemonėmis (pvz. puodkėlėmis). Niekada nesistenkite pasinaudodami grubia jėga iš kepimo formos ištraukti duonos kepalėlio, taip galite sugadinti kepimo formą!

## VI. KLAUSIMAI IR ATSAKYMAI APIE KEPIMĄ

*Iškepusi duona prilimpa prie kepimo formos.*

Prietaisui baigus kepti palikite duoną maždaug 10 minučių, kad ji atvėstų, o vėliau apverskite kepimo formą dugnu aukštyn. Jei būtina, baigus kepti pasukinėkite mentelių ašis į kairę ir į dešinę. Norėdami dar kartą kepti duoną, ištepkite visą kepimo formą, įskaitant tešlos maišymo menteles, aliejumi.

*Kaip išvengti skylių, kurios atsiranda duonoje dėl įstrigusios tešlos maišymo mentelių?*

Menteles reikia miltuotais pirštais ištraukti iš tešlos prieš prietaisui atliekant paskutinę tešlos kildinimo operaciją. (žiūr. „programos fazių laikai“ ir informaciją displėjuje).

*Tešla pakyla ir perkrinta per kepimo formos kraštus*

Paprastai tai atsitinka tuomet, kai naudojami kvietiniai mitai su dideliu glitimo kiekiu.

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

*Duona nepakankamai pakilo*

- a) Jei ties duonos viduriu atsiras V formos įtrūkimas, naudojamuose miltuose yra nepakankamai glitimo. Tai reiškia, kad miltuose per mažai proteino (kai miltai pagaminti iš lietingą vasarą užaugintų grūdų), arba kad miltai per drėgni. Tokiu atveju kiekvieniems 500 g miltų įberkite dar po 1 valgomąjį šaukštą kviečių glitimo.
- b) Jei ties viduriu duonos kepalas susiaurėja, tai gali atsitikti dėl šių priežasčių:
  - vandens temperatūra buvo pernelyg aukšta,
  - buvo įpilta daugiau vandens, nei numatyta,
  - miltuose nebuvo pakankamai glitimo.

*Kada galima pakelti veikiančios duonkepės dangtelį?*

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

Prieš prietaisui atliekant paskutinę tešlos kildinimo operaciją, pakelkite prietaiso dangtelį ir atsargiai įkaitintu peiliu įpjaukite susidariusią duonos plutelę. Tam, kad plutelė būtų blizgi, ištepkite ją bulvių krakmolo ir vandens mišiniu. Vėliau dangtelio nebekelkite, nes ties viduriu duona gali sukristi .

### Miltai

Pati svarbiausia (kepant duoną) sudedamoji miltų dalis yra proteinas, taip vadinamas gliuteninas (glitimas). Tai natūralus reagentas, dėl kurio tešla išlaiko tam tikrą formą ir kuris sulaiko mielių veiklos pasekmėje susidariusį anglies dioksidą. Terminas „stiprūs/kieti“ miltai reiškia miltus su dideliu glitimo kiekiu.

### Kas yra kvietiniai pilno grūdo miltai?

Pilno grūda miltai gaminami iš visų rūšių grūdinių kultūrų, įskaitant kviečius. Terminas „pilno grūdo“ reiškia, kad miltai buvo sumalti iš nešlifuoatų grūdų ir todėl šiuose miltuose daugiau nesuvirškinamų dalelių kas miltams suteikia tamsesnę spalvą. Tačiau priešingai vyraujančiai nuomonei duona iškepta iš pilno grūdo miltų nebūna tamsesnė.

## Ką būtina daryti kepant duoną su ruginiais miltais?

Ruginiai miltai turi tam tikrą kiekį gliutimo, tačiau mažiau nei kitų rūšių miltai. Tam, kad duona būtų lengvai virškinama, būtina kepant duoną iš pilno grūdo ruginių miltų įdėti daugiau mielių.

## Kiek yra įvairių miltų rūšių ir kam naudojamos įvairios rūšys?

- Kukurūzų, ryžių ir bulvių miltai rekomenduojami gliutimui alergiškiems žmonėms, arba sergantiems sumažintos absorbcijos sindromu bei virškinimo organų ligomis.
- Specialūs miltai iš špaldos kviečių yra brangūs, tačiau juose nėra chemikalų, kadangi šie kviečiai augs nederlingoje žemėje ir jiems nereikia cheminių trąšų. Miltai iš špaldos ypač tinka alergiškiems žmonėms. Šiuos miltus galima naudoti visiems aprašytiems receptams.
- Sorų miltai irgi skirti žmonėms, sergantiems įvairių rūšių alergija. Šiuos miltus galima naudoti visuose receptuose, kur nurodomi 405, 550 ir 1050 tipo miltai, kaip aprašyta. Miltai iš kietųjų kviečių dėl tam tikros konsistencijos naudojami kepti prancūziškam batonui (bagetėms). Juos galima pakeisti kietųjų kviečių kruopomis.

## Miltų tipai ir jų skaitmeniniai kodai

00 Kviečių miltai lygūs, balti

T 400 Kviečių miltai rinktiniai, pusiau rupūs

T 405 Kviečių miltai rinktiniai, pusiau rupūs, sumalti iš grūdų, iš kurių buvo pašalinti gemalai ir apdangas (sėlenos), tai patys balčiausi taigi ir mažiausiai „pilno grūdo“ miltai

T 450 Kviečių miltai, rupūs (kruopos)

T 512 Kviečių miltai - specialūs kepimo miltai

T 530 Kviečių miltai lygūs, balti - specialūs kepimo miltai

T 550 Kviečių miltai vidutinio rupumo, balti

T 650 Kviečių miltai lygūs, pusiau balti

T 700 Kviečių miltai balti, skirti maistui

T 1000 Kviečių miltai lygūs, tamsūs (duoniniai)

T 1050 Kviečių miltai duoniniai

T 1150 Duoniniai miltai

T 1800 Kviečių miltai pilno grūdo, rupūs; pilno grūdo smulkūs

## Ruginiai miltai

T 500 Rugių miltai balti

T 930 Rugių miltai tamsūs, duoniniai

T 960 Rugių miltai duoniniai

T 1150 Rugių miltai lygūs, duoniniai

T 1700 Rugių miltai pilno grūdo

## Mielės

Mielės – tai gyvas organizmas. Dauginantis mielių bakterijoms tešloje susidaro anglies dioksido burbuliukai, sukeliantys tešlos kilimą. Norint iškepti duoną buitiniomis sąlygomis naudojamoje duonkepėje, geriausia naudoti sausas mieles, kadangi jas paprasčiau matuoti. Jas galima įsigyti sudėtas į pakelius, tam, kad jos rūgtų, cukrus nereikalingas. Kadangi jose yra gerokai mažiau cukraus, jos jums naudingesnės. Nepanaudotas sausas mieles laikykite žemoje temperatūroje, sausoje vietoje sandarioje pakuotėje, į kurią negalėtų patekti deguonis. Žinoma, galima naudoti ir šviežias mieles, tačiau būtina atsiminti, kad kilimas gali būti nevienodas, priklausomai nuo mielių šviežumo.

Galioja taisyklė, kad šviežias mieles visų pirma reikia paauginti recepte nurodomame skystyje. Pusei kilogramo miltų duonkepėje kepamai duonai reikia maždaug 10-13 g šviežių mielių, kadangi šiltoje duonkepės aplinkoje rūgimas vyksta intensyviau kaip įprastinėje orkaitėje. Jeigu duonkepėje minkote tik tešlą, o duoną ruošiatės kepti orkaitėje, rekomenduojame naudoti 20 g mielių.

### **Druska**

Žinoma, druska suteikia duonai skonį, bet gali ir sulėtinti rūgimo procesą. Dėl druskos tešla tampa tvirta, kompaktiška ir taip greitai nekyla. Druska taip pat gerina tešlos struktūrą. Naudokite įprastinę valgomąją druską. Nenaudokite rupios druskos arba druskos pakaitalų.

### **Sviestas/riebalai**

Pabrėžia ir sušvelnina duonos skonį. Taip pat galima naudoti margariną ar alyvuogių aliejų. Jeigu naudojate svieta, supjaustykite jį mažais gabaliukais, kad paruošimo metu tolygiai pasiskirstytų tešloje, arba palikite jį suminkštėti. 15 g sviesto galite pakeisti 1 šaukštu aliejaus. Nedėkite karšto sviesto. Riebalai negali susiliesti su mielėmis, kadangi riebalai neleidžia mielėms sudrėkti. Per didelis riebalų kiekis lėtina tešlos kilimą. Nenaudokite mažo riebumo kremo arba sviesto pakaitalų.

### **Cukrus**

Cukrus suteikia duonai skonį ir iš dalies dėl jo duonos plutelė tampa rudesnė. Norint, kad plutelė būtų šviesesnė ir plonesnė, galima cukraus kiekį sumažinti 20 % ir tai nepakeis gaminio skonio. Jeigu Jums patinka minkštesnė ir šviesesnė plutelė, cukrų galite pakeisti medumi. Cukraus negalima pakeisti dirbtiniais saldikliais, kadangi mielės su jais nereaguoja.

**Pastaba:** Naudojant tam tikrų rūšių sausas mieles įbėrus cukraus mielės gali nepradėti rūgti. Nenaudokite gabalinio ir rupaus cukraus.

### **Vanduo**

Visuomet naudokite kambario temperatūros vandenį, geriausiai maždaug 22 °C temperatūros. Vandenį galima pilnai arba daliai pakeisti pienu arba kitais skysčiais.

### **Kitos žaliavos**

Kiti ingredientai gali būti įvairūs, pradedant nuo džiovintų vaisių, sūrio, riešutų, kiaušinių, tamsių rudų miltų, prieskonių, žalumynų ir pan. Viskas priklauso nuo Jūsų. Tik nepamirškite, jog tokie produktai, kaip sūris, pienas ir švieži vaisiai iš esmės turi didelį kiekį vandens, kuris nulemia, kaip duonos kepalas galiausiai atrodys. Geriau naudoti sausus pakaitalus: sausesnius sūrius, pieno miltelius ir pan. Kai įgsite daugiau patirties, kaip reikia naudoti duonkepę, patys suprasite, jog tešla pernelyg sausa ar skysta ir kepant įpilsite daugiau vandens ar įbersite daugiau miltų. Nepamirškite, kiek įdėjote druskos, nes dėl druskos mielės rūgsta lėčiau. Kai kuriuos ingredientus, pvz. pieno miltelius ir jogurtą, galima įmaišyti pradėjus kepti, o kitus, pvz. riešutus, džiovintus vaisius, būtina įberti tik pasigirdus garso signalui. Riešutus smulkiai supjaustykite, kadangi dideli gabaliukai galėtų supjaustyti kepaluko struktūrą ir kepalukas galėtų susmęgti. Jei stebėsite, kaip vyksta keptimo procesas, žinosite, kada suskambės garso signalas.

## Kepimo sąlygos

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

## Duonos laikymas

Namų sąlygomis iškepta duona yra be konservantų, tačiau jei duoną įdėsite į švarų ir sandarų indą, o ši – dar į šaldytuvą, duona išliks šviežia 5-7 dienas. Duoną galite ir užšaldyti.

## Kaip iškepti šviežią virškinimą gerinančią duoną?

Šiuo atveju rekomenduojama įmaišyti į miltus trintų virtų bulvių.

## Ko būtina imtis, jei jaučiasi mielių skonis?

- Šiuo atveju įberkite į mišinį cukraus. Be to jis suteikia duonai šviesią spalvą.
- Įpilkite į vandenį 1 (kepdami nedidelį kepaliuką) ar 2 (kepent didesnę kepaliuką) valgomąjį šaukštą acto.
- Vietoj vandens naudokite pasukas ar kefyrą. Tai galioja visiems receptams, kartu tai pagerina duonos šviežumą.

## Kodėl klasikinėje krosnyje iškeptos duonos skonis skiriasi nuo duonkepėje iškeptos duonos skonio?

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

## Kodėl marmeladas išėjo per skystas?

Namie pagamintas marmeladas dažniausia būna skystesnis kaip pirktinis. Marmeladą vieną parą palikite šaldytuve - atšalęs marmeladas sutirštės. Jeigu liks šiek tiek skystesnis, jį bus patogiau tepti. Naminiai marmeladai puikiai tinka ledams apipilti. Niekada iš naujo nevirkite jau pagaminto marmelado. Darydami sekantį kartą, pabandykite išbandyti sekančias rekomendacijas:

- Patikrinkite, ar vaisiai nepernokę,
- nuplautus vaisius palikite nudžiūti,
- norint, kad marmeladas būtų tirštesnis, įdėkite pektino.

## Kaip galima verdant marmeladą išvengti išsitaškymo iš formos?

Vaisius supjaustykite smulkiais gabalėliais ir nedėkite jų daugiau, kaip nurodyta recepte. Aplink viršutinę kepimo formos kraštą iš aliuminio folijos sudarykite apsauginę juostą (maždaug 5 cm pločio). Folija neuždenkite visos formos, kad verdant galėtų išeiti garai.

## VII. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

**Prieš pradėdam kiekvieną priežiūrą ar valymą, būtina elektros prietaisą išjungti iš elektros tinklo ir iš elektros tinklo lizdo ištraukti maitinimo laido kištuką! Valyti duonkepę būtina tik jai visiškai atvėsus, valykite reguliariai kiekvieną kartą po naudojimo!** Rekomenduojama prieš naudojant pirmą kartą, ištepti naują kepimo formą ir tešlos maišymo menteles šilumai atspariais riebalais ir įdėjus į duonkepę pakaitinti 10 minučių. Detalėms atvėsus nuvalykite (nupoliruokite) popierine servetėle nuo kepimo formos riebalus. Tai rekomenduojama atlikti norint apsaugoti neprilimpančią dangą. Šią operaciją galima kas tam tikrą laiką pakartoti. Valymui nenaudokite paviršių braižančias ir chemiškai aktyvias valymo priemones, benzina, ėsdinančias orkaičių valymo priemones bei



priemonės, kurios subraižo ar kitokiu būdu sugadina paviršiaus dangą. Išvalykite drėgnu skudurėliu iš duonkepės dangtelio, korpuso ir kepimo indo visus ingredientus ir trupinius. **Niekuomet nenardinkite duonkepės į vandenį ir nepilkite jo į kepimo ertmę!** Išorinius kepimo formos paviršius nuvalykite drėgnu skudurėliu, o vidinius paviršius galima atsargiai išplauti plovimo priemone. Tešlos maišymo menteles ir jų ašis būtina plauti iš karto po naudojimo. Jei menteles paliks kepimo formoje, vėliau jas ištraukti bus sunku. Tokiu atveju pripilkite į kepimo formą šilto vandens ir palikite 30 minučių. Vėliau menteles ištraukite. Nemirkykite kepimo formos pernelyg ilgai, nes tai gali pakenkti ašių sukimuisi. Kadangi kepimo forma padengta neprilimpančia danga, nenaudokite metalinių įrankių, kuriais valant gali būti subraižytas paviršius. Po tam tikro laiko paviršiaus spalva pakinta. Šis pakitimas neturi jokios įtakos paviršiaus savybėms.

Duonkepę laikykite saugioje ir sausoje vietoje, vaikams ir neįgaliems asmenims nepasiekiamoje vietoje.

### VIII. KLAUSIMAI IR ATSAKYMAI APIE DUONKEPĘ

Problema	Priežastis	Sprendimas
Iš kepimo indo ar ventiliacinių angų eina dūmai.	Ingredientai prilipo prie kepimo ertmės paviršiaus arba prie išorinio formos paviršiaus.	Išjunkite maitinimo laidą iš elektros tinklo ir išvalykite kepimo ertmės paviršių ar kepimo formos išorę.
Duonos kepalas ties viduriu sukritęs, o ties apačia – drėgnas.	Baigus kepti ir papildomai šildyti, duona pernelyg ilgai buvo palikta kepimo formoje.	Išimkite duonos kepaliuką iš kepimo formos prieš nepasibaigus papildomam šildymui.
Duonos kepaliuką sunku išimti iš kepimo formos.	Duonos kepaliukas ties apatine dalimi prilipo prie tešlos maišymo mentelių.	Šiek tiek pajudinkite ašis, kol iškris duonos kepaliukas. Baigę kepti išvalykite tešlos maišymo menteles ir ašis. Jei būtina, pripildykite kepimo formą šiltu vandeniu ir 30 minučių mirkykite. Po to bus galima lengvai ištraukti menteles ir jas išvalyti.

Problema	Priežastis	Sprendimas
Ingredientai blogai išmaišyti ir duona nėra kepama teisingai.	Neteisingai nustatyta programa	Patikrinkite pasirinktą programą ir kitas nustatytas funkcijas.
	Kepant duonkepės dangtelis buvo kelis kartus pakeltas.	Neatidarinėkite dangtelio po paskutinės tešlos kildinimo operacijos.
	Veikianti duonkepė buvo ilgam laikui atjungta nuo elektros tinklo.	Žr. IV skyrių - Duonkepės funkcijos
	Maišymo mentelės užsiblokavo ir negali sukurti.	Patikrinkite, ar neužsiblokavo mentelės dėl grūdų ar pan. Išimkite kepimo formą ir patikrinkite, ar ašys laisvai sukinėjasi. Priešingu atveju kreipkitės į techninio aptarnavimo specialistą.
Minkant tešlą kepimo forma pakyla.	Paruošta pernelyg tiršta tešla. Tešlos maišymo mentelės užblokuotos ir kepimo forma pakyla į viršų.	Pakelkite dangtelį ir į tešlą įpilkite truputį skysčio. Po to dangtelį uždenkite.
Duonkepė neįsijungia. Displėjuje pasirodo <b>H HH</b>	Duonkepė dar neatvėso po ankstesnio kepimo.	Palikite duonkepę, kad ji atvėstų. Vėliau vėl įstatykite kepimo formą į savo vietą, nustatykite kepimo programą ir įjunkite duonkepę.

## IX. APLINKOSAUGA



Ant visų tiekiamo prietaiso dalių, kurių dydis tai leidžia, yra nurodyta, iš kokios medžiagos pagaminta pakuotė, detalės bei priklausiniai, ir jų antrinio perdirbimo būdai. Nurodyti simboliai ant gaminio arba pridėtoje dokumentacijoje reiškia, kad panaudoti elektriniai arba elektroniniai prietaisai negali būti likviduojami su komunalinėmis atliekomis. Norint sulikviduoti teisingai, juos reikia nugabenti į surinkimo vietas, kur jie bus nemokamai priimti. Teisingai sulikvidavę šį gaminį padėsite išsaugoti vertingas žaliavas ir taip pat prisidėsite prie neigiamo poveikio gyvenamajai aplinkai sumažinimo. Neteisingai sulikvidavus šios rūšies atliekas, jums gresia pabauda. Jeigu nusprendėte, kad prietaiso nebenaudosite, rekomenduojame jį išjungus iš elektros srovės tinklo, nupjauti maitinimo laidą, kuo elektros prietaisas taps nebenaudojamas.

**Atlikti techninį aptarnavimą ar keisti vidines gaminio dalis gali tik specializuotos remonto dirbtuvės!**  
**Nesilaikydamas gamintojo nurodymų, vartotojas netenka garantinio remonto teisės!**

**X. TECHNINIAI DUOMENYS**

Įtampa (V)	nurodyta techninių duomenų skydelyje
Naudojama galia (W)	nurodyta techninių duomenų skydelyje
Svoris apytikris (kg)	6,5

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

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

Gamintojas pasilieka teisę nežymiai keisti gaminio konstrukciją taip, kad tai neturėtų įtakos prietaiso veikimui.

*HOUSEHOLD USE ONLY – Skirta naudoti tik buityje.*

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

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

*Yra uždusimo pavojus. Neleiskite polietileno maišelio imti vaikams. Maišelis nėra skirtas žaisti.*

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

## XI. KLAUSIMAI IR ATSAKYMAI APIE RECEPTUS

<b>Problema</b>	<b>Priežastis</b>	<b>Sprendimas</b>
Duona per greitai pakyla.	- Įberta pernelyg daug mielių, miltų, per mažai druskos. - Vienu metu keletas anksčiau išvardintų priežasčių.	a/b a/b
Duona nepakankamai arba visai nepakyla.	- Įberta mažai mielių ar jų visiškai neįberta. - Naudojamos pasenusios ar netinkamos mielės. - Įpiltas pernelyg karštas skystis. - Mielės pateko į skystį. - Pasirinkti netinkamos rūšies ar kokybės miltai. - Įpilta pernelyg daug arba per mažai skysčio. - Įberta mažai cukraus.	a/b e c d e a/b/g a/b
Duona pernelyg daug pakyla ir išsipila per kepimo formos kraštus.	- Įpiltas pernelyg minkštas vanduo, mielės greičiau rūgsta. - Įpilta pernelyg daug pieno ir tai veikia rūgimo procesą.	f/k c
Duona ties viduriu sukrenta. Baigus kepti kepalukas įdubęs.	- Tešla yra didesnio tūrio nei kepimo forma ir duonos kepalas susispaudžia. - Per daug skysčio. - Rūgimas vyksta pernelyg trumpai ar nepakankamai ilgai dėl per daug sušilusio vandens, arba kepimo ertmės, arba dėl per didelės drėgmės. - Oer daug mielių.	a/f a/b/h c/h/i k
Sunki duonos struktūra su gabalėliais	- Įberta pernelyg daug miltų ar įpilta nepakankamai skysčio. - Nepakanka mielių arba cukraus. - Įdėta pernelyg daug vaisių, rupių miltų ar vieno iš kitų ingredientų. - Įberti pasenę ar netinkamos kokybės miltai.	a/b/g a/b b e
Duonos kepalukas ties viduriu neiškepęs.	- Įpilta pernelyg daug ar nepakankamai skysčių. - Didelė oro santykinė drėgmė. - Recepte yra drėgnų ingredientų	a/b/g h g
Duona yra atviros bei grubios struktūros ar su pernelyg daug skylučių.	- Įpilta pernelyg daug vandens. - Neįberta druskos. - Didelė drėgmė, pernelyg karštas vanduo.	g b h/i
Neiškepęs duonos paviršus	- Tešla tūris didesnis, nei kepimo forma. - Įbertas pernelyg didelis kiekis miltų (ypač kepant baltą duoną). - Įberta per daug mielių ir mažai druskos. - Įberta per daug cukraus. - Be cukraus įdėti dar ir kiti saldūs ingredientai.	a/f f a/b a/b b

Problema	Priežastis	Sprendimas
Atpjautos duonos riekelės netolygaus dydžio ar su gumulėliais	- Duona nebuvo pakankamai atvėsinta (neišėjo garai).	j
Ant duonos plutelės susikaupę miltai.	- Ties kepimo formos šonais miltai nebuvo pakankamai išminkyti.	g

### Problemų sprendimas:

- Teisingai atmatuokite ingredientų kiekius.
- Nustatykite ingredientų kiekius ir patikrinkite, ar nepamiršote sudėti kokias nors žaliavas.
- Pilkite kitą skystį arba atvėsinkite naudojamą iki kambario temperatūros.
- Recepte nurodomus ingredientus sudėkite teisinga seka. Miltų viduryje padarykite nedidelę duobutę ir įdėkite į ją susmulkintas ar sausas mieles. Mieles apsaugokite nuo sąlyčio su skysčiu.
- Naudokite tik šviežius ir teisingai laikomus ingredientus.
- Sumažinkite bendrą žaliavų kiekį, jokiū būdu nedėkite daugiau miltų nei nurodyta. Visų priedų kiekį sumažinkite 1/3.
- Pakoreguokite skysčio kiekį. Jei naudojate daug skysčio turinčius ingredientus, pilamo vandens porciją atitinkamai sumažinkite.
- Esant labai drėgniems orams, vandens kiekį sumažinkite 1-2 valgomaisiais šaukštais.
- Esant labai šiltiems orams, nesinaudokite atidėtos kepimo pradžios funkcija. Naudokite šaltus skysčius. Tam, kad sutrumpinti kilimo laiką, išsirinkite programą **5-RYCHLY (GREITA)** arba **10-ULTA RYCHLY (LABAI GREITA)**.
- Išimkite duonos kepaliuką iš kepimo formos iš karto baigus kepti ir prieš pjaustydami palikite 15 minučių ant tinkamo (medinio) padėkliuko, kad atvėstų.
- Naudokite mažesnę kiekį mielių, arba 1/4 sumažinkite visų žaliavų kiekį.

## XII. PASTABOS APIE RECEPTUS

### 1. Ingredientai

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

- Sėkmingam tešlos paruošimui ir duonos iškepimui svarbiausi ingredientai yra vanduo, miltai, druska ir mielės (sausos ar smulkintos). Visuomet naudokite tinkamą ingredientų kiekį ir santykį.
- Jei tešlą būtina paruošti iš karto, ingredientus pašildykite. Jei norite, jog kepimo programos įjungimas būtų atidėtas, tam, kad būtų išvengta pernelyg greito tešlos pakilimo, rekomenduojama ingredientus atšaldyti.
- Margarinas, augalinis aliejus ir pienas įtakoja duonos skonį ir kvapą.
- Norint, kad duonos plutelė būtų šviesesnė bei plonesnė, cukraus kiekį galima sumažinti 20 % ir tai neturės įtakos sėkmingam kepimo rezultatui. Jei labiau mėgstate, kad plutelė būtų minkštesnė ir šviesesnė, cukrų pakeiskite medumi.
- Jei norite įberti grūdų, pamirkykite juos nakčiai vandenyje ir sumažinkite miltų bei vandens kiekį (iki 1/5). Naudojant ruginius miltus mielės yra būtinos.

- Jei norite iškepti ypač lengvą, žarnyno veiklą skatinančią duoną, įberkite į tešlą kviečių sėlenų. Dozavimas: 1 valgomas šaukštas 500 gramams miltų, skysčių kiekį padidinkite 1 valgomuoju šaukštu.
- Naudojant ruginius miltus yra būtinas raugas. Rauge yra pieno ir acto rūgštį išskiriančių bakterijų, kurių veiklos pasekmėje duona yra lengva ir šiek tiek rūgšti. Raugą galite pasigaminti patys (programos 13-KVAŠENI (RŪGIMAS) pagalba), tačiau būtina prisiminti, kad šis procesas tam tikrą laiką trunka. Todėl mūsų receptuose naudojami raugo milteliai, tai koncentratas, kurį galima įsigyti 15 g maišeliais. Receptų būtina laikytis, kitaip duona gali trupėti. Jeigu naudojate kitos koncentracijos raugą (100 g maišelis skirtas 1 kg miltų), būtina sumažinti miltų kiekį: 1 kg sumažinti 80 g, ir jei reikia pritaikyti receptą.

## 2. Dozavimo pritaikymas

Jei dozės reikia padidinti ar sumažinti, įsitikinkite, jog laikomasi pirminiuose receptuose nurodytų ingredientų santykių. Norėdami pasiekti tobulą rezultatą, laikykitės toliau pateiktų pagrindinių ingredientų dozavimo taisyklių:

### • Skysčiai/miltai

Tešla turėtų būti minkšta (bet ne pernelyg) ir lengvai minkoma, kad nebūtų lyg iš plaušelių. Lengvai minkant turi susiformuoti prie formos sienelių nelimpantis rutulys. Tai negalioja sunkesnėms tešloms iš pilno grūdo rugių miltų arba tešloms su grūdais. Patikrinkite tešlą po pirmo minkymo praėjus 5 minutėms. Jei ji pernelyg drėgna, nedideliais kiekiais beriant miltus, bus paruošta tinkamo tirštumo tešla. Jei tešla pernelyg sausa, prietaisui ją minkant įpilkite vandens (po šaukštelį). Ši korekcija turėtų būti atliekama palaipsniui (ne daugiau kaip po 1 šaukštą) ir visuomet reikia palaukti, kaip korekcija pasireiškė. Tešlą prieš pradėdant kepti dar galima įvertinti lengvai prie jos prisilietus pirštų galais. Tešla turėtų lengvai priešintis ir pirštų paliktos įdubos turėtų palaipsniui pranykti.

### • Skysčių pakeitimas:

Naudojant pagal receptą rekomenduojamus ingredientus, turinčius daug skysčio (pvz. varškę, jogurtą ir t.t.), reikia atsižvelgiant į bendrą tešlos tūrį, atitinkamai sumažinti skysčių kiekį. Jei į tešlą pridėdant kiaušinius, pirmiausi juos išplakite matavimo indelyje ir vėliau indelį papildykite būtinu skysčio kiekiu iki numatomo tūrio.

### • Jei prietaisą naudojate būdami dideliame aukštyje (aukščiau nei 750 m virš jūros lygio), tešla iškils greičiau.

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

### • Tešlą pagerinančios priemonės

Kepant galite į mišinį įdėti įvairių tešlą pagerinančių priedų (pvz. chlebostar, chlebovit, topmix, essirol, vital, falco, emulger ir pan.)

## 3. Ingredientų sudėjimas ir jų kiekio matavimas

- Skysčius matuokite pridėtu matavimo indeliu. Matuojant arbatiniais šaukšteliais arba valgomaisiais šaukštais, pasinaudokite dvipusiu matuokliu. Matuokliu atmatuotas kiekis privalo būti nubrauktas, o ne kupinas. Neteisingas kiekis reiškia blogus rezultatus.

- Visuomet pirmiausiai įpilkite skystį, o mieles berkite pačioje pabaigoje. Norint, kad mieles nepradėtų rūgti per greitai (ypač naudojantis atidėtu startu), būtina išvengti mielių sąlyčio su vandeniu.
- Ingredientų kiekiui matuoti visuomet naudokite vieną ir tą patį matavimo vienetą. Svoris (gramais) turi būti tiksliai išmatuotas.
- Kiekiui mililitrais išmatuoti galima naudoti matavimo indelį, kurio skalės padalos yra nuo 50 iki 200 ml.
- Vaisiai, riešutai ar nesusmulkinti grūdai: Jei norite įdėti kitus ingredientus, tai galite atlikti suskambėjus garso signalui. Jei šiuos ingredientus įdėsite pernelyg anksti, jie gali būti susmulkinti tešlos minkymo metu.

#### 4. Duonos svoris ir tūris

- Toliau pateiktuose receptuose rasite apytikslius duomenis liečiančius duonos svorį. Pamatysite, kad grynai baltos duonos svoris mažesnis, nei iš pilno grūdo miltų pagamintos duonos. Tai nulemia faktas, kad balti miltai geriau rūgsta.
- Nors pateikiami apytiksliai svorio duomenys, vis dėl to gali pasireikšti nedideli skirtumai. Tikrasis duonos svoris priklauso visų pirma nuo kambario drėgmės (kepant duoną).
- Bet kokia duona su dideliu kiekiu kviečių yra didesnio tūrio, o paskutinį kartą pakilusi didžiausios svorio klasės tešla pakyla virš formos kraštų, tačiau neiškrenta. Virš kepimo formos kraštų iškilusi duonos kepaluko dalis greičiau parunda, nei pasilikusi formos viduje.
- Tais atvejais, kai saldžiai duonai siūloma programa **5-RYCHLY (GREITA)**, norėdami iškepti lengvesnę duoną su mažesniu ingredientų kiekiu galite pasinaudoti programomis **6-SLADKY (SALDI)**, **7-DORT (TORTAS)**, **12-DEZERT (DESERTAS)**.

#### 5. Kepimo rezultatai

- Kepimo rezultatas priklauso nuo vietinių kepimo sąlygų (vandens minkštumo, didelės santykinės drėgmės, aukščio virš jūros lygio, ingredientų konsistencijos ir pan.). Todėl receptuose pateikiama informacija yra rekomendacinė ir gali būti pakeista priklausomai nuo vietinių sąlygų. Jei iškepti duonos pagal vieną ar kitą receptą pirmą kartą nepavyko, pabandykite nustatyti priežastį ir dar kartą iškepti duoną pakeitus ingredientų kieki.
- Jei iškepta duona pernelyg šviesi, ją galite dar šiek tiek pakepti nustatę programą **11-PEČENÍ (KEPIMAS)**.
- Prieš nustatant kepimo programą nakčiai, rekomenduojame receptą išbandyti dieną, kadangi naktį nebus galimybės kepant atlikti būtinus pakeitimus.
- Kadangi mes negalime pakeisti naudojamų žaliavų kokybės nei tokių faktorių, kaip aplinkos temperatūra, oro drėgmė, negalime prisiimti atsakomybės už tai, kad pagal mūsų receptus iškepta duona šimtu procentų pasiseks.

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## I. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

- Перед першим вживанням приладу слід уважно ознайомитися зі змістом справжньої інструкції включаючи малюнки і інструкцію зберегти.
- 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 мм<sup>2</sup> або алюмінієвий дріт перетином не менше 2,5 мм<sup>2</sup>.
- Не рекомендується використання перехідників, подвійних і більше розеток і подовжувачів. Якщо Ви рахуєте використання подовжувача необхідним, застосуйте 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!**
- Цей електроприлад не призначений для осіб (включаючи дітей) із зниженим фізичним, чуттєвим або розумовим сприйняттям, в яких обмежений досвід і знання не дозволяють безпечно використання приладу, якщо вони не знаходяться під спеціальним наглядом або ним були дані інструкції, що включають використання цього електроприладу особою відповідальним за його безпеку. Стежте за тим, щоб з електроприладом не грали діти.
- Ніколи не користуйтеся хлібопічкою для опалювання приміщень!
- Під час випічки за невипробованим рецептом рекомендуємо прилад контролювати!
- 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 samozагорання 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**).
- Заборонено змінювати поверхню хлібопіч будь-яким способом (наприклад, **за допомогою клейких шпалерів, плівки, тощо!**)
- 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.
- Щоб уникнути небезпеки виникнення внутрішнього спалаху ніколи прилад не закривайте.
- Щоб уникнути небезпеки здобуття опіків, не торкайтеся під час випічки до країв форми для випічки і місць, з яких виходить пар.
- 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**.
- Після закінчення роботи завжди витягуйте вилку живильного дроту електроприладу з розетки електричної мережі.
- Не намотуйте живильний дріт довкола електроприладу, оскільки це скорочує термін його служби.
- Живильний дріт не має бути пошкоджений гострими або гарячими предметами і не повинен занурюватися у воду.
- Не допускайте того, щоб живильний дріт вільно висів через край робочого столу, де на нього можуть дістати діти.
- Електроприлад є переносним і оснащений живильним дротом, що обертається, з штепсельною вилкою, що забезпечує двополюсне відключення від електричної мережі.
- У разі потреби використання подовжувального дроту необхідно, щоб дріт був неушкоджений та відповідав діючим нормативам.
- 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 техника.

- Виріб використовуйте лише з приладдям, що поставляються виробником.
- Заборонено користуватися хлібопічкою для інших цілей, окрім тих, для яких вона призначена і які вказані в цій інструкції!
- 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 ПРИЛАДДЯ (мал. 1)

### A – хлібопіч

- |                          |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| A1 – панель управління   | A4 – оглядове віконце |
| A2 – простір для випічки | A5 – живильний дріт   |
| A3 – кришка              |                       |

### B – форма для випічки (2x)

- B1 – рукоятка

### C – лопатки для замісу (4 малі, 2 великі)

### D – мірна ложка мала / велика (5 / 15 мл)

### E – мірна чашка (200 мл)

### F – інструмент для вилучення лопаток

## III. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

Панель управління має контактне управління. Тому, на зображені кнопки (символи), немає необхідності надавати який лібо тиск.

### ДІСПЛЕЙ–ОСНОВНА УСТАНОВКА

При включенні хлібопечі на дисплеї з'явиться основна установка (тобто програма 1–VITAL), включиться дисплей і прозвучить звуковий сигнал. Двокрапка між цифрами не блимає.

- цифра **1** позначає встановлену програму,
- цифра **3:00** позначає час приготування вибраної програми.

### Примітка

Під час роботи хлібопечі на дисплеї можна відстежувати процес роботи програми. З просуванням програми цифри встановленого часу поступово знижуються. Під час підігрівання на дисплеї в перебігу години залишається постійно змальоване **0:00** і двокрапка між цифрами блимає. Після закінчення підігрівання на дисплеї відображатиметься запрограмований час.

### Інформація, що відображує, на дисплеї

PREHEAT=ПОПЕРЕДНІЙ ПІДІГРІВ – почалося підігрівання рідини і інгредієнтів.

KNEAD 1, 2, 3=ЗМІШУВАННЯ 1, 2, 3 – почалася переробка тісту (заміс, перемішування).

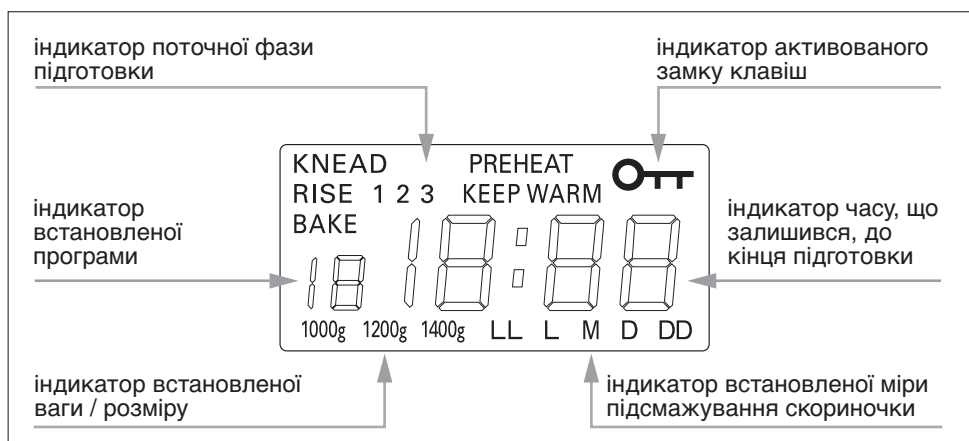
Додавання – після прозвучання акустичного сигналу можна додати інгредієнти (напр., горіхи, фрукти, зелень, насіннячка, сир, шоколад, ковбасні вироби).

Час звучання сигналу відрізняється залежно від встановленої програми.

RISE 1, 2, 3=БРОДІННЯ 1, 2, 3 – початий підйом, стан спокою тесту. На початку фази БРОДІННЯ 3 (тобто на дисплеї відображуватиметься напис RISE 3) можна з тісту витягти лопатки. (окрім програми 1–VITAL (ВИТАЛ)).

BAKE 1, 2=ВИПЕЧКА 1, 2 – почата випічка.

KEEP WARM=ПОДОГРЕВ – почато підігрівання, що продовжується в перебігу 1 години.



<p>список програм</p> <p>відображує поточний стан під час завдання і під час процесу підготовки</p> <p>призначена для зупинки роботи хлібопечі</p> <p>призначена для установки необхідної ваги хліба</p> <p>призначена для установки необхідної програми</p> <p>призначена для установки часу і температури приготування випічки хліба</p>	<p>1.VITAL 2.KLASIK 3.CELOZRNNY 4.TOASTOVY 5.RYCHLY 6.SLADKY 7.DORT 8.DZEM 9.TESTO 10.ULTRARYCHLY 11.PECENI 12.DEZERT 13.KVASENI</p> <p>KNEAD PREHEAT RISE 1 2 3 KEEP WARM</p> <p>BAKE</p> <p>1000g 1200g 1400g LL L M D DD</p> <p>PAUZA CYKLUS</p> <p>ČAS SVĚTLO</p> <p>VELIKOST BARVA</p> <p>MENU START STOP</p>	<p>призначена для пересування між окремими фазами установки в програмі 1–VITAL</p> <p>призначена для освітлення емкості для випічки</p> <p>призначена для установки необхідної міри підсмажування скориночки хліба</p> <p>призначена для включення і виключення програми</p>
--	--	--

### Кнопка **START/STOP**

Ця кнопка призначена для пуску і зупинки програми.

- Після натиснення кнопки **START/STOP** прозвучить короткий звуковий сигнал і приблизно через 3 секунди почнеться перемішування/заміс (не відноситься до програми 1–VITAL (ВИТАЛ), 8–DŽEM (ДЖЕМ), 11–PEČENÍ (ВИПІЧКА), 13–KVAŠENÍ (БРОДІННЯ).
- Після натиснення і придержання кнопки **START/STOP**, приблизно на 1,5 секунд, прозвучить тривалий звуковий сигнал і програма завершиться. Цей процес дійсний також при зупинці програми 60–хвилинного підігрівання печі.

### Кнопка **BARVA (МІРА ПІДСМАЖУВАННЯ СКОРИНОЧКИ)**

Кнопка призначена для установки необхідної міри підсмажування скориночки хліба.

Буква на дисплеї позначає встановлену міру підсмажування скориночки хліба (L=СВІТЛА, M=СЕРЕДНЯ, D=ТЕМНА). Не відноситься до програми 8–DŽEM (ДЖЕМ), 9–TĚSTO (ТІСТО) і 13–KVAŠENÍ (БРОДІННЯ). Програма 1–VITAL (ВИТАЛ) дозволяє встановити 5 мір підсмажування скориночки (LL=ДУЖЕ СВІТЛА, L+M+D=є однаковими, DD=дуже темна).

### Кнопка **VELIKOST (РОЗМІР)**

Кнопка призначена для установки необхідної ваги хліба по окремих програмах, тобто 1 кг, 1,2 кг, 1,4 кг. Напис на дисплеї позначає встановлений розмір хліба.

Не відноситься до програми 1–VITAL (ВИТАЛ), 7–DORT (ТОРТ), 8–DŽEM (ДЖЕМ), 9–TĚSTO (ТІСТО), 11–PEČENÍ (ВИПІЧКА), 12–DEZERT (ДЕСЕРТ), 13–KVAŠENÍ (БРОДІННЯ).

- розмір 1000 г (2.2 лб) = для малої кількості хліба (використовуйте подвійну форму для випічки з відповідними лопатками),
- розмір 1200 г (2.64 лб) = для середньої кількості хліба (використовуйте велику форму для випічки з малими лопатками для замісу),
- розмір 1400 г (3.08 лб) = для великої кількості хліба (використовуйте велику форму для випічки з великими лопатками для замісу).

### Примітка

- Розміром буханця хліба 1000 г (2.2 лб) передбачається загальна вага всіх інгредієнтів використовуваних для її підготовки (напр., при використанні суміші для хліба це вода, суміш для хліба 500 г і дріжджі).
- При вживанні подвійної форми для випічки, яка призначена для підготовки буханця хліба розміру 2 x 500 г, необхідно ці інгредієнти рівномірно розділити в обидва відсіки для випічки, це означає в кожен відсік покласти 250 г суміші для хліба + відповідна кількість води і дріжджів.

### Кнопка **MENU (МЕНЮ)**

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.

### Кнопка **ČAS (ЧАС)**

- Призначена для установки часу і температури під час випічки / приготування випічки хліба і інших продуктів в програмі **1–VITAL (ВИТАЛ)**.
- Призначена для установки необхідної температури в програмі **13–KVAŠENÍ (БРОДІННЯ)**.
- В останніх програмах (окрім програми **11–PEČENÍ (ВИПІЧКА)** а **13–KVAŠENÍ (КВАШЕННЯ)**) призначена для установки пізнішого включення (тобто відстрочення старту). Максимальний час, який можна запрограмувати, 13 годин. Встановлений час додається до часу підготовки, тобто на дисплеї відображуватиметься час, який залишається до закінчення роботи встановленої програми.

### Приклад

Поточний час 20:30 годин, а хліб має бути готовий наступного дня вранці о 7:00 годині, це означає через 10 годин і 30 хвилин. Натискуйте і притримайте кнопку **ČAS (ЧАС)** поки на дисплеї не відображуватиметься значення 10:30, тобто час між теперішнім часом (20:30) і часом, коли хліб має бути готовий. Установку підтвердіть кнопкою **START/STOP**. Крок установки часу складає 10 хвилин.

### Увага

- Функцію таймера (тобто відстрочення старту) користуйтеся лише в рецептах, які вже були раніше успішно Вами перевірені, ці рецепти надалі не міняйте.
- Надмірна кількість тісту може витекти з форми для випічки і підгоріти на нагрівальному елементі.
- Під час вкладки інгредієнтів у форму для випічки спочатку обов'язково налийте рідкі інгредієнти, а лише після цього додайте муку і в кінці сухі 120 дріжджів. Поки програма не включена, дріжджі не повинні попасти в контакт з рідиною, оскільки інакше вони б почали діяти передчасно і тісто, або хліб пізніше, під час випічки, міг би провалитися.
- При роботі з кнопкою часу ніколи не використовуйте інгредієнти, які швидко псуються як напр., свіже молоко, яйця, фрукти, йогурт, сир, лук і так далі, оскільки вони могли б в перебіг ночі 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 помістите в холодніше приміщення, не гарантується хороший підйом тесту.
- Акустичний сигнал, який сигналізує можливість додавання інгредієнтів (горіхів, насіннячок, сушених фруктів і так далі) і закінчення програми, не можна вимкнути, це означає, що акустичний сигнал прозвучить і вночі.

### Кнопка **PAUZA (ПАУЗА)**

Кнопка призначена для зупинки роботи хлібопічки (напр., для можливості зручного додавання інгредієнтів, вилучення лопаток з тісту). Робота хлібопечі зупиниться (на дисплеї блиматиме час, який залишається до закінчення програми), але установка буде занесена в пам'ять. Повторним натисненням кнопки **PAUZA (ПАУЗА)** програма поновиться.

## Запобігання

Рекомендуємо зупинити програму лише на короткий час, максимально до 5 хвилин. Якби сталася зупинка програми на більш тривалий час, то це могло б негативно вплинути на підйом тесту, а отже і на результат випічки. Протягом часу, коли активована функція **PAUZA (ПАУЗА)** (і дисплей моргає), кнопка **START/STOP** заблокована і програму не можна повністю закінчити.

## Кнопка SVĚTLO (ОСВІТЛЕННЯ)

Кнопка призначена для освітлення ємкості для випічки. У будь-який час можна перевірити стан тісту або хліба, причому немає необхідності відкривати кришку хлібопечі. Внутрішній простір хлібопечі протягом всього процесу програми не освітлює. Для регулярної перевірки тісту необхідно натискувати кнопку **SVĚTLO (ОСВІТЛЕННЯ)**, таким чином включиться освітлення. Приблизно через одну хвилину, або після натиснення і придержання кнопки, світло знову вимкнеться.

## Кнопка CYKLUS (ЦИКЛ)

Кнопка призначена для пересування між окремими операціями установки в процесі програми **1-VITAL (ВИТАЛ)**.

## СПИСОК ПРОГРАМ

### 1-VITAL (ВИТАЛ)

Програма призначена для індивідуальної установки всіх операцій підготовки хліба (напр., клейковини), булочок, рубаного м'яса, «соєвого» сиру і культивуції культур для сиру. Межа можливості установки часу на окремих етапах (тобто PREHEAT = попередній обігрів / KNEAD 1, 2, 3 = замішування 1, 2, 3 / RISE 1, 2 = бродіння 1, 2 / BAKE 1, 2 = випічка 1, 2 / KEEP WARM = підігрів) вказаний в таблиці «програмних етапів» і послідовність при програмуванні за допомогою кнопок **CYKLUS (ЦИКЛ) ČAS (ЧАС)** і **BARVA (МІРА ПІДСМАЖУВАННЯ СКОРИНОЧКИ)** описані в абзаці А, В, С. У цій програмі можна встановити час, температуру і міру підсмажування скориночки, неможливо встановити розмір буханця хліба.

А) У всіх операцій PREHEAT=ПОПЕРЕДНІЙ ОБІГРІВ / KNEAD 1, 2, 3=ЗАМІС 1, 2, 3 / KEEP WARM=ПІДГРІВ процес програмування часу наступний:

- Натискуйте кнопку CYKLUS (ЦИКЛ), на дисплеї відображатиметься напис PREHEAT (ПОПЕРЕДНІЙ ОБІГРІВ) і час запрограмоване для цього робочого циклу OFF (свідчення часу на дисплеї відображує постійно).
- За допомогою кнопки **ČAS (ЧАС)** встановіть тривалість циклу (див. таблицю) або можете з програми відповідний етап повністю прибрати (якщо введемо OFF) (свідчення часу на дисплеї моргає).
- Після цього підтвердіть натисненням кнопки **CYKLUS (ЦИКЛ)**, таким чином одночасно пересунетеся в наступний етап програмування.

Під час програмування фази RISE 1, 2= БРОДІННЯ 1, 2 дійте відповідно до абзацу В.

Під час програмування фази BAKE 1, 2=ВИПІЧКА 1, 2 дійте відповідно до абзацу С.

В) У всіх операцій RISE 1, 2=БРОДІННЯ 1, 2 можете окрім тривалості часу встановити також температуру внутрішній ємкості хлібопечі.

## 1– VITAL (ВИТАЛ) - Тривалість процесу

Фаза підготовки	PREHEAT	KNEAD 1	KNEAD 2	
	ПОПЕРЕДНИЙ ОБИГРІВ	Замішування 1	Замішування 2	
Межа установки часу (мин.)	0 – 30	0 – 30	0 – 5 – 20	
Заздалегідь встановлено (мин.)	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	
Межа установки температури (°C)	-	-	-	
Заздалегідь встановлено (мин.)	-	-	-	
Межа установки міри підсмажування скориночки	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
Заздалегідь встановлено	-	-	-	

у межах від 20 до 50 °C, з кроком 2 °C. Необхідну температуру встановите наступним способом:

- За допомогою кнопки **ČAS (ЧАС)** встановіть тривалість циклу (свідчення часу на дисплеї моргає).
- Після цього натискуйте на кнопку **BARVA (МІРА ПІДСМАЖУВАННЯ СКОРИНОЧКИ)** (на дисплеї відображуватиметься свідчення °30).
- За допомогою кнопки **ČAS (ЧАС)** встановіть необхідну температуру.
- Після цього підтвердіть натисненням кнопки **CYKLUS (ЦИКЛ)**, таким чином одночасно пересунетеся в наступний етап програмування.

С) У всіх операціях BAKE 1, 2=ВИПІЧКА 1, 2 можете окрім тривалості часу встановити також міру підсмажування скориночки хліба в межах п'яти мір (LL / L / M / D / DD).  
Необхідну міру підсмажування встановите таким чином:

- За допомогою кнопки **ČAS (ЧАС)** встановіть тривалість циклу (свідчення часу на дисплеї моргає).
- За допомогою кнопки **BARVA (МІРА ПІДСМАЖУВАННЯ СКОРИНОЧКИ)** встановіть необхідну міру підсмажування скориночки.
- Після цього підтвердіть натисненням на кнопку **CYKLUS (ЦИКЛ)**, таким чином одночасно пересунетеся в наступний етап програмування. Після установки всіх операцій натискуйте на кнопку **START/STOP**, на дисплеї відображуватиметься загальний час підготовки (напр., 1:50), подальшим натисненням кнопки **START/STOP** включіть встановлену програму (на дисплеї почне моргати двокрапка).

	RISE 1	KNEAD 3	RISE 2	BAKE 1	BAKE 2	KEEP WARM
	Бродіння 1	Замішування 3	Бродіння 2	Випічка 1	Випічка 2	Підігрів
	0 – 360	0 – 5	0 – 360	0 – 120	0 – 120	0 – 60
	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>	<b>60</b>	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>
	20 – 50	-	20 – 50	-	-	-
	<b>30</b>	-	<b>30</b>	-	-	-
	-	-	-	LL	LL	-
	-	-	-	L	L	-
	-	-	-	M	M	-
	-	-	-	D	D	-
	-	-	-	DD	DD	-
	-	-	-	M	M	-

## 2. KLASIK (КЛАСИК)

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

## 3. CELOZRNNÝ (ХЛІБ З ЦІЛІСНОГО ЗЕРНА)

Програма призначена для випічки цільозернистого 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 – ČAS".**

## 4. 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 пухнатої" структури, характерної для французького хліба.

**Примітка:** Проте остаточною формою не є багет.

## 5. RYCHLÝ (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.

## 6. SLADKÝ (СОЛОДКИЙ)

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



## 7. 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 торта.

## 8. DŽEM (ДЖЕМ)

Програма призначена для приготування варення, мармеладу або компоту зі свіжих ягід і фруктів. У цьому режимі неможливо встановити розмір і міру підсмажування. При частому приготуванні мармеладу рекомендуємо Вам придбати собі другу форму для випічки, якою користуватиметеся 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.

## 9. TĚSTO (ТІСТО)

Програма призначена для приготування (заміси / перемішування і подальшого бродіння) тісту без випічки. Для приготування тісту можна використовувати різні продукти для різних видів хлібобулочних виробів (напр., хлібні рогалики, піца і так далі). Якщо після приготування бажаєте тісто випекти, то необхідно встановити відповідну вагу, необхідну міру підсмажування скориночки і типа програми. У цьому режимі неможливо встановити розмір і міру підсмажування.

## 10. ULTRA RYCHLÝ (ДУЖЕ 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 °C.

## 11. PEČENÍ (ВИПІЧКА)

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

## 12. DEZERT (ДЕСЕРТ)

Програма призначена для замісу / перемішування градієнтів (напр., для торта, пиріжків), які після цього печуться у встановленому часі. Рекомендуємо спочатку замішати інгредієнти до двох частин, і ці після цього висипати у форму для випічки. У цьому режимі неможливо встановити розмір.

## 13. KVAŠENÍ (КВАШЕННЯ)

Програма призначена для приготування закваски, йогурту і зернового солоду (амасаке) і так далі Оптимальну температуру для приготування встановіть за допомогою кнопки **ČAS – ČAS**. Температуру можна встановити в межах від 20 до 50 °C (завжди з кроком 2 °C). Максимальний час установкою є 20 годин. У цьому режимі неможливо встановити розмір, міру підсмажування скориночки і час.

### Примітка

Врахуйте будь ласка, що налаштування температур квашення в програмі

**1–VITAL (ВИТАЛ)** і **13–KVAŠENÍ (КВАШЕННЯ)** здійснюється приблизно. Якщо Ви працюватимете з культурами, що вимагають точної підтримки температури, рекомендуємо використовувати якісний кухонний термометр із зондом.

#### IV. ФУНКЦІОНАЛЬНІ МОЖЛИВОСТІ ХЛІБОПІЧКИ

##### Звуковий сигнал прозвучить:

- в разі натиснення будь-якої кнопки управління (1 раз короткий або тривалий сигнал), одночасно приблизно на 10 секунд включиться дисплей.
- в кінці другого циклу замісу у програм **2–KLASIK (КЛАСИК)**, **3–CELOZRNŇÝ (ЦЕЛОЗЕРНИСТИЙ)**, **4–TOUSTOVÝ (ТОСТОВИЙ)**, **5–RYCHLÝ (ШВИДКИЙ)**, **6–SLADKÝ (СОЛОДКИЙ)**, **7–DORT (ТОРТ)**, **10–ULTRA RYCHLÝ (ДУЖЕ ШВИДКИЙ)** і **12–DEZERT (ДЕСЕРТ)** для запобігання того, що настав момент додавання фруктів, горіхів і інших інгредієнтів (10 разів),
- на початку третього циклу замісу в програми **1–VITAL (ВИТАЛ)** 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

- Після включення програми всі кнопки, крім кнопок **PAUZA (ПАУЗА)**, **SVĚTLO (ОСВІТЛЕННЯ)**, **SYKLUS (ЦИКЛ)**, **START/STOP** заблоковані.
- В разі повторної випічки хліба, якщо температура внутрішньої ємкості хлібопечі вище 40 °С, на дисплеї після повторного натиснення кнопки **START/STOP** з'явиться напис **H HH** і прозвучить звуковий сигнал (тривалий сигнал). Хлібопіч в цьому випадку неможливо включити. Тому відкрийте кришку або витягніть форму для випічки і почекайте доки хлібопіч остигне.
- Якщо після натиснення кнопки **START/STOP** на дисплеї з'явиться напис **E EO** або **E E1**, то необхідно електроприлад віднести в спеціалізовану майстерню.
- В разі відключення електричного струму під час роботи хлібопечі, хлібопіч протягом 10 хвилин пам'ятає свою установку. При відключенні ел. струму на більш, ніж 10 хвилин (на дисплеї зображується основна установка), процес випічки вже не поновиться і необхідно хлібопіч заново включити. Це можна провести лише тоді, якщо зупинка програми не сталася пізніше за час етапу замісу. Потім у разі потреби можна продовжувати установкою власної програми (стерти вже закінчені робочі цикли). Але, якщо тісто вже знаходилося в останньому етапі бродіння і відключення електрики продовжувалося тривалий час, то тісто вже не можна використовувати і необхідно почати знову від початку з новими інгредієнтами.
- Запобігаємо, що хлібопіч по причинах безпеки не має верхнього обігріву, тому скориночка з верхнього боку буханця не є такою ж темною, як знизу і по сторонам.

##### Блокування панелі управління

Панель управління можна обернути від випадкової маніпуляції натисненням кнопки **SYKLUS (ЦИКЛ)** з подальшим натисненням кнопки **BARVA (КОЛІР ПІДСМАЖУВАННЯ СКОРИНОЧКИ)**. На дисплеї зобразиться символ „ключ“ і прозвучить акустичний сигнал (3 рази). Після того, як панель управління заблокована, всі кнопки, крім кнопок **SYKLUS (ЦИКЛ)** і **BARVA (КОЛІР ПІДСМАЖУВАННЯ СКОРИНОЧКИ)**, будуть недіючими. Розблокування панелі управління проведете тим же способом.

## V. ПІДГОТОВКА ДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ І ПРОЦЕС ВИПІЧКИ

Видаліть весь пакувальний матеріал, дістаньте хлібопіч і її приладдя. З поверхні приладу зніміть всю запобіжну плівку, наклейки або папір. Перед першим вживанням помийте всі деталі, що входять в процесі випічки в зіткнення з продуктами, в гарячій воді з добавкою м'якочого засобу, ретельно сполосніть і витріть або залиште висохнути.

**Сухі деталі встановіть назад в хлібопіч і закрийте кришку.** Потім встановіть програму **11–РЕЇЕНІ (ВИПІЧКА)** і включіть хлібопіч без вкладених інгредієнтів на 10 хвилин. Після цього залиште піч остигнути. Можливе нетривале слабе задимлення, це не є дефектом і приводом для рекламації приладу. Поставте хлібопіч на рівну і суху поверхню (напр., кухонний стіл), на висоті мінімальний 85 см, поза межею досяжності дітей. Вилку живильного дроту **A5** підключіть до розетки електричної мережі. Форму **B** візьміть обома руками, вставте її в хлібопіч і натискуйте так, щоб була зафіксована в середині ємкості для випічки **A2**. Для зручнішого вилучення лопаток з хліба, рекомендуємо протерти осі і лопатки відповідним теплостійким маргарином/жиром. Потім вставте на осі у формі для випічки дві лопатки для замісу **C**. 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 вкладіть за допомогою мірної ложки в чашки **D, E** інгредієнти в строгому порядку відповідно до даного рецепту. Але, обов'язково дотримуйтесь основного правила – спочатку всі рідкі продукти, потім сухі і в останню чергу дріжджі, а у разі потреби засоби для поліпшення випічки. Закрийте кришку хлібопечі **A3**. На панелі управління **A1** виберіть за допомогою кнопок необхідну програму **MENU (РЕЖИМ) / BARVA (СРЕПЕНЬ ПІДСМАЖУВАННЯ СКОРИНОЧКИ) / VELIKOST (РОЗМІР) / ĆAS (ЧАС)**. Після цього натискуйте кнопку **START/STOP**.

Хлібопіч автоматично перемішує і замішує тісто до тих пір, поки не буде досягнута правильна консистенція. Після закінчення останнього циклу замісу хлібопіч нагріється на необхідну температуру для підйому тесту. Після цього хлібопіч автоматично встановить температуру і час випічки хліба. Після закінчення випічки прозвучить звуковий сигнал (10 разів), який сигналізує, що хліб або спеціальне блюдо можна витягнути з хлібопечі. Потім хлібопіч відразу переходить в режим підігрівання і збереження в гарячому стані блюда в перебігу однієї години. Якщо підігрівання не потрібне, то натискуйте кнопку **START/STOP** приблизно на 1,5 секунд, і програма таким чином завершиться.

### Примітка

- В 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 попали передчасно в контакт з рідиною.
- У випадку, якщо хліб в кінці випічки дуже світлий, використовуйте для досягнення бажаного кольору програму **11–РЕЇЕНІ (ВИПІЧКА)**. Для цього натискуйте кнопку **START/STOP**, після цього встановіть програму **11–РЕЇЕНІ (ВИПІЧКА)** і знову натискуйте кнопку **START/STOP**.
- Під час роботи хлібопечі виникають характеристичні звуки (клацання). Таке явище є словна нормальним і не дає привід для рекламації виробу.
- На запахи, пару та дим, що виникають при приготуванні їжі, можуть чутливо реагувати домашні тварини (наприклад, екзотичні птахи). З цієї причини ми рекомендуємо здійснювати приготування їжі в іншій кімнаті.

– Якщо на дисплеї відображається незвичкі знаки, відключіть пристрій від ел. мережі, а потім підключіть його знову.

### Кінець процесу

Після закінчення програми відкиньте кришку. Плавна за ручку **В1** витягніть форму для випічки **В** і покладіть її вверх 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, то за допомогою інструменту F їх можна зручно витягнути. Після цього залиште хліб остигнути. Для нарізки хліба використовуйте ломтирізку 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 які лібо консерванти, то термін його зберігання загалом не більш, ніж термін зберігання хліба купленого в магазині.

### 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 остигнути і після цього переверніть форму вверх дном. У разі потреби, після випічки повернуть вісью лопаток зліва направо. Для наступної випічки всю форму, включаючи лопатки, змастіть маслом.

Як запобігти виникненню отворів в хлібі виниклих присутністю 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 обмажте розігрітим маргарином.

Хліб піднявся недостатньо.

- a) У випадку, якщо в серединці хліба з'явиться тріщина у формі "V", мука не містить достатню кількість протеїну. Це є ознакою дуже вологої муки. Додайте столову ложку пшеничної клейковини на кожних 500 гр муки.
- b) Якщо хліб по серединці завужений, причини наступні:
  - температура води була дуже висока,
  - було використано більше води, чим 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 додане невелика кількість муки або рідини. Для здобуття хліба хорошої якості дотримуйте наступні правила:

Перед останнім процесом підйому тесту 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 окисел кисню вироблений дріжджами.

Словом "кріпка/тверда" мука позначаємо 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 молола з цілих зерен і тому має більший вміст неперетравлюваних часток, що додає муці темний колір. Але використання цільнозернистої муки не дає хлібу темнуватий відтінок.

## Як використовувати різні сорти муки?

- Мука з кукурудзи, рису і картоплі призначена для людей, які мають алергію на клейковину або органів травлення, що мають хвороби.
- Спеціальна мука з пшениці (шпади), яка вирощується на мізерній землі без добрив. Вона особливо придатна для алергіків. Її можна використовувати у всіх рецептів, описаних в книзі рецептів і що містять муку типу 405, 550 і 1050.
- 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 багет. Її можна замінити крупкою 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 (крупка).

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**

Т 500 Житня мука світла.

Т 930 Житня темна мука хлібна.

Т 960 Житня хлібна мука.

Т 1150 Житня мука дрібного помолу хлібна.

Т 1700 Житня цільнозерниста мука.

## **Дріжджі**

Дріжджі є живим організмом. У тесті розмножуються і утворюють бульбашки окислюючи кисню, сприяють підйому тісту. Для приготування хліба в домашній хлібопечі краще всього використовувати сушені дріжджі. 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. Добре діє, коли свіжі дріжджі заздалегідь залишити 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 хлібопечі утворюють, піднімається інтенсивніше, чим в звичайній духовці. Якщо в хлібопечі готуєте лише тісто, а хліб печете в духовці, то рекомендуємо використовувати 20 г дріжджів. У них нижча доля 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 тісту. 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'якнуту. 15 г вершкового масла можна замінити 1 столовою ложкою рослинної олії. Не додавайте гаряче масло. Жир не повинен прийти в зіткнення з дріжджами, оскільки це могло б перешкодити їх регідратації.

## **Цукор**

Цукор дає хлібу смак і частково є причиною того, що скориночка стає більш коричневою. Для того, щоб скориночка була по світліше і тонша, можна понизити кількість цукру до 20 % без того, щоб змінився смак хлібного виробу. Якщо більше подобається скориночка по м'якше і світліше, то замініть цукор медом. Оскільки дріжджі не реагують з 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 з кімнатною температурою, краще всього близько 22 °С. 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, якщо тісто сухіше або навпаки, і якщо 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. 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 відчуваються дріжджі?

- В цьому випадку додайте в суміш цукор. Додавання цукру дає хлібу світлий відтінок.
- Додайте у воду 1 столову ложку оцту при випічці малого буханця або 2 столових ложки при випічці великого буханця.
- 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 – остигаючи джем захолоне. Якщо залишиться трохи рідкий, то краще розмазуватиметься. Домашній джем є відмінним, як полива на морожене. Ніколи не варіть готовий джем другий раз. Наступного разу спробуйте ці рекомендації:

- 1) Перевірте, якщо фрукти не є перезрілими,
- 2) після миття фрукти висушіть,
- 3) щоб в результаті джем був гущішим використовуйте пектин.

### **Як можна під час підготовки джему, при його перемішуванні уникнути «розбризування» з форми для випічки?**

Фрукти поріжте на маленькі шматочки і не використовуйте більшу кількість фруктів, чим 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 пар.

## **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. 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 видальте вологою ганчіркою всі інгредієнти і крихти. **Перед наступним використанням слід докладно висушити усі частини і поверхню хлібопіч. 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 залишаться 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.

Хлібопіч слід зберігати на безпечному і сухому місці, далеко від дітей і неправоздатних осіб.



## 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 низу 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 всіма 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 (повторні 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 <b>Н НН</b> .	Хлібопіч ще гаряча від попередньої випічки	Поставте хлібопіч охолонуту. Після цього форму поверніть на місце, встановіть знову програму і увімкніть хлібопіч.

## IX. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ



На всіх частинах виробу, що поставляється, розміри яких це допускають, вказано позначення матеріалу, використаного для виготовлення упаковки, компонентів і приладдя з вказівкою способу їх переробки. У випадку, якщо електричний прилад більше не функціонує, його слід утилізувати з найменшим збитком для довкілля, відповідно до нормативних актів органів Вашого місцевого самоврядування. В більшості випадків Ви можете здати прилад в місцевому пункті прийому вторинної сировини. Для повного виведення приладу з експлуатації рекомендується після відключення приладу з розетки електричної мережі відрізувати кабель живлення. Після цього приладом не можна користуватися. 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!**

## X. 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/EC. Виріб відповідає технічним вимогам на електричне устаткування низької напруги згідно з Директивою Ради № 2006/95/EC. Виріб відповідає Указу Європейського парламенту і Ради № 1935/2004/EC об матеріалах і предметах призначених для контакту з продуктами.

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.

Щоб уникнути небезпеки задушення, зберігайте поліетиленові пакети далі від дітей і немовлят. НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ пакети в дитячому ліжечку чи манежі.

Поліетиленові пакети не іграшка для дітей!

**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	a/b
	Одночасно декілька названих вище причин	a/b
Хліб недостатньо або зовсім не піднімається	Недостатньо дріжджів або їх зовсім немає	a/b
	Старі або зіпсовані дріжджі	e
	Рідина надто гаряча	c
	Дріжджі потрапили в рідину	d
	Неправильний сорт муки або зіпсована мука	e
	Надто багато рідини або недостатньо рідини	a/b/g
	Недостатньо цукру	a/b
Хліб дуже піднімається і випадає з форми для випічки	Вода надто м'яка, дріжджі більше квасяться	f/k
	Надто багато молока впливає на закваску	c
Серединка хліба провалюється Після закінчення випічки в буханці впадина	Об'єм тіста більше ніж форма і буханець провалюється	a/f
	Надто багато рідини	a/b/h
	Дріжджування дуже коротке або недостатньо тривале із – за високої температури води або ємкості для випічки або великої вологості	c/h/i
	Надто багато дріжджів	k
Структура хліба щільна та в грудочках	Надто багато муки або нестача рідини	a/b/g
	Нестача дріжджів або цукру	a/b
	Надто багато фруктів, муки або одного із інгредієнтів	b
	Стара або зіпсована мука	e
Серединка буханця недопечена	Надто багато або нестача рідини	a/b/g
	Висока вологість повітря	h
	Вологі інгредієнти	g
Відкрита і груба структура хліба або багато дірок	Надто багато води	g
	Відсутність солі	b
	Висока вологість, вода надто гаряча	h/i
Хліб зверху недопечений	Об'єм тіста більше ніж форма для випічки	a/f
	Надлишок кількості муки, особливо у білому хлібі	f
	Надто багато дріжджів і мало солі	a/b
	Надто багато цукру	a/b
	Інші солодкі інгредієнти додатково до цукру	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 **5–RYCHLÝ (ШВИДКИЙ ХЛІБ)** або **10–ULTRA RYCHLÝ (ДУЖЕ ШВИДКИЙ)**.
- 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).
- k) Використовуйте меншу кількість дріжджів, або зменшіть кількість всіх інгредієнтів на 1/4 із загальної кількості.

## ХІІ. 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, за допомогою програми **13–KVAŠENÍ (КВАШЕННЯ)**, 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 200 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-RYCHLÝ (ШВИДКИЙ ХЛІБ)**, можете використовувати інгредієнти в меншій кількості; також в програмі **6-SLADKÝ (СОЛОДКИЙ)**, **7-DORT (ТОРТ)**, **12-DEZERT (ДЕСЕРТ)** 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 **11-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.

## 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 obračete na servis podle adres na [www.eta.cz](http://www.eta.cz). Výrobek odešlete nebo předejte osobně **vždy s návodem k obsluze, jehož nedílnou součástí je záruční list**. Na dodatečně zasláné nebo osobně předané návody se záručním listem nelze brát zřetel. K odeslanému výrobku připojte průvodní dopis s udáním důvodu reklamace a **SVOJI PŘESNOU ADRESU**. Při reklamaci v záruční době se lze obrátit na prodejnu, kde byl výrobek zakoupen. Výrobek vyčistěte a zabalte tak, aby nedošlo k jeho poškození při přepravě. Z hygienických důvodů nepřijímáme znečištěné výrobky do opravy.

## Postup pri reklamácii

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

## Záznamy o záručních opravách • Záznamy o záručných opravách

Výrobek byl v záruční opravě  
Výrobok bol v záručnej opravě

od  
do

Zakázka číslo      Zakázka číslo

Razítko a podpis opravny  
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě  
Výrobok bol v záručnej opravě

od  
do

Zakázka číslo      Zakázka číslo

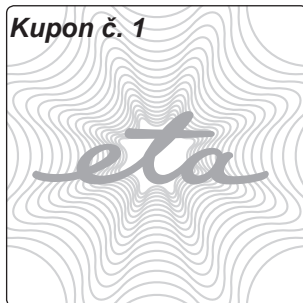
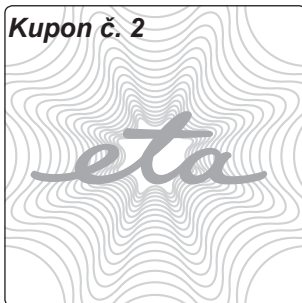
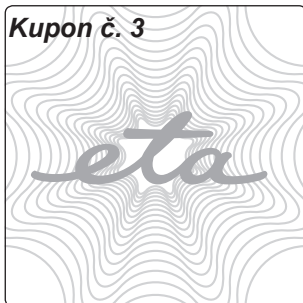
Razítko a podpis opravny  
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě  
Výrobok bol v záručnej opravě

od  
do

Zakázka číslo      Zakázka číslo

Razítko a podpis opravny  
Pečiatka a podpis pracovníka



# ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba  
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli  
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ  
Typ

2147

Série (výrobní číslo)  
Séria (výrobné číslo)

~230 V

Napětí • Napätie

Datum a TK závodu  
Dátum a TK závodu

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

Datum prodeje  
Dátum predaja

Razítko prodejce a podpis  
Pečiatka predajcu a podpis

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

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

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

*Výrobok bol pred odoslaním zo závodu preskúšaný. Výrobca ručí za to, že výrobok bude mať po celú záručnú lehotu vlastnosti stanovené príslušnými technickými normami za predpokladu, že ho bude spotrebiteľ používať spôsobom, ktorý je opísaný v návode na obsluhu. Adresy záručných opravovní sú uvedené na internete [www.eta.sk](http://www.eta.sk). Na chyby spôsobené nesprávnym používaním výrobku sa záruka nevzťahuje. 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 „Osvědčením o kompletnosti a akosti výrobku“.*

Kupon č. 1

Typ ETA 2147

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2

Typ ETA 2147

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3

Typ ETA 2147

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

