

Domáci pekárna • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 3-23

Domáca pekáreň • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 24-43

Bread maker • USER MANUAL **GB** 44-63

Kenyérsütő gép • HASZNÁLATI UTASÍTÁS **H** 64-83

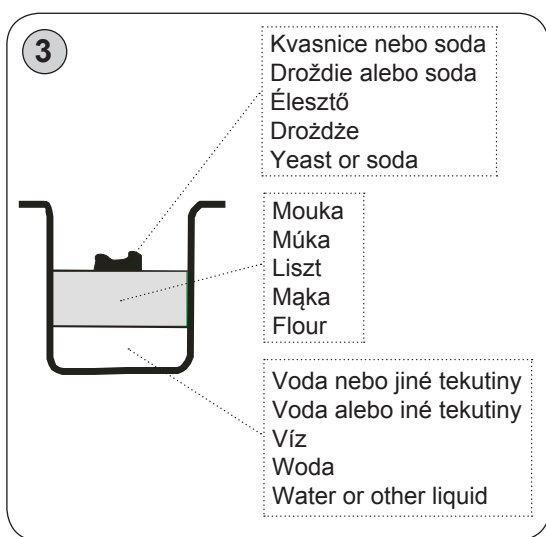
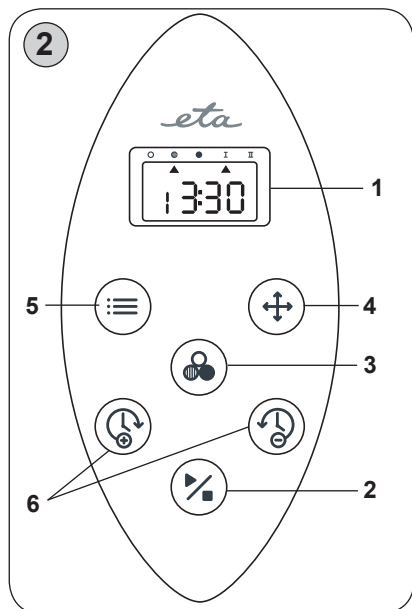
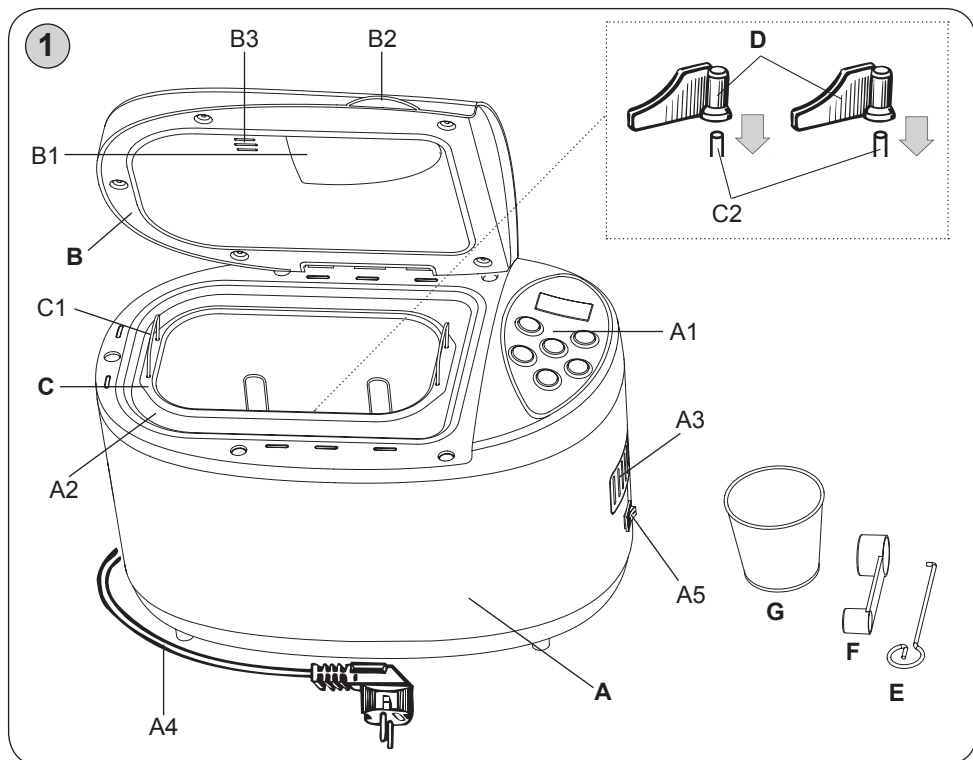
Urządzenie do wypieku chleba • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 84-101

Siestina



23/12/2015

eta



NÁVOD K OBSLUZE

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

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



- Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, nebo po ukončení práce, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- 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, upadl na zem a poškodil se, nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborné elektroopravny k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- **POZOR:** Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje bebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedené spotřebiče do činnosti.
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.

- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřými rukama a taháním za napájecí přívod!**
- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnostech a pro podobné účely (příprava pokrmů v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- Spotřebič doporučujeme během pečení nevyzkoušeného receptu kontrolovat!
- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty.
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od tepelných zdrojů (např. **kamna, sporák, vařič, trouba, gril**), hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy atd.**) a vlhkých povrchů (např. **dřezy, umyvadla atd.**).
- Neumisťujte spotřebič na nestabilní, křehké a hořlavé podklady (např. **skleněné, papírové plastové, dřevěné–lakované desky a různé tkaniny/ubrusy**).
- Neumisťujte horkou nádobu do blízkosti hořlavých látek nebo předmětů.
- Neumisťujte nádobu, je-li je horká, na dřevěný stůl, lakovanou plochu ani jiný druh citlivého povrchu, který se může teplem poškodit.
- Z hlediska požární bezpečnosti spotřebič 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.
- 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.
- Spotřebič nepoužívejte venku!
- Nepoužívejte spotřebič k vytápění místnosti!
- **Spotřebič nesmí být používán ve vlhkém nebo mokřém prostředí a v jakémkoliv prostředí s nebezpečím požáru nebo výbuchu** (prostory kde jsou skladovány chemikálie, paliva, oleje, plyny, barvy a další hořlavé, případně těkavé, látky).
- **UPOZORNĚNÍ** – Některé části tohoto výrobku se mohou stát velmi horkými a způsobit popálení. Zvláštní pozornost musí být věnována přítomnosti dětí a hendikepovaných lidí.
- Při prvním zapnutí spotřebiče může dojít k případnému krátkému, mírnému zakouření, které není na závadu a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- **Spotřebič nikdy neponořujte do vody (ani částečně) a nemyjte pod tekoucí vodou!**
- Pokud byl spotřebič skladován při nižších teplotách, nejprve jej aklimatizujte.
- Nezapínejte spotřebič bez vložených substancí!
- Nikdy nezapínejte pekárnou bez vložené nádoby!
- Před připojením k elektrické zásuvce musí být ve spotřebiči vhodné suroviny na pečení. Zahřátím v suchém stavu by mohlo dojít k jejímu poškození.
- Nikdy ve spotřebiči 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 spotřebiče.
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. pomocí **samolepicí tapety, fólie**, apod.)!
- Před přípravou 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 spotřebiče je horký.
- Spotřebič **nepřeházejte** v horkém stavu, při eventuálním překlopení hrozí nebezpečí úrazu popálením.

- Při manipulaci s horkou nádobou používejte ochranné kuchyňské rukavice nebo utěrku.
- Během provozu spotřebiče se vyvarujte potřísnění horkého plexiskla víka vodou nebo jinou tekutinou.
- Při přípravě je možné samovznícení připravovaných potravin. V případě náhlého vzplanutí odpojte spotřebič od elektrické sítě a oheň uhasťte.
- Spotřebič nepoužívejte k jiným účelům (např. k **sušení zvířat, výrobků z textilu, obuvi** atd.) než doporučuje výrobce.
- Příslušenství nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody ani ohýbat přes ostré hrany. Nikdy jej nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním, zakopnutím nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Aby se zajistila bezpečnost a správná funkčnost přístroje, používejte jen originální náhradní díly a výrobcem schválené příslušenství.
- Tento spotřebič včetně jeho příslušenství používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech, nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.
- **VAROVÁNÍ:** Při nesprávném používání přístroje, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár** apod.) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)

A – pekárna

- A1 – ovládací panel
- A2 – pečicí prostor
- A3 – větrací otvory

- A4 – napájecí přívod
- A5 – hlavní vypínač 0/1

B – víko

- B1 – průzor
- B2 – držadlo

- B3 – větrací otvory

C – pečicí forma

- C1 – výšuvná držadla

- C2 – hřídele

D – hnětací háky

E – nástroj na vyjmutí háků

F – odměřovací lžíce (5/15 ml)

G – odměřovací pohár (200 ml)

Dokoupitelné příslušenství:

Nástavba na pečení baget ETA 7149 00 500

Poznámka

Dokoupitelné příslušenství není součástí balení. Je možno je zakoupit jako volitelné příslušenství např. na www.eta.cz.

III. OVLÁDACÍ PANEL (obr. 2)

1) DISPLEJ – ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ

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

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

Základní nastavení po připojení pekárný k el. síti a přepnutí hlavního vypínače 0/I **A5** do polohy “I”, je: velikost II. a zhnědnutí TMAVÝ. Během provozu lze na displeji sledovat průběh postupu programu. S postupem programu se číslice nastaveného času postupně snižují. Po dokončení programu se na displeji zobrazí **0:00** a pekárna se přepne do hodinového udržování teploty. Na displeji zůstává stále zobrazeno **0:00** (dvojtečka mezi číslicemi bliká). Po skončení přihřívání se na displeji zobrazí naprogramovaný čas (dvojtečka mezi číslicemi neblinká).

2) Tlačítko **START/STOP** (⏏)

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

3) Tlačítko **BARVA** (🎨)

Tlačítko slouží pro nastavení požadované barvy zhnědnutí chleba (○ ● = SVĚTLÝ, STŘEDNÍ, TMAVÝ). Značka a nápis na displeji (▲) znázorňuje zvolenou barvu chleba. Neplatí pro program 7-TĚSTO, 9-DŽEM, 10-SENDVIČ.

4) Tlačítko **VELIKOST** (⊕) – I. /II.

Tlačítko slouží k nastavení požadované hmotnosti chleba v jednotlivých programech tj. **0,9 kg**, **1,3 kg** (viz tabulka a recepty). Značka a nápis na displeji (▲) znázorňuje zvolenou velikost chleba. Neplatí pro program 2-RYCHLÝ, 3-TOUSTOVÝ, 4-SLADKÝ, 6-DEZERT, 7-TĚSTO, 8-PEČENÍ a 9-DŽEM.

- velikost I. = **0,9 kg** (2.0 LB) = pro malé množství chleba,
- velikost II. = **1,3 kg** (2.5 LB) = pro velké množství chleba.

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

5) Tlačítko **VOLBA** (☰)

Tlačítko slouží pro nastavení požadovaného programu. Číslice na displeji znázorňuje zvolený program a jeho přednastavený čas přípravy. Dále můžete tlačítkem **BARVA** nastavit zhnědnutí chleba a tlačítkem **VELIKOST** nastavit jeho hmotnost. Úpravou těchto parametrů dojde automaticky i ke změně (zkrácení / prodloužení) času přípravy.

6) Tlačítka ČAS Ⓢ Ⓣ

Tlačítko slouží pro nastavení požadovaného času dokončení upečeného chleba. Programy 2-RYCHLÝ, 4-SLADKÝ, 6-DEZERT, 9-DŽEM nelze načasovat na pozdější spuštění.

Hodiny a minuty, po kterých by měla započít příprava, musí být přičteny k příslušnému základnímu času pro konkrétní program. Maximální časovací doba kterou lze nastavit je 13 hodin. Nastavený čas obsahuje i čas přípravy, tzn. na displeji bude svítit čas, za jak dlouho zvolený program skončí.

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

POZOR

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

SEZNAM PROGRAMŮ

1. KLASIK

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

2. RYCHLÝ

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

3. TOASTOVÝ

Program je určen pro pečení lehkého chleba, francouzského chleba s křupavou kůrkou a lehkým středem. Toto nastavení poskytuje delší čas na hnětení/míchání a kynutí potřebného k dodání „nadýchanější“ struktury charakteristické pro francouzský chléb. V tomto režimu nelze nastavit velikost bochníku.

Poznámka

Konečným tvarem ovšem není bageta.

4. SLADKÝ

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

5. CELOZRNNÝ

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

6. DEZERT

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.

7. TĚSTO

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

8. PEČENÍ

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

9. DŽEM

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

10. SENDVIČ

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

IV. FUNKCE PEKÁRNY CHLEBA

Funkce zvukového signálu se spustí:

- když se stiskne kterékoliv z programových tlačítek (1x krátké nebo dlouhé pípnutí),
- během druhého hnětacího cyklu při programech 1-KLASIK, 2-RYCHLÝ, 3-TOUSTOVÝ, 4-SLADKÝ, 5-CELOZRNNÝ, 6-DEZERT, 7-TĚSTO a 10-SENDVIČ pro signalizaci, že cereálie, ovoce, ořechy, nebo jiné ingredience mohou být přidány (12x pípnutí),
- když se docílí konce programu (12x pípnutí),
- když se aktivuje bezpečnostní funkce (trvalé pípnání),
- během 1 hod. přehřívání každou 5 minutu (5x pípnutí) a po ukončení přehřívání (1x pípnutí).

Bezpečnostní funkce

- Pokud chcete pekárnou použít ihned po předchozím pečení a je-li teplota vnitřního prostoru pekárnou 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). Pékárnu nelze uvést do provozu. Z tohoto důvodu otevřete víko, případně vyjměte pečící formu a vyčkejte než pekárna zchladne. Zvukový signál zrušíte stisknutím tlačítka **START/STOP**.
- Pokud se po stisknutí tlačítka **START/STOP** na displeji zobrazí nápis **E:EE**, je nutné spotřebič odnést do odborného servisu.
- Pokud dojde k výpadku el. proudu během provozu, pekárna si po dobu 10 minut pamatuje své nastavení. Je-li výpadek proudu delší než 10 minut (displej ukazuje základní nastavení), proces se už neobnoví a je nutné pekárnou znovu zapnout. To lze provést jen tehdy, pokud přerušení programu nenastalo později než ve fázi hnětení. Pokud se však těsto nacházelo již v poslední fázi kynutí a výpadek proudu trvá delší dobu, nelze už těsto použít a je potřeba začít znovu od začátku s novými ingrediencemi.
- Upozorňujeme, že pekárna nemá z bezpečnostních důvodů horní ohřev, a proto kůrka na horní straně chleba není tak tmavá jako zespodu a po stranách.

V. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ A POSTUP PEČENÍ CHLEBA

Odstraňte veškerý obalový materiál vyjměte pekárnou a příslušenství. Z pekárnou odstraňte všechny případné adhezivní fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části které přijdou do styku s potravinami v horké vodě s přidavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout. **Osušené součásti poskládejte zpět do pekárnou a ponechte otevřené víko.** Následně nastavte program **8–PEČENÍ** a zapněte na 10 minut pekárnou bez vložených surovin, poté nechejte pekárnou vychladnout. Případné krátké, mírné zakouření není na závadu.

Umístěte pekárnou na rovný a suchý povrch. Pékárnu připojte k el. síti a hlavní vypínač 0/I **A5** přepněte do polohy "I". Formu **C** uchopte oběma rukama, zasuňte ji do pekárnou a dotlačte tak, aby byla pevně aretována ve středu pečícího prostoru **A2**. Následně zasuňte dva hnětací háky **D** na hřídele **C2** v pečící formě. Háky nasuňte na hřídele tak, aby rovnou plochou směřovaly dolů a v pečící formě směřovaly buď k sobě nebo od sebe. Do formy vložte pomocí odměrek **F, G**, ingredience v pořadí předepsaném příslušným receptem. **Dodržte, ale vždy základní pravidlo – nejdříve všechny tekuté suroviny poté všechny syké suroviny a nakonec kvasnice případně zlepšující přípravky.** Uzavřete víko **B** pekárnou. Na ovládacím panelu **A** nastavte požadovaný program (**VOLBA / VELIKOST / BARVA / ČAS**). Nakonec stiskněte tlačítko **START/STOP**.

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

Poznámka

- U typů těst, která jsou velmi těžká, např. s vysokým podílem žitné mouky, doporučujeme pořadí přísad změnit – nejprve sušené droždí, mouku a tekutinu přidat až na závěr, aby se těsto dobře prohnětló. Pokud využíváte funkci časovače (odložený start), dbejte na to, aby droždí nepřišlo předčasně do kontaktu s tekutinou.
- U programů 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 10 dochází nejdříve k přehřátí pekárný a poté následuje proces míchání, hnětení, z tohoto důvodu pekárna ihned po zapnutí nevydává žádný „hluk“.
- Budete-li, po zaznění zvukového signálu přidávat suroviny doporučujeme:
 - 1) sušené ovoce, sýr, čokoládu = nakrájet na cca 5 mm kostky,
 - 2) ořechy = nejemno nasekat (nepoužívejte jich příliš, protože zhoršují funkci lepku),
 - 3) byliny = postupujte dle receptů, max. 1–2 lžičky,
 - 4) mastné přísady, uzeniny a slanina = nakrájet na cca 5 mm kostky a lehce zamoučnete, lépe se zapracují,
 - 5) olivy, čerstvé ovoce, ovoce naložené v alkoholu = postupujte dle receptů, obsah vody v těchto surovinách by mohl ovlivnit výslednou kvalitu chleba,
 - 6) semínka = použití velkých a tvrdých semínek může poškodit (poškrábat) povrchovou úpravu pečicí formy a hnětacího háku. Tato změna ale žádným způsobem nemění vlastnosti povrchu a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Funkce přehřevu se aktivuje v závislosti na okolní teplotě. Je-li teplota nízká, senzor aktivuje ohřev pečicího prostoru.
- Při používání pekárný dochází k vydání charakteristického zvuku (při hnětení = cvakání, při pečení nebo přihřívání = praskání). Tento jev je naprosto normální a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Na vůně / pachy, páru a kouř, vznikající během přípravy potravin, mohou citlivě reagovat domácí zvířata (např. exotičtí ptáci). Z tohoto důvodu doporučujeme přípravu potravin provádět v jiné místnosti.
- Pokud se na displeji objeví neobvyklé znaky, odpojte spotřebič od el. sítě a následně ho znovu připojte.

Konec naprogramovaných fází

Po ukončení programu tahem vyjměte pečicí formu **C**, položte ji dnem nahoru na tepelně odolnou pevnou podložku (např. prkénko). Pokud chléb nevypadne z formy na podložku, hýbejte hnětacími hřídelemi několikrát sem a tam dokud se chléb neuvolní. Zůstanou-li hnětací háky v chlebu za pomoci nástroje **E** je snadno 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, háky apod. používat ochranné pracovní pomůcky (např. chňapky). Nikdy nepoužívejte hrubou sílu na stěny pečicí formy, abyste uvolnili hotový bochník!

VI. OTÁZKY A ODPOVĚDI TÝKAJÍCÍ SE PEČENÍ

Po pečení se chléb lepí na nádobu

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

Jak zabránit tvorbě děr v chlebu způsobených přítomností hnětacích háků?

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

Těsto překyne přes okraj nádoby

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

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

Chléb není dostatečně vykynutý

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

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

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

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

Kdy lze otevřít víko pekárny během provozu?

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

Mouka

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

Jde o přírodní činidlo, díky kterému těsto drží svůj tvar a umožňuje zadržet oxid uhličitý produkovaný kvasnicemi. Termínem „silná/pevná“ mouka označujeme mouku s vysokým obsahem glutenu.

Co je pšeničná celozrnná mouka?

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

Co se musí dělat při použití žitné mouky?

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

Kolik existuje různých druhů mouky a jak se používají?

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

Typy mouky pod číselnými kódy

- 00 Pšeničná mouka hladká světlá
- T 400 Pšeničná výběrová polohrubá
- T 405 pšeničná mouka polohrubá výběrová, je umletá ze zrna, které má odstraněný klíček a obal (otrubu) a je vlastně nejsvětější, a tedy "nejmíň" 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 odměří. Jsou k dostání v sáčku a kvašení u těchto kvasnic není vázáno na cukr. Mají nižší podíl cukru, čímž jsou pro vás zdravější. Nepoužité sušené kvasnice uchovejte při nízké teplotě a na suchém místě ve vzduchotěsném obalu. Použit lze samozřejmě též čerstvé droždí, je však potřeba počítat s případnou různou intenzitou kynutí podle toho, jak je droždí čerstvé. V zásadě platí, že čerstvé droždí je třeba předem nechat vzejít v tekutině, která je uvedena v receptu. Na 500 g mouky je potřeba cca 10-13 g čerstvého droždí, pokud chleb pečete v pekárně, neboť droždí ve vlhku a teplem prostředí, které pekárny utvoří, kyne intenzivněji než v běžně troubě. Pokud v pekárně připravujete pouze těsto a chleb pak upečete v troubě, doporučujeme použít 20 g droždí.

Sůl

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

Máslo

Zvýrazňuje chuť a změkčuje, můžete také použít margarín nebo olivový olej. Používáte-li máslo, nakrájejte je na malé kousky, aby se během přípravy rovnoměrně rozptýlilo v těstu nebo ho nechte změkknout. 15 g másla můžete nahradit 1 lžící oleje.

Nepřidávejte horké máslo. Tuk nesmí přijít do styku s droždím, jelikož by mohl bránit jejich rehydrataci. Příliš mnoho tuku zpomaluje kynutí. Nepoužívejte nízkotučné krémy nebo náhražky másla.

Cukr a sladidla (např. med, melasa)

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

Poznámka

Pokud přidáte cukr, některé druhy sušených kvasnic nemusí začít kvasit. 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 lžici octa pro malé bochníky chleba a 2 polévkové lžice pro velké bochníky.
- Namísto vody použijte podmáslí nebo kefír. To platí pro všechny recepty a doporučuje se pro zlepšení svěžesti chleba.

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

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

Proč je marmeláda příliš tekutá?

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

- Zkontrolujte, zda ovoce není přezrálé,
- po umytí ovoce osušte,
- 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). Nezakryvejte folii celou formu, během vaření by nemohla unikat pára.

VII. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čištění provádějte vždy na vychladnutém spotřebiči a pravidelně po každém použití!

Doporučíme 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 ubrouskem. Toto se doporučuje provést na ochranu nepřilnavého povrchu. Tento postup může být čas od času opakován. Pro čištění použijte mírný detergent. Nikdy nepoužívejte chemické čisticí látky, benzín, čističe pecí nebo detergenty, které škrábou nebo jinak ničí povlak. Vlhkým hadříkem odstraňte všechny ingredience a drošky z víka, pláště a pečicího prostoru. Před dalším použitím řádně osušte veškeré součásti a povrch pekárny (např. od zkontenzované páry).

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

Uložení

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

VIII. OTÁZKY A ODPOVĚDI K PEKÁRNĚ

Problém	Příčina	Řešení
Kouř vychází z pečicího prostoru nebo z ventilačních otvorů.	Ingredience Inou na pečicí prostor nebo na vnější stranu pečicí formy.	Odpojte napájecí přívod od el. instalace a vyčistěte vnější části pečicí formy nebo pečicí prostor.
Střed chleba klesá a na spodu je vlhký.	Chléb zůstal po ukončení pečení a přehřevu příliš dlouho v pečicí formě.	Vyndejtechléb z pečicí formy před ukončením přehřívací fáze.
Chléb se obtížně vyndává z pečicí formy.	Spodní strana bochníku je přilepena na hnětacích hákách.	Hýbejte hřídely sem a tam, dokudchléb nevypadne. Po pečení vyčistěte hnětací háky a hřídely. 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 zrny apod. Vyndejte pečicí formu a zkontrolujte zda se hřídely 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 H:HH	Pekárna je ještě horká z předchozího pečicího cyklu	Stisknutím tlačítka START/ STOP zrušíte zvukový signál. Vyjměte pečicí formu a nechte pekárnu vychladnout. Poté vraťte pečicí formu na své místo, nastavte znovu program a zapněte pekárnu.

IX. EKOLOGIE



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

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

Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 545 120 545 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

X. TECHNICKÁ DATA

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

Příkon ve vypnutém stavu je 0,00 W

Hlučnost: Deklarovaná hladina akustického výkonu je 65 dB(A) re 1pW

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

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

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

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

HOT – Horké

DO NOT COVER – Nezakrývat

CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM – POZOR: nebezpečí opaření

HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti

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

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

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

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

 UPOZORNĚNÍ



UPOZORNĚNÍ: HORKÝ POVRCH

XI. OTÁZKY A ODPOVĚDI TÝKAJÍCÍ SE RECEPTŮ

Problém	Příčina	Řešení
Chléb příliš rychle vykyne	Příliš mnoho droždí, příliš mnoho mouky, nedostatek soli	a/b
	Nebo několik těchto příčin	a/b
Chléb vůbec nevykyne nebo jen nedostatečně	Vůbec žádné nebo příliš málo droždí	a/b
	Staré nebo prošlé droždí	e
	Tekutina příliš horká	c
	Droždí se dostalo do styku s tekutinou	d
	Nesprávný typ mouky nebo prošlá mouka	e
	Příliš mnoho nebo nedostatek tekutiny	a/b/g
	Nedostatek cukru	a/b
Chléb příliš vykyne a rozlije se na pečicí formu	Je-li voda příliš měkká, droždí více kvasí	f/k
	Příliš mnoho mléka ovlivní kvašení droždí	c
Střed chleba se snižuje Po dokončení pečení je v chlebu prohlubeň	Objem těsta je větší než forma a chléb se sníží	a/f
	Tekutiny je příliš mnoho	a/b/h
	Kvašení je příliš krátké nebo není dosti dlouhé z důvodu nadměrné teploty vody nebo pečicího prostoru nebo nadměrné vlhkosti	c/h/i
	Droždí je příliš mnoho	k

Problém	Příčina	Řešení
Struktura chleba je těžká a hrudkovitá	Příliš mnoho mouky nebo nedostatek tekutiny	a/b/g
	Nedostatek droždí nebo cukru	a/b
	Příliš mnoho ovoce, hrubé mouky nebo jedné z ostatních ingrediencí	b
	Stará nebo prošlá mouka	e
Střed chleba není upečen	Příliš mnoho nebo nedostatek tekutiny	a/b/g
	Vysoká vlhkost vzduchu	h
	Recept obsahuje vlhké ingredience	g
Otevřená nebo hrubá struktura chleba nebo příliš mnoho děr	Příliš mnoho vody	g
	Žádná sůl	b
	Vysoká vlhkost, voda příliš horká	h/i
Chléb je na povrchu nedopečený	Objem je příliš velký vůči pečící formě	a/f
	Nadměrné množství mouky, zejména pro bílý chléb	f
	Příliš moc droždí a málo soli	a/b
	Příliš moc cukru	a/b
	Sladké ingredience navíc k cukru	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.
- Nastavte dávkování ingrediencí.
- 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.
- Opravte 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.
- Vyjměte chléb z formy ihned po upečení a před rozřezáním ho nechte nejméně 15 minut zchladnout na vhodné podložce (např. dřevěném prkénku).
- V případě velmi vlhkého počasí snižte množství vody o 1 až 2 polévkové lžíce.
- Při velmi teplém počasí nepoužívejte funkci odloženého startu. Použijte studené tekutiny. Abyste zkrátili dobu kynutí, zvolte program **2-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 lžička na 500 g mouky a zvýšte množství tekutiny o 1 polévkovou lžičku. Při použití žitné mouky je nezbytný kvásek. Obsahuje bakterie kyseliny mléčné a octové, které způsobují, že je chléb lehký a jemně nakyslý. Kvásek si můžete vyrobit sami, je však nutno počítat s časem potřebným na jeho přípravu. V našich receptech proto používáme kvásek v prášku, koncentrát, který lze zakoupit v balíčku s obsahem 15 g (na 1 kg mouky). Údaje v receptu je nutné dodržovat, jinak se chléb bude drobit. Pokud použijete kvásek v prášku v jiné koncentraci (balíček s obsahem 100 g na 1 kg mouky), je potřeba zredukovat množství mouky: 1 kg asi o 80 g, příp. dále přizpůsobit recept.

2. Přizpůsobování dávek

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

• Tekutiny/mouka

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

• Nahrazování tekutin

Při používání receptem předepsaných ingrediencí obsahujících tekutinu (např. tvaroh, jogurt atd.) se musí snížit množství tekutiny na přepokládané celkové množství. Při použití vajíček ušlehejte je v odměřovacím poháru a doplňte pohár další požadovanou tekutinou na přepokládané 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 užívejte vždy stejné měrné jednotky. Hmotnosti v gramech musí být přesně odměřeny.
- Pro mililitrové označení lze použít dodaný odměřovací pohár, který má dílky stupnice od 50 do 200 ml.
- Ovocné, ořechové nebo cereální ingredience: Přejete-li si přidat další ingredience, můžete tak učinit pomocí zvláštních programů po zaznění zvukového signálu. Přidáte-li ingredience příliš brzo, budou během hnětení rozdraceny.

4. Hmotnosti a objemy chleba

- V níže uvedených receptech najdete přibližné údaje týkající se hmotností chleba. Uvidíte, že hmotnost rýze bílého chleba je nižší, nežli celozrnného chleba. To je dáno skutečností, že bílá mouka více kyne..
- Přes přibližné hmotnostní údaje mohou nastat malé rozdíly. Skutečná hmotnost chleba hodně závisí na vlhkosti místnosti v době přípravy.
- Všechny chleby s podstatným podílem pšenice dosahují značný objem a přesahují hranu nádoby po posledním vykynutí v případě nejvyšší hmotnostní třídy. Chléb se ale nerozlije. Část chleba vně formy snáze zhnědne v porovnání s chlebem uvnitř formy.
- Kde je pro sladké chleby navržen program **2-RYCHLÝ**, můžete použít ingredience v menších množstvích také pro program **6-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.
- Doporučuje se upéct zkušební chléb před skutečným nastavením funkce pro použití přes noc, takže v případě nutnosti budete moci provést potřebné změny.
- Případné další informace o celiakii a receptech pro bezlepkovou dietu získáte na internetových stránkách „Poradenského centra“ www.bezlepkovadieta.cz, e-mail: info@bezlepkovadieta.cz.
- Protože nemůžeme nijak ovlivnit kvalitu používaných surovin ani další faktory jako např. okolní teplotu, vlhkost vzduchu apod., nemůžeme převzít zodpovědnost za to, zda se chléb pečený dle našich receptů skutečně stoprocentně povede.

Legenda k tabulce na následující straně:

- * Přihřívání surovin se zapne jen když pokojová teplota je nižší než 25 °C. Je-li pokojová teplota nad 25 °C, mají ingredience již správnou teplotu a není proto důvod pro předeřhev. Pro první a druhé vykynutí těsta musí pokojová teplota být nad 25 °C nebo dostatečně vysoká tak, aby těsto vykynulo bez přídavného topení.
- A Zvukový signál (12x píputí) pro přidání ingrediencí (např. ořechů, cereálií, ovoce atd.)

Časování programových fází

Menu číslo	1		2	3
Program	KLASIK		RYCHLÝ	TOASTOVÝ
Velikost	I.	II.		
Přibližná hmotnost (g)	750	1300		
Čas přípravy (hod)	3:20	3:30	1:58	3:50
Volba maximálního času, za který bude chléb zhotoven (hod)	13	13	-	13
Fáze přípravy				
Předehřev, motor neběží - topení zap./vyp. 5/25 s*	17	20	5	22
Míchání	3	3	3	3
Hnětení 1	2	2	2	2
Hnětení 2	8A	8A	15A	11A
Hnětení 3, ohřev zap./vyp. 5/25 s	5	5	5	5
Zobrazený čas na displeji (hod.)	cca 2:45	cca 2:52	cca 1:28	cca 3:07
Kynutí 1, ohřev zap./vyp. 5/25 s	45	45	-	45
Hlazení těsta	1	1	-	1
Kynutí 2, ohřev zap./vyp. 5/25 s	18	18	7	25
Hlazení těsta	1	1	1	1
Kynutí 2, ohřev zap./vyp. 5/25 s	45	45	25	50
Pečení top. zap./vyp. (22/8 s) po docílení teploty 8/22 s.	55	62	55	65
Fáze uležení	-	-	-	-
Přihřívání (min.)	60	60	60	60

4	5		6	7	8	9	10	
SLADKÝ	CELOZRNÝ		DEZERT	TĚSTO	PEČENÍ	DŽEM (pouze citrusový)	SENDVIČ	
	I.	II.					I.	II.
	750	1300					750	1300
1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
-	13	13	-	13	13	-	13	13

Následující časy jsou přepsány v minutách

3	37	40	-	22	-	ohřev zap./vyp. 15/15 s	11	22
3	3	3	4	3	-	15	3	3
2	2	2	-	2	-	-	2	2
5	8A	8A	7A	11A	-	-	8A	8A
-	5	5	13	5	-	-	5	5
-	cca 2:35	cca 2:42	cca 1:36	cca 1:07	-	-	cca 2:40	cca 2:40
-	45	45	-	-	-	-	45	45
-	1	1	-	-	-	-	1	1
7	18	18	-	45	-	-	18	18
-	1	1	-	-	-	-	1	1
27	35	35	-	22	-	-	39	39
65	55	62	80	-	60	45 míchání vaření ohřev zap./vyp. 15/15 s	56	56
-	-	-	16	-	-	20	-	-
-	60	60	-	-	60	-	60	60

NÁVOD NA OBSLUHU

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

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA



- Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke. Vidlicu napájacieho prívodu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli prípadným nebezpečenstvám. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musí držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.
- Ak je napájací prívod tohto spotrebiča poškodený, musí byť prívod nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- 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.
- Nikdy spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak nepracuje správne, ak spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takýchto prípadoch zanešte spotrebič do odborného servisu na preverenie jeho bezpečnosti a správnej funkcie.
- **POZOR:** Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s tepelne citlivým riadiacim zariadením, programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky, pretože v prípade, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.

- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte a nevytáhnajte z elektrickej zásuvky mokrymi rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- Spotrebič je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, moteloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaistujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Spotrebič odporúčame počas pečenia podľa nevyskúšaného receptu kontrolovať.
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič používajte výhradne v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od tepelných zdrojov (napr. **kachlí, sporáka, variča, teplovzdušnej rúry, grilu**), horľavých predmetov (napr. **záclon, závesov**) alebo vlhkých povrchov (ako sú **výlevky, umývadlá**).
- Nepokladajte pekáreň na nestabilné, krehké a horľavé podklady (napr. **sklenené, papierové, plastové, lakované dosky a rôzne tkaniny/obrusy**).
- Neumiestňujte nádobu do blízkosti horľavých látok alebo predmetov, ak sú horúce.
- Neumiestňujte nádobu, ak je horúca, na drevený stôl, lakovanú plochu ani iný druh citlivého povrchu, ktorý sa môže teplom poškodiť.
- Z hľadiska požiarnej ochrany bezpečnosti môže pekáreň pracovať na stole alebo podobnom povrchu s tým, že v smere hlavného sáľania tepla musí byť dodržaná bezpečná vzdialenosť od horľavých povrchov minimálne **500 mm** a v ostatných smeroch minimálne **100 mm**.
- Nikdy nezakrývajte priestor medzi pláštom a pečúcou formou a nevsúvajte do tohto priestoru žiadne predmety (napríklad **lyžicu alebo prsty**). Priestor medzi pláštom a pečúcou formou musí zostať voľný.
- Tento spotrebič nie je určený na vonkajšie použitie.
- Spotrebič nepoužívajte na vyhrievanie miestnosti!
- **Spotrebič nesmie byť používaný vo vlhkom alebo mokrom prostredí a v akomkoľvek prostredí s nebezpečenstvom požiaru alebo výbuchu** (priestory kde sú skladované chemikálie, palivá, oleje, plyny, farby a ďalšie horľavé, prípadne prchavé, látky).
- **UPOZORNENIE** – Niektoré časti tohto výrobku sa môžu stať veľmi horúcimi a spôsobiť popálenie. Zvláštna pozornosť musí byť venovaná pri prítomnosti detí a hendikepovaných ľudí.
- Pri prvom zapnutí spotrebiča môže dôjsť k prípadnému krátkemu miernemu zadymeniu, čo nie je porucha a nie je to dôvod na reklamáciu spotrebiča.
- **Spotrebič nikdy neponárajte (ani čiastočne) do vody a neumývajte pod tečúcou vodou!**
- Ak bol spotrebič skladovaný pri nižších teplotách, najskôr ho nechajte aklimatizovať.
- Nezapínajte spotrebič bez vložených substancií!
- Nikdy nezapínajte pekáreň bez vlozenej nádoby.
- Pekač musí byť naplnená vhodnými surovinami na pečenie pred pripojením do elektrickej siete. V prípade zapnutia naprázdno sa môže poškodiť.
- 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.
- Není prípustné jakýmkoľvek spôsobom upravovať povrch spotrebiča (napr. **pomocí samolepicí tapety, fólie, apod.**)!
- Pred prípravou odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE-vrečko**).
- Pri manipulácii so spotrebičom postupujte tak, aby ste sa neporanili (napríklad **nepopáliili alebo neoparili**). Počas pečenia z vetracích otvorov vystupuje horúca para a povrch spotrebiča je horúci.
- Spotrebič **neprenášajte** v horúcom stave, pri eventuálnom preklopení hrozí nebezpečenstvo úrazu popálením.
- Pri manipulácii s nádobou používajte ochranné kuchynské rukavice alebo utierku.

- Počas prevádzky pekárne sa vyvarujte postriekaniu horúceho plexiskla veka vodou alebo inou tekutinou.
- Pripravované potraviny sa môžu samy vznietiť. V prípade náhleho vzplanutia pokrmu odpojte spotrebič od elektrickej siete a oheň uhasťe.
- Spotrebič nepoužívajte na iné účely (napr. **na sušenie textilu alebo obuvi**), ako uvádza výrobca.
- Príslušenstvo nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom, nesmie byť ponáraný do vody ani sa ohýbať cez ostré hrany. Nedávajte spotrebič na horúce plochy a nenechávajte visieť napájací prívod cez hranu stolu alebo linky, kde ho môžu stiahnuť deti, prípadne urobte také bezpečnostné opatrenia, aby ste zaistili, že sa do prívodu nikto nezapletie alebo oň môže niekto nezakopnúť.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Napájací prívod pravidelne kontrolujte.
- Aby sa zaistila bezpečnosť prístroja a správna funkčnosť spotrebiča, používajte iba originálne náhradné diely a výrobcom schválené príslušenstvo.
- Tento spotrebič vrátane príslušenstva používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.
- **VAROVANIE:** Pri nesprávnom používaní prístroja, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a jeho príslušenstva (napríklad **znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie, požiar**) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

II. OPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (obr. 1)

A — domáca pekárň

- A1 — ovládací panel
- A2 — pečúci priestor
- A3 — vetracie otvory

- A4 — napájací prívod
- A5 — hlavný spínač 0/I

B — veko

- B1 — priehľad
- B2 — rukoväť

- B3 — vetracie otvory

C — forma na pečenie

- C1 — výsuvné rukoväte

- C2 — hriadele

D — miesiace háky

E — nástroj na vybratie hákov

F — odmerka lyžica (5/15 ml)

G — odmerka pohár (200 ml)

Doplnkové príslušenstvo:

Nastavba na pečenie bagiet ETA 7149 00 500


Poznámka

Doplnkové príslušenstvo nie je súčasťou balenia. Je možné ho zakúpiť ako voľiteľné príslušenstvo

III. OVLÁDACÍ PANEL (obr. 2)

1. DISPLEJ — ZÁKLADNÉ NASTAVENIE

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



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

Základné nastavenie po pripojení pekárne k el. sieti a prepnutie hlavného vypínača 0/I **A5** do polohy "I", je: veľkosť II. a zhnednutie TMAVÝ. Počas prevádzky možno sledovať na displeji priebeh postupu programu. S postupom programu sa číselný údaj zvoleného času znižuje. Po dokončení programu sa na displeji zobrazí **0:00** a pekáreň sa prepne do hodinového udržiavania teploty. Na displeji zostáva stále zobrazená **0:00** (dvojbodka medzi číslicami bliká). Po skončení prihrievania sa na displeji zobrazí naprogramovaný čas (dvojbodka medzi číslicami neblinká).


2. Tlačidlo START/STOP

Tlačidlo slúži na spustenie a ukončenie programu. Hneď ako tlačidlo **START/STOP** stlačíte, začnú blikat body časovej hodnoty. Tlačidlo podržte, pokým nezaznie zvukový signál. Štartovacia poloha uvedeného programu **KLASIK** sa zobrazí na displeji. Ak chcete použiť iný program, zvolte ho tlačidlom **VOLBA**. po stlačení a pridržaní tlačidla **START/STOP** približne na 3 sekundy zaznie zvukový signál (dlhé pípnutie) a program sa ukončí. Tento postup platí aj ak chcete ukončiť 60 min. prihrievanie pekárne.

3. Tlačidlo FARBA

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

4. Tlačidlo VEĽKOSŤ — I./II.

Nastavte zvolenú hmotnosť chleba v jednotlivých programoch tj. **0,9 kg** a **1,3 kg** (pozri v receptári). Značka na displeji () znázorňuje zvolenú veľkosť chleba. Neplatí pre program 2-RYCHLÝ, 3-TOUSTOVÝ, 4-SLADKÝ, 6-DEZERT, 7-TĚSTO, 8-PEČENÍ a 9-DŽEM.

- veľkosť **0,9 kg** (2.0 LB) — malý peceň chleba,
- veľkosť **1,3 kg** (2.5 LB) — väčší peceň chleba.

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

5. Tlačidlo VOLBA

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

6. Tlačidlá ČAS

Tlačidlo slúži pre nastavenie požadovaného času dokončenia upečeného chleba.

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

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

POZOR

- Funkciu časovača používajte iba u receptov, ktoré ste už predtým úspešne vyskúšali, a tieto recepty ďalej nemeňte.
- Nadmerné množstvo cesta môže pretiecť a 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, vajička, 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.

SEZNAM PROGRAMOV

1. KLASIK

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

2. RYCHLÝ

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

3. TOUSTOVÝ

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

Poznámka

Konečným tvarom však nie je bageta.

4. SLADKÝ

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

5. CELOZRNNÝ

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

6. DEZERT

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

7. TĚSTO

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

8. PEČENÍ

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

9. DŽEM

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

10. SENDVIČ

Na prípravu svetlého sendvičového chleba.

IV. FUNKCIE DOMÁCEJ PEKÁRNE NA CHLIEB

Zvukový signál sa ozve:

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

Bezpečnostné funkcie

- Ak je teplota spotrebiča po predchádzajúcom použití príliš vysoká (napríklad neklesla pod 40 °C), pri opätovnom stlačení tlačidla **START/STOP** sa na displeji zjaví **H HH** a zaznie trvalý zvukový signál. Pekáreň nie je možné uviesť do prevádzky. Z tohto dôvodu otvorte veko, prípadne vyberte formu na pečenie a počkajte, kým spotrebič nevychladne. Zvukový signál zrušíte stlačením tlačidla **START/STOP**.
- Pokiaľ sa po stlačení tlačidla **START/STOP** na displeji zobrazí nápis **E:EE**, je nutné spotrebič odnieť do odborného servisu.

- Ak dôjde k výpadku el. prúdu počas prevádzky, pekáraň si počas 10 minút pamäta svoje nastavenie. Ak je výpadok prúdu dlhší než 10 minút, (displej ukazuje základné nastavenie), proces sa už neobnoví a je nutné pekáraň znovu zapnúť. To je možné vykonať len vtedy, pokiaľ prerušenie programu nenastalo neskôr než vo fáze hnetenia. 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 pekáraň nemá z bezpečnostných dôvodov horný ohrev, a preto kôrka na hornej strane chleba nie je tak tmavá ako zospodu a po stranách.

V. PRÍPRAVA NA POUŽITIE A POPSTUP PEČENIA CHLEBA

Vyberte domácu pekáraň a príslušenstvo a odstráňte všetok obalový materiál. Z pekárne odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepky alebo papier. Pred prvým použitím umyte všetky časti, ktoré sa dostanú do styku s potravinami, roztokom teplej vody a saponátu, dôkladne ich opláknite čistou vodou a utrite dosucha, alebo ich nechajte uschnúť. **Osušené súčasti poskladajte späť do pekárne a nechajte otvorené veko.** Potom nastavte program **8—PEČENÍ** a zapnite na 10 minút prázdny spotrebič (bez vložených surovín), potom nechajte pekáraň vychladnúť. Prípadné mierne dymenie nie je porucha spotrebiča.

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.
- U programov 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 10, dochádza najskôr k predhrievaniu pekárne a potom následuje proces miešania, miesenie z tohto dôvodu pekáraň ihneď po zapnutí nevydáva žiaden „hluk“
- 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) masné prísady, údeniny a slanina = nakrájať na cca 5 mm kocky a ľahko zamúčniť, 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.
- Funkcia predhrevu sa aktivuje v závislosti na okolnej teplote. Ak je teplota nižšia, senzor aktivuje ohrev priestoru na pečenie.
- Pri používaní pekárne dochádza k vydaniu charakteristického zvuku (pri hnetení = cvakaníu, pri pečení alebo prihrievaní = praskanie). Tento jav je úplne normálny a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.
- Ak sa na displeji objaví nezvyčajné znaky, odpojte spotrebič od el. siete a následne ho znovu pripojte.
- Na vône/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.

Umiestíte spotrebič na rovný a suchý povrch. Pekáreň pripojíte k el. sieti a hlavný vypínač 0/1 **A5** prepnete do polohy "1". Formu **C** chytíte oboma rukami, zasuňte ju do domácej pekárne a zatlačte tak, aby bola pevne uchytaná v strede priestoru na pečenie **A2**. Potom vo forme na pečenie nasuňte dva miesiace háky **D** na hriadele tak, aby rovnou plochou smerovali dole a vo forme na pečenie smerovali buď k sebe alebo od seba. Do formy vložte pomocou odmeriek **F**, **G** prísady v takom poradí, ako to stanovuje recept. Dodržte, ale vždy základné pravidlo — najskôr všetky tekuté suroviny, potom všetky sypké suroviny, prípadne zlepšujúce prípravky. Veko pekárne **B** zatvorte. Na ovládacom paneli **A** nastavte zvolený program (**VOLBA / VEL'KOSŤ / FARVA / ČAS**). Potom stlačte tlačidlo **START/STOP**.

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

Koniec naprogramovaných cyklov

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

Poznámka

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

VI. OTÁZKY A ODPOVEDE, KTORÉ SA TÝKAJÚ PEČENIA

Po upečení sa chlieb prilepil na nádobu

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

Ako predísť dieram v chlebe po miesiacich hákoch?

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

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

— Znížte množstvo múky a v príslušnom pomere aj množstvo ostatných prísad. Hotový chlieb bude mať dostatočný objem.

— Pred kysnutím na cesto rozotrite polievkovú lyžicu horúceho roztopeného margarínu.

Chlieb dostatočne nevykysol

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

Kedy možno otvoriť počas prevádzky veko domácej pekárne?

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

Múka

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

Čo je pšeničná celozrnová múka?

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

Ako postupovať pri práci s celozrnovou ražnou múkou?

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

Koľko je druhov múky a ako sa používajú?

- a) Kukuričná, ryžová a zemiaková múka sú vhodné pre osoby alergické na lepok, alebo pre tých, ktorí trpia malabsorbčným syndrómom alebo črevnými ťažkosťami.
- b) 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.
- c) Múka z prosa je vhodná pre osoby trpiace mnohými alergiami. Možno ju použiť vo všetkých receptoch uvedených v receptári obsahujúcich múku typu 405, 550 a 1050.

Typy múky uvedené pod číselnými kódmi

00 Pšeničná múka hladká svetlá

T 400 Pšeničná výberová polohrubá

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

T 450 Pšeničná hrubá (krupica)

T 512 Pšeničná pekárska špeciál

T 530 Pšeničná múka hladká svetlá – pekárska špeciál

- T 550 Pšeničná múka polohrubá svetlá
- T 650 Pšeničná múka hladká polosvetlá
- T 700 Pšeničná múka svetlá konzumná
- T 1000 Pšeničná múka hladká tmavá (chlebová)
- T 1050 Pšeničná múka hladká tmavá (chlebová)
- T 1150 Chlebová múka
- T 1800 Pšeničná celozrnná, hrubá; celozrnná, jemná

Žitné múky

- T 500 Žitná svetlá
- T 930 Žitná tmavá chlebová
- T 960 Žitná chlebová
- T 1150 Žitná múka hladká chlebová
- T 1700 Žitná celozrnná

Kvasnice (droždie)

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

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

Poznámka

Ak pridáte cukor, niektoré druhy sušených kvasníc nemusia začať kvasiť.

Voda

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

Ostatné suroviny

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

Podmienky

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

Uskladnenie chleba

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

Ako upiecť čerstvý chlieb, ktorý je ľahšie stráviteľný?

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

Čo urobiť, keď v chlebe cítiť chuť droždia?

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

Prečo chlieb pečený v klasickej peci chutí inak ako chlieb pečený v elektrickej domácej 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 rozotierať. Domáce marmelády sú výborné ako polevy na zmrzliny. Nikdy nevarte už hotovú marmeládu znovu. Pri ďalšej dávke skúste tieto doporučenia:

- 1) Skontrolujte, či ovocie nie je 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 unikať vlhko.

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 prezreté,
- 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 unikať vlhko.

VII. ČISTENIE A ÚDRŽBA

Spotrebič čistite pravidelne po každom použití a až po vychladnutí! Novú formu na pečenie a miesiace háky odporúčame pred prvým použitím potrieť tukom, ktorý sa neprepaľuje, a nechať ich zohriať v pekární približne 10 minút pri teplote 160 °C. Po vychladnutí očistite formu na pečenie od tuku papierovým obrúskom. Ochránite tak jej nepriľnavý povrch. Tento postup občas zopakujte. Na čistenie použite mierny detergent. Nikdy nepoužívajte chemické čistiace prostriedky, napríklad benzín, čističe na rúry alebo agresívne detergenty, ktoré škriabu alebo inak poškodzujú povrch. Vlhkou handričkou odstráňte všetky nečistoty a omrvinky z veka, plášťa a priestoru na pečenie. **Pred ďalším použitím riadne osušte všetky súčasti a povrch pekárně (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. Vnútornú plochu môžete umyť tekutým čistiacim prostriedkom. Miesiace háky a pohonné hriadele treba umyť hneď po použití. Ak zostanú miesiace háky vo forme, neskôr ich budete ťažšie vyberať. Vtedy naplňte nádobu teplou vodou a nechajte háky odmočiť približne 30 minút. Potom ich vyberte a očistite. Nenamáčajte vo vode formu na pečenie príliš dlho, ovplyvnilo by to rotáciu hriadeľa. Forma na pečenie má nepriľnavý povlak. Na čistenie nepoužívajte kovové nástroje, ktoré by mohli poškodiť povrch. Používaním sa farba povrchu spotrebiča mení. Je to normálne a nemá to vplyv na účinnosť spotrebiča.

Uloženie

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

VIII. OTÁZKY A ODPOVEDE

Problém	Príčina	Riešenie
Z priestoru na pečenie alebo z ventilačných otvorov stúpa dym.	V priestore na pečenie alebo na vonkajšej strane formy sa pripekajú nečistoty.	Odpojte elektrický prívod a nečistoty odstráňte.
Stred chleba klesá a spodná strana je vlhká	Chlieb zostal po upečení prídlho vo forme.	Vyberte chlieb z formy na pečenie ešte pred skončením prihrievacieho cyklu.

Problém	Príčina	Riešenie
Chlieb sa ťažko vyberá z formy.	Spodná strana bochníka je prilepená na miesiacich hákoch.	Opakovane pohybuje hriadeľmi hore dole, kým chlieb nevypadne. Po pečení očistite miesiace háky aj hriadele. Podľa potreby naplňte formu na pečenie teplou vodou a nechajte 30 minút odmôčiť. Potom ľahšie vyberiete háky a očistíte ich.
Prísady nie sú dobre premiešané a chlieb sa nepečie správne.	Nesprávne nastavený program	Skontrolujte zvolený program a osatné nastavenia.
	Počas činnosti spotrebiča bolo stlačené tlačidlo START/STOP	Pozri text IV. Funkcia pekárne.
	Počas prevádzky pekárne bolo veko častokrát otvorené.	Neotvárajte veko po poslednom nakysnutí.
	Dlhodobý výpadok elektrickej energie počas činnosti spotrebiča.	Pozri text IV. Funkcia pekárne.
	Zablokovalo sa otáčanie miesiacich hákov.	Skontrolujte, či miesiace háky nezablokovali zrnká a podobne. Vyberte formu na pečenie a skontrolujte, či sa hriadele voľne otáčajú.
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 H HH .	Domáca pekáreň je ešte horúca z predchádzajúceho pečenia.	Stlačením tlačidlo START/STOP zrušíte zvukový signál. Vyberte formu na pečenie a spotrebič nechajte vychladnúť. Potom formu na pečenie vložte späť, zvolte program a zapnite domácu pekáreň.

IX. EKOLÓGIA



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

Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty. Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezať napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

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

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 545 120 545 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

X. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobku
Príkon (W)	uvedený na typovom štítku výrobku
Hmotnosť približne (kg)	6,6

Príkon vo vypnutom stave je 0,00 W

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

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

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

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

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

HOT – Horúce.

DO NOT COVER – Nezakrývať.

CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM – POZOR: nebezpečenstvo oparenia.

HOUSEHOLD USE ONLY — Len na použitie v domácnosti.

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

TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Nebezpečenstvo udusenía. Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.

VÝROBCA: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Braník, Česká republika.
VÝHRADNÝ DOVOZCA PRE SR: ETA — Slovakia, spol. s r.o., Stará Vajnorská 8,
 831 04 Bratislava 3.

 UPOZORNENIE



UPOZORNENIE: HORÚCI POVRCH

XI. OTÁZKY A ODPOVEDE TÝKAJÚCE SA RECEPTOV

Problém	Príčina	Riešenie
Chlieb kysne príliš rýchlo	Priveľa droždia, priveľa múky, málo soli.	a/b
	Kombinácia týchto príčin	a/b
Chlieb vôbec nevykysne alebo kysne len nedostatočne	Žiadne droždie alebo primálo droždia	a/b
	Staré droždie alebo po záruke	e
	Príliš horúca tekutina	c
	Droždie sa dostalo do styku s tekutinou	d
	Nesprávny druh múky alebo múka po záruke	e
	Príliš mnoho tekutiny alebo jej nedostatok	a/b/g
	Nedostatok cukru	a/b
Chlieb nakysne priveľmi a rozleje sa na formu na pečenie	Ak je voda veľmi mäkká, droždie je účinnejšie	e
	Priveľa mlieka ovplyvní kysnutie droždia	c
Stred chleba klesá	Objem cesta je väčší ako forma a chlieb poklesne	a/f
Štruktúra chleba je ťažká a hrudkovitá.	Pridali ste priveľa múky alebo málo tekutiny	a/b/g
	Pridali ste málo droždia alebo cukru	a/b
	Pridali ste priveľa ovocia, hrubej múky alebo jednej z ostatných prísad	b
	Múka bola po záruke	e
Stred chleba nie je upečený	Priveľa alebo primálo tekutiny	a/b/g
	Vysoká vlhkosť	h
	Recept uvádza vlhké prísady	f
Popraskaný chlieb	Priveľa vody alebo tekutiny	g
	Žiadna soľ	b
	Vysoká vlhkosť, respektíve veľmi horúca voda	h/i

Problém	Príčina	Riešenie
Chlieb je na povrchu nedopečený	Objem je priveľký do formy na pečenie	a/f
	Priveľa múky najmä na biely chlieb	f
	Priveľa droždia, málo soli	a/b
	Priveľa cukru	a/b
	Sladké prísady navyše k cukru	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:

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

- Ak chcete pridať cereálie, nechajte ich cez noc napučať. Uberte z množstva múky a tekutiny (až o pätinu). Ak pečiete z ražnej múky, droždie je nevyhnutné
- Ak chcete chlieb veľmi ľahký, bohatý na živiny povzbudzujúce činnosť čriev, pridajte do cesta pšeničné otruby. Dávajte 1 lyžicu polievkovú lyžicu na 500 g múky. Na uvedené množstvo múky pridajte 1 polievkovú lyžicu tekutiny viac. Pri použití žitnej múky je nutný kvások. Obsahuje baktérie kyseliny mliečnej a octovej, ktoré spôsobujú, že je chlieb ľahký a jemne nakyslý. Kvások si môžete vyrobiť sami, je však nutné počítať s časom potrebným na jeho prípravu. V našich receptoch preto používame kvások v prášku, koncentrát, ktorý je možné kúpiť v balíčku s obsahom 15 g (na 1 kg múky). Údaje v recepte je nutné dodržiavať, inak sa chlieb bude drobiť. Pokiaľ použijete kvások v prášku v inej koncentrácii (balíček s obsahom 100 g na 1 kg múky), je potrebné zredukovať množstvo múky: 1 kg asi o 80 g, príp. ďalej prispôbiť recept.

2. Prispôsobenie dávok

Ak chcete dávku jednotlivých prísad zväčšiť alebo zmenšiť, dbajte na to, aby ste dodržali pomer surovín podľa pôvodného receptu. Na dosiahnutie perfektného výsledku sa držte uvedených základných pravidiel 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 otlačky prstov by postupne mali zmiznúť.

• Nahrádzanie tekutín

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

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

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

• Zlepšujúce prípravky

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

3. Váženie a odmeriavanie prísad, postup ich pridávania

- Tekutiny odmerajte priloženou odmernou nádobou. Pre odmeriavanie čajových lyžičiek a polievkových lyžíc použite dvojstrannú odmerku. Množstvo odmerané odmerkou musí byť zarovnané, nie vrchovaté. Nesprávne množstvo má za následok zlé výsledky.
- Vždy ako prvé odmerajte a pridajte tekutiny, potom sypké prísady a na záver droždie. Pri priamom kontakte s tekutinou droždie príliš rýchlo reaguje (je to chyba pri použití odloženého zapnutia), preto treba priamemu kontaktu zabrániť.

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

4. Hmotnosť a objem pečňov chleba

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

5. Výsledky pečenia

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

Legenda k tabuľke na nasledujúcej strane

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

A Zvukový signál (12x pípnutie) pre pridanie ingrediencií (napr. Orechov, cereálií, ovocia atď.)

Časovanie programových cyklov

Menu číslo	1		2	3
Program	KLASIK		RYCHLÝ	TOASTOVÝ
Veľkosť	I.	II.		
Približná hmotnosť chleba (g)	750	1300		
Čas prípravy (hodiny)	3:20	3:30	1:58	3:50
Voľba maximálneho času, za ktorý bude chlieb zhotovený (hod)	13	13	-	13
Fáza prípravy				
Predhrievanie, motor nepracuje — ohrev zap./vyp. 5/25 s*	17	20	5	22
Miešanie	3	3	3	3
Miesenie 1	2	2	2	2
Miesenie 2	8A	8A	15A	11A
Miesenie 3, ohrev zap./vyp. 5/25 s	5	5	5	5
Čas zobrazený na displeji (hodiny)	asi 2:45	asi 2:52	asi 1:28	asi 3:07
Vykysnutie 1, ohrev zap./vyp. (5/25 s)*	45	45	-	45
Hladenie cesta	1	1	-	1
Vykysnutie 2, ohrev zap./vyp. (5/25 s)*	18	18	7	25
Hladenie cesta	1	1	1	1
Vykysnutie 3, cesta ohrev zap./vyp. (5/25 s)*	45	45	25	50
Pečenie ohrev zap./vyp. (22/8 s) po dosiahnutí teploty 8/22 s	55	62	55	65
Cyklus odležania	-	-	-	-
Prihrievanie (minúty)	60	60	60	60

4	5		6	7	8	9	10	
SLADKÝ	CELOZRNÝ		DEZERT	TĚSTO	PEČENÍ	DŽEM (iba citrusový)	SENDVIČ	
	I.	II.					I.	II.
	750	1300					750	1300
1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
-	13	13	-	13	13	-	13	13

Nasledujúce časy sú predpísané v minútách

3	37	40	-	22	-	Vyhriev zap./vyp. 15/15 s	11	22
3	3	3	4	3	-	15	3	3
2	2	2	-	2	-	-	2	2
5	8A	8A	7A	11A	-	-	8A	8A
-	5	5	13	5	-	-	5	5
-	asi 2:35	asi 2:42	asi 1:36	asi 1:07	-	-	asi 2:40	asi 2:40
-	45	45	-	-	-	-	45	45
-	1	1	-	-	-	-	1	1
7	18	18	-	45	-	-	18	18
-	1	1	-	-	-	-	1	1
27	35	35	-	22	-	-	39	39
65	55	62	80	-	60	45 michanie var. vyh. zap./vyp. 15/15 s	56	56
-	-	-	16	-	-	20	-	-
-	60	60	-	-	60	-	60	60

eta 1150

USER MANUAL

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

I. SAFETY PRECAUTIONS

- Consider the instructions for use as a part of the appliance and pass them on to any other user of the appliance.
- Check whether the data on the type label correspond with the voltage in your socket. The power cord plug has to be connected to the properly connected and grounded socket according to the national standard.
- This product can be used by children at the age of 8 years and older and people with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or if they were instructed regarding use of the appliance in a safe way and if they understand possible risks. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user cannot be carried out by unsupervised children.
- If the power cord of the appliance is corrupted, it has to be replaced by the manufacturer, its service technician or a similarly qualified person so as to prevent dangerous situations.
- 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.
- Never use the appliance if the power cord or power plug are damaged, if it is not functioning correctly or if it has fallen on the floor and been damaged or if it has fallen into water. In such cases take the appliance to a professional service centre to verify its safety and correct function.
- **Caution:** Do not use the appliance with a program, time switch or any other part that turns the appliance on automatically as there is a risk of fire if the appliance is not covered or placed properly.
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.
- **Do not plug or unplug the appliance from a socket with wet hands and do not pull the power cord!**
- The product is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!

- We recommend checking the appliance when making a new recipe!
- Do not place any objects on the appliance.
- Use the appliance in the working position only at places with no risk of turning over and in sufficient distance from heat sources (e.g. **heater, stove, cooker, oven, grill**), flammable objects (e.g. **curtains, drapes, etc.**) and wet surfaces (e.g. **sinks, wash basins, etc.**).
- Do not place the appliance onto unstable, fragile or flammable surfaces (e.g. **glass, paper, plastic, wooden painted boards and various fabrics/tablecloths**).
- Do not place the pot near flammable substances or objects.
- If the pot is hot, do not put it onto a wooden table, varnished surfaces or any other type of sensitive surfaces, which could get damaged by the heat.
- The bread maker conforms to fire safety requirements according to EN 60 335–2–6. Pursuant to this standard, this is an appliance that may be operated on a table or similar surface provided that: Safe distance from surfaces of flammable materials at least 500 mm in the direction of main heat radiation and 100 mm for other directions.
- Never cover the 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.
- This appliance is not intended for outdoor use.
- Do not use the appliance for heating a room!
- The appliance must not be used in damp or wet environment and in any environment with the danger of fire or explosion (**spaces where chemicals, fuels, oils, gases, paints and other flammable or volatile materials are stored**).
- **NOTICE – Some parts of this product may become very hot and cause burns. Take special care when children or handicapped persons are present.**
- When the appliance is switched on for the first time, short and slight smoke can come out that does not mean any defect and it is not a reason for claiming a defect of the appliance.
- **Never immerse the appliance into water (even its parts)! Do not wash under running water!**
- If the appliance was stored in lower temperatures, acclimatize it first.
- Do not turn on the appliance without any ingredients inside!
- Do not turn the appliance on without the pan inserted.
- Suitable baking ingredients must be inside the appliance before connecting it to electric power socket. Heating of the appliance when dry may result in potential damage.
- 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.
- It is not allowed to modify the surface of the appliance in any way (e.g. using a **selfadhesive wallpaper, foils**, etc.)!
- Before preparation, remove possible packages from food (e.g. **paper, a PE bag**, etc.).
- Use the appliance in a manner preventing any injury (e.g. **burning, scalding**). During use, hot steam escapes the ventilation slots and the appliance surface is hot.
- Do not move the appliance when hot; potential tipping over may result in burning injury.
- When handling the hot pot, use protective kitchen gloves or a kitchen towel.
- During use, avoid splashing water or any other liquid on the hot glass lid.
- While cooking there is a risk of self-ignition of the prepared food. In the case of sudden ignition, disconnect the appliance from power supply and extinguish the fire.
- Do not use the appliance for purposes other than intended (e.g. drying of animals, fabric products, shoes etc.) by the manufacturer
- Do not insert accessories into any body cavities.

- The power cord must not be damaged with sharp or hot objects, open fire, it must not be sunk into water or bent over sharp edges. Never put it on hot surfaces or do not let it hang over the edge of a table or work tables. Hitting, stumbling or pulling the power cord e.g. by children can result in tilting over or drawing the appliance down and serious injury!
- If you need to use an extension cord, it has to be uncorrupted and it has to comply with the valid standards.
- Check the condition of the power cord of the appliance regularly.
- In order to ensure safety and proper function of the appliance, use only original spare parts and accessories approved by the manufacturer.
- Use this appliance only for the purpose for which it was designed as specified in this user's manual. Never use the appliance for any other purpose.
- All text in other languages and pictures shown on the packaging, or the product itself, are translated and explained at the end of this language mutation.
- **WARNING:** There is a risk of injury in case of incorrect use (not in accordance with the manual) of the appliance.
- The producer does not undertake any responsibility for damage or injuries caused by improper use of the appliance and the accessories (e.g. **food deterioration, injuries, cuts**) and its guarantee does not cover the appliance in the case of failure to comply with the safety warnings above.

II. FEATURES OF THE DEVICE (pic. 1)

A – bread maker

- A1 – control panel
- A2 – baking space
- A3 – ventilation openings

- A4 – supply cord
- A5 – main switch 0/I

B – lid

- B1 – visor
- B2 – handle

- B3 – ventilation openings

C – baking form

- C1 – extensible handles

- C2 – shafts

D – kneading hooks

E – tool for taking out the hooks

F - measuring spoon (5/15 ml)

G – measuring cup (200 ml)

Optional accessories:

Baking baguettes attachment ETA 7149 00 500

Note

Optional accessories are not include in box with this product. It is possible to buy.



III. CONROL PANEL (pic. 2)

1) DISPLAY – BASIC SETTINGS

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

- number 1 shows which program has been chosen
- number 3:30 shows the preparation time of the chosen program

- position of the arrow with lettering gives information about the chosen colour of the bread baked (○ ● = LIGHT, MEDIUM, DARK)
- position of the arrow with lettering gives information about the chosen weight of the bread baked (SMALL=I, BIGGER=II)

The basic settings after connecting the bread maker to the mains and switching the main switch 0/I **A5** to position "I" are: Size: II; Crust colour: DARK. The display shows information about the process of the program during operation. The numbers of the set time decrease with the process of the program. After the programme is finished, **0:00** will appear on the display, and the bread maker will switch to the temperature maintenance mode for one hour. **0:00** will remain on the display (the colon between digits is blinking). After auxiliary heating is ended, the programmed time will appear on the display (the colon between digits is not blinking).

2) The START/STOP button

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

3) COLOUR button

The button is to set desired colours of the bread (○ ●). The marking and lettering on the display (▲) show the chosen colour of the bread. Not for programs 7-TĚSTO, 9-DŽEM, 10-SENDVIČ.

4) SIZE button – I./II.

The button is to set desired weights of the bread in individual programs, i.e. **0.9 kg 1.3 kg** (see table and recipes). The marking and lettering on the display (▲) show the chosen size of the bread. Not for programs 2-SPRINT, 3-TOUSTOVÝ, 4-SLADKÝ, 6-DEZERT, 7-TĚSTO, 8-PEČENÍ and 9-DŽEM.

- size I. = **0.9 kg** (2.0 pounds) = for small bread
- size II. = **1.3 kg** (2.5 pounds) = for big bread

The volume of the unit enables you to prepare food (bread, cake, dough, meatloaf) up to a maximum weight of 1.3 kg

5) MENU button

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

6) TIME buttons

The button is used for setting the required time to complete the bread baking process. Programs 2-RYCHLÝ, 4-SLADKÝ, 6-DEZERT and 9-DŽEM can not be set for later start-up. Hours and minutes after which the baking should begin must be added to a corresponding preset time for every program. Maximum time for which the device can be set is 13 hours. The set up time includes the preparation time, i.e. the display will show the remaining time to complete the selected programme.

Example:

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

ATTENTION

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

1. KLASIK (CLASSIC)

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

2. RYCHLÝ (QUICK)

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

3. TOASTOVÝ (WHITE BREAD)

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

Note

The final shape is not a baguette.

4. SLADKÝ (SWEET)

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

5. CELOZRNNÝ (WHOLEGRAIN)

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

6. DEZERT (DESSERT)

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

7. TĚSTO (DOUGH)

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

8. PEČENÍ (BAKING)

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

9. 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.

10. SENDVIČ (SANDWICH)

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

IV. FEATURES OF THE BREAD MACHINE

The audio signal function will be active:

- when any of the program buttons is pressed (1 x short or long beep),
- during second kneading cycle with programs 1-KLASIK, 2-RYCHLÝ, 3-TOASTOVÝ, 4-SLADKÝ, 5-CELOZRNNÝ, 6-DEZERT, 7-TĚSTO and 10-SENDVIČ for signalization that cereals, fruit, nuts or other ingredients may be added (12 x beep)
- when the program is ended (12 beeps)
- when activating the safety features (constant beep)
- during 1. hour heating-up every 5 minutes (5 beeps) and after the heating-up is finished (1 beep).

Safety features

- If you wish to use the bread machine right after previous baking and if the temperature of the inner space of the device is not too hot (over 40 °C), after pressing the **START/STOP** button the display will show **H HH** and a constant audio signal will sound (beep). The device can not be turned on. Open the lid or take out the baking form and wait for the device to cool off. The audio signal can be cancelled by pressing the **START/STOP** button.
- If the display shows **E:EE** after pressing the **START/STOP** button, it is necessary to take the appliance in a specialized service centre.
- If there has been a power failure during the operation, the device will remember its setting for 10 minutes. If the power failure is longer than 10 minutes (display shows basic settings), the process will not be renewed and it is necessary to turn the appliance back on. This may be done only when the interruption of the program did not take place later than in the kneading stage. If the dough was in the last stage of rising and the power failure lasts for a longer period of time, the dough can not be used and it is necessary to begin from the start with new ingredients.

- Beware that the bread maker does not have top heating (for safety reasons) therefore the crust on the top part of the bread is not as dark as the bottom part and sides.

V. PREPARATION FOR USE AND PROGRESS OF BAKING

Unpack the bread baker and accessories. Remove all adhesive foils, stickers or paper from the appliance. Before first use, wash the parts in contact with foods in hot water with a detergent, rinse properly with fresh water and wipe or let it dry. **Put all dried parts back to the bread baker and let the lid open.** Then, set the program 8-PEČENÍ (BAKING) and turn it on for 10 minutes without ingredients inserted and then let the appliance cold. Potential short and mild smoking is not a defect and a reason for complaint.

i

Note

- For heavy type dough, e.g. those of high content of rye flour, we recommend changing of addition of the ingredients - first dried yeast, then flour and add water as the last ingredient to ensure proper kneading. If you use delayed start function, the yeast must not come in premature contact with water.
- With programs 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 10 the device is previously heated and then the process of stirring and kneading begins. It is for this reason that the device does not make any "noise" after turning it on.
- If 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.
- The preheating function is activated depending on the surrounding temperature. If the temperature is lower, a sensor activates heating baking area.
- 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.

Place the bread baker on a flat and dry surface (e.g. a table) at height min 85 cm, out of reach of children. Connect the bread maker to the mains, and switch the power switch 0/I **A5** to position "I". Hold the pan **C** with both hands, slide it to the appliance and push to lock it in the centre of the baking space **A2**. We recommend greasing the shafts and blades with suitable heat-resistant fat/margarine for easier removal of the blades from the bread.

Then, insert two kneading blades **D** on the shafts in the baking pan (**C2**). Slide the blades on the shafts with the flat area down and either towards or apart each other in the baking pan. Use the spoon and cup **F, G** to insert ingredients in order specified in your recipe. **Please always adhere to the basic rule - first all liquid ingredients followed by loose ingredients.** Close the lid **B**. Using suitable buttons **MENU, COLOUR, SIZE, TIME**, set the required program on the control panel **A**. Then, press the **START/STOP** button.

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

End of the programmed stages

After the programme is finished, pull out the bread pan **C**, and place it bottom up on a thermally resistant surface (for example a cutting board). If the bread will not go out to the board, move the kneading blades backward and forward until the bread is released. If the kneading blades are stuck in the bread, use **E** to remove them easily. Then, let the bread cold down. Use electric slicer or a special toothed blade knife for slicing the bread. Store remaining bread in a plastic bag or a utensil. You can store the bread for up to three days at room temperature. If longer storage of the bread is needed, wrap it in the plastic bag or utensil and store it in a freezer. Store for max 10 days. Whereas the homemade bread does not contain any preservatives, its shelf life is not generally longer than the same of shop-purchased bread.

Note

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

i

VI. FREQUENTLY ASKED QUESTIONS RELATED TO BAKING

Bread stuck on the pan after baking

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

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

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

Dough rises over the pan edge

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

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

Bread is not risen sufficiently

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

When it is possible to open the lid during operation?

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

Flour

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

What is wheat whole grain flour?

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

What needs to be done when using rye flour?

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

How many different flours exist and how are they used?

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

Number codes of flour types

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

Rye flours

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

Yeast

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

Salt

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

Butter

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

Sugar

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

Note

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

i

Water

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

Other ingredients

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

Conditions

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

Storing of bread

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

How to bake fresh bread for good digestion?

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

What to do if yeast is felt in the bread?

- This taste is usually removed by addition of sugar.
- Add one tablespoon of vinegar to water for small loafs and 2 tablespoons for big loafs.
- 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

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	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.

Problem	Cause	Solution
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.	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 H:HH.	The bread baker is still hot from previous baking cycle.	Press the START/STOP button to cancel audio signal. Remove the baking pan and let the baker cool down. Then, return the baking pan back to its place, set the program again and turn the baker on.

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)	shown on the type label of the appliance
Wattage (W)	shown on the type label of the appliance
Weight approx (kg)	6.6

Input in off mode is 0.00 W.

Noise level: Acoustic noise level of 65 dB (A) re 1pW

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.

HOT

DO NOT COVER

CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM

HOUSEHOLD USE ONLY

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS

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.

 NOTICE



WARNING: HOT SURFACE

XI. FREQUENTLY ASKED QUESTIONS RELATED TO RECIPES

Problem	Cause	Solution
Bread rises too quickly	Too much yeast, too much flour, lack of salt	a/b
	Or combination of these Or combination of these causes	a/b
Bread did not rise at all or partially only	No or a few of yeast only	a/b
	Old or expired yeast	e
	Too hot liquid	c
	Yeast in contact with liquid	d
	Improper floor type or expired floor	e
	Too much or no liquid	a/b/g
	Low sugar	a/b
Bread rises extremely and spills over the baking pan.	If water is soft, yeast ferments more intensively	f/k
	Too much milk will influence fermentation of yeast	c
Crumb collapses, there is a hollow in the bread after baking.	Dough volume exceeds the pan and the bread lowers.	a/f
	Too much liquid.	a/b/h
	Too short or long fermentation due to increased water temperature or baking space or excessive moisture level	c/h/i
	Too much yeast	k
Heavy and clumpy bread structure	Too much or no flour	a/b/g
	Low yeast or sugar	a/b
	Too much of fruits, coarsely-ground flour or one of the other ingredients	b
	Old or expired flour	e
Bread crumb not baked	Too much or no liquid	a/b/g
	Recipe contains wet ingredients	g
Open or coarse bread structure or too much hollows	Too much water	g
	No salt	b
	High moisture, too hot water	h/i
Bread is not baked properly inside and outside	Too much volume for the baking pan	a/f
	Excessive amount of flour, particularly for white bread	f
	Too much yeast and low salt	a/b
	Too much sugar	a/b
	Sweet ingredients in addition to sugar	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. Add the ingredients required by recipe in correct order. Create a shallow hole in the centre of flour and put yeast or dried yeast to it. Avoid direct contact of yeast with liquid.
- d) Use fresh and properly stored ingredients.
- e) Reduce total quantity of ingredients; Modify amount of liquid. If ingredients used contain water, water added must be decreased appropriately.
- f) In case of humid weather, reduce water content by 1 - 2 tablespoons.
- g) Remove bread from the pan immediately after baking and let it cool down before slicing for at least 15 minutes on a suitable pad (e.g. cutting board).
- h) In case of humid weather, reduce water content by 1 - 2 tablespoons.
- i) When hot, do not use the delayed start function. Use cold liquids. To shorten rising time, select the **2-RYCHLÝ** program.
- j) Remove bread from the pan immediately after baking and let it cool down before slicing for at least 15 minutes on a suitable pad (e.g. cutting board).
- k) Use less yeast or reduce quantity of all ingredients by 1/4 of amount specified.

XII. NOTICES TO RECIPES**1. Ingredients**

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

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

2. Adjustment of doses

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

- Liquids/flour

Dough should be soft (not too much) and easy to knead without being fibrous. Knead lightly to create a sphere. However, this is not the case of heavy dough such as from whole grain rye or cereal bread. Check the dough after five minutes after the first kneading. If too moist, add flour in small doses to reach proper dough consistency. If too dry, add water by tablespoons during kneading.

These adjustments should be carried out successively (not more than 1 tablespoon at once) and wait whether the adjustment is effected in any way. You can assess dough right before baking by touching by fingertips. Dough should slightly resist and fingerprints should disappear in a while.

- Replacement of liquids

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

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

- Bread baking supporting products

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

3. Adding and measuring of ingredients and quantities

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

4. Weights and volumes of bread

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

- We recommend baking test bread before real over night bread baking setting to make potential changes, if necessary.
- We can not be liable for perfect results of bread baked according to our recipes because we can not control quality of the ingredients used as well as other factors such as local temperature, air moisture etc.

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

A Sound signal (12 beeps) to add ingredients (such as nuts, cereals, fruits, etc.) .

Phases of programs

Menu number	1		2	3
Program	KLASIK (KLASIK)		RYCHLÝ (SPRINT)	TOASTOVÝ (TOAST)
Size	I.	II.		
Approximate weight of the bread (g))	750	1300		
Time of baking (hours)	3:20	3:30	1:58	3:50
Select the maximum bread baking time (in hours)	13	13	-	13
Preparation stages				
Preheating, the motor is not running – heating on/ off 5/25	17	20	5	22
Mixing	3	3	3	3
Kneading 1	2	2	2	2
Kneading 2	8A	8A	15A	11A
Kneading 3, heating on/off 5/25 s	5	5	5	5
Time shown on the display (hours) approx.	2:45	2:52	1:28	3:07
Rising 1, heating on/off (5/25 s)	45	45	-	45
Dough smoothing	1	1	-	1
Rising 2, heating on/off (5/25 s)	18	18	7	25
Dough smoothing	1	1	1	1
Rising 3, heating on/off (5/25 s)	45	45	25	50
Baking heating on/off (22/8) after reaching the temperature of 8/22 s.	55	62	55	65
Resting stage	-	-	-	-
Heating up (min.)	60	60	60	60

4	5		6	7	8	9	10	
SLADKÝ (SWEET)	CELOZRNÝ (WHOLEHEAT)		DEZERT (CAKE)	TĚSTO (DOUGH)	PEČENÍ (BAKING)	DŽEM (JAM) (only citrus)	SENDVIČ (SANDWICH)	
	I.	II.					I.	II.
	750	1300					750	1300
1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
-	13	13	-	13	13	-	13	13
Time below is presented in minutes								
3	37	40	-	22	-	heating on./off. 15/15 s	11	22
3	3	3	4	3	-	15	3	3
2	2	2	-	2	-	-	2	2
5	8A	8A	7A	11A	-	-	8A	8A
-	5	5	13	5	-	-	5	5
-	2:35	2:42	1:36	1:07	-	-	2:40	2:40
-	45	45	-	-	-	-	45	45
-	1	1	-	-	-	-	1	1
7	18	18	-	45	-	-	18	18
-	1	1	-	-	-	-	1	1
27	35	35	-	22	-	-	39	39
65	55	62	80	-	60	45 stirring/ cooking on./off. 15/15 s	56	56
-	-	-	16	-	-	20	-	-
-	60	60	-	-	60	-	60	60

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

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

I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK 

- Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és juttassa el azt a készülék bármilyen további felhasználójának.
- Ellenőrizze, hogy a típustáblán levő feszültségérték megegyezik-e az Ön elektromos dugaszolóaljzatában levő feszültséggel. A csatlakozóvezeték villásdugóját csak a szabvány szerint helyesen bekötött és földelt dugaszolóaljzatba szabad becsatlakoztatni!
- Ezt a terméket 8 éves korú és idősebb gyermekek, továbbá csökkentt fizikai és mentális képességű vagy nem elegendő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozóan megfelelő módon kioktatták őket és megértik az esetleges veszélyhelyzetek értelmezését. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A felhasználó által történő tisztítást és karbantartást gyermekek nem végezhetik, ha nincsenek legalább 8 évesek és csak felügyelet mellett. 8 évnél fiatalabb gyermekek csak a készülék és csatlakozó vezetéke hatósugarán kívül tartózkodhatnak.
- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártó cég, annak szervíz szakembere vagy hasonló minősítéssel rendelkező más személy cserélje ki, hogy elkerüljük ezzel veszélyes helyzet kialakulását.
- 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 aljzatról!
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- Soha ne használja a készüléket, ha sérült a tápkábel vagy a csatlakozó, ha nem működik megfelelően, vagy ha a földre esett és megsérült. Ilyen esetben vigye a készüléket szakszervizbe és ellenőriztesse, biztonságos-e.
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!

- **Figyelem:** Ne használja a készüléket olyan programmal, időkapcsolóval vagy bármely olyan alkatrészsel összekapcsoltan, amelyek a készüléket automatikusan bekapcsolhatják, mivel a készülék letakart, vagy helytelen elhelyezésekor tűzveszély keletkezhet.
- **Nedves kézzel ne helyezze be a csatlakozóvezeték villásdugóját az elektromos dugaszolóaljzatba vagy ne húzza ki azt a dugaszolóaljzatból a csatlakozóvezetékénél fogva!**
- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast“ típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra!
- **Ki nem próbált recept esetében javasoljuk a sütés ellenőrzését!**
- Ne tegyen a készülékre semmilyen tárgyat!
- A készüléket kizárólag az előírt módon, felborulással nem fenyegető helyen, hőforrásoktól (pl. **kályha, tűzhely, főzőlap, forrólevegős sütő, grill**), gyúlékony anyagoktól (pl. **függönyök stb.**) és nedves felületektől (pl. **mosogatótál, mosdótál stb.**) megfelelő távolságban használja.
- Ne helyezze a készüléket nem stabil, törékeny vagy éghető alapokra (pl. **üveg, papír, műanyag, lakkozott faanyagú lapokra és különböző szövetekre/abroszra**).
- Ne tegye a forró edényt gyúlékony anyagok, vagy tárgyak közelébe!
- Ne tegye a forró edényt fa asztalra, festett, vagy más érzékeny felületre, amely a meleg miatt megsérülhet!
- A tűbiztonság szempontjából a kenyérsütő megfelel a **EN 60 335–2–6** sz. szabványnak. E szabvány értelmében olyan készülékről van szó, mely asztalon vagy más felületen működtethető azzal, hogy a hőkiáramlás fő irányában be kell tartani a **min. 500 mm** biztonságos távolságot az éghető anyagok felületétől és a többi irányban pedig a **min. 100 mm** távolságot.
- A palást és a sütőforma közötti tér letakarása tilos, ne nyúljon oda kézzel és ne helyezzen oda semmilyen tárgyat (pl. újját, kanalat stb.). A palást és a sütőforma közötti teret szabadon kell hagyni.
- A készüléket tilos a szabadban használni!
- A készüléket ne használja helyiségek fűtésére!
- **A készüléket nem szabad nedves, vizes helyeken, valamint tűzveszélyes és robbanás veszélyes helyeken** (kémia szerek, üzemyanyagok, olajok, gázok, festékek, stb. tárolási helyek) **használni.**
- **FIGYELMEZTETÉS – A készülék egyes részei nagyon meleg lehetnek, égési sérülést okozhatnak! Figyeljen oda a gyerekekre és mozgáskorlátozott emberekre!**
- A készülékelső használatbavételekor rövid, gyenge füstképződés jelentkezhet, ez nem jelent meghibásodást és nem ad okot a készülék reklamációjához.
- **A készüléket soha se merítse vízbe (részlegesen sem) és ne tisztítsa azt folyó vízzel!**
- Amennyiben a készüléket alacsonyabb hőmérsékleten tárolták, előbb várja meg, amíg szobahőmérsékletre felmelegszik.
- A készüléket ne kapcsolja be behelyezett hozzávalók nélkül!
- Soha ne kapcsolja be a kenyérsütőt az abba helyezett edény nélkül.
- A kenyérsütő elektromos hálózatra történő csatlakoztatása előtt mindig legyenek abban a sütéshez szükséges nyersanyagok. Száraz állapotban történő felmelegítés során annak károsodása kevézkezhethet be.
- Ne használja a kenyérsütőt vízmelegítésre, mivel mészlerakódások történhetnek és az edényben eltávolíthatatlan foltok keletkezhethetnek. Ezek a foltok azonban nem ártalmasak az egészségre és semmiesetre sem befolyásolják a kenyérsütő normális működését.
- Nem szabad semmilyen módon sem megváltoztatni a készülék fedelét (pl. **öntapadó tapétával, fóliával, stb.**)!

- Grillezés előtt távolítsa el az élelmiszerekről azok esetleges csomagolását (pl. **papírt, PE-zacskokat** stb.).
- Ügyeljen arra, hogy a készülék használatakor ne történjen sérülés (pl. **égési sebek, leforrások**). Sütés közben a szellőzőnyílásokból gőz áramlik és a kenyérsütő felülete forró.
- A kenyérsütő üzemeltetése közben ne helyezze azt más helyre forró állapotban, esetleges felborulás esetén égési sérülés veszélye fenyeget
- Használjon védő kesztyűt, vagy ruhát, ha szeretné az edény fedelét levenni, vagy az edényt arrébb rakni!
- A kenyérsütő használata közben kerülje a fedél forró üvege vízzel vagy más folyadékkal történő érintkezését.
- Főzés az elkészítendő ételek öngyulladására is megtörténhet. Hirtelen fellobbanás esetén kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról és oltsa el a tüzet.
- Ne használja a készülékmás célokra (pl. nedves állapotok, textiltermékek, lábbelik szárítására) mint amelyeket a gyártó cég javasol.
- A tartozékokat ne dugja be egyetlen testnyílásba sem.
- A csatlakozóvezetékét nem szabad éles, vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megromláni, nem szabad azt vízbe meríteni sem éles peremeken át hajlítani. Soha ne helyezze a vezetékét forró felületre, ne hagyja az asztal vagy a munkalap szélén át túlnyúlni. A csatlakozóvezetékbe történő beakadéskor, bebottláskor vagy a csatlakozó vezeték gyermekek által történő megrángatásakor a készülék felborulhat vagy leesik és azt követően komoly sérülés történhet!
- A hosszabbító vezeték használatakor fontos, hogy az ne legyen sérült és megfeleljen az érvényes szabványoknak.
- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetékének állapotát.
- A készülék biztonságtechnikája és helyes működése céljából csak eredeti és a gyártó cég által jóváhagyott tartalékalkatrészeket használjon.
- A készüléket csak arra célra használja, amire szánva van, és ahogy a használati útmutatóban is van írva. A készüléket soha se használja más célra.
- A csomagoláson, illetve a készüléken található esetleges idegen nyelvű szövegek és képek magyarázata és fordítása a nyelv mutációjának végén található.
- **FIGYELEM:** olyan készülék használata, amely nem egyezik meg a használati utasítással, esetén a sérülés veszély léphet elő.
- Gyártó cég nem felelős a készülék és tartozékai helytelen használatából eredő károkért és sérülésekért (pl. **az élelmiszerek tönkremeneteléért, sérülésekért, sebesülésekért**) és nem felelős a készülék jótállásáért a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

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

A – kenyérsütő

A1 – kezelőpanel

A2 – sütőtér

A3 – szellőzőnyílások

A4 – csatlakozókábel

A5 – főkapcsoló 0/I

B – fedél

B1 – kémlelőablak

B2 – fogantyú

B3 – szellőzőnyílások

C – sütőforma

C1 – kihúzható fogantyúk

C2 – tengelyek

D – dagasztólapátok

E – eszköz a dagasztólapátok kivételéhez

F – mérőkanál

G – mérőpohár

Kiegészítő tartozékok:




Bagett sütő tartozék ETA 7149 00 500

Megjegyzés

Kiegészítő tartozékok a csomagolás nem tartalmazza. Megvásárolhatóak mint opcionális tartozék.

III. KEZELŐPANEL (2. ábra)**1) KIJELZŐ – ALAPBEÁLLÍTÁS**

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





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

Az elektromos hálózathoz való csatlakozás és a 0/I **A5** kapcsoló "I" pozícióba való bekapcsolása utáni beállítás: II.méret és SÖTÉT barnulás. Működés közben a kijelzőn látható a program lefolyása. A készülék a program időtartamát visszafelé számolja. A program befejezése után a kijelzőn a **0:00** felirat jelenik meg és a kenyérsütő átkapcsol egy órás hőmérséklet tartási módba. A kijelzőn ottmarad a **0:00** felirat (a két szám közötti dupla pont villog). A melegen tartás befejezése után a kijelzőn megjelenik a beállított idő (a két szám közötti dupla pont nem villog)


2) START/STOP  gomb

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

3) SZÍN gomb 

Ezzel a gombbal lehet a kenyér héjának a színét beállítani    (VILÁGOS, KÖZEPES, SÖTÉT). A nyíl () és a felirat mutatja a kenyér héjának a beállított színét. Nem vonatkozik az 7-TĚSTO, 9-DŽEM, 10-SENDVIČ programokra.

4) MÉRET gomb  – I./II.

A gombbal lehet beállítani a kész kenyér súlyát az egyes programokban: 0,9 vagy 1,13 kg-ra (lásd a táblázatot és a recepteket). A nyíl () és a felirat mutatja a kenyér beállított súlyát. Nem vonatkozik az 2-RYCHLÝ, 3-TOASTOVÝ, 4-SLADKÝ, 6-DEZERT, 7-TĚSTO, 8-PEČENÍ, 9-DŽEM programokra.

- I. méret = 0,9 kg (2.0 LB) - kisebb mennyiségű kenyérhez

- II. méret = 1,3 kg (2.5 LB) - nagyobb mennyiségű kenyérhez

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

5) MENÜ gomb

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

6) IDŐ gomb

Ez a gomb a kenyérsütés befejezési idejének beállításához való. A 2-RYCHLÝ, 4-SLADKÝ, 6-DEZERT, 7-TĚSTO, 9-DŽEM programokat nem lehet későbbre időzíteni. Az elkészítési idő tartama – órákban és percekben - a konkrét program idejéhez hozzáadódik. A maximális beállítható idő 10 perc és 13 óra között lehetséges. A beállított idő az előkészítési időhöz hozzáadódik, azaz a kijelzőn a választott program befejezési ideje jelenik meg. A beállított idő az elkészítési időt is tartalmazza, azaz a kijelzőn megjelenő idő, azt jelenti, hogy a kiválasztott program mikor fejeződik be.

Például: Most 20 óra 30 perc van, és a kenyérnek másnap reggel 7 órára kell késznek lennie, tehát 10 óra 30 perc múlva. Nyomja meg a + (IDŐ) gombot egészen addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a 10:30 érték, tehát a kenyér a pillanatnyi idő (20:30) és a beállított elkészülési idő között teljesen elkészül.

FIGYELMEZTETÉS

- Az időkapcsoló funkcióját (azaz a késleltetett indítást) csak olyan receptúráknál használja, amelyeket már előzőleg sikerrel próbált ki, ezeket a receptúrákat a későbbiekben ne változtassa meg.
- A felesleges tészta túlfolyhat és ráéghet a fűtőtestre.
- A nyersanyagok sütőformába történő helyezésekor mindenképp 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 helyezné el, akkor nem biztos, hogy a tészta jól megkelne. A program befejezését jelző akusztikai kijelzést (csipogást), nem lehet kikapcsolni, így az éjszaka is hallatszik majd.l.

1. KLASIK

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

2. RYCHLÝ (GYORS)

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

3. TOUSTOVÝ (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.

4. SLADKÝ (ÉDES)

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

5. CELOZRNNÝ (TELJES KIÖRLÉSŰ)

A program teljes kiörlésű, 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 nem javasoljuk használni a késleltetett indítási funkciót (“**IDŐ**” gomb).

6. DEZERT (TORTA)

A programmal olyan alapanyagokat lehet dagasztani és összekeverni (pl. tortaához, 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.

7. TĚSTO (TÉSZTAKÉSZÍTÉS)

A program a tészta sütés nélküli előkészítésére (dagasztás/keverés majd kelesztés) szolgál. A tészták előkészítéséhez különböző nyersanyagokat használhat különböző süteményekhez (pl. kenyérfikához, 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.

8. PEČENÍ (SÜTÉS)

Ezzel a programmal barna kenyeret, tortát, vagy vagdalt húst lehet sütni. A program előre be van állítva, 60 percre. A sütés idejét szükség szerint meg lehet változtatni az **IDŐ** nyomógommbal. A leghosszabb beállítható idő 1 óra. Ebben az üzemmódban nem lehet méretet beállítani.

9. DŽEM (LEKVÁR)

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 sült kenyeret nem lehet jól kiborítani majd.

10. SENDVIČ (SZENDVICS)

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

IV. A KENYÉRSÜTŐ FUNKCIÓI

A készülék hangjelzést ad:

- ha a programgombok közül bármelyiket megnyomjuk
- a **1-KLASIK, 2-RYCHLÝ, 3-TOASTOVÝ, 4-SLADKÝ, 5-CELOZRNNÝ, 6-DEZERT, 7-TĚSTO, 10-SENDVIČ** programoknál a második dagasztási ciklus közben azt jelezve, hogy hozzáadhatók a magok, gyümölcs, dió vagy más hozzávalók
- ha a program befejeződik
- melegen tartás közben a sütés befejezése után a hangjelzés többször felhangzik.

Ismétlési funkció

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

Biztonsági funkció

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

V. KENYÉRSÜTÉS

KEZELÉSI ÚTMUTATÓ – A KENYÉRSÜTÉS PROGRAMFÁZISAI

Távolítsa el a csomagolást és vegye ki a készüléket és a tartozékokat. Első használat előtt mossa meg mosogatószeres forró vízben a készülék azon részeit, amely érintkeznek az élelmiszerrel, majd alaposan öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra, esetleg hagyja megszáradni. Ezután állítsa be a **8-PEČENÍ** programot és kapcsolja be a kenyérsütőt 20 percre nyersanyagok nélkül, majd hagyja kihűlni a készüléket. Közben enyhe füst képződhet, amely nem jelent meghibásodást.

Megjegyzés

- A túl nehéz tésztaféléknél, pl. magas rozsliszt tartalommal, javasoljuk megváltoztatni a hozzávalók adagolási sorrendjét – először a szárított élesztőt, a lisztet tegye bele és folyadékot a végén adagolja, hogy a tészta jól átdagasztódjon. Ha a késleltető időkapcsoló funkciót alkalmazza (késleltetett start), ügyeljen arra, hogy az élesztő ne kerüljön idő előtt érintkezésbe a folyadékkal.
- Ha a hangjelzés után nyersanyagot adagolnak, akkor javasoljuk:
 - 1) szárított gyümölcsöt, sajtót, csokoládét – szeletelje fel kb. 5 mm-es kockákra,
 - 2) dióféléket – apróra zúzni (ne használjon azokból sokat, mivel csökkentik a siker hatását),
 - 3) fűszernövényeket – a recept szerint adagolja, max. 1 – 2 kanálnyit,
 - 4) zsíros adalékok, füstölt termékek és szalonnafélék – kb. 5 mm-es kockákra aprítani és liszttel enyhén beszórni, könnyebben bedolgozhatóak,
 - 5) olajbogyók, friss gyümölcs, alkoholba áztatott gyümölcsök a recept szerint, ezen nyersanyagok víztartalma befolyásolhatja a kész kenyér minőségét.
 - 6) magfélések – nagy és kemény magvak használata megkárosíthatja (karcolhatja) a kenyérformák és a dagasztóvilla felületét. Ez a változás azonban semmiképpen nem változtatja meg a felületet és nem jelent okot a készülék reklamációjára.
- Az előmelegítési funkció a környezeti hőmérséklet alapján kapcsolódik be. Ha a hőmérséklet alacsonyabb, akkor a hőmérsékletszenzor bekapcsolja a melegítést.
- A kenyérsütő használat közben jellegzetes hangokat (dagasztás közben kattánások, sütés vagy melegítés közben – pattogások). ad ki. Ez normális jelenség és semmiesetre 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 ismételtlen kapcsolja azt be.

Helyezze az **A** kenyérsütőt egyenes és száraz felületre. Csatlakoztassa a kenyérsütőt az elektromos hálózathoz és a fő kapcsolót 0/I **A5** kapcsolja "I" pozícióba. A **C** sütőformát fogja meg mindkét kézzel, helyezze a kenyérsütőbe és nyomja le úgy, hogy szilárdan rögzödjön az **A2** sütőtér közepén. Helyezze ezután a két **D** dagasztólapátot a **C2** tengelyekre a sütőformában. A hozzávalókat töltsse a formába az adott recept szerinti sorrendben. Zárja le a kenyérsütő **B** fedelét. Az **A1** kezelőpanelen állítsa be a kívánt programot (**MENÜ / MÉRET / SZÍN / IDŐ**). Végül nyomja meg a **START/STOP** gombot.

A kenyérsütő automatikusan keveri és dagasztja a tésztát, amíg az megfelelő nem lesz. A dagasztás utolsó ciklusának befejeződése után a készülék optimális hőmérsékletre melegszik fel a kelesztéshez. Ezután a kenyérsütő automatikusan beállítja a sütés hőmérsékletét és idejét. Ha a sütőprogram végén a kenyér túl világos, alkalmazza a **8-PEČENÍ** programot a további barnításhoz. Ehhez nyomja meg a **START/STOP** gombot, majd válassza ki a **8-PEČENÍ** programot és kapcsolja be a készüléket. A sütés befejezése után felhangzik a hangjelzés és a kenyér vagy a specialitás kivehető a kenyérsütőből. Ezután elkezdődik az egy órás melegen tartás.

A program befejezése utáni műveletek

A program befejezése után húzza ki a sütő formát **C**, tegye azt le az aljával felfele egy hőálló, kemény alátetre (pl. vágó deszka). Amennyiben a kenyér magától nem esik ki a deszkára, akkor a hajtótengelyt finoman mozgassa meg mindkét irányba. Amennyiben a dagasztólapát a kenyérben marad, akkor azt az **E** kampóval ki tudja húzni. Várja meg, míg a kenyér teljesen lehül. A kenyér szeleteléséhez elektromos szeletelőt vagy speciális, fogazott élű kést használjon. Ha nem fogyasztják el a teljes kenyeret, akkor a maradékot műanyag zacskóba vagy edénybe helyezze el. A kenyeret szobahőmérsékleten három napig tárolhatja. Ha ennél hosszabb ideig kívánja tárolni, akkor tegye az műanyag zacskóba vagy edénybe és tegye a fagyasztoába. Max, 10 napig tárolja. Mivel a házi készítésű kenyér nem tartalmaz konzerváló adalékokat, annak tárolási ideje nem lehet hosszabb, mint az üzletben vásárolt kenyéré.

Megjegyzés

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

VI. A SÜTÉSSEL KAPCSOLATOS KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK

A sütés után az kenyér az edényhez ragad

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

Hogyan akadályozható meg lyukak keletkezése a dagasztólapátok miatt a kenyérben?

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

A tészta túlfolyik a sütőformán

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

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

A kenyér nem kelt meg megfelelően

a) Amennyiben a kenyér közepén egy „V” alakú mélyedés keletkezik, akkor a liszt nem tartalmaz elegendő sikért. Ez azt jelenti, hogy a gabona túl kevés fehérjét tartalmaz (ami különösen esős nyarak esetén fordul elő), vagy a liszt túl nedves.

Megoldás: minden 500 g liszthez adjon egy evőkanál búzasikért.

b) Amennyiben a kenyér közepén tölcésrszerűen összeesik, ennek több oka lehet:

- túl magas volt a víz hőmérséklete,
- túl sok vizet használtunk,
- a liszt sikértartalma alacsony volt.

Mikor nyithatjuk ki a kenyérsütő fedelét működés közben?

Dagasztás közben bármikor kinyithatjuk a kenyérsütő fedelét. Ebben a fázisban még hozzáadható a tésztához egy kevés liszt vagy folyadék. Ha azt kívánjuk, hogy a kenyér a sütés után mutatósabb legyen, a következőképpen kell eljárni:

A kelesztés utolsó fázisa előtt nyissa ki a készülék fedelét és a képződő kenyérhéjat egy éles előmelegített késsel óvatosan vágja be és szórja rá a magokat, vagy a kenyérhéjat kenje be burgonyaliszt és víz keverékével, hogy a kenyér felülete a sütés után fényes legyen. Utoljára ekkor lehet tehát kinyitni a kenyérsütő fedelét, máskülönben a kenyér közepe összeesik.

Liszt

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

Mi a teljes kiőrlésű búzaliszt?

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

Mire kell ügyelnünk a rozsliszt használatakor?

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

Milyen különböző lisztfajták vannak és hogyan használják őket?

a) A kukorica-, rizs- és a burgonyaliszt különösen alkalmas a sikérré érzékenyek vagy olyanok számára, akik malabszorpciós szindrómában vagy gyomorbetegségben szenvednek.

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

A lisztek típusai számkódok szerint

00 Síma búzaliszt, világos

T 400 Búzaliszt minőségi félfinom

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

T 450 Szemcsés búzaliszt (dara)

T 512 Búzaliszt pékségi speciál

T 530 Búzaliszt finom, világos – pékségi speciál

T 550 Búzaliszt félfinom, világos

T 650 Síma búzaliszt, félvilágos

T 700 Búzaliszt világos, konzum

T 1000 Búzaliszt finom, sötét (kenyérliszt)

T 1050 Búza kenyérliszt

T 1150 Kenyérliszt

T 1800 Búzaliszt teljes kiőrlésű szemcsés; teljes kiőrlésű, finom

Rozslisztek

T 500 Rozsliszt világos

T 930 Rozsliszt sötét, kenyérliszt

T 960 Rozsliszt, kenyérliszt

T 1150 Síma rozsliszt kenyérliszt

T 1700 Teljes kiőrlésű rozsliszt

Élesztő

Az élesztő egy élő szervezet. A tésztában szaporodik és széndioxid buborékokat termel, amelyek a tészta kelesztését váltják ki. A házi kenyérsütő készülékekhez 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 esetlegesen 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 izesíti. De lelassíthatja az erjedési folyamatot is. A sónak köszönhető, hogy a tészta kemény, kompakt és nem kel meg nagyon gyorsan. A só ugyancsak javítja a tészta struktúráját. Használjon általánosan alkalmazott asztali sót. Ne használjon nagyszemcsés sót vagy pótlanyagokat.

Vaj

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

Cukor és édesítőszer (pl. méz, melasz)

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

Megjegyzés

Ha cukrot használ, akkor néhány fajta szárított élesztő nem biztos, hogy erjedni kezd.

Víz

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

Egyéb alapanyagok

Nagyon sokfajta egyéb alapanyagot is lehet használni, pl. szárított gyümölcs, sajt, tojás, dió, teljes kiőrlésű liszt, fűszerek, gyógynövények stb. Csak Önön múlik. De ne felejtse el, hogy a sajt, a tej és a friss gyümölcsök víztartalma jelentős mértékben befolyásolhatja a kenyér végleges méretét és alakját. Ezért lehetőség szerint szárított alapanyagokat használjon, pl. szárított sajt, tejpör, stb. A sütés közben szerzett tapasztalatok alapján a szárazabb kenyérreceptekhez adjon több vizet, a nedvesebbekhez pedig több lisztet. Ne felejtse el, hogy a só mennyisége befolyással van a kelési folyamatra. Bizonyos alapanyagokat már a dagasztás előtt betölthet a sütőedénybe, pl. tej- vagy joghurtpor, más alapanyagokat, pl. dió, szárított gyümölcs azonban csak a hangjelzés után. A dióféléket aprítsa finomra, mivel megsérthetik a kenyér szerkezetét és annak apadását okozhatják. A sütési folyamat kötetésekor előre eltávolítja, mikor lesz a hangjelzés.

Feltételek

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

A kenyér tárolása

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

Hogyan készíthetünk könnyen emészthető friss kenyeret?

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

Mit lehet tenni, ha a kenyér élesztőízű?

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

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

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

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 megdermed. Ha folyékonyabb marad, akkor azt jobban szét lehet kenni. A házi lekvárok kitűnőek fagyalt mázak készítésére. Kész lekvárt soha ne főzzön újra. További főzésnél próbálja ki a következő tanácsot:

- 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.

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

A tisztítást mindig kihűlt készüléken és minden használat után rendszeresen végezze!

Az új sütőformát és a dagasztólapátokat javasoljuk az első használat előtt hőálló zsiradékkal bekenni és körülbelül 10 percig melegíteni 160 °C mellett. Lehűlés után tisztítsa meg (fényesítse ki) a sütőformát konyhai törőpapírral. Ezt a tapadásgátló bevonat védelme érdekében javasoljuk elvégezni. A műveletet időről időre meg lehet ismételni. Tisztításhoz enyhe szerves tisztítószert használjon. Ne alkalmazzon vegyi tisztítószereket, benzint, sütőtisztítót vagy olyan szereket, melyek megkarcolják vagy más módon megsértik a bevonatot. Nedves ronggyal távolítsa el a fedélről, a készülékháztól és a sütőtérből a hozzávalók maradványait és a morzsákat. **További használatbavétel előtt a kenyérsütő valamennyi alkatrészét és felületét gondosan szárítsa meg. A kenyérsütő készüléket ne merítse vízbe és a sütőteret se töltsse meg vízzel!** Az egyszerűbb tisztítás céljából a fedél levehető. Állítsa a fedelet függőleges állásba és húzza le. A sütőforma külső felületét nedves ronggyal törölje le. A belsejét egy kevés mosogatószeres vízzel lehet kitörölni. Mind a dagasztólapátokat, mind pedig a hajtótengelyeket a használat után azonnal meg kell tisztítani. Amennyiben a dagasztólapátok a formában maradnak, akkor később nehezebben távolíthatók el. Ebben az esetben töltsse meg az edényt meleg vízzel és kb. 30 percig hagyja állni. Ezután vegye ki a dagasztólapátokat. A sütőforma tapadásgátló réteggel van bevonva. Ezért a tisztításnál ne használjon fém tárgyakat, amelyek megkarcolhatják a felületet. Idővel a bevonat színe megváltozik, ez viszont semmiképp sem befolyásolja a bevonat hatékonyságát.

Tárolás

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

VIII. KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK A KENYÉRSÜTŐVEL KAPCSOLATBAN

Probléma	Oka	Megoldás
A sütőtérből vagy a szellőzőnyílásokból füst áramlik.	A hozzávalók a sütőtér falához vagy a sütőforma külső oldalához tapadnak.	A készülék csatlakozókábelét húzza ki az elektromos hálózathoz és tisztítsa ki a sütőforma külső oldalát vagy a sütőteret.
A kenyér közepe összeesett és az alsó oldalán nedves.	A kenyér a sütés és a melegen tartás után túl sokáig maradt a sütőformában.	Vegye ki a kenyeret a sütőformából a melegentartási funkció lejárta előtt.
A kenyér nehezen vehető ki a sütőformából.	A kenyér alsó része hozzáragadt a dagasztólapátokhoz.	Mozgassa a tengelyt ide-oda mindaddig, amíg ki nem esik a kenyér. Sütés után tisztítsa meg a dagasztólapátokat és a tengelyeket. Ha szükséges, töltsön 30 percre meleg vizet a sütőformába. Ezután a könnyen kivehető a megtisztíthatók a dagasztólapátok.

Probléma	Oka	Megoldás
A hozzávalók nem keverednek össze és a kenyér nem sül megfelelően.	Helytelen programbeállítás.	Ellenőrizze a kiválasztott programot és a többi beállítást.
	A készülék üzemeltetése közben megnyomta a START/STOP gombot.	Lásd a IV. A kenyérsütő funkciói c. fejezetet (ismétlési funkciók).
	A kenyérsütő működése közben többször kinyitotta a fedelet.	Ne nyissa ki a fedelet az utolsó kelesztés után.
	A kenyérsütő működése közben hosszabb ideig tartó áramkiesés volt.	Lásd a IV. A kenyérsütő funkciói c. fejezetet (ismétlési funkciók).
	A dagasztólapátok forgása blokkolva van.	Ellenőrizze, hogy a dagasztólapátokat nem blokkolják-e szemcsék stb. Vegye ki a sütőformát és ellenőrizze, hogy és ellenőrizze, hogy a tengelyek szabadon forognak-e. Ha nem, forduljon a szakszervizhez.
A sütőforma dagasztás közben felemelkedik.	A tészta túl sűrű. A dagasztólapátok a sütőforma felfelé nyomódik.	Nyissa ki a készülék fedelét és a tésztahoz adjon hozzá egy kis olyadékot. Ezután ismételtlen zárja le a fedelet.
A készülék nem indítható el. A kijelzőn H:HH felirat jelenik meg.	A készülék az előző sütéstől még túl meleg.	Tartsa a START/STOP gombot benyomva, amíg a kijelzőn nem jelenik meg a KLASIK alapbeállítás. Távolítsa el a sütőformát és hagyja kihűlni a készüléket. Ezután helyezze vissza a sütőformát, állítsa be újra a programot és kapcsolja be a készüléket.

IX. KÖRNYEZETVÉDELEM



Amennyiben 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

Feszültség (V)	a készülék típusának címkéjén látható
Teljesítményfelvétel (W)	a készülék típusának címkéjén látható
Tömeg cca (kg)	6,6

Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban 0.00 W.

Zajkibocsátási érték 65 dB(A) re 1pW

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 tárgyakkal szóló 1935/2004/EC sz. európai parlamenti és tanácsi rendelettel.

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

HOT – Forró. DO NOT COVER – Nem szabad letakarni. CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM – VIGYÁZAT: Legyen óvatos a gőz. HOUSEHOLD USE ONLY – Kizárólag háztartási használatra alkalmas. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Ne merítse vízbe vagy más folyadékba. 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. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban. Tartsa a PE zacskót gyermekek részére nem hozzáférhető helyen. A zacskó nem játékszer.

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



FIGYELMEZTETÉS



FIGYELMEZTETÉS: FORRÓ FELÜLET

XI. KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK A RECEPTEKKEL KAPCSOLATBAN

Probléma	Oka	Megoldás
A kenyér túl gyorsan kel meg.	Túl sok élesztő, túl sok liszt, nem elegendő sómennyiség	a/b
	Vagy ezen okok közül néhány	a/b

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

A problémák megoldása:

- Adagolja helyesen a hozzávalókat.
- 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 szétmorzolt 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.
- i) Túl meleg időjárásakor ne kapcsolja be a késleltetett startot. Hideg folyadékokat használjon. A kelesztési idő rövidítése céljából válassza az **2-RYCHLÝ** programot.
- j) A sütés befejezését követően azonnal vegye ki a sütőformából a kenyeret és annak felvágásáig
- k) Használjon kisebb mennyiségű élesztőt, illetve csökkentse az előírt valamennyi hozzávalók mennyiségét 1/4 részükkel.

XII. MEGJEGYZÉSEK A RECEPTEKHEZ

1. Hozzávalók

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

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

2. Az adagok módosítása

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

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

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

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

3. A hozzávalók adagolása és a mennyiség kimérése

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

4. A kenyér súlya és térfogata

- Az alábbi receptekben a kenyér súlyával kapcsolatban pontos adatok találhatóak. Látni fogja, hogy a kimondottan fehér kenyér súlya alacsonyabb, mint a teljes kiőrlésű lisztből készült kenyéré. Ez amiatt van így, mert a fehér liszt jobban megkel.
- A pontos súlyadatok ellenére kisebb eltérések mutatkozhatnak. A kenyér tényleges súlya nagymértékben függ a a helyiség páratartalmától a kenyérfőzés idején.
- Lényeges mennyiségű búzát tartalmazó kenyér nagyobb térfogatot ér el és a legnagyobb súlyú az utolsó kelesztés után magasabb az edény falánál. A kenyér viszont nem folyik ki. A kenyér sütőformán kívüli része könnyebben barnul meg a sütőformán belüli kenyérhez képest.
- Ahol az édes kenyérhez a **2-RYCHLÝ** program alkalmazását javasolják, a hozzávalók kisebb adagokban is felhasználhatók az **6-DEZERT** programhoz is könnyű kenyér készítéséhez.

5. Sütési eredmények

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

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

A Hangjelzés (12x sípolás) a hozzávalók hozzáadásához (pl. dió, gabona félék, gyümölcs, stb.).

Programfázisok időzítése

Menűszám	1		2	3
Programm	KLASIK		RYCHLÝ	TOASTOVÝ
Méret	I.	II.		
A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	750	1300		
Az elkészítés ideje (óra)	3:20	3:30	1:58	3:50
Maximális kenyérsütési idő beállítása (óra)	13	13	-	13
Készítési fázis				
Előmelegítés, a motor nincs bekapcsolva - fűtés bekapcs./kikapcs. 5/25 s*	17	20	5	22
Miešanie	3	3	3	3
1. Dagasztás	2	2	2	2
2. Dagasztás	8A	8A	15A	11A
3. Dagasztás, fűtés bekapcs./kikapcs. 5/25 s	5	5	5	5
A kijelzőn megjelenő idő (óra)	2:45	2:52	1:28	3:07
1. Kelesztés, fűtés bekapcs./kikapcs. (5/25 s)*	45	45	-	45
Tésztasimítás	1	1	-	1
2. Kelesztés, fűtés bekapcs./kikapcs. (5/25 s)*	18	18	7	25
Tésztasimítás	1	1	1	1
3. Tésztakelesztés, fűtés bekapcs./kikapcs. (5/25 s)*	45	45	25	50
Sütés, fűtés bekapcs./kikapcs. (22/8 s) 8/22 s hőmérs. elérése után	55	62	55	65
Pihentetési fázis	-	-	-	-
Melegentartás (perc)	60	60	60	60

4	5		6	7	8	9	10	
SLADKÝ	CELOZRNŇNÝ		DEZERT	TĚSTO	PEČENÍ	DŽEM (csak citrusokból)	SENDVÍČ	
	I.	II.					I.	II.
	750	1300					750	1300
1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
-	13	13	-	13	13	-	13	13
Az alábbi idők percekben vannak megadva								
3	37	40	-	22	-	Fűtés 15 / 15 s	11	22
3	3	3	4	3	-	15	3	3
2	2	2	-	2	-	-	2	2
5	8A	8A	7A	11A	-	-	8A	8A
-	5	5	13	5	-	-	5	5
-	2:35	2:42	1:36	1:07	-	-	2:40	2:40
-	45	45	-	-	-	-	45	45
-	1	1	-	-	-	-	1	1
7	18	18	-	45	-	-	18	18
-	1	1	-	-	-	-	1	1
27	35	35	-	22	-	-	39	39
65	55	62	80	-	60	45 keverés/ főzés fűtés 15 / 15 s	56	56
-	-	-	16	-	-	20	-	-
-	60	60	-	-	60	-	60	60

eta 1150

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

- Wskazówki zawarte w instrukcji obsługi należy przekazać innemu użytkownikowi urządzenia.
- Sprawdź, czy dane dotyczące napięcia podane na tabliczce odpowiadają napięciu w sieci elektrycznej. Wtyczkę przewodu zasilania należy podłączyć do prawidłowo uziemionego gniazdka!
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia, oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz zagrożeń wiążących się z jego używaniem. Bawienie się urządzeniem jest zabronione dzieciom. Czyszczenie i konserwacja bez nadzoru dorosłych jest dzieciom zabroniona. Dzieci do lat 8 muszą trzymać się z dala od urządzenia i jego przewodu.
- Jeżeli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, przez technika serwisowego lub osobę kwalifikowaną, aby nie dopuścić tak do powstania niebezpiecznej sytuacji.
- 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.
- Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem lub wtyczką, jeśli nie działa prawidłowo, o ile spadło na ziemię i uszkodziło się lub wpadło do wody. W takich wypadkach urządzenie należy oddać do specjalistycznego serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i funkcjonalności.
- **UWAGA:** Nie używaj urządzenia wraz z programem, włącznikiem czasowym lub jakkolwiek inną częścią, która włącza urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru w przypadku zakrycia urządzenia lub jego nieprawidłowego umieszczenia.

- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- **Nie wkładaj wtyczki kabla zasilającego do gniazdka elektrycznego i nie wyciągaj z gniazdka mokrymi rękami, nie ciągnij za kabel zasilający!**
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego!
- **Zalecamy kontrolować urządzenie podczas pieczenia z niewypróbowanego jeszcze przepisu!**
- Na urządzenie nie należy umieszczać żadnych przedmiotów.
- Urządzenie używaj tylko w pozycji roboczej i na miejscach, gdzie nie grozi jego przewrócenie i w dostatecznej odległości od źródeł ciepła (np. **piece, Kuchenki, ogrzewacze, piekarniki na gorące powietrze, grill**), przedmiotów łatwopalnych (np. **firanki, zasłony itd.**) i powierzchni wilgotnych (np. **zlewy, umywalki itd.**).
- Nie należy umieszczać urządzenia na niestabilne, delikatne i łatwopalne podkłady (np. **szkło, papier, płytki z tworzywa sztucznego, lakierowane drzewo i inne tkaniny/obrusy**).
- Nie stawiać gorącego naczynia w pobliżu łatwopalnych materiałów lub przedmiotów.
- Nie należy umieścić naczynia, gdy jest gorące, na drewnianym biurku, lakierowanej powierzchni lub innego rodzaju delikatnej powierzchni, która przez ciepło może zostać uszkodzona.
- Z punktu widzenia bezpieczeństwa pożarowego wypiekacz odpowiada **EN 60 335–2–6**. W brzmieniu tej normy chodzi o urządzenia, które można używać na stole lub podobnej powierzchni z tym, że w kierunku głównego promieniowania ciepła, musi być przestrzegana bezpieczna odległość od powierzchni palnych min. **500 mm** a w kierunkach pozostałych min. **100 mm**.
- Nigdy nie zakrywaj przestrzeni między obudową i formą do pieczenia i nie wsuwaj żadnych przedmiotów (np. **palce, łyżki, itd.**). Przestrzeń między obudową i formą do pieczenia musi być wolna.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.
- Nie stosować urządzenia do ogrzewania pomieszczenia!
- **Urządzenie nie może być używane w środowisku wilgotnym lub mokrym, w środowisku z niebezpieczeństwem pożaru lub wybuchu** (miejsca, gdzie są przechowywane chemikalia, paliwa, oleje, gazy, farby i inne substancje łatwopalne lub lotne).
- **UWAGA – Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i spowodować oparzenia. Szczególną uwagę należy zwrócić na obecność dzieci i osób niepełnosprawnych.**
- Po pierwszym włączeniu urządzenia może wystąpić krótkie, nieznaczące zadymienie, które nie jest usterką i nie powoduje prawa do reklamacji urządzenia.
- **Urządzenia nigdy nie wolno zanurzać w wodzie lub innych cieczach (nawet częściowo) i nie myć pod bieżącą wodą!**
- Jeżeli urządzenie było przechowywane w niższych temperaturach, najpierw musi nastąpić jego aklimatyzacja.
- Nie włączaj urządzenia bez włożonych składników!
- Nigdy nie włączaj wypiekacza bez włożonego naczynia.
- Przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego muszą być w wypiekaczu odpowiednie składniki do pieczenia. Przez zagrzanie w stanie suchym mogłoby dojść jego uszkodzenia
- W wypiekaczu nigdy nie ogrzewaj wody, bowiem mogłoby dojść do wytworzenia osadu wapnia i niedających się usunąć plam w naczyniu. Plamy te są jednak nieszkodliwe i w żadnym przypadku nie wpływają na normalne działanie wypiekacza.
- Nie wolna w żaden sposób zmieniać powierzchni urządzenia (np. za **pomocą tapety samoklejącej, folii itp.**)!
- Przed przygotowywaniem należy usunąć z żywności opakowania (np. **papier, itp.**).

- 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.
- Urządzenia nie przenoś, jeśli jest gorące, przy ewentualnym przechyleniu grozi niebezpieczeństwo poparzenia.
- Podczas pracy z naczyniem zakładaj rękawice ochronne lub użyj ściereczki.
- Podczas używania wypiekacza wystrzegaj się pochłapania gorącego szkła na pokrywie wodą lub inną cieczą.
- Podczas gotowania jest możliwy samozapłon przygotowywanej żywności. W przypadku nagłego zapalenia, należy odłączyć urządzenie od zasilania i ugasić pożar.
- Urządzenie nie używaj do innych celów (np. **do suszenia zwierząt, produktów tekstylnych, obuwia itp.**) niż zaleca producent.
- Nie wsuwaj wyposażenia do żadnych otworów w ciele.
- Dopilnuj, aby kabel zasilający nie został uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty i ogień. Nie powinien być zanurzany w wodzie lub załamywać się na ostrych krawędziach. Nigdy nie należy umieszczać przewodu na gorące powierzchnie lub pozostawić wiszącego na krawędzi stołu lub blatu. Przez zawadzenie, potknięcie lub pociągnięcie na przykład przez dzieci może zostać przewrócone lub ściągnięte i spowodować poważne obrażenia!
- W przypadku użycia przedłużacza należy sprawdzić czy nie jest uszkodzony i czy jest zgodny z aktualnymi normami.
- Należy regularnie sprawdzać stan kabla zasilającego urządzenia.
- W celu zapewnienia bezpieczeństwa i prawidłowego funkcjonowania urządzenia, należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów zatwierdzonych przez producenta.
- Nigdy nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczony oraz w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Nigdy nie używaj urządzenia do żadnych innych celów.
- Wszystkie teksty w innych językach, a także obrazki na opakowaniu lub produkcie są przetłumaczone i wyjaśnione na końcu odpowiedniej mutacji językowej.
- **UWAGA:** Istnieje ryzyko poważnego urazu w przypadku nieprawidłowego użycia urządzenia (niezgodnie z instrukcją).
- Producent nie jest odpowiedzialny za szkody powstałe przez niepoprawne obchodzenie się z urządzeniem i akcesoriami (np. **zniszczenie składników, poranienie, uszkodzenie urządzenia, pożar itp.**) i nie jest odpowiedzialny za urządzenie w przypadku nieprzestrzegania wyżej wymienionych wskazówek bezpieczeństwa.

II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW (rys. 1)

A - automat

- A1 - panel sterowania
- A2 - przestrzeń pieczenia
- A3 - otwory wentylacyjne

- A4 - przewód zasilający
- A5 - główny wyłącznik 0/1

B - pokrywa

- B1 - wizjer
- B2 - uchwyt

- B3 - otwory wentylacyjne

C - forma do pieczenia

- C1 - wysuwane uchwyty

- C2 - wały

D - mieszałdo (hak)

E - przyrząd do wyjęcia haków

F - miarka - łyżka (5/15 ml)

G- miarka - pojemnik (200 ml)

Opcjonalne akcesoria:

Przystawka do pieczenia bagietek ETA 7149 00 500

Uwaga

Opcjonalne akcesoria nie są częścią tego zestawu. Istnieje możliwość ich dokupienia..

i

III. PANEL STERUJĄCY (rys. 2)**1) DISPLEJ – USTAWIENIE PODSTAWOWE**

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

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

Podstawowe ustawienia po podłączeniu automatu do pieczenia do zasilania i przełączeniu przełącznika głównego 0/I **A5** do pozycji „I” to: wielkość II. i zbrązowienie skórki TMAVÝ. Podczas pracy na wyświetlaczu można oglądać przebieg programu. Cyfry stopniowo maleją. Po zakończeniu programu na wyświetlaczu pojawi się **0:00**, a automat do pieczenia chleba przełączy się do godzinowego utrzymania temperatury. Wyświetlacz dalej pokazuje **0:00** (dwukropek między cyframi miga). Po zakończeniu podgrzewania na wyświetlaczu pojawi się zaprogramowany czas (dwukropek między cyframi miga).

2) Przycisk START/STOP 

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

3) Przycisk KOLOR 

Przycisk służy do ustawienia danego koloru skórki chleba ○ ●●● (JASNY / SREDNI / CIEMNY). Znak i napis na dyspleju (▲) przedstawia wybrany kolor skórki chleba. Nie stosuje się w programie **7-TĚSTO, 9-DŽEM, 10-SENDVIČ**.

4) Przycisk WIELKOŚĆ 

Przycisk służy do ustawienia danej wagi chleba w poszczególnych programach tj. 0,9 kg 1,3 kg (zobacz tabelka i przepisy). Znak i napis na dyspleju (▲) przedstawia wybraną wielkość chleba. Nie stosuje się w programie **2-RYCHLÝ, 3-TOUSTOVÝ, 4-SLADKÝ,**

6-DEZERT, 7-TĚSTO, 8-PEČENÍ, 9-DŽEM.

- wielkość 0,9 kg (2.0 LB) = mały chleb.
- wielkość 1,3 kg (2.5 LB) = duży chleb.

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

5) Przycisk WYBÓR

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.

6) Przycisk CZAS

Przycisk służy do ustawienia wymaganego czasu do dokończenia upieczonego chleba. Programu **2-SZYBKI,4-SŁODKI,6-TORT,9-DŻEM** nie można ustawić z funkcją opóźnionego startu. Maksymalny czas, który można ustawić, jest 13 godzin. Ustawiony czas obejmuje również czas przygotowania, tzn. na wyświetlaczu świeci czas, po upływie którego wybrany program zostanie zakończony..

Przykład:

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

UWAGA

- Funkcji czasomierza (tj. opóźnionego startu) należy używać tylko w przepisach, które zostały już pomyślnie sprawdzone, tych przepisów nie należy zmieniać.
- Nadmierna ilość ciasta może wyciec i przypiecze się do spirali grzejnych.
- Podczas wkładania surowców do formy należy zawsze najpierw włączyć 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 wyrośnięcie ciasta.
- Sygnału dźwiękowego, który sygnalizuje dodawanie surowców (orzechy, nasiona, suszone owoce itp.) i zakończenie programu nie można wyłączyć, więc usłyszysz go i w nocy.

LISTA PROGRAMÓW:

1. KLASIK

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

2. RYCHLÝ

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

3. TOUSTOVÝ

Program jest przeznaczony do pieczenia lekkiego chleba, chleba francuskiego z chrupiącą skórką i lekkim wnętrzem. To ustawienie umożliwia dłuższy czas gniecenia/mieszania i rośnięcia, co jest potrzebne do „puszystej” struktury charakterystycznej dla francuskiego chleba.

Uwaga

Kształtem końcowym nie jest bagieta. W tym trybie nie można ustawić wielkości bochenka.

4. SLADKÝ

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

5. CELOZRNNÝ

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. Przy użyciu tego programu nie zalecamy korzystać z opóźnionego uruchomienia (przycisk „CZAS”).

6. DEZERT

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

7. TĚSTO

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

8. PEČENÍ

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

9. DŽEM

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

10. SENDVIČ

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

IV. FUNKCJE URZĄDZENIA DO PIECZENIA CHLEBA

Włączy się funkcja sygnału dźwiękowego:

- kiedy zostanie naciśnięty jakikolwiek z programowych przycisków (1x krótkie albo długie piskinięcie), jednocześnie dojdzie do oświetlenia displeju na ok. 10 sek.
- podczas drugiego cyklu gniecenia w programach 1-KLASIK, 2-RYCHLÝ, 3-TOUSTOVÝ, 4-SLADKÝ, 5-CELOZRNNÝ, 6-DEZERT, 7-TĚSTO a 10-SENDVIČ, że cerealia, owoce, orzechy albo inne składniki mogą być dodane (12x piskinięcie),
- gdy zakończy się ustawiony program (12x piskinięcie),
- gdy zakończy się 1 godz. podgrzewania (1x piskinięcie),
- gdy aktywuje się funkcja bezpieczeństwa (trwałe piskianie).

Funkcja bezpieczeństwa

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

V. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA I SPOSÓB POSTĘPOWANIA PRZY PIECZENIU

Usuń materiał pakowy, wyjmij urządzenie do pieczenia chleba i akcesoria. Z wypiekacza usuń wszystkie ewentualne folie adhezyjne, nalepki lub papier. Części, które przyjdą do kontaktu z potrawami, przed pierwszym zastosowaniem umyj w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu, dokładnie opłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha, ewentualnie pozostaw do oschnięcia. **Osuszone części poskładaj z powrotem do wypiekacza i pozostaw otwarte wieko.** Następnie ustaw program **8–PEČENÍ** 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. Automat podłączyć do zasilania a główny przełącznik 0/I **A5** przełączyć do pozycji "I". Formę **C** chwyć obydwojma rękami, zasuń do wypiekacza i przyciśnij tak, aby była mocno zabezpieczona w środku przestrzeni roboczej **A2**. Następnie zasuń dwa mieszadła **D** na wały w formie do pieczenia. Mieszadła nasuń na wał tak, aby równą powierzchnią były nakierowane w dół i w formie do pieczenia do siebie lub od siebie. Do formy za pomocą dozowników włóż **F, G** surowce w kolejności opisanej w odpowiednim przepisie. **Przeznaczaj zawsze podstawowej zasady– najpierw wszystkie ciekłe surowce a potem wszystkie surowce sypkie.** Zamknij wieko wypiekacza **B**. Na panelu sterującym **A** ustaw żądany program za pomocą przycisk (**WYBÓR/KOLOR/ WIELKOŚĆ/CZAS**). Na koniec naciśnij przycisk **START/STOP**.

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

Koniec zaprogramowanych fazy

Po ukończeniu programu wieko odkryj. Po zakończeniu programu wyjąć formę do pieczenia **C**, położyć dnem w górę na odporną na ciepło, twardą powierzchnię (np. deska do krojenia chleba). Jeżeli chleb nie wypadnie z formy na podkładkę, ruszaj mieszadłami kilka razy tu i tam aż chleb uwolni się. Jeżeli mieszadła zostaną w chlebie, wyjmiesz go za pomocą narzędzia **E**. Potem chleb pozostaw do wystygnięcia.

Uwaga

Przy manipulacji z gorącą formą do pieczenia, uchwytym, mieszadłami itp. zalecamy używać ochronnych pomocy (np. rękawic kuchennych).

i

Uwaga

- Przy typach ciast, które są bardzo ciężkie, np. z dużą ilością mąki żytniej, zalecamy zmienić kolejność składników - najpierw suszone drożdże, mąka a ciecz dodać na koniec, aby ciasto dobrze się wyrobiło. Jeśli używasz funkcji czasomierza (opóźnienia uruchomienia), zadбай, aby drożdże nie dostały się przedwcześnie do kontaktu z cieczą.
- Jeżeli po zabrzmienu sygnalu 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.
- Funkcja podgrzewanie jest włączana w zależności od temperatury otoczenia. Jeżeli temperatura jest niższa, czujnik temperatury uruchamia ogrzewanie przestrzeni pieczenia.
- 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 pojawiają się nietypowe znaki, należy odłączyć urządzenie od zasilania, a następnie podłączyć go ponownie

VI. PYTANIA I ODPOWIEDZI DOTYCZĄCE PIECZENIA

Po upieczeniu chleb klei się na naczynie

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

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

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

Ciasto przerośnie przez krawędź naczynia

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

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

Chleb nie jest dostatecznie wyrośnięty

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

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

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

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

Gdy można otworzyć pokrywę wypiekacza podczas eksploatacji?

Ogólnie mówiąc można pokrywę wypiekacza otworzyć zawsze podczas fazy gniecenia. Podczas tej fazy mogą być jeszcze dodane małe ilości mąki lub wody. Jeżeli chcesz aby chleb miał po dopieczeniu określone cechy postępuj następująco: Przed ostatnią fazą rośnięcia odkryj pokrywę i ostrożnie natnij tworzącą się skórkę chleba ostrym, podgrzanym nożem, rozsyp na chleb cerealia lub rozetrzyj na skórce mieszanekę z mąki ziemniaczanej i wody w celu osiągnięcia lśniącej powierzchni. To jest jednak po raz ostatni, gdy możesz otworzyć pokrywę, ponieważ w innym przypadku środek chleba opadnie.

Mąka

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

Co jest pszeniczna mąka pełnoziarnista?

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

Co należy zrobić przy użyciu mąki żytniej?

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

Ile jest rodzajów mąk i jakie mają zastosowanie?

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

Typy mąki pszennej

00 Mąka pszenna gładka jasna

T 400 Mąka pszenna luksusowa półgruba

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

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

Cukier

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

Uwaga

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

Woda

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

Pozostałe surowce

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

Podczas obserwacji pieczenia poznasz, gdy odezwie się sygnał dźwiękowy.

Warunki

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

Składowanie chleba

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

Jak można zrobić świeży chleb który byłby łatwo strawny?

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

Co robić, gdy chleb ma smak drożdży?

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

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

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

VII. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyść zawsze chłodne urządzenie i regularnie po każdym zastosowaniu! Nową formę do pieczenia i mieszađła 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, płaszczka 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 mieszađła, tak i wały napędowe należy czyścić natychmiast po użyciu. Jeżeli mieszađła pozostaną w formie, ich wyjęcie będzie trudne. W takim przypadku napełń formę ciepłą wodą i pozostaw przez ok.30 minut. Następnie wyjmij mieszađła. Nie mocz formy do pieczenia zbyt długo we wodzie, wpłynie to na rotację wału. Forma do pieczenia posiada nieprzylegającą powierzchnię. Dlatego nie używaj narzędzi metalowych, które mogły by podczas czyszczenia porysować powierzchnię. Normalne jest, że w po upływie określonego czasu zmieni się kolor powierzchni. To ale w żaden sposób nie zmienia własności powierzchni.

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	Wyjmij chleb z formy do pieczenia przed końcem fazy ogrzewania
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
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
Forma do pieczenia podnosi się podczas wygniatacia	Ciasto jest zbyt gęste. Haki są zablokowane i forma do pieczenia jest wypychana w górę	Otwórz pokrywę i dodaj trochę płynu do ciasta. Następnie zamknij pokrywę ponownie
Nie można uruchomić automatu. Na wyświetlaczu pojawi się H:HH.	Automat jest jeszcze gorący z poprzedniego cyklu	Naciśnij przycisk START/STOP, aby anulować dźwięk. Wyjmij 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). Niewłaściwy sposób utylizacji urządzenia może podlegać karze – zgodnie z przepisami krajowymi i międzynarodowymi. W celu całkowitego wycofania urządzenia z użytkowania zaleca się odłączyć przewód zasilania od sieci elektrycznej, przez ucięcie przewodu. Dzięki czemu użytkowanie urządzenia nie będzie następnie możliwe.

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

X. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Waga ok. (kg)	6,6
Pobór mocy gdy sprzęt jest wyłączony wynosi 0,00 W	
Poziom hałasu 65 dB (A) re 1pW	

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.

HOT – Gorące. DO NOT COVER – Nie zakrywać. CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM – UWAGA: Bądź ostrożny z parą. HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nie zanurzać w wodzie lub innych cieczach. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Niebezpieczeństwo uduszenia. Torebkę z PE należy położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Tego worka nie należy używać w kołyskach, łóżeczkach, wózkach lub kojcach dziecięcych. Torebka nie służy do zabawy!

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

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



OSTRZEŻENIE



OSTRZEŻENIA: GORĄCE POWIERZCHNIA

XI. PYTANIA I ODPOWIEDZI DOTYCZĄCE PRZEPISÓW

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

Problem	Przyczyny	Rozwiązanie
Osad mąki na skórce	Mąka podczas mieszania nie była na bokach dobrze opracowana	g

Rozwiązywanie problemów:

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

- **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. chlebotar, chlebovit, topmix, essirol, vital, falco, emulger itp.).

3. Dodawanie i mierzenie składników i ilości

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

4. Waga i objętość chleba

- W niżej przedstawionych przepisach znajdziesz zbliżone dane dotyczące wagi chleba. Zobaczysz, że waga czystego białego chleba jest niższa, niż chleba pełnoziarnistego. Jest tak, ponieważ biała mąka wyrośnie więcej.
- Przez zbliżone dane dotyczące wagi mogą powstać małe różnice. Skuteczna waga chleba zależy na wilgotności pomieszczenia w czasie przygotowania.
- Wszystkie chleby z większą ilością pszenicy osiągają znaczną objętość i przekraczają krawędź naczynia po ostatnim wyrośnięciu w przypadku najwyższej klasy wagi. Chleb ale nie rozleje się. Część chleba zewnątrz formy łatwo ściemnieje w porównaniu z chlebem wewnątrz formy.
- Tam gdzie jest zaoforowany program **2 - RYCHLY** dla chlebów słodkich możesz użyć substancji w mniejszych ilościach również dla programu **6 - DEZERT** 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.
- Przed skutecznym ustawieniem funkcji do zastosowania przez noc, zalecamy upiec chleb doświadczalny, aby w przypadku konieczności wykonać potrzebne zmiany.
- Inne informacje o celiakii i przepisach na dietę bezglutenową zyskasz na stronach internetowych „Centrum doradztwa”.
- Ponieważ nie możemy wpłynąć na jakość używanych składników ani na inne faktory jak np. temperatura otoczenia, wilgotność powietrza itp., nie możemy brać odpowiedzialności za to, czy chleb pieczony według naszych przepisów uda się na sto procent.

A Sygnał dźwiękowy (12 x dźwięk) służący do dodania składników (np. orzechy, cerealia, owoce itp.).

Menu numer	1		2	3
Program	KLASIK		RYCHŁY	TOASTOWY
Wielkość	I.	II.		
Przybliżona waga chleba (g)	750	1300		
Czas przygotowania (godz.)	3:20	3:30	1:58	3:50
Wybranie maksymalnego czasu po upłygnięciu którego chleb jest gotowy (godz.)	13	13	-	13
Etapy przygotowania				
Podgrzewanie wstępne, silnik nie pracuje - ogrzewanie wł./ wył. 5/25 s	17	20	5	22
Mieszanie	3	3	3	3
1.Wyrabianie	2	2	2	2
2.Wyrabianie	8A	8A	15A	11A
3. Wyrabianie ogrzewanie wł./ wył. 5/25 s	5	5	5	5
Czas na wyświetlaczu (godz.) ok	2:45	2:52	1:28	3:07
1. Rośnięcie ogrzew. wł./ wył. (5/25 s)	45	45	-	45
Wyglądanie ciasta	1	1	-	1
2. Rośnięcie ogrzew. wł./ wył. (5/25 s)	18	18	7	25
Wyglądanie ciasta	1	1	1	1
3. Rośnięcie ogrzew. wł./ wył. (5/25 s)	45	45	25	50
Pieczenie ogrzew. wł./ wył. (22/8 s) po osiągnięciu temperatury 8/22 s.	55	62	55	65
Faza dojrzewania	-	-	-	-
Podgrzewanie (min.)	60	60	60	60

4	5		6	7	8	9	10	
SLADKÝ	CELOZRNÝ		DEZERT	TĚSTO	PEČENÍ	DŽEM (only citrus)	SENDVIČ	
	I.	II.					I.	II.
	750	1300					750	1300
1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
-	13	13	-	13	13	-	13	13
Ponižsze czasy podano w minutach								
3	37	40	-	22	-	Ogrzewanie wł./ wył. 15 / 15 s	11	22
3	3	3	4	3	-	15	3	3
2	2	2	-	2	-	-	2	2
5	8A	8A	7A	11A	-	-	8A	8A
-	5	5	13	5	-	-	5	5
-	2:35	2:42	1:36	1:07	-	-	2:40	2:40
-	45	45	-	-	-	-	45	45
-	1	1	-	-	-	-	1	1
7	18	18	-	45	-	-	18	18
-	1	1	-	-	-	-	1	1
27	35	35	-	22	-	-	39	39
65	55	62	80	-	60	45 mieszanie/ gotowanie ogrzew. wł./ wył. 15 / 15 s	56	56
-	-	-	16	-	-	20	-	-
-	60	60	-	-	60	-	60	60

Postup při reklamaci

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

Postup při reklamácii

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

Záznamy o záručních opravách • Záznamy o záručných opravách

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobok bol v záručnej opravě

od
do

Zakázka číslo Zakázka číslo

Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobok bol v záručnej opravě

od
do

Zakázka číslo Zakázka číslo

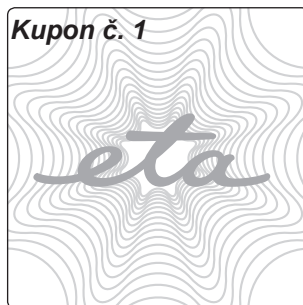
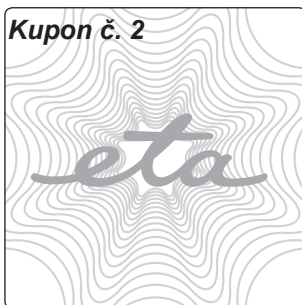
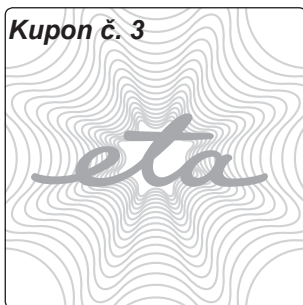
Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobok bol v záručnej opravě

od
do

Zakázka číslo Zakázka číslo

Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka



ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ
Typ

1150

Série (výrobní číslo)
Séria (výrobné číslo)

Datum a TK závodu
Dátum a TK závodu

Datum prodeje
Dátum predaja

Razítko prodejce a podpis
Pečiatka predajcu a podpis

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

e.č. 34/2015

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

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

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

© DATE 23/12/2015

Kupon č. 1

Typ **ETA 0149**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2

Typ **ETA 0149**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3

Typ **ETA 0149**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

