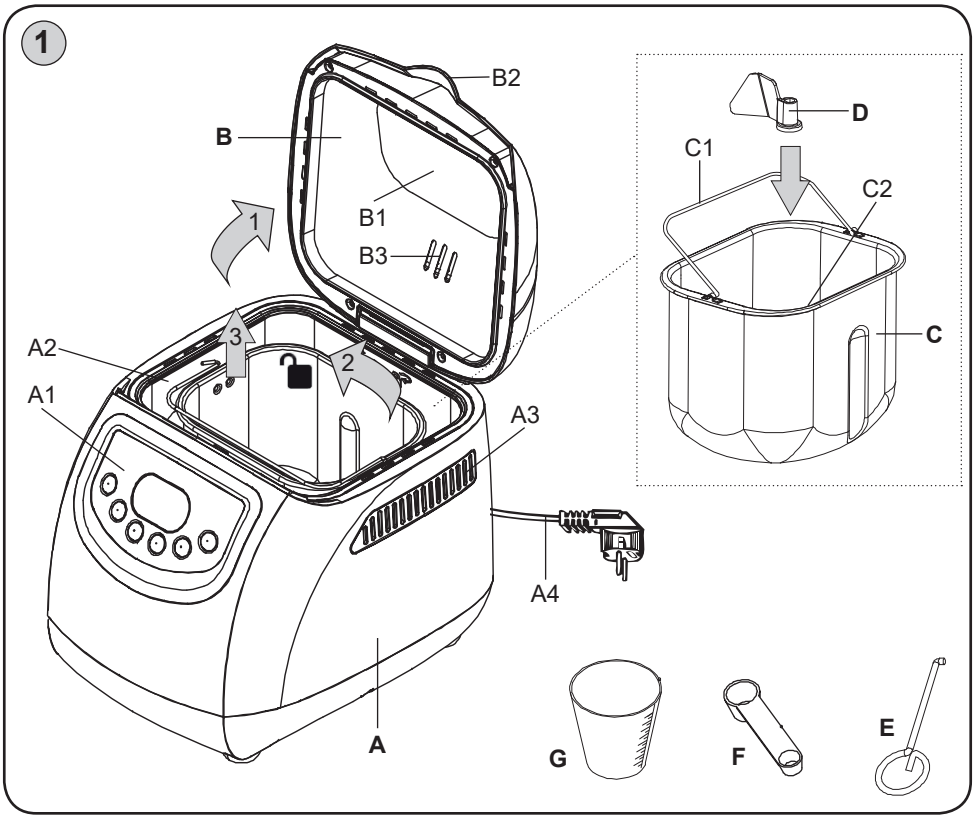
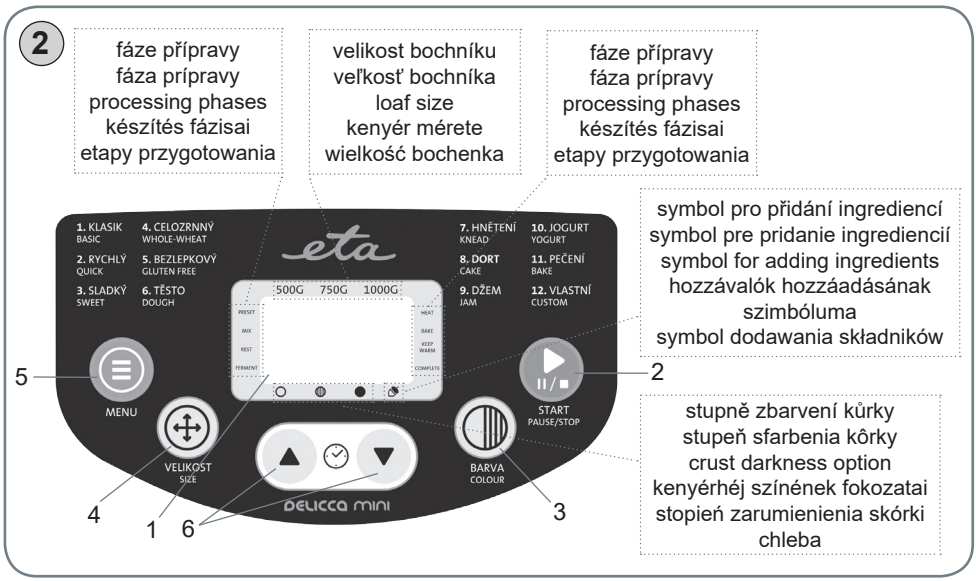
Domácí pekárna • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 3-23
Domáca pekáreň • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 24-43
Bread maker • USER MANUAL **GB** 44-55
Kenyérsütő gép • HASZNÁLATI UTASÍTÁS **H** 56-68
Urządzenie do wypieku chleba • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 69-81

DELICCA MINI

22
PAP
CE

22/8/2017


1
B2
B
B1
B3
1
2
3
A2
A1
A3
A4
A
D
C1
C2
C
G
F
E


2
fáze přípravy
fáza prípravy
processing phases
készítés fázisai
etapy przygotowania
velikost bochníku
veľkosť bochníka
loaf size
kenyér mérete
wielkość bochenka
fáze přípravy
fáza prípravy
processing phases
készítés fázisai
etapy przygotowania
symbol pro přidání ingrediencí
symbol pre pridanie ingrediencií
symbol for adding ingredients
hozzávalók hozzáadásának szimbóluma
symbol dodawania składników
stupně zbarvení kůrky
stupeň sfarbenia kôrky
crust darkness option
kenyérhéj színének fokozatai
stopień zarumienienia skórki chleba
1. KLASIK BASIC
2. RYCHLÝ QUICK
3. SLADKÝ SWEET
4. CELOZRNNÝ WHOLE-WHEAT
5. BEZLEPKOVÝ GLUTEN FREE
6. TĚSTO DOUGH
7. HNĚTENÍ KNEAD
8. DORT CAKE
9. DŽEM JAM
10. JOGURT YOGURT
11. PEČENÍ BAKE
12. VLASTNÍ CUSTOM
eta
500G 750G 1000G
PRESET
MIX
REST
FERMENT
HEAT
BAKE
KEEP WARM
COMPLETE
MENU
VELIKOST SIZE
START PAUSE/STOP
BARVA COLOUR
DELICCA mini
5
4
1
6
2
3

Domácí pekárna

eta 8149

DELICCA MINI

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.

RECEPTÁŘ ve formátu PDF ke stažení zde:
http://eta.cz/recepty-pro-domaci-pekarnu-chleba

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ ⚠

OBECNÁ USTANOVENÍ:

– 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.
– 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!
– 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 zaneste 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.

– **UPOZORNĚNÍ** – Některé části tohoto výrobku se mohou stát velmi horkými a způsobit popálení. Zvláštní pozornost musí být věnována přítomnosti dětí a hendikepovaných lidí.
– 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 mokrýma rukama a taháním za napájecí přívod!**
– Na spotřebič neodkládejte žádné předměty.
– **Spotřebič nikdy neponořujte do vody (ani částečně) a nemyjte pod tekoucí vodou!**
– Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. pomocí **samolepicí tapety, fólie**, apod.)!
– 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.

POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE:
– 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!
– Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrhnutí 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**).
– Neumísťujte horkou nádobu do blízkosti hořlavých látek nebo předmětů.
– Neumísťujte nádobu, je–li je horká, na dřevěný stůl, lakovanou plochu ani jiný druh citlivého povrchu, který se může teplem poškodit.
– Z hlediska požární bezpečnosti **s**potřebič 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, lžíce**, 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 mokrém 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)**.**
– Při prvním zapnutí spotřebiče může dojít k případnému krátkému, mírnému zakouření, které není na závadu a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
– Pokud byl spotřebič skladován při nižších teplotách, nejprve jej aklimatizujte.
– Nikdy nezapínejte pekárnu bez vložené nádoby!

– Před připojením k elektrické zásuvce musí být ve spotřebiči vhodné suroviny na pečení. Zahřátím v suchém stavu by mohlo dojít k jeho poškození.
– Nikdy ve **s**potřebiči 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 **s**potřebiče.
– 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 **s**potřebiče je horký.
– Spotřebič **nepřenášejte** v horkém stavu, při eventuálním překlopení hrozí nebezpečí úrazu popálením.
– Při manipulaci s horkou nádobou používejte ochranné kuchyňské rukavice nebo utěrku.
– Během provozu **s**potřebiče 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 uhaste.
– Spotřebič nepoužívejte k jiným účelům (např. k **sušení zvířat, výrobků z textilu, obuvi** atd.) než doporučuje výrobce.
– Příslušenství nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.
– 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.

NAPÁJECÍ PŘÍVOD:

– 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.
– 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 zatahaním 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.

II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)

A – pekárna
A1 – ovládací panel
A2 – pečicí prostor
A3 – větrací otvory
A4 – napájecí přívod
B – víko
B1 – průzor
B2 – držadlo
B3 – větrací otvory
C – pečicí forma
C1 – sklopné držadlo
C2 – hřídel
D – hnětací hák
E – nástroj na vyjmutí háku
F – odměřovací lžíce (5/15 ml)
G – odměřovací pohár (200 ml)

III. OVLÁDÁCÍ PANEL (obr. 2)

1) DISPLEJÍ
Po uvedení pekárny do provozu se na displeji objeví základní nastavení „1 3:10“ (tj. program **KLASIK**) a ozve se zvukový signál.
– číslice 1 označuje, který program byl zvolen,
– číslice 3:10 označuje čas přípravy zvoleného programu.
– poloha šipky poskytuje informaci o zvolené barvě pečeného chleba (○ / ◍ / ● = SVĚTLÝ / STŘEDNÍ / TMAVÝ),
– poloha šipky poskytuje informaci o zvolené hmotnosti pečeného chleba (500 g / 750 g / 1000 g).

Základní nastavení po připojení pekárny k el. síti je program **KLASIK**, hmotnost 750 g, stupeň propečení STŘEDNÍ. 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 nebliká).

2) Tlačítko START/PAUSE/STOP
Tlačítko slouží pro spuštění, pozastavení a ukončení programu. Jakmile se tlačítko **START/PAUSE/STOP** stlačí, začne dvojtečka mezi číslicemi blikat a spustí se program. Opětovným krátkým stiskem tlačítka **START/PAUSE/STOP** se pozastaví program. Tento stav signalizuje blikání času a dvojtečky. Po stisknutí a přidržení tlačítka **START/PAUSE/STOP** přibližně na 3 sekundy zazní zvukový signál (dlouhé pípnutí) a program se ukončí. Tento postup platí i pokud chcete ukončit 60 min. přihřívání pekárny.

3) Tlačítko BARVA
Tlačítko slouží pro nastavení požadované barvy zhnědnutí chleba (○ / ◍ / ● = SVĚTLÝ / STŘEDNÍ / TMAVÝ). Značka a nápis na displeji ▼ znázorňuje zvolenou barvu chleba. Neplatí pro program 6-TĚSTO, 7-HNĚTENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ.

4) Tlačítko VELIKOST – 500 g / 750 g / 1000 g
Tlačítko slouží k nastavení požadované hmotnosti chleba v jednotlivých programech tj. **500 g / 750 g / 1000 g** (viz tabulka a recepty). Značka a nápis na displeji ▲ znázorňuje zvolenou velikost chleba. Neplatí pro program 6-TĚSTO, 7-HNĚTENÍ, 8-DORT, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ.
– velikost **500 g** = pro malé množství chleba,
– velikost **750 g** = pro střední množství chleba,
– velikost **1000 g** = pro velké množství chleba.
Objem nádoby umožňuje přípravu potravin (chleba, dortu, těsta, sekané) až do maximální hmotnosti 1000 g.

5) Tlačítko MENU
Tlačítko slouží pro nastavení požadovaného programu. Číslice na displeji znázorňuje zvolený program a jeho přednastavený čas přípravy.

6) Tlačítka ČAS

Tlačítko slouží pro nastavení požadovaného času dokončení upečeného chleba. Programy 7-HNĚTENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ nelze načasovat na pozdější spuštění. Hodiny a minuty, po kterých by měla započít příprava, musí být přičteny k příslušnému základnímu času pro konkrétní program. Maximální časovací doba kterou lze nastavit je 15 hodin. Nastavený čas obsahuje i čas přípravy, tzn. na displeji bude svítit čas, za jak dlouho zvolený program skončí.

Poznámka

Tlačítka čas složí také pro nastavení volitelné doby přípravy u programů 7-HNĚTENÍ, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ a rovněž pro nastavení času jednotlivých fází přípravy u programu 12-VLASTNÍ.

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, vajíčka, 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, které signalizuje přidávání surovin (oříšky, semínka, sušené ovoce apod.) a ukončení programu, nelze vypnout, zazní tedy i v noci.

FÁZE PŘÍPRAVY

Probíhající fáze přípravy je indikována na displeji kurzorem ◄ / ►:
PRESET – přednastavení
MIX – míchání (hnětení)
REST – odpočinek
FERMENT – kvašení
HEAT – ohřev
BAKE – pečení
KEEP WARM – udržování teploty
COMPLETE – dokončeno

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

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

5. BEZLEPKOVÝ
Program je určen pro přípravu bezlepkového chleba.

6. 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.

7. HNĚTENÍ
Program je určen pouze pro hnětení těsta (bez kynutí). Při hnětení těsta můžete použít různé suroviny pro různé druhy pečiva (např. chlebové rohlíky, pizza atd.). U tohoto programu je volitelná doba přípravy v rozmezí 0:08 - 0:45 (krok 1 minuta). Tlačítky "**ČAS**" nastavte požadovanou dobu a poté potvrďte stisknutím tlačítka **START/PAUSE/STOP**. Dalším stiskem tlačítka **START/PAUSE/STOP** spustíte program.

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

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 chleb upečeny ve stejné formě se nebude dobře vyklápět.

10. JOGURT
Program je určen pro přípravu domácího jogurtu. Pekárna udržuje po danou dobu ideální teplotu (cca 40 °C) pro růst jogurtových kultur. U tohoto programu je volitelná doba přípravy v rozmezí 6:00 - 12:00 (krok 10 minut). Tlačítky "**ČAS**" nastavte požadovanou dobu a poté potvrďte stisknutím tlačítka **START/PAUSE/STOP**. Dalším stiskem tlačítka **START/PAUSE/STOP** spustíte program.

11. PEČENÍ
Program je určen pro pečení hnědého chleba, dortů nebo sekané. U tohoto programu je volitelná doba přípravy v rozmezí 0:10 - 1:00 (krok 5 minut). Tlačítky "**ČAS**" nastavte požadovanou dobu a poté potvrďte stisknutím tlačítka **START/PAUSE/STOP**. Dalším stiskem tlačítka **START/PAUSE/STOP** spustíte program. U tohoto programu lze také tlačítkem "**BARVA**" nastavit stupeň propečení.

12. VLASTNÍ

Program je určený pro individuální nastavení jednotlivých fází přípravy chleba. Tlačítkem "**MENU**" zvolte program "**VLASTNÍ**". Tento program také umožňuje nastavení stupně zhnědnutí chleba. Toto nastavení vyberte na začátku nebo konci nastavování tlačítkem "**BARVA**". Stisknutím tlačítka "**VELIKOST**" vyberte danou fázi přípravy a tlačítky "**ČAS**" nastavte požadovaný čas (číslice času blikají). Nastavený čas potvrdíte stiskem tlačítka "**VELIKOST**" (dojde zároveň k přepnutí na další fázi přípravy). Stejným způsobem nastavte všechny fáze přípravy. Po nastavení a potvrzení času u poslední fáze přípravy přestanou číslice času blikat a na displeji se zobrazí celkový čas nastaveného programu. Nastavovaná fáze je indikována na displeji blikajícím kurzorem ◀ / ▶. V tomto programu nelze nastavit velikost bochníku. Možnosti nastavení fází přípravy a jejich časů jsou podrobněji popsány v tabulce na konci této jazykové mutace.

IV. FUNKCE PEKÁRNY CHLEBA

Funkce zvukového signálu se spustí:

- když se stiskne kterékoliv z programových tlačítek,
- během druhého hnětacího cyklu při programech 1-KLASIK, 2-RYCHLÝ, 3-SLADKÝ, 4-CELOZRNÝ, 5-BEZLEPKOVÝ pro signalizaci, že cereálie, ovoce, ořechy, nebo jiné ingredience mohou být přidány,
- když se docílí konce programu,
- když se aktivuje bezpečnostní funkce.

Bezpečnostní funkce

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

– Pokud se po stisknutí tlačítka **START/PAUSE/STOP** na displeji zobrazí nápis **E:E0**, je nutné spotřebič odnést do odborného servisu.

– Pokud dojde k výpadku el. proudu během provozu, pekárna si po dobu 15 minut pamatuje své nastavení. Je–li výpadek proudu delší než 15 minut (displej ukazuje základní nastavení), proces se už neobnoví a je nutné pekárnu znovu zapnout. To lze provést jen tehdy, pokud přerušení programu nenastalo později než ve fázi hnětení. 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 pekárnu a příslušenství. Z pekárny odstraňte všechny případné adhezní fólie, samolepky nebo papír. Formu **C** uchopte oběma rukama a mírně jí pootočte proti směru hodinových ručiček, čímž se nádoba uvolní z aretace (viz obr. 1.) Následně formu vyjměte z pekárny. Před prvním použitím umyjte části které přijdou do styku s potravinami v horké vodě s přídavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout.

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

Umístěte pekárnu na rovný a suchý povrch. Pekárnu připojte k el. síti. Formu **C** uchopte oběma rukama, vložte do pekárny a mírným pootočením po směru hodinových ručiček zaaretujte. Následně nasuňte hnětací hák **D** na hřídel **C2**. Hák musí směřovat rovnou částí směrem dolů. Do formy vložte pomocí odměrek **F**, **G**, ingredience v pořadí předepsaném příslušným receptem. **Dodržte, ale vždy základní pravidlo – nejdříve všechny tekuté suroviny poté všechny sypké suroviny a nakonec kvasnice případně zlepšující přípravky.** Uzavřete víko **B** pekárny. Na ovládacím panelu **A** nastavte požadovaný program (**MENU / VELIKOST / BARVA / ČAS**). Nakonec stiskněte tlačítko **START/PAUSE/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 pekárny. Následně se pekárna přepne na 1 hod. do programu udržování teploty, pokud program udržování teploty nepožadujete, stiskněte tlačítko **START/PAUSE/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 prohnětlo. Pokud využíváte funkci časovače (odložený start), dbejte na to, aby droždí nepřišlo předčasně do kontaktu s tekutinou.
– Budete-li, po zaznění zvukového signálu přidávat suroviny doporučujeme:
  1) sušené ovoce, sýr, čokoládu = nakrájet na cca 5 mm kostky,
  2) ořechy = najemno 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 zamoučněte, lépe se zapracuji,
  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.
– Při používání pekárny dochází k vydání charakteristického zvuku (při hnětení = cvakání, při pečení nebo přihřívání = praskání). Tento jev je naprosto normální a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
– Na vůně / pachy, páru a kouř, vznikající během přípravy potravin, mohou citlivě reagovat domácí zvířata (např. exotičtí ptáci). Z tohoto důvodu doporučujeme přípravu potravin provádět v jiné místnosti.
– Pokud se na displeji objeví neobvyklé znaky, odpojte spotřebič od el. sítě a následně ho znovu připojte.

Konec naprogramovaných fází
Po ukončení programu tahem vyjměte pečicí formu **C**, položte ji dnem nahoru na tepelně odolnou pevnou podložku (např. prkénko). Pokud chléb nevypadne z formy na podložku, hýbejte hnětací hřídelí několikrát sem a tam dokud se chléb neuvolní. Zůstane–li hnětací hák v chlebu, za pomoci nástroje **E** jej 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. 5 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, hákem 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 pečením pohybujte hřídelemi hnětacích háků zleva doprava. Pro další pečení celou formu včetně hnětacích háků vymastěte.

Jak zabránit tvorbě děr v chlebu způsobených přítomností hnětacího háku?
Hnětací hák 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 rozestřete polévkovou lžíci horkého roztaveného margarinu.

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 lžíci pšeničného lepku na každých 500 g mouky.
b) Jestliže chléb je uprostřed zúžený může příčina spočívat z jednoho následujících důvodů:
– teplota vody byla příliš vysoká,
– bylo použito nadměrné množství vody,
– mouka byla chudá na lepek.

Kdy lze otevřít víko pekárny během provozu?
Všeobecně řečeno lze víko pekárny otevřít vždy během fáze hnětení. Během této fáze mohou být ještě přidána malá množství mouky nebo tekutiny. Má–li chléb mít po dopečení určité aspekty, postupujte takto:

Před poslední fází kynutí odklopte víko a opatrně nařízněte tvořící se kůru chleba ostrým předehřátým nožem, rozptylte na něj cereálie nebo rozestřete na kůru směs bramborové mouky a vody za účelem docílení lesklé povrchové úpravy. To je však naposledy, kdy může být víko otevřeno, protože jinak prostředek chleba poklesne (viz tabulka „program časování fází“ a informace na displeji).

Mouka
Nejdůležitější složkou mouky při přípravě chleba je protein nazývaný gluten (lepek). Jde o přírodní činidlo, díky kterému těsto drží svůj tvar a umožňuje zadržet oxid uhličitý produkovaný kvasnicemi. Termínem „silná/pevná“ mouka označujeme mouku s vysokým obsahem glutenu.

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

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

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 připadnou různou intenzitou kynuti podle toho, jak je droždí čerstvé. V zásadě platí, že čerstvé droždí je třeba předem nechat vzejit 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 vlhkem 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 použit 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 male kousky, aby se během přípravy rovnoměrně rozptýlilo v těstu nebo ho nechte změknout. 15 g másla můžete nahradit 1 lžíci oleje.

Nepřidávejte horké máslo. Tuk nesmi přijít do styku s droždím, jelikož by mohl bránit jejich rehydrataci. Příliš mnoho tuku zpomaluje kynuti. 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 nereaguji.

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 najemno 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.

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 kupována. Nechte marmeládu 24 hodin v chladničce – zchladnutím ztuhne. Pokud zůstane trochu tekutější, bude se o to lepe roztírat. Domácí marmelády jsou výborné jako polevy na zmrzliny. Nikdy nevařte již hotovou marmeládu znovu. Při další várce zkuste tato doporučeni:
1) Zkontrolujte, zda ovoce není přezrálé,
2) po umyti ovoce osušte,
3) pro hustší výsledek použijte pektin.

Jak mohu při výrobě marmelády předejít „vystřikování“ z formy při míchání?
Ovoce nakrájejte na male kousky a nepoužívejte větší množství, než je uvedeno v receptu. Okolo horního okraje pečicí formy vyrobte z hliníkové folie ochranný pas (cca 5 cm). Nezakrývejte folií celou formu, během vaření by nemohla unikat pára.

VII. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čištění provádějte vždy na vychladnutém spotřebiči a pravidelně po každém použití!
Doporučujeme potřít novou pečicí formu a hnětací hák 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 drobky z víka, pláště a pečicího prostoru. Před dalším použitím řádně osušte veškeré součásti a povrch pekárny (např. od zkondenzované páry). **Nikdy nenamáčejte pekárnu do vody ani nenaplňujte pečicí prostor vodou!** Otřete vnější plochy pečicí formy vlhkým hadříkem. Vnitřní plochy lze umýt trochou detergentní tekutiny. Jak hnětací hák, tak i pohonná hřídel se musí očistit ihned po použití. Zůstane-li hnětací hák ve formě, bude se později těžce vyndávat. V takovém případě naplňte formu teplou vodou a nechte ji v klidu po dobu asi 30 minut. Pak vyjměte hnětací hák. 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 čistění 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 nesvéprávných osob

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.

VIII. OTÁZKY A ODPOVĚDI K PEKÁRNĚ

Problém	Příčina	Řešení
Kouř vychází z pečicího prostoru nebo z ventilačních otvorů.	Ingredience lnou na pečící 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 příhřevu příliš dlouho v pečicí formě.	Vyndejte chléb z pečicí formy před ukončením přihřívací fáze.

Problém	Příčina	Řešení
Chléb se obtížně vyndává z pečicí formy.	Spodní strana bochníku je přilepena na hnětacích hákách.	Hýbejte hřídelí sem a tam, dokud chléb nevypadne. Po pečení vyčistěte hnětací hák a hřídele. Dle potřeby naplňte pečicí formou na 30 minut teplou vodou. Poté lze snadno vyjmout hnětací háky a vyčistit je.
Ingredience nejsou správně míchány a chléb se nepeče správně.	Nesprávné nastavení programu.	Zkontrolujte zvolený program a ostatní nastavení.
	Během provozu pekárny bylo víko několikrát otevřeno.	Neotevírejte víko po posledním vykynutí.
	Dlouhodobý výpadek elektrické sítě během provozu pekárny.	Viz. odst. IV. Funkce pekárny chleba
	Otáčení hnětacího háku je zablokováno.	Zkontrolujte zda hnětací hák nejsou zablokován zrny apod. Vyndejte pečicí formu a zkontrolujte zda se hřídel volně otáčí. Není-li tomu tak, obraťte se na zákaznický servis.
Pekárnu nelze spustit. Displej zobrazuje **H:HH**	Pekárna je ještě horká z předchozího pečicího cyklu	Stisknutím tlačítka START/ PAUSE/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.

X. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku výrobku
Hmotnost cca (kg)	4,5
Rozměry cca (DxHxV) (mm)	295 x 335 x 272

Příkon v pohotovostním režimu je < 1,00 W

Hlučnost: Deklarovaná hladina akustického výkonu je 60 dB(A) re 1pW

Změna technické specifikace a obsahu případného příslušenství dle modelu výrobku vyhrazena výrobcem.

UPOZORNĚNÍ A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTŘEBIČI, OBALECH NEBO V NÁVODU:

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.

Symbol znamená 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/i
	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/f
	Kvašení je příliš krátké nebo není dosti dlouhé z důvodu nadměrné teploty vody nebo pečicího prostoru nebo nadměrné vlhkosti	c/f/h
	Droždí je příliš mnoho	k
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	f
	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	f/h

Problém	Příčina	Řešení
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)	g
Usazeniny mouky na kůře	Mouka nebyla během hnětení na bocích dobře zpracována	g

Řešení problémů:

a) Ingredience správně odměřte.
b) Nastavte dávkování ingrediencí.
c) Použijte jinou tekutinu nebo ji nechte zchladnout na teplotu pokoje. Ingredience předepsané receptem přidejte ve správném pořadí. Utvořte malou prohloubeninu uprostřed mouky a vložte do ní rozdrobené droždí nebo suché droždí. Vyvarujte se přímému styku droždí s tekutinou.
d) Používejte jen čerstvé a správně skladované ingredience.
e) Opravte množství tekutiny. Používají–li se ingredience obsahující vodu, dávka přidávané vody se musí náležitě snížit.
f) V případě velmi vlhkého počasí snižte množství vody o 1 až 2 polévkové lžíce.
g) Vyjměte chléb z formy ihned po upečení a před rozřezáním ho nechte nejméně 15 minut zchladnout na vhodné podložce (např. dřevěném prkénku).
h) Při velmi teplém počasí nepoužívejte funkci odloženého startu. Používejte studené tekutiny. Abyste zkrátili dobu kynutí, zvolte program **2-RYCHLÝ**.
i) 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 lžíce na 500 g mouky a zvyšte množství tekutiny o 1 polévkovou lžíci. Při použiti žitné mouky je nezbytný kvásek. Obsahuje bakterie kyseliny mléčné a octové, které způsobuji, že je chleb lehký a jemně nakysly. Kvásek si můžete vyrobit sami, je však nutno počítat s časem potřebnym na jeho přípravu. V našich receptech proto používáme kvásek v prášku, koncentrát, který lze zakoupit v baličku s obsahem 15 g (na 1 kg mouky). Údaje v receptu je nutné dodržovat, jinak se chleb bude drobit. Pokud použijete kvásek v prášku v jiné koncentraci (baliček 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 prvém 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 lžíce naraz) a vždy je třeba vyčkat, zda se přidání projeví. Těsto můžete zhodnotit ještě před začátkem pečení tak, že se ho lehce dotknete konečky prstů. Těsto by mělo klást mírný odpor a otisky prstů by postupně měly vymizet.

- **Nahrazování tekutin**

  Při používání receptem předepsaných ingrediencí obsahujících tekutinu (např. tvaroh, jogurt atd.) se musí snížit množství tekutiny na přepokládané celkové množství.
  Při použití vajíček ušlehejte je v odměřovacím poháru a doplňte pohár další požadovanou tekutinou na předpokládané množství.
- **Žijete–li na vysoko položeném místě (nad 750 m nad mořem), těsto vykyne rychleji.**

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

- **Zlepšující přípravky**

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

Časování programových fází

Menu číslo		1			2			3			4		
Program		KLASIK (BASIC)			RYCHLÝ (QUICK)			SLADKÝ (SWEET)			CELOZRNNÝ (WHOLE-WHEAT)		
Přibližná hmotnost (g)		1000	750	500	1000	750	500	1000	750	500	1000	750	500
Čas přípravy (hod)		3:15	3:10	3:05	2:20	2:15	2:10	3:45	3:40	3:35	4:05	4:00	3:55
Volba maximálního času, za který bude chléb zhotoven (hod)		15			15			15			15		
Fáze přípravy													
Hnětení 1 (min.)	Motor zap./vyp.: 0,05s/0,95s	2			2			2			2		
	Motor zap./vyp.: 0,1s/0,5s	2			2			2			2		
	Míchaní bez ohřevu	6			6			3			3		
Odpočinek 1 (min.)		3			2 (teplota 32 °C)			8			13		
Hnětení 2 (min.)		10			5 (teplota 32 °C)			10			10		
Odpočinek 2 (min.)		10			3 (teplota 32 °C)			10			10		
Hnětení 3 (min.)		20			10 (teplota 32 °C)			15			15		
Odpočinek 3 (min.)		-			-			-			-		
Hnětení 4 (min.)		-			-			-			-		
Kynutí 1 (min.)		42			-			50			50		
Hlazení těsta (sek.)		50s			50s			50s			50s		
Kynutí 2 (min.)		40			10 (teplota 35 °C)			-			65		
Hlazení těsta (sek.)		-			-			-			-		
Kynutí 3 (min.)		-			-			60			-		
Pečení	čas (min.)	60	55	50	60	55	50	65	60	55	75	70	65
	teplota	světlý: 110 °C střední: 120 °C tmavý: 130 °C			světlý: 105 °C střední: 112 °C tmavý: 120 °C			světlý: 95 °C střední: 100 °C tmavý: 115 °C			světlý: 110 °C střední: 120 °C tmavý: 130 °C		
Přihřívání (min.)		60			60			60			60		

	5			6	7	8	9	10	11
	BEZLEPKOVÝ (GLUTEN FREE)			**TĚSTO (DOUGH)**	**HNĚTENÍ (KNEAD)**	**DORT (CAKE)**	**DŽEM (JAM)**	**JOGURT (YOGURT)**	**PEČENÍ (BAKE)**
	1000	750	500	-	-	-	-	-	-
	3:15	3:10	3:05	1:30	0:08	2:20	1:20	10:00	0:30
	15			15	-	15	-	-	-
	2			-	-	-	15 (teplota 110 °C, když je teplota <110 °C, ohřev zap./vyp. 15s/15s)	Výchozí nastavený čas je 10:00, čas lze nastavit v rozmezí 6:00 - 12:00 min (krok 10 min), teplota je konstantní 38 °C	Výchozí nastavený čas je 0:30, čas lze nastavit v rozmezí 0:10 - 1:00 min (krok 5 min),
	2			4	4	5			
	6			3	4	10			
	10			8	Výchozí nastavený čas je 0:08, čas může být nastaven v rozmezí 0:08 až 0:45 min	5			
	5			15					
	5			10					
	5			-		20			
	-			-		40	45 míchání zap./vyp.: 0,5s/4.5s, když je teplota <103 °C, ohřev zap./vyp. 25s/5s.		
	-			-		-			
	35			-		-			
	-			50s		-			
	-			10		-			
	50s			-		-			
	50			40		-			
	75	70	65	-		60	15		
	světlý: 93 °C střední: 103 °C tmavý: 112 °C			-		světlý: 92 °C střední: 100 °C tmavý: 110 °C	-		světlý: 60 °C střední: 90 °C tmavý: 120 °C
	60			-		60	-		60

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 užijte vždy stejné měrné jednotky. Hmotnosti v gramech musí být přesně odměřeny.
- Pro mililitrové označení lze použít dodaný odměřovací pohár, který má dílky stupnice od 50 do 200 ml.
- Ovocné, ořechové nebo cereální ingredience: Přejete–li si přidat další ingredience, můžete tak učinit pomocí zvláštních programů po zaznění zvukového signálu. Přidáte–li ingredience příliš brzo, budou během hnětení rozdrceny.

4. Hmotnosti a objemy chleba

- V níže uvedených receptech najdete přibližné údaje týkající se hmotností chleba. Uvidíte, že hmotnost ryze bílého chleba je nižší, nežli celozrnného chleba. To je dáno skutečností, že bílá mouka více kyne..
- Přes přibližné hmotnostní údaje mohou nastat malé rozdíly. Skutečná hmotnost chleba hodně závisí na vlhkosti místnosti v době přípravy.
- Všechny chleby s podstatným podílem pšenice dosahují značný objem a přesahují hranu nádoby po posledním vykynutí v případě nejvyšší hmotnostní třídy. Chléb se ale nerozlije. Část chleba vně formy snáze zhnědne v porovnání s chlebem uvnitř formy.
- Kde je pro sladké chleby navržen program **2–RYCHLÝ**, můžete použít ingredience v menších množstvích také pro program **8–DORT** pro přípravu lehčího chleba.

5. Výsledky pečení

- Výsledek pečení závisí na podmínkách v místě (měkká voda, vysoká relativní vlhkost vzduchu, vysoká nadmořská výška, konzistence ingrediencí atd.). Proto údaje v receptech tvoří referenční body, které mohou být vhodně upraveny. Jestliže jeden nebo jiný recept nevyjde napoprvé, nenechte se odradit. Snažte se najít důvod a zkuste to znovu obměnou podílů.
- Doporučuje se upéct zkušební chléb před skutečným nastavením funkce pro použití přes noc, takže v případu nutnosti budete moct provést potřebné změny.
- 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.

Menu číslo		12	
Program		VLASTNÍ (CUSTOM)	
		Přednastavení (min)	Možnost nastavení (min)
Čas přípravy (hod)		dle nastavení	
Volba maximálního času, za který bude chléb zhotoven (hod)		15	
Fáze přípravy			
Hnětení 1 (motor zap./vyp.: 0,1s/0,4s)		15	0-30
Odpočinek 1		3	0-30
Hnětení 2 (motor zap./vyp.: 25s/5s)		20	0-20
Odpočinek 2		10	0-30
Hnětení 3 (motor zap./vyp.: 25s/5s)		0	0-25
Kynutí 1 (min.)		42	0-60
Kynutí 2 (min.)		40	0-60
Kynutí 3 (min.)		0	0-60
Pečení	čas (min.)	50	0-80
	teplota	dle nastavení (světlý: 110 °C, střední: 120 °C, tmavý: 130 °C)	
Přihřívání (min.)		60	0-60

Domáca pekáreň

eta 8149

DELICCA MINI

NÁVOD NA OBSLUHU

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

RECEPTÁR vo formáte PDF ke stiahnutiu tu:
http://eta.cz/recepty-pro-domaci-pekarnu-chleba

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA ⚠

VŠEOBECNÉ USTANOVENIA:

– 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.
– Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných časti, 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!
– 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 zaneste 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.

– **UPOZORNENIE** – Niektoré časti tohto výrobku sa môžu stať veľmi horúcimi a spôsobiť popálenie. Zvláštna pozornosť musí byť venovaná pri prítomnosti detí a hendikepovaných ľudí.
– Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte kontaktu s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
– **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte a nevyťahujte z elektrickej zásuvky mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
– Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety.
– **Spotrebič nikdy neponárajte (ani čiastočne) do vody a neumývajte pod tečúcou vodou!**
– Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. **pomocí samolepicí tapety, fólie**, apod.)!
– 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.

POUŽÍVANIE SPOTREBIČA:
– 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 zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
– Spotrebič odporúčame počas pečenia podľa nevyskúšaného receptu kontrolovať.
– 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 sálania tepla musí byť dodržaná bezpečná vzdialenosť od horľavých povrchov minimálne **500 mm** a v ostatných smeroch minimálne **100 mm**.
– Nikdy nezakrývajte priestor medzi plášťom a pečúcou formou a nevsúvajte do tohto priestoru žiadne predmety (napríklad **lyžicu alebo prsty**). Priestor medzi plášťom a pečúcou formou musí zostať voľný.
– 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).
– Pri prvom zapnutí spotrebiča môže dôjsť k prípadnému krátkemu miernemu zadymeniu, čo nie je porucha a nie je to dôvod na reklamáciu spotrebiča.
– Ak bol spotrebič skladovaný pri nižších teplotách, najskôr ho nechajte aklimatizovať.
– Nikdy nezapínajte pekáreň bez vloženej nádoby.

– Pekáreň musí byť naplnená vhodnými surovinami na pečenie pred pripojením do elektrickej siete. V prípade zapnutia naprázdno sa môže poškodiť.
– 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.
– Pred prípravou odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE**–**vrecko**).
– Pri manipulácii so spotrebičom postupujte tak, aby ste sa neporanili (napríklad **nepopálili** alebo **neoparili**). Počas pečenia z vetracích otvorov vystupuje horúca para a povrch spotrebiča je horúci.
– 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 skla veka vodou alebo inou tekutinou.
– Pripravované potraviny sa môžu samy vznietiť. V prípade náhleho vzplanutia pokrmu odpojte spotrebič od elektrickej siete a oheň uhaste.
– Spotrebič nepoužívajte na iné účely (napr. **na sušenie textilu alebo obuvi**), ako uvádza výrobca.
– Príslušenstvo nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
– 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.

NAPÁJACÍ PRÍVOD:

– 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.
– 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 nezakopnú.
– V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
– Napájací prívod pravidelně kontrolujte.

II. OPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (obr. 1)

A — domáca pekáreň
A1 — ovládací panel
A2 — pečúci priestor
A3 — vetracie otvory
A4 — napájací prívod
B — veko
B1 — priehľad
B2 — rukoväť
B3 — vetracie otvory
C — forma na pečenie
C1 — sklopné rukoväť
C2 — hriadel
D — miesiace hák
E — nástroj na vybratie háku
F — odmerka lyžica (5/15 ml)
G — odmerka pohár (200 ml)

III. OVLÁDACÍ PANEL (obr. 2)

1. DISPLEJ
Po uvedení pekárne do činnosti sa na displeji objaví základný program **KLASIK** a ozve sa zvukový signál. Príklad: 1 3:10.
— číslica 1 označuje program, ktorý bol zvolený,
— čísla 3:10 čas prípravy podľa zvoleného programu.
— poloha šípky poskytuje informáciu o zvolenej farbe pečeného chleba (○ / ◍ / ● = SVETLÝ / STREDNÝ / TMAVÝ),
— poloha šípky poskytuje informáciu o zvolenej hmotnosti pečeného chleba (500 g / 750 g / 1000 g).

Základné nastavenie po pripojení pekárne k el. sieti je program **KLASIK**, hmotnosť 750 g, stupeň prepečenia STREDNÝ. Počas prevádzky možno sledovať na displeji priebeh postupu programu. S postupom programu sa číselný údaj zvoleného času zmenšuje. 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 nebliká).

2. Tlačidlo START/PAUSE/STOP
Tlačidlo slúži pre spustenie, pozastavenie a ukončenie programu. Ako náhle sa tlačidlo **START/PAUSE/STOP** stlačí, začne dvojbodka medzi číslicami blikať a spustí sa program. Opätovným krátkym stlačením tlačidla **START/PAUSE/STOP** sa pozastaví program. Tento stav signalizuje blikanie času a dvojbodky. po stlačení a pridržaní tlačidla **START/PAUSE/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 6-TĚSTO, 7-HNĚTENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ.

4. Tlačidlo VELIKOST — 500 g / 750 g / 1000 g
Nastavte zvolenú hmotnosť chleba v jednotlivých programoch tj. **500 g / 750 g / 1000 g** (pozri v receptári). Značka na displeji ▲ znázorňuje zvolenú veľkosť chleba. Neplatí pre program 6-TĚSTO, 7-HNĚTENÍ, 8-DORT, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-PEČEN.
— veľkosť **500 g** = malý peceň chleba,
— velikost **750 g** = pre stredné množstvo chleba,
— veľkosť **1000 g** = väčší peceň chleba.
Objem nádoby umožňuje prípravu potravín (chleba, torty, cesta, sekanej) až do maximálnej hmotnosti 1000 g.

5. Tlačidlo MENU
Použite toto tlačidlo na výber jedného programu. Číslica na displeji znázorňuje zvolený program a jeho prednastavený čas prípravy.

6. Tlačidlá ČAS
Tlačidlo slúži pre nastavenie požadovaného času dokončenia upečeného chleba.

Programy 7-HNĚTENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ sa na neskorší začiatok naprogramovať nedajú. Hodiny a minúty, po ktorých by mala začať príprava, musia byť prirátané k príslušnému základnému času konkrétneho programu. Maximálna doba, na ktorú možno zvoliť dobu prípravy, je 15 hodín. Nastavený čas obsahuje aj čas prípravy, tzn. na displeji bude svietiť čas, za ako dlho zvolený program skončí.

Poznámka

Tlačidlá času slúžia tiež pre nastavenie voliteľnej doby prípravy pri programoch 7-HNETENIE, 10-JOGURT, 11-PEČENIE a rovnako pre nastavenie času jednotlivých fáz prípravy pri programe 12-VLASTNÉ.

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 dalej nemeňte.
— Nadmerné množstvo cesta môže pretiecť a pripiesť 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, vajíčka, jogurt, syr, ovocie alebo cibuľu, pretože by sa mohli počas noci zkaziť!
— Pekáreň používajte len v miestnostiach s teplotou nad 18 °C. Droždie totiž začína pôsobiť až pri teplote asi 17 °C a vyššie. Pokiaľ by ste pekáreň umiestnili do chladnejšej miestnosti, nebolo by zaručené dobré vykysnutie cesta.
— Akustický signál, ktorý signalizuje pridávanie surovín (oriešky, semienka, sušené ovocie a pod.) a ukončenie programu, nie je možné vypnúť, zaznie teda i v noci.

FÁZA PRÍPRAVY

Prebiehajúca fáza prípravy je indikovaná na displeji kurzorom ◄ / ►:
PRESET – prednastavenie
MIX – miešanie (miesenie)
REST – odpočinok
FERMENT – kvasenie
HEAT – ohrev
BAKE – pečenie
KEEP WARM – udržiavanie teploty
COMPLETE – dokončené

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

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

5. BEZLEPKOVÝ
Program je určený na prípravu bezlepkového chleba.

6. 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.

7. HNĚTENÍ
Program je určený iba pre miesenie cesta (bez kysnutia). Pri miesení cesta môžete použiť rôzne suroviny pre rôzne druhy pečiva (napr. chlebové rožky, pizza atď.). Pri tomto programe je voliteľná doba prípravy v rozmedzí 0:08 - 0:45 (krok 1 minúta). Tlačidlami "**ČAS**" nastavte požadovanú dobu a potvrďte stlačením tlačidla **START/PAUSE/STOP**. Ďalším stlačením tlačidla **START/PAUSE/STOP** spustíte program.

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

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

10. JOGURT
Program je určený na prípravu domáceho jogurtu. Pekáreň udržuje po danú dobu ideálnu teplotu (cca 40 ° C) pre rast jogurtových kultúr. Pri tomto programe je voliteľná doba prípravy v rozmedzí 6:00 - 12:00 (krok 10 minút). Tlačidlami "**ČAS**" nastavte požadovanú dobu a potvrďte stlačením tlačidla **START/PAUSE/STOP**. Ďalším stlačením tlačidla **START/PAUSE/STOP** spustíte program.

11. PEČENÍ
Program je určený na pečenie hnedého chleba, torty alebo sekanej. Pri tomto programe je voliteľná doba prípravy v rozmedzí 0:10 - 1:00 (krok 5 minút). Tlačidlami "**ČAS**" nastavte požadovanú dobu a potvrďte stlačením tlačidla **START/PAUSE/STOP**. Ďalším stlačením tlačidla **START/PAUSE/STOP** spustíte program. Pri tomto programe možno tiež tlačidlom "**FARBA**" nastaviť stupeň prepečenia.

12. VLASTNÍ

Program je určený pre individuálne nastavenie jednotlivých fáz prípravy chleba. Tlačidlom "**MENU**" zvoľte program "**VLASTNÍ**". Tento program tiež umožňuje nastavenie stupňa zhnednutia chleba. Toto nastavenie vyberte na začiatku alebo konci nastavovania tlačidlom "**FARBA**". Stlačením tlačidla "**VELIKOST**" vyberte danú fázu prípravy a tlačidlami "**ČAS**" nastavte požadovaný čas (číslice času blikajú). Nastavený čas potvrdíte stlačením tlačidla "**VELIKOST**" (dôjde zároveň k prepnutiu na ďalšiu fázu prípravy). Rovnakým spôsobom nastavte všetky fázy prípravy. Po nastavení a potvrdení času pri poslednej fázy prípravy prestanú číslice času blikať a na displeji sa zobrazí celkový čas nastaveného programu. Nastavovaná fáza je indikovaná na displeji blikajúcim kurzorom ◄ / ►. V tomto programe sa nedá nastaviť veľkosť bochníka. Možnosti nastavenia fáz prípravy a ich časov sú podrobnejšie opísané v tabuľke na konci tejto jazykovej mutácie.

IV. FUNKCIE DOMÁCEJ PEKÁRNE NA CHLIEB

Zvukový signál sa ozve:

- pri stlačení ktoréhokoľvek programového tlačidla,
- počas druhého miesiaceho cyklu programov 1-KLASIK, 2-RYCHLÝ, 3-SLADKÝ, 4-CELOZRNÝ, 5-BEZLEPKOVÝ alebo pri oznámení, že majú byť pridané cereálie, ovocie, orechy alebo iné prísady,
- pri skončení programu; • keď sa aktivuje bezpečnostná funkcia.

Bezpečnostné funkcie

— Ak je teplota spotrebiča po predchádzajúcom použití príliš vysoká (napríklad neklesla **pod 40 °C**), pri opätovnom stlačení tlačidla **START/PAUSE/STOP** sa na displeji zjaví **H:HH** a zaznie zvukový signál. Pekáreň nie je možné uviesť do prevádzky.Z tohto dôvodu otvorte veko, prípadne vyberte formu na pečenie a počkajte, kým spotrebič nevychladne.

— Pokiaľ sa po stlačení tlačidla **START/PAUSE/STOP** na displeji zobrazí nápis **E:E0**, je nutné spotrebič odniesť do odborného servisu.

— Ak dôjde k výpadku el. prúdu počas prevádzky, pekáreň si počas 15 minút pamätá svoje nastavenie. Ak je výpadok prúdu dlhší než 15 minút, (displej ukazuje základné nastavenie), proces sa už neobnoví a je nutné pekáreň znovu zapnúť. To je možné vykonať len vtedy, pokiaľ prerušenie programu nenastalo neskôr než vo fáze hnetenia. Pokiaľ sa však cesto nachádzalo už v poslednej fáze kysnutia a výpadok prúdu trvá dlhší čas, nie je možné už cesto použiť a je potrebné začať znova od začiatku s novými ingredienciami.

— Upozorňujeme, že pekáreň nemá z bezpečnostných dôvodov horný ohrev, a preto kôrka na hornej strane chleba nie je tak tmavá ako zospodu a po stranách.

V. PRÍPRAVA NA POUŽITIE A POPSTUP PEČENIA CHLEBA

Vyberte domácu pekáreň a príslušenstvo a odstráňte všetok obalový materiál. Z pekárne odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepky alebo papier. Formu **C** uchopte oboma rukami a mierne ju pootočte proti smeru hodinových ručičiek, čím sa nádoba uvoľní z aretácie (viď obr. 1.) Následne formu vyberte z pekárne. 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 **11— PEČENÍ** a zapnite na 10 minút prázdny spotrebič (bez vložených surovín), potom nechajte pekáreň 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.
— Ak budete po zaznení zvukového signálu pridávať suroviny odporúčame:
1) sušené ovocie, syr, čokoládu = nakrájaťna cca 5 mm kocky,
2) orechy = najemno nasekať (nepoužívajte ich príliš, pretože zhoršujú funkciu lepku),
3) byliny = postupujte podľa receptov, max 1 - 2 lyžičky,
4) mastné prísady, údeniny a slanina = nakrájaťna 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 ovplyvniťvýslednú kvalitu chleba,
6) semienka = 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.
— Pri používaní pekárne dochádza k vydaniu charakteristického zvuku (pri hnetení = cvakaniu, pri pečení alebo prihrievanií = 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.

Umiestite spotrebič na rovný a suchý povrch. Pekáreň pripojte k el. sieti. Formu **C** uchopte oboma rukami, vložte do pekárne a miernym pootočením v smere hodinových ručičiek zaaretujte. Následne nasuňte hnetací hák **D** na hriadeľ **C2**. Hák musí smerovať rovnou časťou smerom nadol. 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 (**MENU / VELIKOST / BARVA / ČAS**). Potom stlačte tlačidlo **START/PAUSE/STOP**.

Domáca pekáreň automaticky nahrieva, vymieša a potom miesi cesto, pokým nemá správnu konzistenciu. Po skončení posledného cyklu miesenia sa spotrebič zohreje na optimálnu teplotu na vykysnutie cesta a potom pekáreň automaticky nastaví teplotu a dobu pečenia chleba. Vzápätí sa zapne na hodinu prihrievanie. Ak prihrievanie nepožadujete, stlačte tlačidlo **START/PAUSE/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 z formy na podložku, hýbte miesiacim hriadeľom niekoľkokrát sem a tam kým sa chlieb neuvoľní. Ak zostane hák v chlebe, za pomoci nástroje **E** ho ľahko vyberiete. 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. 5 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, hákem 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 hnetacím háku?
Hnetaci hák 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.

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

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

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

Cukor a sladidlá (napr. med, melasa)
Cukor dodáva chlebu chuť a čiastočne je príčinou toho, že kôrka zhnedne.

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

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

Ostatné suroviny
Môžu znamenať všetko od sušeného ovocia, syrov, vajec, orechov, hnedej múky, korenia, bylín a pod. Je to len na Vás. Ale nezabudnite, že potraviny ako syr, mlieko a čerstvé ovocie majú vcelku vysoký obsah vody, ktorý určuje konečný vzhľad bochníka. Používajte radšej sušené náhrady ako suchšie syry, sušené mlieko a pod.

Až budete zbehlejší v používaní prístroja, poznáte, či je cesto suchšie alebo naopak a počas procesu pridáte vodu alebo múku. Nezabudnite, koľko ste pridali soli, pretože tá spomaľuje kvasenie. Niektoré suroviny môžete zmiešať na začiatku, napr. sušené mlieko, pevné semienka a jogurt, ale niektoré pridajte až po zvukovom signáli, napr. orechy, sušené ovocie. Orechy najemno nasekajte, pretože by sa mohli prerezať štruktúrou bochníka a spôsobiť jeho klesnutie. Pri sledovaní priebehu pečenia poznáte, kedy sa ozve zvukový signál.

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

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

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 roztierať. 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 roztierať. 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.

VII. ČISTENIE A ÚDRŽBA

Spotrebič čistite pravidelne po každom použití a až po vychladnutí! Novú formu na pečenie a miesiace hák odporúčame pred prvým použitím potrieť tukom, ktorý sa neprepaľuje, a nechať ich zohrievať v pekárni približne 10 minút. Po vychladnutí očistite formu na pečenie od tuku papierovým obrúskom. Ochránite tak jej nepriľnavý povrch. Tento postup občas zopakujte. Na čistenie použite mierny detergent. Nikdy nepoužívajte chemické čistiace prostriedky, napríklad benzín, čističe na rúry alebo agresívne detergenty, ktoré škriabu alebo inak poškodzujú povrch. Vlhkou handričkou odstráňte všetky nečistoty a omrvinky z veka, 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 hák a pohonnú hriadel treba umyť hneď po použití. Ak zostane miesiace hák vo forme, neskôr ho buďte ťažšie vyberať. Vtedy naplňte nádobu teplou vodou a nechajte hák 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.

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.

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 pridlho vo forme.	Vyberte chlieb z formy na pečenie ešte pred skončením prihrievaceho cyklu.
Chlieb sa ťažko vyberá z formy.	Spodná strana bochníka je prilepená na miesiacich hákoch.	Opakovane pohybujte hriadeľmi hore dole, kým chlieb nevypadne. Po pečení očistite miesiace hák aj hriadel. Podľa potreby naplňte formu na pečenie teplou vodou a nechajte 30 minút odmočiť. Potom ľahšie vyberiete háky a očistite ich.

Problém	Príčina	Riešenie
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/ PAUSE/STOP	Pozri text IV. Funkcia pekárne.
	Počas prevázdky pekárne bolo veko častokrát otvorené.	Neotvárejte veko po poslednom nakysnutí.
	Dlhodobý výpadok elektrickej energie počas činnosti spotrebiča.	Pozri text IV. Funkcia pekárne.
	Zablokovalo sa otáčanie miesiaceho háku.	Skontrolujte, či miesiace hák nezablokovali zrnká a podobne. Vyberte formu na pečenie a skontrolujte, či sa hriadel voľne otáča.
Spotrebič nemožno zapnúť, displej zobrazuje **H HH**.	Domáca pekáreň je ešte horúca z predchádzajúceho pečenia.	Stlačaním tlačidlo START/PAUSE/ STOP zrušíte zvukový signál. Vyberte formu na pečenie a spotrebič nechajte vychladnúť. Potom formu na pečenie vložte späť, zvoľte program a zapnite domácu pekáreň.

IX. EKOLÓGIA

Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta (viď www.envidom.sk). Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty. Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezať napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

X. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobku
Príkon (W)	uvedený na typovom štítku výrobku
Hmotnosť približne (kg)	4,5
Rozmery (DxHxV), (mm)	295 x 335 x 272

Príkon v pohotovostnom režime je < 1,00 W

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 60 dB, čo predstavuje hladinu „A“ akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Zmena technickej špecifikácie a obsahu prípadného príslušenstvo podľa modelu výrobku je vyhradená výrobcom.

UPOZORNENIA A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTREBIČI, OBALOCH ALEBO V NÁVODE:

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 udusenia. Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.

Symbol znamená 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

Problém	Príčina	Riešenie
Stred chleba klesá	Objem cesta je väčší ako forma a chlieb poklesne	a/f
Štruktúra chleba je ťažkáa 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	f
	Recept uvádza vlhké prísady	f
Popraskaný chlieb	Priveľa vody alebo tekutiny	g
	Žiadna soľ	b
	Vysoká vlhkosť, respektíve veľmi horúca voda	f/h
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)	g
Usadeniny múky na kôrke	Počas miesenia sa na bokoch múka dobre nespracovala	g

Riešenie problémov:

a) Prísady odmeriavajte správne.
b) Nastavte dávkovanie prísad.
c) 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.
d) Používajte iba čerstvé a správne skladované prísady.
e) Upravte množstvo tekutiny. Ak pridávate prísady obsahujúce tekutiny, musíte dávku vody znížiť.
f) V prípade veľmi vlhkého počasia znížte množstvo vody o 1 až 2 polievkové lyžice.
g) Chlieb vyberte z formy hneď po upečení. Pred rozkrájaním ho nechajte 15 minút vychladnúť, najlepšie na drevenej podložke.
h) Pri veľmi teplom počasí nepoužívajte funkciu odloženého štartu. Používajte studené tekutiny. Aby ste skrátili čas kysnutia, zvoľte program **2—RYCHLÝ**.
i) 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. Dávkujte 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 používáme kvások v prášku, koncentrát, ktorý je možné kúpiť v balíčku s obsahom 15 g (na 1 kg múky). Údaje v recepte je nutné dodržovať, inak sa chlieb bude drobiť. Pokiaľ použijete kvások v prášku v inej koncentrácii (balíček s obsahom 100 g na 1 kg múky), je potrebné zredukovať množstvo múky: 1 kg asi o 80 g, príp. ďalej prispôsobiť recept.

2. Prispôsobenie dávok

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

- **Tekutiny/múka**
  Cesto by malo byť ľahké (ale nie veľmi) a ľahko miesiteľné, nesmie však zostať vláknité. Ľahkým miesením by ste mali získať pekný, okrúhly bochník ktorý sa nelepí na steny formy. Neplatí to v prípade cereálnych alebo celozrnných ciest, ktoré sú ťažšie. Cesto po prvom miesení asi po 5 minútach skontrolujte. Ak je veľmi vlhké, po troške pridávajte múku, aby ste dosiahli správnu konzistenciu. Ak je príliš suché, po lyžiciach pridávajte vodu. Tieto úpravy by mali byť prevádzané postupne (nie viac ako 1 lyžicu naraz) a vždy je treba počkať, či sa pridanie 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.

Časovanie programových cyklov

Menu číslo		1			2			3			4			
Program		KLASIK (BASIC)			RYCHLÝ (QUICK)			SLADKÝ (SWEET)			CELOZRNNÝ (WHOLE-WHEAT)			
Približná hmotnosť chleba (g)		1000	750	500	1000	750	500	1000	750	500	1000	750	500	
Čas prípravy (hod)		3:15	3:10	3:05	2:20	2:15	2:10	3:45	3:40	3:35	4:05	4:00	3:55	
Voľba maximálneho času, za ktorý bude chlieb zhotovený (hod)		15			15			15			15			
Fáza prípravy														
Miesenie 1 (minúty)	Motor zap./vyp.: 0,05s/0,95s	2			2			2			2			
	Motor zap./vyp.: 0,1s/0,5s	2			2			2			2			
	Miešania bez ohrevu	6			6			3			3			
Odpočinok 1 (minúty)		3			2 (teplota 32 °C)			8			13			
Miesenie 2 (minúty)		10			5 (teplota 32 °C)			10			10			
Odpočinok 2 (minúty)		10			3 (teplota 32 °C)			10			10			
Miesenie 3 (minúty)		20			10 (teplota 32 °C)			15			15			
Odpočinok 3 (minúty)		-			-			-			-			
Miesenie 4 (minúty)		-			-			-			-			
Vykysnutie 1 (minúty)		42			-			50			50			
Hladenie cesta (sek.)		50s			50s			50s			50s			
Vykysnutie 2 (minúty)		40			10 (teplota 35 °C)			-			65			
Hladenie cesta (sek.)		-			-			-			-			
Vykysnutie 3 (minúty)		-			-			60			-			
Pečenie	čas (minúty)	60	55	50	60	55	50	65	60	55	75	70	65	
	teplota	svetlý: 110 °C stredný: 120 °C tmavý: 130 °C			svetlý: 105 °C stredný: 112 °C tmavý: 120 °C			svetlý: 95 °C stredný: 100 °C tmavý: 115 °C			svetlý: 110 °C stredný: 120 °C tmavý: 130 °C			
Prihrievanie (minúty)		60			60			60			60			

	5			6	7	8	9	10	11
	BEZLEPKOVÝ (GLUTEN FREE)			TĚSTO (DOUGH)	HNĚTENÍ (KNEAD)	DORT (CAKE)	DŽEM (JAM)	JOGURT (YOGURT)	PEČENÍ (BAKE)
	1000	750	500	-	-	-	-	-	-
	3:15	3:10	3:05	1:30	0:08	2:20	1:20	10:00	0:30
	15			15	-	15	-	-	-
	2			-	-	-	15 (teplota 110 °C, keď je teplota <110 °C, ohrev zap./vyp. 15s / 15s)	Predvolený nastavený čas je 10:00, čas je možné nastaviť v rozmedzí 6:00 - 12:00 min (krok 10 min), teplota je konštantná 38 °C	Predvolený nastavený čas je 0:30, čas možno nastaviť v rozmedzí 0:10 - 1:00 min (krok 5 min)
	2			4	4	5			
	6			3	4	10			
	10			8	Predvolený nastavený čas je 0:08, čas môže byť nastavený v rozmedzí 0:08 až 0:45 min	5			
	5			15					
	5			10					
	5			-		20			
	-			-		40	45 miešanie zap./ vyp .: 0,5s / 4.5s, keď je teplota <103 °C, ohrev zap./ vyp.25s/5s.		
	-			-		-			
	35			-		-			
	-			50s		-			
	-			10		-			
	50s			-		-			
	50			40		-			
	75	70	65	-		60	15		
	svetlý: 93 °C stredný: 103 °C tmavý: 112 °C			-		svetlý: 92 °C stredný: 100 °C tmavý: 110 °C	-		svetlý: 60 °C stredný: 90 °C tmavý: 120 °C
	60			-		60	-		60

Menu číslo		12	
Program		VLASTNÍ (CUSTOM)	
		Prednastavenie (minúty)	Možnosť nastavenia (minúty)
Čas prípravy (hod)		podľa nastavenia	
Voľba maximálneho času, za ktorý bude chlieb zhotovený (hod)		15	
Fáza prípravy			
Miesenie 1 (motor zap./vyp.: 0,1s/0,4s)		15	0-30
Odpočinok 1		3	0-30
Miesenie 2 (motor zap./vyp.: 25s/5s)		20	0-20
Odpočinok 2		10	0-30
Miesenie 3 (motor zap./vyp.: 25s/5s)		0	0-25
Vykysnutie 1 (minúty)		42	0-60
Vykysnutie 2 (minúty)		40	0-60
Vykysnutie 3 (minúty)		0	0-60
Pečenie	čas (minúty)	50	0-80
	teplota	podľa nastavenia (svetlý: 110 °C, stredný: 120 °C, tmavý: 130 °C)	
Prihrievanie (minúty)		60	0-60

• **Zlepšujúce prípravky**
pri pečení môžete do zmesi pridávať rôzne zlepšujúce prípravky (napr. chlebostar, 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. Při priamom kontakte s tekutinou droždie príliš rýchlo reaguje (je to chyba pri použití odloženého zapnutia), preto treba priamemu kontaktu zabrániť.
• Pri meraní používajte vždy rovnaké merné jednotky. To znamená, že ak recept predpisuje použiť 1 lyžicu prísad (kávovú alebo polievkovú), používajte na dávkovanie buď odmerku na sypké prísady dodávanú spolu s elektrickou pieckou, alebo lyžice, ktoré máte doma.
• Hmotnosti v gramoch musia byť odvážené presne.
• Ovocie, orechy alebo cereálie: Ak chcete počas miesenia pridať ďalšie prísady, môžete tak urobiť pomocou zvláštnych programov, po zaznení zvukového signálu. Ak prísady pridáte priskoro, pri miesení sa rozdrvia.

4. Hmotnosť a objem pecňov chleba
• V uvedených receptoch nájdete údaje, ktoré sa týkajú chleba. Uvidíte, že hmotnosť bieleho chleba je menšia ako celozrnného. Spôsobuje to skutočnosť, že cesto z bielej múky ľahšie a viac kysne, a preto nemusí kysnúť tak dlho ako cesto z celozrnnej múky.
• Napriek tomu, že všetky suroviny odvážite a odmeriate, hmotnosť upečeného pecňa 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 **8—DORT** (výroba ľahšieho chleba) chcete piecť sladký chlieb, môžete použiť prísady (napríklad orechy, hrozienka) aj v menších dávkach.

5. Výsledky pečenia
• Výsledok pečenia závisí od miestnych podmienok (mäkká voda, vysoká relatívna vlhkosť vzduchu, vysoká nadmorská výška, konzistencia prísad a podobne). Preto údaje v receptoch po získaní skúseností môžete sami vhodne upraviť. Ak sa vám nepodarí výrobok podľa receptu dokonale pripraviť na prvý raz, nenechajte sa odradiť, nájdite dôvod neúspechu, zmeňte napríklad pomer surovín a skúste to znovu.
• Ak je chlieb príliš svetlý, nechajte ho zhnednúť programom pečenie.
• Pred prvým použitím programu, ktorý pracuje v noci, vám odporúčame najskôr postup vyskúšať cez deň, aby ste sa oboznámili s priebehom funkcie a mohli urobiť prípadné zmeny. Overený postup potom môžete používať v noci.
• **Zlepšujúce prípravky**
pri pečení môžete do zmesi pridávať rôzne zlepšujúce prípravky (napr. chlebostar, chlebovit, topmix, essirol, vital, falco, emulger a pod.).

Bread maker

eta 8149

DELICCA MINI

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.

RECIPES online (PDF):
http://eta.cz/recepty-pro-domaci-pekarnu-chleba

I. SAFETY PRECAUTIONS

GENERAL PROVISIONS:

– 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 corresponds with the voltage in your socket. The power cord plug may only be connected to the electrical socket complying with the applicable standards.
– This product can be used by children at the age of 8 years and older and people with re duced 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.
– 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!
– 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.
– **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 in operation, prevent pets, plants or insects from getting in contact with it.

– **Do not plug or unplug the appliance from a socket with wet hands and do not pull the power cord!**
– Do not place any objects on the appliance.
– **Never immerse the appliance into water (even its parts)! Do not wash under running water!**
– 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.

USE OF THE APPLIANCE:
– 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!
– 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).**
– 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.
– 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 move the appliance when hot; potential tipping over may result in burning injury.
– 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 insert accessories into any body cavities.
– In order to ensure safety and proper function of the appliance, use only original spare parts and accessories approved by the manufacturer.
– Only use this appliance for the purpose it was designed for, as specified in this manual. Never use the appliance for any other purpose.

POWER CORD:
– 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.

– 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 for justified reasons, it must be undamaged and comply with the applicable standards.
– Check the condition of the power cord of the appliance regularly.

II. FEATURES OF THE DEVICE (pic. 1)

A – bread maker
A1 – control panel
A2 – baking space
A3 – ventilation openings
A4 – supply cord
B – lid
B1 – visor
B2 – handle
B3 – ventilation openings
C – baking form
C1 – foldable handle
C2 – shaft
D – kneading hook
E – tool for taking out the hook
F – measuring spoon (5/15 ml)
G – measuring cup (200 ml)

III. CONROL PANEL (pic. 2)

1) DISPLAY
After turning on the device the display will show basic settings “1 3:10“ (i.e. program **BASIC**) and sound a signal.
- number 1 shows which program has been chosen
- number 3:10 shows the preparation time of the chosen program
- position of the arrow gives information about the chosen colour of the bread baked (○ / ◍ / ● = LIGHT / MEDIUM / DARK)
- position of the arrow gives information about the chosen weight of the bread baked (500 g / 750 g / 1000 g)

After the bread-maker is connected to the mains, the basic setting is the **KLASIK** programme (basic), weight: 750g, crust darkness: MEDIUM. 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/PAUSE/STOP button
The button is used to start, pause and stop the programme. When you press the **START/PAUSE/STOP** button, the colon between the digits will start flashing and the programme will start. When you shortly press the **START/PAUSE/STOP** button again, the programme will pause. To indicate that the programme is paused, the time and colon will be flashing. After holding the **START/PAUSE/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 (○ / ◍ / ● = LIGHT / MEDIUM / DARK). The marking and lettering on the display ▲ show the chosen colour of the bread. Not for programs 6-DOUGH, 7-KNEAD, 9-JAM, 10-JOGURT, 11-BAKE.

4) SIZE button – 500 g / 750 g / 1000 g
The button is to set desired weights of the bread in individual programs, i.e. **500 g / 750 g / 1000 g** (see table and recipes). The marking and lettering on the display ▲ show the chosen size of the bread. Not for programs 6-DOUGH, 7-KNEAD, 8-CAKE, 9-JAM, 10-YOUGURT, 11-BAKE.
- size **500 g** = for small bread
- size **750 g** = for medium quantity of bread
- size **1000 g** = for big bread

The volume of the unit enables you to prepare food (bread, cake, dough, meatloaf) up to a maximum weight of 1000 g.

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.

6) TIME buttons
The button is used for setting the required time to complete the bread baking process. Programs 7-KNEAD, 9-JAM, 10-YOGURT, 11-BAKE 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 15 hours. The set up time includes the preparation time, i.e. the display will show the remaining time to complete the selected programme.

Note
The Time buttons are also used to set the processing time for the following programmes: 7-KNEAD, 10-YOGHURT and 11-BAKE, and to set the time of the individual processing stages of the programme 12-CUSTOM.

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.

PROCESSING PHASES
The phase currently in process is indicated on the display by the cursor ◄ / ►:
PRESET, MIX, REST, FERMENT, HEAT, BAKE, KEEP WARM, COMPLETE.

1. KLASIK (BASIC)
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. SLADKÝ (SWEET)
For baking of sweet breads with crust crispier than with **BASIC** program.

4. 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.

5. BEZLEPKOVÝ (GLUTEN-FREE)
This program is intended for gluten-free bread preparation.

6. 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.

7. HNĚTENÍ (KNEAD)
The programme is intended only for kneading dough (without proving). When kneading dough, you can use various ingredients for a variety of baked products (e.g. bread rolls, pizzas, etc.). With this programme the processing time can be adjusted from 0:08 - 0:45 (1 step - 1 minute). Set the required time with the “**TIME**” button and confirm it by pressing the **START/PAUSE/STOP** button. When you press the **START/PAUSE/STOP** button again, the programme will start.

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

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. JOGURT (YOGURT)
This programme is intended for preparation of home-made yoghurt The bread-maker maintains the ideal temperature (approx. 40°C) for the given time to allow the yoghurt cultures to grow. With this programme the processing time can be adjusted from 06:00 to 12:00 (1 step - 10 minutes). Set the required time with the "**TIME**" button and confirm it by pressing the **START/PAUSE/STOP** button. When you press the **START/PAUSE/STOP** button again, the programme will start.

11. PEČENÍ (BAKING)
The program is intended for baking of brown bread, cakes or meatloaf. With this programme the processing time can be adjusted from 00:10 to 01:00 (1 step - 5 minutes). Set the required time with the "**TIME**" button and confirm it by pressing the **START/PAUSE/STOP** button. When you press the **START/PAUSE/STOP** button again, the programme will start. In this programme, you can set the crust darkness with the "COLOUR" button.

12. VLASTNÍ (CUSTOM)
This programme is intended for your own setting of the individual bread-making phases. Select the "**CUSTOM**" programme with the "**MENU**" button. This programme also allows you to set the crust darkness. You can choose this option at the beginning or at the end of your setting with the "**COLOUR**" button. By pressing the "**SIZE**" button, select the given processing phase and with the "**TIME**" buttons set the required time (the time digits are flashing). Confirm the set time with the "**SIZE**" button (the programme will now switch to the next processing phase). Set all the processing phases in the same way. When the time is set and confirmed for the last processing phase, the time digits will stop flashing and the total time of the programme set will be shown on the display. The phase being set is indicated on the display by the flashing cursor ◄ / ►. In this programme, you cannot set the loaf size. The possible settings of the processing phases and their times are described in detail in a table at the end of this language version.

IV. FEATURES OF THE BREAD MACHINE

The audio signal function will be active:
- when any of the program buttons is pressed,
- during second kneading cycle with programs 1-BASIC, 2-QUICK, 3-SWEET, 4-WHOLE-WHEAT, 5-GLUTEN FREE for signalization that cereals, fruit, nuts or other ingredients may be added,
- when the program is ended,
- when activating the safety features,

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/PAUSE/STOP** button the display will show **H HH** and a audio signal will sound. The device can not be turned on. Open the lid or take out the baking form and wait for the device to cool off.
- If the display shows **E:E0** after pressing the **START/PAUSE/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 15 minutes. If the power failure is longer than 15 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. Hold the pan **C** with both hands and turn it slightly anticlockwise to release the pan (see Fig. 1.) Take the pan out of the bread-maker. Before first use, wash the parts in contact with foods in hot water with a detergent, rinse properly with fresh water and wipe or let it dry. **Put all dried parts back to the bread baker and let the lid open.** Then, set the program 11-PEČENÍ **(BAKING)** and turn it on for 10 minutes without ingredients inserted and then let the appliance cold. Potential short and mild smoking is not a defect and a reason for complaint.

Place the bread baker on a flat and dry surface (e.g. a table) at height min 85 cm, out of reach of children. Connect the bread maker to the mains. Hold the pan **C** with both hands, place it in the bread-maker and lock it by turning it slightly clockwise. Attach the kneading hook **D** to the shaft **C2**. The flat part of the hook must point downwards. 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/PAUSE/STOP** button.

Note

– For heavy type dough, e.g. those of high content of rye flour, we recommend changing of addition of the ingredients - first dried yeast, then flour and add water as the last ingredient to ensure proper kneading. If you use delayed start function, the yeast must not come in premature contact with water.
– If you are adding ingredients after the beep signal is heard, we recommend:
1) dried fruit, cheese, chocolate = cut into ca. 5 mm cubes,
2) nuts = chop finely (do not use too many of them, they degrade the performance of gluten),
3) herbs = follow the recipe, max. 1 – 2 teaspoons,
4) oily ingredients, smoked meat and bacon = cut into ca. 5 mm cubes and sprinkle them lightly with flour, it will work better,
5) olives, fresh fruit, fruit preserved in alcohol = follow the recipe, the water contents in these ingredients could influence the final quality of bread.
6) seeds = the use of big and hard seeds may damage (while kneading = clicking, while baking or heating up = cracking). the surface finish of the baking pan and kneading blade. This change however does in no way impact on the quality of the surface and is not a reason for the appliance to be replaced for this purpose under warranty.

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. Then the appliance turns one hour keeping warm program; if you require no keeping warm program, press the **START/PAUSE/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 is stuck to the pan move the kneading shaft a few times back and forth until the loaf is released. If the kneading hook is left in the loaf, you can take it out easily with the tool **E**. 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 5 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, hook etc. Do not use gross force on walls of the baking pan to release finished bread!

VI. 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 hook 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 hook and shaft immediately after use. If the hook 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 hook. 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.

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!

If you are unable to fix the problem, or if you need any further information about the appliance or service centres, please contact your distributor.

VII. FREQUENTLY ASKED QUESTIONS RELATED TO THE BREAD BAKER

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 hook 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 bread baker can not be turned on. Display shows **H:HH**.	The bread baker is still hot from previous baking cycle.	Press the **START/PAUSE/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.

VIII. ENVIRONMENT

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

IX. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	shown on the type label of the appliance
Wattage (W)	shown on the type label of the appliancel
Weight approx (kg)	4.5
Size of the product (mm)	295 x 335 x 272

Input in standby mode is < 1,00 W
Noise level: Acoustic noise level of 60 dB (A) re 1pW

The manufacturer reserves the right to change the technical specifications and accessories for the respective models.

The ⚠ symbol indicates a WARNING.

WARNING: HOT SURFACE

Menu number		12	
Program		VLASTNÍ (CUSTOM)	
		Pre-setting (min)	Setting option (min)
Time of preparing (hours)		As per the setting	
Select the maximum bread baking time (in hours)		15	
Preparation stages			
Kneading 1 (Motor ON/OFF: 0,1s/0,4s)		15	0-30
Rest 1		3	0-30
Kneading 2 (Motor ON/OFF:.: 25s/5s)		20	0-20
Rest 2		10	0-30
Kneading 3 (Motor ON/OFF:.: 25s/5s)		0	0-25
Rising 1 (min.)		42	0-60
Rising 2 (min.)		40	0-60
Rising 3 (min.)		0	0-60
Baking	time (min.)	50	0-80
	temperature	As per the setting (light: 110 °C, medium: 120 °C, dark: 130 °C)	
Keep warm (min.)		60	0-60

Phases of programs

Menu number		1			2			3			4		
Program		KLASIK (BASIC)			RYCHLÝ (QUICK)			SLADKÝ (SWEET)			CELOZRNNÝ (WHOLE-WHEAT)		
Approximate weight of the bread (g)		1000	750	500	1000	750	500	1000	750	500	1000	750	500
Time of preparing (hours)		3:15	3:10	3:05	2:20	2:15	2:10	3:45	3:40	3:35	4:05	4:00	3:55
Select the maximum bread baking time (in hours)		15			15			15			15		
Preparation stages													
Kneading 1 (min.)	Motor ON/OFF: 0.05s/0.95s	2			2			2			2		
	Motor ON/OFF: 0,1s/0,5s	2			2			2			2		
	Mixing without heating	6			6			3			3		
Rest 1 (min.)		3			2 (temp. 32 °C)			8			13		
Kneading 2 (min.)		10			5 (temp. 32 °C)			10			10		
Rest 2 (min.)		10			3 (temp. 32 °C)			10			10		
Kneading 3 (min.)		20			10 (temp. 32 °C)			15			15		
Rest 3 (min.)		-			-			-			-		
Kneading 4 (min.)		-			-			-			-		
Rising 1 (min.)		42			-			50			50		
Dough smoothing (sec.)		50s			50s			50s			50s		
Rising 2 (min.)		40			10 (temp. 35 °C)			-			65		
Dough smoothing (sec.)		-			-			-			-		
Rising 3 (min.)		-			-			60			-		
Baking	time (min.)	60	55	50	60	55	50	65	60	55	75	70	65
	tempera-ture	light: 110 °C medium: 120 °C dark: 130 °C			light: 105 °C medium: 112 °C dark: 120 °C			light: 95 °C medium: 100 °C dark: 115 °C			light: 110 °C medium: 120 °C dark: 130 °C		
Keep warm (min.)		60			60			60			60		

	5			6	7	8	9	10	11
	BEZLEPKOVÝ (GLUTEN FREE)			TĚSTO (DOUGH)	HNĚTENÍ (KNEAD)	DORT (CAKE)	DŽEM (JAM)	JOGURT (YOGURT)	PEČENÍ (BAKE)
	1000	750	500	-	-	-	-	-	-
	3:15	3:10	3:05	1:30	0:08	2:20	1:20	10:00	0:30
	15			15	-	15	-	-	-
	2			-	-	-	15 (temperature 110°C, when the temperature is <110°C, heating ON/ OFF 15s/15s)	The default time set is 10:00; the time can be adjusted from 6:00 to 12:00 minutes (1 step - 10 minutes), the temperature is steady 38°C	The default time set is 0:30; the time can be adjusted from 0:10 to 1:00 min. (1 step - 5 min.)
	2			4	4	5			
	6			3	4	10			
	10			8	The default time set is 0:08; the time can be adjusted from 0:08 to 0:45 minutes	5			
	5			15					
	5			10					
	5			-		20			
	-			-		40	45 mixing ON/ OFF: 0.5s/4.5s, when the temperature is <103°C, heating ON/ OFF 25s/5s.		
	-			-		-			
	35			-		-			
	-			50s		-			
	-			10		-			
	50s			-		-			
	50			40		-			
	75	70	65	-		60	15		
	light: 93 °C medium: 103 °C dark: 112 °C			-		light: 92 °C medium: 100 °C dark: 110 °C	-		light: 60 °C medium: 90 °C dark: 120 °C
	60			-		60	-		60

Kenyérsütő gép

eta 8149

DELICCA MINI

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.

RECEPTEK (PDF):
http://eta.cz/recepty-pro-domaci-pekarnu-chleba

I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK ⚠

ÁLTALÁNOS MEGÁLLAPÍTÁSOK:

– 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 gyemekek, továbbá csökkent fi zikai 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 fi atalabb gyermekek csak a készülék és csatlakozó vezetéke hatósugarán kívül tartózkodhatnak.
– A tartozékok vagy hozáférhető részek kicserélése előtt, amelyek működés közben mozognak, beszerelés és szétszerelés előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt, a készüléket kapcsolja ki és húzza ki a tápkábel dugójának kihúzásával az aljzatból!
– 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.
– **Figyelem**: Ne használja a készüléket olyan programmal, időkapcsolóval vagy bármely olyan alkatrésszel összekapcsoltan, amelyek a készüléket automatikusan bekapcsolhatják, mivel a készülék letakart, vagy helytelen elhelyezésekor tűzveszély keletkezhet.

– **FIGYELMEZTETÉS** – A készülék egyes részei nagyon melegek lehetnek, égési sérülést okozhatnak! Figyeljen oda a gyerekekre és mozgáskorlátozott emberekre!
– A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
– **Nedves kézzel ne helyezze be a csatlakozóvezeték villásdugóját az elektromos dugaszolóaljzatba vagy ne húzza ki azt a dugaszolóaljzatból a csatlakozóvezetéknél fogva!**
– Ne tegyen a készülékre semmilyen tárgyakat!
– **A készüléket soha se merítse vízbe (részlegesen sem) és ne tisztítsa azt folyó vízzel!**
– Nem szabad semmilyen módon sem megváltoztatni a készülék fedelét (pl. **öntapadó tapétával, fóliával**, stb.)!
– 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.
– Gyártócég 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.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA:
– 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!**
– 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 tűzbiztonság szempontjából a kenyérsütő megfelel a **EN 60 335–2–6** sz. szabványnak. E szabvány értelmében olyan készülékről van szó, mely asztalon vagy más felületen működtethető azzal, hogy a hőkiáramlás fő irányában be kell tartani a min. **500 mm** biztonságos távolságot az éghető anyagok felületétől és a többi irányban pedig a min. **100 mm** távolságot.
– A 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 köszötti 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, üzemanyagok, olajok, gázok, festékek, stb. tárolási helyek) **használni.**
– A készülékelső használatbavételekor rövid, gyenge füstképződés jelentkezhet, ez nem jelent meghibásodást és nem ad okot a készülék reklamációjához.
– A kenyérsütő elektromos hálózatra történő csatlakoztatása előtt mindig legyenek abban a sütéshez szükséges nyersanyagok. Száraz állapotban történő felmelegítés során annak károsodása kövekezhet be.

– A kenyérsütő üzemeltetése közben ne helyezze azt más helyre forró állapotban, esetleges felborulás esetén égési sérülés veszélye fenyeget.
– Főzés az elkészítendő ételek öngyulladása is megtörténhet. Hirtelen fellobbanás esetén kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról és oltsa el a tüzet.
– A tartozékokat ne dugja be egyetlen testnyílásba sem.
– A készülék biztonságtechnikája és helyes működése céljából csak eredeti és a gyártócég által jóváhagyott tartalékalkatrészeket használjon.
– A készüléket csak arra célra használja, amire szánva van, és ahogy a használati útmutatóban le van írva. A készüléket soha se használja más célra.

A CSATLAKOZÓ KÁBEL:

– 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 csatlakozóvezetéket nem szabad éles, vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megrongálni, nem szabad azt vízbe meríteni sem éles peremeken át hajlítani. Soha ne helyezze a vezetéket forró felületre, ne hagyja az asztal vagy a munkalap szélén át túlnyúlni. A csatlakozóvezetékbe történő beakadáskor, bebotláskor vagy a csatlakozó vezeték gyermekek által történő megrángatásakor a készülék felborulhat vagy leeshet 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.

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

A – kenyérsütő
A1 – kezelőpanel
A2 – sütőtér
A3 – szellőzőnyílások
A4 – csatlakozókábel
B – fedél
B1 – kémlelőablak
B2 – fogantyú
B3 – szellőzőnyílások
C – sütőforma
C1 – összecsukható fogantyú
C2 – tengelyek
D – dagasztólapátok
E – eszköz a dagasztólapátok kivételéhez
F – mérőkanál (5/15 ml)
G – mérőpohár (200 ml)

III. KEZELŐPANEL (2. ábra)

1) KIJELZŐ
A kenyérsütő bekapcsolása után a kijelzőn az alapbeállítás (a KLASIK) jelenik meg, hangjelzés hallatszik (sípolás).
– az **1**-es szám mutatja a kiválasztott programot,
– a **3:10**-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 (500 g / 750 g / 1000 g).

A csatlakozás utáni alap beállítás a **KLASIK** program, amely 750 g súly, KÖZEPES sütési fokozat. 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/PAUSE/STOP gomb
Ezzel a gombbal lehet bekapcsolni, szüneteltetni és befejezni a programot. A **START/PAUSE/STOP** gomb megnyomása után elkezd a két szám közötti kettőspont villogni és a program elindul. A **START/PAUSE/STOP** gomb rövid megnyomásával szüneteltetheti a programot. Ezt a állapotot az idő és a kettőspont villogása jelzi. Ha megnyomjuk a **START/PAUSE/STOP** gombot, az időt jelző számok villogni kezdenek. A **START/PAUSE/STOP** gombbal bármikor megszakíthatjuk a programot. Tartsa a gombot benyomva mindaddig, amíg nem hallja meg a hangjelzést.

3) BARVA 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 6-TĚSTO, 7-HNĚTENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ programmokra.

4) VELIKOST gomb – 500 g / 750 g / 1000 g
A gombbal lehet beállítani a kész kenyér súlyát az egyes programokban: **500 g / 750 g / 1000 g** (lásd a táblázatot és a recepteket). A nyíl ▲ és a felirat mutatja a kenyér beállított súlyát. Nem vonatkozik az 6-TĚSTO, 7-HNĚTENÍ, 8-DORT, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ. programmokra.
- méret **500 g** - kisebb mennyiségű kenyérhez
- méret **750 g** - közepes mennyiségű kenyérhez
- méret **1000 g** - nagyobb mennyiségű kenyérhez

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

5) MENU 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 7-HNĚTENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ 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.

Megjegyzés
A következő programoknál az idő gombbal lehet a kívánt időt beállítani : 7-DAGASZTÁS, 10-JOGHURT, 11-SÜTÉS és ugyanígy a különböző fázisok idejét a 12-SAJÁT programnál.

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 mindenekelőtt folyadékot öntsön abba, majd lisztet és a végén szárított élesztőt adjon hozzá. A program indítási ideje során az élesztő nem léphet érintkezésbe a folyadékkal, mivel az idő előtt kezdene hatni és a tészta ill. a kenyér a későbbi sütés folyamán összeesne.
— Ne használja az időkapcsoló funkciót gyorsan romlandó hozzávalók esetén, mint pl. tej, tojás,gyümölcsfélék, joghurt, sajt, hagyma stb. mivel azok az éjszaka során megromolhatnak!
— A kenyérsütőt csak 18 °C fölötti hőmérsékletű helyiségekben használják. Az élesztő ugyanis 17 °C és annál magasabb hőmérsékleten kezd hatni. Ha ugyanis a kenyérsütőt hűvösebb helyiségben helyeznék el, akkor nem biztos, hogy a tészta jól megkelne. A program befejezését jelző akusztikai kijelzést, nem lehet kikapcsolni, így az éjszaka is hallatszik majd.l.

KÉSZÍTÉS FÁZISAI

Az aktuális készítési fázist a kijelzőn ◀ / ▶ kurzor jelzi:
PRESET – előbeállítás
MIX – keverés (dagasztás)
REST – pihenés
FERMENT – kovászolás
HEAT – melegítés
BAKE – sütés
KEEP WARM – hőmérséklet tartása
COMPLETE – kész

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

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

3. SLADKÝ

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

4. CELOZRNNÝ

A programm teljes kiőrlésű, alacsony sikértartalmú lisztből készült kenyér sütésére készült. Ez a beállítás hosszabb időt biztosít dagasztásra/keverésre, kelésre (azaz a magvak felduzzadására) és az előmelegítésre. Ezzel a programmal nem javasoljuk használni a késleltetett indítási funkciót („**IDŐ**“ gomb).

5. BEZLEPKOVÝ
A programmal sikérmentes kenyeret lehet sütni.

6. TĚSTO
A programm a tészta sütés nélküli előkészítésére (dagasztás/keverés majd kelesztés) szolgál. A tészták előkészítéséhez különböző nyersanyagokat használhat különböző süteményekhez (pl. kenyérkiflikhez, 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.

7. HNĚTENÍ
Ez a program csak a tészta dagasztásához használható (kelesztés nélkül). Dagasztásnál használhat különböző hozzávalókat a különböző pékségek elkészítéséhez (pl. kifli, pizza, stb.). Ennél a programnál a készítési időt 0:08 - 0:45 perc között (1 perces lépéssel) állíthatja be. Az "**IDŐ**" gombbal állítsa be a kívánt időt és utána erősítse meg a **START/PAUSE/STOP** gomb megnyomásával. A **START/PAUSE/STOP** gomb következő megnyomásával indítsa el a programot.

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

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

10. JOGURT
Ezzel a programmal házi joghurtot készíthet. A kenyérsütő ilyenkor megtartja a beállított idő alatt a joghurt kultúrák növekedéséhez való ideális hőmérsékletet (cca 40 °C). Ennél a programnál a készítési időt 6:00 - 12:00 között (10 perces lépéssel) állíthatja be. Az "**IDŐ**" gombbal állítsa be a kívánt időt és utána erősítse meg a **START/PAUSE/STOP** gomb megnyomásával. A **START/PAUSE/STOP** gomb következő megnyomásával indítsa el a programot.

11. PEČENÍ
Ezzel a programmal barna kenyeret, tortát, vagy vagdalt húst lehet sütni. Ennél a programnál a készítési időt beállíthatja 0:10 - 1:00 között (5 perces lépéssel). Az "**IDŐ**" gombbal állítsa be a kívánt időt és utána erősítse meg a **START/PAUSE/STOP** gomb megnyomásával. A **START/PAUSE/STOP** gomb következő megnyomásával indítsa el a programot. Ennél a programnál a „**BARVA**" gombbal beállíthatja a kenyérhéja színét.

12. VLASTNÍ
Ezt a programot használhatja a kenyér készítési fázisok saját beállításához. A "MENU" gombbal válassza ki a "**VLASTNÍ**" programot. Ez a program lehetővé teszi a kenyérhéja színének beállítását.

Ezt a beállítást lehet a “**BARVA**” gombbal kiválasztani a beállítási folyamat elején, vagy végén. A “**VELIKOST**” gomb megnyomásával válassza ki az adott fázist, és az “**IDŐ**” gombbal állítsa be a kívánt időt (számok villognak). A beállított időt erősítse meg a “**VELIKOST**” gombbal (közben a készülék a következő fázisra ugrik). Ugyanígy állítsa be az összes fázist. Az utolsó fázis beállítása és az idő megerősítése után a számok abbahagyják a villogást és a kijelzőn a beállított program teljes ideje jelenik meg. A beállítandó fázist a kijelzőn lévő ◄ / ►. kurzor jelzi. Ebben a programban nem lehet a kenyér méretét beállítani. A beállítási lehetőségek és idők részletesebben le vannak írva a használati utasításban található táblázatban.

IV. A KENYÉRSÜTŐ FUNKCIÓI

A készülék hangjelzést ad:
- ha a programgombok közül bármelyiket megnyomjuk
- a 1-KLASIK, 2-RYCHLÝ, 3-SLADKÝ, 4-CELOZRNÝ, 5-BEZLEPKOVÝ 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/PAUSE/STOP** gomb ismételt megnyomásakor és felhangzik a hangjelzés. Tartsa benyomva a **START/PAUSE/STOP** gombot mindaddig, amíg a **E:E0** 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. A **C** formát fogja meg mindkét kezével és enyhén forgassa az óramutatóval ellenkező irányba, amivel kiengedi az edényt (lássa 1.ábrát). Utána vegye ki a formát kenyérsütőből! 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 **11-PEČENÍ** programot és kapcsolja be a kenyérsütőt 20 percre nyersanyagok nélkül, majd hagyja kihűlni a készüléket. Közben enyhe füst képződhet, amely nem jelent meghibásodást.

Helyezze az **A** kenyérsütőt egyenes és száraz felületre. Csatlakoztassa a kenyérsütőt az elektromos hálózathoz. A **C** formát fogja meg mindkét kezével, tegye be a kenyérsütőbe, enyhén forgassa az óramutatóval megegyező irányba és rögzítse a formát a kenyérsütőben! Utána helyezze a dagasztó horgot **D** a tengelyre **C2**! A horog egyenes része lefelé irányuljon! Zárja le a kenyérsütő **B** fedelét. Az **A1** kezelőpanelen állítsa be a kívánt programot (**MENÜ** / **VELIKOST** / **BARVA** / **IDŐ**). Végül nyomja meg a **START/PAUSE/STOP** gombot.

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 (késeltetett start), ügyeljen arra, hogy az élesztő ne kerüljön idő előtt érintkezésbe a folyadékkal.
– Ha a hangjelzés után nyersanyagot adagolnak, akkor javasoljuk:
1) szárított gyümölcsöt, sajtot, csokoládét – szeletelje fel kb.5 mm–es kockákra,
2) diófféléket – apróra zúzni (ne használjon azokból sokat, mivel csökkentik a sikér 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) magféleségek – 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.

A kenyérsütő automatikusan keveri és dagasztja a tésztát, amíg az megfelelő nem lesz. A dagasztás utolsó ciklusának a befejeződése után a készülék optimális hőmérsékletre melegszik fel a kelesztéshez. Ezután a kenyérsütő automatikusan beállítja a sütés hőmérsékletét és idejét. Ha a sütőprogram végén a kenyér túl világos, alkalmazza a **11-PEČENÍ** programot a további barnításhoz. Ehhez nyomja meg a **START/PAUSE/ STOP** gombot, majd válassza ki a **11-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 alátétre (pl. vágó deszka). Abban az esetben, ha a kenyér nem esik ki a formából, mozgassa párszor a tengelyt, amíg a kenyeret nem lehet kivenni! Ha a dagasztóhorog a kenyérben marad, az **E** eszköz segítségével vegye azt ki a kenyérből! Várja meg, míg a kenyér teljesen lehűl. A kenyér szeleteléséhez elektromos szeletelőt vagy speciális, fogazott élű kést használjon. Ha nem fogyasztják el a teljes kenyeret, akkor a maradékot műanyag zacskóba vagy edénybe helyezze el. A kenyeret szobahőmétrsékleten három napig tárolhatja. Ha ennél hosszabb ideig kívánja tárolni, akkor tegye az műanyag zacskóba vagy edénybe és tegye a fagyasztóba. Max, 5 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 fejtsen ki erőfeszítést a sütőformával szemben, hogy kivegye abból a kész kenyeret!.

VI. 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. Lehűlés után tisztítsa meg (fényesítse ki) a sütőformát konyhai törlőpapírral. Ezt a tapadásgátló bevonat védelme érdekében javasoljuk elvégezni. A műveletet időről időre meg lehet ismételni. Tisztításhoz enyhe szerves 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 készülékházról és a sütőtérből a hozzávalók maradékait 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 töltse 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 töltse 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.

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!

Ha nem sikerül Önnek megoldani a problémát vagy szüksége lenne további információkra a készülék és annak szervízhálózata vonatkozásában,akkor vegye fel a kapcsolatot eladójával.

VII. KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK A KENYÉRSÜTŐVEL KAPCSOLATBAN

Probléma	Oka	Megoldás
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 kivehetők a megtisztíthatók a dagasztólapátok.
A készülék nem indítható el. A kijelzőn **H:HH** felirat jelenik meg.	A készülék az előző sütéstől még túl meleg.	Tartsa a START/PAUSE/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.

VIII. 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 üzemen kívül szeretnénk helyezni, akkor javasoljuk, hogy az elektromos csatlakozó vezetéket annak áramtalanítása után teljesen vágják le, így a készülék használhatatlanná válik.

IX. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a készülék típusának címkéjén látható
Teljesítményfelvétel (W)	a készülék típusának címkéjén látható
Tömeg cca (kg)	4,5
Termék méretei (mm)	295 x 335 x 272

Teljesítményfelvétel készenléti állapotban < 1,00 W

Zajkibocsátási érték 60 dB(A) re 1pW

A technikai specifikációk és modell szerinti esetleges tartozékok változtatásának jogát a gyártó fenntartja! Illusztratív képek.

A KÉSZÜLÉKEN, ANNAK CSOMAGOLÁSÁN VAGY ÚTMUTATÓJÁBAN TALÁLHATÓ FIGYELMEZTETÉSEK ÉS SZIMBÓLUMOK:

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. Tartsa a PE zacskót gyermekektől elzárt helyen. A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.

Az szimbólum FIGYELMEZTETÉST jelent.

FIGYELMEZTETÉS: FORRÓ FELÜLET

Programfázisok időzítése

Menűszám		1			2			3			4		
Programm		KLASIK (BASIC)			RYCHLÝ (QUICK)			SLADKÝ (SWEET)			CELOZRNNÝ (WHOLE-WHEAT)		
A kenyér hozzávetőleges súlya (g)		1000	750	500	1000	750	500	1000	750	500	1000	750	500
Az elkészítés ideje (óra)		3:15	3:10	3:05	2:20	2:15	2:10	3:45	3:40	3:35	4:05	4:00	3:55
Maximális kenyérsütési idő beállítása (óra)		15			15			15			15		
Készítési fázis													
Dagasztás 1 (perc)	Motor be/ ki: 0,05mp / 0,95mp	2			2			2			2		
	Motor be/ ki: 0,1mp / 0,5mp	2			2			2			2		
	Keverés melegítés nélkül	6			6			3			3		
Pihenés 1 (perc)		3			2 (hőmérséklet 32 °C)			8			13		
Dagasztás 2 (perc)		10			5 (hőmérséklet 32 °C)			10			10		
Pihenés 2 (perc)		10			3 (hőmérséklet 32 °C)			10			10		
Dagasztás 3 (perc)		20			10 (hőmérséklet 32 °C)			15			15		
Pihenés 3 (perc)		-			-			-			-		
Dagasztás 4 (perc)		-			-			-			-		
Kelesztés 1 (perc)		42			-			50			50		
Tésztasimítás (sec.)		50s			50s			50s			50s		
Kelesztés 2 (perc)		40			10 (hőmérséklet 35 °C)			-			65		
Tésztasimítás (sec.)		-			-			-			-		
Kelesztés 3 (perc)		-			-			60			-		
Sütés	idő (perc)	60	55	50	60	55	50	65	60	55	75	70	65
	hőmérséklet	világos: 110 °C közepes: 120 °C sötét: 130 °C			világos: 105 °C közepes: 112 °C sötét: 120 °C			világos: 95 °C közepes: 100 °C sötét: 115 °C			világos: 110 °C közepes: 120 °C sötét: 130 °C		
Melegentartás (perc)		60			60			60			60		

5			6	7	8	9	10	11
BEZLEPKOVÝ (GLUTEN FREE)			TĚSTO (DOUGH)	HNĚTENÍ (KNEAD)	DORT (CAKE)	DŽEM (JAM)	JOGURT (YOGURT)	PEČENÍ (BAKE)
1000	750	500	-	-	-	-	-	-
3:15	3:10	3:05	1:30	0:08	2:20	1:20	10:00	0:30
15			15	-	15	-	-	-
2			-	-	-	15 (hőmérséklet 110 °C, ha a hőmérséklet <110 °C, melegítés be/ki 15mp/15mp)	Előre beállított idő 10:00, az idő 6:00 - 12:00 perc között beállítható (10 perces lépésekkel), a hőmérséklet konstans 38 °C.	Előre beállított idő 0:30, az idő 0:10 - 1:00 perc között beállítható (5 perces lépésekkel).
2			4	4	5			
6			3	4	10			
10			8	Előre beállított idő 0:08, az időt 0:08 - 0:45 perc között állíthatja be.	5			
5			15					
5			10					
5			-		20			
-			-		40	45 keverés be/ki: 0,5mp/4.5mp, ha a hőmérséklet <103 °C, melegítés be/ki 25mp/5mp.		
-			-		-			
35			-		-			
-			50s		-			
-			10		-			
50s			-		-			
50			40		-			
75	70	65	-		60	15		
világos: 93 °C közepes: 103 °C sötét: 112 °C			-		világos: 92 °C közepes: 100 °C sötét: 110 °C	-		világos: 60 °C közepes: 90 °C sötét: 120 °C
60			-		60	-		60

Menűszám		12	
Programm		VLASTNÍ (CUSTOM)	
		Előbeállítás (perc)	Beállítási lehetőség (perc)
Az elkészítés ideje (óra)		beállítás szerint	
Maximális kenyérsütési idő beállítása (óra)		15	
Készítési fázis			
Dagasztás 1 (motor be/ki: 0,1mp / 0,4mp)		15	0-30
Pihenés 1		3	0-30
Dagasztás 2 (motor be/ki: 25mp / 5mp)		20	0-20
Pihenés 2		10	0-30
Dagasztás 3 (motor be/ki: 25mp / 5mp)		0	0-25
Kelesztés 1 (perc)		42	0-60
Kelesztés 2 (perc)		40	0-60
Kelesztés 3 (perc)		0	0-60
Sütés	idő (perc)	50	0-80
	hőmérséklet	beállítás szerint (világos: 110 °C, közepes: 120 °C, sötét: 130 °C)	
Melegentartás (perc)		60	0-60

Urządzenie do wypieku chleba

DELICCA MINI

eta 8149

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.

PRZEPISY (PDF):
http://eta.cz/recepty-pro-domaci-pekarnu-chleba

I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ⚠

POSTANOWIENIA OGÓLNE:

– 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 fi zycznymi 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.
– Przed wymianą wyposażenia lub dostępnych części, które ruszają się podczas pracy, przed montażem i demontażem, przed cszyczeniem lub konserwacją należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
– 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 jakąkolwiek inną częścią, ktora włącza urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru w przypadku zakrycia urządzenia lub jego nieprawidłowego umieszczenia.

– **UWAGA** – Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i spowodować oparzenia. Szczególną uwagę należy zwrócić na obecność dzieci i osób niepełnosprawnych.
– 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!**
– Na urządzenie nie należy umieszczać żadnych przedmiotów.
– **Urządzenia nigdy nie wolno zanurzać w wodzie lub innych cieczach (nawet częściowo) i nie myć pod bieżącą wodą!**
– 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.

UŻYWANIE URZĄDZENIA:
– 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!**
– 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).
– Po pierwszym włączeniu urządzeniea może wystąpić krótkie, nieznaczne zadymienie, które nie jest usterką i nie powoduje prawa do reklamacji urządzenia.
– 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.
– Urządzenia nie przenoś, jeśli jest gorące, przy ewentualnym przechyleniu grozi niebezpieczeństwo poparzenia.
– Podczas gotowanie jest możliwy samozapłon przygotowywanej żywności. W przypadku nagłego zapalenia, należy odłączyć urządzenie od zasilania i ugasić pożar.
– Nie wsuwaj wyposażenia do żadnych otworów w ciele.
– 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.

PRZEWÓD ZASILAJĄCY:

– 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.
– 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.

II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIóW (rys. 1)

A – **automat**
- A1 – panel sterowania
- A2 – przestrzeń pieczenia
- A3 – otwory wentylacyjne
- A4 – przewód zasilający

B – **pokrywa**
- B1 – wizjer
- B2 – uchwyt
- B3 – otwory wentylacyjne

C – **forma do pieczenia**
- C1 – składany uchwyt
- C2 – wał

D – **mieszadło** (hak)
E – **przyrząd do wyjęcia haka**
F – **miarka** – **łyżka** (5/15 ml)
G – **miarka - pojemnik** (200 ml)

III. PANEL STERUJĄCY (rys. 2)

1) DISPLEJ

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

- cyfra 1 oznacza, który program był wybrany,
- cyfra 3:10 oznacza czas przygotowania wybranego programu,
- pozycja strzałki informuje o wybranym kolorze skórki pieczonego chleba (○ / ◍ / ● = JASNY / SREDNI / CIEMNY),
- pozycja strzałki informuje o wybranej wadze pieczonego chleba (500 g / 750 g / 1000 g).

Podstawowym ustawieniem po podłączeniu automatu do gniazdka jest program **KLASIK**, waga 750 g, stopień zarumienienia skórki ŚREDNI. 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/PAUSE/STOP
Przycisk służy do uruchamiania, wstrzymania i zakończenia programu. Po naciśnięciu przycisku **START/PAUSE/STOP** zacznie migać dwukropek między liczbami i uruchomiony zostanie program. Ponowne krótkie naciśnięcie przycisku **START/PAUSE/STOP** zatrzyma program. Stan ten jest wskazywany przez miganie czasu i dwukropka. Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku **START/PAUSE/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 BARVA
Przycisk służy do ustawienia danego koloru skórki chleba (○ / ◍ / ● JASNY / SREDNI / CIEMNY). Znak i napis na displeju ▲ przedstawia wybrany kolor skórki chleba. Nie stosuje się w programie **6-TĚSTO, 7-HNĚTENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ**.

4) Przycisk WIELKOŚĆ - 500 g / 750 g / 1000 g
Przycisk służy do ustawienia danej wagi chleba w poszczególnych programach tj. **500 g / 750 g / 1000 g** (zobacz tabelka i przepisy). Znak i napis na displeju ▲ przedstawia wybraną wielkość chleba. Nie stosuje się w programie **6-TĚSTO, 7-HNĚTENÍ, 8-DORT, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ**.
- wielkość **500 g** = mały chleb.
- wielkość **750 g** = dla średniej ilości chleba
- wielkość **1000 g** = duży chleb.

Objętość pojemnika pozwala na przygotowywanie żywności (chleba, ciasta, wyrobów cukierniczych, mięsa mielonego) do maksymalnej wagi 1000 g.

5) Przycisk MENU
Przycisk służy do ustawienia danego programu. Numery na displeju przedstawiają wybrany program i jego ustawiony czas przygotowania.

6) Przycisk CZAS
Przycisk służy do ustawienia wymaganego czasu do dokończenia upieczonego chleba. Programu 7-HNĚTENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-PEČENÍ nie można ustawić z funkcją opóźnionego startu. Maksymalny czas, który można ustawić, jest 15 godzin. Ustawiony czas obejmuje również czas przygotowania, tzn. na wyświetlaczu świeci czas, po upłynięciu którego wybrany program zostanie zakończony..

Uwaga
Przyciski czasu służą również do ustawienia czasu przygotowania w programach 7-HNĚTENÍ, 10 - JOGURT, 11- PEČENÍ, a także do ustawienia czasu poszczególnych etapów przygotowania w programie 12- VLASTNÍ.

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

ETAPY PRZYGOTOWANIA
Trwający etap przygotowania jest wskazywany na wyświetlaczu przez kursor ◄ / ►:
PRESET – ustawione wstępnie
MIX – mieszanie (wyrabianie)
REST – odpoczęcie
FERMENT – fermentowanie
HEAT – ogrzewanie
BAKE – pieczenie
KEEP WARM – utrzymywanie temperatury
COMPLETE – zakończone

LISTA PROGRAMÓW:

1. KLASIK
Program jest przeznaczony do pieczenia białego pszenicznego i ciemnego żytniego chleba, również do pieczenia chleba z ziołami i rodzynkami. 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. SLADKÝ
Do pieczenia słodkich typów chleba z bardziej chrupiącą skórką niż przy pieczeniu z programem “**KLASIK**”.

4. 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**”).

5. BEZLEPKOVÝ
Program jest przeznaczony do przygotowania chleba bezglutenowego.

6. 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.

7. HNĚTENÍ
Program przeznaczony jest wyłącznie do wyrabiania ciasta (bez rośnięcia). Podczas wyrabiania ciasta można używać różnych składników dla różnych rodzajów pieczywa (np. bułki chlebowe, pizza itp.). W tym programie można wybrać czas przygotowania w zakresie od 0:08 do 0:45 (krok 1 minuta). Przyciskiem „**CZAS**" ustawić potrzebny czas, a następnie potwierdzić przyciskiem **START/PAUSE/STOP**. Program zostanie uruchomiony przez następne naciśnięcie przycisku **START/PAUSE/STOP**.

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

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

10. JOGURT
Program jest przeznaczony do przygotowania jogurtu domowego. Automat utrzymuje przez określony czas optymalną temperaturę (około 40 °C), potrzebną do wzrostu kultury jogurtowej. W tym programie jest opcjonalny czas przygotowania w zakresie od 6:00 do 12:00 (krok 10 minut). Przyciskiem „**CZAS**" ustawić potrzebny czas, a następnie potwierdzić przyciskiem **START/PAUSE/STOP**. Program zostanie uruchomiony przez następne naciśnięcie przycisku **START/PAUZA/STOP**.

11. PEČENÍ
Program jest przeznaczony do pieczenia ciemnego chleba, tortów lub mielonego mięsa. W tym programie wybrać można czas przygotowania w zakresie od 0:10 do 1:00 (krok 5 minut). Przyciskiem „**CZAS**" ustawić potrzebny czas, a następnie potwierdzić przyciskiem **START/PAUSE/STOP**. Program zostanie uruchomiony przez następne naciśnięcie przycisku **START/PAUZA/STOP**. W tym programie ustawić można także przycisk „**BARVA**", stopień wypieczenia.

12. VLASTNÍ
Program jest przeznaczony dla indywidualnego ustawienia każdego etapu przygotowania chleba. Przyciskiem "**MENU**" wybrać program, "**VLASTNÍ**". Program ten pozwala również na ustawienie stopnia zarumienienia chleba. Ustawienie to trzeba wybrać na początku lub na końcu przyciskiem nastawczym „**BARVA**". Przez wciśnięcie przycisku „**VELIKOST**" wybrać etap przygotowania i przyciskiem „**CZAS**", ustawić żądany czas (cyfry czasu migają). Czas ustawiony potwierdzić naciskając przycisk „**VELIKOST**" (również dojdzie do przełączenia do kolejnego etapu przygotowania).

W ten sposób można ustawić wszystkie etapy przygotowania. Po ustawieniu i potwierdzaniu czasu w ostatnim etapie przygotowania cyfry czasu przestaną migać, a wyświetlacz pokazuje całkowity czas ustawionego programu. Nastawiony etap jest wyświetlany na wyświetlaczu przez migający kursor ◀ / ▶. W tym programie nie można ustawiać wielkości bochenka. Możliwości ustawień etapów przygotowania i ich czasy są wyszczególnione w tabeli na końcu tej mutacji językowej.

IV. FUNKCJE URZĄDZENIA DO PIECZENIA CHLEBA

Włączy się funkcja sygnału dźwiękowego:
- kiedy zostanie naciśnięty jakikolwiek z programowych przycisków,
- podczas drugiego cyklu gniecenia w programach 1-KLASIK, 2-RYCHLÝ, 3-SLADKÝ, 4-CELOZRNÝ, 5-BEZLEPKOVÝ, że cerealie, owoce, orzechy albo inne ingrediencje mogą być dodane,
- gdy zakończy się ustawiony program,
- gdy zakończy się 1 godz. podgrzewania,
- gdy aktywuje się funkcja bezpieczeństwa.

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/PAUSE/STOP** na displeju wyświetli się napis **H:HH** i zabrzmi sygnał dźwiękowy. Wypiekacza nie można uruchomić. Z tego powodu otwórz wieko, ewentualnie wyjmij formę do pieczenia i poczekaj aż wypiekacz wystygnie.
- Jeżeli po naciśnięciu przycisku **START/PAUSE/STOP** na displeju wyświetli się napis **E:E0**, należy urządzenie odnieść do autoryzowanego serwisu.
- Jeżeli dojdzie podczas jest pracy do wyłączenia prądu, wypiekacz przez czas 15 minut pamięta swoje ustawienie. Jeżeli prądu nie ma dłużej niż 15 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. Formę **C** chwycić obiema rękami i lekko obrócić w lewo, w ten sposób pojemnik zostanie odblokowany (patrz rys. 1.) Następnie wyjąć formę z automatu. 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 **11–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. Formę **C** chwycić obiema rękami, włożyć do automatu i lekko obracając w prawo zamocować. Następnie nasunąć hak do wyrabiania **D** na wał **C2**. Hak musi być skierowany częścią równą w dół. Do formy za pomocą dozowników włóż **F**, **G** surowce w kolejności opisanej w odpowiednim przepisie. **Przestrzegaj 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 (**MENU / BARVA / VELIKST / CZAS**). Na koniec naciśnij przycisk **START/PAUSE/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. Następnie wypiekacz przełączy się na 1 godz. do programu utrzymywania temperatury, jeżeli nie chcesz tego programu, naciśnij przycisk **START/PAUSE/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). Jeśli chleb nie wypadnie z formy na podkładkę, potrzeba poruszać wałem tam i z powrotem kilka razy, aż chleb wypadnie. Jeśli hak pozostanie w chlebie, z pomocą narzędzia **E** można go łatwo wyjąć.

Uwaga

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

Uwaga

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

VI. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyść zawsze chłodne urządzenie i regularnie po każdym zastosowaniu! Nową formę do pieczenia i mieszadła zaleca się potrzeć przed pierwszym użyciem tłuszczem odpornym na wysokie temperatury i ogrzać je w wypiekaczu przez ok. 10 minut. Po ich wychłodnięciu, papierową serwetką oczyść formę do pieczenia od tłuszczu. Zaleca się to wykonywać również ze względu na ochronę nieprzylegających powierzchni. Możesz to powtarzać od czasu do czasu. Do czyszczenia użyj delikatnego środka czyszczącego. Nigdy nie używaj substancji chemicznych, benzyny, środków czyszczących do pieców lub detergentów, które rysują lub w inny sposób niszczą powierzchnię. Wilgotną szmatką usuń wszystkie pozostałe składniki i okruszki z pokrywy, płaszcza i przestrzeni do pieczenia.

Przed dalszym użyciem należy prawidłowo osuszyć wszystkie części i powierzchnię pieczenia chleba. Nigdy nie zanurzaj wypiekacza do wody i nie napełniaj wodą!

Otrzyj powierzchnie zewnętrzne formy do pieczenia wilgotną szmatką. Powierzchnie wewnętrzne można umyć detergentem. Jak mieszadła, tak i wały napędowe należy czyścić natychmiast po użyciu. Jeżeli mieszadła pozostaną w formie, ich wyjęcie będzie trudne. W takim przypadku napełń formę ciepłą wodą i pozostaw przez ok.30 minut. Następnie wyjmij mieszadła. Nie mocz formy do pieczenia zbyt długo we wodzie, wpłynie to na rotację wału. Forma do pieczenia posiada nieprzylegającą powierzchnię. Dlatego nie używaj narzędzi metalowych, które mogły by podczas czyszczenia porysować powierzchnię. Normalne jest, że w po upływie określonego czasu 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 składować w bezpiecznym i suchym miejscu, w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób niezdolnych.

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

Jeśli nie uda się rozwiązać problemu lub potrzebujesz więcej informacji na temat urządzenia sieci serwisów, należy skontaktować się ze sprzedawcą.

VII. PYTANIA I ODPOWIEDZI DOTYCZĄCE URZĄDZENIA DO PIECZENIA CHLEBA

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
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
Nie można uruchomić automatu. Na wyświetlaczu pojawi się H:HH.	Automat jest jeszcze gorący z poprzedniego cyklu	Naciśnij przycisk START/PAUSE/ 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

VIII. EKOLOGIA

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

IX. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Waga ok. (kg)	4,5
Wymiary produktu (mm)	295 x 335 x 272

Pobór mocy w trybie czuwania wynosi poniżej < 1,00 W

Poziom hałasu 60 dB (A) re 1pW

Zmiana specyfikacji technicznych i akcesoriów w zależności od modelu produktu jest zastrzeżona przez producenta.

OSTRZEŻENIA I SYMBOLE UŻYTE NA URZĄDZENIACH, OPAKOWANIACH LUB W INSTRUKCJI:

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. Tego worka nie należy używać w kołyskach, łóżeczkach, wózkach lub kojcach dziecięcych. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!

Symbol oznacza OSTRZEŻENIE.

OSTRZEŻENIA: GORĄCE POWIERZCHNIA

Menu numer		12	
Program		VLASTNÍ (CUSTOM)	
		Ustawienie wstępne (min)	Możliwość ustawienia (min)
Czas przygotowania (godz.)		wg ustawień	
Wybranie maksymalnego czasu po upłynięciu którego chleb jest gotowy (godz.)		15	
Etapy przygotowania			
Wyrabianie 1 (silnik wł./wł.: 0,1s/0,4s)		15	0-30
Odpoczywanie 1		3	0-30
Wyrabianie 2 (silnik wł./wł.: 25s/5s)		20	0-20
Odpoczywanie 2		10	0-30
Wyrabianie 3 (silnik wł./wł.: 25s/5s)		0	0-25
Rośnięcie 1 (min.)		42	0-60
Rośnięcie 2 (min.)		40	0-60
Rośnięcie 3 (min.)		0	0-60
Pieczenie	czas (min.)	50	0-80
	temperatura	wg ustawień (jasny: 110 °C, średni: 120 °C, ciemny: 130 °C)	
Podgrzewanie (min.)		60	0-60

Menu numer		1			2			3			4		
Program		KLASIK (BASIC)			RYCHLÝ (QUICK)			SLADKÝ (SWEET)			CELOZRNNÝ (WHOLE-WHEAT)		
Przybliżona waga chleba (g)		1000	750	500	1000	750	500	1000	750	500	1000	750	500
Czas przygotowania (godz.)		3:15	3:10	3:05	2:20	2:15	2:10	3:45	3:40	3:35	4:05	4:00	3:55
Wybranie maksymalnego czasu po upłynięciu którego chleb jest gotowy (godz.)		15			15			15			15		
Etapy przygotowania													
Wyrabianie 1 (min.)	Silnik wł./wł.: 0,05s/0,95s	2			2			2			2		
	Silnik wł./wł.: 0,1s/0,5s	2			2			2			2		
	Mieszanie bez ogrzewania	6			6			3			3		
Odpoczywanie 1 (min.)		3			2 (temp. 32 °C)			8			13		
Wyrabianie 2 (min.)		10			5 (temp. 32 °C)			10			10		
Odpoczywanie 2 (min.)		10			3 (temp. 32 °C)			10			10		
Wyrabianie 3 (min.)		20			10 (temp. 32 °C)			15			15		
Odpoczywanie 3 (min.)		-			-			-			-		
Wyrabianie 4 (min.)		-			-			-			-		
Rośnięcie 1 (min.)		42			-			50			50		
Wygładzanie ciasta (sec.)		50s			-			50s			50s		
Rośnięcie 2 (min.)		40			10 (temp. 35 °C)			-			65		
Wygładzanie ciasta (sec.)		-			-			-			-		
Rośnięcie 3 (min.)		-			-			60			-		
Pieczenie	czas (min.)	60	55	50	60	55	50	65	60	55	75	70	65
	temperatura	jasny: 110 °C średni: 120 °C ciemny: 130 °C			jasny: 105 °C średni: 112 °C ciemny: 120 °C			jasny: 95 °C średni: 100 °C ciemny: 115 °C			jasny: 110 °C średni: 120 °C ciemny: 130 °C		
Podgrzewanie (min.)		60			60			60			60		

	5			6	7	8	9	10	11
	BEZLEPKOVÝ (GLUTEN FREE)			TĚSTO (DOUGH)	HNĚTENÍ (KNEAD)	DORT (CAKE)	DŽEM (JAM)	JOGURT (YOGURT)	PEČENÍ (BAKE)
	1000	750	500	-	-	-	-	-	-
	3:15	3:10	3:05	1:30	0:08	2:20	1:20	10:00	0:30
	15			15	-	15	-	-	-
	2			-	-	-	15 (temperatura 110 °C, gdy temperatura wynosi <110 °C, ogrzewanie wł./wył. 15 sek. / 15 sek.)	Początkowy czas ustawiony jest na 10:00, czas może być ustawiony w zakresie od 6:00 do 12:00 minut (krok 10 minut), temperatura jest stała 38 °C	Początkowy czas ustawiony jest na 0:30, czas może być ustawiony w zakresie od 0:10 do 01:00 minut (krok 5 min)
	2			4	4	5			
	6			3	4	10			
	10			8	Początkowy czas ustawiony jest na 00:08, czas może być ustawiony w zakresie od 0:08 do 0:45 min	5			
	5			15					
	5			10					
	5			-		20			
	-			-		40	45 mieszanie wł./wył. 0,5 s /4,5 sek., gdy temperatura wynosi <103 °C ogrzewanie wł./ wył. 25 sek. /5 sek.		
	-			-		-			
	35			-		-			
	-			50s		-			
	-			10		-			
	50s			-		-			
	50			40		-			
	75	70	65	-		60	15		
	jasny: 93 °C średni: 103 °C ciemny: 112 °C			-		jasny: 92 °C średni: 100 °C ciemny: 110 °C	-		jasny: 60 °C średni: 90 °C ciemny: 120 °C
	60			-		60	-		60

CZ

ZÁRUČNÍ LIST

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na výrobek uvedený v tomto záručním listu je poskytována záruka po dobu dvacet čtyři měsíců od data prodeje spotřebiteli.
Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční doby vznikly chybou výroby nebo vadou použitých materiálů.
Výrobek je možno reklamovat u prodejce, který výrobek prodal spotřebiteli nebo v autorizovaném servisu.
Při reklamaci je nutné předložit: reklamovaný výrobek, originální nákupní doklad, ve kterém je zřetelně uveden typ výrobku a jeho datum prodeje spotřebiteli, případně tento řádně vyplněný záruční list. Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze a připojen na správné síťové napětí.

Spotřebitel ztrácí nárok na záruční opravu nebo bezplatný servis v případě:

- zásahu do přístroje neoprávněnou osobou.
- nesprávné nebo neodborné montáže výrobku.
- poškození přístroje vlivem živelné pohromy.
- používání výrobku pro jiné účely, než je obvyklé.
- používání výrobku k profesionální či jiné výdělečné činnosti.
- používání výrobku s jiným než doporučeným příslušenstvím.
- nesprávné údržby výrobku.
- nepravidelného čistění výrobků zejména v případě, kdy je závada způsobena zbytky potravin, vlasů, domovního prachu nebo jiných nečistot.
- vystavení výrobku nepříznivému vnějšímu vlivu, zejména vniknutím cizích předmětů nebo tekutin (včetně elektrolytu z baterií) dovnitř.
- mechanického poškození výrobku způsobeného nesprávným používáním výrobku nebo jeho pádem.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou, musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku přepravou.
Aktuální seznam servisních středisek naleznete na: **www.eta.cz**
Případné další dotazy zasílejte na **info@eta.cz,** nebo volejte +420 545 120 545.

Veškeré náležitosti uvedené v tomto záručním listu platí pouze pro výrobky nakoupené a reklamované na území České Republiky.

Typ výrobku:	
Datum prodeje:	Výrobní číslo:
Razítko a podpis prodávajícího:	

ZÁRUČNÝ LIST

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Na výrobok uvedený v tomto záručnom liste je poskytovaná záruka na dobu dvadsaťštyri mesiacov od dátumu prevzatia tovaru spotrebiteľom. Ak má výrobok uviesť do prevádzky iný podnikateľ než predávajúci, začne záručná doba plynúť až odo dňa uvedenia výrobku do prevádzky, pokiaľ kupujúci objednal uvedenie do prevádzky najneskôr do troch týždňov od prevzatia veci a riadne a včas poskytol na vykonanie služby potrebnú súčinnosť. Záruka sa vzťahuje na vady, ktoré v priebehu záručnej doby vznikli chybou výroby alebo chybou použitých materiálov.

Výrobok je možné reklamovať v ktorejkoľvek prevádzkarni predávajuceho ktorý výrobok predal spotrebiteľovi, v ktorej je prijatie reklamácie v zmysle zákona možné, alebou osoby oprávnenej výrobcom výrobku na vykonávanie záručných opráv.
Pri reklamácii je nutné predložiť: reklamovaný výrobok, originál nákupného dokladu, v ktorom je zreteľne uvedený typ výrobku a jeho dátum predaja spotrebiteľovi prípadne tento riadne vyplnený záručný list.

Výrobok je treba používať podľa návodu na obsluhu a musí byť pripojený na správne sieťové napätie.

Pokiaľ výrobok pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku prepravou.

Aktuálny zoznam servisných stredísk nájdete na: **www.eta.sk**
Prípadné ďalšie dotazy zasielajte na **info@eta.cz** alebo volajte +420 545 120 545.

Všetky náležitosti uvedené v tomto záručnom liste platia len pre výrobky nakúpené a reklamované na území Slovenskej Republiky.

Typ prístroja:	
Dátum predaja:	Výrobné číslo:
Pečiatka a podpis predajca:	

PL

KARTA GWARANCYJNA

WARUNKI GWARANCJI

1) Niniejsza gwarancja dotyczy produktów produkowanych pod marką **ETA**, zakupionych w sklepach na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
2) Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu produktu.
3) Naprawy gwarancyjne odbywają się na koszt Gwaranta we wskazanym przez Gwaranta Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
4) Gwarancją objęte są wady produktu spowodowane wadliwymi częściami i/lub defektami produkcyjnymi.
5) Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dostarczenia do Autoryzowanego Zakładu Serwisowego urządzenia w kompletnym opakowaniu albo w opakowaniu gwarantującym bezpieczny transport wraz z kompletem akcesoriów oraz z poprawnie i czytelnie wypełnioną kartą gwarancyjną i dowodem zakupu (paragon, faktura VAT, etc.).
6) Autoryzowany Zakład Serwisowy może odmówić naprawy gwarancyjnej jeśli Karta Gwarancyjna nosić będzie widoczne ślady przeróbek, jeżeli numery produktów okażą się inne niż wpisane w karcie gwarancyjnej a także jeśli numer dokumentu zakupu oraz data zakupu na dokumencie różnią się z danymi na Karcie Gwarancyjnej.
7) Usterki ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Zakład Serwisowy w terminie 14 dni roboczych od daty przyjęcia produktu do naprawy przez zakład serwisowy, termin ten może być przedłużony do 21 dni roboczych w przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych z zagranicy.
8) Gwarancją nie są objęte:

- wadliwe działanie lub uszkodzenie spowodowane niewłaściwym użytkowaniem (np. znaczące zabrudzenie urządzenia, zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz, zalanie płynami itp.) lub użytkowanie niezgodne z instrukcją obsługi i przepisami bezpieczeństwa
- zużycie towaru przekraczające zakres zwykłego używania przez indywidualnego odbiorcę końcowego (zwłaszcza jeżeli był wykorzystywany do profesjonalnej lub innej czynności zarobkowej)
- uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi (w tym: wyładowaniami atmosferycznymi, przepięciami sieci elektrycznej, środkami chemicznymi, czynnikami termicznymi) i działaniem osób trzecich
- uszkodzenia powstałe w wyniku podłączenia urządzenia do niewłaściwej instalacji współpracującej z produktem
- uszkodzenia powstałe w wyniku zalania wodą, użycia nieodpowiednich baterii (np. ładowanych powtórnie baterii nie będących akumulatorami)
- produkty nie posiadające wypełnionej przez Sprzedawcę Karty Gwarancyjnej
- produkty z naruszoną plombą gwarancyjną lub wyraźnymi oznakami ingerencji przez osoby trzecie (nie będące Autoryzowanym Zakładem Serwisowym lub nie działające w jego imieniu i nie będące przez niego upoważnionymi)
- kable przyłączeniowe, piloty zdalnego sterowania, słuchawki, baterie
- uszkodzenia powstałe wskutek niewłaściwej konserwacji urządzenia
- uszkodzenia powstałe w wyniku zdarzeń losowych (np. powódź, pożar, klęski żywiołowe, wojna, zamieszki, inne nieprzewidziane okoliczności)
- czynności związane ze zwykłą eksploatacją urządzenia (np. wymiana baterii)
- zapisane na urządzeniu dane w formie elektronicznej (w szczególności Gwarant zastrzega sobie prawo do sformatowania nośników danych zawartych w urządzeniu, co może skutkować utratą danych na nich zapisanych)
- **uszkodzenia (powodujące np. brak odpowiedzi urządzenia lub jego nie włączanie się) powstałe wskutek wgrania nieautoryzowanego oprogramowania.**

9) Jeżeli Autoryzowany Zakład Serwisowy stwierdzi, iż przyczyną awarii urządzenia są przypadki wymienione w pkt. 8 lub nie stwierdzi żadnego uszkodzenia, koszty serwisu oraz całkowite koszty transportu urządzenia pokrywa nabywca.

9) W wypadku wystąpienia wypadków wymienionych w pkt. 8 Autoryzowany Zakład Serwisowy wyceni naprawę urządzenia i na życzenie klienta może dokonać naprawy odpłatnej. Uszkodzenia urządzenia powstałe w wyniku wypadków opisanych w pkt. 8 powodują utratę gwarancji.
10) Wszelkie wadliwe produkty lub ich części, które zostały w ramach naprawy gwarancyjnej wymienione na nowe, stają się własnością Gwaranta.
11) W wypadku gdy naprawa urządzenia jest niemożliwa lub spowodowałaby przekroczenie terminów określonych w pkt. 7 a także kiedy naprawa wiązałaby się z poniesieniem przez Gwaranta kosztów niewspółmiernych do wartości urządzenia Gwarant może wymienić Klientowi urządzenie na nowe o takich samych lub wyższych parametrach. W razie niedostarczenia urządzenia w komplecie Gwarant może wymienić jedynie zwrócone części urządzenia lub dokonać zwrotu zapłaconej ceny jednak wówczas jest upoważniony do odjęcia kosztu części zużytych lub nie dostarczonych przez użytkownika (np. baterii, słuchawek, zasilacza) wraz z reklamowanym urządzeniem.
12) Okres gwarancji przedłuża się o czas przebywania urządzenia w Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
13) W wypadku utraty karty gwarancyjnej nie wydaje się jej duplikatu.
14) Producent może uchylić się od dotrzymania terminowości usługi gwarancyjnej gdy zaistnieją zakłócenia w działalności firmy spowodowane nieprzewidywalnymi okolicznościami (tj. niepokoje społeczne, klęski żywiołowe, ograniczenia importowe itp).
15) Gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza praw konsumenta wynikających z niezgodności towaru z umową sprzedaży.
16) W sprawach nieuregulowanych niniejszymi warunkami mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

Uszkodzenie wyposażenia nie jest automatycznie powodem dla bezpłatnej wymiany kompletnego urządzenia. Jeżeli reklamujesz słuchawki, pilota, kable przyłączeniowe lub inne akcesoria NIE PRZYSYŁAJ całego urządzenia. Skontaktuj się ze sprzedawcą lub producentem w celu uzgodnienia sposobu przeprowadzenia procedury reklamacyjnej bez konieczności przesyłania całego kompletu do serwisu.

Kontakt w sprawach serwisowych: Digison Polska Sp. z.o.o., Tel. (071) 3577027, Fax. (071) 7234552, internet: http://www.digison.pl/sonline/, e-mail: serwis@digison.pl

Nazwa:	Pieczęć i podpis sprzedawcy:
Data sprzedaży:	
Numer serii:	
1. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	2. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:
3. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	4. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:

© DATE 19/5/2017

e.č.07/2017