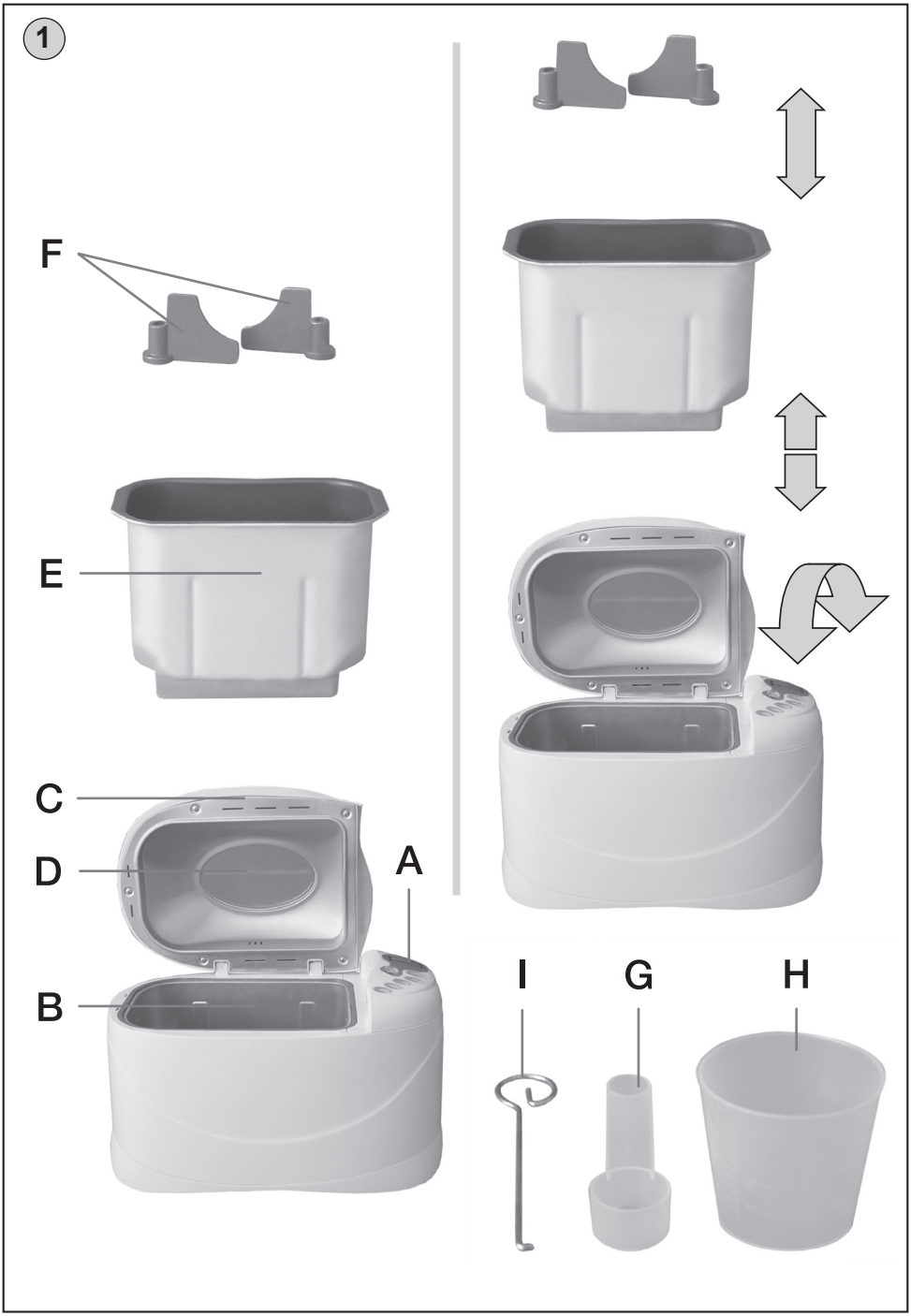
Elektrická domácí pekárna na chleba • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 3-19
Elektrická domáca pekáreň na chlieb • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 20-37
Electric bread maker • USER MANUAL **GB** 38-53
Elektromos kenyérsütő • HASZNÁLATI UTASÍTÁS **H** 54-71
Udządzenie do pieczenia chleba • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 72-88
Хлебопечь • ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ **RU** 89-105
Elektrinė duonkepė • NAUDOJIMO INSTRUKCJA **LT** 106-121

Harmony



22 PAP
10/7/2017


1
F
E
C
D
A
B
I
G
H

Elektrická domácí pekárna na chleba

eta 2149 Harmony

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 ⚠

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

– Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokrýma rukama a taháním za napájecí přívod!
– Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a podobné účely! Není určen pro komerční použití a pro používání v prostředích, jako jsou kuchyňky pro personál obchodů, kanceláří nebo farem, nebo v jiných pracovních prostředích. Spotřebič není určen ani pro používání klienty v hotelech, motelech, zařízeních poskytujících nocleh se snídaní a jiných ubytovacích zařízeních. Nepoužívejte pekárnu venku!
– Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
– Po ukončení práce a před každou údržbou spotřebič vždy vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky.
– Nepoužívejte pekárnu chleba k vytápění místnosti!
– Na pekárnu neodkládejte žádné předměty.
– Kovový plášť spotřebiče (zvláště pak jeho delší stěny) se mohou stát při provozu horkými!
– Spotřebič doporučujeme během pečení nevyzkoušeného receptu kontrolovat!
– Pekárnu nikdy neponořujte do vody (ani částečně) a nemyjte pod tekoucí vodou!
– Nikdy nezapínejte pekárnu bez vložené nádoby.
– Před připojením k elektrické zásuvce musí být v pekárně vhodné suroviny na pečení. Zahřátím v suchém stavu by mohlo dojít k jejímu poškození.
– Před pečením odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE sáček** atd.).
– Při manipulaci se spotřebičem postupujte tak, aby nedošlo k poranění (např. popálení, opaření). V průběhu pečení vystupuje horká pára z větracích otvorů a povrch pekárny je horký.
– Během provozu pekárny se vyvarujte potřísnění horkého skla víka vodou nebo jinou tekutinou. Spotřebič nepřenášejte v horkém stavu, při eventuálním překlopení hrozí nebezpečí úrazu popálením.
– Pokud z pekárny vychází kouř způsobený vznícením připravovaných surovin, nechte víko uzavřené, pekárnu ihned vypněte a odpojte od elektrické sítě.
– Pekárnu nepoužívejte k jiným účelům (např. **k sušení zvířat, výrobků z textilu, obuvi** atd.) než doporučuje výrobce.
– Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. **pomocí samolepicí tapety, fólie,** apod.)!
– Nikdy v pekárně neohřívejte vodu, neboť by to mohlo vyvolat vytvoření vápenatých usazenin a neodstranitelných skvrn na nádobě. Tyto skvrny jsou však nezávadné a v žádném případě neovlivňují normální funkci pekárny.
– Pekárnu používejte pouze na místech, kde nehrozí její převrhnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy, dřevo** atd.), tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák**) a vlhkých povrchů (např. **dřezy, umyvadlo**).
– Neumisťujte spotřebič na nestabilní, křehké a hořlavé podklady (např. **skleněné, papírové plastové, dřevěné-lakované desky a různé tkaniny/ubrusy**).
– 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**).
– Neumísťujte formu, je-li je horká, na dřevěný stůl, lakovanou plochu ani jiný druh citlivého povrchu, který se může teplem poškodit.
– Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím od výrobce.
– Nikdy nezakrývejte prostor mezi pláštěm a pečicí formou a nevsunujte do tohoto prostoru žádné předměty (např. prsty, lžíce, atd.). Prostor mezi pláštěm a pečicí formou musí být volný.
– Z hlediska požární bezpečnosti pekárna vyhovuje ČSN 06 1008. Ve smyslu této normy se jedná o spotřebiče, které lze provozovat na stole nebo podobném povrchu s tím, že ve směru hlavního sálání tepla, musí být dodržena bezpečná vzdálenost od povrchů hořlavých hmot min. 500 mm a v ostatních směrech min. 100 mm.

– Napájecí přívod nikdy nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
– Spotřebič je přenosný a je vybaven pohyblivým přívodem s vidlicí, jenž zabezpečuje dvoupólové odpojení od el. sítě.
– V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
– Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
– Tento spotřebič používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
– VAROVÁNÍ: Při nesprávném používání spotřebiče, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
– Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.
– Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár apod.) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)

A – ovládací panel
B – pečicí prostor
C – víko
D – průzor
E – pečicí forma
F – hnětací háky (2x malé, 2x velké)
G – odměřovací lžíce (5/15 ml)
H – odměřovací pohár (200 ml)
I – nástroj na vyjmutí háků

III. OVLÁDÁCÍ PANEL

1) DISPLEJ – ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ

Po uvedení pekárny do provozu se na displeji objeví základní nastavení „1 3:30“ (tj. program **KLASIK**) a ozve se zvukový signál (pípnutí).
– číslice 1 označuje, který program byl zvolen,
– číslice 3:30 označuje čas přípravy zvoleného programu.
– poloha šipky s nápisem poskytuje informaci o zvolené barvě pečeného chleba (SVĚTLÝ, STŘEDNÍ, TMAVÝ),
– poloha šipky s nápisem poskytuje informaci o zvolené hmotnosti pečeného chleba (MALÝ=I., VĚTŠÍ=II.).

Základní nastavení po připojení pekárny k el. síti je (velikost II. a zhnědnutí STŘEDNÍ). Během provozu lze na displeji sledovat průběh postupu programu. S postupem programu se číslice nastaveného času postupně snižují.

2) Tlačítko START/STOP

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

3) Tlačítko BARVA
Tlačítko slouží pro nastavení požadované barvy zhnědnutí chleba (SVĚTLÝ, STŘEDNÍ, TMAVÝ). Značka a nápis na displeji (▲) znázorňuje zvolenou barvu chleba.

4) Tlačítko VELIKOST – I. /II.
Tlačítko slouží k nastavení požadované hmotnosti chleba v jednotlivých programech tj. **1,13 kg 1,35 kg** (viz tabulka a recepty). Značka a nápis na displeji (▲) znázorňuje zvolenou velikost chleba.
– velikost I. = **1,13** (2,5 LB) = pro malé množství chleba
– velikost II. = **1,35** (3,0 LB) = pro velké množství chleba
Objem nádoby umožňuje přípravu potravin (chleba, dortu, těsta, sekané) až do maximální hmotnosti 1,5 kg.

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

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. SPRINT
   Pro rychlou přípravu bílého, pšeničného a žitného chleba. Chléb pečený v tomto režimu je menší a má hustý střed. V tomto režimu nelze nastavit velikost bochníku.
3. TOASTOVÝ
   Program je určen pro pečení lehkého chleba, francouzského chleba s křupavou kůrkou a lehkým středem. Toto nastavení poskytuje delší čas na hnětení/míchání a kynutí potřebného k dodání „nadýchanější“ struktury charakteristické pro francouzský chléb. V tomto režimu nelze nastavit velikost bochníku.
   Poznámka: Konečným tvarem ovšem není bageta.

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

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

6. DORT
   Program je určen pro hnětení/míchání surovin (např. na dort, koláč), které se následně pečou po nastavený čas.

Doporučujeme napřed zamíchat složky do dvou dílů a ty potom vysypat do pečicí misky. V tomto režimu nelze nastavit velikost dortu. Doporučujeme napřed zamíchat složky do dvou dílů a ty potom vysypat do pečicí misky. (Podrobněji v receptáři).

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

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

9. DŽEM
Program je určen pro přípravu džemu nebo marmelády z čerstvého ovoce. V tomto režimu nelze nastavit velikost.

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

6) Tlačítko ČAS
Tlačítko slouží pro nastavení požadovaného času přípravy pečení chleba. Programy 2–SPRINT, 4–ULTRA RYCHLÝ, 5–DORT a 9–DŽEM nelze načasovat na pozdější spuštění. Hodiny a minuty, po kterých by měla započít příprava, musí být přičteny k příslušnému základnímu času pro konkrétní program. Maximální časovací doba kterou lze nastavit je 13 hodin.

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: Při práci s časovou funkcí nikdy nepoužívejte ingredience podléhající zkáze jako mléko, vajíčka, ovoce, jogurt, cibule atd.!

IV. FUNKCE PEKÁRNY CHLEBA
Funkce zvukového signálu
Zvukový signál se spustí:
- když se stiskne kterékoliv z programových tlačítek (1x krátké nebo dlouhé pípnutí),
- během druhého hnětacího cyklu při programech 1–KLASIK, 2–SPRINT, 5–CELOZRNÝ, 6–DORT a 10–SENDVIČ pro signalizaci, že cereálie, ovoce, ořechy, nebo jiné ingredience mohou být přidány (12x pípnutí),
- když se docílí konce programu (12x pípnutí).
- když se aktivuje bezpečnostní funkce (trvalé pípání).
- Během 1 hod. přihřívání každou 5 minutu (5x pípnutí) a po ukončení přihřívání (1x pípnutí).

Opakovaní funkce
V případě, že dojde k výpadku elektrické sítě je nutné pekárnu znovu spustit. To je možné byl–li program přerušen než byla započata fáze pečení. V takovém případě je nutné pekárnu průběžně kontrolovat, aby nedošlo k překynutí těsta.

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/STOP** se na displeji objeví nápis HHH a ozve se trvalý zvukový signál (pípání). Pekárnu nelze uvést do provozu. Z tohoto důvodu otevřete víko, případně vyjměte pečicí formu a vyčkejte než pekárna zchladne. Zvukový signál zrušíte stisknutím tlačítka **START/STOP**.

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. 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 **8–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. Vidlici napájecího přívodu připojte k elektrické síti. Formu **E** uchopte oběma rukama, zasuňte ji do pekárny a dotlačte tak, aby byla pevně aretována ve středu pečicího prostoru **B**.
Následně zasuňte dva hnětací háky **F** na hřídele v pečicí formě. Háky nasuňte na hřídele tak, aby rovnou plochou směřovaly dolů a v pečicí formě směřovaly buď k sobě nebo od sebe. Do formy vložte pomocí odměrek **G**, **H** ingredience v pořadí předepsaném příslušným receptem. **Dodržte, ale vždy základní pravidlo – nejdříve všechny tekuté suroviny a až poté všechny sypké suroviny.** Uzavřete víko **C** pekárny. Na ovládacím panelu **A** nastavte požadovaný program (VOLBA / VELIKOST / BARVA / ČAS). Nakonec stiskněte tlačítko **START/STOP**.
Pekárna automaticky zahřívá, míchá a hněte těsto dokud se nedocílí správné konzistence. Po ukončení posledního cyklu hnětení se pekárna ohřeje na optimální teplotu pro vykynutí těsta. Následně pekárna automaticky nastaví teplotu a čas pečení chleba. Po ukončení pečení zazní zvukový signál, že chléb nebo specialita se může vyjmout z pekárny.
Po ukončení pečení zazní zvukový signál, že chléb nebo specialita se může vyjmout z pekárny. Následně se pekárna přepne na 1 hod. do programu přihřívání, pokud přihřívání nepožadujete, stiskněte tlačítko **START/STOP** na cca 3 sek. a program se tak ukončí.

Poznámka
– U programů 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 10 dochází nejdříve k předehřátí pekárny a poté následuje proces míchání, hnětení, z tohoto důvodu pekárna ihned po zapnutí nevydává žádný „hluk“.
– 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.

– Je–li chléb příliš světlý na konci pečicího programu, použijte program **PEČENÍ** pro jeho další zhnědnutí. Za tímto účelem stiskněte tlačítko **START/STOP** potom navolte program **8-PEČENÍ** a opět stiskněte tlačítko **START/STOP**.
– Při používání pekárny dochází k vydání charakteristického zvuku (při hnětení = cvakání, při pečení nebo přihřívání = praskání). Tento jev je naprosto normální a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
– Na vůně / pachy, páru a kouř, vznikající během přípravy potravin, mohou citlivě reagovat domácí zvířata (např. exotičtí ptáci). Z tohoto důvodu doporučujeme přípravu potravin provádět v jiné místnosti.
– Pokud se na displeji objeví neobvyklé znaky, odpojte spotřebič od el. sítě a následně ho znovu připojte.

Konec naprogramovaných fází
Po ukončení programu tahem vyjměte pečicí formu **E**, položte ji na tepelně odolnou pevnou podložku (např. prkénko). Pokud chléb nevypadne z formy na podložku, hýbejte hnětacími hřídelemi několikrát sem a tam dokud se chléb neuvolní. Zůstanou–li hnětací háky v chlebu za pomoci nástroje **I** je snadno vyjmete. Poté chléb nechte vychladnout.

Poznámka: doporučujeme při manipulaci s horkou pečicí formou, háky apod. používat ochranné pracovní pomůcky (např. chňapky).

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

Těsto překyne přes okraj nádoby
To se stává zejména když se užívá pšeničná mouka a je to následek vyššího obsahu lepku.
– Snižte množství mouky a přizpůsobte ostatní ingredience. Hotový chléb bude ještě stále mít dostatečný objem.
– Na těsto 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.

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

Typy mouky pod číselnými kódy
00 Pšeničná mouka hladká světlá
T 400 Pšeničná výběrová polohrubá
T 405 Pšeničná mouka polohrubá výběrová, je umletá ze zrna, které má odstraněný klíček a obal (otrubu) a je vlastně nejsvětlejší, a tedy „nejmíň“ celozrnná

T 450 Pšeničná hrubá (krupice)
T 512 Pšeničná pekařská speciál
T 530 Pšeničná mouka hladká světlá – pekařská speciál
T 550 Pšeničná mouka polohrubá světlá
T 650 Pšeničná mouka hladká polosvětlá,
T 700 Pšeničná mouka světlá konzumní
T 1000 Pšeničná mouka hladká tmavá (chlebová)
T 1050 Pšeničná mouka chlebová
T 1150 Chlebová mouka
T 1800 Pšeničná celozrnná, hrubá; celozrnná, jemná

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

Kvasnice (droždí)
Kvasnice jsou živým organismem. V těstě se rozmnožuje a produkuje bublinky oxidu uhličitého způsobující kynutí těsta. Pro přípravu chleba v domácí pekárně je nejlépe použít sušené kvasnice. 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.

Sůl
Sůl samozřejmě dodává chlebu chuť. Ale může také zpomalit účinek kvašení.

Máslo
Zvýrazňuje chuť a změkčuje, můžete také použít margarín nebo olivový olej.

Cukr a sladidla (např. med, melasa)
Cukr dodává chlebu chuť a částečně je příčinou toho, že kůrka zhnědne.
Poznámka: pokud přidáte cukr, některé druhy sušených kvasnic nemusí začít kvasit.

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

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

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

Uskladnění chleba
Doma vyrobený chléb neobsahuje žádné konzervanty. Pokud, ale chléb vložíte do čisté a vzduchotěsné nádoby a tu vložíte do chladničky, vydrží vám 5–7 dnů. Navíc můžete chléb zmrazit.
Jak lze vyrobit čerstvý chléb pro snazší strávení?
Přidáním mačkaného vařeného bramboru do mouky a následným hnětením těsta se učiní čerstvý chléb snáze stravitelným.

Co lze dělat, když chléb chutná po droždí?
a) Tato chuť je často odstraňována přidáním cukru.
b) Přidejte do vody 1 polévkovou lžíci octa pro malé bochníky chleba a 2 polévkové lžíce pro velké bochníky.
c) Namísto vody použijte podmáslí nebo kefír. To platí pro všechny recepty a doporučuje se pro zlepšení svěžesti chleba.

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

VII. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před každou údržbou spotřebič vypněte a odpojte od elektrické sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky! Čištění provádějte vždy na vychladnutém spotřebiči a pravidelně po každém použití! Doporučujeme potřít novou pečicí formu a hnětací háky teplu vzdorujícím tukem před jejich prvním použitím a nechat je ohřát v pekárně po dobu asi 10 minut při 160 °C. Po jejich vychladnutí 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 pečící prostor vodou!** Otřete vnější plochy pečicí formy vlhkým hadříkem. Vnitřní plochy lze umýt trochou detergentní tekutiny. Jak hnětací háky, tak i pohonné hřídele se musí očistit ihned po použití. Zůstanou–li hnětací háky ve formě, bude se později těžce vyndávat. V takovém případě naplňte formu teplou vodou a nechte ji v klidu po dobu asi 30 minut. Pak vyjměte hnětací háky. Nenamáčejte ve vodě pečicí formu příliš dlouho, ovlivnilo by to rotaci hřídelí. Pečicí forma je opatřena nepřilnavým povlakem. Proto nepoužívejte kovové nástroje, které by mohly během 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. Pekárnu skladujte na bezpečném a suchém místě, mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

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.
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 háky a hřídele. Dle potřeby naplňte pečicí formou na 30 minut teplou vodou. Poté lze snadno vyjmout hnětací háky a vyčistit je.
Ingredience nejsou správně míchány a chléb se nepeče správně.	Nesprávné nastavení programu.	Zkontrolujte zvolený program a ostatní nastavení.
	Během provozu pekárny bylo víko několikrát otevřeno.	Neotevírejte víko po posledním vykynutí.
	Dlouhodobý výpadek elektrické sítě během provozu pekárny.	Viz. odst. IV. Funkce pekárny chleba
	Otáčení hnětacích háků je zablokováno.	Zkontrolujte zda hnětací háky nejsou zablokován zrny apod. Vyndejte pečicí formu a zkontrolujte zda se hřídele volně otáčejí. Není-li tomu tak, obraťte se na zákaznický servis.
Pečicí forma se během hnětení nadzvedává.	Těsto je příliš husté. Hnětací háky jsou zablokovány a pečicí forma je vytlačována nahoru.	Otevřete víko a do těsta přidejte trochu tekutiny. Poté víko opět uzavřete.
Pekárnu nelze spustit. Displej zobrazuje **HHH**.	Pekárna je ještě horká z předchozího pečicího cyklu.	Stisknutím tlačítka START/STOP zrušíte zvukový signál. Vyjměte pečicí formu a nechte pekárnu vychladnout. Poté vraťte pečicí formu na své místo, nastavte znovu program a zapněte pekárnu.

IX. EKOLOGIE

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

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis!
Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!
Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 545 120 545 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

X. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku výrobku
Hmotnost cca (kg)	6,5
Spotřebič třídy ochrany	I.
Příkon v pohotovostním režimu je	< 1,00 W.

Změna technické specifikace a obsahu případného příslušenství dle modelu výrobku vyhrazena výrobcem. Uvedené obrázky jsou pouze ilustrační.

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.

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	d
	- Tekutina příliš horká	c
	- Droždí se dostalo do styku s tekutinou	d
	- Nesprávný typ mouky nebo prošlá mouka	d
	- Příliš mnoho nebo nedostatek tekutiny	a/b/f
	- Nedostatek cukru	a/b
Chléb příliš vykyne a rozlije se na pečicí formu	- Je-li voda příliš měkká, droždí více kvasí	e
	- Příliš mnoho mléka ovlivní kvašení droždí	c
Střed chleba se snižuje	- Objem těsta je větší než forma a chléb se sníží	a
	- Kvašení je příliš krátké nebo není dosti dlouhé z důvodu nadměrné teploty vody nebo pečicího prostoru nebo nadměrné vlhkosti	c/g
Po dokončení pečení je v chlebu prohlubeň	- Tekutiny je příliš mnoho	a/b
Struktura chleba je těžká a hrudkovitá	- Příliš mnoho mouky nebo nedostatek tekutiny	a/b
	- Nedostatek droždí nebo cukru	a/b
	- Příliš mnoho ovoce, hrubé mouky nebo jedné z ostatních ingrediencí	b
	- Stará nebo prošlá mouka	d
Střed chleba není upečen	- Příliš mnoho nebo nedostatek tekutiny	a/b/f
	- Recept obsahuje vlhké ingredience	f
Otevřená nebo hrubá struktura chleba nebo příliš mnoho děr	- Příliš mnoho vody	f
	- Žádná sůl	b
	- Vysoká vlhkost, voda příliš horká	c
	- Příliš mnoho tekutiny	e
Chléb je a na povrchu nedopečený	- Objem je příliš velký vůči pečící formě	a/e
	- Nadměrné množství mouky, zejména pro bílý chléb	b
	- 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	e

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).

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.

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. 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.

• **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.).

3. Přidávání a odměřování ingrediencí a množství
• 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–SPRINT**, můžete použít ingredience v menších množstvích také pro program **6–DORT** pro přípravu lehčího chleba.

5. Výsledky pečení
• Výsledek pečení závisí na podmínkách v místě (měkká voda, vysoká relativní vlhkost vzduchu, vysoká nadmořská výška, konzistence ingrediencí atd.). Proto údaje v receptech tvoří referenční body, které mohou být vhodně upraveny. Jestliže jeden nebo jiný recept nevyjde napoprvé, nenechte se odradit. Snažte se najít důvod a zkuste to znovu obměnou podílů.
• Doporučuje se upéct zkušební chléb před skutečným nastavením funkce pro použití přes noc, takže v případu nutnosti budete moct provést potřebné změny.
• Případné další informace o celiakii a receptech pro bezlepkovou dietu získáte na internetových stránkách „Poradenského centra“ www.bezlepkovadieta.cz, e–mail: info@bezlepkovadieta.cz.

Časování programových fází

Menu číslo	1		2	
	KLASIK		SPRINT	
Velikost	I.	II.	-	
Přibližná hmotnost chleba (g)	1150	1450	-	
Čas přípravy (hod.)	3:20	3:30	1:58	
Předehřev, motor neběží - topení zap./vyp. 5/25 s	17	20	5	
Míchání	3	3	3	
1. Hnětení	2	2	2	
2. Hnětení topení zap./vyp. 5/25 s	13	13	20	
Zobrazený čas na displeji (hod.)	cca 2:54	cca 2:57	cca. 1:33	
1. Vykynutí top. zap./vyp. (5/25 s)	45	45	-	
Hlazení těsta	1	1	-	
2. Vykynutí top. zap./vyp. (5/25 s)	18	18	7	
Hlazení těsta	1	1	-	
3. Vykynutí těsta top. zap./vyp. (5/25 s)	45	45	25	
Pečení top. zap./vyp. (22/8 s) po docílení teploty 8/22 s.	55	62	55	
Fáze uležení	-	-	-	
Přihřívání (min.)	60	60	60	
Časový spínač (hod.)	13	13	-	

	3	4	5		6	7	8	9	10	
	TOASTOVÝ	ULTRA RYCHLÝ	CELOZRNNÝ		DORT	PŘÍPRAVA TĚSTA	PEČENÍ	DŽEM (pouze citrusový)	SENDVIČ	
	-	-	I.	II.	-	-	-	-	I.	II.
	-	-	1150	1450	-	-	-	-	1150	1450
	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
	Následující časy jsou předepsány v minutách									
	22	3	37	40	-	22	-	Topení zap./vyp. 15 / 15 s	11	22
	3	3	3	3	3,5	3	-	15	3	3
	2	2	2	2	-	2	-	-	2	2
	16	5	13	13	Šlehání 12,5 (min.) a topení 8 (min.) zap./vyp. 5/25 s	16	-	-	13	13
	Zvukový signál pro přidání ingrediencí									
	-	-	cca. 2:44	cca. 2:47	cca. 1:49	-	-	-	cca. 2:34	cca. 2:45
	45	-	45	45	-	-	-	-	45	45
	1	-	1	1	-	-	-	-	1	1
	25	7	18	18	-	45	-	-	18	18
	1	-	1	1	-	-	-	-	1	1
	50	27	35	35	-	22	-	-	39	39
	65	65	55	62	80	-	60	45 míchání/ vaření top. zap./vyp. 15 / 15 s	56	56
	-	-	-	-	16	-	-	20	-	-
	60	-	60	60	-	-	-	-	60	60
	Předprogramování									
	13	-	13	13	-	13	13	-	13	13

Elektrická domáca pekáreň na chlieb

eta 2149 Harmony

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 ⚠

— Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi spotrebiča.
— Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej sieti.
— Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!
— Výrobok je určený len 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! Nepoužívajte pekáreň vonku!
— Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli prípadným nebezpečenstvám. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musí držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.
— Ak sa napájací prívod spotrebiča poškodí, spotrebič hneď odpojte od elektrickej siete. Prívod musí vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo vzniku úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru.
— Vždy odpojte spotrebič od napájania pred montážou, demontážou alebo čistením.
— Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou a po skončení práce spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
— 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.

— Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
— **Po skončení práce a pred každou údržbou spotrebič vždy vypnite a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky.**
— Spotrebič nepoužívajte na vyhrievanie miestnosti!
— Na spotřebič neodkladajte žiadne predmety.
— Spotrebič odporúčame počas pečenia podľa nevyskúšaného receptu kontrolovať.
— **Domácu pekáreň nikdy neponárajte do vody (ani čiastočne)!**
— Nikdy nezapínajte pekáreň bez vloženej nádoby.
— Kovový plášť spotrebiča (zvlášť potom jeho dlhšie steny) sa môžu stať pri prevádzke horúcimi!
— Pekáreň musí byť naplnená vhodnými surovinami na pečenie pred pripojením do elektrickej siete. V prípade zapnutia naprázdno sa môže poškodiť.
— Pred pečením odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE vrecko**).
— Pri manipulácii so spotrebičom postupujte tak, aby ste sa neporanili (napríklad **nepopálili** alebo **neoparili**). Počas pečenia z vetracích otvorov vystupuje horúca para a povrch spotrebiča je horúci.
— Ak z pekárne stúpa dym spôsobený vznietením sa použitých surovín, veko nechajte zatvorené, spotrebič hneď vypnite a odpojte od elektrickej siete. Pekáreň nepoužívajte na iné účely (napr. **na sušenie textilu alebo obuvi**), ako uvádza výrobca.
— V pekárni nikdy neohrievajte vodu, pretože by sa mohli vytvoriť vápenaté usadeniny a neodstrániteľné škvrny na nádobe. Tieto škvrny sú nezávadné a v žiadnom prípade nemajú vplyv na funkciu pekárne.
— Nie je prípustné akýmkoľvek spôsobom upravovať povrch spotrebiča (napr. p**omocou samolepiacej tapety, fólie, a pod.**)!
— Domácu pekáreň používajte iba na miestach, kde nehrozí jej prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov (napríklad **záclon, závesov, dreva atď.**) a tepelných zdrojov (napríklad **kachieľ, el./plynového sporáka**).
— 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).
— Nepokladajte pekáreň na nestabilné, krehké a horľavé podklady (napr. **sklenené, papierové, plastové, lakované dosky a rôzne tkaniny/obrusy**).
— Neumiestňujte formu, ak je horúca, na drevený stôl, lakovanú plochu ani iný druh citlivého povrchu, ktorý sa môže teplom poškodiť.
— Nikdy nezakrývajte priestor medzi plášťom a pečúcou formou a nevsúvajte do tohto priestoru žiadne predmety (napríklad **lyžicu alebo prsty**). Priestor medzi plášťom a pečúcou formou musí zostať voľný.
— Pri pečení sa nedotýkajte okrajov nádoby a miest, odkiaľ vychádza para. Hrozí nebezpečenstvo popálenia alebo oparenia.
— Z hľadiska požiarnej ochrany bezpečnosti môže pekáreň pracovať na stole alebo podobnom povrchu s tým, že v smere hlavného sálania tepla musí byť dodržaná bezpečná vzdialenosť od horľavých povrchov minimálne **500 mm** a v ostatných smeroch minimálne **100 mm**.
— Po skončení práce spotrebič vždy odpojte od elektrickej siete.
— Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie byť ponorený do vody.
— Napájací prívod nikdy neklaďte na horúce plochy, ani ho nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky. Zavadením alebo zatiahnutím za prívod napr. deťmi môže dôjsť k prevrhnutiu či stiahnutiu spotrebiča a následne k vážnemu zraneniu!
— Spotrebič je prenosný, má pohyblivý prívod s vidlicou, ktorá zabezpečuje dvojpólové odpojenie od elektrickej siete.

— Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom od výrobcu. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu.
— V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
— Tento spotrebič používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
— VAROVANIE: Pri nesprávnom používaní prístroja, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
— Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.
— Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a jeho príslušenstva (napríklad **znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie, požiar**) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

II. OPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (obr. 1)

A — ovládací panel
B — pečúci priestor
C — veko
D — priehľad
E — forma na pečenie
F — miesiace háky (2x malé, 2x veľké)
G — odmerka lyžica (5/15 ml)
H — odmerka pohár (200 ml)
I — nástroj na vybratie hákov

III. OVLÁDACÍ PANEL

1. DISPLEJ — ZÁKLADNÉ NASTAVENIE

Po uvedení pekárne do činnosti sa na displeji objaví základný program **KLASIK** a ozve sa zvukový signál (pípnutie). Príklad: 1 3:30.
— číslica 1 označuje program, ktorý bol zvolený,
— čísla 3:30 čas prípravy podľa zvoleného programu.
— poloha šípky s nápisom poskytuje informáciu o zvolenej farbe pečeného chleba (SVĚTLÝ, STŘEDNÍ, TMAVÝ),
— poloha šípky poskytuje informáciu o zvolenej hmotnosti pečeného chleba (MALÝ=I., VĚTŠÍ=II.).

Základné nastavenie po pripojení domácej pekárne do elektrickej siete je veľkosť II.
— stredné zhnednutie. Počas prevádzky možno sledovať na displeji priebeh postupu programu. S postupom programu sa číselný údaj zvoleného času zmenšuje.

2. Tlačidlo START/STOP

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

3. Tlačidlo BARVA (farba)

Nastavte zvolené zhnednutie chleba, farba: SVETLÁ / STREDNÁ / TMAVÁ. Značka a nápis na displeji (▲) znázorňuje zvolenú farbu chleba.

4. Tlačidlo VELIKOST (veľkosť) — I./II.
Nastavte zvolenú hmotnosť chleba v jednotlivých programoch (pozri v receptári).
Značka na displeji (▲) znázorňuje zvolenú veľkosť chleba.
— veľkosť **1,13 (**2,5 LB) — malý peceň chleba.
— veľkosť **1,35 (**3,0 LB) — väčší peceň chleba.
Objem nádoby umožňuje prípravu potravín (chleba, torty, cesta, sekanej) až do maximálnej hmotnosti 1,5 kg.

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

SEZNAM PROGRAMOV
1. KLASIK
Na prípravu bieleho, pšeničného a ražného chleba. Toto je najčastejšie využívaný program.

2. SPRINT
Na rýchlu prípravu bieleho, pšeničného a ražného chleba.

3. TOASTOVÝ
Program je určený na pečenie ľahkého chleba, francúzskeho chleba s chrumkavou kôrkou a ľahkým stredom. Toto nastavenie poskytuje dlhší čas na miesenie/miešanie a kysnutie potrebného na dodanie „nadýchanejšej“ štruktúry charakteristickej pre francúzsky chlieb.
Poznámka: Konečným tvarom však nie je bageta.

4. ULTRA RYCHLÝ
Program je určený na rýchlu prípravu bieleho, pšeničného a žitného chleba. Toto nastavenie skracuje čas potrebný na miesenie/miešanie, kysnutie a následného pečenia na minimum. Chlieb pečený v tomto režime je menší a má hustý stred. V tomto režime nie je možné nastaviť veľkosť bochníka. Pre program je potrebné použiť vodu (alebo inú tekutú zložku) s teplotou 48 — 50 °C.

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

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

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

8. PEČENÍ

Program je určený na pečenie hnedého chleba, torty alebo sekanej. Program je prednastavený na 60 minút. Dĺžku pečenia však môžete upraviť podľa potreby tlačidlami ČAS. Najdlhšie nastavenie je na 1 hodinu. V tomto režime nie je možné nastaviť veľkosť bochníka.

9. DŽEM

Program je určený na prípravu džemu alebo marmelády z čerstvého ovocia.

10. SENDVIČ

Na prípravu svetlého sendvičového chleba.

6. Tlačidlo ČAS

Nastavuje sa ním doba prípravy a pečenia chleba. Programy 2—SPRINT, 4—ULTRA RYCHLÝ, 6—DORT a 9—MARMELÁDA sa na neskorší začiatok naprogramovať nedajú. Hodiny a minúty, po ktorých by mala začať príprava, musia byť prirátané k príslušnému základnému času konkrétneho programu. Maximálna doba, na ktorú možno zvoliť dobu prípravy, je 13 hodín.

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: Pri práci s časovým odkladom nikdy nepoužívajte prísady podliehajúce rýchlej skaze, napríklad mlieko, vajíčka, jogurt, ovocie alebo cibuľu!

IV. FUNKCIE DOMÁCEJ PEKÁRNE NA CHLIEB

Zvukový signál sa ozve:

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

Opakovanie funkcií

Ak nastane výpadok elektrickej energie, treba spotrebič znovu zapnúť. Je to možné, ak bol program prerušený skôr, než začala piecť. V tomto prípade treba spotrebič priebežne kontrolovať, aby cesto neprekyslo.

Bezpečnostné funkcie

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

V. PRÍPRAVA NA POUŽITIE A POPSTUP PEČENIA CHLEBA

Vyberte domácu pekáreň a príslušenstvo a odstráňte všetok obalový materiál. Z pekárne odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepky alebo papier. Pred prvým použitím umyte všetky časti, ktoré sa dostanú do styku s potravinami, roztokom teplej vody a saponátu, dôkladne ich opláknite čistou vodou a utrite dosucha, alebo ich nechajte uschnúť. **Osušené súčasti poskladajte späť do pekárne a nechajte otvorené veko.** Potom nastavte program **8—PEČENÍ** a zapnite na 10 minút prázdny spotrebič (bez vložených surovín), potom nechajte pekáreň vychladnúť. Prípadné mierne dymenie nie je porucha spotrebiča. Umiestite spotrebič na rovný a suchý povrch. Vidlicu napájacieho prívodu pripojte do elektrickej siete. Formu **E** chyťte oboma rukami, zasuňte ju do domácej pekárne a zatlačte tak, aby bola pevne uchytená v strede priestoru na pečenie **B**. Potom vo forme na pečenie nasuňte dva miesiace háky **F** na hriadele tak, aby rovnou plochou smerovali dole a vo forme na pečenie smerovali buď k sebe alebo od seba. Do formy vložte pomocou odmeriek **G**, **H** prísady v takom poradí, ako to stanovuje recept. Dodržte, ale vždy základné pravidlo — najskôr všetky tekuté suroviny a až potom všetky sypké suroviny. Veko pekárne **C** zatvorte. Na ovládacom paneli **A** nastavte zvolený program (VOLBA / VELIKOST / BARVA / ČAS). Potom stlačte tlačidlo **START/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. Ak prihrievanie nepožadujete, stlačte tlačidlo **START/STOP** na cca 3 sek. a program sa tak ukončí.

Poznámka

— U programov 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 10 dochádza najskôr k predhrievaní pekárne a potom nasleduje proces miešania, miesenie z tohto dôvodu pekáreň ihneď po zapnutí nevydáva žiaden „hluk“.

— Pri typoch ciest, ktoré sú veľmi ťažké, napr. s vysokým podielom ražnej 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.

— Ak je na konci programu chlieb príliš svetlý, použite program PEČENÍ (pečenie) na jeho ďalšie zhnednutie. Stlačte tlačidlo START/STOP, zvoľte program 8—PEČENÍ (pečenie) a zapnite pekáreň.

— 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.

Koniec naprogramovaných cyklov

— Po skončení programu vytiahnite formu na pečenie **E**, položte ju na tepelne odolnú podložku (napríklad drevenú dosku). Ak chlieb nevypadne hneď na podložku, pohnite niekoľkokrát sem a tam hriadeľom na miesenie, aby sa chlieb uvoľnil.

— Ak zostanú hnetacie háky v chlebe, pomocou nástroja I ich jednoducho vyberte. Potom chlieb nechajte vychladnúť.

Poznámka

Odporúčame pri manipulácii s horúcou formou na pečenie, hákmi a pod. používať ochranné pracovné pomôcky (napr. chňapky).

VI. OTÁZKY A ODPOVEDE, KTORÉ SA TÝKAJÚ PEČENIA

Po upečení sa chlieb prilepil na nádobu

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

Ako predísť dieram v chlebe po miesiacich hákoch?

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

Cesto prekysne cez okraj nádoby

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

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

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

Chlieb dostatočne nevykysol

a) Ak sa uprostred cesta vytvorí ryha v tvare V, múka neobsahuje dosť lepku. To znamená, že múka obsahuje veľmi málo proteínu (následok daždivého leta), alebo je príliš vlhká. Opatrenie: pridajte polievkovú lyžicu pšeničného lepku na každých 500 g pšeničnej múky.

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

— teplota vody bola príliš vysoká,

— bolo pridanej veľa vody,

— múka mala nízky obsah lepku.

Kedy možno otvoriť počas prevádzky veko domácej pekárne?

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

Múka

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

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

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

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

Typy múky uvedené pod číselnými kódmi
00 Pšeničná múka hladká svetlá
T 400 Pšeničná výberová polohrubá
T 405 pšeničná múka polohrubá výberová, je zomletá zo zrna, ktoré má odstránený klíček a obal (otruby) a je vlastne najsvetlejšia, a teda “najmenej” celozrnná
T 450 Pšeničná hrubá (krupica)
T 512 Pšeničná pekárska špeciál
T 530 Pšeničná múka hladká svetlá – pekárska špeciál
T 550 Pšeničná múka polohrubá svetlá
T 650 Pšeničná múka hladká polosvetlá,
T 700 Pšeničná múka svetlá konzumná
T 1000 Pšeničná múka hladká tmavá (chlebová)
T 1050 Pšeničná múka hladká tmavá (chlebová).
T 1150 Chlebová múka
T 1800 Pšeničná celozrnná, hrubá; celozrnná, jemná

Ražné múky
T 500 Ražná svetlá
T 930 Ražná tmavá chlebová
T 960 Ražná chlebová
T 1150 Ražná múka hladká chlebová
T 1700 Ražná celozrnná

Kvasnice (droždie)
Kvasnice sú živým organizmom. V ceste sa rozmnožuje a produkuje bublinky oxidu uhličitého spôsobujúce kysnutie cesta. Na prípravu chleba v domácej pekárni je najlepšie použiť sušené kvasnice. 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.

Soľ
Soľ samozrejme dodáva chlebu chuť. Ale môže taktiež spomaliť účinok kvasenia.

Maslo
Zvýrazňuje chuť a zmäkčuje, môžete taktiež použiť margarín alebo olivový olej.

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 a jogurt, ale niektoré pridajte až po zvukovom signáli, napr. orechy, sušené ovocie. Pri sledovaní priebehu pečenia poznáte, kedy sa ozve zvukový signál.

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

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

Ako upiecť čerstvý chlieb, ktorý je ľahšie stráviteľný?
Ak pridáte do múky roztlačený varený zemiak ešte pred miesením, čerstvý chlieb bude ľahšie stráviteľný.

Čo urobiť, keď v chlebe cítiť chuť droždia?
— Túto chuť možno odstrániť pridaním cukru.
— Do cesta na dva malé bochníčky chleba pridajte 1 polievkovú lyžicu octu, na dva veľké bochníky 2 polievkové lyžice.
— Namiesto vody použite cmar alebo kefír. Platí to pre všetky recepty a odporúča sa to na zlepšenie chuti chleba.

Prečo chlieb pečený v klasickej peci chutí inak ako chlieb pečený v elektrickej domácej pekárni?
Závisí to od rozdielneho stupňa vlhkosti. Chlieb pečený v klasickej peci je suchší, pretože priestor na pečenie je väčší. Chlieb upečený v elektrickej domácej pekárni je vlhší.

VII. ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

Uloženie

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

VIII. OTÁZKY A ODPOVEDE

Problém	Príčina	Riešenie
Z priestoru na pečenie alebo z ventilačných otvorov stúpa dym.	V priestore na pečenie alebo na vonkajšej strane formy sa pripekajú nečistoty.	Odpojte elektrický prívod a nečistoty odstráňte.
Stred chleba klesá a spodná strana je vlhká.	Chlieb zostal po upečení 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 háky aj hriadele. Podľa potreby naplňte formu na pečenie teplou vodou a nechajte 30 minút odmočiť. Potom ľahšie vyberiete háky a očistite ich.
Prísady nie sú dobre premiešané a chlieb sa nepečie správne.	Nesprávne nastavený program.	Skontrolujte zvolený program a ostatné nastavenia.
	Počas činnosti spotrebiča bolo stlačené tlačidlo START/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 miesiacich hákov.	Skontrolujte, či miesiace háky nezablokovali zrnká a podobne. Vyberte formu na pečenie a skontrolujte, či sa hriadele voľne otáčajú.
Forma na pečenie sa počas miesenia naddvihuje.	Cesto je veľmi husté. Miesiace háky sú zablokované a forma na pečenie je vytláčaná nahor.	Otvorte veko a do cesta prilejte trošku tekutiny. Potom veko opäť uzatvorte.
Spotrebič nemožno zapnúť, displej zobrazuje HHH.	Domáca pekáreň je ešte horúca z predchádzajúceho pečenia.	Stlačaním tlačidlo START/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.

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis! Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu!
Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 545 120 545 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

X. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku
Príkon (W)	uvedený na typovom štítku
Hmotnosť približne (kg)	6,5
Spotrebič ochrannej triedy	I.
Príkon v pohotovostnom režime je	< 1,00 W.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 65 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. Uvedené obrázky sú len ilustračné.

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.

⚠ UPOZORNENIE



UPOZORNENIE: HORÚCI POVRCH

XI. OTÁZKY A ODPOVEDE TÝKAJÚCE SA RECEPTOV

Problém	Príčina	Řiešenie
Chlieb kysne príliš rýchlo.	— Priveľa droždia, priveľa múky, málo soli. — Kombinácia týchto príčin.	a/b
Chlieb vôbec nevykysne alebo kysne len nedostatočne.	— Žiadne droždie alebo primálo droždia. — Staré droždie alebo po záruke. — Príliš horúca tekutina. — Droždie sa dostalo do styku s tekutinou. — Nesprávny druh múky alebo múka po záruke. — Príliš mnoho tekutiny alebo jej nedostatok. — Nedostatok cukru.	a/b d c d d a/b/f a/b
Chlieb nakysne priveľmi a rozleje sa na formu na pečenie.	— Ak je voda veľmi mäkká, droždie je účinnejšie. — Priveľa mlieka ovplyvní kysnutie droždia.	e c
Stred chleba klesá.	— Objem cesta je väčší ako forma a chlieb poklesne. — Kysnutie je priveľmi krátke alebo nedostatočné, keď je voda veľmi teplá, je jej priveľa, alebo priestor na pečenie je veľmi vyhriaty,	a c/g
Hotový chlieb je v strede preliačený.	— Pridali ste priveľa tekutiny.	a/b
Štruktúra chleba je ťažká a hrudkovitá.	— Pridali ste priveľa múky alebo málo tekutiny. — Pridali ste málo droždia alebo cukru. — Pridali ste priveľa ovocia, hrubej múky alebo jednej z ostatných prísad. — Múka bola po záruke.	a/b a/b b d

Stred chleba nie je upečený.	— Priveľa alebo primálo tekutiny. — Recept uvádza vlhké prísady.	a/b/f f
Popraskaný chlieb	— Priveľa vody. — Žiadna soľ. — Vysoká vlhkosť, respektíve veľmi horúca voda. — Priveľa tekutiny.	f b c e
Chlieb je na povrchu nedopečený.	— Objem je priveľký do formy na pečenie. — Priveľa múky najmä na biely chlieb. — Priveľa droždia, málo soli. — Priveľa cukru. — Sladké prísady navyše k cukru.	a/e e a/b a/b 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.	e

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.

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.

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. 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.
- Nahrádzanie tekutín: Ak recept predpisuje použitie vlhkých prísad (napríklad tvaroh, jogurt), zmenšite množstvo tekutín na predpokladaný celkový objem. Ak pridávate vajcia, vyšľahajte ich v odmerke a potom doplňte na predpokladané množstvo tekutiny.
- Ak žijete vo výške viac ako 750 m nad morom, cesto vykysne rýchlejšie. V takomto prípade odoberte z predpísaného množstva droždia štvrtinu až polovicu kávovej lyžičky. Tieto pokyny rešpektujte aj v prípade, že použitá voda je veľmi mäkká.
- Zlepšujúce prípravky: pri pečení môžete do zmesi pridávať rôzne zlepšujúce prípravky (napr. chlebostar, chlebovit, topmix, essirol, vital, falco, emulger a pod.).

3. Váženie a odmeriavanie prísad, postup ich pridávania

- 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—SPRINT alebo 6—DORT (výroba ľahšieho chleba) chcete piecť sladký chlieb, môžete použiť prísady (napríklad orechy, hrozienka) aj v menších dávkach.

5. Výsledky pečenia

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

Časovanie programových cyklov

Menu číslo	1		2	
	KLASIK		SPRINT	
Veľkosť	I.	II.	-	
Približná hmotnosť chleba (g)	1150	1450	-	
Čas prípravy (hodiny)	3:20	3:30	1:58	
Predhrievanie, motor nepracuje — ohrev zap./vyp. 5/25 s	17	20	5	
Miešanie	3	3	3	
1. Miesenie	2	2	2	
2. Miesenie, ohrev zap./vyp. 5/25 s	13	13	20	
Čas zobrazený na displeji (hodiny)	cca 2:54	cca 2:57	cca. 1:33	
1. Vykysnutie ohrev zap./vyp (5/25 s)	45	45	-	
Hladenie cesta	1	1	-	
2. Vykysnutie ohrev zap./vyp. (5/25 s)	18	18	7	
Hladenie cesta	1	1	-	
3. Vykysnutie cesta ohrev zap./vyp. (5/25 s)	45	45	25	
Pečenie ohrev zap./vyp. (22/8 s) po dosiahnutí teploty 8/22 s	55	62	55	
Cyklus odležania	-	-	-	
Prihrievanie (minúty)	60	60	60	
Časový spínač (hodiny)	13	-	-	

	3	4	5		6	7	8	9	10	
	TOASTOVÝ	**ULTRA RYCHLÝ**	**CELOZRNNÝ**		**DORT**	**PRÍPRAVA CESTA**	**PEČENIE**	**DŽEM (iba citrusová)**	**SENDVIČ**	
	-	-	I.	II.	-	-	-	-	I.	II.
	-	-	1150	1450	-	-	-	-	1150	1450
	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
	Nasledujúce časy sú predpísané v minutách									
	22	3	37	40	-	22	-	Vyhreiv. zap./vyp. 15 / 15 s	11	22
	3	3	3	3	3,5	3	-	15	3	3
	2	2	2	2	-	2	-	-	2	2
	16	5	13	13	Šľahanie 12,5 (min.) a Vyhreiv. 8 (min.) zap./vyp. 5/25 s	16	-	13	13	13
	Zvukový signál na pridanie prísad									
	-	-	asi 2:44	asi 2:47	asi 1:49	-	-	-	asi 2:34	asi 2:45
	45	-	45	45	-	-	-	-	45	45
	1	-	1	1	-	-	-	-	1	1
	25	7	18	18	-	45	-	-	18	18
	1	-	1	1	-	-	-	-	1	1
	50	27	35	35	-	22	-	-	39	39
	65	65	55	62	80	-	60	45 míchanie/ var. top. zap./vyp. 15 / 15 s	56	56
	-	-	-	-	16	-	-	20	-	-
	60	-	60	60	-	-	-	-	60	60
	Predprogramovanie									
	13	-	13	13	-	13	13	-	13	13

GB

Electric bread maker

eta 2149

Harmony

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 WARNING ⚠

- Consider these instructions to be a part of the appliance and pass them on to any other user of the device.
- Please check if product label data conforms to voltage of your plug socket.
- Do not plug and unplug the electric socket plug with wet hands and do not pull the plug with the power cord!
- The 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!
- 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.
- 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.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Before replacing accessories or accessible parts, which move during operation, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.
- Metal housing of the appliance (especially its longer walls) may become hot during operation!
- After finishing work and before cleaning, always switch off the appliance and disconnect it from power supply by taking the power cord connector out of the electric socket.

- Do not use the appliance for heating of rooms!
- Do not place any objects onto the bread maker.
- 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.
- We recommend checking the appliance when making a new recipe!
- Do not immerse the appliance fully or partially to water! Do not wash under running water!
- Do not turn the appliance on without the pan inserted.
- Suitable baking ingredients must be inside the appliance before connecting it to electric power socket. Heating of the appliance when dry may result in potential damage.
- Remove packaging from ingredients before use (e.g. paper, PE sack etc.).
- Use the appliance in a manner preventing any injury (e.g. burning, scalding). During use, hot steam escapes the ventilation slots and the appliance surface is hot.
- During use, avoid splashing water or any other liquid on the hot glass lid.
- Do not move the appliance when hot; potential tipping over may result in burning injury.
- If smoke generated by burning of ingredients escapes from the appliance, do not open the lid, turn the appliance off immediately and disconnect from power source.
- Do not use the appliance for purposes other than indented (e.g. drying of animals, fabric products, shoes etc.) by the manufacturer.
- Do not heat water in the appliance; calcic deposits and non-removable stains may occur on the pan. However, these stains are not dangerous and influence normal function of the appliance.
- Do not place the appliance onto unstable, fragile or flammable surfaces (e.g. glass, paper, plastic, wooden painted boards and various fabrics/tablecloths).
- Use the bread maker only on places without the risk of tipping over and at sufficient distance from flammable materials (e.g. **curtains, drapes, wood** etc.) and hot sources (e.g. **oven, electric or gas stove**) and moist surfaces (**sinks, wash basins**).
- The steam line (i.e. openings), which forms a part of the lid and which enables steam to escape, must always be kept clean. At the same time, regularly check its condition to make sure it is not blocked (e.g. by food remains), worn out or damaged.
- It is not permissible to adjust the surface of the appliance in any way (e.g. by means of **self-adhesive wall-paper, foil,** etc.)!
- Use only original accessories made by the producer. Use of any other accessories may pose a danger to the operator.
- 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.
- Never cover the space between the housing and the baking pan and do not insert any objects here (e.g. fingers, spoons). The space between the housing and the baking pan must be free.
- Never cover the appliance in order to prevent internal fire hazard.
- When in use, do not touch edges of the pan and places with escaping steam; danger of burning and scalding.
- The bread maker conforms to fire safety requirements according to EN 60 335-2-6. Pursuant to this standard, this is an appliance that may be operated on a table or similar surface provided that: Safe distance from surfaces of flammable materials at least 500 mm in the direction of main heat radiation and 100 mm for other directions.
- Disconnect the appliance from electric socket after use.
- Do not reel the power cord around the appliance to increase product lifecycle.
- The power cord must not be damaged by sharp or hot objects, open flame and must neither be submerged into water nor bent over sharp edges.

- Avoid free hanging of the power cord over edge of a worktop so that the power cord is accessible to children.
- The appliance is portable and is fitted with a movable power cord with the plug providing bi-polar disconnection from the electric power grid.
- If use of an extension cable is needed, please make sure the cable is in perfect condition and conforming to applicable standards.
- Disconnect the appliance from power source immediately if the power cord is damaged.
- Use the appliance only for the purpose it is intended for, pursuant to these instructions for use. Never use the appliance for any other purpose.
- WARNING: There is a risk of injury in case of incorrect use (not in accordance with the manual) of the appliance.
- All text in other languages and pictures shown on the packaging, or the product itself, are translated and explained at the end of this language mutation.
- The manufacturer will not be liable for defects caused by improper use of the appliance and accessories (e.g. degraded foods, injury, damage, fire etc.) and the warranty provisions will void in case of non-adherence to safety measures.

II. Features of the device (pic. 1)

A – control panel
B – baking space
C – lid
D – visor
E – baking form
F – kneading hooks (2x small, 2x big)
G – measuring spoon (5/15 ml)
H – measuring cup (200 ml)
I – tool for taking out the hooks

III. CONROL PANEL

1) DISPLAY – BASIC SETTINGS

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

- number 3:30 shows the preparation time of the chosen program
- position of the arrow with lettering gives information about the chosen colour of the bread baked (LIGHT, MEDIUM, DARK)
- position of the arrow with lettering gives information about the chosen weight of the bread baked (SMALL=I, BIGGER=II)

The basic setting after plugging the device in is (size II. and colour MEDIUM). The display shows information about the process of the program during operation. The numbers of the set time decrease with the process of the program.

2) The START/STOP button

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

3) COLOR button

The button is to set desired colours of the bread (LIGHT, MEDIUM, DARK). The marking and lettering on the display (▲) show the chosen colour of the bread.

4) SIZE button – I./II.
The button is to set desired weights of the bread in individual programs, i.e. 1,125 kg 1,35 kg (see table and recipes). The marking and lettering on the display (▲) show the chosen size of the bread.
– size I. = 1,125 kg (2,5 pounds) = for small bread
– size II. = 1,35 kg (3,0 pounds) = for big bread
The volume of the unit enables you to prepare food (bread, cake, dough, meatloaf) up to a maximum weight of 1,5 kg.

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

LIST OF PROGRAMS 1. KLASIK
The program is intended for white wheat and brown rye bread and also for bread flavoured with herbs and raisins. This program is used the most.

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

4. ULTRA FAST
The program is intended for quick baking of white, wheat and rye bread. This setting shortens the time necessary for kneading/stirring, rising and baking to minimum. Bread baked in this mode is smaller and has a thicker centre. It is not possible to set the size of the loaf in this mode. For this program it is necessary to use water (or other liquid ingredients) with temperature 48-80 °C.

5. WHOLE
The program is intended for baking of whole bread from flour low in gluten. This setting provides longer time for kneading/stirring, rising (i.e. swelling up of the seeds) and preheating. We do not recommend to use the “TIME” feature with this program.

6. CAKE
This program is intended for kneading/stirring of ingredients (e.g. for cake, pie) which are then baked for the time set. We recommend to first stir the ingredients into two parts and then pour them into the baking dish. It is not possible to set the size of the cake in this mode. We recommend to first stir the ingredients into two parts and then pour them into the baking dish. (More details in the recipes part).

7. DOUGH PREPARATION
The program is intended for kneading/stirring and rising of the dough without baking.

You may use various foods for different types of break to make the dough (e.g. bread rolls, pizza etc.). If you intend to bake subsequently, it is necessary to set the corresponding weight, desired colour and type of program. It is not possible to set the size in this mode.

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

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

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

6) TIME button
The button is to set the desired time of bread baking. Programs 2–SPRINT, 4–ULTRA FAST, 5–CAKE and 9–JAM can not be set for later start-up. Hours and minutes after which the baking should begin must be added to a corresponding preset time for every program. Maximum time for which the device can be set is 13 hours.

Example: It is 8:30 p.m. and the bread should be ready in the morning of the following day at 7:00 a.m., i.e. in 10 hours and 30 minutes. Hold the TIME button until the display shows 10:30, i.e. time between the present (8:30) and the time when the bread should be ready. The time is set in 10minute sequences.
Attention: When baking in the time mode, do not use ingredients subject to spoilage like milk, eggs, fruit, yoghurt, onions etc.!

IV. FEATURES OF THE BREAD MACHINE
Audio signal function
The audio signal will sound:
- when any of the program buttons is pressed (1 x short or long beep),
- during the second kneading cycle in 1–KLASIK, 2–SPRINT, 5–WHOLE, 6–CAKE and 10–SANDWICH programs to signal that cereals, fruit, nuts or other
- ingredients may be added (12 beeps)
- when the program is ended (12 beeps)
- when activating the safety features (constant beep)
- during 1. hour of heating-up every 5 minutes (5 beeps) a and after finishing the heating-up (1 beep).

Repeating the feature
In case of power failure it is necessary to turn on the device again. This is possible only if the program was interrupted before the first stage of baking. In such case it is necessary to check the device regularly in order that the dough does not over-rise.

Safety features
If you wish to use the bread machine right after previous baking and if the temperature of the inner space of the device is not too hot (over 40°C), after pressing the START/STOP button the display will show HHH and a constant audio signal will sound (beep).

The device can not be turned on. Open the lid or take out the baking form and wait for the device to cool off. The audio signal can be cancelled by pressing the START/STOP button.

V. PREPARATION FOR USE AND PROGRESS OF BAKING

Unpack the bread baker and accessories. Remove all adhesive foils, stickers or paper from the appliance. Before first use, wash the parts in contact with foods in hot water with a detergent, rinse properly with fresh water and wipe or let it dry. Put all dried parts back to the bread baker and let the lid open. Then, set the program 8-PEČENÍ **(BAKING)** and turn it on for 10 minutes without ingredients inserted and then let the appliance cold. Potential short and mild smoking is not a defect and a reason for complaint. Place the bread baker on a flat and dry surface (e.g. a table) at height min 85 cm, out of reach of children. Plug the power cord **A5** to an electric socket. Hold the pan **E** with both hands, slide it to the appliance and push to lock it in the centre of the baking space **B**. We recommend greasing the shafts and blades with suitable heat-resistant fat/margarine for easier removal of the blades from the bread. Then, insert two kneading blades **F** on the shafts in the baking pan. Slide the blades on the shafts with the flat area down and either towards or apart each other in the baking pan. Use the spoon and cup **G, H** 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 **C**. Using suitable buttons MENU (SELECT), BARVA (COLOUR), VELIKOST (SIZE), ČAS (TIME), set the required program on the control panel A. Then, press the **START/STOP** button. The appliance automatically mixes and kneads the dough until proper consistence is reached. When the last kneading cycle is completed, the bread maker heats to an optimum temperature to rise the dough. Then, the appliance automatically sets temperature and time for bread baking. After baking, the sound signal (ten beeps) will be heard and the bread or speciality may be removed from. Then the appliance turns one hour keeping warm program; if you require no keeping warm program, press the **START/STOP** button for about 3 seconds to finish the program.

Note:

- With programs 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 10 the device is previously heated and then the process of stirring and kneading begins. It is for this reason that the device does not make any “noise” after turning it on.
- For heavy type dough, e.g. those of high content of rye flour, we recommend changing of addition of the ingredients - first dried yeast, then flour and add water as the last ingredient to ensure proper kneading. If you use delayed start function, the yeast must not come in premature contact with water.
- If you are adding ingredients after the beep signal is heard, we recommend:
  1) dried fruit, cheese, chocolate = cut into ca. 5 mm cubes,
  2) nuts = chop finely (do not use too many of them, they degrade the performance of gluten),
  3) herbs = follow the recipe, max. 1 – 2 teaspoons,
  4) oily ingredients, smoked meat and bacon = cut into ca. 5 mm cubes and sprinkle them lightly with flour, it will work better,
  5) olives, fresh fruit, fruit preserved in alcohol = follow the recipe, the water contents in these ingredients could influence the final quality of bread.
  6) seeds = the use of big and hard seeds may damage (scratch) the surface finish of the baking pan and kneading blade. This change however does in no way impact on the quality of the surface and is not a reason for the appliance to be replaced for this purpose under warranty.

- If the bread is too light at the end of the baking program, use the **PEČENÍ (BAKING)** program for further browning. To do this, press the START/STOP button, then select **8-PEČENÍ (BAKING)** and press the **START/STOP** button again.
- When using the appliance, you will hear an inherent clicking sound (while kneading = clicking, while baking or heating up = cracking). This is normal and the appliance will not be replaced for this purpose under warranty.
- Pets (e.g. exotic birds) may be responsive to the smell/odour, vapours and smoke arising during the preparation of food. Therefore it is recommended that the food should be prepared in another room.
- If unusual signs appear on the display, disconnect the appliance from the electric socket and connect it again.

End of the programmed stages
After the program ends, pull out the baking form **E**, lay it on a heat-resistant solid surface (e.g. cutting board). If the bread does not fall out of the form onto the surface, move the kneading shafts back and forth until the bread is released. If the kneading hooks stay in the bread, use the tool **I** to take them out easily. Let the break cool off afterward.

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

VI. FREQUENTLY ASKED QUESTIONS RELATED TO BAKING
Bread stuck on the pan after baking
Let the bread cool down for about 10 minutes after baking and then turn the pan upside down. If needed, move the kneading blades shaft forward and backward. Grease the pan including the kneading blade for the next baking.

How to avoid holes in the bread due to the kneading blades?
You can remove the kneading blade with flour coated fingers before the last dough rising phase. (See timing of the program phases).

Dough rises over the pan edge
It happens especially when wheat flour with higher gluten content is used.
- Reduce amount of flour and adapt other ingredients. Finished bread will be of sufficient volume.
- Spread a tablespoon of dissolved margarine on the dough.

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

When it is possible to open the lid during operation?
Generally, the lid can be opened at any time during the kneading phase.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Other ingredients
They may include everything from dried fruits, cheeses, eggs, nuts, brown flour, condiments, herbs etc. It's on you. Don't forget that ingredients such as cheese, milk and fresh fruit have higher water content that influences final loaf appearance.

You should rather use dried alternatives such as dried cheese, milk etc. After gaining some experience in using the bread baker, you will recognize where it is necessary to add water or flour. Do not forget amount of salt because it decelerates fermentation. Some ingredients may be mixed at the beginning, e.g. dried milk and yoghurt; some add after the sound signal, e.g. nuts, dried fruit. If you monitor the baking process, you will know where the signal will sound.

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

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

How to bake fresh bread for good digestion?
Addition of mashed cooked potato to flour followed by dough kneading will make the fresh bread more digestible.

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

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

Why is marmalade too liquid?
Home-made marmalade is usually more liquid than purchased one. Keep the marmalade in your fridge for 24 hours to stiffen. If it remains slightly liquid it will be better to spread it. Home-made marmalades are great as topcoats for ice-creams. Do not re-boil already made marmalade. For the next baking try the following:
1) check whether fruit is not overripe
2) dry fruits after washing
3) use pectin for better results.

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

VII. CLEANING AND MAINTENANCE
Turn off and disconnect the appliance from power supply by unplugging the plug from electric socket before maintenance! Clean cooled down appliance only and after every use! Before the first use, we recommend coating the baking pan and the kneading blades with heat resistant fat and warm them in the baker for about 10 minutes.

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

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

VIII. ENVIRONMENT 

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

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

IX. FREQUENTLY ASKED QUESTIONS RELATED TO THE BREAD BAKER

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

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

X. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	Stated on the product label
Wattage (W)	Stated on the product label
Weight approx (kg)	6.5
Protection class of the appliance	I.
Input in standby mode is	< 1,00 W.

The manufacturer reserves the right to change the technical specifications and accessories for the respective models. Product images are for illustrative purposes only.

HOT. DO NOT COVER. CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

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

NOTICE



WARNING: HOT SURFACE

XI. FREQUENTLY ASKED QUESTIONS RELATED TO RECIPES

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

Troubleshooting:

a) Measure the ingredients properly.
b) Modify dosing of ingredients and check if you added all ingredients to dough.
c) Use other liquid or let it cool to room temperature. Add the ingredients required by recipe in correct order. Create a shallow hole in the centre of flour and put yeast or dried yeast to it. Avoid direct contact of yeast with liquid.
d) Use fresh and properly stored ingredients.
e) Reduce total quantity of ingredients; Modify amount of liquid. If ingredients used contain water, water added must be decreased appropriately.
f) In case of humid weather, reduce water content by 1 - 2 tablespoons.
g) Remove bread from the pan immediately after baking and let it cool down before slicing for at least 15 minutes on a suitable pad (e.g. cutting board).

XII. NOTICES TO RECIPES

1. Ingredients

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

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

2. Adjustment of doses

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

Liquids/flour

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

Replacement of liquids

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

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

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

3. Adding and measuring of ingredients and quantities
- Pour liquid first but the yeast as the last ingredient. To avoid premature activation of yeast (particularly when using delayed start function), yeast must not contact the liquid.
- Use identical measurement units for measurement. Weights in grams must be measured precisely.
- For specifications in millilitres, you can use the measurement cup with the scale steps from 50 to 200 ml.
- Fruit, nut or cereal ingredients: If you want to add some other ingredients, you can do it using special programs after the beep sound. If you add the ingredients too early, they will be crushed during kneading.

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

5. Baking results
- The baking result depends on local conditions (soft water, high air relative humidity, high altitude, consistency of ingredients etc.). Therefore, data in the recipes consist of reference points that may be suitably modified. If one or other recipe fails, don‘t let it discourage you. Try to find reason and try it again with modified proportions.
- If the bread is too light after baking, you can brown it in 8-PEČENÍ (BAKING) program.
- We recommend baking test bread before real over night bread baking setting to make potential changes, if necessar

Menu number	1		2	3	4	5		6	7	8	9	10	
	KLASIK		SPRINT	TOAST	ULTRA FAST	WHOLE		CAKE	PREPARATION OF DOUGH	BAKING	JAM (ONLY LEMON)	SANDWICH	
Size	I.	II.	-	-	-	I.	II.	-	-	-	-	I.	II.
Approximate weight of the bread (g)	1150	1450	-	-	-	1150	1450	-	-	-	-	1150	1450
Time of baking (hours)	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Time below is presented in minutes													
Preheating, the motor is not running – heating on/off 5/25 s	17	20	5	22	3	37	40	-	22	-	heating on./off. 15/15 s	11	22
Stirring	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3	-	15	3	3
1. Kneading	2	2	2	2	2	2	2	-	2	-	-	2	2
2. Kneading heating on/ off 5/25 s	13	13	20	16	5	13	13	whipping 12,5 (min.) and heating 8 (min.) on./off. 5/25 s	16	-	-	13	13
The audio signal (add ingredients)													
Time shown on the display (hours) approx.	2:54	2:57	1:33	-	-	2:44	2:47	1:49	-	-	-	2:34	2:45
1. Rising heating on/off (5/25 s)	45	45	-	45	-	45	45	-	-	-	-	45	45
Dough smoothing	1	1	-	1	-	1	1	-	-	-	-	1	1
2. Rising heating on/off (5/25 s)	18	18	7	25	7	18	18	-	45	-	-	18	18
Dough smoothing	1	1	-	1	-	1	1	-	-	-	-	1	1
3. Rising heating on/off (5/25 s)	45	45	25	50	27	35	35	-	22	-	-	39	39
Baking heating on/off (22/8) after reaching the temperature of 8/22 s.	55	62	55	65	65	55	62	80	-	60	45 stirring/ cooking on./off. 15/15 s	56	56
Resting stage	-	-	-	-	-	-	-	16	-	-	20	-	-
Heating up (min.)	60	60	60	60	-	60	60	-	-	-	-	60	60
Preprogrammed													
Time-switch (hours)	13	13	-	13	-	13	13	-	13	13	-	13	13

Elektromos kenyérsütő

eta 2149 Harmony

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 ⚠

— Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és juttassa el azt a készülék esetleges további felhasználójának.

— Ellenőrizze, hogy a típuscímkén feltüntetett adatok megfelelnek–e a hálózati feszültségnek.

— A csatlakozó vezeték villásdugóját ne dugja be az el. dugaszolóaljzatba és ne húzza azt ki az el. dugaszolóaljzatból nedves kézzel és a csatlakozó vezeték meghúzásával!

— Ne használja a készüléket, ha a csatlakozókábel vagy a villás dugó megsérült, ha nem működik szabályszerűen, ha leesett a földre és megsérült. Ezekben az esetekben a készülék biztonságosságát és szabályszerű működését szakszervizben kell ellenőriztetni.

— 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!

— Amennyiben a készülék hálózati vezetéke megsérült, akkor a csatlakozódugót azonnal húzza ki a konnektorból. Az áramütések és az esetleges tüzek megelőzése érdekében a készülék sérült hálózati vezetékét csak márkaszerviz, vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki a készüléken.

— A 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!

— A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
— A munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az el.hálózatról a csatlakozó vezeték villásdugója el.dugaszolóaljzatból történő kihúzásával.
— Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
— A készülék fém borítása (leginkább a hosszabb oldalai) működés közben forró lehet!
— A munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az el.hálózatról a csatlakozó vezeték villásdugója el.dugaszolóaljzatból történő kihúzásával.
— **A kenyérsütőt ne használja a helyiség fűtésére!**
— Ne helyezzen a kenyérsütőre semmilyen tárgyat sem.
— **A készülék működéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót, vagy külön távvezérlő rendszert használni!**
— **Ki nem próbált recept esetében javasoljuk a sütés ellenőrzését!**
— **A kenyérsütőt ne merítse vízbe (még részben sem) és ne tisztítsa azt folyó vízzel!**
— Soha ne kapcsolja be a kenyérsütőt az abba helyezett edény nélkül.
— A kenyérsütő elektromos hálózatra történő csatlakoztatása előtt mindig legyenek abban a sütéshez szükséges nyersanyagok. Száraz állapotban történő felmelegítés során annak károsodása kövekezhet be.
— Ügyeljen arra, hogy a készülék használatakor ne történjen sérülés (pl. **égési sebek, leforrázás**). Sütés közben a szellőzőnyílásokból gőz áramlik és a kenyérsütő felülete forró.
— A kenyérsütő üzemeltetése közben ne helyezze azt más helyre forró állapotban, esetleges felborulás esetén égési sérülés veszélye fenyeget.
— Amennyiben a kenyérsütőből a hozzávalók meggyulladásából származó füst áramlik, tartsa zárva a készülék fedelét, azonnal kapcsolja ki és áramtalanítsa a kenyérsütőt.
— Ne használja a kenyérsütőt más célokra (pl.**nedves állatok, textiltermékek, lábbelik szárítására**) mint amelyeket a gyártócég javasol.
— Ne használja a kenyérsütőt vízmelegítésre, mivel mészlerakódások történhetnek és az edényben eltávolíthatatlan foltok keletkezhetnek.Ezek a foltok azonban nem ártalmasak az egészségre és semmiesetre sem befolyásolják a kenyérsütő normális működését.
— Ne helyezze a készüléket nem stabil, törékeny vagy éghető alapokra (pl. **üveg, papír, műanyag, lakkozott faanyagú lapokra és különböző szövetekre/abroszra**).
— A kenyérsütőt csak olyan helyen használja, ahol nem áll fenn annak felborulási veszélye és megfelelő távolságban legyen éghető tárgyaktól (pl. **függöny, kárpit, fa stb.**), valamint hőforrásoktól (pl. **kályha, kandalló, elektromos vagy gáztűzhely**) és nedves felületektől (pl. **mosogató, mosdó**).
— Nem megengedett a készülék felületét bármilyen módon megváltoztatni (pl. **öntapadó tapétával, fóliával, stb.**)!
— A készüléket csak gyártó által átadott eredeti tartozékokkal használja. Más tartozékok használata a kezelő személyek részére veszélyes lehet.
— A palást és a sütőforma közötti tér letakarása tilos, ne nyúljon oda kézzel és ne helyezzen oda semmilyen tárgyat (pl. újját, kanalat stb.). A palást és a sütőforma köszötti teret szabadon kell hagyni.
— A sütés kezdete előtt távolítson el az élelmiszerek esetleges csomagolását (pl. **papírt, PE–zacskót stb.**).
— Akenyérsütő használata közben kerülje a fedél forró üvege vízzel vagy más folyadékkal történő érintkezését.
— A készülék hálózati vezetéke nem lehet sérült vagy szakadt, azt forró tárgyakra, vagy nyílt lángba helyezni, vagy vízbe mártani tilos.

— Rendszeresen ellenőrizze a készülpék csatlakozóvezetéke műszaki állapotát.
— A munka befejeztével kapcsolja le a készüléket az el.hálózatról a villásdugó dugaszolóaljzatból történő kihúzásával.
— 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.
— Akadályozza meg, hogy a csatlakozókábel szabadon lógjon, ahol azt gyemekek megérinthetik
— A készülék hordozható, a teljes kikapcsolásához a kétsarkú hálózati csatlakozódugót a konnektorból ki kell húzni.
— Amennyiben a készüléket hosszabbító vezetékhez csatlakoztatja, akkor ügyeljen arra, hogy ez a hosszabbító sérülésmentes legyen és megfeleljen az érvényes szabványoknak.
— Amennyiben a készülék hálózati vezetéke megsérült, akkor a csatlakozódugót azonnal húzza ki a konnektorból. Az áramütések és az esetleges tüzek megelőzése érdekében a készülék sérült hálózati vezetékét csak márkaszerviz, vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki a készüléken.
— Csak a gyártó által javasolt célokra használja a készüléket, és a használati utasítás szerint! Soha ne használja a készüléket más célokra!
— FIGYELEM: olyan készülék használata, amely nem egyezik meg a használati utasítással, esetén a sérülés veszély léphet elő.
— A csomagoláson, illetve a készüléken található esetleges idegen nyelvű szövegek és képek magyarázata és fordítása a nyelv mutációjának végén található.
— A készüléket csak a rendeltetésének, és az ezen használati utasításban leírtaknak megfelelően használja;A gyártó nem felel a készülék és a tartozékok nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért (pl. **az élelmiszer tönkretétele, sebesülés, égési sebek, leforrázás, tűz stb.**) és nem felelős a készülék jótállásáért, a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

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

A – kezelőpanel
B – sütőtér
C – fedél
D – kémlelőablak
E – sütőforma
F – dagasztólapátok (4 db)
G – mérőkanál (5/15 ml)
H – mérőpohár (200 ml)
I – eszköz a dagasztólapátok kivételéhez

III. KEZELŐPANEL

1) KIJELZŐ – ALAPBEÁLLÍTÁS

A kenyérsütő üzembe helyezése után a kijelzőn a **KLASIK** program jelenik meg. Példa: „1 3:30“. Az **1-es** a kiválasztott program számát mutatja, a **3:30** pedig a kiválasztott program lefutásának az időtartamát. A két nyíl tájékoztat a kenyér kiválasztott színéről (barnulási fokáról) és súlyáról. A kenyérsütő hálózathoz való csatlakoztatása utáni alapbeállítása: II. méret és közepes barnulási fok. Működés közben a kijelzőn látható a program lefolyása és a hátralevő idő.

2) START/STOP gomb

Ez a gomb indítja el vagy szakítja meg a programot. Ha megnyomjuk a **START/STOP** gombot, az időt jelző számok villogni kezdenek. A **START/STOP** gombbal bármikor megszakíthatjuk a programot. Tartsa a gombot benyomva mindaddig, amíg nem hallja meg a hangjelzést.

A fent említett **KLASIK** program startállása megjelenik a kijelzőn. Ha más programot kíván használni, akkor annak kiválasztását a **VOLBA** (MENÜ) gomb segítségével végezheti el.

3) BARVA (SZÍN) gomb
Ezzel beállítható a kenyér barnulási foka, tehát: SVĚTLÁ / STŘEDNÍ / TMAVÁ (VILÁGOS / KÖZEPES / SÖTÉT).

4) VELIKOST (MÉRET) gomb – I./II.
Állítsa be a kenyér kívánt súlyát az egyes programokban (lásd a táblázatot és a recepteket).
- **I.** méret = kisebb mennyiségű kenyérhez (1,13 kg)
- **II.** méret = nagyobb mennyiségű kenyérhez (1,35 kg)

5) VOLBA (MENÜ) gomb
Ezzel a gombbal választható ki a rendelkezésre álló programok valamelyike, amelyek részletes leírása a „Programfázisok időzítése“ c. táblázatban szerepel. A feltüntetett programokat az egyes elkészítési módok szerint kell alkalmazni:

A PROGRAM JEGYZÉK
1. KLASIK (HAGYOMÁNYOS)
A programmal hagyományos fehér búzakenyeret, vagy barna rozskenyeret, illetve fűszernövényekkel, vagy mazsolával készült kenyeret lehet sütni. Ezt a programot használják a leggyakrabban.

2. SPRINT (GYORS)
A programmal fehér-, búza- vagy rozskenyeret lehet gyorsan sütni. Az így sütött kenyér kisebb, és a bele nehezebb.

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

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

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

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

7. PŘÍPRAVA TĚSTA (TÉSZTAKÉSZÍTÉS)
A programmal más eszközben való sütéshez lehet a tésztát megdagasztani, keverni és keleszteni.

A tésztához különböző alapanyagokat használhat, és a tésztából különböző péksüteményeket és ételeket készíthet (pl. kiflit, zsemlét, pizzát stb.). Amennyiben a kenyérsütőben szeretné megsütni a tésztát, akkor be kell állítani a megfelelő súlyt, a héj színét és a program típusát. Ebben az üzemmódban nem lehet színt és méretet beállítani.

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

9. MARMELÁDA (LEKVÁR)
Ezzel a programmal dzsemeket és lekvárt vagy friss gyümölcsből kompótot lehet készíteni.Gyakori d6emkészítésnél javasoljuk egy másik formát beszerezni, amelyet kizárólag erre a célra használ majd. A főzés közben a gyümölcsből felszabaduló savak azt eredményezhetik, hogy az azonos formában sült kenyeret nehezen lehet kiborítani abból. Ebben az üzemmódban nem lehet méretet és színt beállítani.

10. SENDVIČ (SZENDVICS)
Ez a program könnyű kenyér sütésére szolgál lágy és durva kenyérhéjjal.

6) ČAS (IDŐ) gomb
A kenyérsütés időzítésének a beállításához. A késleltetéssel indítható programokat a „Programfázisok időzítése“ c. táblázat tartalmazza. A **SPRINT, TORTA, ÉDES** és **LEKVÁR** programok nem indíthatók késleltetve. A késleltetés belállításakor annak az időnek a hosszát kell megadni, amennyi ahhoz szükséges, hogy az általunk kívánt időpontra elkészüljön a kenyér. A maximális beállítható késleltetési idő 13 óra.

Példa: 20:30 van és a kenyérnek másnap reggel 7:00 órakor, tehát 10 óra 30 perc múlva kell készen lennie. Nyomja meg és tartsa benyomva az **IDŐ** gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a 10:30-as érték, tehát az akkori idő (20:30) és az elkészülés ideje közötti időszak. Az időzítés 10 perces ugrásokkal léptethető.

Figyelmeztetés: Az időzítés funkciójának az alkalmazásakor ne használjon gyorsan romló élelmiszereket, mint pl. tej, tojás, gyümölcs, joghurt, hagyma!

IV. A KENYÉRSÜTŐ FUNKCIÓI
A készülék hangjelzést ad:
• ha a programgombok közül bármelyiket megnyomjuk
• a **KLASIK, TELJES KIŐRLÉSŰ, SPRINT, TORTA ÉS SZENDVICSD** programoknál a második dagasztási ciklus közben azt jelezve, hogy hozzáadhatók a magok, gyümölcs, dió vagy más hozzávalók
• ha a program befejeződik
• melegen tartás közben a sütés befejezése után a hangjelzés többször felhangzik.

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

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

V. KENYÉRSÜTÉS
KEZELÉSI ÚTMUTATÓ – A KENYÉRSÜTÉS PROGRAMFÁZISAI

Távolítsa el a csomagolást és vegye ki a készüléket és a tartozékokat. Első használat előtt mossa meg mosogatószeres forró vízben a készülék azon részeit, amely érintkeznek az élelmiszerrel, majd alaposan öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra, esetleg hagyja megszáradni. Ezután állítsa be a **SÜTÉS** 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. Az csatlakozókábel villás dugóját csatlakoztassa az elektromos hálózathoz. A **E** sütőformát fogja meg mindkét kézzel, helyezze a kenyérsütőbe és nyomja le úgy, hogy szilárdan rögződjön az **B** sütőtér közepén. Helyezze ezután a két **F** dagasztólapátot a tengelyekre a sütőformában. A hozzávalókat töltse a formába az adott recept szerinti sorrendben. Zárja le a kenyérsütő **C** fedelét. Az **A** kezelőpanelen állítsa be a kívánt programot (**MENÜ/MÉRET/SZÍN/IDŐ**). Végül nyomja meg a **START/STOP** gombot. A kenyérsütő automatikusan keveri és dagasztja a tésztát, amíg az megfelelő nem lesz. A dagasztás utolsó ciklusának a befejeződése után a készülék optimális hőmérsékletre melegszik fel a kelesztéshez. Ezután a kenyérsütő automatikusan beállítja a sütés hőmérsékletét és idejét. A sütés befejezése után felhangzik a hangjelzés és a kenyér vagy a specialitás kivehető a kenyérsütőből. Ezután elkezdődik az egy órás melegen tartás.

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) diófélét – 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.
- Amennyiben a sütés végén a kenyér héja túl világos, akkor a SÜTÉS program segítségével a kenyeret tovább lehet sütni. Ehhez nyomja meg a **START/STOP** gombot, majd válassza ki a **8-SÜTÉS** programot, majd ismét nyomja meg a **START/STOP** gombot.

- A kenyérsütő használata közben jellegzetes kattogás hallatszik a készülékből (dagasztás közben kattanások, sütés vagy melegítés közben – pattogások). Ez normális jelenség, és nem ok arra, hogy a készüléket reklamálja.
- Az élelmészer készítése közben keletkező illatokra/bűzökre, gőzre és füstre háziállatok érzékenyen reagálhatnak (pl. exotikus madarak). Ezen ok miatt javasoljuk a táplálék készítését más helyiségben végezni.
- Ha a kijelzőn a nem megszokott jelek jelennek meg, akkor kapcsolja ki a készüléket majd ismételten kapcsolja azt be.

A beprogramozott fázisok vége
A program befejezése után a kihúzható fogantyúk segítségével vegye ki a sutőformát, helyezze egy hőnek ellenálló stabil alátétre (pl. vágódeszkára). Amennyiben a kenyér nem esik ki a sütőformából, mozgassa a dagasztó tengelyt néhányszor ide-oda, amíg a kenyér ki nem lazul. Ezután a kenyér könnyen bevágható és a dagasztólapátok teljesen kivehetők.

VI. A SÜTÉSSEL KAPCSOLATOS KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK

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

Hogyan akadályozható meg lyukak keletkezése a dagasztólapátok miatt a kenyérben?
A dagasztólapátokat belisztezett újakkal kiveheti a tésztakelesztés utolsó fázisa előtt (lásd „Programfázisok időzítése“ és a kijelzőn levő információkat).

A tészta túlfolyik a sütőformán
Ez különösen búzaliszt használatakor fordul elő és a magasabb sikértartalom következménye.
- Csökkentse a liszt mennyiségét és ennek megfelelően módosítsa a hozzávalókat. A kész kenyér így is megfelelő térfogatú lesz.
- Kenjen a tésztára egy evőkanál felmelegített folyékony margarint.

A kenyér nem kelt meg megfelelően
a) Amennyiben a kenyér közepén egy „V” alakú mélyedés keletkezik, akkor a liszt nem tartalmaz elegendő sikért. Ez azt jelenti, hogy a gabona túl kevés fehérjét tartalmaz (ami különösen esős nyarak esetén fordul elő), vagy a liszt túl nedves.
Megoldás: minden 500 g liszthez adjon egy evőkanál búzasikért.
b) Amennyiben a kenyér középen tölcsérszrűen összeesik, ennek több oka lehet:
- túl magas volt a víz hőmérséklete,
- túl sok vizet használtunk,
- a liszt sikértartalma alacsony volt.

Mikor nyithatjuk ki a kenyérsütő fedelét működés közben?
Dagasztás közben bármikor kinyithatjuk a kenyérsütő fedelét. Ebben a fázisban még hozzáadható a tésztához egy kevés liszt vagy folyadék. Ha azt kívánjuk, hogy a kenyér a sütés után mutatósabb legyen, a következőképpen kell eljárni: A kelesztés utolsó fázisa előtt nyissa ki a készülék fedelét és a képződő kenyérhéjat egy éles előmelegített késsel óvatosan vágja be és szórja rá a magokat, vagy a kenyérhéjat kenje be burgonyaliszt és víz keverékével, hogy a kenyér felülete a sütés után fényes legyen. Utoljára ekkor lehet tehát kinyitni a kenyérsütő fedelét, máskülönben a kenyér közepe összeesik.

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

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

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

Milyen különböző lisztfajták vannak és hogyan használják őket?
a) A kukorica-, rizs- és a burgonyaliszt különösen alkalmas a sikérre érzékenyek vagy olyanok számára, akik malabszorpciós szindrómában vagy gyomorbetegségben szenvednek.
b) A tönkölybúzából készült liszt drága, de nem tartalmaz vegyi anyagokat, mert a búza nagyon terméketlen talajon nő és nem igényel semmilyen trágyát. A tönkölybúzaliszt különösen az allergiában szenvedők számára megfelelő. A használati utasításban szereplő valamennyi recepthez használható, ahol 405-ös, 550-es és 1050-es típusú lisztre van szükség.
c) A kölesliszt különösen a többféle allergiában szenvedők számára kedvező. Felhasználható mindazokban a esetekben, ahol 405-ös, 550-es és 1050-es típusú lisztet kell alkalmaznunk, ahogyan ez fel van tüntetve a receptekben.A kemény búzából készült liszt állagának köszönhetően elsősorban bagettek sütésére alkalmas és keménybúza darával helyettesíthető.

A lisztek típusai számkódok szerint
00 Síma búzaliszt, világos
T 400 Búzaliszt minőségi félfinom
T 405 félfinom, minőségi búzaliszt, olyan magból őrölt, amelyből eltávolították a csírákat,és a burkolatot (korpát) és tulajdonképpen ez a legvilágosabb és ezért a „legkevésbé" teljes kiőrlésű
T 450 Szemcsés búzaliszt (dara)
T 512 Búzaliszt pékségi speciál
T 530 Búzaliszt finom, világos – pékségi speciál
T 550 Búzaliszt félfinom, világos
T 650 Síma búzaliszt, félvilágos
T 700 Búzaliszt világos, konzum
T 1000 Búzaliszt finom, sötét (kenyérliszt)
T 1050 Búza kenyérliszt
T 1150 Kenyérliszt
T 1800 Búzaliszt teljes kiőrlésű szemcsés; teljes kiőrlésű, finom

Rozslisztek
T 500 Rozsliszt világos
T 930 Rozsliszt sötét, kenyérliszt
T 960 Rozsliszt, kenyérliszt
T 1150 Síma rozsliszt kenyérliszt
T 1700 Teljes kiőrlésű rozsliszt

Élesztő
Az élesztő egy élő szervezet. A tésztában szaporodik és széndioxid buborékokat termel, amelyek a tészta kelesztését váltják ki. A házi kenyérsütő készülékhez a legmegfelelőbb a szárított élesztő használata, mivel az egyszerűbben adagolható. Zacskókban lehet vásárolni és az élesztő erjedése nem cukorhoz kötött. Alacsony a cukortartalmuk, ezért egészségesebbek. A nem felhasznált élesztőt alacsony hőmérsékleten légtömör csomagolásban tárolhatja. Természetesen felhasználható a friss élesztő is, de ekkor az élesztő friss állapotától függően esetleges eltérő kelési intenzitással kell számolni, az élesztő friss állapotától függően. Alapvetően érvényes, hogy a friss élesztőt a receptben megjelölt folyadékban előre kell keleszteni. 500 g liszthez kb.10 – 13 g friss élesztő szükséges, ha a kenyeret a kenyérsütő készülékben süti, mivel az élesztő a kenyérsütőben levő nedvességben és melegben intenzívebben keleszt, mint az általánosan használt sütőben. Ha a kenyérsütőben csak a tésztát készíti el, a kenyeret pedig rendes sütőben süti meg, akkor javaslunk 20 g élesztőt felhasználni

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

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

Cukor és édesítőszerek (pl. méz, melasz)
A cukor ízesíti a kenyeret és részlegesen elősegíti a kenyérhéj barnulását. Ahhoz, hogy a kenyérhéj világosabb és vékonyabb legyen, elegendő a cukor mennyiségét kb.20 %-kal csökkenteni anélkül, hogy változna a kenyér íze. Ha lágyabb és világosabb kenyérhéjat szeretne elérni, akkor a cukor helyett mézet használjon. A cukrot nem szabad mesterséges édesítőanyagokkal helyettesíteni, mivel azokkal az élesztő nem reagál.
Megjegyzés: ha cukrot használ, akkor néhány fajta szárított élesztő nem biztos, hogy erjedni kezd.

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

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

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

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

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

Mit lehet tenni, ha a kenyér élesztőízű?
a) Ezt az ízt gyakran cukor hozzáadásával szüntetik meg.
b) Tegyen a vízhez 1 evőkanál ecetet a kisebb méretű kenyérhez és 2 evőkanál ecetet a nagyobb kenyérhez.
c) Víz helyett használjon írót vagy kefírt. Ez valamennyi recept számára érvényes és javasolt a kenyér frissességének a növeléséhez.

Miért más az íze a klasszikus sütőkemencében készített kenyérnek, mint a kenyérsütőben sütöttnek?
Ez a különböző nedvességtartalomból adódik: a klasszikus sütőkemencében sütött kenyér a nagyobb sütőtér miatt szárazabb, míg a kenyérsütőben készült kenyér nedvesebb.

Miért van más íze a klasszikus kemencében sütött kenyérnek a kenyérsütő berendezésben készített kenyérrel szemben?
Ez az eltérő nedvességi fokozattól függ: A klasszikus sütőkemencében sütött kenyér szárazabb, mivel a kemence belső sütőtere nagy, ezzel szemben a kenyérsütő berendezésben készült kenyér nedvesebb.

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

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

Hogyan lehet a lekvár készítése közben elejét venni annak a formából történő keverés közbeni „kispriccelését"
A gyümölcsöt vagdalja apróbb darabokra és ne használjon nagyobb mennyiséget, mint ami a receptben szerepel. A sütőforma felső pereme körül alumínium fóliából készítsen védőgallért (kb. 5 cm). Ne takarja be a teljes formát fóliával, mivel főzés közben az megakadályozza a gőzök eltávozását.

VII. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Karbantartás előtt a készülék csatlakozókábelét húzza ki az elektromos hálózatból!
A tisztítást mindig kihűlt készüléken és minden használat után rendszeresen végezze!
Az új sütőformát és a dagasztólapátokat javasoljuk az első használat előtt hőálló zsiradékkal bekenni és körülbelül 10 percig melegíteni 160 °C mellett. Lehűlés után tisztítsa meg (fényesítse ki) a sütőformát konyhai 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 készüléket soha se merítse vízbe és soha se töltsön vizet a sütőtérbe!** Az egyszerűbb tisztítás céljából a fedél levehető. Állítsa a fedelet függőleges állásba és húzza le. A sütőforma külső felületét nedves ronggyal törölje le. A belsejét egy kevés mosogatószeres vízzel lehet kitörölni. Mind a dagasztólapátokat, mind pedig a hajtótengelyeket a használat után azonnal meg kell tisztítani. Amennyiben a dagasztólapátok a formában maradnak, akkor később nehezebben távolíthatók el. Ebben az esetben 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.

VIII. KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK A KENYÉRSÜTŐVEL KAPCSOLATBA

Probléma	Oka	Megoldás
A sütőtérből vagy a szellőzőnyílásokból füst áramlik	A hozzávalók a sütőtér falához vagy a sütőforma külső oldalához tapadnak.	A készülék csatlakozókábelét húzza ki az elektromos hálózatból és tisztítsa ki a sütőforma külső oldalát vagy a sütőteret.
A kenyér közepe összeesett és az alsó oldalán nedves.	A kenyér a sütés és a melegen tartás után túl sokáig maradt a sütőformában	Vegye ki a kenyeret a sütőformából a melegentartási funkció lejárta előtt.

A kenyér nehezen vehető ki a sütőformából.	A kenyér alsó része hozzáragadt a dagasztólapátokhoz.	Mozgassa a tengelyt ide-oda mindaddig, amíg ki nem esik a kenyér. Sütés után tisztítsa meg a dagasztólapátokat és a tengelyeket. Ha szükséges, töltsön 30 percre meleg vizet a sütőformába. Ezután a könnyen kivehetők a megtisztíthatók a dagasztólapátok.
A hozzávalók nem keverednek össze és a kenyér nem sül megfelelően.	Helytelen programbeállítás.	Ellenőrizze a kiválasztott programot és a többi beállítást.
	A készülék üzemeltetése közben megnyomta a START/STOP gombot.	Lásd a IV. A kenyérsütő funkciói c. fejezetet (ismétlési funkciók)
	A kenyérsütő működése közben többször kinyitotta a fedelet.	Ne nyissa ki fedelet az utolsó kelesztés után.
	A kenyérsütő működése közben hosszabb ideig tartó áramkiesés volt.	Lásd a IV. A kenyérsütő funkciói c. fejezetet (ismétlési funkciók)
	A dagasztólapátok forgása blokkolva van.	Ellenőrizze, hogy a dagaszlólapátokat nem blokkolják-e szemcsék stb. Vegye ki a sütőformát és ellenőrizze, hogy a tengelyek szabadon forognak-e. Ha nem, forduljon a szakszervizhez.
A sütőforma dagasztás közben felemelkedik.	A tészta túl sűrű. A dagasztólapátok leblokkolódtak és a sütőforma felfelé nyomódik.	Nyissa ki a készülék fedelét és a tésztához adjon hozzá egy kis folyadékot. Ezután ismételten zárja le a fedelet.
A készülék nem indítható el. A kijelzőn **H:HH** felirat jelenik meg.	A készülék az előző sütéstől még túl meleg.	Tartsa a START/STOP gombot benyomva, amíg a kijelzőn nem jelenik meg a KLASIK alapbeállítás. Távolítsa el a sütőformát és hagyja kihűlni a készüléket. Ezután helyezze vissza a sütőformát, állítsa be újra a programot és kapcsolja be a készüléket.

IX. KÖRNYEZETVÉDELEM



Amennyiben ezt a méretek lehetővé teszik, a készülék valamennyi elemén fel vannak tüntetve a csomagolóanyagok, komponensek és tartozékok gyártásához felhasznált anyagok jelzései, valamint ezek újrafeldolgozása. A készüléken vagy a mellékelt dokumentációban feltüntetett szimbólumok azt jelentik, hogy használt elektromos vagy elektronikus termékek megsemmisítése a háztartási hulladékkal együtt tilos. A megfelelő megsemmisítés céljából a terméket az e célt szolgáló gyűjtőhelyre kell elvinni, ahol ezeket térítésmentesen átveszik. A termék megfelelő megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti forrásokat és segít a potenciális negatív környezeti és egészségi hatások megelőzésében, amely a hulladékok helytelen megsemmisítésének a következménye lehetne. További részletes információt a helyi önkormányzattól vagy a legközelebbi gyűjtőhelytől kérhet. Az ilyen hulladék helytelen megsemmisítése miatt a nemzeti szabályozásnak megfelelően bírság róható ki. Ha a készüléket véglegesen ki kívánja vonni a használatból, javasoljuk a csatlakozókábelt az elektromos hálózatból való kihúzása után levágni s így a készülék használhatatlanná válik.

A komolyabb jellegű karbantartást, vagy amelynél szükséges a készülékbe történő beavatkozás, csak szakszerviz végezheti! A gyártó utasításainak a be nem tartása esetén megszűnik a garanciális javítási kötelezettség!

X. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a típuscímkén van feltüntetve
Teljesítményfelvétel (W)	a típuscímkén van feltüntetve
Tömeg cca (kg)	6,5
Zajkibocsátási érték dB (A)	65
A készülék érintésvédelmi osztálya	I.
Teljesítményfelvétel készenléti állapotban	< 1,00 W.

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

HOT – Forró.
DO NOT COVER – Nem szabad letakarni.
CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM – VIGYÁZAT: Legyen óvatos a gőz.
HOUSEHOLD USE ONLY – Kizárólag háztartási használatra alkalmas.
DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Fulladásveszély. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban. Tartsa a PE zacskót gyermekek részére nem hozzáférhető helyen. A zacskó nem játékszer.

⚠ FIGYELMEZTETÉS

XI. KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK A RECEPTEKKEL KAPCSOLATBAN

Probléma	Oka	Megoldás
A kenyér túl gyorsan kel meg	- Túl sok élesztő, túl sok liszt, nem elegendő só	a/b
	- Vagy ezen okok közül néhány	a/b
A kenyér nem kel meg vagy nem kel meg eléggé	- Egyáltalán nincs benne vagy túl kevés az élesztő	a/b
	- Régi vagy lejárt élesztő	d
	- A folyadék túl forró	c
	- Az élesztő a folyadékkal érintkezett	d
	- Nem megfelelő liszt vagy lejárt liszt	d
	- Túl sok vagy túl kevés folyadék	a/b/f
	- Nem elegendő cukor	a/b
A tészta nagyon megkel és túlfolyik sütőformán	- A lágy víz jobban megerjeszti az élesztőt	e
	- A túl sok tej befolyásolja az élesztő erjedését	c
A kenyér közepe összeesett	- A tészta térfogata nagyobb a formánál, ezért esett összea kenyér	a
	- Az élesztőerjedés túl rövid vagy nem elég hosszú, a víz vagy a sűtőtér túl magas hőmérséklete vagy nedvesség a túlzott miatt	c/g
A sütés befejezése után a kenyérben mélyedés képződik	- Túl sok folyadék	a/b
A kenyér szerkezete nehéz és csomós	- Túl sok liszt vagy nem elegendő folyadék	a/b
	- Nem elegendő élesztő vagy cukor	a/b
	- Túl sok gyümölcs, durva liszt vagy más hozzávaló	b
	- Régi vagy lejárt liszt	d
A kenyér közepe nem sült át	- Túl sok vagy túl kevés folyadék	a/b/f
	- A recept nedves hozzávalókat tartalmaz	f
A kenyér nyitott, durva vagy túlságosan lyukacsos szerkezete	- Túl sok víz	f
	- Nincs benne só	b
	- Nagy nedvességtartalom, túl meleg víz	c
	- Túl sok folyadék	e
A kenyér gombaszerű és a felülete nem átsült	- A térfogata túl nagy a sütőformához képest	a/e
	- Túl nagy lisztmennyiség, különösen fehér kenyérhez	e
	- Túl sok élesztő és túl kevés só	a/b
	- Túl sok cukor	a/b
	- Édes hozzávalók még a cukorhoz	b
A kenyérszeletek egyenetlenek vagy csomósak	- A kenyér nem hűlt le megfelelően (a gőz nem távozott el)	g
Lisztmaradványok a kenyérhéjon	- Dagasztáskor a liszt az oldalakon nem lett jól bedolgozva	e

A problémák megoldása:

a) Pontosan mérje le a hozzávalókat.
b) Állítsa be a hozzávalók adagolását.
c) Használjon más folyadékot vagy hagyja szobahőmérsékletre lehűlni. A receptben előírt hozzávalókat a megfelelő sorrendben adja hozzá. Képezzen egy kis mélyedést a liszt közepén és helyezze bele a szétmorzsolt vagy szárított élesztőt. Ügyeljen arra, hogy az élesztő ne érintkezzen közvetlenül a folyadékkal.
d) Csak friss és megfelelően tárolt hozzávalókat használjon.
e) Módosítsa a folyadék mennyiségét. Ha víztartalmú hozzávalókat használ, a hozzáadott folyadék mennyiségét ennek megfelelően csökkenteni kell.
f) Nagyon nedves idő esetén csökkentse a víz mennyiségét 1-2 evőkanállal.
g) Sütés után azonnal vegye ki a kenyeret a sütőformából és a felvágás előtt hagyja megfelelő alátéten (pl. konyhai vágódeszkán) legalább 15 percig hűlni.

XII. MEGJEGYZÉSEK A RECEPTEKHEZ

1. Hozzávalók

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

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

2. Az adagok módosítása

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

- **Folyadék/liszt:** A tészta legyen lágy (de nem túlságosan) és könnyen dagasztható, de ne legyen szálkás. Könnyű dagasztáskor gömbalak képződik. Ez viszont nem vonatkozik a nehezebb tésztákra, mint amilyen a teljes kiőrlésű rozskenyér vagy a magos kenyér. Ellenőrizze a tésztát az első dagasztás után 5 perccel. Amennyiben túl nedves, liszt kis adagokban való hozzáadásával megfelelő tésztaállagot érhetünk el. Ha a tészta túl száraz, adjon hozzá a dagasztás során kanalanként vizet.
- **Folyadék helyettesítése:** Ha egy receptben olyan hozzávalókat használ, amelyek folyadékot tartalmaznak (pl. túró, joghurt stb.), csökkenteni kell a folyadék mennyiségét a feltételezett összmennyiségre.
  Tojás használatakor azt a mérőpohárban verje fel és töltse fel a további szükséges folyadékkal az előírt mennyiségre.

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

3. A hozzávalók adagolása és a mennyiség kimérése

- Először mindig a folyadékot, utoljára pedig az élesztőt adja hozzá. Annak érdekében, hogy elkerüljük az élesztő túl gyors aktiválódását (főleg a késleltetés alkalmazásakor), nem szabad, hogy az élesztő érintkezzen a folyadékkal.
- Méréskor mindig ugyanazokat a mértékegységeket használja. A grammban megadott mennyiséget pontosan kell megmérni.
- A milliliterben megadott mennyiséget a mellékelt mérőpohárban mérheti meg, amelyen 50-200 ml-es skála van feltüntetve.
- Gyümölcs, dió vagy magok hozzáadása: Amennyiben további hozzávalókat kíván adagolni, ezt kölönös programok segítségével teheti meg (lásd a „Programfázisok időzítése“ c. táblázatot) a hangjelzés felhangzása után. Ha a hozzávalókat túl korán adja hozzá, akkor a dagasztás közben szétzúzódnak.

4. A kenyér súlya és térfogata

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

5. Sütési eredmények

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

Menűszám	1		2	
	KLASIK		SPRINT	
Méret	I.	II.	-	
A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	1150	1450	-	
Az elkészítés ideje (óra)	3:20	3:30	1:58	
Előmelegítés, a motor nincs bekapcsolva – fűtés bekapcs./kikapcs. 5/25 s	17	20	5	
Keverés	3	3	3	
1. Dagasztás	2	2	2	
2. Dagasztás, fűtés bekapcs./kikapcs. 5/25 s	13	13	20	
A kijelzőn megjelenő idő (óra)	cca 2:54	cca 2:57	cca. 1:33	
1. Kelesztés, fűtés bekapcs./kikapcs. (5/25 s)	45	45	-	
Tésztasimítás	1	1	-	
2. Kelesztés, fűtés bekapcs./kikapcs. (5/25 s)	18	18	7	
Tésztasimítás	1	1	-	
3. Tésztakelesztés, fűtés bekapcs./kikapcs. (5/25 s)	45	45	25	
Sütés, fűtés bekapcs./kikapcs. (22/8 s) 8/22 s hőmérs. elérése után	55	62	55	
Pihentetési fázis	-	-	-	
Melegentartás (perc)	60	60	60	
Időkapcsoló (óra)	13	13	-	

	3	4	5		6	7	8	9	10	
	FRANCIA	ULTRAGYORS	TELJES KIŐRLÉSŰ		TORTA	TÉSZTA-KÉSZÍTÉS	SÜTÉS	LEKVÁR (csak citrusokból)	SZENDVICS	
	-	-	I.	II.	-	-	-	-	I.	II.
	-	-	1150	1450	-	-	-	-	1150	1450
	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
	Az alábbi idők percekben vannak megadva									
	22	3	37	40	-	22	-	Fűtés bekapcs./ kikapcs. 15 / 15 s	11	22
	3	3	3	3	3,5	3	-	15	3	3
	2	2	2	2	-	2	-	-	2	2
	16	5	13	13	Kikeverés 12,5 (perc) és fűtés 8 (perc) kikapcs./ bekapcs. 5/25 s	16	-	-	13	13
	Hangjelzés a hozzávalók hozzáadásához									
	-	-	cca. 2:44	cca. 2:47	cca. 1:49	-	-	-	cca. 2:34	cca. 2:45
	45	-	45	45	-	-	-	-	45	45
	1	-	1	1	-	-	-	-	1	1
	25	7	18	18	-	45	-	-	18	18
	1	-	1	1	-	-	-	-	1	1
	50	27	35	35	-	22	-	-	39	39
	65	65	55	62	80	-	60	45 keverés/ főzés fűtés kikapcs./ bekapcs. 15 / 15 s	56	56
	-	-	-	-	16	-	-	20	-	-
	60	-	60	60	-	-	-	-	60	60
	Előprogramozás									
	13	-	13	13	-	13	13	-	13	13

Elektryczny automat do pieczenia chleba

eta 2149

Harmony

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. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ⚠

– Wskazówki w instrukcji należy uważać za część urządzenia i przekazać jakiemukolwiek następnemu użytkownikowi urządzenia.
– Skontroluj, czy dane na tabliczce znamionowej odpowiadają napięciu w Twoim gniazdku elektrycznym. Wtyczka przewodu zasilania musi być podłączona do gniazdka instalacji elektrycznej, która jest zgodna z normami.
– Nigdy nie używaj urządzenia, jeżeli jest uszkodzony przewód zasilania, wtyczka lub urządzenie nie pracuje właściwie, upadło na ziemię i się uszkodziło. W takich przypadkach zanieś urządzenie do serwisu. W celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i właściwego działania.
– 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!
– Jeżeli przewód zasilania tego urządzenia jest uszkodzony, natychmiast odłącz urządzenie od sieci. Przewód musi być wymieniony przez producenta, jego technika lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby nie dopuścić do urazu prądem lub pożaru.
– Wtyczki przewodu zasilania nie wkładaj do gniazdka elektrycznego i nie wyjmuj mokrymi rękami i nie ciągnij za przewód zasilania!

– 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!
– Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
– **Po pracy i przed każdą konserwację, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci, wyciągając wtyczkę z gniazdka.**
– Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
– **Nie używaj wypiekacza chleba do ogrzewania pomieszczenia!**
– **Nie używaj wypiekacza na zewnątrz!**
– Na urządzenie nie można umieszczać żadnych przedmiotów.
– Nie należy używać urządzenia z programem, zegarem lub z jakąkolwiek inną częścią, która automatycznie włącza urządzenie, ponieważ istnieje ryzyko pożaru, gdy urządzenie jest zakryte lub nieodpowiednio umieszczone.
– Zalecamy kontrolować urządzenie podczas pieczenia z niewypróbowanego jeszcze przepisu!
– Metalowa obudowa urządzenia (w szczególności dłuższe ścianki) może stać się gorąca podczas pracy!
– **Wypiekacza nigdy nie zanurzać do wody (ani częściowo)** i nie myć pod bieżącą wodą!
– Nigdy nie włączaj wypiekacza bez włożonego naczynia.
– Przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego muszą być w wypiekaczu odpowiednie składniki do pieczenia. Przez zagrzanie w stanie suchym mogłoby dojść jego uszkodzenia.
– Przed pieczeniem usuń ze składników ewentualne opakowanie (np. **papier, PE–worki itd.**).
– Przy manipulacji z urządzeniem postępuj tak, aby nie doszło do poranienia (np. **spalenia, oparzenia**). W trakcie pieczenia powstaje gorąca para, która wydostaje się z otworów wentylacyjnych, powierzchnia wypiekacza jest gorąca.
– Podczas używania wypiekacza wystrzegaj się pochlapania gorącego szkła na pokrywie wodą lub inną cieczą.
– Urządzenia nie przenoś, jeśli jest gorące, przy ewentualnym przechyleniu grozi niebezpieczeństwo poparzenia.
– Jeżeli z wypiekacza wydostaje się dym, którego przyczyną jest zapalenie przygotowanych składników, pozostaw pokrywę zamkniętą, wypiekacz natychmiast wyłącz i odłącz od sieci elektrycznej.
– Wypiekacza nie używaj do innych celów (np. d**o suszenia zwierząt, produktów tekstylnych, obuwia itp.**) niż zaleca producent.
– W wypiekaczu nigdy nie ogrzewaj wody, bowiem mogłoby dojść do wytworzenia osadu wapnia i niedających się usunąć plam w naczyniu. Plamy te są jednak nieszkodliwe i w żadnym przypadku nie wpływają na normalne działanie wypiekacza.
– Nie należy umieszczać urządzenia na niestabilne, delikatne i łatwopalne podkłady(np. **szkło, papier, płytki z tworzywa sztucznego, lakierowane drzewo i inne tkaniny/obrusy**).
– Wypiekacza używaj tylko na miejscach, gdzie nie grozi jego przewrócenie i w dostatecznej odległości od przedmiotów palnych (np. **zasłony, firanki, drzewo itd.**), źródeł ciepła (np. p**iece, kuchenki elektryczne/gazowe**) i powierzchni wilgotnych (np. **umywalki, zlewy,**).
– Zakazane jest w jakikolwiek sposób modyfikować powierzchnię urządzenia (np. **używając samoprzylepną tapetę, folię**, itp.)!

– Urządzenia używaj tyko z oryginalnymi akcesoriami od producenta. Użycie innych akcesoriów może stanowić niebezpieczeństwo dla osób obsługujących.
– Nigdy nie zakrywaj przestrzeni między obudową i formą do pieczenia i nie wsuwaj żadnych przedmiotów (np. **palce, łyżki**, itd.). Przestrzeń między obudową i formą do pieczenia musi być wolna.
– Po zakończeniu pracy odłącz urządzenie od prądu wyjmując wtyczkę przewodu zasilania z gniazdka elektrycznego.
– Regularnie sprawdzaj stan przewodu zasilania.
– 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.
– Przewodu zasilającego nigdy nie należy umieszczać na gorących powierzchniach lub zostawiać wiszącego nad stołem lub blatem. Dzieci mogą pociągnąć za kabel urządzenie może się przewrócić i spowodować poważne obrażenia!
– Kabel nie może być uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty, przez otwarty płomień, nie może być zanurzony do wody.
– Urządzenie jest przenośne i jest wyposażone w ruchomy przewód z wtyczką, która zabezpiecza dwubiegunowe odłączenie od sieci.
– W razie potrzeby użycia przedłużacza, należy użyć kabel nieuszkodzony odpowiadający aktualnym normom.
– Urządzenia nigdy nie używaj do żadnego innego celu, tylko do tego, do jakiego jest przeznaczone i opisane w tej instrukcji obsługi!
– UWAGA: Istnieje ryzyko poważnego urazu w przypadku nieprawidłowego użycia urządzenia (niezgodnie z instrukcją).
– Wszystkie teksty w innych językach, a także obrazki na opakowaniu lub produkcie są przetłumaczone i wyjaśnione na końcu odpowiedniej mutacji językowej.
– Producent nie jest odpowiedzialny za szkody powstałe przez niepoprawne obchodzenie się z urządzeniem i akcesoriami (np. **zniszczenie składników, poranienie, uszkodzenie urządzenia, pożar itp.**) i nie jest odpowiedzialny za urządzenie w przypadku nieprzestrzegania wyżej wymienionych wskazówek bezpieczeństwa

II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW (rys. 1)

A – panel sterowania
B – przestrzeń do pieczenia
C – pokrywa
D – okienko
E – forma do pieczenia
F – haki do mieszania (2x małe, 2x duże)
G – łyżka do odmierzania (5/15 ml)
H – miarka (200 ml)
I – narzędzie do wyjmowania haków

III. PANEL STEROWANIA

1) WYŚWIETLACZ – USTAWIENIA PODSTAWOWE

Po wprowadzeniu do działania na wyświetlaczu pojawi się podstawowe nastawienie „1 3:30“ (tj. program **KLASIK**) i będzie słyszalny sygnał.

- cyfra 1 oznacza, że program został wybrany,
- cyfra 3: 30 oznacza czas przygotowania wybranego programu.
- pozycja strzałki z napisem zawiera informacje dotyczące wybranego koloru skórki chleba (JASNY, ŚREDNI, CIEMNY)
- pozycja strzałki z napisem zawiera informacje o wybranej wadze pieczywa (MAŁY=I., WIĘKSZY=II.).

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

2) Przycisk START/STOP
Przycisk używany jest do uruchamiania i zakończenia programu. Gdy przycisk **START/ STOP** naciśniesz, zaczną migać punkty wartości czasu. Podstawowe ustawienia programu „**KLASIK**“ pojawią się na wyświetlaczu. Jeśli musisz użyć innego programu, wybierz naciskając **WYBÓR**. Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku **START/STOP** na około 3 sekundy usłyszysz sygnał dźwiękowy (długi sygnał) i program zostanie zakończony. Dotyczy to również wtedy, gdy chcesz zakończyć 60 min. ogrzewania automatu.

3) Przycisk BARVA
Przycisk służy do ustawienia pożądanego koloru skórki chleba (JASNA, ŚREDNIA, CIEMNA). Znak i napis na wyświetlaczu (▲) pokazuje wybrany kolor chleba.

4) Przycisk WIELKOŚĆ – I. /II.
Przycisk jest używany do ustawienia wymaganej wagi chleba w poszczególnych programach tj. 1,13 kg 1,35 kg (zobacz tabelka i przepisy). Znak i napis na wyświetlaczu (▲) oznacza wybraną wielkość chleba.
- wielkość I. = 1,13 (2,5 LB) = dla małej ilości chleba
- wielkość II. = 1,35 (3,0 LB) = dla dużej ilości chleba

Objętość pojemnika pozwala na przygotowywanie żywności (chleba, ciasta, wyrobów cukierniczych, mięsa mielonego) do maksymalnej wagi 1,5 kg.

5) Przycisk WYBÓR
Przycisk do ustawiania żądanego programu. Cyfra na wyświetlaczu pokazuje wybrany program i jego wstępnie ustawiony czas przygotowania. Ponadto można przyciskiem **KOLOR** ustawić kolor skórki i przyciskiem **WIELKOŚĆ** ustawić jego wagę. Poprzez dostosowanie tych parametrów dojdzie automatycznie do zmiany skrócenia / przedłużenia) czasu przygotowania.

LISTA PROGRAMÓW
1. KLASIK
Program jest przeznaczony dla białego pszenicznego i żytniego chleba, również dla chleba przyprawionego z ziołami i rodzynkami. Program ten jest używany najczęściej.

2. SPRINT
Do szybkiego przygotowania białego, pszenicznego i chleba żytniego. Chleb pieczony w tym trybie jest mniejszy i posiada gęsty środek. W tym trybie nie można ustawić wielkość bochenka.

3. TOSTY
Program przeznaczony jest do pieczenia chleba lekkiego, francuskiego chleba z chrupiącą skórką i lekkim środkiem. Program jest przeznaczony do wypieku chleba miękkiego, chleba o francuskiej strukturze. To ustawienie potrzebuje więcej czasu do mieszania/wyrabiania potrzebnego dla „puszystej“ struktury charakterystycznej dla chleba francuskiego.
W tym trybie nie można ustawić wielkości bochenka.
Uwaga: ostatecznym kształtem nie jest bagieta.

4. ULTRA SZYBKI
Program przeznaczony jest do szybkiego przygotowania białego, pszenicznego chleba i chleba żytniego. Ustawienie to redukuje czas potrzebny do wyrabiania / mieszania, rośnięcia, a następnie pieczenia na minimum. Chleb pieczony w tym trybie jest mniejszy i posiada gęsty środek. W tym trybie nie można ustawić wielkości bochenka. W tym programie niezbędne jest użycie wody (lub innych płynnych substancji) o temperaturze 48-50 °C.

5. PEŁNOZIARNISTY
Program jest przeznaczony do pieczenia pełnoziarnistego chleba wytworzonego z mąki o niskiej zawartości glutenu. To ustawienie zapewnia więcej czasu na mieszanie/ ugniatanie, rośnięcie (tj. spęcznienie ziarna) i wstępne podgrzewanie. Z tym programem nie zalecamy używać funkcji „CZAS".

6. TORT
Program jest przeznaczony dla mieszania/ugniatania surowców (np. tort, ciastka), które następnie są pieczone przez ustawiany czas. Zalecamy najpierw wymieszać składniki i rozdzielić na dwie części, a te następnie włożyć do formy. W tym trybie nie może być ustawiony rozmiar tortu (Bardziej szczegółowo w przepisie).

7. PRZYGOTOWANIE CIASTA
Program przeznaczony jest do wyrabiania / mieszania, a rośnięcia ciasta bez pieczenia. Aby przygotować ciasto, można użyć różnych surowców dla różnych rodzajów pieczywa (np. chlebowe rogaliki, pizza itp.). Jeśli chcesz następnie piec, należy ustawić odpowiednią wagę, pożądany kolor skórki i rodzaj programu. W tym trybie nie można ustawić rozmiaru.

8. PIECZENIE
Program przeznaczony jest do wypieku ciemnego chleba, ciast i mięsa mielonego. Program jest ustawiony na 60 minut. Długość pieczenia, ale można regulować w razie potrzeby przyciskiem CZAS. Najdłuższe ustawienie wynosi 1 godzinę. W tym trybie nie można ustawić wielkości bochenka.

9. DŻEM
Program przeznaczony jest do przygotowania marmolad i dżemów ze świeżych owoców. W tym trybie nie można ustawić rozmiaru.

10. SANDWICH
Program przeznaczony jest do wypieku lekkiego chleba z miękkim środkiem i grubą skórką.

6) Przycisk CZAS
Przycisk służy do ustawienia żądanego czasu pieczenia chleba. Programów 2–SPRINT, 4–ULTRA SZYBKI, 5–TORT i 9–DŻEM nie można ustawić na późniejszy start. Godzina i minuta, po których należy rozpocząć przygotowanie, muszą być przypisane do początkowego czasu dla określonego programu. Maksymalny czas, który może być ustawiony wynosi 13 godzin.

Przykład: jest 20:30 i chleb ma być gotowy następnego dnia rano o 7:00 godzinie, czyli za 10 godzin i 30 minut. Naciśnij i przytrzymaj przycisk CZAS, aż pojawi się wartość 10:30, tj. czas pomiędzy teraźniejszością (20:30) i gdy będzie gotowy. Wybrany czas jest ustawiany po 10 minutach.

Uwaga: Podczas pracy z funkcji czasu nie należy używać szybko psujących się składników, takich jak mleko, jaja, owoce, jogurt, cebula, itp.!

IV. FUNKCJE WYPIEKACZA

Funkcja sygnału akustycznego.
Sygnał dźwiękowy włączy się:
- po naciśnięciu dowolnego przycisku programowania (1x krótki lub długi dźwięk)
- podczas drugiego cyklu wygniatania w programach 1–KLASIK, 2–SPRINT, 5–PEŁNOZIARNISTY, 6–TORT i 10– SANDWICH do zasygnalizowania, że zboża, owoce, orzechy lub inne składniki mogą być dodawane (12x sygnał dźwiękowy)
- w momencie, gdy program jest na końcu (12 x sygnał dźwiękowy).
- przez włączenie funkcji bezpieczeństwa (ciągły sygnał dźwiękowy).
- w ciągu 1 godziny ogrzewania, co 5 minut (5 sygnał dźwiękowy) i po zakończeniu ogrzewania (1 x sygnał dźwiękowy).

Powtórzenie funkcji

W przypadku awarii zasilania należy ponownie uruchomić automat i włączyć. Jest to możliwe wtedy, gdy program został przerwany przed rozpoczęciem fazy pieczenia. W tym przypadku konieczne jest ciągłe kontrolowanie automatu, aby nie doszło do przerośnięcia ciasta.

Funkcja bezpieczeństwa

Jeśli chcesz korzystać z automatu natychmiast po zakończeniu poprzedniego pieczenia, a jeśli temperatura wnętrza wciąż jest zbyt wysoka (nad 40 °C), po naciśnięciu przycisku **START/STOP** na wyświetlaczu pojawi się napis HHH i usłyszysz ciągły sygnał dźwiękowy. Automat nie może zostać włączony. Z tego powodu, należy otworzyć pokrywę i wyjąć formę do pieczenia i czekać, aż automat ostygnie. Sygnał anulujesz naciskając przycisk **START/STOP**.

V. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA I SPOSÓB WYPIEKU CHLEBA

Usuń opakowanie, wyjmij automat i akcesoria. Z automatu usuń wszelkie folie, naklejki lub papier. Przed pierwszym użyciem umyj części, które będą miały kontakt z żywnością w gorącej wodzie z detergentem, dobrze spłukuj czystą wodą i wytrzyj do sucha lub pozostawić do wyschnięcia. **Osuszone części poskładaj z powrotem do automatu i pozostaw otwartą pokrywką. Następnie ustaw program 8-PIECZENI**E i włącz na 10 minut bez składników, potem pozwól mu wychłodnąć. Dym nie jest wadą.
Umieścić automat na płaskiej i suchej powierzchni. Wtyczkę podłącz do sieci elektrycznej. Formę E uchwycić obiema rękami, przesuń do automatu i naciśnij tak, aby była dobrze zamocowana w środku komory do pieczenia B. Następnie włóż dwa haki F na wały w formie do pieczenia. Haki nasuń na wały tak, aby płaską powierzchnią były w dół a w formie do pieczenia były skierowane do siebie lub od siebie. Wstaw do formy za pomocą miarek G, H składniki w kolejności określonej przez właściwy przepis. Przestrzegaj, ale zawsze podstawowej reguły - najpierw wszystkie ciekłe surowce a następnie wszystkich sypkie. Zamknij pokrywkę C. Na panelu A i ustaw żądany program (OPCJA / WIELKOŚĆ / KOLOR / CZAS). Wreszcie naciśnij **START/STOP**.
Automat podgrzewa się automatycznie, miesza ciasto i wygniata do momentu prawidłowej spójności. Po ostatnim cyklu wygniatania automat podgrzewa się do temperatury optymalnej dla wyrośnięcia ciasta. Następnie automatycznie ustawi temperaturę i czas pieczenia chleba. Po upieczeniu zabrzmi sygnał dźwiękowy, że chleb lub inny smakołyk, może być wyjęty z automatu. Po upieczeniu zabrzmi sygnał dźwiękowy, że chleb lub inne pyszności mogą być wyjęte z automatu.

Następnie automat przejdzie na 1 godzinę do programu podgrzewania, jeśli nie wymagasz podgrzania, naciśnij przycisk **START/STOP** przez około 3 sekundy i program tak zostanie zakończony.

Uwaga

- W programie 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 10 najpierw dochodzi do nagrzania automatu, a następnie występuje proces mieszania, ugniatania, dlatego zaraz po włączeniu automat nie wydaje żadnych „hałasów".
- 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.
- Jeżeli chleb jest zbyt jasny na końcu programu pieczenia, użyj program **PIECZENIE** w celu jego dalszego dopieczenia. W tym celu naciśnij przycisk **START/STOP**, potem wybierz program **8-PIECZENIE** i ponownie naciśnij przycisk **START/STOP**.
- Przy używaniu wypiekacza dochodzi do wydawania charakterystycznego dźwięku. Przy wyrabianiu = „szczękanie", przy pieczeniu lub podgrzewaniu = „pękanie"). To zjawisko jest normalne i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.
- Na zapachy / nieprzyjemne zapachy, parę i dym powstający podczas przygotowywania posiłków mogą być wrażliwe zwierzęta domowe (np. ptaki egzotyczne). Z tego powodu zalecamy przygotowywanie wykonywać w innym pomieszczeniu.
- Jeśli na wyświetlaczu pojawią się nietypowe znaki, należy odłączyć urządzenie od zasilania, a następnie podłączyć go ponownie

Koniec zaprogramowanych faz

Po zakończeniu programu, pociągając wyjmij formę do pieczenia **E**, połóż na żaroodpornym twardym podłożu (np. deskę). Jeśli chleb nie wypadnie z formy na podkład, poruszaj ugniatającym wałem tam i z powrotem kilka razy, aż chleb wypadnie.Jeśli haki pozostaną w chlebie, przy użyciu narzędzia I można je łatwo usunąć. Następnie chleb pozostaw do wystygnięcia.

Uwaga: Podczas manipulacji z gorącą formy do pieczenia, hakami itd. zaleca się korzystanie z wyposażenia ochronnego (np. rękawice).

VI. PYTANIA I ODPOWIEDZI DOTYCZĄCE PIECZENIA

Po upieczeniu chleb klei się do naczynia

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

Jak nie dopuścić do tworzenia się dziur w chlebie, które są wynikiem obecności haki mieszającego?
Przed ostatnią fazą rośnięcia ciasta, możesz wyjąć haki - mieszadła palcami pokrytymi mąką (zobacz „czasowanie faz programów“).

Ciasto przerośnie przez krawędź naczynia
To staje się przy używaniu mąki pszenicznej i jest to wynik wyższej zawartości glutenu.
- Obniż ilość mąki i przystosuj pozostałe surowce. Gotowy chleb będzie jeszcze ciągle mieć dostateczną objętość.
- Na ciasto rozetrzyj łyżkę gorącej, rozpuszczonej margaryny.

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

Naprawa: dodaj łyżkę pszenicznego glutenu na każdych 500 g mąki.
b) Jeżeli chleb jest w środku zwężony przyczyną może być:
- temperatura wody była zbyt wysoka,
- użyto nadmiernej ilości wody,
- w mące było mało glutenu.

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

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

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

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

Ile jest rodzajów mąk i jakie mają zastosowanie?

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

Typy mąki pszennej

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

Mąki żytnie

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

Drożdże

Drożdże są żywym organizmem. W cieście rozmnażają się i produkują pęcherzyki dwutlenku węgla, który powoduje rośnięcie ciasta. Do przygotowania chleba w wypiekaczu domowym najlepiej użyć drożdży suszonych. Można je dostać w saszetce, fermentowanie takich drożdży nie jest wiązane z cukrem. Jest tam mniej cukru, przez co są zdrowsze. Drożdże suszone przechowuj w niskiej temperaturze i na suchym miejscu w szczelnym opakowaniu.
Można oczywiście również używać świeżych drożdży, jednak należy liczyć się z różną intensywnością rośnięcia, w zależności od tego, czy drożdże są świeże. Zasadniczo, świeże drożdże powinny wyrosnąć w cieczy, wymienionej w recepturze. Na 500 g mąki, potrzeba ok. 10 - 13 (g) świeżych drożdży, (jeżeli chleb jest pieczony w wypiekaczu, ponieważ drożdże w środowisku wilgotnym i ciepłym jak w wypiekaczu, rośnie intensywniej niż w piekarniku). Jeżeli w wypiekaczu jest przygotowywane tylko ciasto, a chleb pieczony w piekarniku zalecamy użyć 20 g drożdży.

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

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

Cukier i substancje słodzące (miód, melasa)
Cukier dodaje smaku i częściowo jest przyczyną zarumienia skórki. Aby skórka była jaśniejsza i cieńsza, można obniżyć ilość cukru aż o 20 %, nie zmieni się tak smak pieczywa. Jeżeli smakuje Ci raczej miękka i jaśniejsza skórka, zastąp cukier miodem. Cukru nie można zastąpić sztucznymi substancjami słodzącymi, ponieważ drożdże z nimi nie reagują.
Uwaga: jeżeli dodasz cukier, niektóre rodzaje suszonych drożdży nie zaczną fermentować.

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

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

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

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

Jak można zrobić świeży chleb który byłby łatwo strawny?
Przez dodanie zgniecionego gotowanego ziemniaka do mąki i przez wyrabianie ciasta zrobi się chleb łatwiej strawnym.

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

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

Dlaczego dżem jest zbyt ciekły?
Dżem domowy jest często bardziej ciekły niż kupowany. Pozostaw go przez 24 godziny w lodówce – zgęstnieje. Jeśli pozostaje trochę bardziej ciekły, będzie lepiej się smarować. Dżemy domowe są przepyszne, jako polewy na lody. Nie gotuj nigdy ponownie już gotowego dżemu. Następnym razem spróbuj zalecenia:
1) sprawdź, czy owoce nie są zbyt dojrzałe,
2) po myciu z owoce wysusz
3) aby dżem był bardziej gęsty użyj pektyny.

Jak przy produkcji dżemu można zapobiec „wytryskiwaniu" z formy podczas mieszania?
Owoce pokrój na małe kawałki i nie używaj większych ilości, niż podane w recepturze. Wokół górnej krawędzi formy zrób z folii aluminiowej pas ochronny (ok. 5 cm).
Nie zakrywaj folią całej formy, podczas gotowania nie mogłaby wydostać się para.

VII. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
Przed każdą konserwacją urządzenie wyłącz i odłącz od sieci elektrycznej przez wyjęcie wtyczki z gniazdka! Czyść zawsze chłodne urządzenie i regularnie po każdym zastosowaniu! Nową formę do pieczenia i haki zaleca się potrzeć przed pierwszym użyciem tłuszczem odpornym na wysokie temperatury i ogrzać je w wypiekaczu przez ok. 10 minut przy 160 °C. 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 haki, tak i wały napędowy należy czyścić natychmiast po użyciu. Jeżeli haki pozostanie w formie, jego wyjęcie będzie trudne. W takim przypadku napełń formę ciepłą wodą i pozostaw przez ok.30 minut. Następnie wyjmij haki. Nie mocz formy do pieczenia zbyt długo we wodzie, wpłynie to na rotację wału. Forma do pieczenia posiada nieprzylegającą powierzchnię. Dlatego nie używaj narzędzi metalowych, które mogłyby podczas czyszczenia porysować powierzchnię. Normalne jest, że w po upływie określonego czasu 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.

VIII. PYTANIA I ODPOWIEDZI DOT. AUTOMATU DO PIECZENIA

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

IX. EKOLOGIA

Jeżeli tylko pozwoliły na to rozmiary, na wszystkich elementach wydrukowano znaki materiałów zastosowanych do produkcji opakowań, komponentów i wyposażenia, jak również ich przetwarzania 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 odnieść 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. W celu uzyskania innych, szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego. Niewłaściwy sposób utylizacji urządzenia może podlegać karze – zgodnie z przepisami krajowymi i międzynarodowymi. W celu całkowitego wycofania urządzenia z użytkowania zaleca się odłączyć przewód zasilania od sieci elektrycznej, przez ucięcie przewodu. Dzięki czemu użytkowanie urządzenia nie będzie możliwe.

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

X. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej
Waga ok. (kg)	6,5
Klasa izolacyjna	I.
Pobór mocy w trybie czuwania wynosi poniżej	< 1,00 W.

Zmiana specyfikacji technicznych i akcesoriów w zależności od modelu produktu jest zastrzeżona przez producenta. Zdjęcia służą wyłącznie jako ilustracja.

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

OSTRZEŻENIE



OSTRZEŻENIA: GORĄCE POWIERZCHNIA

XI. PYTANIA I ODPOWIEDZI DOT. PRZEPISÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Chleb zbyt szybko rośnie	- Zbyt dużo drożdży, za dużo mąki, brak soli - Lub więcej z tych przyczyn	a/b a/b
Chleb nie rośnie lub niewystarczająco	- Brak lub za mało drożdży - Stare lub przeterminowane drożdże - Zbyt gorący płyn - Drożdże dostały się do kontaktu z cieczą - Zły rodzaj mąki lub przeterminowana mąka - Za dużo lub brak płynu - Brak cukru	a/b d c d d a/b/f a/b
Chleb zbyt nie wyrośnie i wyleje się na formę do pieczenia	- Jeśli woda jest zbyt miękka, drożdże fermentują więcej - Za dużo mleka wpływa na fermentację drożdży	e c
Środek chleba obniża się	- Objętość ciasta jest większa niż forma i chleb jest zmniejszony - Fermentacja jest zbyt krótka lub nie wystarczająco długa, z powodu nadmiernej temperatury wody lub miejsca pieczenia lub nadmiernej wielkości	a c/g
Po zakończeniu pieczenia jest w chlebie zagłębienie	- Płynu jest zbyt wiele	a/b
Struktura chleba jest ciężka i grudowata	- Za dużo mąki lub brak płynu - Niedostatek drożdży lub cukru - Zbyt dużo owoców, mąki, lub jednego z pozostałych składników - Stara lub przeterminowana mąka	a/b a/b b d
Środek chleba nie jest upieczony	- Zbyt dużo lub brak płynów - Przepis zawiera mokre składniki	a/b/f f
Otwarta lub gruba struktura chleba, lub zbyt wiele dziur	- Za dużo wody - Brak soli - Wysoka wilgotność, woda jest zbyt gorąca - Zbyt duża ilość płynu	f b c e
Chleb jest na powierzchni niedopieczony	- Wielkość jest zbyt duża w stosunku do formy pieczącej - Nadmierna ilości mąki, szczególnie dla białego chleba - Jest zbyt dużo drożdży i mało soli - Zbyt dużo cukru - Słodkie składniki oprócz cukru	a/e b a/b a/b b
Kromki są nierówne lub grudowate	- Chleb nie jest wystarczająco wygładzony (para nie uciekła)	g
Osad mąki na skórce	- Mąka podczas ugniatania nie była dobrze opracowana po bokach	e

Rozwiązywanie problemów:

a) Zmierz składniki poprawnie.
b) Ustaw dozowanie składników.
c) Użyć innej cieczy lub pozostaw do ostygnięcia do temperatury pokojowej. Dodaj określone składniki w odpowiedniej kolejności. Utwórz mały dołek w środku mąki i dodaj rozdrobnione drożdże lub suche drożdże. Unikaj bezpośredniego kontaktu drożdży z cieczą.
d) Używaj tylko świeżych składników i właściwie przechowywanych.
e) Ustal ilość płynu. Jeżeli używasz składniki zawierające wodę, dawka dodawanej wody powinna zostać zmniejszona.
f) W przypadku bardzo dużej wilgotności, należy zmniejszyć ilość wody o 1 do 2 łyżek stołowych.
g) Wyjmij chleb z formy natychmiast po upieczeniu, a przed rozcięciem pozostaw, co najmniej 15 minut na odpowiednim podłożu, aby wystygł (np. drewnianej desce).

XII. UWAGI DOT. PRZEPISÓW

1. Składniki

Ponieważ każdy składnik odgrywa szczególną rolę dla udanego chleba, pomiar jest równie ważny jak kolejność, w jakiej zostały dodane składniki.

- Najważniejsze składniki, takie jak ciecz, mąka, sól, cukier i drożdże (można użyć suche lub świeże drożdże) wpływają na pomyślny wynik przygotowania ciasta i chleba. Zawsze należy używać poprawnej ilości i poprawnej proporcji.
- Używaj ciepłych składników, jeśli ciasto przygotowujesz szybko. Jeśli chcesz ustawić funkcję opóźnionego włączenia zaleca się stosować zimne składniki w celu uniknięcia sytuacji, gdzie drożdże zaczynają rosnąć zbyt szybko.
- Margaryna, masło i mleko wpływają na smak i zapach chleba.
- Aby skórka była jaśniejsza i cieńsza, można zmniejszyć ilość cukru o 20% bez wpływu na pomyślny wynik pieczenia. Jeśli wolisz – skórkę delikatniejszą i jaśniejszą, zastąp cukier miodem.
- Jeśli chcesz dodać ziarna zbóż, namocz je na noc. Należy zmniejszyć ilość mąki i płynów (do 1 / 5). Do mąki żytniej drożdże są niezbędne.
- Jeśli chcesz, aby chleb był szczególnie lekki, bogaty w dietę do pobudzania pracy jelit, dodaj do ciasta pszeniczne otręby. Dozowanie: 1 łyżka na 500 g mąki i ilości płynu powiększ o 1 łyżkę.

2. Dostosowanie dawek

Jeśli dawka ma zostać zwiększona lub zmniejszona, użytkownik powinien zapewnić, aby był spełniony stosunek oryginalnego przepisu kulinarnego. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy postępować zgodnie z dalej określonymi podstawowymi zasadami dostosowania składników:

• Ciecze/mąka

Ciasto powinno być miękkie, (ale nie za dużo) i łatwe do wygniatania, niż by stało się włókniste. Podczas lekkiego wyrabiania powinna wytworzyć się kula. Ale nie jest to przypadek ciężkich ciast, jak chleb żytni pełnoziarnisty. Sprawdź ciasto 5 minut po pierwszym wyrobieniu. Jeśli jest zbyt wilgotne, dodając mąkę w małych ilościach, można osiągnąć odpowiednią konsystencję ciasta. Jeśli ciasto jest zbyt suche, należy dodać wodę podczas wyrabiania po łyżkach.

- **Zastąpienie cieczy**
  Przy użyciu określonych składników z przepisu zawierającego płyn (np. twaróg, jogurt itd.) musi się zmniejszyć ilość cieczy w stosunku do całkowitej ilości. Kiedy używasz jaja należy je ubić w kubku i dopełnić kubek o przewidywaną ilość.
- **Jeżeli żyjesz na wysoko położonym miejscu (ponad v m nad poziomem morza), ciasto wyrośnie szybciej.** W tym przypadku można zmniejszyć ilość drożdży o 1/4 do 1/2 łyżeczki celem zmniejszenia jego wzrostu. Odnosi się to również do miękkiej wody.
- **Substancje wzbogacające**

Podczas pieczenia można dodać różne środki ulepszające (np. chlebostar, chlebovit, topmix, essirol, ważne, Falco, emulger itp.).

3. Dodawanie i pomiar składników i ilości
- Zawsze należy w pierwszej kolejności włożyć płyn, ale drożdże na końcu. W celu uniknięcia zbyt szybkiej aktywacji drożdży (zwłaszcza podczas opóźnionego włączenia) należy unikać kontaktu drożdży i płynu.
- Do pomiaru zawsze należy używać tych samych jednostek miar. Waga w gramach musi być dokładnie zmierzona.
- Do oznaczenia mililitrów można użyć dołączonej miarki, która posiada skalę od 50 do 200 ml.
- Owoce, orzechy włoskie lub surowce zbożowe: Jeśli chcesz dodać inne składniki, możesz to zrobić za pomocą specjalnych programów po sygnale. Jeśli dodasz składniki zbyt wcześnie, będą rozkruszone podczas ugniatania.

4. Waga i objętość chleba
- W następujących przepisach można znaleźć przybliżone dane na temat wagi chleba. Przekonasz się, że waga czystego białego chleba jest niższa niż chleba razowego. Wynika to z faktu, że biała mąka bardziej wyrośnie.
- Pomimo przybliżonych danych mogą powstać niewielkie różnice. Rzeczywista waga chleba zależy od wilgotności w pomieszczeniu w chwili przygotowania.
- Wszystkie chleby ze znaczącym udziałem pszenicy osiągają znaczną wielkość i wystają poza krawędź pojemnika po ostatnim wyrośnięciu, w przypadku najwyższej klasy wagi. Chleb, ale nie wyleje się. Część chleba na zewnątrz formy łatwiej ściemnieje w porównaniu z chlebem wewnątrz formy.
- Tam gdzie na słodkie pieczywo jest przeznaczony program 2–**SPRINT**, można użyć składników w ilościach mniejszych, również dla programu 6–**TORT** do przygotowania lekkiego chleba.

5. Wyniki pieczenia
- Wynik pieczenia zależy od warunków w miejscu (woda miękka, wysoka wilgotności powietrza, wysokość nad poziomem morza, składniki, konsystencja, itp.). W związku z tym dane w przepisach kulinarnych tworzą punkty odniesienia, które mogą być odpowiednio dostosowane. Jeśli jeden lub inny przepis nie wyjdzie po raz pierwszy, nie należy się zniechęcać. Spróbuj znaleźć przyczynę i spróbuj ponownie
- Przed rzeczywistym ustawieniem funkcji na noc, zaleca się upiec chleb próbny, gdzie w razie potrzeby będzie można dokonać niezbędnych zmian.

Program	KLASIK		SPRINT	ULTRA SZYBKI	TOSTY	ULTRA SZYBKI		TORT	PRZYGOTOWANIE CIASTA	PIECZENIE	DŻEM (tylko cytrusowy)	SANDWICH	
Wielkość	I.	II.				I.	II.					I.	II.
Przybliżona wagachleba(g)	1150	1450				1150	1450					1150	1450
Czas przygotowania (godz.)	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Następujące godziny podane są w minutach													
Podgrzewanie, silnik nie pracuje - ogrzewanie wł./wył. 5/25 s*	17	20	5	22	3	37	40	-	22	-	Ogrzewanie wł./wył. 15 / 15 s	11	22
Mieszanie	3		3	3	3	3		3,5	3	-	15	3	
1. Ugniatanie	2		2	2	2	2		-	2	-	-	2	
2. Ugniatanie ogrzewanie wył./wył. 5/25s	13		20	16	5	13		Ubijanie 12,5 (min.) i ogrzewanie 8 (min.) wł./ wył. 5/25 s	16			13	
Sygnał dźwiękowy dodawania składników													
Czas podany na wyświetlaczu (godz.)	ok. 2:54	ok. 2:57	ok. 1:33	-	-	ok. 2:44	ok. 2:47	ok. 1:49	-	-	-	ok. 2:34	ok. 2:45
1. Wyrośnięcie ciasta top. wł. /wył. (5/25 s)*	45		-	45	-	45		-	-	-	-	45	
Wygładzanie ciasta	1		-	1	-	1		-	-	-	-	1	
2. Wyrośnięcie ciasta wł./wył (5/25 s)*	18		7	25	7	18		-	45	-	-	18	
Wygładzanie ciasta	1		-	1	-	1		-	-	-	-	1	
3. Wyrośnięcie ciasta top. wł. /wył. (5/25 s)**	45		25	50	27	35		-	22	-	-	39	
Pieczenie top. wł./wył. (22/8 s) do uzysk-nia temperatu-ry 8/22 s.	55	62	55	65	65	55	62	80	-	60	45 mieszanie/gotowanie top. wł./wył. 15 / 15 s	56	
Faza dojrzewania	-		-	-	-	-		16	-	-	20	-	
Podgrzewanie (min.)	60		60	60	-	60		-	-	-	-	60	
Zaprogramowanie													
Włącznik czasu (godz.)	13		-	13	-	13		-	13	13	-	13	

Электрическая хлебопечь

eta 2149 Harmony

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

I. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

– Перед первым применением прибора следует внимательно ознакомиться с содержанием настоящей инструкции включая рисунки и инструкцию сохранить. Внимание: при подключении к электрической сети изделие должно быть заземлено!
– Прибор оснащен питательным проводом, который содержит заземляющий контакт. В соотвествии с нормами ЕС, вилку следует подключать только в розетку с заземляющим контактом.
– Убедитесь, что напряжение электрической сети и частота тока соответствуют напряжению и частоте, указанным на щитке изделия. В целях обеспечения электрической безопасности прибор должен быть подключен к сети с помощью двухполюсной розетки с исправным заземляющим контактом. В случае отсутствия в Вашей квартире двухполюсной розетки с заземляющим контактом, ее необходимо установить. В качестве заземляющего провода применяется медный провод сечением не менее 1,5 мм^2 или алюминиевый провод сечением не менее 2,5 мм^2.
– Не рекомендуется использование переходников, двойных и более розеток и удлинителей. Если Вы считаете использование удлинителя необходимым, применяйте один единственный удлинитель, удовлетворяющий требованиям электрической безопасности.
– Никогда не пользуйтесь прибором, у которого поврежден питательный провод или вилка питательного провода, а также в случае его неправильной работы (упал на пол и повредился). В таком случае отнесите изделие в специализированную электромастерскую на проверку его безопасности и правильной работы.
– Вилку питательного провода не суйте в электрическую розетку и не извлекайте из электрической розетки мокрыми руками и выдергиванием за питательный провод!
– Изделие предназначено исключительно для бытовых и тому подобных нужд (приготовления пищи)! Ни в коем случае не предназначено для коммерческих целей!
– Хлебопечь не предназначена для использования вне дома!
– Не позволяйте без присмотра ответственного лица манипулир овать с прибором детям или другим недееспособным лицам!

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

– В случае не соблюдения выше указанных правил по безопасности производитель не несет ответственность за ущерб, вызванный неправильной эксплуатацией прибора (напр., **порча продуктов, получение травмы, ожог**) и не дает гарантии на работу изделия.

II. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (рис.1)

A – панель управления
B – простор для выпечки
C – крышка
D – смотровое окошко
E – форма печки
F – лопатки для замешивания (4 шт)
G – мерные ложки (5/15 мл)
H – мерный стакан (200 мл)
I – инструмент для изъятия лопаток

III. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1) ДИСПЛЕЙ – ОСНОВНАЯ УСТАНОВКА

При включении хлебопечи на дисплее появится основная установка „1 3:30“ (т.е. программа **KLASIK**) и прозвучит звуковой сигнал.
– цифра 1 обозначает выбранную программу
– цифры 3:30 обозначают время приготовления выбранной программы.
– направление стрелки дает информацию о выбранной степени поджаривания корочки печенного хлеба (**SVĚTLÝ – СВЕТЛАЯ, STŘEDNÍ – ОБЫЧНАЯ, TMAVÝ – СИЛЬНО ЗАРУМЯНЕННАЯ**),
– направление стрелки дает информацию о установленном весе печенного хлеба (**MALÝ – МАЛЫЙ = I., VĚTŠÍ – БОЛЬШОЙ = II.**).

Оснавной установкой после подключения хлебопечи к эл. сети является размер II. и цвет корочки средний ”STŘEDNÍ”. Во время работы на дисплее можно следить за процессом программы. С продвижением программы цифры установленного времени постепенно понижаются.

2) Кнопка START/ STOP

Эта кнопка предназначена для пуска и окончания программы. После нажатия кнопки **START/STOP** начинает время мигать. На дисплее изобразится основная установка **KLASIK**. Нужно–ли использовать другую программу, устоновите ее помощью кнопки **VOLBA** (РЕЖИМ).
После нажатия и придержания кнопки **START/STOP**, приблизительно на 3 секунды прозвучит длинный звуковой сигнал и программа закончится. Этот процесс действителен также при остановке программы 60минутного подогрева печки.

3) Кнопка BARVA – СТЕПЕНЬ ПОДЖАРИВАНИЯ КОРОЧКИ

Кнопка предназначена для установки необходимой степени поджаривания корочки хлеба (**SVĚTLÝ – СВЕТЛАЯ, STŘEDNÍ – ОБЫЧНАЯ, TMAVÝ – СИЛЬНО ЗАРУМЯНЕННАЯ**). Обозначение на дисплее (▲) обозначает установленную степень поджаривания корочки хлеба.

4) Кнопка VELIKOST – РАЗМЕР

Кнопка предназначена для установки необходимого веса хлеба по отдельным программам 1,13 кг / 1,3 кг (см. табличку и рецептуры). Обозначение на дисплее (▲) обозначает установленный размер хлеба.
– размер **1,13 кг** (2,5 лб) = для малого количества хлеба
– размер **1,35 кг** (3.0 лб) = для большого количества хлеба

Объем емкости позволяет приготовление продуктов (хлеба, тортов, теста, бифштекса из молотого мяса) до максимального веса 1,5 кг.

5) Кнопка VOLBA – РЕЖИМ

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

1. KLASIK/КЛАССИК

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

2. SPRINT / СКОРЫЙ

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

3. TOASTOVÝ / ТОСТЕРОВЫЙ

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

4. ULTRA RYCHLÝ / УЛЬТРАСКОРЫЙ

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

5. CELOZRNNÝ / ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОГО ЗЕРНА

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

6. DORT / ТОРТ

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

7. PŘÍPRAVA TĚSTA / ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

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

8. PEČENÍ / ВЫПЕЧКА

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

9. MARMELÁDA / ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Программа предназначена для приготовления варенья и мармелада из свежих ягод и фруктов.

10. SENDVIČ/СЭНДВИЧ

Программа предназначена для приготовления хлеба с мягкой и грубой корочкой.

6) Кнопка ČAS–ВРЕМЯ

Кнопка предназначена для установки времени приготовления выпечки хлеба. Программы **2–SPRINT/СКОРЫЙ, 4–ULTRA RYCHLÝ/УЛЬТРАСКОРЫЙ, 5–DORT/ТОРТ и 9–MARMELÁDA/ДЖЕМ** нельзя напрограммировать для отложенного старта. Часы и минуты, после которых должен быть начат процесс приготовлания, должны быть добавлены к соответстующему основному времени для конкретной программы. Максимальное время, которое можно напрограммировать, не должно превышать 13 часов.

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

Внимание: При работе с кнопкой времени никогда не используйте быстропортявшиеся ингредиенты, как например, молоко, яйца, фрукты, йогурт, лук и т.д.!

IV. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ХЛЕБОПЕЧКИ

Звуковой сигнал

Звуковой сигнал включится:

- в случае нажатия любой кнопки управления,
- во время второго цикла замешивания у программы **1–KLASIK/КЛАССИК, 2– SPRINT/СКОРЫЙ, 5–CELOZRNÝ/ЦЕЛОЗЕРНИСТЫЙ, 6–DORT/ТОРТ и 10–SENDVIČ/СЭНДВИЧ** для предупреждения, что наступил момент добавления фруктов, орехов и других ингредиентов,
- после окончания программы,
- во время подогревания в конце процесса выпечки сигнал прозвучит повторно.

Повторная функция
В случае, если произойдет отключение электрического тока, необходимо хлебопечку включить повторно. Повторное включение возможно только до начала самой выпечки. В этом случае необходимо хлебопечку периодически контролировать, чтобы предотвратить выбежание теста из емкости.

Предохранительная функция
В случае повторной выпечки хлеба, если температура внутри хлебопечки после предыдущей выпечки еще слишком высокая (выше **40 °C**), после нажатия кнопки **START/STOP** на дисплее появится надпись **HHH** и прозвучит звуковой сигнал. Хлебопечь в этом случае невозможно включить. Поэтому откройте крышку, или при необходимости вытащите форму для выпечки и подождите пока хлебопечь остынет.

V. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ И ПРОЦЕСС ВЫПЕЧКИ

Удалите весь упаковочный материал и возьмите хлебопечку и ее принадлежности. Перед первым применением помойте все детали, касающиеся в процессе выпечки с продуктами, в горячей воде с добавкой моющего средства, тщательно сполосните и вытерите или оставьте высушить. **Сухие детали установите обратно в хлебопечь и закройте крышку.** Затем установите программу **8–PEČENÍ/ ВЫПЕЧКА** и включите хлебопечь без вложенных ингредиентов на 10 минут. После этого оставьте печь остыть. Возможное короткое небольшое задымение не является дефектом.

Поставьте хлебопечь на ровную и сухую поверхность. Вилку питательного провода присоедините к розетке электрической сети. Форму **E** возьмите обоими руками, вставьте ее в хлебопечь и нажмите так, чтобы крепко заарретировалась в середине пространства для выпечки **B**. Затем вставьте на оси в форме для выпечки две лопатки для замешивания **F**. Лопатки для замешивания наденьте на оси так, чтобы плоской поверхностью направлялись вниз и в форме для выпечки направлялись или к себе или от себя. В форму вложите при помощи мерной ложки а чашки **G**, **H** ингредиенты в строгом порядке по данной рецептуре.
Но, всегда соблюдайте основное правило – сначала жидкие продукты а затем сухие. Закройте крышку хлебопечи **C**. На панели управления **A** выберите желаемую программу (**VOLBA/РЕЖИМ, VELIKOST/РАЗМЕР, BARVA/СТЕПЕНЬ ПОДЖАРИВАНИЯ КОРОЧКИ, ČAS/ТАЙМЕР**). После этого нажмите кнопку **START/ STOP**.

Хлебопечка автоматически нагревает, перемешивает и замешивает тесто до тех пор, пока не достигнута желаемая консистенция. После окончания последнего цыкла замешивания хлебопечка нагреется на оптимальную температуру для поднятия теста. После этого хлебопечка автоматически установит температуру и время выпечки хлеба. После окончания выпечки прозвучит звуковой сигнал, сигнализирующий что хлеб или специальное блюдо можно из хлебопечки вытащить. В случае если хлеб в конце выпечки слишком светлый, используйте программу **PEČENÍ/ВЫПЕЧКА** для достижения желаемого цвета. С этой целью нажмите кнопку **START/STOP**, установите программу **8–PEČENÍ/ВЫПЕЧКА** и включите хлебопечку. После окончания выпечки прозвучит звуковой сигнал, который сигнализирует что хлеб можно вытащить из хлебопечки. Затем хлебопечка переходит на 1 час в режим подогрева, если подогрев не требуется, то необходимо на приблизительно 3 секунды нажать кнопку **START/STOP** и программа таким образом закончится.

Примечание
– При использовании программ 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 10 происходит сначала к подогреву хлебопечки и после этого процесс мешания, замешивания, поэтому хлебопечь сразу после включения не выдает никаких „шумов“.
– Во время работы хлебопечи происходит к издаванию характеристических звуков (щелчков). Такое явление вполне нормальное и не дает повод для рекламации изделия.

Конец процесса
После окончания программы вытащите форму для выпечки **E** и поместите ее на теплоустойчивую подставку (напр., дервянную доску). В случае, если хлеб не выпадет из формы на подставку, переверните форму вверх дном и потрясите ее, пока хлеб не выйдет. Если лопатки для замешивания останутся в буханке, при помощи инструмента **I** их можно удобно вытащить. После этого оставьте хлеб остыть.

Примечание: рекомендуем во время манипуляции с горячей формой для выпечки, рукоятками, лопотками для замешивания и т.п. использовать защитные рабочие принадлежности (напр., рукавички).

VI. ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ КАСАЮЩИЕСЯ ВЫПЕЧКИ

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

Как предотвратить возникновению дыр в хлебе возникших присутствием мешалок?
Мешалки необходимо извлечь перед последним процессом поднятия теста (см. таблицу „Продолжительность процесса“ и информацию на дисплее). Рекомендуем это осуществлять руками, присыпанными мукой.

Тесто поднимется и выходит за края формы.
Обычно это происходит тогда, когда используется пшеничная мука, у которой высокое содержание клейковины. Уменьшите количество муки и приспособьте количество остальных ингредиентов. В таком случае объем готового хлеба будет достаточным. Тесто обмажьте разогретым маргарином.

Хлеб поднялся недостаточно.
a) В случае, если в серединке хлеба появится трещина в форме ”V”, мука не содержает достаточное количество клейковины. Это является признаком слишком влажной муки. Добавьте столовую ложку пшеничной клейковины на каждых 500 гр муки.

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

Когда можно открыть крышку хлебопечи в процессе ее работы?
Крышку хлебопечки можно открывать всегда во время процесса замешивания. Во время этого процесса может быть добавлено небольшое количество муки или жидкости. Для получения хлеба хорошего качества соблюдайте следующие правила: Перед последним процессом поднимания теста откиньте крышку и осторожно порежьте острым нагретым ножом возникающую корочку хлеба, разотрите по корочке смесь картофельной муки и воды с целью получения блестящей корочки. После этого крышку уже не открывайте, так как хлеб может осесть по серединке (см. табличку „продолжительность процесса“ и информацию на дисплее).

Мука
Самой важной составляющей муки во время приготовления хлеба является протеин называемый глютен. Это натуральный реактив, благодаря которому тесто держит свою форму и позволяет задерживать окись кислорода произведенный дрожжами. Словом ”крепкая/твердая” мука обозначаем муку с высоким содержанием глютена.

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

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

Как использовать различные сорта муки?
a) Мука из кукурузы, риса и картофеля предназначена для людей, которые аллергичны на глютен или имеющих болезни органов пищеварения.
b) Специальная мука из пшеницы (шпады), которая выращивается на скудной земле без удобрений. Она особенно пригодна для аллергиков.
c) Мука из пшена тоже используется для людей, которые имеют различные виды аллергии.
d) Мука из твердой пшеницы благодаря своей конзистенции используется для багет. Ее можно заменить крупой из твердой пшеницы.

Типы муки и их цифровые коды
тип 405 – пшеничная мука среднего помола,
тип 550 – пшеничная мука мелкого помола,
тип 1050 – пшеничная мука мелкого помола темная (хлебная).

Дрожжи
Дрожжи являются живым организмом. В тесте размножаются и образуют пузырки окиси кислорода, обусловивающие подъем теста. Для приготовления хлеба в домашней хлебопечи лучше всего использовать сушенные дрожжи. Их можно приобрести в пакетике, процесс брожение у этих дрожжей не связан с сахаром. У них более низкая доля сахара и таким образом они для Вас более полезны. Неиспользованные сушенные дрожжи храните при низкой температуре и в сухом месте в воздухонепроницаемой упаковке.

Соль
Соль конечно дает хлебу вкус. Также может замедлить процесс брожения.

Сливочное масло
Подчеркивает вкус и смягчает, можно также использовать маргарин или оливковое масло.

Сахар и подслащивающее вещество (напр., мед, меласса)
Сахар дает хлебу вкус и частично является причиной того, что корочка становится более коричневой.
Примечание: если добавите сахар, то некоторые виды сушенных дрожжей могут не начать бродить.

Вода
Пользуйтесь всегда водой с комнатной температурой, лучше всего около 22 °C.

Остальные ингредиенты
Остальными ингредиентами могут быть все от сухофруктов, сыра, яиц, орехов, коричневой муки, приправ, зелени и т.п. Все зависит только от Вас. Только не забудьте, что такие продукты как сыр, молоко и свежие фрукты в общем содержают высокое количество воды, которое определяет окончательный вид буханки. Лучше используйте сушенные суррогаты, более сухие сыры, сушенное молоко и т.п. Когда при использовании хлебопечи у Вас будет больше опыта, сами определите, если тесто более сухое или наоборот, и во время процесса добавите воду или муку. Не забудьте, сколько добавили соли, так как соль замедляет брожение. Некоторые ингредиенты можно смешать уже в начале, как напр., сушенное молоко и йогурт, но некоторые добавьте только после прозвучения звукового сигнала, напр., орехи, сухофрукты. Если будете наблюдать за процессом выпечки, то узнаете, когда прозвучит звуковой сигнал.

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

Хранение хлеба
Дома приготовленный хлеб не содержит консервантов. Но, если хлеб положите в чистую и воздухонепроницаемую посуду, которую еще положите в холодильник, он сохранится 5–7 дней. Также можете хлеб заморозить.

Как приготовить свежий хлеб для улучшения пищеварения?
В этом случае рекомендуем добавить в муку мятую варенную картошку.

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

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

VII. ОЧИСТКА И УХОД

Перед началом работы следует электроприбор отключить и отсоединить вилку питательного провода от розетки электрической сети! Очистку проводить только после полного охлаждения хлебопечки и регулярно после каждого ее использования!
Рекомендуем перед первым использованием протереть новую форму для выпечки и лопатки теплостойким жиром и оставьте их в хлебопечке нагреваться в течении 10 минут при температуре 160 °C. После их охлаждения вычистите (отполируйте) форму для выпечки бумажной салфеткой от жира. Это рекомендуется провести для защиты неприлипающейся поверхности. Этот процесс время от времени повторите. Для очистки используйте слабый детергент. Никогда не применяйте абразивные и агрессивные моющие средства (напр., бензин, едкие средства для очищения духовок, средства которые царапают или по другому портят поверхность)!
Из крышки, корпуса и емкости для выпечки удалите влажной тряпкой все ингредиенты и крошки. **Никогда не погружайте хлебопечку в воду, не наполняйте емкость для выпечки водой!** Вытерите внешние поверхности формы для выпечки влажной тряпкой. Внутренние поверхности можно осторожно помыть синтетическим моющим средством. Лопатки для замешивания и оси необходимо помыть сразу после использования. Если лопатки останутся в форме, вытащить их потом будет тяжело. В этом случае наполните емкость формы теплой водой и оставьте ее в течении 30 минут в покое. Потом лопатки вытащите. Форму для выпечки не намачивайте в воде слишком долго, это может повлиять на вращение оси.
Форма для выпечки покрыта неприлипающимся покрытием.
Поэтому не пользуйтесь металлическими инструментами, которые могут во время чистки поцарапать поверхность. В течении времени цвет поверхности меняется. Это изменение никаким способом не влияет на ее функциональность.

VIII. ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ КАСАЮЩИЕСЯ ХЛЕБОПЕЧКИ

Проблема	Причина	Решение
Из емкости для выпечки или вентиляционных отверстий выходит дым.	Ингредиенты прилипли к форме для выпечки или к наружной стороне.	Отключите питательный провод от эл. сети и вычистите внешнюю сторону емкости для выпечки или форму для выпечки.
Серединка буханки проваливается, буханка снизу влажная.	Хлеб после окончания выпечки и дополнительного подогрева слишком долго остался в форме для выпечки.	Извлеките буханку из формы для выпечки перед концом дополнительного подогрева.

Буханку трудно извлекать из формы для выпечки	Нижняя сторона буханки прилиплась к лопаткам.	Пошевелите осями, пока буханка не выпадет. После выпечки очистите лопатки и оси. При необходимости наполните форму для выпечки на 30 минут теплой водой. После этого можно без затруднений извлечь лопатки и вычистить их.
Ингредиенты плохо перемешаны и хлеб плохо печется	Неправильно выбрана программа.	Проверьте выбранную программу и другие установки.
	Долговременное выпадение электрической сети во время работы хлебопечки.	См.главу IV. Функциональные возможности хлебопечки (повторные процессы).
	Вращение лопаток блокировано.	Проверьте лопатки, не блокированы ли они зернами и т.п. Извлеките форму для выпечки, проверьте, свободно ли вращаются лопатки. В противном случае обратитесь к сервисному технику.
Форма для выпечки во время замешивания поднимается.	Тесто слишком густое. Лопатки заблокированы и форма для выпечки поднимается вверх.	Откройте крышку и в тесто добавьте немного жидкости. После этого крышку опять закройте.
Хлебопечка не включается. Дисплей показывает **HHH**.	Хлебопечка еще горячая от предыдущей выпечки.	Оставьте хлебопечку остыть. После этого форму верните обратно, установите снова программу и включите хлебопечку.

IX. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

Техническое обслуживание прибора капитального характера или требующее вмешательство в его внутренние части может проводить только специализированная ремонтная мастерская! Несоблюдение указаний производителя лишает потребителя права гарантийного ремонта!

X. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННЫЕ

Напряжение (В)	Указано на типовом щитке изделия
Потребляемая мощность (Вт)	Указана на типовом щитке изделия
Масса (кг)	6,5
Класс защиты прибора	III.
Ваттность (off mode):	< 1,00 W.

Завод–изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия соответствующие изменения, не влияющие на его работу.

HOUSEHOLD USE ONLY – Только для домашнего применения. HOT – Гаряче. DO NOT COVER – Не накривайте. DO NOT IMMERSE IN WATER – Не занурюйте у воду. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Щоб уникнути небезпеки удушення, зберігайте цей пластиковий пакет подалі від немовлят і дітей. Не використовуйте цей пакет у люльках, ліжках, колясках та манежах. Цей пакет не є іграшкою.

⚠ ВНИМАНИЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТ

XI. ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ КАСАЮЩИЕСЯ РЕЦЕПТОВ

Проблема	Причина	Решение
Хлеб очень быстро поднимается	– Слишком много дрожжей, слишком много муки, мало соли	a/b
	– Одновременно несколько названных выше причин	a/b
Хлеб недостаточно или вообще не поднимется	– Мало дрожжей или вообще их нет	a/b
	– Старые или негодное дрожжи	e
	– Жидкость слишком горячая	c
	– Дрожжи попали в жидкость	d
	– Неправилный сорт муки или негодная мука	e
	– Слишком много жидкости или мало жидкости	a/b/f
	– Мало сахара	a/b
Хлеб слишком много поднимется и выливается по форме для выпечки	– Вода слишком мягкая, дрожжи больше дрожжевуют	e
	– Слишком много молока влияет на дрожжевание	c

Проблема	Причина	Решение
Серединка хлеба проваливается	– Объем теста больше, чем форма и буханка снижается	a
	– Дрожжевание слишком короткое или недостаточно долгое из за большой температуры воды или емкости для выпечки, или большой влажности	c/g
После окончания выпечки в буханке впадина	– Слишком много жидкости	a/b
Структура хлеба плотная и комковитая	– Слишком много муки или недостаток жидкости	a/b
	– Нехватка дрожжей или сахара	a/b
	– Слишком много фруктов, муки или одного из остальных ингредиентов	b
	– Старая или негодная мука	d
Серединка буханки не допеченная	– Слишком много или нехватка жидкости	a/b/f
	– Влажные ингредиенты	f
Открытая и грубая структура хлеба слишком много дыр	– Слишком много воды	f
	– Отсутствие соли	b
	– Высокая влажность, вода слишком горячая	c
	– Слишком много жидкости	e
Хлеб поверху недопеченный	– Объем теста больше чем форма для выпечки	a/e
	– Излишнее количество муки, особенно у белого хлеба	b
	– Слишком много дрожжей и мало соли	a/b
	– Слишком много сахара	a/b
	– Другие сладкие ингредиенты кроме сахара	be
Ломоти неравномерные или комковитые	– Хлеб не был достаточно охлажден (пар не ушел)	g
Осадок муки на корочке	– Мука во время смешивания не была по бокам тщательно переработана	e

Решение проблем:

a) Неправильное отмеривание ингредиентов.

b) Установите дозирование ингредиентов.

c) Используйте другую жидкость или оставьте ее охладить на комнатную температуру. Ингредиенты рекомендуемые рецептурой добавляйте в правильной последовательности. Сделайте небольшую впадину по середине муки и положите в нее дробленое дрожжи или сухое дрожжи. Избегайте непосредственное соприкосновение дрожжей с жидкостью.

d) Пользуйтесь только свежими и правильно хранившимися ингредиентами.

e) Исправьте количество жидкости. Если пользуетесь ингредиетами содержащими воду порция добавленной воды должна соответственно понизится.

f) В случае очень влажной погоды уменьшите количество воды о 1–2 столовые ложки.
g) Извлеките буханку из формы сразу после выпечки и перед тем, как ее разрежете оставьте ее 15 минут остыть на подходящей подставке (деревянной).

XII. ЗАМЕТКИ К РЕЦЕПТУРАМ

1. Ингредиенты

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

- Самые важные ингредиенты, вода, мука, соль, сахар и дрожжи (сухие или дробленные) влияют на успешный результат подготовки теста и хлеба. Всегда используйте правильное количество в правильном соотношении.
- Если тесто необходимо приготовить сразу, пользуйтесь теплыми ингредиентами. Если хотите установить программу с отстрочкой старта, то рекомендуем для предотвращения слишком быстрого поднимания теста использовать холодные ингредиенты.
- Маргарин, растительное масло и молоко влияют на вкус и аромат хлеба.
- Чтобы корочка была светлее и тоньше можно снизить количество сахара на 20 % без влияния на успешный результат выпечки. Предпочитаете–ли корочку помягче и посветлее, замените сахар медом.
- Если хотите добавить зерна, оставьте их на ночь замочить в воде. Снизите количество муки и жидкости (до 1/5). При использовании ржанной муки необходимы дрожжи.
- Если хотите легко усвояемый хлеб для возбуждения работы кишечшика, то добавьте в тесто пшеничные отруби. Дозирование – 1 столовая ложка на 500 гр муки и увеличьте количество жидкости на 1 столовую ложку.

2. Приспосабливание дозирования

Убедитесь в том, что если дозы повышенные или пониженные, соблюдаются соотношения первоначальных рецептур. Для достижения совершенных результатов, соблюдайте ниже приведенные основные правила приспособления дозирования ингредиентов:

- **Жидкости/мука**

  Тесто должно быть мягкое (но не слишком) и легко замешанное, чтобы не было волокнистым. Легким замешиванием должен образоваться шар. Но это не действует у тяжелых тест как из целозернистой ржи. Проверьте тесто после 5 минут от первого замешивания. Если оно слишком влажное, добавлением муки по маленьким количествам, получится правильная густота теста. Если тесто слишком сухое, добавьте во время замешивания воду (по ложкам).

- **Замена жидкостей**

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

• Если находитесь в месте с большой высотой над уровнем моря (выше 750 м над уровнем моря), тесто поднимается быстрее. В таком случае можно количество дрожжей понизить на 1/4 – 1/2 чайной ложки относительного уменьшения его поднятия. Тоже самое относится и для мягкой воды.

3. Добавление и отмеривание ингредиентов и количества.

• В первую очередь всегда налейте жидкость, дрожжи дайте в самом конце. Чтобы предотвратить быструю активацию дрожжей необходимо избежать соприкосновение дрожжей с водой (особенно при использовании функции отстрочки старта).
• Для отмеривания пользуйтесь всегда одной и тойже мерной единицей. Вес в граммах должен быть отмерен точно.
• Для миллиметрового обозначения можно использовать мерный стакан, у которого деление шкалы от 50 до 300 мл.
• Фруктовые, ореховые или целозернистые ингредиенты: Если необходимо добавить другие ингредиенты, для этого, после звукового сигнала, можете использовать специальные программы. Если ингредиенты добавите слишком рано, то они могут быть во время замешивания раздроблены.

4. Вес и объем хлеба

• В ниже показанных рецептах найдете точные данные касающиеся веса хлеба. Можно увидеть, что в результате того, что белая мука больше поднимается, вес чисто белого хлеба ниже чем хлеба целозернистого.
• Несмотря на точные весовые данные может появится небольшая разница. Настоящий вес хлеба прежде всего зависит от комнатной влажности во время подготовки.
• Любой хлеб со значительной долей пшеницы имеет увеличенный объем, а в случае высшего весового класса после последнего поднятия выходит за края емкости. Но хлеб не разольется. Тесто вне формы быстрее покоричневеет в сравнении с тестом внутри формы.
• Там где для сладких типов хлеба рекомендована программа **2–SPRINT / СКОРЫЙ** можете использовать ингредиенты в меньшем количестве; также у программы **6–DORT / ТОРТ** для приготовления легко усвояемого хлеба.

5. Результаты выпечки

• Результат выпечки зависит от местных условий (мягкая вода/высокая относительная влажность/высота над уровнем моря/густота ингредиентов и т.д.). Поэтому информация в рецептах носит рекомендательный хорактер и может быть изменена в соответствии с местными условиями. Если один или другой рецепт не получится в первый раз, попробуйте найти причину и попробуйте ещё раз с изменением долей ингредиентов.
• Рекомендуем испечь пробный хлеб перед настоящей установкой программы выпечки на ночь, так как в случае необходимости можете провести нужные изменения.

Продолжительность процесса

Процесс	1		2	
	KLASIK КЛАССИК		SPRINT СКОРЫЙ	
Размер	I.	II.	-	
Приблизительный вес хлеба (гр)	1150	1450	-	
Время подготовки (час.)	3:20	3:30	1:58	
Подогрев, мотор выключен – нагрев вкл../выкл.. 5/25 с	17	20	5	
Перемешивание	3	3	3	
1. Замешивание	2	2	2	
2. Замешивание, нагрев вкл/выкл 5/25 с	13	13	20	
Изображенное время на дисплее (час)	2:54	2:57	1:33	
1. Поднятие нагрев вкл/выкл (5/25 с)	45	45	-	
Размещение теста	1	1	-	
2. Поднятие нагрев вкл/выкл (5/25 с)	18	18	7	
Размещение теста	1	1	-	
3. Поднятие нагрев вкл/выкл (5/25 с)	45	45	25	
Выпечка нагрев вкл/выкл (22/8 с) по достижение температуры 8/22 с	55	62	55	
Процесс покоя	-	-	-	
Подогрев (мин.)	60	60	60	
Таймер (час.)	13	-	-	

	3	4	5		6	7	8	9	10	
	TOASTOVÝ ТОСТЕРОВЫЙ	ULTRA RYCHLÝ УЛЬТРА СКОРАЯ ВЫПЕЧКА ХЛЕБА	CELOZRNNÝ ЦЕЛОЗЕР--НИСТЫЙ		DORT ТОРТ	PŘÍPRAVA CESTA ВЛЕНИЕ ТЕСТА	PEČENÍ ВЫПЕЧКА	DŽEM ДЖЕМ	SENDVIČ СЭНДВИЧ	
	-	-	I.	II.	-	-	-	-	I.	II.
	-	-	1150	1450	-	-	-	-	1150	1450
	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
	Рекомендуемое время в минутах									
	22	3	37	40	-	22	-	Нагрев вкл/выкл 15 / 15 с	11	22
	3	3	3	3	3,5	3	-	15	3	3
	2	2	2	2	-	2	-	-	2	2
	16	5	13	13	Взбивание 12,5 (мин.) и нагрев 8 (мин.) вкл /выкл 5 / 25 с	16	-	13	13	13
	Звуковая сигнализация для добавления ингредиентов									
			2:44	2:47	1:49				2:34	2:45
	45	-	45	45	-	-	-	-	45	45
	1	-	1	1	-	-	-	-	1	1
	25	7	18	18	-	45	-	-	18	18
	1	-	1	1	-	-	-	-	1	1
	50	27	35	35	-	22	-	-	39	39
	65	65	55	62	80	-	60	45 перемеши -вание / варка нагрев вкл / выкл 15 / 15 с	56	56
	-	-	-	-	16	-	-	20	-	-
	60	-	60	60	-	-	-	-	60	60
	Предворительное программирование									
	13	-	13	13	-	13	13	-	13	13

Elektrinė duonkepė

eta 2149

Harmony

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

I. SAUGOS TAISYKLĖS ⚠

– Prieš įjungiant prietaisą pirmą kartą būtina atidžiai perskaityti šią instrukciją, peržiūrėti paveikslėlius ir išsaugoti instrukciją. Dėmesio: prie elektros tinklo prijungiamas prietaisas turi būti įžemintas!
– Prietaisas turi maitinimo laidą su įžeminimo kontaktu. Remiantis EB normomis, jungti kištuką galima tik prie kištukinio lizdo su įžeminimo kontaktu.
– Įsitikinkite, jog Jūsų elektros tinklo įtampa bei srovės dažnis atitinka prietaiso techninių duomenų plokštelėje nurodytą įtampą bei dažnį. Tam, kad būtų užtikrinta elektros sauga, prietaisas turi būti prijungtas prie elektros tinklo per dviejų polių elektros lizdą, turintį tinkamos būklės įžeminimo kontaktą. Jei Jūsų bute nėra dviejų polių elektros lizdo su įžeminimo kontaktu, būtina įrengti lizdą. Kaip įžeminimo laidas naudojamas ne mažesnio nei 1,5 mm^2 skersmens varinis ar ne mažesnio nei 2,5 mm^2 aliuminis laidas.
– Prietaisas nėra skirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fizinė, psichinė arba protinė negalia, arba patirties bei žinių trūkumas neleidžia jiems savistoviai saugiai naudotis prietaisais, jeigu jų veiksmų nestebi atsakingas asmuo arba jeigu jie nebuvo pamokyti apie naudojimąsi prietaisu ir apie darbo su prietaisu saugumą. Riekia prižiūrėti vaikus, kad šie nepradėtų su prietaisu žaisti.
– Prietaiso niekada nenaudokite, jeigu apgadintas jo maitinimo laidas arba jo šakutė, jeigu prietaisas neveikia teisingai, jeigu jis nukrito ant grindų ir apsigadino. Tokiu atveju prietaisą nugabenkite į servisą, kur bus patikrintas jo saugumas ir veikimas.
– Jeigu buvo pažeistas prietaiso maitinimo laidas, būtina iš karto išjungti prietaisą iš elektros tinklo. Tam, kad būtų išvengta gaisro ar traumos dėl elektros smūgio, pažeistą laidą gali pakeisti tik gamintojas ar jo techninio aptarnavimo centro specialistas.
– Nekiškite maitinimo laido kištuko į elektros tinklo lizdą ir netraukite jo iš elektros lizdo šlapiomis rankomis ar tempdami už maitinimo laido!
– Gaminys skirtas tik buitinėms ir kitoms panašioms reikmėms (maistui ruošti)! Jis jokiu būdu nėra skirtas naudoti komerciniais tikslais!
– Prietaiso veikimo metu, venkite kontakto su gyvūnais, augalais ar vabzdžiais.
– Išjunkite ir ištraukite prietaiso laidą iš elektros lizdo baigus naudotis prietaisu ar jį valant, siekiant išvengti elektros šoko.

– Nerekomenduojama naudoti pereigų, dvigubų ir stambesnių elektros lizdų bei ilginamųjų laidų. Jei Jūs manote, jog naudoti ilginamąjį laidą būtina, naudokite tik vieną vienintelį elektros saugos reikalavimus atitinkantį ilginamąjį laidą.
– **Duonkepė nėra skirta naudoti ne namuose!**
– **Neleiskite neprižiūrint atsakingam asmeniui naudoti prietaiso vaikams ir kitiems neveiksniems asmenims!**
– **Niekuomet nenaudokite duonkepės patalpai apšildyti!**
– **Kepant duoną pagal neišbandytą receptą rekomenduojama duonkepę prižiūrėti!**
– **Niekuomet nenardinkite duonkepės į vandenį (netgi iš dalies)** ir neplaukite po tekančiu vandeniu!
– Niekuomet nejunkite duonkepės neįdėję kepimo formelės.
– Prieš prijungiant prie elektros lizdo **į duonkepę būtina supilti kepimui paruoštus produktus**, nes sausai kaitinami produktai gali būti sugadinti.
– Prieš kepdami nuimkite nuo produktų visas pakuotes (pvz., **popierių, polietileną ir pan.**).
– Tam, kad naudodami prietaisą išvengtumėte nudegimų, elkitės atsargiai. Veikiančios duonkepės paviršius įkaista, o per ventiliacines angas išeina garai.
– Neneškite įkaitusio prietaiso į kitą vietą, jam atsitiktinai apvirtus yra **nudegimų** pavojaus grėsmė.
– Jei iš duonkepės išeina dūmai, susidarę savaime užsiliepsnojus ruošiamiems produktams, palikite duonkepę uždengtą dangteliu, išjunkite ją ir atjunkite nuo elektros tinklo.
– Nedera naudoti duonkepės kitiems tikslams (pvz., **gyvūnų kailiams, tekstilės gaminiams, avalynei bei kitiems panašiems daiktams džiovinti**), išskyrus tiems, kuriems rekomenduoja gamintojas.
– Niekuomet nekaitinkite duonkepėje vandens, nes dėl to ant kepimo formelės paviršiaus gali susidaryti kalkių nuosėdų ir nepašalinamų dėmių. Šios dėmės prietaisui nekenkia ir neturi įtakos įprastiniam duonkepės veikimui.
– Duonkepę statykite tik tokiose vietose, kuriose ji negalėtų apvirsti ir pakankamu atstumu nuo degių daiktų (pvz. **užuolaidų, medienos ir pan.**), šilumos šaltinių (pvz. **viryklės, krosnelės ir pan.**) ir drėgnų paviršių (pvz. **kriauklės, praustuvo**).
– Gaminį naudokite tik su gamintojo tiekiamais priedais.
– Niekuomet neuždenkite tarp prietaiso korpuso ir kepimo formelės esančio tarpelio ir nekiškite į šią angą jokių daiktų (pvz. **pirštų, šaukštų ir pan.**). Ši tarp prietaiso korpuso ir kepimo formelės esanti erdvė visuomet turi būti tuščia.
– Priešgaisrinės saugos požiūriu duonkepė yra gaminys, kurį galima naudoti pastačius ant stalo ar kitų paviršių, jei laikomasi saugaus atstumo iki degių daiktų (mažiausiai 500 mm pagrindinio spindulių sklidimo kryptimi ir mažiausiai 100 mm – kitomis kryptimis).
– Maitinimo laidas neturi būti pažeistas aštriais ar įkaitusiais daiktais ir neturi būti nardinamas į vandenį.
– Šis elektros prietaisas yra nešiojamas ir turi sukiojamą maitinimo laidą su kištuku, užtikrinančiu dviejų polių prijungimą prie elektros tinklo.
– Naudokite tik tam tikrus ir nepažeistus ilginamuosius elektros tinklo laidus.
– Draudžiama naudoti duonkepę kitiems tikslams, išskyrus tiems, kuriems ji yra skirta ir kurie nurodyti šioje instrukcijoje!
– Nesilaikant anksčiau nurodytų saugos taisyklių gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią dėl netinkamo prietaiso naudojimo (pvz. **produktų sugadinimo, traumų, nudegimų**), ir ne suteikia gaminiui garantijos.

II. PRIETAISO IR PRIEDŲ APRAŠYMAS (1 pav.)

A – valdymo skydelis
B – kepimo anga
C – dangtelis
D – stebėjimo langelis
E – kepimo forma
F – tešlos maišymo mentelės
G – mažas ir didelis matavimo šaukštelis (MLM – 5 ml, MLB – 15 ml),
H – matavimo indelis (MC – 250 ml)
I – mentelių nuėmimo įrankis

III. VALDYMO SKYDELIS

1) EKRANAS – PAGRINDINĖ PROGRAMA

Įjungus duonkepę, jos ekrane bus pateikta pagrindinė programa"1 3:30" („KLASIK" / KLASIKA), ir ilgą laiką skambės tam tikras garso signalas.
– skaičius „1" reiškia nustatytą programą,
– skaičius „3:30" reiškia duonos kepimo pagal pasirinktą programą laiką,
– rodyklės kryptis pateikia informaciją apie pasirinktą kepamos duonos plutelės apkepimo laipsnį (SVETLY – ŠVIESIAI, STREDNI – ĮPRASTINAI,TMAVY – GEROKAI APSKRUDINTA),
– rodyklės kryptis pateikia informaciją apie nustatytą kepamos duonos svorį (MALY – MAŽAS = I.), (VETŠI – DIDELIS = II.).

Įjungus duonkepę į maitinimo tinklą, pagrindinis nustatymas yra II. o plutelės spalva STREDNI (VIDUTINIS). Žiūrint į įjungto prietaiso ekraną galima stebėti kepimo programos eigą. Atliekant kepimo programą nustatyto laiko skaičiai pamažu mažėja.

2) MYGTUKAS „START/STOP" – ĮJUNGIMAS IR SUSTABDYMAS

Šis mygtukas skirtas kepimo programai įjungti ir sustabdyti. Spūstelėjus mygtuką „**START/STOP**", ims mirgėti laiko skaičiai. Ekrane bus pateikta pagrindinė programa („KLASIK" / KLASIKA). Jeigu norite nustatyti kitą programą, tai galite atlikti paspaudę mygtuką **VOLBA** (REŽIMAS). Spūstelėjus ir palaikius mygtuką „**START/STOP**" įspaustą maždaug 3 sekundes, trumpam suskambės tam tikras garso signalas ir einamoji programa bus užbaigta. Taip įvyksta ir sustabdžius duonkepės įkaitinimo per 60 minučių programą.

3) MYGTUKAS „BARVA" – PLUTELĖS APSKRUDINIMO LAIPSNIS

Mygtukas skirtas būtinam duonos plutelės apskrudinimo laipsniui nustatyti (SVETLY – ŠVIESIAI / STREDNI – ĮPRASTAI / TMAVY – GEROKAI APSKRUDINTA). Ekrane pateikiamas simbolis (▲) nurodo nustatytą duonos plutelės apskrudinimo laipsnį.

4) MYGTUKAS„VELIKOST" – DYDIS

Mygtukas skirtas reikiamam duonos svoriui nustatyti įjungiant atskiras programas (1,13 kg/1,35 kg) (žr. lentelę ir receptus). Ekrane pateikiamas simbolis (▲) nurodo nustatytą duonos dydį.
- dydis 1,13 (2,5 LB) – nedideliam duonos kiekiui,
- dydis 1,35 kg (3.0 lb) – dideliam duonos kiekiui.

Didžiausias galimas ruošiamų produktų svoris – 1,5 kg. (duona, tortai, tešla, maltos mėsos bifšteksai.).

5) MYGTUKAS „VOLBA" – REŽIMAS

Mygtukas skirtas reikiamai kepimo programai nustatyti. Ekrane pateikiami skaičiai reiškia nustatytą programą ir iš anksto nustatytą pagal ją duonos kepimo laiką. Vėliau mygtuku „**BARVA**" (PLUTELĖS APSKRUDINIMO SPALVA) galima nustatyti duonos plutelės apskrudinimo laipsnį, o mygtuku „**VELIKOST**" (DYDIS) – duonos svorį.

Pakeitus šiuos parametrus savaime pakis (sutrumpės ar pailgės) duonos kepimo laikas.

1. KLASIK / KLASIKA
Tai dažniausiai naudojama programa, skirta kepti baltai kvietinei, rudai ruginei duonai ir duonai su žalumynais bei razinomis. Tai dažniausiai naudojama programa.

2. SPRINT / GREITAS
Programa, skirta greitam baltos kvietinės ir rudos ruginės duonos kepimui. Iškeptos šiuo režimu duonos svoris yra mažesnis, tačiau duonos minkštimas yra tankesnis. Šiuo atveju negalima nustatyti kepalo dydžio.

3. TOASTOVY / TRAŠKI
Programa skirta kepti puriam lengvam ir prancūziška batonui (vadinamam bagetu) su traškia plutele. Įjungus šią programą tešla minkoma ir kildinama ilgesnį laiką, kuris būtinas tam, kad batonas būtų puresnės struktūros, būdingos prancūziškam batonui. **Pastaba:** Tačiau galiausiai kepinys nebus bageto formos.

4. ULTRA RYCHLY / LABAI GREITAS
Programa, skirta greitai kepti baltai kvietinei, rudai ruginei duonai. Įjungus šią programą tešla minkoma ir kildinama trumpesnį laiką,kuris būtinas, kad duona minimaliai iškeptų. Naudojant šią programą iškeptas duonos kep0alais bus mažesnio dydžio, o minkštimas bus ne toks purus. Šiuo atveju negalima nustatyti kepalo dydžio. Šioje programoje būtina naudoti 48 – 50 °C temperatūros vandenį.

5. CELOZRNNY / SVEIKŲ GRŪDŲ
Programa skirta kepti sveikų grūdų duonai naudojant mažo glitimo miltus. Įjungus šią programą tešla minkoma ir kildinama (t. y. grūdai brinksta) ilgesnį laiką ir duonkepė iš anksto įkaitinama. **Rekomenduojama nustačius šią programą nenaudoti funkcijos „ČAS – LAIKAS“.**

6. DORT / TORTAS
Programa skirta išmaišyti maisto produktams (pvz. tortų, pyragų), kurie vėliau nustatytą laiką kepami. Rekomenduojama iš anksto sumaišyti sausus bei skystus ingredientus ir padalinti į dvi dalis, o vėliau supilti juos į kepimo formelę. Šioje programoje negalima nustatyti torto dydžio (plačiau – receptų priede).

7. PRIPRAVA TESTA / TEŠLOS PARUOŠIMAS
Programa skirta tešlai užminkyti ir vėliau kildinti (tačiau toliau tešla nekepama). Tešlai paruošti galima naudoti įvairių rūšių duonos gaminiams (pvz. rageliams, picai ir t.t.) skirtus produktus. Jei pageidaujate tešlą iškepti, būtina nustatyti tam tikrą svorį, reikiamą plutelės spalvą ir tam tikro tipo kepimo programą.

8. PEČENI / KEPIMAS
Programa skirta iškepti rudos spalvos duonai, mažiems tortams ar maltai mėsai. Kepimo programos laikas iš anksto nustatytas (60 min.), tačiau esant būtinybei jį galima keisti mygtukais „ČAS-LAIKAS“. Ilgiausias galimas nustatyti laikas 1 valanda. Šioje programoje negalima nustatyti kepalo dydžio.

9. MARMELADA / UOGIENĖ
Programa skirta uogienei ir marmeladui iš šviežių uogų bei vaisių paruošti.

10. SENDVIČ / SUMUŠTINIS

Programa skirta lengvai duonai su minkšta ir kieta plutele iškepti.

6) MYGTUKAS „ČAS“ – LAIKAS

Mygtukas skirtas duonos kepimo laikui nustatyti. Negalima atidėti kepimo programos “SPRINT / GREITAS”, “ULTRA RYCHLY / LABAI GREITAS”, “DORT / TORTAS“, “SLADKY / SALDUS”, „MARMELADA / UOGIENĖ“ įjungimo tam tikram laikui. Valandos ir minutės, kurioms praėjus turi būti pradedamas duonos kepimas, turi būti įtrauktos į tam tikrą pagrindinį konkrečios kepimo programos laiką. Ilgiausias galimas nustatyti laikas neturi viršyti 13 valandų.

Pavyzdys:

Tarkime, dabartinis laikas yra 20:30, o duona turi būti iškepta kitą dieną, ryte 7:00, tai reiškia po 10 valandų ir 30 minučių. Paspauskite ir palaikykite mygtuką įspaudę, kol ekrane atsiras nuoroda „10:30“, t .y . laikas nuo esamo momento (20:30) iki tos akimirkos, kai duona turi būti iškepta. Laikas nustatomas 10 minučių žingsniais.

Dėmesio:

Nustatinėdami laiką mygtuku „ČAS – LAIKAS“ niekuomet nedėkite į duonkepę tokių greitai gendančių ingredientų, kaip pienas, kiaušiniai, vaisiai, jogurtas, svogūnai ir t.t.

IV. FUNKCINĖS DUONKEPĖS GALIMYBĖS

Garso signalas pasigirs:

- spūstelėjus bet kurį prietaiso valdymo mygtuką (1 kartą),
- atliekant antrąjį tešlos minkymo ciklą (nustačius kepimo programą “KLASIK / KLASIKA“, “CELOZRNY / SVEIKŲ GRŪDŲ“, “SPRINT / GREITAS”, “DORT / TORTAS“, ir “SENDVIČ / SUMUŠTINIS“), kad įspėtų, jog atėjo laikas įdėti vaisių, riešutų ir kitų ingredientų,
- pasibaigus nustatytai kepimo programai,
- signalas bus girdimas dar kartą baigiantis kepimo laikui.

Kartojimo funkcija

Jei duonkepei veikiant atjungiama elektros srovė, duonkepę būtina įjungti dar kartą. Pakartotinis įjungimas galimas tik prieš kepimo pradžią. Šiuo atveju būtina periodiškai kontroliuoti duonkepę, kad tešla neišbėgtų iš indo.

Apsauginė funkcija

- Jei kepant duoną dar kartą duonkepė įkaitinama iki aukštesnės nei 40 °C temperatūros, kelis kartus spūstelėjus mygtuką „START/STOP“ ekrane atsiranda užrašas „HHH“ ir pasigirsta garso signalas. Kadangi tokiu atveju įjungti duonkepės neįmanoma, pakelkite dangtelį arba esant būtinybei ištraukite kepimo formelę ir palaukite, kol duonkepė atvės.

V. PARUOŠIMAS NAUDOJIMUI IR KEPIMO EIGA

Pašalinkite visas pakuotės medžiagas ir ištraukite duonkepę bei jos priedus. Nuimkite nuo prietaiso paviršiaus apsauginę plėvelę, lipdukus ar popierių. Prieš naudodami pirmą kartą, išplaukite karštame vandenyje, įpylę į jį plovimo priemonės, visas dalis, kurios kepant duoną liesis su maisto produktais, kruopščiai perskalaukite ir iššluostykite arba palaukite, kol išdžius. Išdžiuvusias dalis vėl įstatykite į duonkepę ir uždenkite ją dangteliu. Vėliau nustatykite kepimo programą „8-PEČENI / KEPIMAS“ ir neįdėję produktų įjunkite duonkepę 10-iai minučių. Vėliau palikite duonkepę, kol ji atvės.

Tam tikrą neilgą laiką gali susidaryti šiek tiek dūmų. Tai nėra prietaiso defektas. Pastatykite duonkepę ant lygaus ir sauso paviršiaus (pvz. virtuvinio stalo) mažiausiai 85 cm aukštyje vaikams nepasiekiamoje vietoje. Prijunkite maitinimo laido kištuką **A7** prie elektros tinklo lizdo. Paimkite kepimo formelę **B** abiem rankomis, įstatykite ją į duonkepę ir paspauskite taip, kad ji užsifiksuotų kepimo indo **A3** viduryje. Tuomet užmaukite ant kepimo formelėje esančių ašių dvi tešlos maišymo menteles **C**. Tešlos maišymo menteles ant ašių užmaukite taip, kad plokščiasis jų paviršius būtų nukreiptas žemyn, o kepimo formelėje jos būtų nukreiptos į save arba nuo savęs. Matavimo šaukšteliu **D** ar matavimo indeliu **E** įdėkite į kepimo formelę ingredientus griežtai pagal esamą receptą. **Visuomet laikykitės vienos pagrindinės taisyklės – pirmiausiai pilkite skystus, o vėliau sausus produktus.** Uždenkite duonkepę dangteliu **A4** ir valdymo skydelio **A1** mygtukais pasirinkite reikiamą programą („VOLBA – REŽIMAS“ / „VELIKOST – DYDIS“ / „BARVA – PLUTELĖS APSKRUDINIMO LAIPSNIS“ / „ČAS - LAIKAS“). Tam spūstelėkite mygtuką „**START/STOP**“.

Duonkepė savaime pašildo, maišo ir užminko tešlą, kol ji tampa tinkamos konsistencijos. Pasibaigus paskutiniam minkymo ciklui duonkepė įkaista iki reikiamos temperatūros, kad tešla pakiltų. Vėliau duonkepė savaime nustato duonos kepimo temperatūrą ir laiką. Duonai iškepus pasigirsta garsinis signalas, kuris praneša, jog duoną ar specialų patiekalą galima ištraukti iš duonkepės. Jeigu kepimo pabaigoje duonos plutelė yra per daug šviesi, reikiamą spalvą galite pasiekti, nustatydami režimą PEČENI/KEPIMAS. Paspauskite mygtuką “**START/STOP**”, nustatykite programą **8-PEČENI/KEPIMAS** ir įjunkite duonkepę. Jei pašildyti nereikia, įspauskite mygtuką „**START/STOP**“ maždaug 3 sekundėms ir tokiu būdu programa bus užbaigta. Duonai iškepus pasigirsta garsinis signalas, kuris praneša, jog duoną galima ištraukti iš duonkepės.
Jei pašildyti nereikia, įspauskite mygtuką „**START/STOP**“ maždaug 3 sekundėms ir tokiu būdu programa bus užbaigta.

Pastaba:
- Naudojant programas 1,2,3, 4, 5, 7, 9, 10 pradžioje nustatomas duonkepės pašildymo režimas, maišymo, tešlos užminkymo režimas, todėl tik įjungus duonkepėje negirdimi triukšmai.
- Kartais veikiant duonkepei veikiant gali būti girdimi spragsėjimo garsai. Tai normalus reiškinys ir nėra prietaiso gedimas.

Kepimo eigos pabaiga
Pasibaigus kepimo programai kepimo formelę **E** ir padėkite ją ant šilumai atsparaus padėkliuko (pvz. medinės lentelės). Jei duona neiškrenta ant padėkliuko, apverskite kepimo formelę ir papurtykite, kol iškris duona. Jei tešlos maišymo mentelės lieka duonos kepale, įrankiu I jas patogu ištraukti. Vėliau palikite duoną, kad ji atvėstų.

Pastaba:
Rekomenduojama su įkaitusia kepimo formele, rankenėle, tešlos maišymo mentelėmis ir kitais panašiais elementais atliekant tam tikrus veiksmus naudoti tam tikrus darbinius apsaugos priedus (pvz. kepimo rankoves).

VI. KLAUSIMAI IR ATSAKYMAI APIE KEPIMĄ
Iškepusi duona prilimpa prie kepimo formelės.
Prietaisui baigus kepti palikite duoną maždaug 10 minučių, kad ji atvėstų, o vėliau apverskite kepimo formelę aukštyn kojomis.

Jei būtina, baigus prietaisui kepti pasukinėkite mentelių ašį iš kairės į dešinę. Norėdami dar kartą kepti duoną, ištepkite visą kepimo formelę, įskaitant tešlos maišymo menteles, aliejumi.

Kaip išvengti skylučių, kurios atsiranda duonoje dėl įstrigusių tešlos maišymo mentelių?
Menteles reikia ištraukti iš tešlos prieš atliekant prietaisui paskutinę tešlos kildinimo operaciją. Rekomenduojama tai atlikti miltais apibarstytomis rankomis.

Tešla pakyla ir krinta per kepimo formelės kraštus.
Paprastai taip nutinka tuomet, kai naudojami kvietiniai didelio glitimo miltai.
- Naudokite mažiau miltų ir atitinkamai suderinkite kitų ingredientų kiekį. Tokiu atveju kepimui paruošta duona bus pakankamo dydžio.
- Ištepkite tešlą pašildytu margarinu.

Duona nepakankamai pakilo.
a) Jei ties duonos viduriu atsiras V formos įtrūkimas, naudojamuose miltuose yra nepakankamai proteino. Tai rodo, jog miltai pernelyg drėgni. Tokiu atveju kiekvieniems 500 g miltų įberkite dar po 1 valgomąjį šaukštą kviečių glitimo.
b) Jei ties viduriu duonos kepalas susiaurėja, taip gali būti dėl šių priežasčių:
   - vanduo buvo pernelyg aukštos temperatūros,
   - buvo įpilta daugiau vandens, nei numatyta,
   - miltuose nebuvo pakankamai glitimo.

Kaip galima pakelti veikiančios duonkepės dangtelį?
Pakelti duonkepės dangtelį galima bet kuriuo metu, minkant tešlą. Atliekant šią operaciją, galima įberti dar truputį miltų ar įpilti skysčio. Norėdami iškepti geros kokybės duoną, laikykitės šių taisyklių:
prieš atliekant prietaisui paskutinę tešlos kildinimo operaciją, pakelkite prietaiso dangtelį ir atsargiai įkaitintu peiliu įpjaukite susidariusią duonos plutelę. Tam, kad plutelė būtų blizgi, ištepkite ją bulvių krakmolo ir vandens mišiniu. Vėliau dangtelio daugiau nekelkite, nes ties viduriu duona gali sukristi (žr. lentelę “proceso trukmė” ir informaciją ekranėlyje).

Miltai
Pati svarbiausia (kepant duoną) sudedamoji miltų dalis yra proteinas, vadinamas gliutenu (glitimu). Tai natūralus reagentas, dėl kurio tešla išlaiko tam tikrą formą ir kuris sulaiko dėl mielių susidariusį deguonį.

Kas tai yra kvietiniai sveikų grūdų miltai?
Sveikų grūdų miltai gaminami iš visų rūšių grūdinių kultūrų, įkaitant iš kviečių. Žodžių junginys „sveikų grūdų miltai“ reiškia, jog miltai buvo sumalti iš sveikų grūdų. Dėl to jie turi daugiau nesuvirškinamų dalelių, kurios suteikia miltams tamsų atspalvį, tačiau iš sveikų grūdų miltų iškepta duona nėra tamsi.

Ką būtina atlikti iškepus duoną iš rūginių miltų?
Rūginiai miltai turi tam tikrą kiekį glitimo, tačiau mažiau nei kitų rūšių miltai. Tam, kad duona būtų lengvai virškinama, būtina kepant ruginę sveikų grūdų duona įdėti daugiau mielių.

Kaip naudoti įvairių rūšių miltus?

a) Kukurūzų, ryžių miltai ir bulvių krakmolas skirti žmonėms, kurie alergiški glitimui ar serga virškinimo organų ligomis.
b) Specialūs miltai iš kviečių, kurie auginami nederlingoje žemėje nenaudojant trąšų, ypač tinka alergiškiems žmonėms.
c) Sorų miltai irgi skirti žmonėms, sergantiems įvairių rūšių alergija.
d) Miltai iš kietųjų kviečių dėl tam tikros konsistencijos naudojami kepti prancūziškam batonui (bagetui). Juos galima pakeisti kietųjų kviečių kruopomis.

Miltų rūšys ir jų skaitmeniniai kodai

Rūšis 405 – tai kvietiniai vidutinio malimo miltai.
Rūšis 550 – tai kvietiniai smulkaus malimo miltai.
Rūšis 1050 – tai tamsūs (duonos) kvietiniai smulkaus malimo miltai.

Mielės

Mielės – tai gyvas organizmas. Tešloje mielių bakterijoms dauginantis, susidaro deguonies burbuliukai, nulemiantys tešlos kilimą. Norint iškepti duoną buitinėmis sąlygomis naudojamoje duonkepėje, geriausia naudoti sausas mieles. Jas galima įsigyti įdėtas į pakelį, tam, kad jos rūgtų, cukrus nereikalingas. Kadangi jose yra gerokai mažiau cukraus, jos Jums naudingesnės. Nepanaudotas sausas mieles laikykite žemoje temperatūroje sausoje vietoje hermetiškoje pakuotėje, į kurią negalėtų patekti deguonies.

Druska

Žinoma druska suteikia duonai skonį, bet gali ir sulėtinti rūgimo procesą.

Sviestas

Pabrėžia ir sušvelnina duonos skonį. Taip pat galima naudoti margariną ar alyvuogių aliejų.

Cukrus bei kiti saldikliai (pvz. medus, melasa ir kt.)

Cukrus suteikia duonai skonį ir iš dalies dėl jo duonos plutelė tampa rudesnė.
Pastaba: Jei naudojant tam tikrų rūšių sausas mieles įbersite cukraus, mielės gali nepradėti rūgti.

Vanduo

Visuomet naudokite kambario temperatūros vandenį, geriausiai maždaug 22 °C temperatūros.

Kiti ingredientai

Kiti ingredientai gali būti bet kokie, pradedant nuo džiovintų vaisių, sūrio, riešutų, kiaušinių, tamsių rudų miltų, prieskonių, žalumynų ir pan. Viskas priklauso nuo Jūsų. Tik nepamirškite, jog tokie produktai, kaip sūris, pienas ir švieži vaisiai iš esmės turi didelį kiekį vandens, kuris nulemia, kaip duonos kepalas galiausiai atrodys. Geriau naudoti džiovintus pakaitalus, sausesnius sūrius, pieno miltelius ir pan. Kai įgysite daugiau patirties, kaip reikia naudoti duonkepę, patys suprasite, jog tešla pernelyg sausa ar skysta, ir kepant įpilsite daugiau vandens ar įbersite daugiau miltų. Nepamirškite, kiek įdėjote druskos, nes dėl druskos mielės rūgsta lėčiau. Tam tikrus ingredientus, pvz. pieno miltelius ir jogurtą, galima įmaišyti pradėjus kepti, o kitus, pvz. riešutus, džiovintus vaisius, būtina įberti tik pasigirdus garso signalui.

Jei stebėsite, kaip vyksta kepimo procesas, žinosite, kada suskambės garso signalas.

Kepimo sąlygos
Darbo sąlygos yra labai svarbios, šiltoje ir šaltoje aplinkoje kepamos duonos kepalai pagal dydį skiriasi 15 %.

Duonos laikymas
Namų sąlygomis paruošta duona yra be konservantų, tačiau jei duoną įdėsite į švarų ir hermetišką indą, į kurį negalėtų patekti oro, o šį – dar į šaldytuvą, duona išliks šviežia 5-7 dienas. Duoną galite ir užšaldyti.

Kaip iškepti šviežią virškinimą gerinančią duoną?
Šiuo atveju rekomenduojama įmaišyti į miltus trintų virtų bulvių.

Ko būtina imtis, jei jaučiamas mielių skonis?
a) Šiuo atveju įberkite į mišinį cukraus. Be to jis suteikia duonai šviesią spalvą.
b) Įpilkite į vandenį 1 (kepdami nedidelį kepalą) ar 2 (didesnį kepalą) valgomąjį šaukštą acto.
c) Vietoj vandens naudokite pasukas ar kefyrą.

Kodėl klasikinėje krosnyje iškepta duona yra kitokio skonio nei iškepta duonkepėje?
Esminis skirtumas – tai drėgmės laipsnis: kadangi klasikinės krosnies duonos kepimo erdvė didesnė, šioje krosnyje iškepta duona yra sausesnė nei iškepta duonkepėje.

VII. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA
Prieš pradedant darbą būtina elektros prietaisą atjungti nuo elektros tinklo ir iš elektros tinklo lizdo ištraukti maitinimo laido kištuką! Valyti duonkepę būtina tik visiškai jai atvėsus ir reguliariai kiekvieną kartą po naudojimo!
Rekomenduojama prieš naudojant pirmą kartą, ištepti naują kepimo formelę ir tešlos maišymo menteles šilumai atspariais riebalais ir įdėjus į duonkepę pakaitinti šiuos elementus 10 minučių 160 °C temperatūroje. Joms atvėsus nuvalykite (nupoliruodami) popierine servetėle nuo kepimo formelės riebalus. Tai rekomenduojama atlikti norint apsaugoti neprilimpančią dangą. Šią operaciją po tam tikro laiko vis pakartokite. Nenaudokite valymui paviršių braižančių ir chemiškai aktyvių plovimo priemonių (pvz. benzino, ėsdinančių orkaičių valymo priemonių bei priemonių, kurios subraižo ar kitokiu būdu sugadina paviršių)!

Išvalykite drėgnu skudurėliu iš duonkepės dangtelio, korpuso ir kepimo indo visus ingredientus ir trupinius. **Niekuomet nenardinkite duonkepės į vandenį ir nepilkite jo į kepimo formelę!** Išorinius kepimo formelės paviršius nuvalykite drėgnu skudurėliu, o vidinius paviršius galima atsargiai nuplauti sintetine plovimo priemone. Tešlos maišymo menteles ir jų ašis būtina plauti iš karto po naudojimo. Jei menteles paliksite kepimo formelėje, ištraukti vėliau jas bus sunku. Tokiu atveju pripildykite kepimo formelę šilto vandens ir palikite 30 minučių. Vėliau menteles ištraukite. Nemirkykite kepimo formelės vandenyje pernelyg ilgai, nes tuomet ašis gali sunkiau suktis. Kadangi kepimo formelė padengta neprilimpančia danga, nenaudokite metalinių įrankių, kuriais valant gali būti subraižytas paviršius. Po tam tikro laiko paviršiaus spalva pakinta. Šis pakitimas neturi jokios įtakos paviršiaus funkcionalumui.

VIII. KLAUSIMAI IR ATSAKYMAI APIE DUONKEPĘ

Gedimas	Priežastis	Sprendimas
Iš kepimo indo ar ventiliacinių angų eina dūmai.	Ingredientai prilipo prie kepimo indo ar prie išorinės pusės.	Atjunkite maitinimo laidą nuo elektros tinklo ir išvalykite išorinę kepimo indo pusę ar kepimo formelę.
Duonos kepalas ties viduriu sukritęs, o ties apačia – drėgnas.	Baigus prietaisui kepti ir papildomai šildyti duona pernelyg ilgai buvo palikta kepimo formelėje.	Išimkite duonos kepalą iš kepimo formelės prieš baigiant prietaisui kepalą papildomai šildyti.
Duonos kepalą sunku išimti iš kepimo formelės.	Duonos kepalas ties apatine dalimi prilipo prie tešlos maišymo mentelių.	Šiek tiek pajudinkite ašis, kol iškris duonos kepalas. Baigę kepti išvalykite tešlos maišymo menteles ir ašis. Jei būtina, pripildykite kepimo formelę 30 minučių šilto vandens. Vėliau bus galima lengvai ištraukti menteles ir jas išvalyti.
Ingredientai blogai išmaišyti ir sunkiai kepama duona.	Pasirinkta netinkama kepimo programa.	Patikrinkite pasirinktą programą ir kitas nustatytas funkcijas.
	Kepant duonkepės dangtelis buvo kelis kartus pakeltas.	Nekelkite dangtelio po paskutinės tešlos kildinimo operacijos.
	Veikianti duonkepė buvo ilgam laikui atjungta nuo elektros tinklo.	Žr. IV. skyrių „Funkcinės duonkepės galimybės“ (kartojamus procesus).
	Maišymo mentelės yra užblokuotos ir dėl to negali suktis.	Patikrinkite, ar neužsiblokavo mentelės dėl grūdų ar pan. Išimkite kepimo formelę ir patikrinkite, ar ašys laisvai sukinėjasi. Priešingu atveju kreipkitės į techninio aptarnavimo specialistą.
Minkant tešlą kepimo formelė pakyla.	Paruošta pernelyg tiršta tešla. Tešlos maišymo mentelės užblokuotos ir kepimo formelė pakyla į viršų.	Pakelkite dangtelį ir įpilkite į tešlą truputį skysčio. Vėliau vėl uždenkite prietaisą dangteliu.
Duonkepė neįsijungia. Ekrane pateikiama nuoroda „HHH“.	Duonkepė dar neatvėso po ankstesnio kepimo.	Palikite duonkepę, kad ji atvėstų. Vėliau vėl įstatykite kepimo formelę, nustatykite kepimo programą ir įjunkite duonkepę.

IX. APLINKOSAUGA

Ant visų tiekiamo prietaiso dalių, kurių dydis tai leidžia, yra nurodyta, iš kokios medžiagos pagaminta pakuotė, detalės bei priedai, ir jų perdirbimo būdai. Jei elektros prietaisas daugiau nebeveikia, tam, kad būtų kuo mažiau pakenkta aplinkai, jį reikia šalinti pagal vietinės savivaldybės organų normatyvinius aktus. Daugeliu atveju prietaisą Jūs galite perduoti vietiniam antrinių žaliavų surinkimo punktui. Tam, kad prietaisas taptų visiškai netinkamas naudoti, rekomenduojama jį atjungus nuo elektros tinklo nupjauti maitinimo laidą. Tuomet prietaiso nebus galima naudoti.

Atlikti techninį aptarnavimą ar keisti vidines gaminio dalis galima tik specializuotose remonto dirbtuvėse!
Nesilaikydamas gamintojo nurodymų vartotojas netenka garantinio remonto teisės!

X. TECHNINIAI DUOMENYS

Įtampa (V)	Nurodyta techninių duomenų plokštelėje
Naudojama galia (W)	Nurodyta techninių duomenų plokštelėje
Svoris (kg)	6,5
Elektros energijos suvartojimas veikiant išjungties režimu	< 1,00 W.

Gamintojas pasilieka teisę atlikti neesminius gaminio konstrukcijos pakeitimus, kurie neturės įtakos jo veikimui.
HOUSEHOLD USE ONLY – Tik buitiniam naudojimui. DO NOT IMMERSE IN WATER – Nenardinkite į vandenį. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Norint išvengti uždusimo pavojaus, plastikinius maišelius laikykite atokiau nuo kūdikių ir vaikų. Nenaudokite šių maišelių vaikiškose lovelėse, lovose, žaidimų aikštelėse. Šis maišas nėra žaislas.

PETSPĖJIMAS

PASTABA: KARŠTAS PAVIRŠIUS

XI. KLAUSIMAI IR ATSAKYMAI APIE RECEPTUS

Problema	Priežastis	Sprendimas
Duona labai greitai pakyla.	- Įberta pernelyg daug mielių, miltų, per mažai druskos.	a/b
	- Vienu metu keletas anksčiau išvardintų priežasčių.	a/b
Duona nepakankamai ar visai nepakyla.	- Įberta mažai mielių ar jų visiškai neįberta.	a/b
	- Naudojamos pasenusios ar netinkamos mielės.	d
	- Įpiltas pernelyg karštas skystis.	c
	- Mielės pateko į skystį.	d
	- Pasirinkti netinkamos rūšies ar kokybės miltai.	d
	- Įpilta pernelyg daug ar mažai skysčio.	a/b/f
	- Įberta mažai cukraus.	a/b

Duona pernelyg daug pakyla ir išsipila per kepimo formelės kraštus.	- Įpiltas pernelyg minkštas vanduo, mielės ilgiau rūgsta. - Įpilta pernelyg daug pieno ir tai veikia rūgimo procesą.	e c
Duona ties viduriu sukrenta.	- Tešla yra didesnio tūrio nei kepimo formelė ir duonos kepalas susispaudžia. - Rūgimas vyksta pernelyg trumpai ar nepakankamai ilgai dėl labai įkaitinto vandens ar kepimo indo arba dėl didelės drėgmės.	a c/g
Baigus kepti duonos kepale atsiranda įduba.	- Įpilta pernelyg daug skysčio.	a/b
Duona yra kieta ir su gumulėliais.	- Įberta pernelyg daug miltų ar įpilta nepakankamai skysčio. - Nepakanka mielių arba cukraus. - Įberta pernelyg daug vaisių, miltų ar vieno iš kitų ingridientų. - Įberti pasenę ar netinkamos kokybės miltai.	a/b a/b b d
Duonos kepalas ties viduriu neiškepęs.	- Įpilta pernelyg daug ar nepakankamai skysčių. - Ingredientai sudrėkę.	a/b/f /f
Duona yra atviros bei grubios struktūros ar su pernelyg daug skylučių.	- Įpilta pernelyg daug vandens. - Neįberta druskos. - Didelė drėgmė, įpiltas pernelyg karštas vanduo. - Įpilta pernelyg daug skysčio.	f b c e
Duona ties viršutine dalimi nevisiškai iškepusi.	- Tešla yra didesnio tūrio nei kepimo formelė. - Įbertas pernelyg didelis kiekis miltų (ypač kepant baltą duoną). - Įberta perdaug mielių ir mažai druskos. - Įberta perdaug cukraus. - Kiti saldūs ingredientai, išskyrus cukrų.	a/e b a/b a/b b
Atpjautos duonos riekelės netolygaus dydžio ar su gumulėliais	- Duona nebuvo pakankamai atvėsinta (neišėjo garai).	g
Ant duonos plutelės susikaupę miltų.	- Ties kepimo formelės kraštais miltai nebuvo kruopščiai išmaišyti.	e

Problemų sprendimas:

a) Neteisingai išmatuotas ingredientų kiekis.
b) Nustatykite ingredientų dozeles.
c) Pilkite kitą skystį arba atvėsinkite naudojamą iki kambario temperatūros. Pagal receptą rekomenduojamus ingredientus sudėkite teisinga seka. Miltų viduryje padarykite nedidelę duobutę ir įdėkite į ją susmulkintas ar sausas mieles. Venkite tiesioginio mielių sąlyčio su skysčiu.
d) Naudokite tik šviežius ir teisingai laikomus ingredientus.
e) Pakoreguokite skysčių kiekį. Jei naudojate daug skysčio turinčius ingredientus, pilamo vandens porciją atitinkamai sumažinkite.
f) Labai drėgnu oru vandens kiekį sumažinkite 1-2 valgomaisiais šaukštais.
g) Išimkite duonos kepalą iš kepimo formelės iš karto baigus kepti ir prieš pjaustydami palikite 15 minučių ant tinkamo (medinio) padėkliuko, kad atvėstų.

XII. PASTABOS APIE RECEPTUS

1. Ingredientai

Kadangi kiekvienas ingredientas turi įtakos sėkmingam duonos iškepimui, teisingai išmatuoti jų kiekį taip pat svarbu, kaip ir sudėti atskirus ingredientus tinkama seka.

- Sėkmingam tešlos paruošimui ir duonos iškepimui svarbiausi ingredientai yra vanduo, miltai, druska ir mielės (sausos ar smulkintos). Visuomet naudokite ingredientus tinkamu kiekiu ir tinkamu santykiu.
- Jei tešlą būtina paruošti iš karto, ingredientus pašildykite. Jei norite, jog kepimo programos įjungimas būtų atidėtas, tam, kad būtų išvengta pernelyg greito tešlos pakilimo, rekomenduojama ingredientus atšaldyti.
- Margarinas, augalinis aliejus ir pienas turi įtakos duonos skoniui ir aromatui.
- Norint, kad duonos plutelė būtų šviesesnė bei plonesnė ir tai neturėtų įtakos sėkmingam kepimo rezultatui, cukraus kiekį 20 % galima sumažinti. Jei labiau mėgstate, kad plutelė būtų minkštesnė ir šviesesnė, cukrų pakeiskite medumi.
- Jei norite įberti grūdų, pamirkykite juos nakčiai vandenyje ir sumažinkite miltų bei vandens kiekį (iki 1/5). Naudojant ruginius miltus reikia mielių.
- Jei norite iškepti lengvai įsisavinamą duoną žarnyno veiklai suaktyvinti, įberkite į tešlą kviečiųsėlenų.
- Dozavimas: 1 valgomasis šaukštas 500 gramams miltų, skysčių kiekį padidinkite 1 valgomuoju šaukštu.

2. Dozavimas

Jei dozelės yra padidintos ar sumažintos, įsitikinkite, jog laikomasi pirminiuose receptuose nurodytų ingredientų santykių. Norėdami pasiekti tobulą rezultatą, laikykitės toliau pateiktų pagrindinių ingredientų dozavimo taisyklių:

- **Skysčiai/miltai:** tešla turi būti minkšta (bet ne pernelyg) ir švelniai išminkyta, kad nebūtų lyg iš plaušelių. Švelniai maišant turi susiformuoti rutulys. Tai negalioja sunkesnėms tešloms iš sveikų rugių grūdų. Patikrinkite tešlą po pirmo minkymo praėjus 5 minutėms. Jei ji pernelyg drėgna, nedideliais kiekiais beriant miltus, bus paruošta tinkamo tirštumo tešla. Jei tešla pernelyg sausa, prietaisui ją minkant įpilkite vandens (po šaukštelį).
- **Skysčių pakeitimas:** naudojant pagal receptą rekomenduojamus ingredientus, turinčius daug skysčio (varškę, jogurtą ir t.t.), atsižvelgiant į bendrą tešlos tūrį reikia atitinkamai sumažinti skysčių kiekį. Jei į tešlą įmušami kiaušiniai, pirmiausi išplakite juos matavimo indelyje ir vėliau pripildykite indelį būtinu skysčio kiekiu iki numatomo tūrio.

• **Jei prietaisą naudojate būdami dideliame aukštyje** (daugiau nei 750 m) **virš jūros lygio**
Kadangi tokiu atveju tešla pakyla greičiau, mielių kiekį galima 1/4-1/2 arbatinio šaukštelio sumažinti (priklausomai nuo to, kiek norima, kad tešla mažiau pakiltų). Tai taikoma ir naudojant minkštą vandenį.

3. Papildomas ingredientų įdėjimas ir jų kiekio matavimas
• Visuomet pirmiausiai įpilkite skystį, o mieles berkite baigdami ruošti tešlą. Norint, kad mieles nepradėtų greitai rūgti, būtina vengti mielių sąlyčio su vandeniu (ypač nustatant atidėto įjungimo funkciją).
• Ingredientų kiekiui matuoti visuomet naudokite vieną ir tą patį matavimo vienetą. Svoris (gramais) turi būti tiksliai išmatuotas.
• Kiekiui mililitrais išmatuoti galima naudoti matavimo indelį, kurio skalės padalos yra nuo 50 iki 200 ml.
• Vaisiai, riešutai ar sveiki grūdai: jei būtina įdėti kitų ingredientų, tam suskambėjus garso signalui, galite įjungti specialias programas. Jei ingredientus įdėsite pernelyg anksti, prietaiso maišomi jie gali būti susmulkinti.

4. Duonos svoris ir tūris
• Toliau pateiktuose receptuose rasite tikslius duomenis dėl duonos svorio. Galima pastebėti, jog dėl to, kad balti miltai pakyla labiau, duona vien tik iš baltų miltų sveria mažiau nei sveikų grūdų duona.
• Nors pateikiami tikslūs svorio duomenys, vis dėl to gali atsirasti nedidelis skirtumas. Tikrasis duonos svoris priklauso visų pirma nuo kambario drėgmės (kepant duoną).
• Bet kokia duoda su dideliu kiekiu kviečių yra didesnio tūrio, o jei paskutinį kartą pakilusi tešla tampa didžiausios svorio klasės, ji kyla per kepimo indo kraštus, tačiau neiškrenta. Palyginus su kepimo formelėje kepančia duona, iškilusi virš kepimo formelės tešla greičiau paruduoja.
• Tais atvejais, kai saldiems batonams iškepti rekomenduojama nustatyti programą „2-SPRINT / GREITAS DUONOS IŠKEPIMAS“ galite dėti mažesnį ingredientų kiekį; lygiai taip pat ir įjungus programą „6-DORT / TORTAS“, skirtą lengvai įsisavinamai duonai iškepti.

5. Kepimo rezultatai
• Kadangi kepimo rezultatas priklauso nuo vietinių kepimo sąlygų (minkšto vandens/didelės santykinės drėgmės/aukščio virš jūros lygio/ ingredientų tirštumo ir pan.), receptuose pateikiama informacija yra rekomendacinė ir gali būti pakeista priklausomai nuo vietinių sąlygų. Jei iškepti duonos pagal vieną ar kitą receptą pirmą kartą nepavyko, pabandykite atrasti priežastį ir dar kartą iškepti duoną pakeitę ingredientų kiekį.
• Prieš nustatant kepimo programą nakčiai, rekomenduojama iškepti bandyminę duoną, nes esant būtinybei galite tai, kas būtina, pakeisti.

Proceso trukmė

Procesas	1		2	
	KLASIKA		GREITAS	
Dydis	I.	II.	-	
Apytikslis duonos svoris (gr.)	1150	1450	-	
Paruošimo laikas (val.)	3:20	3:30	1:58	
Pašildymas, variklis išjungtas – įkaitinimas – įjungta/ išjungta 5/25 sek	17	20	5	
Maišymas	3	3	3	
1. Užmaišymas	2	2	2	
2. Užmaišymas įkaitinimas – įjungta/ išjungta 5/25 sek	13	13	20	
Ekrane rodomas laikas (val)	2:54	2:57	1:33	
1. Kilimas/ įkaitinimas įjungta/ išjungta	45	45	-	
Tešlos sudėjimas	1	1	-	
2. Kilimas/ įkaitinimas įjungta/ išjungta	18	18	7	
Tešlos sudėjimas	1	1	-	
3. Kilimas/ įkaitinimas įjungta/ išjungta	45	45	25	
Kepimas/ įkaitinimas įjungta/ išjungta (22/8 sek.), pasiekus reikiamą temperatūrą 8/22 sek.	55	62	55	
Ramybės laikas	-	-	-	
Pašildymas (min.)	60	60	60	
Laikmatis (val.)	13	13	-	

	3	4	5		6	7	8	9	10	
	TRAŠKI	LABAI GREITAS	SVEIKŲ GRŪDŲ		TORTAS	TEŠLOS PARUOŠ.	KEPIMAS	UOGIENĖ	SUMUŠTINIS	
	-	-	I.	II.	-	-	-	-	I.	II.
	-	-	1150	1450	-	-	-	-	1150	1450
	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
	Rekomenduojamas laikas minutėmis									
	22	3	37	40	-	22	-	Įkaitinimas Įjungti/ išjungti 15/15 sek	11	22
	3	3	3	3	3,5	3	-	15	3	3
	2	2	2	2	-	2	-	-	2	2
	16	5	13	13	Minkymas 12,5 min. ir įkaitinimas 8 min.; įjungti/ išjungti 5/25 sek.	16	-	-	13	13
	Garsinis signalas, po kurio sudedami ingredientai									
	-	-	2:44	2:47	1:49	-	-	-	2:34	2:45
	45	-	45	45	-	-	-	-	45	45
	1	-	1	1	-	-	-	-	1	1
	25	7	18	18	-	45	-	-	18	18
	1	-	1	1	-	-	-	-	1	1
	50	27	35	35	-	22	-	-	39	39
	65	65	55	62	80	-	60	45 Užmaišy -mas įkaitinimas – įjungta/ išjungta 15/15 sek.	56	56
	-	-	-	-	16	-	-	20	-	-
	60	-	60	60	-	-	-	-	60	60
	Išankstinis patikrinimas									
	13	-	13	13	-	13	13	-	13	13

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.

10) 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.
11) Wszelkie wadliwe produkty lub ich części, które zostały w ramach naprawy gwarancyjnej wymienione na nowe, stają się własnością Gwaranta.
12) 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.
13) Okres gwarancji przedłuża się o czas przebywania urządzenia w Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
14) W wypadku utraty karty gwarancyjnej nie wydaje się jej duplikatu.
15) 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).
16) Gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza praw konsumenta wynikających z niezgodności towaru z umową sprzedaży.
17) 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:


eta