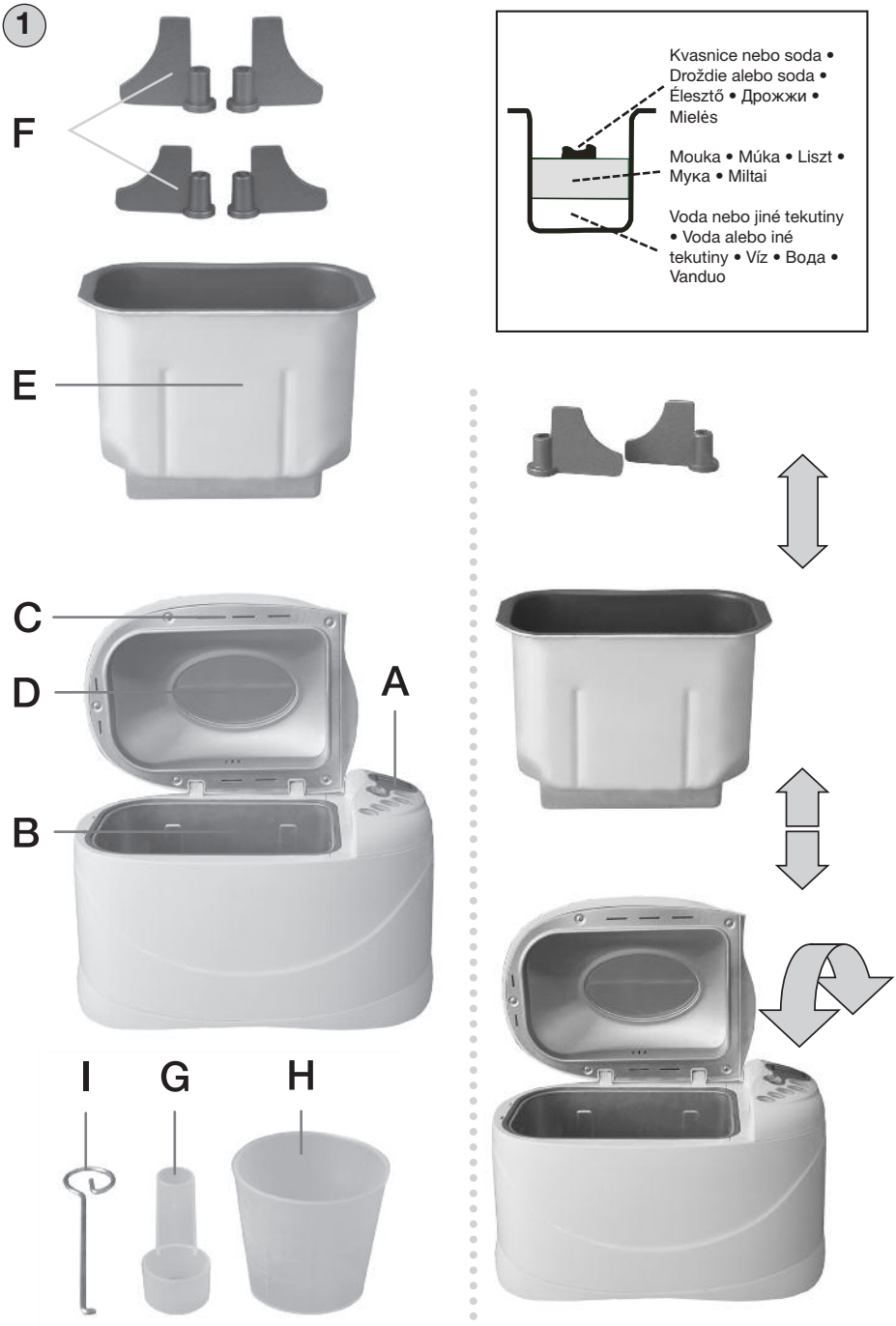
Elektrická domácí pekárna na chleba • NÁVOD K OBSLUZE CZ 3-21
Elektrická domáca pekáreň na chlieb • NÁVOD NA OBSLUHU SK 22-41
Elektromos kenyérsütő • HASZNÁLATI UTASÍTÁS H 42-59
Хлебопечь • ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ RU 60-81
Elektrinė duonkepė • NAUDOJIMO INSTRUKCIJA LT 82-101

Harmony+



22
PAP
CE

eta


1
F
E
C
D
A
B
I
G
H
Kvasnice nebo soda • Droždie alebo soda • Élesztő • Дрожжи • Mielės
Mouka • Múka • Liszt • Мука • Miltai
Voda nebo jiné tekutiny • Voda alebo iné tekutiny • Víz • Вода • Vanduo

NÁVOD K OBSLUZE

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

– Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte celý návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod uschovejte jej pro budoucí použití.
– Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší el. síti.
– Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se. V takových případech zaneste spotřebič do odborné elektroopravny k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
– 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 (příprava pokrmů)! Není určen pro komerční použití!
– Nepoužívejte pekárnu venku!
– Zabraňte v manipulaci dětem a nesvéprávným osobám bez dozoru zodpovědné osoby!
– Nepoužívejte pekárnu chleba k vytápění místnosti!
– Výrobek 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.
– 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.**) a tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák**) a vlhkých povrchů (např. **dřezy, umyvadlo**).
– Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím od výrobce.
– Nikdy nezakrývejte prostor mezi pláštěm a pečicí formou a nevsunujte do tohoto prostoru žádné předměty (např. **prsty, žlice, atd.**). Prostor mezi pláštěm a pečicí formou musí být volný.

CZ

– Nikdy spotřebič nezakrývejte, zabráníte tak nebezpečí vzniku vnitřního požáru.
– Nedotýkejte se při pečení okrajů nádoby a míst, kde vystupuje pára, hrozí nebezpečí popálení a opaření.
– Z hlediska požární bezpečnosti pekárna vyhovuje ČSN 06 1008. Ve smyslu této normy se jedná o spotřebiče, které lze provozovat na stole nebo podobném povrchu s tím, že ve směru hlavního sálání tepla, musí být dodržena bezpečná vzdálenost od povrchů hořlavých hmot **min. 500 mm** a v ostatních směrech **min. 100 mm**.
– Po ukončení práce vždy odpojte spotřebič od elektrické zásuvky.
– Neovinujte napájecí přívod kolem spotřebiče, prodlouží se tak jeho životnost.
– Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem, nesmí se ponořit do vody a ohýbat přes hrany.
– Zabraňte tomu, aby přívodní kabel volně visel přes hranu pracovní desky, kde by na něho mohly dosáhnout děti.
– Spotřebič je přenosný a je vybaven pohyblivým přívodem s vidlicí, jenž zabezpečuje dvoupólové odpojení od el. sítě.
– V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
– Jestliže je napájecí přívod spotřebiče poškozen, ihned odpojte spotřebič od el. sítě. Přívod musí být vyměněn výrobcem nebo jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo úrazu el. proudem nebo požáru.
– Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím od výrobce.
– Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel, než pro který je určen a popsán v tomto návodu!
– Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár, apod.**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)

A – 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. Během hodinového ohřevu na displeji zůstává stále zobrazeno 0:00 (dvojtečka mezi číslicemi bliká). Po skončení přihřívání se na displeji zobrazí naprogramovaný čas (dvojtečka mezi číslicemi nebliká).

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. Neplatí pro program 7-TĚSTO, 9-DŽEM, 10-SENDVIČ.

4) Tlačítko VELIKOST – I. /II.
Tlačítko slouží k nastavení požadované hmotnosti chleba v jednotlivých programech tj. **1,3 kg 1,5 kg** (viz tabulka a recepty). Značka a nápis na displeji (▲) znázorňuje zvolenou velikost chleba. Neplatí pro program 2-SPRINT, 3-TOUSTOVÝ, 4-ULTRA RYCHLÝ, 6-DORT, 7-TĚSTO, 8-PEČENÍ a 9-DŽEM.
– velikost I. = **1,3 kg** (2.5 LB) = pro malé množství chleba (použijte nádobu s malými hnětacími háky),
– velikost II. = **1,5 kg** (3.0 LB) = pro velké množství chleba (použijte nádobu s velkými hnětacími háky).
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

6) Tlačítko ČAS
Tlačítko slouží pro nastavení požadovaného času přípravy pečení chleba. Programy 2-SPRINT, 4-ULTRA RYCHLÝ, 6-DORT, 9-DŽEM nelze načasovat na pozdější spuštění. Hodiny a minuty, po kterých by měla započít příprava, musí být přičteny k příslušnému základnímu času pro konkrétní program. Maximální časovací doba kterou lze nastavit je 13 hodin. Nastavený čas se připočte k času přípravy, tzn. na displeji bude svítit čas, za jak dlouho zvolený program skončí.

CZ

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

Pozor:

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

SEZNAM PROGRAMŮ

1. KLASIK

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

2. SPRINT

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

3. TOUSTOVÝ

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

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 formy. Doporučujeme napřed zamíchat složky do dvou dílů a ty potom vysypat do pečicí misky. (Podrobněji v receptáři).

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

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

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

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

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

IV. FUNKCE PEKÁRNY CHLEBA
Funkce zvukového signálu se spustí:
- když se stiskne kterékoliv z programových tlačítek (1x krátké nebo dlouhé pípnutí),
- během druhého hnětacího cyklu při programech 1-KLASIK, 2-SPRINT, 3-TOUSTOVÝ, 5-CELOZRNÝ, 6-DORT, 7-TĚSTO, 10-SENDVIČ a 11-SLADKÝ 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).

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

CZ – Pokud se po stisknutí tlačítka **START/STOP** na displeji zobrazí nápis E E0 nebo E E1, je nutné spotřebič odnést do odborného servisu.
– Pokud dojde k výpadku el. proudu během provozu, pekárna si po dobu 10 minut pamatuje své nastavení. Je–li výpadek proudu delší než 10 minut (displej ukazuje základní nastavení), proces se už neobnoví a je nutné pekárnu znovu zapnout. To lze provést jen tehdy, pokud přerušení programu nenastalo později než ve fázi hnětení. Pak lze případně pokračovat nastavením vlastního programu (vymazat již ukončené pracovní cykly). Pokud se však těsto nacházelo již v poslední fázi kynutí a výpadek proudu trvá delší dobu, nelze už těsto použít a je potřeba začít znovu od začátku s novými ingrediencemi.
- Upozorňujeme, že pekárna nemá z bezpečnostních důvodů horní ohřev, a proto kůrka na horní straně chleba není tak tmavá jako zespodu a po stranách.

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 poté všechny sypké suroviny a nakonec kvasnice případně zlepšující přípravky.** 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 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.
- U programů 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 10, 11 dochází nejdříve k předehřátí pekárny a poté následuje proces míchání, hnětení, z tohoto důvodu pekárna ihned po zapnutí nevydává žádný „hluk“.

- Je–li chléb příliš světlý na konci pečicího programu, použijte program **PEČENÍ** pro jeho další zhnědnutí. Za tímto účelem stiskněte tlačítko **START/STOP**, potom navolte program **8–PEČENÍ** a opět stiskněte tlačítko **START/STOP**.
- Při používání pekárny dochází k vydání charakteristického zvuku (cvakání). Tento jev je naprosto normální a není důvodem k reklamaci spotřebiče.

Konec naprogramovaných fází
Po ukončení programu 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. Pro krájení chleba použijte el. kráječ nebo speciální nůž se zoubkovaným ostřím. Pokud chléb nesníte celý, doporučujeme vám uložit zbytek do plastového sáčku nebo nádoby. Chléb můžete skladovat až 3 dny při pokojové teplotě. Jestliže ho potřebujete uskladnit na delší dobu, vložte ho do plastového sáčku nebo nádoby a následně do mrazničky. Skladujte max. 10 dní. Protože doma vyrobený chléb neobsahuje žádné konzervanty, jeho skladovací doba obecně není delší než skladovací lhůta pro chléb zakoupený v obchodě.

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

VI. OTÁZKY A ODPOVĚDI TÝKAJÍCÍ SE PEČENÍ

Po pečení se chléb lepí na nádobu
Po ukončení pečení nechte chléb asi 10 minut zchladnout a následně obraťte formu dnem nahoru. Dle potřeby po 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.

CZ *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 rozmnožují a produkují bublinky oxidu uhličitého způsobující kynutí těsta. Pro přípravu chleba v domácí pekárně je nejlépe použít sušené kvasnice, protože se snáze odměří. Jsou k dostání v sáčku a kvašení u těchto kvasnic není vázáno na cukr. Mají nižší podíl cukru, čímž jsou pro vás zdravější. Nepoužité sušené kvasnice uchovejte při nízké teplotě a na suchém místě ve vzduchotěsném obalu. Použít lze samozřejmě též čerstvé droždí, je však potřeba počítat s připadnou různou intenzitou kynuti podle toho, jak je droždí čerstvé. V zásadě platí, že čerstvé droždí je třeba předem nechat vzejit v tekutině, která je uvedena v receptu. Na 500 g mouky je potřeba cca 10-13 g čerstvého droždí, pokud chleb pečete v pekárně, neboť droždí ve vlhkem a teplem prostředí, které pekárny utvoří, kyne intenzivněji než v běžně troubě. Pokud v pekárně připravujete pouze těsto a chleb pak upečete v troubě, doporučujeme použit 20 g droždí.

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

Máslo
Zvýrazňuje chuť a změkčuje, můžete také použít margarín nebo olivový olej. Používáte-li máslo, nakrájejte je na male kousky, aby se během přípravy rovnoměrně rozptýlilo v těstu nebo ho nechte změknout. 15 g másla můžete nahradit 1 lžíci oleje. Nepřidávejte horké máslo. Tuk nesmi přijít do styku s droždím, jelikož by mohl bránit jejich rehydrataci. Příliš mnoho tuku zpomaluje kynuti. Nepoužívejte nízkotučné krémy nebo náhražky másla.

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

Poznámka: pokud přidáte cukr, některé druhy sušených kvasnic nemusí začít kvasit.

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

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

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

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

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

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.

CZ

Problém	Příčina	Řešení
Pečicí forma se během hnětení nadzvedává.	Těsto je příliš husté. Hnětací háky jsou zablokovány a pečicí forma je vytlačována nahoru.	Otevřete víko a do těsta přidejte trochu tekutiny. Poté víko opět uzavřete.
Pekárnu nelze spustit. Displej zobrazuje H H H.	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 získáte na Infolince 844 444 000 nebo internetové adrese www.eta.cz.

X. TECHNICKÁ DATA

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

Na výrobek bylo vydáno ES prohlášení o shodě podle zákona č. 22/1997 Sb. v platném znění. Výrobek splňuje požadavky níže uvedených nařízení vlády v platném znění:
– NV č. 17/2003 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na elektrická zařízení nízkého napětí (odpovídá Směrnici Rady č. 2006/95/ES v platném znění).
– NV č. 616/2006 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na výrobky z hlediska jejich elektromagnetické kompatibility (odpovídá Směrnici Rady č. 2004/108/ES v platném znění).

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

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

TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.
Nebezpečí udušení. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.

VÝROBCE: ETA a.s., Poličská 444, 539 01 Hlinsko 1, Česká republika.

CZ XI. OTÁZKY A ODPOVĚDI TÝKAJÍCÍ SE RECEPTŮ

Problém	Příčina	Řešení
Chléb příliš rychle vykyne	- Příliš mnoho droždí, příliš mnoho mouky, nedostatek soli	a/b
	- Nebo několik těchto příčin	a/b
Chléb vůbec nevykyne nebo jen nedostatečně	- Vůbec žádné nebo příliš málo droždí	a/b
	- Staré nebo prošlé droždí	e
	- Tekutina příliš horká	c
	- Droždí se dostalo do styku s tekutinou	d
	- Nesprávný typ mouky nebo prošlá mouka	e
	- Příliš mnoho nebo nedostatek tekutiny	a/b/g
	- Nedostatek cukru	a/b
Chléb příliš vykyne a rozlije se na pečicí formu	- Je-li voda příliš měkká, droždí více kvasí	f/k
	- Příliš mnoho mléka ovlivní kvašení droždí	c
Střed chleba se snižuje Po dokončení pečení je v chlebu prohlubeň	- Objem těsta je větší než forma a chléb se sníží	a/f
	- Tekutiny je příliš mnoho	a/b/h
	- Kvašení je příliš krátké nebo není dosti dlouhé z důvodu nadměrné teploty vody nebo pečicího prostoru nebo nadměrné vlhkosti	c/h/i
	- Droždí je příliš mnoho	k
Struktura chleba je těžká a hrudkovitá	- Příliš mnoho mouky nebo nedostatek tekutiny	a/b/g
	- Nedostatek droždí nebo cukru	a/b
	- Příliš mnoho ovoce, hrubé mouky nebo jedné z ostatních ingrediencí	b
	- Stará nebo prošlá mouka	e
Střed chleba není upečen	- Příliš mnoho nebo nedostatek tekutiny	a/b/g
	- Vysoká vlhkost vzduchu	h
	- Recept obsahuje vlhké ingredience	g
Otevřená nebo hrubá struktura chleba nebo příliš mnoho děr	- Příliš mnoho vody	g
	- Žádná sůl	b
	- Vysoká vlhkost, voda příliš horká	h/i
Chléb je na povrchu nedopečený	- Objem je příliš velký vůči pečící formě	a/f
	- Nadměrné množství mouky, zejména pro bílý chléb	f
	- Příliš moc droždí a málo soli	a/b
	- Příliš moc cukru	a/b
	- Sladké ingredience navíc k cukru	b
Krajíce jsou nerovnoměrné nebo hrudkovité	- Chléb nebyl dostatečně vychlazen (pára neunikla)	j
Usazeniny mouky na kůře	- Mouka nebyla během hnětení na bocích dobře zpracována	g

Řešení problémů:

a) Ingredience správně odměřte.
b) Nastavte dávkování ingrediencí.
c) Použijte jinou tekutinu nebo ji nechte zchladnout na teplotu pokoje. Ingredience předepsané receptem přidejte ve správném pořadí. Utvořte malou prohloubeninu uprostřed mouky a vložte do ní rozdrobené droždí nebo suché droždí. Vyvarujte se přímému styku droždí s tekutinou.
d) Používejte jen čerstvé a správně skladované ingredience.
e) Opravte množství tekutiny. Používají–li se ingredience obsahující vodu, dávka přidávané vody se musí náležitě snížit.
f) V případě velmi vlhkého počasí snižte množství vody o 1 až 2 polévkové lžíce.
g) Vyjměte chléb z formy ihned po upečení a před rozřezáním ho nechte nejméně 15 minut zchladnout na vhodné podložce (např. dřevěném prkénku).
h V případě velmi vlhkého počasí snižte množství vody o 1 až 2 polévkové lžíce.
i) Při velmi teplém počasí nepoužívejte funkci odloženého startu. Používejte studené tekutiny. Abyste zkrátili dobu kynutí, zvolte program **2-SPRINT** nebo **4-ULRA RYCHLÝ**.
j) Vyjměte chléb z formy ihned po upečení a před rozřezáním ho nechte nejméně 15 minut zchladnout na vhodné podložce (např. dřevěném prkénku).
k) Použijte menší množství droždí, eventuálně zredukujte množství všech surovin o 1/4 z uvedeného množství.

XII. POZNÁMKY K RECEPTŮM

1. Ingredience

Jelikož každá ingredience hraje specifickou roli pro úspěšné pečení chleba, je odměřování stejně důležité jako pořadí, ve kterém se ingredience přidávají.

- Nejdůležitější ingredience, jako tekutina, mouka, sůl, cukr a droždí (lze použít buď suché nebo čerstvé droždí) ovlivňují úspěšný výsledek přípravy těsta a chleba. Vždy použijte správné množství ve správném poměru.
- Použijte teplé ingredience jestliže se těsto má připravit ihned. Přejete–li si nastavit funkci odloženého zapnutí doporučuje se použít studné ingredience, aby se předešlo stavu, kdy droždí počne kynout příliš brzy.
- Margarin, máslo a mléko ovlivňují chuť a vůni chleba.
- Aby kůrka byla světlejší a tenčí, lze snížit množství cukru o 20 % bez ovlivnění úspěšného výsledku pečení. Dáváte–li přednost měkčí a světlejší kůrce, nahraďte cukr medem.
- Přejete–li si přidat cereální zrna, nechte je přes noc namáčet. Snižte množství mouky a tekutiny (až o 1/5). U žitné mouky jsou kvasnice nepostradatelné.
- Jestliže chcete obzvláště lehký chléb, bohatý na stravu pro povzbuzení činnosti střev, přidejte do těsta pšeničné otruby. Příslušné dávkování je 1 polévková lžíce na 500 g mouky a zvyšte množství tekutiny o 1 polévkovou lžíci. Při použiti žitné mouky je nezbytný kvásek. Obsahuje bakterie kyseliny mléčné a octové, které způsobuji, že je chleb lehký a jemně nakysly. Kvásek si můžete vyrobit sami, je však nutno počítat s časem potřebnym na jeho přípravu. V našich receptech proto používáme kvásek v prášku, koncentrát, který lze zakoupit v baličku s obsahem 15 g (na 1 kg mouky). Údaje v receptu je nutné dodržovat, jinak se chleb bude drobit. Pokud použijete kvásek v prášku v jiné koncentraci (baliček s obsahem 100 g na 1 kg mouky), je potřeba zredukovat množství mouky: 1 kg asi o 80 g, příp. dále přizpůsobit recept.

CZ

2. Přizpůsobování dávek

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

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

- **Nahrazování tekutin**
  Při používání receptem předepsaných ingrediencí obsahujících tekutinu (např. tvaroh, jogurt atd.) se musí snížit množství tekutiny na přepokládané celkové množství. Při použití vajíček ušlehejte je v odměřovacím poháru a doplňte pohár další požadovanou tekutinou na předpokládané množství.

- **Žijete–li na vysoko položeném místě (nad 750 m nad mořem), těsto vykyne rychleji.**
  V takovém případě lze množství droždí snížit o 1/4 až 1/2 kávové lžičky pro poměrné snížení jeho vykynutí. Totéž platí zvláště o měkké vodě.

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

3. Přidávání a odměřování ingrediencí a množství

- Tekutiny odměřujte přiloženou odměrnou nádobou. Pro odměřování čajových lžiček a polévkových lžic použijte dvoustrannou odměrku. Množství odměřené odměrkou musí být zarovnané, ne vrchovaté. Nesprávná množství přináší špatné výsledky.
- Vždy vložte v první řadě tekutinu, ale droždí až nakonec. Aby se předešlo příliš rychlé aktivaci droždí (zejména při použití odloženého zapnutí), tak se musí zabránit styku droždí a tekutinou.
- Pro měření užijte vždy stejné měrné jednotky. Hmotnosti v gramech musí být přesně odměřeny.
- Pro mililitrové označení lze použít dodaný odměřovací pohár, který má dílky stupnice od 50 do 200 ml.
- Ovocné, ořechové nebo cereální ingredience: Přejete–li si přidat další ingredience, můžete tak učinit pomocí zvláštních programů po zaznění zvukového signálu. Přidáte–li ingredience příliš brzo, budou během hnětení rozdrceny.

4. Hmotnosti a objemy chleba

- V níže uvedených receptech najdete přibližné údaje týkající se hmotností chleba. Uvidíte, že hmotnost ryze bílého chleba je nižší, nežli celozrnného chleba. To je dáno skutečností, že bílá mouka více kyne..
- Přes přibližné hmotnostní údaje mohou nastat malé rozdíly. Skutečná hmotnost chleba hodně závisí na vlhkosti místnosti v době přípravy.
- Všechny chleby s podstatným podílem pšenice dosahují značný objem a přesahují hranu nádoby po posledním vykynutí v případě nejvyšší hmotnostní třídy. Chléb se ale nerozlije. Část chleba vně formy snáze zhnědne v porovnání s chlebem uvnitř formy.
- Kde je pro sladké chleby navržen program **2–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.
- Je–li chléb po pečení příliš bledý, můžete ho nechat zhnědnout v rámci programu **8–PEČENÍ**.
- 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.
- Protože nemůžeme nijak ovlivnit kvalitu používaných surovin ani další faktory jako např. okolní teplotu, vlhkost vzduchu apod., nemůžeme převzít zodpovědnost za to, zda se chléb pečený dle našich receptů skutečně stoprocentně povede.

Časování programových fází

PROGRAM	1 KLASIK		2 SPRINT	3 TOUSTOVÝ	4 ULTRA RYCHLÝ	
CELKOVÝ ČAS (hod.)	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	
VELIKOST	I.	II.	-	-	-	
PŘEDEHŘEV	7 3:13	12 3:18	1 1:57	12 3:38	1 1:51	
HNĚTENÍ 1	3 3:10	3 3:15	3 1:54	3 3:35	3 1:48	
HNĚTENÍ 2	2 3:08	2 3:13	2 1:52	2 3:33	2 1:46	
	8🔊 3:00	8🔊 3:05	5🔊 1:47	11🔊 3:22	5 1:41	
	5 2:55	5 3:00	5 1:42	5 3:17	-	
KYNUTÍ 1	38 2:17	38 2:22	-	40 2:37	-	
	1 2:16	1 2:21	-	1 2:36	-	
KYNUTÍ 2	20 1:56	20 2:01	6 1:36	25 2:11	6 1:35	
	1 1:55	1 2:00	1 1:35	1 2:10	-	
KYNUTÍ 3	50 1:05	50 1:10	30 1:05	55 1:15	30 1:05	
PEČENÍ	65 0:00	70 0:00	65 0:00	75 0:00	65 0:00	
PŘIHŘÍVÁNÍ	60		60	60	-	
ODLOŽENÝ START (hod.)	13		-	13	-	

7
3:13

= „horní“ číslovka udává délku příslušného pracovního cyklu v minutách,
= „dolní“ číslovka udává čas do konce programu v hodinách a tento údaj se i zobrazí na displeji.

🔊 zvukový signál pro přidání ingrediencí

	5		6	7	8	9	10		11	
	CELOZRNNÝ		**DORT**	**TĚSTO**	**PEČENÍ**	**DŽEM**	**SENDVIČ**		**SLADKÝ**	
	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20	3:01	3:10
	I.	II.	-	-	-	-	I.	II.	I.	II.
	10 3:20	10 3:30		22 1:28	-	15 Topení zap./vyp. 15 s / 15 s 1:05	1 3:08	12 3:08	1 3:00	5 3:05
	3 3:17	3 3:27	4 1:56	3 1:25	-		3 3:05		3 2:57	3 3:02
	2 3:15	2 3:25		2 1:23	-		2 3:03		2 2:55	2 3:00
	8 3:07	8 3:17	7 1:49	11 1:12	-	45 Hnětení zap./vyp. 1 s / 3 s Topení zap./vyp. 15 s / 15 s 0:20	8 2:55		8 2:47	8 2:52
	5 3:02	5 3:12	13 1:36	5 1:07	-		5 2:50		5 2:42	5 2:47
	40 2:22	40 2:32	-	-	-		40 2:10		35 2:07	35 2:12
	1 2:21	1 2:31	-	-	-		1 2:09		1 2:06	1 2:11
	20 2:01	20 2:11	-	45 0:22	-		18 1:51		15 1:51	15 1:56
	1 2:00	1 2:10		-	-	-	1 1:50		1 1:50	1 1:55
	55 1:05	60 1:10	80 0:00	22 0:00	-		50 1:00		50 1:00	50 1:05
	65 0:00	70 0:00		-	60 0:00	20	60 0:00		60 0:00	65 0:00
	60		16	-	60		60		60	60
	13		-	13	13	-	13		13	13

NÁVOD NA OBSLUHU

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

— Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite si obrázky a návod si uschovajte pre neskoršie použitie.
— Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej sieti.
— Nikdy nepoužívajte spotrebič, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak správne nepracuje, alebo ak spadol na zem a poškodil sa. V takomto prípade odneste spotrebič do špecializovaného servisu, aby preverili jeho bezpečnosť a funkčnosť.
— Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!
— Výrobok je určený len na použitie v domácnostiach (príprava pokrmov)! Nie je konštruovaný pre komerčné používanie!
— Nepoužívajte pekáreň vonku!
— Zabráňte deťom a nesvojprávnym osobám v manipulácii so spotrebičom bez dozoru zodpovednej osoby!
— Spotrebič nepoužívajte na vyhrievanie miestnosti!
— Spotrebič odporúčame počas pečenia podľa nevyskúšaného receptu kontrolovať.
— Domácu pekáreň nikdy neponárajte do vody (ani čiastočne)!
— Nikdy nezapínajte pekáreň bez vloženej nádoby.
— Pekáreň musí byť naplnená vhodnými surovinami na pečenie pred pripojením do elektrickej siete. V prípade zapnutia naprázdno sa môže poškodiť.
— Pred pečením odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE—vrecko**).
— Pri manipulácii so spotrebičom postupujte tak, aby ste sa neporanili (napríklad nepopálili alebo neoparili). Počas pečenia z vetracích otvorov vystupuje horúca para a povrch spotrebiča je horúci.
— Ak z pekárne stúpa dym spôsobený vznietením sa použitých surovín, veko nechajte zatvorené, spotrebič hneď vypnite a odpojte od elektrickej siete. Pekáreň nepoužívajte na iné účely (napr. **na sušenie textilu alebo obuvi**), ako uvádza výrobca.
— V pekárni nikdy neohrievajte vodu, pretože by sa mohli vytvoriť vápenaté usadeniny a neodstrániteľné škvrny na nádobe. Tieto škvrny sú nezávadné a v žiadnom prípade nemajú vplyv na funkciu pekárne.
— Domácu pekáreň používajte iba na miestach, kde nehrozí jej prevrhnutie, a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov (napríklad **záclon, závesov, dreva atď.**) a tepelných zdrojov (napríklad **kachieľ, el./plynového sporáka**).
— Nikdy nezakrývajte priestor medzi plášťom a pečúcou formou a nevsúvajte do tohto priestoru žiadne predmety (napríklad **lyžicu alebo prsty**). Priestor medzi plášťom a pečúcou formou musí zostať voľný.
— Pri pečení sa nedotýkajte okrajov nádoby a miest, odkiaľ vychádza para. Hrozí nebezpečenstvo **popálenia** alebo **obarenia**.
— Z hľadiska požiarnej ochrany bezpečnosti môže pekáreň pracovať na stole alebo podobnom povrchu s tým, že v smere hlavného sálania tepla musí byť dodržaná bezpečná vzdialenosť od horľavých povrchov minimálne 500 mm a v ostatných smeroch minimálne 100 mm.

— Po skončení práce spotrebič vždy odpojte od elektrickej siete.
— Napájací prívod nikdy neovíjajte okolo spotrebiča, predĺžite tak jeho životnosť.
— Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie byť ponorený do vody.
— Zabráňte tomu, aby prívodný kábel voľne visel cez hranu pracovnej dosky, kde by naňho mohli dosiahnuť deti.
— Spotrebič je prenosný, má pohyblivý prívod s vidlicou, ktorá zabezpečuje dvojpólové odpojenie od elektrickej siete.
— V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
— Ak sa napájací prívod spotrebiča poškodí, spotrebič hneď odpojte od elektrickej siete. Prívod musí vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo vzniku úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru.
— Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom od výrobcu.
— Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel, než na ktorý je určený a opísaný v tomto návode!
— Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a jeho príslušenstva (napríklad z**nehodnotenie 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. Počas hodinového ohrevu na displeji zostáva stále zobrazené 0:00 a dvojbodka medzi číslicami bliká. Po ukončení prihrievania sa na displeji objaví čas programu a dvojbodka medzi číslicami nebliká.

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

SK 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. Neplatí pre program 7-TĚSTO, 9-DŽEM a 10-SENDVIČ.

4. Tlačidlo VELIKOST (veľkosť) — I./II.
Nastavte zvolenú hmotnosť chleba v jednotlivých programoch tj. **1,3 kg** a **1,5 kg** (pozri v receptári). Značka na displeji (▲) znázorňuje zvolenú veľkosť chleba. Neplatí pre program 2-SPRINT, 3-TOUSTOVÝ, 4-ULTRA RYCHLÝ, 6-DORT, 7-TĚSTO, 8-PEČENÍ a 9-DŽEM.
— veľkosť **1,3 kg** (1.5 LB) — malý peceň chleba (použite nádobu s malými hnetacími hákmi),
— veľkosť **1,5 kg** (2.0 LB) — väčší peceň chleba (použite nádobu s veľkými hnetacími hákmi).
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.

6. Tlačidlo ČAS
Nastavuje sa ním doba prípravy a pečenia chleba. Programy 2—SPRINT, 4—ULTRA RYCHLÝ, 6—DORT a 9—DŽEM sa na neskorší začiatok naprogramovať nedajú. Hodiny a minúty, po ktorých by mala začať príprava, musia byť prirátané k príslušnému základnému času konkrétneho programu. Maximálna doba, na ktorú možno zvoliť dobu prípravy, je 13 hodín. Nastavený čás sa pripočíta k času prípravy, tzn. na displeji bude svietiť čas, za ako dlho zvolený program skončí

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

Pozor:
- Funkciu časovača používajte iba u receptov, ktoré ste už predtým úspešne vyskúšali, a tieto recepty dalej nemeňte.
- Nadmerné množstvo cesta môže pretiecť a pripiesť sa na topnom telese.
- Pri vkladaní surovín do formy vždy najprv nalejte tekutinu, potom pridajte múku a na záver sušené droždie. Počas obdobia, než je program spustený, sa droždie nesmie dostať do kontaktu s tekutinou, inak by začalo pôsobiť predčasne a cesto, resp. chlieb by sa neskôr pri pečení prepadol.

- Pri práci s časovým odkladom nikdy nepoužívajte prísady podliehajúce rýchlej skaze, napríklad čerstvé mlieko, vajíčka, jogurt, syr, ovocie alebo cibuľu, pretože by sa mohli počas noci zkaziť!
- Pekáreň používajte len v miestnostiach s teplotou nad 18 °C. Droždie totiž začína pôsobiť až pri teplote asi 17 °C a vyššie. Pokiaľ by ste pekáreň umiestnili do chladnejšej miestnosti, nebolo by zaručené dobré vykysnutie cesta.
- Akustický signál (pípnutie), ktorý signalizuje pridávanie surovín (oriešky, semienka, sušené ovocie a pod.) a ukončenie programu, nie je možné vypnúť, zaznie teda i v noci.

SEZNAM PROGRAMOV

1. KLASIK

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

2. SPRINT

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

3. TOUSTOVÝ

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

7. TĚSTO

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

SK

8. PEČENÍ

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

9. DŽEM

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

10. SENDVIČ

Na prípravu svetlého sendvičového chleba.

11. SLADKÝ

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

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, 3—TOUSTOVÝ, 5—CELOZRNNÝ, 6—DORT, 7—TĚSTO, 10—SENDVIČ a 11—SLADKÝ alebo pri oznámení, že majú byť pridané cereálie, ovocie, orechy alebo iné prísady (12x pípnutie),
- pri skončení programu (12x pípnutie),
- keď sa aktivuje bezpečnostná funkcia (trvalé pípanie),
- počas 1 hod. prihrievania každú 5 minútu (5x pípnutie) na konci prihrievanie (1x pípnutie).

Bezpečnostné funkcie

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

— Pokiaľ sa po stlačení tlačidla **START/STOP** na displeji zobrazí nápis E E0 alebo E E1, je nutné spotrebič odniesť do odborného servisu.

— Ak dôjde k výpadku el. prúdu počas prevádzky, pekáreň si počas 10 minút pamätá svoje nastavenie. Ak je výpadok prúdu dlhší než 10 minút, (displej ukazuje základné nastavenie), proces sa už neobnoví a je nutné pekáreň znovu zapnúť. To je možné vykonať len vtedy, pokiaľ prerušenie programu nenastalo neskôr než vo fáze hnetenia. Potom je možné prípadne pokračovať nastavením vlastného programu (vymazať už ukončené pracovné cykly). Pokiaľ sa však cesto nachádzalo už v poslednej fáze kysnutia a výpadok prúdu trvá dlhší čas, nie je možné už cesto použiť a je potrebné začať znova od začiatku s novými ingredienciami

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

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, potom všetky sypké suroviny, prípadne zlepšujúce prípravky. 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. Po skončení pečenia zaznie zvukový signál oznamujúci, že chlieb alebo inú špecialitu môžete zo spotrebiča vybrať. Vzápätí sa zapne na hodinu prihrievanie. Ak prihrievanie nepožadujete, stlačte tlačidlo **START/STOP** na cca 3 sek. a program sa tak ukončí.

Poznámka

— Pri typoch ciest, ktoré sú veľmi ťažké, napr. s vysokým podielom žitnej múky, odporúčame poradie prísad zmeniť – najprv sušené droždie, múku a tekutinu pridať až na záver, aby sa cesto dobre premiesilo. Pokiaľ využívate funkciu časovača (odložený štart), dbajte na to, aby droždie neprišlo predčasne do kontaktu s tekutinou.
— U programov 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 10, 11 dochádza najskôr k predhrievaní pekárne a potom následuje proces miešania, miesenie z tohto dôvodu pekáreň ihneď po zapnutí nevydáva žiaden „hluk“.
— Ak je na konci programu chlieb príliš svetlý, použite program **PEČENÍ** (pečenie) na jeho ďalšie zhnednutie. Stlačte tlačidlo **START/STOP**, zvoľte program **8—PEČENÍ** (pečenie) a zapnite pekáreň.
— Pri používaní pekárne dochádza k vydaniu charakteristického zvuku (cvakaniu). Tento jav je úplne normálny a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.

Koniec naprogramovaných cyklov

— Po skončení programu vytiahnite formu na pečenie **E**, položte ju na tepelne odolnú podložku (napríklad drevenú dosku). Ak chlieb nevypadne hneď na podložku, pohnite niekoľkokrát sem a tam hriadeľom na miesenie, aby sa chlieb uvoľnil.
— Ak zostanú hnetacie háky v chlebe, pomocou nástroja I ich jednoducho vyberte. Potom chlieb nechajte vychladnúť.
— Na krájanie chleba použite el. krájač alebo špeciálny nôž so zúbkovaným ostrím Pokiaľ chlieb nezjete celý, odporúčame vám uložiť zvyšok do plastového vrecúška alebo nádoby. Chlieb môžete skladovať až 3 dni pri izbovej teplote. Ak ho potrebujete

SK uskladniť na dlhší čas, vložte ho do plastového vrecúška alebo nádoby a následne do mrazničky. Skladujte max. 10 dní. Pretože doma vyrobený chlieb neobsahuje žiadne konzervačné látky, jeho skladovacia lehota všeobecne nie je dlhšia než skladovacia lehota pre chlieb zakúpený v obchode.

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

VI. OTÁZKY A ODPOVEDE, KTORÉ SA TÝKAJÚ PEČENIA

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

Ako predísť dieram v chlebe po miesiacich hákoch?
Miesiace háky môžete vybrať pred posledným cyklom kysnutia cesta pomúčenými prstami.

Cesto prekysne cez okraj nádoby
Stáva sa to iba vtedy, keď sa použije pšeničná múka s vyšším obsahom lepku.
— Znížte množstvo múky a v príslušnom pomere aj množstvo ostatných prísad. Hotový chlieb bude mať dostatočný objem.
— Pred kysnutím na cesto rozotrite polievkovú lyžicu horúceho roztopeného margarínu.

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

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

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

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

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

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

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

Žitné múky
T 500 Žitná svetlá
T 930 Žitná tmavá chlebová
T 960 Žitná chlebová

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

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

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

Cukor a sladidlá (napr. med, melasa)
Cukor dodáva chlebu chuť a čiastočne je príčinou toho, že kôrka zhnedne.
Poznámka: ak pridáte cukor, niektoré druhy sušených kvasníc nemusia začať kvasiť.

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

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

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

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

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.

Prečo je marmeláda príliš tekutá?
Domáca marmeláda často býva tekutejšia ako kupovaná. Nechajte marmeládu 24 hodín v chladničke – schladnutím ztuhne. Pokiaľ zostane trochu tekutejšia, bude sa o to lepšie roztierať. Domáce marmelády sú výborné ako polevy na zmrzliny. Nikdy nevarte už hotovú marmeládu znovu. Pri ďalšej dávke skúste tieto doporučenia:
1) Skontrolujte, či ovocie nie je prezrelé,
2) po umytí ovocie vysušte,
3) pre hustejší výsledok použite pektín.

Ako môžem pri výrobe marmelády predísť „frkaniu“ z formy pri miešaní?
Ovocie nakrájajte na malé kúsky a nepoužívajte väčšie množstvo, ako je uvedené v recepte. Okolo hornej časti formy na pečenie vyrobte z hliníkovej fólie ochranný pás (5 cm). Nezakrývajte fóliou celú formu, behom varenia by nemohlo unikať vlhko.

VII. ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred každou údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete! Spotrebič čistite pravidelne po každom použití a až po vychladnutí! Novú formu na pečenie a miesiace háky odporúčame pred prvým použitím potrieť tukom, ktorý sa 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

SK a omrvinky z veka, plášťa a priestoru na pečenie. **Pekáreň nikdy nenamáčajte, ani neumývajte tečúcou vodou!** Aby ste ju ľahšie očistili, možno z nej sňať veko. Veko odklopte do zvislej polohy a potom ho miernym ťahom opatrne vyberte. Vlhkou handričkou utrite vonkajšiu plochu formy na pečenie. Vnútornú plochu môžete umyť tekutým čistiacim prostriedkom. Miesiace háky a pohonné hriadele treba umyť hneď po použití. Ak zostanú miesiace háky vo forme, neskôr ich 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.

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. Ak nie,

Problém	Príčina	Riešenie
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 H HH.	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 získate na internetovej adrese www.eta.sk.

X. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku
Príkon (W)	uvedený na typovom štítku
Hmotnosť približne (kg)	6,5

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

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

— NV č. 308/2004 Z.z., ktorým sa ustanovujú podrobnosti o technických požiadavkách a postupoch posudzovania zhody pre elektrické zariadenia, ktoré sa používajú v určitom rozsahu napätia (zodpovedá Smernici Rady č. 2006/95/ES v platnom znení).

SK

— NV č. 194/2005 Z.z. o podrobnostiach o technických požiadavkách na výrobky z hľadiska elektromagnetickej kompatibility (zodpovedá Smernici Rady č. 2004/108/ES v platnom znení).

Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 272/1994 Z.z. o ochrane zdravia ľudí v platnom znení. Výrobok je v súlade s Nariadením Európskeho parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami. Výrobca si vyhradzuje nepodstatné zmeny štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.

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

VÝROBCA: ETA a.s., Poličská 444, 539 01 Hlinsko 1, Česká republika.
VÝHRADNÝ DOVOZCA PRE SR: ETA - Slovakia, spol. s r.o., Stará Vajnorská 8, 831 04 Bratislava 3

XI. OTÁZKY A ODPOVEDE TÝKAJÚCE SA RECEPTOV

SK

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

SK **Riešenie problémov:**

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

XII. POZNÁMKY K RECEPTOM

1. Suroviny

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

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

2. Prispôsobenie dávok

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

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

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

- **Ak žijete vo výške viac ako 750 m nad morom, cesto vykysne rýchlejšie.**
  V takomto prípade odoberte z predpísaného množstva droždia štvrtinu až polovicu kávovej lyžičky. Tieto pokyny rešpektujte aj v prípade, že použitá voda je veľmi mäkká.

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

3. Váženie a odmeriavanie prísad, postup ich pridávania

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

SK

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.
- Ak je chlieb príliš svetlý, nechajte ho zhnednúť programom pečenie.
- Pred prvým použitím programu, ktorý pracuje v noci, vám odporúčame najskôr postup vyskúšať cez deň, aby ste sa oboznámili s priebehom funkcie a mohli urobiť prípadné zmeny. Overený postup potom môžete používať v noci.
- Prípadné ďalšie informácie a recepty určené osobám trpiacimi alergiami na lepok alebo diétnym režimom pre bezlepkovú diétu získate na telefónnom čísle 02/55415668, 094638100 (Občianske združenie celiatikov, Jégého 9, 821 08 Bratislava).

Tabuľka program časovania cyklov

PROGRAM	1		2	3	4	
	KLASIK		SPRINT	TOUSTOVÝ	ULTRA RYCHLÝ	
CELKOVÝ ČAS (hod.)	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	
VEĹKOSŤ	I.	II.	-	-	-	
PREDHREV	7 3:13	12 3:18	1 1:57	12 3:38	1 1:51	
MIESENIE 1	3 3:10	3 3:15	3 1:54	3 3:35	3 1:48	
MIESENIE 2	2 3:08	2 3:13	2 1:52	2 3:33	2 1:46	
	8 3:00	8 3:05	5 1:47	11 3:22	5 1:41	
	5 2:55	5 3:00	5 1:42	5 3:17	-	
KYSNUTIE 1	38 2:17	38 2:22	-	40 2:37	-	
	1 2:16	1 2:21	-	1 2:36	-	
KYSNUTIE 2	20 1:56	20 2:01	6 1:36	25 2:11	6 1:35	
	1 1:55	1 2:00	1 1:35	1 2:10	-	
KYSNUTIE 3	50 1:05	50 1:10	30 1:05	55 1:15	30 1:05	
PEČENIE	65 0:00	70 0:00	65 0:00	75 0:00	65 0:00	
OHREV	60		60	60	-	
ODLOŽENÝ ŠTART (hod.)	13		-	13	-	

7
3:13
= „horná“ číslovka udáva dĺžku príslušného pracovného cyklu v minútach,
= „dolná“ číslovka udáva čas do konca programu v hodinách a tento údaj sa aj zobrazí na displeji.

zvukový signál na pridanie prísad

	5		6	7	8	9	10		11	
	CELOZRNNÝ		TORTA	CESTO	PEČENIE	DŽEM	SENDVIČ		SLADKÝ	
	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20	3:01	3:10
	I.	II.	-	-	-	-	I.	II.	I.	II.
	10 3:20	10 3:30		22 1:28	-	15 Vyhrievanie zap./vyp. 15 s / 15 s 1:05	1 3:08	12 3:08	1 3:00	5 3:05
	3 3:17	3 3:27	4 1:56	3 1:25	-		3 3:05		3 2:57	3 3:02
	2 3:15	2 3:25		2 1:23	-		2 3:03		2 2:55	2 3:00
	8 3:07	8 3:17	7 1:49	11 1:12	-	45 Miesenie zap./vyp. 15 s / 15 s Vyhrievanie zap./vyp. 15 s / 15 s 0:20	8 2:55		8 2:47	8 2:52
	5 3:02	5 3:12	13 1:36	5 1:07	-		5 2:50		5 2:42	5 2:47
	40 2:22	40 2:32	-	-	-		40 2:10		35 2:07	35 2:12
	1 2:21	1 2:31	-	-	-		1 2:09		1 2:06	1 2:11
	20 2:01	20 2:11	-	45 0:22	-		18 1:51		15 1:51	15 1:56
	1 2:00	1 2:10		-	-	-	1 1:50		1 1:50	1 1:55
	55 1:05	60 1:10	80 0:00	22 0:00	-	20	50 1:00		50 1:00	50 1:05
	65 0:00	70 0:00		-	60 0:00		60 0:00		60 0:00	65 0:00
	60		16	-	60		60		60	60
	13		-	13	13	-	13		13	13

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- A készülék üzembe helyezése előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást, tanulmányozza át az ábrákat, majd az útmutatót gondosan őrizze meg.
- Ellenőrizze, hogy a típuscímkén feltüntetett adatok megfelelnek-e a hálózati feszültségnek.
- 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.
- **A termék kizárólag háztartási vagy hasonló célokra készült!**
- **Gyermekek és nem jogképes személyek a készüléket felügyelet nélkül nem használhatják!**
- **A kenyérsütőt ne használja a helyiség fűtésére!**
- **Ki nem próbált recept esetében javasoljuk a sütés ellenőrzését!**
- **A kenyérsűtőt ne merítse vízbe (még részben sem)!**
- Ügyeljen arra, hogy a készülék használatakor ne történjen sérülés (pl. **égési sebek, leforrázás**). Sütés közben a szellőzőnyílásokból gőz áramlik és a kenyérsütő felülete forró.
- Amennyiben a kenyérsütőből a hozzávalók meggyulladásából származó füst áramlik, tartsa zárva a készülék fedelét, azonnal kapcsolja ki és áramtalanítsa a kenyérsütőt.
- A kenyérsütőt csak olyan helyen használja, ahol nem áll fenn a felborulásának a veszélye és megfelelő távolságban éghető tárgyaktól (pl. **függöny, kárpit, fa stb.**), valamint hőforrásoktól (pl. **kályha, kandalló, elektromos vagy gáztűzhely**).
- A palást és a sütőforma közötti tér letakarása tilos, ne nyúljon oda kézzel és ne helyezzen oda semmilyen tárgyakat (pl. **kanalat stb.**). A palást és a sütőforma köszötti teret szabadon kell hagyni.
- A tűzbiztonság szempontjából a kenyérsütő megfelel a **EN 60 335-2-6** sz. szabványnak. E szabvány értelmében olyan készülékről van szó, mely asztalon vagy más felületen működtethető azzal, hogy a hőkiáramlás fő irányában be kell tartani a min. **500 mm** biztonságos távolságot az éghető anyagok felületétől és a többi irányban pedig a min. **100 mm** távolságot.
- A munka befejezése után mindig áramtalanítsa a készüléket.
- A csatlakozókábelt ne tekerje a készülék köré, a kábel élettartama hosszabb lesz.
- Ügyeljen arra, hogy a csatlakozókábel éles vagy forró tárgyaktól, nyílt lángtól ne sérüljön meg. A csatlakozókábelt vízbe meríteni tilos.
- A készülék hordozható, villásdugós kábellel van felszerelve, mely biztosítja a kétpólusos áramtalanítást.
- Csak sértetlen és szabályos hosszabbító kábelt (zsinórt) használjon.
- Ha a készülék csatlakozókábele megsérül, azonnal áramtalanítsa a készüléket. A sérült csatlakozókábelt a gyártóval, szerviztechnikussal vagy hasonló képesítésű személlyel ki kell cseréltetni, nehogy veszélyhelyzet lépjen fel.

- 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 (VILÁGOS), STŘEDNÍ (KÖZEPES), TMAVÁ (SÖTÉT). Nem vonatkozik az 7, 9, 10 programmokra.

4) VELIKOST (MÉRET) gomb – I./II.

Állítsa be a kenyér kívánt súlyát az egyes programokban (lásd a táblázatot és a recepteket). Nem vonatkozik az 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9 programmokra.

- **I.** méret = kisebb mennyiségű kenyérhez (1,3 kg), (használjon nagy edényt kis dagasztóvillákkal),
- **II.** méret = nagyobb mennyiségű kenyérhez (1,5 kg), (használjanak nagy edényt nagy dagasztóvillákkal).

5) VOLBA (MENÜ) gomb

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

H

6) ČAS (IDŐ) gomb

A kenyérsütés időzítésének a beállításához. A késleltetéssel indítható programokat a „Programfázisok időzítése“ c. táblázat tartalmazza. A 2, 4, 6 és 9 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. A beállított idő az előkészítési időhöz adódik hozzá, azaz a kijelzőn a választott program befejezéséig szükséges teljes idő látható.

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 időkapcsoló funkcióját (azaz a késleltetett indítást) csak olyan receptúráknál használja, amelyeket már előzőleg sikerrel próbált ki, ezeket a receptúrákat a későbbiekben ne változtassa meg.
- A felesleges tészta túlfolyhat és ráéghet a fűtőtestre.
- A nyersanyagok sütőformába történő helyezésekor mindenekelőtt folyadékot öntsön abba, majd lisztet és a végén szárított élesztőt adjon hozzá. A program indítási ideje során az élesztő nem léphet érintkezésbe a folyadékkal, mivel az idő előtt kezdene hatni és a tészta ill. a kenyér a későbbi sütés folyamán összeesne.
- Ne használja az időkapcsoló funkciót gyorsan romlandó hozzávalók esetén, mint pl. tej, tojás,gyümölcsfélék, joghurt, sajt, hagyma stb. mivel azok az éjszaka során megromolhatnak!
- A kenyérsütőt csak 18 °C fölötti hőmérsékletű helyiségekben használják. Az élesztő ugyanis 17 °C és annál magasabb hőmérsékleten kezd hatni. Ha ugyanis a kenyérsütőt hűvösebb helyiségben helyeznék el, akkor nem biztos, hogy a tészta jól megkelne. A nyersanyagok (diófélék, magvak, szárított gyümölcs stb.) hozzáadását és a program befejezését jelző akusztikai kijelzést (csipogást), nem lehet kikapcsolni, így az éjszaka is hallatszik majd.

A PROGRAM JEGYZÉK

1. KLASIK

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

2. SPRINT

Fehér kenyér, búzakenyér vagy rozs kenyér gyors sütéséhez.

3. TOUSTOVÝ (FRANCIA)

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

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

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

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

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

8. PEČENÍ (SÜTÉS)
Barna kenyér vagy torták sütéséhez.

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

10. SENDVIČ (SZENDVICS)
Világos szendvicskenyér sütéséhez.

11. SLADKÝ (ÉDES)
Az édes típusú és a „**KLASIK (KLASSZIK)**" programnál ropogósabb héjú kenyerek sütésére szolgál.

IV. A KENYÉRSÜTŐ FUNKCIÓI

A készülék hangjelzést ad:
- ha a programgombok közül bármelyiket megnyomjuk
- a **1, 2, 3, 5, 6, 7, 10 és 11** 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.

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.
Amennyiben a működés közben áramkimaradás következik be, akkor a készülék 10 percig tárolja memóriájában a korábbi beállításokat. Amennyiben az áramkimaradás hosszabb, mint 10 perc (a kijelzőn az eredeti beállítás látható), akkor a készülék a beállított programot már nem újítja meg, a kenyérsütőt ismételten be kell kapcsolni.
De ezt csak akkor lehet megtenni, ha a program megszakítása nem történt később, mint a dagasztási fázisban. Ezután esetleg folytatni lehet külön program beállításával (kitörölni a már befejezett munkaciklusokat). Amennyiben azonban a tészta már a kelesztés utolsó fázisában volt és az áramszünet hosszabb ideje tart, akkor a tészta már nem használható fel és a sütést ismét elölről kell kezdeni új alapanyagokkal

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. Ha a sütőprogram végén a kenyér túl világos, alkalmazza a **SÜTÉS** programot a további barnításhoz. Ehhez nyomja meg a **START/STOP** gombot, majd válassza ki a **SÜTÉS** programot és kapcsolja be a készüléket. A sütés befejezése után felhangzik a hangjelzés és a kenyér vagy a specialitás kivehető a kenyérsütőből. Ezután elkezdődik az egy órás melegen tartás.

A 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 FELELETEK.

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

Hogyan akadályozható meg a dagasztóvillák utáni lyukak keletkezése a kenyérben?
A dagasztóvillákat lisztes kézzel kihúzhatja a kelesztés utolsó fázisában levő tésztából. (lásd a "programmfázisok időzítését" és a kijelzőn megjelenő információkat).

A tészta túlságosan megkel és túlkel az edény peremén
Ez különösen akkor történik, amikor búzalisztet használ és ez a magasabb sikértartalom következménye.
- Csökkentse a liszt mennyiségét és igazítsa ahhoz a többi hozzávalót. A kész kenyér még állandóan elegendő térfogatú lesz.
- Kenjen a tészta felületére egy leveses kanálnyi forró, folyékony margarint.

A kenyér nem kelt meg eléggé
a) Ha a kenyér közepén V alakú bemélyedés képződik, akkor a liszt nem tartalmaz elegendő sikért. Ez azt jelzi, hogy a liszt túl kevés proteint tartalmaz (ami különösen esős nyár során fordulhat elő) vagy a liszt túl nedves.
Megoldás: minden 500 g lisztre adjon hozzá egy leveses kanálnyi sikért.
b) Ha a kenyér közepe keskenyedik akkor annak oka a következőkben kereshető:
- a víz hőmérséklete túl magas volt,
- túl sok vizet használt fel,
- a liszt sikérben szegény volt.

Mikor lehet a kenyérsütő tetejét üzem közben felnyitni?
Általában a kenyérsütő tetejét a dagasztási fázis során bármikor ki lehet nyitni. Ezen fázis során még hozzá lehet adni kis lisztmennyiséget vagy folyadékot. Ahhoz, hogy a kenyér a sütést követően bizonyos jellegzetességekkel rendelkezzen, a következők szerint járjon el:
A dagasztás utolsó fázisa előtt nyissa ki a fedelet és éles, előmelegített késsel óvatosan vágja fel a képződő kenyérhéjat, kenjen arra cereáliát vagy burgonyaliszt és víz keverékét annak felületi fénye elérésére. De ez egyúttal az utolsó lehetőség is arra, hogy a fedelet kinyithassa, különben a kenyér közepe összeeshet.

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

Mi a teljes kiőrlésű búzaliszt?
A teljes kiőrlésű liszt valamennyi fajta cereáliából (gabonaneműekből) készül, a búzát is beleértve. A „teljes kiőrlés" azt jelenti, hogy a lisztet teljes magokból őrlik és ezért nagyobb mennyiségű emészthetetlen részecskéket is tartalmaz amivel a liszt sötétebb

színt nyer. A teljes kiőrlésű liszt felhasználásával azonban a kenyér nem lesz sötétebb, mint azt általában tudni vélik.

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

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

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

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

Élesztő
Az élesztő egy élő szervezet. A tésztában szaporodik és széndioxid buborékokat termel, amelyek a tészta kelesztését váltják ki. A házi kenyérsütő készülékhez a legmegfelelőbb a szárított élesztő használata, mivel az egyszerűbben adagolható. 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/zsírok
Kifejezetté teszi az ízt és lágyítja azt, ugyancsak használhat margarint vagy oliva olajat is. Ha vajat használ, akkor azt szeletelje fel kis darabokra, hogy a tészta készítésekor abban egyenlő mértékben 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
A cukor ízesíti a kenyeret és részlegesen elősegíti a kenyérhéj barnulását. Ahhoz, hogy a kenyérhéj világosabb és vékonyabb legyen, elegendő a cukor mennyiségét kb.20 %-kal csökkenteni anélkül, hogy változna a kenyér íze.
Ha lágyabb és világosabb kenyérhéjat szeretne elérni, akkor a cukor helyett mézet használjon. A cukrot nem szabad mesterséges édesítőanyagokkal helyettesíteni, mivel azokkal az élesztő nem reagál.

Megjegyzés: Ha cukrot használ, akkor néhány fajta szárított élesztő nem biztos, hogy erjedni kezd. Ne használjon kockacukrot vagy nagyszemcsés cukrot.

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

H

A többi nyersanyagok

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

Feltételek

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

A kenyér tárolása

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

Hogyan lehet jobban emészthető friss kenyeret készíteni?

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

Mit tegyünk, ha a kenyér élesztőízű?

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

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 megkeményedik. 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:
1) Ellenőrizze, hogy a gyümölcs nem túl érett-e,
2) mosás után a gyümölcsöt szárítsa meg,
3) sűrűbb eredmény eléréséhez használjon pektint.

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

A gyümölcsöt vagdalja apróbb darabokra és ne használjon nagyobb mennyiséget, mint ami a receptben szerepel. A sütőforma felső pereme körül alumínium fóliából készítsen védőgallért (kb. 5 cm). Ne takarja be a teljes formát fóliával, mivel főzés közben az megakadályozza a gőzök eltávozását.

VII. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Minden egyes karbantartás előtt húzza ki a készülék csatlakozóvezetéke villásdugóját a hálózati elektromos dugaszolóaljzatból! A tisztítást lehűlt készüléken, és annak minden egyes használatát követően végezze el! Új sütőformát és új dagasztóvillákat azok első használatbavétele előtt hőálló zsírral javasoljuk bekenni és a kenyérsütőben felmelegíteni kb.10 percig. Lehűlésük után papírszalvétával tisztítsa meg (fényesítse fel) a sütőformát a zsírtól. Ezt az eljárást javasoljuk megtenni a nem tapadó felületek védelmére. Az eljárást időnként megismételheti. Tisztításhoz használjon enyhén detergens anyagot. Ne alkalmazzon vegyi tisztítószereket, benzint, kemencetisztítókat vagy olyan detergenseket, amelyek karcosak vagy más módon tönkre tehetik a felületi bevonatot. Nedves ruhadarabbal távolítson el minden hozzávalót és a fedélben, a burkolatban valamint a sütőtérben levő morzsákat. **A kenyérsütő készüléket ne merítse vízbe és a sütőteret se töltse meg vízzel!** Nedves ruhadarabbal törölje meg a sütőforma külső felületét . A belső felületeket enyhén detergens anyaggal lehet lemosni. Úgy a dagasztóvillákat, mint a meghajtó tengelyeket a használat után azonnal meg kell tisztítani. Ha a dagasztóvillák a formában maradnak, akkor azokat később nehezen lehet kivenni. Ilyenkor töltse meg a formát meleg vízzel, és hagyja legalább 30 percig kiáztatni. Ezután vegye ki a dagasztóvillákat. A sütőformát ne mártsa vízbe túl hosszú ideig, mivel az kihatással lesz majd a tengely forgására. A sütőforma nem tapadó bevonattal rendelkezik. Ne használjon ezért fémeszközöket, amelyek a tisztítás során megkarcolnák a tisztítandó felületet. A használat során a felület színe megváltozik, ami normális jelenség. Ez a változás azonban semmiképpen nem változtatja meg a felület tulajdonságait.

VIII. A SÜTŐBERENDEZÉSSEL KAPCSOLATOS KÉRDÉSEK ÉS FELELETEK

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

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

IX. KÖRNYEZETVÉDELEM 

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

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

X. MŰSZAKI ADATOK

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

Az elektromágneses kompatibilitás szempontjából a termék a Tanács 2006/95/ES sz. Irányelvének felel meg, az elektromos biztonság szempontjából a 2004/108/ES sz. Irányelvnek.
A termék összhangban van az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról szóló 1935/2004/EC sz. európai parlamenti és tanácsi rendelettel.

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

HOUSEHOLD USE ONLY – Csak háztartásokon belüli használatra
DO NOT IMMERSE IN WATER – Nem szabad vízbe meríteni
DO NOT COVER – Nem szabad letakarni
TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.
Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől elzárt helyen. A zacskó nem játékszer.

GYÁRTJA: ETA a.s., Poličská 444, 539 01 Hlinsko, Cseh Köztársaság.

H

XI. A RECEPTEKKEL KAPCSOLATOS KÉRDÉSEK ÉS FELELETEK.

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

A problémák megoldásai:

a) Adagolja helyesen a hozzávalókat.
b) Változtassa meg a hozzávalók adagolását és győződjön meg arról, hogy nem felejtett-e el valamelyiket a tésztához adagolni.
c) Használjon más folyadékot és hagyja azt szobahőmérsékletre lehűlni.
d) A receptben előírt hozzávalókat adagolja helyes sorrendben. Alakítson ki kisebb mélyedést a liszt középső részén és helyezze bele a szétmorzsolt vagy a száraz élesztőt. Kerülje az élesztő és a folyadékok közvetlen érintkezését.
e) Használjon csak friss és helyesen tárolt hozzávalókat.
f) Inkább csökkentse a felhasznált nyersanyagok összes mennyiségét, semmiképpen se használjon több lisztet, mint amennyit az előírás tartalmaz. Az összes adalékmennyiséget esetenként azok 1/3 részével is csökkentheti.
g) Módosítsa a folyékony anyagok mennyiségét. Ha vizet tartalmazó hozzávalót használ fel, akkor arányosan csökkentse a hozzáadandó víz mennyiségét.
h) Túl nedves időjárás esetén a víz mennyiségét 1-2 leveses kanállal csökkentheti. Túl meleg időjáráskor ne kapcsolja be a késleltetett startot. Hideg folyadékokat használjon. A kelesztési idő rövidítése céljából válassza az 2-SPRINT (GYORS) vagy a 4-ULTRA RYCHLÝ (NAGYON GYORS) programmot.
j) A sütés befejezését követően azonnal vegye ki a sütőformából a kenyeret és annak felvágásáig hagyja azt legalább 15 percig megfelelő alátétre (pl. fából készült deszkára) helyezve kihűlni.
k) Használjon kisebb mennyiségű élesztőt, illetve csökkentse az előírt valamennyi hozzávalók mennyiségét 1/4 részükkel.

XII. MEGJEGYZÉSEK A RECEPTHEZ

1. Hozzávalók

Mivel mindegyik hozzávalónak specifikus szerepe van a kenyér sikeres sütésében, azok kimérése éppen olyan fontos, mint adagolási sorrendjük.

- A legfontosabb hozzávalók, mint a folyadékok, liszt, só, cukor és élesztő (itt lehet friss vagy száraz élesztőt használni) befolyásolják a tészta előkészítését és a kenyérsütés eredményét. Használjon mindig helyes mennyiséget és helyes arányban.
- Ha a tésztát azonnal előkészíti akkor használjon meleg hozzávalókat. Ha a késleltetett bekapcsolást kívánja alkalmazni, akkor hideg hozzávalókat használjon, hogy az élesztő ne kezdjen túl korán erjedni.
- Margarin, vaj és a tej a kenyér ízét és illatát is befolyásolják.
- Ahhoz, hogy a kenyér héja világosabb és vékonyabb legyen, a cukor mennyiségét lehet csökkenteni 20%-kal a sütés eredménye befolyásolása nélkül. Ha lágyabb és világosabb kenyérhéjat szeretne elérni, akkor cukor helyett mézet használjon.
- cereális magvakat azok hozzáadása előtt hagyja az éjszakán át áztatni. Csökkentse a liszt és a folyadékok mennyiségét (azok 1/5 részével).Rozslisztnél az élesztő használata nélkülözhetetlen.
- Ha különlegesen könnyű kenyeret szeretne készíteni, amely a bélrendszer tevékenységét serkenti, akkor adjon a tésztához búzakorpát. Annak megfelelő adagolása 500 g-ra 1 leveses kanál és növelje a folyadék mennyiségét is 1 leveses kanállal.
- Rozsliszt esetén kovászt kell hozzáadni. A kovászban lévő tejsav- és ecet baktériumok a kenyeret könnyűvé teszik és azt enyhén savanykás ízzel látják el. A kovászt otthon is elkészítheti programm segítségével) de annak elkészítési idejét is figyelembe kell venni. Receptjeinkben ezért kovászport használunk, ami egy koncentrátum, amelyet 15 g-os

zacskóban vásárolhat meg. (1 kg lisztre elegendő). A recept előírásait be kell tartani, különben a kenyér morzsálódik majd. Ha eltérő koncentrációjú kovászport használ (1 kg lisztre 100 g-os csomagolásban) akkor a liszt mennyiségét csökkenteni kell: 1 kg mennyiséget kb. 80 g-al, esetleg a receptet még jobban meg kell változtatni.

2. Az adagok hozzáalakítása

Ha az adagokat növelni vagy csökkenteni kell, akkor ügyeljen arra, hogy az eredeti receptben szereplő arányok betartásra kerüljenek. Tökéletes eredmény elérésére tartsa be a hozzávalók alábbiakban közölt adagolási alapszabályait:

- **Folyékony anyagok/liszt**
  A tészta puha legyen (ne túlzottan) és könnyen dagasztható anélkül, hogy megszálasodna. Könnyed dagasztással olyan golyóvá álljon össze, ami nem ragad a forma falára. Ez azonban nem vonatkozik az olyan nehezebb tésztafélékre, mint a teljeskiőrlésű rozsból készülő vagy a cereális kenyérnél. 5 perccel az első dagasztás befejeztével ellenőrizze a tésztát. Ha túl nedves, adjon hozzá lisztet kis adagokban, amivel eléri a tészta helyes állapotát. Ha viszont a tészta túl száraz, akkor dagasztás közben kanalanként adjon hozzá vizet. Ezeket a módosításokat fokozatosan kell elvégezni, (egy kanálnál nem többet egyszerre) és mindig meg kell várni az adagolás hatását. A tészta minőségét a sütés kezdete előtt úgy ellenőrizheti, hogy azt ujjával könnyedén benyomja. A tészta kis ellenállású legyen és az ujjnyomok fokozatosan el kell hogy tűnjenek.

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

- **Magas fekvésű helyeken (750 m tengerszint feletti magasságnál) a tészta gyorsabban kel majd.**
  Ilyen esetben az élesztő mennyiségét csökkenteni lehet 1/4 ill. ½ kávéskanálnyi mennyiséggel annak kelése arányos csökkentésére. Ugyanez érvényes túl lágy víz esetén is.

- **Javító tulajdonságú készítmények**
  Sütés közben a keverékhez különböző javító tulajdonságú készítményeket tehet hozzá (pl. chlebostar, chlebovit, topmix, essirol, vital, falco, emulger stb.).

3. A hozzávalók adagolása és kimérése valamint azok mennyisége

- A folyadékokat a mellékelt mérőedénnyel mérje ki. A kávés kanálnyi és leveses kanálnyi mennyiségek mérésére használjon kétoldalú mérőedényt. A mérőedényben mért mennyiség mindig vízszintesre simított felületű legyen, ne pedig kúpos. Helytelen mennyiség rossz eredményeket vált ki.
- Elsődlegesen mindig folyadékot adagoljon, az élesztőt csak a végén tegye hozzá. Hogy az élesztő túl gyors aktíválódását elkerülje (különösen késleltetett bekapcsolás beállításakor), akkor meg kell akadályozni az élesztő és a folyadék közvetlen érintkezését.

- Mérés közben használjon mindig azonos mértékegységet. A grammban kifejezett tömegeket pontosan kell mérni.
- A milliméter mértékű jelöléseknél jól használható a mellékelt mérőpohár, ami 50 és 200 ml közötti skálával rendelkezik.
- Gyümölcsök, diófféleségek vagy cereális hozzávalók esetén: ha további hozzávalókat kíván adagolni, akkor azt a hangjelzést követően külön programmok segítségével teheti meg. Ha a hozzávalókat túl korán adja hozzá, akkor dagasztás közben azok összezúzódnak.

4. A kenyér tömege és térfogata

- A receptekben megtalálja a kenyér tömegére vonatkozó közelítő adatokat. Észreveheti azt, hogy a tiszta fehér kenyér tömege kisebb, mint a teljes kiőrlésű kenyéré. Ez annak az eredménye, hogy a fehér liszt jobban megkel.
- A közelítő tömegértékek ellenére kisebb különbségek jelentkezhetnek. A kenyér tényleges tömege sokban függ a helyiség levegője nedvességtartalmától a kenyér előkészítése idején.
- Valamennyi búza alapú kenyér jelentős térfogatot ér el és az utolsó kelesztés után a legnagyobb tömegű kivitelnél eléri az edény peremét. A kenyér azonban nem folyik ki. A formán kívül levő kenyér könnyebben barnul a forma belsejében levő kenyérhez viszonyítva.
- Ott, ahol az édes ízű kenyerek készítésére az 2-SPRINT (GYORS) program áll rendelkezésre, a hozzávalókat kisebb mennyiségekben adagolhatja, 6-DORT (TORTA), programmokhoz is könnyebb súlyú kenyerek előkészítésére.

5. A sütés eredményei

- A sütés eredménye a helyi adottságoktól függ (lágy víz, magas relatív légnedvesség érték, tengerszint feletti magasság, a hozzávalók konzisztenciája stb.). Ezért a receptek adatai olyan referencia pontokat képeznek, amelyeket megfelelő mértékben módosítani lehet. Ha egyik vagy másik recept nem sikerül tökéletesen, ne veszítse el a kedvét. Igyekezzen megtalálni annak okát és próbálkozzon ismét az egyes részarányok megváltoztatásával.
  Ha a sütés után a kenyér túl világos akkor azt megbarníthatja a 8-PEČENÍ (SÜTÉS) programm segítségével.
- Tanácsosnak tartjuk próbakenyér sütését, az éjszakai tényleges funkció beállítása előtt, úgyhogy szükség esetén elvégezheti a kellő változtatásokat.
- Mivel sem a felhasznált nyersanyagok minőségét sem egyéb tényezőt, mint pl. a környezeti hőmérsékletet, légnedvességet stb. nem befolyásolhatjuk, ezért nem felelhetünk a receptjeink alapján készült kenyér tényleges, százszázalékos sikeréért.

Programmfázisok táblázata

PROGRAM	1		2	3	4	
	KLASSZIK		SPRINT	TÓSZT KENYÉR	ULTRA GYORS	
IDŐ (óra)	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	
NAGYSÁG	I.	II.	-	-	-	
FELFŰTÉS	7 3:13	12 3:18	1 1:57	12 3:38	1 1:51	
DAGASZTÁS 1	3 3:10	3 3:15	3 1:54	3 3:35	3 1:48	
DAGASZTÁS 2	2 3:08	2 3:13	2 1:52	2 3:33	2 1:46	
	8 3:00	8 3:05	5 1:47	11 3:22	5 1:41	
	5 2:55	5 3:00	5 1:42	5 3:17	-	
KELESZTÉS 1	38 2:17	38 2:22	-	40 2:37	-	
	1 2:16	1 2:21	-	1 2:36	-	
KELESZTÉS 2	20 1:56	20 2:01	6 1:36	25 2:11	6 1:35	
	1 1:55	1 2:00	1 1:35	1 2:10	-	
KELESZTÉS 3	50 1:05	50 1:10	30 1:05	55 1:15	30 1:05	
SÜTÉS	65 0:00	70 0:00	65 0:00	75 0:00	65 0:00	
MELEGENTARTÁS	60		60	60	-	
KÉSLELTETETT STARTNÁL (óra)	13		-	13	-	

7
3:13
= a „felső“ szám a megfelelő munkaciklus percekben kifejezett hosszát jelzi,
= az „alsó“ szám a program befejezéséig hátralevő időt jelzi órákban és az adat a kijelzőn is megjelenik

A hangjelzési funkció bekapcsol: annak kijelzésére, hogy a cereáliát, a gyümölcsöt a diófélét vagy más hozzávalót hozzá lehet adni

	5		6	7	8	9	10		11	
	CTELJES KIŐRLÉS		**TORT**	**TÉSZTA**	**SÜTÉS**	**DZSEM**	**SZENDVICS**		**ÉDES**	
	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20	3:01	3:10
	I.	II.	-	-	-	-	I.	II.	I.	II.
	10 3:20	10 3:30		22 1:28	-	15 Fűtés bekapcs./kikapcs. 15 s / 15 s 1:05	1 3:08	12 3:08	1 3:00	5 3:05
	3 3:17	3 3:27	4 1:56	3 1:25	-		3 3:05		3 2:57	3 3:02
	2 3:15	2 3:25		2 1:23	-		2 3:03		2 2:55	2 3:00
	8 3:07	8 3:17	7 1:49	11 1:12	-	45 Kikeverés bekapcs./kikapcs. 1 s / 3 s Fűtés bekapcs./kikapcs. 15 s / 15 s 0:20	8 2:55		8 2:47	8 2:52
	5 3:02	5 3:12	13 1:36	5 1:07	-		5 2:50		5 2:42	5 2:47
	40 2:22	40 2:32	-	-	-		40 2:10		35 2:07	35 2:12
	1 2:21	1 2:31	-	-	-		1 2:09		1 2:06	1 2:11
	20 2:01	20 2:11	-	45 0:22	-		18 1:51		15 1:51	15 1:56
	1 2:00	1 2:10		-	-	-	1 1:50		1 1:50	1 1:55
	55 1:05	60 1:10	80 0:00	22 0:00	-	20	50 1:00		50 1:00	50 1:05
	65 0:00	70 0:00		-	60 0:00		60 0:00		60 0:00	65 0:00
	60		16	-	60		60		60	60
	13		-	13	13	-	13		13	13

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 манипулировать 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.

RU – 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.Во время подогрева на дисплее в течении часа остается постоянно изображено 0:00 и двоеточие между цифрами мигает. После окончания подогрева на дисплее отобразится напрограммированное время.

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. Не относится к программе 7, 9, 10.

4) Кнопка VELIKOST – РАЗМЕР

Кнопка предназначена для установки необходимого веса хлеба по отдельным программам **1,3 кг** / **1,5 к**г (см. табличку и рецептуры). Обозначение на дисплее (▲) обозначает установленный размер хлеба. Не относится к программе 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9.

– размер **1,3 кг** (2.5 лб) = для малого количества хлеба (используйте форму для выпечки с малыми лопатками для замешивания),

– размер **1,5 кг** (3.0 лб) = для большого количества хлеба хлеба (используйте форму для выпечки с большими лопатками для замешивания).

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.

6) Кнопка ČAS–ВРЕМЯ

Кнопка предназначена для установки времени приготовления выпечки хлеба. Программы **2–SPRINT/СКОРЫЙ, 4–ULTRA RYCHLÝ/УЛЬТРАСКОРЫЙ, 6–DORT/ТОРТ, и 9–DŽEM/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. Установленное время добавится к времени подготовки, т.е. на дисплее будет отображаться время, которое остается до окончания работы установленной программы.

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

Внимание:

- Функцией таймера (т.е. отсрочки старта) пользуйтесь только у рецептов, которые уже были ранее успешно Вами проверены, эти рецепты в дальнейшем не меняйте.
- Чрезмерное количество теста может вытечь из формы для выпечки и подгореть на нагревательном элементе.
- Во время вкладывания ингредиентов в форму для выпечки сначала обязательно налейте жидкие ингредиенты, а только после этого добавьте муку и в конце сухие дрожжи. Пока программа не включена, дрожжи не должны попасть в контакт с жидкостью, так как в противном случае они бы начали действовать

RU преждевременно и тесто, или хлеб позже, во время выпечки, мог бы провалиться.

- При работе с кнопкой времени никогда не используйте быстропортящиеся ингредиенты, как напр., свежее молоко, яйца, фрукты, йогурт, сыр, лук и т.д., так как они могли бы в течении ночи испортиться!
- Хлебопечь используйте только в помещении с температурой свыше 18 °C. Дело в том, что дрожжи начинают действовать только при температуре от 17 °C и выше. Если хлебопечь поместите в более холодное помещение, не гарантируется хороший подъем теста.
- Аккустический сигнал, который сигнализирует возможность добавления ингредиентов (орехов, семечек, сушенных фруктов и т.д.) и окончание программы, нельзя выключить, это значит, что аккустический сигнал прозвучит и ночью.

СПИСОК ПРОГРАММ

1. KLASIK/КЛАССИК

Программа предназначена для выпечки белого, пшеничного и коричневого ржаного 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.

3. TOUSTOVÝ/ТОСТЕРОВЫЙ

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

4. 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. 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. (Более подробно в приложении с рецептурами).

7. TĚSTO/ТЕСТО

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

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.

9. DŽEM/ДЖЕМ

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

10. SENDVIČ/СЭНДВИЧ

Программа предназначена для приготовления хлеба с мягкой и грубой корочкой.

11. SLADKÝ/СЛАДКИЙ

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

IV. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ХЛЕБОПЕЧКИ

Звуковой сигнал включится:

- в случае нажатия любой кнопки управления,
- во время второго цикла замешивания у программы **1–KLASIK/КЛАССИК, 2– SPRINT/СКОРЫЙ, 3– TOUSTOVÝ/ТОСТЕРОВЫЙ, 5–CELOZRNÝ/ ЦЕЛОЗЕРНИСТЫЙ, 6–DORT/ТОРТ, 7–TĚSTO/ТЕСТО,10–SENDVIČ/СЭНДВИЧ** и **11–SLADKÝ/СЛАДКИЙ** 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

RU 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 H H H и прозвучит звуковой сигнал. Хлебопечь в этом случае невозможно включить. Поэтому откройте крышку, или при необходимости вытащите форму для выпечки и подождите пока хлебопечь остынет.
– Если после нажатия кнопки **START/STOP** на дисплее появится надпись E E 0 или E E 1, то необходимо электроприбор отнести в специализированную мастерскую.
– В случае отключения электрического тока во время работы хлебопечи, хлебопечь в течение 10 минут помнит свою установку. При отключении эл. тока на более, чем 10 минут (на дисплее изображается основная установка), процесс выпечки уже не возобновится и необходимо хлебопечь заново включить. Это можно провести только тогда, если остановка программы не произошла позже времени этапа замешивания. Потом в случае необходимости можно продолжать установкой собственной программы (стереть уже законченные рабочие циклы). Но, если тесто уже находилось в последнем этапе брожения и отключение электричества продолжается длительное время, то тесто уже нельзя использовать и необходимо начать снова от начала с новыми ингредиентами.
– Предупреждаем, что хлебопечь по причинам безопасности не имеет верхний обогрев, поэтому корочка с верхней стороны буханки не является такой же темной, как снизу и по сторонам.

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. 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

– В тесте, которое слишком тяжелое, напр., с большой долей ржаной муки, рекомендуем последовательность ингредиентов заменить – сначала сухие дрожжи, муку а жидкие продукты добавить только под конец для того, чтобы тесто как следует замесилось. При использовании функции таймера (отложенный старт), следите за тем, чтобы дрожжи не попали преждевременно в контакт с жидкостью.
– При использовании программ 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 10, 11 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. Для нарезки хлеба используйте ломтерезку или специальный нож с зубчатым лезвием. Если хлеб весь не съедите, рекомендуем Вам положить остаток в пластиковый пакет или посуду. Хлеб можно хранить при комнатной температуре до 3 дней. Если необходимо хлеб хранить более длительное время, то положите его в пластиковый пакет или посуду и после этого в морозильник. Храните максимально 10 дней. Так как хлеб изготовленный в домашних условиях не содержит какие либо консерванты, то срок его хранения в общем не более, чем срок хранения хлеба купленного в магазине.

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

RU

VI. ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ КАСАЮЩИЕСЯ ВЫПЕЧКИ

После выпечки хлеб прилипает к форме.

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

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

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

Тесто поднимется и выходит за края формы.

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

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

Хлеб поднялся недостаточно.

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

Когда можно открыть крышку хлебопечи в процессе ее работы?

Крышку хлебопечки можно открывать всегда во время процесса замешивания. Во время этого процесса может быть добавлено небольшое количество муки или жидкости. Для получения хлеба хорошего качества соблюдайте следующие правила:

Перед последним процессом подъема теста откиньте крышку и осторожно порежьте острым нагретым ножом возникающую корочку хлеба, разотрите по корочке смесь картофельной муки и воды с целью получения блестящей корочки. После этого крышку уже не открывайте, так как хлеб может осесть по серединке.

Мука

Самой важной составляющей муки во время приготовления хлеба является протеин, называемый глютен (клейковина). Это натуральный реактив, благодаря которому тесто держит свою форму и позволяет задерживать окись кислорода произведенный дрожжами.

Словом ”крепкая/твердая” 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. Использование целозернистой муки не дает хлебу темноватый оттенок.

Что необходимо сделать при выпечке хлеба из ржанной муки?

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

Как использовать различные сорта муки?

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

Типы муки и их цифровые коды

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

Ржаные муки

T 500 Ржаная мука светлая
T 930 Ржаная темная мука хлебная
T 960 Ржаная хлебная мука

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Что необходимо делать, если в хлебе чувствуются дрожжи?
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.

RU

Почему джем слишком жидкий?

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

В следующий раз попробуйте эти рекомендации:

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

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

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

VII. ОЧИСТКА И УХОД

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

Рекомендуем перед первым использованием протереть новую форму для выпечки и лопатки теплостойким жиром и оставьте их в хлебопечке нагреваться в течении 10 минут. После их охлаждения вычистите (отполируйте) форму для выпечки от жира бумажной салфеткой. Это рекомендуется провести для защиты 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 очистки духовок, средства которые царапают или могут другим каким либо образом повредить поверхность)!

Из крышки, корпуса и емкости для выпечки удалите влажной тряпкой все ингредиенты и крошки. **Никогда не погружайте хлебопечку в воду, не наполняйте емкость для выпечки водой!** 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 замачивайте 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 не влияет каким либо способом на ее функциональность.

VIII. ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ КАСАЮЩИЕСЯ ХЛЕБОПЕЧКИ

RU

Проблема	Причина	Решение
Из емкости для выпечки или вентиляционных отверстий выходит дым.	Ингредиенты прилипли к форме для выпечки или к ее наружной стороне.	Отключите кабель питания от эл. сети и вычистите внешнюю сторону емкости для выпечки или форму для выпечки.
Серединка буханки проваливается, буханка снизу влажная.	Хлеб после окончания выпечки и дополнительного подогрева слишком долго остался в форме для выпечки.	Извлеките буханку из формы для выпечки перед концом дополнительного подогрева.
Буханку трудно извлекать из формы для выпечки.	Нижняя сторона буханки прилипла к лопаткам.	Пошевелите осями, пока буханка не выпадет. После выпечки очистите лопатки и оси. По необходимости наполните форму для выпечки на 30 минут теплой водой. После этого можно без затруднений извлечь лопатки и вычистить их.
Ингредиенты плохо перемешаны и хлеб плохо печется.	Неправильно выбрана программа.	Проверьте выбранную программу и другие установки.
	Долговременное отключение электрической сети во время работы хлебопечки.	См.абзац IV Функциональные возможности хлебопечки (повторные процессы)
	Вращение лопаток блокировано.	Проверьте лопатки, если они не заблокированы зернами и т.п. Извлеките форму для выпечки, проверьте, свободно ли вращаются лопатки. В противном случае обратитесь к сервисному технику.
Форма для выпечки во время замешивания поднимается.	Тесто слишком густое. Лопатки заблокированы и форма для выпечки поднимается вверх.	Откройте крышку и в тесто добавьте немного жидкости. После этого крышку опять закройте.

Проблема	Причина	Решение
Хлебопечка не включается. Дисплей показывает H HH.	Хлебопечка еще горячая от предыдущей выпечки.	Оставьте хлебопечку остыть. После этого форму верните обратно, установите снова программу и включите хлебопечку.

IX. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ 

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

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

X. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННЫЕ

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

С точки зрения электромагнитной совместимости изделие удовлетворяет требованиям Директивы № 2004/108/ЕС.
Изделие соответствует техническим требованиям на электрическое оборудование низкого напряжения согласно Директиве Совета № 2006/95/ЕС.
Изделие соответствует Указу Европейского парламента и Совета № 1935/2004/ЕС об материалах и предметах предназначенных для контакта с продуктами.

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

HOUSEHOLD USE ONLY – Только для домашнего пользования
DO NOT IMMERSE IN WATER – Не погружать в воду
DO NOT COVER – Не закрывать
TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.
Опасность удушения. Не давайте детям возможность доступа к полиэтиленовому пакету. Пакет не предназначен для игры.

Производитель: ETA a.s., Poličská 444, 539 01 Hlinsko, Czech Republic.

ME10

XI. ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ КАСАЮЩИЕСЯ РЕЦЕПТОВ

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

RU

Проблема	Причина	Решение
Открытая и грубая структура хлеба или слишком много дыр	- Слишком много воды - Отсутствие соли - Высокая влажность, вода слишком горячая	g b h/i
Хлеб поверху недопеченный	- Объем теста больше чем форма для выпечки - Излишнее количество муки, особенно у белого хлеба - Слишком много дрожжей и мало соли - Слишком много сахара - Другие сладкие ингредиенты дополнительно к сахару	a/f f a/b a/b b
Ломти неравномерные или комковитые	- Хлеб не был достаточно охлажден (пар не ушел)	j
Осадок муки на корочке	- Мука во время смешивания не была по бокам тщательно переработана	g

Решение проблем:

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

XII. ЗАМЕТКИ К РЕЦЕПТАМ

1. Ингредиенты

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

- Самые важные ингредиенты, вода, мука, соль, сахар и дрожжи (сухие или дробленные) влияют на успешный результат подготовки теста и хлеба. Обязательно используйте правильное количество в правильном соотношении.
- Если тесто необходимо приготовить сразу, то пользуйтесь теплыми ингредиентами. Если хотите установить программу с отстрочкой старта, то рекомендуем для предотвращения слишком быстрого поднятия теста использовать холодные ингредиенты
- Маргарин, растительное масло и молоко влияют на вкус и аромат хлеба.
- Чтобы корочка была светлее и тоньше можно уменьшить количество сахара на 20 % без влияния на успешный результат выпечки. Если предпочитаете корочку помягче и посветлее, замените сахар медом.
- Если хотите добавить зерна, оставьте их на ночь замочить в воде. Уменьшите количество муки и жидкости (до 1/5). При использовании 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.
- При использовании ржаной муки необходима закваска. Закваска содержит бактерии молочной и уксусной кислоты, которые и являются причиной того, что хлеб получается легким и слегка кисловатым. Закваску можете приготовить сами, только необходимо считаться с временем необходимым для ее приготовления. В наших рецептах по этой причине используем закваску в порошке, концентрат который можно закупить в пакетике с содержанием 15 г (на 1 кг муки). Указания в рецепте необходимо соблюдать, в противном случае хлеб будет крошиться. Если используете закваску в порошке в другой концентрации (пакетик с содержанием 100 г на 1 кг муки), то необходимо уменьшить количество муки: 1 кг приблизительно на 80 г или в дальнейшем приспособить рецепт.

2. Приспосабливание дозирования

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

- **Жидкости / мука**

  Тесто должно быть мягкое (но не слишком) и легко замешанное, чтобы не было волокнистым. Легким замешиванием должен образоваться шар, который не прилипает к стенкам формы для выпечки. Но это не действует у тяжелого теста из целозернистой ржи. Проверьте тесто через 5 минут после первого замешивания. Если оно слишком влажное, то добавлением муки в небольших количествах, получится правильная густота теста. Если тесто слишком сухое, добавьте во время замешивания воду (по ложкам). Эти дополнения должны быть проведены постепенно (не более, чем 1 ложка за один раз) и обязательно

RU необходимо подождать, если добавление проявится. Тесто можете оценить еще до начала выпечки так, что слегка к нему прикоснетесь кончиками пальцев. Тесто должно оказывать легкое сопротивление и следы пальцев должны постепенно исчезнуть.

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

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

3. Добавление и отмеривание ингредиентов и количества.

- Жидкости отмеривайте с помощью приложенного мерного стакана. Для отмеривания чайных и столовых ложек используйте двустороннюю мерку. Количество отмеренное меркой должно быть выравнено, ни в коем случае переполнено. Неправильное количество приносит плохие результаты.
- В первую очередь всегда налейте жидкость, дрожжи дайте в самом конце. Чтобы предотвратить быструю активацию дрожжей необходимо избежать соприкосновение дрожжей с водой (особенно при использовании функции отстрочки старта).
- Для отмеривания пользуйтесь всегда одной и той же мерной единицей. Вес в граммах должен быть отмерен точно.
- Для миллиметрового обозначения можно использовать мерный стакан, у которого деление шкалы от 50 до 300 мл.
- Фруктовые, ореховые или 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 и тем ограничивает потребность быть уложенной, вес чисто белого хлеба ниже, чем вес 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 выльется. Тесто вне формы быстрее покоричневеет по сравнению 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 хоракter и может быть изменена в соответствии с местными условиями. Если один или другой рецепт не получится в первый раз, попробуйте найти причину и попробуйте ещё раз с изменением долей ингредиентов.
• Если хлеб после выпечки слишком бледный можете его оставить покоричневеть с помощью использования программы 8–PEČENÍ (ВЫПЕЧКА).
• Рекомендуем испечь пробный хлеб перед настоящей установкой программы выпечки на ночь, так как в случае необходимости можете провести нужные изменения.
• Так как никак не можем повлиять на качество использованных ингредиентов или других факторов, как напр., температуру окружающей среды, влажность воздуха, и т.д., не можем взять на себя ответственность за то, если хлеб испеченный по нашим рецептам действительно получится на все сто процентнов.

Продолжительность процесса

ПРОГРАМ	1		2	3	4	
	КЛАССИК		СКОРЫЙ	ТОСТЕРОВЫЙ	УЛЬТРА СКОРАЯ ВЫПЕЧКА ХЛЕБА	
ВРЕМЯ (час)	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	
РАЗМЕР	I.	II.	-	-	-	
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ОБОГРЕВ	7 3:13	12 3:18	1 1:57	12 3:38	1 1:51	
ЗАМЕШИВАНИЕ 1	3 3:10	3 3:15	3 1:54	3 3:35	3 1:48	
ЗАМЕШИВАНИЕ 2	2 3:08	2 3:13	2 1:52	2 3:33	2 1:46	
	8🔊 3:00	8🔊 3:05	5🔊 1:47	11🔊 3:22	5 1:41	
	5 2:55	5 3:00	5 1:42	5 3:17	-	
БРОЖЕНИЕ 1	38 2:17	38 2:22	-	40 2:37	-	
	1 2:16	1 2:21	-	1 2:36	-	
БРОЖЕНИЕ 2	20 1:56	20 2:01	6 1:36	25 2:11	6 1:35	
	1 1:55	1 2:00	1 1:35	1 2:10	-	
БРОЖЕНИЕ 3	50 1:05	50 1:10	30 1:05	55 1:15	30 1:05	
ВЫПЕЧКА	65 0:00	70 0:00	65 0:00	75 0:00	65 0:00	
ПОДОГРЕВ	60		60	60	-	
ОТСРОЧКИ СТАРТА (час)	13		-	13	-	

7
3:13
= «верхняя» цифра указывает продолжительность соответствующего рабочего цикла в минутах,
= «нижняя» цифра указывает время до окончания программы в часах,
и эта информация также отображается на дисплее.

🔊 Звуковой сигнал для предупреждения того, что наступил момент добавления фруктов

	5		6	7	8	9	10		11	
	ЦЕЛОЗЕР-НИСТЫЙ		ТОРТ	ТЕСТО	ВЫПЕЧКА	ДЖЕМ	СЭНДВИЧ		СЛАДКИЙ	
	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20	3:01	3:10
	I.	II.	-	-	-	-	I.	II.	I.	II.
	10 3:20	10 3:30		22 1:28	-	15 Нагрев Вкл./выкл. 15 s / 15 s 1:05	1 3:08	12 3:08	1 3:00	5 3:05
	3 3:17	3 3:27	4 1:56	3 1:25	-		3 3:05		3 2:57	3 3:02
	2 3:15	2 3:25		2 1:23	-		2 3:03		2 2:55	2 3:00
	8 3:07	8 3:17	7 1:49	11 1:12	-	45 Взбивание Вкл./выкл. 1 s / 3 s Нагрев Вкл./выкл. 15 s / 15 s 0:20	8 2:55		8 2:47	8 2:52
	5 3:02	5 3:12	13 1:36	5 1:07	-		5 2:50		5 2:42	5 2:47
	40 2:22	40 2:32	-	-	-		40 2:10		35 2:07	35 2:12
	1 2:21	1 2:31	-	-	-		1 2:09		1 2:06	1 2:11
	20 2:01	20 2:11	-	45 0:22	-		18 1:51		15 1:51	15 1:56
	1 2:00	1 2:10		-	-	-	1 1:50		1 1:50	1 1:55
	55 1:05	60 1:10	80 0:00	22 0:00	-	20	50 1:00		50 1:00	50 1:05
	65 0:00	70 0:00		-	60 0:00		60 0:00		60 0:00	65 0:00
	60		16	-	60		60		60	60
	13		-	13	13	-	13		13	13

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.
- 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.
- Niekuomet nenaudokite prietaiso, kurio maitinimo laidas ar kištukas yra pažeistas, jei prietaisas veikia netinkamai (nukrito ant žemės ir buvo pažeistas). Tokiu atveju nuneškite gaminį į specializuotas elektros prietaisų remonto dirbtuves, kad būtų patikrinta, ar saugu jį naudoti ir ar jis veikia tinkamai.
- **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!**
- **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.
- Pažeidus prietaiso maitinimo laidą, būtina iš karto atjungti prietaisą nuo elektros tinklo. Tam, kad būtų išvengta gaisro ar traumos dėl elektros smūgio, pažeistą laidą gamintojas ar jo techninio aptarnavimo centro specialistas turi pakeisti specialiu maitinimo laidu.
- 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 (SVĚTLÝ – ŠVIESIAI, STŘEDNÍ – ĮPRASTINAI, TMAVÝ – GEROKAI APSKRUDINTA),
- rodyklės kryptis pateikia informaciją apie nustatytą kepamos duonos svorį (MALÝ – MAŽAS = I.), (VĚTŠÍ - DIDELIS = II.).

LT Įjungus duonkepę į maitinimo tinklą, pagrindinis nustatymas yra II. o plutelės spalva STŘEDNÍ (VIDUTINIS). Žiūrint į įjungto prietaiso ekraną galima stebėti kepimo programos eigą. Atliekant kepimo programą nustatyto laiko skaičiai pamažu mažėja. Valandą trunkančio šildymo metu displėjuje pastoviai šviečia skaičius 0:00 ir dvitaškis tarp skaitmenų blyksi. Baigus šildymą displėjuje pavaizduojamas užprogramuotas laikas.

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 (SVĚTLÝ – ŠVIESIAI / STŘEDNÍ – ĮPRASTAI / TMAVÝ – GEROKAI APSKRUDINTA). Ekrane pateikiamas simbolis (▲) nurodo nustatytą duonos plutelės apskrudinimo laipsnį. Negalioja programoms 7, 9, 10.

4) MYGTUKAS„VELIKOST“ – DYDIS
Mygtukas skirtas reikiamam duonos svoriui nustatyti įjungiant atskiras programas (1,3 kg/1,5 kg) (žr. lentelę ir receptus). Ekrane pateikiamas simbolis (▲) nurodo nustatytą duonos dydį. Negalioja programoms 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9.
- dydis **1,3 kg** (1.5 lb) – nedideliam duonos kiekiui, (naudokite didelį indą su mažomis minkymo mentelėmis),
- dydis **1,5 kg** (2.0 lb) – dideliam duonos kiekiui (naudokite didelį indą su didelėmis minkymo mentelėmis).

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.

6) MYGTUKAS „ČAS“ – LAIKAS
Mygtukas skirtas duonos kepimo laikui nustatyti. Negalima atidėti kepimo programos 2-SPRINT (GREITAS), 4-ULTRA RYCHLÝ (LABAI GREITAS), 6-DORT (TORTAS), 8-PEČENÍ (KEPIMAS), 9-DŽEM (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. Nustatytas laikas prisiskaičiuos prie paruošimo laiko, tai reiškia, kad displėjuje bus pavaizduojamas laikas kuris praeis iki pasirinktos programos vykdymo pabaigos.

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

PROGRAMŲ SĄRAŠAS

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.

3. TOUSTOVY / 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 kepalais bus mažesnio dydžio, o minkštimas bus ne toks purus. Šioje programoje būtina naudoti 48 – 50 °C temperatūros vandenį.

LT

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. TĚSTO / TEŠLOS

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.

9. DŽEM / UOGIENĖ

Programa skirta uogienės, marmelado arba kompoto paruošimui iš šviežių vaisių. Šiame režime negalima nustatyti gaminio dydžio ir spalvos. Jei ruošiatės dažniau virti uogienes, rekomenduojame įsigyti dar vieną formą, kurią galėtumėte naudoti tik šiam tikslui. Virimo metu išsiskiriančios rūgštys galėtų paveikti formą ir joje iškeptą duoną būtų sunku išimti.

10. SENDVIČ / SUMUŠTINIS

Programa skirta lengvai duonai su minkšta ir kieta plutele iškepti.

11. SLADKÝ / SALDI

Programa skirta saldžios duonos su traškesne plutele kepimui, nei kepant programa **„KLASIK“ (KLASIKA)**.

IV. FUNKCINĖS DUONKEPĖS GALIMYBĖS

Garso signalas pasigirs:

- spūstelėjus bet kurį prietaiso valdymo mygtuką (1 kartą),
- atliekant antrąjį tešlos minkymo ciklą (nustačius kepimo programą 1, 2, 3, 5, 6, 7, 10 ir 11, kad įspėtų, jog atėjo laikas įdėti vaisių, riešutų ir kitų ingredientų,
- pasibaigus nustatytai kepimo programai,
- signalas bus girdimas dar kartą baigiantis kepimo laikui.

Apsauginė funkcija

- Jei kepant duoną dar kartą duonkepė įkaitinama iki aukštesnės nei 40 °C temperatūros, kelis kartus spūstelėjus mygtuką „**START/STOP**“ ekrane atsiranda užrašas H H H ir

pasigirsta garso signalas. Kadangi tokiu atveju įjungti duonkepės neįmanoma, pakelkite dangtelį arba esant būtinybei ištraukite kepimo formelę ir palaukite, kol duonkepė atvės.

- Jeigu paspaudus klavišą **START/STOP**, displėjuje atsiras užrašas E E0 arba E E1, prietaisą reikia nugabenti į servisą.
- Kepimo metu išsijungus elektros srovei, duonkepė maždaug 10 minučių atsimena nustatytą programą. Jeigu srovės tiekimas neatsinaujins ilgiau kaip 10 minučių (duonkepės displėjuje pavaizduojamas pirminis nustatymas), procesas jau nebeatsinaujins ir duonkepę reikia įjungti iš naujo. Tai galima atlikti tik tuomet, kai programa nutrūko ne vėliau kaip minkymo fazėje. Po to galima tęsti nustačius savo sudarytą programą (ištrynus jau atliktas programos ciklus). Tačiau jeigu tešla jau kilo ir srovė iškrito ilgesniam laikui, tešlos jau nebegalima panaudoti ir kepimą reikia pakartoti su naujomis žaliavomis.
- Įspėjame, kad duonkepėje saugumo sumetimais nėra įrengtas viršutinis šildymas, todėl viršutinė plutelė nebūna tokia tamsi, kaip apačioje ir šonuose

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 išsluostykite 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. 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.

LT

Pastaba:

- Kepant duoną iš labai sunkios tešlos, pvz. kai didelę miltų dalį sudaro ruginiai miltai, rekomenduojame produktų dėjimo eilę pakeisti - visų pirma suberti sausas mieles, miltus, o skystį supilti gale, taip tešla geriau išsimaišys. Jeigu naudojatės starto atidėjimo funkcija, pasistenkite, kad mielės prieš laiką nesusiektų su vandeniu.
- Naudojant programas 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 10, 11 pradžioje nustatomas duonkepės pašildymo režimas, maišymo, tešlos užminkymo režimas, todėl tik įjungus duonkepėje negirdimi triukšmai.
- 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 - 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. Pjaustymui naudokitės elektriniu pjaustikliu arba specialiu peiliu su dantytais ašmenimis. Jeigu kepaliuko nesuvalgysite iš karto, duonos likutį rekomenduojame susidėti į plastikinį maišelį ar specialų indą. Duoną kambario temperatūroje galima laikyti 3 dienas. Jeigu duoną reikės laikyti ilgiau, susidėkite ją į plastikinį maišelį arba į tinkamą indą ir pasidėkite šaldymo kameroje. Laikykite ne ilgiau 10 dienų. Kadangi namie iškeptoje duonoje nėra jokių konservuojančių medžiagų, jos laikymo laikas nėra ilgesnis kaip parduotuvėje įsigytos duonos laikymo laikas.

Pastaba:

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). Niekada nesistenkite pasinaudodami grubia jėga iš kepimo formos ištraukti duonos kepalėlio, taip galite sugadinti kepimo formą!

VI. KLAUSIMAI IR ATSAKYMAI APIE KEPIMĄ

Iškepusi duona prilimpa prie kepimo formos.

Prietaisui baigus kepti palikite duoną maždaug 10 minučių, kad ji atvėstų, o vėliau apverskite kepimo formą dugnu aukštyn. Jei būtina, baigus kepti pasukinėkite mentelių ašis į kairę ir į dešinę. Norėdami dar kartą kepti duoną, ištepkite visą kepimo formą, įskaitant tešlos maišymo menteles, aliejumi.

Kaip išvengti skylučių, kurios atsiranda duonoje dėl įstrigusių tešlos maišymo mentelių?

Menteles reikia miltuotais pirštais ištraukti iš tešlos prieš prietaisui atliekant paskutinę tešlos kildinimo operaciją. (žiūr. „programos fazių laikai" ir informaciją displėjuje).

Tešla pakyla ir perkrinta per kepimo formos kraštus

Paprastai tai atsitinka tuomet, kai naudojami kvietiniai mitai su dideliu glitimo kiekiu.

- Naudokite mažiau miltų ir atitinkamai suderinkite kitų ingredientų 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 glitimo. Tai reiškia, kad miltuose per mažai proteino (kai miltai pagaminti iš lietingą vasarą užaugintų grūdų), arba kad miltai per drėgni. Tokiu atveju kiekvieniems 500 g miltų įberkite dar po 1 valgomąjį šaukštą kviečių glitimo.
b) Jei ties viduriu duonos kepalas susiaurėja, tai gali atsitikti dėl šių priežasčių:
   - vandens temperatūra buvo pernelyg aukšta,
   - buvo įpilta daugiau vandens, nei numatyta,
   - miltuose nebuvo pakankamai glitimo.

Kada galima pakelti veikiančios duonkepės dangtelį?

Pakelti duonkepės dangtelį galima bet kuriuo metu minkant tešlą. Atliekant šią operaciją galima įberti dar truputį miltų ar įpilti skysčio. Norėdami iškepti geros kokybės duoną laikykitės šių taisyklių:
Prieš prietaisui atliekant paskutinę tešlos kildinimo operaciją, pakelkite prietaiso dangtelį ir atsargiai įkaitintu peiliu įpjaukite susidariusią duonos plutelę. Tam, kad plutelė būtų blizgi, ištepkite ją bulvių krakmolo ir vandens mišiniu. Vėliau dangtelio nebekelkite, nes ties viduriu duona gali sukristi .

Miltai

Pati svarbiausia (kepant duoną) sudedamoji miltų dalis yra proteinas, taip vadinamas gliuteninas (glitimas). Tai natūralus reagentas, dėl kurio tešla išlaiko tam tikrą formą ir kuris sulaiko mielių veiklos pasekmėje susidariusį anglies dioksidą. Terminas „stiprūs/kieti“ miltai reiškia miltus su dideliu glitimo kiekiu.

Kas yra kvietiniai pilno grūdo miltai?

Pilno grūda miltai gaminami iš visų rūšių grūdinių kultūrų, įskaitant kviečius. Terminas „pilno grūdo“ reiškia, kad miltai buvo sumalti iš nešlifuotų grūdų ir todėl šiuose miltuose daugiau nesuvirškinamų dalelių kas miltams suteikia tamsesnę spalvą. Tačiau priešingai vyraujančiai nuomonei duona iškepta iš pilno grūdo miltų nebūna tamsesnė.

Ką būtina daryti kepant duoną su ruginiais miltais?

Ruginiai miltai turi tam tikrą kiekį glitimo, tačiau mažiau nei kitų rūšių miltai. Tam, kad duona būtų lengvai virškinama, būtina kepant duoną iš pilno grūdo ruginių miltų įdėti daugiau mielių.

Kiek yra įvairių miltų rūšių ir kam naudojamos įvairios rūšys?

a) Kukurūzų, ryžių ir bulvių miltai rekomenduojami glitimui alergiškiems žmonėms, arba sergantiems sumažintos absorbcijos sindromu bei virškinimo organų ligomis.
b) Specialūs miltai iš špaldos kviečių yra brangūs, tačiau juose nėra chemikalų, kadangi šie kviečiai auga nederlingoje žemėje ir jiems nereikia cheminių trąšų. Miltai iš špaldos ypač tinka alergiškiems žmonėms. Šiuos miltus galima naudoti visiems aprašytiems receptams.

LT

c) Sorų miltai irgi skirti žmonėms, sergantiems įvairių rūšių alergija. Šiuos miltus galima naudoti visuose receptuose, kur nurodomi 405, 550 ir 1050 tipo miltai, kaip aprašyta. Miltai iš kietųjų kviečių dėl tam tikros konsistencijos naudojami kepti prancūziškam batonui (bagetėms). Juos galima pakeisti kietųjų kviečių kruopomis.

Miltų tipai ir jų skaitmeniniai kodai

00 Kviečių miltai lygūs, balti
T 400 Kviečių miltai rinktiniai, pusiau rupūs
T 405 Kviečių miltai rinktiniai, pusiau rupūs, sumalti iš grūdų, iš kurių buvo pašalinti gemalai ir apdangas (sėlenos), tai patys balčiausi taigi ir mažiausiai „pilno grūdo“ miltai
T 450 Kviečių miltai, rupūs (kruopos)
T 512 Kviečių miltai - specialūs kepimo miltai
T 530 Kviečių miltai lygūs, balti - specialūs kepimo miltai
T 550 Kviečių miltai vidutinio rupumo, balti
T 650 Kviečių miltai lygūs, pusiau balti
T 700 Kviečių miltai balti, skirti maistui
T 1000 Kviečių miltai lygūs, tamsūs (duoniniai)
T 1050 Kviečių miltai duoniniai
T 1150 Duoniniai miltai
T 1800 Kviečių miltai pilno grūdo, rupūs; pilno grūdo smulkūs

Ruginiai miltai

T 500 Rugių miltai balti
T 930 Rugių miltai tamsūs, duoniniai
T 960 Rugių miltai duoniniai
T 1150 Rugių miltai lygūs, duoniniai
T 1700 Rugių miltai pilno grūdo

Mielės

Mielės – tai gyvas organizmas. Dauginantis mielių bakterijoms tešloje susidaro anglies dioksido burbuliukai, sukeliantys tešlos kilimą. Norint iškepti duoną buitinėmis sąlygomis naudojamoje duonkepėje, geriausia naudoti sausas mieles, kadangi jas paprasčiau matuoti. Jas galima įsigyti sudėtas į pakelius, tam, kad jos rūgtų, cukrus nereikalingas. Kadangi jose yra gerokai mažiau cukraus, jos Jums naudingesnės. Nepanaudotas sausas mieles laikykite žemoje temperatūroje, sausoje vietoje sandarioje pakuotėje, į kurią negalėtų patekti deguonis. Žinoma, galima naudoti ir šviežias mieles, tačiau būtina atsiminti, kad kilimas gali būti nevienodas, priklausomai nuo mielių šviežumo. Galioja taisyklė, kad šviežias mieles visų pirma reikia paauginti recepte nurodomame skystyje. Pusei kilogramo miltų duonkepėje kepamai duonai reikia maždaug 10-13 g šviežių mielių, kadangi šiltoje duonkepės aplinkoje rūgimas vyksta intensyviau kaip įprastinėje orkaitėje. Jeigu duonkepėje minkote tik tešlą, o duoną ruošiatės kepti orkaitėje, rekomenduojame naudoti 20 g mielių.

Druska

Žinoma, druska suteikia duonai skonį, bet gali ir sulėtinti rūgimo procesą. Dėl druskos tešla tampa tvirta, kompaktiška ir taip greitai nekyla. Druska taip pat gerina tešlos

struktūrą. Naudokite įprastinę valgomąją druską. Nenaudokite rupios druskos arba druskos pakaitalų.

Sviestas/riebalai
Pabrėžia ir sušvelnina duonos skonį. Taip pat galima naudoti margariną ar alyvuogių aliejų. Jeigu naudojate svietą, supjaustykite jį mažais gabaliukais, kad paruošimo metu tolygiai pasiskirstytų tešloje, arba palikite jį suminkštėti. 15 g svieto galite pakeisti 1 šaukštu aliejaus. Nedėkite karšto svieto. Riebalai negali susiliesti su mielėmis, kadangi riebalai neleidžia mielėms sudrėkti. Per didelis riebalų kiekis lėtina tešlos kilimą. Nenaudokite mažo riebumo kremo arba sviesto pakaitalų.

Cukrus
Cukrus suteikia duonai skonį ir iš dalies dėl jo duonos plutelė tampa rudesnė. Norint, kad plutelė būtų šviesesnė ir plonesnė, galima cukraus kiekį sumažinti 20 % ir tai nepakeis gaminio skonio. Jeigu Jums patinka minkštesnė ir šviesesnė plutelė, cukrų galite pakeisti medumi. Cukraus negalima pakeisti dirbtinais saldikliais, kadangi mielės su jais nereaguoja.

Pastaba: Naudojant tam tikrų rūšių sausas mieles įbėrus cukraus mielės gali nepradėti rūgti. Nenaudokite gabalinio ir rupaus cukraus.

Vanduo
Visuomet naudokite kambario temperatūros vandenį, geriausiai maždaug 22 °C temperatūros. Vandenį galima pilnai arba daliai pakeisti pienu arba kitais skysčiais.

Kitos žaliavos
Kiti ingredientai gali būti įvairūs, pradedant nuo džiovintų vaisių, sūrio, riešutų, kiaušinių, tamsių rudų miltų, prieskonių, žalumynų ir pan. Viskas priklauso nuo Jūsų. Tik nepamirškite, jog tokie produktai, kaip sūris, pienas ir švieži vaisiai iš esmės turi didelį kiekį vandens, kuris nulemia, kaip duonos kepalas galiausiai atrodys. Geriau naudoti sausus pakaitalus: sausesnius sūrius, pieno miltelius ir pan. Kai 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. Kai kuriuos ingredientus, pvz. pieno miltelius ir jogurtą, galima įmaišyti pradėjus kepti, o kitus, pvz. riešutus, džiovintus vaisius, būtina įberti tik pasigirdus garso signalui. Riešutus smulkiai supjaustykite, kadangi dideli gabaliukai galėtų supjaustyti kepaliuko struktūrą ir kepaliukas galėtų susmegti. Jei stebėsite, kaip vyksta kepimo procesas, žinosite, kada suskambės garso signalas.

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

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

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

Ko būtina imtis, jei jaučiasi mielių skonis?
a) Šiuo atveju įberkite į mišinį cukraus. Be to jis suteikia duonai šviesią spalvą.
b) Įpilkite į vandenį 1 (kepdami nedidelį kepaliuką) ar 2 (kepant didesnį kepaliuką) valgomąjį šaukštą acto.
c) Vietoj vandens naudokite pasukas ar kefyrą. Tai galioja visiems receptams, kartu tai pagerina duonos šviežumą.

Kodėl klasikinėje krosnyje iškeptos duonos skonis skiriasi nuo duonkepėje iškeptos duonos skonio?
Esminis skirtumas – tai drėgmė: kadangi klasikinės krosnies duonos kepimo erdvė didesnė, šioje krosnyje iškepta duona yra sausesnė nei iškepta duonkepėje.

Kodėl marmeladas išėjo per skystas?
Namie pagamintas marmeladas dažniausia būna skystesnis kaip pirktinis. Marmeladą vieną parą palikite šaldytuve - atšalęs marmeladas sutirštės. Jeigu liks šiek tiek skystesnis, jį bus patogiau tepti. Naminiai marmeladai puikiai tinka ledams apipilti. Niekada iš naujo nevirkite jau pagaminto marmelado. Darydami sekantį kartą, pabandykite išbandyti sekančias rekomendacijas:

1) Patikrinkite, ar vaisiai nepernokę,
2) nuplautus vaisius palikite nudžiūti,
3) norint, kad marmeladas būtų tirštesnis, įdėkite pektino.

Kaip galima verdant marmeladą išvengti išsitaškymo iš formos?
Vaisius supjaustykite smulkiais gabalėliais ir nedėkite jų daugiau, kaip nurodyta recepte. Aplink viršutinę kepimo formos kraštą iš aliuminio folijos sudarykite apsauginę juostą (maždaug 5 cm pločio). Folija neuždenkite visos formos, kad verdant galėtų išeiti garai.

VII. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA
Prieš pradedant kiekvieną priežiūrą ar valymą, būtina elektros prietaisą išjungti iš elektros tinklo ir iš elektros tinklo lizdo ištraukti maitinimo laido kištuką! Valyti duonkepę būtina tik jai visiškai atvėsus, valykite reguliariai kiekvieną kartą po naudojimo! Rekomenduojama prieš naudojant pirmą kartą, ištepti naują kepimo formą ir tešlos maišymo menteles šilumai atspariais riebalais ir įdėjus į duonkepę pakaitinti 10 minučių. Detalėms atvėsus nuvalykite (nupoliruokite) popierine servetėle nuo kepimo formos riebalus. Tai rekomenduojama atlikti norint apsaugoti neprilimpančią dangą. Šią operaciją galima kas tam tikrą laiką pakartoti. Valymui nenaudokite paviršių braižančias ir chemiškai aktyvias valymo priemones, benziną, ėsdinančias orkaičių valymo priemones bei priemones, kurios subraižo ar kitokiu būdu sugadina paviršiaus dangą. Išvalykite drėgnu skudurėliu iš duonkepės dangtelio, korpuso ir kepimo indo visus ingredientus ir trupinius. **Niekuomet nenardinkite duonkepės į vandenį ir nepilkite jo į kepimo ertmę!** Išorinius kepimo formos paviršius nuvalykite drėgnu skudurėliu, o vidinius paviršius galima atsargiai išplauti plovimo priemone. Tešlos maišymo menteles ir jų ašis būtina plauti iš karto po naudojimo. Jei menteles paliks kepimo formoje, vėliau jas ištraukti bus sunku. Tokiu atveju pripilkite į kepimo formą šilto vandens ir palikite 30 minučių. Vėliau menteles

ištraukite. Nemirkykite kepimo formos pernelyg ilgai, nes tai gali pakenkti ašių sukimuisi. Kadangi kepimo forma padengta neprilimpančia danga, nenaudokite metalinių įrankių, kuriais valant gali būti subraižytas paviršius. Po tam tikro laiko paviršiaus spalva pakinta. Šis pakitimas neturi jokios įtakos paviršiaus savybėms.

VIII. KLAUSIMAI IR ATSAKYMAI APIE DUONKEPĘ

Problema	Priežastis	Sprendimas
Iš kepimo indo ar ventiliacinių angų eina dūmai.	Ingredientai prilipo prie kepimo ertmės paviršiaus arba prie išorinio formos paviršiaus.	Išjunkite maitinimo laidą iš elektros tinklo ir išvalykite kepimo ertmės paviršių ar kepimo formos išorę.
Duonos kepalas ties viduriu sukritęs, o ties apačia – drėgnas.	Baigus kepti ir papildomai šildyti, duona pernelyg ilgai buvo palikta kepimo formoje.	Išimkite duonos kepaliuką iš kepimo formos prieš nepasibaigus papildomam šildymui.
Duonos kepaliuką sunku išimti iš kepimo formos.	Duonos kepaliukas ties apatine dalimi prilipo prie tešlos maišymo mentelių.	Šiek tiek pajudinkite ašis, kol iškris duonos kepaliukas. Baigę kepti išvalykite tešlos maišymo menteles ir ašis. Jei būtina, pripildykite kepimo formą šiltu vandeniu ir 30 minučių mirkykite. Po to bus galima lengvai ištraukti menteles ir jas išvalyti.
Ingredientai blogai išmaišyti ir duona nėra kepama teisingai.	Neteisingai nustatyta programa	Patikrinkite pasirinktą programą ir kitas nustatytas funkcijas.
	Kepant duonkepės dangtelis buvo kelis kartus pakeltas.	Neatidarinėkite dangtelio po paskutinės tešlos kildinimo operacijos.
	Veikianti duonkepė buvo ilgam laikui atjungta nuo elektros tinklo.	Žr. IV. skyrių - Duonkepės funkcijos
	Maišymo mentelės užsiblokavo ir negali suktis.	Patikrinkite, ar neužsiblokavo mentelės dėl grūdų ar pan. Išimkite kepimo formą ir patikrinkite, ar ašys laisvai sukinėjasi. Priešingu atveju kreipkitės į techninio aptarnavimo specialistą.

Problema	Priežastis	Sprendimas
Minkant tešlą kepimo forma pakyla.	Paruošta pernelyg tiršta tešla. Tešlos maišymo mentelės užblokuotos ir kepimo forma pakyla į viršų.	Pakelkite dangtelį ir į tešlą įpilkite truputį skysčio. Po to dangtelį uždenkite.
Duonkepė neįsijungia. Displėjuje pasirodo H HH	Duonkepė dar neatvėso po ankstesnio kepimo.	Palikite duonkepę, kad ji atvėstų. Vėliau vėl įstatykite kepimo formą į savo vietą, nustatykite kepimo programą ir įjunkite duonkepę.

IX. APLINKOSAUGA

Ant visų tiekiamo prietaiso dalių, kurių dydis tai leidžia, yra nurodyta, iš kokios medžiagos pagaminta pakuotė, detalės bei priklausiniai, ir jų antrinio perdirbimo būdai. Nurodyti simboliai ant gaminio arba pridėtoje dokumentacijoje reiškia, kad panaudoti elektriniai arba elektroniai prietaisai negali būti likviduojami su komunalinėmis atliekomis. Norint sulikviduoti teisingai, juos reikia nugabenti į surinkimo vietas, kur jie bus nemokamai priimti. Teisingai sulikvidavę šį gaminį padėsite išsaugoti vertingas žaliavas ir taip pat prisidėsite prie neigiamo poveikio gyvenamajai aplinkai sumažinimo. Neteisingai sulikvidavus šios rūšies atliekas, jums gresia pabauda. Jeigu nusprendėte, kad prietaiso nebenaudosite, rekomenduojame jį išjungus iš elektros srovės tinklo, nupjauti maitinimo laidą, kuo elektros prietaisas taps nebepanaudojamas.

Atlikti techninį aptarnavimą ar keisti vidines gaminio dalis gali tik specializuotos remonto dirbtuvės!
Nesilaikydamas gamintojo nurodymų, vartotojas netenka garantinio remonto teisės!

X. TECHNINIAI DUOMENYS

Įtampa (V)	nurodyta techninių duomenų skydelyje
Naudojama galia (W)	nurodyta techninių duomenų skydelyje
Svoris apytikris (kg)	6,5

Gaminys atitinka galiojančias saugos normas ir Europos Parlamento bei Tarybos direktyvą 2006/95/EB bei 2004/108/EB.
Gaminys atitinka Europos Parlamento ir Tarybos įsakymą ir Nr. 1935/2004/EB dėl medžiagų ir daiktų, skirtų sąlyčiui su maisto produktais.
Gamintojas pasilieka teisę nežymiai keisti gaminio konstrukciją taip, kad tai neturėtų įtakos prietaiso veikimui.

HOUSEHOLD USE ONLY – Skirta naudoti tik buityje.
DO NOT IMMERSE IN WATER – Nenardinkite į vandenį.
TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Yra uždusimo pavojus. Neleiskite polietileninio maišelio imti vaikams. Maišelis nėra skirtas žaisti.

ETA a.s., Poličská 444, 539 01 Hlinsko, Czech Republic

LT XI. KLAUSIMAI IR ATSAKYMAI APIE RECEPTUS

Problema	Priežastis	Sprendimas
Duona per greitai pakyla.	- Įberta pernelyg daug mielių, miltų, per mažai druskos.	a/b
	- Vienu metu keletas anksčiau išvardintų priežasčių.	a/b
Duona nepakankamai arba visai nepakyla.	- Įberta mažai mielių ar jų visiškai neįberta.	a/b
	- Naudojamos pasenusios ar netinkamos mielės.	e
	- Įpiltas pernelyg karštas skystis.	c
	- Mielės pateko į skystį.	d
	- Pasirinkti netinkamos rūšies ar kokybės miltai.	e
	- Įpilta pernelyg daug arba per mažai skysčio.	a/b/g
	- Įberta mažai cukraus.	a/b
Duona pernelyg daug pakyla ir išsipila per kepimo formos kraštus.	- Įpiltas pernelyg minkštas vanduo, mielės greičiau rūgsta.	f/k
	- Įpilta pernelyg daug pieno ir tai veikia rūgimo procesą.	c
Duona ties viduriu sukrenta. Baigus kepti kepaliukas įdubęs.	- Tešla yra didesnio tūrio nei kepimo forma ir duonos kepalas susispaudžia.	a/f
	- Per daug skysčio.	a/b/h
	- Rūgimas vyksta pernelyg trumpai ar nepakankamai ilgai dėl per daug sušilusio vandens, arba kepimo ertmės, arba dėl per didelės drėgmės.	c/h/i
	- Oer daug mielių.	k
Sunki duonos struktūra su gabalėliais	- Įberta pernelyg daug miltų ar įpilta nepakankamai skysčio.	a/b/g
	- Nepakanka mielių arba cukraus.	a/b
	- Įdėta pernelyg daug vaisių, rupių miltų ar vieno iš kitų ingredientų.	b
	- Įberti pasenę ar netinkamos kokybės miltai.	e
Duonos kepaliukas ties viduriu neiškepęs.	- Įpilta pernelyg daug ar nepakankamai skysčių.	a/b/g
	- Didelė oro santykinė drėgmė.	h
	- Recepte yra drėgnų ingredientų	g
Duona yra atviros bei grubios struktūros ar su pernelyg daug skylučių.	- Įpilta pernelyg daug vandens.	g
	- Neįberta druskos.	b
	- Didelė drėgmė, pernelyg karštas vanduo.	h/i
Neiškepęs duonos paviršus	- Tešla tūris didesnis, nei kepimo forma.	a/f
	- Įbertas pernelyg didelis kiekis miltų (ypač kepant baltą duoną).	f
	- Įberta perdaug mielių ir mažai druskos.	a/b
	- Įberta perdaug cukraus.	a/b
	- Be cukraus įdėti dar ir kiti saldūs ingredientai.	b

Problema	Priežastis	Sprendimas
Atpjautos duonos riekelės netolygaus dydžio ar su gumulėliais	- Duona nebuvo pakankamai atvėsinta (neišėjo garai).	j
Ant duonos plutelės susikaupę miltai.	- Ties kepimo formos šonais miltai nebuvo pakankamaiišminkyti.	g

Problemų sprendimas:

a) Teisingai atmatuokite ingredientų kiekius.
b) Nustatykite ingredientų kiekius ir patikrinkite, ar nepamiršote sudėti kokias nors žaliavas.
c) Pilkite kitą skystį arba atvėsinkite naudojamą iki kambario temperatūros.
d) Recepte nurodomus ingredientus sudėkite teisinga seka. Miltų viduryje padarykite nedidelę duobutę ir įdėkite į ją susmulkintas ar sausas mieles. Mieles apsaugokite nuo sąlyčio su skysčiu.
e) Naudokite tik šviežius ir teisingai laikomus ingredientus.
f) Sumažinkite bendrą žaliavų kiekį, jokiu būdu nedėkite daugiau miltų nei nurodyta. Visų priedų kiekį sumažinkite 1/3.
g) Pakoreguokite skysčio kiekį. Jei naudojate daug skysčio turinčius ingredientus, pilamo vandens porciją atitinkamai sumažinkite.
h) Esant labai drėgniems orams, vandens kiekį sumažinkite 1-2 valgomaisiais šaukštais.
i) Esant labai šiltiems orams, nesinaudokite atidėtos kepimo pradžios funkcija. Naudokite šaltus skysčius. Tam, kad sutrumpinti kilimo laiką, išsirinkite programą 2-SPRINT (GREITA) arba 4-ULTA RYCHLY (LABAI GREITA).
j) Išimkite duonos kepaliuką iš kepimo formos iš karto baigus kepti ir prieš pjaustydami palikite 15 minučių ant tinkamo (medinio) padėkliuko, kad atvėstų.
k) Naudokite mažesnį kiekį mielių, arba ¼ sumažinkite visų žaliavų kiekį.

XII. PASTABOS APIE RECEPTUS

1. Ingredientai

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

- Sėkmingam tešlos paruošimui ir duonos iškepimui svarbiausi ingredientai yra vanduo, miltai, druska ir mielės (sausos ar smulkintos). Visuomet naudokite tinkamą ingredientų kiekį ir santykį.
- Jei tešlą būtina paruošti iš karto, ingredientus pašildykite. Jei norite, jog kepimo programos įjungimas būtų atidėtas, tam, kad būtų išvengta pernelyg greito tešlos pakilimo, rekomenduojama ingredientus atšaldyti.
- Margarinas, augalinis aliejus ir pienas įtakoja duonos skonį ir kvapą.
- Norint, kad duonos plutelė būtų šviesesnė bei plonesnė, cukraus kiekį galima sumažinti 20 % ir tai neturės įtakos sėkmingam kepimo rezultatui. Jei labiau mėgstate, kad plutelė būtų minkštesnė ir šviesesnė, cukrų pakeiskite medumi.
- Jei norite įberti grūdų, pamirkykite juos nakčiai vandenyje ir sumažinkite miltų bei vandens kiekį (iki 1/5). Naudojant ruginius miltus mielės yra būtinos.

LT

- Jei norite iškepti ypač lengvą, žarnyno veiklą skatinančią duoną, įberkite į tešlą kviečių sėlenų. Dozavimas: 1 valgomasis šaukštas 500 gramams miltų, skysčių kiekį padidinkite 1 valgomuoju šaukštu.
- Naudojant ruginius miltus yra būtinas raugas. Rauge yra pieno ir acto rūgštį išskiriančių bakterijų, kurių veiklos pasekmėje duona yra lengva ir šiek tiek rūgšti. Raugą galite pasigaminti patys, tačiau būtina prisiminti, kad šis procesas tam tikrą laiką trunka. Todėl mūsų receptuose naudojami raugo milteliai, tai koncentratas, kurį galima įsigyti 15 g maišeliais. Receptų būtina laikytis, kitaip duona gali trupėti. Jeigu naudojate kitos koncentracijos raugą (100 g maišelis skirtas 1 kg miltų), būtina sumažinti miltų kiekį: 1 kg sumažinti 80 g, ir jei reikia pritaikyti receptą.

2. Dozavimo pritaikymas

Jei dozės reikia padidinti ar sumažinti, įsitikinkite, jog laikomasi pirminiuose receptuose nurodytų ingredientų santykių. Norėdami pasiekti tobulą rezultatą, laikykitės toliau pateiktų pagrindinių ingredientų dozavimo taisyklių:

- **Skysčiai/miltai**
  Tešla turėtų būti minkšta (bet ne pernelyg) ir lengvai minkoma, kad nebūtų lyg iš plaušelių. Lengvai minkant turi susiformuoti prie formos sienelių nelimpantis rutulys. Tai negalioja sunkesnėms tešloms iš pilno grūdo rugių miltų arba tešloms su grūdais. Patikrinkite tešlą po pirmo minkymo praėjus 5 minutėms. Jei ji pernelyg drėgna, nedideliais kiekiais beriant miltus, bus paruošta tinkamo tirštumo tešla. Jei tešla pernelyg sausa, prietaisui ją minkant įpilkite vandens (po šaukštelį). Ši korekcija turėtų būti atliekama palaipsniui (ne daugiau kaip po 1 šaukštą) ir visuomet reikia palaukti, kaip korekcija pasireiškė. Tešlą prieš pradedant kepti dar galima įvertinti lengvai prie jos prisilietus pirštų galais. Tešla turėtų lengvai priešintis ir pirštų paliktos įdubos turėtų palaipsniui pranykti.
- **Skysčių pakeitimas**
  Naudojant pagal receptą rekomenduojamus ingredientus, turinčius daug skysčio (pvz. varškę, jogurtą ir t.t.), reikia atsižvelgiant į bendrą tešlos tūrį, atitinkamai sumažinti skysčių kiekį. Jei į tešlą pridedant kiaušinius, pirmiausi juos išplakite matavimo indelyje ir vėliau indelį papildykite būtinu skysčio kiekiu iki numatomo tūrio.
- **Jei prietaisą naudojate būdami dideliame aukštyje (aukščiau nei 750 m virš jūros lygio), tešla iškils greičiau.**
  Tokiu atveju mielių kiekį galima 1/4-1/2 arbatinio šaukštelio sumažinti (priklausomai nuo to, kiek norima, kad tešla mažiau pakiltų). Tai taikoma ir naudojant ypač minkštą vandenį.
- **Tešlą pagerinančios priemonės**
  Kepant galite į mišinį įdėti įvairių tešlą pagerinančių priedų (pvz. chlebostar, chlebovit, topmix, essirol, vital, falco, emulger ir pan.)

3. Ingredientų sudėjimas ir jų kiekio matavimas

- Skysčius matuokite pridėtu matavimo indeliu. Matuojant arbatiniais šaukšteliais arba valgomaisiais šaukštais, pasinaudokite dvipusiu matuokliu. Matuokliu atmatuotas kiekis privalo būti nubrauktas, o ne kupinas. Neteisingas kiekis reiškia blogus rezultatus.
- Visuomet pirmiausiai įpilkite skystį, o mieles berkite pačioje pabaigoje. Norint, kad mieles nepradėtų rūgti per greitai (ypač naudojantis atidėtu startu) , būtina išvengti mielių sąlyčio su vandeniu.

- Ingredientų kiekiui matuoti visuomet naudokite vieną ir tą patį matavimo vienetą. Svoris (gramais) turi būti tiksliai išmatuotas.
- Kiekiui mililitrais išmatuoti galima naudoti matavimo indelį, kurio skalės padalos yra nuo 50 iki 200 ml.
- Vaisiai, riešutai ar nesusmulkinti grūdai: Jei norite įdėti kitus ingredientus, tai galite atlikti suskambėjus garso signalui. Jei šiuos ingredientus įdėsite pernelyg anksti, jie gali būti susmulkinti tešlos minkymo metu.

4. Duonos svoris ir tūris

- Toliau pateiktuose receptuose rasite apytikslius duomenis liečiančius duonos svorį. Pamatysite, kad grynai baltos duonos svoris mažesnis, nei iš pilno grūdo miltų pagamintos duonos. Tai nulemia faktas, kad balti miltai geriau rūgsta.
- Nors pateikiami apytiksliai svorio duomenys, vis dėl to gali pasireikšti nedideli skirtumai. Tikrasis duonos svoris priklauso visų pirma nuo kambario drėgmės (kepant duoną).
- Bet kokia duona su dideliu kiekiu kviečių yra didesnio tūrio, o paskutinį kartą pakilusi didžiausios svorio klasės tešla pakyla virš formos kraštų, tačiau neiškrenta. Virš kepimo formos kraštų iškilusi duonos kepaliuko dalis greičiau parunda, nei pasilikusi formos viduje.
- Tais atvejais, kai saldžiai duonai siūloma programa **2-SPRINT (GREITA)**, norėdami iškepti lengvesnę duoną su mažesniu ingredientų kiekiu galite pasinaudoti programomis **6-DORT (TORTAS)**.

5. Kepimo rezultatai

- Kepimo rezultatas priklauso nuo vietinių kepimo sąlygų (vandens minkštumo, didelės santykinės drėgmės, aukščio virš jūros lygio, ingredientų konsistencijos ir pan.). Todėl receptuose pateikiama informacija yra rekomendacinė ir gali būti pakeista priklausomai nuo vietinių sąlygų. Jei iškepti duonos pagal vieną ar kitą receptą pirmą kartą nepavyko, pabandykite nustatyti priežastį ir dar kartą iškepti duoną pakeitus ingredientų kiekį.
- Jei iškepta duona pernelyg šviesi, ją galite dar šiek tiek pakepti nustatę programą **8–PEČENÍ (KEPIMAS)**.
- Prieš nustatant kepimo programą nakčiai, rekomenduojame receptą išbandyti dieną, kadangi naktį nebus galimybės kepant atlikti būtinus pakeitimus.
- Kadangi mes negalime pakeisti naudojamų žaliavų kokybės nei tokių faktorių, kaip aplinkos temperatūra, oro drėgmė, negalime prisiimti atsakomybės už tai, kad pagal mūsų receptus iškepta duona šimtu procentų pasiseks.

Proceso trukmė

PROCESAS	1		2	3	4	
	KLASIKA		GREITAS	TRAŠKI	LABAI GREITAS	
LAIKAS (val.)	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	
DYDIS	I.	II.	-	-	-	
IŠANKSTINIS PAŠILDYMAS	7 3:13	12 3:18	1 1:57	12 3:38	1 1:51	
MINKYMAS 1	3 3:10	3 3:15	3 1:54	3 3:35	3 1:48	
MINKYMAS 2	2 3:08	2 3:13	2 1:52	2 3:33	2 1:46	
	8 3:00	8 3:05	5 1:47	11 3:22	5 1:41	
	5 2:55	5 3:00	5 1:42	5 3:17	-	
KILIMAS 1	38 2:17	38 2:22	-	40 2:37	-	
	1 2:16	1 2:21	-	1 2:36	-	
KILIMAS 2	20 1:56	20 2:01	6 1:36	25 2:11	6 1:35	
	1 1:55	1 2:00	1 1:35	1 2:10	-	
KILIMAS 3	50 1:05	50 1:10	30 1:05	55 1:15	30 1:05	
KEPIMAS	65 0:00	70 0:00	65 0:00	75 0:00	65 0:00	
ŠILDYMAS	60		60	60	-	
STARTO ATIDEĖJIMUI (val.)	13		-	13	-	

7
3:13

= „viršutinis“ skaičius nurodo atitinkamo darbinio ciklo trukmę minutėmis,
= „apatinis“ skaičius nurodo iki programos pabaigos liekantį laiką valandomis,
ši informacija taip pat pavaizduojama ir displėjuje.

Garso signalas pasigirs kai įspėjama, kad galima pridėti sėkleles, riešutus arba kitus ingredientus

	5		6	7	8	9	10		11	
	SVEIKŲ GRŪDŲ		**TORTAS**	**TEŠLOS**	**KEPIMAS**	**UOGIENĖ**	**SUMUŠTINIS**		**SALDI**	
	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20	3:01	3:10
	I.	II.	-	-	-	-	I.	II.	I.	II.
	10 3:20	10 3:30		22 1:28	-	15 Įkaitinimas Įjungti/išjungti 15 s / 15 s 1:05	1 3:08	12 3:08	1 3:00	5 3:05
	3 3:17	3 3:27	4 1:56	3 1:25	-		3 3:05		3 2:57	3 3:02
	2 3:15	2 3:25		2 1:23	-		2 3:03		2 2:55	2 3:00
	8 3:07	8 3:17	7 1:49	11 1:12	-	45 Minkymas Įjungti/išjungti 1 s / 3 s Įkaitinimas Įjungti/išjungti 15 s / 15 s 0:20	8 2:55		8 2:47	8 2:52
	5 3:02	5 3:12	13 1:36	5 1:07	-		5 2:50		5 2:42	5 2:47
	40 2:22	40 2:32	-	-	-		40 2:10		35 2:07	35 2:12
	1 2:21	1 2:31	-	-	-		1 2:09		1 2:06	1 2:11
	20 2:01	20 2:11	-	45 0:22	-		18 1:51		15 1:51	15 1:56
	1 2:00	1 2:10		-	-	-	1 1:50		1 1:50	1 1:55
	55 1:05	60 1:10	80 0:00	22 0:00	-	20	50 1:00		50 1:00	50 1:05
	65 0:00	70 0:00		-	60 0:00		60 0:00		60 0:00	65 0:00
	60		16	-	60		60		60	60
	13		-	13	13	-	13		13	13

V České republice opravy v záruční i pozáruční době u spotřebičů osobně doručených i zaslaných poštou provádí:
Hlinsko - ETA a.s., Poličská 1535, 539 01, tel.: 469 802 493, 469 802 228, e-mail: helena.vanickova@eta.cz
Brno - PERFEKT SERVIS, Václavská 1, 603 00, tel.: 543 215 059, 777 768 202, e-mail: servis@perfektservis.cz
České Budějovice - ELMOT v.o.s., Blahoslavova 1A, 370 04, tel.: 387 438 911, e-mail: elmotcb@seznam.cz
Havířov - Pavel Universal-Elektro, Junácká 1, 736 01, tel.: 596 410 413, e-mail: universervis@volny.cz
- sběrna oprav - **Karviná - Nové Město**, Osvobození 1722, 735 06, tel.: 596 322 438
Hradec Králové - ELEKTROSERVIS Pozler, Chelčického 279, 500 02, tel.: 495 537 521, e-mail: elektroservishk@seznam.cz
Karlovy Vary - KV ELEKTROSERVIS, Nám. E. Destinové 10, 360 09, tel.: 353 228 021, 605 906 932, e-mail: zchvatal@volny.cz
Krnov - HROTA, Bartultovická 1, 794 01, tel.: 554 611 756, e-mail: ehrota@email.cz
- sběrna oprav - **Krnov**, Albrechtická 39, 794 01, tel.: 554 617 600
- sběrna oprav - **Opava**, H. Kvapilové 19, 746 01, tel.: 553 653 153
Liberec - VEKO-ELEKTRONIK, Rumjancevova 127/22, 460 01, tel.: 485 101 488, e-mail: vekoelektronik@volny.cz
Mladá Boleslav - Elektroservis Mulač s.r.o., Staroměstské nám. 9, 293 01, tel.: 326 324 721, e-mail: 3melektro@seznam.cz
Ostrava - Mar. Hory - V. ELEKTRONIK, Sušilova 3, 709 00, tel.: 596 627 790, e-mail: velektronik@volny.cz
Ostrov n. Ohří - S+M ELEKTROSERVIS, Nejda 29, 363 01, tel.: 353 844 514, 603 584 243, e-mail: sm.elektroservis@email.cz
Planá nad Lužnicí - ELEKTROSERVIS, Průmyslová 458, 391 11, tel.: 381 261 831, e-mail: elservis@iol.cz
Plzeň (Roudná) - SERVIS Feiferlík, Plánská 2, 301 64, tel.: 377 522 240, 377 542 300, e-mail: mvsservis@mvsservis.cz
Praha 8 – Palmovka, ELPRAG, Na Hrázi 11, 180 00, tel.: 284 823 813, 602 250 192, e-mail: elprag@elprag.cz
Třinec – Kučera servis, Jablunkovská 101, 739 61, tel.: 558 993 306, 602 202 341, e-mail: proton@ekucera.cz
Ústí n. L. - ERCÉ-ELEKTROINSTALA, Masarykova 153, 400 01, tel.: 472 743 635, e-mail: 140@erce.cz
Zlín - Louky - KOFR-ELSPO, U Dráhy 144, 763 02, tel.: 577 102 424, e-mail: kofr.zlin@vol.cz

Odjinud zasílejte všechny opravy na adresu: **ETA a.s.**, servis, Poličská 1535, 539 01 **Hlinsko**.

Informace o aktuální servisní síti získáte na Infolince 844 444 000 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

V Slovenskej republike opravy v záručnej lehote vykonávajú tieto servisné firmy:
Banská Bystrica — ELSPO - Viliam Šlank, Spojová 19, 974 01, tel.: 048/4135 535, email: elspo@slovanet.sk
Martin — X–TECH, Gorkého 2, 036 01, tel.: 043/4288 211, e-mail: servis@x-tech.sk
Námestovo — ZMJ - elektroservis, Vavrečka 240, 029 01, tel.: 0905/148 121, e-mail: zmjservis@orava.sk
– zberňa opráv – **Námestovo — ZMJ - elektroservis**, Hatalová 341, 029 01, tel.: 0905/148 121
Nitra — ABC SERVIS, Štefánikova 50, 949 03, tel.: 037/6526 063, e-mail: abc@abc-servis.sk
Prešov – **Ľubotice — DJ Servis**, Šebastovská 17, 080 01, tel.: 051/7767 666, email: grejtak.djservis@stonline.sk
Rimavská Sobota — J.R.A., s.r.o., Povstania 10, 979 01, tel.: 047/5811 416, e-mail: bieltech@mail.t-com.sk
Spišská Nová Ves — VILLA MARKET, s.r.o., Odborárov 49, 052 01, tel.: 053/4421 857, e-mail: villamarket.eta@villamarket.sk
– zberňa opráv – **Košice** – **VILLA MARKET**, s.r.o., Komenského 39, 040 01, tel.: 0907/950 758
Tomášov — Viva servis, 1. Mája 19, 900 44, tel.: 0905/722 111, e-mail: servis@vivaservis.sk
– zberňa opráv **– Bratislava — Viva servis,** Mýtna 17, 810 05, tel.: 02/5249 1419
Trenčín — ESON, s.r.o., Železničná 198, 911 01, tel.: 032/6586 385, e-mail:eson@stonline.sk
Žilina — SERVIS elektrospotrebičov, Dolný Val 132, 010 01, tel.: 041/5643 188, e-mail:baucekservis@orangemail.sk

Všetky opravy v záručnej lehote z iných miest zasielajte na záručný servis (viď zoznam vyše), ktorý sa nachádza vo vašom okolí, alebo spotrebič zaneste do predajne, kde ste ho zakúpili.
Opravy po záručnej lehote zverte špecializovaným servisným firmám.

Informácie o aktuálnej servisnej sieti získate na čísle 02/5249 1419 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

Postup při reklamaci

Kupující je povinen při reklamaci předložit s reklamovaným výrobkem doklad o jeho koupi, příp. záruční list, uvést důvod reklamace a vadu popsat. Při reklamaci v záruční době se obracejte na servisy podle adres v návodu k obsluze. Výrobek odešlete nebo předejte osobně ***vždy s návodem k obsluze, jehož nedílnou součástí je záruční list****. Na dodatečně zaslané nebo osobně předané návody se záručním listem nelze brát zřetel. K odeslanému výrobku připojte průvodní dopis s udáním důvodu reklamace a* ***SVOJI PŘESNOU ADRESU****. Při reklamaci v záruční době se lze obrátit na prodejnu, kde byl výrobek zakoupen. Výrobek vyčistěte a zabalte tak, aby nedošlo k jeho poškození při přepravě. Z hygienických důvodů nepřijímáme znečištěné výrobky do opravy.*

Postup pri reklamácii

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

Záznamy o záručních opravách • Záznamy o záručných opravách

Výrobek byl v záruční opravě *Výrobok bol v záručnej oprave* *od* *do* ***Zakázka číslo*** ***Zákazka číslo*** *Razítko a podpis opravny* *Pečiatka a podpis pracovníka*	*Výrobek byl v záruční opravě* *Výrobok bol v záručnej oprave* *od* *do* ***Zakázka číslo*** ***Zákazka číslo*** *Razítko a podpis opravny* *Pečiatka a podpis pracovníka*	*Výrobek byl v záruční opravě* *Výrobok bol v záručnej oprave* *od* *do* ***Zakázka číslo*** ***Zákazka číslo*** *Razítko a podpis opravny* *Pečiatka a podpis pracovníka*

Kupon č. 3	***Kupon č. 2***	***Kupon č. 1***

ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba ***Záručná lehota***	24	*měsíců ode dne prodeje spotřebiteli* *mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi*
Typ ***Typ***	6149	***Série (výrobní číslo)*** ***Séria (výrobné číslo)***
Napětí • Napätie	~230 V	
Datum a TK závodu ***Dátum a TK závodu***		Lc = 65 dB (A), re 1 pW
Datum prodeje ***Dátum predaja***		***Razítko prodejce a podpis*** ***Pečiatka predajcu a podpis***

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

č.v. 6149 90 000 • ETA 2/2010

© GATE 21/1/2010

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

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

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

Kupon č. 1	***Kupon č. 2***	***Kupon č. 3***
Typ ***ETA 6149***	*Typ* ***ETA 6149***	*Typ* ***ETA 6149***
Série	*Série*	*Série*
Zakázka číslo	*Zakázka číslo*	*Zakázka číslo*
Datum *Razítko a podpis*	*Datum* *Razítko a podpis*	*Datum* *Razítko a podpis*