

Pekárna chleba • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 5-17

Pekáreň chleba • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 18-31

Bread maker • USER MANUAL **EN** 32-42

Kenyérsütő gép • HASZNÁLATI UTASÍTÁS **HU** 43-55

Urządzenie do wypieku chleba • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 56-67

Elektrischer Brotbackautomat • BEDIENUNGSANLEITUNG **DE** 68-82

  
**DELICCA**  
MAX



QR



13/6/2025

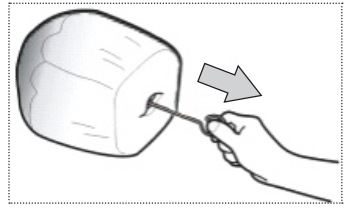
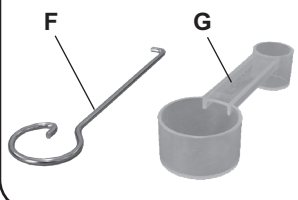
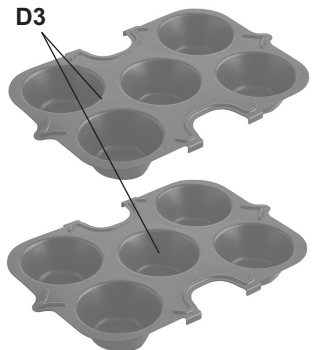
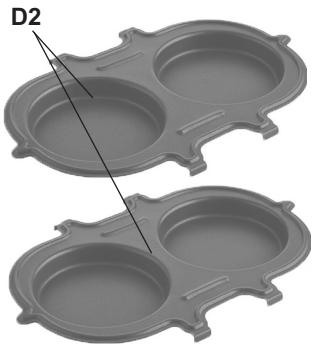
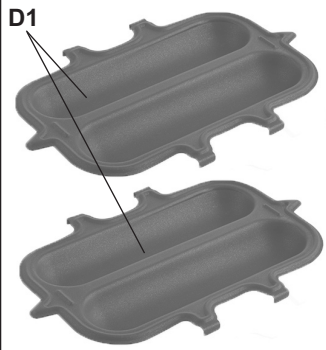
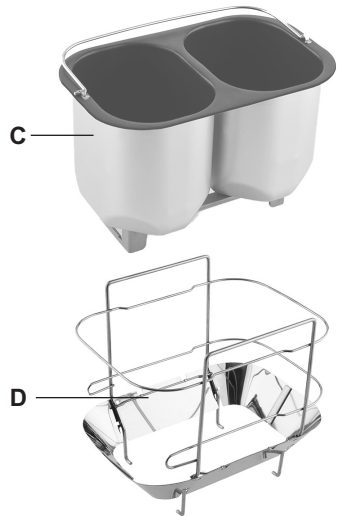
*eta*

1



Diagram of the ingredient compartment showing the placement of yeast/soda, flour, and liquid. The list of ingredients is as follows:

- Kvasnice nebo soda • Drożdże alebo soda • Yeast or soda • Gärstoffe (Hefe) • Élesztő • Drożdże
- Mouka • Múka • Flour • Mehl • Liszt • Mała
- Voda nebo jiné tekutiny • Voda alebo iné tekutiny • Water or liquid • Wasser • Víz • Woda



<p>stupně zhnědnutí kůrky stpeň sfarbenia kórký crust darkness option kenyérhég színének fokozatai stopień zarumienienia skórki Richtwert des gewählten Backgrads (Farbe) der Kruste</p>	<p>zrychlenie programu zrychlenie programu shortening the programme a program gyorsitása przyspieszenie programu Verkürzung des Programms</p>	<p>velikost bochnika velkosť bochnika loaf size kenyér mérete wielkość bochenka Gewichts / Größe</p>	<p>symbol pro přidání ingredienci symbol pre pridanie ingrediencií symbol for adding ingredients hozzávalók hozzáadásának szimbóluma / symbol dodawania składników / Zutaten hinzugegeben werden können</p>
--	---	--	---

2

fáze přípravy  
fáze přípravy  
processing phases  
készítés  
fázisai  
etapy  
przygotowania  
Der aktuellen  
Zubereitungs-  
phase

ukazatel aktiv.  
zámku ovl.  
panelu  
ukazatel aktiv.  
zámku ovl.  
panelu  
Activated lock  
of control panel  
indicator  
a kezespanel  
aktivált zárja  
kijelzése  
wskaźnik  
aktywowanej  
blokadę panelu  
sterowania  
Richtwert des  
aktivierten  
Schlosses des  
Bedienfelds

2

6

4

7

5

3

1

3

<b>CZ</b>	I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	5
	II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)	7
	III. OVLÁDACÍ PANEL (popis tlačítek a displeje z obr. 2)	7
	IV. SEZNAM PROGRAMŮ	10
	V. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ A POSTUP PEČENÍ CHLEBA	11
	VI. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	13
	VII. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	14
	VIII. EKOLOGIE	14
	IX. TECHNICKÁ DATA	15
	X. RECEPTY	15
	XI. TABULKA ČASOVÁNÍ PROGRAMOVÝ FÁZÍ	17
<b>SK</b>	I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	18
	II. OPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (obr. 1)	20
	III. OVLÁDACÍ PANEL (popis tlačidiel a prvkov z obr. 2)	21
	IV. ZOZNAM PROGRAMOV	23
	V. PŘÍPRAVA NA POUŽITIE A POSTUP PEČENIA CHLEBA	25
	VI. ČISTENIE A ÚDRŽBA	26
	VII. RIEŠENIE PROBLÉMOV	27
	VIII. EKOLÓGIA	28
	IX. TECHNICKÉ ÚDAJE	28
	X. RECEPTY	29
	XI. TABUĽKA ČASOVANIA PROGRAMOVANOU FÁZOU	30
<b>EN</b>	I. SAFETY PRECAUTIONS	32
	II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES (Fig. 1)	33
	III. CONTROL PANEL (Fig. 2)	34
	IV. LIST OF PROGRAMMES	36
	V. PREPARATION FOR USE AND BREAD-MAKING PROCESS	38
	VI. CLEANING AND MAINTENANCE	39
	VII. TROUBLESHOOTING	39
	VIII. ENVIRONMENT	40
	IX. TECHNICAL DATA	40
	X. RECIPES	40
	XI. TIMING OF THE PROGRAMME PHASES	42
<b>HU</b>	I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	43
	II. A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKAI LEÍRÁSA (1. ábra)	45
	III. KEZELŐPANEL (2. ábra)	45
	IV. A PROGRAMJEGYZÉK	48
	V. A HASZNÁLAT ELŐKÉSZÍTÉSE ÉS A KENYÉRSÜTÉS MENETE	50
	VI. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	51
	VII. A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSAI	52
	VIII. KÖRNYEZETVÉDELLEM	52
	IX. MŰSZAKI ADATOK	52
	X. RECEPTEK	53
	XI. A PROGRAMFÁZISOK IDŐZÍTÉSI TÁBLÁZATA	56
<b>PL</b>	I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	56
	II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW (rys. 1)	58
	III. PANEL STERUJĄCY (rys. 2)	58
	IV. LISTA PROGRAMÓW	61
	V. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA I SPOSÓB PIECZENIA CHLEBA	62
	VI. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	63
	VII. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	64
	VIII. EKOLOGIA	64
	IX. DANE TECHNICZNE	65
	X. PRZEPISY	65
	XI. TABELA PRZEBIEGU PROGRAMU	67
<b>DE</b>	I. SICHERHEITSHINWEISE	68
	II. BESCHREIBUNG DES GERÄTS UND ZUBEHÖRS (Abb. 1)	70
	III. BEDIENFELD (Abb. 2)	70
	IV. PROGRAMMLISTE	73
	V. VORBEREITUNG ZUM 1. GEBRAUCH UND BACKVORGANG	75
	VI. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG	77
	VII. FRAGEN UND ANTWORTEN ZUM BACKAUTOMATEN	78
	VIII. UMWELT	78
	IX. TECHNISCHE DATAN	79
	X. DER TABELLE DAS PROGRAMM NUMBER 12.	81

Pekárna chleba

**eta 7149-40****Delicca Max****NÁVOD K OBSLUZE**

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

**I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ****OBEČNÁ USTANOVENÍ:**

- Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, nebo po ukončení práce, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, upadl na zem a poškodil se, nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborné elektroopravny k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- **POZOR:** Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedené spotřebiče do činnosti.
- **UPOZORNĚNÍ** – Některé části tohoto výrobku se mohou stát velmi horkými a způsobit popálení. Zvláštní pozornost musí být věnována přítomnosti dětí a hendikepovaných lidí.

- Nepřekračujte maximální množství mouky (870 g) a kypřících přísad, jako jsou sušené kvasnice (10 g), (neplatí pro Bezlepkový chléb).
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřýma rukama a taháním za napájecí přívod!**
- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty.
- **Spotřebič nikdy neponořujte do vody (ani částečně) a nemýjte pod tekoucí vodou!**
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. pomocí **samolepicí tapety, fólie**, apod.)!
- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech, nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.
- **VAROVÁNÍ:** Při nesprávném používání přístroje, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár** apod.) a není odpovědný ze za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

### POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE:

- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnostech a pro podobné účely (příprava pokrmů v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- Spotřebič doporučujeme během pečení nevyzkoušeného receptu kontrolovat!
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od tepelných zdrojů (např. **kamna, sporák, vařič, trouba, gril**), hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy atd.**) a vlhkých povrchů (např. **dřezy, umyvadla atd.**).
- Neumísťujte spotřebič na nestabilní, křehké a hořlavé podklady (např. **skleněné, papírové plastové, dřevěné-lakované desky a různé tkaniny/ubrusy**).
- Neumísťujte horkou nádobu do blízkosti hořlavých látek nebo předmětů.
- Neumísťujte nádobu, je-li je horká, na dřevěný stůl, lakovanou plochu ani jiný druh citlivého povrchu, který se může teplem poškodit.
- Z hlediska požární bezpečnosti spotřebič vyhovuje ČSN 06 1008. Ve smyslu této normy se jedná o spotřebiče, které lze provozovat na stole nebo podobném povrchu s tím, že ve směru hlavního sálání tepla tj. nad pečícím prostorem, musí být dodržena bezpečná vzdálenost od povrchů hořlavých hmot min. 500 mm a v ostatních směrech min. 100 mm.
- Nikdy nezakrývejte prostor mezi pláštěm a pečicí formou a nevsunujte do tohoto prostoru žádné předměty (např. **prsty, lžice**). Prostor mezi pláštěm a pečicí formou musí být volný.
- Spotřebič nepoužívejte venku!
- Nepoužívejte spotřebič k vytápění místnosti!
- **Spotřebič nesmí být používán ve vlhkém nebo mokřém prostředí a v jakémkoliv prostředí s nebezpečím požáru nebo výbuchu** (prostory kde jsou skladovány chemikálie, paliva, oleje, plyny, barvy a další hořlavé, případně těkavé, látky).
- Při prvním zapnutí spotřebiče může dojít k případnému krátkému, mírnému zakouření, které není na závadu a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Pokud byl spotřebič skladován při nižších teplotách, nejprve jej aklimatizujte.
- Nezapínejte spotřebič bez vložených substancí!
- Nikdy nezapínejte pekárnou bez vložené nádoby!
- Nikdy ve spotřebiči neohřívejte vodu, neboť by to mohlo vyvolat vytvoření vápenatých usazenin a neodstranitelných skvrn na nádobě. Tyto skvrny jsou však nezávadné a v žádném případě neovlivňují normální funkci spotřebiče.
- Před přípravou odstraňte z potravin případné obaly (např. **papír, PE sáček atd.**).

- Spotřebič **nepřenášejte** v horkém stavu, při eventuálním překlopení hrozí nebezpečí úrazu popálením.
- Při manipulaci se spotřebičem postupujte tak, aby nedošlo k poranění (např. **popálení, opaření**). V průběhu pečení vystupuje horká pára z větracích otvorů a povrch spotřebiče je horký.
- Během provozu spotřebiče se vyvarujte potřísnění horkého plexiskla víka vodou nebo jinou tekutinou.
- Při přípravě je možné samovznícení připravovaných potravin. V případě náhlého vzplanutí odpojte spotřebič od elektrické sítě a oheň uhasťte.
- Spotřebič nepoužívejte k jiným účelům (např. k **sušení zvířat, výrobků z textilu, obuvi** atd.) než doporučuje výrobce.
- Příslušenství nezasouvajte do žádných tělesných otvorů.
- Aby se zajistila bezpečnost a správná funkčnost přístroje, používejte jen originální náhradní díly a výrobcem schválené příslušenství.
- Tento spotřebič včetně jeho příslušenství používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.

### NAPÁJECÍ PŘÍVOD:

- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody ani ohýbat přes ostré hrany. Nikdy jej nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním, zakopnutím nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.

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

### A – pekárna

- A1 – ovládací panel
- A2 – pečicí prostor

- A3 – větrací otvory
- A4 – napájecí přívod

### B – víko

- B1 – průzor
- B2 – držadlo

- B3 – větrací otvory

### C – pečicí forma (2x)

- C1 – sklopné držadlo

- C2 – hřídele

### D – držák pečicí formy

- D1 – pečicí forma na rohlíky
- D2 – pečicí forma na bulky

- D3 – pečicí forma na muffiny


### E – hnětací háky (2x)

### F – nástroj na vyjmutí háků

### G – odměřovací lžice (5/15 ml)

### H – odměřovací pohár (240 ml)

## III. OVLÁDACÍ PANEL (popis tlačítek a displeje z obr. 2)

Ovládací panel má dotykové ovládání. Z tohoto důvodu není nutné vyvíjet na zobrazená tlačítka (symboly) žádný tlak. Vidlici napájecího přívodu **A4** zasuňte do elektrické zásuvky, rozsvítí se tlačítko  a ozve se zvukový signál (1x pípnutí).

### 1) Tlačítko - hlavní vypínač

Stiskněte tlačítko na displeji se objeví základní nastavení „01 3:10“ (tj. program **KLASIK**, hmotnost **1250 G**, stupeň propečení **STŘEDNÍ**), rozsvítí se podsvícení tlačítek a ozve se zvukový signál:

### 2) Displej

- číslice 01 označuje nastavený program;
- číslice 3:10 označuje čas přípravy zvoleného programu;
- svítící symboly označují hmotnost chleba a stupeň propečení.

#### Poznámka

Po spuštění zvoleného programu se číslice postupně snižují. Jakmile je program u konce, zobrazí se na displeji 0:00. Pekárna se pak přepne do režimu udržování teploty (60 min.). Na displeji je stále zobrazeno 0:00 (dvojtečka mezi číslicemi bliká). Po skončení režimu přehřívání se na displeji zobrazí čas dokončeného programu.

### FÁZE PŘÍPRAVY

Probíhající fáze přípravy je indikována přerušovaným svitem symbolů.

							
předehřev	hnětení 1	odpočinek 1	hnětení 2, 3, 4	odpočinek 2	kynutí 1, 2, 3	pečení	udržování teploty

### Uzamčení ovládacího panelu

Ovládací panel se automaticky uzamkne proti nechtěné manipulaci po 1 min. provozu. Na displeji se zobrazí symbol „klíč“. Jakmile je ovládací panel uzamčen, všechna tlačítka kromě tlačítka **MENU** jsou nefunkční. Po stisknutí a přidržení tlačítka **MENU** přibližně na 3 sekundy zazní zvukový signál a uzamčení se zruší.




### 3) Tlačítko START/PAUSE/STOP

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


#### Upozornění

Funkci pozastavení (PAUSE) použijte jen krátkodobě, max. do 3 minut (např. k posunutí surovin blíže k hnětacím hákům pomocí stěrky). Pokud by došlo k přerušení programu na delší dobu, mohlo by to negativně ovlivnit přípravu těsta a tím i výsledek pečení.

### 4) Tlačítko BARVA

Tlačítko slouží pro nastavení stupně zhnědnutí kůrky chleba (   = SVĚTLÝ / STŘEDNÍ / TMAVÝ). Symbol na displeji znázorňuje zvolený stupeň. Neplatí pro program 5-TĚSTO, 6-HNĚTENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT.

#### Poznámka

Tlačítkem BARVA lze také nastavit zrychlení „“ (RAPID) přednastaveného programu. Tím dojde ke zkrácení doby přípravy. Toto nastavení umožňují pouze programy 1-KLASIK, 3-SLADKÝ a 4-CELOZRNÝ.

## 5) Tlačítko VELIKOST

Tlačítko slouží k nastavení požadované hmotnosti chleba tj. **1000 g / 1250 g / 1500 g**. Symbol na displeji názorně zobrazuje zvolenou velikost. Neplatí pro program 5-TĚSTO, 6-HNĚTENÍ, 7-DORT, 8-PEČENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11/15-ROHLÍK, BULKA, 14-MUFFINY, 12/16-VLASTNÍ. Objem nádoby umožňuje přípravu potravin (chleba, dortu, těsta, sekané) až do maximální hmotnosti 1,5 kg.

- velikost 1000 g (2.2 LB) = pro malé množství chleba (použijte dvojitou formu),
- velikost 1250 g (2.75 LB) = pro střední množství chleba (použijte velkou formu),
- velikost 1500 g (3.30 LB) = pro velké množství chleba (použijte velkou formu).

### Poznámka

- Velikost chleba **1000 g** (2.2 LB) je uvažována jako celková hmotnost všech ingrediencí použitých pro jeho přípravu (např. při použití chlebové směsi to je voda, chlebová směs 500 g a kvasnice).
- Při použití dvojitě formy, která je určena pro přípravu chleba o velikosti **2 x 500 g**, je nutné tyto ingredience rovnoměrně rozdělit do obou pečicích komor, tzn. do každé komory dát 250 g chlebové směsi + odpovídající množství vody a kvasnic.
- Při použití dvojitě nádoby, která je určena pro přípravu rohlík/bulka/muffin (o velikosti **1 x 400 g**), doporučujeme ingredience zpracovat pouze v jedné komoře.

## 6) Tlačítko MENU

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

## 7) Tlačítka ČAS

Tlačítko slouží pro nastavení požadovaného času dokončení upečeného chleba. Maximální čas dokončení chleba lze nastavit na 15 hod. (včetně času přípravy zvoleného programu). Na displeji se pak zobrazí celkový čas, za který bude chléb dokončen. Programy 6-HNĚTENÍ, 7-DORT, 8-PEČENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-ROHLÍK, BULKA, 14-MUFFINY, 15-ROHLÍK, BULKA nelze načasovat na pozdější spuštění.

### Poznámka

Tlačítka čas složí také pro nastavení volitelné doby přípravy u programů 6-HNĚTENÍ, 8-PEČENÍ, 10-JOGURT a rovněž pro nastavení času jednotlivých fází přípravy u programu 12/16-VLASTNÍ.

### Upozornění

- Funkci časovače používejte jen u receptů, které jste již předem s úspěchem vyzkoušeli, a tyto recepty dále neměňte.
- Droždí nesmí přijít do styku s vodou, než se spustí samotný program.
- **Nadměrné množství těsta může přetéci a připeče se na topném tělese.**
- 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.
- Akustický signál, které signalizuje přidávání surovin (oříšky, semínka, sušené ovoce apod.) a ukončení programu, nelze vypnout, zazní tedy i v noci.

## Zvuková signalizace

Funkce zvukové signalizace se spustí:

- když se stiskne kterékoliv z programových tlačítek,
- během druhého hnětacího cyklu při programech 1-KLASIK, 2-RYCHLÝ, 3-SLADKÝ, 4-CELOZRNNÝ, 13-BEZLEPKOVÝ 12-VLASTNÍ, 16-VLASTNÍ pro signalizaci, že cereálie, ovoce, ořechy, nebo jiné ingredience mohou být přidány (doporučené množství je 50 - 80 g),
- když skončí nastavený program,
- když skončí režim udržování teploty
- když se aktivuje bezpečnostní funkce.

### Upozornění

Zvukovou signalizaci, která zazní při stisknutí tlačítek, lze vypnout současným stisknutím a přidržením obou tlačítek ČAS přibližně na 3 sekundy zazní pípnutí a zvuková signalizace se vypne. Zapnutí signálů proveďte stejným postupem.

## Paměť při výpadku elektrického proudu

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, proces se už neobnoví a je nutné pekárnou znovu zapnout.

## IV. SEZNAM PROGRAMŮ

Program		Popis a použití
1	<b>KLASIK</b>	Program je určen pro bílý pšeničný a hnědý žitný chléb, také pro chléb ochucený bylinkami a rozinkami. Tento program se používá nejvíce.
2	<b>RYCHLÝ</b>	Program je určen pro rychlou přípravu bílého, pšeničného a žitného chleba. Chléb pečený v tomto režimu je menší a má hutnější střed.
3	<b>SLADKÝ</b>	Program je určen pro pečení sladkých typů chleba s křupavější kůrkou než při pečení s programem "KLASIK".
4	<b>CELOZRNNÝ</b>	Program je určen pro pečení celozrnného chleba z mouky s nízkým obsahem lepku. S tímto programem nedoporučujeme používat funkci odloženého startu (tlačítko "ČAS").
5	<b>TĚSTO</b>	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.
6	<b>HNĚTENÍ</b>	Program je určen pouze pro hnětení těsta (bez kynutí). Při hnětení těsta můžete použít různé suroviny pro různé druhy pečiva (např. chlebové rohlíky, pizza atd.). U tohoto programu je volitelná doba přípravy v rozmezí 0:10 - 0:30 hod. (krok 1 minuta). Tlačítky "ČAS" nastavte požadovanou dobu a poté potvrďte stisknutím tlačítka <b>START/PAUSE/STOP</b> . Dalším stiskem tlačítka <b>START/PAUSE/STOP</b> spustíte program.
7	<b>DORT</b>	Program je určen pro hnětení/míchání surovin (např. na dort, koláč), které se následně pečou po nastavený čas. Doporučujeme napřed zamíchat složky do dvou dílů a ty potom vysypat do pečicí formy. V tomto režimu nelze nastavit velikost dortu.

Program		Popis a použití
8	<b>PEČENÍ</b>	Program je určen pro pečení hnědého chleba, dortů nebo sekané. U tohoto programu je volitelná doba přípravy v rozmezí 0:10 - 2:00 hod. (krok 5 minut). Tlačítka " <b>ČAS</b> " nastavte požadovanou dobu a poté potvrďte stisknutím tlačítka <b>START/PAUSE/STOP</b> . Dalším stiskem tlačítka <b>START/PAUSE/STOP</b> spustíte program. U tohoto programu lze také tlačítkem " <b>BARVA</b> " nastavit stupeň propečení.
9	<b>DŽEM</b>	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 chléb upečený ve stejné formě se nebude dobře vyklápat.
10	<b>JOGURT</b>	Program je určen pro přípravu domácího jogurtu. Pekárna udržuje po danou dobu ideální teplotu (cca 38 °C) pro růst jogurtových kultur. U tohoto programu je volitelná doba přípravy v rozmezí 0:10 - 12:00 hod. (krok 5 minut). Tlačítka " <b>ČAS</b> " nastavte požadovanou dobu a poté potvrďte stisknutím tlačítka <b>START/PAUSE/STOP</b> . Dalším stiskem tlačítka <b>START/PAUSE/STOP</b> spustíte program.
11	<b>ROHLÍK BULKA</b>	Program je určen pro přípravu rohlíků, bulek.
12	<b>VLASTNÍ</b>	Program je určený pro individuální nastavení jednotlivých fází přípravy chleba. Tlačítkem " <b>MENU</b> " zvolte program " <b>VLASTNÍ</b> ". Tento program také umožňuje nastavení stupně zhnědnutí chleba. Toto nastavení vyberte na začátku nebo konci zadávání tlačítkem " <b>BARVA</b> ". Stisknutím tlačítka " <b>VELIKOST</b> " vyberte danou fázi přípravy a tlačítka " <b>ČAS</b> " nastavte požadovaný čas (číslíce času blikají). Nastavený čas potvrďte stiskem tlačítka " <b>VELIKOST</b> " (dojde zároveň k přepnutí na další fázi přípravy). Stejným způsobem nastavte všechny fáze přípravy. Po nastavení a potvrzení času u poslední fáze přípravy přestanou číslice času blikat a na displeji se zobrazí celkový čas nastaveného programu. Zadávání fáze je indikována na displeji. V tomto programu nelze nastavit velikost chleba. Možnosti nastavení fází přípravy a jejich časů jsou podrobněji popsány v tabulce na konci této jazykové mutace.
13	<b>BEZLEPKOVÝ</b>	Program je určen pro přípravu chleba z bezlepkových surovin.
14	<b>MUFFINY</b>	Program je určen pro přípravu muffinů / muffinů z bezlepkových surovin.
15	<b>ROHLÍK BULKA</b>	Program je určen pro přípravu rohlíků, bulek z bezlepkových surovin.
16	<b>VLASTNÍ</b>	Program je určený pro individuální nastavení jednotlivých fází přípravy chleba z bezlepkových surovin.

## V. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ A POSTUP PEČENÍ CHLEBA

Odstraňte veškerý obalový materiál vyjměte pekárnu a příslušenství. Z pekárny odstraňte všechny případné adhezni fólie, samolepky nebo papír. Formu **C** uchopte oběma rukama a tahem směrem nahoru ji vyjměte z pekárny (obr. 1).

Před prvním použitím umyjte části které přijdou do styku s potravinami v horké vodě s přidavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout.

### Doporučení

Před prvním použitím doporučujeme potříst pečicí formu a hnětací háky teplu vzdorujícím tukem. Poté vložte formu s hnětacími háky do pekárny. Ponechte víko otevřené a nastavte program 8-**PEČENÍ** a zapněte na 10 minut pekárnu bez vložených surovin. Případné krátké, mírné zakouření není na závadu. Poté nechejte pekárnu vychladnout. Následně očistěte (vyleštěte) pečicí formu a háky od tuku papírovým ubrouskem.

Toto se doporučuje provést na ochranu nepřílnavého povrchu.

Tento postup může být čas od času opakován.

### Postup pečení chleba:

1. Umístěte pekárnu na suchý rovný povrch. Tahem z ní vyjměte formu **C**.
2. Do formy **C** umístěte hnětací háky **E** na hřídele **C2** (rovné plochy hnětacích háků musí směřovat dolů). Háky natočte tak, aby v pečicí formě směřovali k sobě nebo od sebe.
3. Do formy **C** vložte suroviny pro přípravu chleba dle daného receptu. **Vždy dodržte základní pravidlo – nejdříve všechny tekuté suroviny poté všechny sypké suroviny a nakonec kvasnice případně zlepšující přípravky.**
4. Poté vložte formu **C** se surovinami do pekárny.
5. Pekárnu připojte k el. síti.
6. Pomocí tlačítek **MENU, VELIKOST, BARVA, ČAS** nastavte požadovaný program.
7. Tlačítkem **START/PAUSE/STOP** spusťte nastavený program.
8. Vyčkejte na dokončení programu (zazní akustický signál).
9. Po dokončení programu vyjměte formu **C** z pekárny a položte ji dnem nahoru na tepelně odolnou podložku (např. prkénko). Pokud chléb nevypadne z formy na podložku, hýbejte hřídelemi několikrát sem a tam dokud se chléb neuvolní.
10. Zůstanou-li hnětací háky v chlebu za pomoci nástroje **F** je snadno vyjmete (viz obr. 1).
11. Před konzumací nechte chléb vychladnout.

### Postup pečení rohlíků, bulek a muffinů (obr. 3)

- Dle připravovaného pokrmu použijte vhodné příslušenství (**D1** nebo **D2** nebo **D3**).
- Připravte si dle vhodného receptu těsto (např. za pomoci programu 11 nebo 14 nebo 15). Použijte dvojitou formu a suroviny vložte do jedné komory.
- Vyčkejte na přerušení programu (vypracování těsta), (zazní akustický signál 10x).
- Z pekárny vyjměte pečicí formu na chleba **C**.
- Vykynuté těsto následně dobře zpracujte a vytvarujte na odpovídající velikost i tvar bagety /rohlíku a vložte ho do formy (pro muffiny, doporučujeme použít “**Cukrářské košíky**” Ø 45 mm).
- Uchopte drátěnou konstrukci a vložte do ní obě formy **D1** nebo **D2** nebo **D3**.
- Do pečicího prostoru vložte držák **D** s formami a uzavřete víko.
- Stisknutím a přidržení tlačítka **MENU** přibližně na 3 sekundy zrušíte uzamčení ovl. panelu, následně stisknutím tlačítka **START/STOP** spusťte přerušovaný program.
- Vyčkejte na dokončení programu (zazní akustický signál).

### Upozornění

Při manipulaci s horkou pečicí formou a jejími částmi používejte ochranné pracovní pomůcky (např. chňapky). Nikdy nepoužívejte hrubou sílu na stěny pečicí formy, abyste uvolnili hotový bochník! Opačným postupem všechny díly můžete rozložit / vybrat.

### Poznámky

- Pekárna automaticky, míchá a hněte těsto dokud se nedocílí správné konzistence. Po ukončení posledního cyklu hnětení se pekárna ohřeje na optimální teplotu pro vykynutí těsta. Následně pekárna automaticky nastaví teplotu a čas pečení chleba.
- Pekárna nemá z bezpečnostních důvodů horní ohřev, a proto kůrka na horní straně chleba není tak tmavá jako zespodu a po stranách.
- Protože doma vyrobený chléb neobsahuje žádné konzervanty, jeho skladovací doba obecně není delší než skladovací lhůta pro chléb zakoupený v obchodě.
- U typů těst, která jsou velmi těžká, např. s vysokým podílem žitné mouky, doporučujeme pořadí přísad změnit – nejprve sušené droždí, mouku a tekutinu přidat až na závěr, aby se těsto dobře prohnětló. Pokud využíváte funkci časovače (odložený start), dbejte na to, aby droždí nepřišlo předčasně do kontaktu s tekutinou.
- Budete-li, po zaznění zvukového signálu přidávat suroviny doporučujeme:
  - 1) sušené ovoce, sýr, čokoládu = nakrájete na cca 5 mm kostky,
  - 2) ořechy = nejemno nasekat (nepoužívejte jich příliš, protože zhoršují funkci lepkou),
  - 3) bylinky = postupujte dle receptů,
  - 4) mastné přísady, uzeniny a slanina = nakrájete na cca 5 mm kostky a lehce zamoučnete, lépe se zapracují,
  - 5) olivy, čerstvé ovoce, ovoce naložené v alkoholu = postupujte dle receptů, obsah vody v těchto surovinách by mohl ovlivnit výslednou kvalitu chleba,
  - 6) semínka = použití velkých a tvrdých semínek může poškodit (poškrábat) povrchovou úpravu pečící formy a hnětacího háku. Tato změna ale žádným způsobem nemění vlastnosti povrchu a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Při používání pekárny dochází k vydání charakteristického zvuku (při hnětení = cvakání, při pečení nebo přihřívání = praskání). Tento jev je naprosto normální a není důvodem k reklamaci spotřebiče.

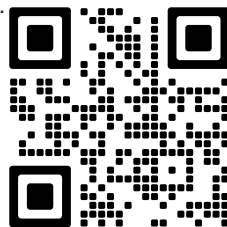
## VI. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**Před každou údržbou nechte pekárnu řádně vychladnout! K čištění nepoužívejte žádné agresivní chemické látky a rozpouštědla!** Pečící formu a hnětací háky očistěte co nejdříve po použití. Nejdou-li háky pohodlně sundat z hřidel, naplňte formu teplou vodou a nechte odmočit (cca 30 min.). Poté hnětací háky vyjměte. Vnitřek pečící formy a hnětací háky očistěte pomocí hadříku (houbičky) a vody s trochou saponátu. Vnější části pečící formy **C** a formy na pečení **D1, D2, D3** očistěte vlhkým hadříkem. **Nikdy nepoužívejte k čištění kovové nebo ostré předměty! Pečící formu nikdy neponořujte celou do vody! Mohlo by to negativně ovlivnit rotaci hřidelí.** Pekárnu očistěte vlhkým hadříkem. Před dalším použitím řádně osušte veškeré součásti a povrch pekárny (např. od zkondenzované páry). Nikdy nenamáčejte pekárnu do vody ani nenaplňujte pečící prostor vodou! Po údržbě nechte všechny části řádně oschnout. Normální je, že v průběhu času se barva povrchu mění. Tato změna ale žádným způsobem nemění vlastnosti povrchu.

### Uložení

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

**Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis! Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na opravu!** Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 545 120 545 nebo na internetové adrese [www.eta.cz](http://www.eta.cz). Informace k reklamaci a opravě výrobků naleznete na stránkách [www.eta.cz/servis-eu](http://www.eta.cz/servis-eu).



## VII. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

### Chybová hlášení na displeji:

Zobrazení	Problém	Řešení
<b>H:HH</b>	Teplota vnitřního prostoru pekárný je příliš vysoká (nad 40 °C)	Odpojte pekárnou od el. sítě a nechtejete dostatečně vychladnout
<b>E:E0</b>	Nefunkční teplotní senzor	Obratťe se na autorizované servisní středisko

### Problémy s přípravou a pečením:

Problém	Příčina	Řešení
Kouř vychází z pečicího prostoru nebo z ventilačních otvorů	Ingredience lnou na pečicí prostor nebo na vnější stranu pečicí formy	Odpojte napájecí přívod od el. zásuvky a vyčistěte vnější části pečicí formy nebo pečicí prostor
Chléb příliš rychle vykyne	Příliš mnoho droždí	Dodržujte poměry množství surovin dle daných receptů
	Příliš mnoho mouky	
	Nedostatek soli	
Chléb vůbec nevykyne nebo jen nedostatečně	Příliš málo droždí	Dodržujte množství stanovené receptem
	Příliš mnoho nebo nedostatek tekutiny	
	Nedostatek cukru	
	Staré (prošlé) droždí	Použijte čerstvé droždí
	Tekutina příliš horká	Použijte tekutiny v pokojové teplotě
	Nesprávný typ mouky	Vždy používejte mouku stanovenou receptem
Stará mouka	Použijte čerstvou mouku	
Chléb příliš vykyne a rozlije se na pečicí formu	Je-li voda příliš měkká, droždí více kvasí	Použijte menší množství droždí
	Příliš mnoho mléka ovlivní kvašení droždí	Snižte množství mléka
Střed chleba se snižuje a po dokončení pečení je v chlebu prohlubeň	Příliš mnoho droždí	Použijte menší množství droždí
Otevřená nebo hrubá struktura chleba nebo příliš mnoho děr	Příliš mnoho vody	Dodržujte množství stanovené receptem
	Žádná sůl	
	Příliš mnoho kvasnic	Snižte množství kvasnic

## VIII. 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. 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.

## IX. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku výrobku
Hmotnost cca (kg)	6,5
Rozměry cca (DxHxV) (mm)	264 x 437 x 298
Příkon v pohotovostním režimu je < 0,80 W	
Hlučnost: Deklarovaná hladina akustického výkonu je 65 dB(A) re 1pW	

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

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

*HOT – Horké, DO NOT COVER – Nezakrývat, CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM – POZOR: nebezpečí opaření, HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti, DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin.*



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

*v kolébkách, postýlkách, kočárcích nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hrani.*

Symbol  znamená UPOZORNĚNÍ.



UPOZORNĚNÍ: HORKÝ POVRCH

## X. RECEPTY

Výsledek pečení závisí na podmínkách v místě (měkká voda, vysoká relativní vlhkost vzduchu, vysoká nadmořská výška, kvalita a konzistence použitých 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. Tyto a mnohé další recepty a tipy pro přípravu chlebů naleznete v našem receptáři, který je ke stažení ve formátu PDF zde: <http://eta.cz/recepty-pro-domaci-pekarnu-chleba>

### 1 – Tradiční chléb

Přibližná hmotnost chleba (g)	1000	1250	1500
Voda (ml)	400	500	600
Sůl (malá lžička)	1	1,25	1,5
Cukr (malá lžička)	1	1,25	1,5
Pšeničná mouka hladká chlebová (g)	570	770	870
Droždí (balíček)	0,75	1	1
Program: 1 - KLASIK			

## 2 – Bezlepkový chléb

Přibližná hmotnost chleba (g)	1000	1250	1500
Voda (ml)	425	595	720
Máslo (g)	20	28	35
Bezlepková pečící směs na výrobu chleba (g)	500	700	850
Sůl (malá lžička)	1	1,25	1,5
Suché droždí (balíček *)	3	4	5
Program: 13 - BEZLEPKOVÝ			

## 3 – Kváskový chléb

Přibližná hmotnost chleba (g)	1250
Voda (s teplotou cca 33 °C), (ml)	420
Sůl (kávová lžička)	1
Semínka (např. slunečnice, tykev, chia, lněné), (g)	50
Kmín (celý / mletý), (malá lžička)	2
Olivový olej (velká lžice)	1-2
Pšeničná celozrnná mouka + Žitná celozrnná mouka (g)	400 + 100
Žitný kvásek-živý (g)	300
Program: 12 - VLASTNÍ	

## 4 – Muffiny / Rohlíky

Muffiny-Množství (počet kusů)	10 ks	Rohlíky-Množství (počet kusů)	4 ks
Pšeničná mouka polohrubá (g)	160	Pšeničná hladká mouka (g)	200
Cukr (g)	70	Cukr (g)	3
Mléko (ml)	90	Mléko (ml)	100
Olej (ml)	90	Olej (ml)	22
Vejce (ks)	1	Vejce (ks)	1
Cukr vanilkový (g)	10	Suché droždí (1/2 balíček *)	0,5
Kypřicí prášek do pečiva (g)	6	Sůl (malá lžička)	1
Program: 14 - MUFFINY		Program: 15 - ROHLÍK/BULKA	

Pro zvýraznění chuti můžete do těsta zapracovat (např. sezamová / lněná / slunečnicová semínka, vlašské / liskové ořechy, mák, kousky sýra nebo slaniny, případně olivy). Před přidáním do těsta je na nakrájejte na vhodnou velikost. Povrch bagety potřete trochou vody, másla, oleje, medu nebo rozšlehaným vaječným žloutkem, aby získali zlatavé zabarvení, případně můžete povrch baget ozdobit (podélně / příčně naříznout) pomocí ostrého vroubkovaného nože nebo pomocí nůžek vytvarovat špičky, ouška.

## 5 – Bulka

Bulka-Množství (počet kusů)	4 ks
Pšeničná mouka celozrnná + hladká (g)	128 + 64
Žitná celozrnná mouka (g)	32
Voda (ml)	160
Olej (ml)	30
Suché droždí (1/2 balíček *)	0,5
Cukr (malá lžička)	1

Sůl (malá lžička)	1
Ocet (ml)	10
Program: 15 - ROHLÍK/BULKA	

Hmotnost suchého droždí v 1 balíčku je stanovena na = 7 g, (\* Při použití a dávkování suchého droždí se řiďte pokyny od daného výrobce).

1 šálek mouky obsahuje 148 g,

1 malá lžička soli 6 g,

1 malá lžička zlepšovadla 2 g,

1 velká lžice sušeného mléka 6,48 g,

1 vejce 50-60 g.

1 šálek vody 250 g,

1 malá lžička kvasnic 3,5 g,

1 velká lžice cukru 14 g,

1 velká lžice másla 16 g,

Při odměřování odměrku zarovnejte. Do odměrky nesypte jedny suroviny na další.

## XI. TABULKA ČASOVÁNÍ PROGRAMOVÝ FÁZÍ

Menu číslo		12		
Program		VLASTNÍ (Gustom / Eigene)		VLASTNÍ 3-Kváskový chléb
		Přednastavení (min.)	Možnost nastavení (min.)	Nastavení (min.)
Čas přípravy (hod.)		dle nastavení		4:15:15
Volba maximálního času, za který bude chléb zhotoven (hod.)		15		15
Fáze přípravy				
Hnětení 1 (motor zap./vyp.: 0,1s/0,4s)		10	0-30	10
Odpočinek 1 (min.)		5	0-30	3
Hnětení 2 (motor zap./vyp.: 25s/5s)		5	0-30	10
Odpočinek 2 (min.)		5	0-30	3
Hnětení 3 (motor zap./vyp.: 25s/5s)		10	0-25	4
Odpočinek 3 (min.)		5	0-30	0
Hnětení 4 (motor zap./vyp.: 25s/5s)		10	0-25	0
Kynutí 1 (min.)		40	0-60	45
Hlazení (sec.)		15	čas nelze nastavit	15
Kynutí 2 (min.)		20	0-120	60
Kynutí 3 (min.)		20	0-120	60
Pečení	čas (min.)	60	0-120	60
	teplota	dle nastavení (světlý: 165 °C, střední: 180 °C, tmavý: 195 °C)		střední
Udržování teploty (min.)		60	0-60	0

### Doporučení

Na začátku přípravy "vašeho" chleba nepoužívejte velikost **1500 g**, ale otestujte si své těsto na velikost **1250 g**. Maximální velikost je především určena pro přípravu hutných těst s menším podílem kvasnic.

**Nadměrné množství těsta s vysokým podílem kvasnic může způsobit přetečení a připečení se na topném tělese.**

Pekáreň chleba

**eta 7149-40****Delicca Max****NÁVOD NA OBSLUHU**

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

**I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA****VŠEOBECNÉ USTANOVENIA:**

- Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke. Vidlicu napájacieho prívodu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli prípadným nebezpečenstvám. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musí držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Nikdy spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak nepracuje správne, ak spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takýchto prípadoch zaneste spotrebič do odborného servisu na preverenie jeho bezpečnosti a správnej funkcie.
- **POZOR:** Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s tepelne citlivým radiacím zariadením, programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky, pretože v prípade, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- **UPOZORNENIE** – Niektoré časti tohto výrobku sa môžu stať veľmi horúcimi a spôsobiť popálenie. Zvláštna pozornosť musí byť venovaná pri prítomnosti detí a hendikepovaných ľudí.

- Neprekračujte maximálne množstvo múky (870 g) a kypriacich prísad, ako sú sušené kvasnice (10 g), (nie je platné pre Bezlepkový chlieb).
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte kontaktu s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte a nevyfahujte z elektrickej zásuvky mokrymi rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety.
- **Spotrebič nikdy neponárajte (ani čiastočne) do vody a neumývajte pod tečúcou vodou!**
- Není prípustné jakýmkoľvek spôsobom upravovať povrch spotrebiča (napr. **pomocí samolepicích tapety, fólie, apod.**)!
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.
- **VAROVANIE:** Pri nesprávnom používaní prístroja, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a jeho príslušenstva (napríklad **znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie, požiar**) v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

### POUŽÍVANIE SPOTREBIČA:

- Spotrebič je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Spotrebič odporúčame počas pečenia podľa nevyskúšaného receptu kontrolovať.
- Spotrebič používajte výhradne v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od tepelných zdrojov (napr. **kachlí, sporáka, variča, teplovzdušnej rúry, grilu**), horľavých predmetov (napr. **záclon, závesov**) alebo vlhkých povrchov (ako sú **výlevky, umývadlá**).
- Nepokladajte pekáraň na nestabilné, krehké a horľavé podklady (napr. **sklenené, papierové, plastové, lakované dosky a rôzne tkaniny/obrusy**).
- Neumiestňujte nádobu do blízkosti horľavých látok alebo predmetov, ak sú horúce.
- Neumiestňujte nádobu, ak je horúca, na drevený stôl, lakovanú plochu ani iný druh citlivého povrchu, ktorý sa môže teplom poškodiť.
- Z hľadiska požiarnej ochrany bezpečnosti môže pekáraň pracovať na stole alebo podobnom povrchu s tým, že v smere hlavného sárania tepla tj. nad priestorom na pečenie musí byť dodržaná bezpečná vzdialenosť od horľavých povrchov minimálne **500 mm** a v ostatných smeroch minimálne **100 mm**.
- Nikdy nezakrývajte priestor medzi plášťom a pečúcou formou a nevsúvajte do tohto priestoru žiadne predmety (napríklad **lyžicu alebo prsty**). Priestor medzi plášťom a pečúcou formou musí zostať voľný.
- Tento spotrebič nie je určený na vonkajšie použitie.
- Spotrebič nepoužívajte na vyhrievanie miestnosti!
- **Spotrebič nesmie byť používaný vo vlhkom alebo mokrom prostredí a v akomkoľvek prostredí s nebezpečenstvom požiaru alebo výbuchu** (priestory kde sú skladované chemikálie, palivá, oleje, plyny, farby a ďalšie horľavé, prípadne prchavé, látky).
- Pri prvom zapnutí spotrebiča môže dôjsť k prípadnému krátkemu miernemu zadymeniu, čo nie je porucha a nie je to dôvod na reklamáciu spotrebiča.
- Ak bol spotrebič skladovaný pri nižších teplotách, najskôr ho nechajte aklimatizovať.
- Nezapínajte spotrebič bez vložených substancií!
- Nikdy nezapínajte pekáraň bez vlozenej nádoby.
- V pekárni nikdy neohrievajte vodu, pretože by sa mohli vytvoriť vápenaté usadeniny a neodstrániteľné škvrny na nádobe. Tieto škvrny sú nezávadné a v žiadnom prípade nemajú vplyv na funkciu pekárne.

- Pred prípravou odstráňte z potravín prípadné obaly (napr. **papier, PE–vrecko**).
- Pri manipulácii so spotrebičom postupujte tak, aby ste sa nepopálili (napríklad **nepopálili** alebo **neoparili**). Počas pečenia z vetracích otvorov vystupuje horúca para a povrch spotrebiča je horúci.
- Spotrebič **neprenášajte** v horúcom stave, pri eventuálnom preklopení hrozí nebezpečenstvo úrazu popálením.
- Počas prevádzky pekárne sa vyvarujte postriekaniu horúceho priezora veka vodou alebo inou tekutinou.
- Pripravované potraviny sa môžu samy vznietiť. V prípade náhleho vzplanutia pokrmu odpojte spotrebič od elektrickej siete a oheň uhasťte.
- Spotrebič nepoužívajte na iné účely (napr. **na sušenie textilu alebo obuvi**), ako uvádza výrobca.
- Príslušenstvo nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Aby sa zaistila bezpečnosť prístroja a správna funkčnosť spotrebiča, používajte iba originálne náhradné diely a výrobcom schválené príslušenstvo.
- Tento spotrebič vrátane príslušenstva používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.

### NAPÁJACÍ PRÍVOD:

- Ak je napájací prívod tohto spotrebiča poškodený, musí byť prívod nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom, nesmie byť ponáraný do vody ani sa ohýbať cez ostré hrany. Nedávajte spotrebič na horúce plochy a nenechávajte visieť napájací prívod cez hranu stolu alebo linky, kde ho môžu stiahnuť deti, prípadne urobte také bezpečnostné opatrenia, aby ste zaistili, že sa do prívodu nikto nezapletie alebo oň môže niekto nezakopnúť.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Napájací prívod pravidelne kontrolujte.

## II. OPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (obr. 1)

### A – pekáreň

A1 – ovládací panel

A2 – priestor na pečenie

A3 – vetracie otvory

A4 – napájací prívod

### B – veko

B1 – priezor

B2 – držadlo

B3 – vetracie otvory

### C – forma na pečenie (2x)

C1 – sklopné držadlo

C2 – hriadele

### D – držiak formí na pečenie

D1 – forma na pečenie rožkov

D2 – forma na pečenie na hrčiek

D3 – forma na pečenie muffinov


### E – miesiace háky (2x)

### F – nástroj na vybratie hákov

G – odmeriavacia lyžica (5/15 ml)

H – odmeriavací pohár (240 ml)

### III. OVLÁDACÍ PANEL (popis tlačidiel a prvkov z obr. 2)

Ovládací panel má dotykové ovládanie. Z tohto dôvodu nie je nutné vyvíjať na zobrazené tlačidlá (symboly) žiadny tlak. Vidlicu napájacieho prívodu **A4** zasuňte do elektrickej zásuvky, rozsvieti sa tlačidlo  a ozve sa zvukový signál (pípnutie).

#### 1) Tlačidlo hlavný spínač

Stlačte tlačidlo na displeji objaví základné nastavenie "01 3:10" (j. Program **KLASIK**, hmotnosť **1250 G**, stupeň prepečenia **STREDNÝ**), rozsvieti sa podsvietenie tlačidiel a ozve sa zvukový signál:

#### 2) Displej

- číslice 01 označuje nastavený program;
- číslice 3:10 označuje čas prípravy zvoleného programu;
- podsvietené symboly označujú hmotnosť chleba a stupeň prepečenia.

#### Poznámka

Po spustení zvoleného programu sa číslice postupne znižujú. Ako náhle je program u konca, zobrazí sa na displeji 0:00. Pekáreň sa potom prepne do režimu udržiavania teploty (60 min.). Na displeji je stále zobrazené 0:00 (dvojbodka medzi číslicami bliká). Po skončení režimu prihrievania sa na displeji zobrazí čas dokončeného programu.

#### FÁZA PRÍPRAVY

Prebiehajúca fáza prípravy je indikovaná prerušovaným svetom (blikanie) symbolov.

							
predehrev	miešanie 1	odpočinok 1	miešanie 2, 3, 4	odpočinok 2	kvasenie 1, 2, 3	pečenie	udržiavanie teploty

#### Uzamknutie ovládacieho panelu

Ovládací panel sa automaticky zabezpečí proti nechtenej manipulácii po 1 min. provozu. Na displeji sa zobrazí symbol „kľúč“ Akonáhle je ovládací panel uzamknutý, všetky tlačidlá okrem tlačidla **MENU** sú nefunkčné. Zrušenie uzamknutia ovládacieho panelu prevediete stlačením a pridržením tlačidla **MENU** približne na 3 sekundy zaznie zvukový signál a uzamknutie sa ukončí.




#### 3) Tlačidlo START/PAUSE/STOP

Tlačidlo slúži pre spustenie, pozastavenie a ukončenie programu. Ako náhle sa tlačidlo **START/PAUSE/STOP** stlačí, začne dvojbodka medzi číslicami blikáť a spustí sa program. Opätovným krátkym stlačením tlačidla **START/PAUSE/STOP** sa pozastaví program. Tento stav signalizuje blikanie času a dvojbodky. Po stlačení a pridržení tlačidla **START/PAUSE/STOP** približne na 3 sekundy zaznie zvukový signál a program sa ukončí. Tento postup platí aj ak chcete ukončiť režim udržiavanie teploty.


#### Upozornenie

Funkciu pozastavenie (PAUSE) používajte len krátkodobo, max. Do 5 minút. (napr. k posunutiu surovín bližšie k hnetacím hákov pomocou stierky). Ak by došlo k prerušeniu programu na dlhšiu dobu, mohlo by to negatívne ovplyvniť prípravu cesta a tým aj výsledok pečenia.

#### 4) Tlačidlo FARBA

Tlačidlo slúži pre nastavenie stupňa zhnednutia kôrky chleba (   = SVETLÝ / STREDNÝ / TMAVÝ). Symbol na displeji znázorňuje zvolený stupeň. Neplatí pre program 5-TĚSTO, 6-HNĚTENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT.

#### Poznámka

Tlačidlom BARVA sa dá tiež nastaviť zrýchlenie “” (RAPID) prednastaveného programu. Tým dôjde k skráteniu doby prípravy. Toto nastavenie umožňujú iba programy 1-KLASIK, 3-SLADKÝ a 4-CELOZRNÝ.

#### 5) Tlačidlo VEĽKOSŤ

Tlačidlo slúži na nastavenie požadovanej hmotnosti chleba tj. **1000 g / 1250 g / 1500 g**. Symbol na displeji znázorňuje zvolenú veľkosť. Neplatí pre program 5-TĚSTO, 6-HNĚTENÍ, 7-DORT, 8-PEČENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11/15-ROHLÍK BULKA, 14-MUFFINY, 12/16-VLASTNÍ. Objem nádoby umožňuje prípravu potravín (chleba, torty, cesta, faširky) až do maximálnej hmotnosti 1,5 kg.

- veľkosť 1000 g (2.2 LB) — malý peceň chleba (použite dvojité nádoby),
- veľkosť 1250 g (2.75 LB) — väčší peceň chleba (použite veľkú nádoby),
- veľkosť 1500 g (3.30 LB) — na veľké množstvo chleba (použite veľkú nádoby).

#### Poznámka

- Veľkosť chleba **1000 g** (2.2 LB) je uvádzaná ako celková hmotnosť všetkých ingrediencií použitých na jeho prípravu (napr. pri použití chlebovej zmesi to je voda, chlebová zmes 500 g a kvasnice).
- Pri použití dvojitej nádoby, ktorá je určená pre prípravu chleba o veľkosti **2 x 500 g**, je nutné tieto ingrediencie rovnomerne rozdeliť do oboch komôr na pečenie, tzn. do každej komory dať 250 g chlebovej zmesi + zodpovedajúce množstvo vody a kvasníc.
- Pri použití dvojitej nádoby, ktorá je určená pre prípravu rožkov, hrčiek a muffinovo veľkosti **1 x 400 g**, odporúčame ingrediencie spracovať iba v jednej komore.

#### 6) Tlačidlo MENU

Tlačidlo slúži pre nastavenie požadovaného programu. Číslice na displeji znázorňujú zvolený program a jeho prednastavený čas prípravy.

#### 7) Tlačidlá ČAS

Tlačidlo slúži pre nastavenie požadovaného času dokončenia upečeného chleba. Maximálny čas dokončenia chleba je možné nastaviť na 15 hod. (Vrátane času prípravy zvoleného programu). Na displeji sa potom zobrazí celkový čas, za ktorý bude chlieb dokončený. Programy 6-HNĚTENÍ, 7-DORT, 8-PEČENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-ROHLÍK, BULKA, 14-MUFFINY, 15-ROHLÍK, BULKA nie je možné načasovať na neskoršie spustenie.

#### Upozornění

- Funkciu časovača používajte len u receptov, ktoré ste už vopred s úspechom vyskúšali, a tieto recepty ďalej nemeňte.
- Droždie nesmie prísť do styku s vodou, než sa spustí samotný program.
- **Nadmerné množstvo cesta môže pretiecť a pripečiť sa na vykurovacom telese.**
- Pri práci s časovou funkciou nikdy nepoužívajte ingrediencie podliehajúce skaze ako čerstvé mlieko, vajička, ovocie, jogurt, syr cibuľa atď. Pretože by sa mohli cez noc pokaziť!
- Pekáreň používajte len v miestnostiach s teplotou nad 18 °C. Droždie totiž začína pôsobiť až pri teplote asi 17 °C a vyššie. Ak by ste pekáreň umiestili do chladnejšej miestnosti, nebolo by zaručené dobré kysnutie cesta.
- Akustický signál, ktorý signalizuje pridávanie surovín (oriešky, semienka, sušené ovocie a pod.) A ukončenie programu, sa nedá vypnúť, zaznie teda aj v noci.

### Poznámka

Tlačidlá čas slúžia tiež pre nastavenie voliteľnej doby prípravy pri programoch 6-HNĚTENÍ, 8-PEČENÍ, 10-JOGURT a rovnako pre nastavenie času jednotlivých fáz prípravy pri programovaní 12/16-VLASTNÍ.

### Zvuková signalizácia

Funkcia zvukovej signalizácie sa spustí:

- keď sa stlačí ktorékoľvek z programových tlačidiel,
- počas druhého hnetacieho cyklu pri programoch 1-KLASIK, 2-RYCHLÝ, 3-SLADKÝ, 4-CELOZRNNÝ, 12/16-VLASTNÍ, 13-BEZLEPKOVÝ pre signalizáciu, že cereálie, ovocie, orechy, alebo iné ingrediencie môžu byť pridané, (odporúčané množstvo je 50 – 80 g).
- keď skončí nastavený program,
- keď skončí režim udržiavania teploty,
- keď sa aktivujú bezpečnostné funkcie.

### Upozornenie

Zvuková signalizácia ktorá zaznie po stlačení tlačidiel sa dá vypnúť, po stlačení a pridržaní obidvoch tlačidiel **ČAS** približne na 3 sekundy, ozve sa pípnutie a zvuková signalizácia sa vypne. Rovnakým postupom zapnete signály.

### Pamäť pri výpadku elektrického prúdu

Pokiaľ dôjde k výpadku el. prúdu počas prevádzky, pekáreň si počas 10 minút pamätá svoje nastavenie. Ak je výpadok prúdu dlhší ako 10 minút, proces sa už neobnoví a je nutné pekáreň znovu zapnúť.

## IV. ZOZNAM PROGRAMOV

Program		Popis a použitie
1	<b>KLASIK</b>	Program je určený pre biely pšeničný a hnedý ražný chlieb, tiež pre chlieb ochutený bylinkami a hrozičkami. Tento program sa používa najviac.
2	<b>RYCHLÝ</b>	Program je určený pre rýchlu prípravu bieleho, pšeničného a ražného chleba. Chlieb pečený v tomto režime je menší a má hutnejšie stred.
3	<b>SLADKÝ</b>	Program je určený na pečenie sladkých typov chleba s chrumkavejšiu kôrkou než pri pečení s programom "KLASIK".
4	<b>CELOZRNNÝ</b>	Program je určený na pečenie celozrnného chleba z múky s nízkym obsahom lepku. S týmto programom neodporúčame používať funkciu odloženého štartu (tlačidlo " <b>ČAS</b> ").
5	<b>TĚSTO</b>	Program je určený pre miesenie / miešanie a následné kysnutie cesta bez pečenia. K príprave 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.
6	<b>HNĚTENÍ</b>	Program je určený iba pre miesenie cesta (bez kysnutia). Pri miesení cesta môžete použiť rôzne suroviny pre rôzne druhy pečiva (napr. chlebové rožky, pizza atď.). Pri tomto programe je voliteľná doba prípravy v rozmedzí 0:10 - 0:30 hod., (krok 1 minúta). Tlačidlami " <b>ČAS</b> " nastavte požadovanú dobu a potvrdte stlačením tlačidla <b>START/PAUSE/STOP</b> . Ďalším stlačením tlačidla <b>START/PAUSE/STOP</b> spustíte program.

Program		Popis a použitie
7	<b>DORT</b>	Program je určený pre miesenie / miešanie surovín (napr. na tortu, koláč), ktoré sa následne pečú nastavený čas. Odporúčame najprv rozdeliť a zamiešať zložky do dvoch dielov a tie potom vysypať do formy na pečenie. V tomto režime nie je možné nastaviť veľkosť torty.
8	<b>PEČENÍ</b>	Program je určený na pečenie hnedého chleba, tort alebo sekanej. Pri tomto programe je voliteľná doba prípravy v rozmedzí 0:10 - 2:00 hod. (krok 5 minút). Tlačidlami " <b>ČAS</b> " nastavte požadovanú dobu a potvrďte stlačením tlačidla <b>START/PAUSE/STOP</b> . Ďalším stlačením tlačidla <b>START/PAUSE/STOP</b> spustíte program. Pri tomto programe možno tiež tlačidlom " <b>FARBA</b> " nastaviť stupeň prepečenia.
9	<b>DŽEM</b>	Program je určený na prípravu džemu alebo marmelády alebo kompótu z čerstvého ovocia. Pri častej príprave džemu vám odporúčame si obstaráť druhú formu, ktorú budete používať výhradne na tento účel. Kyseliny uvoľňujúce sa pri varení z ovocia by mohli spôsobiť, že chlieb upečený v rovnakej forme sa nebude dobre vyklepať.
10	<b>JOGURT</b>	Program je určený na prípravu domáceho jogurtu. Pekáreň udržiava po danú dobu ideálnu teplotu (cca 38 °C) pre rast jogurtových kultúr. Pri tomto programe je voliteľná doba prípravy v rozmedzí 6:00 - 12:00 hod. (krok 5 minút). Tlačidlami " <b>ČAS</b> " nastavte požadovanú dobu a potvrďte stlačením tlačidla <b>START/PAUSE/STOP</b> . Ďalším stlačením tlačidla <b>START/PAUSE/STOP</b> spustíte program.
11	<b>ROHLÍK, BULKA</b>	Program je určený na prípravu rožkov a hrčiek.
12	<b>VLASTNÍ</b>	Program je určený pre individuálne nastavenie jednotlivých fáz prípravy chleba. Tlačidlom " <b>MENU</b> " zvolíte program " <b>VLASTNÍ</b> ". Tento program tiež umožňuje nastavenie stupňa zhnednutia chleba. Toto nastavenie vyberte na začiatku alebo konci zadávania tlačidlom " <b>FARBA</b> ". Stlačením tlačidla " <b>VEĽKOSŤ</b> " vyberte danú fázu prípravy a tlačidlami " <b>ČAS</b> " nastavte požadovaný čas (čísllice času blikajú). Nastavený čas potvrdíte stlačením tlačidla " <b>VEĽKOSŤ</b> " (dôjde zároveň k prepnutiu na ďalšiu fázu prípravy). Rovnakým spôsobom nastavte všetky fázy prípravy. Po nastavení a potvrdení času pri poslednej fáze prípravy prestanú číslice času blikáť a na displeji sa zobrazí celkový čas nastaveného programu. Zadávanie fáz je indikované na displeji. V tomto programe sa nedá nastaviť veľkosť chleba. Možnosti nastavenia fáz prípravy a ich časov sú podrobnejšie opísané v tabuľke na konci tejto jazykovej mutácie.
13	<b>BEZLEPKOVÝ</b>	Program je určený na prípravu chleba z bezlepkových surovín.
14	<b>MUFFINY</b>	Program je určený na prípravu muffinov a muffinov z bezlepkových surovín.
15	<b>ROHLÍK, BULKA</b>	Program je určený na prípravu rožkov a hrčiek z bezlepkových surovín.
16	<b>VLASTNÍ</b>	Program je určený pre individuálne nastavenie jednotlivých fáz prípravy chleba z bezlepkových surovín.

## V. PRÍPRAVA NA POUŽITIE A POSTUP PEČENIA CHLEBA

Odstráňte všetok obalový materiál vyberte pekáreň a príslušenstvo. Z pekárne odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepky alebo papier. Formu **C** uchopte oboma rukami a ľahom smerom nahor ju vyberte z pekárne (obr. 1). Pred prvým použitím umyte časti ktorých prídu do styku s potravinami v horúcej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou a utrite dosucha, prípadne nechajte oschnúť.

### Odporúčania

Pred prvým použitím odporúčame potrieť formu na pečenie a hnetacie háky teplu vzdorujúcim tukom. Potom vložte formu s hákmi na miesenie do pekárne. Ponechajte veko otvorené nastavte program **8-PEČENIE** a zapnite na 10 minút pekáreň bez vložených surovín. Prípadné mierne zadymenie nie je poruchou. Potom nechajte pekáreň vychladnúť. Následne očistite (vyleštite) formu na pečenie a háky od tuku papierovým obrúskom. Toto sa odporúča vykonať na ochranu neprílišného povrchu.

Tento postup môžete čas od času zopakovať.

### Postup pečenia chleba:

1. Umiestnite pekáreň na suchý rovný povrch. Ďahom z nej vyberte formu **C**.
2. Do formy **C** umiestnite miesiace háky **E** na hriadele **C2** (rovné plochy hnetacích hákov musia smerovať nadol). Háky natočte tak, aby vo forme na pečenie smerovali k sebe alebo od seba.
3. Do formy **C** vložte suroviny na prípravu chleba podľa daného receptu. **Vždy dodržte základné pravidlo - najskôr všetky tekuté suroviny potom všetky sypké suroviny a nakoniec kvasnice.**
4. Potom vložte formu **C** so surovinami do pekárne.
5. Pekačreň pripojte k el. sieti.
6. Pomocou tlačidiel **MENU**, **VEĽKOSŤ**, **FARBA**, **ČAS** nastavte požadovaný program.
7. Tlačidlom **START/PAUSE/STOP** spustíte nastavený program.
8. Počkajte na dokončenie programu (zaznie akustický signál).
9. Po ukončení programu vyberte formu **C** z pekárne a položte ju dnom nahor na tepelne odolnú podložku (napr. doštička). Ak chlieb nevypadne z formy na podložku, hýbte hriadelmi niekoľkokrát sem a tam kým sa chlieb neuvoľní.
10. Ak zostanú miesiace háky v chlebe, pomocou nástroja **F** ich ľahko vyberiete (viď obr. 1).
11. Pred konzumáciou nechajte chlieb vychladnúť.

### Postup pečenia rožkov, hrčieka a muffinov (obr. 3).

- Podľa pripravovaného pokrmu použite vhodné príslušenstvo (**D1** alebo **D2** alebo **D3**).
- Pripravte si podľa vhodného receptu cesto (napr. za pomoci programu 11 alebo 14 alebo 15). Použite dvojlitrovú formu a suroviny vložte do jednej komory.
- Počkajte na prerušenie programu (vypracovanie cesta), (zaznie akustický signál 10x).
- Z pekárne vyberte formu na pečenie **C**.
- Vykysnuté cesto následne dobre spracujte a vytvarujte na primeranú veľkosť / tvar bagety a vložte ho do formy (odporúčame pre muffiny použiť **“Cukrárske košíčky”** o Ø 45 mm).
- Uchopte drôtenú konštrukciu a vložte do nej obe formy **D1** alebo **D2** alebo **D3**.
- Do priestoru na pečenie vložte držiak **D** formami a uzavrite veko.
- Zrušenie uzamknutia ovládacieho panelu prevediete stlačením a pridržaním tlačidla **MENU** približne na 3 sekundy, následne stlačením tlačidla **ŠTART / STOP** opäť zapnete pekáreň a spustíte nastavený program.
- Počkajte na dokončenie programu (zaznie akustický signál).

### Upozornenie

Pri manipulácii s horúcou formou na pečenie a jej časťami používajte ochranné pracovné pomôcky (napr. chňapky). Nikdy nepoužívajte hrubú silu na steny formy na pečenie, aby ste uvoľnili hotový bochník! Opačným postupom všetky diely môžete rozložiť / vybrať (prípadne zložiť).

### Poznámky

- Pekáreň automaticky, mieša a hnetie cesto kým sa nedosiahne správna konzistencia. Po ukončení posledného cyklu miesenia sa pekáreň ohreje na optimálnu teplotu pre vykysnutie cesta. Následne pekáreň automaticky nastaví teplotu a čas pečenia chleba.
- Pekáreň nemá z bezpečnostných dôvodov horný ohrev, a preto kôrka na hornej strane chleba nie je tak tmavá ako zospodu a po stranách.
- Pretože doma vyrobený chlieb neobsahuje žiadne konzervanty, jeho skladovacia doba vo všeobecnosti nie je dlhšia ako skladovacia lehota na chlieb zakúpený v obchode.
- Pri typoch ciest, ktoré sú veľmi ťažké, napr. s vysokým podielom ražnej múky, odporúčame poradie prísad zmeniť - najprv sušené droždie, múku a tekutinu pridať až na záver, aby sa cesto dobre premiešalo. Pokiaľ využívate funkciu časovača (odložený štart), dbajte na to, aby kvasnice neprišli predčasne do kontaktu s tekutinou.
- Ak budete, po zaznení zvukového signálu pridávať suroviny odporúčame:
  - 1) sušené ovocie, syr, čokoládu = nakrájať na cca 5 mm kocky,
  - 2) orechy = najemno nasekať (nepoužívajte ich príliš, pretože zhoršujú funkciu lepkú),
  - 3) byliny = postupujte podľa receptov,
  - 4) masné prísady, údeniny a slanina = nakrájať na cca 5 mm kocky a zľahka zamúčnite, lepšie sa zapracujú,
  - 5) olivy, čerstvé ovocie, ovocie naložené v alkohole = postupujte podľa receptov, obsah vody v týchto surovinách by mohol ovplyvniť výslednú kvalitu chleba,
  - 6) semenka = použitie veľkých a tvrdých semienok môže poškodiť (poškriabať) povrchovú úpravu formy na pečenie a hnetacieho háku. Táto zmena ale žiadnym spôsobom nemení vlastnosti povrchu a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.
- Pri používaní pekárne dochádza k vydaniu charakteristického zvuku (pri miesení = cvakanie, pri pečení alebo prihrievaní = praskanie). Tento jav je úplne normálny a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.

## VI. ČISTENIE A ÚDRŽBA

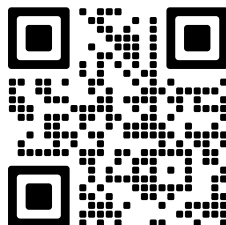
**Pred každou údržbou nechajte pekáreň riadne vychladnúť! Na čistenie nepoužívajte žiadne agresívne chemické látky a rozpúšťadlá!** Pred každou údržbou nechajte pekáreň riadne vychladnúť! Na čistenie nepoužívajte žiadne agresívne chemické látky a rozpúšťadlá! Formu na pečenie a hnetacie háky očistite čo najskôr po použití. Ak sa háky nedajú pohodlne zložiť z hriadeľov, naplňte formu teplou vodou a nechajte odmočiť (asi 30 min.). Potom miesiace háky vyberte. Vnútro formy na pečenie **C, D1, D2, D3** a hnetacie háky očistite pomocou handričky (hubky) a vody s trochou saponátu. Vonkajšie časti formy na pečenie očistite vlhkou handričkou. **Nikdy nepoužívajte na čistenie kovové alebo ostré predmety! Formu na pečenie nikdy neponárajte celú do vody! Mohlo by to negatívne ovplyvniť rotáciu hriadeľov.** Pekáreň očistite vlhkou handričkou. Pred ďalším použitím riadne osušte všetky súčasti a povrch pekárne (napríklad od skondenzovanej vlhkosti). Pekáreň nikdy nenamáčajte, ani neumývajte tečúcou vodou! Po údržbe nechajte všetky časti riadne uschnúť. Normálne je, že v priebehu času sa farba povrchu mení. Táto zmena ale žiadnym spôsobom nemení vlastnosti povrchu.

## Uloženie

Pred uložením sa uistite, že je pekáreň chladná a suchá. Pekáreň skladujte na bezpečnom a suchom mieste, mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb. Ak sa vám nepodarí problém odstrániť alebo potrebujete ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti, získate je na infolinke +420 545 120 545 alebo na internetovej adrese [www.eta.sk](http://www.eta.sk).

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

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 545 545 alebo na internetovej adrese [www.eta.sk](http://www.eta.sk). Informácie k reklamácii a oprave výrobkov nájdete na stránkach [www.eta.cz/servis-eu](http://www.eta.cz/servis-eu).



## VII. RIEŠENIE PROBLÉMOV

### Chybové hlásenie na displeji:

Zobrazenie	Problém	Riešenie
H:HH	Teplota vnútorného priestoru pekáreň je príliš vysoká (nad 40 °C)	Odpojte pekáreň od el. siete a nechajte dostatočne vychladnúť
E:E0	Nefunkčné teplotný senzor	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko

### Problémy s prípravou a pečením:

Problém	Príčina	Riešenie
Dym vychádza z priestoru pečenia alebo z ventilačných otvorov	Ingrediencie priliehajú na priestor na pečenie alebo na vonkajšiu stranu nádoby na pečenie	Odpojte napájací prívod od el. zásuvky a vyčistite vonkajšie časti formy na pečenie alebo priestor na pečenie
Chlieb príliš rýchlo vykysne	Príliš veľa droždia	Dodržujte pomery množstvo surovín podľa daných receptov
	Príliš veľa múky	
	Nedostatok soli	
Chlieb vôbec nevykysne alebo len nedostatočne	Príliš málo droždia	Dodržujte množstvo stanovené receptom
	Príliš veľa alebo nedostatok tekutiny	
	Nedostatok cukru	
	Staré (prejdené) droždie	Používajte čerstvé droždie
	Tekutina príliš horúca	Používajte tekutiny v izbovej teplote
	Nesprávny typ múky	Vždy používajte múku stanovenú receptom
	Stará múka	Používajte čerstvú múku
Chlieb príliš vykysne a rozleje sa na formu na pečenie	Ak je voda príliš mäkká, droždie viac kvasí	Použite menšie množstvo droždia
	Príliš veľa mlieka ovplyvní kvasenie droždia	Znížte množstvo mlieka



## X. RECEPTY

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. Tieto a mnohé ďalšie recepty a tipy na prípravu chlebov nájdete v našom receptári, ktorý je na stiahnutie vo formáte PDF tu: <http://eta.cz/recepty-pro-domaci-pekarnu-chleba>

### 1 – Tradičný chlieb

Približná hmotnosť chleba (g)	1000	1250	1500
Voda (ml)	400	500	600
Soľ (kávová lyžička)	1	1,25	1,5
Cukor (kávová lyžička)	1	1,25	1,5
Pšeničná múka hladká chlebová (g)	570	770	870
Droždie (balíček)	0,75	1	1
Program: 1 - KLASIK			

### 2 – Bezlepkový chlieb

Približná hmotnosť chleba (g)	1000	1250	1500
Voda (ml)	425	595	720
Maslo (g)	30	35,	45
Bezlepková zmes na výrobu chleba (g)	500	700	850
Soľ (kávová lyžička)	1	1,25	1,5
Sušené droždie (balíček *)	3	4	5
Program: 13 - BEZLEPKOVÝ			

### 3 – Kváskový chlieb

Približná hmotnosť chleba (g)	1250
Voda (s teplotou asi 33 °C), (ml)	420
Soľ (malá lyžička)	1
Semienka (např. slnečnicové, tekvica, chia, ľanové), (g)	50
Rasca (celý / mletý), (kávová lyžička)	2
Olivový olej (veľká lyžica)	1-2
Pšeničná múka celozrnná + Žitná múka celozrnná (g)	400 + 100
Žitný kvások-živý (g)	300
Program: 12 - VLASTNÍ	

#### 4 – Rožky a muffiny

Muffiny – Množstvo (počet kusov)	10 ks	Rohlíky – Množstvo (počet kusov)	4 ks
Pšeničná múka polohrubá (g)	160	Pšeničná múka hladká (g)	200
Cukor (g)	70	Cukor (g)	3
Mlieko (ml)	90	Mlieko (ml)	90
Olej (ml)	90	Olej (ml)	22
Vajcia (ks)	1	Vajcia (ks)	1
Vanilkový cukor (g)	10	Sušené droždie (1/2 balíček *)	0,5
Prášok do pečiva (balíček)	6	Soľ (malá lyžička)	1
Program: 14 - MUFFINY		Program: 15 - ROHLÍK/BULKA	

Pre zvýraznenie chuti môžete do cesta zapracovať (napr. sezamové / ľanové / sľečnicové semienka, vlašské / lieskové orechy, mak, kúsky syra alebo slaniny). Povrch baget potrite trochou vody, masla, oleja, medu alebo rozšľahaným vaječným žĺtkom, aby získali zlatisté zafarbenie, prípadne môžete povrch bagety ozdobiť (pozdĺžne / priečne narezat) pomocou ostrého noža alebo pomocou nožnic vytvarovať špičky, ušká.

#### 5 – Hrčieky

Hrčieky – Množstvo (počet kusov)	4 ks
Celozrnová pšeničná múka + hladká (g)	128 + 64
Žitná celozrnová múka (g)	32
Voda (ml)	160
Olej (ml)	30
Sušené droždie (1/2 balíček *)	0,5
Cukor (kávová lyžička)	1
Soľ (malá lyžička)	1
Ocot (ml)	10
Program: 15 - ROHLÍK/BULKA	

\* Pri použití a dávkovaní sušeného droždia sa riadte pokynmi od daného výrobcu.

Hmotnosť suchého droždia v 1 balíčku je stanovená na 7 g.

1 šálka múky obsahuje 148 g,

1 šálka vody 250 g,

1 malá lyžička soli 6 g,

1 malá lyžička kvasníc 3,5 g,

1 malá lyžička zlepšovadla 2 g,

1 veľká lyžica cukru 14 g,

1 veľká lyžica sušeného mlieka 6,48 g,

1 veľká lyžica masla 16 g,

1 vajce 50-60 g.

Pri odmeriavaní odmerku zarovnajte. Do odmerky nesypte jedny suroviny na ďalšie.

## XI. TABUĽKA ČASOVANIA PROGRAMOVANOU FÁZOU

### Odporúčania

Na začiatku prípravy "vášho" chleba nepoužívajte veľkosť **1500 g**, ale otestujte si svoje cesto na veľkosť **1250 g**. Maximálna veľkosť je určená na prípravu hutných ciest s menším podielom kvasníc.

**Nadmerné množstvo cesta s vysokým podielom kvasníc môže pretiecť a pripečiť sa na vykurovacom telese.**

Menu číslo		12		
Program		VLASTNÍ (Gustom / Eigene)		VLASTNÍ 3–Kváskový chlieb
		Prednastavenie (minúty)	Možnosť nastavenia (minúty)	Nastavenie (minúty)
Čas prípravy (hod.)		podľa nastavenia		4:15:15
Voľba maximálneho času, za ktorý bude chlieb zhotovený (hod.)		15		15
Fáza prípravy				
Miesenie 1 (motor zap./vyp.: 0,1s/0,4s)		10	0-30	10
Odpočinok 1 (minúty)		5	0-30	3
Miesenie 2 (motor zap./vyp.: 25s/5s)		5	0-30	10
Odpočinok 2 (minúty)		5	0-30	3
Miesenie 3 (motor zap./vyp.: 25s/5s)		10	0-25	4
Odpočinok 3 (minúty)		5	0-30	0
Miesenie 4 (motor zap./vyp.: 25s/5s)		10	0-25	0
Vykysnutie 1 (minúty)		40	0-60	45
Hladenie (sek.)		15	nie je možné nastaviť	15
Vykysnutie 2 (minúty)		20	0-120	60
Vykysnutie 3 (minúty)		20	0-120	60
Pečenie	čas (minúty)	60	0-120	60
	teplota	podľa nastavenia (svetlý: 165 °C, stredný: 180 °C, tmavý: 195 °C)		stredný
Prihrievanie (minúty)		60	0-60	0

Bread maker

eta 7149-40

## Delicca Max

## USER MANUAL

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

## I. SAFETY PRECAUTIONS



## GENERAL PROVISIONS:

- Consider the instructions for use as a part of the appliance and pass them on to any other user of the appliance.
- Check whether the data on the type label corresponds with the voltage in your socket. The power cord plug may only be connected to the electrical socket complying with the applicable standards.
- This product can be used by children at the age of 8 years and older and people with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or if they were instructed regarding use of the appliance in a safe way and if they understand possible risks. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user cannot be carried out by unsupervised children.
- Before replacing accessories or accessible parts, which move during operation, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never use the appliance if the power cord or power plug are damaged, if it is not functioning correctly or if it has fallen on the floor and been damaged or if it has fallen into water. In such cases take the appliance to a professional service centre to verify its safety and correct function.
- **Caution:** Do not use the appliance with a program, time switch or any other part that turns the appliance on automatically as there is a risk of fire if the appliance is not covered or placed properly.
- **NOTICE** – Some parts of this product may become very hot and cause burns. Take special care when children or handicapped persons are present.
- Do not exceed the maximum quantities of flour (870 g) and raising ingredients such as dry yeast (10 g), (not valid for Gluten Free bread).
- **Do not plug or unplug the appliance from a socket with wet hands and do not pull the power cord!**

- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects from getting in contact with it.
- **Never immerse the appliance into water (even its parts)! Do not wash under running water!**
- The producer does not undertake any responsibility for damage or injuries caused by improper use of the appliance and the accessories (e.g. **food deterioration, injuries, cuts**).

#### USE OF THE APPLIANCE:

- The product is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!
- Use the appliance in the working position only at places with no risk of turning over and in sufficient distance from heat sources (e.g. **heater, stove, cooker, oven, grill**), flammable objects (e.g. **curtains, drapes, etc.**) and wet surfaces (e.g. **sinks, wash basins, etc.**).
- If the pot is hot, do not put it onto a wooden table, varnished surfaces or any other type of sensitive surfaces, which could get damaged by the heat.
- The bread maker conforms to fire safety requirements according to EN 60 335–2–6. Pursuant to this standard, this is an appliance that may be operated on a table or similar surface provided that: Safe distance from surfaces of flammable materials at least 500 mm in the direction of main heat radiation and 100 mm for other directions.
- The appliance must not be used in damp or wet environment and in any environment with the danger of fire or explosion (**spaces where chemicals, fuels, oils, gases, paints and other flammable or volatile materials are stored**).
- Use the appliance in a manner preventing any injury (e.g. **burning, scalding**). During use, hot steam escapes the ventilation slots and the appliance surface is hot.
- Do not move the appliance when hot; potential tipping over may result in burning injury.
- During use, avoid splashing water or any other liquid on the hot glass lid.
- While cooking there is a risk of self-ignition of the prepared food. In the case of sudden ignition, disconnect the appliance from power supply and extinguish the fire.
- In order to ensure safety and proper function of the appliance, use only original spare parts and accessories approved by the manufacturer.
- Only use this appliance for the purpose it was designed for, as specified in this manual. Never use the appliance for any other purpose.

#### POWER CORD:

- If the power cord of the appliance is corrupted, it has to be replaced by the manufacturer, its service technician or a similarly qualified person so as to prevent dangerous situations.
- The power cord must not be damaged with sharp or hot objects, open fire, it must not be sunk into water or bent over sharp edges. Never put it on hot surfaces or do not let it hang over the edge of a table or work tables. Hitting, stumbling or pulling the power cord e.g. by children can result in tilting over or drawing the appliance down and serious injury!
- Check the condition of the power cord of the appliance regularly.

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

### A – bread maker

- A1 – control panel
- A2 – baking area

- A3 – air vents
- A4 – power cord

**B – lid**

- B1 – viewing window
- B2 – handle

B3 – air vents

**C – baking pan (2x)**

- C1 – foldable handle


C2 – shafts


**D – baking pan holder**

- D1 – baking pan buns
- D2 – baking pan baguettes

D3 – baking pan muffins

**E – kneading hooks (2x)****G – measuring spoon (5/15 ml)****F – hook removal tool****H – measuring cup (240 ml)****III. CONTROL PANEL (Fig. 2)**

This is a touch control panel. Therefore, no pressure needs to be applied to touch the buttons (symbols) displayed. Plug the power cord **A4** a socket. The mains  button will light, and a signal (1 beep) will sound.

**1) Main button **

Press the button the display shows the basic settings “01 3:10” (i.e. programme: **KLASIK**, weight: **1250G**, crust darkness: **MEDIUM**) and you can hear a sound signal and the display and button backlight will come on.

**2) Display**









- number 01 indicates the programme set;
- number 3:10 indicates the selected programme time;
- symbols backlight indicates the bread weigh and crust darkness.

**Note**

When the selected programme is switched on, the digits start decreasing. When the programme finishes, the display shows 0:00. The bread maker switches over to the temperature maintenance mode (60 min.). 0:00 remains on the display (the colon between the digits is flashing).

**PROCESSING PHASES**

The phase currently in process is indicated on by the blinking (flashing) symbols.

							
preheat	knead 1	rest 1	knead 2, 3, 4	rest 2	rice 1, 2, 3	bake	keep warm

**Control panel lock**

The control panel is protected against unintentional manipulation 1 minute after the screen will automatically lock. A „key“ symbol will appear on the display. With the control panel locked, all buttons are disabled except for the button **MENU**. When you press and hold the **MENU** button for about 3 seconds, you will hear a signal sound and at this time the control panel has unlocked

**3) START/PAUSE/STOP button**




This button is used to start, pause and stop the programme. When you press the **START/PAUSE/STOP** button, the colon between the digits will start flashing and the programme will start.

When you shortly press the **START/PAUSE/STOP** button again, the programme will pause. To indicate that the programme is paused, the time and colon will be flashing. When you press and hold the **START/PAUSE/STOP** button for about 3 seconds, you will hear a signal sound and the programme will stop. The same applies when you wish to stop the temperature maintenance mode.


#### Caution

Use the PAUSE function for a short time only, max. 5 minutes. When paused, the customer can push the dough more towards the bottom of the container with a spatula. If the programme were paused for a longer time, it could have a negative impact on the dough processing, and consequently on the baking results.

#### 4) COLOUR button

This button is used to set the crust darkness colour (   = LIGHT / MEDIUM / DARK). The symbol on the display indicate the crust darkness settings. This does not apply to the following programmes: 5-DOUGH, 6-KNEADING, 9-JAM, 10-YOGHURT.

#### Note

With the COLOUR (BARVA) button you can speed up the pre-set “” RAPID). This will shorten the baking time. This setting is only possible with the following programmes: 1-BASIC, 3-SWEET and 4-WHOLE-WHEAT.

#### 5) SIZE button

This button is used to set the required loaf size, i.e. **1000 g / 1250 g / 1500 g**. The symbol on the display indicate the size settings. This does not apply to the following programmes: 5-DOUGH, 6-KNEADING, 7-CAKE, 8-BAKING, 9-JAM, 10-YOGHURT, 11/15-BUGUETTE, BUNS, 14-MUFFINS, 12/16-CUSTOM. The content of the pan enables preparation of food (bread, cake, dough, meat loaf) up to the maximum weight of 1.5 kg.

- 1000 g size (2.2 LB) = for small bread (use double pan),
- 1250 g size (2.75 LB) = for medium-sized bread (use the big pan with),
- 1500 g size (3.30 LB) = for large-sized bread (use the big pan).

#### Note

- Bread weight **1000 g** (2.2 LB) is regarded as total weight of all ingredients used for baking of the bread (e.g. when a bread mix is used it is water, bread mix 500 g and yeast).
- When double pan is used for preparation of **2 x 500 g** of bread the ingredients should be equally divided into both baking chambers, i.e. each chamber will house 250 g of the bread mix + corresponding volume of water and yeast.
- When double pan is used for preparation of **1 x 400 g** of buns, baguettes and muffins.

#### 6) MENU button

This button is used to set the required programme. The digits on the display indicate the programme settings and the pre-set programme time.

#### 7) TIME button

This button is used to set the required bread completion time. Max. bread completion time can be set to 15 hours (this includes the time of the selected programme). The display will show the total bread completion time. Delayed start cannot be set for the following programmes: 6-KNEADING, 7-CAKE, 8-BAKING, 9-JAM, 10-YOGHURT, 11-BUGUETTE, BUNS, 14-MUFFINS, 15-BUGUETTE, BUNS.

**Note**

The Time buttons are also used to set the programme time for the following programmes: 7-KNEADING, 8-BAKING, 10-YOGHURT and to set the time of the individual processing phases of the programme 12/16-BASIC.

**Caution**

- Only use the timer with recipes you have tried with successful results, and do not change the recipes any further.
- Yeast cannot come into contact with water before the programme is started.
- **Excessive dough could spill over and get stuck to the heating element.**
- When using the timer, never use perishable ingredients, such as fresh milk, eggs, fruit, yoghurt, cheese, onion, etc. as they could go bad over night!
- Use the bread maker only in rooms with a temperature over 18 °C. Yeast starts working at a temperature of approx. 17 °C or more. If the bread maker is used in a colder room, the dough may not prove well.
- The add-ingredients signal sound (for adding nuts, seeds, dried fruit, etc.) and end-of-programme signal sound cannot be switched off and they will sound at night as well.

**Signal sounds**

The signal sounds will be activated:

- when any of the programme buttons is pressed,
- during the second kneading cycle with the following programmes: 1-CLASSIC, 2-FAST, 3-SWEET, 4-WHOLEGRAIN, 12/16-CUSTOM, 13-GLUTEN-FREE, to signal that you can add cereals, fruit, nuts or other ingredients, (to 50-80 g appropriate).
- when the programme is finished,
- when the temperature maintenance mode is finished,
- when a safety feature is activated.

**Caution:** Sound signal activated by pressing the buttons can be deactivated by simultaneous pressing and holding both Time buttons (TIME+ and TIME-) for approx. 3 seconds. A beep will be heard and the sound signal is deactivated. Use the same procedure to switch on the signals.

**Memory in case of a power cut**

If a power cut occurs while the bread maker is in operation, the bread maker will retain its settings for 10 minutes. If the power cut lasts longer than 10 minutes, the process cannot be restarted and the bread maker needs to be switched on again.

**IV. LIST OF PROGRAMMES**

Programme	Description and use
1 <b>KLASIK</b> (CLASSIC)	This programme is designed for white wheat bread and brown rye bread, as well as for herb-flavoured bread or bread with raisins. This is the most frequently used programme.
2 <b>RYCHLÝ</b> (FAST)	This programme is designed for a fast preparation of white, wheat and rye bread. With this mode, the bread is smaller and has a dense crumb.
3 <b>SLADKÝ</b> (SWEET)	This programme is designed for baking sweet types of bread with a crispier crust than with the CLASSIC programme.
4 <b>CELOZRNÝ</b> (WHOLEGRAIN)	This programme is designed for making wholegrain bread from flour with a low gluten content. With this programme, we do not recommend using the delay start function (the "TIME" button).

Programme		Description and use
5	<b>TĚSTO</b> (DOUGH)	This programme is designed for kneading/mixing and dough rising without baking. When making dough, you can use various ingredients for a variety of baked products (e.g. bread rolls, pizzas, etc.). If you wish to bake the dough afterwards, you need to set the appropriate weight, required crust darkness and programme type.
6	<b>HNĚTENÍ</b> (KNEADING)	The programme is intended for kneading dough only (without proving). When kneading dough, you can use various ingredients for a variety of baked products (e.g. bread rolls, pizzas, etc.). With this programme the processing time can be adjusted from 0:10 - 0:30 hours (1 step - 1 minute). Set the required time with the "TIME" button and confirm it by pressing the <b>START/PAUSE/STOP</b> button. When you press the <b>START/PAUSE/STOP</b> button again, the programme will start.
7	<b>DORT</b> (CAKE)	This programme is designed for kneading / mixing of ingredients (e.g. for a cake, pie) which are then baked for a pre-set time. We recommend that you mix the ingredients in two parts first and pour them in the bread pan then. In this mode, you cannot set the cake size.
8	<b>PEČENÍ</b> (BAKING)	This programme is designed for making brown bread, cakes or meat loaf. With this programme the processing time can be adjusted from 00:10 to 2:00 hours (1 step - 5 minutes). Set the required time with the "TIME" button and confirm it by pressing the <b>START/PAUSE/STOP</b> button. When you press the <b>START/PAUSE/STOP</b> button again, the programme will start. In this programme, you can set the crust darkness with the "COLOUR" button.
9	<b>DŽEM</b> (JAM)	This programme is designed for making jams, marmalades or compotes from fresh fruit. If you make jam frequently, we recommend that you purchase another pan which will be used solely for this purpose. Acids released when cooking fruit could make it difficult to remove bread baked in the same pan.
10	<b>JOGURT</b> (YOGHURT)	This programme is intended for preparation of home-made yoghurt. The bread maker maintains the ideal temperature (approx. 38 °C) for the given time to allow the yoghurt cultures to grow. With this programme the processing time can be adjusted from 06:00 to 12:00 hours (1 step - 5 minutes). Set the required time with the "TIME" button and confirm it by pressing the <b>START/PAUSE/STOP</b> button. When you press the <b>START/PAUSE/STOP</b> button again, the programme will start.
11	<b>ROHLÍK, BULKA</b> (BUGUETTE, BUNS)	This programme is intended for preparation of home-made buns and baguettes.
12	<b>VLASTNÍ</b> (CUSTOM)	This programme is intended for your own settings of the individual bread-making phases. Select the "CUSTOM" programme with the "MENU" button. This programme also allows you to set the crust darkness. You can choose this option at the beginning or at the end of your settings with the "COLOUR" button. By pressing the "SIZE" (VELIKOST) button, select the given processing phase and set the required time with the "TIME" buttons (the time digits are flashing). Confirm the time set with the "SIZE" button (this will also switch over to the next preparation phase). Set all the processing phases in the same way. When the time is set and confirmed for the last processing phase, the time digits will stop flashing and the total time of the programme set will be shown on the display. The phase being set is indicated on the display. In this programme, you cannot set the loaf size. The possible settings of the processing phases and their times are described in detail in a table at the end of this language version.

Programme		Description and use
13	<b>BEZLEPKOVÝ GLUTEN-FREE</b>	This programme is designed for making bread from gluten-free ingredients.
14	<b>MUFFINY (MUFFINS)</b>	This programme is intended for preparation of home-made muffins and muffins from gluten-free ingredients.
15	<b>ROHLÍK, BULKA (BUGUETTE, BUNS)</b>	This programme is intended for preparation of home-made buns and baguettes from gluten-free ingredients.
16	<b>VLASTNÍ (CUSTOM)</b>	This programme is intended for your own settings of the individual bread-making phases from gluten-free ingredients.

## V. PREPARATION FOR USE AND BREAD-MAKING PROCESS

Before first use, wash all the parts which will come into contact with food in hot water with detergent, rinse them properly with fresh water and wipe or let them dry.

### Bread-making process:

1. Place the bread maker on a flat and dry surface. Remove the pan **C**, pulling it out of the appliance.
2. Place the kneading hooks **E** on the shafts **C2** in the pan **C** (the flat areas of the kneading hooks must point downwards). Position the hooks in the bread pan so that they face each other, not move away from each other.
3. Place the ingredients in pan **C** according to the recipe. **Always follow the basic rule - add all the liquid ingredients first, followed by loose ingredients and finally yeast.**
4. Place the bread pan **C** with the ingredients into the bread maker.
5. Connect the bread maker to the mains.
6. With the **MENU**, **SIZE**, **COLOUR** and **TIME** buttons, set the required programme.
7. Start the selected programme with the **START/PAUSE/STOP** button.
8. Wait till the programme finishes (you will hear a signal sound).
9. When the programme is finished, remove the pan **C** from the bread maker and place it upside down on a heat-resistant mat (e.g. a chopping board). If the bread is stuck to the pan, move the kneading shafts a few times back and forth until the loaf is released.
10. If the kneading hooks are left in the loaf, you can take them out easily with the tool **F** (see Fig. 1).
11. Allow the bread to cool down before serving.

### Buns, baguettes and muffins-making process (see Fig. 3):

- The wire rack and insert both the baking forms in it (i.e. **D1** or **D2** or **D3**). Proceed in reverse order to disassemble/remove all the components.
- Following an appropriate recipe, prepare the dough (e.g. using the 11 or 14 or 15 programme).
- Wait till the last kneading cycle is finished, programme is interrupted (you will hear a signal sound 10x).
- Remove the bread-baking form from the bread maker.
- The well-risen dough must then be kneaded properly, shaped into the appropriate size and form of a Baguette/Buns, and put into the form (for the MUFFINS we recommend using the “Cupcakes” Ø 45 mm).
- Depending on the food processed, use suitable accessory (i.e. **D1** or **D2** or **D3**).

- Insert the holder **D** with form with the baguettes to the baking area and close the lid.
- By pressing press and hold the **MENU** button for about 3 seconds (the control panel has unlocked) and pressing the **START/STOP** button, switch on the bread maker now.
- Wait till the programme finishes (you will hear a signal sound).

#### Notes

- The bread maker automatically mixes and kneads dough until the required consistency is reached. When the last kneading cycle is finished, the bread maker heats up to an optimum dough rising temperature. Then it automatically sets the temperature and baking time.
- With very heavy types of dough, e.g. dough with a high content of rye flour, we recommend changing the order of ingredients – dried yeast first, followed by flour, and finally liquids so that the dough could be worked properly. When using the timer (delay start) make sure that yeast does not come into contact with liquids prematurely.

## VI. CLEANING AND MAINTENANCE

**Let the bread maker cool down properly before any maintenance work! Do not use any aggressive chemicals or solvents for cleaning!** Clean the bread pan and kneading hooks as soon as possible after use. If the hooks are not easy to remove from the shafts, fill the pan with warm water and leave them to soak (for about 30 min.). Remove the kneading hooks. Clean the inside of the pan **C**, **D1**, **D2**, **D3** and kneading hooks with a cloth (sponge) and water with a little detergent. Clean the outside of the pan with a wet cloth. Never use metal or sharp objects for cleaning! **Never immerse the whole pan in water! It could have a negative impact on the shaft rotation.** Clean the bread maker with a wet cloth. Before every other use, dry all parts and surface of the bread maker thoroughly (e.g. moisture condensation). Never soak the bread baker in water or fill the baking space with water! Let all the parts dry properly after maintenance. The surface colour will change over time which is normal. This change does not affect the surface properties.

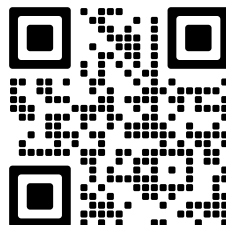
### Storage

Make sure that the bread maker is cold and dry before storage. Store the bread maker in a safe and dry place, out of the reach of children and incapacitated persons.

**More extensive maintenance or maintenance requiring intervention in the inner parts of the appliance must be carried out by professional service!**

**Failure to comply with the instructions of the manufacturer will lead to expiration of the right to repair!**

The information regarding warranty and product repairs you can find on the website [www.eta.cz/servis-eu](http://www.eta.cz/servis-eu).



## VII. TROUBLESHOOTING

**Error messages on the display:**

Display	Problem	Solution
H:HH	Temperature inside the bread maker is too high (over 40 °C)	Unplug the bread maker from the mains and let it cool down properly
E:E0	Malfunctioning temperature sensor	Contact an authorized service centre

## VIII. ENVIRONMENT



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

## IX. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	shown on the type label of the appliance
Wattage (W)	shown on the type label of the appliance
Weight approx (kg)	6.5
Size of the product (mm)	264 x 437 x 298
Input in standby mode is < 0.80 W	
Noise level: Acoustic noise level of 65 dB(A) re 1pW	

**The manufacturer reserves the right to change the technical specifications and accessories for the respective models.** The pictures are only illustrative.

### WARNINGS AND SYMBOLS USED ON THE APPLIANCE, PACKAGING OR IN THE INSTRUCTIONS MANUAL:

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



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

The  symbol indicates a WARNING.



WARNING: HOT SURFACE

## X. RECIPES

The baking result depends on local conditions (soft water, high air relative humidity, high altitude, consistency of ingredients etc.). Therefore, data in the recipes consist of reference points that may be suitably modified. If one or other recipe fails, don't let it discourage you. Try to find reason and try it again with modified proportions. These and many other recipes and tips on how to make bread can be found in our recipe book which can be downloaded in a PDF format here: <http://eta.cz/recepty-pro-domaci-pekarnu-chleba>

### 1 – Traditional bread

Approximate bread weight (g)	1000	1250	1500
Water (ml)	400	500	600
Salt (teaspoon)	1	1,25	1,5
Sugar (teaspoon)	1	1,25	1,5

Fine-ground wheat flour (bread), (g)	570	770	870
Yeast (package)	0,75	1	1
Program: 1 - BASIC			

## 2 – Gluten Free bread

Approximate bread weight (g)	1000	1250	1500
Water (ml)	425	595	720
Butter (g)	20	28	33
Gluten-free mix for production of bread (g)	500	400	850
Salt (teaspoon)	1	1,25	1,5
Dry yeast (package *)	3	4	5
Program: 13 - GLUTEN FREE			

## 3 – Leaven bread

Approximate bread weight (g)	1250
Water (of temperature 33 °C), (ml)	420
Salt (teaspoon)	1
Seds (e.g. flax, sunflower, sesame and chia seeds, etc.), (g)	50
Cumin (whole / milled), (teaspoon)	2
Olive oil (tablespoon)	1-2
Coarsely-ground whole grained wheat flour + Rye whole grained (g)	400 + 100
Rye leaven-live (g)	300
Program: 12 - CUSTOM	

## 4 – Muffins (10 pcs) / Baguette (10 pcs)

Muffins – Approximate weight	10 pcs	Baguette – Approximate weight	4 pcs
Wheat semi-coarsely ground flour (g)	160	Wheat fine-ground flour (g)	200
Sugar (g)	70	Sugar (g)	3
Milk (ml)	90	Milk (ml)	100
Oil (ml)	90	Oil (ml)	22
Egg (pcs)	1	Egg (pcs)	1
Vanilla sugar (g)	10	Dry yeast (1/2 package *)	0,5
Baking powder (g)	6	Salt (teaspoon)	1
Program: 14 - MUFFINY		Program: 15 - ROHLÍK/BULKA	

To enhance the taste, you can work (e.g. sesame/ flax / sunflower seeds, walnuts / hazelnuts, poppy seeds, bits of cheese or bacon, or olives) in the dough. Before you add the ingredients in the dough, cut them to a suitable size. Glaze the baguette surface with a bit of water, butter, oil, honey or whisked egg yolk to achieve gold-coloured surface, or alternatively you can garnish the baguette surface (make a lengthwise/ crosswise cut) using a sharp serrated knife or form points or loops using scissors.

## 5 – Buns

Buns – Approximate weight	4 pcs
Coarsely-ground whole grained wheat flour; + fine-ground (g)	128 + 64
Rye whole grained (g)	32

Water (ml)	160
Oil (ml)	30
Dry yeast (1/2 package *)	0,5
Sugar (teaspoon)	1
Salt (teaspoon)	1
Vinegar (ml)	10
Program: 15 - BUGUETTE, BUNS	

\* For using and dosage of dry yeast please follow the manufacturer's instructions.

Weight of dry yeast in 1 package is 7 g,

1 cup of water contains 250 g,

1 teaspoon of yeast is 3.5 g,

1 tablespoon of sugar is 14 g,

1 tablespoon of butter is 16 g,

In measuring, even up the measuring jug.

1 cup of flour contains 148 g,

1 teaspoon of salt is 6 g,

1 teaspoon of meliorant is 2 g,

1 tablespoon of dried milk is 6.48 g,

1 egg 50 – 60 g.

Do not put one ingredient on the other in the measuring jug.

## XI. TIMING OF THE PROGRAMME PHASES

Menu number	12		
Program	VLASTNÍ (Gustom / Eigene)		CUSTOM 3 – Leaven bread
	Pre-setting (min.)	Setting option (min.)	Setting (min.)
Time of preparing (hours)	As per the setting		4:15:15
Select the maximum bread baking time (in hours)	15		15
Preparation stages			
Kneading 1 (Motor ON/OFF.: 0,1s/0,4s)	10	0-30	10
Rest 1 (min.)	5	0-30	3
Kneading 2 (Motor ON/OFF.: 25s/5s)	5	0-30	10
Rest 2 (min.)	5	0-30	3
Kneading 3 (Motor ON/OFF.: 25s/5s)	10	0-25	4
Rest 3 (min.)	5	0-30	0
Kneading 4 (Motor ON/OFF.: 25s/5s)	10	0-25	0
Rising 1 (min.)	40	0-60	45
Smoothing (sec.)	15	not allows setting of time	15
Rising 2 (min.)	20	0-120	60
Rising 3 (min.)	20	0-120	60
Baking	time (min.)	60	0-120
	temperature	As per the setting (light: 165 °C, medium: 180 °C, dark: 195 °C)	
Keep warm (min.)	60	0-60	0

Kenyérsütő gép

eta 7149-40

# Delicca Max

## HASZNÁLATI UTASÍTÁS

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

## I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK



### ÁLTALÁNOS MEGÁLLAPÍTÁSOK:

- Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és juttassa el azt a készülék bármilyen további felhasználójának.
- Ellenőrizze, hogy a típustáblán levő feszültségérték megegyezik-e az Ön elektromos dugaszolóaljzatában levő feszültséggel. A csatlakozóvezeték villásdugóját csak a szabvány szerint helyesen bekötött és földelt dugaszolóaljzatba szabad becsatlakoztatni!
- Ezt a terméket 8 éves korú és idősebb gyermekek, továbbá csökkent fizikai és mentális képességű vagy nem elegendő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozóan megfelelő módon kioktatták őket és megértik az esetleges veszélyhelyzetek értelmezését. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A felhasználó által történő tisztítást és karbantartást gyermekek nem végezhetik, ha nincsenek legalább 8 évesek és csak felügyelet mellett. 8 évnél fiatalabb gyermekek csak a készülék és csatlakozó vezetéke hatósugarán kívül tartózkodhatnak.
- A tartozékok vagy hozzáférhető részek kicserélése előtt, amelyek működés közben mozognak, beszerelés és szétszerelés előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt, a készüléket kapcsolja ki és húzza ki a tápkábel dugójának kihúzásával az aljzatból!
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- Soha ne használja a készüléket, ha sérült a tápkábel vagy a csatlakozó, ha nem működik megfelelően, vagy ha a földre esett és megsérült. Ilyen esetben vigye a készüléket szakszervizbe és ellenőriztesse, biztonságos-e.
- **Figyelem:** Ne használja a készüléket olyan programmal, időkapcsolóval vagy bármely olyan alkatrészsel összekapcsoltan, amelyek a készüléket automatikusan bekapcsolhatják, mivel a készülék letakart, vagy helytelen elhelyezésekor tűzveszély keletkezhet.
- Figyelmeztetés – A készülék egyes részei nagyon melegek lehetnek, égési sérülést okozhatnak! Figyeljen oda a gyerekekre és mozgáskorlátozott emberekre!

- Ne lépje túl a liszt (870 g) és kelesztő hozzávalók, pl. száraz élesztő (10 g) max. megengedett mennyiségét (nem érvényes Gluténmentes kenyér).
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- **Nedves kézzel ne helyezze be a csatlakozóvezeték villásdugóját az elektromos dugaszolóaljzatba vagy ne húzza ki azt a dugaszolóaljzattól a csatlakozóvezetékénél fogva!**
- **A készüléket soha se merítse vízbe (részlegesen sem) és ne tisztítsa azt folyó vízzel!**
- Gyártó cég nem felelős a készülék és tartozékai helytelen használatából eredő károkért és sérülésekért (pl. az élelmiszerek tönkremeneteléért, sérülésekért, sebesülésekért).

### A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA:

- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast“ típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra!
- A készüléket kizárólag az előírt módon, felborulással nem fenyegető helyen, hőforrásoktól (pl. **kályha, tűzhely, főzőlap, forrólevegős sütő, grill**), gyúlékony anyagoktól (pl. **függönyök stb.**) és nedves felületektől (pl. **mosogatótál, mosdótál stb.**) megfelelő távolságban használja.
- Ne tegye a forró edényt fa asztalra, festett, vagy más érzékeny felületre, amely a meleg miatt megsérülhet!
- A tűzbiztonság szempontjából a kenyérsütő megfelel a **EN 60 335–2–6** sz. szabványnak. E szabvány értelmében olyan készülékről van szó, mely asztalon vagy más felületen működtethető azzal, hogy a hőkiáramlás fő irányában be kell tartani a min. **500 mm** biztonságos távolságot az éghető anyagok felületétől és a többi irányban pedig a min. **100 mm** távolságot.
- **A készüléket nem szabad nedves, vizes helyeken, valamint tűzveszélyes és robbanás veszélyes helyeken** (kémia szerek, üzemanyagok, olajok, gázok, festékek, stb. tárolási helyek) **használni**.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék használatakor ne történjen sérülés (pl. **égési sebek, leforrások**). Sütés közben a szellőzőnyílásokból gőz áramlik és a kenyérsütő felülete forró.
- A kenyérsütő üzemeltetése közben ne helyezze azt más helyre forró állapotban, esetleges felborulás esetén égési sérülés veszélye fenyeget
- Főzés az elkészítendő ételek öngyulladására is megtörténhet. Hirtelen fellobbanás esetén kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról és oltsa el a tüzet.
- A készülék biztonságtechnikája és helyes működése céljából csak eredeti és a gyártó cég által jóváhagyott tartalékalkatrészeket használjon.
- A készüléket csak arra célra használja, amire szánva van, és ahogy a használati útmutatóban le van írva. A készüléket soha se használja más célra.

### A CSATLAKOZÓ KÁBEL:

- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártó cég, annak szervíz szakembere vagy hasonló minősítéssel rendelkező más személy cserélje ki, hogy elkerüljük ezzel veszélyes helyzet kialakulását.
- A csatlakozóvezetékét nem szabad éles, vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megromgálni, nem szabad azt vízbe meríteni sem éles peremeken át hajlítani. Soha ne helyezze a vezeték forró felületre, ne hagyja az asztal vagy a munkalap szélén át túlnyúlni. A csatlakozóvezetékbe történő beakadások, bebotlások vagy a csatlakozó vezeték gyermekek által történő megrángatásakor a készülék felborulhat vagy leeshet és azt követően komoly sérülés történhet!
- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetékének állapotát.

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

### A – kenyérsütő készülék

- A1 – kezelőpanel  
A2 – sütőtér

- A3 – szellőző nyílások  
A4 – csatlakozó vezeték

### B – fedél

- B1 – kémlelő ablak  
B2 – fogantyú

- B3 – szellőző nyílások

### C – sütőforma (2x)

- C1 – lehajtható fogantyú

- C2 – tengelyek

### D – sütőforma tartója

- D1 – sütőforma zsemlet  
D2 – sütőforma bagettet

- D3 – sütőforma muffint


### E – dagasztó karok (2x)

### F – a karok kivételére szolgáló eszköz

### G – mérőkanál (5/15 ml)

### H – mérőpohár (240 ml)

## III. KEZELŐPANEL (2. ábra)

A kezelőpanel érintéses vezérlésű. Ez okból kifolyólag nem szükséges az ábrázolt nyomógombokra (lásd szimbólumok) nyomást gyakorolni. A tápkábel csatlakozóját **A4** csatlakoztassa az elektromos hálózatba és egy hangjelzés hallatszik és bekapcsolódik fénye, valamint a nyomógom  háttérvilágítása.

### 1) A nyomógomb

Nyomja meg a nyomógombot, követően a kijelzőn annak alapbeállítása jelenik meg „01 3:10“ (Azaz a program KLASIK, tömeg 1250 g, sütési fokozat KÖZEPES) és egy hangjelzés hallatszik és bekapcsolódik a kijelző fénye, valamint a nyomógombok háttérvilágítása.

### 2) Kijelző

- az 01-es számjegy a beállított programot mutatja;
- a 3:10 számjegyek a választott program elkészítési idejét jelzik;
- a szimbólumok háttérvilágítása a kenyér tömegét és annak sütési fokozatát jelzik.

### Megjegyzés

A kiválasztott program beindítása után a számértékek fokozatosan csökkennek. Amint a program befejeződik, a kijelzőn a 0:00 érték jeleink meg. A kenyérsütő ezt követően a hőmérséklettartási üzemmódba kapcsol át (60 percig). A kijelzőn ezen idő alatt a 0:00 érték lesz látható (csak a számok közötti kettőspont villog). A hőmérséklettartási üzemmód befejeztét követően a kijelző a program befejezési idejét mutatja majd.

### KÉSZÍTÉS FÁZISAI

Az aktuális készítési fázist a jelzi a szimbólumok színű villogás

							
fulfűtés	dagasztás 1	pihenés 1	dagasztás 2, 3, 4	pihenés 2	kelesztés 1, 2, 3	sütés	hőmérséklet tartása

### A kezelőpanel lezárása

A kezelőpanelt automatikusan 1 perc után akaratlan behatások ellen. A kijelzőn a „kulcs” szimbólum jelenik meg. Amikor a kezelőpanel kár lezárt, akkor a MENU (MENŰ) nyomógomb kivételével a többi nyomógomb nem működik. A MENU nyomógomb ismételt benyomásával és benyomott állapotban tartásával 3 másodpercre hangjelzés hallatszik és a kezelőpanel zárt nyitását befejeződik.




### 3) A START/PAUSE/STOP nyomógomb

A nyomógomb a program beindítására, megszakítására és befejezésére szolgál. Amint a **START/PAUSE/STOP** nyomógomb benyomásra kerül, akkor a számok közötti kettőspont ismét elkezd villogni és beindul a program. A **START/PAUSE/STOP** nyomógomb ismételt rövid benyomásával a program leáll. Ezt az állapotot az időérték és a kettőspont villogása jelzi ki. A **START/PAUSE/STOP** nyomógomb ismételt benyomásával és benyomott állapotban tartásával 3 másodpercre hangjelzés hallatszik és a program befejeződik. Ez az eljárás akkor is érvényes, ha be kívánja fejezni a hőmérséklettartási üzemmódot.


#### Figyelmeztetés

A megállítási funkciót (PAUSE) csak rövid időre alkalmazzák, max. 5 perces időtartamra. Ha a program hosszabb időre szakadna meg, akkor az már veszélyeztetné a tészta elkészítését és ezzel a sütés eredményét is.

### 4) A SZÍN nyomógomb

A nyomógomb a kenyér barnulási fokozata beállítására szolgál (    = VILÁGOS / KÖZEPES / SÖTÉT). A kijelzőn megjelenő jelzés a választott fokozatot mutatja. Nem érvényes a 5-TĚSTO, 6-HNĚTENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT programokra.

#### Megjegyzés

Az előre beállított program “” (RAPID) gyorsítását a BARVA nyomógombbal is beállíthatja. Ez lerövidíti a felkészülési időt. Ez a beállítás csak az 1-KLASIK, a 3-SLADKÝ és a 4-CELOZRNNÝ programokat engedélyezi.

### 5) A MÉRET nyomógomb

A nyomógomb a kenyér megkívánt tömege, azaz a **1000 g / 1250 g / 1500 g** súlya beállítására szolgál. A kijelzőn megjelenő jelzés a választott tömeget mutatja. Nem érvényes a következő programoknál: 5-TĚSTO, 6-HNĚTENÍ, 7-DORT, 8-PEČENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11/15-ROHLÍK BULKA, 14-MUFFINY, 12/16-VLASTNÍ. Az edény űrtartalma lehetővé teszi az ételkészítést (kenyér, torta, tészta, vagdalt) egészen a max. 1,5 kg tömegig.

- 1000 g-os tömeg (2.2 LB) = kis kenyérmennyiségre (használjon kettős edényt),
- 1250 g-os tömeg (2.75 LB) = közepes kenyérmennyiségre (használjon nagy edényt),
- 1500 g-os tömeg (3.30 LB) = nagy kenyérmennyiségre (használjon nagy edényt),

#### Megjegyzés

- Az **1000 g** (2.2 LB) kenyérmennyiséget az elkészítéséhez szükséges valamennyi hozzávaló összcsúlyaként vesszük figyelembe (pl. kenyérkeverék esetén az vizet, 500 g kenyérkeveréket és élesztőt jelent).
- Kettős edény használatakor, ami **2 x 500 g** kenyér elkészítéséhez szükséges, akkor a hozzávalókat egyenlő mértékben elosztjuk a két sütőkamrába, azaz mindegyik kamrába 250 g kenyérkeveréket + a megfelelő vizet és élesztőt dolgozzuk be.
- Kettős edény használatakor, ami **1 x 400 g** zsemlet, bagettet és muffint elkészítéséhez

## 6) A MENŰ nyomógomb

A nyomógomb a kívánt program beállítására szolgál. A kijelzőn levő számok a választott programot és annak előre beállított elkészítési idejét mutatja.

## 7) Az IDŐ gombok

Ezzel a gombbal be lehet állítani a kenyérsütés befejezéséhez szükséges időtartamot. A kenyér befejezéséhez szükséges maximális időtartamot 15 órában lehet beállítani (beleértve a választott program előkészítése idejét is). A kijelzőn ezt követően az az időérték jelenik meg, ami alatt a kenyér elkészül. A 6-HNĚTENÍ, 7-DORT, 8-PEČENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-ROHLÍK, BULKA, 14-MUFFINY, 15-ROHLÍK, BULKA programokat nem lehet későbbi bekapcsolásra beidőzíteni.

### Megjegyzés

A nyomógombok egyben a megválasztható időtartam beállítására is szolgálnak a 6-HNĚTENÍ, 8-PEČENÍ 10-JOGURT, programoknál és egyben az egyes előkészítési fázisok beállítására a 12/16-VLASTNÍ programnál.

### Figyelmeztetés

- Az időkapcsoló funkcióját csak olyan receptúráknál alkalmazza, amelyeket már előzőleg sikeresen kipróbált, ezeket a receptúrákat a későbbiekben már ne változtassa meg.
- Az élesztő nem érintkezhet vízzel azelőtt, mielőtt annak programja be nem indult.
- **A felesleges tészta túlfolyhat és ráéghet a fűtőtestre.**
- Az időkapcsolós funkciónál ne használjon gyorsan romlandó adalékokat, mint pl. friss tejet, tojásokat, gyümölcsféléket, joghurtokat, sajtfélét, hagymát stb. mivel azok az éjszaka folyamán megromolhatnak!
- A sütőberendezést csak 18 °C-nál magasabb hőmérsékletű helyiségekben használják. Az élesztő ugyanis csak kb. 17 °C-os és annál magasabb belső hőmérsékletnél kezd hatni. Ha ugyanis a kenyérsütőt hűvösebb helyiségbe helyeznék el, akkor nem biztos, hogy a tészta jól megkelne.
- A nyersanyagok (diófélék, magvak, szárított gyümölcs stb.) hozzáadását és a program befejezését jelző akusztikai jelzéseket nem lehet kikapcsolni, így azok éjszaka is hallhatók.

## Hangjelzés

A hangjelzési funkció bekapcsol:

- ha megnyomjuk bármelyik programozó nyomógombot,
- a második dagasztó ciklusnál a következő programoknál: 1-KLASIK, 2-RYCHLÝ, 3-SLADKÝ, 4-CELOZRNNÝ, 12/16-VLASTNÍ, 13-BEZLEPKOVÝ annak kijelzésére, hogy a cereáliát, a gyümölcsöt a diót vagy más alapanyagot hozzá lehet adagolni,
- ha a beállított program befejeződik,
- ha befejeződik a hőmérséklettartó üzemmód
- ha a biztonsági program aktiválódik.

### Figyelmeztetés

A hangjelzést, amely a gombok megnyomásánál hangzik el, mindkét IDŐ gomb megnyomásával és kb. 3 másodperces megnyomva tartásával lehet kikapcsolni. Rövid sipolás hangzik el és a hangjelzés kikapcsol. Ha újra beszeretné kapcsolni a hangjelzést, ismétlje meg a fenti utasítást.

## Áramszünet közbeni memória

Amennyiben a működés közben áramkimaradás következik be, akkor a Kenyér sütő gép készülék még 10 percig tárolja az előző beállításokat. Ha az áramkimaradás ideje hosszabb, mint 10 perc, akkor a beállított programot már nem újul meg, a Kenyér sütő gép ismételtelen be kell kapcsolni.

## IV. A PROGRAMJEGYZÉK

Program		Leírás és használat
1	<b>KLASIK</b> (KLASSIK)	A program fehér búzaliszt és a barna rozsliszt feldolgozására szolgál, valamint a gyógynövényekkel és mazsolával ízesített kenyerekhez. Ez a leggyakrabban használt program.
2	<b>RYCHLÝ</b> (GYORS)	A program fehér, búza és rozskenyér gyors elkészítésére szolgál. Az ebben az üzemmódban sült kenyér kisebb és a közepe sűrűbb.
3	<b>SLADKÝ</b> (ÉDES)	Az édes típusú és a „KLASSZIK” programnál ropogósabb héjú kenyerek sütésére készült program.
4	<b>CELOZRNŇÝ</b> (TELJES KIŐRLÉS)	A program teljes kiőrlésű, alacsony gluténtartalmú lisztből készült kenyér sütésére készült. Ezzel a programmal kapcsolatban nem tartjuk tanácsosnak a halasztott, későbbi indítású „IDŐ” funkció használatát.
5	<b>TĚSTO</b> (TÉSZTA)	A program a dagasztott / gyúrt és azt követően kelesztett tészta sütés nélküli készítésére szolgál. A tészták előkészítéséhez különböző nyersanyagokat használhatnak, különböző süteményekhez (pl. kenyérflikkhez, pizzához stb.). Ha azután azokat sütni kívánja, akkor be kell állítania a megfelelő tömeget, a kenyérhéj megkívánt színét és a programtípust.
6	<b>HNĚTENÍ</b> (TÉSZTA- KÉSZÍTÉS)	A program kizárólag a tészták dagasztására szolgál (kelesztés nélkül). A tészták készítésekor különböző nyersanyagokat használhatnak, különböző péksütemények (pl. kenyérflikket, pizzát stb.) készítéséhez. Ennél a programnál az elkészítés megválasztható ideje 0:10 - 0:30 óra közötti érték (egy lépés 1 perc). Az „IDŐ” nyomógombbal állítsa be a kívánt időt, majd igazolja azt a <b>START/PAUSE/STOP</b> nyomógomb benyomásával. A <b>START/PAUSE/STOP</b> nyomógomb további benyomásával bekapcsolja a programot.
7	<b>DORT</b> (TORTA)	A programmal olyan alapanyagokat lehet dagasztani és összekeverni (pl. tortához, kalácshoz), amelyeket a keverést követően előre beállított ideig kíván sütni. Javasoljuk, hogy az alapanyagokat előbb két részre osztva keverje össze, majd csak ezután szórja be a sütőedénybe. Ebben az üzemmódban nem lehet a tortaméretet beállítani.
8	<b>PEČENÍ</b> (SÜTÉS)	Ezzel a programmal barna kenyeret, tortát, vagy vagdalt húst lehet sütni. Ennél a programnál az elkészítés megválasztható ideje 0:10 - 2:00 óra közötti érték (egy lépés 5 perc). Az „IDŐ” nyomógombot állítsa be a kívánt időre majd igazolja a <b>START/PAUSE/STOP</b> nyomógomb benyomásával. A <b>START/PAUSE/STOP</b> nyomógomb további benyomásával bekapcsolja a programot. Ennél a programnál a „SZÍN” nyomógomb benyomásával beállítani annak sütődési mértékét.

Program		Leírás és használat
9	<b>DŽEM</b> (LEKVÁR)	Ezzel a programmal dzsemeket vagy lekvárt vagy friss gyümölcsből kompótot lehet készíteni. Gyakori dzsem készítésekor tanácsosnak tartjuk egy másik formáról is gondoskodni, amelyet kizárólag erre a célra használnak majd. A gyümölcs főzésekor felszabaduló savak azt okozhatják, hogy az ugyanabban a formában süített kenyeret nem lehet jól kiborítani majd abból.
10	<b>JOGURT</b> (JOGHURT)	A program házi joghurt készítésére szolgál. A sütőkészülék egy adott időtartamra tartani tudja az ideális hőmérsékletet (kb. 38 °C) a joghurt kulturák növekedéséhez. Ennél a programnál az elkészítés ideje választható 6:00 és 12:00 óra között (egy lépés 5 perc) Az <b>“IDŐ”</b> nyomógombokkal állítsa be a kívánt időt, majd igazolja azt a <b>START/PAUSE/STOP</b> nyomógomb benyomásával. A <b>START/PAUSE/STOP</b> nyomógomb további benyomásával bekapcsolja a programot.
11	<b>ROHLÍK, BULKA</b> (ZSEMLÉT, BAGETTET)	A program házi zsemlet és bagettet készítésére szolgál.
12	<b>VLASTNÍ</b> (Gluténmentes)	A program a kenyérfőzés egyes fázisai egyedi beállítására szolgál. A <b>“MENŰ”</b> nyomógombbal válasza ki a <b>“VLASTNÍ”</b> programot. Ez a program szintén lehetővé teszi a kenyér barnulási foka beállítását. Ezt a beállítást a folyamat elején vagy végén lehet választani a <b>“SZÍN”</b> nyomógomb benyomásával. A <b>“MÉRET”</b> nyomógomb benyomásával válasza ki az adott előkészítési fázist és az <b>“IDŐ”</b> nyomógombbal a szükséges időtartamot állíthatja be (az időt jelző számok villognak majd). A beállított időt a <b>“MÉRET”</b> nyomógomb benyomásával igazolja vissza (ezzel egyidőben megtörténik az előkészítés további fázisába történő átkapcsolás). Azonos módon állíthatja be az előkészítés valamennyi fázisát. Az utolsó fázis időtartama beállítása és visszaigazolása után a kijelzőn megszűnik az idő számjegyei villogása és a kijelzőn a beállított program összideje jelenik meg. A fázis beadását a kijelzőn. Indikálja. Ebben az üzemmódban nem lehet a kenyér nagyságát beállítani. Az előkészítő szakasz beállítási lehetőségeit és azok időtartamait táblázatban ábrázoltuk az ezen nyelvi változat végén.
13	<b>BEZLEPKOVÝ</b> (Gluténmentes kenyér)	A program gluténmentes nyersanyagokból készült kenyér készítésére szolgál.
14	<b>MUFFINY</b> (MUFFINT)	A program gluténmentes nyersanyagokból házi muffint és muffint készítésére szolgál.
15	<b>ROHLÍK, BULKA</b> (ZSEMLÉT, BAGETTET)	A program gluténmentes nyersanyagokból házi zsemlet és bagettet készítésére szolgál.

Program		Leírás és használat
16	<b>VLASTNÍ</b> (Gluténmentes)	A program gluténmentes nyersanyagokból a kenyérfőzés egyes fázisai egyedi beállítására szolgál.

## V. A HASZNÁLAT ELŐKÉSZÍTÉSE ÉS A KENYÉRSÜTÉS MENETE

Első üzembehelyezés előtt mossa le azokat a részeket, amelyek élelmiszerekkel kerülhetnek érintkezésbe forró, szappanos vízzel, majd alaposan öblítse le azokat tiszta vízzel és törölje szárazra, illetve szárítsa meg azokat.

### Megjegyzések

- A kenyérsütő automatikusan keveri és dagasztja a tésztát, amíg el nem éri annak megfelelő állapotát. Az utolsó dagasztási ciklus befejeztével a kenyérsütő a tészta megkelesztéséhez szükséges optimális hőmérsékletre melegszik fel. Majd a készülék automatikusan beállítja a kenyérsütés hőmérsékletét és idejét.
- A túlságosan nehéz tésztafajtáknál, pl. magas rozsliszt tartalommal, javasoljuk megváltoztatni a hozzávalók adagolási sorrendjét – először a szárított élesztőt, majd a lisztet tegye bele és a folyadékot a végén adja hozzá, hogy a tészta jól összegyúródjon. Ha időkapcsoló funkciót alkalmaz (időzített start), ügyeljen arra, hogy az élesztő ne kerüljön idő előtt érintkezésbe a folyadékkal.

### A kenyérsütés menete:

1. Helyezze a kenyérsütőt száraz, síma felületre. Húzza ki abból a **C**-jelű formát.
2. Helyezze be a **C** formában levő **C2** tengelyre a **E** jelű dagasztókarokat (a dagasztókarok síma felülete lefelé kell, hogy irányuljon). A dagasztókarokat úgy fordítsák el, hogy a sütőformában egymás felé irányuljanak és ne egymással ellentétesen.
3. A **C** formába helyezze be az adott recept szerint készülő kenyér nyersanyagait. **Tartsa be mindig az alapszabályt - helyezze be először az összes folyékony nyersanyagot, ezután az ömlesztett anyagokat, végül az élesztőt.**
4. Ezután helyezze be a **C** formát a nyersanyagokkal együtt a kenyérsütőbe.
5. Csatlakoztassa be a kenyérsütőt az el. hálózathoz.
6. A **MENÜ, MÉRET, SZÍN, IDŐ** nyomógombokkal állítsa be a kívánt programot.
7. A **START/PAUSE/STOP** nyomógombbal kapcsolja be a beállított programot.
8. Várják meg a program befejeződését (akusztikai hangjelzés hallatszik).
9. A program befejeződése után vegye ki a **C** formát a kenyérsütőből és helyezze azt aljával felfelé hőálló alátételre (pl. falapra). Amennyiben a kenyér magától nem esik ki a formából az alátételre, akkor a hajtótengelyeket néhányszor mozdítsa el mindkét irányban, amíg a kenyér nem lazul meg.
10. Amennyiben a dagasztókarok a kenyérben maradnak, akkor azokat az **F** jelű kampóval könnyen kiemelheti (az 1. ábra alapján járjon el.).
11. Fogyasztása előtt hagyja a kenyeret lehűlni

### A készítési zsemlét, bagettet és muffint (az ábra szerint 3. ábra).

- A készítendő étel szerint használja a megfelelő tartozékokat (**D1** vagy **D2** vagy **D3**). Fordított sorrendben lehet majd a készüléket szétszerelni.
- Készítse el a tésztát a megfelelő recept szerint (pl. a 11 vagy 14 vagy 15 program segítségével).
- Várják meg a program befejeződését (akusztikai hangjelzés hallatszik 10x).
- A kenyérsütőből vegye ki a kenyérsütő formát **C**.
- A kelt tésztát mindig gyúrja össze alaposan és formázzon megfelelő bagett méretet,

alakot, ezután tegye be a formába (mert muffint javasoljuk használni **“Fehér cukrász mignon papír kapszli”** Ø 45 mm).

- Szerelje a drót szerkezetet és helyezze be a két formát **D1** vagy **D2** vagy **D3**.
- Helyezze be a bagett formát és csukja le a fedelét.
- A **MENU** nyomógomb ismételt benyomásával és benyomott állapotban tartásával 3 másodpercre és a kezelőpanel zárt nyitását befejeződik és a **START/PAUSE/STOP** gomb megnyomásával kapcsolja be a sütőt.
- Várják meg a program befejeződését (akusztikai hangjelzés hallatszik).

## VI. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

**Minden egyes karbantartás előtt hagyja a kenyérsütőt rendben kihűlni!**

**A tisztításhoz ne használjon sem agresszív vegyi anyagokat és oldószereket!**

A sütőformát **C**, **D1**, **D2**, **D3** és a dagasztókarokat használatuk után mielőbb tisztítsa meg. Ha nem lehet a karokat könnyen levenni a tengelyükről, akkor töltsen meg a formát meleg vízzel és hagyja azokat kiázni (kb. 30 percig). Ezután vegye ki a dagasztókarokat.

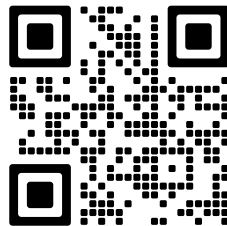
A sütőforma belsejét és a dagasztó karokat egy ruhadarab (szivacs) és víz valamint kevés mosószer segítségével tisztítsa meg. A sütőforma külső felületét egy nedves ruhadarabbal tisztítsa meg. **A tisztításhoz soha ne használjon fémből készült vagy éles tárgyakat! A sütőformát soha ne merítse teljesen víz alá! Negatív hatású lehet a tengely forgására.** További használatbavétel előtt a kenyérsütő valamennyi alkatrészét és felületét gondosan szárítsa meg. A kenyérsütő készüléket ne merítse vízbe és a sütőteret se töltsen meg vízzel! A kenyérsütőt tisztítsa nedves ruhadarabbal. Karbantartás után hagyja annak valamennyi részét rendben megszáradni. A használat során idővel a felület színe megváltozik, ami normális jelenség. Ez a változás azonban semmiképpen sem befolyásolja a felület tulajdonságait.

### Tárolás

A készülék tárolási elhelyezése előtt győződjön meg arról, hogy a kenyérsütő lehűlt és száraz-e. A kenyérsütőt tárolja biztonságos és száraz, gyermekek és nem önjógu személyek részére nem hozzáférhető helyen.

**Azoknak az alkatrészeknek a cseréjét, amelyeknél a készülék elektromos részeibe történő beavatkozás szükséges, csak szakszerviz végezheti!**

A garanciával és a termékjavítással kapcsolatos információkat a [www.eta.cz/servis-eu](http://www.eta.cz/servis-eu) weboldalon találja.



## VII. A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSAI

**A kijelzőn előforduló hibajelzések:**

Ábrázolás	A meghibásodás	Eltávolítása
<b>H:HH</b>	A kenyérsütő belső tere hőmérséklete túl magas (40°C fölötti)	Válassza le a kenyérsütőt az el. hálózatról és hagyja azt elegendően lehűlni
<b>E:E0</b>	A hőérzékelő nem működik	Forduljon autorizált szerviz céghez

## VIII. KÖRNYEZETVÉDELEM



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

## IX. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a készülék típusának címkéjén látható
Teljesítményfelvétel (W)	a készülék típusának címkéjén látható
Tömeg cca (kg)	6,5
Termék méretei (mm)	264 x 437 x 298
Teljesítményfelvétel készenléti állapotban < 0,80 W	
Zajkibocsátási érték 65 dB(A) re 1pW	

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

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

**HOT – Forró. DO NOT COVER – Nem szabad letakarni. CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM – VIGYÁZAT: Legyen óvatos a gőz. HOUSEHOLD USE ONLY – Kizárólag háztartási használatra alkalmas. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Ne merítse vízbe vagy más folyadékba.**



**TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. – Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől**

**elzárt helyen. A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőekben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.**

Az  szimbólum FIGYELMEZTETÉST jelent.



FIGYELMEZTETÉS: FORRÓ FELÜLET

## X. RECEPTEK

A sütés eredménye a helyi feltételektől függ (lágy víz / magas relatív páratartalom / nagy tengerszint feletti magasság / a hozzávalók állaga stb.). Ezért a receptekben levő adatok referenciapontokat képeznek, amelyek megfelelően módosíthatók. Amennyiben az egyik vagy a másik recept nem sikerül elsőre, ne veszítse el a bátorságát. Igyekezzen kideríteni a sikertelenség okát és próbáljon ki más mennyiségi arányokat. Ezeket és a kenyérsütésre vonatkozó sok további receptet és tippet találhat a receptgyűjteményünkben, amely PDF formátumban itt tölthető le: <http://eta.cz/recepty-pro-domaci-pekarnu-chleba>

### 1 – Hagyományos kenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	1000	1250	1500
Víz (ml)	400	500	600
Só (kávéskanál)	1	1,25	1,5
Cukor (kávéskanál)	1	1,25	1,5
Búzaliszt finom, (kenyérliszt), (g)	570	770	870
Élesztő (csomag)	0,75	1	1
Programm: 1 - KLASIK			

### 2 – Gluténmentes kenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	1000	1250	1500
Víz (ml)	425	595	720
Vaj (g)	20	28	33
Gluténmentes sütőkeverék kenyér (g)	500	700	850
Só (kávéskanál)	1	1,25	1,5
Száritott élesztő (csomag *)	3	4	5
Programm: 13 - BEZLEPKOVÝ			

### 3 – Kovászok kenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya (g)	1250
Víz (hőmérsékleten 33 °C), (ml)	420
Só (kávéskanál)	1
Magot (pl. szezámagot / lenmagot / napraforgó), (g)	50
Kömény (egész / őrölt), (kávéskanál)	2
Olívaolaj (evőkanál)	1-2
Búzaliszt teljes kiőrlésű szemcsés + Teljes kiőrlésű rozsliszt (g)	400 + 100
Kovász-élő (kovászok), (g)	300
Programm: 12 - VLASTNÍ	

#### 4 – Muffint / Bagettet

Muffint – hozzávetőleges súlya	10 db	Bagettet – hozzávetőleges súlya	4 db
Búzaliszt minőségi félfinom (g)	160	Síma búzaliszt, világos (g)	200
Cukor (g)	70	Cukor (g)	3
Tej (ml)	90	Tej (ml)	100
Olaj (ml)	90	Olaj (ml)	22
Tojás (db)	1	Tojás (db)	1
Cukor (kávéskanál) (g)	10	Szárított élesztő (1/2 csomag *)	0,5
Szárított élesztő (csomag) (g)	6	Só (kávéskanál)	1
Programm: 14 - MUFFINY		Programm: 15 - ROHLÍK/BULKA	

Az íz fokozása érdekében bele lehet a tésztába keverni pl. szezámagot/lenmagot / napraforgó magot, diót/mogyorót, mákot, sajtot, vagy szalonna darabokat, illetve olajbogyót, de előtte vágja azokat megfelelő méretűre. Kenjen a bagettre kis mennyiségű vizet, vaját, olajat, mézet, vagy tojássárgáját, hogy az arany színű legyen, esetleg díszítse a bagett felületét (hosszába / keresztbe irdalja be) éles kés segítségével, vagy egy ollóval alakítson ki csúcsokat, vagy füleket.

#### 5 – Zsemlét

Zsemlét – hozzávetőleges súlya	4 db
Búzaliszt teljes kiőrlésű szemcsés + finom (g)	128 + 64
Teljes kiőrlésű rozsliszt (g)	32
Víz (ml)	160
Olaj (ml)	30
Szárított élesztő (1/2 csomag *)	0,5
Cukor (kávéskanál)	1
Só (kávéskanál)	1
Ecet (ml)	10
Programm: 15 - ROHLÍK/BULKA	

\* Az szárított élesztő csomagolásukon található útmutatók szerint adagolja.

Szárított élesztő - csomag = 7 g,

1 csomagolásban lévő száraz élesztő súlya = 7 g (Száras élesztő használatánál és adagolásánál járjon el az adott gyártó utasításai szerint).

1 csésze liszt 148 grammnak felel meg,

csésze víz 250 grammnak,

1 kis kanál só 6 grammnak,

kis kanál élesztő 3,5 grammnak,

1 kis kanál javító 2 grammnak,

nagy kanál cukor 14 grammnak,

1 nagy kanál tejpor 6,48 grammnak felel meg,

nagy kanál vaj 16 grammnak,

1 tojás 50-60 grammnak megfelelő.

A mérésnél tegye egyenes felületre a mérőpoharat. A mérőpohárba ne öntse a hozzávalókat egymásra!

## XI. A PROGRAMFÁZISOK IDŐZÍTÉSI TÁBLÁZATA

Menűszám	12			
Programm	<b>VLASTNÍ (Gustom / Eigene)</b>		<b>VLASTNÍ 3 – Kovászok kenyér</b>	
	Előbeállítás (perc)	Beállítási lehetőség (perc)	Beállítási (perc)	
Az elkészítés ideje (óra)	beállítás szerint		4:15:15	
Maximális kenyérsütési idő beállítása (óra)	15		15	
Készítési fázis				
Dagasztás 1 (motor be/ki: 0,1mp / 0,4mp)	10	0-30	10	
Pihenés 1 (perc)	5	0-30	3	
Dagasztás 2 (motor be/ki: 25mp / 5mp)	5	0-30	10	
Pihenés 2 (perc)	5	0-30	3	
Dagasztás 3 (motor be/ki: 25mp / 5mp)	10	0-25	4	
Pihenés 3 (perc)	5	0-30	0	
Dagasztás 4 (motor be/ki: 25mp / 5mp)	10	0-25	0	
Kelesztés 1 (perc)	40	0-60	45	
Simitás (mp)	15	nem állíthatja be az időt	15	
Kelesztés 2 (perc)	20	0-120	60	
Kelesztés 3 (perc)	20	0-120	60	
Sütés	idő (perc)	60	0-120	60
	hőmérséklet	beállítás szerint (világos: 165 °C, közepes: 180 °C, sötét: 195 °C)		közepes
Melegentartás (perc)	60	0-60	0	

Urządzenie do wypieku chleba

eta 7149-40

# Delicca Max

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

## I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



### POSTANOWIENIA OGÓLNE:

- Wskazówki zawarte w instrukcji obsługi należy przekazać innemu użytkownikowi urządzenia.
- Sprawdź, czy dane dotyczące napięcia podane na tabliczce odpowiadają napięciu w sieci elektrycznej. Wtyczkę przewodu zasilania należy podłączyć do prawidłowo uziemionego gniazdka!
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia, oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz zagrożeń wiążących się z jego używaniem. Bawienie się urządzeniem jest zabronione dzieciom. Czyszczenie i konserwacja bez nadzoru dorosłych jest dzieciom zabroniona. Dzieci do lat 8 muszą trzymać się z dala od urządzenia i jego przewodu.
- Przed wymianą wyposażenia lub dostępnych części, które ruszają się podczas pracy, przed montażem i demontażem, przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem lub wtyczką, jeśli nie działa prawidłowo, o ile spadło na ziemię i uszkodziło się lub wpadło do wody. W takich wypadkach urządzenie należy oddać do specjalistycznego serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i funkcjonalności.
- **UWAGA:** Nie używaj urządzenia wraz z programem, włącznikiem czasowym lub jakąkolwiek inną częścią, która włącza urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru w przypadku zakrycia urządzenia lub jego nieprawidłowego umieszczenia.
- **UWAGA** – Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i spowodować oparzenia. Szczególną uwagę należy zwrócić na obecność dzieci i osób niepełnosprawnych.

- Nie przekraczać maksymalnej ilości mąki (870 g) i substancji spulchniających, takich jak suche drożdże (10 g), (nie jest ważne dla Chleb bezglutenowy).
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- **Nie wkładaj wtyczki kabla zasilającego do gniazdka elektrycznego i nie wyciągaj z gniazdka mokrymi rękami, nie ciągnij za kabel zasilający!**
- **Urządzenia nigdy nie wolno zanurzać w wodzie lub innych cieczach (nawet częściowo) i nie myć pod bieżącą wodą!**
- Producent nie jest odpowiedzialny za szkody powstałe przez niepoprawne obchodzenie się z urządzeniem i akcesoriami (np. **zniszczenie składników, poranienie, uszkodzenie urządzenia, pożar** itp.).

### UŻYWANIE URZĄDZENIA:

- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego!
- Urządzenie używaj tylko w pozycji roboczej i na miejscach, gdzie nie grozi jego przewrócenie i w dostatecznej odległości od źródeł ciepła (np. **piece, Kuchenki, ogrzewacze, piekarniki na gorące powietrze, grill**), przedmiotów łatwopalnych (np. **firanki, zasłony itd.**) i powierzchni wilgotnych (np. **zlewy, umywalki itd.**).
- Nie należy umieścić naczynia, gdy jest gorące, na drewnianym biurku, lakierowanej powierzchni lub innego rodzaju delikatnej powierzchni, która przez ciepło może zostać uszkodzona.
- Z punktu widzenia bezpieczeństwa pożarowego wypiekacz odpowiada EN 60 335–2–6. W brzmieniu tej normy chodzi o urządzenia, które można używać na stole lub podobnej powierzchni z tym, że w kierunku głównego promieniowania ciepła, musi być przestrzegana bezpieczna odległość od powierzchni palnych min. 500 mm a w kierunkach pozostałych min. 100 mm.
- Przy manipulacji z urządzeniem postępuj tak, aby nie doszło do poranienia (np. **spalenia, oparzenia**). W trakcie pieczenia powstaje gorąca para, która wydostaje się z otworów wentylacyjnych, powierzchnia wypiekacza jest gorąca.
- Urządzenia nie przenoś, jeśli jest gorące, przy ewentualnym przechyleniu grozi niebezpieczeństwo poparzenia.
- Podczas gotowania jest możliwy samozapłon przygotowywanej żywności. W przypadku nagłego zapalenia, należy odłączyć urządzenie od zasilania i ugasić pożar.
- W celu zapewnienia bezpieczeństwa i prawidłowego funkcjonowania urządzenia, należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów zatwierdzonych przez producenta.
- Nigdy nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczony oraz w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Nigdy nie używaj urządzenia do żadnych innych celów.

### PRZEWÓD ZASILAJĄCY:

- Jeżeli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, przez technika serwisowego lub osobę kwalifikowaną, aby nie dopuścić tak do powstania niebezpiecznej sytuacji.
- Należy regularnie sprawdzać stan kabla zasilającego urządzenia.

- Dopilnuj, aby kabel zasilający nie został uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty i ogień. Nie powinien być zanurzany w wodzie lub załamywać się na ostrych krawędziach. Nigdy nie należy umieszczać przewodu na gorące powierzchnie lub pozostawić wiszącego na krawędzi stołu lub blatu. Przez zawadzenie, potknięcie lub pociągnięcie na przykład przez dzieci może zostać przewrócone lub ściągnięte i spowodować poważne obrażenia!

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

### A – automat do pieczenia chleba

- A1 – panel sterowania  
A2 – przestrzeń do pieczenia

- A3 – otwory wentylacyjne  
A4 – przewód zasilający

### B – pokrywa

- B1 – wziernik  
B2 – uchwył

- B3 – otwory wentylacyjne

### C – forma do pieczenia (2 szt)

- C1 – składany uchwył

- C2 – wały

### D – Uchwył na forma do pieczenia

- D1 – forma do pieczenia bułeczki  
D2 – forma do pieczenia bagietki

- D3 – forma do pieczenia babeczki


### E – mieszadła (haki), (2 szt)

### F – haczyk do wyjmowania mieszadła (haków)

- G – miarka - łyżka (5/15 ml)

- H – miarka - kubek (240 ml)

## III. PANEL STERUJĄCY (rys. 2)

Panel sterowania jest dotykowy, więc nie należy mocno wciskać przycisków (symboli). Wtyczkę przewodu zasilającego **A4** zasunąć do gniazdka elektrycznego, zaświeci się przycisk  i słycać sygnał dźwiękowy (1 sygnał dźwiękowy).

### 1) Przycisk główny

Nacisnąć przycisk, na wyświetlaczu pojawi się ustawienie podstawowe „01 3:10” (to jest program **KLASIK**, waga **1250G**, stopień wypieczenia **ŚREDNI**), sygnał dźwiękowy i zaświeci się wyświetlacz i podświetlenie przycisków.

### 2) Wyświetlacz

- liczba 01 oznacza ustawiony program;
- liczba 3:10 to czas przygotowania wybranego programu;
- zaświeci symboli oznacza wagę chleba i stopień wypieczenia.

#### Uwaga

Po uruchomieniu programu cyfry zmniejszają się stopniowo. Gdy program jest zakończony, na wyświetlaczu pojawia się 0:00. Automat następnie przełącza się do trybu utrzymania temperatury (60 min). Na wyświetlaczu jest nadal wyświetlone 0:00 (dwukropek pomiędzy cyframi miga). Po zakończeniu trybu podgrzewania wyświetlacz pokazuje czas dokończonego programu.

## ETAPY PRZYGOTOWANIA

Trwający etap przygotowania jest wskazywany na przez przerywanie świecenie (miganie) symboli.

ogrzewanie	wyrabianie 1	odpoczy- wanie 1	wyrabianie 2, 3, 4	odpoczy- wanie 2	fermento- wanie 1,2,3	pieczenie	utrzymywanie temperatury

### Blokada panelu sterowania

Panel sterowania automatycznie zabezpieczy przed niepożądaną manipulacją przez naciśnięcie po 1 minucie pracy. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „klucz”. Gdy panel sterowania jest zablokowany, nie działają wszystkie przyciski oprócz **MENU**. Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku **MENU** na około 3 sekundy zabrzmi sygnał dźwiękowy, a odblokowanie panelu sterowania zostanie zakończony.

### 3) Przycisk START/PAUSE/STOP

Przycisk używany do uruchamiania, wstrzymywania i zakończenia programu. Gdy przycisk **START/ PAUSE/STOP** zostanie naciśnięty, zaczyna migać dwukropek między cyframi i program zostanie rozpoczęty. Przez ponowne krótkie naciśnięcie **START/PAUSE/STOP** program zostanie wstrzymany. Ten stan jest wskazywany przez miganie czasu i dwukropka. Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku **START/PAUSE/STOP** na około 3 sekundy zabrzmi sygnał dźwiękowy, a program zostanie zakończony. Ten sposób obowiązuje, nawet jeśli chcesz zakończyć tryb utrzymywania temperatury.

#### Ostrzeżenie

Funkcję zatrzymania (PAUSE) używać tylko na krótki czas, maks. 5 minut. Jeśli program zostałby przerwany na dłuższy czas, może to mieć negatywny wpływ na przygotowanie ciasta i tym samym rezultat pieczenia. (PAUSE) używać tylko krótko, maks. do 5 minut.

### 4) Przycisk KOLOR (BARVA)

Przycisk służy do ustawienia stopnia wypieczenia skórki chleba ( = JASNA / ŚREDNIA / CIEMNA). Symbol na wyświetlaczu przedstawia wybraną wielkość. Nie stosuje się do programu 5-TĚSTO, 6-HNĚTENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT.

#### Uwaga

Przyciskiem BARVA można ustawić także przyspieszenie “” (RAPID) w zaprogramowanym programie. Skróci to czas przygotowania. To ustawienie jest dostępne tylko dla programów 1-KLASIK, 3-SLADKÝ a 4-CELOZRNŇY.

### 5) Przycisk WIELKOŚĆ (VELIKOST)

Przycisk służy do ustawienia wagi chleba tj. **1000 g / 1250 g / 1500 g**. Symbol na wyświetlaczu przedstawia wybraną wielkość. Nie stosuje się do programu 5-TĚSTO, 6-HNĚTENÍ, 7-DORT, 8-PEČENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11/15-ROHLÍK BULKA, 14-MUFFINY, 12/16-VLASTNÍ. Objętość pojemnika pozwala na przygotowywanie żywności (chleba, ciasta, wyrobów cukierniczych, mięsa mielonego) do maksymalnej wagi 1,5 kg.

- wielkość 1000 g (2.2 LB) = mały chleb (używać podwójny pojemni,
- wielkość 1250 g (2.75 LB) = średni chleb (używać duży pojemnik),
- wielkość 1500 g (3.30 LB) = duży chleb (używać duży pojemnik).

#### Uwaga

- Wielkość chleba **1000 g** (2.2 LB) to całkowita waga wszystkich użytych składników do jego przygotowania (np. przy użyciu mieszanki chleba tj. woda, mieszanka chlebowa 500 (g) i drożdże).

- Podczas korzystania z podwójnego pojemnika, który jest przeznaczony do przygotowania chleba **2 x 500 g**, należy składniki podzielić równo do dwóch komór, czyli do każdej komory 250 g mieszanki chlebowej plus odpowiadającą ilość wody i drożdży.
- Podczas korzystania z podwójnego pojemnika, który jest przeznaczony do przygotowania bułeczki, bagietki i babeczki **1 x 400 g**.

## 6) Przycisk MENU

Przycisk służy do ustawienia danego programu. Cyfry na wyświetlaczu oznaczają wybrany program i jego ustawiony czas przygotowania.

## 7) Przyciski CZAS

Przycisk służy do ustawienia czasu potrzebnego do dokończenia upieczenia chleba. Maksymalny czas do upieczenia chleba może być ustawiony na 15 godzin (w tym czas przygotowania wybranego programu). Następnie na wyświetlaczu zostanie pokazany całkowity czas, po upływie którego chleb będzie dokończony. W programach 6-HNĚTENÍ, 7-DORT, 8-PEČENÍ, 9-DŽEM, 10-JOGURT, 11-ROHLÍK, BULKA, 14-MUFFINY, 15-ROHLÍK, BULKA nie można zaplanować na późniejszego rozpoczęcia.

### Uwaga

Przyciski czasu służą również do ustawienia opcjonalnego czasu przygotowania w programach 6-HNĚTENÍ, 8-PEČENÍ, 10-JOGURT a także do ustawienia czasu poszczególnych etapów przygotowania programu 12/16-VLASTNÍ.

### Ostrzeżenie

- Funkcję czasomierza należy używać wyłącznie w przepisach, które wcześniej zostały przetestowane, tych przepisów już nie zmieniać.
- Drożdże nie powinny zetknąć się z wodą przed rozpoczęciem samego programu.
- **Nadmiar ciasta może wypłynąć i przypiecze się do elementu grzejnego.**
- Podczas pracy z funkcją czasu nigdy nie używać składników łatwo się psujących, takich jak świeże mleko, jaja, owoce, jogurt, ser, cebula itp. ponieważ mogłyby ulec zepsuciu przez noc!
- Automatu używać tylko w pomieszczeniach o temperaturze powyżej 18 °C, ponieważ drożdże zaczynają pracować w około 17 °C i powyżej. Jeśli automat zostałby umieszczony w chłodniejszym pomieszczeniu, nie jest gwarantowane dobre wyrośnięcie ciasta.
- Sygnału akustycznego, który wskazuje na dodawanie składników (orzechy, nasiona, suszone owoce itd.) i zakończenie programu nie można wyłączyć, będzie słychać również w nocy.

## Sygnał akustyczny

Funkcja sygnału akustycznego zostanie włączona:

- Po naciśnięciu któregokolwiek z przycisków programowych,
- Podczas drugiego cyklu wyrabiania w programach 1-KLASIK, 2-RYCHLÝ, 3-SLADKÝ, 4-CELOZRNÝ, 12/16-VLASTNÍ, 13-BEZLEPKOVÝ, aby sygnalizować, że zboża, owoce, orzechy lub inne składniki mogą zostać dodane,
- Gdy skończy się ustawiony program,
- Gdy skończy się tryb utrzymywania temperatury,
- Gdy zostanie aktywowana funkcja bezpieczeństwa.

**Ostrzeżenie:** Sygnalizację dźwiękową, która zabrmi po naciśnięciu przycisków, można wyłączyć naciskając jednocześnie oba przyciski przez **CZAS** w przybliżeniu 3 sekundy, zabrmi zapiszczenie i sygnalizacja dźwiękowa wyłączy się. Sygnalizację włącza się w taki sam sposób.

#### Pamięć podczas awarii zasilania

Jeśli wystąpi awaria prądu elektrycznego podczas pracy, automat przez 10 minut zapamiętuje ustawienia. W przypadku awarii zasilania trwającego dłużej niż 10 minut proces nie zostanie przywrócony i potrzeba ponownie włączyć automat.

### IV. LISTA PROGRAMÓW

Program	Opis i użycie
1 <b>KLASIK</b> (KLASYCZNY)	Program przeznaczony do pieczenia białego chleba pszenicznego i ciemnego chleba żytniego, także do pieczenia chleba z ziołami i rodzynkami. Ten program jest używany najczęściej.
2 <b>RYCHLÝ</b> (SZYBKIEGO PIECZENIA)	Program przeznaczony jest do szybkiego przygotowania chleba białego, pszenicznego i żytniego. Chleb pieczony w tym trybie jest mniejszy i ma bardziej zwartą konsystencję.
3 <b>SLADKÝ</b> (CHLEBA SŁODKIEGO)	Program przeznaczony jest do pieczenia słodkich rodzajów chleba z bardziej chrupiącą skórką niż chleb pieczony w programie "KLASIK".
4 <b>CELOZRNÝ</b> (PEŁNOZIARNISTEGO)	Program przeznaczony jest do wypieku chleba pełnoziarnistego z mąki o niskiej zawartości glutenu. Tego programu nie zalecamy używać z funkcją opóźnionego startu (przycisk " <b>CZAS</b> ").
5 <b>TĚSTO</b> (CIASTO)	Program jest przeznaczony do wyrabiania / mieszania i późniejszego wyrastania ciasta bez pieczenia. W celu przygotowania ciasta można używać różnych składników do różnych rodzajów pieczywa (np. bułeczki chlebowe, pizza itp.). Jeśli chcesz potem piec, należy ustawić odpowiednią wagę, pożądaną kolor skórki i program.
6 <b>HNĚTENÍ</b> (PRYGOTOWANIE CIASTA)	Program przeznaczony do wyrabiania ciasta (bez rośnięcia). Podczas wyrabiania ciasta można używać różnych składników do różnych rodzajów pieczywa (np. rogaliki chlebowe, pizza itp.). W tym programie można wybrać zakres przygotowania 0:10 - 0:30 godz. (krok 1 minuta). Przyciskami " <b>CZAS</b> " można ustawić wymagany czas, a potem potwierdzić naciskając przycisk <b>START/PAUSE/ STOP</b> . Przez ponowne naciśnięcie przycisku <b>START/PAUSE/STOP</b> program zostanie włączony.
7 <b>DORT</b> (TORT)	Program jest przeznaczony do wyrabiania / mieszania składników (np. tort, placek), które następnie piecze się przez ustawiony czas. Zalecamy najpierw wymieszać składniki w dwóch częściach, a następnie wylać do formy do pieczenia. W tym trybie nie można ustawiać wielkości tortu.
8 <b>PEČENÍ</b> (PIECZENIE)	Program przeznaczony jest do wypieku ciemnego chleba, tortów lub pieczeni rzymskiej. W tym programie można wybrać czas przygotowania w zakresie 0:10 - 2:00 godz. (krok 5 minut). Przyciskami " <b>CZAS</b> " ustawić żądany czas, a następnie potwierdzić naciskając przycisk <b>START/PAUSE/STOP</b> . Ponowne naciśnięcie przycisku <b>START/PAUSE/STOP</b> włączy program. W tym programie również przyciskiem " <b>KOLOR</b> " można ustawić stopień wypieczenia.

Program		Opis i użycie
9	<b>DŻEM</b> (DŻEM)	Program jest przeznaczony do przygotowania dżemu lub marmolady, lub kompotu ze świeżych owoców. Przy częstym robieniu dżemu, zalecamy dokupić drugą formę i używać jej wyłącznie do tego celu. Kwasy uwalniane podczas gotowania owoców mogą spowodować, że chleb pieczony w tej samej formie nie będzie dobrze się wyjmował.
10	<b>JOGURT</b>	Program jest przeznaczony do przygotowania domowego jogurtu. Automat utrzymuje przez określony czas optymalną temperaturę (około 38 °C) potrzebną do wzrostu kultury jogurtowej. W tym programie można wybrać czas przygotowania między 06:00 - 12:00 (krok 5 minut). Przyciskami " <b>CZAS</b> " ustawić żądany czas, a następnie potwierdzić naciskając przycisk <b>START/PAUSE/STOP</b> . Ponowne naciśnięcie przycisku <b>START/PAUSE/STOP</b> włączy program.
11	<b>ROHLÍK, BULKA</b> (BUŁECZKI, BAGIETKI)	Program jest przeznaczony do przygotowania domowego bułeczki i bagietki.
12	<b>VLASTNÍ</b>	Program jest przeznaczony do indywidualnego ustawienia każdego etapu przygotowania chleba. Przyciskiem " <b>MENU</b> " wybrać program " <b>VLASTNÍ</b> ". Program ten pozwala również na ustawienie stopnia wypieczenia skórki chleba. Wybierz to ustawianie na początku lub końcu przyciskiem " <b>KOLOR</b> ". Naciskając przycisk " <b>WIELKOŚĆ</b> " wybrać etap przygotowania i przyciskami " <b>CZAS</b> " ustawić wymagany czas (cyfry czasu migają). Ustawiony czas potwierdzić naciskając przycisk " <b>WIELKOŚĆ</b> " (równocześnie przełączyć na następny etap przygotowania). W ten sam sposób można ustawić wszystkie etapy przygotowania. Po ustawieniu i potwierdzaniu czasu w ostatnim etapie przygotowania, cyfry czasu przestaną migać, a wyświetlacz pokazuje całkowity czas ustawionego programu. Zadawanie etapów jest wskazane na wyświetlaczu. W tym programie nie można ustawić wielkości chleba. Opcje ustawień etapów przygotowania i ich czasy są wyszczególnione w tabeli na końcu tej wersji językowej.
13	<b>BEZLEPKOVÝ</b> (PEŁNOZIARNISTY)	Program jest przeznaczony do przygotowania chleba z bezglutenowych składników.
14	<b>MUFFINYn</b> (BABECZKI)	Program jest przeznaczony do przygotowania domowego babeczki i babeczki z bezglutenowych składników.
15	<b>ROHLÍK, BULKA</b> (BUŁECZKI, BAGIETKI)	Program jest przeznaczony do przygotowania domowego bułeczki i bagietki z bezglutenowych składników.
16	<b>VLASTNÍ</b>	Program jest przeznaczony do indywidualnego ustawienia każdego etapu przygotowania chleba z bezglutenowych składników.

## V. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA I SPOSÓB PIECZENIA CHLEBA

Przed pierwszym użyciem przemyć części, które stykają się z żywnością w gorącej wodzie z detergentem, dokładnie opłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha lub pozostawić do wyschnięcia.

### Uwagi

- Automat automatycznie miesza i wyrabia ciasto, aż osiągnie właściwą konsystencję. Po ostatnim cyklu wyrabiania automat nagrzewa się do optymalnej temperatury, aby ciasto wyrosło. Automat następnie automatycznie dostosowuje temperaturę i czas pieczenia chleba.
- W przypadku ciast, które są bardzo ciężkie np. z dużym udziałem mąki żytniej, zalecamy, aby zmienić kolejność składników - najpierw suszone drożdże, mąkę, a na koniec dodać płyn, aby ciasto dobrze się wyrabiało. Jeśli korzystasz z funkcji zegara (opóźniony start), upewnij się, że nie doszło do wczesnego kontaktu drożdży z cieczą.

### Procedura pieczenia chleba:

1. Postawić automat na suchą płaską powierzchnię. Wyciągnąć formę **C**.
2. Do formy **C** włożyć mieszadła **E** na wał **C2** (równe powierzchnie mieszadeł (haków) muszą być skierowane w dół). Obróć haki, aby w formie były skierowane w kierunku do siebie lub od siebie.
3. Do formy **C** włożyć składniki do przygotowania chleba wg danego przepisu. **Zawsze należy przestrzegać podstawowej zasady – najpierw wszystkie płynne składniki, a następnie wszystkie składniki luzem na końcu drożdże.**
4. Następnie umieścić formę **C** ze składnikami do automatu.
5. Automat podłączyć do prądu.
6. Za pomocą przycisku **MENU, WIELKOŚĆ, KOLOR, CZAS** ustawić żądany program.
7. Nacisnąć przycisk **START/PAUSE/STOP**, aby uruchomić wybrany program.
8. Poczekać na zakończenie programu (sygnał akustyczny).
9. Po zakończeniu programu wyjąć formę **C** z automatu i umieścić do góry dnem na odporną na ciepło podkładkę (np. deskę). Jeśli chleb nie wypadnie z formy na podkładkę, poruszać wałem tam i z powrotem kilka razy, aż chleb wypadnie.
10. Jeśli pozostaną mieszadła (haki) w chlebie, za pomocą przyrządu **F** można je łatwo usunąć (postępuj wg rysunku 1).
11. Przed jedzeniem chleba ostudzić.

### Procedura pieczenia bułeczki, bagietki i babeczki (patrz rysunek 3).

- W zależności od rodzaju przygotowywanej potrawy należy użyć przeznaczone do tego wyposażenie dodatkowe (**D1** lub **D2** lub **D3**).
- Przygotować ciasto według odpowiedniego przepisu (np. za pomocą programu 11 lub 14 lub 15).
- Poczekać na zakończenie programu (przetwarzanie ciasta), (sygnał akustyczny 10x).
- Z urządzenia do pieczenia chleba wyjąć formę na chleb **C**.
- Wyrośnięte ciasto potem dobrze zagnieść i zrobić bagietki o odpowiedniej wielkości i odpowiednim kształcie i włożyć do formy (dla babeczek zalecamy użycie "**Foremki cukiernicze**" Ø 45 mm).
- Do konstrukcję z drutu i włożyć do niej dwie formy **D1** lub **D2** lub **D3**.
- Do przestrzeni umieścić uchwyt **D** i formę do pieczenia bagietek i zamknąć pokrywę.
- Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku **MENU** na około 3 sekundy a odblokowanie panelu sterowania zostanie zakończony.
- Naciskając przycisk **START/STOP** włączyć urządzenie do bagietki (sygnał akustyczny)
- Poczekać na zakończenie programu (sygnał akustyczny).

## VI. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**Przed każdym czyszczeniem należy automat odpowiednio schłodzić! Podczas czyszczenia nie należy stosować żadnych środków chemicznych i agresywnych rozpuszczalników!**

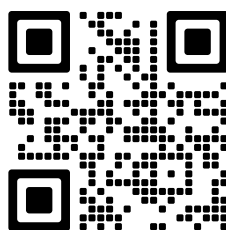
Formę do pieczenia **C, D1, D2, D3** i mieszadła do wyrabiania oczyszczeń jak najszybciej po użyciu. Jeśli mieszadła nie można łatwo wyjąć z wałów potrzeba napełnić formę gorącą wodą i odmoczyć (30 min). Następnie wyjąć mieszadła. Wnętrze formy do pieczenia i mieszadła oczyszczyć ściereczką (gąbką) i wodą z małą ilością detergentu. Zewnętrzne części formy do pieczenia oczyszczyć wilgotną ściereczką. **Nigdy nie należy używać metalowych lub ostrych przedmiotów! Nigdy nie zanurzać całej formy do pieczenia do wody! Może to mieć negatywny wpływ na obracanie wału.** Automat czyścić wilgotną szmatką. Przed dalszym użyciem należy prawidłowo osuszyć wszystkie części i powierzchnię pieczenia chleba. Nigdy nie zanurzaj wypiekacza do wody i nie napełniaj wodą! Po czyszczeniu pozostawić wszystkie części do wyschnięcia. Normalne jest, że z czasem zmieni się kolor powierzchni. Zmiana ta jednak nie zmienia właściwości powierzchni.

### Składowanie

Przed składowaniem należy się upewnić, że automat jest zimny i suchy. Składować urządzenie w bezpiecznym, suchym miejscu z dala od dzieci i osób nieodpowiedzialnych.

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

Informacje dotyczące reklamacji i napraw produktów można znaleźć na stronie [www.eta.cz/servis-eu](http://www.eta.cz/servis-eu).



## VII. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### Komunikaty o błędach na wyświetlaczu:

Wyświetlenie	Problem	Rozwiązanie
<b>H:HH</b>	Temperatura w przestrzeni wewnętrznej jest zbyt wysoka (powyżej 40 °C)	Odłączyć automat od prądu i pozostawić do ostygnięcia
<b>E:E0</b>	Czujnik temperatury nie działa	Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym

## VIII. EKOLOGIA



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

## IX. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Waga ok. (kg)	6,5
Wymiary produktu (mm)	264 x 437 x 298
Pobór mocy w trybie czuwania wynosi poniżej < 0,80 W	
Poziom hałasu 65 dB(A) re 1pW	

**Zmiana specyfikacji technicznych i akcesoriów w zależności od modelu produktu jest zastrzeżona przez producenta.** Ilustracje są tylko poglądowe.

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

*HOT – Gorące. DO NOT COVER – Nie zakrywać. CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM – UWAGA: Bądź ostrożny z parą. HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nie zanurzać w wodzie lub innych cieczach.*



*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. – Niebezpieczeństwo uduszenia. Tęgo worka nie należy używać w kołyskach, łóżeczkach, wózkach lub kojcach dziecięcych. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!*

Symbol  oznacza OSTRZEŻENIE.



OSTRZEŻENIA: GORĄCE POWIERZCHNIA

## X. PRZEPISY

Wynik pieczenia zależy od warunków w miejscu (woda miękka, wysoka wilgotność powietrza, wysokość nad poziomem morza, składniki, konsystencja, itp.). W związku z tym dane w przepisach kulinarnych tworzą punkty odniesienia, które mogą być odpowiednio dostosowane. Jeśli jeden lub inny przepis nie wyjdzie po raz pierwszy, nie należy się zniechęcać. Spróbuj znaleźć przyczynę i spróbuj ponownie. Te i wiele innych przepisów i wskazówek do pieczenia chleba znaleźć można w naszej książce kucharskiej, która jest do pobrania w formacie PDF tutaj: <http://eta.cz/recepty-pro-domaci-pekarnu-chleba>

### 1 – Chleb tradycyjny

Zbliżona waga chleba (g)	1000	1250	1500
Woda (ml)	400	500	600
Sól (łyżeczka)	1	1,25	1,5
Cukier (łyżeczka)	1	1,25	1,5
Mąka pszenna gładka chlebowa (g)	570	790	870
Drożdże (saszetka)	0,75	1	1
Program: 1 - KLASIK			

### 2 – Chleb bezglutenowy

Zbliżona waga chleba (g)	1000	1250	1500
Woda (ml)	425	595	720
Masło (g)	20	28	33

Bezglutenowa mieszanka do produkcji chleba (g)	535	670	805
Sól (łyżeczka)	1	1,25	1,5
Sucho drożdże (saszetka *)	3	4	5
Program: 13 - BEZLEPKOVÝ			

### 3 – Chleb zakwasowy

<b>Zbliżona waga chleba (g)</b>	<b>1250</b>
Woda (o temperaturze 33 °C), (ml)	420
Sól (łyżeczka)	1
Siemie (np. Iniane, słonecznik, sezam i nasiona chia, itp.), (g)	50
Kminek (całość, ziemia), (łyżeczka)	2
Oliwa z oliwek (wielka łyżka)	1-2
Mąka pszenna razowa + Mąka żytnia razowa (g)	400 + 100
Zakwasu-życ (g)	300
Program: 12 - VLASTNÍ	

### 4 – Babeczki / Bułeczki

<b>Babeczki – zbliżona waga</b>	<b>10 szt</b>	<b>Bułeczki – zbliżona waga</b>	<b>4 szt</b>
Mąka pszenna półgruba (g)	160	Mąka pszenna gładka (g)	200
Cukier (g)	70	Cukier (g)	3
Mleko (ml)	90	Mleko (ml)	100
Oliwa (ml)	90	Oliwa (ml)	22
Jajka (szt)	1	Jajka (szt)	1
Cukier waniliowy (g)	10	Sucho drożdże (1/2 saszetka *)	0,5
Proszek do pieczenia (g)	6	Sól (łyżeczka)	1
Program: 14 - MUFFINY		Program: 15 - ROHLÍK/BULKA	

Aby poprawić smak można dodać do ciasta (np. nasionka sezamu/ lnu /słonecznika, orzechy włoskie / laskowe, mak, kawałki sera lub boczku lub oliwki). Przed dodaniem ich do ciasta należy je pokroić na odpowiednią wielkość. Powierzchnię bagietki potrzeć trochę wody, masła, oleju, miodu i żółtkiem jaja kurzego do uzyskania złotego odcienia, lub można udekorować powierzchnię bagietek (wzdłuż / w poprzek naciąć) za pomocą ostrego noża ząbkowanego lub nożyczkami wytworzyć uszy i nosek.

### 5 – Bagietki

<b>Bagietki – zbliżona waga</b>	<b>4 szt</b>
Mąka pszenna razowa + gładka (g)	128 + 64
Mąka żytnia razowa (g)	32
Woda (ml)	160
Oliwa (ml)	30
Sucho drożdże (1/2 saszetka *)	0,5
Cukier (łyżeczka)	1
Sól (łyżeczka)	1
Ocet winny (ml)	10
Program: 15 - ROHLÍK/BULKA	

\* Podczas używania i dawkowania suchych drożdży kieruj się zaleceniami od danego producenta.

Waga suchych drożdży w 1 saszetce stanowiąca jest na – 7 g,

1 filiżanka mąki zawiera 148 g,

1 mała łyżeczka ulepszacza 2 g,

1 filiżanka wody 250 g,

1 wielka łyżka cukru 14 g,

1 mała łyżeczka soli 6 g,

1 wielka łyżka suszonego mleka 6,48 g,

1 mała łyżeczka drożdży 3,5 g,

1 wielka łyżka masła 16 g,

1 jajko 50 – 60 g.

W trakcie odmierzania miarkę wyrównaj. Do miarki nie syp jeden surowiec na drugi.

## XI. TABELA PRZEBIEGU PROGRAMU

Menu numer		12		
Program		VLASTNÍ (Gustom / Eigene)		VLASTNÍ 3 – Chleb zakwasowy
		Ustawienie wstępne (min.)	Możliwość ustawienia (min.)	Ustawienia (min.)
Czas przygotowania (godz.)		wg ustawień		4:15:15
Wybranie maksymalnego czasu po upłynięciu którego chleb jest gotowy (godz.)		15		15
Etapy przygotowania				
Wyrabianie 1 (silnik wł./wł.: 0,1s/0,4s)		10	0-30	10
Odpoczywanie 1 (min.)		5	0-30	3
Wyrabianie 2 (silnik wł./wł.: 25s/5s)		5	0-30	10
Odpoczywanie 2 (min.)		5	0-30	3
Wyrabianie 3 (silnik wł./wł.: 25s/5s)		10	0-25	4
Odpoczywanie 3 (min.)		5	0-30	0
Wyrabianie 4 (silnik wł./wł.: 25s/5s)		10	0-25	0
Rośnięcie 1 (min.)		40	0-60	45
Wyglądanie (s)		15	nie można ustawić czas	15
Rośnięcie 2 (min.)		20	0-120	60
Rośnięcie 3 (min.)		20	0-120	60
Pieczenie	czas (min.)	60	0-120	60
	temperatura	wg ustawień (jasny: 165 °C, średni: 180 °C, ciemny: 195 °C)		średni
Podgrzewanie (min.)		60	0-60	0

Elektrischer Brotbackautomat

eta 7149-40

Delicca Max

## BEDIENUNGSANLEITUNG

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produkts. Bewahren Sie diese Anleitung gemeinsam mit dem Kassenbeleg und nach Möglichkeit auch mit der Verpackung und dem inneren Inhalt der Verpackung gut auf.

**I. SICHERHEITSHINWEISE**

- Lesen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig die Bedienungsanleitung durch, sehen Sie sich die Abbildungen an und bewahren die Anleitung für einen zukünftigen Gebrauch auf.
- Kontrollieren Sie, ob die Angaben auf dem Typenschild der Spannung in Ihrer Steckdose entsprechen.
- **Stecken Sie den Stecker des Stromkabels nicht mit nassen Händen aus der Steckdose und ziehen es weder mit nassen Händen noch durch Ziehen am Kabel heraus!**
- Das Gerät ist für den Betrieb zur Anwendung im Haushalt sowie für ähnliche Zwecke bestimmt (Zubereitung von Speisen)! Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt!
- **Benutzen Sie den Backautomaten nicht im Freien!**
- Dieses Gerät darf von Kindern bis 8 Jahren und älteren und / oder Personen mit eingeschränkten physischen, sinnlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mit ungenügenden Erfahrungen und Kenntnissen nur in dem Fall verwendet, dass diese unter Aufsicht sind oder über die sichere Verwendung belehrt wurden und die möglichen Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die seitens Benutzer durchgeführte Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, falls sie nicht älter als 8 Jahre und unter Aufsicht sind. Kinder unter 8 Jahren müssen außer Reichweite des Geräts und seinem Anschluss gehalten werden.
- Benutzen Sie nie das Gerät, falls es ein beschädigtes Stromkabel bzw. beschädigten Stecker hat, falls es nicht richtig arbeitet, wenn es auf den Fußboden gefallen ist und beschädigt wurde. Bringen Sie in solchen Fällen das Gerät zum Kundendienst zwecks Nachprüfung dessen Sicherheit und der richtigen Funktion.
- Trennen Sie, falls das Stromkabel des Geräts beschädigt sein sollte, sofort das Gerät vom Stromnetz. Das Kabel muss durch den Hersteller oder durch dessen Kundendiensttechniker bzw. eine ähnlich qualifizierte Person ausgewechselt werden, um so eine Verletzung durch elektr. Strom oder Feuer zu verhindern.
- Überschreiten Sie nicht die maximale Menge von Mehl (870 g) und der Backzutaten wie Trockenhefe (10 g), (dies gilt nicht für glutenfreien Teig).

- Benutzen Sie den Backautomaten nicht zum Beheizenvon Räumen!
- Wir empfehlen den Backautomaten beim Backen von nicht ausprobierten Rezepten während des gesamten Backvorgangs zu beobachten.
- Schalten Sie den Backautomaten nie ohne eingesetztes Gefäß ein.
- Tauchen Sie den Backautomaten nie in Wasser (auch nicht teilweise) und waschen ihn nicht unter fließendem Wasser!
- Vor dem Anschluss an die Steckdose müssen sich im Backautomaten geeignete Rohstoffe zum Backen befinden. Beim Aufheizen in trockenem Zustand könnte es zu dessen Beschädigung kommen.
- Entfernen Sie vor dem Backen eventuelle Verpackungen (z.B. **Papier, PE–Beutel usw.**).
- Gehen Sie bei der Handhabung mit dem Gerät so vor, daß es nicht zu einer Verletzung (z.B. **Verbrennung, Verbrühung**) kommt. Während des Backens tritt aus den Lüftungsöffnungen heißer Dampf aus und die Oberfläche des Backautomaten ist heiß.
- Vermeiden Sie während des Betriebs des Backautomaten ein Bespritzen des heißen Glases des Deckels mit Wasser oder mit einer anderen Flüssigkeit.
- Tragen Sie das Gerät nicht im heißen Zustand an einen anderen Ort, bei einem eventuellen Umkippen droht Verbrennungsgefahr.
- Lassen Sie, falls aus dem Backautomaten Rauch austritt, der durch das Entzünden der zubereiteten Rohstoffe verursacht wird, den Deckel geschlossen, schalten den Backautomaten sofort aus und trennen ihn vom Stromnetz.
- Erwärmen Sie nie im Backautomaten Wasser, da das die Bildung von kalkhaltigen Ablagerungen und zu nicht entfernbaren Flecken am Gefäß führen könnte. Diese Flecken sind zwar schadlos und beeinflussen auf keinen Fall die normale Funktion des Backautomaten.
- Benutzen Sie den Backautomaten nur an Stellen, wo kein Umkippen droht und in ausreichender Entfernung zu brennbaren Gegenständen (z.B. **Gardinen, Vorhängen, Holz usw.**) sowie von Wärmequellen (z.B. **Öfen, Elektro-/Gasherde**) und feuchten Oberflächen (z.B. Spülbecken, Waschbecken).
- Decken Sie nie den Raum zwischen dem Gehäuse und der Backform zu und stecken in diesen Raum keine Gegenstände (z.B. **Finger, Löffel usw.**). Der Raum zwischen dem Gehäuse und der Backform muss stets frei bleiben.
- Decken Sie nie das Gerät zu, Sie verhindern somit die Gefahr eines inneren Brandes.
- Berühren Sie beim Backen nicht die Ränder des Gefäßes und der Stellen, wo Dampf austritt, es droht **Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr**.
- Vom Gesichtspunkt der Brandsicherheit entspricht der Backautomat der EN 60 335-2-6. Im Sinne dieser Norm handelt es sich um ein Gerät, das auf einem Tisch bzw. ähnlicher Oberfläche betrieben werden kann, wobei in Richtung der Hauptwärmeausstrahlung ein Sicherheitsabstand zu Oberflächen brennbarer Stoffe von mind. **500 mm** und in andere Richtungen von mind. **100 mm** eingehalten werden muss.
- Trennen Sie nach der Beendigung der Arbeit das Gerät immer von der Steckdose.
- Wickeln Sie das Stromkabel nicht um das Gerät, es verlängert sich so dessen Lebensdauer.
- Das Stromkabel darf weder durch scharfe Kanten und heiße Gegenstände, offenes Feuer beschädigt, nicht in Wasser getaucht noch über Kanten gebogen werden.
- Verhindern Sie, dass das Stromkabel frei über eine Kante der Arbeitsplatte hängt, wo es Kinder erreichen könnten.
- Das Gerät ist transportabel und ist mit einem flexiblen Kabel mit Stecker ausgestattet, das eine zweipolige Abschaltung vom Stromnetz gewährleistet.
- Im Bedarfsfall der Verwendung eines Verlängerungskabels ist erforderlich, dass es nicht beschädigt ist und den gültigen Normen entspricht.
- Benutzen Sie das Gerät nur mit Originalzubehör vom Hersteller.

- Benutzen Sie das Gerät nie zu anderen Zwecken (z.B. zum **Trocknen von Tieren, Textilerzeugnissen, Schuhen usw.**) als zu denen es bestimmt und in dieser Anleitung beschrieben wird!
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch falschen Gebrauch des Geräts und Zubehörs verursacht werden (z.B. **Wertminderung der Lebensmittel, Verletzung, Verbrennung, Verbrühung, Brand, u.Ä.**).

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

### A – Backautomat

- A1 – Bedienfeld
- A2 – Backraum

- A3 – Lüftungslöcher
- A4 – Stromkabel

### B – Deckel

- B1 – Sichtfenster
- B2 – Bügel

- B3 – Lüftungslöcher

### C – Backform (2x)

- C1 – Bügel

- C2 – Wellen

### D – Backformhalter

- D1 – Backform Brötchen,
- D2 – Backform Baguettes


- D3 – Backform Muffins

### E – Knethaken (2x)

### F – Utensil zum Herausnehmen der Haken

### G – Messgefäß kleines / großes (5 / 15 ml) H – Messbecher (240 ml)

## III. BEDIENFELD (Abb. 2)

**BEDIENFELD** Das Bedienfeld hat eine Sensor-Tastbedienung. Aus diesem Grund ist es nicht erforderlich auf die abgebildeten Tasten (Symbole) Druck auszuüben. Stecken Sie den Stecker des Stromkabels **A4** in eine Steckdose. Die Taste  leuchtet auf und ein Tonsignal (Piepen) ertönt.

### 1) Taste HAUPTSCHALTER

Nach dem Drücken der Taste START erscheint am Display die Grundeinstellung (d.h., das Programm KLASSIK - 01 - 3:10“), das Display leuchtet auf und ein Tonsignal (Piepen) ertönt.

### 2) DISPLAY – GRUNDEINSTELLUNG

- Die Ziffer **01** kennzeichnet, welches Programm gewählt wurde.
- Die Ziffer **3:10** kennzeichnet die Zubereitungszeit des gewählten Programms.
- Die Symbol am Display stellt die gewählte Größe des Brots dar und die Farbe der Brotbräune.

#### Achtung

Mit dem Ablauf des Programms werden die Ziffern der eingestellten Zeit fortlaufend kleiner. Während der einstündigen Erwärnung bleibt am Display ständig 0:00 abgebildet und der Doppelpunkt zwischen den Ziffern blinkt. Nach der Erwärnung wird am Display die vorprogrammierte Zeit angezeigt.

### VORBEREITUNGSPHASEN

Die laufende Vorbereitungsphase ist am Display durch die Transparenz der Symbole gekennzeichnet.

Erwärmung	Kneten 1	Ruhe 1	Kneten 2, 3, 4	Ruhe 2	Aufgehen 1, 2, 3	Backen	Warmhalten

### Sicherung (Schloss) des Bedienfelds

Am Display wird das Symbol „Schlüssel“ angezeigt. Sobald das Bedienfeld durch Drücken auf das Symbol abgeschlossen ist, sind alle Tasten, außer der Taste Menü. MENU außer Funktion. Zum Deaktivieren der Sicherung drücken Sie die Taste MENU für ca. 3 Sekunden, es ertönt ein Tonsignal (kurzes Piepen) und das Bedienfeld ist wieder freigegeben.

### 3) Taste START/PAUSE/STOP

Die Taste dient zum Start, Stilllegung und zur Beendigung des Programms.

- nach dem Drücken der Taste **START/STOP** für ca. 2 Sekunden ertönt ein Tonsignal (kurzes Piepen) und es wird die Funktion Vermischen/Kneten gestartet.
- nach dem Drücken und Gedrückthalten der Taste **START/PAUSE/STOP** für ca. 3 Sekunden ertönt ein Tonsignal (langes Piepen) und das Programm wird beendet. Dieser Vorgang gilt auch insofern Sie die 60 Min. lange Erwärmung des Backautomaten beenden wollen.

#### Hinweis

Wir empfehlen den Programmablauf nur kurzzeitig, max. bis zu 3 Minuten zu unterbrechen. Sollte es zu einer Unterbrechung auf längere Zeit kommen, könnte das Aufgehen des Teigs und somit auch das Backergebnis gefährden.

### 4) Taste BARVA (FARBE)

Die Taste dient zur Einstellung der gewünschten Farbe/Bräune des Brotes



( = HELLES / MITTLERES / DUNKLES). Das Zeichen am Display stellt die gewählte Farbe des Brots dar. Gilt nicht für das Programm 5-TEIG, 6-KNETEN, 9-KONFITÜRE, 10-JOGHURT.

#### Bemerkung

Durch die Taste FARBE kann man auch die Beschleunigung “” (**RAPID**) des voreingestellten Programms einstellen. Das verkürzt die Zubereitungszeit. Diese Einstellung kann nur in den Programmen 1-KLASIK (KLASSIK), 3-SLADKÝ (SCHNELLES BROT) und 4-CELOZRNÝ (VOLLKORBROT) vorgenommen werden..

### 5) Taste VELIKOST (GRÖSSE) – 1000 g / 1250 g / 1500 g

Die Taste dient zur Einstellung des gewünschten Gewichts in den einzelnen Programmen, d.h., 1000 g, 1250 g, 1500 g. Das Zeichen am Display stellt die gewählte Größe des Brots dar. Dies gilt nicht für das Programm 5-TEIG, 6-KNETEN, 7-TORTE, 8-BACKEN 9-KONFITÜRE, 10-JOGURT, 11/15-ROHLÍK BULKA, 14-MUFFINY, 12/16-EIGENE. Das Behältervolumen ermöglicht die Zubereitung des Lebensmittels (Brot, Torte, Teig, Hackbraten) bis zu einem max. Gewicht von 1500 g.

- Größe 1000 g (2.2 LB) = für kleine Brote (benutzen Sie das Doppelgefäß),
- Größe 1250 g (2.75 LB) = für mittlere Brote (benutzen Sie das große Gefäß),
- Größe 1500 g (3.30 LB) = für große Brote (benutzen Sie das große Gefäß).

### Anmerkung

- Als Brotgröße von **1000 g** (2.2 LB) wird das Gesamtgewicht aller Zutaten betrachtet, die zu dessen Zubereitung verwendet werden (z.B. bei der Verwendung einer Brotmischung ist das das Wasser, die Brotmischung von 500 g und die Hefe).
- Beim Gebrauch des Doppelgefäßes, das zur Zubereitung des Brots mit einer Größe von **2 x 500 g** bestimmt ist, müssen diese Zutaten gleichmäßig auf beide Backkammern verteilt werden, d.h., in jede Kammer 250 g Brotmischung + entsprechende Menge Wasser und Hefe geben.
- Beim Gebrauch des Doppelgefäßes, das zur Zubereitung des Muffins, Brötchen, und Baguettes mit einer Größe von **1 x 400 g**.

### 6) Taste MENU (MENÜ)

Die Taste dient zur Einstellung des gewünschten Programms (durch Blättern - in Richtung nach oben). Die Ziffer am Display stellt das gewählte Programm und dessen voreingestellte Zubereitungszeit dar.

### 7) Taste ČAS (ZEIT)

Die Taste dient zur Einstellung der gewünschten Zeit bei der Zubereitung / beim Backen des Brots. Stunden und Minuten, nach denen die Vorbereitung beginnen soll, müssen zur entsprechenden Basiszeit für das konkrete Programm dazugerechnet werden. Die maximale Zeit, die eingestellt werden kann, beträgt 15 Stunden. Die eingestellte Zeit wird zur Zubereitungszeit dazugerechnet, d.h., am Display wird die Zeit leuchten, nach welcher Zeit das gewählte Programm beendet wird. Programm 6-KNETEN, 7-TORTE, 8-BACKEN 10-JOGHURT, 11-BRÖTCHEN, BAGUETTES, 14-MUFFINS, 15-BRÖTCHEN, BAGUETTES kann man nicht für einen späteren Starten timen.

#### Bemerkung

Die Taste ZEIT dient auch zur Einstellung der gewünschten Zubereitungszeit bei den Programmen 6-KNETEN, 8-BACKEN, 10-JOGHURT und genauso zur Einstellung der Zeit für jede Vorbereitungsphase beim Programm 12/16-INDIVIDUELL.

#### Achtung

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

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

- wenn man eine der Programmtasten drückt,
- am Ende des zweiten Knetzyklus bei den Programmen **1-KLASSIK, 2-SCHNELLES BROT, 3-SÜSSES BROT, 4-VOLLKORNBROT, 12/16-INDIVIDUELL, 13-GLUTENFREI** zur Signalisierung, dass Cerealien, Obst, Nüsse oder andere Zutaten hinzugegeben werden können (max. 50-80 g),
- wenn das eingestellte Programm beendet wird,
- wenn 1 Std. des Warmhaltens beendet wird,
- wenn die Sicherheitsfunktion aktiviert wird.

#### Achtung

„Der akustische Ton, der beim Drücken der Tasten ertönt, kann durch gleichzeitiges Drücken und Halten beider Zeit-Tasten für ca. 3 Sekunden ausgeschaltet werden; der Signalton ertönt und der akustische Alarm wird ausgeschaltet. Gehen Sie genauso vor, um die Signale einzuschalten.“

### Sicherheitsfunktionen

Sollte es während des Betriebs zu einem Stromausfall kommen, merkt sich der Backautomat über eine Dauer von 10 Minuten seine Einstellung. Dauert der Stromausfall länger als 10 Minuten (das Display zeigt die Grundeinstellung an), wird der Prozess nicht wiederhergestellt und es ist erforderlich den Backautomaten wieder aufs Neue einzuschalten.

## IV. PROGRAMMLISTE

PROGRAMMLISTE		BESCHREIBUNG
1	<b>KLASIK</b> (KLASSIK)	Das Programm ist für Weizenbrot und für Roggenbrot, ebenfalls für mit Kräutern und Rosinen gewürztes Brot bestimmt. Dieses Programm wird am häufigsten benutzt.
2	<b>RYCHLÝ</b> (SCHNELLES BROT)	Das Programm ist zur schnellen Zubereitung von Weiß-, Weizen- und Roggenbrot bestimmt. Das in diesem Modus gebackene Brot ist kleiner und hat eine kompaktere Mitte.
3	<b>SLADKÝ</b> (SÜSSES BROT)	Das Programm ist zum Backen von süßen Brotsorten mit einer knusprigeren Kruste als beim Backen mit dem Programm "KLASIK" bestimmt.
4	<b>CELOZRNÝ</b> (VOLLKORNBROT)	Das Programm ist zum Backen von Vollkornbrot aus Mehl mit einem geringen Klebergehalt (Gluten -Gehalt) bestimmt. Diese Einstellung gewährleistet eine längere Zeit zum Kneten /Vermischen, Aufgehen (d.h., Aufquellen der Körner) und Vorwärmen. <b>Wir empfehlen bei diesem Programm die Funktion "ZEIT" nicht zu benutzen.</b>
5	<b>TĚSTO</b> (TEIG)	Das Programm ist zur Zubereitung (Kneten/Vermischen und anschließendes Aufgehen) von Teig ohne Backen bestimmt. Zur Zubereitung des Teigs können Sie unterschiedliche Rohstoffe verschiedene Gebäcksorten (z.B. Brotteighörnchen, Pizza usw.) verwenden. Wenn Sie anschließend backen möchten, müssen Sie das entsprechende Gewicht, die gewünschte Krustenfarbe sowie den Programmtyp einstellen. In diesem Modus kann man nicht die Größe und Farbe einstellen.

PROGRAMMLISTE		BESCHREIBUNG
5	<b>HNĚTENÍ</b> (KNETEN)	Das Programm ist nur für das Kneten des Teigs (ohne Aufgehen) bestimmt. Beim Kneten können Sie verschiedene Rohstoffe für verschiedene Gebäcksorten verwenden (z. B. Brothörnchen, Pizza usw.). Bei diesem Programm liegt die wählbare Zubereitungszeit im Zeitraum 0:10 - 0:30 (Schritt 1 Minute). Mit der Taste "ZEIT" stellen Sie die gewünschte Zeit ein und dann mit der Taste „ <b>START/PAUSE/STOP</b> “ bestätigen. Drücken Sie wieder die Taste „ <b>START/PAUSE/STOP</b> “, um das Programm zu starten.
7	<b>DORT</b> (TORTE, GEBÄCK)	Das Programm ist zum Kneten/Vermischen von Rohstoffen (z.B. für eine Torte, Kuchen) bestimmt, die anschließend während der eingestellten Zeit gebacken werden. Wir empfehlen zuerst die Komponenten in zwei Teilen zu vermischen und diese dann in die Backform zu geben. In diesem Modus kann man nicht die Größe der Torte einstellen.
8	<b>PEČENÍ</b> (BACKEN)	Das Programm ist zum Backen von dunklem Brot, Torten oder Hackbraten bestimmt. Bei diesem Programm liegt die wählbare Zubereitungszeit im Zeitraum 0:10-2:00 (Schritt 5 Minuten). Die Länge des Backens kann jedoch je nach Bedarf mit der Taste <b>ČAS (ZEIT)</b> geändert werden und dann mit der Taste „ <b>START/PAUSE/STOP</b> “ bestätigen. Drücken Sie wieder die Taste „ <b>START/PAUSE/STOP</b> “, um das Programm zu starten. Die längste Einstellung liegt bei 1 Stunde. Bei diesem Programm kann man auch mit der Taste „ <b>FARBE</b> “ den Grad der Bräune einstellen.
9	<b>DŽEM</b> (KONFITÜRE)	Das Programm ist zur Zubereitung von Konfitüren, Marmeladen oder Kompott aus Frischobst bestimmt. In diesem Modus kann man nicht Größe und Farbe einstellen. Bei öfterer Zubereitung von Konfitüren empfehlen wir Ihnen sich eine zweite Form zu besorgen, die Sie ausschließlich nur zu diesem Zweck verwenden werden. Die beim Kochen frei werdenden Säuren aus dem Obst könnten verursachen, dass das in der gleichen Form gebackene Brot sich nicht gut herausstürzen lassen wird.
10	<b>JOGURT</b> (JOGHURT)	Das Programm ist zur Zubereitung von hausgemachtem Joghurt bestimmt. Der Backautomat hält die ideale Temperatur (ca. 38 °C) für das Wachstum von Joghurtkulturen. Bei diesem Programm liegt die wählbare Zubereitungszeit im Zeitraum 6:00 - 12:00 (Schritt 5 Minuten). Mit der Taste "ZEIT" stellen Sie die gewünschte Zeit ein und dann mit der Taste „ <b>START/PAUSE/STOP</b> “ bestätigen. Drücken Sie wieder die Taste „ <b>START/PAUSE/STOP</b> “, um das Programm zu starten.
11	<b>ROHLÍK, BULKA</b> (BRÖTCHEN, BAGUETTES)	Das Programm ist zum Kneten/Vermischen von Rohstoffen Brötchen und Baguettes bestimmt, die anschließend während der eingestellten Zeit gebacken werden.

PROGRAMMLISTE		BESCHREIBUNG
12	<b>VLASTNÍ</b> (INDIVIDUELL)	Das Programm ist zur individuellen Einstellung aller Zubereitungsphasen von Brot, Weihnachtsstollen, Hackbraten. Mit der Taste " <b>MENU</b> " wählen Sie das Programm " <b>INDIVIDUELL</b> " aus. Dieses Programm ermöglicht auch die Einstellung den des Bräunungsgrades. Diese Einstellung wählen Sie am Anfang oder Ende der Einstellung mit der Taste " <b>FARBE</b> " aus. Nach dem Drücken der Taste " <b>GRÖßE</b> " wählen Sie eine Zubereitungsphase aus und mit der Taste " <b>ZEIT</b> " stellen Sie die gewünschte Zeit (die Zeitziffern blinken) ein. Die eingestellte Zeit bestätigen Sie nach dem Drücken der Taste „ <b>GRÖßE</b> “ (Umschalten auf weitere Zubereitungsphase läuft). In gleicher Weise stellen Sie alle Zubereitungsphasen ein. Nach der Einstellung und Bestätigung der Zeit bei der letzten Zubereitungsphase hören die Zeitziffern zu blinken auf und am Display wird die Gesamtzeit des eingestellten Programms angezeigt. Die eingestellte Phase ist am Display indiziert. In diesem Programm kann man nicht die Brotgröße einstellen. Die Einstellungsmöglichkeiten der Zubereitungsphasen und ihrer Zeiten sind ausführlich in der Tabelle am Ende dieser Anleitung aufgeführt.
13	<b>BEZLEPKOVÝ</b> (GLUTENFREI)	Das Programm ist für die Zubereitung von glutenfreiem Brot bestimmt.
14	<b>MUFFINY</b> (MUFFINS)	Das Programm ist zum Kneten/Vermischen von Rohstoffen von glutenfreiem Muffins bestimmt, die anschließend während der eingestellten Zeit gebacken werden.
15	<b>ROHLÍK, BULKA</b> (BRÖTCHEN, BAGUETTES)	Das Programm ist zum Kneten/Vermischen von Rohstoffen von glutenfreiem Brötchen und Baguettes bestimmt, die anschließend während der eingestellten Zeit gebacken werden.
16	<b>VLASTNÍ</b> (INDIVIDUELL)	Das Programm ist zur individuellen Einstellung aller Zubereitungsphasen von glutenfreiem Brot.

## V. VORBEREITUNG ZUM 1. GEBRAUCH UND BACKVORGANG

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

### Bemerkung

**Geben Sie die abgetrockneten Bauteile zurück in den Backautomaten und lassen den Deckel geöffnet.** Stellen Sie anschließend das Programm **8-PEČENÍ (BACKEN)** ein und schalten den Backautomaten für 10 Minuten ohne eingelegte Rohstoffe ein, lassen Sie danach den Backautomaten auskühlen. Eine eventuelle kurze, leichte Rauchschwärzung ist kein Fehler und kein Grund zur Reklamation des Geräts. Die Ausdünstungen / Gerüche sind bei der 1. Inbetriebnahme völlig normal und notwendig.

Stellen Sie den Backautomaten auf eine feste, ebene und trockene Oberfläche (z.B. Küchentisch), in einer Höhe von mindestens 85 cm, außer der Reichweite von Kindern. Stecken Sie den Stecker des Stromkabels **A4** in eine Steckdose. Erfassen Sie mit beiden Händen die Form **C**, setzen sie in den Backautomaten ein. Wir empfehlen die Wellen und Haken mit einer geeigneten, hitzebeständigen Margarine /Fett einzuschmieren, das ermöglicht ein leichteres Entfernen der Haken aus dem Brot. Stecken Sie anschließend Knethaken **E** auf die Wellen in der Backform. Geben Sie die Zutaten mithilfe der Messgefäße **G, H** in der vorgeschriebenen Reihenfolge des betreffenden Rezepts in die Form. **Halten Sie aber immer die Grundregel ein – zuerst alle flüssigen Rohstoffe, danach alle griffigen Rohstoffe und zum Schluss Hefe, ggf. Verbesserungsmittel.**

Schließen Sie den Deckel des Backautomaten **B**. Stellen Sie am Bedienfeld **A** das gewünschte Programm mithilfe der Tasten **MENU (MENÜ) / BARVA (FARBE) /VELIKOST (GRÖSSE) / ČAS (ZEIT)** ein. Drücken Sie zum Schluss die Taste **START/PAUSE/STOP**. Der Backautomat vermischt und knetet automatisch den Teig, solange bis die richtige Konsistenz erreicht ist. Nach Beendigung des letzten Knetzyklus wird der Backautomat auf die optimale Temperatur zum Aufgehen des Teigs erwärmt. Anschließend stellt der Backautomat automatisch die Temperatur und Zeit zum Backen des Brots ein. Nach der Beendigung des Backens ertönt ein Tonsignal (Piepen), dass das Brot oder die Spezialität aus dem Backautomaten genommen werden kann. Anschließend schaltet der Backautomat für 1 Std. in das Programm zum Warmhalten um. Drücken Sie, falls Sie kein Warmhalten wünschen, die Taste **START/PAUSE/STOP** ca. 3 Sek. lang und das Programm wird somit beendet.

### Ende der vorprogrammierten Phasen

Klappen Sie den Deckel nach Programmende auf. Nehmen Sie die Backform **C** durch Ziehen am Bügel heraus, legen sie mit dem Boden nach oben auf eine hitzebeständige, feste Unterlage (z.B. ein Schneidebrett). Bewegen Sie, falls das Brot nicht aus der Form auf die Unterlage fällt, die Knetwellen mehrmals hin und her, solange bis das Brot freigegeben wird. Mithilfe des Utensils **F** entfernen Sie die Knethaken mühelos, falls sie im Brot stecken bleiben.

### Die Art und Weise des Backens von Hörnchen, Brötchen und Muffins

- Nutzen Sie laut dem zubereitenden Gericht das entsprechende Zubehör (**D1** oder **D2** oder **D3** (Bild Nr. 3)).
- Bereiten Sie laut dem passenden Rezept den Teig zu (z.B. mit Hilfe des Programms 11 oder 14 oder 15).
- Warten Sie kurz ab, bis das Programm unterbrochen wird (d.h. bis der Teig bereit ist), (Sie hören das akustische Signal 10mal).
- Nehmen Sie aus der Brotbackmaschine die Brotbackform **C** heraus.
- Verarbeiten Sie dann gut den aufgegangenen Teig und formen Sie ihn zu der entsprechenden Form sowie Größe der Baguette/des Hörnchens und legen Sie ihn in die Backform (für Muffins empfehlen wir die Nutzung von „**Konditorkorbchen**“ Ø 45 Millimeter).
- Ergreifen Sie die Drahtkonstruktion und geben Sie da beide Formen **D1** oder **D2** oder **D3**.
- Legen Sie in das Gebiet des Backens den Halter **D** auch mit den Backformen ein und machen Sie den Deckel zu.

- Sie die Taste **MENU** für ca. 3 Sekunden und das Bedienfeld ist wieder freigegeben und Schalten Sie die Programm mit dem Drücken der Drucktaste **START/STOP** ein.
- Warten Sie, bis das Programm am Ende ist (Sie hören das akustische Signal).

#### Bemerkung

- Wir empfehlen bei der Handhabung mit der heißen Backform, dem Bügel, dem Haken u.Ä. Arbeitsschutzmittel zu benutzen (z.B. Topflappen). Wenden Sie nie grobe Gewalt auf die Wände der Backform an, um den fertigen Brotlaib herauszunehmen. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände; das könnte die Beschichtung der Backform beschädigen. Warten Sie ab, bis das Brot abgekühlt ist und stürzen Sie die Backform mittels klopfen nach unten auf z.B. ein Schneidebrett oder Kuchengitter!
- Bei Teigarten, die sehr schwer sind, z.B. mit einem hohen Anteil an Roggenmehl, empfehlen wir die Reihenfolge der Zutaten zu ändern – zuerst die Trockenhefe, Mehl und die Flüssigkeit erst zum Schluss dazugeben, damit der Teig gut durchgeknetet wird. Achten Sie, falls Sie die Funktion des Timers nutzen (verzögerter Start) darauf, dass die Hefe nicht vorzeitig in Kontakt mit der Flüssigkeit kommt.
- Beim Gebrauch des Backautomaten kommt es zur Abgabe eines charakteristischen Geräusches (Knappern). Diese Erscheinung ist völlig normal und kein Grund für eine Reklamation des Geräts.

## VI. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

**Schalten Sie das Gerät vor jeder Instandhaltung aus und trennen es durch Herausziehen des Steckers des Stromkabels aus der Steckdose vom Stromnetz! Nehmen Sie die Reinigung immer am abgekühlten Gerät und regelmäßig nach jedem Gebrauch vor!** Wir empfehlen die neue Backform **C, D1, D2, D3** und die Knethaken vor deren erstem Gebrauch mit hitzebeständigem Fett einzuschmieren und sie im Backautomaten über die Dauer von etwa 10 Minuten erwärmen zu lassen. Reinigen Sie (polieren) die Backform nach deren Abkühlung von Fett mit einem Küchentuch. Das wird empfohlen zum Schutz der Antihaftbeschichtung. Dieser Vorgang kann von Zeit zu Zeit wiederholt werden. Verwenden Sie zur Reinigung ein mildes Reinigungsmittel. Verwenden Sie nie chemische Reinigungsmittel, Benzin, Backofenreiniger bzw. Reinigungsmittel, die kratzen oder sonst die Schicht zerstören. Entfernen Sie mit einem feuchten Lappen vom Deckel und aus dem Backraum alle Zutaten und Krümel.

**Weichen Sie nie den Backautomaten in Wasser ein und füllen auch nicht den Backraum mit Wasser.**

Wischen Sie die Außenflächen der Backform mit einem feuchten Lappen ab. Die Innenflächen kann man mit etwas Reinigungslösung abwaschen. Die Knethaken als auch die Antriebswellen müssen sofort nach dem Gebrauch gereinigt werden. Wenn die Knethaken in der Form bleiben, werden sie sich später schwer herausnehmen lassen. Füllen Sie die Form in solch einem Fall mit Warmwasser und lassen sie über die Zeit von ca. 30 Minuten stehen. Nehmen Sie danach die Knethaken heraus. Weichen Sie die Backform nicht allzu lang in Wasser ein, es könnten die rotierenden Wellen beeinflusst werden. Die Backform ist mit einer Antihafschicht versehen.

Verwenden Sie deshalb keine Metallutensilien, die die Schicht während der Reinigung zerkratzen. Normal ist, dass sich im Laufe der Zeit die Farbe der Oberfläche ändert. Diese Änderung verändert jedoch auf keine Weise die Eigenschaften der Oberfläche.

## VII. FRAGEN UND ANTWORTEN ZUM BACKAUTOMATEN

Problem	Ursache	Lösung
Das Brot lässt sich schwer aus der Backform nehmen	Die Unterseite des Brotlaibs klebt an den Knethaken an	Bewegen Sie die Welle hin und her bis das Brot herausfällt. Reinigen Sie nach dem Backen die Knethaken und die Wellen. Füllen Sie die Backform je nach Bedarf für 30 Minuten mit Warmwasser. Danach kann man die Knethaken mühelos herausnehmen und reinigen.
Der Backautomat kann nicht in Gang gesetzt werden. Das Display zeigt <b>H HH</b> an.	Der Backautomat ist noch durch den vorherigen Backzyklus zu heiß.	Durch Drücken der Taste <b>START/PAUSE/STOP</b> löschen Sie das Tonsignal. Wechseln Sie die Backform und lassen den Backautomaten abkühlen. Geben Sie danach die Backform an ihre Stelle, stellen erneut das Programm ein und schalten den Backautomaten ein.
Der Backautomat kann nicht in Gang gesetzt werden. Das Display zeigt <b>E:E0</b> an.		Ist es erforderlich das Gerät zu einem Fachservice zu bringen.

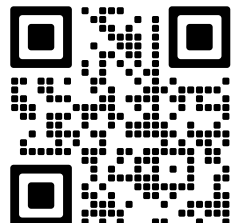
## VIII. UMWELT



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

**Wartungsarbeiten mit umfangreicheren Charakter bzw. Arbeiten, die einen Eingriff in das Geräteinnere erfordern, muss ein Fachservice ausführen!**

Informationen zu Produktreklamationen und Reparaturen finden Sie unter [www.eta.cz/servis-eu](http://www.eta.cz/servis-eu).



## IX. TECHNISCHE DATEN

Spannung (V)	auf dem Typenschild des Produkts angeführt
Anschlusswert (W)	auf dem Typenschild des Produkts angeführt
Schutzklasse des Geräts	I.
Gewicht ca. (kg)	6,5
Anschlusswert (standby mode) < 0,80 W	
Schallleistungspegel 65 dB(A) re 1pW	

**Unbedeutende Abweichungen von der Standardausführung, die keinen Einfluss auf die Funktion des Produkts haben, behält sich der Hersteller vor. Jeder Austausch von Teilen, der Eingriffe in die Elektroteile des Gerätes mit sich bringt, muss von einer Fachwerkstatt durchgeführt werden!**

### WARZEICHEN UND SYMBOLE, DIE AUF VERBRAUCHER, VERPACKUNGEN ODER IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG VERWENDET WERDEN:

*HOT SURFACE - Heisse Oberfläche. DO NOT COVER - Nicht abdecken.*

*HOUSEHOLD USE ONLY – Nur zum Gebrauch im Haushalt. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.*

*DO NOT COVER – Nicht abdecken*



*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Erstickungsgefahr. Verwenden Sie diesen Beutel nicht in*

*Wiegen, Kinderbetten, Kinderwagen oder Kindergittern. Legen Sie den PE-Beutel außerhalb der Reichweite von Kindern ab. Der Beutel ist kein Spielzeug.*



HINWEIS



HEIßE OBERFLÄCHE

Hersteller/ Inverkehrbringer: ETA a.s., Křižkova 148/34, Karlín, 186 00 Praha 8 CZECH REPUBLIK.

Service: Omega electric GmbH, Servicezentrale, Industriering 2, D- 04626 Schmöln.

Bei Fragen zu Reparaturen und Bestellung von Ersatzteilen und wenden Sie sich bitte ebenfalls an unsere deutsche Servicezentrale:

Tel.: 034491/58860, Fax: 034491/5886189, Email: [info@eta-hausgeraete.de](mailto:info@eta-hausgeraete.de)

Das Backergebnis ist von den Bedingungen vor Ort abhängig (weiches Wasser, hohe relative Luftfeuchtigkeit, hoher Meeresspiegel, Qualität sowie Konsistenz von benutzten Zutaten usw.). Darum stellen die in den Rezepten angeführten Angaben die sog. Referenzpunkte dar, die im entsprechenden Maß angepasst werden können. Falls das Backen laut einem Rezept oder einem anderen zum ersten Mal nicht klappt, lassen Sie sich nicht abrateln. Versuchen Sie, dafür einen Grund zu finden und versuchen Sie es noch einmal, und zwar so, dass Sie die Teile wechseln. Diese und manche andere Rezepte sowie Tipps zur Brotzubereitung finden Sie in unserem Rezeptbuch, das Sie als PDF Datei unter dem folgenden Link herunterladen können: <http://eta.cz/recepty-pro-domaci-pekarnu-chleba>.

## 1 - Traditionelles Brot

Das ungefähre Gewicht des Brotes (Gramm)	1000	1250	1500
Wasser (Milliliter)	400	500	600
Salz (Teelöffel)	1	1,25	1,5
Zucker (Teelöffel)	1	1,25	1,5
Feines Brotweizenmehl (Gramm)	570	770	870
Hefe (Packung)	0,75	1	1
Programm: 1 - KLASIK			

## 2 - Glutenfreies Brot

Das ungefähre Gewicht des Brotes (Gramm)	1000	1250	1500
Wasser (Milliliter)	425	595	720
Butter (Gramm)	20	28	35
Glutenfreie Brotbackmischung (Gramm)	500	700	850
Salz (Teelöffel)	1	1,25	1,5
Trockenhefe (Packung *)	3	4	5
Programm: 13 - BEZLEPKOVÝ/GLUTENFREI			

## 3 - Sauerteigbrot

Das ungefähre Gewicht des Brotes (Gramm)	1250
Wasser (Temperatur ca 33 °C), (Milliliter)	420
Salz (Teelöffel)	1
Samen (z.B. Sonnenblume, Kürbis, Chia-Samen, Leinsamen), (Gramm)	50
Kümmel (ganzer / gemahlener), (Teelöffel)	2
Olivenöl (großer Löffel)	1-2
Weizenvollkornmehl + Roggenvollkornmehl (Gramm)	400 + 100
Frische Roggenhefe (Gramm)	300
Programm: 12 - VLASNÍ/EIGENES PROGRAMM	

## 4 - Muffins/Hörnchen

Muffins–Das ungefähre Gewicht	10 Stk.	Hörnchen–Das ungefähre Gewicht	4 Stk.
Weizenuniversalmehl (Gramm)	160	Feines Weizenmehl (Gramm)	200
Zucker (Gramm)	70	Zucker (Gramm)	3
Milch (Milliliter)	90	Milch (Milliliter)	100
Öl (Milliliter)	90	Öl (Milliliter)	22
Ei (Stk.)	1	Ei (Stk.)	1
Vanillezucker (Gramm)	10	Trockenhefe (1/2 Packung *)	0,5
Backpulver (Gramm)	6	Salz (Teelöffel)	1
Programm: 14 - MUFFINY/ MUFFINS		Programm: 15 - ROHLÍK/HÖRNCHEN	

Zur Geschmacksverbesserung können Sie in den Teig z.B. Sesam- / Leinsamen- / Sonnenblumenkerne, Wal- / Haselnüsse, Mohn, Käse- bzw. Speckstücke, ggf. Oliven einarbeiten. Schneiden Sie diese vor der Zugabe zum Teig in entsprechend große Stücke. Streichen Sie die Oberfläche der Baguettes mit etwas Wasser, Butter, Öl, Honig bzw. geschlagenem Eigelb ein, damit sie eine goldene Farbe erhalten, ggf. können Sie die Oberfläche der Baguettes (längs / quer anschneiden) mithilfe eines scharfen, Zackenmesser verzieren.

## 5 - Brötchen

Brötchen–Das ungefähre Gewicht	4 Stk.
Weizenvollkornmehl + Feines Weizenmehl (Gramm)	128 + 64
Roggenvollkornmehl (Gramm)	32
Wasser (Milliliter)	160
Öl (Milliliter)	30
Trockenhefe (1/2 Packung *)	0,5
Zucker (Teelöffel)	1
Salz (Teelöffel)	1
Essig (Milliliter)	10
Programm: 15 - ROHLÍK-BULKA / HÖRNCHEN-BRÖTCHEN	

Das Gewicht der Trockenhefe in einer Packung beträgt 7 Gramm, (\* im Falle der Verwendung sowie Dosierung der Trockenhefe richten Sie sich nach den Anweisungen des Herstellers).

1 Tasse Mehl enthält 148 Gramm, 1 Tasse Wasser 250 Gramm,

1 Teelöffel Salz 6 Gramm, 1 Teelöffel Hefe 3, 5 Gramm,

1 Teelöffel Verbesserungsmittel 2 Gramm, 1 Suppenlöffel Zucker 14 Gramm,

1 Suppenlöffel trockene Milch 6, 48 Gramm, 1 Suppenlöffel Butter 16 Gramm,

1 Ei 50 – 60 Gramm.

Beim Abmessen ebnen Sie den Messbecher. In den Messbecher geben Sie immer nur 1 Produkt.

## X. DER TABELLE DAS PROGRAMM NUMBER 12.

Menü Nummer	12		
Das Programm	EIGENE (CUSTOM)		Sauerteigbrot
	Voreingestellt (min.)	Einstellungsmöglichkeit (min)	Einstellungsmöglichkeit (min)
Zeit Zubereitungsphasen (Std.)	nach Einstellung		4:15:15
Auswahl der maximalen Zeit für die Zubereitung des Brots (Std.)	15		15
Zubereitungsphase			
KNETEN 1 (Motor ein./aus.: 0,1s / 0,4s)	10	0-30	10
Ruhe 1	5	0-30	3
KNETEN 2 (Motor ein./aus.: 25s / 5s)	5	0-30	10
Ruhe 2	5	0-30	3
KNETEN 3 (Motor ein./aus.: 25s / 5s)	10	0-25	4
Ruhe 3	5	0-30	0
KNETEN 4 (Motor ein./aus.: 25s / 5s)	10	0-25	0

AUFGEHEN 1 (min.)		15	0-60	45
STREICHELN (s)		15	-	15
AUFGEHEN 2 (min.)		20	0-120	60
AUFGEHEN 3 (min.)		20	0-120	60
BACKEN	Zeit (min.)	60	0-120	60
	Temperatura	nach Einstellung (HELLES:165 °C, MITTLERES:180 °C, DUNKLES:195 °C)		MITTLERES
WARMHALTEN (min.)		60	0-60	0

### Achtung

Am Anfang der Zubereitung verwenden Sie nicht die Größe **1500 g**, sondern testen Ihren Teig auf die Größe **1250 g**. Die maximale Größe ist vor allem zur Zubereitung der Teige mit dem niedrigeren Anteil der Hefen.

**Die Übermenge von Teig mit hohem Anteil der Hefen kann ein Überfließen und Verbraten zum Heizkörper verursachen.**



# eta

© DATE 31/05/2021

e.č.13/2021



Produktové video



Produktové video



Produktvideo



Product video



Wideo produktu

**Výrobce / Výrobca / Producer /  
Gyártó / Producent / Hersteller:**

ETA a. s., náměstí Práce 2523, 760 01 Zlín, CZ,  
[info@eta.cz](mailto:info@eta.cz)