

<i>Elektrická pekárna chleba</i> • NÁVOD K OBSLUZE	<b>CZ</b> 3-19
<i>Elektrická domáca pekáreň na chlieb</i> • NÁVOD NA OBSLUHU	<b>SK</b> 20-36
<i>Electric bread maker</i> • USER MANUAL	<b>GB</b> 37-50
<i>Elektrischer Brotbackautomat</i> • BEDIENUNGSANLEITUNG	<b>D</b> 51-65
<i>Elektromos kenyérsütő</i> • KEZELÉSI ÚTMUTATÓ	<b>H</b> 66-80
<i>Uzządzenie do pieczenia chleba</i> • INSTRUKCJA OBSŁUGI	<b>PL</b> 81-94
<i>Хлебопечь</i> • ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	<b>RU</b> 95-109
<i>Elektrinė duonkepė</i> • APATNAVIMO INSTRUKCIJA	<b>LT</b> 110-123
<i>Електрична хлібопеч</i> • ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	<b>UA</b> 124-138

# DUPLO

## Vital<sup>+</sup> plus

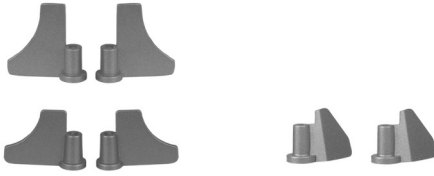


20.4.2020

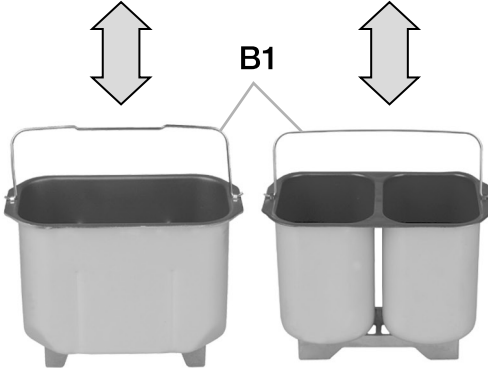
*eta*

1

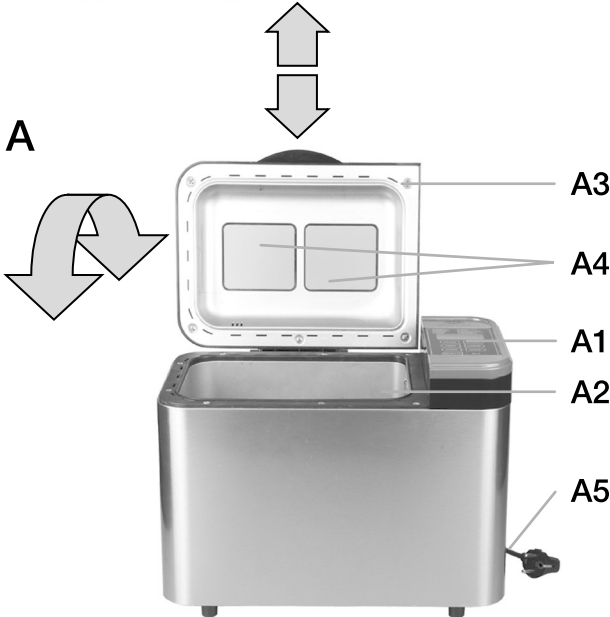
C



B



A



Kvasnice nebo soda •  
Droždie alebo soda •  
Yeast or soda •  
**Gärstoffe (Hefe)** •  
Élesztő • Дрожжи •  
Mielés • Дріжджі •  
Drożdże

Mouka • Múka • Flour •  
• Mehl • Liszt • Мука •  
Miltai • Мука • Mąka

Voda nebo jiné tekutiny •  
Voda alebo iné tekutiny •  
Water or liquid • **Wasser** •  
Víz • Вода • Vanduo •  
Boða • Woda

G



D



E



F



Elektrická pekárna chleba

# eta 2147-20

**Duplica**  
*Vitalis plus*

NAVOD 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 se záručním listem, pokladním dokladem a podle možností i s obalem a vnitřním obsahem obalu dobře uschovejte.

## I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



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

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

- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Tento spotřebič používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- **VAROVÁNÍ:** Při nesprávném používání spotřebiče, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár apod.) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

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

### A – pekárna

A1 – ovládací panel

A2 – pečicí prostor

A3 – víko

A4 – průzor

A5 – napájecí přívod

### B – pečicí forma (2x)

B1 – držadlo

### C – hnětací háky (4x malé, 2x velké)

### D – odměrka malá / velká (5 / 15 ml)

### E – odměrovací pohár (200 ml)

### F – nástroj na vyjmutí háků

### G – forma na pečení baget

## III. OVLÁDACÍ PANEL

Ovládací panel má dotykové ovládání. Z tohoto důvodu není nutné vyvíjet na zobrazené tlačítka (symboly) žádný tlak.

### DISPLEJ – ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ

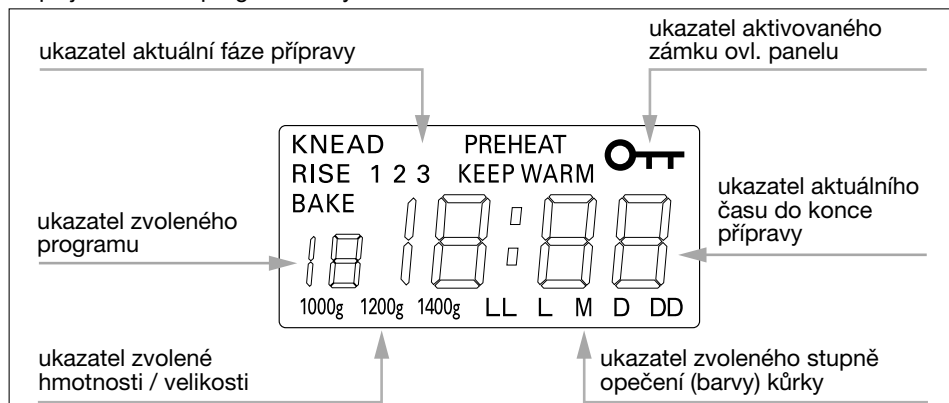
Po uvedení pekárny do provozu se na displeji objeví základní nastavení (tj. program 1-VITAL PLUS), rozsvítí se displej a ozve se zvukový signál (pípnutí). Dvojtečka mezi číslicemi neblíká.

– číslice **1** označuje, který program byl zvolen.

– číslice **3:25** označuje čas přípravy zvoleného programu.

### Poznámka

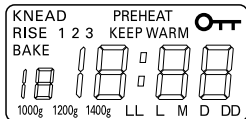
Během provozu lze na něm sledovat průběh postupu programu. S postupem programu se číslice nastaveného času postupně snižují. Během hodinového ohřevu na displeji zůstává stále zobrazeno **0:00** a dvojtečka mezi číslicemi bliká. Po skončení přehřívání se na displeji zobrazí naprogramovaný čas.



seznam  
předvolených  
programů

- |                         |                             |
|-------------------------|-----------------------------|
| 1. VITAL PLUS           | 8. DORT/CAKE                |
| 2. VITAL PLUS           | 9. DŽEM/JAM                 |
| 3. KLASIK/CLASSIC       | 10. TĚSTO/DOUGH             |
| 4. CELOZRNÝ/WHOLEGRAIN  | 11. ULTRARYCHLÝ/ULTRA QUICK |
| 5. TOUSTOVÝ/WHITE BREAD | 12. PEČENÍ/BAKING           |
| 6. RYCHLÝ/QUICK         | 13. DEZERT/DESSERT          |
| 7. SLADKÝ/SWEET         | 14. KVAŠENÍ/FERMENTATION    |

dispej zobrazuje aktuální stav  
při zadání a v průběhu přípravy



slouží pro přerušování činnosti

slouží pro nastavení  
požadovaného času a teploty

slouží pro nastavení  
požadované hmotnosti chleba

slouží pro nastavení  
požadovaného programu

slouží pro pohyb mezi  
jednotlivými fázemi nastavení  
v programu 1., 2.-VITAL PLUS

slouží pro osvětlení pečicího  
prostoru

slouží pro nastavení požadované  
barvy zhnědnutí chleba

slouží pro spuštění  
a ukončení programu

### Zobrazované informace na displeji

PREHEAT=PŘEDEHŘEV – zahájeno zahřívání tekutiny a ingrediencí.

KNEAD 1, 2, 3=HNĚTĚNÍ 1, 2, 3 – zahájeno zpracování těsta (hnětení, míchání, hlazení).  
Přidání – po zaznění zvukového signálu je možné přidat ingredience (např. ořechy, ovoce, byliny, semena, sýr, čokoláda, uzeniny). Čas zaznění signálu se liší v závislosti na zvoleném programu.

RISE 1, 2=KYNUTÍ 1, 2 – zahájeno kynutí, odpočinutí těsta. Na začátku fáze KYNUTÍ 2 (tj. na displeji se objeví nápis RISE 2) lze z těsta odebrat háky.

U programu **14-KVAŠENÍ**: s postupem programu se číslice nastaveného času postupně zvyšují. Číslovka **1** zobrazuje rozsah **0 – 9:59** hod., číslovka **2** zobrazuje rozsah **10 – 19:59** hod., číslovka **3** zobrazuje rozsah **20 – 29:59** hod.

BAKE 1, 2=PEČENÍ 1, 2 – zahájeno pečení.

KEEP WARM=PŘIHRÍVÁNÍ – zahájeno přehřívání po dobu 1 hod.

### Tlačítko START/STOP

Tlačítko slouží pro spuštění a ukončení programu.

- po stisknutí tlačítka **START/STOP** přibližně na 2 sekundy se ozve zvukový signál (krátké pípnutí) a po cca 3 sek. se uvede do činnosti funkce míchání/hnětení (neplatí pro program 1-VITAL PLUS, 2-VITAL PLUS, 9-DŽEM, 12-PEČENÍ, 14-KVAŠENÍ),
- po stisknutí a přidržení tlačítka **START/STOP** přibližně na 2 sekundy zazní zvukový signál (dlouhé pípnutí) a program se ukončí. Tento postup platí i pokud chcete ukončit 60 min. přehřívání pekárně.

### Tlačítko BARVA

Tlačítko slouží pro nastavení požadované barvy zhnědnutí chleba. Písmeno na displeji znázorňuje zvolenou barvu chleba (L=SVĚTLÝ, M=STŘEDNÍ, D=TMAVÝ). Neplatí pro program 9-DŽEM, 10-TĚSTO a 14-KVAŠENÍ. Program 1-VITAL PLUS a 2-VITAL PLUS umožňuje nastavit barvu opečení v 5 stupních (LL=VELMI SVĚTLÝ, L+M+D=je shodné, DD=VELMI TMAVÝ).

## Tlačítko VELIKOST

- Tlačítko slouží k nastavení požadované hmotnosti chleba v jednotlivých programech tj. 1 kg, 1,2 kg, 1,4 kg. Nápis na displeji znázorňuje zvolenou velikost chleba. Neplatí pro program 1-VITAL PLUS, 2-VITAL PLUS, 8-DORT, 9-DŽEM, 10-TĚSTO, 12-PEČENÍ, 13-DEZERT, 14-KVAŠENÍ.
- velikost 1000 g (2.2 LB) = pro malé množství chleba (použijte dvojitou nádobu s příslušnými hnětacími háky),
- velikost 1200 g (2.64 LB) = pro střední množství chleba (použijte velkou nádobu s malými hnětacími háky),
- velikost 1400 g (3.08 LB) = pro velké množství chleba (použijte velkou nádobu s velkými hnětacími háky).
- Tlačítko slouží k zapnutí funkce hnětení bez spuštěného programu po dobu 2 minut v programu 1-VITAL PLUS, 2-VITAL PLUS a 14-Kvašení. Funkce hnětení se spustí stisknutím a přidržením tlačítka VELIKOST na 2 sekundy (lze opakovaně po doběhnutí cyklu 2 minut).

## 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 nádoby, 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.
- Objem nádoby umožňuje přípravu potravin (chleba, dortu, těsta, sekané) až do maximální hmotnosti 1,4 kg.

## Tlačítko MENU

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

## Tlačítko ČAS

- Tlačítko slouží pro nastavení požadovaného času a teploty při přípravě / pečení chleba a dalších potravin u programu **1-VITAL PLUS** a **2-VITAL PLUS**.
- Tlačítko slouží pro nastavení požadované teploty v programu **14-KVAŠENÍ**.
- U zbylých programů (mimo program **12-PEČENÍ** a **14-KVAŠENÍ**) slouží pro nastavení pozdějšího spuštění (tj. odloženého startu). Maximální doba, kterou lze nastavit, je 13 hodin. Nastavený čas se připočte k času přípravy, tzn. na displeji bude svítit čas, za jak dlouho zvolený program skončí.
- Tlačítko slouží pro zobrazení nastavené teploty u probíhajícího programu **14-KVAŠENÍ**. Opětovným stisknutím tlačítka se na displeji zobrazí informace o uplynutém čase.

## Příklad:

Je 20:30 hodin a chléb má být hotov druhý den ráno v 7:00 hodin, tj. za 10 hodin a 30 minut. Stiskněte a držte tlačítko **ČAS** dokud se na displeji nezobrazí hodnota 10:30, tj. čas mezi přítomností (20:30) a kdy má chléb být hotov. Nastavení potvrďte tlačítkem **START / STOP**. Zvolený čas se nastavuje po 5 minutách.

## Pozor

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

## Tlačítko PAUZA

- Tlačítko slouží pro přerušení činnosti pekárny (např. pro snadné přidání ingrediencí, vyjmutí hnětacích háků z těsta). Pro aktivaci funkce podržet tlačítko **PAUZA** přibližně na 3 sekundy, činnost pekárny přeruší (na displeji bude blikat čas, který zbývá do ukončení programu), ale nastavení bude dál uloženo v paměti. Opětovné stisknutí tlačítka **PAUZA** obnoví činnost programu.
- Tlačítko slouží pro nastavení požadovaného programu (směrem dolu).

## Upozornění

Doporučujeme přerušit průběh programu jen krátkodobě, max. do 5 minut. Pokud by došlo k přerušení programu na delší dobu, mohlo by to ohrozit kynutí těsta a tím i výsledek pečení. Po dobu, kdy je aktivována funkce **PAUZA** (a displej bliká), je tlačítko **START / STOP** blokováno a program nelze kompletně ukončit.

## Tlačítko SVĚTLO

Tlačítko slouží pro osvětlení pečicího prostoru. Kdykoli můžete zkontrolovat aktuální stav těsta, příp. chleba, aniž by bylo nutné otevřít víko pekárny. Pokud chcete průběžně těsto kontrolovat, stiskněte tlačítko **SVĚTLO**, a tím světlo rozsvítíte. Asi po minutě, příp. po dalším stisknutí tlačítka světlo opět zhasne.

## Tlačítko CYKLUS

Tlačítko slouží pro pohyb mezi jednotlivými fázemi nastavení v programu **1-VITAL PLUS** a **2-VITAL PLUS**.

## SEZNAM PROGRAMŮ

### 1-VITAL PLUS a 2-VITAL PLUS.

Program je určen pro individuální nastavení všech fází přípravy chleba (např. bezlepkového), vánočky, sekané, „sojového“ sýru a kultivace kultur pro sýr. Rozsah možností nastavení času v jednotlivých fázích (tj. PREHEAT=PŘEDEHŘEV / KNEAD 1, 2, 3=HNĚTĚNÍ 1, 2, 3 / RISE 1, 2 = KYNUTÍ 1, 2 / BAKE 1, 2=PEČENÍ 1, 2 / KEEP WARM=PŘIHRŘÍVÁNÍ) je uveden v tabulce „programových fází“ a postup při programování pomocí tlačítka **CYKLUS**, **ČAS** a **BARVA** je popsán v odstavci A, B, C, D.

Zadané parametry jsou automaticky uloženy do paměti pekárny pro následné použití.



V tomto programu lze nastavit čas, teplotu a barvu, nelze nastavit velikost bochníku.

A) U všech fází PREHEAT=PŘEDEHŘEV / KNEAD 1, 2, 3=HNĚTENÍ 1, 2, 3 /

KEEP WARM=PŘIHRŘIVÁNÍ je postup při programování délky času tento:

- Stiskněte tlačítko **CYKLUS**, na displeji se zobrazí nápis PREHEAT a čas naprogramovaný pro tento pracovní cyklus (časový údaj na displeji je trvale zobrazen).
- Pomocí tlačítka **ČAS** nastavte délku cyklu (viz. tabulka) nebo můžete z programu příslušnou fázi zcela vyjmout (pokud zadáte OFF), (časový údaj na displeji bliká).
- Následně potvrďte stisknutím tlačítka **CYKLUS**, tím se současně přesunete do další fáze programování.

**Poznámka:** je-li při nastavování hodnot stisknuto tlačítko **START/STOP** nastaví se předchozí hodnota před provedenou změnou, nebo se ukončí nastavování.

Při programování fáze RISE 1, 2=KYNUTÍ 1, 2 postupujte dle odstavce B.

Při programování fáze BAKE 1, 2=PEČENÍ 1, 2 postupujte dle odstavce C.

Při programování fáze KEEP WARM=PŘIHRŘIVÁNÍ postupujte dle odstavce D.

B) U všech fází RISE 1, 2=KYNUTÍ 1, 2 můžete kromě délky času nastavit také teplotu vnitřního prostoru pekárný v rozsahu 20 – 98 °C a to v krocích po 2 °C. Požadovanou teplotu nastavíte takto:

- Pomocí tlačítka **ČAS** nastavte délku cyklu (časový údaj na displeji bliká).
- Následně stiskněte tlačítko **BARVA** (na displeji se zobrazí údaj °24 / °30).
- Pomocí tlačítka **ČAS** nastavte požadovanou teplotu směrem nahoru nebo tlačítkem **PAUZA** směrem dolů. Tlačítkem BARVA můžeme přepínat mezi časem a teplotou zobrazenou na displeji opakovaně.
- Následně potvrďte stisknutím tlačítka **CYKLUS**, tím se současně přesunete do další fáze programování.

C) U všech fází BAKE 1, 2=PEČENÍ 1, 2 můžete kromě délky času nastavit také barvu zhnědnutí kůrky chleba a to v rozsahu pěti stupňů (LL / L / M / D / DD). Požadovaný stupeň opečení nastavíte takto:

- Pomocí tlačítka **ČAS** nastavte délku cyklu (časový údaj na displeji bliká).
- Pomocí tlačítka **BARVA** nastavte požadovaný stupeň opečení kůrky.
- Následně potvrďte stisknutím tlačítka **CYKLUS**, tím se současně přesunete do další fáze programování.

D) U fáze KEEP WARM=PŘIHRŘIVÁNÍ můžete kromě délky času nastavit také teplotu vnitřního prostoru pekárný v rozsahu 20 – 98 °C a to v krocích po 2 °C. Požadovanou teplotu nastavíte takto:

- Pomocí tlačítka **ČAS** nastavte délku cyklu (časový údaj na displeji bliká).
- Následně stiskněte tlačítko **BARVA**.
- Pomocí tlačítka **ČAS** nastavte požadovanou teplotu směrem nahoru nebo tlačítkem **PAUZA** směrem dolů.
- Následně potvrďte stisknutím tlačítka **CYKLUS**.

Po nastavení všech fází stiskněte tlačítko **START/STOP** na displeji se zobrazí celkový čas přípravy (např. 1:50), dalším stisknutím tlačítka **START/STOP** spustíte nastavený program (na displeji začne blikat dvojtečka).

## 1-VITAL PLUS a 2-VITAL PLUS.- tabulka programových fází

Fáze přípravy	PREHEAT	KNEAD 1	KNEAD 2	
	PŘEDEHŘEV	HNĚTENÍ 1	HNĚTENÍ 2	
Rozsah nastavení času (min.)	0 - 30	0 - 30	0 / 5 - 20	
Přednastaveno (min.)	<b>0:05</b>	<b>0:05</b>	<b>0:10</b>	
Rozsah nastavení teploty (°C)	-	-	-	
Přednastaveno (°C)	-	-	-	
Rozsah nastavení barvy	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
Přednastaveno	-	-	-	

### 3. KLASIK

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

### 4. CELOZRNNÝ

Program je určen pro pečení celozrnného chleba z mouky s nízkým obsahem lepku. Toto nastavení poskytuje delší čas na hnětení/míchání, kynutí (tj. nabobtnání zrn) a předehtání.

### 5. TOUSTOVÝ

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

**Poznámka:** Konečným tvarem ovšem není bageta.

### 6. RYCHLÝ

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

### 7. SLADKÝ

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

### 8. DORT

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

RISE 1	KNEAD 3	RISE 2	BAKE 1	BAKE 2	KEEP WARM
KYNUTÍ 1	HNĚTENÍ 3	KYNUTÍ 2	PEČENÍ 1	PEČENÍ 2	PŘIHRŘIVÁNÍ
0 - 360	0 - 5	0 - 360	0 - 120	0 - 120	0 - 60
<b>0:30</b>	<b>0:05</b>	<b>0:35</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>60</b>
20 - 98	-	20 - 98	-	-	-
<b>24</b>	-	<b>32</b>	-	-	-
-	-	-	LL	LL	-
-	-	-	L	L	-
-	-	-	M	M	-
-	-	-	D	D	-
-	-	-	DD	DD	-
-	-	-	M	M	-

## 9. DŽEM

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

## 10. TĚSTO

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

## 11. ULTRA RYCHLÝ

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

## 12. PEČENÍ

Program je určen pro pečení hnědého chleba, dortů nebo sekané. Program je přednastaven na 10 minut. Délku pečení však můžete upravit podle potřeby tlačítkem **ČAS**. Nejdelsí nastavení je na 1 hodinu. V tomto režimu nelze nastavit velikost.

## 13. DEZERT

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

Doporučujeme napřed zamíchat složky do dvou dílů a ty potom vysypat do pečicí formy. V tomto režimu nelze nastavit velikost.

## 14. KVAŠENÍ

Program je určen pro přípravu kváskové kultury (kvásku) jogurtu a obilných sladů (amasaké) a pod. Optimální teplotu pro přípravu nastavíte tlačítkem **ČAS**. Teplotu lze nastavit v rozsahu 20 – 98 °C (vždy v krocích po 2 °C). Maximální délka programu je 29:59 hodin poté se program ukončí. V tomto režimu nelze nastavit velikost, barvu a čas. Zadané parametry jsou automaticky uloženy do paměti pekárný pro následné použití.

### Poznámka

- U programů **1-VITAL PLUS**, **2-VITAL PLUS** jsou v jednotlivých fázích přednastavené parametry (tj. čas / teplota) pouze v „továrním“ nastavení. Při prvním použití programu je nutné provést v jednotlivých fázích příslušné nastavení parametrů dle vašeho zadání.
- Berte prosím na vědomí, že nastavení kvasných teplot v programu **1-VITAL PLUS**, **2-VITAL PLUS** a **14-KVAŠENÍ** jsou pouze přibližné. Budete-li pracovat s kulturami vyžadujícími přesné teplotní nastavení, doporučujeme používat kvalitní kuchyňský teploměr se sondou.
- Tabulku časových fází programu 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 naleznete na str. 214, 215.

## IV. FUNKCE PEKÁRNÝ CHLEBA

### Funkce zvukového signálu se spustí:

- když se stiskne kterékoliv z programových tlačítek (1x krátké nebo dlouhé pípnutí), současně dojde k osvětlení displeje na cca 10 sec.,
- na začátku třetího hnětacího cyklu při programu **1-VITAL PLUS** a **2-VITAL PLUS**, pro signalizaci, že cereálie, ovoce, ořechy nebo jiné ingredience mohou být přidány (10x pípnutí),
- na konci druhého hnětacího cyklu při programech **3-KLASIK**, **4-CELOZRNÝ**, **5-TOUSTOVÝ**, **6-RYCHLÝ**, **7-SLADKÝ**, **8-DORT**, **11-ULTRA RYCHLÝ** a **13-DEZERT** pro signalizaci, že cereálie, ovoce, ořechy nebo jiné ingredience mohou být přidány (10x pípnutí),
- když se ukončí nastavený program (10x pípnutí),
- když se ukončí 1 hod. přehřívání (1x pípnutí),
- když se aktivuje bezpečnostní funkce (trvalé pípání).
- akustický signál (pípání), nelze vypnout, zazní tedy i v noci.

### Bezpečnostní funkce

- Po spuštění programu jsou všechna tlačítka kromě tlačítka **PAUZA**, **SVĚTLO**, **CYKLUS**, **START/STOP** blokována.
- Pokud chcete pekárnou použít ihned po předchozím pečení a je-li teplota vnitřního prostoru pekárný ještě příliš vysoká (**nad 40 °C**), po stisknutí tlačítka **START/STOP** se na displeji objeví nápis **H HH** a ozve se trvalý zvukový signál (pípání). Pékárnu nelze uvést do provozu. Z tohoto důvodu otevřete víko, případně vyjměte pečicí formu a vyčkejte než pekárna zchladne.
- Pokud se po stisknutí tlačítka **START/STOP** na displeji zobrazí nápis **E EO** nebo **E E1**, je nutné spotřebič odnést do odborného servisu.
- Pokud dojde k výpadku el. proudu během provozu, pekárna si po dobu 10 minut pamatuje své nastavení. Je-li výpadek proudu delší než 10 minut (displej ukazuje základní nastavení), proces se už neobnoví a je nutné pekárnou znovu zapnout. To lze provést jen tehdy, pokud přerušení programu nenastalo později než ve fázi hnětení. Pak lze případně pokračovat nastavením vlastního programu (vymazat již ukončené pracovní cykly).

- Pokud se však těsto nacházelo již v poslední fázi kynutí a výpadek proudu trvá delší dobu, nelze už těsto použít a je potřeba začít znovu od začátku s novými ingrediencemi.
- Upozorňujeme, že pekárna nemá z bezpečnostních důvodů horní ohřev, a proto kůrka na horní straně chleba není tak tmavá jako zespodu a po stranách.
  - U programu 1-VITAL PLUS, 2-VITAL PLUS a 14-KVAŠENÍ se po nastavení a potvrzení tohoto nastavení tlačítkem START pekárna pamatuje své nastavení i po vypnutí pekárně

### Uzamčení ovládacího panelu

Ovládací panel můžete zabezpečit proti nechtěné manipulaci stisknutím tlačítka **CYKLUS** a následně stisknutím tlačítka **BARVA**. Na displeji se zobrazí symbol „klíč“ a ozve se zvukový signál (3 pípnutí). Jakmile je ovládací panel uzamčen, všechna tlačítka kromě tlačítek **CYKLUS** a **BARVA** jsou nefunkční. Zrušení uzamknutí ovládacího panelu provedete shodným způsobem.

## V. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ A POSTUP PEČENÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte pekárnou a příslušenství. Z pekárně odstraňte všechny případné adhezni fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v horké vodě s přidávkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout.

### Osušené součásti poskládejte zpět do pekárně a ponechte otevřené víko.

Následně nastavte program **12-PEČENÍ** a zapněte na 10 minut pekárnou bez vložených surovin, poté nechejte pekárnou vychladnout. Případně krátké, mírné zakouření není na závadu a důvodem k reklamaci spotřebiče.

Umístěte pekárnou na pevný rovný a suchý povrch (např. kuchyňský stůl), ve výšce minimálně 85 cm, mimo dosah dětí. Vidlici napájecího přívodu **A5** zasuňte do el. zásuvky. Formu **B** uchopte oběma rukama, zasuňte ji do pekárně a dotlačte tak, aby byla pevně aretována ve středu pečicího prostoru **A2**. Doporučujeme potřít hřídele a háky vhodným tepelně odolným margarínem/tukem, to umožní snadnější vyjmutí háků z chleba. Následně zasuňte dva hnětačí háky **C** na hřídele v pečicí formě. Háky nasuňte na hřídele tak, aby rovnou plochou směřovaly dolů a v pečicí formě směřovaly buď k sobě nebo od sebe. Do formy vložte pomocí odměrek **D**, **E** ingredience v pořadí předepsaném příslušným receptem.

### Dodržte, ale vždy základní pravidlo - nejdříve všechny tekuté suroviny, poté všechny sypké suroviny a nakonec kvasnice případně zlepšující přípravky.

Uzavřete víko pekárně **A3**. Na ovládacím panelu **A1** nastavte požadovaný program pomocí tlačítek (**MENU / BARVA / VELIKOST / ČAS**). Nakonec stiskněte tlačítko **START/STOP**. Pekařna 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. Po ukončení pečení zazní zvukový signál (10x pípnutí), že chléb nebo specialita se může vyjmout z pekárně. Následně se pekárna přepne na 1 hod. do programu přihřívání, pokud přihřívání nepožadujete, stiskněte tlačítko **START/STOP** na cca 1,5 sek. a program se tak ukončí.

### Poznámka

- U typů těst, která jsou velmi těžká, např. s vysokým podílem žitné mouky, doporučujeme pořadí přísad změnit – nejprve sušené droždí, mouku a tekutinu přidat až na závěr, aby se těsto dobře prohnětló. Pokud využíváte funkci časovače (odložený start), dbejte na to, aby droždí nepřišlo předčasně do kontaktu s tekutinou.

- Budete-li, po zaznění zvukového signálu přidávat suroviny doporučujeme:
  - 1) sušené ovoce, sýr, čokoládu = nakrájet na cca 5 mm kostky,
  - 2) ořechy = nejemno nasekat (nepoužívejte jich příliš, protože zhoršují funkci lepkou),
  - 3) byliny = postupujte dle receptů, max. 1–2 lžičky,
  - 4) masné přísady, uzeniny a slanina = nakrájet na cca 5 mm kostky a lehce zamoučnete, lépe se zapracují,
  - 5) olivy, čerstvé ovoce, ovoce naložené v alkoholu = postupujte dle receptů, obsah vody v těchto surovinách by mohl ovlivnit výslednou kvalitu chleba,
  - 6) semínka = použití velkých a tvrdých semen může poškodit (poškrábat) povrchovou úpravu pečicí formy a hnětacího háku. Tato změna ale žádným způsobem nemění vlastnosti povrchu a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Funkce předehřevu se aktivuje v závislosti na okolní teplotě. Je-li teplota nízká, senzor aktivuje ohřev pečicího prostoru.
- Je-li chléb příliš světlý na konci pečicího programu, použijte program PEČENÍ pro jeho další zhnědnutí. Za tímto účelem stiskněte tlačítko START/STOP, potom navolte program 12-PEČENÍ a opět stiskněte tlačítko START/STOP.
- Při používání pekárny dochází k vydání charakteristického zvuku (při hnětení = cvakání, při pečení nebo přihřívání = praskání). Tento jev je naprosto normální a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Na vůně / pachy, páru a kouř, vznikající během přípravy potravin, mohou citlivě reagovat domácí zvířata (např. exotičtí ptáci). Z tohoto důvodu doporučujeme přípravu potravin provádět v jiné místnosti.
- Pokud se na displeji objeví neobvyklé znaky, odpojte spotřebič od el. sítě a následně ho znovu připojte.

### Konec naprogramovaných fází

Po ukončení programu víko odklopte. Tahem za držadlo **B1** vyjměte pečicí formu **B**, položte ji dnem vzhůru na tepelně odolnou pevnou podložku (např. prkénko). Pokud chléb nevypadne z formy na podložku, hybejte hnětacími hřídelemi několikrát sem a tam dokud se chléb neuvolní. Zůstanou-li hnětací háky v chlebu za pomoci nástroje **F** je snadno vyjmete. Poté chléb nechte vychladnout. Pro krájení chleba použijte el. kráječ nebo speciální nůž se zoubkovaným ostřím. Pokud chléb nesníte celý, doporučujeme vám uložit zbytek do plastového sáčku nebo nádoby. Chléb můžete skladovat až 3 dny při pokojové teplotě. Jestliže ho potřebujete uskladnit na delší dobu, vložte ho do plastového sáčku nebo nádoby a následně do mrazničky. Skladujte max. 10 dní. Protože doma vyrobený chléb neobsahuje žádné konzervanty, jeho skladovací doba obecně není delší než skladovací lhůta pro chléb zakoupený v obchodě.

### Poznámka

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

### Forma na pečení baget (G)

- Sestavte drátěnou konstrukci a vložte do ní obě formy na bagety (obr. 1).
- Připravte si dle vhodného receptu těsto (např. za pomoci programu **TĚSTO**). Vykynuté těsto následně dobře zpracujte a vytvarujte na odpovídající velikost i tvar bagety a vložte ho do formy.

Pro zvýraznění chuti můžete do těsta zapracovat (např. sezamová / Iněná / slunečnicová semínka, vlašské / lískové 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.

- Z pekárný vyjměte pečicí formu na chleba, nyní do pečicího prostoru vložte formu s bagetami a uzavřete víko.
- Na ovládacím panelu nastavte program **PEČENÍ** a odpovídající čas pečení cca 55 minut.
- Stisknutím tlačítka **START/STOP** zapnete pekárnou.

### Základní ingredience pro bagety (4 x 100 g)

pšeničná mouka hladká 280 g, voda 170 ml, sůl 6 g, čerstvé nebo sušené kvasnice 12 g.

## VI. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**Před každou údržbou spotřebič vypněte a odpojte od elektrické sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky! Čištění provádějte vždy na vychladnutém spotřebiči a pravidelně po každém použití!** Doporučujeme potřít novou pečicí formu, formy na pečení baget a hnětací háky teplu vzdorujícím tukem před jejich prvním použitím a nechat je ohřát v pekárně po dobu asi 10 minut. Po jejich vychladnutí očistěte (vyleštěte) pečicí formu od tuku papírovým ubrouskem. Toto se doporučuje provést na ochranu nepřilnavého povrchu. Tento postup může být čas od času opakován. Pro čištění použijte mírný detergent. Nikdy nepoužívejte chemické čisticí látky, benzín, čističe pecí nebo detergenty, které škrábou nebo jinak ničí povlak. Vlhkým hadříkem odstraňte všechny ingredience a droby z víka, pláště a pečicího prostoru. **Před dalším použitím řádně osušte veškeré součásti a povrch pekárný (např. od zkondenzované páry). Nikdy nenamáčejte pekárnou do vody ani nenaplňujte pečicí prostor vodou!** Otřete vnější plochy pečicí formy a formy na pečení baget vlhkým hadříkem. Vnitřní plochy lze umýt trochou detergentní tekutiny. Jak hnětací háky, tak i pohonné hřídele se musí očistit ihned po použití. Zůstanou-li hnětací háky ve formě, budou se později těžce vyndávat. V takovém případě naplňte formu teplou vodou a nechte ji v klidu po dobu asi 30 minut. Pak vyjměte hnětací háky. Nenamáčejte ve vodě pečicí formu příliš dlouho, ovlivnilo by to rotaci hřídel. Pečicí forma je opatřena nepřilnavým povlakem. Proto nepoužívejte kovové nástroje, které by mohly během čistění povrch poškrábat. Normální je, že v průběhu času se barva povrchu mění. Tato změna ale žádným způsobem nemění vlastnosti povrchu.

### Uložení

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

## VII. OTÁZKY A ODPOVĚDI K PEKÁRNĚ

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. instalace a vyčistěte vnější části pečicí formy nebo pečicí prostor

Problém	Příčina	Řešení
Střed chleba klesá a na spodu je vlhký	Chléb zůstal po ukončení pečení a přehřevu příliš dlouho v pečicí formě	Vyndejte chléb z pečicí formy před ukončením přehřívací fáze
Chléb se obtížně vyndává z pečicí formy	Spodní strana bochníku je přilepena na hnětacích hákách	Hýbejte hřídely sem a tam, dokud chléb nevypadne. Po pečení vyčistěte hnětací háky a hřídele. Dle potřeby naplňte pečicí formou na 30 minut teplou vodou. Poté lze snadno vyjmout hnětací háky a vyčistit je
Ingredience nejsou správně míchány a chléb se nepeče správně	Nesprávné nastavení programu	Zkontrolujte zvolený program a ostatní nastavení
	Během provozu pekárny bylo víko několikrát otevřeno	Neotevírejte víko po posledním vykynutí
	Dlouhodobý výpadek elektrické sítě během provozu pekárny	Viz. odst. IV. Funkce pekárny chleba
	Otáčení hnětacích háků je zablokováno	Zkontrolujte zda hnětací háky nejsou zablokovány zrnem apod. Vyndejte pečicí formu a zkontrolujte zda se hřídele volně otáčejí. Není-li tomu tak, obraťte se na zákaznický servis
Pečicí forma se během hnětení nadzvedává	Těsto je příliš husté. Hnětací háky jsou zablokovány a pečicí forma je vytlačována nahoru	Otevřete víko a do těsta přidejte trochu tekutiny. Poté víko opět uzavřete
Pekárnu nelze spustit. Displej zobrazuje <b>H HH</b>	Pekárna je ještě horká z předchozího pečicího cyklu	Stisknutím tlačítka <b>START/STOP</b> zrušíte zvukový signál. Vyjměte pečicí formu a nechte pekárnu vychladnout. Poté vraťte pečicí formu na své místo, nastavte znovu program a zapněte pekárnu

## 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.

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

**Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!**

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 545 120 545 nebo na internetové adrese [www.eta.cz](http://www.eta.cz).

## IX. TECHNICKÁ DATA

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

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

*HOT – Horké*

*DO NOT COVER – Nezakrývat*

*CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM – POZOR: nebezpečí opaření*

*HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti*

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



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

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



UPOZORNĚNÍ



UPOZORNĚNÍ: HORKÝ POVRCH

## X. OTÁZKY A ODPOVĚDI TÝKAJÍCÍ SE RECEPTŮ

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

Problém	Příčina	Řešení
Chléb je na povrchu nedopečený	Objem je příliš velký vůči pečicí formě	a/f
	Nadměrné množství mouky, zejména pro bílý chléb	f
	Příliš moc droždí a málo soli	a/b
	Příliš moc cukru	a/b
	Sladké ingredience navíc k cukru	b
Krajíce jsou nerovnoměrné nebo hrudkovité	Chléb nebyl dostatečně vychlazen (pára neunikla)	j
Usazeniny mouky na kůře	Mouka nebyla během hnětení na bocích dobře zpracována	g

### Řešení problémů:

- a) Ingredience správně odměřte.
- b) Upravte dávkování ingrediencí a ověřte, zda jste nezapomněli některé suroviny přidat do těsta.
- c) Použijte jinou tekutinu nebo ji nechte zchladnout na teplotu pokoje.
- d) Ingredience předepsané receptem přidejte ve správném pořadí. Utvořte malou prohloubeninu uprostřed mouky a vložte do ní rozdrobené droždí nebo suché droždí. Vyvarujte se přímému styku droždí s tekutinou.
- e) Používejte jen čerstvé a správně skladované ingredience.
- f) Zredukujte celkové množství surovin, v žádném případě nepoužívejte více mouky, než je uvedeno. Množství všech přísad případně snižte o 1/3.
- g) Upravte množství tekutiny. Používají-li se ingredience obsahující vodu, dávka přidávané vody se musí náležitě snížit.
- h) V případě velmi vlhkého počasí snižte množství vody o 1 až 2 polévkové lžíce.
- i) Při velmi teplém počasí nepoužívejte funkci odloženého startu. Používejte studené tekutiny. Abyste zkrátili dobu kynutí, zvolte program 6-RYCHLÝ nebo 11-ULTRA RYCHLÝ.
- j) Vyjměte chléb z formy ihned po upečení a před rozřezáním ho nechte nejméně 15 minut zchladnout na vhodné podložce (např. dřevěném prkénku).
- k) Použijte menší množství droždí, eventuálně zredukujte množství všech surovin o 1/4 z uvedeného množství.

Elektrická domáca pekáreň na chlieb

# eta 2147-20

NÁVOD NA OBSLUHU

**DUPUCA**  
*Vital<sup>®</sup> plus*

Vážený zákazník, ďakujeme vám za kúpu nášho produktu. Pred uvedením tohto prístroja do prevádzky si veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu so záručným listom, pokladničným dokladom a podľa možnosti aj s obalom a vnútorným obsahom obalu dobre uschovajte.

## I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA



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

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

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

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

### A — pekáreň

A1 — ovládací panel

A2 — priestor na pečenie

A3 — veko

A4 — priehľad

A5 — napájací prívod

### B — forma na pečenie (2—krát)

B1 — rukoväť

### C — miesiace háky (4—krát malé, 2—krát veľké)

### D — odmerka lyžica malá / veľká (5 / 15 ml)

### E — odmerka pohár (200 ml)

### F — nástroj na vybratie hákov

### G — nastavtec na pečenie bagiet

## III. OVLÁDACÍ PANEL

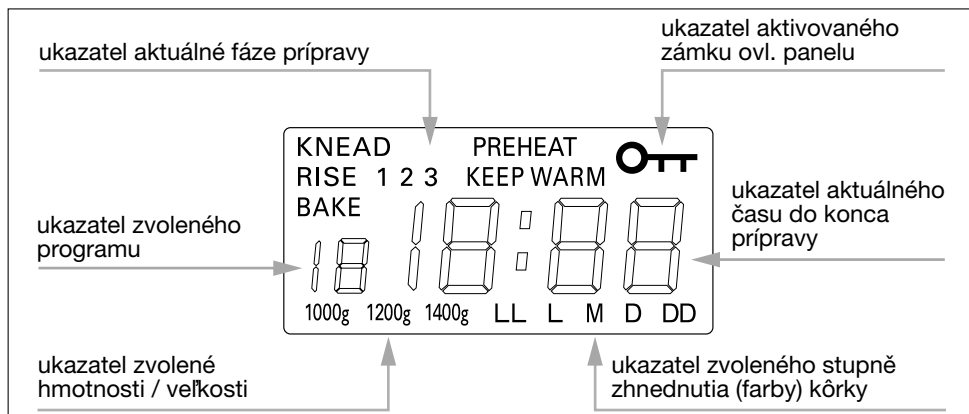
Ovládací panel má dotykové ovládanie. Z tohto dôvodu nie je nutné vyvíjať na zobrazené tlačidlá (symboly) žiadny tlak.

### DISPLEJ — ZÁKLADNÉ NASTAVENIE

Po uvedení pekárne do činnosti sa na displeji objaví program 1. VITAL PLUS. Rozsvieti sa displej a ozve sa zvukový signál (dlhé pípnutie). Dvojbodka medzi číslicami neblíká.

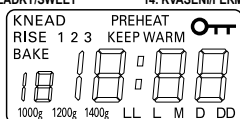
— číslica **1** označuje, ktorý program bol zvolený,

— číslica **3:25** označuje čas prípravy zvoleného programu.



- seznam programov
- |                         |                             |
|-------------------------|-----------------------------|
| 1. VITAL PLUS           | 8. DORT/CAKE                |
| 2. VITAL PLUS           | 9. DŽEM/JAM                 |
| 3. KLASIK/CLASSIC       | 10. TĚSTO/DOUGH             |
| 4. CELOZRNÝ/WHOLEGRAIN  | 11. ULTRARÝCHLÝ/ULTRA QUICK |
| 5. TOUSTOVÝ/WHITE BREAD | 12. PEČENÍ/BAKING           |
| 6. RYCHLÝ/QUICK         | 13. DEZERT/DESSERT          |
| 7. SLADKÝ/SWEET         | 14. KVAŠENÍ/FERMENTATION    |

zobrazuje aktuálny stav pri zadání a v priebehu prípravy



slúži na prerušenie činnosti pekárne



slúži pre nastavenie požadovaného času a teploty



slúži pre výber požadované hmotnosti chleba



slúži pre výber požadovaného programu



slúži pre pohyb medzi jednotlivými fázami nastavenia v programe 1., 2.—VITAL PLUS

slúži na osvetlenie priestoru na pečenie

slúži pre výber požadované farby zhnedenie chleba

slúži na spustenie a ukončenie programu

## Poznámka

Počas prevádzky môžete na displeji sledovať priebeh postupu programu. S postupom programu sa číslice nastaveného času postupne znižujú. Počas hodinového ohrevu na displeji zostáva stále zobrazené **0:00** a dvojbodka medzi číslicami bliká. Po ukončení prihrievania sa na displeji objaví čas programu.

## Zobrazené informácie na displeji

PREHEAT=PREDHREV — zahájené zahrievanie tekutiny a ingrediencií.

KNEAD 1, 2, 3=MIESENIE 1, 2, 3 — zahájené spracovanie cesta (hnetenie / miešanie / hladenie).

Pridávanie — po zaznení zvukového signálu možno pridať ingrediencie (napríklad orechy, ovocie, byliny, semena, syr, čokoládu, údeniny). Čas zaznenia signálu sa líši v závislosti na zvolenom programe.

RISE 1, 2=KYSNUTIE 1, 2 — zahájené kysnutie, odležanie cesta. Na začiatku fázy KYSNUTIE 2 (tj. na displeji sa objaví nápis RISE 2), je možné z cesta odobrať háky.

U programu **14-KVAŠENÍ** (kysnutie): s postupom programu sa číslice nastaveného času postupne zvyšujú. Číslica **1** označuje čas prípravy **0 – 9:59** hod., číslica **2** označuje čas prípravy **10 – 19:59** hod., číslica **3** označuje čas prípravy **20 – 29:59** hod.

BAKE 1, 2=PEČENIE 1, 2 — zahájené pečenie.

KEEP WARM=PRIHRIEVANIE — zahájené prihrievanie počas 1 hod.

## Tlačidlo START/STOP

Tlačidlo slúži na spustenie a ukončenie programu.

— Po stlačení tlačidla **START/STOP** približne na 2 sekundy sa ozve zvukový signál (krátke pípnutie) a po cca 3 sek. sa uvedie do činnosti funkcia hnetenia/miesenia (neplatí pre program **1—VITAL PLUS**, **2—VITAL PLUS**, **9—DŽEM**, **12—PEČENÍ**, **14—KVAŠENÍ**).

— Po stlačení a pridržaní tlačidla **START/STOP** približne na 2 sekundy zaznie zvukový signál (dlhé pípnutie) a program sa ukončí. Tento postup platí aj v prípade, že chcete ukončiť 60 min. prihrievanie pekárne.

### Tlačidlo BARVA (farba)

Tlačidlo slúži pre nastavenie farby (zhnednutie chleba). Písmeno na displeji znázorňuje zvolenú farbu chleba (L=SVETLÝ, M=STREDNÝ, D=TMAVÝ).

Neplatí pre program **9—DŽEM**, **10—TĚSTO** (cesto) a **14—KVAŠENÍ** (kysnutie). Program **1—VITAL PLUS** a **2—VITAL PLUS** umožňuje nastaviť farbu opečenia v 5 stupňoch (LL=VEĽMI SVETLÝ, L+M+D=je rovnaké, DD=VEĽMI TMAVÝ).

### Tlačidlo VELIKOST (veľkosť)

Tlačidlo slúži pre nastavenie zvolenej hmotnosti chleba v jednotlivých programoch 1 kg, 1,2 kg, 1,4 kg (pozri v receptári). Nápis na displeji znázorňuje zvolenú veľkosť chleba.

Neplatí pre program **1—VITAL PLUS**, **2—VITAL PLUS**, **8—DORT** (torta), **9—DŽEM**, **10—TĚSTO** (cesto), **12—PEČENÍ** (pečenie) **13—DEZERT**, **14—KVAŠENÍ** (kysnutie).

- veľkosť 1000 g (2.2 LB) — malý peceň chleba (použite dvojitú nádobu s príslušnými hnetacími hákmi),
- veľkosť 1200 g (2.64 LB) — väčší peceň chleba (použite veľkú nádobu s malými hnetacími hákmi),
- veľkosť 1400 g (3.08 LB) — na veľké množstvo chleba (použite veľkú nádobu s veľkými hnetacími hákmi).
- Tlačidlo slúži na zapnutie funkcie hnetenie bez spustenia programu po dobu 2 minút v programe **1—VITAL PLUS**, **2—VITAL PLUS** a **14—KVAŠENÍ** (kysnutie). Funkcia miešanie sa spustí stlačením a pridržením tlačidla **VELIKOST** na 2 sekundy (možno opakovane po dobehnutí cyklu 2 minút).

### 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.
- Objem nádoby umožňuje prípravu potravín (chleba, torty, cesta, fašírky) až do maximálnej hmotnosti 1,4 kg.

### Tlačidlo MENU (voľba)

Tlačidlo slúži pre výber jedného programu (smerom hore). Číslica na displeji znázorňuje zvolený program a jeho prednastavený čas prípravy. Ďalej môžete tlačidlom **BARVA** (farba) nastaviť zhnednutie chleba a tlačidlom **VELIKOST** nastaviť jeho hmotnosť. Úpravou týchto parametrov dôjde automaticky aj k zmene (skráteniu / predĺženiu) času prípravy.

### Tlačidlo ČAS

- Tlačidlo slúži pre nastavenie požadovaného času a teploty pri príprave / pečenie chleba a ďalších potravín u programu **1—VITAL PLUS** a **2—VITAL PLUS**.
- Tlačidlo slúži pre nastavenie požadovanej teploty u programu **14—KVAŠENÍ** (kysnutie).
- U ostatných programov (mimo program **12—PEČENÍ** (pečenie) a **14—KVAŠENÍ** (kysnutie)), slúži pre nastavenie neskoršieho spustenia (tj. odloženého štartu). Maximálna doba, ktorú je možné nastaviť, je 13 hodín. Nastavený čas sa pripočíta k času prípravy, tzn. na displeji bude svietiť čas, za ako dlho zvolený program skončí.



- Tlačidlo slúži pre zobrazenie nastavenej teploty u prebiehajúceho programu **14—KVAŠENÍ** (kysnutie). Opätovným stlačením tlačidla sa na displeji zobrazia informácie o uplynutí čase.

### Príklad

Je 20:30 h. Chlieb má byť hotový na druhý deň o 7:00 h ráno, t. j. o 10 hodín a 30 minút. Stlačte tlačidlo **ČAS** pokým sa na displeji nezobrazí hodnota 10:30 t.j. časový rozdiel medzi prítomnosťou (20:30) a momentom, keď má byť chlieb hotový (7:00). Nastavenie potvrdíte tlačidlom **START/STOP**. Zvolený čas sa nastavuje po 5 minútach.

### Pozor

- Funkciu časovača používajte iba u receptov, ktoré ste už predtým úspešne vyskúšali, a tieto recepty ďalej nemeňte.
- Nadmerné množstvo cesta môže pretiecť a pripiesť sa na topnom telese.
- Pri vkladaní surovín do formy vždy najprv nalejte tekutinu, potom pridajte múku a na záver sušené droždie. Počas obdobia, než je program spustený, sa droždie nesmie dostať do kontaktu s tekutinou, inak by začalo pôsobiť predčasne a cesto, resp. chlieb by sa neskôr pri pečení prepadol.
- Pri práci s časovým odkladom nikdy nepoužívajte prísady podliehajúce rýchlej skaze, napríklad čerstvé mlieko, vajíčka, jogurt, syr, ovocie alebo cibuľu, pretože by sa mohli počas noci zkažiť!
- Pekáreň používajte len v miestnostiach s teplotou nad 18 °C. Droždie totiž začína pôsobiť až pri teplote asi 17 °C a vyššie. Pokiaľ by ste pekáreň umiestnili do chladnejšej miestnosti, nebolo by zaručené dobré vykysnutie cesta.
- Akustický signál (pípnutie), ktorý signalizuje pridávanie surovín (oriešky, semienka, sušené ovocie a pod.) a ukončenie programu, nie je možné vypnúť, zaznie teda i v noci.

### Tlačidlo PAUZA

- Tlačidlo slúži na prerušenie činnosti pekárne (napr. pre jednoduché pridanie ingrediencií, vybratie hnetacích hákov z cesta). Pro aktivácii funkcie stlačte tlačidlo **PAUZA** približne na 3 sekundy činnosť pekárne preruší (na displeji bude blikať čas, ktorý zostáva do ukončenia programu), ale nastavenie bude ďalej uložené v pamäti. Opätovné stlačenie tlačidla **PAUZA** obnoví činnosť programu.
- Tlačidlo slúži pre nastavenie požadovaného programu (smerom dole).

### Upozornenie

Odporúčame prerušiť priebeh programu len krátkodobu, max. do 5 minút. Pokiaľ by došlo k prerušeniu programu na dlhší čas, mohlo by to ohroziť kysnutie cesta, a tým i výsledok pečenia. Pokiaľ je aktivovaná funkcia **PAUZA** (a displej bliká), je tlačidlo **START/STOP** blokované a program nie je možné kompletne ukončiť.

### Tlačidlo SVĚTLO (svetlo)

Tlačidlo slúži na osvetlenie priestoru na pečenie. Kedykoľvek môžete skontrolovať aktuálny stav cesta, príp. chleba bez toho, aby bolo nutné otvoriť veko pekárne. Pokiaľ chcete priebežne cesto kontrolovať, stlačte tlačidlo **SVĚTLO**, a tým svetlo rozsvietite. Asi po minúte, príp. po ďalšom stlačení tlačidla svetlo opäť zhasne.

### Tlačidlo CYKLUS

Tlačidlo slúži pre pohyb medzi jednotlivými fázami nastavenia v programe **1—VITAL PLUS** a **2—VITAL PLUS**.

## 1—VITAL PLUS a 2—VITAL PLUS — tabuľka programových fází

Fáze prípravy	PREHEAT	KNEAD 1	KNEAD 2	
	PREDHREV	MIESENIE 1	MIESENIE 2	
Rozsah nastavenia času (min.)	0 – 30	0 – 30	0 / 5 – 20	
Prednastavené (min.)	<b>0:05</b>	<b>0:05</b>	<b>0:10</b>	
Rozsah nastavenia teploty (°C)	-	-	-	
Přednastavené (°C)	-	-	-	
Rozsah nastavenia farby	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
Prednastavené	-	-	-	

## SEZNAM PROGRAMOV

## 1—VITAL PLUS a 2—VITAL PLUS

Program je určený na individuálne nastavenie všetkých fáz prípravy chleba (napríklad i bezlepkového), vianočky, sekanej, „sójového“ syra a kultivácie kultúr pre syr. Rozsah možností nastavenia času v jednotlivých fázach (t.j. PREHEAT=PREDHREV / KNEAD 1, 2=MIESENIE 1, 2 / RISE 1, 2 =KYSNUTIE 1, 2 / BAKE 1, 2=PEČENIE 1, 2 / KEEP WARM=PRIHRIEVANIE) je opísaný v tabuľke „programových fáz“ a postup programovania pomocou tlačidiel **CYKLUS**, **ČAS** a **BARVA** (farba) je popísaný v odstavci A, B, C, D. Zadané parametre sú automaticky uložené do pamäte pekárne pre následné použitie. V tomto režime ide nastaviť čas, teplotu a farbu, nie je možné nastaviť veľkosť bochníka.

- A) U všetkých fáz PREHEAT=PREDHREV / KNEAD 1, 2, 3=MIESENIE 1, 2, 3 / KEEP WARM=PRIHRIEVANIE je postup pri programovaní dĺžky času tento:
- Stlačte tlačidlo **CYKLUS**, na displeji sa zobrazí nápis **PREHEAT** a čas naprogramovaný pre tento pracovný cyklus **0:05** (časový údaj na displeji je trvale zobrazený).
  - Pomocou tlačidla **ČAS** nastavte dĺžku cyklu (viď. tabuľka) alebo môžete z programu príslušnú fázu celkom vybrať (pokiaľ zadáte OFF), (časový údaj na displeji bliká).
  - Následne potvrdte stlačením tlačidla **CYKLUS**, čím sa súčasne presuniete do ďalšej fázy programovania.

Poznámka: ak je pri nastavovaní hodnôt stlačené tlačidlo **START / STOP** nastaví sa predchádzajúca hodnota pred vykonanou zmenou, alebo sa ukončí nastavovanie.

Pri programovaní fázy RISE 1, 2=KYSNUTIE 1, 2, postupujte podľa odstavca B.

Pri programovaní fázy BAKE 1, 2=PEČENIE 1, 2, postupujte podľa odstavca C.

Pri programovaní fázy KEEP WARM=PRIHRIEVANIE postupujte podľa odstavca D.

RISE 1	KNEAD 3	RISE 2	BAKE 1	BAKE 2	KEEP WARM
KYSNUTIE 1	MIESENIE 3	KYSNUTIE 2	PEČENIE 1	PEČENIE 2	OHREV
0 – 360	0 – 5	0 – 360	0 – 120	0 – 120	0 – 60
<b>0:30</b>	<b>0:05</b>	<b>0:35</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>60</b>
20 – 98	-	20 – 98	-	-	-
<b>24</b>	-	<b>32</b>	-	-	-
-	-	-	LL	LL	-
-	-	-	L	L	-
-	-	-	M	M	-
-	-	-	D	D	-
-	-	-	DD	DD	-
-	-	-	M	M	-

B) U všetkých fáz RISE 1, 2=KYSNUTIE 1, 2 môžete okrem dĺžky času nastaviť tiež teplotu vnútorného priestoru pekárne v rozsahu 20 – 98 °C a to v krokoch po 2 °C. Požadovanú teplotu nastavíte takto:

- Pomocou tlačidla **ČAS** nastavíte dĺžku cyklu (časový údaj na displeji bliká).
- Následne stlačíte tlačidlo **BARVA** (farba), (na displeji sa zobrazí údaj °24 / °30).
- Pomocou tlačidla **ČAS** nastavíte požadovanú teplotu.
- Následne potvrdíte stlačením tlačidla CYKLUS, tým sa súčasne presuniete do ďalšej fázy programovania.

C) U všetkých fáz BAKE 1, 2=PEČENIE 1, 2, môžete okrem dĺžky času nastaviť tiež farbu zhnednutia kôrky chleba a to v rozsahu piatich stupňov (LL / L / M / D / DD). Požadovaný stupeň opečenia nastavíte takto:

- Pomocou tlačidla **ČAS** nastavíte dĺžku cyklu (časový údaj na displeji bliká).
- Pomocou tlačidla **BARVA** (farba) nastavíte požadovaný stupeň opečenia kôrky.

D) U programu KEEP WARM=PRIHRIEVANIE môžete okrem dĺžky času nastaviť tiež teplotu vnútorného priestoru pekárne v rozsahu 20 – 98 °C a to v krokoch po 2 °C. Požadovanú teplotu nastavíte takto:

- Pomocou tlačidla **ČAS** nastavíte dĺžku cyklu (časový údaj na displeji bliká).
- Následne stlačíte tlačidlo **BARVA** (farba).
- Pomocou tlačidla **ČAS** nastavíte požadovanú teplotu.
- Následne potvrdíte stlačením tlačidla **CYKLUS**.

Po nastavení všetkých fáz stlačíte tlačidlo **START/STOP**, na displeji sa zobrazí celkový čas prípravy (napr. 1:50), ďalším stlačením tlačidla **START/STOP** spustíte nastavený program (na displeji začne blikat dvojbodka).

### 3. KLASIK

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

#### 4. CELOZRNNÝ

Program je určený na pečenie celozrnného chleba z múky s nízkym obsahom lepku. Toto nastavenie poskytuje dlhší čas na hnetenie/miešanie, kysnutie (t.j. napučanie zŕn) a predhriatie.

#### 5. TOUSTOVÝ

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

**Poznámka:** Konečným tvarom však nie je bageta.

#### 6. RYCHLÝ

Program je určený na rýchlu prípravu bieleho, pšeničného a žitného chleba. Chlieb pečený v tomto režime je menší a má hustý stred. V tomto režime nie je možné nastaviť veľkosť bochníka.

#### 7. SLADKÝ

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

#### 8. DORT (torta)

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

#### 9. DŽEM

Program je určený na prípravu džemu, marmelády alebo kompótu z čerstvého ovocia. V tomto režime nie je možné nastaviť veľkosť a farbu. Pri častej príprave džemu vám doporučujeme si obzobrať druhú formu, ktorú budete používať výhradne k tomuto účelu. Kyseliny uvoľňujúce sa pri varení z ovocia by mohli spôsobiť, že chlieb upečený v rovnakej forme sa nebude dobre vyklápať.

#### 10. TĚSTO (cesto)

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

#### 11. ULTRA RÝCHLY

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

#### 12. PEČENÍ (pečenie)

Program je určený na pečenie hnedého chleba, torty alebo sekanej. Program je prednastavený na 10 minút. Dĺžku pečenia však môžete upraviť podľa potreby tlačidlami **ČAS**. Najdlhšie nastavenie je na 1 hodinu. V tomto režime nie je možné nastaviť veľkosť.

#### 13. DEZERT

Program je určený na hnetenie/miešanie surovín (napr. na tortu, koláč), ktoré sa následne pečú nastavený čas. Odporúčame vopred zamiešať zložky do dvoch dielov a tie potom vysypať do formy na pečenie. V tomto režime nejde nastaviť veľkosť.

## 14. KVAŠENÍ (kysnutie)

Program je určený pre prípravu kváskovej kultúry (kvásku), jogurtu a obilných sladov (amasaké). pod. Optimálnu teplotu pre prípravu nastavíte tlačidlom **ČAS**. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 20 – 98 °C (vždy v krokoch po 2 °C). Maximálna doba programu je 30 hodín. V tomto režime nie je možné nastaviť veľkosť, farbu a čas. Maximálna dĺžka programu je 29:59 hod. Potom sa program ukončí.

Zadané parametre sú automaticky uložené do pamäte pekárne pre následné použitie.

### Poznámka

- Pre programy **1—VITAL PLUS**, **2—VITAL PLUS** sú v jednotlivých fázach prednastavené parametre (tj. čas / teplota) len v „továrskom“ nastavenie. Pri prvom použití programu je nutné vykonať v jednotlivých fázach príslušné nastavenie parametrov podľa vášho zadania.
- Berte prosím na vedomie, že nastavenia kvasných teplôt v programe **1—VITAL PLUS**, **2—VITAL PLUS** i **14—KVAŠENÍ** (kysnutie) sú len približné. Ak budete pracovať s kultúrami vyžadujúcimi presné teplotné nastavenie, doporučujeme používať kvalitný kuchynský teplomer so sondou.

## IV. FUNKCIE PEKÁRNE NA CHLEB

### Zvukový signál sa ozve:

- pri stlačení ktoréhokoľvek programového tlačidla (1x krátke alebo dlhé pípnutie), súčasne dôjde k osvetleniu displeja na cca 15 sekúnd,
- na začiatku tretieho mesiaceho cyklu programov **1—VITAL PLUS** a **2—VITAL PLUS**, alebo pri oznámení, že majú byť pridané cereálie, ovocie, orechy alebo iné prísady (10x pípnutie),
- na konci druhého mesiaceho cyklu programov **3—KLASIK**, **4—CELOZRNÝ**, **5—TOUSTOVÝ**, **6—RÝCHLY**, **7—SLADKÝ**, **8—DORT (torta)**, **11—ULTRA RÝCHLY** a **13—DEZERT** alebo pri oznámení, že majú byť pridané cereálie, ovocie, orechy alebo iné prísady (10x pípnutie),
- pri skončení programu (10x pípnutie),
- keď sa ukončí 1 hod. prihrievania (1x pípnutie),
- keď sa aktivuje bezpečnostná funkcia (trvalé pípanie),
- akustický signál (pípanie) nie je možné vypnúť, zaznie teda i v noci.

### Bezpečnostné funkcie

- Po spustení programu sú všetky tlačidlá okrem tlačidla **PAUZA**, **SVĚTLO** (svetlo), **CYKLUS**, **START/STOP** blokované.
- Ak je teplota spotrebiča po predchádzajúcom použití príliš vysoká (napríklad neklesla pod 40 °C), pri opätovnom stlačení tlačidla **START/STOP** sa na displeji zjaví **H HH** a zaznie trvalý zvukový signál (pípanie). Pekáreň nie je možné uviesť do prevádzky. Z tohto dôvodu otvorte veko, prípadne vyberte formu na pečenie a počkajte, kým spotrebič nevychladne.
- Pokiaľ sa po stlačení tlačidla **START/STOP** na displeji zobrazí nápis **E EO** alebo **E E1**, je nutné spotrebič odnieť do odborného servisu.
- Ak dôjde k výpadku el. prúdu počas prevádzky, pekáreň si počas 10 minút pamätá svoje nastavenie. Ak je výpadok prúdu dlhší než 10 minút, (displej ukazuje základné nastavenie), proces sa už neobnoví a je nutné pekáreň znovu zapnúť. To je možné vykonať len vtedy, pokiaľ prerušenie programu nenastalo neskôr než vo fáze hnetenia. Potom je možné prípadne pokračovať nastavením vlastného programu (vymazať už ukončené pracovné cykly). Pokiaľ sa však cesto nachádzalo už v poslednej fáze kysnutia a výpadok prúdu trvá dlhší čas, nie je možné už cesto použiť a je potrebné začať znova od začiatku s novými ingredienciami,

- Upozorňujeme, že pekáreň nemá z bezpečnostných dôvodov horný ohrev, a preto kôrka na hornej strane chleba nie je tak tmavá ako zospodu a po stranách.
- Pri programe **1—VITAL PLUS**, **2—VITAL PLUS** a **14—KVAŠENÍ** (kysnutie). sa po nastavení a potvrdení tohto nastavenia tlačidlom **START** pekáreň pamätá svoje nastavenie aj po vypnutí pekárne.

### Uzamknutie ovládacieho panelu

Ovládací panel môžete zabezpečiť proti nechtenej manipulácii stlačením tlačidla **CYKLUS** a následne stlačením tlačidla **BARVA** (farba). Na displeji sa zobrazí symbol „kľúč“ a ozve sa zvukový signál (3 pípnutia). Akonáhle je ovládací panel uzamknutý, všetky tlačidlá okrem tlačidla **CYKLUS** a **BARVA** (farba) sú nefunkčné. Zrušenie uzamknutia ovládacieho panelu prevediete rovnakým spôsobom.

## V. PRÍPRAVA NA POUŽITIE A POSTUP PEČENIA

Vyberte domácu pekáreň a príslušenstvo a odstráňte všetok obalový materiál. Z pekárne odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, samolepky alebo papier. Pred prvým použitím umyte všetky časti, ktoré sa dostanú do styku s potravinami, roztokom teplej vody a saponátu, dôkladne ich opláknite čistou vodou a utrite dosucha, alebo ich nechajte uschnúť. **Osušené súčasti poskladajte späť do pekárne a ponechajte otvorené veko.** Potom nastavte program **12—PEČENÍ** (pečenie) a zapnite na 10 minút prázdny spotrebič (bez vložených surovín), potom nechajte pekáreň vychladnúť. Prípadné mierne dymenie nie je porucha spotrebiča a dôvod na reklamáciu spotrebiča. Umiestite spotrebič na rovný a suchý povrch. Vidlicu napájacieho prívodu **A5** pripojte do elektrickej siete. Formu **B** chyťte oboma rukami, zasuňte ju do domácej pekárne a zatlačte tak, aby bola pevne uchytaná v strede priestoru na pečenie **A2**. Odporúčame potrieť hriadele a háky vhodným tepelne odolným margarínom/tukom, to umožní jednoduchšie vybratie hákov z chleba. Potom vo forme na pečenie nasuňte dva miesiace háky **C** na hriadele tak, aby rovnou plochou smerovali dole a vo forme na pečenie smerovali buď k sebe alebo od seba. Do formy vložte pomocou odmeriek **D**, **E** prísady v takom poradí, ako to stanovuje recept.

**Dodržte ale vždy základné pravidlo — najskôr všetky tekuté suroviny, potom všetky sypké suroviny a až nakoniec kvasnice, prípadne zlepšujúce prípravky.**

Veko pekárne **A3** zatvorte. Na ovládacom paneli **A1** nastavte zvolený program (**MENU** (voľba) / **BARVA** (farba) / **VELIKOST** (veľkosť) / **ČAS**). Potom stlačte tlačidlo **START/STOP**. Domáca pekáreň automaticky vymieša a potom miesi cesto, pokiaľ nemá správnu konzistenciu. Po skončení posledného cyklu miesenia sa spotrebič zohreje na optimálnu teplotu na vykysnutie cesta a potom pekáreň automaticky nastaví teplotu a dobu pečenia chleba. Po skončení pečenia zaznie zvukový signál (10 pípnutí) oznamujúci, že chlieb alebo inú špecialitu môžete zo spotrebiča vybrať. Vzápätí sa zapne na hodinu prihrievanie. Ak prihrievanie nepožadujete, stlačte tlačidlo **START/STOP** na cca 3 sek. a program sa tak ukončí.

### Poznámka

- Pri typoch ciest, ktoré sú veľmi ťažké, napr. s vysokým podielom žitnej múky, odporúčame poradiť prísad zmeniť – najprv sušené droždie, múku a tekutinu pridať až na záver, aby sa cesto dobre premiesilo. Pokiaľ využívate funkciu časovača (odložený štart), dbajte na to, aby droždie neprišlo predčasne do kontaktu s tekutinou.
- Ak budete po zaznení zvukového signálu pridávať suroviny odporúčame:
  - 1) sušené ovocie, syr, čokoládu = nakrájať na cca 5 mm kocky,

- 2) orechy = najemno nasekať (nepoužívajte ich príliš, pretože zhoršujú funkciu lepkú),
  - 3) byliny = postupujte podľa receptov, max 1 - 2 lyžičky,
  - 4) masťné prísady, údeniny a slanina = nakrájať na cca 5 mm kocky a ľahko zamúčiť, 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) semienka = použitie veľkých a tvrdých semienok môže poškodiť (poškriabať) povrchovú úpravu formy na pečenie a hnetacieho háku. Táto zmena ale žiadnym spôsobom nemení vlastnosti povrchu a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.
- Funkcia predhrevu sa aktivuje v závislosti na okolnej teplote. Ak je teplota nižšia, senzor aktivuje ohrev priestoru na pečenie.
  - Ak je na konci programu chlieb príliš svetlý, použite program PEČENÍ (pečenie) na jeho ďalšie zhnednutie. Stlačte tlačidlo START/STOP, zvolte program 12—PEČENÍ (pečenie) a zapnite pekáreň.
  - Pri používaní pekáreň dochádza k vydaniu charakteristického zvuku (pri hnetení = cvakaní, pri pečení alebo prihrievaní = praskanie). Tento jav je úplne normálny a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.
  - Na vôňe/pachy, paru a dym, vznikajúci počas prípravy potravín, môžu citlivo reagovať domáce zvieratá (napr. exotické vtáky). Z tohto dôvodu odporúčame potraviny pripravovať v inej miestnosti.
  - Ak sa na displeji objaví nezvyčajné znaky, odpojte spotrebič od el. siete a následne ho znovu pripojte.

### Koniec naprogramovaných cyklov

Po ukončení programu veko odklopte. Ťahom za držadlo **B1** vytiahnite formu na pečenie **B**, položte ju dnom nahor na tepelne odolnú podložku (napríklad drevenú dosku). Ak chlieb nevypadne hneď na podložku, pohnite niekoľkokrát sem a tam hriadeľom na miesenie, aby sa chlieb uvoľnil. Ak zostanú hnetacie háky v chlebe, pomocou nástroja **F** ich jednoducho vyberte. Potom chlieb nechajte vychladnúť. Na krájanie chleba použite el. krájač alebo špeciálny nôž so zúbkovaným ostrím. Pokiaľ chlieb nezjete celý, odporúčame vám uložiť zvyšok do plastového vrecúška alebo nádoby. Chlieb môžete skladovať až 3 dni pri izbovej teplote. Ak ho potrebujete uskladniť na dlhší čas, vložte ho do plastového vrecúška alebo nádoby a následne do mrazničky. Skladujte max. 10 dní. Pretože doma vyrobený chlieb neobsahuje žiadne konzervačné látky, jeho skladovacia lehota všeobecne nie je dlhšia než skladovacia lehota pre chlieb zakúpený v obchode.

### Poznámka

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

### Nadstavec na pečenie bagiet (G)

- Zostavte drôtenú koštruktúru a vložte do nej obe formy na bagety (obr. 1).
- Pripravte si podľa vhodného receptu cesto (napr. za pomoci programu **CESTO**). Vykysnuté cesto následne dobre spracujte a vytvarujte na primeranú veľkosť / tvar bagety a vložte ho do formy.

Pre zvýraznenie chuti môžete do cesta zapracovať (napr. sezamové / ľanové / snečnicové 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 narezať) pomocou ostrého noža alebo pomocou nožníc vytvarovať špičky, ušká.

- Z pekárne vyberte formu na pečenie a do priestoru na pečenie vložte nastavac s bagetami a uzavrite veko.
- Na ovládacom paneli nastavte program PEČENIE a zodpovedajúci čas pečenia cca 55 minút.
- Stlačením tlačidla ŠTART / STOP zapnete pekáreň.

### Základné ingrediencie pre bagety (4 x 100 g)

pšeničná múka hladká 280 g, voda 170 ml, soľ 6 g, čerstvé alebo sušené kvasnice 12 g.

## VI. ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

### Uloženie

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

## VII. OTÁZKY A ODPOVEDE K PEKÁRNI

Problém	Príčina	Riešenie
Z priestoru na pečenie alebo z ventilačných otvorov stúpa dym	V priestore na pečenie alebo na vonkajšej strane formy sa pripekajú nečistoty.	Odpojte elektrický prívod a nečistoty odstráňte.



Problém	Príčina	Riešenie
Stred chleba klesá a spodná strana je vlhká.	Chlieb zostal po upečení pridlho vo forme.	Vyberte chlieb z formy na pečenie ešte pred skončením prihrievaceho cyklu.
Chlieb sa ťažko vyberá z formy.	Spodná strana bochníka je prilepená na miesiacich hákoch.	Opakovane pohybujte hriadeľmi hore dole, kým chlieb nevypadne. Po pečení očistite miesiace háky aj hriadele. Podľa potreby naplňte formu na pečenie teplou vodou a nechajte 30 minút odmočiť. Potom ľahšie vyberiete háky a očistíte ich.
Prísady nie sú dobre premiešané a chlieb sa nepečie správne.	Nesprávne nastavený program.	Skontrolujte zvolený program a ostatné nastavenia.
	Počas prevádzky pekárne bolo veko častokrát otv.	Neotvárajte veko po poslednom nakysnutí.
	Dlhodobý výpadok elektrickej energie počas činnosti spotrebiča.	Pozri text IV. Funkcia pekárne.
	Zablokovalo sa otáčanie miesiacich hákov.	Skontrolujte, či miesiace háky nezablokovali zrnká a podobne. Vyberte formu na pečenie a skontrolujte, či sa hriadele voľne otáčajú. Ak nie, obráťte sa na špecializovaný servis.
Forma na pečenie sa počas miesenia nadvihuje.	Cesto je veľmi husté. Miesiace háky sú zablokované a forma na pečenie je vytláčaná nahor.	Otvorte veko a do cesta prilejte trochu tekutiny. Potom veko opäť uzatvorte.
Spotrebič nemožno zapnúť, displej zobrazuje <b>H HH</b> .	Domáca pekáreň je ešte horúca z predchádzajúceho pečenia.	Stlačením tlačidla <b>START/STOP</b> zrušíte zvukový signál. Vyberte formu na pečenie a spotrebič nechajte vychladnúť. Potom formu na pečenie vložte späť, zvolte program a zapnite domácu pekáreň.

## VIII. EKOLÓGIA



Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom.

Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadať od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty. Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezať napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

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

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 545 120 545 alebo na internetovej adrese [www.eta.sk](http://www.eta.sk).

## IX. TECHNICKÉ ÚDAJE

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

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

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

*HOT – Horúce.*

*DO NOT COVER – Nezakrývať.*

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

*HOUSEHOLD USE ONLY — Len na použitie v domácnosti.*

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



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

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



UPOZORNENIE



UPOZORNENIE: HORÚCI POVRCH

## X. OTÁZKY A ODPOVEDE TÝKAJÚCE SA RECEPTOV

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

Problém	Príčina	Riešenie
Krajce sú nerovnomerné alebo hrudkovité	Chlieb nebol dostatočne vychladnutý (neunikla para)	j
Usadeniny múky na kôrke	Počas miesenia sa na bokoch múka dobre nespracovala	g

### Riešenie problémov:

- a) Prísady odmeriavajte správne.
- b) Nastavte dávkovanie prísad a overte, či ste nezabudli niektoré suroviny pridať do cesta.
- c) Použite inú tekutinu, alebo ju nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.
- d) Prísady pridávajte v správnom poradí, tak ako uvádza recept. Uprostred múky vytvorte malú jamku a do nej vložte rozmrvené alebo suché droždie. Dajte pozor, aby sa droždie nedostalo do priameho styku s tekutinou.
- e) Používajte iba čerstvé a správne skladované prísady.
- f) Zredukujte celkové množstvo surovín, v žiadnom prípade nepoužívajte viac múky, než je uvedené. Množstvo všetkých prísad prípadne znížte o 1/3.
- g) Upravte množstvo tekutiny. Ak pridávate prísady obsahujúce tekutiny, musíte dávku vody znížiť.
- h) V prípade veľmi vlhkého počasia znížte množstvo vody o 1 až 2 polievkové lyžice.
- i) Pri veľmi teplom počasi nepoužívajte funkciu odloženého štartu. Používajte studené tekutiny. Aby ste skrátili čas kysnutia, zvolte program **6—RÝCHLY** alebo **11—ULTRA RÝCHLY**.
- j) Chlieb vyberte z formy hneď po upečení. Pred rozkrájaním ho nechajte 15 minút vychladnúť, najlepšie na drevenej podložke.
- k) Použite menšie množstvo droždia, eventuálne zredukujte množstvo všetkých surovín o 1/4 z uvedeného množstva.

Electric bread maker  
**eta 2147-20**

**DUPUCA**  
*Vital~~is~~ plus*

USER MANUAL

Dear customer, thank you for purchasing our product. Prior to putting this device into operation, please read these instructions for use carefully and be sure to store well these instructions along with the warranty card, receipt and, if possible, also the product packaging and its inner contents.

## I. SAFETY PRECAUTIONS



- Consider these instructions to be a part of the appliance and pass them on to any other user of the device.
- Please check if product label data conforms to voltage of your plug socket.
- Do not plug and unplug the electric socket plug with wet hands and do not pull the plug with the power cord!
- The product is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!
- This product can be used by children at the age of 8 years and older and people with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or if they were instructed regarding use of the appliance in a safe way and if they understand possible risks. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user cannot be carried out by unsupervised children.
- If the power cord of the appliance is corrupted, it has to be replaced by the manufacturer, its service technician or a similarly qualified person so as to prevent dangerous situations.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Before replacing accessories or accessible parts, which move during operation, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Metal housing of the appliance (especially its longer walls) may become hot during operation!
- CAUTION: Do not use the appliance with a program, time switch or any other part that turns the appliance on automatically as there is a risk of fire if the appliance is not covered or placed properly.

- **NOTICE** – Some parts of this product may become very hot and cause burns. Take special care when children or handicapped persons are present.
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.
- After finishing work and before cleaning, always switch off the appliance and disconnect it from power supply by taking the power cord connector out of the electric socket.
- Do not place any objects onto the bread maker.
- We recommend checking the appliance when making a new recipe!
- Do not immerse the appliance fully or partially to water! Do not wash under running water!
- Do not turn the appliance on without the pan inserted.
- Suitable baking ingredients must be inside the appliance before connecting it to electric power socket. Heating of the appliance when dry may result in potential damage.
- Use the appliance in a manner preventing any injury (e.g. burning, scalding). During use, hot steam escapes the ventilation slots and the appliance surface is hot.
- During use, avoid splashing water or any other liquid on the hot glass lid.
- Do not move the appliance when hot; potential tipping over may result in burning injury.
- If smoke generated by burning of ingredients escapes from the appliance, do not open the lid, turn the appliance off immediately and disconnect from power source.
- Do not place the appliance onto unstable, fragile or flammable surfaces (e.g. glass, paper, plastic, wooden painted boards and various fabrics/tablecloths).
- Use the bread maker only on places without the risk of tipping over and at sufficient distance from flammable materials (e.g. **curtains, drapes, wood** etc.) and hot sources (e.g. **oven, electric or gas stove**) and moist surfaces (**sinks, wash basins**).
- The steam line (i.e. openings), which forms a part of the lid and which enables steam to escape, must always be kept clean. At the same time, regularly check its condition to make sure it is not blocked (e.g. by food remains), worn out or damaged.
- Use only original accessories made by the producer. Use of any other accessories may pose a danger to the operator.
- If the pot is hot, do not put it onto a wooden table, varnished surfaces or any other type of sensitive surfaces, which could get damaged by the heat.
- Never cover the space between the housing and the baking pan and do not insert any objects here (e.g. fingers, spoons). The space between the housing and the baking pan must be free.
- Never cover the appliance in order to prevent internal fire hazard.
- When in use, do not touch edges of the pan and places with escaping steam; danger of burning and scalding.
- The bread maker conforms to fire safety requirements according to EN 60 335-2-6. Pursuant to this standard, this is an appliance that may be operated on a table or similar surface provided that: Safe distance from surfaces of flammable materials at least 500 mm in the direction of main heat radiation and 100 mm for other directions.
- Disconnect the appliance from electric socket after use.
- Do not reel the power cord around the appliance to increase product lifecycle.
- The power cord must not be damaged by sharp or hot objects, open flame and must neither be submerged into water nor bent over sharp edges.
- Avoid free hanging of the power cord over edge of a worktop so that the power cord is accessible to children.
- The appliance is portable and is fitted with a movable power cord with the plug providing bi-polar disconnection from the electric power grid.
- If use of an extension cable is needed, please make sure the cable is in perfect condition and conforming to applicable standards.
- Disconnect the appliance from power source immediately if the power cord is damaged.
- Use the appliance only for the purpose it is intended for, pursuant to these instructions for use. Never use the appliance for any other purpose.
- The manufacturer will not be liable for defects caused by improper use of the appliance and accessories (e.g. degraded foods, injury, damage, fire etc.) and the warranty provisions will void in case of non-adherence to safety measures.

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

### A – bread maker

- A1 – control panel
- A2 – baking area
- A3 – lid

- A4 – view window
- A5 – power cord

### B – baking pan (2x)

- B1 – holder

### C – kneading blades (4 small, 2 big)

### D – measuring spoon small/large (5/15 ml)

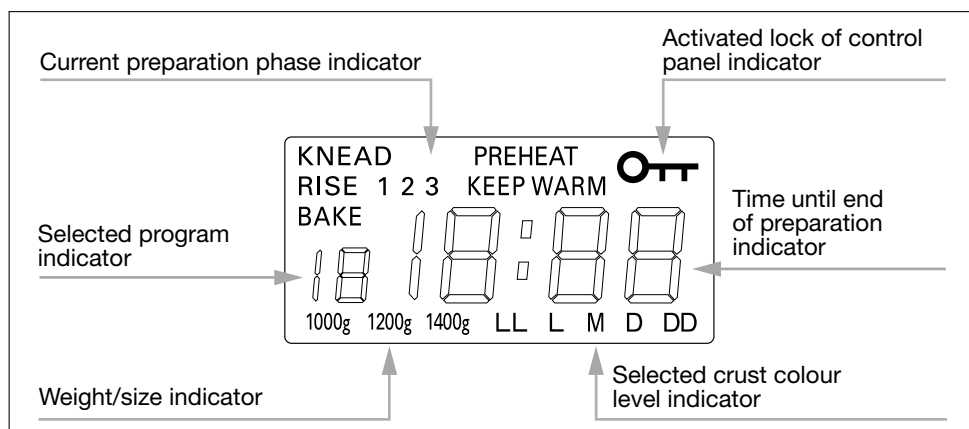
### E – measuring cup (200 ml)

### F – hook remover

### G – baguette baking form

## III. CONTROL PANEL

This is a touch control panel. Therefore, no pressure needs to be applied to touch the buttons (symbols) displayed.



List of pre-selected programs	1. VITAL PLUS	8. DORT/CAKE	
	2. VITAL PLUS	9. DŽEM/JAM	
Display shows current status at the moment of setting and during preparation	3. KLASIK/CLASSIC	10. TĚSTO/DOUGH	
	4. CELOZRNÝ/WHOLEGRAIN	11. ULTRARYCHLÝ/ULTRA QUICK	
Used for pausing of activity	5. TOUSTOVÝ/WHITE BREAD	12. PEČENÍ/BAKING	
	6. RYCHLÝ/QUICK	13. DEZERT/DESSERT	
Used for setup of time and temperature required	7. SLADKÝ/SWEET	14. KVAŠENÍ/FERMENTATION	
Used for required bread weight setting			
Used for program required setting	PAUZA PAUSE	CYKLUS CYCLE	Used for movement between setup phases in programs 1, 2.-VITALPLUS
	ČAS TIME	SVĚTLO LIGHT	Used for lighting of baking space
	VELIKOST SIZE	BARVA COLOUR	Used for required bread browning colour setting
	MENU	START STOP	Used for turning a program on and off

## DISPLAY - BASIC SETTINGS

After turning the appliance on, the display will show basic settings (i.e. 1-VITAL PLUS program), the display will lit and a beep sound will be heard. The colon between the numbers does not flicker.

- Number **1** shows what program was selected.
- Numbers **3:25** show completion time for the program selected.

### Note

During use, the display can be used to monitor the progress of the program selected. As the program progresses, the numbers of time shown are decreasing. For one-hour heating, **0:00** is displayed on the display and the colon between the number flickers. Following heating the programmed time is displayed on the display.

### Information displayed on the display

PREHEAT – preheating of liquid and ingredients initiated.

KNEAD 1, 2, 3 – dough processing initiated (kneading, mixing, smoothing).

Adding – after a beep signal, ingredients may be added (e.g. nuts, fruits, herbs, seeds, cheese, chocolate, smoked meats). The beep signal time depends on the program selected.

RISE 1, 2 – rising started, dough resting. Early in the RISING 2 phase, the blades may be removed.

The Program **14-KVAŠENÍ (FERMENTATION)**: As the program progresses, the numbers of time shown are increasing. Number **1** shows the time range **0 – 9:59** hours, number **2** shows the time range **10 – 19:59** hours, number **3** shows the time range **20 – 29:59** hours.

BAKE 1, 2 – baking started.

KEEP WARM - keeping warm for one hour started.

### START/STOP button

The button is used for turning the program on and off.

- A beep signal will be heard after pressing the **START/STOP** button for 2 seconds (short beep) and mixing / kneading will activate within three seconds (does not apply to the program 1-VITAL PLUS, 2 -VITAL PLUS, 9-DŽEM (JAM), 12-PEČENÍ (BAKE), 14-KVAŠENÍ (FERMENTATION)).
- A beep signal for about 3 seconds (long beep) will be heard after pressing and holding the **START/STOP** button for 2 seconds and the program will end. The same procedure applies for termination of 60 minutes keeping warm of the bread maker.

### BARVA (COLOUR) button

The button is used for setting of requested browning colour of your bread. A letter on the display shows selected bread colour (L=LIGHT, M=MEDIUM, D=DARK). Does not apply to programs 9–DŽEM (JAM), 10–TĚSTO (DOUGH) and 14–KVAŠENÍ (FERMENTATION). The program 1–VITAL PLUS, 2–VITAL PLUS allows setting of browning colour in five levels (LL=VERY LIGHT, L+M+D=see above, DD=VERY DARK).

### VELIKOST (SIZE) button

This button is used for setting required bread weight for individual programs, i.e. 1000 g, 1200 g, 1400 g (see the recipes table). The text on the display shows selected bread size.



Does not apply to programs 1–VITAL PLUS, 2–VITAL PLUS, 8–DOTR (CAKE), 9–DŽEM (JAM), 10–TĚSTO (DOUGH), 12–PEČENÍ (BAKING), 1–DEZERT (DESSERT), 14–KVAŠENÍ (FERMENTATION).

- 1000 g size (2.2 LB) = for small bread (use double pan with relevant kneading blades)
- 1200 g size (2.64 LB) = for medium-sized bread (use the big pan with small kneading blades)
- 1400 g size (3.08 LB) = for large-sized bread (use the big pan with big kneading blades)
- The button is used to start the kneading function without the programme running for 2 minutes in programmes **1–VITAL PLUS**, **2–VITAL PLUS** and **14–KVAŠENÍ (FERMENTATION)**. The kneading function starts when you keep the **SIZE (VELIKOST)** pressed for 2 seconds (can be repeated when the 2-minute cycle finishes).

### 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.
- The content of the pan enables preparation of food (bread, cake, dough, meat loaf) up to the maximum weight of 1.4 kg.

### MENU button

The button is used for selection of the program required (upwards). Numbers of the display show the program selected and its pre-set baking time. You can also use the **BARVA (COLOUR)** button to define crust colour and the **VELIKOST (SIZE)** button to set the bread weight. Modification of these parameters will automatically change baking times (more time or less time required).

### ČAS (TIME) button

- button is used for setting the time required for bread baking and preparation time and other foods for program **1–VITAL PLUS**, **2–VITAL PLUS**.
- The button is used for setting of required temperature in program **14–KVAŠENÍ (FERMENTATION)**.
- For remaining programs (except for **12–PEČENÍ (BAKING)** and **14–KVAŠENÍ (FERMENTATION)**) it is used for setting of delayed start. Maximum delayed start time is 13 hours. The setup time will be added to the preparation time, i.e. the display will show time required for the program to run.
- The button is used to display the temperature set for programme **14–KVAŠENÍ (FERMENTATION)** that is running. When you press the button again, information about the time that has elapsed is shown on the display.

### Example:

It is 20:30 and the bread has to be finished at 7:00 in the morning, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Press and hold the **ČAS (TIME)** button until 10:30 is shown on the display (i.e. time between now (20:30) and the bread finish time). Confirm setting with the **START/STOP** button. The time can be set in 5-minute increments.

## 1-VITAL PLUS and 2-VITAL PLUS - table of programmed phases

	PREHEAT	KNEAD 1	KNEAD 2	
Preparation phase				
Time scope setting (min.)	0 - 30	0 - 30	0 / 5 - 20	
Preset (min.)	<b>0:05</b>	<b>0:05</b>	<b>0:10</b>	
Temperature scope setting (°C)	-	-	-	
Preset (°C)	-	-	-	
Crust colour setting	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
Preset	-	-	-	

### Attention

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

### PAUZA (PAUSE) button

- The button is used for termination of bread maker activity (e.g. for easier addition of ingredients, removal of kneading blades from dough). Pressing the **PAUZA** button for 3 seconds operation of the bread baker will terminate (remaining time for the program will flash on the display) but the setup will be stored in the memory. Press the **PAUZA (PAUSE)** button again to restart the operation.
- The button is used for selection of the program required (downwards).

### Warning

We recommend interrupting the program for max 5 minutes. If you terminate the program for longer time, dough rising and the baking result may be deteriorated.

	RISE 1	KNEAD 3	RISE 2	BAKE 1	BAKE 2	KEEP WARM
	0 - 360	0 - 5	0 - 360	0 - 120	0 - 120	0 - 60
	<b>0:30</b>	<b>0:05</b>	<b>0:35</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>60</b>
	20 - 98	-	20 - 98	-	-	-
	<b>24</b>	-	<b>32</b>	-	-	-
	-	-	-	LL	LL	-
	-	-	-	L	L	-
	-	-	-	M	M	-
	-	-	-	D	D	-
	-	-	-	DD	DD	-
	-	-	-	M	M	-

When the **PAUZA (PAUSE)** function is activated (the display flashes), the **START/STOP** button is disabled and the program may not be terminated.

### **SVĚTLO (LIGHT) button**

The button is used for illumination of the baking space. You can check condition of the dough or of bread at any time without necessity of opening the appliance. The baking space is not illuminated all long the program runs. To check the dough in regular intervals, just press the **SVĚTLO (LIGHT)** button to turn on the light. After one minute or after the next button press, the light will turn off.

### **CYKLUS (CYCLE) button**

The button is used for movement between each phase of the **1-VITAL PLUS** and **2-VITAL PLUS**. program setting.

## **LIST OF PROGRAMS**

### **1. VITAL PLUS, 2. VITAL PLUS.**

The program is used for individual setting of all phases for preparation of bread (e.g. of gluten-free), challah, mincemeat, soya cheese and cultivation of cheese cultures.

The scope for time setting for each individual phase (i.e. PREHEAT / KNEAD 1, 2, 3 / RISE 1, 2 / BAKE 1, 2 / KEEP WARM) is specified in the table of programme phases and procedure for programming with the use of **CYKLUS (CYCLE)**, **ČAS (TIME)** and **BARVA (COLOUR)** buttons is described in section A, B, C and D.

The parameters are automatically save to memory bread maker for next use.

This program allows setting of time, temperature and colour and not the bread size.

A) For all PREHEAT / KNEAD 1,2,3 / RISE 1,2 / BAKE 1,2 / KEEP WARM, the procedure for time programming is as follows:

- Press **CYKLUS (CYCLE)** button to display PREHEAT and time programmed for this work cycle **OFF** on the display (time data will be permanently displayed on the display).

- Press **ČAS (TIME)** button to setup the cycle duration (see table) or the phase may be removed from the program, (time code flashes on the display).
- Press **CYKLUS (CYCLE)** button to move to the next phase of programming.

For programming of RISE 1, 2 phase, proceed according to section B.

For programming of BAKE 1, 2 phase, proceed according to section C.

For programming of KEEP WARM phase, proceed according to section D.

B) For all phases RISE 1, 2 you can also set internal temperature of the bread maker from 20 to 98 °C in 2 °C increments in addition to time. To set the required temperature:

- Press **ČAS (TIME)** button to set the cycle time (time flashes on the display).
- Press **BARVA (COLOUR)** button (°24 / °30 displays on the display).
- Press **ČAS (TIME)** button to set required temperature.
- Then, press **CYKLUS (CYCLE)** to confirm and to move to the next programming phase.

C) For all phases BAKE 1, 2 you can also set crust colour in five increments (LL / L / M / D / DD) in addition to time. Required crust colour is set as follows:

- Press **ČAS (TIME)** button to set the cycle time (time flashes on the display).
- Press **BARVA (COLOUR)** button to set required crust colour.
- Then, press **CYKLUS (CYCLE)** to confirm and to move to the next programming phase.

D) For program KEEP WARM you can also set internal temperature of the bread maker from 20 to 98 °C in 2 °C increments in addition to time. To set the required temperature:

- Press **ČAS (TIME)** button to set the cycle time (time flashes on the display).
- Press **BARVA (COLOUR)** button.
- Press **ČAS (TIME)** button to set required temperature.
- Then, press **CYKLUS (CYCLE)**.

Following setup of all phases press **START/STOP** button and preparation time (e.g. 1:50) will display on the display; press **START/STOP** one more time and the set program will start (the colon starts flickering).

### 3. KLASIK (CLASSIC)

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

### 4. CELOZRNÝ (WHOLE GRAIN)

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

### 5. TOUSTOVÝ (WHITE BREAD)

The program is intended for light bread, French bread with crispy crust and light crumb. This setup allows more time for kneading/mixing and rising required for „fluffy“ structure of French bread. Note: A baguette is not the final form.

### 6. RYCHLÝ (QUICK)

The program is intended for baking of white, wheat and rye bread. This bread is smaller with denser crumb.

## 7. SLADKÝ (SWEET)

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

## 8. DORT (CAKE)

The program is intended for kneading/mixing of ingredients (e.g. for cake) then baked for a set time. We recommend first mixing the ingredients into two portions and pouring them to the baking pan. Cake size may not be set in this program.

## 9. DŽEM (JAM)

The program is intended for jam or marmalade production from fresh fruits. Cake size and colour may not be set in this program. For frequent preparation of jam we recommend obtaining another pan used exclusively for this purposes. Acids released during cooking of fruits may cause that bread prepared in the same pan will not release easily.

## 10. TĚSTO (DOUGH)

The program is intended for kneading/mixing and rising of dough without baking. Various ingredients for various types of bakery products may be used (e.g. bread croissants, pizza etc.). If subsequent baking is required, set crust colour and program type. Cake size and colour may not be set in this program.

## 11. ULTRA RYCHLÝ (ULTRA QUICK)

The program is intended for baking of white, wheat and rye bread. This setup shortens time required for kneading/mixing, rising and subsequent baking to minimum. This bread is smaller with denser crumb. Water (or other liquid ingredients) of temperature 48 – 50 °C must be used for this program.

## 12. PEČENÍ (BAKING)

The program is intended for baking of brown bread, cakes or mincemeat. The program is preset to 10 minutes. However, baking time may be adjusted by the **ČAS (TIME)** button if needed. Max baking time is one hour. Cake size may not be set in this program.

## 13. DEZERT (DESSERT)

The program is intended for kneading/mixing of ingredients (e.g. for cake) then baked for a set time. We recommend first mixing the ingredients into two portions and pouring them to the baking pan. Cake size may not be set in this program.

## 14. KVAŠENÍ (FERMENTATION)

The program is intended for preparation of yoghurt and corn malt ferment (amasaké) etc. Optimum temperature for preparation is set by the **ČAS (TIME)** button. The temperature can be set from 20 °C to 98 °C (in 2 °C increments). The maximum setup time is 29:59 hours after the program ends. Size, colour and time may not be set in this program. The parameters are automatically save to memory bread maker for next use.

### Note

- In programmes **1–VITAL PLUS** and **2–VITAL PLUS**, the pre-set parameters (i.e. time / temperature) in the individual stages are only in their factory-setting. When you use the programmes for the first time, you need to set the parameters as required / as per recipe in the individual stages.
- Please note that setting fermenting temperatures in program **1–VITAL PLUS**, **2–VITAL PLUS** and **14-FERMENTING** are approximate only. If you work with cultures requiring exact temperature setting, we recommend using a quality kitchen knife with a probe.

## IV. BREAD MAKER FUNCTION

### The beep sound will activate:

- if you press any of the program buttons (one short or long beep) and the display will illuminate for about 10 seconds;
- at beginning of three kneading cycle of program **1-VITAL PLUS** and **2-VITAL PLUS** signalling that cereals, fruits, nuts or other ingredients may be added (10 beeps);
- during the second kneading cycle of programs **3-KLASIK (CLASSIC)**, **4-CELOZRNNÝ (WHOLE GRAIN)**, **5-TOUSTOVÝ (WHITE BREAD)**, **6-RYCHLÝ (QUICK)**, **7-SLADKÝ (SWEET)**, **8-DORT (CAKE)**, **11-ULTRA RYCHLÝ (ULTRA QUICK)** and **13-DEZERT (DESSERT)** signalling that cereals, fruits, nuts or other ingredients may be added (10 beeps),
- when the program set is completed (10 beeps),
- when the one-hour keeping warm set is completed (1 beep),
- when the safety function activates (continuous beeping),
- the acoustic signal (beeping) it will sound at night as well.

### Safety function

- When a program is selected, all buttons are disabled except for **PAUZA (PAUSE)**, **CYKLUS (CYCLE)**, **SVĚTLO (LIGHT)**, and **START/STOP**.
- If you want to use the bread baker immediately after previous baking and if the appliance baking space temperature is too high (**over 40 °C**), pressing the **START/STOP** button will show **H HH** on the display and continuous beeping will be heard. The appliance may not be operated. Therefore, open the lid or remove the baking pan and wait for cooling the appliance down.
- If **E EO** or **E E1** appears on the display following the **START/STOP** button is pressed, bring the appliance to a service centre.
- In case of power failure during operation, the appliance remembers the program setup for about ten minutes. In case of power failure for more than 10 minutes (the display shows basic settings), the process will not recover and the bread baker must be turned on again. This is possible only when the program was not interrupted later than during the kneading phase. Then, you can continue by setting your own program (delete already finished working cycles). However, if the dough was in the last rising phase and the power failure lasts for longer time, the dough may not be used again and restart with new ingredients is required.
- Please note that for safety reasons the bread maker does not have upper heating and therefore, upper bread crust is not as dark as from the bottom and all sides.
- In programmes **1-VITAL PLUS**, **2-VITAL PLUS** and **14-KVAŠENÍ (FERMENTATION)**, when the setting is finished and confirmed by the **START** button, the bread maker remembers its setting even when switched off.

### Control panel lock

The control panel may be protected against unintentional manipulation with the **CYKLUS (CYCLE)** button followed by the **BARVA (COLOUR)** button. A „key“ symbol will appear on the display and three beeps will be heard. With the control panel locked, all buttons are disabled except for the buttons **CYKLUS (CYCLE)** and **BARVA (COLOUR)**. Unlock the control panel using the same procedure.

## V. PREPARATION FOR USE AND PROGRESS OF BAKING

Unpack the bread baker and accessories. Remove all adhesive foils, stickers or paper from the appliance. Before first use, wash the parts in contact with foods in hot water with a detergent, rinse properly with fresh water and wipe or let it dry. **Put all dried parts back to the bread baker and let the lid open.** Then, set the program **12-PEČENÍ (BAKING)** and turn it on for 10 minutes without ingredients inserted and then let the appliance cold. Potential short and mild smoking is not a defect and a reason for complaint.

Place the bread baker on a flat and dry surface (e.g. a table) at height min 85 cm, out of reach of children. Plug the power cord **A5** to an electric socket. Hold the pan **B** with both hands, slide it to the appliance and push to lock it in the centre of the baking space **A2**. We recommend greasing the shafts and blades with suitable heat-resistant fat/margarine for easier removal of the blades from the bread. Then, insert two kneading blades **C** on the shafts in the baking pan. Slide the blades on the shafts with the flat area down and either towards or apart each other in the baking pan. Use the spoon and cup **D, E** to insert ingredients in order specified in your recipe. **Please always adhere to the basic rule - first all liquid ingredients followed by loose ingredients.** Close the lid **A3**. Using suitable buttons **MENU (SELECT), BARVA (COLOUR), VELIKOST (SIZE), ČAS (TIME)**, set the required program on the control panel **A1**. Then, press the **START/STOP** button. The appliance automatically mixes and kneads the dough until proper consistence is reached. When the last kneading cycle is completed, the bread maker heats to an optimum temperature to rise the dough. Then, the appliance automatically sets temperature and time for bread baking. After baking, the sound signal (ten beeps) will be heard and the bread or speciality may be removed from the appliance. Then the appliance turns one hour keeping warm program; if you require no keeping warm program, press the **START/STOP** button for about 1.5 seconds to finish the program.

### Note

- For heavy type dough, e.g. those of high content of rye flour, we recommend changing of addition of the ingredients - first dried yeast, then flour and add water as the last ingredient to ensure proper kneading. If you use delayed start function, the yeast must not come in premature contact with water.
- If you are adding ingredients after the beep signal is heard, we recommend:
  - 1) dried fruit, cheese, chocolate = cut into ca. 5 mm cubes,
  - 2) nuts = chop finely (do not use too many of them, they degrade the performance of gluten),
  - 3) herbs = follow the recipe, max. 1 – 2 teaspoons,
  - 4) oily ingredients, smoked meat and bacon = cut into ca. 5 mm cubes and sprinkle them lightly with flour, it will work better,
  - 5) olives, fresh fruit, fruit preserved in alcohol = follow the recipe, the water contents in these ingredients could influence the final quality of bread.
  - 6) seeds = the use of big and hard seeds may damage (while kneading = clicking, while baking or heating up = cracking). the surface finish of the baking pan and kneading blade. This change however does in no way impact on the quality of the surface and is not a reason for the appliance to be replaced for this purpose under warranty.
- The preheating function is activated depending on the surrounding temperature. If the temperature is lower, a sensor activates heating baking area.
- If the bread is too light at the end of the baking program, use the **PEČENÍ (BAKING)** program for further browning. To do this, press the **START/STOP** button, then select **12- PEČENÍ (BAKING)** and press the **START/STOP** button again.

- When using the appliance, you will hear an inherent clicking sound. This is normal and the appliance will not be replaced for this purpose under warranty.
- Pets (e.g. exotic birds) may be responsive to the smell/odour, vapours and smoke arising during the preparation of food. Therefore it is recommended that the food should be prepared in another room.
- If unusual signs appear on the display, disconnect the appliance from the electric socket and connect it again.

### End of programmed phases

Open the lid after program end. Pull the holder **B1** to remove the baking form **B**, put it upside down on a heat-resistant solid surface (e.g. cutting board). If the bread will not go out to the board, move the kneading blades backward and forward until the bread is released. If the kneading blades are stuck in the bread, use **F** to remove them easily.. Then, let the bread cold down. Use electric slicer or a special toothed blade knife for slicing the bread. Store remaining bread in a plastic bag or a utensil. You can store the bread for up to three days at room temperature. If longer storage of the bread is needed, wrap it in the plastic bag or utensil and store it in a freezer. Store for max 10 days. Whereas the home-made bread does not contain any preservatives, its shelf life is not generally longer than the same of shop-purchased bread.

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

### Baguette baking form (G)

Assemble the wire rack and insert both the baguette baking forms in it (pic. 1).

- Following an appropriate recipe, prepare the dough (e.g. using the **DOUGH** programme).

The well-risen dough must then be kneaded properly, shaped into the appropriate size and form of a baguette and put into the form.

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.

- Remove the bread-baking form from the bread maker, insert the form with the baguettes to the baking area and close the lid.
- On the control panel, set the **BAKING** programme and the appropriate baking time of ca. 55 minutes.
- By pressing the **START/STOP** button, switch on the bread maker.

### Basic ingredients for baguettes (4 x 100 g)

Very fine wheat flour 280 g, water 170 ml, salt 6 g, fresh yeast or yeast powder 12 g.

## VI. CLEANING AND MAINTENANCE

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



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

### Storage

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

## VII. ENVIRONMENT



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

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

## VIII. TECHNICAL DATA

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

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

**HOT**

**DO NOT COVER**

**CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM**

**HOUSEHOLD USE ONLY**

**DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS**



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



**NOTICE**



**WARNING: HOT SURFACE**

## BEDIENUNGSANLEITUNG

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produkts. Bewahren Sie diese Anleitung gemeinsam mit dem Garantieschein, 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.
- 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.

- 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.
- 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, darf 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.
- 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.**) und ist nicht von der Garantie für das Gerät her im Fall der Nichteinhaltung der obig angeführten Sicherheitshinweise verantwortlich.

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

### A – Backautomat

A1 – Bedienfeld

A2 – Backraum

A3 – Deckel

A4 – Sichtfenster

A5 – Stromkabel

### B – Backform (2x)

B1 – Bügel

### C – Knethaken (4x kleine, 2x große)

### F – Utensil zum Herausnehmen der Haken

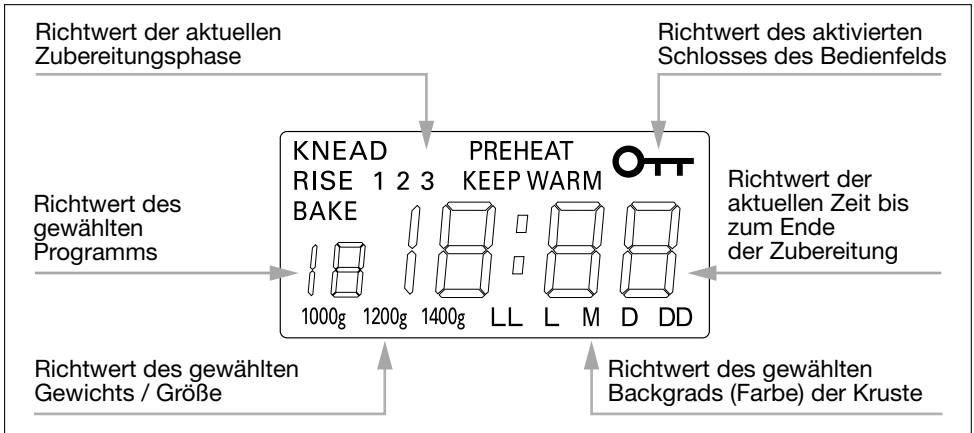
### D – Messgefäß kleines / großes (5 / 15 ml)

### G – Form zum Backen von Baguettes

### E – Messbecher (200 ml)

### III. BEDIENFELD

Das Bedienfeld hat eine Sensor-Tastbedienung. Aus diesem Grund ist es nicht erforderlich auf die abgebildeten Tasten (Symbole) Druck auszuüben.



Liste der vorprogrammierten Programme

1. VITAL PLUS	8. DORT/CAKE
2. VITAL PLUS	9. DŽEM/JAM
3. KLASIK/CLASSIC	10. TĚSTO/DOUGH
4. CELOZRNÝ/WHOLEGRAIN	11. ULTRARYCHLÝ/ULTRA QUICK
5. TOUSTOVÝ/WHITE BREAD	12. PEČENÍ/BAKING
6. RYCHLÝ/QUICK	13. DEZERT/DESSERT
7. SLADKÝ/SWEET	14. KVAŠENÍ/FERMENTATION

das Display zeigt den aktuellen Stand bei der Eingabe und im Verlauf der Zubereitung an

The diagram shows a central display area with the following elements and labels:

- Top Left:** KNEAD, RISE 1 2 3, BAKE
- Top Right:** PREHEAT, KEEP WARM, KEY symbol
- Weight/Size options:** 1000g, 1200g, 1400g, LL, L, M, D, DD
- Crust color options:** LL, L, M, D, DD

PAUZA PAUSE		CYKLUS CYCLE	
ČAS TIME		SVĚTLO LIGHT	
VELIKOST SIZE		BARVA COLOUR	
MENU		START STOP	

dient zur Unterbrechung der Funktion

dient zur Einstellung der gewünschten Zeit und Temperatur

dient zur Einstellung des gewünschten Brotgewichts

dient zur Einstellung des gewünschten Programms

dient zur Bewegung zwischen den einzelnen Einstellungsphasen im Programm 1., 2.-VITAL PLUS

dient zur Beleuchtung des Backraums

dient zur Einstellung der gewünschten Farbe der Brotbräune

dient zum Start und zur Beendigung des Programms

#### DISPLAY – GRUNDEINSTELLUNG

Nach der Inbetriebnahme des Backautomaten erscheint am Display die Grundeinstellung (d.h., das Programm 1-VITAL PLUS), das Display leuchtet auf und ein Tonsignal (Piepen) ertönt. Der Doppelpunkt zwischen den Ziffern blinkt nicht.

– Die Ziffer 1 kennzeichnet, welches Programm gewählt wurde.

– Die Ziffer 3:25 kennzeichnet die Zubereitungszeit des gewählten Programms.

Während des Betriebs kann man an ihm den Programmablauf verfolgen. Mit dem Ablauf des Programms werden die Ziffern der eingestellten Zeit fortlaufend kleiner. Während der einstündigen Erhitzung bleibt am Display ständig **0:00** abgebildet und der Doppelpunkt zwischen den Ziffern blinkt. Nach der Anwärmung wird am Display die vorprogrammierte Zeit angezeigt.

### Am Display abgebildete Informationen

PREHEAT=VORWÄRMUNG – Erwärmung der Flüssigkeit und Zutaten wird eingeleitet.

KNEAD 1, 2, 3=KNETEN 1, 2, 3 – Zubereitung des Teigs wird eingeleitet (Kneten, Vermischen, Glätten).

Zugabe – nach dem Ertönen des Tonsignals ist es möglich weitere Zutaten hinzuzugeben (z.B. Nüsse, Obst, Kräuter, Samen, Käse, Schokolade, Räucherwaren). Der Zeitpunkt des Ertönsens des Tonsignals ist in Abhängigkeit vom gewählten Programm unterschiedlich.

RISE 1, 2=AUFGEHEN 1, 2– Aufgehen, Ruhen lassen des Teigs eingeleitet. Zu Beginn der Phase des AUFGEHENS 2 (d.h., am Display erscheint die Aufschrift RISE 2) kann man die Haken aus dem Teig entfernen.

Programm **14-KVAŠENÍ (GÄREN)**: Mit dem Ablauf des Programms wird die eingestellte Zeit fortlaufend erhöht. Die Ziffer **1** kennzeichnet die Zubereitungszeit **0 – 9:59** Stunden, Die Ziffer **2** kennzeichnet die Zubereitungszeit **10 – 19:59** Stunden, Die Ziffer **3** kennzeichnet die Zubereitungszeit **20 – 29:59** Stunden.

BAKE 1, 2=BACKEN 1, 2 – Backen eingeleitet.

KEEP WARM=WARMHALTEN – Warmhalten über eine Dauer von 1 Std. eingeleitet.

### Taste START/STOP

Die Taste dient zum Start und zur Beendigung des Programms.

– nach dem Drücken der Taste **START/STOP** für ca. 2 Sekunden ertönt ein Tonsignal (kurzes Piepen) und nach ca. 3 Sek. wird die Funktion Vermischen/Kneten gestartet (gilt nicht für das Programm 1-VITAL PLUS, 2-VITAL PLUS, 9-KONFITÜRE, 12-BACKEN, 14-GÄREN),

– nach dem Drücken und Gedrückthalten der Taste **START/STOP** für ca. 2 Sekunden ertönt ein Tonsignal (langes Piepen) und das Programm wird beendet. Dieser Vorgang gilt auch insofern Sie die 60 Min. lange Anwärmung des Backautomaten beenden wollen.

### Taste BARVA (FARBE)

Die Taste dient zur Einstellung der gewünschten Farbe der Brotbräune. Der Buchstabe am Display stellt die gewählte Farbe des Brots dar (L=HELLES, M=MITTLERES, D=DUNKLES). Gilt nicht für das Programm 9-KONFITÜRE, 10-TEIG und 14-GÄREN.

Das Programm 1-VITAL PLUS und 2-VITAL PLUS ermöglicht die Farbe Brotkrustenfarbe in 5 Stufen (LL=SEHR HELLES, L+M+D=ist übereinstimmend, DD=SEHR DUNKLES) einzustellen.

### Taste VELIKOST (GRÖSSE)

– Die Taste dient zur Einstellung des gewünschten Gewichts in den einzelnen Programmen, d.h., 1 kg, 1,2 kg, 1,4 kg. Die Aufschrift am Display stellt die gewählte Größe des Brots dar. Gilt nicht für das Programm 1-VITAL PLUS, 2-VITAL PLUS, 8-TORTE, 9-KONFITÜRE, 10-TEIG, 12-BACKEN, 13-DESSERT, 14-GÄREN.

– Größe 1000 g (2.2 LB) = für kleine Brote (benutzen Sie das Doppelgefäß mit den entsprechenden Knethaken),

– Größe 1200 g (2.64 LB) = für mittlere Brote (benutzen Sie das große Gefäß und die kleinen Knethaken),

– Größe 1400 g (3.08 LB) = für große Brote (benutzen Sie das große Gefäß und die großen Knethaken).

- Die Taste dient zum Einschalten der Funktion Kneten ohne ein gestartetes Programm für einen Zeitraum von 2 Minuten im Programm **1-VITAL PLUS**, **2-VITAL PLUS** und **14-KVAŠENÍ (GÄREN)**. Die Funktion Kneten wird durch das Drücken und Halten der Taste GRÖSSE für 2 Sekunden gestartet (lässt sich nach Ablauf eines Zyklus von 2 Minuten wiederholen).

### 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.

### 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. Des Weiteren können Sie mit der Taste **BARVA (FARBE)** die Bräune der Brotkruste und mit der Taste **VELIKOST (GRÖSSE)** dessen Gewicht einstellen. Durch Änderung dieser Parameter kommt es automatisch auch zur Änderung (Verkürzung / Verlängerung) der Zubereitungszeit.

### Taste ČAS (ZEIT)

- Die Taste dient zur Einstellung der gewünschten Zeit und Temperatur bei der Zubereitung / beim Backen des Brots und weiterer Lebensmittel beim Programm **1-VITAL PLUS** und **2-VITAL PLUS**.
- Die Taste dient zur Einstellung der gewünschten Temperatur im Programm **14-KVAŠENÍ (GÄREN)**.
- Bei den übrigen Programmen (außer dem Programm **12-PEČENÍ (BACKEN)** und **14-KVAŠENÍ (GÄREN)**) dient sie zur Einstellung eines späteren Starts (d.h., des verzögerten Starts). Die maximale Zeit, die eingestellt werden kann, beträgt 13 Stunden. Die eingestellte Zeit wird zur Zubereitungszeit dazugerechnet, d.h., am Display wird die Zeit leuchten, nach welcher Zeit das gewählte Programm beendet wird.
- Die Taste dient zur Einstellung der gewünschten Temperatur bei einem laufenden Programm **14-KVAŠENÍ (GÄREN)**. Durch wiederholtes Drücken der Taste wird auf dem Display die abgelaufene Zeit angezeigt.

### Beispiel:

Es ist 20:30 Uhr und das Brot soll am nächsten Tag morgens um 7:00 Uhr fertig sein, d.h., in 10 Stunden und 30 Minuten. Drücken Sie und halten die Taste **ČAS (ZEIT)** solange gedrückt bis am Display der Wert 10:30, d.h., die Zeit zwischen der aktuellen Uhrzeit (20:30) und wann das Brot fertig sein soll, angezeigt wird. Bestätigen Sie die Einstellung mit der Taste **START/STOP**. Die gewählte Zeit wird nach 5 Minuten eingestellt.

### 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.

## 1-VITAL PLUS und 2-VITAL PLUS - Tabelle der Programmphasen

Zubereitungsphase	PREHEAT	KNEAD 1	KNEAD 2
	VORWÄRMUNG	KNETEN 1	KNETEN 2
Zeiteinstellungsbereich (min.)	0 – 30	0 – 30	0 / 5 – 20
Voreingestellt (min.)	<b>0:05</b>	<b>0:05</b>	<b>0:10</b>
Temperatureinstellungsbereich (°C)	-	-	-
Voreingestellt (°C)	-	-	-
Farbeinstellungsbereich	-	-	-
	-	-	-
	-	-	-
	-	-	-
	-	-	-
Voreingestellt	-	-	-

- 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.**

### Taste PAUZA (PAUSE)

Die Taste dient zur Unterbrechung der Funktion des Backautomaten (z.B. für die einfache Zugabe von Zutaten-oder, dem Entnehmen der Knethaken aus dem Teig). Nach dem Drücken der Taste **PAUZA (PAUSE)**, ungefähr für 3 Sekunden, wird die Funktion des Backautomaten unterbrochen (am Display wird die Zeit blinken, die bis zur Beendigung des Programms verbleibt), aber die Einstellung bleibt weiterhin im Speicher gespeichert. Ein erneutes Drücken der Taste **PAUZA (PAUSE)** stellt die Funktion des Programms wieder her.

- Die Taste dient zur Einstellung des gewünschten Programms (durch Blättern - in Richtung nach unten).



RISE 1	KNEAD 3	RISE 2	BAKE 1	BAKE 2	KEEP WARM
AUFGEHEN 1	KNETEN 3	AUFGEHEN 2	BACKEN 1	BACKEN 2	WARMHALTEN
0 – 360	0 – 5	0 – 360	0 – 120	0 – 120	0 – 60
<b>0:30</b>	<b>0:05</b>	<b>0:35</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>60</b>
20 – 98	-	20 – 98	-	-	-
<b>24</b>	-	<b>32</b>	-	-	-
-	-	-	LL	LL	-
-	-	-	L	L	-
-	-	-	M	M	-
-	-	-	D	D	-
-	-	-	DD	DD	-
-	-	-	M	M	-

### Hinweis

Wir empfehlen den Programmablauf nur kurzzeitig, max. bis zu 5 Minuten zu unterbrechen. Sollte es zu einer Unterbrechung auf längere Zeit kommen, könnte das das Aufgehen des Teigs und somit auch das Backergebnis gefährden. Während der Zeit, wo die Funktion **PAUZA (PAUSE)** aktiviert ist (und am Display blinkt), wird die Taste **START/STOP** blockiert und das Programm kann nicht komplett beendet werden.

### Taste SVĚTLO (LICHT)

Die Taste dient zur Beleuchtung des Backraums.

Jeder Zeit können Sie den aktuellen Zustand des Teigs, ggf. des Brots kontrollieren, ohne dass es erforderlich ist den Deckel des Backautomaten zu öffnen. Drücken Sie, wenn Sie fortwährend den Teig nachprüfen möchten, die Taste **LICHT** und schalten damit das Licht ein. Nach etwa einer Minute, ggf. nach einem nächsten Drücken der Taste erlischt das Licht wieder.

### Taste CYKLUS (ZYKLUS)

Die Taste dient zur Bewegung zwischen den einzelnen Einstellungsphasen im Programm **1-VITAL PLUS** und **2-VITAL PLUS**.

### PROGRAMMLISTE

#### 1. VITAL PLUS und 2. VITAL PLUS.

Das Programm ist zur individuellen Einstellung aller Zubereitungsphasen von Brot, Weihnachtsstollen, Hackbraten, „Soja“-Käse sowie zur Herstellung von Käsekulturen bestimmt.

Der Bereich der Möglichkeiten zur Zeiteinstellung in den einzelnen Phasen (d.h., PREHEAT=VORWÄRMUNG / KNEAD 1, 2, 3=KNETEN 1, 2, 3 / RISE 1, 2 = AUFGEHEN 1, 2 / BAKE 1, 2=BACKEN 1, 2 / KEEP WARM=WARMHALTEN) wird in der Tabelle der „Programmphasen“ angeführt und die Vorgehensweise zur Programmierung mithilfe der Tasten **CYKLUS (ZYKLUS)**, **ČAS (ZEIT)** und **BARVA (FARBE)** wird in den Absätzen A, B, C, D beschrieben. In diesem Programm kann man die Zeit, Temperatur sowie die Farbe einstellen, man kann **nicht die Laibgröße einstellen**. Die Parameter werden automatisch für den nächsten Einsatz gespeichert.

A) Bei allen Phasen PREHEAT=VORWÄRMUNG / KNEAD 1, 2, 3=KNETEN 1, 2, 3 / KEEP WARM=WARMHALTEN ist die Vorgehensweise bei der Programmierung der Zeitdauer folgende:

- Drücken Sie die Taste **CYKLUS (ZYKLUS)**, am Display wird die Aufschrift PREHEAT und die vorprogrammierte Zeit für diesen Arbeitszyklus angezeigt (die Zeitangabe am Display wird fortwährend angezeigt).
- Stellen Sie mithilfe der Taste **ČAS (ZEIT)** die Zykluslänge ein (siehe Tabelle) oder Sie können vom Programm aus die betreffende Phase völlig entfernen (insofern Sie OFF eingeben), (die Zeitangabe am Display blinkt).
- Bestätigen Sie anschließend durch Drücken der Taste **CYKLUS (ZYKLUS)**, damit gehen Sie gleichzeitig zur nächsten Programmierungsphase über.

Gehen Sie bei der Programmierung der Phase RISE 1, 2=AUFGEHEN 1, 2 gemäß Absatz B vor.

Gehen Sie bei der Programmierung der Phase BAKE 1, 2=BACKEN 1, 2 gemäß Absatz C vor.

Gehen Sie bei der Programmierung der Phase KEEP WARM=WARMHALTEN gemäß Absatz D vor.

B) Sie können bei allen Phasen (RISE 1, 2=AUFGEHEN 1, 2) außer der Zeitdauer auch die Temperatur des Innenraums des Backautomaten im Bereich von 20 – 98 °C, und zwar in Schritten von 2 °C einstellen. Die gewünschte Temperatur stellen Sie wie folgt ein:

- Stellen Sie mithilfe der Taste **ČAS (ZEIT)** die Zyklusdauer (die Zeitangabe am Display blinkt) ein.
- Drücken Sie anschließend die Taste **BARVA (FARBE)** (am Display wird die Angabe °24 / °30 angezeigt).
- Stellen Sie mithilfe der Taste **ČAS (ZEIT)** die gewünschte Temperatur ein.
- Bestätigen Sie anschließend durch Drücken der Taste **CYKLUS (ZYKLUS)**, damit gehen Sie gleichzeitig zur nächsten Programmierungsphase über.

C) Bei allen Phasen (BAKE 1, 2=BACKEN 1, 2) können Sie außer der Zeitdauer auch die Farbe der Brotkrustenbräune, und zwar im Bereich von fünf Stufen (LL / L / M / D / DD) einstellen. Die gewünschte Backstufe stellen Sie wie folgt ein:

- Stellen Sie mithilfe der Taste **ČAS (ZEIT)** die Zyklusdauer (die Zeitangabe am Display blinkt).
- Stellen Sie mithilfe der Taste **BARVA (FARBE)** die gewünschte Röststufe der Kruste ein.
- Bestätigen Sie anschließend durch Drücken der Taste **CYKLUS (ZYKLUS)**, damit gehen Sie gleichzeitig zur nächsten Programmierungsphase über.

D) Sie können bei KEEP WARM=WARMHALTEN außer der Zeitdauer auch die Temperatur des Innenraums des Backautomaten im Bereich von 20 – 98 °C, und zwar in Schritten von 2 °C einstellen. Die gewünschte Temperatur stellen Sie wie folgt ein:

- Stellen Sie mithilfe der Taste **ČAS (ZEIT)** die Zyklusdauer (die Zeitangabe am Display blinkt).

- Drücken Sie anschließend die Taste **BARVA (FARBE)**.
- Stellen Sie mithilfe der Taste **ČAS (ZEIT)** die gewünschte Temperatur ein.
- Bestätigen Sie anschließend durch Drücken der Taste **CYKLUS (ZYKLUS)**.

Drücken Sie nach der Einstellung aller Phasen die Taste **START/STOP**, am Display wird gesamte Zubereitungszeit angezeigt (z.B. 1:50), durch ein weiteres Drücken der Taste **START/STOP** starten Sie das eingestellte Programm (am Display beginnt der Doppelpunkt zu blinken).

### 3. KLASIK (KLASSIK)

Das Programm ist für Weizenbrot und für Roggenbrot, ebenfalls für mit Kräutern und Rosinen gewürztes Brot bestimmt. Dieses Programm wird am häufigsten benutzt.

### 4. CELOZRNÝ (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. **Wir empfehlen bei diesem Programm die Funktion "ZEIT" nicht zu benutzen.**

### 5. TOUSTOVÝ (TOASTBROT)

Das Programm ist zum Backen von leichtem Brot, französischem Brot mit knuspriger Kruste und einer leichten Mitte bestimmt. Diese Einstellung gewährleistet eine längere Zeit zum Kneten/Vermischen und Aufgehen, das zur Verleihung einer „aufgelockerteren“ Struktur, die charakteristisch für ein französisches Brot ist, erforderlich ist.

**Anmerkung:** Die endgültige Form ist jedoch keine Baguette, sondern ein Kastenbrot.

### 6. RYCHLÝ (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.

### 7. SLADKÝ (SÜSSES BROT)

Das Programm ist zum Backen von süßen Brotsorten mit einer knusprigeren Kruste als beim Backen mit dem Programm "**KLASIK**" bestimmt.

### 8. DORT (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.

### 9. DŽEM (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. Ein Rezept dazu finden Sie im beiliegenden Backbuch "Gutes Brot backen".

### 10. TĚSTO (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.

### 11. ULTRA RYCHLÝ (ULTRA SCHNELLES BROT)

Das Programm ist für eine schnelle Zubereitung von Weiß-, Weizen- und Roggenbrot bestimmt. Diese Einstellung verkürzt die Zeit, die zum Kneten/Vermischen, Aufgehen und anschließendes Backen erforderlich ist auf ein Minimum. Brot, das in diesem Modus gebacken wird, ist kleiner und hat eine kompaktere Mitte. Für das Programm ist erforderlich Wasser (oder andere flüssige Komponenten) mit einer Temperatur von 48 – 50 °C zu verwenden.

### 12. PEČENÍ (BACKEN)

Das Programm ist zum Backen von dunklem Brot, Torten oder Hackbraten bestimmt. Das Programm ist auf 10 Minuten voreingestellt. Die Länge des Backens kann jedoch je nach Bedarf mit der Taste **ČAS (ZEIT)** geändert werden. Die längste Einstellung liegt bei 1 Stunde. In diesem Modus kann man nicht die Größe einstellen.

### 13. DEZERT (DESSERT)

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 schütten. In diesem Modus kann man nicht die Größe einstellen.

### 14. KVAŠENÍ (GÄHRUNG)

Das Programm ist zur Zubereitung der Triebkultur (Anstellsauer), Joghurte und Roggenmalz u.Ä. bestimmt. Stellen Sie die optimale Zubereitungstemperatur mit der Taste **ČAS (ZEIT)** ein. Die Temperatur kann man im Bereich von 20 – 98 °C (immer in Schritten von 2 °C) einstellen. Die maximale Einstellung liegt bei 29:59 Stunden. In diesem Modus kann man nicht die Größe, Farbe und Zeit einstellen. Die Parameter werden automatisch für den nächsten Einsatz gespeichert.

#### Anmerkung

- Bei den Programmen **1-VITAL PLUS**, **2-VITAL PLUS** gibt es in den einzelnen Phasen voreinstellbare Parameter (d.h. Zeit / Temperatur) nur in der „Werkseinstellung“. Nach dem ersten Starten der Programme muss in den einzelnen Phasen die entsprechende Eingabe der Parameter nach Ihrer Vorgabe / Rezept durchgeführt werden.
- Nehmen Sie bitte zur Kenntnis, dass die Einstellung der Gärungstemperaturen im Programm, **1-VITAL PLUS**, **2-VITAL PLUS** und **14-GÄHRUNG** nur Cirka-Angaben sind. Sollten Sie mit Kulturen arbeiten, die eine genaue Temperatureinstellung verlangen, empfehlen wir ein hochwertiges Küchenthermometer mit Sonde zu benutzen.

## IV. FUNKTION DES BROTTBACKAUTOMATEN

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

- wenn man eine der Programmtasten drückt (1x kurzes oder langes Piepen), gleichzeitig kommt es zur Beleuchtung des Displays für ca. 10 Sek.,
- am Anfang des dritten Knetzyklus beim Programm **1- VITAL PLUS**, **2-VITAL PLUS** zur Signalisierung, dass Cerealien, Obst, Nüsse oder andere Zutaten hinzugegeben werden können (10x Piepen),

- am Ende des zweiten Knetzyklus bei den Programmen **3-KLASSIK, 4-VOLLKORBROT, 5-TOASTBROT, 6-SCHNELLES BROT, 7-SÜSSES BROT, 8-TORTE, 11-ULTRA SCHNELLES BROT** und **13-DESSERT** zur Signalisierung, dass Cerealien, Obst, Nüsse oder andere Zutaten hinzugegeben werden können (10x Piepen),
- wenn das eingestellte Programm beendet wird (10x Piepen),
- wenn 1 Std. des Warmhaltens beendet wird (1x Piepen),
- wenn die Sicherheitsfunktion aktiviert wird (fortwährendes Piepen).

### Sicherheitsfunktionen

- Nach dem Programmstart werden alle Tasten außer der Taste **PAUZA (PAUSE), SVĚTLO (LICHT), CYKLUS (ZYKLUS), START/STOP** blockiert.
- Falls Sie den Backautomaten sofort nach dem vorangehenden Backen benutzen möchten und falls die Temperatur des Innenraums des Backautomaten noch sehr hoch ist (**über 40 °C**), erscheint nach dem Drücken der Taste **START/STOP** am Display die Aufschrift **H HH** und es ertönt ein fortwährendes Tonsignal (Piepen). Der Backautomat kann nicht in Betrieb genommen werden.  
Öffnen Sie aus diesem Grund den Deckel, ggf. nehmen die Backform heraus und warten Sie bis sich der Backautomat abgekühlt hat.
- Falls nach dem Drücken der Taste **START/STOP** am Display die Aufschrift **E EO** oder **E E1** angezeigt wird, ist es erforderlich das Gerät zu einem Fachservice zu bringen.
- 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. Das kann man nur dann vornehmen, wenn die Programmunterbrechung nicht später als in der Phase Kneten eingetreten ist. Dann kann man eventuell mit der Einstellung des eigenen Programms fortfahren (Löschen von bereits beendeten Arbeitszyklen). Sollte sich der Teig jedoch bereits in der letzten Phase des Aufgehens befinden haben und der Stromausfall dauert längere Zeit, kann man den Teig nicht mehr verwenden und es ist erforderlich wieder von Anfang an mit neuen Zutaten zu beginnen.
- **Wir weisen darauf hin, dass der Backautomat aus Sicherheitsgründen keine Oberhitze hat und die Kruste deshalb an der Brotoberseite nicht so dunkel wie von unten und an den Seiten ist.**
- Bei dem Programm **1-VITAL PLUS, 2-VITAL PLUS** und **14-KVAŠENÍ (GÄREN)** wird nach der Einstellung und Bestätigung dieser Einstellung durch die Taste **START** das Backgerät seine Einstellung auch nach dem Ausschalten des Backgeräts behalten.

### Sicherung (Schloss) des Bedienfelds

Sie können das Bedienfeld gegen unbeabsichtigte Handhabung durch Drücken der Taste **CYKLUS (ZYKLUS)** und anschließend durch Drücken der Taste **BARVA (FARBE)** absichern. Am Display wird das Symbol „Schlüssel“ angezeigt und ein Tonsignal (3 Piepen) ertönt. Sobald das Bedienfeld abgeschlossen ist, sind alle Tasten außer den Tasten **CYKLUS (ZYKLUS)** und **BARVA (FARBE)** außer Funktion. Das Löschen der Sicherung des Bedienfelds nehmen Sie auf die gleiche Weise vor.

## 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.

**Geben Sie die abgetrockneten Bauteile zurück in den Backautomaten und lassen den Deckel geöffnet.** Stellen Sie anschließend das Programm **12-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 **A5** in eine Steckdose.

Erfassen Sie mit beiden Händen die Form **B**, setzen sie in den Backautomaten ein und drücken sie so an, dass sie fest in der Mitte des Backraums **A2** arretiert wird. 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 zwei Knethaken **C** auf die Wellen in der Backform. Stecken Sie die Haken so auf die Wellen, dass sie mit der geraden Fläche nach unten und in der Backform entweder aufeinander oder voneinander gerichtet sind. Geben Sie die Zutaten mithilfe der Messgefäße **D, E** 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 **A3**. Stellen Sie am Bedienfeld **A1** das gewünschte Programm mithilfe der Tasten **MENU (MENÜ) / BARVA (FARBE) / VELIKOST (GRÖSSE) / ČAS (ZEIT)** ein. Drücken Sie zum Schluss die Taste **START/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 (10x 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/STOP** ca. 1,5 Sek. lang und das Programm wird somit beendet.

- 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.
- Benutzen Sie, falls das Brot am Ende des Backprogramms zu hell ist, zur weiteren Bräunung das Programm BACKEN. Drücken Sie zu diesem Zweck die Taste **START/STOP**, wählen danach das Programm 12-BACKEN und drücken wieder die Taste **START/STOP**.
- Beim Gebrauch des Backautomaten kommt es zur Abgabe eines charakteristischen Geräusches (Klappern). Diese Erscheinung ist völlig normal und kein Grund für eine Reklamation des Geräts.

### Ende der vorprogrammierten Phasen

Klappen Sie den Deckel nach Programmende auf. Nehmen Sie die Backform **B** durch Ziehen am Bügel **B1** 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. Lassen Sie danach das Brot abkühlen. Verwenden Sie zum Schneiden des Brots eine elektr. Brotschneidemaschine bzw. ein Spezialmesser mit verzahnter Schneide. Wir empfehlen, falls Sie das Brot nicht ganz aufessen, den Rest in einer Kunststofftüte oder in einem Gefäß aufzubewahren. Das Brot kann bis zu 3 Tage bei Zimmertemperatur gelagert werden. Geben Sie es, falls Sie es länger aufbewahren möchten, in eine Kunststofftüte oder in ein Gefäß und anschließend in den Tiefkühlschrank. Lagern Sie es höchstens 10 Tage. Da zu Hause gefertigtes Brot keine Konservierungsstoffe enthält, ist dessen Lagerzeit allgemein nicht länger als die Lagerfrist des im Handel gekauften Brots.

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!

### Form zum Backen von Baguettes (G)

Bauen Sie die Drahtkonstruktion zusammen und legen beide Formen für Baguettes ein (siehe Abb. 1).

- Suchen Sie nach einem passenden Rezept für Teig (z.B. mithilfe des Programms **TEIG**). Verarbeiten Sie anschließend den aufgegangenen Teig gut und formen ihn in entsprechender Größe sowie Form von Baguettes und legen ihn in die Backform. 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.
- Nehmen Sie aus dem Brotbackautomaten die Backform für Brot heraus, legen Sie jetzt in den Backraum die Form mit den Baguettes ein und schließen den Deckel.
- Stellen Sie am Bedienfeld das Programm **PEČENI (BACKEN)** und die entsprechende Zeit zum Backen von ca. 55 Minuten ein.
- Durch Drücken der Taste **START/STOP** schalten Sie den Brotbackautomat ein.

### Hauptzutaten für Baguettes (4 x 100 g)

glattes Weizenmehl 280 g, Wasser 170 ml, Salz 6 g, frische oder getrocknete Hefe 12 g.

## 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, Form zum Backen von Baguettes 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 Antihafbeschichtung. 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 und der Form zum Backen von Baguettes 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. 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.

**Eine Instandhaltung umfangreicheren Charakters bzw. eine Instandhaltung, die einen Eingriff in den inneren Abschnitt des Geräts erfordert, muss ein Fachservice ausführen! Durch Nichteinhaltung der Anweisungen des Herstellers erlischt das Recht auf eine Garantiereparatur!**



## VIII. 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) < 1,0 W	

**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! Ein Verstoß gegen diese Anweisungen des Herstellers zieht den Verlust der Garantie nach sich!**

**Änderungen im Sinne des technischen Fortschrittes behalten wir uns vor.**

*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., Křižíkova 148/34, Karlín, 186 00 Praha 8 CZECH REPUBLIC

Service Deutschland: 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@omega-hausgeraete.de](mailto:info@omega-hausgeraete.de)

Elektromos kenyérsütő

eta 2147-20

KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

Tisztelt Vevőnk! Köszönjük, hogy termékünket megvásárolta. Ezen készülék üzembehelyezése előtt kérjük, olvassa el nagyon figyelmesen annak használati utasítását és ezt az útmutatót a garanciajeggyel, a pénztári bizonylattal és lehetőség szerint a csomagoló anyagokkal és azok tartalmával együtt gondosan őrizze meg.

DUPUCA  
Vital<sup>®</sup> plus

## I. BIZTONSÁGTECHNIKAI FIGYELMEZTETÉS



- Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és juttassa el azt a készülék esetleges további felhasználójának.
- Ellenőrizze, hogy a típuscímkén feltüntetett adatok megfelelnek-e a hálózati feszültségnek.
- A csatlakozó vezeték villásdugóját ne dugja be az el. dugaszolóaljzatba és ne húzza azt ki az el. dugaszolóaljzathoz nedves kézzel és a csatlakozó vezeték meghúzásával!
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozókábel vagy a villás dugó megsérült, ha nem működik szabályszerűen, ha leesett a földre és megsérült. Ezekben az esetekben a készülék biztonságosságát és szabályszerű működését szakszervizben kell ellenőriztetni.
- Ezt a terméket 8 éves korú és idősebb gyermekek, továbbá csökkentett 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!
- Amennyiben a készülék hálózati vezetéke megsérült, akkor a csatlakozódugót azonnal húzza ki a konnektorból. Az áramütések és az esetleges tüzek megelőzése érdekében a készülék sérült hálózati vezetékét csak márkaszerviz, vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki a készüléken.
- A készülék fém borítása (leginkább a hosszabb oldalai) működés közben forró lehet!
- **Figyelem:** Ne használja a készüléket olyan programmal, időkapcsolóval vagy bármely olyan alkatrészsel összekapcsolva, amelyek a készüléket automatikusan bekapcsolhatják, mivel a készülék letakart, vagy helytelen elhelyezésekor tűzveszély keletkezhet.

- **FIGYELMEZTETÉS** – A készülék egyes részei nagyon melegek lehetnek, égési sérülést okozhatnak! Figyeljen oda a gyerekekre és mozgáskorlátozott emberekre!
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- A munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az el.hálózatról a csatlakozó vezeték villásdugója el.dugaszóaljzatból történő kihúzásával.
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- A munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az el.hálózatról a csatlakozó vezeték villásdugója el.dugaszóaljzatból történő kihúzásával.
- Ne helyezzen a kenyérsütőre semmilyen tárgyat sem.
- **A készülék működéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót, vagy külön távvezérlő rendszert használni!**
- **Ki nem próbált recept esetében javasoljuk a sütés ellenőrzését!**
- **A kenyérsütőt ne merítse vízbe (még részben sem) és ne tisztítsa azt folyó vízzel!**
- Soha ne kapcsolja be a kenyérsütőt az abba helyezett edény nélkül.
- A kenyérsütő elektromos hálózatra történő csatlakoztatása előtt mindig legyenek abban a sütéshez szükséges nyersanyagok. Száraz állapotban történő felmelegítés során annak károsodása kövезhet be.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék használatakor ne történjen sérülés (pl. **égési sebek, leforrás**). Sütés közben a szellőzőnyílásokból gőz áramlik és a kenyérsütő felülete forró.
- A kenyérsütő üzemeltetése közben ne helyezze azt más helyre forró állapotban, esetleges felborulás esetén égési sérülés veszélye fenyeget.
- Amennyiben a kenyérsütőből a hozzávalók meggyulladásából származó füst áramlik, tartsa zárva a készülék fedelét, azonnal kapcsolja ki és áramtalanítsa a kenyérsütőt.
- Ne helyezze a készüléket nem stabil, törekeny vagy éghető alapokra (pl. **üveg, papír, műanyag, lakkozott faanyagú lapokra és különböző szövetekre/abroszra**).
- A kenyérsütőt csak olyan helyen használja, ahol nem áll fenn annak felborulási veszélye és megfelelő távolságban legyen éghető tárgyaktól (pl. **függöny, kárpit, fa stb.**), valamint hőforrásoktól (pl. **kályha, kandalló, elektromos vagy gáztűzhely**) és nedves felületektől (pl. **mosogató, mosdó**).
- A készüléket csak gyártó által átadott eredeti tartozékokkal használja. Más tartozékok használata a kezelő személyek részére veszélyes lehet.
- 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 palást és a sütőforma közötti tér letakarása tilos, ne nyúljon oda kézzel és ne helyezzen oda semmilyen tárgyat (pl. újját, kanalat stb.). A palást és a sütőforma közötti teret szabadon kell hagyni.
- A kenyérsütő használata közben kerülje a fedél forró üvege vízzel vagy más folyadékkal történő érintkezését.
- A készülék hálózati vezetéke nem lehet sérült vagy szakadt, azt forró tárgyakra, vagy nyílt lángba helyezni, vagy vízbe mártani tilos.
- A munka befejeztével kapcsolja le a készüléket az el.hálózatról a villásdugó dugaszolóaljzatból történő kihúzásával.
- A tűzbiztonság szempontjából a kenyérsütő megfelel a **EN 60 335–2–6** sz. szabványnak. E szabvány értelmében olyan készülékről van szó, mely asztalon vagy más felületen működtethető azzal, hogy a hőkiáramlás fő irányában be kell tartani a min. **500 mm** biztonságos távolságot az éghető anyagok felületétől és a többi irányban pedig a min. **100 mm** távolságot.
- Akadályozza meg, hogy a csatlakozókábel szabadon lógjon, ahol azt gyermekek megérinthetik
- A készülék hordozható, a teljes kikapcsolásához a kétsarkú hálózati csatlakozódugót a konnektorból ki kell húzni.

- Amennyiben a készülék hálózati vezetéke megsérült, akkor a csatlakozódugót azonnal húzza ki a konnektorból. Az áramütések és az esetleges tüzek megelőzése érdekében a készülék sérült hálózati vezetékét csak márkaszerviz, vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki a készüléken.
- Csak a gyártó által javasolt célokra használja a készüléket, és a használati utasítás szerint! Soha ne használja a készüléket más célokra!
- A készüléket csak a rendeltetésének, és az ezen használati utasításban leírtaknak megfelelően használja; A gyártó nem felel a készülék és a tartozékok nem rendeltetészerű használatából eredő károkért (pl. **az élelmiszer tönkretétele, sebesülés, égési sebek, leforrázás, tűz stb.**) és nem felelős a készülék jótállásáért, a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

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

### A – a kenyérsütő készülék

- A1 – kezelőpanel
- A2 – sütőtér
- A3 – fedél

- A4 – nézőke
- A5 – csatlakozó vezeték

### B – sütőedény (2x)

- B1 – fogantyú

### C – dagasztó villák (4x kicsi, 2x nagy)

### D – mérőedény kicsi / nagy ( 5/15 ml)

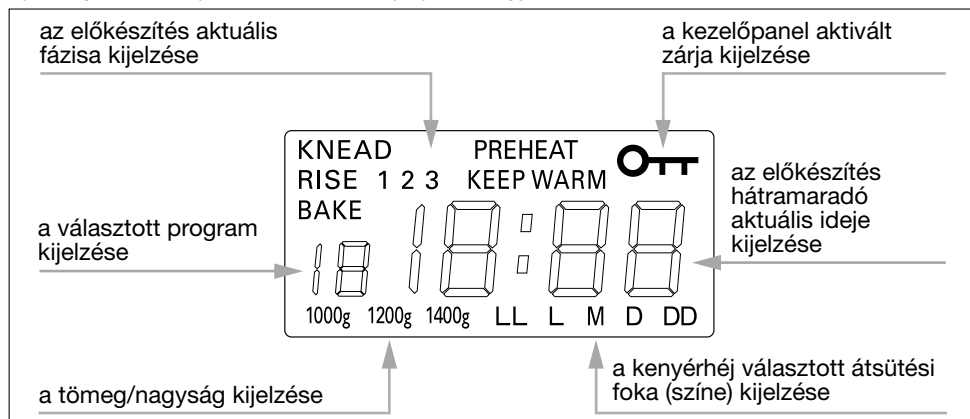
### E – mérőpohár (200 ml)

### F – a villák kivételére szolgáló eszköz

### G – bagett sütő

## III. KEZELŐ PANEL

A kezelőpanel érintéses vezérlésű. Ez okból kifolyólag nem szükséges az ábrázolt nyomógombokra (lásd szimbólumok) nyomást gyakorolni.



### KIJELZŐ – ALAP BEÁLLÍTÁS

A kenyérsütő üzembehelyezését követően a kijelzőn annak alapbeállítása jelenik meg (azaz az 1–VITAL PLUS program), kivilágítódik a kijelző és hangjel hallatszik (csipogás). A számok közötti kettőspont nem villog.

- az **1** számjel azt jelzi, hogy melyik programot választotta.
- a **3:25** szám jelzi a választott program előkészítési idejét.

## Megjegyzés

Üzem közben a kijelzőn a program lefutása látható. A program előrehaladásával a beállított idő számjegyei fokozatosan csökkennek. Az egy óra idejű felfűtés alatt a kijelzőn a **0:00** érték marad és a számok közötti kettőspont villog. Az előfűtés befejeztével a kijelzőn megjelenik a beprogramozott idő.

az előre megválasztható programok jegyzéke	1. VITAL PLUS 2. VITAL PLUS 3. KLASIK/CLASSIC 4. CELOZRNÝ/WHOLEGRAIN 5. TOUSTOVÝ/WHITE BREAD 6. RYCHLÝ/QUICK 7. SLADKÝ/SWEET 8. DORT/CAKE 9. DŽEM/JAM 10. TĚSTO/DOUGH 11. ULTRARYCHLÝ/ULTRA QUICK 12. PEČENÍ/BAKING 13. DEZERT/DESSERT 14. KVAŠENÍ/FERMENTATION
az előkészítés beállítása és lefolyása aktuális állapota kijelzése	
a folyamat megszakítására szolgál	
a kívánt időtartam és hőmérséklet beállítására szolgál	
a kenyér megkívánt tömege beállítására szolgál	
a kívánt program beállítására szolgál	

az 1.,2.-VITAL PLUS programban az egyes beállítási fázisok közötti lépésekre szolgál

a sütő belső tere megvilágítására szolgál

a kenyér kívánt barnasági foka beállítására szolgál

a program beindítására és befejezésére szolgál

## A kijelzőn megjelenő információk

PREHEAT=FELFŰTÉS – elkezdődik a folyadékok és a hozzávalók felmelegítése.

KNEAD 1, 2, 3=DAGASZTÁS 1, 2, 3 – elkezdődik a tészta feldolgozása (dagasztás, keverés, simítás).

Hozzáadás – a hangjelzés után különböző hozzávalókat lehet adagolni (pl. diófeleségek, gyümölcs, gyógyfűvek, magvak, sajt, csokoládé, füstölt húsok). A hangjelzés időpontja a választott program szerint változik.

RISE 1, 2=KELESZTÉS 1, 2 – elkezdődik a tészta kelesztése, pihentetése. A KELESZTÉS 2 fázis elején (amikor a kijelzőn megjelenik a RISE 2 felirat) a tésztából ki lehet venni a dagasztóvillákat

A program **14-KVAŠENÍ (ERJESZTÉS)** előrehaladásával a beállított idő számjegyei fokozatosan növekszik. A **1** szám műsorok hatótávolság **0– 09:59** óra, az **2** szám műsorok hatótávolság **10 – 19:59** óra, az **3** szám műsorok hatótávolság **20 – 29:59** óra.

BAKE 1, 2=SÜTÉS 1, 2 – elkezdődik a sütés.

KEEP WARM=MELEGENTARTÁS – elkezdődik az 1 órán át tartó melegentartás.

## A START/STOP nyomógomb

A nyomógomb a program beindítására és befejezésére szolgál.

- A **START/STOP** nyomógomb benyomását és benyomva tartását követően kb. 2 mp–ig hangjelzés hallatszik (rövid csipogás) és azt követően kb.3 mp elteltével megkezdődik a keverés/dagasztás művelete (ez nem vonatkozik az 1–VITAL PLUS, 2–VITAL PLUS, 9–DŽEM (DZSEM), 12–PEČENÍ (SÜTÉS) és a 14–KVAŠENÍ (ERJESZTÉS) programra,
- a **START/STOP** nyomógomb benyomását és benyomva tartását követően kb. 2 mp–ig hangjelzés hallatszik (hosszú csipogás) és a program befejeződik. Ez az eljárás akkor is érvényes, ha a kenyérsütő 60 perces előmelegítését kívánja befejezni.

### A BARVA (SZÍN) nyomógomb

A nyomógomb a kenyér kívánt barnasági foka beállítására szolgál. A kijelzőn megjelenő betűjelzés a kenyér kívánt színét jelzi (L=VILÁGOS, M=KÖZEPES, D=SÖTÉT) Nem vonatkozik a 9– DŽEM (DZSEM), 10–TĚSTO (TĚSZTA) és a 14–KVAŠENÍ (ERJESZTÉS) programokra. Az 1–VITAL PLUS, 2–VITAL PLUS program lehetővé teszi a barnulási fokot 5 lépcsőben beállítani (LL=TÚL VILÁGOS, L+M+D=azonos a már közölt jelzésekkel, DD=TÚL SÖTÉT).

### A VELIKOST (NAGYSÁG) nyomógomb

A nyomógomb a kenyér egyes programokban megkívánt 1 kg, 1,2 kg, 1,4 kg tömege beállítására szolgál. A kijelzőn megjelenő felirat a kenyér választott nagyságát mutatja. Nem vonatkozik az 1–VITAL PLUS, 2–VITAL PLUS, a 8–DORT (TORTA), a 9–DŽEM (DZSEM), a 10–TĚSTO (TĚSZTA), a 12–PEČENÍ (SÜTÉS), a 13–DEZERT (DESSERT), a 14–KVAŠENÍ (ERJESZTÉS) programokra.

- 1000 g-os tömeg (2.2 LB) = kis kenyérmennyiségre (használjon kettős edényt a megfelelő dagasztóvillákkal),
  - 1200 g-os tömeg (2.64 LB) = közepes kenyérmennyiségre (használjon nagy edényt kis dagasztóvillákkal),
  - 1400 g-os tömeg (3.08 LB) = nagy kenyérmennyiségre (használjanak nagy edényt nagy dagasztóvillákkal).
- Ez a gomb lehetővé teszi a dagasztási funkció 2 percre történő bekapcsolását a következő programokban: 1-VITAL PLUS, 2-VITAL PLUS és 14-KOVÁSZOLÁS. A dagasztási funkciót a MÉRET gomb megnyomásával és 2 másodperces megnyomva tartásával (ismételten is lehet, a 2 perces ciklus lejáta után) kapcsolja be!

### Megjegyzés

- Az 1000 g (2.2 LB) kenyérnagyságot az elkészítéséhez szükséges valamennyi hozzávaló összsúlyaként vesszük figyelembe (pl. kenyérkeverék esetén az vizet, 500 g kenyérkeveréket és élesztőt jelent).
- Kettős edény használatakor, ami 2x500 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.
- Az edény űrtartalma lehetővé teszi az ételkészítést (kenyér, torta, tészta, vagdalt) egészen a max. 1,4 kg tömegig.

### A MENU (MENŰ) nyomógomb

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

### Az ČAS (IDŐ) nyomógomb

- A nyomógomb az 1–VITAL PLUS, 2–VITAL PLUS programnál a kenyér és egyéb élelmiszerek előkészítéséhez / sütéséhez megkívánt idő és hőmérséklet beállítására szolgál.
- A nyomógomb a 14–KVAŠENÍ (ERJESZTÉS) program kívánt hőmérséklete beállítására szolgál.

- A többi programnál (a **12–PEČENÍ (SÜTÉS)** és **14–KVAŠENÍ (ERJESZTÉS)** –i program kivételével) a késleltetett indítás beállítására szolgál (az u.n. késleltetett startnál). A maximálisan beállítható időérték 13 óra értékű. A beállított idő az előkészítési időhöz adódik hozzá, azaz a kijelzőn a választott program befejezéséig szükséges teljes idő látható.
- Ez a gomb lehetővé teszi a beállított hőmérséklet megjelenését a **14–KVAŠENÍ (ERJESZTÉS)**. Ismételt megnyomásával a kijelzőn megjelenik az időről szóló információ.

### Példa:

Most 20:30 van és a kenyérnek holnap reggel 7 órára kell elkészülni, tehát 10 óra és 30 perc múlva. Nyomja meg és tartsa benyomva az **ČAS (IDŐ)** nyomógombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a 10:30 érték, azaz az aktuális időpont (20:30) és a kenyér kész állapota időpontja közötti idő. A beállítást nyugtázza a **START/STOP** nyomógombbal. A választott idő 5 perces lépésekben állítható be.

### Figyelem

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

### A PAUZA (SZÜNET) nyomógomb

- A gombbal a kenyérsütő működését lehet megszakítani (pl. alapanyagok hozzáadása megkönnyítésére, a dagasztóvillák tésztából történő kiemelésére). A **PAUZE** nyomógomb benyomását és benyomva tartását követően kb. 3 mp-ig hangjelzés hallatszik a kenyérsütő készülék üzeme megszakad (a kijelzőn a program befejezéséig hiányzó idő villog), de a beállítás továbbra is a memóriában marad. A **PAUZA (SZÜNET)** nyomógomb ismételt benyomásával megújul a program menete.
- Ez a gomb lehetővé teszi a kívánt program beállítását (lapozás = lefelé).

### Figyelmeztetés

A programot csak rövid időre, max. 5 percre javasoljuk megszakítani. Ha a program hosszabb időre szakadna meg, akkor az már veszélyeztetné a tészta kelését és ezzel a sütés eredményét is. A **PAUZA (SZÜNET)** funkció aktiválása idején (villog a kijelző) a **START/STOP** nyomógomb reteszelt és a programot nem lehet teljesen befejezni.

### A SVĚTLO (VILÁGÍTÁS) nyomógombja

A nyomógomb a sütő belső tere megvilágítására szolgál. Bármikor ellenőrizheti a tészta ill. a kenyér aktuális állapotát anélkül, hogy ki kellene nyitnia a kenyérsütő tetejét.

## 1-VITAL PLUS és 2-VITAL PLUS - a programfázisok táblázata

	PREHEAT	KNEAD 1	KNEAD 2	
Az előkészítés fázisa	FELMELEGÍTÉS	DAGASZTÁS 1	DAGASZTÁS 2	
Az időbeállítás terjedelme (perc)	0 – 30	0 – 30	0 / 5 – 20	
Előzetesen beállítva (perc)	<b>0:05</b>	<b>0:05</b>	<b>0:10</b>	
A hőmérséklet beállítás terjedelme (°C)	-	-	-	
Előzetesen beállítva (°C)	-	-	-	
A szín beállítása terjedelme	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
Előzetesen beállítva	-	-	-	

Ha a tészta állapotát bármikor ellenőrizni kívánja, nyomja meg a **SVĚTLO (VILÁGÍTÁS)** nyomógombját, amivel bekapcsolja a világítást. A világítás kb.egy perc leteltével vagy a nyomógomb ismételt benyomása után ismét kikapcsol.

### A CYKLUS (CIKLUS) nyomógomb

A nyomógomb az **1–VITAL PLUS**, **2–VITAL PLUS** programban beállított, az egyes fázisok közötti átkapcsolásokra szolgál.

### A PROGRAM JEGYZÉK

#### 1. VITAL PLUS, 2. VITAL PLUS

A program a kenyér-, a karácsonyi fonott kalács (pl. sikermentes), vagdalthús, „szója”-sajt és egyéb sajt-kultúra kultiválására szolgál. Az egyes fázisok időbeni terjedelme beállítási lehetősége (mint a PREHEAT=ELŐFŰTÉS / KNEAD 1, 2, 3=DAGASZTÁS 1, 2, 3 / RISE 1, 2= KELESZTÉS 1, 2 / BAKE 1, 2=SÜTÉS 1, 2 / KEEP WARM=MELEGEN TARTÁS) a „programfázisok” táblázatában található, a **CYKLUS (CIKLUS)**, **ČAS (IDŐ)** és a **BARVA (SZÍN)** nyomógombokkal történő programozás menetét az A, B, C, D jelű bekezdések tartalmazzák. bben a programban beállíthatja az időt, a hőmérsékletet és a szint, de nem állíthatja be a kenyércipó nagyságát. A megadott paraméterek automatikusan lementődnek a kenyérsütő memóriájába a következő használat érdekében.

A) A PREHEAT=ELŐMELEGÍTÉS / KNEAD 1, 2, 3=DAGASZTÁS 1, 2, 3 / KEEP WARM=MELEGEN TARTÁS valamennyi fázisában az időtartam programozási menete a következő:

- Nyomja meg a **CYKLUS (CIKLUS)** nyomógombot, a kijelzőn megjelenik a PREHEAT felirat és a programozott munkaciklus ideje (az időtartamot a kijelző tartósan mutatja).
- Az **ČAS (IDŐ)** nyomógomb segítségével állítsa be a ciklus időtartamát (lásd a táblázatban) vagy a megfelelő fázist kitörölheti a programból (az OFF beadásával), (az idő értéke a kijelzőn villog).



RISE 1	KNEAD 3	RISE 2	BAKE 1	BAKE 2	KEEP WARM
KELESZTÉS 1	DAGASZTÁS 3	KELESZTÉS 2	SÜTÉS 1	SÜTÉS 2	MELEGTARTÁS
0 – 360	0 – 5	0 – 360	0 – 120	0 – 120	0 – 60
<b>0:30</b>	<b>0:05</b>	<b>0:35</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>60</b>
20 – 98	-	20 – 98	-	-	-
<b>24</b>	-	<b>32</b>	-	-	-
-	-	-	LL	LL	-
-	-	-	L	L	-
-	-	-	M	M	-
-	-	-	D	D	-
-	-	-	DD	DD	-
-	-	-	M	M	-

– Ezután nyugtázza azt a **CYKLUS (CIKLUS)** nyomógomb benyomásával, amivel egyidejűleg átjut a programozás további fázisába.

A RISE 1, 2=KELESZTÉS 1, 2 programozásakor a **B** bekezdés szerint járjon el.

A BAKE 1, 2=SÜTÉS 1, 2 programozását a **C** bekezdés szerint végezze.

A KEEP WARM=MELEGTARTÁS programozását a **D** bekezdés szerint végezze.

B) Mindegyik fázisnál RISE 1, 2=KELESZTÉS 1, 2 az időtartamon kívül beállíthatja a kenyérsütő belső tere hőmérsékletét 20 – 98 °C értékek között, 2 °C-os lépésekben. A kívánt hőmérséklet beállítása:

- Az **ČAS (IDŐ)** nyomógomb segítségével állítsa be a ciklus idejét (az időtartam értéke a kijelzőn villog).
- Ezt követően nyomja meg a **BARVA (SZÍN)** nyomógombot (a kijelzőn megjelenik a °24 / °30 adat).
- Az **ČAS (IDŐ)** nyomógomb segítségével állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
- Ezt azután nyugtázza a **CYKLUS (CIKLUS)** nyomógomb benyomásával, ezzel egyidejűleg átjut a programozás további fázisába.

C) Mindegyik fázisban BAKE 1, 2=SÜTÉS 1, 2 az időtartamon kívül beállíthatja a kenyérhőj barnulási mértékét, öt fokozati lépésben (LL / L / M / D / DD). A kívánt átsütési fokozat beállítása:

- Az **ČAS (IDŐ)** nyomógomb segítségével állítsa be a ciklus hosszát (az időtartam értéke a kijelzőn villog).
- A **BARVA (SZÍN)** nyomógomb segítségével állítsa be a kenyérhőj kívánt sütési fokozatát.
- Ezt azután hagyja jóvá a **CYKLUS (CIKLUS)** nyomógomb benyomásával, ezzel egyidejűleg átjut a programozás további fázisába.

D) A KEEP WARM=MELEGEN TARTÁS az időtartamon kívül beállíthatja a kenyérsütő belső tere hőmérsékletét 20 – 98 °C értékek között, 2 °C-os lépésekben. A kívánt hőmérséklet beállítása:

- Az **ČAS (IDŐ)** nyomógomb segítségével állítsa be a ciklus idejét (az időtartam értéke a kijelzőn villog).
- Ezt követően nyomja meg a **BARVA (SZÍN)** nyomógombot.
- Az **ČAS (IDŐ)** nyomógomb segítségével állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
- Ezt azután nyugtázza a **CYKLUS (CIKLUS)**.

Valamennyi fázis beállítása után nyomja meg a **START/STOP** nyomógombot, a kijelző az előkészítés teljes idejét ábrázolja (pl. 1:50), a **START/STOP** nyomógomb további benyomásával elindítja a beállított programot (a kijelzőn a kettőspont kezd el villogni).

### 3. KLASIK (KLASSZIK)

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

### 4. CELOZRNNÝ (TELJES KIŐRLÉS)

A program teljes kiőrlésű, alacsony sikértartalmú lisztből készült kenyér sütésére készült. Ez a beállítás hosszabb időt biztosít dagasztásra/keverésre, kelésre (azaz a magvak felduzzadására) és az előmelegítésre.

### 5. A TOUSTOVÝ (TÓSZT KENYÉR)

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

### 6. RYCHLÝ (GYORS)

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

### 7. SLADKÝ (ÉDES)

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

### 8. DORT (TORTA)

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

### 9. DŽEM (DZSEM)

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

## 10. TĚSTO (TĚSZTA)

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

## 11. ULTRA RYCHLÝ (ULTRA GYORS)

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

## 12. PEČENÍ (SŮTÉS)

Ezzel a programmal barna kenyeret, tortát, vagy vagdalt húst lehet sütni. A program előre be van állítva, 10 percre. A sütés idejét szükség szerint meg lehet változtatni az **ČAS (IDŐ)** nyomógombbal. A leghosszabb beállítható idő 1 óra. Ebben az üzemmódban nem lehet méretet beállítani.

## 13. DEZERT (ZDESSZERT)

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

## 14. KVAŠENÍ (ERJESZTÉS)

A program kovászkultúrák (kovászok), joghurt és gabonamaláta (amaszake) stb. előkészítésére szolgál. Az előkészítés optimális hőmérsékletét az **ČAS (IDŐ)** nyomógombbal állíthatja be. A hőmérsékletet 20 – 98 °C közötti tartományban (2 °C-os lépcsőkben) lehet beállítani. A maximálisan beállítható idő 29:59 óra. Ebben az üzemmódban nem lehet méretet, szint beállítani és idő. A megadott paraméterek automatikusan lementődnek a kenyérsütő memóriájába a következő használat érdekében.

### Megjegyzés

- **1-VITAL PLUS, 2-VITAL PLUS** programok egyes fázisaiban a „gyári” paraméterek vannak csak beállítva (azaz idő / hőmérséklet). A programok első használatánál be kell a paramétereket állítani szükség / recept szerint.
- Kérem vegye figyelembe azt, hogy az **1-VITAL PLUS** és **2-VITAL PLUS** a és **14-ERJESZTÉSI** programok erjedési hőmérséklete beállítása csak közelítően lehetséges. Amennyiben pontos hőmérsékletbeállítást igénylő kultúrákkal dolgoznak, akkor szondával ellátott, jóminőségű konyhai hőmérő használatát javasoljuk.

## IV. A KENYÉRSŰTŐ FUNKCIÓI

### A hangjelzési funkció bekapcsol:

- ha a program nyomógombok bármelyike benyomásakor (1x rövid vagy hosszú csipogás) egyidejűleg bekövetkezik a kijelző megvilágítása kb. 10 mp időtartamra,
- a második dagasztó ciklus végén a következő programoknál: **3-KLASIC (KLASSZIK), 4-CELOZRNNÝ (TELJES KIÓRLÉSŰ), 5-TOUSTOVÝ (TÓSZTOS), 6-RYCHLÝ (GYORS), 7-SLADKÝ (ÉDES), 8-DORT (TORTA), 11-ULTRA RYCHLÝ (SZUPER GYORS)** és a **13-DEZERT (DESSZERT)** annak kijelzésére, hogy a cereáliát, a gyümölcsöt a dióféléket vagy más hozzávalót hozzá lehet adni (10x csipogás),

- a eleje cubik ciklus végén a következő programoknál: **1–VITAL PLUS** és **2–VITAL PLUS** annak kijelzésére, hogy a cereáliát, a gyümölcsöt a dióféléket vagy más hozzávalót hozzá lehet adni (10x csipogás),
- ha befejeződik a beállított program (10xcsipog),
- ha befejeződik az 1 órás felmelegítés (1x csipog),
- ha a biztonsági program aktiválódik (tartós csipogás).
- a program befejezését jelző akusztikai kijelzést (csipogást), nem lehet kikapcsolni, így az éjszaka is hallatszák majd.

### Biztonsági funkció

- A program indításakor valamennyi nyomógomb a **PAUZA (SZÜNET)**, **SVÉTLÓ (VILÁGÍTÁS)**, **CYKLUS (CIKLUS)**, **START/STOP** nyomógombok kivételével reteszelték.
- Amennyiben a kenyérsütőt az előzetes kenyérsütés után azonnal, ismételten használni kívánja és annak belső hőmérséklete még túl magas (**40 °C felett**), akkor a **START/STOP** gomb megnyomása után a kijelzőn a **H HH** felirat jelenik meg, és a készülék a folyamatosan hangjelzést (csipogást) ad ki. A kenyérsütőt nem szabad üzembe helyezni. Nyissa ki a készülék fedelét, vegye ki a sütődényt illetve várja meg, amíg a kenyérsütő lehűl.
- Amennyiben a **START/STOP** gomb megnyomása után a kijelzőn az **E E0** vagy a **E E1** felirat jelenik meg, akkor a készüléket szakszervízbe kell adni.
- Amennyiben a működés közben áramkimaradás következik be, akkor a készülék 10 percig tárolja memóriájában a korábbi beállításokat. Amennyiben az áramkimaradás hosszabb, mint 10 perc (a kijelzőn az eredeti beállítás látható), akkor a készülék a beállított programot már nem újítja meg, a kenyérsütőt ismételten be kell kapcsolni. De ezt csak akkor lehet megtenni, ha a program megszakítása nem történt később, mint a dagasztási fázisban. Ezután esetleg folytatni lehet külön program beállításával (kitörölni a már befejezett munkaciklusokat). Amennyiben azonban a tészta már a kelesztés utolsó fázisában volt és az áramszünet hosszabb ideje tart, akkor a tészta már nem használható fel és a sütet ismét előlről kell kezdeni új alapanyagokkal.
- Felhívjuk szíves figyelmét arra, hogy a kenyérsütő biztonsági okokból nem rendelkezik felső fűtéssel, ezért a kenyér héja a felső részen nem annyira barna, mint alul és az oldalsó részeken.
- **1-VITAL PLUS**, **2-VITAL PLUS** és **14–KVAŠENÍ (ERJESZTÉS)** programoknál a beállítás és a **START** gombbal történő beállítás megerősítése után a kenyér sütő emlékezni fog a beállításra kikapcsolás után is.

### A kezelőpanel lezárása

A kezelőpanelt bebiztosíthatja akaratlan behatások ellen a **CYKLUS (CIKLUS)** és azt követően a **BARVA (SZÍN)** nyomógomb benyomásával. A kijelzőn a „kulcs” szimbólum jelenik meg és hangjelzés hallatszik (3 csipogás). Amikor a kezelőpanel kár lezárt, akkor a **CYKLUS (CIKLUS)** és a **BARVA (SZÍN)** nyomógombok kivételével a többi nyomógomb nem működik. A kezelőpanel zárt állapota ismételt nyitását azonos módon hajtsa végre.

## V. A HASZNÁLATI ELŐKÉSZÍTÉSE ÉS A SÜTÉS MENETE

A készüléket és a tartozékait vegye ki a csomagolásból, távolítsa el rólok a csomagolóanyagot. Távolítsa el a kenyérsütőről mindennemű esetleges öntapadó fóliát, öntapadó címkét vagy papírt. Első üzembehelyezés előtt mossa le azokat a részeket, amelyek élelmiszerekkel érintkezhetnek meleg, szappanos vízzel, majd alaposan öblítse le azokat tiszta vízzel és törölje szárazra, illetve szárítsa meg azokat.

**A megszáritott alkatrészeket tegye vissza a kenyérsütőbe, és hagyja nyitva a fedelet.**

Ezután állítsa be a **12-PEČENÍ (SÜTÉS)** programot, és nyersanyagok nélkül kapcsolja be a kenyérsütőt 10 percre, majd várja meg, míg a kenyérsütő teljesen kihűl. Az esetleges, rövid ideig tartó, gyenge füstképződés nem hiba és nem nyújt okot reklamációra.

A kenyérsütőt helyezze szilárd, egyenletes és száraz felületre (például konyhaasztalra), legalább 85 cm magasságban, gyermekek részére nem elérhető helyen.

Az **A5** jelű csatlakozóvezeték villásdugóját csatlakoztassa az elektromos dugaszolóaljzatba. Vegye a **B** jelű formát mindkét kezébe, helyezze be a sütőbe és úgy tolja azt be, hogy szilárdan rögzítődjön az **A2** jelű sütési tér közepén. Tanácsoljuk bekenni a tengelyt és a villákat megfelelő hőálló margarinnal/zsírral, az a villák kenyérből történő könnyebb kiemelését teszi lehetővé. Majd a két **C** dagasztóvillát helyezze a sütőedény tengelyeire. A dagasztóvillákat úgy helyezze a tengelyre, hogy azok lapos része lefelé álljon és a villák a sütőformában vagy egymás felé, vagy ellenkező irányban legyenek. A hozzávalókat a megfelelő recept szerinti sorrendben, a **D** és **E** mérőedények segítségével juttassa be a formába.

**Tartsa be, mindenkori alapszabályként – először a folyékony nyersanyagokat, majd valamennyi szórható anyagot és végül az élesztőt illetve az ízesítőket tegye be.**

Zárja le a sütő **A3** jelű fedelét. Az **A1** jelű kezelőpanelen állítsa be a kívánt programot a **MENU (MENŰ), BARVA (SZÍN), VELIKOST (NAGYSÁG), ČAS (IDŐ)** nyomógombok segítségével. Végül nyomja meg a **START/STOP** nyomógombot.

A kenyérsütő automatikusan megkezdí a tészta keverését és dagasztását, és azt a tészta megfelelő konzisztenciája eléréséig folytatja. Az utolsó dagasztási ciklus befejeztével a kenyérsütő a tészta megkeléséhez szükséges optimális hőmérsékletre melegszik fel. Majd a készülék automatikusan beállítja a kenyérsütés hőmérsékletét és idejét. A sütés befejeztével hangjelzést ad ki a készülék (10xcsipog), ezzel jelzi, hogy a kenyeret, vagy egyéb specialitást ki lehet venni a kenyérsütőből. Ezt követően a kenyérsütő 1 órá időre átkapcsol melegítési programra, amennyiben azt nem kívánja, akkor nyomja meg a **START/STOP** nyomógombot kb. 1,5 mp-re, a program ezzel befejeződik.

## Megjegyzés

- A túl nehéz tésztafeléknél, pl. magas rozsliszt tartalommal, javasoljuk megváltoztatni a hozzávalók adagolási sorrendjét – először a szárított élesztőt, a lisztet tegye bele és folyadékot a végén adagolja, hogy a tészta jól átdagasztódjon. Ha a késleltető időkapcsoló funkciót alkalmazza (késleltetett start), ügyeljen arra, hogy az élesztő ne kerüljön idő előtt érintkezésbe a folyadékkal.
- Ha a hangjelzés után nyersanyagot adagolnak, akkor javasoljuk:
  - 1) szárított gyümölcsöt, sajtot, csokoládét – szeletelje fel kb. 5 mm-es kockákra,
  - 2) dióféléket – apróra zúzni (ne használjon azokból sokat, mivel csökkentik a siker hatását),
  - 3) fűszernövényeket – a recept szerint adagolja, max. 1 – 2 kanálnyi,
  - 4) zsíros adalékok, füstölt termékek és szalonnafélék – kb. 5 mm-es kockákra aprítani és liszttel enyhén beszórni, könnyebben bedolgozhatóak,
  - 5) olajbogyók, friss gyümölcs, alkoholba áztatott gyümölcsök a recept szerint, ezen nyersanyagok víztartalma befolyásolhatja a kész kenyér minőségét.
  - 6) magfélések – nagy és kemény magvak használata megkárosíthatja (karcolhatja) a kenyérformák és a dagasztóvilla felületét. Ez a változás azonban semmiképpen nem változtatja meg a felületet és nem jelent okot a készülék reklamációjára.
- Az előmelegítési funkció a környezeti hőmérséklet alapján kapcsolódik be. Ha a hőmérséklet alacsonyabb, akkor a hőmérsékletszenzor bekapcsolja a melegítést.
- Amennyiben a sütés végén a kenyér héja túl világos, akkor a PEČENÍ (SÜTÉS) program segítségével a kenyeret tovább lehet barnítani. Ecélből nyomja meg a START/STOP nyomógombot, majd válassza ki a 12-PEČENÍ (SÜTÉS) programot és ismét nyomja meg a START/STOP gombot.
- A kenyérsütő használat közben jellegzetes hangokat (dagasztás közben kattánások, sütés vagy melegítés közben – pattogások). ad ki. Ez normális jelenség és semmiesetre sem jelenti azt, hogy reklamálja a készüléket.

- Az élelmészer készítése közben keletkező illatokra/bűzökre, gőzre és füstre háziállatok érzékenyen reagálhatnak (pl. egzotikus madarak).  
Ezen ok miatt javasoljuk a táplálék készítését más helyiségben végezni.
- Ha a kijelzőn a nem megszokott jelek jelennek meg, akkor kapcsolja ki a készüléket majd ismételten kapcsolja azt be.

### A programozott fázisok befejezése

A program befejezése után nyissa fel a fedelet. A **B1** fogantyú meghúzásával vegye ki a **B** jelű sütőformát és aljával felfelé fordítva helyezze azt hőálló szilárd alátétre (pl. deszkára). Amennyiben a kenyér magától nem esik ki a formából az alátét lapra, akkor a hajtótengelyeket néhányszor fordítsa el mindkét irányban, amíg a kenyér nem lazul meg. Amennyiben a dagasztóvillák a kenyérben maradnak, akkor azokat az **F** jelű kampóval ki tudja emelni. Ezután várja meg, míg a kenyér teljesen lehűl. A kenyér szeleteléséhez használjon elektromos szeletelő gépet vagy speciális, fogazott élű kést. Ha nem fogyasztják el a teljes kenyeret, akkor a maradékot javasoljuk plasztból készült zacskóba vagy edénybe helyezve tárolni. A kenyeret szobahőmérsékleten 3 napig lehet tárolni. Amennyiben hosszabb ideig kívánja azt tárolni, akkor azt helyezze műanyag zacskóba vagy edénybe és helyezze fagyasztó szekrénybe. Max.10 napig tárolhatja. Mivel a házilag sütött kenyér nem tartalmaz konzerváló anyagokat, annak tárolási ideje általában nem hosszabb mint az üzletben vásárolt kenyér esetén.

### Megjegyzés

A forró sütőforma tartókkal, kampókkal stb.törtendő áthelyezéséhez javasolunk munkavédelmi eszközöket (pl.hőálló kesztyűt) használni. Ne alkalmazzon erőszakot a forma falára a kész cipő meglazításához!

### Bagett sütő (G)

- Szerelje össze a drót szerkezetet és helyezze be a két bagett formát (az ábra szerint).
  - Készítse el a tésztát a megfelelő recept szerint (pl. a **TÉSZTA** program segítségével).  
A kelt tésztát mindig gyúrja össze alaposan és formázzon megfelelő bagett méretet, alakot, ezután tegye be a formába.
- 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.
- A kenyérsütőből vegye ki a kenyérsütő formát, helyezze be a bagett formát és csukja le a fedelét.
  - A vezérlőpulton állítsa be a **SÜTÉS** programot és a megfelelő sütési időt, ami 55 perc.
  - A **START/STOP** gomb megnyomásával kapcsolja be a sütőt.

### Az alap bagett összetevői (4 x 100 g)

búzaliszt 280 g, víz 170 ml, só 6 g, friss, vagy szárított élesztő 12 g.

## VII. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

**Minden egyes karbantartás előtt húzza ki a készülék csatlakozóvezetéke villásdugóját a hálózati elektromos dugaszolóaljzatból! A tisztítást lehűlt készüléken, és annak minden egyes használatát követően végezze el!**

Új sütőformát és új dagasztóvillákat azok első használatbavétele előtt hőálló zsírral

javasoljuk bekenni és a kenyérsütőben felmelegíteni kb.10 percre. Lehűlésük után papírszalvétával tisztítsa meg (fényesítse fel) a sütőformát a zsírtól. Ezt az eljárást javasoljuk megtenni a nem tapadó felületek védelmére. Az eljárást időnként megismételheti. Tisztításhoz használjon enyhén detergens anyagot. Ne alkalmazzon vegyi tisztítószereket, benzint, kemencetisztítókat vagy olyan detergenset, amelyek karcosak vagy más módon tönkre tehetik a felületi bevonatot. Nedves ruhadarabbal távolítsa el minden hozzávalót és a fedélben, a burkolatban valamint a sütőtérben levő morzsákat. **További használatbavétel előtt a kenyérsütő valamennyi alkatrészét és felületét gondosan szárítsa meg. A kenyérsütő készüléket ne merítse vízbe és a sütőtét se töltsse meg vízzel!** Nedves ruhadarabbal törölje meg a sütőforma és bagett sütő külső felületét. A belső felületeket enyhén detergens anyaggal lehet lemosni. Úgy a dagasztóvillákat, mint a meghajtó tengelyeket a használat után azonnal meg kell tisztítani. Ha a dagasztóvillák a formában maradnak, akkor azokat később nehezen lehet kivenni. Ilyenkor töltsse meg a formát meleg vízzel, és hagyja legalább 30 percre kiáztatni. Ezután vegye ki a dagasztóvillákat. A sütőformát ne mártsa vízbe túl hosszú ideig, mivel az kihatással lesz majd a tengely forgására. A sütőforma nem tapadó bevonattal rendelkezik. Ne használjon ezért fémeszközöket, amelyek a tisztítás során megkarcolnák a tisztítandó felületet. A használat során a felület színe megváltozik, ami normális jelenség. Ez a változás azonban semmiképpen nem változtatja meg a felület tulajdonságait.

## Tárolás

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

## IX. KÖRNYEZETVÉDELME



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 járhat. Ha a készüléket véglegesen üzemben kívül szeretnénk helyezni, akkor javasoljuk, hogy az elektromos csatlakozó vezetékét annak áramtalanítása után teljesen vágják le, így a készülék használhatatlanná válik.

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

## X. MŰSZAKI ADATOK

A feszültségérték (V)	a termék adattábláján található
Teljesítményfelvétel (W)	a termék adattábláján található
A készülék érintésvédelmi osztálya	I.
Tömege kb. (kg)	6,5
Zajkibocsátási érték dB(A)	65
Teljesítményfelvétel készenléti állapotban < 1,00 W.	

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

*HOT – Forró.*

*DO NOT COVER – Nem szabad letakarni.*

*CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM – VIGYÁZAT: Legyen óvatos a gőz.*

*HOUSEHOLD USE ONLY – Kizárólag háztartási használatra alkalmas.*

*DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Ne merítse vízbe vagy más folyadékba.*



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

*Fulladásveszély. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban. Tartsa a PE zacskót gyermekek részére nem hozzáférhető helyen. A zacskó nem játékszer.*

 FIGYELMEZTETÉS



FIGYELMEZTETÉS: FORRÓ FELÜLET



Udządzenie do pieczenia chleba

**eta 2147-20**

**Duplica**  
*Vital<sup>®</sup> plus*

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

## I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



- Wskazówki w instrukcji należy uważać za część urządzenia i przekazać jakiemukolwiek następnemu użytkownikowi urządzenia.
- Skontroluj, czy dane na tabliczce znamionowej odpowiadają napięciu w Twoim gniazdku elektrycznym. Wtyczka przewodu zasilania musi być podłączona do gniazdka instalacji elektrycznej, która jest zgodna z normami.
- Nigdy nie używaj urządzenia, jeżeli jest uszkodzony przewód zasilania, wtyczka lub urządzenie nie pracuje właściwie, upadło na ziemię i się uszkodziło. W takich przypadkach zanieś urządzenie do serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i właściwego działania.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia, oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami 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 użytkowaniem. 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!
- Jeżeli przewód zasilania tego urządzenia jest uszkodzony, natychmiast odłącz urządzenie od sieci. Przewód musi być wymieniony przez producenta, jego technika lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby nie dopuścić do urazu prądem lub pożaru.
- Metalowa obudowa urządzenia (w szczególności dłuższe ścianki) może stać się gorąca podczas pracy!
- **UWAGA:** Nie używaj urządzenia wraz z programem, włącznikiem czasowym lub jakkolwiek inną częścią, która włącza urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru w przypadku zakrycia urządzenia lub jego nieprawidłowego umieszczenia.

- **UWAGA** – Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i spowodować oparzenia. Szczególną uwagę należy zwrócić na obecność dzieci i osób niepełnosprawnych.
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- **Po pracy i przed każdą konserwacją, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci, wyciągając wtyczkę z gniazdka.**
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- **Wtyczki przewodu zasilania nie wkładaj do gniazdka elektrycznego i nie wyjmuj mokrymi rękami i nie ciągnij za przewód zasilania!**
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego!
- **Nie używaj wypiekacza na zewnątrz!**
- Na urządzenie nie można umieszczać żadnych przedmiotów.
- Zalecamy kontrolować urządzenie podczas pieczenia z niewypróbowanego jeszcze przepisu!
- **Wypiekacza nigdy nie zanurzać do wody (ani częściowo)** i nie myć pod bieżącą wodą!
- Nigdy nie włączaj wypiekacza bez włożonego naczynia.
- Przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego muszą być w wypiekaczu odpowiednie składniki do pieczenia. Przez zagrzanie w stanie suchym mogłoby dojść jego uszkodzenia.
- Przy manipulacji z urządzeniem postępuj tak, aby nie doszło do poranienia (np. **spalenia, oparzenia**). W trakcie pieczenia powstaje gorąca para, która wydostaje się z otworów wentylacyjnych, powierzchnia wypiekacza jest gorąca.
- Podczas używania wypiekacza wystrzegaj się pochłapania gorącego szkła na pokrywie wodą lub inną cieczą.
- Urządzenia nie przenoś, jeśli jest gorące, przy ewentualnym przechyleniu grozi niebezpieczeństwo oparzenia.
- Jeżeli z wypiekacza wydostaje się dym, którego przyczyną jest zapalenie przygotowanych składników, pozostaw pokrywę zamkniętą, wypiekacz natychmiast wyłącz i odłącz od sieci elektrycznej.
- Nie należy umieszczać urządzenia na niestabilne, delikatne i łatwopalne podkłady (np. **szkło, papier, płytki z tworzywa sztucznego, lakierowane drzewo i inne tkaniny/obrusy**).
- Wypiekacza używaj tylko na miejscach, gdzie nie grozi jego przewrócenie i w dostatecznej odległości od przedmiotów palnych (np. **zastony, firanki, drzewo itd.**), źródeł ciepła (np. **piece, kuchenki elektryczne/gazowe**) i powierzchni wilgotnych (np. **umywalki, zlewy**).
- Urządzenia używaj tylko z oryginalnymi akcesoriami od producenta. Użycie innych akcesoriów może stanowić niebezpieczeństwo dla osób obsługujących.
- Nigdy nie zakrywaj przestrzeni między obudową i formą do pieczenia i nie wsuwaj żadnych przedmiotów (np. **palce, łyżki**, itd.). Przestrzeń między obudową i formą do pieczenia musi być wolna.
- Po zakończeniu pracy odłącz urządzenie od prądu wyjmując wtyczkę przewodu zasilania z gniazdka elektrycznego.
- Z punktu widzenia bezpieczeństwa pożarowego wypiekacz odpowiada **EN 60 335-2-6**. W brzmieniu tej normy chodzi o urządzenia, które można używać na stole lub podobnej powierzchni z tym, że w kierunku głównego promieniowania ciepła, musi być przestrzegana bezpieczna odległość od powierzchni palnych min. **500 mm** a w kierunkach pozostałych min. **100 mm**.
- Przewodu zasilającego nigdy nie należy umieszczać na gorących powierzchniach lub zostawiać wiszącego nad stołem lub blatem. Dzieci mogą pociągnąć za kabel urządzenia może się przewrócić i spowodować poważne obrażenia!
- Kabel nie może być uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty, przez otwarty płomień, nie może być zanurzony do wody.

- Urządzenie jest przenośne i jest wyposażone w ruchomy przewód z wtyczką, która zabezpiecza dwubiegunowe odłączenie od sieci.
- Urządzenia nigdy nie używaj do żadnego innego celu, tylko do tego, do jakiego jest przeznaczone i opisane w tej instrukcji obsługi!
- Producent nie jest odpowiedzialny za szkody powstałe przez niepoprawne obchodzenie się z urządzeniem i akcesoriami (np. **zniszczenie składników, poranienie, uszkodzenie urządzenia, pożar itp.**) i nie jest odpowiedzialny za urządzenie w przypadku nieprzestrzegania wyżej wymienionych wskazówek bezpieczeństwa

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

### A – automat

- A1 – panel sterowania
- A2 – przestrzeń pieczenia
- A3 – pokrywa
- A4 – wizjer
- A5 – przewód zasilający

### B – forma do pieczenia (2x)

- B1 – uchwyt

### C – mieszadło (hak) do ugniatania (4 małe, 2 duże)

### D – miarka mała / duża (5 / 15 ml)

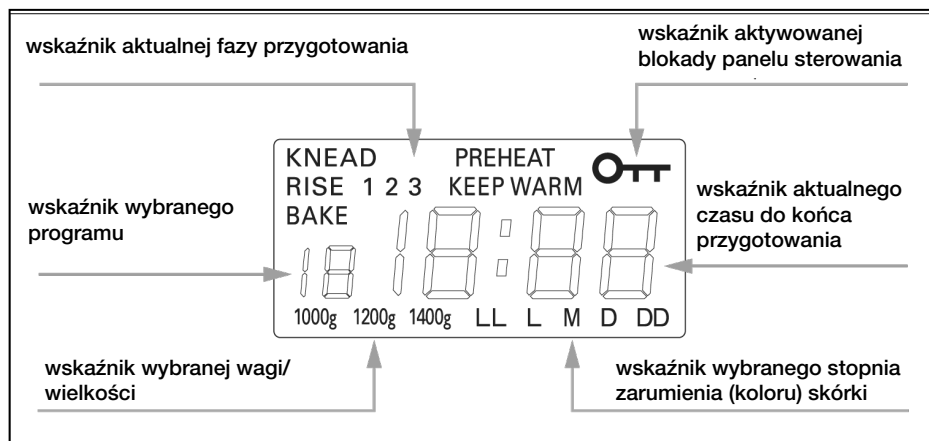
### E – miarka - pojemnik (200 ml)

### F – przyrząd do wyjęcia haków

### G – Forma na pieczenia bagietek

## III. PANEL STEROWANIA

Panel sterowania jest dotykowy, więc nie należy mocno wciskać przycisków (symboli).



### WYŚWIELACZ – USTAWIENIA PODSTAWOWE

Po rozpoczęciu używania w piekarniku na wyświetlaczu pojawi się ustawienie podstawowe, czyli program 1-VITAL PLUS, zaświeci się wyświetlacz i słychać jest sygnał. Dwukropek między cyframi nie miga.

- cyfra **1** oznacza, który program był wybrany.
- cyfra **3:25** oznacza czas przygotowania wybranego programu.

### Uwaga

Podczas używania można śledzić działanie programu. Z upływem czasu cyfry ustawionego czasu stopniowo się obniżają. Podczas godzinowego ogrzewania na wyświetlaczu zostaje ciągle 0:00 i dwukropek między cyframi miga. Po zakończeniu ogrzewania na wyświetlaczu pojawi się zaplanowany czas.

## lista programów

wyświetlacz wyświetla bieżący stan przy zadaniu i podczas przygotowywania

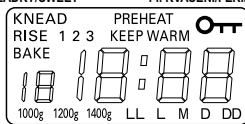
używany do przerwania działania

używany do ustawienia wymaganego czasu i temperatury

używany do ustawienia wymaganej wagi chleba

używany do ustawienia wymaganego programu

- |                         |                             |
|-------------------------|-----------------------------|
| 1. VITAL PLUS           | 8. DORT/CAKE                |
| 2. VITAL PLUS           | 9. DŽEM/JAM                 |
| 3. KLASIK/CLASSIC       | 10. TĚSTO/DOUGH             |
| 4. CELOZRNÝ/WHOLEGRAIN  | 11. ULTRARYCHLÝ/ULTRA QUICK |
| 5. TOUSTOVÝ/WHITE BREAD | 12. PEČENÍ/BAKING           |
| 6. RYCHLÝ/QUICK         | 13. DEZERT/DESSERT          |
| 7. SLADKÝ/SWEET         | 14. KVAŠENÍ/FERMENTATION    |



PAUZA  
PAUSE



ČAS  
TIME



VELIKOST  
SIZE



MENU



CYKLUS  
CYCLE



SVĚTLO  
LIGHT



BARVA  
COLOUR



START  
STOP



używany do przemieszczania między poszczególnymi fazami ustawienia w programie 1., 2. – VITAL PLUS

używany do oświetlenia komory pieczenia

używany do ustawienia żądanego koloru zarumienia chleba

używany do włączenia i zakończenia programu

## Informacje wyświetlane na wyświetlaczu

PREHEAT=OGRZEWANIE – rozpoczęte podgrzewanie cieczy i składników.

KNEAD 1, 2, 3=WYRABIANIE 1, 2, 3 – rozpoczęte wyrabianie ciasta (wyrabianie, mieszanie, wygładzanie).

Dodanie – po sygnale dźwiękowym jest możliwe dodanie składników (np. orzechów, owoców, ziół, nasion, sera, czekolady, kiełbasy). Czas sygnału różni się zależy od wybranego programu.

RISE 1, 2=ROŚNIĘCIE 1, 2 – rozpoczęte rośnięcie, odpoczęcie ciasta. Na początku fazy ROŚNIĘCIA 2 (tj. na wyświetlaczu pojawi się napis RISE 2) można z ciasta wyjąć haki.

Program **14-KVAŠENÍ (FERMENTACJA)**: Z upływem czasu cyfry ustawionego czasu stopniowo się podwyżki. Cyfra **1** oznacza czas przygotowania **0 – 9:59** godzin, cyfra **2** oznacza czas przygotowania **10 – 19:59** godzin, cyfra **3** oznacza czas przygotowania **20 – 29:59** godzin.

BAKE 1, 2=PIECZENIE 1, 2 – rozpoczęte pieczenie.

KEEP WARM=PODGRZEWANIE – rozpoczęte podgrzewanie przez 1 godzinę

## Przycisk START/STOP

Przycisk jest używany do uruchamiania i zatrzymywania programu.

- po naciśnięciu przycisku **START/STOP** na ok. 2 sekundy słychać dźwięk (krótki) i po ok. 3 sek. rozpocznie się mieszanie/wyrabianie (nie dotyczy programu 1-VITAL PLUS, 2-VITAL PLUS, 9-DŽEM, 12-PIECZENIE, 14-FERMENTACJA),
- po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku **START/STOP** na ok. 2 sekundy zabrzmi sygnał dźwiękowy (długi dźwięk) i program zostanie zakończony. Taki sposób stosuje również, jeśli chcesz zakończyć 60 min. ogrzewanie automatu.

## Przycisk KOLOR zarumienia

Przycisk jest używany do ustawienia koloru zarumienienia chleba. Litera na wyświetlaczu oznacza wybrany kolor chleba (L=JASNY, M=ŚREDNI, D=CIEMNY). Nie dotyczy programu 9-DŽEM, 10-CIASTO i 14-FERMENTACJA. Program 1 i 2 - pozwala ustawić kolor zarumienia - 5 stopni (LL=BARDZO JASNY, L+M+D=jest identyczny, DD=BARDZO CIEMNY).

## Przycisk WIELKOŚĆ

- Przycisk służy do ustawienia wagi chleba w poszczególnych programach tj. 1 kg, 1,2 kg, 1,4 kg. Napis na wyświetlaczu pokazuje wybraną wielkość chleba. Nie dotyczy programu 1-VITAL PLUS, 2-VITAL PLUS, 8-TORT, 9-DŻEM, 10-CIASTO, 12-PIECZENIE, 13-DESERT, 14-FERMENTACJA.
- wielkość 1000 g (2.2 LB) = mały chleb (używać podwójny pojemnik z odpowiednimi hakami do ugniatania),
- wielkość 1200 g (2.64 LB) = średni chleb (używać duży pojemnik z małymi hakami),
- wielkość 1400 g (3.08 LB) = duży chleb (używać duży pojemnik z dużymi hakami do ugniatania).
- Przycisk służy do włączenia funkcji wyrabiania bez włączonego programu przez 2 minuty w programie **1-VITAL PLUS**, **2-VITAL PLUS** i **14-FERMENTACJA**. Funkcja wyrabiania jest włączona po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku WIELKOŚĆ przez 2 sekundy (może być powtórzone po zakończeniu cyklu 2 minuty)..

## 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.
- Objętość pojemnika pozwala na przygotowywanie żywności (chleba, ciasta, wyrobów cukierniczych, mięsa mielonego) do maksymalnej wagi 1,4 kg.

## Przycisk MENU

Przycisk służy do ustawienia danego programu (w górę). Numery na displeju przedstawiają wybrany program i jego ustawiony czas przygotowania. Dalej możesz przyciskiem **KOLOR** ustawić zarumienienie chleba i przyciskiem **WIELKOŚĆ** ustawić jego wagę. Zmieniając te parametry dojdzie automatycznie i do zmiany (skrócenia / przedłużenia) czasu przygotowania.

## Przycisk CZAS

- Przycisk służy do ustawiania żądanej temperatury dla programu **14-FERMENTACJA**.
- Przycisk służy do ustawiania żądanego czasu i temperatury przy przygotowaniu/ pieczeniu chleba i innych dla programu **1-VITAL PLUS** i **2-VITAL PLUS**.
- U pozostałych programów (poza programem **12-PIECZENIE** i **14-FERMENTACJA**) służy do ustawienia późniejszego włączenia (opóźnienie czasowe). Maksymalny czas, który można ustawić to 13 godzin. Ustawiony czas jest dodawany do czasu przygotowania tzn. na wyświetlaczu świeci czas, za jak długo zakończy się wybrany program.
- Przycisk służy do wyświetlenia ustawionej temperatury trwającego programu **14-FERMENTACJA**. Poprzez ponowne naciśnięcie przycisku, na wyświetlaczu pojawi się informacja o czasie, który upłynął.

## Przykład:

Jest 20:30, chleb ma być gotowy na drugi dzień rano o godzinie 7:00, czyli za 10 godzin i 30 minut. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **CZAS** aż na wyświetlaczu pojawi się wartość 10:30, czyli czas między (20:30) i kiedy ma być chleb gotowy. Ustawienie należy potwierdzić przyciskiem **START/STOP**. Wybrany czas jest ustawiany skokowo po 5 minut.

## Uwaga

- Funkcji czasomierza (tj. opóźnionego startu) należy używać tylko w przepisach, które zostały już pomyślnie sprawdzone, tych przepisów nie należy zmieniać.
- Nadmierna ilość ciasta może wyciec i przypiecze się do spirali grzejnych.
- Podczas wkładania surowców do formy należy zawsze najpierw wlać płyn a następnie dodać mąkę i suszone drożdże. W czasie, zanim program jest uruchomiony, drożdże nie mogą wejść w kontakt z cieczą, w przeciwnym wypadku zaczną pracować zbyt wcześnie i ciasto - chleb opadłby później przy pieczeniu.
- Podczas pracy z funkcją czasu nigdy nie należy używać nietrwałych składników, takich jak świeże mleko, jaja, owoce, jogurt, ser, cebula, itp. ponieważ mogą popsuć przez noc!
- Automat należy używać tylko w pomieszczeniach o temperaturze powyżej 18 °C. Drożdże zaczynają pracować w temperaturze około 17 °C i powyżej. Jeśli umieścisz automat w chłodnym pomieszczeniu, nie jest zagwarantowane dobre wyrośnięcie ciasta.
- Sygnału dźwiękowego, który sygnalizuje dodawanie surowców (orzechy, nasiona, suszone owoce itp.) i zakończenie programu nie można wyłączyć, więc usłyszysz go i w nocy.

## Przycisk PAUZA

- Przycisk służy do przerywania działania (np. do łatwego dodawania składników, wyjęcia haków z ciasta). Po naciśnięciu przycisku **PAUZA** na ok. 3 sekundy działanie automatu zostanie przerwane (na wyświetlaczu będzie migać czas pozostały do końca programu), ale ustawienia będą przechowywane w pamięci. Ponowne wciśnięcie przycisku **PAUZA** wznowia działanie programu.
- Przycisk służy do ustawienia danego programu (w dół).

## Zalecenia

Zaleca się przerwać program tylko na krótki czas, maks.5 minut. Jeżeli dojdzie do przerywania programu na dłuższy czas, to może być zagrożone wyrośnięcie ciasta a tym i wynik pieczenia. Przez czas, gdy jest aktywna funkcja **PAUZA** (i wyświetlacz miga), jest zablokowany przycisk **START/STOP** i nie można całkowicie zakończyć programu.

## Przycisk ŚWIATŁO

Przycisk służy do oświetlenia obszaru pieczącego. W dowolnym momencie można sprawdzić bieżący stan ciasta lub chleba, bez potrzeby otwierania pokrywy wypiekacza. Jeśli chcesz sprawdzać ciasto na bieżąco, naciśnij przycisk **ŚWIATŁO**, światło zostanie zaświecone. Po około jednej minucie lub po ponownym wciśnięciu - zgaśnie.

## Przycisk CYKL

Służy do przemieszczania pomiędzy różnymi fazami ustawienia w programie **1-VITAL PLUS** i **2-VITAL PLUS**.

## LISTA PROGRAMÓW

### 1. VITAL PLUS i 2. VITAL PLUS.

Program przeznaczony jest dla indywidualnych ustawień wszystkich etapów przygotowywania chleba (np. bezglutenowy), strucli, klopsów, „sojowego“ sera i kultur sera. Zakres ustawień czasu w każdej fazie (tj. PREHEAT=OGRZEWANIE / KNEAD 1, 2, 3=WYRABIANIE 1, 2, 3 / RISE 1, 2 =ROŚNIĘCIE 1, 2 / BAKE 1, 2=PIECZENIE 1, 2 / KEEP WARM=PODGRZEWANIE) przedstawiono w tabeli „fazy programu“ i procedura programowania za pomocą przycisków **CYKL**, **CZAS** i **KOLOR** jest opisany w pkt. **A, B, C, D**. W tym programie można ustawić czas, temperaturę i kolor, nie można ustawić wielkości bochenka. Wprowadzone parametry są automatycznie zapisywane w pamięci piekarni do późniejszego wykorzystania.

A) We wszystkich fazach PREHEAT=OGRZEWANIE / KNEAD 1, 2, 3= WYRABIANIE 1, 2, 3 / KEEP WARM=PODGRZEWANIE jest procedura programowania czasu następująca:

- Naciśnij przycisk **CYKLUS**, na wyświetlaczu pojawi się napis PREHEAT i czas zaprogramowany na ten cykl pracy (czas jest na stałe wyświetlany).
- Za pomocą przycisku **CZAS** ustaw długość cyklu (patrz tabelka) lub można całkowicie z programu usunąć fazę (jeśli zadasz OFF), (czas na ekranie miga).
- Następnie potwierdź naciskając przycisk **CYKL**, w taki sposób przejdziesz do następnej fazy programowania.

Przy programowaniu fazy RISE 1, 2= ROŚNIĘCIE 1, 2 wykonaj wg pkt. B.

Przy programowaniu fazy BAKE 1, 2= PIECZENIE 1, wykonaj wg pkt. C.

Przy programowaniu fazy KEEP WARM=PODGRZEWANIE wykonaj wg pkt. D.

B) We wszystkich fazach RISE 1, 2=ROŚNIĘCIE 1, 2 ponadto można również ustawić obok długości czasu również temperaturę wewnętrzną przestrzeni automatu w zakresie 20-98 °C w skokach po 2 °C. Wymaganą temperaturę należy ustawić w następujący sposób:

- Za pomocą przycisku **CZAS** ustawić długość cyklu (czas na wyświetlaczu miga).
- Następnie naciśnij przycisk **KOLOR** (na wyświetlaczu pojawi się °24 / °30).
- Za pomocą przycisku **CZAS** ustaw wymaganą temperaturę.
- Następnie potwierdź naciskając przycisk **CYKL**, w taki sposób przejdziesz do następnej fazy programowania

C) We wszystkich fazach BAKE 1, 2=PIECZENIE 1, 2 ponadto można również ustawić obok długości czasu również kolor zarumienia skórki chleba w zakresie pięciu stopni (LL / L / M / D / DD). Wymagany stopień zarumienia ustaw następująco:

- Za pomocą przycisku **CZAS** ustaw długość cyklu (czas na wyświetlaczu miga).
- Za pomocą przycisku **KOLOR** ustaw wymagany stopień zarumienia skórki.
- Następnie potwierdź naciskając przycisk **CYKL**, w taki sposób przejdziesz do następnej fazy programowania.

D) We KEEP WARM=PODGRZEWANIE ponadto można również ustawić obok długości czasu również temperaturę wewnętrzną przestrzeni automatu w zakresie 20-98 °C w skokach po 2 °C. Wymaganą temperaturę należy ustawić w następujący sposób:

- Za pomocą przycisku **CZAS** ustawić długość cyklu (czas na wyświetlaczu miga).
- Następnie naciśnij przycisk **KOLOR**.
- Za pomocą przycisku **CZAS** ustaw wymaganą temperaturę.
- Następnie potwierdź naciskając przycisk **CYKL**.

Po ustawieniu wszystkich faz naciśnij przycisk **START/STOP** na wyświetlaczu pojawi się całkowity czas przygotowania (np. 1:50), przez ponowne naciśnięcie przycisku **START/STOP** włączysz ustawiony program (na wyświetlaczu zacznie migać dwukropek).

### 1. VITAL PLUS i 2-VITAL PLUS.- tabela faz programu

Fazy przygotowania	PREHEAT	KNEAD 1	KNEAD 2
	OGRZEWANIE	WYRABIANIE 1	WYRABIANIE 2
Zakres ustawienia czasu (min.)	0 - 30	0 - 30	0 / 5 - 20
Zdefiniowano (min.)	0:05	0:05	0:10
Zakres ustawienia temperatury (°C)	-	-	-
Zdefiniowano (°C)	-	-	-
Zakres ustawienia koloru	-	-	-
	-	-	-
	-	-	-
Zdefiniowano	-	-	-

RISE 1	KNEAD 3	RISE 2	BAKE 1	BAKE 2	KEEP WARM PODGRZEWANIE
ROŚNIĘCIE 1	WYRABIANIE 3	ROŚNIĘCIE 2	PIECZENIE 1	PIECZENIE 2	
0 - 360	0 - 5	0 - 360	0 - 120	0 - 120	0 - 60
0:30	0:05	0:35	30	30	60
20 - 98	-	20 - 98		-	-
24	-	32	-	-	-
-	-	-	LL	LL	-
-	-	-	L	L	-
-	-	-	M	M	-
-	-	-	D	D	-
-	-	-	DD	DD	-
-	-	-	M	M	-

### 3. KLASIC (PROGRAM KLASYCZNY)

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

### 4. CELOZRNNÝ (PROGRAM DO PIECZENIA CHLEBA PEŁNOZIARNISTEGO)

Program jest przeznaczony do pieczenia pełnoziarnistego chleba z mąki z niską zawartością glutenu. To ustawienie posiada dłuższy czas na gnecenie/mieszanie, rośnięcie (tj. napęcznienie ziaren) i podgrzanie. Z tym programem nie zalecamy używać funkcji "CZAS".

### 5. TOUSTOVÝ (PROGRAM DO PIECZENIA CHLEBA TOUSTOWEGO)

Program jest przeznaczony do pieczenia lekkiego chleba, chleba francuskiego z chrupiącą skórką i lekki wewnątrz. To ustawienie umożliwia dłuższy czas gnecenia/mieszania i rośnięcia, co jest potrzebne do „puszystej” struktury charakterystycznej dla francuskiego chleba. Uwaga: Kształtem końcowym nie jest bagietka.



## 6. RYCHLÝ (PROGRAM DO SZYBKIEGO PIECZENIA)

Program jest przeznaczony do szybkiego przygotowania białego, pszenicznego i żytniego chleba. Chleb pieczony w tym trybie jest mniejszy i gęstszy w środku. W tym trybie nie można ustawić wielkości bochenka.

## 7. SLADKÝ (PROGRAM DO PIECZENIA CHLEBA SŁODKIEGO)

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

## 8. DORT (TORT)

Program jest przeznaczony do wyrabiania/mieszania surowców (np. tort, ciastka), które następnie są pieczone przez ustawiony czas. Zaleca się najpierw podzielić surowce na dwie części i wymieszać, potem wysypać do formy. W tym trybie nie można ustawić wielkości tortu.

## 9. DŽEM (DŽEM)

Program jest przeznaczony do przygotowania dżemu, marmolady lub kompotów ze świeżych owoców. W tym trybie nie można ustawić rozmiaru i koloru. Przy częstym przygotowaniu dżemu zalecamy mieć drugą formę, która będzie używana wyłącznie do tego celu. Uwalniające się kwasy przy gotowaniu owoców mogą spowodować, że jest trudno wyjąć chleb następnie pieczony w takiej formie.

## 10. TĚSTO (CIASTO)

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

## 11. ULTRA RYCHLÝ (PROGRAM SUPER SZYBKÍ)

Program jest przeznaczony do szybkiego przygotowania białego, pszenicznego i żytniego chleba. To ustawienie skraca czas potrzebny do gniecienia/mieszania, rośnięcia i następnego pieczenia na minimum. Chleb pieczony w tym trybie jest mniejszy i gęstszy w środku. W tym trybie nie można ustawić wielkości bochenka. W programie należy koniecznie użyć wody (lub innych ciekłych substancji) o temperaturze 48 – 50 °C.

## 12. PEČENÍ (PROGRAM PIECZENIE)

Program jest przeznaczony do pieczenia ciemnego chleba, tortów lub mielonego mięsa. Program jest ustawiony na 10 minut. Długość pieczenia możesz jednak zmienić według potrzeby przyciskiem **CZAS**. Najdłuższe ustawienie jest na 1 godzinę. W tym trybie nie można ustawić wielkości bochenka.

## 13. DEZERT (DESER)

Program jest przeznaczony do wyrabiania/mieszania surowców (np. tort, ciastka), które następnie są pieczone przez ustawiony czas. Zaleca się najpierw podzielić surowce na dwie części i wymieszać, potem wysypać do formy. W tym trybie nie można ustawić wielkości.

## 14. KVAŠENÍ (FERMENTACJA)

Program jest przeznaczony dla przygotowania zakwasu, jogurtu i słodu (amazake) itp. Optymalną temperaturę do przygotowania ustawisz przyciskiem **CZAS**. Temperaturę można ustawić w przedziale 20 - 98 °C (w skokach 2 °C). Maksymalna długość programu wynosi 29:59 godzin (program kończy). W tym trybie nie można ustawić wielkości, koloru i czasu. Wprowadzone parametry są automatycznie zapisywane w pamięci piekarni do późniejszego wykorzystania.

## Uwaga

- W programie **1-VITAL PLUS**, **2-VITAL PLUS** są w poszczególnych etapach ustawione parametry (tj. czas / temperatura) tylko jako ustawienia „fabryczne“. Przy pierwszym użyciu programów musi być przeprowadzone w poszczególnych etapach odpowiednie ustawienie parametrów zgodnie ze specyfikacją / przepisem.
- Proszę wziąć pod uwagę, że ustawienie temperatury fermentacji w programie **1-VITAL PLUS** i **2-VITAL PLUS** i **14-FERMENTACJA** jest tylko przybliżone. Jeśli użytkownik pracuje z kulturami, które wymagają dokładnego ustawienia temperatury, zaleca się stosować wysokiej jakości termometr ze sondą.

## IV. FUNKCJE AUTOMATU DO PIECZENIA CHLEBA

### Sygnal dźwiękowy włączy się:

- po naciśnięciu któregośkolwiek z przycisków programowania (1 x krótki lub długi dźwięk), w tym samym czasie dojdzie do oświetlania wyświetlacza na około 10 sekund.,
- na końcu drugiego cyklu wyrabiania w programach **3-KLASYCZNY**, **4-PEŁNOZIARNISTY**, **5-TOUSTOWY**, **6-SZYBKI**, **7-SŁODKI**, **8-TORT**, **11-BARDZO SZYBKI** i **13-DESERT**, cerealia, owoce, orzechy lub inne składniki mogą być dodawane (10 x dźwięk),
- na początku trzeciego cyklu wyrabiania przy programie **1- VITAL PLUS** i **2 - VITAL PLUS**, cerealia, owoce, orzechy lub inne składniki mogą być dodawane (10 x dźwięk),
- gdy jest zakończony ustawiony program (10x dźwięk),
- gdy jest zakończona 1 godz. ogrzewania (1x dźwięk),
- gdy jest aktywowana funkcja bezpieczeństwa (trwały dźwięk).
- sygnału dźwiękowego nie można wyłączyć, zabrzmi więc i w nocy.

### Funkcje zabezpieczeń

- Po uruchomieniu programu wszystkie przyciski z wyjątkiem **PAUZA**, **SWIATŁO**, **CYKL**, **START/STOP** są blokowane.
- Jeśli chcesz skorzystać z automatu natychmiast po poprzednim pieczeniu a temperatura wnętrza jest jeszcze zbyt wysoka (**nad 40 °C**), po wciśnięciu przycisku **START/STOP** na wyświetlaczu pojawi się napis **H HH** i słychać dźwięk ciągły (sygnał). Automatu nie można wprowadzić do użytku. Z tego powodu otwórz pokrywę, wyjmij formę i poczekaj aż urządzenie będzie schłodzone
- Jeżeli po naciśnięciu przycisku **START/STOP** na wyświetlaczu pojawi się napis **E** **EO** lub **E E1**, należy koniecznie odnieść urządzenie do punktu serwisowego. Jeśli jest awaria zasilania prądu w czasie pracy, automat przez 10 minut pamięta swoje ustawienie. Jeżeli przerwa w zasilaniu jest dłuższa niż 10 minut (na wyświetlaczu pojawi się ustawienie podstawowe), proces jest już zresetowany i musi zostać ponownie włączony. Można to zrobić tylko wtedy, gdy przerwa programu nie nastąpiła później niż w fazie wyrabiania ciasta. Następnie, można kontynuować przez ustawianie własnego programu (usunąć już zakończone cykle). Jednakże, jeśli ciasto już znajduje się w ostatniej fazie rośnięcia a przerwa w zasilaniu trwa dłuższy czas, nie można użyć ciasta i trzeba zacząć od nowa z nowymi składnikami.
- Należy pamiętać, że automat ze względów bezpieczeństwa nie posiada ogrzewania górnego, a więc skórka na wierzchu chleba nie jest tak ciemna jak na dole i bokach.
- W programie **1-VITAL PLUS**, **2-VITAL PLUS** i **14-FERMENTACJA** po ustawieniu i potwierdzeniu tego ustawienia, naciskając przycisk **START** automat pamięta swoje ustawienia nawet po wyłączeniu urządzenia.

## Blokada panelu sterowania

Panel sterowania można zabezpieczyć przed niepożądaną manipulacją przez naciśnięcie przycisku **CYKLUS (CYKL)** a następnie przycisku **BARVA (KOLOR)**. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „klucz” i słychać sygnał (3 dźwięki). Gdy panel sterowania jest zablokowany, nie działają wszystkie przyciski oprócz **CYKLUS (CYKL)** i **BARVA (KOLOR)**. Odblokowanie panelu sterowania można wykonać w taki sam sposób.

## V. RZYGOTOWANIE DO UŻYCIA I SPOSÓB POSTĘPOWANIA PRZY PIECZENIU

Usuń materiał pakowy, wyjmij urządzenie do pieczenia chleba i akcesoria. Z wypiekacza usuń wszystkie ewentualne folie adhezyjne, nalepki lub papier. Części, które przyjdą do kontaktu z potrawami, przed pierwszym zastosowaniem umyj w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu, dokładnie opłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha, ewentualnie pozostaw do oschnięcia. Osuszone części poskładaj z powrotem do wypiekacza i pozostaw otwarte wieko. Następnie ustaw program **12–PIECZENIE** i włącz na 10 minut wypiekacz bez wkładania surowców, następnie pozostaw wypiekacz, żeby wystygł. Ewentualne krótkie zadymienie nie jest usterką. Umieść wypiekacz na stałą, równą i suchą powierzchnię (np. stół kuchenny), na wysokości minimalnie 85 cm, poza zasięgiem dzieci. Wtyczkę kabla zasilającego **A5** zasuń do gniazdka. Formę **B** chwyć obydwojma rękami, zasuń do wypiekacza i przyciśnij tak, aby była mocno zabezpieczona w środku przestrzeni roboczej **A2**. Następnie zasuń dwa mieszadła **C** na wały w formie do pieczenia. Mieszadła nasuń na wał tak, aby równą powierzchnią były nakierowane w dół i w formie do pieczenia do siebie lub od siebie. Do formy za pomocą dozowników włóż **D, E** surowce w kolejności opisanej w odpowiednim przepisie.

### Przestrzegaj zawsze podstawowej zasady – najpierw wszystkie ciekłe surowce a potem wszystkie surowce sypkie.

Zamknij wieko wypiekacza **A3**. Na panelu sterującym **A1** ustaw żądany program za pomocą przycisk **(WYBÓR/KOLOR/ WIELKOŚĆ/CZAS)**. Na koniec naciśnij przycisk **START/STOP**. Wypiekacz automatycznie miesza i ugniata ciasto, aż będzie odpowiednia konsystencja. Po ukończeniu ostatniego cyklu gniecenia wypiekacz ogrzeje się na optymalną temperaturę potrzebną do wyrośnięcia ciasta. Następnie wypiekacz automatycznie ustawi temperaturę i czas pieczenia chleba. Po ukończeniu pieczenia zabrzmi sygnał dźwiękowy (10x piśnięcie), że chleb lub specjał można wyjąć z wypiekacza. Następnie wypiekacz przełączy się na 1 godz. do programu utrzymywania temperatury, jeżeli nie chcesz tego programu, naciśnij przycisk **START/STOP** na ok. 1,5 sek., program zakończysz.

### Uwaga

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

- 5) oliwy, świeże owoce, owoce w alkoholu = według przepisu, zawartość wody w tych składnikach mogłaby mieć wpływ na końcową jakość chleba,
- 6) nasiona = używanie dużych i twardych nasion może uszkodzić (porysować) powierzchnię formy i haka. Jednak to nie zmienia właściwości powierzchni i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.
- Funkcja podgrzewanie jest włączana w zależności od temperatury otoczenia. Jeżeli temperatura jest niższa, czujnik temperatury uruchamia ogrzewanie przestrzeni pieczenia.
  - Jeżeli chleb po pieczeniu jest zbyt blady, możesz go pozostawić do zarumienienia w ramach programu 12-PIECZENIE.
  - Przy używaniu wypiekacza dochodzi do wydania charakterystycznego dźwięku. To zjawisko jest normalne i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.
  - Przy używaniu wypiekacza dochodzi do wydawania charakterystycznego dźwięku. Przy wyrabianiu = „szczękanie”, przy pieczeniu lub podgrzewaniu = „pęknięcie”). To zjawisko jest normalne i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.
  - Na zapachy / nieprzyjemne zapachy, parę i dym powstający podczas przygotowywania posiłków mogą być wrażliwe zwierzęta domowe (np. ptaki egzotyczne). Z tego powodu zalecamy przygotowywanie wykonywać w innym pomieszczeniu.
  - Jeśli na wyświetlaczu pojawiają się nietypowe znaki, należy odłączyć urządzenie od zasilania, a następnie podłączyć go ponownie

### Koniec zaprogramowanych fazy

Po ukończeniu programu wieko odkryj. Pociągając za uchwyty **B1** wyjmij formę do pieczenia **B**, połóż ją dnem do góry na żaroodporną, trwałą podkładkę (np. deskę, blat). Jeżeli chleb nie wypadnie z formy na podkładkę, ruszaj mieszadłami kilka razy tu i tam aż chleb uwolni się. Jeżeli mieszadła zostaną w chlebie, wyjmiesz go za pomocą narzędzia **F**. Potem chleb pozostaw do wystygnięcia.

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

### Forma na pieczenia bagietek (G)

- Zmontować konstrukcję z drutu i włożyć do niej dwie formy na bagietki (patrz rysunek 1).
- Przygotować ciasto według odpowiedniego przepisu (np. za pomocą programu **CIASTO**). Wyrośnięte ciasto potem dobrze zagnieść i zrobić bagietki o odpowiedniej wielkości i odpowiednim kształcie i włożyć do formy.

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 potrzeb 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.

- Z urządzenia do pieczenia chleba wyjąć formę na chleb, do przestrzeni umieścić formę do pieczenia bagietek i zamknąć pokrywę.
- Na panelu sterowania, wybrać odpowiedni program do **PIECZENIA** i czas pieczenia około 55 minut.
- Naciskając przycisk **START/STOP** włączyć urządzenie do pieczenia chleba.

### Podstawowe składniki na bagietki (4 x 100 g)

Mąka pszeniczna tortowa 280 g, woda 170 ml, sól 6 g, drożdże świeże lub suszone 12 g.

## VI. ZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed każdą konserwacją urządzenie wyłącz i odłącz od sieci elektrycznej przez wyjęcie wtyczki z gniazdka! Czyść zawsze chłodne urządzenie i regularnie po każdym zastosowaniu! Nową formę do pieczenia, forma na pieczenia bagietek i mieszadła zaleca się potrzeć przed pierwszym użyciem tłuszczem odpornym na wysokie temperatury i ogrzać je w wypiekaczu przez ok. 10 minut. Po ich wychłodnięciu, papierową serwetką oczyść formę do pieczenia od tłuszczu. Zaleca się to wykonywać również ze względu na ochronę nieprzylegających powierzchni. Możesz to powtarzać od czasu do czasu. Do czyszczenia użyj delikatnego środka czyszczącego. Nigdy nie używaj substancji chemicznych, benzyny, środków czyszczących do pieców lub detergentów, które rysują lub w inny sposób niszczą powierzchnię. Wilgotną szmatką usuń wszystkie pozostałe składniki i okruszki z pokrywy, płaszcza i przestrzeni do pieczenia. **Przed dalszym użyciem należy prawidłowo osuszyć wszystkie części i powierzchnię pieczenia chleba. Nigdy nie zanurzaj wypiekacza do wody i nie napełniaj wodą!** Otrzyj powierzchnie zewnętrzne formy do pieczenia i formy do pieczenia bagietek wilgotną szmatką. Powierzchnie wewnętrzne można umyć detergentem. Jak mieszadła, tak i wały napędowe należy czyścić natychmiast po użyciu. Jeżeli mieszadła pozostaną w formie, ich wyjęcie będzie trudne. W takim przypadku napełń formę ciepłą wodą i pozostaw przez ok.30 minut. Następnie wyjmij mieszadła. Nie mocz formy do pieczenia zbyt długo we wodzie, wpłynie to na rotację wału. Forma do pieczenia posiada nieprzylegającą powierzchnię. Dlatego nie używaj narzędzi metalowych, które mogły by podczas czyszczenia porysować powierzchnię. Normalne jest, że w po upływie określonego czasu zmienia się kolor powierzchni. To ale w żaden sposób nie zmienia własności powierzchni.

### Składowanie

Przed składowaniem, należy upewnić się, że wypiekacz jest chłodny. Wypiekacz należy składać w bezpiecznym i suchym miejscu, w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób niezdolnych.

## VII. 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. Rozładowaną baterię należy usunąć z urządzenia w odpowiedni sposób poprzez specjalne punkty zbioru. Nigdy nie należy likwidować baterii przez spalanie!

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

## VIII. DATA TECHNICZNE

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

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

*HOT – Gorące.*

*DO NOT COVER – Nie zakrywać.*

*CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM – UWAGA: Bądź ostrożny z parą.*

*HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym.*

*DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nie zanurzać w wodzie lub innych cieczach.*



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

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



OSTRZEŻENIE



OSTRZEŻENIA: GORĄCE POWIERZCHNIA

Хлебопечь

eta 2147-20

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

DUPLO  
Vital<sup>®</sup> plus**I. ПРАВИЛА ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

- Перед первым применением прибора следует внимательно ознакомиться с содержанием настоящей инструкции включая рисунки, инструкцию сохраните для дальнейшего применения.
- **Внимание: при подключении к электрической сети изделие должно быть заземлено!**
- Прибор оснащен питательным проводом, который содержит заземляющий контакт. В соответствии с нормами ЕС, вилку следует подключать только в розетку с заземляющим контактом.
- Убедитесь, что напряжение электрической сети и частота тока соответствуют напряжению и частоте, указанным на щитке изделия. В целях обеспечения электрической безопасности прибор должен быть подключен к сети с помощью двухполюсной розетки с исправным заземляющим контактом. В случае отсутствия в Вашей квартире двухполюсной розетки с заземляющим контактом, ее необходимо установить. В качестве заземляющего провода применяется медный провод сечением не менее 1,5 мм<sup>2</sup> или алюминиевый провод сечением не менее 2,5 мм<sup>2</sup>.
- Не рекомендуется использование переходников, двойных и более розеток и удлинителей. Если Вы считаете использование удлинителя необходимым, применяйте один единственный удлинитель, удовлетворяющий требованиям электрической безопасности.
- Никогда не пользуйтесь прибором, у которого поврежден питательный провод или вилка питательного провода, а также в случае его неисправной работы (упал на пол и повредился). В таком случае отнесите изделие в специализированную электромастерскую на проверку его безопасности и правильной работы.
- **Вилку питательного провода не суйте в электрическую розетку и не извлекайте из электрической розетки мокрыми руками и выдергиванием за питательный провод!**
- **Изделие предназначено исключительно для бытовых и тому подобных нужд (приготовления пищи)! Ни в коем случае не предназначено для коммерческих целей!**
- **Хлебопечь не предназначена для использования вне дома!**
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также людьми с ограниченными возможностями сенсорной системы, ограниченными физическими или интеллектуальными возможностями, лицами с недостаточным опытом и знаниями при условии ознакомления с правилами безопасности и рисками, связанными с эксплуатацией прибора, или под наблюдением лиц, ответственных за обеспечение безопасност. Не позволяйте детям играть с прибором. Чистка данного прибора, а также его использование детьми должны происходить только под присмотром взрослых.
- Не используйте сэндвичмейкер с программным устройством, часовым выключателем или другим каким либо устройством, которое включает прибор автоматически, так как в случае, когда прибор закрыт или неправильно установлен, существует опасность возникновения пожара.
- Во время выпечки по непроверенной рецептуре рекомендуем хлебопечь контролировать!

- Хлебопечь никогда не погружайте в воду (даже частично) и не мойте ее под проточной водой!
- Никогда не включайте хлебопечь без вложенной формы для выпечки.
- Перед подключением к электрической розетке в хлебопечи должны быть приготовленные для выпечки продукты. Нагрев продуктов в сухом состоянии может привести к их повреждению.
- Перед выпечкой снимите с продуктов всю упаковку (напр., **бумагу, целлофан, и т.п.**).
- При манипуляции с прибором во избежание ожога соблюдайте осторожность. Во время выпечки поверхность печки горячая и из вентиляционных отверстий выходит пар.
- Во время работы печки не брызгайте на горячее стекло крышки воду или другую жидкость.
- Прибор не переносите в горячем состоянии, при его случайном опрокидывании грозит опасность получения ожога.
- Если из хлебопечи выходит дым, возникший в результате самовозгорания приготавливаемых продуктов, оставьте крышку закрытой, хлебопечь выключите и отсоедините от электрической сети.
- Хлебопечью пользуйтесь лишь в местах, где она не может опрокинуться и на достаточном расстоянии от горючих предметов (напр., **занавесок, гардин, дерева и т.п.**), источников тепла (напр., печки, плиты и т.п.) и влажных поверхностей (напр., **раковины, умывальника**).
- Никогда не закрывайте простор между корпусом и формой печки и не суйте в это отверстие какие либо предметы (напр., **пальцы, ложки и т.п.**). Это пространство между корпусом и формой для выпечки должно быть всегда свободным.
- Во избежание опасности возникновения внутреннего возгорания никогда прибор не закрывайте.
- Во избежание опасности получения ожогов, не прикасайтесь во время выпечки к краям формы для выпечки и мест, из которых выходит пар.
- С точки зрения противопожарной безопасности хлебопечь является изделием, которым можно пользоваться на столе или других поверхностях при условии соблюдения безопасного расстояния до горючих веществ в направлении главного излучения **мин. 500 мм** и в остальных направлениях минимально **100 мм**.
- После окончания работы отсоедините прибор от розетки эл. сети.
- Не наматывайте питательный провод вокруг прибора, так можете продлить срок его службы.
- Питательный провод не должен быть поврежден острыми или горячими предметами, открытым огнем, не должен погружаться в воду или перегибаться через грани.
- Не допускайте того, чтобы питательный провод свободно висел через край рабочего стола, где на него могут достать дети.
- Электроприбор является переносным и оснащен вращающимся питательным проводом со штепсельной вилкой, обеспечивающей двухполюсное отключение от электрической сети.
- В случае повреждения питательного провода прибора сразу отсоедините прибор от электрической сети. Чтобы предотвратить получение травмы эл.током или возникновение пожара, необходимо заменить поврежденный провод специальным питательным проводом у производителя или у его сервисного техника.
- Изделие используйте только с аксессуарами поставляемыми производителем.
- Запрещено пользоваться хлебопечкой для других целей, кроме тех, для которых она предназначена и которые указаны в этой инструкции!
- В случае не соблюдения выше указанных правил по безопасности производитель не несет ответственность за ущерб, вызванный неправильной эксплуатацией прибора (напр., **порча продуктов, получение травмы, ожог**) и не дает гарантии на работу изделия.



## II. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И АКСЕССУАРОВ (рис.1)

### A – хлебопечь

A1 – панель управления  
A2 – простор для выпечки  
A3 – крышка

A4 – смотровое окошко  
A5 – питательный провод

### B – форма для выпечки (2x)

B1 – рукоятка

### C – лопатки для замешивания (4 малые, 2 большие)

### D – мерная ложка малая / большая (5 / 15 мл)

### E – мерная чашка (200 мл)

### F – инструмент для изъятия лопаток

### G – Форма для выпечки багетов

## III. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Панель управления имеет контактное управление. Поэтому, на изображенные кнопки (символы), нет необходимости оказывать какое либо давление.

### ДИСПЛЕЙ–ОСНОВНАЯ УСТАНОВКА

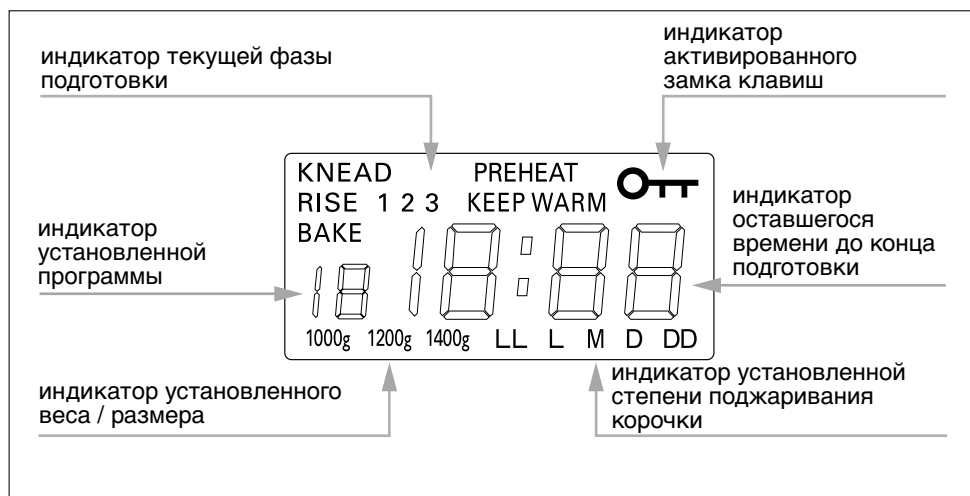
При включении хлебопечи на дисплее появится основная установка (т.е. программа 1–VITAL PLUS), включится дисплей и прозвучит звуковой сигнал. Двоеточие между цифрами не мигает.

– цифра **1** обозначает установленную программу,

– цифра **3:25** обозначает время приготовления выбранной программы.

### Примечание

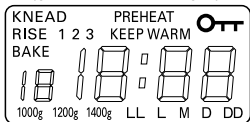
Во время работы хлебопечи на дисплее можно отслеживать процесс работы программы. С продвижением программы цифры установленного времени постепенно понижаются. Во время подогрева на дисплее в течении часа остается постоянно изображено **0:00** и двоеточие между цифрами мигает. После окончания подогрева на дисплее отобразится напрограммированное время.



СПИСОК программ

- |                         |                             |
|-------------------------|-----------------------------|
| 1. VITAL PLUS           | 8. DORT/CAKE                |
| 2. VITAL PLUS           | 9. DŽEM/JAM                 |
| 3. KLASIK/CLASSIC       | 10. TĚSTO/DOUGH             |
| 4. CELOZRNÝ/WHOLEGRAIN  | 11. ULTRARYCHLÝ/ULTRA QUICK |
| 5. TOUSTOVÝ/WHITE BREAD | 12. PEČENÍ/BAKING           |
| 6. RYCHLÝ/QUICK         | 13. DEZERT/DESSERT          |
| 7. SLADKÝ/SWEET         | 14. KVAŠENÍ/FERMENTATION    |

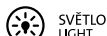
отображает текущее состояние во время задания и вовремя процесса подготовки



предназначена для остановки работы хлебопечки



предназначена для установки времени и температуры приготовления выпечки хлеба



предназначена для установки необходимого веса хлеба



предназначена для установки необходимой программы



предназначена для передвижения между отдельными фазами установки в программе 1., 2.- VITAL PLUS

предназначена для освещения емкости для выпечки

предназначена для установки необходимой степени поджаривания корочки хлеба

предназначена для включения и выключения программы

**Отображенная информация на дисплее**

PREHEAT=ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПОДОГРЕВ – начался подогрев жидкости и ингредиентов.

KNEAD 1, 2, 3=ЗАМЕШИВАНИЕ 1, 2, 3 – началась переработка теста (замешивание, перемешивание, глажение).

Добавление – после прозвучания акустического сигнала можно добавить ингредиенты (напр., орехи, фрукты, зелень, семечки, сыр, шоколад, колбасные изделия). Время прозвучания сигнала отличается в зависимости от установленной программы.

RISE 1, 2=БРОЖЕНИЕ 1, 2 – начал подъем, состояние покоя теста. В начале фазы БРОЖЕНИЕ 2 (т.е. на дисплее отобразится надпись RISE 2) можно из теста изъять лопатки.

Программ **14. KVAŠENÍ (КВАШЕНИЕ)**: С продвижением программы цифры установленного времени постепенно увеличиваются. Цифра **1** обозначает время приготовления **0 – 9:59** часов, цифра **2** обозначает время приготовления **10 – 19:59** часов, цифра **3** обозначает время приготовления **20 – 29:59** часов.

BAKE 1, 2=ВЫПЕЧКА 1, 2 – начата выпечка.

KEEP WARM=ПОДОГРЕВ – начал подогрев продолжающийся в течении 1 часа.

**Кнопка START/STOP**

Эта кнопка предназначена для пуска и остановки программы.

– После нажатия кнопки **START/STOP** приблизительно на 2 секунды, прозвучит короткий звуковой сигнал и приблизительно через 3 секунды начнется перемешивание/замешивание (не относится к программе **1-VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС)**, **2-VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС)**, **9-DŽEM (ДЖЕМ)**, **12-PEČENÍ (ВЫПЕЧКА)**, **14-KVAŠENÍ (БРОЖЕНИЕ)**).

- После нажатия и придерзания кнопки **START/STOP**, приблизительно на 2 секунды, прозвучит продолжительный звуковой сигнал и программа завершится. Этот процесс действителен также при остановке программы 60–минутного подогрева печи.

### Кнопка **BARVA (СТЕПЕНЬ ПОДЖАРИВАНИЯ КОРОЧКИ)**

Кнопка предназначена для установки необходимой степени поджаривания корочки хлеба. Буква на дисплее обозначает установленную степень поджаривания корочки хлеба (L=СВЕТЛАЯ, M=СРЕДНЯЯ, D=ТЕМНАЯ). Не относится к программе **9–DŽEM (ДЖЕМ)**, **10–TĚSTO (ТЕСТО)** и **14–KVAŠENÍ (БРОЖЕНИЕ)**. Программа **1–VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС)**, **2–VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС)** позволяет установить 5 степеней поджаривания корочки (LL=ОЧЕНЬ СВЕТЛАЯ, L+M+D=являются одинаковыми, DD=очень темная).

### Кнопка **VELIKOST (РАЗМЕР)**

Кнопка предназначена для установки необходимого веса хлеба по отдельным программам, т.е. 1 кг, 1,2 кг, 1,4 кг. Надпись на дисплее обозначает установленный размер хлеба. Не относится к программе **1–VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС)**, **2–VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС)**, **8–DORT (ТОРТ)**, **9–DŽEM (ДЖЕМ)**, **10–TĚSTO (ТЕСТО)**, **12–PEČENÍ (ВЫПЕЧКА)**, **13–DEZERT (ДЕСЕРТ)**, **14–KVAŠENÍ (БРОЖЕНИЕ)**.

- размер 1000 г (2.2 лб) = для малого количества хлеба (используйте двойную форму для выпечки с соответствующими лопатками),
- размер 1200 г (2.64 лб) = для среднего количества хлеба (используйте большую форму для выпечки с малыми лопатками для замешивания),
- размер 1400 г (3.08 лб) = для большого количества хлеба (используйте большую форму для выпечки с большими лопатками для замешивания).
- Кнопка предназначена для включения функции замешивания без включенной программы в течение 2 минут по программе **1–VITAL PLUS**, **2–VITAL PLUS** и **14–KVAŠENÍ (БРОЖЕНИЕ)**. Функция замешивания включается нажатием и удерживанием кнопки **РАЗМЕР** на 2 секунды (можно повторно после окончания цикла 2 минуты).

### Примечание

- Размером буханки хлеба 1000 г (2.2 лб) предполагается общий вес всех ингредиентов используемых для ее подготовки (напр., при использовании смеси для хлеба это вода, смесь для хлеба 500 г и дрожжи).
- При применении двойной формы для выпечки, которая предназначена для подготовки буханки хлеба размера 2 x 500 г, необходимо эти ингредиенты равномерно разделить в оба отсека для выпечки, это значит в каждый отсек положить 250 г смеси для хлеба + соответствующее количество воды и дрожжей.

### Кнопка **MENU (МЕНЮ)**

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

### Кнопка **ČAS (ВРЕМЯ)**

- Предназначена для установки времени и температуры во время выпечки / приготовления выпечки хлеба и других продуктов в программе **1–VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС)**, **2–VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС)**.
- Предназначена для установки необходимой температуры в программе **14–KVAŠENÍ (БРОЖЕНИЕ)**.
- У остальных программ (кроме программы **12–PEČENÍ (ВЫПЕЧКА)** и **14 KVAŠENÍ (БРОЖЕНИЕ)**) предназначена для установки более позднего включения (т.е. отсрочки старта). Максимальное время, которое можно запрограммировать, 13 часов. Установленное время добавится к времени подготовки, т.е. на дисплее будет отображаться время, которое остается до окончания работы установленной программы.
- Кнопка предназначена для отображения установленной температуры для исполняемой программы **14–KVAŠENÍ (БРОЖЕНИЕ)**. Повторным нажатием кнопки на дисплее отображается информация об истекшем времени.

### Пример

Текущее время 20:30 часов а хлеб должен быть готов на следующий день утром в 7:00 часов, это значит через 10 часов и 30 минут. Нажмите и придержите кнопку **ČAS (ВРЕМЯ)** пока на дисплее не отобразится значение 10:30, т.е. время между настоящим временем (20:30) и временем, когда хлеб должен быть готов. Установку подтвердите кнопкой **START/STOP**. Шаг установки времени составляет 5 минут.

### Внимание

- Функцией таймера (т.е. отсрочки старта) пользуйтесь только у рецептов, которые уже были ранее успешно Вами проверены, эти рецепты в дальнейшем не меняйте.
- Чрезмерное количество теста может вытечь из формы для выпечки и подгореть на нагревательном элементе.
- Во время вкладывания ингредиентов в форму для выпечки сначала обязательно налейте жидкие ингредиенты, а только после этого добавьте муку и в конце сухие дрожжи. Пока программа не включена, дрожжи не должны попасть в контакт с жидкостью, так как в противном случае они бы начали действовать преждевременно и тесто, или хлеб позже, во время выпечки, мог бы провалиться.
- При работе с кнопкой времени никогда не используйте быстропортящиеся ингредиенты, как напр., свежее молоко, яйца, фрукты, йогурт, сыр, лук и т.д., так как они могли бы в течении ночи испортиться!
- Хлебопечь используйте только в помещении с температурой свыше 18 °С. Дело в том, что дрожжи начинают действовать только при температуре от 17 °С и выше. Если хлебопечь поместите в более холодное помещение, не гарантируется хороший подъем теста.
- Акустический сигнал, который сигнализирует возможность добавления ингредиентов (орехов, семечек, сушеных фруктов и т.д.) и окончание программы, нельзя выключить, это значит, что акустический сигнал прозвучит и ночью.

### Кнопка **PAUZA (ПАУЗА)**

- Кнопка предназначена для остановки работы хлебопечки (напр., для возможности удобного добавления ингредиентов, изъятия лопаток из теста). После нажатия кнопки **PAUZA (ПАУЗА)** приблизительно на 3 секунды, Работа хлебопечи остановится (на дисплее будет мигать время, которое остается до окончания программы), но установка будет занесена в память. Повторным нажатием кнопки **PAUZA (ПАУЗА)** программа возобновится.
- Кнопка предназначена для установки необходимой программы (перелистывание = в направлении вниз).

## Предупреждение

Рекомендуем остановить программу только на короткое время, максимально до 5 минут. Если бы произошла остановка программы на более длительное время, то это могло бы негативно повлиять на подъем теста, а следовательно и на результат выпечки. В течение времени, когда активирована функция **PAUZA (ПАУЗА)** (и дисплей моргает), кнопка **START/STOP** заблокирована и программу нельзя полностью закончить.

## Кнопка **SVĚTLO (ОСВЕЩЕНИЕ)**

Кнопка предназначена для освещения емкости для выпечки. В любое время можно проверить состояние теста или хлеба, причем нет необходимости открывать крышку хлебопечи. Внутренний простор хлебопечи в течение всего процесса программы не освещается. Для регулярной проверки теста необходимо нажать кнопку **SVĚTLO (ОСВЕЩЕНИЕ)**, таким образом включится освещение. Приблизительно через одну минуту, или после нажатия и придержания кнопки, свет снова выключится.

## Кнопка **CYKLUS (ЦИКЛ)**

Кнопка предназначена для передвижения между отдельными операциями установки в процессе программы **1-VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС)**, **2-VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС)**.

## СПИСОК ПРОГРАММ

### **1-VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС)**, **2-VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС)**,

Программа предназначена для индивидуальной установки всех операций подготовки хлеба (напр., клейковины), булочек, рубленого мяса, «соевого» сыра и культивации культур для сыра. Предел возможности установки времени на отдельных этапах (т.е. REHEAT=предварительный обогрев / KNEAD 1, 2, 3=замешивание 1, 2, 3 / RISE 1, 2=брожение 1, 2 / BAKE 1, 2=выпечка 1, 2 / KEEP WARM=подогрев) указан в табличке «программных этапов» и последовательность при программировании с помощью кнопок **CYKLUS (ЦИКЛ)**, **ČAS (ВРЕМЯ)** и **BARVA (СТЕПЕНЬ ПОДЖАРИВАНИЯ КОРОЧКИ)** описан в абзаце А, В, С, D.

Заданные параметры автоматически сохраняются в памяти пекарни для использования в будущем. В этой программе можно установить время, температуру и степень поджаривания корочки, невозможно установить размер буханки хлеба.

А) У всех операций PREHEAT=ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ОБОГРЕВ / KNEAD 1, 2, 3=ЗАМЕШИВАНИЕ 1, 2, 3 / KEEP WARM=ПОДОГРЕВ процесс программирования времени следующий:

- Нажмите кнопку **CYKLUS (ЦИКЛ)**, на дисплее отобразится надпись PREHEAT (ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ОБОГРЕВ) и время запрограммированное для этого рабочего цикла (показание времени на дисплее отображено постоянно).
- С помощью кнопки **ČAS (ВРЕМЯ)** установите продолжительность цикла (см. табличку) или можете из программы соответствующий этап полностью убрать (если введете OFF), (показание времени на дисплее моргает).
- После этого подтвердите нажатием кнопки **CYKLUS (ЦИКЛ)**, таким образом одновременно передвинетесь в следующий этап программирования.

Во время программирования фазы RISE 1, 2=БРОЖЕНИЕ 1, 2 действуйте в соответствии с абзацем В.

Во время программирования фазы BAKE 1, 2=ВЫПЕЧКА 1, 2 действуйте в соответствии с абзацем С.

Во время программирования фазы KEEP WARM=ПОДОГРЕВ действуйте в соответствии с абзацем D.

## 1-VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС), 2-VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС)-продолжительность процесса

Фаза подготовки	PREHEAT ПРЕДВАРИТЕЛЬ- НЫЙ ОБОГРЕВ	KNEAD 1 ЗАМЕШИ-ВАНИЕ 1	KNEAD 2 ЗАМЕШИ-ВАНИЕ 2
Предел установки времени (мин.)	0 – 30	0 – 30	0 / 5 – 20
Предварительноустановлено (мин.)	<b>0:05</b>	<b>0:05</b>	<b>0:10</b>
Предел установки температуры (°C)	-	-	-
Предварительноустановлено (°C)	-	-	-
Предел установки степени поджаривания корочки	-	-	-
	-	-	-
	-	-	-
	-	-	-
	-	-	-
Предварительноустановлено	-	-	-

В) У всех операций RISE 1, 2=БРОЖЕНИЕ 1, 2 можете кроме продолжительности времени установить также температуру внутренней емкости хлебопечи в пределах от 20 до 98 °C, с шагом 2 °C. Необходимую температуру установите следующим способом:

- С помощью кнопки **ČAS (ВРЕМЯ)** установите продолжительность цикла (показание времени на дисплее моргает).
- После этого нажмите на кнопку **BARVA (СТЕПЕНЬ ПОДЖАРИВАНИЯ КОРОЧКИ)** (на дисплее отобразится показание °24 / °30).
- С помощью кнопки **ČAS (ВРЕМЯ)** установите необходимую температуру.
- После этого подтвердите нажатием кнопки **SYKLUS (ЦИКЛ)**, таким образом одновременно передвинетесь в следующий этап программирования.

С) У всех операций BAKE 1, 2=ВЫПЕЧКА 1, 2 можете кроме продолжительности времени установить также степень поджаривания корочки хлеба в пределах пяти степеней (LL / L / M / D / DD). Необходимую степень поджаривания установите следующим образом:

- С помощью кнопки **ČAS (ВРЕМЯ)** установите продолжительность цикла (показание времени на дисплее моргает).
- С помощью кнопки **BARVA (СТЕПЕНЬ ПОДЖАРИВАНИЯ КОРОЧКИ)** установите необходимую степень поджаривания корочки.
- После этого подтвердите нажатием на кнопку **SYKLUS (ЦИКЛ)**, таким образом одновременно передвинетесь в следующий этап программирования.

D) У KEEP WARM=ПОДОГРЕВ можете кроме продолжительности времени установить также температуру внутренней емкости хлебопечи в пределах от 20 до 98 °C, с шагом 2 °C. Необходимую температуру установите следующим способом:

RISE 1	KNEAD 3	RISE 2	BAKE 1	BAKE 2	KEEP WARM
БРОЖЕНИЕ 1	ЗАМЕШИВАНИЕ 3	БРОЖЕНИЕ 2	ВЫПЕЧКА 1	ВЫПЕЧКА 2	ПОДОГРЕВ
0 – 360	0 – 5	0 – 360	0 – 120	0 – 120	0 – 60
<b>0:30</b>	<b>0.05</b>	<b>0:35</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>60</b>
20 – 98	-	20 – 98	-	-	-
<b>24</b>	-	<b>32</b>	-	-	-
-	-	-	LL	LL	-
-	-	-	L	L	-
-	-	-	M	M	-
-	-	-	D	D	-
-	-	-	DD	DD	-
-	-	-	M	M	-

- С помощью кнопки **ČAS (ВРЕМЯ)** установите продолжительность цикла (показание времени на дисплее моргает).
- После этого нажмите на кнопку **BARVA (СТЕПЕНЬ ПОДЖАРИВАНИЯ КОРОЧКИ)**.
- С помощью кнопки **ČAS (ВРЕМЯ)** установите необходимую температуру.
- После этого подтвердите нажатием кнопки **ČYKLUS (ЦИКЛ)**, таким образом одновременно передвинетесь в следующий этап программирования.

После установки всех операций нажмите на кнопку **START/STOP**, на дисплее отобразится общее время подготовки (напр., 1:50), последующим нажатием кнопки **START/STOP** включите установленную программу (на дисплее начнет моргать двоеточие).

### 3. KLASIK (КЛАССИК)

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

### 4. CELOZRNNÝ (ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОГО ЗЕРНА)

Программа предназначена для выпечки цельнозернистого хлеба используя муку с низким содержанием клейковины. Эта установка предоставляет более длительное время для замешивания, подъема теста (т.е. набухания зерен) и предварительного подогрева.

### 5. TOUSTOVÝ (ТОСТОВЫЙ)

Программа предназначена для выпечки легкого хлеба, французского хлеба с хрустящей корочкой и пушистой мякотью. Эта установка предоставляет более продолжительное время для замешивания / перемешивания и подъема теста, необходимое для получения "более пушистой" структуры, характерной для французского хлеба.

**Примечание:** Однако окончательной формой не является багет.

## 6. RYCHLÝ (БЫСТРЫЙ)

Программа предназначена для быстрого приготовления белого, пшеничного и ржаного хлеба. Хлеб испеченный в этом режиме по размеру меньше и у него более плотная мякоть.

## 7. SLADKÝ (СЛАДКИЙ)

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

## 8. DORT (ТОРТ)

Программа предназначена для замешивания / перемешивания продуктов (напр., для тортов, коржей), которые после этого пекутся установленное время. Рекомендуем предварительно смешать сухие и жидкие ингредиенты в две части, а те потом высыпать в форму для выпечки. У этой программы невозможно установить размер торта.

## 9. DŽEM (ДЖЕМ)

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

## 10. TĚSTO (ТЕСТО)

Программа предназначена для приготовления (замешивания / перемешивания и последующего брожения) теста без выпечки. Для приготовления теста можно использовать разные продукты для разных видов хлебобулочных изделий (напр., хлебные рогалики, пицца и т.д.). Если после приготовления желаете тесто испечь, то необходимо установить соответствующий вес, необходимую степень поджаривания корочки и тип программы. В этом режиме невозможно установить размер и степень поджаривания.

## 11. ULTRA RYCHLÝ (ОЧЕНЬ БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА ХЛЕБА)

Программа предназначена для быстрого приготовления белого, пшеничного и ржаного хлеба. Эта установка сокращает время необходимое для замешивания / перемешивания, подъема теста и последующей выпечки на минимум. Хлеб испеченный в этом режиме по размеру меньше и у него плотная мякоть. Для программы необходимо использовать воду (или другие жидкости) с температурой от 48 до 50 °C.

## 12. PEČENÍ (ВЫПЕЧКА)

Программа предназначена для выпечки коричневого хлеба, тортиков или молотого мяса. Программа предварительно установлена на 10 минут. Однако продолжительность выпечки можно по необходимости менять кнопкой **ČAS (ВРЕМЯ)**. Самая продолжительная установка 1 час. В этой программе невозможно установить размер.

## 13. DEZERT (ДЕСЕРТ)

Программа предназначена для замешивания / перемешивания ингредиентов (напр., для торта, пирожков), которые после этого пекутся в установленном времени. Рекомендуем сначала замешать ингредиенты до двух частей, и эти после этого высыпать в форму для выпечки. В этом режиме невозможно установить размер.



## 14. KVAŠENÍ (КВАШЕНИЕ)

Программа предназначена для приготовления квасковой культуры (квасок) йогурта и зернового солода (амасаке) и т.д. Оптимальную температуру для приготовления установите с помощью кнопки **ČAS (ВРЕМЯ)**. Температуру можно установить в пределах от 20 до 98 °C (всегда с шагом 2 °C). Максимальное продолжительной установкой является 29:59 часов. В этом режиме невозможно установить размер, степень поджаривания корочки и время. Заданные параметры автоматически сохраняются в памяти пекарни для использования в будущем.

### Примечание

- Для программ **1-VITAL PLUS**, **2-VITAL PLUS** на отдельных фазах предварительно установлены параметры (т.е. время / температура) только в «заводской» настройке. Для первого использования программ необходимо исполнить на отдельных фазах соответствующую настройку параметров по вашим требованиям / рецепту.
- Учтите пожалуйста, что настройка температур квашения в программе **1-VITAL PLUS**, **2-VITAL PLUS** и **14-KVAŠENÍ (БРОЖЕНИЕ)** осуществляется приблизительно. Если Вы будете работать с культурами, требующими точного поддержания температуры, рекомендуем использовать качественный кухонный термометр с зондом.

## IV. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ХЛЕБОПЕЧКИ

### Звуковой сигнал прозвучит:

- в случае нажатия любой кнопки управления (1 раз короткий или продолжительный сигнал), одновременно приблизительно на 10 секунд включится дисплей.
- в начале третьего цикла замешивания у программ **1-VITAL (ВИТАЛ)** для предупреждения того, что наступил момент добавления фруктов, орехов и других ингредиентов (10 раз),
- в конце второго цикла замешивания у программ **3-KLASIK (КЛАССИК)**, **4-CELOZRNNÝ (ЦЕЛОЗЕРНИСТЫЙ)**, **5-TOUSTOVÝ (ТОСТОВЫЙ)**, **6-RYCHLÝ (БЫСТРЫЙ)**, **7-SLADKÝ (СЛАДКИЙ)**, **8-DORT (ТОРТ)**, **11-ULTRA RYCHLÝ (ОЧЕНЬ БЫСТРЫЙ)** и **13-DEZERT (ДЕСЕРТ)** для предупреждения того, что наступил момент добавления фруктов, орехов и других ингредиентов (10 раз),
- после окончания установленной программы (10 раз),
- после окончания 1 часа подогрева (1 раз),
- во время активации предохранительной функции (продолжительный сигнал).

### Предохранительная функция

- После включения программы все кнопки, кроме кнопок **PAUZA (ПАУЗА)**, **SVĚTLO (ОСВЕЩЕНИЕ)**, **CYKLUS (ЦИКЛ)**, **START/STOP** блокированы.
- В случае повторной выпечки хлеба, если температура внутренней емкости хлебопечки выше 40 °C, на дисплее после повторного нажатия кнопки **START/STOP** появится надпись **H HH** и прозвучит звуковой сигнал (продолжительный сигнал). Хлебопечь в этом случае невозможно включить. Поэтому откройте крышку или по необходимости вытащите форму для выпечки и подождите пока хлебопечь остынет.
- Если после нажатия кнопки **START/STOP** на дисплее появится надпись **E EO** или **E E1**, то необходимо электроприбор отнести в специализированную мастерскую.

- В случае отключения электрического тока во время работы хлебопечи, хлебопечь в течение 10 минут помнит свою установку. При отключении эл. тока на более, чем 10 минут (на дисплее изображается основная установка), процесс выпечки уже не возобновится и необходимо хлебопечь заново включить. Это можно провести только тогда, если остановка программы не произошла позже времени этапа замешивания. Потом в случае необходимости можно продолжать установку собственной программы (стереть уже законченные рабочие циклы). Но, если тесто уже находилось в последнем этапе брожения и отключение электричества продолжается длительное время, то тесто уже нельзя использовать и необходимо начать снова от начала с новыми ингредиентами.
- Предупреждаем, что хлебопечь по причинам безопасности не имеет верхний обогрев, поэтому корочка с верхней стороны буханки не является такой же темной, как снизу и по сторонам.
- В программе **1-VITAL PLUS**, **2-VITAL PLUS** и **14-KVAŠENÍ (КВАШЕНИЕ)** после настройки и подтверждения этой настройки кнопкой СТАРТ хлебопекарня запоминает свои настройки и после выключения хлебопекарни

### Блокировка панели управления

Панель управления можно предохранить от случайной манипуляции нажатием кнопки **СУКЛУС (ЦИКЛ)** с последующим нажатием кнопки **BARVA (ЦВЕТ ПОДЖАРИВАНИЯ КОРОЧКИ)**. На дисплее изобразится символ „ключ“ и прозвучит акустический сигнал (3 раза). После того, как панель управления заблокирована, все кнопки, кроме кнопок **СУКЛУС (ЦИКЛ)** и **BARVA (ЦВЕТ ПОДЖАРИВАНИЯ КОРОЧКИ)**, будут недействующими. Разблокировку панели управления проведете тем же способом.

## V. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ И ПРОЦЕСС ВЫПЕЧКИ

Удалите весь упаковочный материал, достаньте хлебопечку и ее принадлежности. С поверхности прибора снимите всю предохранительную пленку, наклейки или бумагу. Перед первым применением помойте все детали, входящие в процессе выпечки в соприкосновение с продуктами, в горячей воде с добавкой моющего средства, тщательно сполосните и вытерите или оставьте высохнуть.

**Сухие детали установите обратно в хлебопечь и закройте крышку.** Затем установите программу **12-PEČENÍ (ВЫПЕЧКА)** и включите хлебопечь без вложенных ингредиентов на 10 минут. После этого оставьте печь остыть. Возможное непродолжительное слабое задымление не является дефектом и поводом для рекламации прибора. Поставьте хлебопечь на ровную и сухую поверхность (напр., кухонный стол), на высоте минимально 85 см, вне предела досягаемости детей. Вилку питательного провода **A5** подключите к розетке электрической сети. Форму **B** возьмите обоими руками, вставьте ее в хлебопечь и нажмите так, чтобы была зафиксирована в середине емкости для выпечки **A2**. Для более удобного изъятия лопаток из хлеба, рекомендуем протереть оси и лопатки подходящим теплоустойчивым маргарином/жиром. Затем вставьте на оси в форме для выпечки две лопатки для замешивания **C**. Лопатки для замешивания наденьте на оси так, чтобы плоской поверхностью направлялись вниз и в форме для выпечки направлялись или к себе или от себя. В форму вложите при помощи мерной ложки а чашки **D, E** ингредиенты в строгом порядке в соответствии с данным рецептом.

## Но, обязательно соблюдайте основное правило – сначала жидкие продукты, затем сухие и в последнюю очередь дрожжи, а в случае необходимости средства для улучшения выпечки.

Закройте крышку хлебопечи **A3**. На панели управления **A1** выберите при помощи кнопок необходимую программу **MENU (РЕЖИМ) / BARVA (СРЕПЕНЬ ПОДЖАРИВАНИЯ КОРОЧКИ) / VELIKOST (РАЗМЕР) / ČAS (ВРЕМЯ)**. После этого нажмите кнопку **START/STOP**. Хлебопечка автоматически перемешивает и замешивает тесто до тех пор, пока не будет достигнута правильная консистенция. После окончания последнего цикла замешивания хлебопечка нагреется на необходимую температуру для подъема теста. После этого хлебопечка автоматически установит температуру и время выпечки хлеба. После окончания выпечки прозвучит звуковой сигнал (10 раз), который сигнализирует, что хлеб или специальное блюдо можно вытащить из хлебопечки. Затем хлебопечка сразу переходит в режим подогрева и сохранения в горячем состоянии блюда в течении одного часа. Если подогрев не нужен, то нажмите кнопку **START/STOP** приблизительно на 1,5 секунды, и программа таким образом завершится.

### Примечание

- В тесте, которое слишком тяжелое, напр., с большой долей ржаной муки, рекомендуем последовательность ингредиентов заменить – сначала сухие дрожжи, муку а жидкие продукты добавить только под конец для того, чтобы тесто как следует замесилось. При использовании функции таймера (отложенный старт), следите за тем, чтобы дрожжи не попали преждевременно в контакт с жидкостью.
- Функция предварительного подогрева активируется в зависимости от окружающей температуры. Если температура низкая, то датчик активирует нагрев пространства для выпечки.
- В случае, если хлеб в конце выпечки слишком светлый, используйте для достижения желаемого цвета программу **PEČENÍ (ВЫПЕЧКА)**. Для этого нажмите кнопку **START/STOP**, после этого установите программу **12-PEČENÍ (ВЫПЕЧКА)** и снова нажмите кнопку **START/STOP**.
- Во время работы хлебопечи возникают характеристические звуки (щелчки). Такое явление является вполне нормальным и не дает повод для рекламации изделия.
- На запахи, пар и дым, возникающие во время приготовления продуктов, могут чувствительно реагировать домашние животные (напр., экзотические птицы). По этой причине рекомендуем приготовление продуктов проводить в другом помещении.
- Если на дисплее отобразятся необычные знаки, то отсоедините прибор от эл. сети, а затем его снова подключите.

### Конец процесса

После окончания программы откиньте крышку. Плавно за ручку **B1** вытащите форму для выпечки **B** и положите ее вверх дном на теплоустойчивую подставку (напр., деревянную доску). В случае, если хлеб не выпадет на подставку, потрясите формой, пока хлеб не выйдет. Если лопатки для замешивания останутся в буханке, то при помощи инструмента **F** их можно удобно вытащить. После этого оставьте хлеб остывать. Для нарезки хлеба используйте ломтерезку или специальный нож с зубчатым лезвием. Если хлеб весь не съедите, рекомендуем Вам положить остаток в пластиковый пакет или посуду. Хлеб можно хранить при комнатной температуре до 3 дней.

Если необходимо хлеб хранить более длительное время, то положите его в пластиковый пакет или посуду и после этого в морозильник. Храните максимально 10 дней. Так как хлеб изготовленный в домашних условиях не содержит какие либо консерванты, то срок его хранения в общем не более, чем срок хранения хлеба купленного в магазине.

### Примечание

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

### Форма для выпечки багетов (G)

– Соберите проволочную конструкцию и поместите на неё обе формы для багетов (см. рисунок 1).

– Подготовьте тесто по выбранному рецепту (напр. с помощью программы **ТЕСТО**).

Поднявшееся тесто хорошо обработайте и придайте ему форму, соответствующую размеру и форме багета, а после этого поместите его в форму.

Для придания вкуса в тесто можно добавить ингредиенты (напр. семена кунжута / льна / подсолнечника, грецкие / лесные орехи, мак, кусочки сыра или солонины, оливки).

Перед добавлением этих ингредиентов в тесто нарежьте их на мелкие кусочки.

Поверхность багета слегка протрите водой, маслом, растительным маслом, мёдом или взбитым яичным желтком для получения золотистой окраски, также возможно поверхность багета украсить (надрезать в продольном / поперечном направлении) с помощью острого зубчатого ножа или с помощью ножниц сделать носики, ушки.

– Из хлебопечки достаньте форму для запекания хлеба, после этого в пространство запекания поместите форму с багетами и закройте крышку.

– На панели управления установите программу **ВЫПЕЧКА** и соответствующее время выпечки около 55 минут.

– Нажатием кнопки **СТАРТ/СТОП** включите хлебопечку.

### Основные ингредиенты для багет (4 x 100 г)

пшеничная мука мелкого помола 280 г, вода 170 мл, соль 6 г, сушеные или свежие дрожжи 12 г.

## VI. ОЧИСТКА И УХОД



**Перед началом работы следует электроприбор отключить и отсоединить вилку кабеля питания от розетки электрической сети! Очистку следует проводить только после полного охлаждения хлебопечки и регулярно после каждого ее использования!** Рекомендуем перед первым использованием протереть новую форму для выпечки, форму для выпечки багетов и лопатки теплостойким жиром и оставьте их в хлебопечке нагреваться в течении 10 минут. После их охлаждения вычистите (отполируйте) форму для выпечки от жира бумажной салфеткой. Это рекомендуется провести для защиты неприлипающей поверхности. Этот процесс время от времени повторите. Для очистки используйте слабый детергент. Никогда не применяйте абразивные и агрессивные моющие средства (напр., бензин, едкие средства для очистки духовок, средства которые царапают или могут другим каким либо образом повредить поверхность)! Из крышки, корпуса и емкости для выпечки удалите влажной тряпкой все ингредиенты и крошки. **Перед следующим использованием высушите все детали и поверхность хлебопечь. Никогда не погружайте хлебопечку в воду, не наполняйте емкость для выпечки водой!** Вытрите внешние поверхности формы а формы для выпечки багетов для выпечки влажной тряпкой. Внутренние поверхности можно осторожно помыть синтетическим моющим средством.

Лопатки для замешивания и оси необходимо помыть сразу после использования. Если лопатки останутся в форме, вытащить их потом будет тяжело. В этом случае наполните емкость формы теплой водой и оставьте ее в течении 30 минут в покое. Потом лопатки вытащите. Форму для выпечки не замачивайте в воде слишком долго, это может повлиять на вращение оси. Форма для выпечки покрыта неприлипающим покрытием. Поэтому не пользуйтесь металлическими инструментами, которые могут во время чистки поцарапать поверхность. В течении времени цвет поверхности меняется. Это изменение не влияет каким либо способом на ее функциональность. Хлебопечь храните на безопасном и сухом месте, вне пределов досягаемости детей и недееспособных лиц.

## VII. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

## VIII. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННЫЕ

Напряжение (В)	Указано на типовом щитке изделия
Потребляемая мощность (Вт)	Указана на типовом щитке изделия
Категория безопасности электроприбора	I.
Вес (кг)	6,5
Потребляемая мощность (standby mode)	< 1,0 Вт

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

**HOT – Горячий**

**HOUSEHOLD USE ONLY – Только для домашнего пользования**

**DO NOT IMMERSE IN WATER – Не погружать в воду**

**DO NOT COVER – Не закрывать**



**TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Чтобы избежать опасности удушья, храните полиэтиленовые пакеты в местах недоступных для**

**младенцев и детей. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ этот пакет в кроватках и манежах. Полиэтиленовые пакеты не игрушка для детей!**



**ВНИМАНИЕ**



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ**

Elektrinė duonkepė

eta 2147-20

APTARNAVIMO INSTRUKCIJA

**DUPUCA**  
*Vital<sup>®</sup> plus*
**I. SAUGOS TAISYKLĖS**


- Prieš įjungiant prietaisą pirmą kartą, būtina atidžiai perskaityti šią instrukciją, peržiūrėti paveikslėlius. Instrukciją pasilikite.
- Patikrinkite, ar duomenys nurodomi prietaiso skydelyje atitinka įtampai elektros tinklo lizduose Jūsų namuose.
- **Nekiškite maitinimo laido šakutės į elektros tinklo lizdą ir netraukite jo iš elektros lizdo šlapiomis rankomis ar tempdami už maitinimo laido!**
- **Gaminys skirtas tik buitinėms ir kitoms panašioms reikmėms (maistui ruošti)! Jis jokiu būdu nėra skirtas naudoti komerciniams tikslais!**
- **Duonkepės nenaudote lauke!**
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys su silpnesniais fiziniais, jutimo ir protiniais gebėjimais arba neturintys patirties ir žinių, su sąlyga, kad jie bus pamokyti saugiai naudotis prietaisu arba bus prižiūrimi siekiant užtikrinti, jog jie saugiai naudoja prietaisą, ir su sąlyga, kad jie bus supažindinti su susijusiais pavojais. Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu. Vartotojo atliekamų valymo ir priežiūros veiksmų negali atlikti vaikai be priežiūros.
- Prietaiso niekada nenaudokite, jeigu apgadintas jo maitinimo laidas arba jo šakutė, jeigu prietaisas neveikia teisingai, jeigu jis nukrito ant grindų ir apsigadino. Tokiu atveju prietaisą nugabenkite į servisą, kur bus patikrintas jo saugumas ir veikimas.
- Jeigu buvo pažeistas prietaiso maitinimo laidas, būtina iš karto išjungti prietaisą iš elektros tinklo. Tam, kad būtų išvengta gaisro ar traumos dėl elektros smūgio, pažeistą laidą gali pakeisti tik gamintojas ar jo techninio aptarnavimo centro specialistas.
- Nenaudokite duonkepės patalpų šildymui!
- Prietaiso nenaudokite kartu su pagal programą arba nustatytu laiku įjungiančiu įrengimu arba bet kokia kita detale, kuri prietaisą įjungia automatiškai, kadangi gresia gaisro pavojus, ypač jeigu prietaisas buvo uždengtas arba neteisingai pastatytas.
- Kepant duoną pagal neišbandytą receptą rekomenduojama duonkepę prižiūrėti!
- Niekomet nenardinkite duonkepės į vandenį (netgi iš dalies) ir neplaukite po tekančiu vandeniu!
- Niekomet neįjunkite duonkepės neįdėję kepimo formos.
- Prieš prijungiant prie elektros tinklo, į duonkepę būtina sudėti kepimui paruoštus produktus. Įkaitinus sausą duonkepę ji galėtų sugesti.
- Prieš kepdami nuo produktų pašalinkite visas pakuotes (pvz., **popierių, polietileną ir pan.**).
- Manipuliuodami su įrengimu būkite atsargūs, kad nesusižeistumėte (pvz. neapsidėgintumėte prisilietę prie įkaitusių paviršių ar garais). Duonkepės paviršius įkaista, o per ventiliacines angas išeina garai.
- Duonkepei veikiant išvenkite įkaitusio stikliuko aptaškymo vandeniu ar kitoku skysčiu.
- Neperneškite įkaitusio prietaiso į kitą vietą, jam atsitiktinai apvirtus yra nudegimų pavojaus grėsmė.
- Prietaiso niekada neuždenkite, kad išvengtumėte gaisro kilimo pavojaus.

- Jei iš duonkepės išeina dūmai, susidarę savaime užsidegus ruošiamiems produktams, palikite duonkepę uždengtą, ją išjunkite ir atjunkite nuo elektros tinklo.
- Nenaudokite duonkepės kitiems tikslams, nei rekomenduoja gamintojas (pvz., **gyvūnų, tekstilės gaminių, avalynės bei kitokių panašių daiktų džiovinimui**).
- Niekuomet nekaitinkite duonkepėje vandens, nes dėl to ant kepimo formos paviršiaus gali susidaryti kalkių nuosėdų ir nepašalinamų dėmių. Tačiau šios dėmės prietaisui nekenkia ir neturi įtakos įprastiniam duonkepės veikimui.
- Duonkepę statykite tik tokiose vietose, kuriose ji negalėtų apvirsti ir išlaikykite pakankamą atstumą nuo degių daiktų (pvz. **užuolaidų, medienos ir pan.**), šilumos šaltinių (pvz. **viryklės, krosnelės ir pan.**) ir drėgnų paviršių (pvz. **kriauklės, praustuvo**).
- Niekuomet neuždenkite tarp prietaiso korpuso ir kepimo formos esančio tarpelio ir į jį nekiškite jokių daiktų (pvz. **pirštų, šaukštų ir pan.**). Ši tarp prietaiso korpuso ir kepimo formos esanti erdvė visuomet turi likti tuščia.
- Kepant nesilieskite prie formos šonų ir vietų, iš kur eina garai, gresia apsideginimo pavojus.
- Priešgaisrinio saugumo atžvilgiu duonkepė tenkina normos EN 60 335–2–6 reikalavimus. Šios normos prasme tai prietaisas, kurį galima naudoti pastačius ant stalo ar kitų paviršių, jei laikomasi saugaus atstumo iki degių daiktų (**mažiausiai 500 mm** pagrindine spindulių sklidimo kryptimi ir mažiausiai **100 mm** – kitomis kryptimis).
- Baigus darbą visuomet elektros prietaiso laido kištuką ištraukite iš elektros tinklo lizdo.
- Maitinimo laido nevyنيokite aplink prietaisą, taip prailginsite jo tarnavimo laiką.
- Maitinimo laidas negali būti pažeistas aštriais ar įkaitusiais daiktais, atvira liepsna, draudžiama naudoti duonkepę kitiems tikslams, išskyrus tiems, kuriems ji yra skirta ir kurie nurodyti šioje instrukcijoje!
- Neleiskite, kad maitinimo laido galas laisvai kabotų per darbo stalo kraštą, kur jį galėtų pasiekti vaikai.
- Šis elektros prietaisas yra nešiojamas ir turi lankstų maitinimo laidą su kištuku, užtikrinančiu dviejų polių prijungimą prie elektros tinklo.
- Prietaisą naudokite tik su originaliais gamintojo prietaisais priklausiniais.
- Draudžiama naudoti duonkepę kitiems tikslams, išskyrus tiems, kuriems ji yra skirta ir kurie nurodyti šioje instrukcijoje!
- Gamintojas neatsako už nuostolius, kilusius neteisingu prietaiso ar jo priklausinių naudojimo pasekmėje (pvz. sugadinti maisto produktai, susižeidimai, apsideginimai, gaisras ir pan.) ir nepripažįsta garantinių įsipareigojimų tuo atveju, jei nebus laikomasi aukščiau nurodytų saugaus darbo taisyklių.

## II. PRIETAISO IR PRIKAUSINIŲ APRAŠYMAS (1 pav.)

### A – duonkepė

- A1 – valdymo skydelis
- A2 – kepimo erdmė
- A3 – dangtis

- A4 – langelis
- A5 – maitinimo laidas

### B – kepimo formos (2x)

- B1 – laikiklis

### C – Maišymo mentelės (4x mažos, 2x didelės)

### D – mažas/didelis matavimo indelis (5 / 15 ml)

### E – matavimo stiklinėlė (200 ml)

### F – mentelių išėmimo įrankis

### G – Forma prancūziškiems batonams kepti

## III. VALDYMO SKYDELIS

Valdymo skydelis perjungiamas prisilietimu, todėl pažymėtų klavišų (simbolių) nebūtina spausti.

### DISPLĖJUS – PAGRINDINĖ PROGRAMA

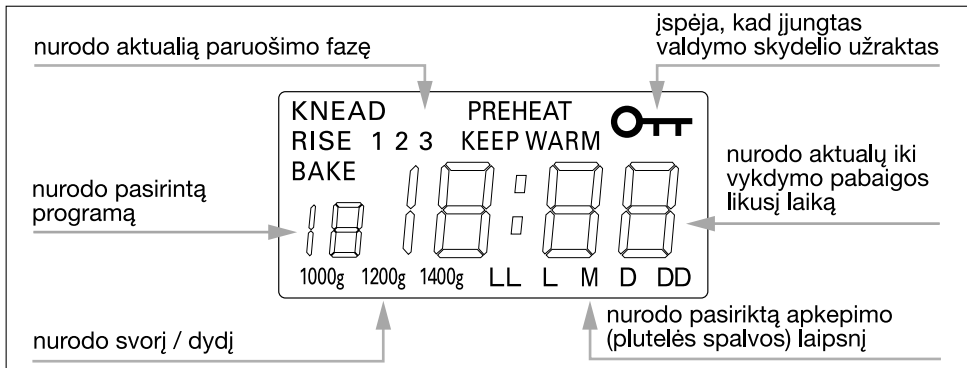
Įjungus duonkepę, jos displėjuje atsiras pagrindinės programos simbolis (tai yra programa 1–VITAL PLUS), displėjus nušvis ir pasigirs garsinis signalas (pyptelėjimas). Dvitaškis tarp skaitmenų neblyksi.

– skaitmuo **1** nurodo pasirinktą programą,

– skaičius **3:25** nurodo pasirinktos programos vykdymo laiką,

**Pastaba**

Veikiant įrengimui displėjuje galima stebėti programos vykdymo eigą. Vykdamt programą nustatytą laiką nurodantys skaičius palaipsniui mažėja. Valandą trunkančio šildymo metu displėjuje pastoviai šviečia skaičius **0:00** ir dvitaškis tarp skaitmenų blyksi. Baigus šildymą displėjuje pavaizduojamas užprogramuotas laikas.



pasirinktų programų sąrašas	1. VITAL PLUS	8. DORT/CAKE
	2. VITAL PLUS	9. DŽEM/JAM
displėjuje pavaizduojama aktuali būklė įvedant ir vykdymo metu	3. KLASIK/CLASSIC	10. TĖSTO/DOUGH
	4. CELOZRNŲ/WHOLEGRAIN	11. ULTRARYCHLŪ/ULTRA QUICK
tarnauja veiklos pertraukimui	5. TOUSTOVŲ/WHITE BREAD	12. PEČENI/BAKING
	6. RYCHLŪ/QUICK	13. DEZERT/DESSERT
tarnauja pageidaujamo laiko ir temperatūros nustatymui	7. SLADKŪ/SWEET	14. KVAŠENI/FERMENTATION
tarnauja pageidaujama kepaluko svoriui nustatyti	PAUZA PAUSE	CYKLUS CYCLE
	ČAS TIME	SVĖTLO LIGHT
tarnauja pageidaujamos programos numerio įvedimui	VELIKOST SIZE	BARVA COLOUR
	MENU	START STOP

tarnauja peršokimui tarp atskirų nustatymo fazių programoje 1., 2.-VITAL PLUS

įjungia kepimo eترمės apšvietimą

tarnauja pageidaujama duonos parudimo laipsniui nustatyti

paleidžia ir sustabdo programą

**Displėjuje pavaizduojama informacija**

PREHEAT=IŠANKSTINIS PAŠILDYMAS – pradedamas skysčio ir ingredientų šildymas.

KNEAD 1, 2, 3=MINKYMAS 1, 2, 3 – pradedamas tešlos paruošimas (minkymas, maišymas, lyginimas)

Pridėjimas – pasigirdus garsiniam signalui galima pridėti ingredientus (pvz. riešutus, vaisius, žoleles, sėkleles, sūrį, šokoladą, rūkytus mėsos gaminius). Signalo suskambėjimo laikas skiriasi, priklausomai nuo pasirinktos programos.

RISE 1, 2=Kilimas 1, 2 – prasideda tešlos kilimas, ilsėjimas. Fazės RISE 3 pradžioje (tai yra kai displėjuje pasirodo užrašas RISE 3) iš tešlos galima išimti menteles.



Programa **14. KVAŠENÍ (RAUGINIMAS)**: Vykdamt programą nustatytą laiką nurodantys skaičius palaipsniui padidėja. Skaičius **1** nurodo pasirinktos vykdymo laiką **0 – 9:59** val., skaičius **2** nurodo pasirinktos vykdymo laiką **10 – 19:59** val., skaičius **3** nurodo pasirinktos vykdymo laiką **20 – 29:59** val.

BAKE 1, 2=KEPIMAS 1, 2 – kepimo pradžia.

KEEP WARM=IŠLAIKYTI ŠILTĄ – pradėtas 1 val. trunkantis pašildymas.

### Klavišas START/STOP

Klavišas tarnauja programos paleidimui ir sustabdymui

- paspaudus ir maždaug 2 sek. palaikius klavišą **START/STOP** pasigirs garsinis signalas (trumpas pyptelėjimas) ir maždaug po 3 sek. bus pradėtas maišymas/minkymas (negalioja programoms 1–VITAL PLUS, 2–VITAL PLUS, 9–DŽEM (DŽEMAS), 12–PEČENÍ (KEPIMAS), 14–KVAŠENÍ (RAUGINIMAS)).
- paspaudus ir maždaug 2 sek. palaikius klavišą **START/STOP** pasigirs garsinis signalas (ilgas pyptelėjimas) ir programa bus sustabdyta. Šis būdas galioja ir tuo atveju, kai norite sustabdyti 60 min. trunkantį duonkepės pašildymą.

### Klavišas BARVA (SPALVA)

Klavišas tarnauja norimo duonos parudimo laipsnio nustatymui. Raidė displėjuje nurodo pasirinktą duonos parudimo laipsnį (L=ŠVIESI, M=VIDUTINIŠKAI TAMSÍ, D=TAMSÍ). Negalioja programoms 9–DŽEM (DŽEMAS), 10–TĚSTO (TEŠLA) ir 14–KVAŠENÍ (RAUGINIMAS). Programa 1–VITAL PLUS, 2–VITAL PLUS įgalina rinktis iš 5 parudavimo laipsnių (LL=LABAI ŠVIESI, L+M+D=tokie patys, DD=LABBAI TAMSÍ).

### Klavišas VELIKOST (DYDIS)

- Klavišas skirtas norimam duonos kepaliuko svoriui nustatyti įjungiant atskiras programas tai yra 1 kg., 1,2 kg., 1,4 kg. Užrašas displėjuje nurodo pasirinktą kepaliuko svorį. Negalioja programoms 1–VITAL PLUS, 2–VITAL PLUS, 8–DORT (TORTAS), 9–DŽEM (DŽEMAS), 10–TĚSTO (TEŠLA), 12–PEČENÍ (KEPIMAS), 13–DEZERT (DESERTAS), 14–KVAŠENÍ (RAUGINIMAS).
- dydis 1000 g (2.2 LB) = mažas duonos kepaliukas (naudokite dvigubą indą su atitinkamomis minkymo mentelėmis),
- dydis 1200 g (2.64 LB) = vidutinio dydžio duonos kepaliukas (naudokite didelį indą su mažomis minkymo mentelėmis),
- dydis 1400 g (3.00 LB) = didelis duonos kepaliukas (naudokite didelį indą su didelėmis minkymo mentelėmis).
- Mygtukas 2 minutėms papildomai paleidžia minkymo funkciją programose **1–VITAL PLUS, 2–VITAL PLUS** ir **14–KVAŠENÍ (RAUGINIMAS)**. Minkymas prasideda paspaudus ir 2 sekundėms laikant mygtuką DYDIS (galima padaryti tai pakartotinai pasibaigus 2 minučių ciklui).

### Pastaba:

- Duonos kepaliuko dydis 1000 g (2.2 LB) apskaičiuojamas kaip bendras visų jo paruošimui naudojamų ingredientų svoris (pvz. naudojant mišinį duonai tai vanduo, mišinys duonai 500 g ir mielės),
- naudojant dvigubą indą, kuris skirtas dviejų 500 g svorio duonos kepaliukų kepimui, šiuos ingredientus būtina vienodai išdalinti į abi kepimo kameras, taigi į kiekvieną kamerą reikia įberti 250 g mišinio duonai + įpilti atitinkamą kiekį vandens ir pridėti mielių

## Klavišas MENU (menu)

Klavišas tarnauja norimos programos nustatymui (rodymas = didėjimo tvarka). Skaitmenys displejuje nurodo pasirinktą programą ir iš anksto nustatytą vykdymo laiką. Po to klavišu **BARVA (spalva)** galite nustatyti duonos parudimo laipsnį ir klavišu **VELIKOST (DYDIS)** nustatyti kepaluko svorį. Keičiant šiuos parametrus automatiškai persistatys (bus prailgintas/sutrumpintas) vykdymo laikas.

## Klavišas ČAS (laikas)

- Klavišas tarnauja norimo laiko ir duonos ar kitų produktų paruošimo / kepimo temperatūros nustatymui programoje **1–VITAL PLUS** ir **2–VITAL PLUS**.
- Klavišas tarnauja norimos temperatūros nustatymui programoje **14–KVAŠENÍ (RAUGINIMAS)**.
- Kitose programose (išskyrus programą **12–PEČENÍ (KEPIMAS)** ir **14–KVAŠENÍ (RAUGINIMAS)**) tarnauja įjungimo vėlavimui nustatyti (tai yra starto atidėjimui). Maksimalus laikas, kurį galima nustatyti, yra 13 valandų. Nustatytas laikas prisiskaičiuos prie paruošimo laiko, tai reiškia, kad displejuje bus pavaizduojamas laikas kuris praeis iki pasirinktos programos vykdymo pabaigos.
- Mygtukas rodo nustatyta temperatūrą vykstant programai **14–KVAŠENÍ (RAUGINIMAS)**. Dar kartą paspaudus mygtuką ekrane rodomas likęs laikas.

## Pavyzdys

Dabar 20:30 val. ir duona turi būti iškepusi kitą dieną 7:00 val. ryto, tai yra už 10 valandų ir 30 minučių. Paspauskite ir laikykite klavišą **ČAS (LAIKAS)** kol displejuje neatsiras reikšmė 10:30, tai yra laikas nuo dabar (20:30) iki laiko, kai duona turi būti iškepusi. Nustatymą patvirtinkite klavišu **START/STOP**. Pasirenkamas laikas keičiasi kas 10 minučių.

## Dėmesio

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

## Klavišas PAUZA (PAUZĖ)

- Klavišas tarnauja duonkepės veikimo pertraukimui (pvz. sudedant ingredientus, išimant menteles iš tešlos). Paspaudus ir maždaug 3 sek. palaikius klavišą **PAUZA (PAUZĖ)** Duonkepės veikimas bus nutrauktas (displejuje blyksės iki programos vykdymo pabaigos likęs laikas), nustatyti parametrai liks atmintyje. Antrą kartą paspaudus klavišą **PAUZA (PAUZĖ)** programos vykdymas atsinaujins.
- Mygtukas leidžia pasirinkti reikalingą programą (rodymas = mažėjimo tvarka).

## Įspėjimas

Rekomenduojame programos vykdymą pertraukti tik trumpam, ne ilgiau kaip 5 minutėms. Jeigu programa būtų pertraukta ilgesniam laikui, tai galėtų pakenkti tešlos kilimui ir neigiamai atsiliiepti duonos kokybei. Tuo metu, kai įjungtas režimas **PAUZA (PAUZĖ)** ir displėjus blyksi, klavišas **START/STOP** neveikia ir programos negalima pilnai sustabdyti.

## Klavišas SVĖLO (APŠVIETIMAS)

Klavišas visų pirma tarnauja kepimo ertmės apšvietimui. Bet kada galite patikrinti aktualią tešlos arba duonos būklę be to, kad reikėtų atidaryti duonkepės dangtelį. Jeigu norite patikrinti tešlos būklę, spustelėkite klavišą **SVĖTLO (APŠVIETIMAS)** ir šviesa užsidegs. Maždaug po minutės, arba dar kartą paspaudus klavišą, šviesa išsijungs.

## Klavišas CYKLUS (CIKLAS)

Klavišas tarnauja perėjimui tarp atskirų programos **1–VITAL PLUS**, **2–VITAL PLUS** nustatymo fazių.

## PROGRAMŲ SARAŠAS

### 1. VITAL PLUS ir 2. VITAL PLUS

Programa skirta individualiam visų duonos (pvz., be gliutimo), pyrago, maltos mėsos, sojų sūrio ir sūrio kultūrų kultivato paruošimo fazių nustatymui. Atskirų fazių (tai yra PREHEAT=IŠANKSTINIS PAŠILDYMAS / KNEAD 1, 2, 3=MINKYMAS 1, 2, 3 / RISE 1, 2=KILIMAS 1, 2 / BAKE 1, 2=KEPIMAS 1, 2 / KEEP WARM=PAŠILDYMAS) trukmės nustatymo diapazonas nurodomas „programos fazių“ lentelėje, o programavimas klavišų **CYKLUS (CIKLAS)**, **ČAS (LAIKAS)** ir **BARVA (SPALVA)** pagalba, aprašomas pastraipose A, B, C, D.

Įvesti parametrai automatiškai išsaugomos kepyklėlės atmintyje tolesniam naudojimui. Šioje programoje galima nustatyti laiką, temperatūrą ir spalvą, tačiau negalima nustatyti kepalėlio dydžio.

- A) Visų fazių PREHEAT=IŠANKSTINIS PAŠILDYMAS / KNEAD 1, 2, 3=MINKYMAS 1, 2, 3 / KEEP WARM=PAŠILDYMAS trukmės programavimo būdas yra sekantis:
- Spustelėkite klavišą **CYKLUS (CIKLAS)**, displėjuje pasirodys užrašas PREHEAT ir iš anksto užprogramuotas šio proceso trukmės laikas **OFF** (laikas displėjuje pavaizduojamas pastoviai).
  - Klavišo **ČAS (LAIKAS)** pagalba nustatykite ciklo trukmę (žiūr. lentelę), arba jeigu norite, galite atitinkamą programos fazę panaikinti aplamai (įvesdami OFF), (laiko reikšmė displėjuje blyksi).
  - Po to patvirtinkite paspausdami klavišą **CYKLUS (CIKLAS)**, kartu pereisite į sekantį programos fazę.

Programuojant fazę RISE 1, 2=KILIMAS 1, 2 elkitės pagal pastraipą **B**.

Programuojant fazę BAKE 1, 2=KEPIMAS 1, 2 elkitės pagal pastraipą **C**.

Programuojant fazę KEEP WARM=PAŠILDYMAS elkitės pagal pastraipą **D**.

- B) Visoms fazėms (RISE 1, 2=KILIMAS 1, 2) galite be trukmės nustatyti ir duonkepės vidinės ertmės temperatūrą diapazone nuo 20 °C iki 98 °C, temperatūros nustatymo žingsnis 2 °C. Norimą temperatūrą nustatysite sekančiu būdu:

- Klavišo **ČAS (LAIKAS)** pagalba nustatoma ciklo trukmė (laiko reikšmė blyksi).
- Po to paspauskite klavišą **BARVA (SPALVA)** (displėjuje atsiras reikšmė °24 / °30).
- Nustatykite reikalingą temperatūrą mygtukais **ČAS (LAIKAS)** (didėjimo tvarka) ir **PAUZA (PAUZĖ)** (mažėjimo tvarka). Mygtukas **BARVA (SPALVA)** leidžia neribotai perjungti ekraną rodant tai laiką, tai temperatūrą.

## 1-VITAL PLUS ir 2-VITAI PLUS - programos fazių lentelė

Paruošimo fazė	PREHEAT	KNEAD 1	KNEAD 2	
	IŠANKSTINIS PAŠILDYMAS	MINKYMAS 1	MINKYMAS 2	
Nustatoma trukmė (min.)	0 – 30	0 – 30	0 / 5 – 20	
Iš anksto nustatyta (min.)	<b>0:05</b>	<b>0:05</b>	<b>0:01</b>	
Nustatoma temperatūra (°C)	-	-	-	
Iš anksto nustatyta (°C)	-	-	-	
Nustatomas parudimas	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
Iš anksto nustatyta	-	-	-	

– Po to patvirtinkite klavišu **CYKLUS (CIKLAS)**, kartu pereisite į sekančią programavimo fazę.

C) Visoms fazėms (BAKE 1, 2=KEPIMAS 1, 2) galite be trukmės nustatyti ir pageidaujamą duonos plutelės parudimo laipsnį, nustatoma penkių lygių diapazone (LL / L / M / D / DD). Pageidaujamą apkepimo laipsnį nustatysite taip:

- Klavišu **ČAS (LAIKAS)** nustatykite ciklo trukmę (laiko reikšmė blyksi).
- Klavišu **BARVA (SPALVA)** nustatykite pageidaujamą plutelės parudimo laipsnį.
- Po to patvirtinkite spustelėję klavišą **CYKLUS (CIKLAS)**, taip kartu pereisite į sekančią programavimo fazę.

D) Visų fazių (KEEP WARM=PAŠILDYMAS) galite be trukmės nustatyti ir duonkepės vidinės ertmės temperatūrą diapazone nuo 20 °C iki 98 °C, temperatūros nustatymo žingsnis 2 °C. Norimą temperatūrą nustatysite sekančiu būdu:

- Klavišo **ČAS (LAIKAS)** pagalba nustatoma ciklo trukmė (laiko reikšmė blyksi).
- Po to paspauskite klavišą **BARVA (SPALVA)**.
- Nustatykite reikalingą temperatūrą mygtukais **ČAS (LAIKAS)** (didėjimo tvarka) ir **PAUZA (PAUZĖ)** (mažėjimo tvarka). Mygtukas **BARVA (SPALVA)** leidžia neribotai perjungti ekraną rodant tai laiką, tai temperatūrą.
- Po to patvirtinkite klavišu **CYKLUS (CIKLAS)**.

Nustačius visas fazes spustelėkite klavišą **START/STOP**, displėjuje atsiras bendras programos vykdymo laikas (pvz. 1:50), dar kartą paspaudus klavišą **START/STOP** paleisite nustatytą programą (displėjuje pradės blyksėti dvitaškis).

	RISE 1	KNEAD 3	RISE 2	BAKE 1	BAKE 2	KEEP WARM
	KILIMAS 1	MINKYMAS 3	KILIMAS 2	KEPIMAS 1	KEPIMAS 2	ŠILDYMAS
	0 – 360	0 – 5	0 – 360	0 – 120	0 – 120	0 – 60
	<b>0:30</b>	<b>0:05</b>	<b>0:35</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>60</b>
	20 – 98	-	20 – 98	-	-	-
	<b>24</b>	-	<b>32</b>	-	-	-
	-	-	-	LL	LL	-
	-	-	-	L	L	-
	-	-	-	M	M	-
	-	-	-	D	D	-
	-	-	-	DD	DD	-
	-	-	-	M	M	-

### 3. KLASIK (KLASIKA)

Programa skirta kepti baltai kvietinei, rudai ruginei duonai ir duonai su žalumynais bei razinomis. Tai dažniausiai naudojama programa.

### 4. CELOZRNNÝ (PILNO GRŪDO)

Programa skirta duonos iš pilno grūdo kvietinių miltų su mažu glitimo kiekiu kepimui. Šioje programoje daugiau laiko skiriama maišymui/minkymui, kilimui (tai yra grūdų brinkimui) ir išankstiniam pašildymui.

### 5. TOUSTOVY (TRAŠKI)

Programa skirta kepti puriai, lengvai duonai ir prancūziška batonui (vadinamam bagetu) su traškia plutele. Įjungus šią programą tešla minkoma ir kildinama ilgesnį laiką, kuris būtinas tam, kad duona būtų puresnės struktūros, kuri būdinga prancūziškam batonui. Pastaba: Tačiau galiausiai kepinyms neturės bageto formos.

### 6. RYCHLÝ (GREITA)

Programa, skirta greitai baltos kvietinės ir rudos ruginės duonos iškepimui. Iškeptos šiuo režimu duonos svoris yra mažesnis, tačiau duonos minkštumas yra tankesnis.

### 7. SLADKÝ (SALDI)

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

### 8. DORT (TORTAS)

Programa skirta išmaišyti tešlai (pvz. tortui, pyragui), kuri vėliau nustatyta laiką kepama. Rekomenduojama iš anksto sumaišyti sausus bei skystus ingredientus ir padalinti į dvi dalis, o vėliau juos supilti į kepimo formą. Šioje programoje negalima nustatyti gaminio dydžio.

## 9. DŽEM (UOGIENĖ)

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

## 10. TĖSTO (TEŠLA)

Programa skirta tešlos paruošimui (maišymui/minkymui ir kilimui) be kepimo. Tešlai paruošti galima naudoti įvairių rūšių duonos gaminiams (pvz. rageliams, picai ir t.t.) skirtus produktus. Jei pageidaujate tešlą iškepti, būtina nustatyti tam tikrą svorį, reikiamą plutelės spalvą ir atitinkamą kepimo programą. Šiame režime negalima nustatyti gaminio dydžio ir spalvos.

## 11. ULTRA RYCHLŲ (LABAI GREITA)

Programa, skirta greitam baltos kvietinės, rudos ruginės duonos iškepimui. Įjungus šią programą tešla minkoma ir kildinama trumpesnį laiką, kuris būtinas, kad duona minimaliai iškeptų. Naudojant šią programą iškeptas duonos kepalukas bus mažesnio dydžio, o minkštimas bus ne toks purus. Šiuo atveju negalima nustatyti kepaluko dydžio. Šiai programai būtina naudoti 48 – 50 °C temperatūros vandenį (arba kitą skystį).

## 12. PEČENÍ (KEPIMAS)

Programa skirta rudos spalvos duonos, mažų tortų korpusų ar maltos mėsos kepimui. Kepimo programos trukmė iš anksto nustatyta 10 minučių, tačiau ją galima keisti klavišu **ČAS (LAIKAS)**. Ilgiausias galimas laikas yra 1 valanda. Šioje programoje negalima nustatyti gaminio dydžio.

## 13. DEZERT (DESERTAS)

Programa skirta žaliavų maišymui/minkymui (pvz. kepant tortą, pyragą), po to mišinys nustatytą laiką kepamas. Rekomenduojame iš pradžių žaliavas iškirstyti į dvi dalis ir išmaišyti, o po to sudėti į kepimo formą. Šiame režime negalima nustatyti gaminio dydžio.

## 14. KVAŠENÍ (RAUGINIMAS)

Programa skirta jogurto, raugo kultūros (raugo) ir gūdų salyklo (amasake) bei pan. gaminių paruošimui. Optimalią temperatūrą nustatykite klavišu **ČAS (LAIKAS)**. Temperatūrą galima nustatyti diapazone nuo 20 °C iki 98 °C (žingsniais kas 2 °C). Ilgiausia nustatoma programos trukmė yra 29:59 valandų. Šiame režime negalima nustatyti gaminio dydžio, spalvos ir laikas. Įvesti parametrai automatiškai išsaugomos kepyklėlės atmintyje tolesniam naudojimui.

### Pastaba

- Tam tikrose programų **1-VITAL PLIUS**, **2-VITAL PLIUS** fazėse yra naudojami tik gamintojo iš anksto nustatyti parametrai (tai yra laikas ir temperatūra). Pirmąkart naudojant programas reikia nustatyti tam tikrų fazių reikalingus parametrus, priklausomai nuo Jūsų poreikių arba recepto.
- Prašome atsiminti, kad nustatoma temperatūra rūgimo metu programose **1-VITAL PLUS**, **2-VITAL PLUS** ir **14-KVAČENÍ (RAUGINIMAS)** yra tik apytikslė. Jei dirbsite su kultūromis, kurioms būtina nustatyti tikslią temperatūrą, rekomenduojame naudotis tiksliau virtuviniu termometru su zonu.

## IV. DUONKEPĖS FUNKCIJOS

### Garso signalas pasigirs:

- spustelėjus bet kurį prietaiso valdymo klavišą (1 kartą trumpas arba ilgas pyptelėjimas), kartu 10 sek. įsijungs displėjaus apšvietimas,
- antro tešlos minkymo ciklo pabaigoje, nustačius kepimo programas **3–KLASIK (KLASIKA)**, **4–CELOZRNNY (PILNO GRŪDO)**, **5–TOUSTOVY (TRAŠKI)**, **6–RYCHLY (GREITA)**, **7–SLADKY (SALDI)**, **8–DORT (TORTAS)**, **11–ULTRA RYCHLY (LABAI GREITA)** ir **13–DEZERT (DESERTAS)**, kai įspėjama, kad galima pridėti sėkles, riešutus arba kitus ingredientus (10 pyptelėjimų),
- trečias tešlos pradžia ciklo pabaigoje, nustačius kepimo programas **1–VITAL PLUS**, **2–VITAL PLUS**, kai įspėjama, kad galima pridėti sėkles, riešutus arba kitus ingredientus (10 pyptelėjimų),
- pasibaigus nustatytai kepimo programai (10 pyptelėjimų),
- pasibaigus 1 val. šildymo (1 pyptelėjimas),
- po saugos funkcijų suaktyvinimo (nesiliaujantis pypsėjimas).

### Saugos funkcijos

- Įjungus programą blokuojami visi klavišai išskyrus **PAUZA (PAUZĖ)**, **SVĖTLO (APŠVIETIMAS)**, **CYKLUS (CIKLAS)**, **START/STOP**.
- Jeigu pasibaigus vienam kepimo ciklui norime duonkepėje kepti dar kartą, tačiau temperatūra duonkepėje aukštesnė nei **40 °C**, paspaudus klavišą „**START/STOP**“ displėjaus atsiras užrašas **H HH** ir pasigirs nesiliaujantis garso signalas (pypsėjimas). Duonkepės negalima įjungti. Tokiu atveju pakelkite dangtį, arba, esant būtinybei, ištraukite kepimo formą ir palaukite, kol duonkepė atvės.
- Jeigu paspaudus klavišą **START/STOP**, displėjaus atsiras užrašas **E E0** arba **E E1**, prietaisą reikia nugabenti į servisą.
- Kepimo metu išsijungus elektros srovei, duonkepė maždaug 10 minučių atsimena nustatytą programą. Jeigu srovės tiekimas neatsinaujins ilgiau kaip 10 minučių (duonkepės displėjaus pavaizduojamas pirminis nustatymas), procesas jau nebeatsinaujins ir duonkepę reikia įjungti iš naujo. Tai galima atlikti tik tuomet, kai programa nutrūko ne vėliau kaip minkymo fazėje. Po to galima tęsti nustačius savo sudarytą programą (išstynus jau atliktas programos ciklus). Tačiau jeigu tešla jau kilo ir srovė iškrito ilgesniam laikui, tešlos jau nebegalima panaudoti ir kepimą reikia pakartoti su naujomis žaliavomis.
- Įspėjame, kad duonkepėje saugumo sumetimais nėra įrengtas viršutinis šildymas, todėl viršutinė plutelė nebūna tokia tamsi, kaip apačioje ir šonuose.
- Programose **1–VITAL PLUS**, **2–VITAL PLUS** ir **14–KVAČENÍ (RAUGINIMAS)** nustačius reikalingus parametrus ir patvirtinus juos **START** mygtuku, duonkepė atsimena nustatymus net išjungus ją.

### Valdymo skydelio užrakinimas

Valdymo skydelį galima užrakinoti ir apsaugoti nuo nepageidaujamo įsikišimo paspaudus klavišą **CYKLUS (CIKLAS)** ir kartu spustelėjus klavišą **BARVA (SPALVA)**. Displėjaus atsiras „raktas“ simbolis ir pasigirs garsinis signalas (3 pyptelėjimai). Užrakinus valdymo skydelį neveikia jokie klavišai išskyrus **CYKLUS (CIKLAS)** ir **BARVA (SPALVA)**. Valymo skydelis atrakinamas tokiu pačiu būdu, kaip ir užrakinamas.

## V. PARUOŠIMAS NAUDOJIMUI IR KEPIMO EIGA

Pašalinkite visas pakuotės medžiagas ir ištraukite duonkepę bei jos priklausinius. Pašalinkite nuo prietaiso paviršiaus apsauginę plėvelę, etiketes ar popierių. Prieš naudodami pirmą kartą, išplaukite karštame vandenyje, įpylę į jį plovimo priemonės, visas dalis, kurios kepant duoną liesis su maisto produktais, kruopščiai perskalaukite ir iššluostykite arba palaukite, kol išdžius.

**Išdžiūvusias dalis vėl įstatykite į duonkepę ir neuždenkite dangtelio.** Po to nustatykite kepimo programą **12–PEČENÍ (KEPIMAS)** ir neįdėję produktų įjunkite duonkepę 10–iai minučių. Vėliau palikite duonkepę, kol ji atvės. Tam tikrą neilgą laiką gali skirtis šiek tiek dūmų. Tai nėra prietaiso defektas. Pastatykite duonkepę ant lygaus ir sauso paviršiaus (pvz. virtuvinio stalo) mažiausiai 85 cm aukštyje vaikams nepasiekiamoje vietoje. Įkiškite maitinimo laido kištuką **A5** į elektros tinklo lizdą. Paimkite kepimo formą **B** abiem rankomis, įstatykite ją į duonkepę ir paspauskite taip, kad ji užsifikuotų kepimo ertmės **A2** viduryje. Ašes ir menteles rekomenduojame patepti karščiui atspariu margarinu/riebalais, taip mentelės lengviau išsitrauks iš duonos. Po to užmaukite ant kepimo formoje esančių ašių dvi tešlos maišymo menteles **C**. Tešlos maišymo menteles ant ašių užmaukite taip, kad plokščiasis jų paviršius būtų nukreiptas žemyn, o kepimo formoje jos būtų nukreiptos link savęs arba nuo savęs. Matavimo šaukšteliu **D** ar matavimo indeliu **E** į kepimo formą sudėkite ingredientus, griežtai laikykitės pasirinkto recepto. **Visuomet laikykitės vienos pagrindinės taisyklės – pirmiausiai pilkite skystus, vėliau sudėkite birus produktus, o pabaigoje mieles.** Uždenkite duonkepę dangteliu **A3** ir valdymo skydelyje **A1** nustatykite norimą programą pasinaudodami klavišais **(MENU (MENIU) / BARVA (SPALVA) / VELIKOST (DYDIS) / ČAS (LAIKAS))**. Galiausiai spustelėkite klavišą „**START/STOP**“. Duonkepė savaime maišo ir minko tešlą, kol ji tampa tinkamos konsistencijos. Pasibaigus paskutiniam minkymo ciklui duonkepė įkaista iki reikiamos temperatūros, kad tešla pakiltų. Vėliau duonkepė savaime nustato duonos kepimo temperatūrą ir laiką. Duonai iškepus, pasigirsta garsinis signalas (10 pyptelėjimų), kuris praneša, jog duoną ar specialų patiekalą galima ištraukti iš duonkepės. Po to duonkepė 1 valandai persijungs į šildymo programą, jeigu šildymo nepageidaujate, maždaug 1,5 sek. spauskite klavišą **START/STOP** ir programa bus užbaigta.

### Pastaba

- Kepant duoną iš labai sunkios tešlos, pvz. kai didelę miltų dalį sudaro ruginiai miltai, rekomenduojame produktų dėjimo eilę pakeisti – visų pirma suberti sausas mieles, miltus, o skystį supilti gale, taip tešla geriau išsimaišys. Jeigu naudojatės starto atidėjimo funkcija, pasistenkite, kad mielės prieš laiką nesusiektų su vandeniu.
- Išankstinio pašildymo funkcija įsijungia priklausomai nuo aplink esančios temperatūros. Esant žemai temperatūrai jutiklis įjungia kepimo erdvės šildymą.
- Jeigu kepimo pabaigoje duonos plutelė yra per šviesi, reikiamą spalvą galite pasiekti, nustačius režimą **PEČENÍ (KEPIMAS)**. Paspauskite klavišą „**START/STOP**“, nustatykite programą **12-PEČENÍ (KEPIMAS)** ir vėl paspauskite klavišą **START/STOP**.
- Duonkepei veikiant girdimi charakteringi garsai (spragsėjimas). Tai visai normalus reiškinys ir nėra prietaiso reklamacijos priežastis.
- Į kvapus/garus ir dūmus išsiskiriančius kepimo metu gali jautriai reaguoti naminiai žvėreliai (pvz. egzotiniai paukščiai). Dėl šių priežasčių rekomenduojame maisto produktus kepti kitoje patalpoje.
- Jeigu displėjuje atsiranda neįprasti ženklai, prietaisą išjunkite iš el. tinklo, o po to vėl jį įjunkite.



## Užprogramuotų fazių pabaiga

Pasibaigus programai atidarykite dangtelį. Traukdami už rankenos **B1** ištraukite kepimo formą **B** ir dugnu į viršų ją padėkite ant karščiui atsparaus tvirto pagrindo (pvz. lentelės). Jeigu duona iš formos neiškris, kelis kartus pasukite minkymo ašeles į vieną ir į kitą pusę, kol duona neatsilaisvins. Jeigu minkymo mentelės liks duonoje, įrankio **F** pagalba jas nesunkiai ištrauksite. Pjaustymui naudokitės elektriniu pjaustikliu arba specialiu peiliu su dantytais ašmenimis. Jeigu kepaluko nesuvalgysite iš karto, duonos likutį rekomenduojame susidėti į plastikinį maišelį ar specialų indą. Duoną kambario temperatūroje galima laikyti 3 dienas. Jeigu duoną reikės laikyti ilgiau, susidėkite ją į plastikinį maišelį arba į tinkamą indą ir pasidėkite šaldymo kameroje. Laikykite ne ilgiau 10 dienų. Kadangi namie iškeptoje duonoje nėra jokių konservuojančių medžiagų, jos laikymo laikas nėra ilgesnis kaip parduotuvėje įsigytos duonos laikymo laikas.

### Pastaba:

Manipuliuojant su įkaitusia kepimo forma, rankenėle, tešlos maišymo mentelėmis rekomenduojame naudotis apsauginėmis priemonėmis (pvz. puodkėlėmis). Niekada nesistenkite pasinaudodami grubia jėga iš kepimo formos ištraukti duonos kepalėlio, taip galite sugadinti kepimo formą!

### Forma prancūziškiems batonams kepti (G)

- Surinkite vielos konstrukciją ir įdėkite į ją abi kepimo formas (žr. piešinėlį 1).
- Pagal tinkamą receptą pagaminkite tešlą (pvz., programos **TEŠLA** pagalba). Gerai įminkite mielinę tešlą, suteikite jai prancūziškam batonui būdingą dydį ir formą bei įdėkite į kepimo formą. Norėdami pagardinti skonį, galite įdėti į tešlą prieskonių (pvz., sezamo, lino, saulėgrąžų sėklų, graikinių arba lazdyno riešutų, aguonų, sūrio arba kumpio gabaliukų, alyvuogių). Prieš dedami į tešlą, susmulkinkite juos tinkamu didžiu. Batono paviršių truputį sutepkite vandeniu, sviestu, aliejumi, medumi arba plaktu kiaušinio tryniu? kad jis įgytų auksinį atspalvį, taip pat galite papuošti batono paviršių aštriu peiliu (išilginis arba skersinis pjūvis) arba žirkklėmis iškirpti dantelius, auseles.
- Išimkite iš duonkepės formą duonai kepti, po to įdėkite į kepimo ertmę formą su prancūziškais batonais ir uždarykite dangtį.
- Valdymo pulte nustatykite programą **KEPIMAS** ir atitinkamą kepimo laiką apie 55 minučių.
- Paspausdami mygtuką **START/STOP** įjunkite duonkepę.

### Prancūziškų batonų pagrindinė sudėtis (4 x 100 g)

smulkūs kviečių miltai 280 g, vanduo 170 ml, druska 6 g, šviežios arba sausos mielės 12 g.

## VI. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

**Prieš pradėdami kiekvieną priežiūrą ar valymą, būtina elektros prietaisą išjungti iš elektros tinklo ir iš elektros tinklo lizdo ištraukti maitinimo laido kištuką! Valyti duonkepę būtina tik jai visiškai atvėsus, valykite reguliariai kiekvieną kartą po naudojimo!** Rekomenduojama prieš naudojant pirmą kartą, ištepti naują kepimo formą, formą prancūziškiems batonams kepti ir tešlos maišymo menteles šilumai atspariais riebalais ir įdėjus į duonkepę pakaitinti 10 minučių. Detalėms atvėsus nuvalykite (nupoliruokite) popierine servetėle nuo kepimo formos riebalus. Tai rekomenduojama atlikti norint apsaugoti neprilimpančią dangą. Šią operaciją galima kas tam tikrą laiką pakartoti. Valymui nenaudokite paviršių braižančias ir chemiškai aktyvias valymo priemones, benzina, ėsdinančias orkaičių valymo priemones bei priemones, kurios subraižo ar kitokiu būdu sugadina paviršiaus dangą.

Išvalykite drėgnu skudurėliu iš duonkepės dangtelio, korpuso ir kepimo indo visus ingredientus ir trupinius. **Niekuomet nenardinkite duonkepės į vandenį ir nepilkite jo į kepimo ertmę!** Išorinius kepimo formos ir formos prancūziškiems batonams kepti paviršius nuvalykite drėgnu skudurėliu, o vidinius paviršius galima atsargiai išplauti plovimo priemone. Tešlos maišymo menteles ir jų ašis būtina plauti iš karto po naudojimo. Jei menteles paliks kepimo formoje, vėliau jas ištraukti bus sunku. Tokiu atveju pripilkite į kepimo formą šilto vandens ir palikite 30 minučių. Vėliau menteles ištraukite. Nemirkykite kepimo formos pernelyg ilgai, nes tai gali pakenkti ašių sukimuisi. Kadangi kepimo forma padengta neprilimpančia danga, nenaudokite metalinių įrankių, kuriais valant gali būti subraižytas paviršius. Po tam tikro laiko paviršiaus spalva pakinta. Šis pakitimas neturi jokios įtakos paviršiaus savybėms.

Duonkepė laikykite saugioje ir sausoje vietoje, vaikams ir neįgaliems asmenims nepasiekiamoje vietoje.

## VII. APLINKOSAUGA



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

**Atlikti techninį aptarnavimą ar keisti vidines gaminio dalis gali tik specializuotos remonto dirbtuvės!**

**Nesilaikydamas gamintojo nurodymų, vartotojas netenka garantinio remonto teisės!**

## VIII. TECHNINIAI DUOMENYS

Įtampa (V)	nurodyta techninių duomenų skydelyje
Naudojama galia (W)	nurodyta techninių duomenų skydelyje
Apsaugos klasė prietaiso	I.
Svoris apytikris (kg)	6,5
Naudojama galia (standby mode) < 1,0 W	

**Gamintojas pasilieka teisę nežymiai keisti gaminio konstrukciją taip, kad tai neturėtų įtakos prietaiso veikimui.**

*HOT – Karšta.*

*DO NOT COVER – Neuždengti.*

*HOUSEHOLD USE ONLY – Naudojimui tik buityje.*

*DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nemerkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.*



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

*Norint išvengti uždusimo pavojaus, plastikinius maišelius laikykite atokiau nuo kūdikių ir vaikų. Nenaudokite šių maišelių vaikiškose lovelėse, lovose, žaidimų aikštelėse. Šis maišas nėra žaislas.*



**PRANEŠIMAS**



**PASTABA: KARŠTAS PAVIRŠIUS**

Електрична хлібопіч

**eta 2147-20**

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

**DUPLOSA**  
*Vitalis plus***I. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ**

- Перед першим вживанням приладу слід уважно ознайомитися зі змістом справжньої інструкції включаючи малюнки і інструкцію зберегти.
- Увага: при підключенні до електричної мережі виріб має бути заземленим!**
- Прилад оснащений живильним дротом, який містить заземляючий контакт. У відповідності з нормами ЄС, вилку слід підключати лише в розетку із заземляючим контактом.
- Переконайтеся, що напруга електричної мережі і частота струму відповідають напрузі і частоті, вказаним на щитку виробу. В цілях забезпечення електричної безпеки прилад має бути підключений до мережі за допомогою двополюсної розетки із справним заземляючим контактом. В разі відсутності у Вашій квартирі двополюсної розетки із заземляючим контактом, її необхідно встановити. Як заземлюючий дріт застосовується мідний дріт перетином не менше 1,5 мм<sup>2</sup> або алюмінієвий дріт перетином не менше 2,5 мм<sup>2</sup>.
- Не рекомендується використання перехідників, подвійних і більше розеток і подовжувачів. Якщо Ви рахуєте використання подовжувача необхідним, застосовуйте один єдиний подовжувач, що задовольняє вимогам електричної безпеки.
- Ніколи не користуйтеся приладом, в якого пошкоджений живильний дріт або вилка живильного дроту, а також в разі його неправильної роботи (впав на підлогу і ушкодився). У такому разі віднесіть виріб в спеціалізовану електромайстерню на перевірку його безпеки та правильної роботи.
- **Вилку живильного дроту не суньте в електричну розетку і не витягуйте з електричної розетки мокрими руками і висмикуванням за живильний дріт!**
- **Виріб призначений виключно для побутових і тому подібних потреб (приготування їжі)! У жодному випадку не призначено для комерційних цілей!**
- **Хлібопіч не призначена для використання поза будинком!**
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років або більше чи особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм, якщо користування відбувається під наглядом або якщо їх було повідомлено про можливі ризики. Не дозволяйте дітям гратись з цим пристроєм. Очищення цього пристрою, а також його застосування дітьми повинно відбуватись під доглядом дорослих.
- Ніколи не користуйтеся хлібопіччю для опалювання приміщень!
- Заборонено застосовувати прилад з програмою, таймером або іншим пристосуванням, яке вмикає прилад автоматично – існує загроза виникнення пожежі, якщо прилад є закритими або його встановлено на невідповідне місце.
- Під час випічки за невивіреним рецептом рекомендуємо прилад контролювати!
- Ніколи не включаєте хлібопіч без вкладеної форми.
- Перед підключенням до електричної розетки в хлібопечі мають бути приготовані для випічки продукти. Нагрів продуктів в сухому стані може привести до їх пошкодження. Перед випічкою зніміть з продуктів всю упаковку (напр., **папір, целофан, і тому подібне**).
- При маніпуляції з приладом для уникнення опіку дотримуйтеся обережності. Під час випічки поверхня печі гаряча і з вентиляційних отворів виходить пара.

- Під час роботи печі не лейте на гаряче скло кришки воду або іншу рідину.
- Прилад не переносьте в гарячому стані, при його випадковому перекиданні загрожує небезпека опіку.
- Якщо з хлібопечі виходить дим, що виник в результаті самозагорання приготованих продуктів, залиште кришку закритою, хлібопіч вимкніть і від'єднайте від електричної мережі.
- Хлібопіч не слід використовувати для інших цілей (напр., **висушування шерсті тварин, текстильних виробів, взуття і т. п.**), окрім тих, які рекомендовані виробником.
- Ніколи в хлібопечі не нагрівайте воду, оскільки це може спричинити до появи на поверхні форми для випічки вапняних опадів і плям, що не видаляються. Ці плями нешкідливі і не впливають на нормальну роботу хлібопечі.
- Хлібопічю користуйтеся лише в місцях, де вона не може перекинутися і на достатній відстані від горючих предметів (напр., **завісок, гардин, дерева і т.п.**), джерел тепла (напр., **печі, плити і т. п.**) і вологих поверхонь (напр., **раковини, умивальника**).
- Заборонено змінювати поверхню хлібопіч будь-яким способом (наприклад, **за допомогою клейких шпалерів, плівки, тощо!**)
- Ніколи не закривайте простір між корпусом і формою печі і не суньте в цей отвір будь-які предмети (напр., **пальці, ложки і т.п.**). Цей простір між корпусом і формою для випічки має бути завжди вільним.
- Щоб уникнути небезпеки виникнення внутрішнього спалаху ніколи прилад не закривайте.
- Щоб уникнути небезпеки здобуття опіків, не торкайтеся під час випічки до країв форми для випічки і місць, з яких виходить пар.
- З точки зору протипожежної безпеки хлібопіч є виробом, яким можна користуватися на столі або інших поверхнях за умови дотримання безпечної відстані до горючих речовин у напрямі головного випромінювання мінімально **500 мм** і в інших напрямках мінімально **100 мм**.
- Після закінчення роботи завжди витягуйте вилку живильного дроту електроприладу з розетки електричної мережі.
- Не намотуйте живильний дріт довкола електроприладу, оскільки це скорочує термін його служби.
- Живильний дріт не має бути пошкоджений гострими або гарячими предметами і не повинен занурюватися у воду.
- Не допускайте того, щоб живильний дріт вільно висів через край робочого столу, де на нього можуть дістати діти.
- Електроприлад є переносним і оснащений живильним дротом, що обертається, з штепсельною вилкою, що забезпечує двополюсне відключення від електричної мережі.
- У разі потреби використання подовжувального дроту необхідно, щоб дріт був неушкоджений та відповідав діючим нормативам.
- В разі пошкодження живильного дроту приладу відразу від'єднайте прилад від електричної мережі. Щоб запобігти здобуттю травми ел. струмом або виникнення пожежі, необхідно замінити пошкоджений дріт спеціальним живильним дротом у виробника або у його сервісного техника.
- Виріб використовуйте лише з приладам, що поставляються виробником.
- Заборонено користуватися хлібопічкою для інших цілей, окрім тих, для яких вона призначена і які вказані в цій інструкції!
- В разі не дотримання вище вказаних правил по безпеці виробник не несе відповідальність за збиток, викликаний неправильною експлуатацією приладу (напр., **псування продуктів, здобуття травми, опік**) і не дає гарантії на роботу виробу.

## II. ОПИС ПРИЛАДУ І ПРИЛАДДЯ (мал. 1)

### A – хлібопіч

- A1 – панель управління
- A2 – простір для випічки
- A3 – кришка

- A4 – оглядове віконце
- A5 – живильний дрiт

### B – форма для випічки (2x)

- B1 – рукоятка

### C – лопатки для замісу (4 малі, 2 великі)

### D – мірна ложка мала / велика (5 / 15 мл)

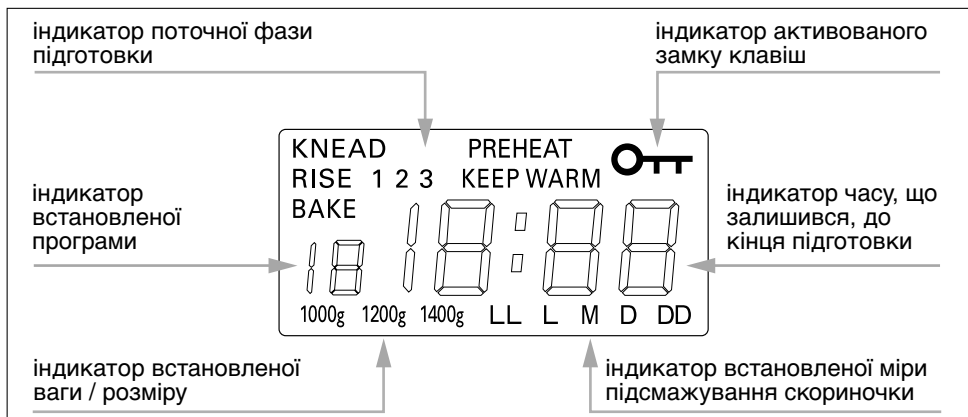
### E – мірна чашка (200 мл)

### F – інструмент для вилучення лопаток

### G – Форма на печіння батонів

## III. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

Панель управління має контактне управління. Тому, на зображені кнопки (символи), немає необхідності надавати який лібо тиск.



### ДІСПЛЕЙ–ОСНОВНА УСТАНОВКА

При включенні хлібопечі на дисплеї з'явиться основна установка (тобто програма 1–VITAL PLUS), включиться дисплей і прозвучить звуковий сигнал. Двокрапка між цифрами не блимає.

- цифра **1** позначає встановлену програму,
- цифра **3:25** позначає час приготування вибраної програми.

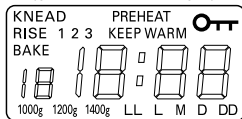
### Примітка

Під час роботи хлібопечі на дисплеї можна відстежувати процес роботи програми. З просуванням програми цифри встановленого часу поступово знижуються. Під час підігрівання на дисплеї в перебігу години залишається постійно змальоване **0:00** і двокрапка між цифрами блимає. Після закінчення підігрівання на дисплеї відображатиметься запрограмований час.

СПИСОК програм

- |                         |                             |
|-------------------------|-----------------------------|
| 1. VITAL PLUS           | 8. DORT/CAKE                |
| 2. VITAL PLUS           | 9. DŽEM/JAM                 |
| 3. KLASIK/CLASSIC       | 10. TĚSTO/DOUGH             |
| 4. CELOZRNŮY/WHOLEGRAIN | 11. ULTRARYCHLÝ/ULTRA QUICK |
| 5. TOUSTOVÝ/WHITE BREAD | 12. PEČENÍ/BAKING           |
| 6. RYCHLÝ/QUICK         | 13. DEZERT/DESSERT          |
| 7. SLADKÝ/SWEET         | 14. KVAŠENÍ/FERMENTATION    |

відображує поточний стан під час завдання і під час процесу підготовки



призначена для зупинки роботи хлібопечі

призначена для установки необхідної ваги хліба

призначена для установки необхідної програми

призначена для установки часу і температури приготування випічки хліба



призначена для пересування між окремими фазами установки в програмі 1., 2.-VITAL PLUS

призначена для освітлення ємкості для випічки

призначена для установки необхідної міри підсмажування скориночки хліба

призначена для включення і виключення програми

**Інформація, що відображує, на дисплеї**

PREHEAT=ПОПЕРЕДНІЙ ПІДІГРІВ – почалося підігрівання рідини і інгредієнтів.

KNEAD 1, 2, 3=ЗМІШУВАННЯ 1, 2, 3 – почалася переробка тісту (заміс, перемішування).

Додавання – після прозвучання акустичного сигналу можна додати інгредієнти (напр., горіхи, фрукти, зелень, насіннячка, сир, шоколад, ковбасні вироби).  
Час звучання сигналу відрізняється залежно від встановленої програми.

RISE 1, 2=БРОДІННЯ 1, 2– початий підйом, стан спокою тесту. На початку фази БРОДІННЯ 2 (тобто на дисплеї відображуватиметься напис RISE 2) можна з тісту витягти лопатки.

Програма 14. **KVAŠENÍ (КВАШЕННЯ)**: 3 просуванням програми цифри встановленого часу поступово збільшення. Цифра 1 позначає час приготування 0 – 9:59 годин, цифра 2 позначає час приготування 10 – 19:59 годин, цифра 3 позначає час приготування 20 – 29:59 годин

BAKE 1, 2=ВИПЕЧКА 1, 2 – почата випічка.

KEEP WARM=ПОДОГРЕВ – почато підігрівання, що продовжується в перебігу 1 години.

**Кнопка START/STOP**

Ця кнопка призначена для пуску і зупинки програми.

– Після натиснення кнопки **START/STOP** приблизно на 2 секунд, прозвучить короткий звуковий сигнал і приблизно через 3 секунди почнеться перемішування/заміс (не відноситься до програми 1–VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС), 2–VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС), 9–DŽEM (ДЖЕМ), 12–PEČENÍ (ВИПІЧКА), 14–KVAŠENÍ (БРОДІННЯ).

– Після натиснення і притримання кнопки **START/STOP**, приблизно на 2 секунд, прозвучить тривалий звуковий сигнал і програма завершиться. Цей процес дійсний також при зупинці програми 60–хвилинного підігрівання печі.

### Кнопка **BARVA (МІРА ПІДСМАЖУВАННЯ СКОРИНОЧКИ)**

Кнопка призначена для установки необхідної міри підсмажування скориночки хліба. Буква на дисплеї позначає встановлену міру підсмажування скориночки хліба (L=СВІТЛА, M=СЕРЕДНЯ, D=ТЕМНА). Не відноситься до програми 9–DŽEM (ДЖЕМ), 10–TĚSTO (ТІСТО) і 14–KVAŠENÍ (БРОДІННЯ). Програма 1–VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС), 2–VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС), дозволяє встановити 5 мір підсмажування скориночки (LL=ДУЖЕ СВІТЛА, L+M+D=є однаковими, DD=дуже темна).

### Кнопка **VELIKOST (РОЗМІР)**

- Кнопка призначена для установки необхідної ваги хліба по окремих програмах, тобто 1 кг, 1,2 кг, 1,4 кг Напис на дисплеї позначає встановлений розмір хліба. Не відноситься до програми 1–VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС), 2–VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС), 8–DORT (ТОРТ), 9–DŽEM (ДЖЕМ), 10–TĚSTO (ТІСТО), 12–PEČENÍ (ВИПІЧКА), 13–DEZERT (ДЕСЕРТ), 14–KVAŠENÍ (БРОДІННЯ).
- розмір 1000 г (2.2 лб) = для малої кількості хліба (використовуйте подвійну форму для випічки з відповідними лопатками),
- розмір 1200 г (2.64 лб) = для середньої кількості хліба (використовуйте велику форму для випічки з малими лопатками для замісу),
- розмір 1400 г (3.08 лб) = для великої кількості хліба (використовуйте велику форму для випічки з великими лопатками для замісу).
- Кнопка призначена для увімкнення функції замішування без запускової програми протягом 2 хвилин у програмі **1–VITAL PLUS, 2–VITAL PLUS** та **14–KVAŠENÍ (БРОДІННЯ)**. Функція замішування увімкнеться натисненням та утриманням кнопки РОЗМІР протягом 2 секунд (можна декілька разів після завершення двохвилинного циклу).

### Примітка

- Розміром буханця хліба 1000 г (2.2 лб) передбачається загальна вага всіх інгредієнтів використовуваних для її підготовки (напр., при використанні суміші для хліба це вода, суміш для хліба 500 г і дріжджі).
- При вживанні подвійної форми для випічки, яка призначена для підготовки буханця хліба розміру 2 x 500 г, необхідно ці інгредієнти рівномірно розділити в обидва відсіки для випічки, це означає в кожен відсік покласти 250 г суміші для хліба + відповідна кількість води і дріжджів.

### Кнопка **MENU (МЕНЮ)**

Кнопка призначена для установки необхідної програми (směrem nahoru). Цифри на дисплеї позначають встановлену програму і її заздалегідь встановлений час приготування. Далі за допомогою кнопки **BARVA (КОЛІР ПІДСМАЖУВАННЯ СКОРИНОЧКИ)** можна встановити міру підсмажування скориночки хліба і кнопки **VELIKOST (РОЗМІР)** встановити вагу хліба. Зміна цих параметрів автоматично приведе і до зміни (скороченню / продовженню) часу приготування.

### Кнопка **ČAS (ЧАС)**

- Призначена для установки часу і температури під час випічки / приготування випічки хліба і інших продуктів в програмі **1–VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС), 2–VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС)**.
- Призначена для установки необхідної температури в програмі **14–KVAŠENÍ (БРОДІННЯ)**.



- В останніх програмах (окрім програми **12–РЕЧЕНІ (ВИПІЧКА)** а **14–КВАШЕНІ (КВАШЕННЯ)**) призначена для установки пізнішого включення (тобто відстрочення старту). Максимальний час, який можна запрограмувати, 13 годин. Встановлений час додається до часу підготовки, тобто на дисплеї відображуватиметься час, який залишається до закінчення роботи встановленої програми.
- Кнопка призначена для зображення налаштованої температури дійсної програми **14–КВАШЕНІ (БРОДІННЯ)**. Повторним натисненням кнопки на дисплеї зобразиться інформація про час, що пройшов.

### Приклад

Поточний час 20:30 годин, а хліб має бути готовий наступного дня вранці о 7:00 годині, це означає через 10 годин і 30 хвилин. Натискуйте і притримайте кнопку **СAS (ЧАС)** поки на дисплеї не відображуватиметься значення 10:30, тобто час між теперішнім часом (20:30) і часом, коли хліб має бути готовий. Установку підтвердіть кнопкою **START/STOP**. Крок установки часу складає 5 хвилин.

### Увага

- Функцією таймера (тобто відстрочення старту) користуйтеся лише в рецептах, які вже були раніше успішно Вами перевірені, ці рецепти надалі не міняйте.
- Надмірна кількість тісту може вилетіти з форми для випічки і підгоріти на нагрівальному елементі.
- Під час вкладання інгредієнтів у форму для випічки спочатку обов'язково налийте рідкі інгредієнти, а лише після цього додайте муку і в кінці сухі 120 дріжджів. Поки програма не включена, дріжджі не повинні попасти в контакт з рідиною, оскільки інакше вони б почали діяти передчасно і тісто, або хліб пізніше, під час випічки, міг би провалитися.
- При роботі з кнопкою часу ніколи не використовуйте інгредієнти, які швидко псуються як напр., свіже молоко, яйця, фрукти, йогурт, сир, лук і так далі, оскільки вони могли б в перебіг ночі зіпсуватися!
- Хлібопіч використовуйте лише в приміщенні з температурою понад 18 °С. Річ у тому, що дріжджі починають діяти лише при температурі від 17 °С і вище. Якщо хлібопіч помістите в холодніше приміщення, не гарантується хороший підйом тесту.
- Акустичний сигнал, який сигналізує можливість додавання інгредієнтів (горіхів, насіннячок, сушених фруктів і так далі) і закінчення програми, не можна вимкнути, це означає, що акустичний сигнал прозвучить і вночі.

### Кнопка PAUZA (ПАУЗА)

- Кнопка призначена для зупинки роботи хлібопічки (напр., для можливості зручного додавання інгредієнтів, вилучення лопаток з тісту). Після натиснення кнопки **PAUZA (ПАУЗА)** приблизно на 3 секунд, робота хлібопечі зупиниться (на дисплеї блиматиме час, який залишається до закінчення програми), але установка буде занесена в пам'ять. Повторним натисненням кнопки **PAUZA (ПАУЗА)** програма поновиться.
- Кнопка призначена для установки необхідної програми (листати = вгору).

### Запобігання

Рекомендуємо зупинити програму лише на короткий час, максимально до 5 хвилин. Якби сталася зупинка програми на більш тривалий час, то це могло б негативно вплинути на підйом тесту, а отже і на результат випічки. Протягом часу, коли активована функція **PAUZA (ПАУЗА)** (і дисплей моргає), кнопка **START/STOP** заблокована і програму не можна повністю закінчити.

### Кнопка SVĚTLO (ОСВІТЛЕННЯ)

Кнопка призначена для освітлення ємкості для випічки. У будь-який час можна перевірити стан тісту або хліба, причому немає необхідності відкривати кришку хлібопечі. Внутрішній простір хлібопечі протягом всього процесу програми не освітлює. Для регулярної перевірки тісту необхідно натискувати кнопку **SVĚTLO (ОСВІТЛЕННЯ)**, таким чином включиться освітлення. Приблизно через одну хвилину, або після натиснення і придердання кнопки, світло знову вимкнеться.

### Кнопка CYKLUS (ЦИКЛ)

Кнопка призначена для пересування між окремими операціями установки в процесі програми **1–VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС)**, **2–VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС)**.

### СПИСОК ПРОГРАМ

#### 1–VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС), 2–VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС).

Програма призначена для індивідуальної установки всіх операцій підготовки хліба (напр., клейковини), булочок, рубаного м'яса, «соевого» сиру і культивуванні культур для сиру. Межа можливості установки часу на окремих етапах (тобто PREHEAT = попередній обігрів / KNEAD 1, 2, 3=замішування 1, 2, 3 / RISE 1, 2=бродіння 1, 2 / BAKE 1, 2=випічка 1, 2 / KEEP WARM = підігрів) вказаний в таблиці «програмних етапів» і послідовність при програмуванні за допомогою кнопок **CYKLUS (ЦИКЛ) ČAS (ЧАС)** і **BARVA (МІРА ПІДСМАЖУВАННЯ СКОРИНОЧКИ)** описані в абзаці А, В, С, D. Задані параметри автоматично зберігаються у пам'яті хлібопічки для використання в майбутньому. У цій програмі можна встановити час, температуру і міру підсмажування скориночки, неможливо встановити розмір буханця хліба.

А) У всіх операцій PREHEAT=ПОПЕРЕДНІЙ ОБІГРІВ / KNEAD 1, 2, 3=ЗАМІС 1, 2, 3 / KEEP WARM=ПІДГРІВ процес програмування часу наступний:

- Натискуйте кнопку **CYKLUS (ЦИКЛ)**, на дисплеї відобразуватиметься напис PREHEAT (ПОПЕРЕДНІЙ ОБІГРІВ) і час запрограмоване для цього робочого циклу OFF (свідчення часу на дисплеї відображує постійно).
- За допомогою кнопки **ČAS (ЧАС)** встановіть тривалість циклу (див. таблицю) або можете з програми відповідний етап повністю прибрати (якщо введете OFF) (свідчення часу на дисплеї моргає).
- Після цього підтвердіть натисненням кнопки **CYKLUS (ЦИКЛ)**, таким чином одночасно пересунетеся в наступний етап програмування.

Під час програмування фази RISE 1, 2= БРОДІННЯ 1, 2 дійте відповідно до абзацу **В**.

Під час програмування фази BAKE 1, 2=ВИПІЧКА 1, 2 дійте відповідно до абзацу **С**.

Під час програмування фази KEEP WARM=ПІДГРІВ дійте відповідно до абзацу **D**.

В) У всіх операцій RISE 1, 2=БРОДІННЯ 1, 2 можете окрім тривалості часу встановити також температуру внутрішній ємкості хлібопечі.у межах від 20 до 98 °С, з кроком 2 °С. Необхідну температуру встановите наступним способом:

- За допомогою кнопки **ČAS (ЧАС)** встановіть тривалість циклу (свідчення часу на дисплеї моргає).
- Після цього натискуйте на кнопку **BARVA (МІРА ПІДСМАЖУВАННЯ СКОРИНОЧКИ)** (на дисплеї відобразуватиметься свідчення °24 / °30).

- За допомогою кнопки **ČAS (ЧАС)** налаштуйте потрібну температуру вгору або кнопкою **PAUZA (ПАУЗА)** вниз. За допомогою кнопки **BARVA (КОЛІП)** можна декілька разів перемикати час та температуру, що відображується на дисплеї.
- Після цього підтвердіть натисненням кнопки **СУКЛУС (ЦИКЛ)**, таким чином одночасно пересунетесь в наступний етап програмування.

C) У всіх операціях BAKE 1, 2=ВИПІЧКА 1, 2 можете окрім тривалості часу встановити також міру підсмажування скориночки хліба в межах п'яти мір (LL / L / M / D / DD). Необхідну міру підсмажування встановіть таким чином:

- За допомогою кнопки **ČAS (ЧАС)** встановіть тривалість циклу (свідчення часу на дисплеї моргає).
- За допомогою кнопки **BARVA (МІРА ПІДСМАЖУВАННЯ СКОРИНОЧКИ)** встановіть необхідну міру підсмажування скориночки.
- Після цього підтвердіть натисненням на кнопку **СУКЛУС (ЦИКЛ)**, таким чином одночасно пересунетесь в наступний етап програмування.

D) У операції KEEP WARM=ПІДГРІВ можете окрім тривалості часу встановити також температуру внутрішньої ємкості хлібопечі у межах від 20 до 98 °C, з кроком 2 °C. Необхідну температуру встановіть наступним способом:

- За допомогою кнопки **ČAS (ЧАС)** встановіть тривалість циклу (свідчення часу на дисплеї моргає).
- Після цього натискуйте на кнопку **BARVA (МІРА ПІДСМАЖУВАННЯ СКОРИНОЧКИ)**.
- За допомогою кнопки **ČAS (ЧАС)** налаштуйте потрібну температуру вгору або кнопкою **PAUZA (ПАУЗА)** вниз. За допомогою кнопки **BARVA (КОЛІП)** можна декілька разів перемикати час та температуру, що відображується на дисплеї.
- Після цього підтвердіть натисненням кнопки **СУКЛУС (ЦИКЛ)**.

Після установки всіх операцій натискуйте на кнопку **START/STOP**, на дисплеї відображатиметься загальний час підготовки (напр., 1:50), подальшим натисненням кнопки **START/STOP** включіть встановлену програму (на дисплеї почне моргати двокрапка).

### 3. KLASIK (КЛАСИК)

Програма призначена для випічки білого, пшеничного і коричневого житнього хліба і також для хліба з добавками зелені і родзинок. Сама використовується програма.

### 4. CELOZRNÝ (ХЛІБ З ЦІЛІСНОГО ЗЕРНА)

Програма призначена для випічки цільнозернистого хліба використовуючи муку з низьким вмістом глютену. Ця установка надає більш тривалий час для замісу, підйому тіста (тобто розбухання зерен) і попереднього підігрівання. **Використовуючи цю програму рекомендуємо не користуватися функцією "ČAS –ЧАС".**

### 5. TOUSTOVÝ (ТОСТОВИЙ)

Програма призначена для випічки легкого хліба і французького хліба з хрусткою скориночкою і пухнастою м'якоттю. Ця установка надає триваліший час для замісу і підйому тіста, необхідне для здобуття "більш пухнастої" структури, характерної для французького хліба.

1–VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС), 2–VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС) - Тривалість процесу

Фаза підготовки	PREHEAT	KNEAD 1	KNEAD 2	
	ПОПЕРЕДНІЙНИЙ ОБІГРІВ	Замішування 1	Замішування 2	
Межа установки часу (мин.)	0 – 30	0 – 30	0 / 5 – 20	
Заздалегідь встановлено (мин.)	<b>0:05</b>	<b>0:05</b>	<b>0:10</b>	
Межа установки температури (°C)	-	-	-	
Заздалегідь встановлено (мин.)	-	-	-	
Межа установки міри підсмажування скориночки	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
Заздалегідь встановлено	-	-	-	

**Примітка:** Проте остаточною формою не є багет.

### 6. RYCHLÝ (ШВИДКИЙ ХЛІБ)

Програма призначена для швидкого приготування білого, пшеничного і житнього хліба. Хліб випечений в цьому режимі за розміром менше і у нього щільна м'якоть.

### 7. SLADKÝ (СОЛОДКИЙ)

Програма призначена для приготування солодкого хліба з хрусткішою скориночкою, ніж при випічці в режимі **KLASIK (КЛАСИК)**.

### 8. DORT (ТОРТ)

Програма призначена для замісу продуктів (напр., для тортів, коржів), які після цього печуться встановлений час. Рекомендуємо заздалегідь змішати сухі і рідкі інгредієнти в дві частини, а ті потім висипати у форму для випічки. У цій програмі неможливо встановити розмір тарту.

### 9. DŽEM (ДЖЕМ)

Програма призначена для приготування варення, мармеладу або компоту зі свіжих ягід і фруктів. У цьому режимі неможливо встановити розмір і міру підсмажування. При частому приготуванні мармеладу рекомендуємо Вам придбати собі другу форму для випічки, якою користуватиметеся виключно для цієї мети. Кислоти, які виділяються під час варива з фруктів, могли привести до того, що хліб випечений в тій же формі для випічки як слід не виходитиме з форми.

### 10. TĚSTO (ТІСТО)

Програма призначена для приготування (заміси / перемішування і подальшого бродіння) тісту без випічки.

	RISE 1	KNEAD 3	RISE 2	BAKE 1	BAKE 2	KEEP WARM
	Бродіння 1	Замішування 3	Бродіння 2	Випічка 1	Випічка 2	Підігрів
	0 – 360	0 – 5	0 – 360	0 – 120	0 – 120	0 – 60
	<b>0:30</b>	<b>0:05</b>	<b>0:35</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>60</b>
	20 – 98	-	20 – 98	-	-	-
	<b>24</b>	-	<b>32</b>	-	-	-
	-	-	-	LL	LL	-
	-	-	-	L	L	-
	-	-	-	M	M	-
	-	-	-	D	D	-
	-	-	-	DD	DD	-
	-	-	-	M	M	-

Для приготування тісту можна використовувати різні продукти для різних видів хлібобулочних виробів (напр., хлібні рогалики, піца і так далі). Якщо після приготування бажаєте тісто випекти, то необхідно встановити відповідну вагу, необхідну міру підсмажування скориночки і типа програми. У цьому режимі неможливо встановити розмір і міру підсмажування.

#### 11. ULTRA RYCHLÝ (ДУЖЕ ШВИДКА ВИПІЧКА ХЛІБА)

Програма призначена для швидкого приготування білого, пшеничного і житнього хліба. Установка цього режиму скорочує час необхідний для замісу, підйому тіста і послідовної випічки до мінімуму. Хліб випечений в цьому режимі за розміром менше і у нього щільна м'якоть. Для програми необхідно використовувати воду (або інші рідини) з температурою 48 – 50 °C.

#### 12. PEČENÍ (ВИПІЧКА)

Програма призначена для випічки коричневого хліба, тортків або меленого м'яса. Програма заздалегідь встановлена на 10 хвилин. Проте тривалість випічки можна з потреби міняти кнопками "ČAS – ČAS". Найтриваліша установка – 1 година. У цій програмі неможливо встановити розмір.

#### 13. DEZERT (ДЕСЕРТ)

Програма призначена для замісу / перемішування градієнтів (напр., для торта, пиріжків), які після цього печуться у встановленому часі. Рекомендуємо спочатку замішати інгредієнти до двох частин, і ці після цього висипати у форму для випічки. У цьому режимі неможливо встановити розмір.

#### 14. KVAŠENÍ (КВАШЕННЯ)

Програма призначена для приготування закваски, йогурту і зернового солоду (амасаке) і так далі. Оптимальну температуру для приготування встановіть за допомогою кнопки ČAS – ČAS.

Температуру можна встановити в межах від 20 до 98 °С (завжди з кроком 2 °С). Максимальний час установкою є 29:59 годин. У цьому режимі неможливо встановити розмір, міру підсмажування скориночки і час. Задані параметри автоматично зберігаються у пам'яті хлібопічки для використання в майбутньому.

#### Примітка

- У програм **1–VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС)**, **2–VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС)**, в окремих фазах показуються параметри (час та температура) лише у налаштуванні «за замовченням». Для першого застосування треба налаштувати окремі фази згідно з вашим завданням / рецептом.
- Врахуйте будь ласка, що налаштування температур квашення в програмі **1–VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС)**, **2–VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС)** і **14–KVAŠENÍ (КВАШЕННЯ)** здійснюється приблизно. Якщо Ви працюватимете з культурами, що вимагають точної підтримки температури, рекомендуємо використовувати якісний кухонний термометр із зондом.

## IV. ФУНКЦІОНАЛЬНІ МОЖЛИВОСТІ ХЛІБОПІЧКИ

#### Звуковий сигнал прозвучить:

- в разі натиснення будь-якої кнопки управління (1 раз короткий або тривалий сигнал), одночасно приблизно на 10 секунд включиться дисплей.
- в кінці другого циклу замісу у програм **3–KLASIK (КЛАСИК)**, **4–CELOZRNNÝ (ЦЕЛОЗЕРНИСТИЙ)**, **5–TOUSTOVÝ (ТОСТОВИЙ)**, **6–RYCHLÝ (ШВИДКИЙ)**, **7–SLADKÝ (СОЛОДКИЙ)**, **8–DORT (ТОРТ)**, **11–ULTRA RYCHLÝ (ДУЖЕ ШВИДКИЙ)** і **13–DEZERT (ДЕСЕРТ)** для запобігання того, що настав момент додавання фруктів, горіхів і інших інгредієнтів (10 разів),
- на початку третього циклу замісу в програми **1–VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС)**, **2–VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС)** для запобігання того, що настав момент додавання фруктів, горіхів і інших інгредієнтів (10 разів),
- після закінчення встановленої програми (10 разів),
- після закінчення 1 години підігрівання (1 раз),
- під час активації запобіжної функції (тривалий сигнал).

#### Запобіжна функція

- Після включення програми всі кнопки, окрім кнопок **PAUZA (ПАУЗА)**, **SVĚTLO (ОСВІТЛЕННЯ)**, **CYKLUS (ЦИКЛ)**, **START/STOP** блоковані.
- В разі повторної випічки хліба, якщо температура внутрішньої ємкості хлібопечі вище 40 °С, на дисплеї після повторного натиснення кнопки **START/STOP** з'явиться напис **H HH** і прозвучить звуковий сигнал (тривалий сигнал). Хлібопіч в цьому випадку неможливо включити. Тому відкрийте кришку або витягніть форму для випічки і почекайте доки хлібопіч остигне.
- Якщо після натиснення кнопки **START/STOP** на дисплеї з'явиться напис **E EO** або **E E1**, то необхідно електроприлад віднести в спеціалізовану майстерню.
- В разі відключення електричного струму під час роботи хлібопечі, хлібопіч протягом 10 хвилин пам'ятає свою установку. При відключенні ел. струму на більш, ніж 10 хвилин (на дисплеї зображується основна установка), процес випічки вже не поновиться і необхідно хлібопіч заново включити. Це можна провести лише тоді, якщо зупинка програми не сталася пізніше за час етапу замісу. Потім у разі потреби можна продовжувати установкою власної програми (стерти вже закінчені робочі цикли). Але, якщо тісто вже знаходилося в останньому етапі бродіння і відключення електрики продовжувалося тривалий час, то тісто вже не можна використовувати і необхідно почати знову від початку з новими інгредієнтами.

- Запобігаємо, що хлібопіч по причинах безпеки не має верхнього обігріву, тому скориночка з верхнього боку буханця не є такою ж темною, як знизу і по сторонам.
- У програм **1–VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС)**, **2–VITAL PLUS (ВИТАЛ ПЛЮС)** і **14–KVAŠENÍ (КВАШЕННЯ)** після налаштування та підтвердження налаштування кнопкою СТАРТ, хлібопічка пам'ятає налаштування навіть після вимкнення пристрою.

### Блокування панелі управління

Панель управління можна оберегти від випадкової маніпуляції натисненням кнопки **СУКЛУС (ЦИКЛ)** з подальшим натисненням кнопки **BARVA (КОЛІР ПІДСМАЖУВАННЯ СКОРИНОЧКИ)**. На дисплеї зобразиться символ „ключ“ і прозвучить акустичний сигнал (3 рази). Після того, як панель управління заблокована, всі кнопки, окрім кнопок **СУКЛУС (ЦИКЛ)** і **BARVA (КОЛІР ПІДСМАЖУВАННЯ СКОРИНОЧКИ)**, будуть недіючими. Розблокування панелі управління проведете тим же способом.

## V. ПІДГОТОВКА ДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ І ПРОЦЕС ВИПІЧКИ

Видаліть весь пакувальний матеріал, дістаньте хлібопіч і її приладдя. З поверхні приладу зніміть всю запобіжну плівку, наклейки або папір. Перед першим вживанням помийте всі деталі, що входять в процесі випічки в зіткнення з продуктами, в гарячій воді з добавкою м'якого засобу, ретельно сполосніть і витріть або залиште висохнути. Сухі деталі встановіть назад в хлібопіч і закрийте кришку. Потім встановіть програму **12–РЕČENÍ (ВИПІЧКА)** і включіть хлібопіч без вкладених інгредієнтів на 10 хвилин. Після цього залиште піч остигнути. Можливе нетривале слабе задимлення, це не є дефектом і приводом для реклаमाції приладу. Поставте хлібопіч на рівну і суху поверхню (напр., кухонний стіл), на висоті мінімальний 85 см, поза межу досяжності дітей. Вилку живильного дроту **A5** підключіть до розетки електричної мережі. Форму **B** візьміть обома руками, вставте її в хлібопіч і натискуйте так, щоб була зафіксована в середині ємкості для випічки **A2**. Для зручнішого вилучення лопаток з хліба, рекомендуємо протерти осі і лопатки відповідним теплостійким маргарином/жиром. Потім вставте на осі у формі для випічки дві лопатки для замісу **C**.

Лопатки для замісу надіньте на осі так, щоб плоскою поверхнею прямували вниз і у формі для випічки прямували або до себе або від себе. У форму вкладіть за допомогою мірної ложки в чашки **D**, **E** інгредієнти в строгому порядку відповідно до даного рецепту. Але, обов'язково дотримуйтесь основного правила – **спочатку всі рідкі продукти, потім сухі і в останню чергу дріжджі, а у разі потреби засоби для поліпшення випічки**. Закрийте кришку хлібопечі **A3**. На панелі управління **A1** виберіть за допомогою кнопок необхідну програму **MENU (РЕЖИМ) / BARVA (СРЕПЕНЬ ПІДСМАЖУВАННЯ СКОРИНОЧКИ) / VELIKOST (РОЗМІР) / ČAS (ЧАС)**. Після цього натискуйте кнопку **START/STOP**. Хлібопіч автоматично перемішує і замішує тісто до тих пір, поки не буде досягнута правильна консистенція. Після закінчення останнього циклу замісу хлібопіч нагріється на необхідну температуру для підйому тесту. Після цього хлібопіч автоматично встановить температуру і час випічки хліба. Після закінчення випічки прозвучить звуковий сигнал (10 разів), який сигналізує, що хліб або спеціальне блюдо можна витягнути з хлібопечі. Потім хлібопіч відразу переходить в режим підігрівання і збереження в гарячому стані блюда в перебігу однієї години. Якщо підігрівання не потрібне, то натискуйте кнопку **START/STOP** приблизно на 1,5 секунд, і програма таким чином завершиться.

### Примітка

- В тісті, яке дуже важке, напр., з великою часткою житньої муки, рекомендуємо послідовність інгредієнтів замінити – спочатку сухі дріжджі, муку, а рідкі продукти додати лише під кінець для того, щоб тісто як слід замішалось. При використанні функції таймера (відкладений старт), стежте за тим, щоб дріжджі не попали передчасно в контакт з рідиною.
- Функція попереднього підігріву активується залежно від навколишньої температури. Якщо температура низька, то сенсор активує нагрів внутрішнього простору хлібопечки.
- У випадку, якщо хліб в кінці випічки дуже світлий, використовуйте для досягнення бажаного кольору програму **РЕСЕНІ (ВИПІЧКА)**. Для цього натискуйте кнопку **START/STOP**, після цього встановіть програму **12-РЕСЕНІ (ВИПІЧКА)** і знову натискуйте кнопку **START/STOP**.
- Під час роботи хлібопечі виникають характеристичні звуки (клацання). Таке явище є сповна нормальним і не дає привід для реклаमाції виробу.
- На запахи, пару та дим, що виникають при приготуванні їжі, можуть чутливо реагувати домашні тварини (наприклад, екзотичні птахи).  
З цієї причини ми рекомендуємо здійснювати приготування їжі в іншій кімнаті.
- Якщо на дисплеї відображається незвичкі знаки, відключіть пристрій від ел. мережі, а потім підключіть його знову.

### Кінець процесу

Після закінчення програми відкиньте кришку. Плавна за ручку **B1** витягніть форму для випічки **B** і покладіть її вверх дном на теплостійку підставку (напр., **дерев'яну дошку**). У випадку, якщо хліб не випаде на підставку, потрясіть формою, поки хліб не вийде. Якщо лопатки для замісу залишаться в буханці, то за допомогою інструменту **F** їх можна зручно витягнути. Після цього залиште хліб остигнути. Для нарізки хліба використовуйте ломтирізку або спеціальний ніж із зубчастим лезом. Якщо хліб весь не з'їсте, рекомендуємо Вам покласти залишок в пластиковий пакет або посуд. Хліб можна зберігати при кімнатній температурі до 3 днів. Якщо необхідно хліб зберігати більш тривалий час, то покладіть його в пластиковий пакет або посуд і після цього в морозильник. Зберігайте максимум 10 днів. Оскільки хліб виготовлений в домашніх умовах не містить які лібо консерванти, то термін його зберігання загалом не більш, ніж термін зберігання хліба купленого в магазині.

### Примітка

Рекомендуємо під час маніпуляції з гарячою формою для випічки, рукоятками, лопатками для замісу і тому подібне використовувати захисне робоче приладдя (напр., **рукавиці**). Ніколи, для звільнення готового буханця хліба від стінок форми для випічки, не застосовуйте грубу силу!

### Форма на печіння батонів (G)

- Складіть дротяну конструкцію та вложіть в неї обидві форми на батони (див. малюнок 1).
- Приготуйте за відповідним рецептом тісто (напр., за допомогою програми **ТІСТО**). Одержане тісто потім добре запрацюйте і зробіть у форму відповідного виду і розміру та вкладіть у форму.

Для кращого смаку можете у тісто додати (напр. сезамове / з льону/ соняшникове / насіння, грецькі / ліщинові горіхи, мак, куски сиру або бекону, також можливо маслини). Перед доданням в тісто наріжте ці продукти на куски відповідного розміру. Поверхню батону потріть трохи водою, маслом, олією, медом, збитим яєчним жовтком, щоб одержали золотий колір, або можете поверхню батонів прикрасити (вздвож / впоперек нарізати)



- За допомогою гострого зубчастого ножа або ножиць зробити ріжки, вушка.
- З пекарні витягніть форму для печіння на хліб, тепер вкладіть в простір для печіння форму з батонами та закрийте кришку.
  - На панелі управління наставте програму **ПЕЧІННЯ** та відповідний час печіння приблизно 55 хвилин.
  - Натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП** і включіть пекарню.

### Основний склад для батонів (4 x 100 г)

Пшенична мука 280 г, вода 170 мл, сіль 6 г, свіжі або сухі дріжджі 12 г.

## VII. ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

**Перед початком роботи слід електроприлад відключити і від'єднати вилку кабелю живлення від розетки електричної мережі! Очищення слід проводити лише після повного охолодження хлібопечі та регулярно після кожного її використання!**

Рекомендуємо перед першим використанням протерти нову форму для випічки, форму на печіння батонів і лопатки теплостійким жиром і залишити їх в хлібопечі нагріватися напротязі 10 хвилин. Після їх охолодження вичистіть (відполіруйте) форму для випічки від жиру паперовою серветкою. Це рекомендується провести для захисту поверхні що не прилипає. Цей процес час від часу повторюйте. Для очищення використовуйте слабкий детергент. Ніколи не застосовуйте абразивні і агресивні миючі засоби (напр., бензин, їдкі засоби для очищення духовок, засоби які дряпають або можуть будь – яким чином пошкодити поверхню)!

З кришки, корпусу і ємкості для випічки видальте вологою ганчіркою всі інгредієнти і крихти. **Перед наступним використанням слід докладно висушити усі частини і поверхню хлібопіч. Ніколи не занурюйте хлібопіч у воду, не наповнюйте ємкість для випічки водою!** Обітріть зовнішні поверхні форми для випічки а форми на печіння батонів вологою ганчіркою. Внутрішні поверхні можна обережно помити синтетичним миючим засобом. Лопатки для замісу і осі необхідно помити відразу після використання. Якщо лопатки залишаться у формі, витягнути їх потім буде важко. В цьому випадку наповніть ємкість форми теплою водою і залиште її на 30 хвилин у спокої. Потім лопатки витягніть. Форму для випічки не замочуйте у воді дуже довго, це може вплинути на обертання осі.

Форма для випічки покрита покриттям що не прилипає. Тому не користуйтеся металевими інструментами, які можуть під час чищення подряпати поверхню. З часом колір поверхні міняється. Ця зміна не впливає ніяким чином на її функціональність.

Хлібопіч слід зберігати на безпечному і сухому місці, далеко від дітей і неправоздатни.

## IX. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ



На всіх частинах виробу, що поставляється, розміри яких це допускають, вказано позначення матеріалу, використаного для виготовлення упаковки, компонентів і приладдя з вказівкою способу їх переробки. У випадку, якщо електричний прилад більше не функціонує, його слід утилізувати з найменшим збитком для довкілля, відповідно до нормативних актів органів Вашого місцевого самоврядування.

В більшості випадків Ви можете здати прилад в місцевому пункті прийому вторинної сировини. Для повного виведення приладу з експлуатації рекомендується після відключення приладу з розетки електричної мережі відрізувати кабель живлення. Після цього приладом не можна користуватися. Батареї ніколи не ліквідууйте спалюванням!

**Технічне обслуговування приладу капітального характеру або того, що вимагає втручання в його внутрішні частини, може проводити тільки спеціалізована ремонтна майстерня! Недотримання вказівок виробника позбавляє споживача права на гарантійний ремонт!**

## X. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Напруга (В)	Вказано на типовому щитку виробу
Споживана потужність (Вт)	Вказана на типовому щитку виробу
Клас захисту приладу	I.
Вага (кг)	6,5
Споживана потужність (standby mode) < 1,0 Вт	

**Завод – виробник залишає за собою право вносити до конструкції виробу відповідні зміни, що не впливають на його роботу.**

*HOT – Гаряче.*

*DO NOT COVER – Не закривати*

*HOUSEHOLD USE ONLY – Лише для домашнього користування*

*DO NOT IMMERSE IN WATER – Не занурювати у воду*



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

*Щоб уникнути небезпеки задусення, зберігайте поліетиленові пакети далі від дітей і немовлят. НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ пакети в дитячому ліжечку чи манежі. Поліетиленові пакети не іграшка для дітей!*



**СПОВІЩЕННЯ**



**ЗАПОБІГАННЯ: ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ**









Program (velikost, celkový čas)		11. ULTRARÝCHLÝ					12. PEČENÍ		13. DEZERT		14. KVAŠENÍ		1. VITAL PLUS / 2. VITAL PLUS		
		1400 g	1200 g	1000 g	0:10	1:38	0:00	Fáze přípravy	Možnost nastavení času (min)						
<b>Nastavení fáze přípravy</b>	Motor hněte (přerušované)	1:58	1:48	1:43	0:10	1:38	0:00	Fáze přípravy	Možnost nastavení času (min)						
	Motor hněte (přerušované)	2	2	2	N/A	2		Předeheřev	Teplota=25 °C						
	Motor hněte (přerušované)	2	3	3	N/A	2	N/A	Hnětení 1	Motor hněte (nepřerušované), Motor hněte (přerušované) 2 minuty, Teplota=25 °C						
<b>Hnětení 1</b>	Motor hněte (přerušované)	5 A TK=48 °C	5 A TK=48 °C	5 A TK=48 °C	N/A	9	N/A	Hnětení 1	OFF...1 - 30						
<b>Kynutí 1</b>	Motor nehněte, Teplota=25 °C	5	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Hnětení 2	OFF...5 - 20						
	Motor hněte	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Hnětení 3	OFF...1 - 5						
<b>Hnětení 2</b>	Motor hněte (nepřerušované)	5 A	5	5	N/A	N/A	N/A	Kynutí 1	Možnost nastavení teploty v rozsahu (20-98 °C)						
	Motor hněte Teplota=30 °C	5	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Hnětení 3	Motor hněte (nepřerušované), Teplota=25 °C						
<b>Kynutí 2</b>	Motor hněte - provzdušnění	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Hnětení 3	Možnost nastavení teploty v rozsahu (20-98 °C)						
	Motor nehněte Teplota=32 °C	9	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Kynutí 2	Možnost nastavení teploty v rozsahu (20-98 °C)						
<b>Kynutí 3</b>	Motor nehněte, Teplota=34 °C	N/A	33 TK=48 °C	28 TK=48 °C	N/A	25	N/A	Pečení 1	Možnost nastavení teploty v rozsahu T: LL = 140 °C L = 160 °C M = 180 °C D = 200 °C DD = 230 °C						
	Krok 1: Teplota=160 °C	55 TK=97°C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Pečení 1	Možnost nastavení teploty v rozsahu T: LL = 140 °C L = 160 °C M = 180 °C D = 200 °C DD = 230 °C						
<b>Pečení</b>	Krok 2: Teplota=180 °C (barva kůrky = střední)	25 TK=140 °C (+11 - 11 °C)	60 TK=180 °C	55 TK=180 °C	10-60	60 TK=160 (+13 - 13 °C)	N/A	Pečení 2	Možnost nastavení teploty v rozsahu T: LL = 140 °C L = 160 °C M = 180 °C D = 200 °C DD = 230 °C						
	Teplota=69 °C	60	N/A	N/A	60	60	N/A	Přihřívání	Možnost nastavení teploty v rozsahu (20-98 °C)						
<b>Přidat ingredience</b>	Displej zobrazuje čas zvukový signál pro přidání ingredience	1:34	1:28	1:18	N/A	N/A	N/A		Na začátku Hnětení 3.						
<b>Barva kůrky</b>	světly, střední, tmavý	N/A	světly, střední, tmavý	světly, střední, tmavý	N/A	světly, střední, tmavý	N/A		ve velmi světly, střední, tmavý, velmi tmavý						

**POZNÁMKY:**

**A** = zvukový signál pro přidání ingrediencí (např. ořechů, cereálií, ovoce)

**TK** = teplota pečicího prostoru (ve stupních celsia)

**OFF** = vypnuto

**T** = teplota pečicího prostoru odpovídá nastavené barvě kůrky (tj. LL=140 °C, L=160 °C, M=180 °C, D=200 °C, DD=230 °C)

**LL, L, M, D, DD** = nastavení barvy (zhnědnutí) kůrky

**N/A** = neíše aplikovat

**1 - 360** = rozsah nastavení času od 1 minut do 360 minut

Veškeré časové údaje jsou uvedeny v minutách

**ZÁRUČNÍ PODMÍNKY**

Na výrobek uvedený v tomto záručním listu je poskytována záruka po dobu dvacet čtyři měsíců od data prodeje spotřebiteli.

Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční doby vznikly chybou výroby nebo vadou použitých materiálů.

Výrobek je možno reklamovat u prodejce, který výrobek prodal spotřebiteli nebo v autorizovaném servisu.

Při reklamaci je nutné předložit: reklamovaný výrobek, originální nákupní doklad, ve kterém je zřetelně uveden typ výrobku a jeho datum prodeje spotřebiteli, případně tento řádně vyplněný záruční list. Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze a připojen na správné síťové napětí.

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

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

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou, musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku přepravou.

Aktuální seznam servisních středisek naleznete na: [www.eta.cz](http://www.eta.cz)

Případně další dotazy zasílejte na [info@eta.cz](mailto:info@eta.cz), nebo volejte +420 545 120 545.

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

Typ výrobku:

Datum prodeje:

Výrobní číslo:

Razítko a podpis prodávajícího:



## ZÁRUČNÉ PODMIENKY

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

Výrobok je možné reklamovať v ktorejkoľvek prevádzkarni predávajúceho ktorý výrobok predal spotrebiteľovi, v ktorej je prijatie reklamácie v zmysle zákona možné, alebo osoby oprávnenej výrobcom výrobku na vykonávanie záručných opráv.

Pri reklamácii je nutné predložiť: reklamovaný výrobok, originál nákupného dokladu, v ktorom je zreteľne uvedený typ výrobku a jeho dátum predaja spotrebiteľovi prípadne tento riadne vyplnený záručný list.

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

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

Aktuálny zoznam servisných stredísk nájdete na: [www.eta.sk](http://www.eta.sk)

Prípadné ďalšie dotazy zasielajte na [info@eta.cz](mailto:info@eta.cz) alebo volajte +420 545 120 545.

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

Typ prístroja:

Dátum predaja:

Výrobné číslo:

Pečiatka a podpis predajca:

## WARUNKI GWARANCJI

- 1) Niniejsza gwarancja dotyczy produktów produkowanych pod marką **ETA**, zakupionych w sklepach na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- 2) Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu produktu.
- 3) Naprawy gwarancyjne odbywają się na koszt Gwaranta we wskazanym przez Gwaranta Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 4) Gwarancją objęte są wady produktu spowodowane wadliwymi częściami i/lub defektami produkcyjnymi.
- 5) Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dostarczenia do Autoryzowanego Zakładu Serwisowego urządzenia w kompletnym opakowaniu albo w opakowaniu gwarantującym bezpieczny transport wraz z kompletem akcesoriów oraz z poprawnie i czytelnie wypełnioną kartą gwarancyjną i dowodem zakupu (paragon, faktura VAT, etc.).
- 6) Autoryzowany Zakład Serwisowy może odmówić naprawy gwarancyjnej jeśli Karta Gwarancyjna nosić będzie widoczne ślady przeróbek, jeżeli numery produktów okażą się inne niż wpisane w karcie gwarancyjnej a także jeśli numer dokumentu zakupu oraz data zakupu na dokumencie różnią się z danymi na Karcie Gwarancyjnej.
- 7) Usterki ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Zakład Serwisowy w terminie 14 dni roboczych od daty przyjęcia produktu do naprawy przez zakład serwisowy, termin ten może być przedłużony do 21 dni roboczych w przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych z zagranicy.
- 8) Gwarancją nie są objęte:
  - wadliwe działanie lub uszkodzenie spowodowane niewłaściwym użytkowaniem (np. znaczące zabrudzenie urządzenia, zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz, zalanie płynami itp.) lub użytkowanie niezgodne z instrukcją obsługi i przepisami bezpieczeństwa
  - zużycie towaru przekraczające zakres zwykłego używania przez indywidualnego odbiorcę końcowego (zwłaszcza jeżeli był wykorzystywany do profesjonalnej lub innej czynności zarobkowej)
  - uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi (w tym: wyładowaniami atmosferycznymi, przepięciami sieci elektrycznej, środkami chemicznymi, czynnikami termicznymi) i działaniem osób trzecich
  - uszkodzenia powstałe w wyniku podłączenia urządzenia do niewłaściwej instalacji współpracującej z produktem
  - uszkodzenia powstałe w wyniku zalania wodą, użycia nieodpowiednich baterii (np. ładowanych powtórnie baterii nie będących akumulatorami)
  - produkty nie posiadające wypełnionej przez Sprzedawcę Karty Gwarancyjnej
  - produkty z naruszoną plombą gwarancyjną lub wyraźnymi oznakami ingerencji przez osoby trzecie (nie będące Autoryzowanym Zakładem Serwisowym lub nie działające w jego imieniu i nie będące przez niego upoważnionymi)
  - kable przyłączeniowe, piloty zdalnego sterowania, słuchawki, baterie
  - uszkodzenia powstałe wskutek niewłaściwej konserwacji urządzenia
  - uszkodzenia powstałe w wyniku zdarzeń losowych (np. powódź, pożar, klęski żywiołowe, wojna, zamieszki, inne nieprzewidziane okoliczności)
  - czynności związane ze zwykłą eksploatacją urządzenia (np. wymiana baterii)
  - zapisane na urządzeniu dane w formie elektronicznej (w szczególności Gwarant zastrzega sobie prawo do sformatowania nośników danych zawartych w urządzeniu, co może skutkować utratą danych na nich zapisanych)
  - **uszkodzenia (powodujące np. brak odpowiedzi urządzenia lub jego nie włączanie się) powstałe wskutek wgrania nieautoryzowanego oprogramowania.**
- 9) Jeżeli Autoryzowany Zakład Serwisowy stwierdzi, iż przyczyną awarii urządzenia są przypadki wymienione w pkt. 8 lub nie stwierdzi żadnego uszkodzenia, koszty serwisu oraz całkowite koszty transportu urządzenia pokrywa nabywca.

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

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

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

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

*eta*

© DATE 21/7/2016

e.č. 36/2016