

IMETEC

www.imetec.com

Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY

MI001042
240717



Návod k použití

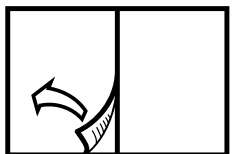
DOMÁCÍ PEKÁRNA

CZ DOMÁCÍ PEKÁRNA

strana 1

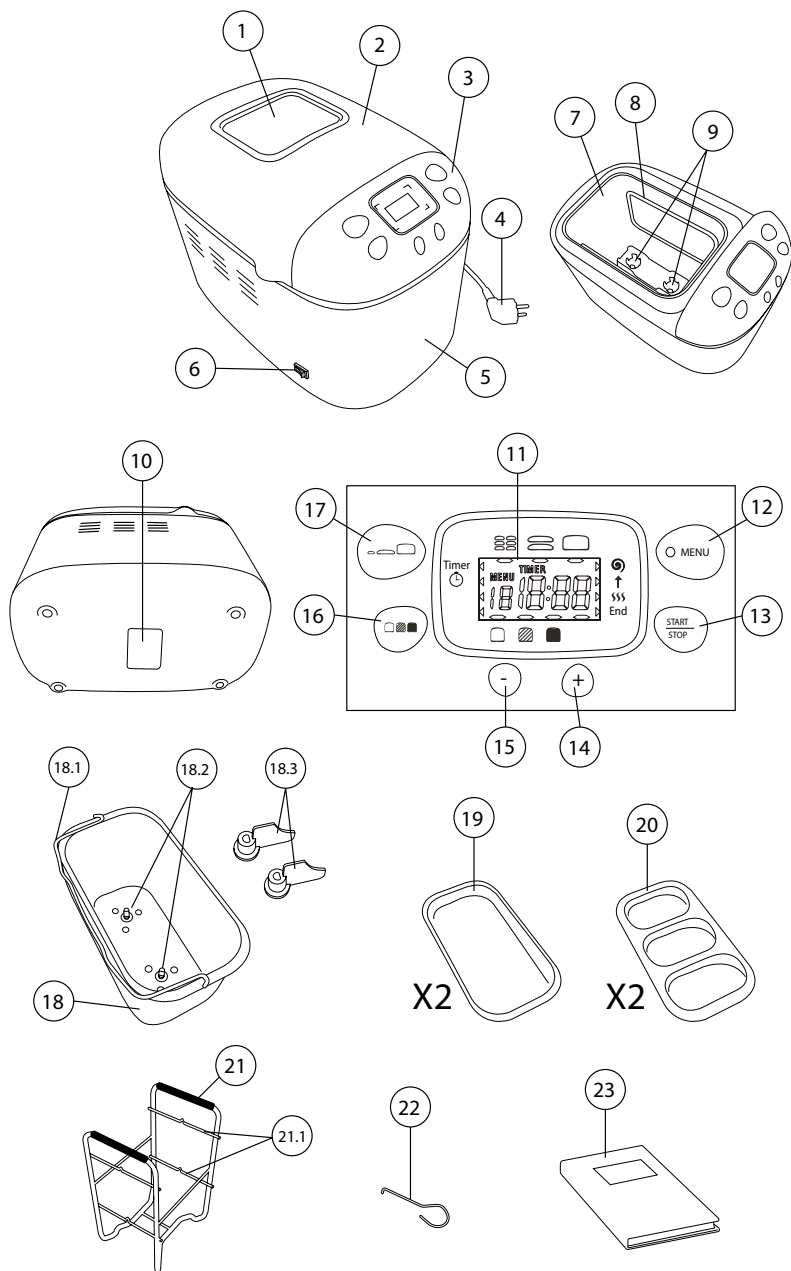
TYP F7901

IMETEC

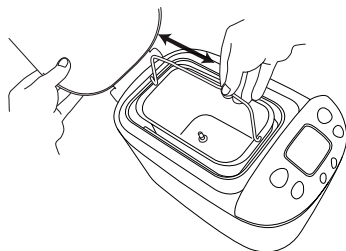


ILUSTRATIVNÍ NÁVOD

[Z]

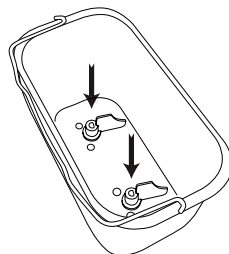


[A]



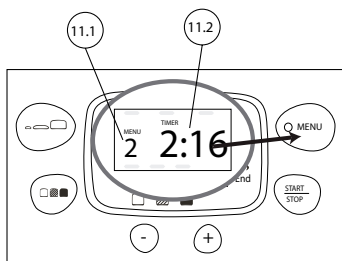
Vyjímání nádoby na chléb

[B]



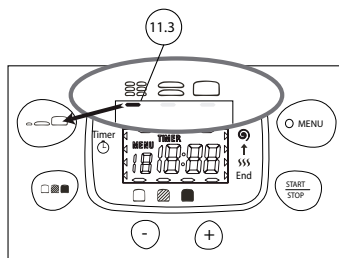
Nasazování michacích lopatek

[C]



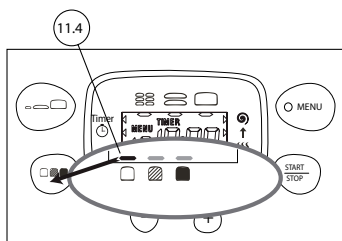
Výběr programu: např. **Prog. 2**

[D]



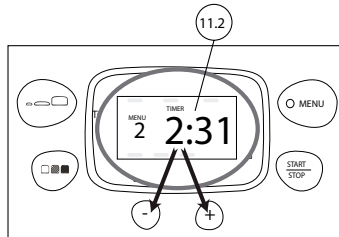
Výběr tvaru chleba: např. **sendviče italského typu (panini)**

[E]



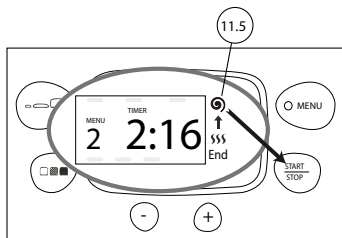
Výběr stupně zezlátnutí povrchu: např. **Světlý**

[F]



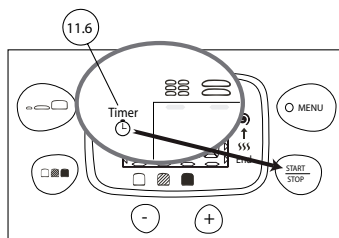
Změna v nastavení stupně zezlátnutí povrchu: např. **Prog. 2**

[G]



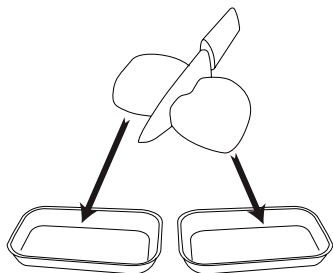
Spouštění a kontrola aktuálně probíhající fáze **Prog. 2**

[H]



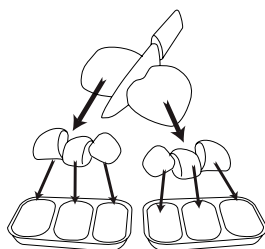
Odložený start

[I]



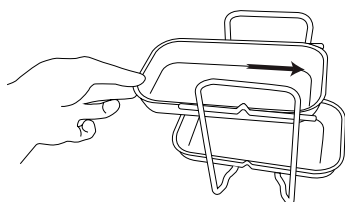
Přendávání do formy na bílé chlebové pečivo italského typu (ciabatta)

[L]



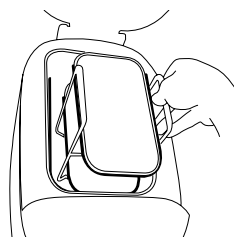
Přendávání do formy na sendviče italského typu (panini)

[M]



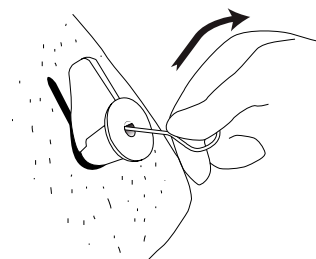
Zasouvání forem do držáku

[N]



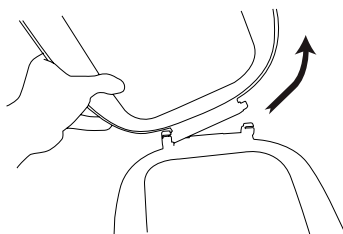
Zasouvání držáku do prostoru pro pečení

[O]



Vyjímání lopatek z chleba

[P]



Demontáž víka

TECHNICKÉ ÚDAJE

IMETEC

Breadmaker
Macchina per il pane
TYPE F7901
230 V 50 Hz 920 W



A175



www.tuv.com
ID 1000000000

TENACTA GROUP S.p.A.
VIA PIEMONTE 5 IT - 24052 AZZANO S. P.
www.imetec.com



NÁVOD K POUŽITÍ DOMÁCÍ PEKÁRNY

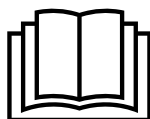
CZ

Vážený zákazníku, společnost IMETEC vám děkuje za zakoupení tohoto výrobku. Jsme přesvědčeni, že oceníte kvalitu a spolehlivost tohoto přístroje, který byl navržen a vyroben s prvořadým ohledem na uspokojení zákazníka. Tento návod k použití byl sestaven ve shodě s evropskou normou EN 62079.



POZOR!

Pokyny a upozornění pro bezpečné používání.



Před použitím přístroje si pozorně přečtete návod k použití, zvláště pak důležitá upozornění týkající se bezpečnosti, a dodržujte je. Tento návod si pro případ potřeby uschovejte společně s příslušnou ilustrovanou příručkou, a to po celou dobu životnosti tohoto výrobku. Pokud přístroj postoupíte jinému uživateli, zajistěte také předání této dokumentace.

Pokud vám při čtení tohoto návodu připadají některé jeho části nesrozumitelné anebo máte pochybnosti, před použitím přístroje kontaktujte výrobce na adrese uvedené na poslední straně.

OBSAH

Bezpečnostní poznámky	str. 2
Vysvětlivky symbolů	str. 4
Popis přístroje a příslušenství [Obr. Z]	str. 4
Popis programů	str. 5
Příprava	str. 6
Užitečná doporučení / první použití	str. 6
Použití	str. 7
Kompletní programy pro pečení chleba	str. 7
Částečné programy pouze pro hnětací nebo pečicí cyklus	str. 11
Odložený start	str. 11
Čištění a údržba	str. 12
Spotřeba elektrické energie a ochrana při výpadku proudu	str. 12
Problémy a řešení	str. 13
Likvidace	str. 14
Servisní služby a záruka	str. 14
Ilustrativní návod	I–II–III
Technické údaje	III

- Po vybalení přístroje zkontrolujte dle přiloženého schématu kompletnost dodávky a prověřte, zda během přepravy nedošlo k poškození. Máte-li pochybnosti, přístroj nepoužívejte a obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Obalový materiál není hračkou pro děti! Plastový sáček odstraňte z dosahu dětí; hrozí udušení!
- Před zapojením přístroje zkontrolujte, zda technické údaje (10) o síťovém napětí odpovídají parametrům elektrické sítě, kterou máte k dispozici. Identifikační technické údaje (10) se nacházejí na spodní straně přístroje.
- Tento přístroj musí být používán výhradně k účelům, ke kterým byl navržen, to znamená jako PEKÁRNA pro domácí použití. Jakékoliv jiné použití není v souladu se zamýšleným použitím, a tudíž je považováno za nebezpečné.
- Přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo s nedostatkem zkušeností či potřebných znalostí, pouze pokud jsou pod dohledem nebo pokud obdržely pokyny pro bezpečné používání přístroje a pochopily nebezpečí s tím spojená.
- Děti si nesmějí s přístrojem hrát. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru dospělých.
- V případě, že je přístroj zapnutý nebo ve fázi zchlazování, udržujte jej společně s napájecím kabelem mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Ⓞ NEPOUŽÍVEJTE přístroj, pokud máte mokré či vlhké ruce nebo nohy.
- Ⓞ Pokud chcete odpojit zástrčku ze zásuvky, NETAHEJTE za šňůru ani za samotný přístroj.
- Ⓞ NEVYSTAVUJTE přístroj vlhkosti nebo působení atmosférických vlivů (déšť, slunce).
- Ⓞ NIKDY neponořujte přístroj do vody anebo jej nikdy nedávejte pod kohoutek s tekoucí vodou.
- Přístroj není určen k provozu pomocí externího časovače nebo se systémem samostatného dálkového ovládání či podobnými systémy.
- Charakteristiky přístroje jsou uvedeny na vnější straně balení.















POZOR! Horký povrch.

CZ

- ⓧ **Přístroj NEPOUŽÍVEJTE v blízkosti dřezu s napuštěnou vodou. Při používání musí být přístroj umístěn tak, aby nemohl spadnout do dřezu.**
- ⓧ **NEPOUŽÍVEJTE v blízkosti sporáku. Dávejte pozor, aby kabel nepřišel do styku s horkými či rozžhavenými povrchy, otevřeným ohněm, nádobím a dalším kuchyňským náčiním.**
- **Přístroj používejte pouze s dodaným příslušenstvím.**
- ⓧ **Neblokujte větrací otvory a pokud je přístroj v chodu, zajistěte kolem něj dostatečnou ventilaci.**
- **Elektrická bezpečnost tohoto přístroje je zaručena pouze při připojení k účinnému systému uzemnění, jak stanovují příslušné normy týkající se k elektrické bezpečnosti. Tento důležitý bezpečnostní požadavek je nutné ověřit a v případě pochybností požádat o pečlivou kontrolu zařízení kompetentním technikem.**
- **Před prováděním čištění nebo údržby přístroje a v případě, že jej nepoužíváte, vytahujte vždy zástrčku ze sítě.**
- **Chléb může zuhelnatět a způsobit požár a/nebo kouř v pečicím prostoru. Nehaste vodou. Přístroj odpojte a pro udušení případných plamenů použijte navlhčený hadřík.**
- **V případě poruchy nebo špatného fungování přístroj vypněte a nezasahujte do něj. Za účelem případné opravy se obračejte výhradně na autorizované servisní středisko.**
- **Je-li poškozen napájecí kabel, je nutné jej nechat vyměnit v autorizovaném servisním středisku, aby se předešlo všem rizikům.**

VYSVĚTLIVKY SYMBOLŮ

	Upozornění		Poloha „ZAPNUTO“
	Zákaz	○	Poloha „VYPNUTO“
	Stupeň zezlátnutí povrchu světlý		Tvar sendviče italského typu (panini)
	Stupeň zezlátnutí povrchu středně tmavý		Tvar chlebového pečiva italského typu (ciabatta)
	Stupeň zezlátnutí povrchu tmavý		Tvar pecnu chleba
	Časovač		Hnětení
	Kynutí		Pečení
End	Konec		

POPIS PŘÍSTROJE A PŘÍSLUŠENSTVÍ [OBR. Z]

Prostudujte si obrázkový návod na straně I za účelem kontroly vybavení vašeho přístroje.

- kruhové okénko
- víko
- ovládací prvky
- napájecí kabel
- tělo přístroje
- spínač pro zapínání a vypínání ○/|
- pečicí prostor
- odporové topné těleso
- ozubená kolečka
- technické údaje
- tlačítko „-“ pro nastavení odloženého startu nebo stupně zezlátnutí povrchu
- tlačítko „ZEZLÁTNUTÍ“ pro výběr stupně zezlátnutí povrchu
- tlačítko „FORMA“ pro výběr příslušenství

Příslušenství:

Ovládací prvky:

- displej
- tlačítko nabídky „MENU“ pro výběr programů a kontrolka funkčnosti
- tlačítko „SPUSTIT/ZASTAVIT“ (START/STOP) pro zapnutí nebo vypnutí přístroje
- tlačítko „+“ pro nastavení odloženého startu nebo stupně zezlátnutí povrchu
- nádoba na chléb
 - rukojeť nádoby
 - čepý
 - míchací lopatky
- formy na ciabatty
- držák na formy na ciabatty a panini
 - vodící lišty držáku
- háček pro vyjímání míchacích lopatek
- receptář

POPIS PROGRAMŮ

Domácí pekárna značky Imetec disponuje 20 programy, které jsou rozděleny do 3 skupin:

- programy pro pečení bez lepku,
- programy pro dietní pečení,
- tradiční programy

Tyto programy se liší dobou trvání, typem těsta, počtem cyklů kynutí a teplotou jak při kynutí, tak při pečení.

Program	Doba hnětění	Přendání do příslušenství na ciabatty nebo panini	Vymytí míchacích lopatek			Ukončení programu			Pečení s možností provádění změn
			Od spuštění	Na displeji	Pečen chleba	Servírovač italského typu (panini)	Bílá chlebová pečivo italského typu (ciabatty)	Odložený start	
1 Bílý chléb 	16 min		52 min od spuštění	1 h 17 min světlý 1 h 24 min středně tmavý 1 h 31 min tmavý	2 h 09 min světlý 2 h 16 min středně tmavý 2 h 23 min tmavý			Do 15 hodin	
2 Bílý chléb 	16 min	1 h 16 min od spuštění				2 h 11 min světlý 2 h 16 min středně tmavý 2 h 21 min tmavý	2 h 16 min světlý 2 h 21 min středně tmavý 2 h 26 min tmavý		-10 / +10 minut
3 Venkovský chléb 	30 min		1 h 23 min od spuštění	1 h 25 min světlý 1 h 32 min středně tmavý 1 h 39 min tmavý	2 h 48 min světlý 2 h 55 min středně tmavý 2 h 62 min tmavý			Do 15 hodin	
4 Venkovský chléb 	20 min	1 h 20 min od spuštění				2 h 10 min světlý 2 h 15 min středně tmavý 2 h 20 min tmavý	2 h 23 min světlý 2 h 28 min středně tmavý 2 h 33 min tmavý		-10 / +10 minut
5 Sladký chléb 	18 min	1 h 4 min od spuštění				1 h 43 min světlý 1 h 48 min středně tmavý 1 h 53 min tmavý	1 h 48 min světlý 1 h 53 min středně tmavý 1 h 58 min tmavý		-10 / +10 minut
6 Moučník 	12 min		12 min od spuštění po ukončení hnětění		1 h 17 min světlý 1 h 22 min středně tmavý 1 h 27 min tmavý				-10 / +10 minut
7 Moučník s ovocem nebo „zupcakes“ (malé dortky v kvašeném těstě) 	10 min	10 min od spuštění				40 min světlý 45 min středně tmavý 50 min tmavý	50 min světlý 55 min středně tmavý 60 min tmavý		-10 / +10 minut
8 Celozrnný chléb 	30 min		1 h a 43 min od spuštění	1 h 30 min světlý 1 h 37 min středně tmavý 1 h 44 min tmavý	3 h 13 min světlý 3 h 20 min středně tmavý 3 h 27 min tmavý			Do 15 hodin	
9 Celozrnný chléb 	25 min	1 h 25 min od spuštění				2 h 25 min světlý 2 h 30 min středně tmavý 2 h 35 min tmavý	2 h 30 min světlý 2 h 35 min středně tmavý 2 h 40 min tmavý		-10 / +10 minut
10 Kamutový / špalďový chléb 	25 min		1 h 8 min od spuštění	1 h 40 min světlý 1 h 47 min středně tmavý 1 h 54 min tmavý	2 h 48 min světlý 2 h 55 min středně tmavý 3 h 02 min tmavý			Do 15 hodin	
11 Kamutový / špalďový chléb 	26 min	1 h 6 min od spuštění				2 h 21 min světlý 2 h 26 min středně tmavý 2 h 31 min tmavý	2 h 26 min světlý 2 h 31 min středně tmavý 2 h 36 min tmavý		-10 / +10 minut
12 Kvasový chléb 	18 min		3 h 39 min od spuštění	2 h 31 min světlý 2 h 37 min středně tmavý 2 h 54 min tmavý	6 h 10 min světlý 6 h 16 min středně tmavý 6 h 24 min tmavý				-10 / +10 minut
13 Chléb s krátkou dobou kynutí 	8 min (1. cyklu hnětění) 15 min (2. cyklu hnětění)		1 h 18 min od zahájení 2. cyklu kynutí	1 h 42 min světlý 1 h 49 min středně tmavý 1 h 56 min tmavý	3 h 06 min světlý 3 h 13 min středně tmavý 3 h 20 min tmavý + doba zrání kvasu s přidáním droždím				-10 / +10 minut
14 Bílý chléb 	22 min		1 h 35 min od spuštění	1 h 30 min světlý 1 h 37 min středně tmavý 1 h 44 min tmavý	3 h 05 min světlý 3 h 12 min středně tmavý 3 h 19 min tmavý			Do 15 hodin	
15 Bílý chléb 	24 min	54 min od spuštění					2 h 14 min světlý 2 h 22 min středně tmavý 2 h 28 min tmavý		-10 / +10 minut
16 Bílý chléb 	24 min	1 h 54 min od spuštění				2 h 49 min světlý 2 h 54 min středně tmavý 2 h 59 min tmavý			-10 / +10 minut
17 Rychlý chléb 	13 min		15 min od spuštění po ukončení hnětění	1 h 31 min světlý 1 h 38 min středně tmavý 1 h 45 min tmavý	1 h 46 min světlý 1 h 53 min středně tmavý 2 h 00 min tmavý			Do 15 hodin	
18 Hnětění a kynutí	27 min				2 h 27 min tmavý				
19 Pečení					Od 10 min do 60 min				
20 Kynutí a pečení bílého chlebového pečiva italského typu (ciabatty) nebo servírovač italského typu (panini)						1 h 15 min světlý 1 h 20 min středně tmavý 1 h 25 min tmavý	1 h 20 min světlý 1 h 25 min středně tmavý 1 h 30 min tmavý		-10 / +10 minut

Uvedené časy mohou pomoci optimálně pracovat s receptem:

- CZ • Doba hnětení:** tato informace je užitečná, pokud si přejete přidat nějaké ingredience těsně před koncem. Všechny programy používají 2 minuty před ukončením hnětení zvukový signál (4 ZAPÍPÁNÍ).
- **Přendání do příslušenství na ciabatty nebo panini:** přesné určení, po jak dlouhé době od spuštění programu bude třeba přendat těsto do zvolených pečicích nádob. Zazní zvukový signál (10 ZAPÍPÁNÍ).
- **Vyjmutí míchacích lopatek:** označuje přesný moment, ve kterém je možné vyjmout míchací lopatky, a to u programů s příslušenstvím pro pecen chleba, popřípadě povrch chleba posypat různými semínky. Odstranit lopatky je vhodné za účelem snazšího vyjmutí chleba či moučnicku z nádoby po upečení a také proto, aby v pečivu nezůstaly díry a dalo se dobře krájet. U programů pro chléb odpovídá udávaný čas začátku posledního kynutí, tedy krátce po zastavení míchacích lopatek, kdy těsto začíná kynout, zatímco u programu pro moučnicku odpovídá přesně momentu ukončení hnětení.
- **Ukončení programu:** označuje dobu přípravy receptu s různými úrovněmi zezlátnutí povrchu.
U některých programů lze odložit ukončení programu až o 15 hodin.
- **Pečení s možností provádění změn:** označuje programy, u kterých lze měnit standardní dobu přípravy receptu prodloužením či zkrácením doby pečení o 10 minut.

PŘÍPRAVA

- Vybalte zařízení a z pečicího prostoru vyjměte veškeré příslušenství a návody (7).
- Z přední části a z kruhového okénka přístroje odstraňte lepicí štítky.
- Odviňte napájecí kabel (4) a postavte přístroj na rovný povrch a vyrovnejte ho.
- Pečlivě omyjte příslušenství (18 – 18.3 – 19 – 20 – 21 – 22) a vyčistěte vnitřní část přístroje, jak bylo uvedeno v kapitole „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“.

⊘ **Nikdy přístroj neumísťujte na povrchy z papíru/kartónu či plastu.**

⊘ **Do přístroje nikdy nevkládejte papíry, kartony ani plastové předměty, ani je nepokládejte na víko.**

UŽITEČNÁ DOPORUČENÍ / PRVNÍ POUŽITÍ

- Při prvním použití může z přístroje vycházet slabý kouř a zápach, což je způsobeno případnými zbytky látek z výroby. Proved'te jeden pečicí cyklus na pecen chleba, který následně vyhodíte, přičemž se řiďte pokyny z odstavce „POUŽITÍ“.
- Abyste se naučili domácí pekárnu používat, doporučujeme nejprve vyzkoušet různé recepty tak, jak jsou popsány, a použít uvedené ingredience bez toho, aniž byste měnili jejich množství. Tímto způsobem, díky používání různých programů a příslušenství, nabudete jistoty a budete pak moci začít experimentovat s variantami přísad dle vlastních preferencí či takovými, které odpovídají dietě, kterou držíte.
- Při experimentování doporučujeme nahradit pokaždé jen jednu přísadu (např. jiný druh mouky, olej místo másla apod.), abyste snáze identifikovali případné nedostatky či rozdíl oproti již vyzkoušenému receptu.
Pokud zkusíte obměnu zásadnější povahy (např. jiný typ kvasinek, než uvádí recept), popřípadě když chcete zkusit vlastní recept, který se hodně odlišuje od navrhovaných variant, je důležité, abyste měli pod kontrolou fáze kynutí a pečení, aby se nestalo, že těsto z určených nádob vyteče.
- Nepřekračujte množství uvedená v přiložených receptech, neboť se vztahují k příslušným

pečicím formám.

- Při zkoušení vlastního receptu, který není uveden v receptáři, vezměte v potaz následující limitující faktory:
 - nádoba na pecen chleba (18): nepřekračujte celkové množství mouky 500 g
 - formy na ciabatty (19): nepřekračujte celkové množství mouky 300 g
 - formy na panini (20): nepřekračujte celkové množství mouky 250 g
- Pokud má chléb obsahovat náplň, uberte konečná množství jednotlivých přísad.
- Nikdy nepřekračujte maximální množství kvasnic uvedené v následující tabulce:

Mouka	Čerstvé pekařské droždí	Lyofilizované droždí	Kypřicí prášek do pečiva (nejlépe přímo do sladkého)
500 g	25 g	8 g	12 g

- Pokud jste na pečení chleba použili menší množství, než je uvedeno v přiloženém receptu, doporučujeme zvolit stupeň zezlátnutí povrchu „světlý“, aby byla doba pečení kratší. Aby se vám těsto podařilo a abyste nežádoucím způsobem neovlivnili konečný výsledek, nesnižujte množství přísad o více než 20 %.
- Pro další praktická doporučení týkající se procesu přípravy chleba odkazujeme na obecná doporučení v přiloženém receptáři.

POUŽITÍ

UPOZORNĚNÍ PRO OSOBY TRPÍCÍ CELIAKÍ

Při používání pekárny musejí osoby trpící celiakií dodržovat hygienické zásady, které se běžně doporučují při přípravě bezlepkových jídel. Nikdy v přístroji nepřipravujte pečivo obsahující lepek, neboť mouka, která se při hnětení dostává nahoru, může potřísnit pečicí prostor a víko.

⊘ Aby nedošlo k nevratnému poškození vaší domácí pekárny, nikdy přístroj nezapínejte naprázdno, popřípadě jen s vodou v nádobách.

KOMPLETNÍ PROGRAMY PRO PEČENÍ CHLEBA

Programy č. 1 až č. 17 samostatně vykonávají fáze hnětení, kynutí a pečení. Některé z nich vyžadují asistenci uživatele.

Tyto programy nelze použít těsně po sobě: je třeba udělat pauzu (obvykle 1 hodinu), aby přístroj zcela vychladl. Pro urychlení tohoto procesu můžete přístroj přenést na chladné a větrané místo.

Příprava přístroje a přísad



- Otevřete víko (2).
- Vyjměte nádobu na pecen chleba (18) tak, že nazdvihnete rukojeť (18.1) a zatáhnete za ni směrem dopředu a dozadu (obr. A). Při zavírání víka (2) dbejte zvýšené opatrnosti, abyste si nepřivřeli prsty: doporučujeme ho pevně držet volnou rukou.
- Nasadte obě míchací lopatky (18.3) na příslušné čepy (18.2) a zatlačte je až nadoraz (obr. B).
- Do nádoby na chléb přidejte ingredience (18) v pořadí, které udává recept. Přísady přesně odvažte na váze s rozlišením 1 gram.
- Nádobu na chléb (18) vložte do přístroje: přitlačte ji směrem dolů a zapohybuje dopředu a dozadu, aby se pevně ukotvila. Pokud jde tento úkon ztuhla, je pravděpodobné, že jedno

z ozubených koleček (9) nemůže zapadnout do dna nádoby: v takovém případě lehce pootočte míchací lopatkou (18.3) a pokus následně zopakujte.


- Zasuňte zástrčku napájecího kabelu (4) do proudové zásuvky.

Poznámka: V první fázi (hnětení a kynutí) je nutné nádobu na chléb (18) použít vždy, a to i u programů pro pečení ve formách na ciabatty či panini.

Nastavení přístroje

- Uved'te spínač  / | (6) do polohy | : po ZAPÍPÁNÍ se na displeji (11) zobrazí program 1.
- Pro výběr požadovaného programu (obr. C) postupně stiskněte tlačítko nabídky „MENU“ (12). Na displeji (11) se objeví číslo programu (11.1) a příslušná doba trvání (11.2).
- Následně postupně stiskněte tlačítko  „FORMA“ (17) pro výběr tvaru pečiva, tj. PANINI nebo CIABATTY (obr. D), dokud indikátor (11.3) nebude ukazovat na správný název. Tato volba má rozhodující vliv na správnost doby pečení, neboť panini i ciabatty vyžadují odlišné doby pečení. Programy, které umožňují tuto volbu, jsou: 2, 4, 5, 7, 9, 11, 20.

U programů používajících formu na pecen je volba přednastavena správně.




- Stiskněte tlačítko  „ZEZLÁTNUTÍ“ (16) pro výběr stupně zezlátnutí povrchu: „SVĚTLÝ“, „STŘEDNĚ TMAVÝ“ nebo „TMAVÝ“ (obr. E), dokud indikátor (11.4) nebude ukazovat na správnou položku.
- U programů č. 2, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 12, 13, 15, 16 a 20 je možné upravit dobu pečení, která je u nich běžně nastavena, a to jejich prodloužením či zkrácením o 10 minut:
 - Delší doba pečení: zvolte stupeň zezlátnutí povrchu „SVĚTLÝ“ a následně přidejte 10 minut jedním stiskem tlačítka „+“ (14) (obr. F). Doba trvání programu (11.2) zobrazená na displeji se prodlouží o 10 minut.
 - Kratší doba pečení: zvolte stupeň zezlátnutí povrchu „SVĚTLÝ“ a následně uberte 10 minut jedním stiskem tlačítka „-“ (15). Doba trvání programu (11.2) zobrazená na displeji se zkrátí o 10 minut.

Poznámka: Pro zastavení jakéhokoli probíhajícího programu stiskněte na několik sekund tlačítko „SPUSTIT/ZASTAVIT“ (START/STOP) (12): kontrolka na tlačítku nabídky „MENU“ (11) zhasne.

Pečení podle receptu

- Pro spuštění přístroje stiskněte tlačítko „SPUSTIT/ZASTAVIT“ (START/STOP) (13): kontrolka na tlačítku nabídky „MENU“ (12) se rozsvítí (trvale) a započne se proces přípravy (obr. G): na displeji (11.2) se aktualizuje zbývající čas do ukončení přípravy. Přístroj bude automaticky procházet různými fázemi přípravy. Některé programy (program na ciabatty a panini a program č. 13 používající kvásek s přidaným droždím) vyžadují asistenci uživatele, aby mohly pokračovat: v takovém případě kontrolka na tlačítku nabídky „MENU“ (12) bliká.

Během přípravy se na displeji objevuje šipka (11.5), která označuje aktuálně probíhající fázi:

-  hnětení
-  kynutí
-  pečení
- End konec

Během fáze pečení je důležité neotevírat víko, aby nedošlo k nežádoucímu ovlivnění výsledku. U některých programů na panini nebo ciabatty probíhá fáze kynutí při vyšší teplotě a pomocí šipky je označena jako „pečení“, aby se předešlo otevření víka.

• 1. fáze: HNĚTĚNÍ

Během této fáze všechny programy 2 minuty před ukončením hnětení 4krát ZAPÍPAJÍ, abyste mohli přidat případné ingredience. Není třeba tisknout žádné tlačítko: postačí otevřít víko a ingredience vložit.

Za účelem kontroly zpracovávání je během této fáze možné ponechat víko otevřené.

Pouze pro program používající kvásek s přidaným droždím (č. 13): předhnětení

Po dokončení první fáze hnětení společně s částí ingrediencí bude přístroj vyčkávat na další příkaz ze strany uživatele: kontrolka tlačítka nabídky „MENU“ (12) bliká.

- Otevřete víko (2) a přidejte zbývající ingredience uvedené v receptu.
- Uzavřete víko (2).
- Pro opětovné uvedení přístroje do chodu stiskněte tlačítko nabídky „MENU“ (12): kontrolka se trvale rozsvítí. Program zahájí druhý cyklus hnětení a pokračuje samostatně dále.

Poznámka: nedejde-li po maximálně 12 hodinách vyčkávání ke stisku tlačítka nabídky „MENU“ (12), přístroj se zastaví a displej se vrátí do původního zobrazení. Přejete-li si pokračovat, můžete použít nový program.

⊘ **Nikdy se rukama ani žádnými nástroji nedotýkejte míchacích lopatek, pokud jsou v činnosti.**

• 2. fáze: KYNUTÍ

Podle druhu programu proběhne jeden, dva nebo tři cykly kynutí.

Během kynutí ponechte víko uzavřené, aby mohl přístroj zajistit optimální teplotu.

Pouze pro chléb ve formě pecnu (1, 3, 6, 8, 10, 12, 13, 14, 17): vyjmutí míchacích lopatek (11.3).

U chleba ve formě pecnu je možné na počátku posledního kynutí vyjmout míchací lopatky (11.3): přesný moment je uveden v kapitole „TABULKA DOB“ pod heslem „Vyjímání míchacích lopatek“ a počítá se od momentu spuštění programu pomocí tlačítka „SPUSTIT“ (START): např. u programu 1 je to po 52 minutách od spuštění.

- Otevřete víko (2) a držte ho pevně, abyste si nepřivřeli ruce.
- Energickým zatažením za rukojeť (18.1) směrem nahoru vyjměte nádobu na chléb (18).
- Nádobu na chléb (18) nakloňte na jednu stranu a pomoučněnou rukou přendejte těsto za první míchací lopatku (11.3).
- Tuto míchací lopatku vyjměte.
- U druhé lopatky zopakujte úkon z druhé strany.
- Urovnejte těsto do pravidelného tvaru.
- Nádobu na chléb (18) vložte zpět do pečicího prostoru (7) a uzavřete víko (2)

Upozornění: Míchací lopatky se musejí kompletně vyndat v momentě, který uvádí tabulka a který odpovídá zahájení cyklu posledního kynutí, tedy krátce poté, co se lopatky naposledy pohnou a těsto začne kynout. Pokud je vyjmete dříve, riskujete překynutí a vytečení těsta z nádoby během pečení.

Pouze pro panini nebo ciabatty (č. 2, 4, 5, 7, 9, 11, 15, 16): přendání těsta do forem na ciabatty (19) nebo panini (20).

Po dokončení první fáze kynutí přístroj 10krát ZAPÍPÁ a bude vyčkávat na další příkaz: kontrolka na tlačítku nabídky „MENU“ (12) začne blikat. Po 5 minutách přístroj ještě jednou ZAPÍPÁ.

- Otevřete víko (2) a držte ho pevně, abyste si nepřivřeli ruce.
- Energickým zatažením za rukojeť (18.1) směrem nahoru vyjměte nádobu na chléb (18).
- Vyjměte těsto a přendejte do příslušných forem:

- ciabatty: těsto rozdělte na dva stejné díly (obr. I) a přendejte do forem na ciabatty (19), které jste předtím vymazali olivovým olejem nebo máslem a vysypali moukou (koláče, dorty).
 - panini: těsto rozdělte na dva stejné díly a poté ještě na další tři stejně velké díly (obr. L). Přendejte je do forem na panini (20), které jste předtím vymazali olivovým olejem nebo máslem a vysypali moukou (koláče, dorty).
 - Zasuňte formy do obou vodicích lišt držáku (21.1), dokud ukotvovací mechanismus na formách nebude zarovnan s výčnělkem vodicích lišt (obr. M). Vložte držák do pečicího prostoru (7) tak, aby se otevřená strana držáku ve tvaru písmene „U“ (21.1) nacházela na opačné straně, než je odporové topné těleso (obr. N).
 - Uzavřete víko (2).
 - Pro opětovné uvedení přístroje do chodu stiskněte tlačítko nabídky „MENU“ (12): kontrolka se trvale rozsvítí. Daný program zahájí poslední cyklus kynutí a pokračuje v nezávislém režimu.
- Poznámka: Pokud do jedné hodiny poté, co přístroj 10krát ZAPÍPÁ, není uveden do chodu, provádění programu se zastaví a displej (11) se vrátí do úvodního zobrazení. Přejete-li si pokračovat, můžete použít program č. 20.**
- **3. fáze: PEČENÍ**
Doba trvání této fáze se mění v závislosti na zvoleném programu. V případě potřeby je možné ji prodloužit použitím speciálního pečicího programu (č. 19).

Ukončení pečení

- Po dokončení pečení přístroj 4krát ZAPÍPÁ, kontrolka zhasne a displej se vrátí do úvodního zobrazení. Indikátor (11) na displeji signalizuje fázi „UKONČENÍ“.
- Přepnutím spínače $\bigcirc / |$ (6) na \bigcirc a vypojením zástrčky napájecího kabelu (4) z elektrické sítě přístroj vypněte.
- Opatrně otevřete víko (2), aby vás nespálil vycházející horký vzduch.

Pečen chleba:

- Jednou rukou pevně držte víko (2), aby se nestalo, že si přivřete ruce.
- V rukavicích uchopte rukojeť (18.1) a za účelem vyjmutí nádoby na chléb za ni zatáhněte směrem dopředu a dozadu (18).
- Nádoby na chléb otočte dnem vzhůru a poklepejte na dno nádoby (18), aby se bočník dostal ven.
- Pomocí příslušného háčku (22) vyjměte míchací lopatky (18.3), pokud zůstaly v chlebu, a to tak, že háček zasunete do otvoru uvnitř míchací lopatky (18.3) a jemně (využitím pákového efektu) budete tlačít na stěnu uvnitř otvoru (obr. O).

Ciabatty nebo panini:

- Za použití rukavic uchopte příslušné rukojeti a vyjměte držák (21).
- Vyjměte formy na ciabatty (19) nebo panini (20) z držáku (21).
- Za účelem vyndání ciabatt nebo panini z formy otočte formu dnem vzhůru.

POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ



- Při otvírání krytu dávejte pozor, na horkou páru, která se vám může nahnout do obličeje
- Při otvírání víka a vyjímání nádoby po ukončení pečení používejte vždy ochranné rukavice.

POZOR! NEBEZPEČÍ NÁHODNÉHO ZAVŘENÍ

Při vyjímání nádoby na chléb dávejte pozor na víko, aby se nečekaně nezavřelo

ČÁSTEČNÉ PROGRAMY POUZE PRO HNĚTACÍ NEBO PEČICÍ CYKLUS

K dispozici je jeden program vyhrazený pouze pro cyklus hnětení a kynutí a dva programy vyhrazené pro cyklus pečení.

Oba pečicí programy lze použít ihned poté, co je dokončen proces přípravy chleba.

Program hnětení (č. 18)

Program projde pouze fází hnětení následovanou třemi cykly kynutí.

- Pomocí tlačítka nabídky „MENU“ (12) zvolte program č. 18.
- Stiskněte tlačítko „SPUSTIT/ZASTAVIT“ (START/STOP) (13): dojde k zahájení hnětení následovaného prvním cyklem kynutí.

Na konci každého cyklu kynutí přístroj 4krát ZAPÍPÁ.

Program pečení (č. 19)

Program projde pouze fází pečení. Lze jej použít pro prodloužení doby pečení poté, co v rámci daného programu uplynula standardní doba pečení.

- Pomocí tlačítka nabídky „MENU“ (12) zvolte program č. 19.
- Pomocí tlačítek „+“ (14) a „-“ (15) nastavte požadovanou dobu pečení, a to od minimálních 10 minut po maximálních 60 minut.
- Stiskněte tlačítko „SPUSTIT/ZASTAVIT“ (START/STOP) (13): dojde k okamžitému zahájení pečicího cyklu.

Program pro pečení ciabatt nebo panini (č. 20)

Program projde fází kynutí následovanou fází pečení. Tento program je vhodný pro pečení ve formách na ciabatty nebo panini.

- Pro výběr programu č. 20 stiskněte tlačítko nabídky „MENU“ (12).
- Stiskněte tlačítko „FORMA“ (17) pro výběr požadovaného tvaru formy, tj. na PANINI nebo CIABATTY (viz odstavec „NASTAVENÍ PŘÍSTROJE“).
- Stiskněte tlačítko „ZEZLÁTNUTÍ“ (16) pro výběr požadovaného stupně zezlátnutí povrchu, tj. SVĚTLÝ, STŘEDNĚ TMAVÝ nebo TMAVÝ (viz odstavec „NASTAVENÍ PŘÍSTROJE“).
- Stiskněte tlačítko „SPUSTIT/ZASTAVIT“ (START/STOP) (13): po ukončení prvního cyklu kynutí je zahájen cyklus pečení.

ODLOŽENÝ START

U některých programů je možné použít funkci odloženého startu, aby byl chléb upečen v průběhu následujících až 15 hodin. Tuto funkci nedoporučujeme používat v případě ingrediencí, které se rychle kazí nebo u bezlepkových druhů mouky.

Funkci odloženého startu lze použít pouze u programů č. 1, 3, 8, 10, 14, 17.

- Do nádoby na chléb přidávejte přísady (18) v tomto pořadí: tekuté přísady, mouka, droždí, sůl a cukr. Poslední tři nesmějí přijít do styku jak mezi sebou, tak s vodou.
- Vyberte program, tvar a požadovaný stupeň zezlátnutí povrchu, jak uvádí předcházející odstavec.
- Opakovaným tisknutím tlačítek „+“ (14) a „-“ (15) zvolte dobu odložení, tj. za kolik hodin/ minut má být chléb dopečen. Příklad: pokud je 12:30 a přejete-li si mít chléb připravený na 18:00, zvolte 5:30. Delším stiskem tlačítek se průběh úkonu urychlí.

- Stiskněte tlačítko „SPUSTIT“ (START) (13) (obr. H): rozsvítí se kontrolka tlačítka nabídky „MENU“ (12) a na displeji vedle nápisu „TIMER“ (ČASOVAČ) ⌚ se objeví jedna šipka (11.6).
- Přístroj bude po naprogramované době vyčkávat.



Funkce odloženého startu je určena k použití pouze u vyzkoušených receptů.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Přepnutím spínače ○/⏻(6) na ○ vypnete přístroj. Vytáhněte zástrčku napájecího kabelu (4) ze zásuvky a vyčkejte, dokud přístroj úplně nevychladne.
- Mírně nakloňte víko (2) a vyjměte ho z otvorů (obr. P).
- Víko (2), pečicí prostor (7) a odporové topné těleso (8) očistěte navlhčeným měkkým hadříkem, který jste předtím velmi dobře vyždímali. Vyhněte se abrazivním čistícím přípravkům a na přístroj nelijte žádné tekuté přípravky.
- Nádoby na chléb (18), míchací lopatky (18.3), formy na ciabatty (19) a panini (20), držák (21) a háček (22) umyjte ručně měkkou houbičkou v teplé vodě s přidáním mycího přípravku. Pokud jde vyjímání míchacích lopatek (18.3) ztuha, ponechte je několik minut ponořené v teplé vodě.
- Tělo přístroje (5) očistěte měkkým, dobře vyždímaným hadříkem.
- Pečlivě osušte.
- Vložte nádoby zpět a buďte opatrní, aby se nepoškrábaly.



POZOR! NEBEZPEČNÍ NÁHODNÉHO ZAVŘENÍ
Před každým čištěním demontujte víko.

- ⊘ **Nádoby na chléb nikdy nemyjte v myčce nádobí.**
- ⊘ **Nepoužívejte abrazivní houbičky, abyste nepoškodili nepřilnavý povrch.**

SPOTŘEBA ELEKTRICKÉ ENERGIE A OCHRANA PŘI VÝPADKU PROUDU

Nejvíce elektrické energie přístroj spotřebává v průběhu poslední fáze, tedy pečení. Ve fázích hnětení, kynutí a vyčkávaní se spotřeba omezuje jen na několik wattů.

Pokud přístroj nepoužíváte, doporučujeme spínač přepnout na ○, aby nedošlo k nečekanému uvedení přístroje do chodu.

Přístroj je opatřen ochranným systémem, který v případě výpadku elektrického proudu (max. 15 minut) udrží aktuální paměť, aby bylo možné pokračovat v přípravě dle daného receptu.

PROBLÉMY A ŘEŠENÍ

CZ

Problém	Řešení
Výpadek elektrického proudu	Přístroj zachová aktuálně naprogramovanou paměť po dobu 15 minut. Pokud se dodávka elektrické energie do této doby obnoví, provádění receptu pokračuje dále. Po uplynutí této doby se naprogramování zruší.
Zvolený program se nespustí	Byl nastaven odložený start.
Zvolený program se nespustí a displej signalizuje chybu „E01“.	Přístroj je ještě zahřátý, neboť teprve před krátkou chvilí bylo dokončeno pečení. Vyčkejte, dokud přístroj zcela nevychladne (přibližně 1 hodinu), případně jej přeneste na chladné místo, aby se tato doba zkrátila.
Zvolený program se nespustí a displej signalizuje chybu „E00“.	Přístroj je příliš studený. Přeneste ho na teplejší místo.
Program pro panini nebo ciabatty se po přendání těsta nespustí	Uplynula více než 1 hodina od signalizace v podobě 10 ZAPÍPÁNÍ, která označovala moment pro přendání těsta.
Program pro kvásek s přidaným droždím (13) se po přidání ingrediencí nespustí	Uplynulo více než 12 hodin od 10 ZAPÍPÁNÍ, které je součástí signalizace daného programu.
Z pečicího prostoru vychází kouř	Těsto vyteklo z nádob a potřísnilo odporové topné těleso. Vypněte přístroj, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a poté, co přístroj zcela vychladne, pečicí prostor vyčistěte. ⊘ Nehaste vodou
Motor je v chodu, ale cyklus hnětení se nespustí. Hluk při otáčení	Míchací lopatky (18.3) nejsou nasazeny. Nádoba na chléb (18) není dobře nasazena. Zastavte přístroj a energicky zatlačte nádobu směrem dolů a pevně ji zakotvěte, popřípadě nasadte míchací lopatky.
Nádoba na chléb (18) během hnětení vypadává ze svého usazení	Nádoba na chléb (18) není dobře nasazena. Přístroj zastavte a energicky zatlačte nádobu směrem dolů a pevně ji zakotvěte.
Na displeji se zobrazuje chybový kód: EEE nebo HHH	Odneste přístroj do autorizovaného servisního střediska Imetec.

LIKVIDACE



Obal výrobku je z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte ho v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



V souladu se směrnicí 2002/96/ES musí být nepoužívané zařízení odpovídajícím způsobem zlikvidováno. Recyklovatelné materiály obsažené v přístroji budou znovu využity s cílem zabránit nežádoucímu vlivu na životní prostředí. Pro více informací se obraťte na místní sběrné středisko nebo na prodejce, u kterého jste své zařízení zakoupili.

SERVISNÍ SLUŽBY A ZÁRUKA

Za účelem oprav nebo nákupu náhradních dílů se obraťte na autorizovaný zákaznický servis IMETEC zavoláním na níže uvedenou zelenou linku nebo postupujte podle pokynů na webových stránkách.

Na přístroj se vztahuje záruka výrobce.

Podrobnější informace naleznete v příloženém záručním listu.

IMETEC

www.imetec.com

Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY

M1001042
240717