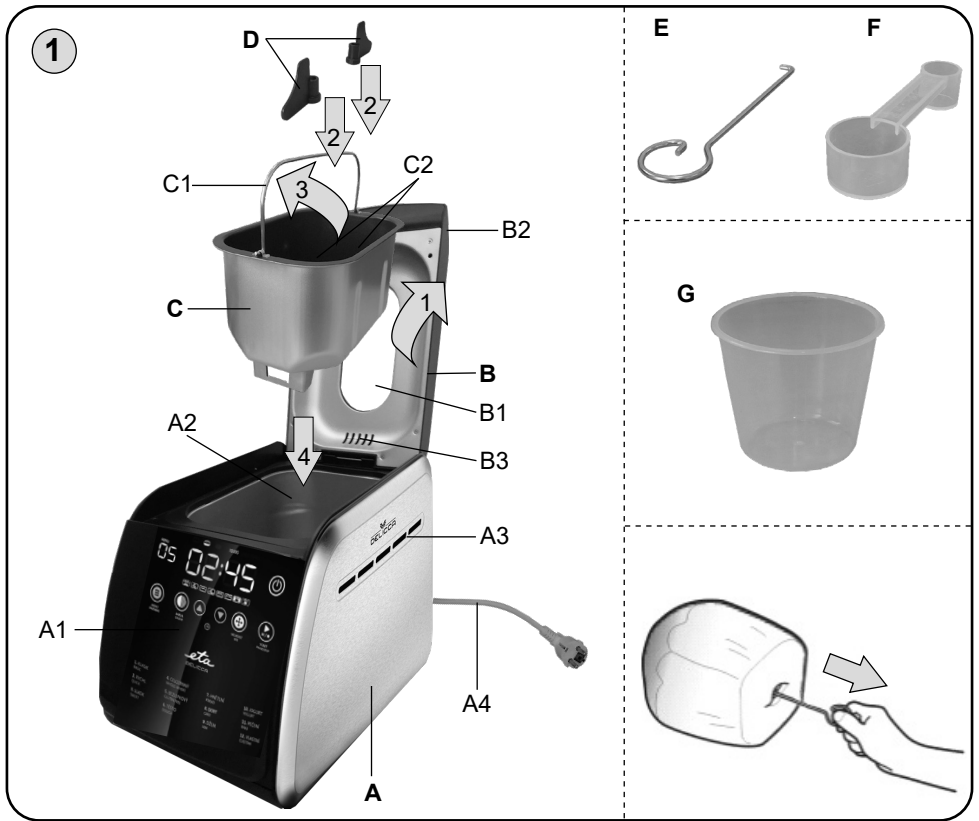




- eta*  
DELICCA
- |                                    |  |                                |  |
|------------------------------------|--|--------------------------------|--|
| 1. KLÁSK<br>Brot / Kasten          | 4. CELOZRNÝ<br>Whole-wheat / Vollkorn    | 7. HNĚTENÍ<br>Knead / Kneten   | 10. JOGURT<br>Nápoj / Joghurt          |
| 2. PĚCHY<br>Quick / Schmecker Brot | 5. REZLEPKOVÝ<br>Glutenfree / Glutenfrei | 8. DŮT<br>Soft / Weiche Gebäck | 11. PĚČENÍ<br>Bake / Backen            |
| 3. SLADKÝ<br>Sweet / Süßer Brot    | 6. TĚSTO<br>Dough / Teig                 | 9. DŮM<br>Juicy / Feuchtere    | 12. VLASTNÍ<br>Custom / Individualität |





<p>stupně zhnědnutí kůrky stupeň sfarbenia kôrky crust darkness option kenyérháj színének fokozatai stopień zarumienienia skórki Richtwert des gewählten Backgrads (Farbe) der Kruste</p>	<p>zrychlení programu zrýchlenie programu shortening the programme a program gyorsítása przyspieszenie programu Verkürzung des Programms</p>	<p>velikost bochníku veľkosť bochenka loaf size kenyér mérete wielkość bochenka Gewichts / Größe</p>	<p>symbol pro přidání ingrediencí symbol pre pridanie ingrediencií symbol for adding ingredients hosszaváló hozzáadásának szimbóluma / symbol dodawania składników / Zutaten hinzugegeben werden können</p>
---	--	--	---

<p>2</p> <p>fáze přípravy fáza prípravy fáza prípravy processing phases készítés fázisai etapy przygotowania Der aktuellen Zubereitungsphase</p>		<p>ukazatel aktiv. zámku ovl. panelu ukazatel aktiv. zámku ovl. panelu Activated lock of control panel indicator a kezelopanel aktivált zárja kijelzése wskaźnik aktywowanej blokady panelu sterowania Richtwert des aktivierten Schlosses des Bedienfelds</p>
--	--	--

<b>D</b>	I. SICHERHEITSHINWEISE	4
	II. BESCHREIBUNG DES GERÄTS UND ZUBEHÖRS (Abb. 1)	6
	III. BEDIENFELD (Abb. 2)	6
	IV. PROGRAMMLISTE	9
	V. VORBEREITUNG ZUM 1. GEBRAUCH UND BACKVORGANG	11
	VI. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG	12
	VII. FRAGEN UND ANTWORTTEN ZUM BACKAUTOMATEN	13
	VIII. UMWELT	13
	IX. TECHNISCHE DATAN	14
	X. DER TABELLE DAS PROGRAMM NUMBER 12.	15

## 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.
- Überschreiten Sie nicht die maximale Menge von Mehl (870 g) und der Backzutaten wie Trockenhefe (10 g), (dies gilt nicht für glutenfreien Teig).

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

- Benutzen Sie das Gerät nie zu anderen Zwecken (z.B. zum **Trocknen von Tieren, Textilerzeugnissen, Schuhen usw.**) als zu denen es bestimmt und in dieser Anleitung beschrieben wird!
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch falschen Gebrauch des Geräts und Zubehörs verursacht werden (z.B. **Wertminderung der Lebensmittel, Verletzung, Verbrennung, Verbrühung, Brand, u.Ä.**) 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 – Lüftungslöcher
- A4 – Stromkabel

### B – Deckel

- B1 – Sichtfenster
- B2 – Bügel

- B3 – Lüftungslöcher

### B – Backform (2x)

- B1 – Bügel

- C2 – Wellen


### D – Knethaken

### E – Utensil zum Herausnehmen der Haken

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

### G – Messbecher (200 ml)

## III. BEDIENFELD (Abb. 2)

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

### 1) Taste HAUPTSCHALTER

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

### DISPLAY – GRUNDEINSTELLUNG

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

### Achtung

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

### VORBEREITUNGSPHASEN

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

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

### Sicherung (Schloss) des Bedienfelds

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

### 2) Taste START/PAUSE/STOP

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

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

#### Hinweis

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

### 3) Taste BARVA (FARBE)

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



( = HELLES / MITTLERES / DUNKLES). Das Zeichen am Display stellt die gewählte Farbe des Brotes dar. Gilt nicht für das Programm 6-TEIG, 7-KNETEN, 9-KONFITÜRE, 10-JOGHURT.

#### Bemerkung

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

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

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

### 5) 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.

## 6) Taste ČAS (ZEIT)

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

### Bemerkung

Die Taste ZEIT dient auch zur Einstellung der gewünschten Zubereitungszeit bei den Programmen 7-KNETEN, 10-JOGHURT, 11-BACKEN und genauso zur Einstellung der Zeit für jede Vorbereitungsphase beim Programm 12-INDIVIDUELL.

### Achtung

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

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

- wenn man eine der Programmtasten drückt,
- am Ende des zweiten Knetzzyklus bei den Programmen **1-KLASSIK, 2-SCHNELLES BROT, 3-SÜSSES BROT, 4-VOLLKORNBROT, 5-GLUTENFREI** zur Signalisierung, dass Cerealien, Obst, Nüsse oder andere Zutaten hinzugegeben werden können (max. 50-80 g),
- wenn das eingestellte Programm beendet wird,
- wenn 1 Std. des Warmhaltens beendet wird,
- wenn die Sicherheitsfunktion aktiviert wird.

### Achtung

Wenn Sie die Lichtsignalisierung abschalten wollen, halten Sie die Taste **ČAS (ZEIT)** ca. 3 Sekunden gedrückt bis ein Piepton ertönt.



## Sicherheitsfunktionen

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

## IV. PROGRAMMLISTE

PROGRAMMLISTE		BESCHREIBUNG
1	<b>KLASIK (KLASSIK)</b>	Das Programm ist für Weizenbrot und für Roggenbrot, ebenfalls für mit Kräutern und Rosinen gewürztes Brot bestimmt. Dieses Programm wird am häufigsten benutzt.
2	<b>RYCHLÝ (SCHNELLES BROT)</b>	Das Programm ist zur schnellen Zubereitung von Weiß-, Weizen- und Roggenbrot bestimmt. Das in diesem Modus gebackene Brot ist kleiner und hat eine kompaktere Mitte.
3	<b>SLADKÝ (SÜßES BROT)</b>	Das Programm ist zum Backen von süßen Brotsorten mit einer knusprigeren Kruste als beim Backen mit dem Programm "KLASIK" bestimmt.
4	<b>CELOZRNÝ (VOLLKORNBROT)</b>	Das Programm ist zum Backen von Vollkornbrot aus Mehl mit einem geringen Klebergehalt (Gluten -Gehalt) bestimmt. Diese Einstellung gewährleistet eine längere Zeit zum Kneten /Vermischen, Aufgehen (d.h., Aufquellen der Körner) und Vorwärmen. <b>Wir empfehlen bei diesem Programm die Funktion "ZEIT" nicht zu benutzen.</b>
5	<b>BEZLEPKOVÝ GLUTENFREI</b>	Das Programm ist für die Zubereitung von glutenfreiem Brot bestimmt.
6	<b>TĚSTO (TEIG)</b>	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.
7	<b>HNĚTENÍ (KNETEN)</b>	Das Programm ist nur für das Kneten des Teigs (ohne Aufgehen) bestimmt. Beim Kneten können Sie verschiedene Rohstoffe für verschiedene Gebäcksorten verwenden (z. B. Brothörnchen, Pizza usw.). Bei diesem Programm liegt die wählbare Zubereitungszeit im Zeitraum 0:10 - 0:30 (Schritt 1 Minute). Mit der Taste "ZEIT" stellen Sie die gewünschte Zeit ein und dann mit der Taste „START/PAUSE/STOP“ bestätigen. Drücken Sie wieder die Taste „START/PAUSE/STOP“, um das Programm zu starten.
8	<b>DORT (TORTE, GEBÄCK)</b>	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.

PROGRAMMLISTE		BESCHREIBUNG
9	<b>DŽEM (KONFITÜRE)</b>	Das Programm ist zur Zubereitung von Konfitüren, Marmeladen oder Kompott aus Frischobst bestimmt. In diesem Modus kann man nicht Größe und Farbe einstellen. Bei öfterer Zubereitung von Konfitüren empfehlen wir Ihnen sich eine zweite Form zu besorgen, die Sie ausschließlich nur zu diesem Zweck verwenden werden. Die beim Kochen frei werdenden Säuren aus dem Obst könnten verursachen, dass das in der gleichen Form gebackene Brot sich nicht gut herausstürzen lassen wird.
10	<b>JOGURT (JOGHURT)</b>	Das Programm ist zur Zubereitung von hausgemachtem Joghurt bestimmt. Der Backautomat hält die ideale Temperatur (ca. 38 °C) für das Wachstum von Joghurtkulturen. Bei diesem Programm liegt die wählbare Zubereitungszeit im Zeitraum 6:00 - 12:00 (Schritt 10 Minuten). Mit der Taste <b>„ZEIT“</b> stellen Sie die gewünschte Zeit ein und dann mit der Taste <b>„START/PAUSE/STOP“</b> bestätigen. Drücken Sie wieder die Taste <b>„START/PAUSE/STOP“</b> , um das Programm zu starten.
11	<b>PEČENÍ (BACKEN)</b>	Das Programm ist zum Backen von dunklem Brot, Torten oder Hackbraten bestimmt. Bei diesem Programm liegt die wählbare Zubereitungszeit im Zeitraum 0:10-1:00 (Schritt 5 Minuten). Die Länge des Backens kann jedoch je nach Bedarf mit der Taste <b>ČAS (ZEIT)</b> geändert werden und dann mit der Taste <b>„START/PAUSE/STOP“</b> bestätigen. Drücken Sie wieder die Taste <b>„START/PAUSE/STOP“</b> , um das Programm zu starten. Die längste Einstellung liegt bei 1 Stunde. Bei diesem Programm kann man auch mit der Taste <b>„FARBE“</b> den Grad der Bräune einstellen.
12	<b>VLASTNÍ (INDIVIDUELL)</b>	Das Programm ist zur individuellen Einstellung aller Zubereitungsphasen von Brot, Weihnachtsstollen, Hackbraten. Mit der Taste <b>„MENU“</b> wählen Sie das Programm <b>„INDIVIDUELL“</b> aus. Dieses Programm ermöglicht auch die Einstellung des Bräunungsgrades. Diese Einstellung wählen Sie am Anfang oder Ende der Einstellung mit der Taste <b>„FARBE“</b> aus. Nach dem Drücken der Taste <b>„GRÖßE“</b> wählen Sie eine Zubereitungsphase aus und mit der Taste <b>„ZEIT“</b> stellen Sie die gewünschte Zeit (die Zeitziffern blinken) ein. Die eingestellte Zeit bestätigen Sie nach dem Drücken der Taste <b>„GRÖßE“</b> (Umschalten auf weitere Zubereitungsphase läuft). In gleicher Weise stellen Sie alle Zubereitungsphasen ein. Nach der Einstellung und Bestätigung der Zeit bei der letzten Zubereitungsphase hören die Zeitziffern zu blinken auf und am Display wird die Gesamtzeit des eingestellten Programms angezeigt. Die eingestellte Phase ist am Display indiziert. In diesem Programm kann man nicht die Brotgröße einstellen. Die Einstellungsmöglichkeiten der Zubereitungsphasen und ihrer Zeiten sind ausführlich in der Tabelle am Ende dieser Anleitung aufgeführt.

## V. VORBEREITUNG ZUM 1. GEBRAUCH UND BACKVORGANG

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

### Bemerkung

**Geben Sie die abgetrockneten Bauteile zurück in den Backautomaten und lassen den Deckel geöffnet.** Stellen Sie anschließend das Programm **11-PEČENÍ (BACKEN)** ein und schalten den Backautomaten für 10 Minuten ohne eingelegte Rohstoffe ein, lassen Sie danach den Backautomaten auskühlen. Eine eventuelle kurze, leichte Rauchschwärzung ist kein Fehler und kein Grund zur Reklamation des Geräts. Die Ausdünstungen / Gerüche sind bei der 1. Inbetriebnahme völlig normal und notwendig.

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

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

### Ende der vorprogrammierten Phasen

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

**Bemerkung**

Wir empfehlen bei der Handhabung mit der heißen Backform, dem Bügel, dem Haken u.Ä. Arbeitsschutzmittel zu benutzen (z.B. Topflappen). Wenden Sie nie grobe Gewalt auf die Wände der Backform an, um den fertigen Brotlaib herauszunehmen. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände; das könnte die Beschichtung der Backform beschädigen. Warten Sie ab, bis das Brot abgekühlt ist und stürzen Sie die Backform mittels Klopfen nach unten auf z.B. ein Schneidebrett oder Kuchengitter!

**Bemerkung**

- Bei Teigarten, die sehr schwer sind, z.B. mit einem hohen Anteil an Roggenmehl, empfehlen wir die Reihenfolge der Zutaten zu ändern – zuerst die Trockenhefe, Mehl und die Flüssigkeit erst zum Schluss dazugeben, damit der Teig gut durchgeknetet wird. Achten Sie, falls Sie die Funktion des Timers nutzen (verzögerter Start) darauf, dass die Hefe nicht vorzeitig in Kontakt mit der Flüssigkeit kommt.
- Beim Gebrauch des Backautomaten kommt es zur Abgabe eines charakteristischen Geräusches (Klappern). Diese Erscheinung ist völlig normal und kein Grund für eine Reklamation des Geräts.

**VI. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG**

**Schalten Sie das Gerät vor jeder Instandhaltung aus und trennen es durch Herausziehen des Steckers des Stromkabels aus der Steckdose vom Stromnetz! Nehmen Sie die Reinigung immer am abgekühlten Gerät und regelmäßig nach jedem Gebrauch vor!** Wir empfehlen die neue Backform 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 mit einem feuchten Lappen ab. Die Innenflächen kann man mit etwas Reinigungslösung abwaschen. Die Knethaken als auch die Antriebswellen müssen sofort nach dem Gebrauch gereinigt werden. Wenn die Knethaken in der Form bleiben, werden sie sich später schwer herausnehmen lassen. Füllen Sie die Form in solch einem Fall mit Warmwasser und lassen sie über die Zeit von ca. 30 Minuten stehen. Nehmen Sie danach die Knethaken heraus. Weichen Sie die Backform nicht allzu lang in Wasser ein, es könnten die rotierenden Wellen beeinflusst werden. Die Backform ist mit einer Antihafschicht versehen.

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

## VII. FRAGEN UND ANTWORTEN ZUM BACKAUTOMATEN

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

## VIII. UMWELT



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

**Eine Instandhaltung umfangreicheren Charakters bzw. eine Instandhaltung, die einen Eingriff in den inneren Abschnitt des Geräts erfordert, muss ein Fachservice ausführen!**

## IX. TECHNISCHE DATEN

Spannung (V)	auf dem Typenschild des Produkts angeführt
Anschlusswert (W)	auf dem Typenschild des Produkts angeführt
Schutzklasse des Geräts	I.
Gewicht ca. (kg)	5,7
Anschlusswert (standby mode) < 1,00 W	
Schallleistungspegel 56 dB(A) re 1pW	

**Unbedeutende Abweichungen von der Standardausführung, die keinen Einfluss auf die Funktion des Produkts haben, behält sich der Hersteller vor. Jeder Austausch von Teilen, der Eingriffe in die Elektroteile des Gerätes mit sich bringt, muss von einer Fachwerkstatt durchgeführt werden! Ein Verstoß gegen diese Anweisungen des Herstellers zieht den Verlust der Garantie nach sich!**

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

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

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

*HOUSEHOLD USE ONLY – Nur zum Gebrauch im Haushalt. DO NOT IMMERSE IN*

*WATER OR OTHER LIQUIDS – Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.*

*DO NOT COVER – Nicht abdecken*



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

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



HINWEIS



HEIßE OBERFLÄCHE

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

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

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)

## X. DER TABELLE DAS PROGRAMM NUMBER 12.

Menü Nummer	12		
Das Programm	<b>EIGENE (CUSTOM)</b>		<b>Sauerteig- brot</b>
	Voreingestellt (min.)	Einstellungs- möglichkeit (min)	Einstellungsmög- lichkeit (min)
Zeit Zubereitungsphasen (Std.)	nach Einstellung		4:15:15
Auswahl der maximalen Zeit für die Zubereitung des Brots (Std.)	15		15
Zubereitungsphase			
KNETEN 1 (Motor ein./aus.: 0,1s / 0,4s)	10	0-30	10
Ruhe 1	5	0-30	3
KNETEN 2 (Motor ein./aus.: 25s / 5s)	5	0-30	10
Ruhe 2	5	0-30	3
KNETEN 3 (Motor ein./aus.: 25s / 5s)	10	0-25	4
Ruhe 3	5	0-30	0
KNETEN 4 (Motor ein./aus.: 25s / 5s)	10	0-25	0
AUFGEHEN 1 (min.)	15	0-60	45
STREICHELN (s)	15	-	15
AUFGEHEN 2 (min.)	20	0-60	60
AUFGEHEN 3 (min.)	20	0-60	60
BACKEN	Zeit (min.)	60	0-80
	Temperatura	nach Einstellung (HELLES:165 °C, MITTLERES:180 °C, DUNKLES:195 °C)	
WARMHALTEN (min.)	60	0-60	0

### Achtung

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

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

*eta*

© DATE 24/6/2019

e.č.19/2019