

PHILCO® 

Famous for Quality the World Over



PHBM 7000

Instruction manual

Návod k obsluze

Návod na obsluhu

Instrukcja obsługi

Használati útmutató

Dear customer,
thank you for buying a PHILCO brand product. So that your appliance serves you well, please read all the instructions in this user's manual.

CONTENTS

PART 1: IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	2
PART 2: DESCRIPTION OF THE BREADMAKER.....	3
PART 3: DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL.....	4
PART 4: DESCRIPTION OF THE INDIVIDUAL PROGRAMS.....	5
PART 5: USING FOR THE FIRST TIME.....	7
PART 6: MAINTENANCE AND CLEANING.....	9
PART 7: BAKING TROUBLESHOOTING GUIDE.....	10
PART 8: BREAD BAKING.....	12
PART 9: TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	15

PART 1: IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. Before first use, read the entire manual carefully.
2. Make sure that the voltage in your wall power outlet corresponds with the voltage specification of your appliance.
3. Never use this appliance if the supply cable or its plug is damaged. Do not expose the cable to hot surfaces, open fire and protect it from sharp objects. Damages may occur. Do not attempt to use your appliance if it fell down, if it does not work properly or if you discovered any damage. Never try to repair the appliance by yourself. Have repairs done by authorized service centre instead.
4. Please, keep in mind that the surface of the appliance is hot and that hot steam is escaping from the appliance during the baking process.
5. Never submerge the appliance in water.
6. If you are not using your appliance, disconnect the supply cable from the wall outlet. Also make sure that the supply cable is disconnected during cleaning.
7. Do not leave the supply cable hanging over sharp edges, table edges or do not leave it on a hot surface (e.g. kitchen stove). Also do not leave the appliance on hot surface.
8. This appliance may not be used by persons with low physical strength or mental disabilities (including children) or by inexperienced persons, who lack the necessary skills and knowledge regarding the safe use of this appliance, unless supervised by experienced person who shall be responsible for the safe use.
9. Children must be properly supervised to make sure that they do not play with the device.
10. Do not touch any moving or rotating parts of the bread maker during baking.
11. Never attempt to switch the appliance on if the baking container with applicable ingredients is not properly installed.
12. Never try to remove the baking container by force or by hitting the upper edge of the container. You may damage the container or the appliance.
13. It is prohibited to place metal objects or foils inside the appliance. Danger of fire or electronic shortcut!
14. Make sure that the main direction of the escaping heat is far enough from flammable surfaces or materials. The safe distance is at least 50 cm for the main direction and at least 10 cm for other directions.
15. Never cover the bread maker with towel or cloth. Covering the bread maker slows down the heat or steam dissipation. Also when you cover the bread maker the heat will rise and may cause fire if in contact with flammable materials.
16. Do not use this appliance for other purposes than intended.
17. This appliance is designed for household use only.
18. Do not use this machine for room heating.
19. Do not use outdoors.
20. The manufacture is not responsible for damages due to incorrect use of this appliance or its accessories. Damages include food spoilage or degradation, injuries, burns, steam burns, fire, etc.

PART 2: DESCRIPTION OF THE BREADMAKER



1. Handle
2. Viewing window
3. Lid
4. Control panel
5. Cover
6. Bread pan
7. Kneading blade
8. Main power switch (not shown here - it is located on the rear side of the outer cover near the power cord)

Accessories (not shown here)

- A. Kneading blade extraction hook
- B. Measuring cup
- C. Measuring spoon

PART 3: DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL



Turning on the appliance

Connect the power cord to an electrical power socket and switch the main switch on the rear side of the appliance to position I. The display of the breadmaker will be lit and a sound will be made. "1 3:00" will appear on the display. The colon between the numbers "3" and "00" is not flashing at this point. When the appliance is turned on, the default program is selected automatically.

The number "1" designates the selected program, the number 3:00 designates the duration of the selected program, the arrow on the left edge of the display points to the weight 1000 g, the arrow on the top edge of the display points to MEDIUM.

Starting a program

This button serves to start and stop the selected program.

When the "START/STOP" button is pressed, a short sound is made and the colon in the time figure on the display starts flashing and the program starts running. Once the program is started, all buttons except for the "START/STOP" button are inactive.

Ending a program

The currently running program can be stopped by pressing and holding down the "START/STOP" button for approximately 1.5 seconds. A sound will be made confirming that the program was ended.

MENU button

This button is used to set the desired programme. Repeatedly press the MENU button to scroll through the programs available on the breadmaker. The number of the currently selected program is always shown on the display.

PART 4: DESCRIPTION OF THE INDIVIDUAL PROGRAMS

1. CLASSIC Program: kneading, rising and baking of standard bread.
2. WHOLE GRAIN Program: kneading, rising and baking of whole grain bread. This program offers a longer kneading, rising (i.e. swelling of grains) and preheating times. We do not recommend the use of the delayed start function.
3. TOAST Program: kneading, rising and baking with a longer rising time. Bread baked using this program will have a crunchy crust and a light centre.
4. FAST Program: kneading, rising and baking of bread using soda or baking powder. Bread baked using this program is usually smaller and has a denser structure.
5. SWEET Program: kneading, rising and baking of a sweet bread with a crunchier crust compared to the CLASSIC program.
6. CAKE Program: kneading, rising and baking of bread using soda or baking powder.
7. JAM Program: cooking jams and marmalades.
8. DOUGH Program: kneading and rising without baking. After the dough has risen you can remove it and shape it for baking bread rolls, pizza, bread in steam, etc. Then bake in the normal manner in a standard baking oven.
9. ULTRA-FAST Program: kneading, rising and baking bread in a short time. Bread baked using this program is usually smaller and has a denser structure than bread baked using the FAST program.
10. BAKING Program: only baking of dough without kneading and rising. This program can be used to extend the baking time of other programs.
11. DESSERT Program: kneading, rising and baking of desserts.
12. CUSTOM Program: program with the option of setting one's own parameters. It is possible to set the time for kneading, rising, baking and the keep warm function.

Options for setting individual parameters of the CUSTOM program:

KNEAD1 (Kneading 1):	6-14 minutes
RISE1 (Rising 1)	20-60 minutes
KNEAD2 (Kneading 2):	5-20 minutes
RISE2 (Rising 2)	5-120 minutes
RISE3 (Rising 3)	0-120 minutes
BAKE (Baking)	0-80 minutes
KEEP WARM (Maintaining temperature)	0-60 minutes

Setting the CUSTOM program:

Press the MENU button to select number 12 on the display – CUSTOM program.

- a) Press the CYCLE button; the display will show KNEAD1. Now repeatedly press the TIME button to set the desired time. Hold down the button to set the time faster. Press the CYCLE button to confirm your selection.
- b) Pressing the CYCLE button will move you to the next step; and the display will show RISE1. Now repeatedly press the TIME button to set the desired time. Press the CYCLE button to confirm your selection.
- c) In the same way, set the remaining parameters. After setting all steps, press the START/STOP button.
- d) Now press the START/STOP button to start the program that you set.

NOTE:

The selected settings are stored in memory and can be used when you bake next.

COLOUR button

This button can be used to set the colour of the bread crust to LIGHT, MEDIUM or DARK.

SIZE button

Use this button to select the loaf size of the bread being baked. There are 2 options available: 700 g and 1000 g. The total time of the program can change depending on the set bread size.

TIME button

This button can be used to activate the delayed start function.

Setting the delayed start function:

- 1) Select the program, colour and size of the bread.
- 2) Press the TIME button to set the delayed start time. The baking time of the selected program is added to the total duration of the delayed start.

Example: It is half past eight in the evening and you would like to have fresh bread for breakfast at seven in the morning. The total time is therefore 10 hours and 30 minutes. Repeatedly press the TIME button to set a value of 10:30 on the display. Each time the button is pressed, the time will increase by 10 minutes; hold down the button to set the time faster.

- 3) Press the START/STOP button to start the selected program with a delayed start. The colon on the display will start flashing and the remaining time will start to countdown. The maximum delayed start time is 13 hours. When using the delayed start function do not use ingredients that can spoil such as eggs, fresh milk, fruit, onions, etc.

LIGHT button

Press this button to turn on the light inside the breadmaker and check on the progress. Press the LIGHT button again to turn the light off. The light will turn off automatically after one minute.

PAUSE button

After it is started, it is possible to pause a program at any time by pressing the PAUSE button (with the exception of the KEEP WARM step). The activity of the breadmaker will be paused but the program settings will remain stored in memory. The remaining time will start flashing on the display. Press the PAUSE button again to resume the paused program of the breadmaker.

KEEP WARM (KEEP WARM) part of the program

After the bread is baked, you can keep it warm in the oven for up to 1 hour. During the KEEP WARM step you can take the bread out at any time and end the program by pressing the START/STOP button.

Buffer memory

If there is a power outage while a program is running and if power is restored within 15 minutes, the program will automatically continue running. If the power outage is longer, the program will be deleted from memory and it will be necessary to restart the breadmaker (remove the contents of the breadmaker and add new ingredients). If at the moment of the power outage the program has not yet progressed to the rising phase, it is possible to press the "START/STOP" button and start the whole program from the beginning.

Operating environment

The recommended room temperature during the operation of the breadmaker is in the range of 15 °C to 34 °C. Very high or very low ambient temperatures may affect the size of the baked bread.

Warning messages:

1. If after starting a program, the value "H HH" appears on the display, the temperature inside the oven is too high, the program will stop. Open the lid and allow the appliance to cool down for 10 to 20 minutes.
2. If after pressing the START/STOP button, the message "EEO" or "EE1" appears on the display, the temperature sensor is disconnected. If this happens, have the sensor inspected at an authorised service centre.

PART 5: USING FOR THE FIRST TIME

1. Check that all parts and accessories are complete and undamaged.
2. Clean all parts according to the instructions in chapter "CLEANING AND MAINTENANCE".
3. On the breadmaker, set the BAKING program and start it on empty for about 10 minutes. Then allow the breadmaker to cool down and clean all the removable parts again.
4. Thoroughly dry all parts and reassemble. Now the appliance is ready for use.

Baking bread

1. Place the bread pan into the breadmaker, then rotate it clockwise to lock it into correct position. Seat the kneading blade on to the drive shaft. Before seating the kneading blade, we recommend that you grease the hole with edible fat. This will prevent the dough from potentially baking on to the shaft and ensure problem-free removal of the baked bread.
2. Add the ingredients for baking bread into the bread pan. Follow the order described in the recipe. Usually, the liquid ingredients are added first, followed by loose ingredients (sugar, salt, flour). Always add yeast or baking powder last.
3. Using your finger, make a small pit in the flour and put the yeast inside. This will ensure that the yeast does not come into contact with the liquid ingredients or salt.
4. Gently close the lid and connect the power cord to an electric power socket.
5. Turn on the breadmaker using the main power switch.
6. Press the MENU button and select the desired program.
7. Press the COLOUR button and select the desired crust colour.
8. Press the SIZE button and select the weight of the bread.
9. The TIME button can be used to set the delayed start time. If you want to start baking bread straight away, you can skip this step.

10. Press the START/STOP button to start baking.
11. With the CLASSIC, WHOLE GRAIN, TOAST, FAST, SWEET, CAKE and ULTRA-FAST programs a long sound will be made while preparing the dough. In this way the breadmaker will remind you to add other ingredients (e.g. spices, seeds, raisins...) Open the lid and add the ingredients to the dough. Steam may be released from the ventilation openings during the baking process.
12. A sound will be made as soon as the program is finished. Press and hold down the START/STOP button for 3 seconds to end the program and take out the baked bread. Open the lid and using kitchen gloves (mittens) firmly grasp the bread pan handle. Turn the bread pan anticlockwise and carefully take it out.

ATTENTION:

The bread pan as well as the bread itself may be very hot! When handling them pay extra attention and always use kitchen gloves.

13. Allow the bread pan to cool down before taking the bread out. Using a spatula designed for contact with non-stick surfaces, carefully release the sides of the bread from the bread pan.
14. Over a clean workbench, turn the bread pan bottom up and gently shake it allowing the bread to slide out on to the workbench.
15. Allow the bread to cool for approximately 20 minutes before slicing. We recommend the use of an electric cutter or a serrated knife for cutting the bread – this will prevent it from deforming.
16. If you are not present when the program finishes (or you do not press the START/STOP button when the program ends), the bread will be kept warm for 1 hour. After this time has elapsed, the keep warm function will end.
17. When you have finished using the breadmaker, switch the main power switch to position 0 and pull the power cord out of the electrical power socket.

ATTENTION:

Before slicing the bread, remove the kneading blade hidden in the bottom part of the loaf. Never pull the the kneading blade out using your hands!

NOTE:

Place unconsumed bread into a plastic bag or bread holder. The bread may be stored at room temperature for up to 3 days; if you want to extend the storage time, wrap the bread in a plastic bag and place it inside a refrigerator; this will extend the storage time to up to 10 days. Homemade bread does not contain preservatives and so it will not last as long as store-purchased baked goods.

Special notes

1. Tips for the FAST program
Baking powder or edible soda can be used for fast baking, they are activated by moisture and heat. During fast baking, during the initial mix, liquid and loose ingredients may accumulate in the corners of the bread pan. If this happens, it is recommended that you help the appliance with the mixing; in this way you will prevent clumps from forming. If this situation arises, use a rubber spatula to release the accumulated ingredients from the corners of the bread pan.
2. Information about the ULTRA-FAST program
This program can bake bread in 1 hour and 28 minutes; however the baked bread has a denser structure. Please remember, that the added water should have a temperature of 48-50 °C; for an accurate temperature reading use a kitchen thermometer. Water temperature has a fundamental effect on the baking result – if the water temperature is too low, the bread will not rise to the expected size, if the water temperature is too high, it will kill the yeast before the start of rising, which will negatively affect the baking results.

PART 6: MAINTENANCE AND CLEANING

Make sure to disconnect the supply cable from the wall outlet before cleaning.

1. Baking container: Clean on the outside and inside with cloth slightly dipped in water. Do not use any abrasive or sharp object for cleaning. You may damaged the non-stick coating of the container. The baking container must be completely dry before installation.
2. Kneading hook: As far as the kneading rod is concerned, it may be hard to remove. Fill the baking container with water and let it sit for about 30 minutes. After 30 minutes, you should be able to remove the kneader easily. Clean the hook carefully with soft, cotton cloth dipped in water. Please note that the baking container and the kneading hook may be washed in dishwasher.
4. Lid and see-through viewer: Clean the lid on the inside using soft cloth dipped in water.
5. Cover: Carefully clean the outside of the cover with slightly wet cloth. Do not use abrasive materials or solutions as they may damage the glossy finish of the cover. Never submerge the lid in water during cleaning.
6. Before storing your bread maker, make sure that it is clean, cooled down, dry and make sure the lid is closed.

PART 7: BAKING TROUBLESHOOTING GUIDE

No.	Problem	Cause	Solution
1.	Smoke is escaping from the vents during baking.	Some ingredients got stuck to the heating element or they got close to it. If this happen during the first use, it may be caused by oil burns that stayed on the surface of the heating element.	Disconnect the bread maker from the power supply and clean the heating element. Use caution to prevent burns. During first use, dry the machine by switching it on and starting baking programme. Keep the lid open.
2.	The bottom crust is too thick.	You are using the bread warming function, and leaving the bread in the machine for too long. That causes water loss and drying, mainly on the bottom.	Take the bread out earlier and do not use the warming function.
3.	The bread could be removed from the container with difficulties only.	The kneader is stuck to the shaft inside the baking container.	After you remove the bread, fill the baking container with warm water and submerge the kneader in it for about 10 minutes. Then remove it and clean it thoroughly.
4.	The ingredients are not thoroughly mixed and the baking is not satisfactory.	1. Incorrectly selected programme.	Select other, more suitable programme.
		2. After you started the programme, you have opened the lid several times; the bread is dry and the crust is too light - not crispy.	Do not open the lid during the last rising period.
		3. The resistance during the mixing is too big, the kneader is barely moving and not mixing all ingredients well.	Inspect the hole in the kneader. Remove the baking container and turn on the kneading process without the dough. If the appliance does not seem to work properly, contact authorized service centre.
5.	After you have pressed the „Start/Stop“ button the display shows „H:HH“.	The inner temperature in the bread maker is too high.	Press the „Start/Stop“ button and disconnect the machine from the wall outlet. Then remove the baking container, open the lid and let the bread maker cool down.
6.	You can hear the motor running but the dough is not being kneaded.	The baking container is incorrectly attached or the volume of the dough is too big for the mixing.	Inspect whether the baking container is correctly attached, if the dough was prepared according to the correct recipe and if all ingredients were weighted properly.

7.	The bread is so big that it is beginning to press on the lid.	Too much of yeast, flour or water or too high temperature of the surrounding environment.	Check the above-mentioned factors and lower the amount of applicable ingredients or the temperature accordingly.
8.	The bread is too small or the dough did not rise properly.	Not enough or no yeast, or the yeast was not active enough due to high water temperature, or the yeast was mixed with salt, or the surrounding temperature was too low.	Check the amount and quality of the yeast, increase the surrounding temperature accordingly.
9.	The dough has too large volume and flows over the rim of the baking container.	Too much of liquid ingredients make the dough too watery and fine. Or too much of yeast was used.	Lower the amount of liquid ingredients and choose thicker consistence of the yeast.
10.	The bread is breaking in half during the baking.	1. The used flour has incorrect property or composition and does not correspond well to the rising process.	Use bread flour or strong powder.
		2. The rising process is too quick or the yeast temperature is too high.	Yeast should be used at lower temperatures than the surrounding room temperature.
		3. Too much water makes the dough too watery or too fine.	Modify and change the amount of used water according to the absorbing properties of the flour or the recipe.
11.	The bread is too heavy and its texture is too dense.	1. Too much of flour or not enough water.	Lower the amount of flour or increase the amount of water.
		2. Too much of fruity ingredients or too much of whole wheat flour.	Lower the amount of the applicable ingredients and add more yeast.
12.	After you cut the bread, you see that the centre part of the bread is hollow.	1. Too much water, too much yeast or not enough salt.	Lower the amount of water or yeast accordingly and check whether you used enough salt.
		2. Water temperature is too high.	Check the water temperature.
13.	Dry powder is stuck to the bread surface.	1. The bread contains strong jelly-like ingredients such as butter, bananas, etc.	Do not use strong jelly-like ingredients.
		2. Mixing is not adequate due to insufficient water contents.	Inspect the water amount and mechanical conditions of the bread maker.
14.	Baking cakes or pastries with high sugar content makes the crust too thick and the colour too dark.	Various recipes and ingredients affect the baking process significantly. Dark colour of the crust is caused by high sugar content.	If the crust colour is too dark (recipes with high sugar content) press the Start/ Stop button to stop the baking process 5-10 minutes before the programme ends. Before removing the bread, you should let it in the baking container with the lid closed for about 20 minutes.

PART 8: BREAD BAKING

A short overview of the most common ingredients used for bread baking.

1. Bread flour

Bread flour is high in gluten (it can also be called high-gluten flour with high protein content), it has good elasticity and keeps the size of the bread unchanged and from falling inside on itself. Because the gluten content is higher than in common flour, it can be used for baking of larger breads with better inner fibre/texture. The bread flour is the most important ingredient in the bread baking process.

2. Plain flour

Plain flour is made of carefully selected hard and soft wheat and it is suitable for quick bread baking or for cake and pastry baking.

3. Whole wheat flour

Whole wheat flour is made by wheat milling and it contains the wheat skin and gluten. Whole wheat flour is heavier and more nutritious than regular flour. Bread baked from whole wheat flour is usually smaller. That is why most recipes combine whole wheat with bread flour in order to achieve best results.

4. Black wheat flour

Black wheat flour, also called „rough flour“, is high in fibre, similar to whole wheat flour. To obtain larger bread size after rising, it must be used in combination with large portions of bread flour.

5. Baking powder

Baking powder is made by milling soft wheat or low protein wheat and it is used mainly for cake baking. Many types of flour look almost the same; yeast performance, flour quality and absorption properties differ largely and depend on the growing areas, growth conditions, milling process and method of storage. Try flour from various makers to test and compare the taste and select the one that produces the best results, according to your expectations and taste requirements.

6. Corn flour and oatmeal flour

Corn and oatmeal flour are made by milling corn and oatmeal. Both flours are used as additional ingredients during rough bread baking and to enhance the taste and improve the bread texture.

7. Sugar

Sugar is a very important ingredient and it is used to achieve crust colour and sweet taste of breads or pastries. White sugar helps during the fermentation/rising process and it is also used as an important nutrient. In special cases you may use brown sugar, powdered sugar or special cotton sugar.

8. Yeast

Yeast supports the fermentation/rising process and produces carbon dioxide that helps the bread to expand and makes finer texture. However, quick rising requires carbohydrates in sugar and flour.

1 teaspoon of dry active yeast = 3/4 of a teaspoon of instant yeast

5 teaspoons of dry active yeast = 1 teaspoon of instant yeast

2 teaspoons of dry active yeast = 1,5 teaspoon of instant yeast

Yeast must be stored in refrigerator because high temperature may damage it; before using yeast, check the expiration date and storability. Store back in the refrigerator immediately after use. Inability of the dough to rise is usually caused by „dead“ yeast.

TIP:

Using the below procedure you may find out if your yeast is fresh and active or not.

1. Pour 1/2 cup of warm water (45-50 °C) in the measuring cup.
 2. Add 1 teaspoon of white sugar and stir it. Then sprinkle it with 2 teaspoons of yeast.
 3. Set the measuring cup on a warm place for about 10 minutes. Do not stir the mixture.
 4. The foam should reach the edge of the measuring cup. If not, the yeast is not active or it is "dead".
9. Salt
Salt is necessary to improve the bread aroma and to achieve proper crust colour. But at the same time salt prevents yeast from working and therefore the dough from rising. Never use too much of salt in your recipes. If you do not want to use salt, you may eliminate it completely. The bread should be bigger in size if you do not use salt.
10. Eggs
Eggs may improve the bread texture and make the bread bigger and more nutritious. It also gives the bread specific aroma. If you want to use eggs, make sure to get rid of the shells completely and also make sure to stir it thoroughly.
11. Fats, butter and vegetable oil
Fats make the bread texture more smooth and fine and also fats can make the bread last longer. When using butter or other types of fats make sure to melt it before use or cut it in small pieces to ensure even mixing and absorption in the dough.
12. Baking powder
Baking powder is mostly used for dough rising and for cake baking - programme Ultra Fast. Thanks to the chemical reaction of the baking powder you do not need to wait for the dough to rise. The reaction produces gases that make the texture of the bread finer.
13. Soda
The same is true for baking powder. Soda may be also used together with baking powder.
14. Water and other liquids
Water is very important during bread baking. Generally, water with temperature between 20-25 °C is most suitable for baking. For quick dough rising (programme Ultra Fast) the water should have temperature between 45-50 °C. Water may be substituted by fresh milk or by water and milk powder (2%) mixture. This may improve the bread aroma and the colour of the crust. Some recipes even use juices (apple, orange, lemon) to improve the bread aroma.

Sequence of adding ingredients into the baking process

You should follow the order or sequence of ingredients adding during the baking process:

- First you place liquids, water, milk, beer, buttermilk, sour milk, yogurt, etc. into the baking container.
- Then you may add powdery substances such as flour, herbs, bran, sprouts, oatmeal, seeds, etc.
- Pour salt in one of the corners.
- Pour sugar in other corner.
- Pour herbs (oil, vinegar, etc.) in yet another corner.
- Make a hole or groove at the centre of the flour and place the yeast or baking powder in it. Then cover it with flour slightly. If you use fresh yeast, it is recommended to put sugar right in the yeast. Yeast or baking powder must be always placed on dry flour!

TIP:

For heavy dough, with high content of wheat, or with high whole wheat content, it is recommended to add the ingredients in reverse order in order to achieve good mixing/kneading. That is, first put in the machine dry yeast then flour and finally pour the liquids on the top.

Please remember other important rules for home baking processes:

- Salt and yeast may never come in direct contact with each other.
- Add fruits, nuts and cereals and other ingredients that you do not want to get crushed during the kneading, after the sound signal.
- Let cereals soak in water over night before baking.
- If you plan to use delay start, always use cold ingredients.
- If you use delay start do not use easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.
- After you remove the bread from the bread maker, let it cool down for about 15 minutes before cutting. Use suitable wooden or plastic cutting board.

PART 9: TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated voltage:	230 V ~
Nominal frequency:	50 Hz
Rated power input:	615 W
Weight:	7.6 kg
Noise level:	65 dB(A)

The declared noise emission level for this appliance is 65 dB(A), which represents level A of the acoustic power relative to the reference acoustic power of 1 pW.

Changes in text and technical parameters reserved.

INSTRUCTIONS AND INFORMATION REGARDING THE DISPOSAL OF USED PACKAGING MATERIALS

Dispose of used packaging material at a site designated for waste in your municipality.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol on products or original documents means that used electric or electronic products must not be added to ordinary municipal waste. For proper disposal, renewal and recycling hand over these products to determined collection points. Or as an alternative in some European Union states or other European countries you may return your products to the local retailer when buying an equivalent new product. Correct disposal of this product helps save valuable natural resources and prevents damage to the environment caused by improper waste disposal. Ask your local authorities or collection facility for more details. In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect disposal of this type of waste.

For business entities in European Union states

If you want to dispose of electric or electronic appliances, ask your retailer or supplier for the necessary information.

Disposal in other countries outside the European Union

This symbol is valid in the European Union. If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from the local council or from your retailer.



This appliance complies with EU rules and regulations regarding electromagnetic and electrical safety.

Changes in the text, design and technical specifications may be made without prior notice and we reserve the right to make such changes.

Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste zakoupil výrobek značky PHILCO. Aby váš spotřebič sloužil co nejlépe, přečtěte si všechny pokyny v tomto návodu.

OBSAH

ČÁST 1: DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	2
ČÁST 2: POPIS PEKÁRNY	3
ČÁST 3: POPIS OVLÁDACÍHO PANELU	4
ČÁST 4: POPIS JEDNOTLIVÝCH PROGRAMŮ.....	5
ČÁST 5: PRVNÍ POUŽITÍ	7
ČÁST 6: ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	9
ČÁST 7: PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM POTÍŽÍ PŘI PEČENÍ.....	10
ČÁST 8: PEČEME CHLĚB.....	12
ČÁST 9: TECHNICKÉ ÚDAJE.....	15

ČÁST 1: DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

1. Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte celý návod k obsluze.
2. Zkontrolujte, zda napětí ve Vaší el. síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku spotřebiče.
3. Spotřebič nikdy nepoužívejte, pokud má poškozený přívodní kabel nebo vidlici (např. ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem atp.), pokud je porouchaný, pokud upadl na zem a poškodil se, nebo je jakýmkoli jiným způsobem poškozen. V takových případech se nikdy nesnažte opravit spotřebič sami, ale odneste jej do autorizovaného servisního střediska.
4. Berte prosím na vědomí, že v průběhu pečení vystupuje ze spotřebiče horká pára a povrch spotřebiče je horký.
5. Nikdy spotřebič neponořujte do vody.
6. Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte přívodní kabel z elektrické zásuvky. Stejně tak při čištění spotřebiče odpojte přívodní kabel.
7. Nenechávejte přívodní kabel viset přes okraj stolu nebo položený na horkém povrchu (např. varné desce). Stejně tak spotřebič nenechávejte stát na horkém povrchu.
8. Tento spotřebič nesmí používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními (včetně dětí), nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí, jestliže není zajištěn odpovídající dozor nebo pokyny pro používání přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
9. Děti musí zůstat pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si se spotřebičem nehrají.
10. Při pečení se nedotýkejte jakýchkoliv pohybujících se nebo rotujících částí spotřebiče.
11. Nikdy nezapínejte spotřebič, pokud do něj není správně vložena pečicí nádoba s požadovanými ingrediencemi.
12. Nikdy neodstraňujte pečicí nádobu boucháním o její horní část nebo okraje - mohlo by dojít k jejímu poškození.
13. Do spotřebiče je zakázáno vkládat kovové fólie nebo jiné materiály. Při neuposlouchání hrozí nebezpečí požáru nebo zkratu.
14. Ve směru hlavního sálání tepla musí být dodržena bezpečná vzdálenost od povrchů z hořlavých hmot (min. 50 cm) a v ostatních směrech min. 10 cm.
15. Nikdy nezakrývejte pekárnou utěrkou, ručníkem nebo jinými materiály - musí být umožněn volný odvod tepla a páry. Při zakrytí nebo jiném kontaktu s hořlavými materiály může dojít k požáru.
16. Nepoužívejte tento spotřebič pro jiné účely, než pro které je určen.
17. Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.
18. Nepoužívejte spotřebič k vytápění místností.
19. Nepoužívejte spotřebič venku.
20. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným použitím spotřebiče a jeho příslušenství (znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár atp.)

ČÁST 2: POPIS PEKÁRNY



1. Madlo
2. Průhledové okénko
3. Víko
4. Ovládací panel
5. Kryt
6. Nádoba na chléb
7. Hnětací hák
8. Hlavní vypínač (není vyobrazen - nachází se na zadní straně vnějšího pláště, v blízkosti síťového kabelu)

Příslušenství (není vyobrazeno)

- A. Hák na vytažení hnětacího háku
- B. Odměrný šálek
- C. Odměrná lžice

ČÁST 3: POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



Zapnutí spotřebiče

Zapojte síťový kabel do zásuvky elektrického napětí a hlavní vypínač na zadní straně spotřebiče přepněte do polohy I. Displej pekárný se rozsvítí a zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí "1 3:00". Dvojtečka mezi číslicemi "3" a "00" v tuto chvíli neblíká. Po zapnutí přístroje je automaticky zvolen výchozí program.

Číslice "1" označuje zvolený program, číslice 3:00 označuje dobu trvání zvoleného programu, šipka u levého okraje displeje ukazuje na hodnotu 1000 g, šipka u horního okraje displeje ukazuje na hodnotu STŘEDNÍ.

Spuštění programu

Toto tlačítko slouží pro spuštění a ukončení vybraného programu.

Po stisknutí tlačítka "START/STOP" zazní krátký zvukový signál, dvojtečka u času na displeji se rozblíká a program se spustí. Po spuštění programu jsou veškerá tlačítka s výjimkou tlačítka "START/STOP" neaktivní.

Ukončení programu

Stisknutím a podržením tlačítka "START/STOP" po dobu asi 1,5 sekundy lze právě probíhající program ukončit. Ukončení programu bude potvrzeno zvukovým signálem.

Tlačítko MENU

Toto tlačítko slouží k nastavení požadovaného programu. Opakovaným tisknutím tlačítka MENU procházíte dostupnými programy pekárný. Číslo aktuálně vybraného programu se vždy zobrazí na displeji.

ČÁST 4: POPIS JEDNOTLIVÝCH PROGRAMŮ

1. Program KLASIK: hnětení, kynutí a pečení běžného chleba.
2. Program CELOZRNNÝ: hnětení, kynutí a pečení celozrnného chleba. Tento program nabízí delší čas na hnětení, kynutí (tj. nabobtnání zrn) a předehřátí. Nedoporučujeme používat s funkcí odloženého startu.
3. Program TOASTOVÝ: hnětení, kynutí a pečení s delší dobou kynutí. Chléb upečený pomocí tohoto programu bude mít křupavou kůrku a lehký střed.
4. Program RYCHLÝ: hnětení, kynutí a pečení chleba s pomocí sody nebo kypřicího prášku. Chléb upečený pomocí tohoto programu je většinou menší a má hutnější strukturu.
5. Program SLADKÝ: hnětení, kynutí a pečení sladkého chleba s křupavější kůrkou než v případě pečení s programem KLASIK.
6. Program DORT: hnětení, kynutí a pečení s pomocí sody nebo kypřicího prášku.
7. Program DŽEM: příprava džemů a marmelád.
8. Program TĚSTO: hnětení a kynutí těsta bez pečení. Těsto po vykynutí vyjměte a vytvarujte pro pečení rohlíků, pizzy, chleba v páře a podobně. Poté upečte obvyklým způsobem v pečicí troubě.
9. Program ULTRARYCHLÝ: hnětení, kynutí a pečení chleba v krátkém čase. Chléb pečený tímto programem je většinou menší a má hutnější strukturu, než chléb pečený pomocí programu RYCHLÝ.
10. Program PEČENÍ: pouze pečení těsta bez hnětení a kynutí. Tento program lze využít pro prodloužení doby pečení u jiných programech.
11. Program DEZERT: hnětení, kynutí a pečení dezertů.
12. Program DOMÁCI: program s možností nastavení vlastních parametrů. Nastavit lze dobu pro hnětení, kynutí, pečení a funkci udržování teploty.

Možnosti nastavení jednotlivých parametrů programu DOMÁCI:

KNEAD1 (Hnětení 1):	6-14 minut
RISE1 (Kynutí 1)	20-60 minut
KNEAD2 (Hnětení 2):	5-20 minut
RISE2 (Kynutí 2)	5-120 minut
RISE3 (Kynutí 3)	0-120 minut
BAKE (Pečení)	0-80 minut
KEEP WARM (Udržování teploty)	0-60 minut

Nastavení programu DOMÁCI:

Stisknutím tlačítka MENU na displeji navolte hodnotu 12 – program DOMÁCI.

- a) Stiskněte tlačítko CYKLUS; na displeji se zobrazí nápis KNEAD1. Nyní opakovaným stisknutím tlačítka ČAS nastavte požadovaný čas. Podržením tlačítka lze čas nastavit rychleji. Stisknutím tlačítka CYKLUS svou volbu potvrďte.
- b) Stisknutím tlačítka CYKLUS přejděte k dalšímu kroku; na displeji se zobrazí nápis RISE1. Nyní opakovaným stisknutím tlačítka ČAS nastavte požadovaný čas. Stisknutím tlačítka CYKLUS svou volbu potvrďte.
- c) Stejným způsobem nastavíte zbývající parametry. Po nastavení všech kroků, stiskněte tlačítko START/STOP.
- d) Stisknutím tlačítka START/STOP lze nyní vámi nastavený program spustit.

POZNÁMKA:

Zvolené nastavení se uloží do paměti a může být použito při dalším pečení.

Tlačítko BARVA

Pomocí tohoto tlačítka lze nastavit odstín kůrky chleba na SVĚTLÝ, STŘEDNÍ nebo TMAVÝ.

Tlačítko VELIKOST

Pomocí tohoto tlačítka lze volit velikost bochníku připravovaného chleba. Na výběr máte 2 možnosti: 700 g a 1000 g. Celková doba přípravy se může v závislosti na velikosti připravovaného chleba měnit.

Tlačítko ČAS

Pomocí tohoto tlačítka lze aktivovat funkci odloženého startu.

Nastavení funkce odloženého startu:

- 1) Vyberte program, barvu a velikost chleba.
- 2) Stisknutím tlačítka ČAS nastavte dobu odloženého startu. Doba pečení vybraného programu se započítá do celkové doby odloženého startu.
Příklad: Je půl deváté večer a v 7 hodin ráno byste rádi snídali čerstvě upečený chléb. Celková doba tedy činí 10 hodin a 30 minut. Opakovaným stisknutím tlačítka ČAS nastavte na displeji hodnotu 10:30. Každým stisknutím tlačítka zvýšíte dobu o 10 minut; jeho podržením lze čas nastavit rychleji.
- 3) Stisknutím tlačítka START/STOP spusťte zvolený program s odloženým startem. Dvojtečka na displeji se rozblíká a spustí se odpočítávání zbývajících času. Maximální doba pro nastavení odloženého startu je 13 hodin. Při funkci odloženého startu nepoužívejte potraviny podléhající zkáze, jako jsou vejce, čerstvé mléko, ovoce, cibule apod.

Tlačítko SVĚTLO

Stisknutím tohoto tlačítka lze zapnout vnitřní osvětlení pekárný a zkontrolovat stav přípravy. Opětovným stisknutím tlačítka SVĚTLO osvětlení vypnete. Po uplynutí jedné minuty světlo zhasne automaticky.

Tlačítko PAUZA

Po spuštění programu jej lze kdykoli přerušit stisknutím tlačítka PAUZA (s výjimkou kroku UDRŽOVÁNÍ TEPLoty). Činnost pekárný bude přerušena, ale nastavení programu zůstane uloženo v paměti. Na displeji se rozblíká zbývajících čas. Opětovným stisknutím tlačítka PAUZA bude pekárný v přerušeném programu pokračovat.

Část programu UDRŽOVÁNÍ TEPLoty (KEEP WARM)

Po upečení lze chléb v pekárně uchovat v teple po dobu až 1 hodiny. Během UDRŽOVÁNÍ TEPLoty lze chléb kdykoliv vyjmout a program stisknutím tlačítka START/STOP ukončit.

Vyrovnávací paměť

Pokud dojde během programu k výpadku elektrické energie a bude-li její dodávka obnovena do 15 minut, program bude automaticky pokračovat v provozu. Bude-li výpadek elektrické energie delší, program bude z paměti vymazán a pekárnou bude třeba znovu nastavit (obsah pekárnou vyjmout a vložit nové přísady). Nevstoupil-li program v okamžiku výpadku elektrické energie do fáze kynutí, je možné stiskem tlačítka "START/STOP" spustit celý program od začátku.

Provozní prostředí

Doporučená teplota v místnosti při provozu pekárnou by měla být v rozmezí 15 °C až 34 °C. Velmi vysoké či velmi nízké teploty okolního prostředí mohou mít vliv na velikost upečeného chleba.

Varovná hlášení:

1. Pokud se po spuštění programu na displeji zobrazí hodnota "H HH", je teplota uvnitř pekárnou příliš vysoká; program se zastaví. Otevřete víko a nechte spotřebič asi 10 až 20 minut vychladnout.
2. Pokud se po stisknutí tlačítka START/STOP na displeji zobrazí nápis „EEO“ nebo „EE1“, je teplotní senzor odpojen. V takovém případě nechte senzor zkontrolovat v autorizovaném servisu.

ČÁST 5: PRVNÍ POUŽITÍ

1. Zkontrolujte, zda jsou všechny části a příslušenství kompletní a nepoškozené.
2. Všechny části vyčistěte podle pokynů v kapitole „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“.
3. Na pekárně nastavte program PEČENÍ a spusťte ho naprázdno asi na 10 minut. Poté nechte pekárnou vychladnout a všechny odnímatelné části znovu vyčistěte.
4. Všechny části důkladně osušte a sestavte zpět. Nyní je spotřebič připraven k použití.

Příprava chleba

1. Nádoby na chléb vložte do pekárnou, poté ji otočením ve směru hodinových ručiček uzamkněte do správné polohy. Nasadte hnětací hák na hnací hřídel. Před nasazením hnětacího háku doporučujeme jeho otvor promazat jedlým tukem. Zabráníte tak možnému připečení těsta k hřídeli a zajistíte bezproblémové vyjmutí upečeného chleba.
2. Přidejte do nádoby na chléb suroviny pro přípravu chleba. Dodržujte pořadí tak, jak je uvedeno v receptu. Obvykle se jako první vkládají tekuté přísady; následují přísady sypké (cukr, sůl, mouka). Droždí či kypřící prášek přidávejte vždy jako poslední.
3. Prstem udělejte v mouce malý důlek a vložte do něj droždí. Zajistěte, aby se droždí nedostalo do styku s tekutými přísadami nebo solí.
4. Jemně uzavřete víko a připojte síťový kabel do zásuvky elektrického napětí.
5. Zapněte pekárnou hlavním vypínačem.
6. Stiskněte tlačítko MENU a vyberte požadovaný program.
7. Stiskněte tlačítko BARVA a vyberte požadovanou barvu kůrky.
8. Stiskněte tlačítko VELIKOST a vyberte váhu chleba.
9. Tlačítkem ČAS lze nyní nastavit dobu odloženého startu. Pokud chcete přípravu chleba spustit okamžitě, můžete tento krok přeskočit.

10. Stisknutím tlačítka START/STOP zahajte pečení.
11. U programů KLASIK, CELOZRNNÝ, TOUSTOVÝ, RYCHLÝ, SLADKÝ, DORT a ULTRARYCHLÝ zazní během přípravy těsta dlouhý zvukový signál. Tím vás pekárna upozorní na přidání dalších přísad (např. koření, semínek, rozinek...). Otevřete víko a přísady přidejte k těstu. Během pečení může ventilačními otvory ve víku unikat pára.
12. Jakmile je program dokončen, zazní zvukový signál. Stisknutím a podržením tlačítka START/STOP na 3 sekundy ukončíte program a upečený chléb vyjměte. Otevřete víko a pomocí kuchyňských rukavic (chňapek) pevně uchopíte držadlo nádoby na chléb. Otočte nádobu proti směru hodinových ručiček a opatrně ji vytáhněte.

UPOZORNĚNÍ:

Nádoba na chléb i samotný chléb mohou být velmi horké! Při manipulaci s nimi dbejte zvýšené opatrnosti a vždy používejte kuchyňské rukavice.

13. Před vyjmutím chleba nechte nádobu na chléb vychladnout. Pomocí stěrky určené ke styku s nepřilnavým povrchem opatrně uvolněte strany chleba z nádoby.
14. Nádobu na chléb nad čistou pracovní deskou otočte dnem vzhůru, jemně s ní zatřeste a nechte chléb vyklouznout na desku.
15. Před krájením nechte chléb přibližně 20 minut vychladnout. Chléb doporučujeme krájet elektrickým kráječem nebo vroubkovaným nožem – zabráníte tak jeho zdeformování.
16. Pokud nejste v okamžiku dokončení programu přítomni (nebo jste po ukončení pečení nestiskli tlačítko START/STOP), bude chléb po dobu 1 hodiny udržován v teple. Po uplynutí této doby se funkce udržování teploty ukončí.
17. Po ukončení používání pekárny přepněte hlavní vypínač do polohy 0 a síťový kabel vytáhněte ze zásuvky elektrického napětí.

UPOZORNĚNÍ:

Před krájením chleba odstraňte pomocí háku hnětací hák skrytý v dolní části bochníku. Hnětací hák nikdy nevytahujte rukama!

POZNÁMKA:

Nespotřebovaný chléb uložte do plastového sáčku nebo nádoby na chléb. Chléb může být skladován až 3 dny při pokojové teplotě; chcete-li dobu skladování prodloužit, zabalte chléb do plastového sáčku a vložte do lednice; doba skladování se tím prodlouží až na 10 dní. Doma upečený chléb neobsahuje konzervanty, a tak je doba jeho trvanlivosti kratší než u kupovaného pečiva.

Zvláštní poznámky

1. Tipy k programu RYCHLÝ
K rychlému pečení lze použít kypřící prášek či jedlou sodu, které se aktivují vlhkostí a teplem. Při rychlém pečení se během počátečního míchání mohou v rozích nádoby hromadit tekuté a sypké přísady. V takovém případě je doporučeno přístroji s mícháním pomoci; zamezíte tak vzniku hrudek. Pokud tato situace nastane, uvolněte nahromaděné suroviny z rohů nádoby na chléb pomocí gumové stěrky.
2. Informace k programu ULTRARYCHLÝ
Tento program dokáže upéct chléb již za 1 hodinu a 28 minut; upečený chléb má však hutnější strukturu. Nezapomeňte prosím, že přidávaná voda by měla mít teplotu 48-50 °C; k přesnému změření její teploty použijte kuchyňský teploměr. Teplota vody má zásadní vliv na výsledek pečení – pokud je teplota vody příliš nízká, chléb nenakyne na očekávanou velikost; pokud je teplota vody příliš vysoká, zničí se kvasnice již před začátkem kynutí, což negativně ovlivní výsledek pečení.

ČÁST 6: ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním odpojte spotřebič od napájení a nechte jej vychladnout.

1. Pečící nádoba: Očistěte zevnitř a zvenku navlhčeným hadříkem. Aby nedošlo k poškození nepřílnavé vrstvy, nepoužívejte žádná ostré prostředky nebo prostředky s brusným účinkem. Nádoba musí být před instalací perfektně suchá.
2. Hnětací hák: Pokud jde hnětací tyč jen obtížně odstranit z nápravy, naplňte nádobu teplou vodou a nechte ji přibližně 30 minut působit. Hnětač pak lze snadno vyjmout pro následné čištění. Hák opatrně očistěte navlhčeným bavlněným hadříkem. Uvědomte si prosím, že pečící nádobu i hnětací hák lze umývat v myčce na nádobí.
4. Víko a průhledové okénko: Očistěte víko zevnitř a zvenku pomocí mírně navlhčeného hadříku.
5. Kryt: Opatrně očistěte vnější povrch krytu navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte pro čištění čisticí prostředky s brusným účinkem, protože by se mohl poškodit vysoký lesk povrchu. Nikdy neponořujte při čištění kryt do vody.
6. Před zabalením pekárný pro uskladnění zajistěte, aby kompletně vychladla, byla čistá a suchá, a aby bylo uzavřeno její víko.

ČÁST 7: PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM POTÍŽÍ PŘI PEČENÍ

Č.	Problém	Příčina	Řešení
1.	Kouř z ventilačního otvoru při pečení.	Některé ingredience se přilepily k topnému tělesu nebo se dostaly do jeho blízkosti. Při prvním použití může jít o olej, který zůstal na povrchu topného tělesa.	Odpojte pekárnou od sítě a očistěte topné těleso - dejte ale pozor, abyste se nepopálili. Při prvním použití vysušte provozem a otevřete víko.
2.	Dolní kůrka chleba je příliš silná.	Používáte funkci na udržování teploty chleba a necháváte chléb příliš dlouho v pečicí nádobě, takže se nadměrně ztrácí voda.	Vytáhněte chléb dříve, nepoužívejte funkci na udržování teploty chleba.
3.	Chléb lze jen velmi obtížně vyjmout.	Hnětač je těsně přilepený k hřídeli v nádobě na chléb.	Po vyjmutí chleba naplňte nádobu na chléb teplou vodou a hnětač do ní na 10 minut ponořte; pak jej vytáhněte a očistěte.
4.	Ingredience nejsou rovnoměrně zamíchány a jsou nesprávně upečeny.	1. Vybraná programová nabídka není správná.	Vyberte správnou programovou nabídku.
		2. Po spuštění programu jste několikrát otevřeli kryt a chléb je suchý a nemá hnědou barvu kůrky.	Neotevírejte při posledním kynutí kryt.
		3. Odpor při míchání je příliš velký, takže se hnětač téměř neotáčí a dostatečně nemíchá.	Zkontrolujte otvor hnětače, pak vytáhněte pečicí nádobu a spusťte provoz bez zatížení. Pokud se spotřebič nechová normálním způsobem, kontaktujte autorizované servisní středisko.
5.	Po stisknutí tlačítka „Start/Stop“ se na displeji zobrazuje „H:HH“.	Teplota v pekárně je na pečení chleba příliš vysoká.	Stiskněte tlačítko „Start/Stop“ a odpojte pekárnou od sítě. Pak vytáhněte pečicí nádobu a otevřete kryt tak, aby pekárna vychladla.
6.	Je slyšet hluk motoru, ale těsto se nemíchá.	Pečicí nádobka je nesprávně upevněna nebo těsto je příliš objemné pro míchání .	Zkontrolujte, zda je správně připevněna pečicí nádobka, zda je těsto připraveno podle receptu a zda mají ingredience správnou hmotnost.
7.	Chléb je tak velký, že tlačí na kryt.	Nadměrné množství kvasnic, mouky nebo vody, nebo příliš vysoká teplota prostředí.	Zkontrolujte výše uvedené faktory, snižte odpovídajícím způsobem množství ingrediencí nebo teplotu.
8.	Chléb je příliš malý nebo nedošlo ke kynutí.	Žádné kvasnice nebo nedostatečné množství kvasnic, nebo kvasnice nejsou aktivní z důvodu příliš vysoké teploty vody, nebo došlo ke smíchání kvasnic se solí, nebo je příliš nízká teplota prostředí.	Zkontrolujte množství a aktivitu kvasnic, zvyšte odpovídajícím způsobem teplotu prostředí.

9.	Těsto je příliš objemné a přetéká z pečicí nádoby.	Nadměrné množství tekutin činí těsto jemným a rovněž nadměrné množství kvasnic.	Snižte množství tekutin a zlepšete tuhost kvasnic.
10.	Chléb se při pečení těsta uprostřed rozpadá.	1. Použitá mouka nemá odpovídající složení a nedokáže přivodit kynutí těsta.	Použijte chlebovou mouku nebo silný prášek.
		2. Kvašení je příliš rychlé nebo je teplota kvasnic příliš vysoká.	Kvasnice se používají při teplotě nižší, než je pokojová teplota.
		3. Nadměrné množství vody činí těsto příliš vlhkým a jemným.	Podle schopnosti vstřebávat vodu upravte množství vody v receptu.
11.	Chléb má příliš velkou hmotnost a jeho struktura je příliš hutná.	1. Příliš mnoho mouky nebo nedostatek vody.	Snižte množství mouky nebo zvýšte množství vody.
		2. Příliš mnoho ovocných ingrediencí nebo příliš mnoho celozrnné mouky.	Snižte množství odpovídajících ingrediencí a zvýšte množství kvasnic.
12.	Po nakrájení chleba jsou středové části duté.	1. Nadměrné množství vody nebo kvasnic, nebo chybějící sůl.	Snižte odpovídajícím způsobem množství vody nebo kvasnic a zkontrolujte, zda byla přidána sůl.
		2. Příliš vysoká teplota vody.	Zkontrolujte teplotu vody.
13.	K povrchu chleba je přilepený suchý prášek.	1. V chlebu jsou silné rosolovité ingredience jako např. máslo a banány apod.	Nepřidávejte do chleba silné rosolovité ingredience.
		2. Míchání není z důvodu nedostatku vody adekvátní.	Zkontrolujte vodu a mechanickou konstrukci pekárný.
14.	Při pečení koláčů nebo pokrmů s velkým množstvím cukru je kůrka příliš silná a barva kůrky příliš tmavá.	Různé recepty nebo ingredience mají na výrobu chleba velký vliv; barva kůrky je tmavá z důvodu velkého množství cukru.	Pokud je barva kůrky u receptů s velkým množstvím cukru příliš tmavá, stiskněte tlačítko Start/Stop pro přerušení programu 5-10 min před plánovaným časem dokončení. Před vyjmutím chleba byste měli ponechat chléb nebo koláč v pečicí nádobě přibližně 20 minut, s uzavřeným víkem.

ČÁST 8: PEČEME CHLĚB

Krátký popis nejběžnějších ingrediencí používaných pro pečení chleba

1. Chlebová mouka

Chlebová mouka má vysoký obsah lepku (proto ji můžeme rovněž nazývat moukou s vysokým obsahem lepku, která obsahuje velké množství bílkovin), dobré elastické vlastnosti a dokáže po nakynutí udržet velikost chleba tak, aby se nepropadl. Protože je obsah lepku vyšší než u normální mouky, lze ji použít pro pečení chleba větších velikostí s lepšími vnitřní vlákny. Chlebová mouka je nejdůležitější ingrediencí při pečení chleba.

2. Čistá mouka

Čistá mouka se vyrábí smícháním důkladně vybrané měkké a tvrdé pšenice, je vhodná pro rychlé pečení chleba nebo pečení koláčů.

3. Celozrnná mouka

Celozrnná mouka se vyrábí mletím pšenice a obsahuje pšeničnou slupku a lepek. Celozrnná mouka je těžší a výživnější, než normální mouka. Chléb vyrobený z celozrnné mouky má obvykle menší velikost. Proto je ve velkém množství receptů pro dosažení co nejlepších výsledků obvykle kombinována celozrnná mouka a chlebová mouka.

4. Černá pšeničná mouka

Černá pšeničná mouka, rovněž nazývaná jako „hrubá mouka“, je druhem mouky s vysokým obsahem vlákniny, která je podobná celozrnné mouce. Pro získání větší velikosti po kynutí je nutno ji používat v kombinaci s velkým podílem chlebové mouky.

5. Prášek do pečiva

Prášek do pečiva se vyrábí mletím jemné pšenice nebo pšenice s nízkým obsahem bílkovin a používá se speciálně pro pečení koláčů. Různé druhy mouky vypadají podobně; účinnost kvasnic nebo absorbovatelnost různých druhů mouky se značně liší podle oblasti pěstování, podmínek růstu, procesu mletí a skladovatelnosti. Pro vyzkoušení si vyberte mouku různých značek dostupných na trhu, ochutnejte ji a porovnejte výsledky - pak si vyberte mouku, která podle vašich zkušeností a z hlediska chuti poskytuje nejlepší výsledky.

6. Kukuřičná mouka a ovesná mouka

Kukuřičná mouka a ovesná mouka se vyrábí mletím kukuřice a ovsa. Obě dvě jsou doplňkové ingredience pro pečení hrubého chleba a používají se pro zlepšení chuti a struktury chleba.

7. Cukr

Cukr je velmi důležitou ingrediencí pro sladkou chuť a barvu chleba. Bílý cukr pomáhá chlebu v kvašení a používá se široce jako výživná složka. Ve speciálních případech se může používat hnědý cukr, práškový cukr nebo cukrová vata.

8. Kvasnice

Kvasnice podporují proces kvašení těsta a produkují oxid uhličitý, který pomáhá chlebu zvětšit svůj objem a zjemnit vnitřní vlákna. Rychlé kvašení kvasnic však vyžaduje uhlodnan v cukru a mouce.

1 čaj. lžička aktivních suchých kvasnic = 3/4 čaj. lžičky instantních kvasnic

5 čaj. lžiček aktivních suchých kvasnic = 1 čaj. lžička instantních kvasnic

2 čaj. lžičky aktivních suchých kvasnic = 1,5 čaj. lžičky instantních kvasnic

Kvasnice musí být uloženy v ledničce, protože by se při vysoké teplotě zničily; před jejich použitím zkontrolujte datum použitelnosti a skladovatelnosti. Po každém použití je co nejrychleji uložte zpět do chladničky. Neschopnost chleba nakynout je obvykle způsobena mrtvými kvasnicemi.

TIP:

Pomocí níže popsaného postupu můžete zjistit, zda jsou vaše kvasnice čerstvé a aktivní či nikoliv:

1. Nalijte do odměrného šálku 1/2 hrníčku teplé vody (45-50 °C).
 2. Přidejte 1 čajovou lžičku bílého cukru a zamíchejte, pak vše ještě posypte 2 čajovými lžičkami kvasnic.
 3. Postavte odměrný šálek na cca 10 minut na teplé místo. Směs již nemíchejte.
 4. Pěna musí dosáhnout až k okraji odměrného šálku. Pokud tomu tak není, jsou kvasnice mrtvé nebo neaktivní.
9. Sůl
Sůl je nezbytná pro zlepšení vůně chleba a barvy kůrky. Sůl ale rovněž zabraňuje kvasnicím v kynutí. Nikdy nepoužívejte v receptu příliš mnoho soli. Pokud nechcete používat sůl, můžete ji vynechat. A chléb bude větší než při použití soli.
10. Vejce
Vejce mohou vylepšit strukturu chleba, udělat chléb výživnějším a větším a přidat chlebu specifickou vůni vaječ. Jestliže chcete použít vejce, musíte je zbavit skořápky a rovnoměrně rozmíchat.
11. Tuk, máslo a rostlinný olej
Tuk dokáže chléb zjemnit a prodloužit jeho trvanlivost. Máslo by mělo být po vyjmutí z chladničky před použitím rozpuštěno nebo nakrájeno na malé části, aby se rovnoměrně rozmíchalo.
12. Prášek do pečiva
Prášek do pečiva se používá zejména pro kynutí při pečení chleba a koláčů v programu Ultra Fast (Velmi rychlé pečení). Díky využití chemických principů nepotřebuje čas na kvašení a produkuje plyn, který vytváří bubliny a zjemňuje strukturu chleba.
13. Soda
Platí totéž, co u prášku do pečiva. Lze ji rovněž používat v kombinaci s práškem do pečiva.
14. Voda a jiné tekutiny
Voda je při výrobě chleba nezbytnou ingrediencí. Obecně je nevhodnější voda s teplotou v rozmezí 20-25 °C. Pro rychlé kynutí v programu Ultra Fast (Velmi rychlé pečení) by však měla být teplota vody v rozmezí 45-50 °C. Vodu můžete nahradit čerstvým mlékem nebo vodou smíchanou s 2% mléčným práškem, který může zlepšit vůni chleba a vytvořit hezčí barvu kůrky. V některých receptech může být za účelem zlepšení vůně chleba používán džus (např. jablečný, pomerančový, citrónový atp.).

Pořadí vkládání ingrediencí

U všech receptů je třeba dodržet obecný postup při přidávání jednotlivých ingrediencí:

- Jako první vkládáme do pečicí nádoby tekutiny (voda, mléko, pivo, podmáslí, kyška, jogurt atp.)
- Pak přidáváme sypké suroviny (mouka, bylinky, chlebové koření, otruby, klíčky, vločky, semínka atp.)
- Do jednoho rohu nasypeme sůl
- Do druhého rohu nasypeme cukr
- Do dalšího koření (olej, ocet atp.)
- Uprostřed nádoby uděláme do mouky důlek, do kterého umístíme kvasnice nebo prášek na pečení, které lehce zahrneme moukou. Pokud používáme čerstvé kvasnice, je dobré dávat cukr přímo k nim. Kvasnice nebo prášek do pečiva pokládáme vždy na suchou mouku!

TIP:

U těžkého těsta s vysokým podílem žita nebo celozrnných komponent doporučujeme pro dosažení lepšího výsledku hnětení obrátit pořadí ingrediencí, tj. nejprve vložit suché kvasnice a mouku a až nakonec tekutinu.

Zapamatujte si několik dalších důležitých zásad pro pečení v domácí pekárně:

- Sůl a droždí nikdy nesmí vzájemně přijít do přímého kontaktu!
- Ovocné, ořechové, cereální a jiné ingredience, u nichž chcete předejit rozdrčení během hnětení, přidávejte až po signálu.
- Cereálie nechte před přidáním do pekárný přes noc namočené ve vodě.
- V případě odloženého startu použijte vždy studené ingredience.
- Při pečení s odloženým startem nepoužívejte rychle se kazící ingredience, jako jsou např. vejce, čerstvé mléko, ovoce, cibule apod.
- Chléb po vyjmutí z pekárný nechte před krájením ještě asi 15 minut zchladnout na vhodné podložce (např. dřevěném nebo nylonovém prkénku).

ČÁST 9: TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí:.....	230 V ~
Jmenovitý kmitočet:.....	50 Hz
Jmenovitý příkon:.....	615 W
Hmotnost:.....	7,6 kg
Hlučnost:.....	65 dB(A)

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 65 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1 pW.

Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. 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.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.



Tento výrobek je v souladu s požadavky směrnic EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.

Změny v textu, designu a technických specifikacích se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo na jejich změnu.

Vážený zákazník
ďakujeme, že ste si kúpili výrobok značky PHILCO. Aby váš spotrebič slúžil čo najlepšie, prečítajte si všetky
pokyny v tomto návode.

OBSAH

ČASŤ 1: DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA.....	2
ČASŤ 2: POPIS PEKÁRNE.....	3
ČASŤ 3: POPIS OVLÁDACIEHO PANELA.....	4
ČASŤ 4: POPIS JEDNOTLIVÝCH PROGRAMOV.....	5
ČASŤ 5: PRVÉ POUŽITIE.....	6
ČASŤ 6: ČISTENIE A ÚDRŽBA.....	7
ČASŤ 7: SPRIEVODCA ODSTRANOVANÍM ŤAŽKOSTÍ PRI PEČENÍ.....	8
ČASŤ 8: PEČIEME CHLIEB.....	10
ČASŤ 9: TECHNICKÉ ÚDAJE.....	20

ČASŤ 1: DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

1. Pred prvým uvedením do prevádzky si starostlivo prečítajte celý návod na obsluhu.
2. Skontrolujte, či napätie vo vašej el. sieti zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku spotrebiča.
3. Spotrebič nikdy nepoužívajte, ak má poškodený prívodný kábel alebo vidlicu (napr. ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom ap.), ak je pokazený, ak spadol na zem a poškodil sa, alebo je akýmkoľvek iným spôsobom poškodený. V takých prípadoch sa nikdy nesnažte opraviť spotrebič sami, ale odneste ho do autorizovaného servisného strediska.
4. Berte, prosím, na vedomie, že v priebehu pečenia vystupuje zo spotrebiča horúca para a povrch spotrebiča je horúci.
5. Nikdy spotrebič neponárajte do vody.
6. Ak spotrebič nepoužívate, odpojte prívodný kábel od elektrickej zásuvky. Rovnako tak pri čistení spotrebiča odpojte prívodný kábel.
7. Nenechávajte prívodný kábel visieť cez okraj stola alebo položený na horúcom povrchu (napr. varnej doske). Rovnako tak spotrebič nenechávajte stáť na horúcom povrchu.
8. Tento spotrebič nesmú používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými (vrátane detí) schopnosťami, alebo osoby s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie je zaistený zodpovedajúci dozor alebo pokyny na používanie prístroja osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
9. Deti musia zostať pod dohľadom, aby bolo zaistené, že sa so spotrebičom nehrajú.
10. Pri pečení sa nedotýkajte akýchkoľvek pohybujúcich sa alebo rotujúcich častí spotrebiča.
11. Nikdy nezapínajte spotrebič, ak do neho nie je správne vložená nádoba na pečenie s požadovanými ingredienciami.
12. Nikdy neodstraňujte nádobu na pečenie búchaním o jej hornú časť alebo okraje – mohlo by dôjsť k jej poškodeniu.
13. Do spotrebiča je zakázané vkladať kovové fólie alebo iné materiály. Pri nedodržaní hrozí nebezpečenstvo požiaru alebo skratu.
14. V smere hlavného sálania tepla musí byť dodržaná bezpečná vzdialenosť od povrchov z horľavých hmôt (min. 50 cm) a v ostatných smeroch min. 10 cm.
15. Nikdy nezakrývajte pekáreň utierkou, ručníkom alebo inými materiálmi – musí byť umožnený voľný odvod tepla a pary. Pri zakrytí alebo inom kontakte s horľavými materiálmi môže dôjsť k požiaru.
16. Nepoužívajte tento spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený.
17. Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
18. Nepoužívajte spotrebič na vykurovanie miestností.
19. Nepoužívajte spotrebič vonku.
20. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym použitím spotrebiča a jeho príslušenstva (znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, obarenie, požiar ap.)

ČASŤ 2: POPIS PEKÁRNE



1. Držadlo
2. Priehľadové okienko
3. Veko
4. Ovládací panel
5. Kryt
6. Nádoba na chlieb
7. Hnetací hák
8. Hlavný vypínač (nie je vyobrazený - nachádza sa na zadnej strane vonkajšieho plášťa, v blízkosti sieťového kábla)

Príslušenstvo (nie je vyobrazené)

- A. Hák na vytiahnutie hnetacieho háku
- B. Odmerná šálka
- C. Odmerná lyžica

ČASŤ 3: POPIS OVLÁDACIEHO PANELA



Zapnutie spotrebiča

Zapojte sieťový kábel do zásuvky elektrického napätia a hlavný vypínač na zadnej strane spotrebiča prepnite do polohy I. Displej pekáre sa rozsvieti a zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí „1 3:00“. Dvojbodka medzi číslicami „3“ a „00“ v tejto chvíli neblíka. Po zapnutí prístroja sa automaticky zvolí predvolený program.

Číslica „1“ označuje zvolený program, číslica 3:00 označuje čas trvania zvoleného programu, šípka pri ľavom okraji displeja ukazuje na hodnotu 1000 g, šípka pri hornom okraji displeja ukazuje na hodnotu STREDNÝ.

Spustenie programu

Toto tlačidlo slúži na spustenie a ukončenie vybraného programu.

Po stlačení tlačidla „ŠTART/STOP“ zaznie krátky zvukový signál, dvojbodka pri čase na displeji sa rozblíka a program sa spustí. Po spustení programu sú všetky tlačidlá s výnimkou tlačidla „ŠTART/STOP“ neaktívne.

Ukončenie programu

Stlačením a podržaním tlačidla „ŠTART/STOP“ na asi 1,5 sekundy je možné práve prebiehajúci program ukončiť. Ukončenie programu bude potvrdené zvukovým signálom.

Tlačidlo MENU

Toto tlačidlo slúži na nastavenie požadovaného programu. Opakovaným tlačením tlačidla MENU prechádzate dostupnými programami pekáre. Číslo aktuálne vybraného programu sa vždy zobrazí na displeji.

ČASŤ 4: POPIS JEDNOTLIVÝCH PROGRAMOV

1. Program KLASIK: hnetenie, kysnutie a pečenie bežného chleba.
2. Program CELOZRNÝ: hnetenie, kysnutie a pečenie celozrnného chleba. Tento program ponúka dlhší čas na hnetenie, kysnutie (t. j. napučívanie zrn) a predhriatie. Neodporúčame používať s funkciou odloženého štartu.
3. Program HRIANKOVÝ: hnetenie, kysnutie a pečenie s dlhším kysnutím. Chlieb upečený pomocou tohto programu bude mať chrumkavú kôrku a ľahký stred.
4. Program RÝCHLY: hnetenie, kysnutie a pečenie chleba pomocou sódy alebo kypriaceho prášku. Chlieb upečený pomocou tohto programu je väčšinou menší a má hutnejšiu štruktúru.
5. Program SLADKÝ: hnetenie, kysnutie a pečenie sladkého chleba s chrumkavejšou kôrkou než v prípade pečenia s programom KLASIK.
6. Program TORTA: hnetenie, kysnutie a pečenie pomocou sódy alebo kypriaceho prášku.
7. Program DŽEM: príprava džemov a marmelád.
8. Program CESTO: hnetenie a kysnutie cesta bez pečenia. Cesto po vykysnutí vyberte a vytvarujte pre pečenie rožkov, pizze, chleba v pare a podobne. Potom upečte obvyklým spôsobom v rúre na pečenie.
9. Program ULTRARÝCHLY: hnetenie, kysnutie a pečenie chleba v krátkom čase. Chlieb pečený týmto programom je väčšinou menší a má hutnejšiu štruktúru než chlieb pečený pomocou programu RÝCHLY.
10. Program PEČENIE: iba pečenie cesta bez hnetenia a kysnutia. Tento program je možné využiť na predĺženie pečenia pri iných programoch.
11. Program DEZERT: hnetenie, kysnutie a pečenie dezertov.
12. Program DOMÁCI: program s možnosťou nastavenia vlastných parametrov. Nastaviť je možné čas pre hnetenie, kysnutie, pečenie a funkciu udržiavania teploty.

Možnosti nastavenia jednotlivých parametrov programu DOMÁCI:

KNEAD1 (Hnetenie 1):	6 – 14 minút
RISE1 (Kysnutie 1)	20 – 60 minút
KNEAD2 (Hnetenie 2):	5 – 20 minút
RISE2 (Kysnutie 2)	5 – 120 minút
RISE3 (Kysnutie 3)	0 – 120 minút
BAKE (Pečenie)	0 – 80 minút
KEEP WARM (Udržiavanie teploty)	0 – 60 minút

Nastavenie programu DOMÁCI:

Stlačením tlačidla MENU na displeji navolte hodnotu 12 – program DOMÁCI.

- a) Stlačte tlačidlo CYKLUS; na displeji sa zobrazí nápis KNEAD1. Teraz opakovaným stlačením tlačidla ČAS nastavte požadovaný čas. Podržaním tlačidla je možné čas nastaviť rýchlejšie. Stlačením tlačidla CYKLUS svoju voľbu potvrdte.
- b) Stlačením tlačidla CYKLUS prejdite k ďalšiemu kroku; na displeji sa zobrazí nápis RISE1. Teraz opakovaným stlačením tlačidla ČAS nastavte požadovaný čas. Stlačením tlačidla CYKLUS svoju voľbu potvrdte.
- c) Rovnakým spôsobom nastavíte zostávajúce parametre. Po nastavení všetkých krokov stlačte tlačidlo ŠTART/STOP.
- d) Stlačením tlačidla ŠTART/STOP je možné teraz vami nastavený program spustiť.

POZNÁMKA:

Zvolené nastavenie sa uloží do pamäte a môže byť použité pri ďalšom pečení.

Tlačidlo FARBA

Pomocou tohto tlačidla je možné nastaviť odtieň kôrky chleba na SVETLÝ, STREDNÝ alebo TMAVÝ.

Tlačidlo VEĽKOSŤ

Pomocou tohto tlačidla je možné voliť veľkosť bochníka pripravovaného chleba. Na výber máte 2 možnosti: 700 g a 1000 g. Celkový čas prípravy sa môže v závislosti od veľkosti pripravovaného chleba meniť.

Tlačidlo ČAS

Pomocou tohto tlačidla je možné aktivovať funkciu odloženého štartu.

Nastavenie funkcie odloženého štartu:

- 1) Vyberte program, farbu a veľkosť chleba.
- 2) Stlačením tlačidla ČAS nastavíte čas odloženého štartu. Dĺžka pečenia vybraného programu sa započíta do celkového času odloženého štartu.
Príklad: Je pol deviatej večer a o 7. hodine ráno by ste radi raňajkovali čerstvo upečený chlieb. Celkový čas je teda 10 hodín a 30 minút. Opakovaným stlačením tlačidla ČAS nastavíte na displeji hodnotu 10:30. Každým stlačením tlačidla zvýšite čas o 10 minút; jeho podržaním je možné čas nastaviť rýchlejšie.
- 3) Stlačením tlačidla ŠTART/STOP spustíte zvolený program s odloženým štartom. Dvojbodka na displeji sa rozblíkajú a spustí sa odpočítavanie zostávajúceho času. Maximálny čas pre nastavenie odloženého štartu je 13 hodín. Pri funkcii odloženého štartu nepoužívajte potraviny podliehajúce skaze, ako sú vajcia, čerstvé mlieko, ovocie, cibuľa a pod.

Tlačidlo SVETLO

Stlačením tohto tlačidla je možné zapnúť vnútorné osvetlenie pekárne a skontrolovať stav prípravy. Opätovným stlačením tlačidla SVETLO osvetlenie vypnete. Po uplynutí jednej minúty svetlo zhasne automaticky.

Tlačidlo PAUZA

Po spustení programu ho je možné kedykoľvek prerušiť stlačením tlačidla PAUZA (s výnimkou kroku UDRŽOVANIE TEPLoty). Činnosť pekárne bude prerušená, ale nastavenie programu zostane uložené v pamäti. Na displeji sa rozblíkajú zostávajúci čas. Opätovným stlačením tlačidla PAUZA bude pekárňou v prerušenom programe pokračovať.

Časť programu UDRŽOVANIE TEPLoty (KEEP WARM)

Po upečení je možné chlieb v pekárni uchovať v teple počas až 1 hodiny. Počas UDRŽOVANIA TEPLoty je možné chlieb kedykoľvek vybrať a program stlačením tlačidla ŠTART/STOP ukončiť.

Vyrovnávacia pamäť

Ak dôjde počas programu k výpadku elektrickej energie a ak bude jej dodávka obnovená do 15 minút, program bude automaticky pokračovať v prevádzke. Ak bude výpadok elektrickej energie dlhší, program sa z pamäte vymaže a pekáreň bude potrebné znovu nastaviť (obsah pekárne vybrať a vložiť nové prísady). Ak nevstúpil program v okamihu výpadku elektrickej energie do fázy kysnutia, je možné stlačením tlačidla „ŠTART/STOP“ spustiť celý program od začiatku.

Prevádzkové prostredie

Odporúčaná teplota v miestnosti pri prevádzke pekárne by mala byť v rozmedzí 15 °C až 34 °C. Veľmi vysoké či veľmi nízke teploty okolitého prostredia môžu mať vplyv na veľkosť upečeného chleba.

Varovné hlásenia:

1. Ak sa po spustení programu na displeji zobrazí hodnota „H HH“, je teplota vnútri pekárne príliš vysoká; program sa zastaví. Otvorte veko a nechajte spotrebič asi 10 až 20 minút vychladnúť.
2. Ak sa po stlačení tlačidla ŠTART/STOP na displeji zobrazí nápis „EEO“ alebo „EE1“, je teplotný senzor odpojený. V takom prípade nechajte senzor skontrolovať v autorizovanom servise.

ČASŤ 5: PRVÉ POUŽITIE

1. Skontrolujte, či sú všetky časti a príslušenstvo kompletne a nepoškodené.
2. Všetky časti vyčistite podľa pokynov v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.
3. Na pekární nastavte program PEČENIE a spustíte ho naprázdno asi na 10 minút. Potom nechajte pekáreň vychladnúť a všetky odnímateľné časti znovu vyčistite.
4. Všetky časti dôkladne osušte a zostavte späť. Teraz je spotrebič pripravený na použitie.

Príprava chleba

1. Nádobu na chlieb vložte do pekárne, potom ju otočením v smere hodinových ručičiek uzamknite do správnej polohy. Nasadte hnetací hák na hnací hriadeľ. Pred nasadením hnetacieho háka odporúčame jeho otvor premazať jedlým tukom. Zabráňte tak možnému pripečeniu cesta k hriadeľu a zaistíte bezproblémové vybratie upečeného chleba.
2. Pridajte do nádoby na chlieb suroviny na prípravu chleba. Dodržujte poradie tak, ako je uvedené v recepte. Obvykle sa ako prvé vkladajú tekuté prísady; nasledujú prísady sypké (cukor, soľ, múka). Droždie či kypriaci prášok pridávajte vždy ako posledné.
3. Prstom urobte v múke malú jamku a vložte do nej droždie. Zaistite, aby sa droždie nedostalo do styku s tekutými prísadami alebo soľou.
4. Jemne uzatvorte veko a pripojte sieťový kábel do zásuvky elektrického napätia.
5. Zapnite pekáreň hlavným vypínačom.
6. Stlačte tlačidlo MENU a vyberte požadovaný program.
7. Stlačte tlačidlo FARBA a vyberte požadovanú farbu kôrky.
8. Stlačte tlačidlo VEĽKOSŤ a vyberte hmotnosť chleba.
9. Tlačidlom ČAS je možné teraz nastaviť čas odloženého startu. Ak chcete prípravu chleba spustiť okamžite, môžete tento krok preskočiť.

10. Stlačením tlačidla ŠTART/STOP spustíte pečenie.
11. Pri programoch KLASIK, CELOZRNNÝ, HRIANKOVÝ, RÝCHLY, SLADKÝ, TORTA a ULTRARÝCHLY zaznie počas prípravy cesta dlhý zvukový signál. Tým vás pekárňň upozorní na prídanie ďalších prísad (napr. korenia, semienok, hrozienok...). Otvorte veko a prísady pridajte k cestu. Počas pečenia môže ventilačnými otvormi vo veku unikať para.
12. Hneď ako je program dokončený, zaznie zvukový signál. Stlačením a podržaním tlačidla ŠTART/STOP na 3 sekundy ukončíte program a upečený chlieb vyberte. Otvorte veko a pomocou kuchynských rukavíc (chňapiek) pevne uchopte držadlo nádoby na chlieb. Otočte nádobu proti smeru hodinových ručičiek a opatrne ju vytiahnite.

UPOZORNENIE:

Nádoba na chlieb aj samotný chlieb môžu byť veľmi horúce! Pri manipulácii s nimi dbajte na zvýšenú opatrnosť a vždy používajte kuchynské rukavice.

13. Pred vybratím chleba nechajte nádobu na chlieb vychladnúť. Pomocou stierky určenej na styk s nepriľnavým povrchom opatrne uvoľnite strany chleba z nádoby.
14. Nádobu na chlieb nad čistou pracovnou doskou otočte dnom nahor, jemne s ňou zatrate a nechajte chlieb vyklznuť na dosku.
15. Pred krájaním nechajte chlieb približne 20 minút vychladnúť. Chlieb odporúčame krájať elektrickým krájačom alebo vrúbkovým nožom – zabránite tak jeho zdeformovaniu.
16. Ak nie ste v okamihu dokončenia programu prítomní (alebo ste po ukončení pečenia nestlačili tlačidlo ŠTART/STOP), bude chlieb počas 1 hodiny udržiavaný v teple. Po uplynutí tohto času sa funkcia udržiavania teploty ukončí.
17. Po ukončení používania pekárne prepnite hlavný vypínač do polohy 0 a sieťový kábel vytiahnite zo zásuvky elektrického napätia.

UPOZORNENIE:

Pred krájaním chleba odstráňte pomocou háka hnetací hák skrytý v dolnej časti bochníka. Hnetací hák nikdy nevyberajte rukami!

POZNÁMKA:

Nespotrebovaný chlieb uložte do plastového vrečka alebo nádoby na chlieb. Chlieb môže byť skladovaný až 3 dni pri izbovej teplote; ak chcete lehotu skladovania predĺžiť, zabaľte chlieb do plastového vrečka a vložte do chladničky; lehota skladovania sa tým predĺži až na 10 dní. Doma upečený chlieb neobsahuje konzervanty, a tak je lehota jeho trvanlivosti kratšia než v prípade kupovaného pečiva.

Zvláštne poznámky

1. Tipy k programu RÝCHLY
Na rýchle pečenie je možné použiť kypiaci prášok či jedlú sódu, ktoré sa aktivujú vlhkosťou a teplom. Pri rýchlom pečení sa počas počiatočného miešania môžu v rohoch nádoby hromadiť tekuté a sypké prísady. V takom prípade sa odporúča prístroju s miešaním pomôcť; zamedzíte tak vzniku hrudiek. Ak táto situácia nastane, uvoľnite nahromadenú surovinu z rohov nádoby na chlieb pomocou gumovej stierky.
2. Informácie k programu ULTRARÝCHLY
Tento program dokáže upiecť chlieb už za 1 hodinu a 28 minút; upečený chlieb má však hutnejšiu štruktúru. Nezabudnite, prosím, že pridávaná voda by mala mať teplotu 48 – 50 °C; na presné zmeranie jej teploty použite kuchynský teplomer. Teplota vody má zásadný vplyv na výsledok pečenia – ak je teplota vody príliš nízka, chlieb nenakysne na očakávanú veľkosť; ak je teplota vody príliš vysoká, zničia sa kvasnice už pred začiatkom kysnutia, čo negatívne ovplyvní výsledok pečenia.

ČASŤ 6: ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením odpojte spotrebič od napájania a nechajte ho vychladnúť.

1. Nádoba na pečenie: Očistite zvnútra a zvonku navlhčenou handričkou. Aby nedošlo k poškodeniu nepriľnavej vrstvy, nepožívajte žiadne ostré prostriedky alebo prostriedky s brúsnym účinkom. Nádoba musí byť pred inštaláciou perfektne suchá.
2. Hnetací hák: Ak sa dá hnetacia tyč len obťažne odstrániť z nápravy, naplňte nádobu teplou vodou a nechajte ju približne 30 minút pôsobiť. Hnetáč je potom možné ľahko vybrať pre následné čistenie. Hák opatrne očistite navlhčenou bavlnenou handričkou. Uvedomte si, prosím, že nádobu na pečenie aj hnetací hák je možné umývať v umývačke riadu.
4. Veko a prieľadové okienko: Očistite veko zvnútra a zvonku pomocou mierne navlhčenej handričky.
5. Kryt: Opatrne očistite vonkajší povrch krytu navlhčenou handričkou. Nepoužívajte na čistenie čistiace prostriedky s brúsnym účinkom, pretože by sa mohol poškodiť vysoký lesk povrchu. Nikdy neponárajte pri čistení kryt do vody.
6. Pred zabalením pekárne pre uskladnenie zaistite, aby kompletne vychladla, bola čistá a suchá, a aby bolo uzatvorené jej veko.

ČASŤ 7: SPRIEVODCA ODSTRAŇOVANÍM ŤAŽKOSTÍ PRI PEČENÍ

Č.	Problém	Príčina	Riešenie
1.	Dym z ventilačného otvoru pri pečení.	Niektoré ingrediencie sa prilepili k ohrievaciemu telesu alebo sa dostali do jeho blízkosti. Pri prvom použití môže ísť o olej, ktorý zostal na povrchu ohrievacieho telesa.	Odpojte pekáreň od siete a očistite ohrievacie teleso – dajte ale pozor, aby ste sa nepopálili. Pri prvom použití vysušte prevádzkou a otvorte veko.
2.	Dolná kôrka chleba je príliš silná.	Používate funkciu na udržovanie teploty chleba a nechávate chlieb príliš dlho v nádobe na pečenie, takže sa nadmerne stráca voda.	Vytiahnite chlieb skôr, nepoužívajte funkciu na udržovanie teploty chleba.
3.	Chlieb je možné len veľmi obťažne vybrať.	Hnetáč je tesne prilepený k hriadeľu v nádobe na chlieb.	Po vybratí chleba naplňte nádobu na chlieb teplou vodou a hnetáč do nej na 10 minút ponorte; potom ho vytiahnite a očistite.
4.	Ingrediencie nie sú rovnomerne zamiešané a sú nesprávne upečené.	1. Vybraná programová ponuka nie je správna.	Vyberte správnu programovú ponuku.
		2. Po spustení programu ste niekoľkokrát otvorili kryt, a chlieb je suchý a nemá hnedú farbu kôrky.	Neotvárajte pri poslednom kysnutí kryt.
		3. Odpor pri miešaní je príliš veľký, takže sa hnetáč takmer neotáča a dostatočne nemieša.	Skontrolujte otvor hnetáča, potom vytiahnite nádobu na pečenie a spustíte prevádzku bez zaťaženia. Ak sa spotrebič nespráva normálnym spôsobom, kontaktujte autorizované servisné stredisko.
5.	Po stlačení tlačidla „Start/Stop“ sa na displeji zobrazuje „H:HH“.	Teplota v pekárni je na pečenie chleba príliš vysoká.	Stlačte tlačidlo „Start/Stop“ a odpojte pekáreň od siete. Potom vytiahnite nádobu na pečenie a otvorte kryt tak, aby pekáreň vychladla.
6.	Je počuť hluk motora, ale často sa nemieša.	Nádoba na pečenie je nesprávne upevnená alebo často je príliš objemné pre miešanie.	Skontrolujte, či je správne pripevnená nádoba na pečenie, či je cesto pripravené podľa receptu a či majú ingrediencie správnu hmotnosť.
7.	Chlieb je tak veľký, že tlačí na kryt.	Nadmerné množstvo kvasníc, múky alebo vody, alebo príliš vysoká teplota prostredia.	Skontrolujte vyššie uvedené faktory, znížte zodpovedajúcim spôsobom množstvo ingrediencií alebo teplotu.
8.	Chlieb je príliš malý alebo nedošlo ku kysnutiu.	Žiadne kvasnice alebo nedostatočné množstvo kvasníc, alebo kvasnice nie sú aktívne z dôvodu príliš vysokej teploty vody, alebo došlo k zmiešaniu kvasníc so soľou, alebo je príliš nízka teplota prostredia.	Skontrolujte množstvo a aktivitu kvasníc, zvýšte zodpovedajúcim spôsobom teplotu prostredia.

9.	Cesto je príliš objemné a preteká z nádoby na pečenie.	Nadmerné množstvo tekutín činiace cesto jemným a tiež nadmerné množstvo kvasníc.	Znížte množstvo tekutín a zlepšite tuhosť kvasníc.
10.	Chlieb sa pri pečeni cesta uprostred rozpadá.	1. Použitá múka nemá zodpovedajúce zloženie a nedokáže privodiť kysnutie cesta.	Použite chlebovú múku alebo silný prášok.
		2. Kvasenie je príliš rýchle alebo je teplota kvasníc príliš vysoká.	Kvasnice sa používajú pri teplote nižšej, než je izbová teplota.
		3. Nadmerné množstvo vody činí cesto príliš vlhkým a jemným.	Podľa schopnosti vstrebávať vodu upravte množstvo vody v recepte.
11.	Chlieb má príliš veľkú hmotnosť a jeho štruktúra je príliš hutná.	1. Príliš mnoho múky alebo nedostatok vody.	Znížte množstvo múky alebo zvýšte množstvo vody.
		2. Príliš mnoho ovocných ingrediencií alebo príliš mnoho celozrnej múky.	Znížte množstvo zodpovedajúcich ingrediencií a zvýšte množstvo kvasníc.
12.	Po nakrájaní chleba sú stredové časti duté.	1. Nadmerné množstvo vody alebo kvasníc, alebo chýbajúca soľ.	Znížte zodpovedajúcim spôsobom množstvo vody alebo kvasníc a skontrolujte, či bola pridaná soľ.
		2. Príliš vysoká teplota vody.	Skontrolujte teplotu vody.
13.	K povrchu chleba je prilepený suchý prášok.	1. V chlebe sú silné rôsolovité ingrediencie, ako napr. maslo a banány a pod.	Nepridávajte do chleba silné rôsolovité ingrediencie.
		2. Miešanie nie je z dôvodu nedostatku vody adekvátne.	Skontrolujte vodu a mechanickú konštrukciu pekárne.
14.	Pri pečeni koláčov alebo pokrmov s veľkým množstvom cukru je kôrka príliš silná a farba kôrky príliš tmavá.	Rôzne recepty alebo ingrediencie majú na výrobu chleba veľký vplyv; farba kôrky je tmavá z dôvodu veľkého množstva cukru.	Ak je farba kôrky pri receptoch s veľkým množstvom cukru príliš tmavá, stlačte tlačidlo Štart/Stop pre prerušenie programu 5 – 10 min. pred plánovaným časom dokončenia. Pred vybratím chleba by ste mali ponechať chlieb alebo koláč v nádobe na pečenie približne 20 minút, s uzatvoreným vekom.

ČASŤ 8: PEČIEME CHLIEB

Krátky popis najbežnejších ingrediencií používaných na pečenie chleba

1. Chlebová múka

Chlebová múka má vysoký obsah lepku (preto ju môžeme tiež nazývať múkou s vysokým obsahom lepku, ktorá obsahuje veľké množstvo bielkovín), dobré elastické vlastnosti a dokáže po nakysnutí udržať veľkosť chleba tak, aby sa neprepadol. Pretože je obsah lepku vyšší než pri normálnej múke, je možné ju použiť na pečenie chleba väčších veľkostí s lepšími vnútornými vláknami. Chlebová múka je najdôležitejšou ingredienciou pri pečeni chleba.

2. Čistá múka

Čistá múka sa vyrába zmiešaním dôkladne vybranej mákkej a tvrdej pšenice, a je vhodná na rýchle pečenie chleba alebo pečenie koláčov.

3. Celozrnná múka

Celozrnná múka sa vyrába mletím pšenice a obsahuje pšeničnú šupku a lepek. Celozrnná múka je ťažšia a výživnejšia, než normálna múka. Chlieb vyrobený z celozrnnnej múky má zvyčajne menšiu veľkosť. Preto je vo veľkom množstve receptov pre dosiahnutie čo najlepších výsledkov zvyčajne kombinovaná celozrnná múka a chlebová múka.

4. Čierna pšeničná múka

Čierna pšeničná múka, tiež nazývaná ako „hrubá múka“, je druhom múky s vysokým obsahom vlákniny, ktorá je podobná celozrnnnej múke. Pre získanie väčšej veľkosti po kysnutí je nutné ju používať v kombinácii s veľkým podielom chlebovej múky.

5. Prášok do pečiva

Prášok do pečiva sa vyrába mletím jemnej pšenice alebo pšenice s nízkym obsahom bielkovín a používa sa špeciálne na pečenie koláčov. Rôzne druhy múky vyzerajú podobne; účinnosť kvasníc alebo absorbovateľnosť rôznych druhov múky sa značne líši podľa oblasti pestovania, podmienok rastu, procesu mletia a skladovateľnosti. Pre vyskúšanie si vyberte múku rôznych značiek dostupných na trhu, ochutnajte ju a porovnajte výsledky – potom si vyberte múku, ktorá podľa vašich skúseností a z hľadiska chuti poskytuje najlepšie výsledky.

6. Kukuričná múka a ovsená múka

Kukuričná múka a ovsená múka sa vyrába mletím kukurice a ovsu. Obe dve sú doplnkové ingrediencie na pečenie hrubého chleba a používajú sa na zlepšenie chuti a štruktúry chleba.

7. Cukor

Cukor je veľmi dôležitou ingredienciou pre sladkú chuť a farbu chleba. Biely cukor pomáha chlebu v kvasení a používa sa široko ako výživná zložka. V špeciálnych prípadoch sa môže používať hnedý cukor, práškový cukor alebo cukrová vata.

8. Kvasnice

Kvasnice podporujú proces kvasenia cesta a produkujú oxid uhličitý, ktorý pomáha chlebu zväčšiť svoj objem a zjemniť vnútorné vlákna. Rýchle kvasenie kvasníc však vyžaduje uhlíhydrát v cukre a múke.

1 čaj. lyžička aktívnych suchých kvasníc = 3/4 čaj. lyžičky instantných kvasníc

5 čaj. lyžičiek aktívnych suchých kvasníc = 1 čaj. lyžička instantných kvasníc

2 čaj. lyžičky aktívnych suchých kvasníc = 1,5 čaj. lyžičky instantných kvasníc

Kvasnice musia byť uložené v chladničke, pretože by sa pri vysokej teplote zničili; pred ich použitím kontrolujte dátum použiteľnosti a skladovateľnosti. Po každom použití ich čo najrýchlejšie uložte späť do chladničky. Neschopnosť chleba nakysnúť je zvyčajne spôsobená mŕtvymi kvasnicami.

TIP:

Pomocou nižšie popísaného postupu môžete zistiť, či sú vaše kvasnice čerstvé a aktívne či nie:

1. Nalejte do odmernej šálky 1/2 hrnčeka teplej vody (45 – 50 °C).
2. Pridajte 1 čajovú lyžičku bieleho cukru a zamiešajte, potom všetko ešte posypte 2 čajovými lyžičkami kvasníc.
3. Postavte odmernú šálku na cca 10 minút na teplé miesto. Zmes už nemiešajte.
4. Pena musí dosiahnuť až k okraju odmernej šálky. Ak tomu tak nie je, sú kvasnice mŕtve alebo neaktívne.

9. Soľ

Soľ je nevyhnutná na zlepšenie vône chleba a farby kôrky. Soľ ale tiež zabraňuje kvasniciam v kysnutí. Nikdy nepoužívajte v recepte príliš mnoho soli. Ak nechcete používať soľ, môžete ju vynechať. A chlieb bude väčší, než pri použití soli.

10. Vajcia

Vajcia môžu vylepšiť štruktúru chleba, urobiť chlieb výživnejším a väčším a pridať chlebu špecifickú vôňu vajec. Ak chcete použiť vajcia, musíte ich zbaviť škrupinky a rovnomerne rozmiešať.

11. Tuk, maslo a rastlinný olej

Tuk dokáže chlieb zjemniť a predĺžiť jeho trvanlivosť. Maslo by malo byť po vybratí z chladničky pred použitím rozpustené alebo nakrájané na malé časti, aby sa rovnomerne rozmiešalo.

12. Prášok do pečiva

Prášok do pečiva sa používa najmä na kysnutie pri pečení chleba a koláčov v programe Ultra Fast (Veľmi rýchle pečenie). Vďaka využitiu chemických princípov nepotrebuje čas na kvasenie a produkuje plyn, ktorý vytvára bubliny alebo zjemňuje štruktúru chleba.

13. Sóda

Platí to isté, čo pri prášku do pečiva. Je možné ju tiež používať v kombinácii s práškom do pečiva.

14. Voda a iné tekutiny

Voda je pri výrobe chleba nevyhnutnou ingredienciou. Všeobecne je najvhodnejšia voda s teplotou v rozmedzí 20 – 25 °C. Pre rýchle kysnutie v programe Ultra Fast (Veľmi rýchle pečenie) by však mala byť teplota vody v rozmedzí 45 – 50 °C. Vodu môžete nahradiť čerstvým mliekom alebo vodou zmiešanou s 2 % mliečnym práškom, ktorý môže zlepšiť vôňu chleba a vytvoriť krajšiu farbu kôrky. V niektorých receptoch môže byť s cieľom zlepšenia vône chleba používaný džús (napr. jablčný, pomarančový, citrónový ap.).

Poradie vkladania ingrediencií

Pri všetkých receptoch je potrebné dodržať všeobecný postup pri pridávaní jednotlivých ingrediencií:

- Ako prvé vkladáme do nádoby na pečenie tekutiny (voda, mlieko, pivo, cmar, kyslé mlieko, jogurt ap.)
- Potom pridávame sypké suroviny (múka, bylinky, chlebové korenie, otruby, klíčky, vločky, semenka ap.)
- Do jedného rohu nasypeme soľ
- Do druhého rohu nasypeme cukor
- Do ďalšieho korenie (olej, ocot ap.)
- Uprostred nádoby urobíme do múky jamku, do ktorej umiestnime kvasnice alebo prášok na pečenie, ktoré ľahko zahrnieme múkou. Ak používame čerstvé kvasnice, je dobré dávať cukor priamo k nim. Kvasnice alebo prášok do pečiva ukladáme vždy na suchú múku!

TIP:

Pri ťažkom ceste s vysokým podielom žita alebo celozrnných komponentov odporúčame pre dosiahnutie lepšieho výsledku hnetenia obrátiť poradie ingrediencií, t. j. najprv vložiť suché kvasnice a múku, a až nakoniec tekutinu.

Zapamätajte si niekoľko ďalších dôležitých zásad pre pečenie v domácej pekárni:

- Soľ a droždie nikdy nesmú vzájomne prísť do priameho kontaktu!
- Ovocné, orechové, cereálne a iné ingrediencie, pri ktorých chcete predísť rozdrveniu počas hnetenia, pridávajúte až po signáli.
- Cereálie nechajte pred pridaním do pekárne cez noc namočené vo vode.
- V prípade odloženého štartu použite vždy studené ingrediencie.
- Pri pečení s odloženým štartom nepoužívajte rýchle sa kaziace ingrediencie, ako sú napr. vajcia, čerstvé mlieko, ovocie, cibuľa a pod.
- Chlieb po vybratí z pekárne nechajte pred krájaním ešte asi 15 minút schladnúť na vhodnej podložke (napr. drevenej alebo nylonovej doske).

ČASŤ 9: TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie:.....	230 V ~
Menovitý kmitočet:.....	50 Hz
Menovitý príkon:.....	615 W
Hmotnosť:.....	7,6 kg
Hlučnosť:.....	65 dB(A)

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

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ



Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Na správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa môžu v súlade s národnými predpismi udeliť pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný v Európskej únii. Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, vyžiadajte si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.



Tento výrobok je v súlade s požiadavkami smerníc EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a elektrickej bezpečnosti.

Zmeny v texte, dizajne a technických špecifikáciách sa môžu meniť bez predchádzajúceho upozornenia a vyhradzujeme si právo na ich zmenu.

Tisztelt Ügyfelünk,
köszönjük, hogy megvásárolta ezt a PHILCO terméket. A berendezés megbízható működése érdekében olvassa el az összes utasítást ebben az útmutatóban.

TARTALOMJEGYZÉK

1. RÉSZ: FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	2
2. RÉSZ: A KENYÉRSÜTŐ LEÍRÁSA.....	3
3. RÉSZ: A KEZELŐPANEL LEÍRÁSA	4
4. RÉSZ: AZ EGYES PROGRAMOK LEÍRÁSA.....	5
5. RÉSZ: ELSŐ HASZNÁLAT	7
6. RÉSZ: TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS.....	9
7. RÉSZ: HIBAELHÁRÍTÁS SÜTÉS KÖZBEN ÚTMUTATÓ	10
8. RÉSZ: KENYERET SÜTÜNK.....	12
9. RÉSZ: MŰSZAKI ADATOK.....	15

1. RÉSZ: FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

1. Üzembe helyezés előtt gondosan olvassa el az egész használati útmutatót.
2. Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség egyezik a termék címkéjén feltüntetett feszültséggel.
3. Soha se használja, ha sérült a tápkábel vagy a dugasz (pl. éles vagy forró tárgyak, nyílt láng miatt stb.), ha hibás, ha földre esett és károsodott, vagy bárhogy máshogyan sérült. Ilyen esetekben ne akarja maga megjavítani, vigye szakszervizbe.
4. Kérjük vegye tudomásul, hogy a sütés közben a berendezésből forró gőz jön és a felülete forró.
5. Soha se merítse a berendezést vízbe.
6. Ha a berendezést nem használja, kapcsolja le a tápkábelt a hálózati aljzatról. Ugyanúgy tisztítás előtt húzza ki a tápkábelt.
7. A tápkábelt ne hagyja az asztal széléről lógni, forró felülethez érni (pl. sütőlap). Szintúgy, mint a berendezést, ne hagyja forró felületen.
8. Ezen berendezést nem használhatják csökkent fizikai, szellemi vagy mentális képességű személyek (beleértve gyerekek) vagy korlátozott tapasztalú és tudású személyeknek, ha nincsenek felügyelet alatt vagy nem kaptak tájékoztatást a berendezés használatára vonatkozóan a biztonságukért felelős személytől.
9. A gyerekek felügyelet alatt kell legyenek, hogy biztosítva legyen, a berendezéssel nem játszanak.
10. Sütés közben ne érintse semmilyen forgó vagy mozgó részét a berendezésnek.
11. Soha se kapcsolja be a berendezést, ha nincs bele jól beletéve a sütőedény a kívánt hozzávalókkal.
12. A sütőedényt soha se válassza a felső vagy oldalsó részén ütögetéssel - ezzel az sérülhetne
13. A berendezésbe tilos fémfóliát vagy más anyagokat tenni. Ennek be nem tartása tüzet vagy rövidzárlatot okozhat.
14. A fő hőkibocsátás irányában be kell tartani a biztonságos távolságot éghető anyagoktól (min. 50 cm) és más irányban min. 10 cm.
15. Soha se takarja le a kenyérsütőt kendővel, törülközővel vagy más anyagokkal - biztosítani kell a szabad hő- és pára-elvezetést. Betakarva vagy éghető anyagokkal érintkezve tűz keletkezhet.
16. Soha se használja a berendezést más célra, mint amire tervezték.
17. A berendezés rendeltetése egyedül a háztartási felhasználás.
18. A berendezést soha se használja helyiség fűtésére.
19. Ne használja a berendezést kint.
20. A gyártó nem felel a berendezés vagy tartozékainak helytelen használatából adódó károkért (élelmiszer elértéktelenedés, sérülés, megégés, gőz okozta égés, tűz stb.)

2. RÉSZ: A KENYÉRSÜTŐ LEÍRÁSA



1. Fogantyú
2. Figyelőablak
3. Fedél
4. Kezelőpanel
5. Burkolat
6. Kenyérsütő edény
7. Keverőlapát
8. Főkapcsoló (nem látható az ábrán - a külső burkolat hátoldalán található, a hálózati kábel közelében)

Tartozékok (nem láthatók az ábrán)

- A. Kamp a keverőlapát kihúzásához
- B. Mérőedény
- C. Mérőkanál

3. RÉSZ: A KEZELŐPANEL LEÍRÁSA

Az Ön által választott program

A választott program időtartama



START /
STOP
gomb

A készülék bekapcsolása

Csatlakoztassa a tápkábelét az elektromos hálózathoz és a készülék hátoldalán levő főkapcsolót állítsa I. helyzetbe. A kenyérsütő kijelzője kigyullad és hangjelzés hallatszik. A kijelzőn megjelenik az "1 3:00" felirat. A "3" és "00" számok közti kettőspont ekkor nem villog. A készülék bekapcsolása után automatikusan ki van választva a kiindulási program.

Az "1" szám a kiválasztott programot, a 3:00 számok a kiválasztott program időtartamát jelzik, a kijelző bal szélén levő nyíl az 1000 g-ra, a kijelző felső szélén levő nyíl a KÖZEPES értékre mutat.

A program elindítása

Ez a gomb a kiválasztott program elindítására és befejezésére szolgál.

A "START/STOP" gomb megnyomása után rövid hangjelzés hallatszik, az időnél levő kettőspont villogni kezd a kijelzőn és a program elindul. A program elindulása után a "START/STOP" kivételével egyik gomb sem aktív.

A program befejezése

A "START/STOP" gomb megnyomásával és kb. 1,5 másodpercig tartó lenyomva tartásával be lehet fejezni az éppen futó programot. A program leállítását hangjelzés kíséri.

MENU gomb

Ez a gomb a kívánt program beállítására szolgál. A MENU gomb ismételt megnyomásával lépegethet a kenyérsütő elérhető programjai között. A kiválasztott program száma mindig megjelenik a kijelzőn.

4. RÉSZ: AZ EGYES PROGRAMOK LEÍRÁSA

1. CLASSIC program: hagyományos kenyér dagasztása, kelesztése és sütése.
2. TELJES KIÓRLÉSŰ program: teljes kiórlésű kenyér dagasztása, kelesztése és sütése. Ez a program hosszabb időt biztosít a dagasztásra, kelesztésre (azaz a szemek duzzasztására) és az előmelegítésre. Nem javasoljuk, hogy késleltetett indítás funkcióval használja.
3. TOASTKENYÉR program: dagasztás, kelesztés és sütés, hosszabb kelesztési idővel. Az ezzel a programmal sütött kenyér héja ropogós, a bele könnyű lesz.
4. GYORS program: a kenyér dagasztása, kelesztése és sütése szódabikarbóna vagy sütőpor segítségével. Az ezzel a programmal sütött kenyér többnyire kisebb méretű és sűrűbb állagú.
5. ÉDES program: édes kenyér dagasztása, kelesztése és sütése, ennek héja ropogósabb, mint ha a CLASSIC programmal süttöttük volna.
6. TORTA program: dagasztás, kelesztés és sütés szódabikarbóna vagy sütőpor segítségével.
7. DZSEM program: dzsem és lekvár készítése.
8. TÉSZTA program: a tészta dagasztása és kelesztése sütés nélkül. Kelesztés után a tésztát vegye ki, és formázza meg kiflinek, pizzának, gőzben főtt kenyérnek, stb. Ezután süsse ki a szokásos módon a sütőben.
9. ULTRAGYORS program: a kenyér dagasztása, kelesztése és sütése rövid idő alatt. Az ezzel a programmal sütött kenyér többnyire kisebb és sűrűbb állagú, mint a GYORS programmal sütött.
10. SÜTÉS program: a tészta sütése dagasztás és kelesztés nélkül. Ezt a programot a különböző egyéb programoknál a sütési idő növelésére lehet használni.
11. DESSZERT program: desszertek dagasztása, kelesztése és sütése.
12. HÁZI program: program egyénileg beállítható paraméterekkel. Be lehet állítani a dagasztás, kelesztés és sütés időtartamát, valamint a hőmérséklet megtartása funkciót.

A HÁZI program egyes paramétereinek beállítási lehetőségei:

KNEAD1 (Dagasztás 1):	6-14 perc
RISE1 (Kelesztés 1)	20-60 perc
KNEAD2 (Dagasztás 2):	5-20 perc
RISE2 (Kelesztés 2)	5-120 perc
RISE3 (Kelesztés 3)	0-120 perc
BAKE (Sütés)	0-80 perc
KEEP WARM (Hőmérséklet megtartása)	0-60 perc

A HÁZI program beállítása:

A kijelzőn a MENÜ gomb megnyomásával válassza ki a 12 – HÁZI program opciót.

- a) Nyomja meg a CIKLUS gombot, a kijelzőn megjelenik a KNEAD1 felirat. Most az IDŐ gomb ismételtmegnyomásával állítsa be a kívánt időt. A gomb nyomva tartásával az időt gyorsabban be lehet állítani. A CIKLUS gomb lenyomásával hagyja jóvá a választást.
- b) A CIKLUS gomb megnyomásával eljut a következő lépéshez; a kijelzőn megjelenik a RISE1 felirat. Most az IDŐ gomb ismételtmegnyomásával állítsa be a kívánt időt. A CIKLUS gomb lenyomásával hagyja jóvá a választást.
- c) Ugyanígy állítsa be a többi paramétert. Miután minden lépést beállított, nyomja meg a START/STOP gombot.
- d) A START/STOP gomb megnyomásával most elindíthatja a beállított programot.

MEGJEGYZÉS:

A beállítások mentésre kerülnek a memóriába, így későbbi sütésnél is felhasználhatja őket.

SZÍN gomb

Ennek a gombnak a segítségével a kenyér héját VILÁGOS, KÖZEPES vagy SÖTÉT árnyalatúra állíthatja be.

MÉRET gomb

Ennek a gombnak a segítségével beállíthatja a készítendő kenyér méretét. 2 lehetőség közül választhat: 700 g és 1000 g. A készítés időtartama a készítendő kenyér méretétől függően változhat.

IDŐ gomb

Ennek a gombnak a segítségével aktiválhatja a késleltetett indítás funkciót.

A késleltetett indítás funkció beállítása:

- 1) Válassza ki a programot, a színt és a kenyérméretet.
- 2) Az IDŐ gomb megnyomásával állítsa be a késleltetés idejét. A kiválasztott program sütési ideje hozzáadódik a késleltetett indítás időtartamához.

Példa: Este fél kilenc van, és reggel 7 órakor frissen sült kenyeret kíván reggelizni. A teljes időtartam tehát 10 órát és 30 percet tesz ki. Az IDŐgomb ismételtmegnyomásával állítsa be a kijelzőn a 10:30 értéket. A gomb minden megnyomásával az időtartamot 10 perccel növelheti; ha nyomva tartja, gyorsabban állíthatja be az időt.

- 3) A START/STOP gomb megnyomásával indítsa el a kiválasztott programot a késleltetett indítással. A kettőspont a kijelzőn villogni kezd, és elindul a hátralévő idő visszaszámlálása. A késleltetett indítás maximális beállítható időtartama 13 óra. Késleltetett indítás funkció esetén ne használjon gyorsan romló alapanyagokat, mint pl. tojást, friss tejet, gyümölcsöt, hagymát, stb.

VILÁGÍTÁS gomb

Ennek a gombnak a megnyomásával be lehet kapcsolni a kenyérsütő belső világítását, és ellenőrizni lehet a készítmény állapotát. A VILÁGÍTÁS gomb újabb lenyomásával a világítást kikapcsolja. Egy perc elteltével a világítás automatikusan kikapcsol.

SZÜNET gomb

A programot elindítása után bármikor szüneteltetni lehet a SZÜNET gomb megnyomásával (a HŐMÉRSÉKLET MEGTARTÁSA lépés kivételével). A kenyérsütő működése szünetel, de a programbeállítást a memória megőrzi. A kijelzőn megjelenik a fennmaradó idő. A SZÜNET gomb ismételt megnyomására a kenyérsütő folytatja a megszakított programot.

A HŐMÉRSÉKLET MEGTARTÁSA (KEEP WARM) programrész

Sütés után a kenyeret a kenyérsütőben akár 1 órán át melegen lehet tartani. A HŐMÉRSÉKLET MEGTARTÁSA közben a kenyeret bármikor ki lehet venni és a START/STOP gomb megnyomásával a programot be lehet fejezni.

Kiegyenlítő memória

Ha a program futása közben áramkiesésre kerül sor, és az áramszolgáltatás max. 15 percen belül újraindul, a program automatikusan folytatódik. Ha az áramkimaradás hosszabb ideig tart, a program törlődik a memóriából és a kenyérsütőt újra be kell állítani (a kenyérsütő tartalmát kivenni és új hozzávalókat betenni). Ha a program az áramkimaradás pillanatában még nem lépett a kelesztés fázisba, a "START/STOP" gomb megnyomásával az egész programot újra lehet indítani.

Üzemi környezet

A helyiség ajánlott hőmérséklete a kenyérsütő működése közben 15 °C – 34 °C. A túl magas vagy túl alacsony környezeti hőmérséklet befolyásolhatja a kenyér méretét.

Hibajelentések:

1. Ha a program beindítása után a kijelzőn "H HH" üzenet jelenik meg, a kenyérsütő belsejében túl magas a hőmérséklet; a program leáll. Nyissa ki a fedelet és hagyja a készüléket kb. 10 – 20 percre hűlni.
2. Ha a START/STOP gomb megnyomása után a kijelzőn az „EEO” vagy „EE1” felirat jelenik meg, a hőérzékelő nincs csatlakoztatva. Ilyen esetben ellenőriztesse a készüléket szakszervizben.

5. RÉSZ: ELSŐ HASZNÁLAT

1. Ellenőrizze, hogy a készülék hiánytalan és minden alkatrésze és tartozéka sértetlen állapotban van.
2. Minden alkatrészt tisztítson meg a „TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS” c. fejezetben leírtak szerint.
3. Állítsa be a kenyérsütőn a SÜTÉS programot és indítsa el üresen kb. 10 percre. Azután hagyja a kenyérsütőt kihűlni és minden levehető alkatrészt újra tisztítson meg.
4. Minden alkatrészt alaposan szárítsa meg és állítsa össze újra a készüléket. Ezzel a készülék használatra kész.

Kenyér készítése

1. A sütdéényt helyezze be a kenyérsütőbe, majd az óramutató járásával megegyező irányban elfordítva rögzítse a megfelelő helyzetben. Helyezze a keverőlapátot a tengelyre. Javasoljuk, hogy a keverőlapát felhelyezése előtt a nyílását kenje meg étkezési zsírral. Ezzel elkerülheti, hogy a tészta rásüljön a tengelyre és biztosíthatja a megsült kenyér problémamentes kivételét.
2. Tegye a kenyérsütő edénybe a kenyér készítéséhez szükséges alapanyagokat. Tartsa be a receptben megadott sorrendet. Általában elsőként a folyékony hozzávalókat kell betenni, és azután a száraz anyagokat (cukor, só, liszt). Az élesztőt vagy a sütőport mindig utolsóként adja hozzá.
3. Az ujjával alakítsa ki egy kis mélyedést a lisztben és tegye bele az élesztőt. Ügyeljen rá, hogy az élesztő ne érintkezzen a folyékony hozzávalókkal vagy a sóval.
4. Finoman zárja le a fedelet és csatlakoztassa a tápkábelt az elektromos hálózathoz.
5. Kapcsolja be a kenyérsütőt a főkapcsolóval.
6. Nyomja meg a MENÜ gombot és válassza ki a kívánt programot.
7. Nyomja meg a SZÍN gombot és válassza ki a kenyérhéj kívánt színét.
8. Nyomja meg a MÉRET gombot és válassza ki a kenyér súlyát.
9. Az IDŐ gombbal most beállítható a késleltetés ideje. Ha a kenyérsütést azonnal el akarja kezdeni, ezt a lépést átugorhatja.

10. A START/STOP gomb megnyomásával indítsa el a sütést.
11. A CLASSIC, TELJES KIŐRLÉSŰ, TOASTKENYÉR, GYORS, ÉDES, TORTA és ULTRAGYORS programok esetében a tészta készítése közben hosszú hangjelzés hallatszik. Ezzel figyelmezteti Önt a kenyérsütő további alapanyagok (pl. fűszerek, magok, mazsola, ...) hozzáadására. Nyissa ki a fedelet és adja hozzá a hozzávalókat a tésztahoz. Sütés közben a fedélen levő szellőzőnyílásokon gőz távozhat.
12. Amint a program befejeződött, hangjelzés hallatszik. A START/STOP gomb megnyomásával és 3 másodpercig tartó lenyomva tartásával fejezze be a programot és vegye ki a kenyeret. Nyissa ki a fedelet és konyhai kesztyű (edényfogó) segítségével fogja meg erősen a kenyérsütő edény fogantyúját. Forgassa el az edényt az óramutató járásával ellenkező irányban és óvatosan húzza ki.

FIGYELMEZTETÉS:

A kenyérsütő edény és maga a kenyér is nagyon forró lehet! Kezelésüknél legyen nagyon óvatos és mindig használjon konyhai kesztyűt.

13. A kenyér kivétele előtt hagyja kihűlni a sütőedényt. Tapadásmentes felülethez használható spatula segítségével óvatosan vágja körbe a kenyér széleit az edényben.
14. Tiszta munkalap felett fordítsa fejjel lefelé a sütőedényt, kissé rázogassa meg és csúsztassa ki belőle a kenyeret.
15. Szeletelés előtt kb. 20 percig hagyja a kenyeret hűlni. Javasoljuk, hogy a kenyeret elektromos szeletelővel vagy recés élű késsel szeletelje – elkerülheti így a deformálódását.
16. Ha nincs jelen a program befejezésekor (vagy a sütés végén nem nyomta meg a START/STOP gombot), a kenyeret a készülék 1 órán keresztül melegen tartja. Ennek az időnek az elteltével a hőmérséklet megtartása funkció befejeződik.
17. A kenyérsütő használatának befejezése után állítsa a főkapcsolót O helyzetbe és húzza ki a tápkábelt a konnektorból.

FIGYELMEZTETÉS:

A kenyér szeletelése előtt a kempó segítségével távolítsa el a kenyér alsó részéből a keverőlapátot. Soha ne vegye ki kézzel a keverőlapátot!

MEGJEGYZÉS:

A fel nem használt kenyeret tegye műanyag zacskóba vagy kenyértartóba. A kenyér szobahőmérsékleten max. 3 napig tárolható; ha szeretné meghosszabbítani a tárolási időt, tegye a kenyeret egy műanyag zacskóban a mélyhűtőbe; a tárolási idő így 10 napra nő. A házilag sült kenyér nem tartalmaz tartósítószeret, ezért az eltarthatósági ideje rövidebb, mint a vásárolt péksüteményeké.

Különleges megjegyzések

1. Tippek a GYORS programhoz
A gyors sütéshez használható sütőpor vagy szódobikarbóna, amelyek a nedvesség és a hő hatására aktiválódnak. Gyors sütés esetén a kezdő keverés során az edény sarkaiban összegyűlhetnek a folyékony és a száraz hozzávalók. Ilyen esetben ajánlott a készüléknek segíteni a keverésben; ezzel elkerülheti csomók kialakulását. Ha ilyen előfordul, az összegyűlt nyersanyagokat gumispatula segítségével távolítsa el az edény sarkaiból.
2. Információk az UNTRAGYORS programhoz
Ez a program már 1 óra és 28 perc alatt meg tudja sütni a kenyeret; a kész kenyér azonban sűrűbb állagú lesz. Ne feledje, hogy 48-50 °C-os vizet adjon hozzá; a víz hőmérsékletének pontos méréséhez használjon konyhai hőmérőt. A víz hőmérséklete jelentősen befolyásolja a sütés eredményét – ha a víz túl hideg, a kenyér nem kel meg az elvárt méretűre; ha a víz túl meleg, az élesztő már a kelés megkezdése előtt tönkremegy, ami negatívan befolyásolja a sütés eredményét.

6. RÉSZ: TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás előtt húzza ki a berendezést az áramforrásról és hagyja kihűlni.

1. Sütőedény: Tisztítsa meg belülről és kívülről benedvesített ronggyal. Hogy ne sérüljön a tapadásmentes felület, ne használjon erős vagy súroló hatású szereket. Az edénynek visszahelyezés előtt teljesen száraznak kell lennie.
2. Dagasztókés: Ha a dagasztó rúd nehezen vehető ki tengelyből, töltsé fel az edényt meleg vízzel és hagyja kb. 30 percig állni. A dagasztó ezután könnyen kivethető tisztításhoz. A kést óvatosan nedves pamut ronggyal tisztítsa. Kérjük vegye figyelembe, hogy a sütőedény és a dagasztókés is mosható mosogatógépben.
4. Fedél és figyelőablak: A fedelet tisztítsa meg belülről és kívülről enyhén benedvesített ronggyal.
5. Borítás: Óvatosan tisztítsa meg a borítás külső felületét nedves ronggyal. Ne használjon súroló hatású szereket, mivel sérthetnék a felület csillogó bevonatát. Soha se merítse a borítást tisztítás végett vízbe.
6. A kenyérsütő tároláshoz becsomagolása előtt győződjön meg, hogy teljesen kihált, tiszta és száraz és le legyen zárva a fedele.

7. RÉSZ: HIBAEELHÁRÍTÁS SÜTÉS KÖZBEN ÚTMUTATÓ

Sz.	Hiba	Ok	Megoldás
1.	Füst jön a szellőzőnyílásból sütés közben.	Néhány hozzávaló a sütőtesthez ragadt vagy a közelébe került. Első használatnál ez lehet olaj, ami a sütőttest felületén maradt.	Kapcsolja le a kenyérsütőt a villanyhálózatról és tisztítsa meg a sütőttestet - azonban vigyázzon, hogy ne süsse meg magát. Első használatkor szárítsa ki működésben és nyissa ki a fedelet.
2.	Az alsó kenyérhéj túl szilárd.	A meleg-tartás funkciót használja és a kenyeret túl sokáig hagyja a sütőedényben, ezért nagymértékben veszít vizet.	Vegye ki a kenyeret korábban, ne használja a meleg-tartás funkciót.
3.	A kenyeret nehezen lehet kivenni.	A dagasztó szorosan rátapadt a tengelyre a sütőedényben.	A kenyér kivétele után a sütőedényt töltsze fel vízzel és a merítse a dagasztót bele 10 percre; majd vegye ki és tisztítsa le.
4.	A hozzávalók nincsenek egyenletesen elkeverve és nincsenek jól megsütve.	1. A kiválasztott program nem megfelelő.	Válassza ki a megfelelő programmenüt.
		2. A program elindítása után néhányszor kinyitotta a fedelet, és a kenyér száraz és nincs sötét héja.	Ne nyissa fel az utolsó kelésnél a fedelet.
		3. Az ellenállás a keverésnél túl nagy, a dagasztó nem tud forogni és rendszeren összekeverni.	Ellenőrizze a dagasztó nyílását, majd húzza ki a sütőedényt és indítsa el üresben. Ha a berendezés nem működik rendszeren, lépjen kapcsolatba a szakszervizzel.
5.	A „Start/Stop” gomb megnyomása után a kijelzőn „H:HH” jelenik meg .	A hőfok a sütőedényben túl nagy a kenyérsütéshez.	Nyomja meg a „Start/Stop” gombot és a kenyérsütőt kapcsolja le a hálózatról. Majd húzza ki a sütőedényt és nyissa fel a fedelet, hogy a kenyérsütő kihűljön.
6.	Motorzajt hallani, de a tészta nincs keverve.	A sütőedény rosszul van rögzítve vagy a tészta túl nagy a keveréshez.	Ellenőrizze, hogy jól van-e rögzítve a sütőedény, hogy tészta a recept alapján van elkészítve és a hozzávalók megfelelő tömegűek-e.
7.	A kenyér olyan nagy, hogy nyomja a fedelet.	Túl sok élesztő, liszt vagy víz, vagy túl meleg környezet.	Ellenőrizze ezeket a tényezőket, csökkentse a megfelelő módon a hozzávalók mennyiségét vagy a hőfokot.
8.	A kenyér túl kicsi vagy nem kelt meg.	Nincs élesztő vagy kevés, vagy az élesztő nem aktív a túl meleg víz miatt, vagy nem lett elkeverve az élesztő a sóval, vagy túl alacsony a környezet hőfoka.	Ellenőrizze az élesztő mennyiségét és teljesítményét, növelje a megfelelő módon a környezet hőfokát.

9.	A tészta túl nagy és kicsurog a sütőedény oldalán.	A túl sok folyadék léggyá teszi a tésztát és szintén túl sok élesztő.	Csökkentse a folyadék mennyiségét és javítsa az tészta szilárdságát.
10.	A kenyér sütésnél közepén összeesik.	1. A használt liszt nem elég erős és nem tudja megkeleszteni a tésztát.	Használjon kenyérlisztet vagy erős port.
		2. A kelés túl gyors vagy az élesztő túl meleg.	Az élesztőt szobahőmérséklet alatti hőfokon használják.
		3. A túl sok víz a tésztát léggyá és nedvessé teszi.	A vízfelvételhez igazítsa a vízmennyiséget a receptben.
11.	A kenyér túl nagy tömegű és a szerkezete túl tömör.	1. Túl sok liszt vagy kevés víz.	Csökkentse a lisztmennyiséget vagy növelje a vízmennyiséget.
		2. Túl sok gyümölcs hozzávaló vagy túl sok teljes kiőrlésű liszt.	Csökkentse a vonatkozó hozzávalók mennyiségét és növelje az élesztő mennyiségét.
12.	A kenyér felvágása után a középső részek üregek.	1. Túl sok víz vagy élesztő, vagy hiányzik a só.	Csökkentse a megfelelő módon a víz- vagy élesztő-mennyiséget és ellenőrizze, hogy adott-e hozzá sót.
		2. Túl meleg víz.	Ellenőrizze a víz hőfokát.
13.	A kenyér felszínére száraz por van tapadva.	1. A kenyérben túl nagy nyúlósságú hozzávalók vannak mint pl. a vaj és banán és hsn.	Ne tegyen a kenyér túl nagy nyúlósságú hozzávalókat.
		2. A keverés a vízhiány miatt nem megfelelő.	Ellenőrizze a vizet és a sütőedény mechanikai konstrukcióját.
14.	Kalács vagy nagy cukortartalmú ételeknél a kenyérhéj túl sötét.	Különböző receptek és hozzávalók nagyban befolyásolják a kenyérsütést; a kenyérhéj a sok cukor miatt sötét.	Ha a kenyérhéj nagy cukortartalmú recepteknél túl sötét, nyomja meg a Start/Stop gombot a program megszakításához 5-10 perccel a tervezett befejezés előtt. A kenyér kivétele előtt hagyja a kenyeret vagy kalácsot a sütőedényben kb. 20 percig, letakart fedővel.

8. RÉSZ: KENYERET SÜTÜNK

Kenyérsütéshez használt általános hozzávalók rövid leírása

1. Kenyérliszt

A kenyérlisztnak magas a sikér-tartalma (ezért nevezhető nagy sikér-tartalmú lisztnak, melynek magas a fehérje-tartalma), jól nyúlik és képes a megkelés után megtartani a kenyér térfogatát, hogy az nem esik össze. Mivel a sikér tartalma nagyon mint a rendes lisztnél, nagyobb méretű kenyér sütésénél használható jobb belső rostokkal. A kenyérliszt fontos hozzávaló kenyérsütésnél.

2. Tiszta liszt

A tiszta liszt alaposan válogatott lágy és kemény búzából keveréséből készül, és megfelelő kenyér vagy kalács gyors sütéséhez megfelelő.

3. Teljes kiőrlésű liszt

A teljes kiőrlésű liszt búza őrlésével készül és búzahéjat és sikért tartalmaz. A teljes kiőrlésű liszt nehezebb és laktatóbb, mint a rendes liszt. A teljes kiőrlésű lisztből készült kenyerek általában kisebb méretűek. Ezért sok receptnél a legjobb eredmény elérése érdekében általában a teljeskiőrlésű a kenyérliszttel van kombinálva.

4. Barna búzaliszt

A barna búzaliszt, amit „daráliszt”, magas rost-tartalmú lisztfajta, amely hasonló a teljeskiőrlésű liszthez. Nagyobb mérethez a kelés után nagyarányú kenyérliszttel kell használni.

5. Sütőpor

A sütőpor finom búza őrlésével készül vagy alacsony fehérje búzából és speciálisan kalácssütéshez használatos. Különböző fajtájú lisztek hasonlóan néznek ki; az élesztő hatékonysága vagy a különböző lisztek beszívóképessége jelentősen eltérhet a természetes helyétől, a természetes körülményeitől, az őrlés és tárolás menetétől függően. A kipróbáláshoz válasszon többfajta lisztet, amely elérhető a piacon, kóstolja meg és hasonlítsa össze az eredményeket - majd válassza ki a lisztet a tapasztalatai szerint amely ízlése szerint a legjobb eredményt hozta.

6. Kukoricaliszt és zabliszt

A kukoricaliszt és zabliszt kukorica és zab őrlésével készül. Mindkettő kiegészítő hozzávaló vastaghéjú kenyér sütéséhez és a kenyér ízének és szerkezetének javításához használják.

7. Cukor

A cukor fontos hozzávaló a kenyér édes ízének és színének szempontjából. A fehér cukor segít a kelésnél és széles körben használják mint tápösszetevő. Különleges esetekben lehet barna cukrot, porcukrot vagy cukorvattát használni.

8. Élesztő

Az élesztő tesztaélesztésre szolgál és széndioxidot termel, amely segít a kenyér térfogat-növelésében és a belső rostok lágyításában. Az élesztő gyors hatásához szénhidrát szükséges a cukorban és lisztben.

1 teáskanál aktív száraz élesztő = 3/4 teáskanál instant élesztő

5 teáskanál aktív száraz élesztő = 1 čaj. teáskanál instant élesztő

2 teáskanál aktív száraz élesztő = 1,5 teáskanál instant élesztő

Az élesztőt a fagyasztoóban kell tárolni, mivel magas hőmérsékleten elromolhatna; használata előtt ellenőrizze a felhasználhatóság dátumát. Minden használat után a lehető leghamarabb tegye vissza a hűtőbe. A kenyér kelésre képtelenségét legtöbbször romlott élesztő okozza.

TIPP:

Az alább leírt eljárás szerint megtudhatja, hogy az élesztő friss-e és aktív vagy sem:

1. A mérőcsészébe öntsön 1/2 csésze meleg vizet (45-50 °C).
 2. Adjon hozzá 1 teáskanál fehér cukrot és keverje össze, majd ezt szórja meg 2 teáskanál élesztővel.
 3. A mérőcsészét tegye kb 10 percre meleg helyre. A keveréket már ne keverje.
 4. A habnak a mérőcsésze széléig kell érnie. Ha nem így van, az élesztő romlott vagy nem-aktív.
9. Só
A só elengedhetlen a kenyér illatának és kenyérhéj színének javításához. A só azonban akadályozza az élesztőt a kelesztésben. Soha se használjon túl sok sót a receptekhez. Ha nem akar sót használni, el is hagyhatja. A kenyér nagyobb lesz, mint só használatával.
10. Tojás
A tojás javíthatja a kenyér szerkezetét, laktatóbbá és nagyobbá teheti, és a kenyérnek különleges tojástillatot adhat. Ha tojást akar használni, el kell távolítania a tojáshéjat és egyenletesen elkevernie.
11. Zsír, vaj és növényi olaj
Az zsír lágyítja a kenyeret és meghosszabbítja élettartamát. A vajat a hűtőből kivétel után fel kell olvasztani és apró kockákra vágni használat előtt, hogy egyenletesen legyen elkeverve.
12. Sütőpor
A sütőport főleg keléshez használunk a kenyerek és kalácsok sütésénél az Ultra Fast (Nagyon gyors sütés) programon. A kémiai elvek kihasználásának köszönhetően nem szükséges idő a kelesztéshez és gázt hoz létre, ami buborékokat képez vagy lágyítja a kenyér szerkezetét.
13. Szódabikarbóna
Ugyanaz érvényes, mint a sütőporoknál. Ugyanúgy használható sütőporral együtt.
14. Víz és más folyadékok
A víz kenyérfőzésénél elengedhetetlen hozzávaló. Általában a 20-25 °C-os víz a legmegfelelőbb. A gyors keléshez Ultra Fast (Nagyon gyors sütés) programon azonban a víz hőfoka 45-50 °C között kell legyen. A vizet helyettesítheti friss tejjel vagy 2% tejpörrel kevert vízzel, ami javíthatja a kenyér illatát és jobb kenyérhéj-színt eredményezhet. Néhány receptnél a kenyér illatának javítására dzsúszt használnak (pl. alma-, narancs-, citrom-lé stb.).

A hozzávalók hozzáadásának sorrendje

Minden receptnél be kell tartani az egyes hozzávalók hozzáadásának menetét:

- Először a sütőedénybe a folyadékokat öntjük (víz, tej, sör, írós vaj, felvert tej, joghurt stb.)
- Majd hozzáadjuk a porszerű hozzávalókat (liszt, növényi, kenyér-fűszerek, korpa, csíra, pehely, magok stb.)
- Az egyik sarokba a sót szórjuk
- A másik sarokba szórjuk a cukrot
- A következőbe a fűszereket (olaj, ecet stb)
- Az edény közepén a lisztben mélyedés csinálunk, amibe az élesztőt vagy sütőport tesszük, amit gyengén beterítünk a liszttel. Ha friss élesztőt használunk, javasolt cukor hozzáadása. Az élesztőt vagy sütőport mindig száraz lisztre adjuk hozzá!

TIPP:

A nehéz tésztnál, amelynek nagy a rozs- vagy teljeskiőrlésű komponens-tartalma, javasolt a dagasztás jobb eredménye érdekében megfordítani a hozzávalók sorrendjét, azaz először betenni a száraz élesztőt és lisztet, és csak végül a folyadékokat.

Jegyezze meg a néhány alapelvet a házi kenyérsütőben sütéshez:

- A só és élesztő soha se kerülhet közvetlen érintkezésbe!
- A gyümölcs-, dió-, gabona- és más hozzávalókat, amelyek szétzúzását el akarja kerülni dagasztásnál, csak a jelzés után adja hozzá.
- A gabonaféléket a kenyérsütőbe tétel előtt hagyja éjszakára vízbe áztatva.
- Halasztott indítás esetén mindig hideg hozzávalókat használjon.
- A halasztott sütésnél ne használjon gyorsan romló hozzávalókat mint pl. tojás, friss tej, gyümölcs, hagyma stb.
- A kenyeret a kenyérsütőből kivétel után hagyja még kb. 15 percig hűlni megfelelő alátéteten (pl. fa- vagy nylon konyhalapon).

9. RÉSZ: MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség: 230 V ~
Névleges fordulatszám: 50 Hz
Névleges teljesítmény: 615 W
Súly: 7,6 kg
Zajszint: 65 dB(A)

Ezen berendezés deklarált zajszintje 65 dB(A), ami A akusztikus teljesítményszintet jelent az 1 pW referencia akusztikus teljesítményt tekintve.

A szöveg és műszaki paraméterek változtatásának joga fenntartva.

A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ
A használt csomagolóanyagot az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyen adja le.

HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMISÍTÉSE



Ez a jelzés a terméken vagy a kísérő dokumentációban azt jelzi, hogy az elektromos vagy elektronikus termék nem dobható háztartási hulladék közé. A megfelelő megsemmisítéshez és újrafelhasználáshoz a terméket adja le a kijelölt gyűjtőhelyeken. Az EU országaiban vagy más európai országokban a termékek az eladóhelyen azonos új termék vásárlásánál visszaválthatóak lehetnek. A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást. Ezen hulladékfajta nem megfelelő megsemmisítése a nemzeti előírásokkal összhangban bírsággal sújtható.

Vállalkozások számára a Európai Unióban

Elektromos és elektronikus berendezések megsemmisítésével kapcsolatban kérjen tájékoztatást eladójától vagy forgalmazójától.

Megsemmisítés Európai Unión kívüli országban

Ez a jelzés az Európai Unióban érvényes. Ha meg akarja semmisíteni a terméket, a megfelelő megsemmisítésre vonatkozó információkat kérje a helyi hivataloktól vagy az eladójától.



Ez a termék összhangban van az EU elektromágneses kompatibilitásról és árambiztonságról szóló irányelveivel.

Változtatások a szövegben, kivételben és műszaki jellemzőkben előzetes figyelmeztetés nélkül történhetnek, minden módosításra vonatkozó jog fenntartva.

Szanowny kliencie,
dziękujemy za dokonanie zakupu produktu marki PHILCO. Aby urządzenie to służyło Ci jak najlepiej, prosimy o przeczytanie wszystkich zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

SPIS TREŚCI

CZĘŚĆ 1: WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	2
CZĘŚĆ 2: OPIS WYPIEKACZA.....	3
CZĘŚĆ 3: OPIS PANELU STERUJĄCEGO	4
CZĘŚĆ 4: OPIS POSZCZEGÓLNYCH PROGRAMÓW	5
CZĘŚĆ 5: PIERWSZE UŻYCIE.....	7
CZĘŚĆ 6: KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	9
CZĘŚĆ 7: ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW PODCZAS PIECZENIA	10
CZĘŚĆ 8: PIECZEMY CHLEB	12
CZĘŚĆ 9: DANE TECHNICZNE.....	15

CZĘŚĆ 1: WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

1. Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia dokładnie przeczytaj całą instrukcję obsługi.
2. Sprawdź, czy napięcie w Twojej sieci elektrycznej odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.
3. Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli ma ono uszkodzony kabel doprowadzający lub wtyczkę (np. ostrymi lub gorącymi przedmiotami, otwartym ogniem itp.), jeśli źle działa, jeśli upadło na ziemię i uszkodziło się lub jeśli jest uszkodzone w jakikolwiek inny sposób. W takich przypadkach nigdy nie staraj się sam naprawiać urządzenia, ale oddaj je do autoryzowanego serwisu.
4. Pamiętaj, że w trakcie pieczenia z urządzenia wydostaje się gorąca para i powierzchnia urządzenia jest gorąca.
5. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
6. Jeśli nie używasz urządzenia, wyjmij kabel doprowadzający z gniazdka sieciowego. Podobnie przy czyszczeniu urządzenia odłącz kabel doprowadzający.
7. Nie pozwól, aby kabel doprowadzający zwisał poza krawędź stołu lub był położony na gorącej powierzchni (np. na płycie grzewczej). Nie pozostawiaj również urządzenia na gorącej powierzchni.
8. Urządzenie nie może być używane przez osoby o niewielkim doświadczeniu i ograniczonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych lub intelektualnych (w tym przez dzieci), jeśli nie jest zapewniony dla nich odpowiedni nadzór lub jeśli osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo nie podaje im instrukcji dotyczących używania urządzenia.
9. Dzieci muszą pozostawać pod nadzorem tak, aby było zapewnione to, że nie bawią się urządzeniem.
10. Podczas pieczenia nie dotykaj żadnych ruchomych lub obracających się części urządzenia.
11. Nigdy nie włączaj urządzenia, jeśli nie jest do niego włożony w należyty sposób pojemnik do pieczenia z odpowiednimi składnikami.
12. Nigdy nie usuwaj pojemnika do pieczenia poprzez uderzenie w jego górną część lub w krawędzie - mogło by dojść do jego uszkodzenia.
13. Do urządzenia nie wolno wkładać aluminiowych folii lub innych materiałów. W przeciwnym wypadku grozi niebezpieczeństwo wybuchu pożaru lub powstania spięcia.
14. W miejscu, z którego wydobywa się ciepło, należy przestrzegać bezpiecznej odległości od powierzchni z materiałów łatwopalnych (min. 50 cm), a w pozostałych miejscach odległości min. 10 cm.
15. Nigdy nie zakrywaj wypiekacza ścierką, ręcznikiem lub innymi materiałami - musi być umożliwione wolne odprowadzenie ciepła i pary. Przy zakryciu lub innego rodzaju kontakcie z materiałami łatwopalnymi może dojść do pożaru.
16. Nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczone.
17. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
18. Nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
19. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
20. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane na skutek niewłaściwego użycia urządzenia i jego wyposażenia (za złą jakość potraw, zranienia, oparzenia, pożar itp.)

CZĘŚĆ 2: OPIS WYPIEKACZA



1. Uchwyt
2. Okienko podglądu
3. Pokrywa
4. Panel sterowania
5. Obudowa
6. Naczynie na chleb
7. Hak do ugniatania
8. Główny wyłącznik (nie jest pokazany na obrazku - znajduje się na tylnej stronie powłoki zewnętrznej, blisko kabla sieciowego)

Wyposażenie (nie jest pokazane na obrazku)

- A. Hak do wyciągnięcia haka do ugniatania
- B. Filiżanka do odmierzania
- C. Łyżka do odmierzania

CZĘŚĆ 3: OPIS PANELU STERUJĄCEGO



Włączenie urządzenia

Podłącz kabel sieciowy do gniazdka elektrycznego i przełącz główny włącznik na tylnej stronie urządzenia na pozycję I. Wyświetlacz się zapali i zabrzmi sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pokaże się wartość „1 3:00”. Dwukropek pomiędzy cyframi „3” i „00” w tej chwili nie mruga. Po włączeniu urządzenia automatycznie włączony zostaje program wyjściowy.

Cyfra „1” oznacza wybrany program, cyfry 3:00 oznaczają czas trwania wybranego programu, strzałka przy lewej krawędzi wyświetlacza wskazuje wartość 1000 g, strzałka przy górnej krawędzi wyświetlacza wskazuje wartość ŚREDNI.

Włączenie programu

Ten przycisk służy do włączenia i zakończenia wybranego programu. Po wciśnięciu przycisku „START/STOP” zabrzmi krótki sygnał dźwiękowy, dwukropek przy czasie na wyświetlaczu zacznie mrużyć i program zostanie włączony. Po rozpoczęciu programu wszystkie przyciski poza przyciskiem „START/STOP” są nieaktywne.

Zakończenie programu

Przez wciśnięcie przycisku „START/STOP” i przytrzymanie przez około 1,5 sekundy można przebiegający program zakończyć. Zakończenie programu będzie potwierdzone przez sygnał dźwiękowy.

Przycisk MENU

Ten przycisk służy do ustawienia wybranego programu. Wielokrotne wciśnięcie przycisku MENU przeprowadzi użytkownika przez dostępne programy wypiekacza. Numer aktualnie wybranego programu zawsze wyświetli się na wyświetlaczu.

CZĘŚĆ 4: OPIS POSZCZEGÓLNYCH PROGRAMÓW

1. Program KLASIK: ugniatanie, rośnięcie i pieczenie zwykłego chleba.
2. Program PEŁNOZIARNISTY: ugniatanie, rośnięcie i pieczenie pełnoziarnistego chleba. Ten program oferuje dłuższy czas ugniatania, rośnięcia (tj. napęcznienia ziaren) oraz wstępnego podgrzania. Nie zaleca się używania funkcji opóźnionego startu.
3. Program TOSTOWY: ugniatanie, rośnięcie i pieczenie z dłuższym czasem rośnięcia. Chleb upieczony przy pomocy tego programu będzie miał chrupiącą skórkę i lekki środek.
4. Program SZYBK! : ugniatanie, rośnięcie i pieczenie chleba przy pomocy sody lub proszku do pieczenia. Chleb upieczony przy pomocy tego programu jest zwykle mniejszy i ma gęstszą strukturę.
5. Program SŁODKI: ugniatanie, rośnięcie i pieczenie słodkiego chleba z bardziej chrupiącą skórką niż w przypadku pieczenia w programie KLASIK.
6. Program TORT: ugniatanie, rośnięcie i pieczenie przy pomocy sody lub proszku do pieczenia.
7. Program DŻEM: przygotowanie dżemów i marmolad.
8. Program CIASTO: ugniatanie i rośnięcie ciasta bez pieczenia. Ciasto po wyrośnięciu wyjmij i ukształtuj do upieczenia rogalików, pizzy, chleba na parze i tym podobne. Następnie upiecz w zwykły sposób w piekarniku.
9. Program ULTRASZYBK! : ugniatanie, rośnięcie i pieczenie chleba w krótkim czasie. Chleb pieczony w tym programie jest zwykle mniejszy i ma gęstszą strukturę niż chleb pieczony przy pomocy programu SZYBK!.
10. Program PIECZENIE: wyłącznie pieczenie ciasta bez ugniatania i rośnięcia. Ten program można wykorzystać do przedłużenia czasu pieczenia przy innych programach.
11. Program DESER: ugniatanie, rośnięcie i pieczenie deserów.
12. Program DOMOWY: program z możliwością ustawienia własnych programów. Ustawić można czas ugniatania, rośnięcia, pieczenia i funkcję utrzymywania temperatury.

Możliwości ustawień poszczególnych parametrów programu DOMOWY:

KNEAD1 (Ugniatanie 1):	6-14 minut
RISE1 (Rośnięcie 1)	20-60 minut
KNEAD2 (Ugniatanie 2):	5-20 minut
RISE2 (Rośnięcie 2)	5-120 minut
RISE3 (Rośnięcie 3)	0-120 minut
BAKE (Pieczenie)	0-80 minut
KEEP WARM (Utrzymywanie temperatury)	0-60 minut

Ustawienia programu DOMOWY:

Przez wciśnięcie przycisku MENU na wyświetlaczu wybierz numer programu 12 – program DOMOWY.

- a) Wciśnij przycisk CYKL; na wyświetlaczu pojawi się napis KNEAD1. Następnie przez kilkukrotne wciśnięcie przycisku CZAS ustaw wybrany czas. Przez przytrzymanie przycisku można ustawić czas szybkiej. Potwierdź wybór przez przytrzymanie przycisku CYKL.
- b) Przez wciśnięcie przycisku CYKL przejdź do następnego kroku; na wyświetlaczu pojawi się napis RISE1. Następnie przez kilkukrotne wciśnięcie przycisku CZAS ustaw wybrany czas. Potwierdź wybór przez przytrzymanie przycisku CYKL.
- c) W ten sam sposób ustaw pozostałe parametry. Po ustawieniu wszystkich kroków wciśnij przycisk START/STOP.
- d) Wciśnięcie przycisku START/STOP włączy ustawiony program.

UWAGA:

Wybrane ustawienia można zapisać do pamięci i można ich użyć podczas następnego pieczenia.

Przycisk KOLOR

Przy pomocy tego przycisku można ustawić odcień skórki chleba na JASNY, ŚREDNI lub CIEMNY.

Przycisk ROZMIAR

Przy pomocy tego przycisku można wybrać rozmiar bochenka przygotowywanego chleba. Do wyboru są 2 opcje: 700 g i 1000 g. Całkowity czas przygotowania może różnić się w zależności od rozmiaru przygotowywanego chleba.

Przycisk CZAS

Przy pomocy tego przycisku można aktywować funkcję opóźnionego startu.

Ustawienia funkcji opóźnionego startu:

- 1) Wybierz program, kolor i rozmiar chleba.
- 2) Przez wciśnięcie przycisku CZAS ustaw czas opóźnionego startu. Czas pieczenia wybranego programu dolicza się do całkowitego czasu opóźnionego startu.
Przykład: Jest wpół do dziewiątej wieczorem a o 7 rano chcesz mieć na śniadanie świeży chleb. Całkowity czas wynosi więc 10 godzin i 30 minut. Przez wielokrotne wciśnięcie przycisku CZAS ustaw na wyświetlaczu wartość 10:30. Przez każde wciśnięcie przycisku zwiększysz czas o 10 minut; przez jego przytrzymanie można ustawić czas szybciej.
- 3) Przez wciśnięcie przycisku START/STOP włączysz wybrany program z opóźnionym startem. Dwukropek na wyświetlaczu zacznie mrugać i włączy się odliczanie pozostałego czasu. Maksymalny czas do ustawienia opóźnionego startu wynosi 13 godzin. Korzystając z funkcji opóźnionego startu nie używaj produktów ulegających zepsuciu, jak jajka, świeże mleko, owoce, cebula itp.

Przycisk ŚWIATŁO

Przez wciśnięcie tego przycisku można włączyć wewnętrzne oświetlenie wypiekacza i skontrolować stan pieczenia. Przez ponowne wciśnięcie przycisku ŚWIATŁO oświetlenie zostanie wyłączone. Po upłygnięciu jednej minuty światło automatycznie zgaśnie.

Przycisk PAUZA

Po włączeniu programu można go w każdej chwili przerwać wciskając przycisk PAUZA (z wyjątkiem kroku UTRZYMYWANIE TEMPERATURY). Działanie wypiekacza zostanie przerwane, ale ustawienia programu pozostaną zapisane. Na wyświetlaczu zacznie mrugać pozostały czas. Po ponownym wciśnięciu przycisku PAUZA wypiekacz będzie kontynuował przerwany program.

Część programu UTRZYMYWANIE TEMPERATURY (KEEP WARM)

Po upieczeniu można w wypiekaczu przetrzymać chleb w ciepłe przez godzinę. Podczas UTRZYMYWANIA TEMPERATURY można chleb w każdej chwili wyjąć i przez wciśnięcie przycisku START/STOP zakończyć program.

Pamięć bezpieczeństwa

Jeśli podczas programu dojdzie do przerwania dostawy energii elektrycznej i zostanie ona wznowiona w ciągu 15 minut, program będzie automatycznie działał dalej. Jeśli przerwa w dostawie energii elektrycznej będzie dłuższa, program zostanie z pamięci wymazany i będzie trzeba wypiekacz ponownie ustawić (wyjąć zawartość wypiekacza i włożyć nowe składniki). Jeśli program w momencie przerwania dostawy energii elektrycznej nie wejdzie na etap rośnięcia, można przez wciśnięcie przycisku „START/STOP” włączyć cały program od nowa.

Otoczenie użytkownika

Zalecana temperatura użytkownika wypiekacza powinna wynosić od 15 °C do 34 °C. Bardzo wysokie lub bardzo niskie temperatury otoczenia mogą mieć wpływ na rozmiar pieczonego chleba.

Komunikaty o błędach:

1. Jeśli po włączeniu programu pojawi się na wyświetlaczu wartość „H HH”, temperatura wewnątrz wypiekacza jest zbyt wysoka; program się zatrzyma. Otwórz pokrywę i pozostaw urządzenie na około 10 do 20 minut do wychłodzenia.
2. Jeśli po wciśnięciu przycisku START/STOP na wyświetlaczu pojawi się napis „EEO” lub „EE1”, czujnik temperatury jest odłączony. W takim przypadku oddaj czujnik do kontroli w autoryzowanym serwisie.

CZĘŚĆ 5: PIERWSZE UŻYCIE

1. Skontroluj, czy wszystkie części i wyposażenie są kompletne i nieuszkodzone.
2. Wszystkie części wyczyść według instrukcji w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
3. Ustaw na wypiekaczu program PIECZENIE i włącz go na sucho na około 10 minut. Następnie pozostaw wypiekacz do wystygnięcia i wszystkie ruchome części ponownie wyczyść.
4. Wszystkie części dokładnie osusz i złóż z powrotem. Urządzenie jest teraz gotowe do użycia.

Przygotowanie chleba

1. Naczynie na chleb włóż do wypiekacza, następnie poprzez przekręcenie w kierunku ruchu wskazówek zegara zamocuj je we właściwej pozycji. Załóż hak ugniatający na watek napędowy. Przed założeniem haka ugniatającego zaleca się posmarować jego otwór jadalnym tłuszczem. Zapobiegnie to ewentualnemu przypieczeniu ciasta do wałka i zapewni bezproblemowe wyjęcie upieczonego chleba.
2. Do naczynia na chleb włóż produkty do przygotowania chleba. Przestrzegaj kolejności podanej w przepisie. Zwykle jako pierwsze wkłada się ciekłe składniki; następnie składniki sypkie (cukier, sól, mąka). Drożdże lub proszek dopieczenia dodawaj zawsze jako ostatnie.
3. Palcem zrób w mące mały dotek i włóż do niego drożdże. Zapewnij, aby drożdże nie dostały się do kontaktu z ciekłymi składnikami lub solą.
4. Delikatnie zamknij pokrywę i podłącz kabel sieciowy do gniazdka elektrycznego.
5. Włącz wypiekacz głównym włącznikiem.
6. Wciśnij przycisk MENU i wybierz program.
7. Wciśnij przycisk KOLOR i wybierz odcień skórki.
8. Wciśnij przycisk ROZMIAR i wybierz wagę chleba.
9. Przy pomocy przycisku CZAS można teraz ustawić czas opóźnionego startu. Jeśli chcesz przygotowanie chleba włączyć natychmiast, możesz ten krok opuścić.

10. Wciśnięcie przycisku START/STOP rozpocznie pieczenie.
11. W programach KLASIK, PEŁNOZIARNISTY, TOSTOWY, SZYBKI, SŁODKI, TORT i ULTRASZYBKI podczas przygotowania ciasta zabrmi długi sygnał dźwiękowy. W ten sposób wypiekacz zwróci uwagę na dodanie kolejnych składników (np. przypraw, ziaren, rodzynek...). Otwórz pokrywę i dodaj składniki do ciasta. Podczas pieczenia przez otwory wentylacyjne w pokrywie można wydstawać się para.
12. Kiedy program będzie zakończony, zabrmi sygnał dźwiękowy. Przez wciśnięcie i przytrzymanie przycisku START/STOP na 3 sekundy zakończ program i wyjmij upieczony chleb. Otwórz pokrywę i przy pomocy rękawic kuchennych mocno chwyć uchwyt naczynia na chleb. Przekręć naczynie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i ostrożnie je wyciągnij.

UWAGA:

Naczynie na chleb i sam chleb mogą być bardzo gorące! Podczas manipulacji zachowaj szczególną ostrożność i zawsze używaj rękawic kuchennych.

13. Przed wyjęciem chleba pozostaw naczynie do wystudzenia. Przy pomocy łyżki przeznaczonej do kontaktu z powierzchnią nieprzywierającą ostrożnie oddziel boki chleba od naczynia.
14. Naczynie na chleb odwróć do góry dnem nad czystym blatem kuchennym, delikatnie nią potrząśnij i pozwól, by chleb wydstał się na blat.
15. Przed krojeniem pozostaw chleb na około 20 minut do wystygnięcia. Chleb zaleca się kroić elektryczną krawalnicą lub ząbkowanym nożem – zapobiegnie to jego zdeformowaniu.
16. Jeśli w momencie zakończenia programu nikogo nie ma w domu (lub jeśli po zakończeniu pieczenia nie został wciśnięty przycisk START/STOP), chleb będzie przez 1 godzinę utrzymywany w cieple. Po upływie tego czasu funkcja utrzymywania temperatury zostanie zakończona.
17. Po zakończeniu używania wypiekacza przełącz główny wyłącznik na pozycję 0 i wyjmij kabel sieciowy z gniazdka elektrycznego.

UWAGA:

Przed krojeniem chleba usuń przy pomocy haka ugniatającego hak ukryty w dolnej części bochenka. Haka ugniatającego nigdy nie wyjmuj rękoma!

UWAGA:

Niewykorzystany chleb włóż do plastikowego woreczka lub pojemnika na chleb. Chleb można przechowywać przez 3 dni w temperaturze pokojowej; jeśli chcesz przedłużyć okres przechowywania, zapakuj chleb do plastikowego woreczka i włóż do lodówki; czas przechowywania przedłuży się tak do 10 dni. Chleb pieczony w domu nie zawiera konserwantów, więc jego okres przydatności do spożycia jest krótszy niż pieczywa kupowanego w sklepie.

Uwagi szczególne

1. Rady dla programu SZYBKI
Do szybkiego pieczenia można użyć proszku do pieczenia lub sody oczyszczonej, które aktywują się przez wilgoć i ciepło. Podczas szybkiego pieczenia w początkowym mieszanii w rogach naczynia mogą gromadzić się ciekłe i sypkie składniki. W takim przypadku zaleca się pomóc urządzeniu w mieszanii; ogranicz się w ten sposób powstawaniu grudek. Jeśli ta sytuacja nastanie, wydstał zgrupowane składniki w rogów naczynia na chleb przy pomocy gumowej łyżki.
2. Informacje dla programu ULTRASZYBKI
Ten program potrafi upiec chleb już w 1 godzinę i 28 minut; upieczony chleb ma jednak gęstszą strukturę. Prosimy nie zapominać, że dodawana woda powinna mieć temperaturę 48-50 °C; do dokładnego pomiaru jej temperatury służy termometr kuchenny. Temperatura wody ma zasadniczy wpływ na efekt pieczenia – jeśli temperatura wody jest zbyt niska, chleb nie urosnie do oczekiwanych rozmiarów; jeśli temperatura wody jest zbyt wysoka, zniszczy drożdże jeszcze przed rozpoczęciem rośnięcia, co negatywnie wpłynie na efekt pieczenia.

CZĘŚĆ 6: KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz urządzenie od zasilania i pozostaw je do wystygnięcia.

1. Pojemnik do pieczenia: Oczyszć z zewnątrz i od środka zwilżoną ściereczką. Aby nie doszło do uszkodzenia nieprzylegającej warstwy, nie używaj żadnych ostrych środków lub środków ściernych. Pojemnik musi być przed instalacją dokładnie wysuszony.
2. Hak zagniatający: Jeśli trudno jest usunąć pręt ugniatający z osi, wypełnij pojemnik ciepłą wodą i pozostaw go na ok.30 minut. Ugniatacz można będzie później z łatwością wyjąć i wyczyścić. Oczyszć ostrożnie hak zwilżoną bawełnianą ściereczką. Pojemnik do pieczenia i hak zagniatający można myć w zmywarce do naczyń.
4. Pokrywa i szybka: Oczyszć pokrywę od środka i na zewnątrz za pomocą średnio zwilżonej ściereczki.
5. Ostona: Ostrożnie oczyść zewnętrzną powierzchnię ostony zwilżoną ściereczką. Do czyszczenia nie używaj ściernych środków czyszczących, ponieważ mogło by dojść do uszkodzenia błyszczącej powierzchni. Podczas czyszczenia nigdy nie zanurzaj ostony do wody.
6. Przed zapakowaniem wypekacza w celu magazynowania zadbaj o to, aby był całkowicie chłodny, czysty i suchy oraz aby była zamknięta pokrywa.

CZĘŚĆ 7: ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW PODCZAS PIECZENIA

nr	Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
1.	Z otworu wentylacyjnego wydobywa się podczas pieczenia dym.	Niektóre składniki przywarły do grzałki lub dostały się w pobliże niej. Przy pierwszym użyciu może to być olej, który pozostał na powierzchni grzałki.	Odcłącz wypiekacz od sieci i wyczyść grzałkę - uważaj, aby się nie oparzyć. Przy pierwszym użyciu wysusz i otwórz pokrywę.
2.	Spód chleba jest zbyt gruby.	Używasz funkcji do utrzymywania temperatury chleba i pozostawiasz chleb zbyt długo w pojemniku do pieczenia, przez co dochodzi do nadmiernego ubytku wody.	Wymij chleb wcześniej, nie używaj funkcji do utrzymywania temperatury chleba.
3.	Chleb wyjmuje się z trudnością.	Ugniatacz mocno przywarł do osi w pojemniku na chleb.	Po wyjęciu chleba napełnij pojemnik na chleb ciepłą wodą i zanurz w niej na 10 minut ugniatacz; następnie wyciągnij go i wyczyść.
4.	Składniki są nierównomiernie wymieszane i są niewłaściwie upieczone.	1. Nie wybrałeś właściwego programu.	Wybierz właściwy program.
		2. Po uruchomieniu programu kilka razy otwarłeś pokrywę, chleb jest suchy i nie ma brązowego koloru skórki.	Przy ostatnim wyrastaniu nie otwieraj pokrywy.
		3. Opór przy mieszaniu jest zbyt duży, przez co ugniatacz się niemal nie obraca i nie miesza dostatecznie.	Sprawdź otwór ugniatacza, następnie wyciągnij pojemnik do pieczenia i uruchom urządzenie bez obciążenia. Jeśli urządzenie nie pracuje w normalny sposób, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
5.	Po wciśnięciu przycisku „Start/Stop” na wyświetlaczu pojawia się „H:HH”.	Temperatura wypiekacza jest zbyt wysoka do pieczenia chleba.	Wciśnij przycisk „Start/Stop” i odcłącz opiekacz od sieci. Następnie wymij pojemnik do pieczenia i otwórz pokrywę tak, aby wypiekacz się wychłodził.
6.	Słychać pracę silnika, ale ciasto się nie miesza.	Pojemnik do pieczenia jest niewłaściwie przymocowany lub ciasto jest zbyt duże, aby można je było wymieszać.	Sprawdź, czy pojemnik do pieczenia jest właściwie umocowany, czy ciasto jest przygotowane zgodnie z przepisem i czy składniki mają należytą wagę.

7.	Chleb jest tak duży, że przywiera do pokrywy.	Zbyt duża ilość drożdży, mąki lub wody lub zbyt wysoka temperatura otoczenia.	Sprawdź wymienione czynniki, zmniejsz ilość składników lub obniż temperaturę.
8.	Chleb jest zbyt mały lub nie wyrósł.	Brak drożdży lub zbyt mało drożdży lub drożdże nie są aktywne z powodu zbyt wysokiej temperatury wody albo doszło do zmieszania drożdży z solą lub jest zbyt niska temperatura otoczenia.	Sprawdź ilość i aktywność drożdży, zwiększ w odpowiedni sposób temperaturę otoczenia.
9.	Ciasto ma zbyt dużą objętość i wycieka z pojemnika do pieczenia.	Zbyt duża ilość płynu i drożdży powoduje, że ciasto jest zbyt delikatne.	Zmniejsz ilość płynu i popraw gęstość drożdży.
10.	Chleb podczas pieczenia ciasta rozpada się pośrodku.	1. Użyta mąka ma nieodpowiedni skład i powoduje, że ciasto nie rośnie.	Użyj mąki chlebowej lub silnego proszku.
		2. Kwaszenie jest zbyt szybkie lub temperatura drożdży jest zbyt wysoka.	Drożdży należy używać przy temperaturze niższej od temperatury otoczenia.
		3. Zbyt duża ilość wody powoduje, że ciasto jest zbyt wilgotne i delikatne.	W razie możliwości absorpcji wody zmień ilość wody w przepisie.
11.	Chleb jest zbyt ciężki i jego struktura jest zbyt treściwa.	1. Zbyt dużo mąki lub mała ilość wody.	Zmniejsz ilość mąki lub dodaj wodę.
		2. Zbyt dużo dodatków owocowych lub zbyt dużo pełnoziarnistej mąki.	Zmniejsz ilość odpowiednich składników i zwiększ ilość drożdży.
12.	Po pokrojeniu chleba środkowe części są puste.	1. Zbyt duża ilość wody lub drożdży lub brakuje soli.	Zmniejsz w odpowiedni sposób ilość wody lub drożdży i sprawdź, czy została dodana sól.
		2. Zbyt ciepła woda.	Sprawdź temperaturę wody.
13.	Do powierzchni chleba przywart suchy proszek.	1. W chlebie są mocno galaretowate składniki takie jak np. masło i banany itp.	Nie dodawaj do chleba mocno galaretowatych składników.
		2. Mieszanie jest z powodu małej ilości wody nieodpowiednie.	Sprawdź wodę i konstrukcję mechaniczną wyplekacza.
14.	Przy pieczeniu ciastek lub potraw z dużą ilością cukru skórka jest zbyt gruba, a kolor skórki jest zbyt ciemny.	Różne przepisy lub składniki mają zasadniczy wpływ na pieczenie chleba; kolor skórki jest ciemny z powodu dużej ilości cukru.	Jeśli kolor skórki u przepisów z dużą ilością cukru jest zbyt ciemny, wciśnij przycisk Start/Stop, aby zatrzymać program na 5-10 min przed planowanym czasem dokończenia. Przed wyjęciem chleba powinieneś pozostawić chleb lub ciastka w pojemniku do pieczenia na ok. 20 minut z zamkniętą pokrywą.

CZĘŚĆ 8: PIECZEMY CHLEB

Krótki opis składników najczęściej używanych przy pieczeniu chleba

1. Mąka chlebowa

Mąka chlebowa ma wysoką zawartość glutenu (dlatego możemy ją również nazywać mąką wysokoglutenuową, zawierającą dużą ilość białka), dobre właściwości elastyczne i potrafi po wyrośnięciu utrzymać wielkość chleba tak, aby się nie zapadł. Ponieważ zawartość glutenu jest wyższa niż w normalnej mąki, można ją używać do pieczenia chleba większych rozmiarów z lepszymi włóknami wewnętrznymi. Mąka chlebowa jest najważniejszym składnikiem przy pieczeniu chleba.

2. Czysta mąka

Czysta mąka jest produkowana poprzez zmieszanie starannie dobranej miękkiej i twardej pszenicy i jest stosowna do szybkiego pieczenia chleba lub do pieczenia ciastek.

3. Mąka pełnoziarnista

Mąka pełnoziarnista jest produkowana poprzez mielenie pszenicy. Zawiera łuski pszenicy i gluten. Mąka pełnoziarnista jest cięższa i bardziej pożywna niż normalna mąka. Chleb upieczony z mąki pełnoziarnistej jest zazwyczaj mniejszej wielkości. Mąka ta, podawana w wielu przepisach, jest zazwyczaj w celu osiągnięcia jak najlepszych wyników kombinowana z mąką chlebową.

4. Czarna mąka pszenna

Czarna mąka pszenna, zwana również „mąką krupczatką”, jest rodzajem mąki z wysoką zawartością błonnika, podobnie jak u mąki pełnoziarnistej. W celu uzyskania większego rozmiaru chleba po wyrośnięciu należy jej używać w kombinacji z dużym udziałem mąki chlebowej.

5. Proszek do pieczenia

Proszek do pieczenia jest produkowany poprzez mielenie delikatnej pszenicy o niskiej zawartości białka i jest używany specjalnie do pieczenia ciastek. Różne rodzaje mąki wyglądają podobnie; skuteczność działania drożdży lub zdolności absorpcyjne różnych rodzajów mąk są znacznie odmienne w zależności od obszaru uprawy zboża, warunków uprawy, procesu mielenia i magazynowania. Do wypróbowania należy wybrać mąkę różnych producentów dostępną na rynku, wypróbować i porównać wyniki, a następnie wybrać tę mąkę, która na podstawie doświadczenia i pod względem smakowym daje najlepsze wyniki.

6. Mąka kukurydziana i owsiana

Mąki kukurydziana i owsiana są produkowane poprzez mielenie kukurydzy i owsa. Oba rodzaje mąki stanowią składniki uzupełniające przy pieczeniu treściwego chleba i używane są w celu poprawienia smaku i struktury chleba.

7. Cukier

Cukier jest bardzo ważnym składnikiem, nadającym chlebowi słodki smak i kolor. Biały cukier pomaga przy kwaszeniu chleba i jest szeroko wykorzystywany jako element żywieniowy. W szczególnych przypadkach można używać brązowego cukru, cukru pudru lub waty cukrowej.

8. Drożdże

Drożdże wspomagają proces kwaszenia ciasta i produkują dwutlenek węgla, który pomaga chlebowi w powiększaniu objętości i ma wpływ na delikatność włókien wewnętrznych. Szybkie kwaszenie drożdży wymaga jednak węglowodanu w cukrze i mące.

1 łyżeczka od herbaty aktywnych suchych drożdży = 3/4 łyżeczki od herbaty drożdży instant

5 łyżeczek od herbaty aktywnych suchych drożdży = 1 łyżeczka od herbaty drożdży instant

2 łyżeczki od herbaty aktywnych suchych drożdży = 1,5 łyżeczki od herbaty drożdży instant

Drożdże muszą być przechowywane w lodówce, ponieważ w wysokiej temperaturze doszłoby do ich zniszczenia; przed ich użyciem należy sprawdzić datę przydatności do użycia i przechowywania. Po każdym użyciu należy jak najszybciej umieścić je z powrotem w lodówce. Jeśli chleb nie może wyrosnąć, jest to zazwyczaj spowodowane przez martwe drożdże.

RADA:

W opisany niżej sposób możesz sprawdzić, czy Twoje drożdże są świeże i aktywne:

1. Nalej do miarki-kubka 1/2 kubka ciepłej wody (45-50 °C).
2. Dodaj 1 łyżeczkę białego cukru i zamieszaj, następnie posyp całość 2 łyżeczkami drożdży.
3. Postaw kubek na ok. 10 minut w ciepłym miejscu. Nie mieszaj zawartości.
4. Piana musi sięgać aż do krawędzi kubka. Jeśli tak się nie stało, drożdże są martwe lub nieaktywne.

9. Sól

Sól jest niezbędna do poprawienia zapachu chleba i koloru skórki. Sól nie pozwala również drożdżom rosnąć. Nigdy nie używaj przy pieczeniu zbyt wiele soli. Jeśli nie chcesz używać soli, możesz ją pominąć. Chleb będzie wówczas większy niż przy użyciu soli.

10. Jajka

Jajka mogą poprawić strukturę chleba, sprawić, że chleb będzie pożywniejszy i większy i będzie miał specyficzny zapach jajek. Jeśli chcesz użyć jajek, musisz rozbić ich skorupki i równomiernie rozmieszać.

11. Tłuszcz, masło i olej roślinny

Tłuszcz sprawia, że chleb jest delikatniejszy, przedłuża także jego trwałość. Masło powinno zostać po wyjęciu z lodówki rozpuszczone przed użyciem lub pokrojone na małe części tak, aby można było je równomiernie rozmieszać.

12. Proszek do pieczenia

Proszek do pieczenia jest używany przede wszystkim w celu wyrośnięcia ciasta przy pieczeniu chleba i ciastek w programie Ultra Fast (Bardzo szybkie pieczenie). Dzięki wykorzystaniu zasad chemicznych nie potrzebuje czasu na kwaszenie i produkuje gaz, który wytwarza pęcherze lub powoduje, że struktura chleba staje się bardziej delikatna.

13. Soda

Ma te same właściwości co proszek do pieczenia. Można jej również używać w kombinacji z proszkiem do pieczenia.

14. Woda i inne płyny

Woda jest przy pieczeniu chleba niezbędnym składnikiem. Ogólnie rzecz biorąc najbardziej odpowiednia jest woda o temperaturze w zakresie od 20 do 25 °C. Do szybkiego wyrastania w programie Ultra Fast (Bardzo szybkie pieczenie) temperatura wody powinna wynosić 45-50 °C. Wodę można zastąpić świeżym mlekiem lub wodą zmieszaną z 2% mlekiem w proszku, który może poprawić zapach i kolor skórki. W niektórych przepisach w celu poprawy zapachu chleba jest wykorzystywany sok (np. jabłeczny, pomarańczowy, cytrynowy itp.).

Kolejność wkładania składników

U wszystkich przepisów należy przestrzegać ogólnych zasad dodawania poszczególnych składników:

- Jako pierwsze wlewamy do pojemnika do pieczenia płyny (woda, mleko, piwo, maślanka, zsiadłe mleko, jogurt itp.)
- Następnie dodajemy surowce sypkie (mąka, ziola, przyprawy do chleba, otręby, kielki, płatki, ziarna itp.)
- Do jednego rogu sypiemy sól.
- Do drugiego rogu sypiemy cukier.
- Do następnego przyprawy (olej, ocet itp.)
- Pośrodku pojemnika robimy w mące zagłębienie, w którym umieszczamy drożdże lub proszek do pieczenia, które lekko zasypujemy mąką. Jeśli używamy świeżych drożdży, dobrze jest umieszczać cukier bezpośrednio z nimi. Drożdże lub proszek do pieczenia umieszczamy zawsze na suchej mące!

RADA:

W przypadku ciężkiego ciasta z wysokim udziałem żyta lub składników pełnoziarnistych zalecamy w celu osiągnięcia lepszego wyniku zagniatania odwrócić kolejność umieszczania składników, tj. najpierw umieścić drożdże i mąkę, a dopiero na końcu płyny.

Należy zapamiętać kilka kolejnych ważnych zasad pieczenia w wypiekaczu domowym:

- Sól i drożdże nigdy nie mogą być w bezpośrednim kontakcie!
- Składniki owocowe, orzechowe, musli i inne składniki, w przypadku których chcesz zapobiec rozmieleniu podczas zagniatania, dodaj dopiero po zabrzmieniu sygnału dźwiękowego.
- Musli przed umieszczeniem w wypiekaczu pozostaw na noc zamoczone w wodzie.
- W przypadku opóźnionego startu używaj zawsze zimnych składników.
- Przy pieczeniu z opóźnionym startem nie używaj składników podlegających szybkiemu zepsuciu, takich jak np. jajka, świeże mleko, owoce, cebula itp.
- Po wyjęciu z wypiekacza pozostaw chleb przed krojeniem jeszcze ok. 15 minut do wystygnięcia na odpowiedniej podkładce (np. na drewnianej lub nylonowej desce).

CZĘŚĆ 9: DANE TECHNICZNE

Napięcie nominalne:	230 V ~
Nominalna częstotliwość:	50 Hz
Nominalna moc:	615 W
Waga:	7,6 kg
Poziom hałasu:	65 dB(A)

Deklarowana wartość emisji hałasu tego urządzenia wynosi 65 dB(A), co stanowi poziom A mocy akustycznej w porównaniu z referencyjną mocą akustyczną 1 pW.

Zastrzega się możliwość dokonywania zmian tekstu i parametrów technicznych.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał z opakowania należy przekazać na gminne wysypisko odpadów.

LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem domowym. W celu zapewnienia należytej likwidacji, utylizacji i recyklingu tych wyrobów należy przekazać je do wyznaczonych składnic odpadów. W niektórych krajach państwach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich można zwrócić produkt lokalnemu sprzedawcy przy zakupie ekwiwalentnego nowego produktu. Likwidując właściwie takie produkty pomożesz zachować cenne źródła surowców naturalnych i weźmiesz udział w przeciwdziałaniu ich negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, które mogłoby zostać zagrożone w przypadku nieodpowiedniej likwidacji tych odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy urząd miasta lub najbliższe zakłady utylizacji. Za nieprawidłowy recykling tego rodzaju odpadów mogą być udzielane kary zgodne z lokalnymi przepisami.

Dotyczy przedsiębiorców z krajów Unii Europejskiej

Jeśli chcą Państwo likwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji od sprzedawcy lub dostawcy wyrobu.

Likwidacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej

Ten symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeśli chcą Państwo zlikwidować ten wyrób, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji dotyczących prawidłowego sposobu likwidacji od lokalnych urzędów lub od sprzedawcy.



Ten produkt spełnia wymagania dyrektyw UE dotyczących kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa elektrycznego.

Zastrzegamy sobie możliwość dokonywania zmian tekstu, designu i danych technicznych wyrobu bez uprzedzenia.

NOTES / POZNÁMKY / POZNÁMKY / MEGJEGYZÉSEK / UWAGI

PHILCO[®] 

is a registered trademark used under license from
Electrolux International Company, U.S.A.