

# guzzanti

**DOMÁCÍ PEKÁRNA  
DOMÁCA PEKÁREŇ  
WYPIEKACZ DO CHLEBA  
KENYÉRSÜTŐGÉP  
APARAT ZA PEKO KRUHA**

---

**GZ-635**



**NÁVOD K OBSLUZE  
NÁVOD NA OBSLUHU  
INSTRUKCJA OBSŁUGI  
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ  
NAVODILA ZA UPORABO**

# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Přečtěte si tento návod pozorně před prvním použitím a odložte jej na bezpečné místo:

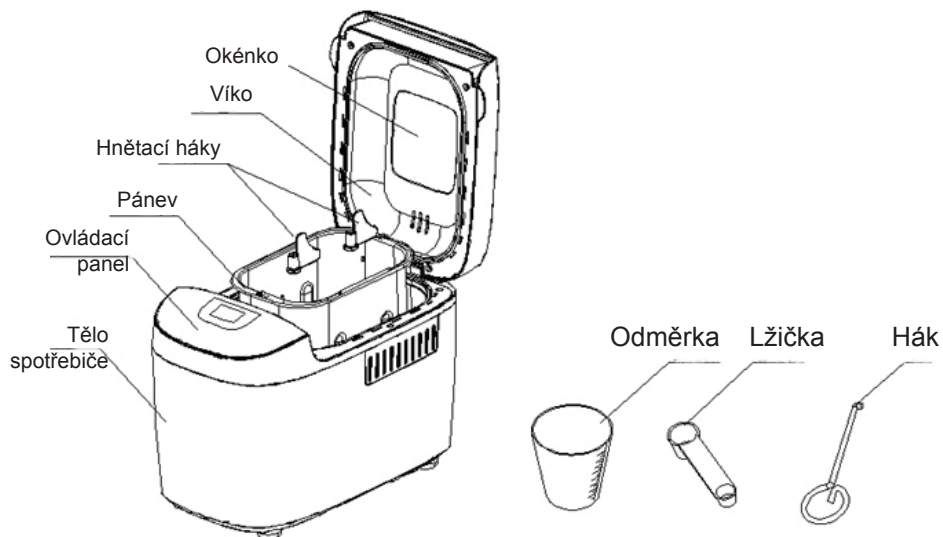
1. Přečtěte si a uschovejte tyto pokyny.
2. Před použitím zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá parametrům uvedeným na výrobním štítku.
3. Tento spotřebič není určený pro použití osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny o správném a bezpečném použití spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
4. Zvyšte pozornost při použití spotřebiče v blízkosti dětí. Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
5. Nedotýkejte se horkého povrchu. Používejte madla a ovladače. Vždy používejte kuchyňské rukavice k uchopení pečicího plechu nebo horkého chleba.
6. Nevkládejte ruce do pečicí komory po vyjmutí chleba. Ohřevné zařízení je stále horké.
7. Pro ochranu před zasažením elektrickým proudem neponožujte kabel, zástrčku ani samotný spotřebič do vody ani jiné tekutiny.
8. Před čištěním a po použití odpojte spotřebič od elektrické sítě. Před odstavením nebo vyjmutím dílů jej nechte vychladnout.
9. Nepoužívejte spotřebič s poškozeným přívodním kabelem nebo zástrčkou, nebo po závadě spotřebiče, ani po jeho pádu. Odevzdejte jej výrobci nebo nejbližšímu autorizovanému prodejci ke kontrole a opravě, elektrickému/mechanickému nastavení.
10. Použití příslušenství nedoporučeného výrobcem může způsobit zranění.
11. Spotřebič používejte v domácnosti, nepoužívejte venku.
12. Nenechávejte přívodní kabel viset přes okraj stolu.
13. Nestavte na ani do blízkosti sporáků, ani na vyhřátou troubu.
14. Zvyšte pozornost při přemísťování spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké tekutiny.
15. Nikdy nezapínejte spotřebič bez správně vložené pánve nebo ingrediencí.
16. Nikdy netlučte pánvi o horní okraj k vyjmutí, můžete jí poškodit.
17. K odpojení vypněte všechny ovladače (START/STOP); pak odpojte zástrčku od síťové zásuvky.
18. Nedívejte se z těsné blízkosti přes temperované sklo, pro případ, že by sklo prasklo.
19. Tento spotřebič je vybaven uzemněnou zástrčkou. Použijte vhodnou zásuvku.
20. Nedotýkejte se pohyblivých částí uvnitř spotřebiče během hnětení.



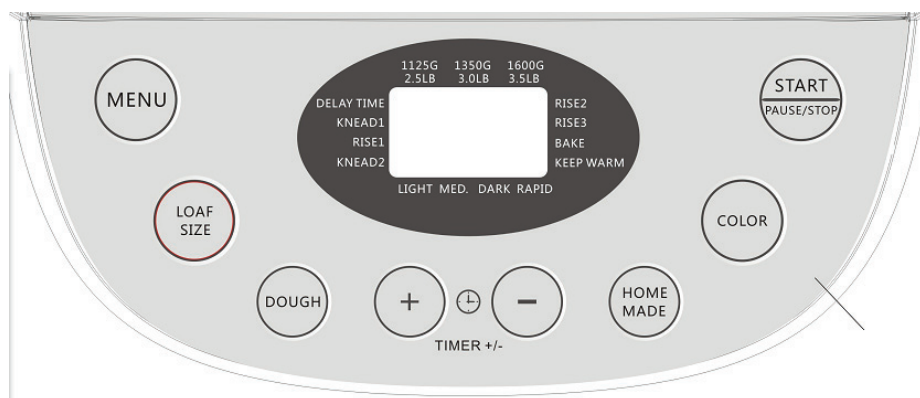
21. Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému účelu.
22. Vnitřek trouby důkladně vyčistěte. Nepoškrabte ani nepoškodte ohřevné těleso.

## POPIS OVLÁDACÍCH PRVKŮ

### Poznejte váš spotřebič



### Ovládací panel



## PO ZAPNUTÍ

Připojte spotřebič k elektrické síti, zazní akustický signál a zobrazí se „3:00“. Dvojtečka mezi „3“ a „00“ neblíká. „1“ je počáteční program. Šipka směřuje na „1350g“ a „MEDIUM“ jako počáteční nastavení.



## TLAČÍTKO START/STOP

Stisknutím tlačítka **START/STOP** jednou spustíte program. Rozsvítí se indikátor a dvojtečka v zobrazení času začne blikat a program běží. Po spuštění programu není aktivní žádné tlačítko kromě **START/STOP**.

Stiskněte tlačítko **START/STOP** na 0,5 sekund a aktivujete stav pozastavení, pokud neuskutečníte žádnou činnost do 3 minut, program bude pokračovat až do konce.

Stiskněte tlačítko **START/STOP** na 3 sekundy k zrušení programu, uslyšíte akustický signál, znamená to, že program byl vypnutý. Tato funkce pomáhá zabránit nežádoucímu přerušení programu.

K vyjmutí chleba stiskněte tlačítko **START/STOP** na konci cyklu pečení.

## PŘEDVOLENÉ MENU

Stisknutím tlačítka **MENU** zvolte požadovaný program. Každým stisknutím tlačítka (doprovázeného akustickým signálem) se program změní. Stisknutím a podržením tlačítka bude číslo programu cyklovat na LCD displeji.

## BARVA KŮRKY

Stisknutím tlačítka **COLOR** zvolte požadované nastavení: Light (světlá), Medium (střední), Dark (tmavá) a Rapid (rychlá). Můžete zvolit požadované menu 1-4 z Light, Medium, Dark a Rapid. Pro nastavení barvy kůrky je toto tlačítko nastavitelné pouze v programech menu 1-8, 14-16.

## HMOTNOST

Stisknutím tlačítka **Weight** zvolte požadovanou hmotnost (1125 g, 1350 g, 1600 g). Toto tlačítko je dostupné v programech: Menu 1-7.

## ODLOŽENÝ START (▲ NEBO ▼)

Pomocí funkce **DELAY TIMER** (odložený start) spustíte pekárnou v nastavené době. Tlačítka ▲ nebo ▼ nastavíte čas na LCD displeji. Můžete nastavit až 15 hodin včetně odloženého startu a programu přípravy chleba.

POZNÁMKY:

- Nastavte odložený start po volbě PROGRAM MENU, WEIGHT a CRUST COLOR.
- Nepoužívejte funkci časovače pro recepty, které obsahují rychle se kazící ingredience jako jsou vejčička, mléko, smetana nebo sýr.
- Musíte zvolit, kdy má být chleba hotov stisknutím ▲ nebo ▼. Dbejte na to, že odložený start musí obsahovat dobu pečení. Po dokončení programu pečení se pekárna přepne do nastavení udržování teploty na 1 hodinu. Před přípravou chleba stiskněte tlačítko menu a zvolte barvu kůrky, pak stisknutím ▲ nebo ▼ zvýšte nebo snižte dobu odložení v krocích po 10 minutách. Maximální doba odloženého startu je 15 hodin.

## PŘERUŠENÍ DODÁVKY PROUDU

V případě výpadku elektrické energie bude proces pečení chleba pokračovat automaticky do 10 minut i bez stisknutí tlačítka **START/STOP**. Pokud je přerušení delší než 15 minut, spotřebič nebude pokračovat v provozu a LCD displej se vrátí na počáteční nastavení. Pokud již těsto kyně, vyjměte ingredience z pánve a začněte od začátku. Pokud ještě těsto není ve fázi kynutí, když je odpojeno napájení, můžete stisknutím tlačítka **START/STOP** pokračovat v programu od začátku.

## ZOBRAZENÍ VAROVÁNÍ

„HHH“ - Toto varování znamená, že teplota uvnitř pánve je příliš vysoká. Stiskněte tlačítko **START/STOP** (viz obrázek 1) k zastavení programu, odpojte zástrčku, otevřete víko a nechte spotřebič vychladnout přibližně 10 - 20 minut před restartováním.

„EE0“ - Toto varování znamená, že je odpojený teplotní senzor. Stiskněte tlačítko **START/STOP** (viz obrázek 2) k zastavení programu, odpojte přívodní kabel. Nechte senzor zkontrolovat v nejbližším servisním středisku pro opravu, výměnu nebo nastavení.



Obrázek 1



Obrázek 2

## UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

Po skončení programu pečení pekárna pípne 10-krát a pøepne se do režimu udržování teploty na 1 hodinu. Zobrazí se „0:00”.

K zrušení udržování teploty stisknete a podržte tlačítko **START/STOP** na 3 sekundy.

TIP: Vyjmutím chleba z pekárný ihned po dopečení programu zabrání zhnědnutí kůrky.

## MENU PROGRAMŮ

1. Základní chléb  
Pro bílé a smíchané chleby, s obsahem zejména základní chlebové mouky.
2. Francouzský chléb  
Pro světlé chleby z jemné mouky. Běžně je chléb nadýchaný a má křupavou kůrku. Není vhodný pro pečení receptů vyžadujících máslo, margarín nebo mléko.
3. Celozrnný chléb  
Pro pečení chleba obsahujícího značené množství celozrnné mouky. Toto nastavení má delší předhřev pro nasáknutí obilí vodou a napučení. Není vhodný pro funkci s odloženým startem, neboť nedosahuje dobrých výsledků. Celozrnná mouka poskytuje obvykle křupavou silnou kůrku.
4. Sladký chléb  
Pro chleby s přísadky jako je ovocná šťáva, strouhaný kokos, rozinky, sušené ovoce, čokoláda nebo cukr. Z důvodu delší fáze kynutí bude chléb světlý a vzdušný.
5. Podmáslí  
Smíchejte vařenou rýži s moukou v poměru 1:1 pro přípravu chleba.
6. Bezlepkový chléb  
Pro chléb z bezlepkové mouky a pečicí směsi. Bezlepková mouka vyžaduje delší nasátí tekutin a má odlišné vlastnosti kynutí.
7. Super rychlý  
Hnětení, kynutí a pečení je kratší než u základního chleba, ale delší než u Ultra rychlého chleba. Vnitřek chleba je tužší. Rychlý chléb se připravuje s práškem do pečení a jedlou sodou, které se aktivují vlhkostí a teplem. Pro dokonalý rychlý chléb doporučujeme nalít všechny tekutiny na dno chlebové pánve; suché ingredience nahoru. Během počátečního míchání rychlého těsta se mohou suché ingredience zachytit v rozích pánve, může být nutné pomoci stroji, aby se zabránilo tvorbě hrudek mouky. K tomu použijte gumovou špachtli.
8. Koláč  
Hnětení, kynutí a pečení, ale kynutí s pomocí sody nebo prášku do pečiva.
9. Hnětení  
K důkladnému promíchání mouky a tekutin.

10. Těsto  
Tento program připraví kynuté těsto pro buchty, pizzu apod., pro pečení v běžné troubě. Tento program neobsahuje pečení.
11. Těsto na těstoviny  
Tento program připraví kynuté těsto pro housky, pizzu apod. pro pečení v klasické troubě. Tento program neobsahuje pečení.
12. Jogurt  
Fermentace pro přípravu jogurtu.
13. Džem  
Použijte toto nastavení pro přípravu džemů z čerstvého ovoce a marmelád z pomerančů. Nezvyšujte množství ani nedovolte směsi přetéct přes pánev do pečicí komory. Pokud se tak stane, spotřebič ihned zastavte a pánev opatrně vyjměte. Nechte mírně vychladnout důkladně vyčistěte.
14. Pečení  
K dodatečnému pečení chleba, který je příliš světlý nebo není důkladně propečený. Tento program neobsahuje hnětení ani odpočinek.
15. Vlastní  
Stisknutím tlačítka **HOMEMADE** použijte toto nastavení a cyklování. Můžete přizpůsobit každou fázi hnětení, kynutí, pečení, udržování teploty...každý krok. čas každé fáze je programovatelný.

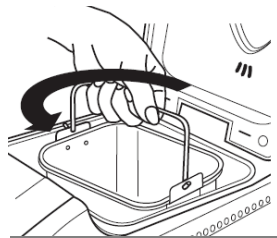
## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Umyjte a vysušte pánev a hnětací háky.

**Poznámka:** Uvnitř chlebové pánve nepoužívejte kovové náčiní, neboť můžete poškodit nepřilnavý povrch.

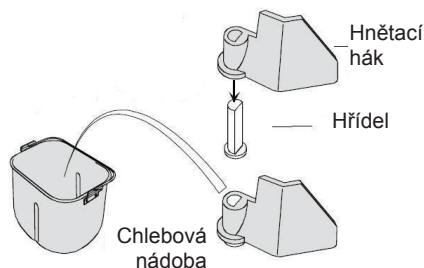
**POZOR!** Riziko pádu předmětu. Pekárna může vibrovat a pohybovat se během cyklu hnětení. Vždy ji umístěte tak, aby byl okraj spotřebiče mimo hrany pracovní desky.

1. Zkontrolujte ohledně chybějících nebo poškozených dílů.
2. Vyčistěte veškeré díly podle „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“.
3. Nastavte pekárnu na režimu pečení a nechte péct prázdnou přibližně 10 minut.  
Pak ji nechte vychladnout a opět vyčistěte veškeré části. Ze spotřebiče může vystupovat kouř nebo zápach při prvním zapnutí. Je to zcela normální a zmizí po prvním nebo druhém použití. Ujistěte se, zda má spotřebič dostatečné větrání.
4. Veškeré díly vysušte a sestavte je, spotřebič je připravený pro použití.



## Podrobné pokyny

- ① Pomocí madla chlebové pánve otočte pánev proti směru hodinových ručiček a pak vytáhněte ze spotřebiče.
- ② Vtlačte hnětací hák na hřídel do chlebové pánve.



- ③ Přidejte ingredience do chlebové pánve v pořadí popsaném v receptu. Nejdříve přidejte tekutiny, cukr a sůl; pak mouku a nakonec droždí.



Poslední: Droždí. Musí být odděleno od mokrých ingrediencí.

Druhé: Suché ingredience (cukr, sůl, mouka)

První: Tekuté ingredience - pokojová teplota.

- ④ Pozorně změřte a přidejte ingredience do pánve v přesném pořadí uvedeném v receptu.
- ⑤ **POZNÁMKA:** Udělejte prstem malou jamku do mouky a do jamky dejte droždí. Zabraňte kontaktu droždí se solí neb tekutinami.  
**TIP:** Zvažte si všechny ingredience, včetně doplňků (oříšky, rozinky), dříve než začnete.
- ⑥ Umístěte chlebovou pánev do pekárny a ujistěte se, zda je pevně zajištěná otočením ve směru hodinových ručiček. Zavřete víko.
- ⑦ **POZNÁMKA:** chlebová pánev musí zapadnout na místě pro správné míchání a hnětení.
- ⑧ Připojte spotřebič k elektrické síti. Zazní akustický signál a LCD displej zobrazí počáteční program Program 1.
- ⑨ Stisknutím tlačítka **PROGRAM MENU** zvolte požadovaný program.
- ⑩ Stisknutím tlačítka **WEIGHT (hmotnost)** přesuňte šipku k 1125g, 1350g, 1600g. (**WEIGHT** není dostupná možnost pro programy 8-19)
- ⑪ Stisknutím tlačítka **CRUST (kůrka)** přesuňte šipku na požadované nastavení: Light, Medium, Dark. (Kůrka není volitelná pro programy 9-13.)
- ⑫ Pokud je to nutné, nastavte tlačítko **DELAY TIMER (odložený start)**.



Stisknutím tlačítek + a – zvýšíte časový cyklus na LCD displeji. (Funkce odloženého startu není dostupná u programu 13)

- ⑬ **POZNÁMKA:** Nepoužívejte tuto funkci, pokud používáte rychle se kazící ingredience, jako jsou vajíčka apod. Tento krok můžete vynechat, pokud chcete pekárnou spustit ihned.
- ⑭ Stisknutím tlačítka **START/STOP** jednou spustíte program. Pékárna jednou pípne a na displeji se zobrazí „3:00“. Dvojtečka mezi „3“ a „00“ neblíká konstantně a indikátor se rozsvítí. Hnětací hák začne míchat ingredience. Pokud byl aktivován odložený start, hnětací háky nezačnou míchat ingredience, až do začátku programu.
- ⑮ Pro přidání přísad (ovoce, ořechy, rozinky) zazní ze spotřebiče deset akustických signálů. Otevřete víko a přidejte přísady. (Tato funkce je nastavitelná v programech: Menu 1-7.) Časování je různé v závislosti od programu.
- ⑯ Když je proces hotov, uslyšíte deset pípnutí a spotřebič se přepne na udržování teploty na 1 hodinu. Můžete stisknutím tlačítka **START/STOP** na 3 sekundy zastavit proces a udržování teploty skončí. Odpojte přívodní kabel a otevřete víko pomocí kuchyňských rukavic.
- ⑰ Nechte chlebovou pánev mírně vychladnout před vyjmutím chleba. Pomocí rukavic otočte opatrně chlebovou pánev proti směru hodinových ručiček k odemčení a zvedněte ji pomocí madla ze spotřebiče.  
Pozor: chlebová pánev a chléb mohou být velmi horké! Manipulujte opatrně.
- ⑱ Pomocí kuchyňských rukavic otočte chlebovou pánev dnem vzhůru (se sklopeným madlem) na drátěný rošt nebo čistou kuchyňskou desku a jemně poklepejte, dokud chléb nevypadne. Pomocí jemně špachtle uvolněte strany chleba z pánve.
- ⑲ Před krájením nechte chléb vychladnout přibližně 20 minut. Chléb doporučujeme krájet pomocí elektrického kráječe nebo zoubkového nože, protože jinak může docházet k deformaci chleba.
- ⑳ Pokud hnětací hák zůstane v chlebu, jemně jej vytáhněte pomocí špachtle nebo malého nástroje. Chléb je horký, nikdy hák nevyndávejte rukou. Pokud spotřebič nepoužíváte nebo ihned po použití jej odpojte od síťové zásuvky.

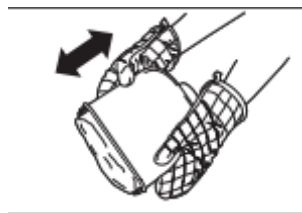
Poznámka: Chléb uložte v uzavřeném plastovém sáčku tři dny při pokojové teplotě. K delšímu uskladnění uložte chléb v utěsněném sáčku v chladničce do 10 dní.

## VYJMUTÍ CHLEBA

Chlebová pánve a pečicí komora mohou být horké a proto používejte kuchyňské rukavice. Vyjměte chlebovou pánve zvednutím madla a otočením proti směru hodinových ručiček k odemčení a vytáhněte chlebovou pánve rovnou ze spotřebiče.

Opatrně potřete pánvi dnem vzhůru, dokud chléb nevypadne z pánve. Nechte jej vychladnout na drátěném roštu 10 minut před krájením a nakrájejte pomocí nože na pečivo.

TIP: Pokud hnětací hák zůstane v chlebu, vyjměte jej pomocí špachtle nebo podobného nástroje.



## PŘIDÁNÍ INGREDIENCÍ

### 1. Chlebová mouka

Chlebová mouka je nejdůležitější ingrediencí pro pečení chleba a doporučuje se u většiny kynutých chlebů. Má vysoký obsah lepku a (může být nazývána také mouka s vysokým obsahem lepku, která obsahuje vysoký obsah bílkovin) a udržuje velikost chleba po kynutí. Mouky jsou různé v závislosti od regionu. Obsah lepku je vyšší než u běžné mouky, proto je možné ji použít pro přípravu chleba s větší velikostí a více vlákniny.

### 2. Univerzální mouka

Mouka, která neobsahuje prášek do pečiva, vhodná pro „rychlé“ chleby nebo chleby připravené s rychlým nastavením. Chlebová mouka je vhodnější pro kvasinkové chleby.

### 3. Celozrnná mouka

Celozrnná mouka je mletá z celé pšenice. Chléb připraven jenom z nebo z části celozrnné mouky má větší obsah vlákniny a nutriční obsah. Celozrnná mouka je těžší a výsledkem je menší velikost a tužší textura. Obsahuje slupky zrn a lepek. Mnoho receptů využívá kombinaci celozrnné mouky a chlebové mouky pro dosažení nejlepších výsledků.

### 4. Tmavá pšeničná mouka

Tmavá pšeničná mouka, také nazývaná „žitná mouka“, je typem s vysokým obsahem vlákniny a je podobná celozrnné mouce. K dosažení větší velikosti po nakynutí musí být použita v kombinaci s vysokým podílem chlebové mouky.

### 5. Samokynoucí mouka

Mouka obsahující prášek do pečiva, využívá se zejména pro pečení koláčů. Nepoužívejte samokynoucí mouku s droždím.

## 6. Kukuřičná a ovesná mouka

Kukuřičná a ovesná mouka se mele z kukuřice a ovse samostatně. Jsou to přídavné složky pro pečení hrubého chleba, které se používají pro zlepšení chuti a textury.

## 7. Cukr

Cukr je „pokrmem“ pro kvasinky a také zvyšuje sladkou příchut' a barvu chleba. Je velmi důležitou složkou kynutí chleba. Běžně se používá bílý cukr; v některých receptech můžete použít také hnědý cukr, práškový cukr nebo třtinový cukr.

## 8. Droždí

Droždí je živý organismus a musí se uchovávat v chladničce k uchování čerstvosti. Jako výživu potřebuje sacharidy z cukru a mouky. Droždí použité v receptech pro pekárnu se prodává pod několika různými názvy: Droždí pro pekárny (preferovaná), aktivní suché kvasinky a instantní droždí. Během procesu kynutí droždí vytváří oxid uhličitý. Oxid uhličitý roztahuje chleba a zjemňuje vnitřní vlákna.

1 polévková lžíce suchého droždí = 3 čajové lžičky suchého droždí

1 polévková lžíce suchého droždí = 15 ml droždí

1 čajová lžička suchého droždí = 5 ml

Před použitím zkontrolujte datum expirace a dobu skladování droždí. Po každém použití vložte zbytek ihned do lednice, houby se ničí při vysoké teplotě. Selhání kynutí chleba je většinou chybou špatného droždí.

TIP: Pro kontrolu, zda je vaše droždí ještě čerstvé a aktivní:

(1) Nalijte 1 šálek (237 ml) teplé vody do odměrky.

(2) Přidejte 1 čajovou lžičku (5 ml) bílého cukru do šálku a zamíchejte, pak 1 polévkovou lžící (15 ml) droždí do vody.

(3) Postavte odměrku na teplé místo na přibližně 10 minut. Vodu nemíchejte.

(4) Čerstvé, aktivní droždí začne produkovat bubliny nebo „růst“. Pokud ne, droždí již není aktivní.

## 9. Sůl

Sůl je potřebná pro zlepšení chuti a barvy kůrky chleba. Také se používá ke zpomalení aktivity kvasinek. Nikdy nepoužívejte příliš mnoho soli v receptu. Chléb bud větší, pokud je bez soli.

## 10. Vajíčka

Vajíčka mohou zlepšit texturu chleba, dělají chléb výživnější a větší. Vajíčka musíte vyšlehat s jinými tekutými ingrediencemi.

### **11. Tuk, máslo a rostlinný olej**

Tuk může chléb zjemnit a prodloužit dobu skladování. Máslo by se mělo roztopit nebo nasekat na malé kousky před přidáním do tekutiny.

### **12. Prášek do pečiva**

Prášek do pečiva se používá u ultra rychlého chleba a koláčů. Protože nevyžaduje dobu kynutí a produkuje vzduch, vzduchové bubliny zjemní texturu chleba využitím chemické reakce.

### **13. Jedlá soda**

Je podobná prášku do pečiva. Může se použít také v kombinaci s práškem do pečiva.

### **14. Voda a další tekutiny (vždy přidávejte jako první)**

Voda je základní složkou pro pečení chleba. Obecně řečeno, voda musí mít pokojovou teplotu mezi 20° a 25°. Některé recepty mohou vyžadovat mléko nebo jiné tekutiny pro zvýraznění chuti. Nikdy nepoužívejte rychle se kazící tekutiny s časovačem.

## **POUŽÍVEJTE PŘESNÉ MĚŘENÍ**

TIP: Jedním z nejdůležitějších kroků pečení chleba je přesné a správné měření ingrediencí. Důkladně změřte každou ingredienci a přidejte do pánve v pořadí uvedeném v receptu.

Důrazně doporučujeme použít dodanou odměrku nebo lžičku k dosažení správného množství, v opačném případě bude chléb značně ovlivněn.

### **Pořadí přidávání ingrediencí**

Ingredience přidávejte vždy v pořadí uvedeném v receptu.

První: tekuté ingredience

Druhé: suché ingredience

Poslední: droždí

Droždí musíte položit pouze na suchou mouku a nikdy nesmí přijít do kontaktu s tekutinou nebo solí. Pokud používáte funkci odloženého startu dlouhou dobu, nikdy nepřidávejte rychle se kazící ingredience jako jsou vejčička nebo mléko. Když se mouka poprvé důkladně promísí, zazní akustický signál a do směsi přidejte ovocné přísady. Pokud je přidáte příliš brzo, chuť mouky se znehodnotí po dlouhodobém mísení.

### **Tekuté ingredience**

Vodu, čerstvé mléko nebo jiné tekutiny musíte změřit pomocí odměrky s jasnými značkami a hubicí. Postavte nádobu na pracovní desku a podívejte se zblízka pro kontrolu hladiny. Při měření oleje nebo jiných ingrediencí odměrku vyčistěte.

## Měření suchých ingrediencí

Suché ingredience změřte pomalým sypaním mouky apod do odměrky a pak po naplnění vyrovnejte nožem. Nikdy nepoužívejte odměrku k nabírání suchých ingrediencí přímo z nádoby. Neklepejte na dno odměrky ani nestlačujte.

TIP: Před měřením mouku promíchejte k provzdušnění. Při měření malého množství suchých ingrediencí jako je sůl nebo cukr, použijte měřící lžičku, ujistěte se, zda je v rovině.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním odpojte spotřebič od elektrické sítě. Neponořujte kabel, zástrčku ani spotřebič do žádné tekutiny. Před čištěním nechte spotřebič důkladně vychladnout.

1. Čištění hnětacích háků: pokud je háky obtížné vyndat z chleba, přidejte vodu na dno pánve a nechte namočit přibližně 1 hodinu. Hák opatrně utřete vlhkou utěrkou. Chlebovou pánev i hák lze mýt v myčce nádobí.
2. Čištění pánve: vyjměte pánev otočením proti směru hodinových ručiček, pak zvedněte za pomoci madla. Utřete vnitřní a vnější povrch vlhkou utěrkou, nepoužívejte ostré ani drsné prostředky pro ochranu nepřilnavého povrchu. Před opětovnou instalací nechte chlebovou pánev důkladně vyschnout.

Poznámka: Chlebovou pánev a hák lze mýt v myčce nádobí. Vnější povrch chlebové pánve se může zbarvit. Je to zcela normální.

3. Čištění víka a vnějšího povrchu pekárný: po použití nechte spotřebič vychladnout. K čištění víka, vnějšího povrchu, pečicí komory a okénka použijte vlhkou utěrkou. Nepoužívejte drsné čističe, neboť mohou poškodit povrch. Nikdy neponořujte spotřebič do vody.  
**Poznámka:** k čištění nedemontujte víko.
4. Před uskladněním pekárný ji nechte důkladně vychladnout, ujistěte se, zda je čistá, suchá a víko zavřené.

## PROSTŘEDÍ POUŽITÍ

Spotřebič může pracovat v širokém teplotním rozsahu, ale může nastat rozdíl ve velikosti bochníku ve velmi teplé nebo velmi studené místnosti. Doporučujeme pokojovou teplotu v rozsahu od 15° do 34°C.

## ODSTRANĚNÍ MOŽNÝCH PROBLÉMŮ

Č.	PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
1	Zápach spálení.	*Mouka nebo jiné ingredience vytekli do pečicí komory.	*Zastavte pekárnou a nechte vychladnout. Utřete mouku apod. z pečicí komory papírovou utěrkou.
2	Ingredience se nemíchají, slyšet otáčení motoru.	*Pánev nebo hák není instalován správně. *Příliš mnoho ingrediencí.	*Ujistěte se, zda je hák správně nasazen na hřídeli. *Změřte ingredience přesně.
3	Zobrazí se „HHH“ po stisknutí tlačítka START/STOP.	Vnitřní teplota pekárnou je příliš vysoká.	*Nechte pekárnou vychladnout mezi programy. Spotřebič odpojte, otevřete víko a vyjměte chlebovou pánev. Nechte vychladnout přibližně 15-30 minut před spuštěním nového programu.
4	Okýnko je zamížené nebo pokryté kondenzací.	*Může se objevit během míchání nebo kynutí.	*Kondenzace obvykle zmizí během pečení. Vyčistěte okýnko mezi programy.
5	Hnětací hák vyjde společně s chlebem.	Silnější kůrka s nastavením tmavší kůrky.	*Není neobvyčejné, když hák vyjde společně s chlebem. Po vychladnutí chleba vyjměte hák pomocí špachtle.
6	Těsto se důkladně nepromísí; mouka a jiné ingredience jsou na jedné straně pánve; bočník je pokrytý moukou.	*Pánev nebo hák není instalován správně. Příliš mnoho ingrediencí. *Bezlepkové těsto je typicky velmi mokré. Může být nutné oškrábat stěny špachtlí.	*Ujistěte se, zda je pánev správně nasazená ve spotřebiči a hák na hřídeli. *Ingredience přesně změřte a přidejte ve správném pořadí. *Nadbytečnou mouku můžete odstranit z chleba po upečení. Přidejte vodu po jedné lžici, dokud se těsto nevyformuje do koule.
7	Nadměrné kynutí těsta nebo vytlačení víka.	Nesprávně změřené ingredience (příliš droždí, mouky). *Hák není v páni. *Zapomněli jste přidat sůl.	*Změřte veškeré ingredience přesně a nezapomeňte přidat cukr a sůl. Zkuste snížit kvasinky o 1/4 čajové lžičky (1.2 ml). *Zkontrolujte instalaci hnětacího háku.

8	Chléb nekyne; malý chléb.	Nepřesné měření ingrediencí nebo neaktivní droždí. *Zvedání víka během programů.	*Všechny ingredience změřte přesně. *Zkontrolujte datum spotřeby droždí a mouky, tekutiny mají mít pokojovou teplotu.
9	Chléb má po dopečení v horní části otvor.	*Rychlé kynutí těsta. Příliš mnoho droždí nebo vody. Nesprávně zvolený program pro recept.	*Neotvírejte víko během pečení. *Zvolte možnost tmavší kůrky.
10	Světlá kůrka.	*Otevření víka během pečení.	*Neotvírejte víko během pečení. *Zvolte nastavení tmavší kůrky.
11	Příliš tmavá kůrka.	Příliš mnoho cukru ve směsi.	*Snižte množství cukru. *Zvolte možnost světlejší kůrky.
12	Bochník je pokřivený.	Příliš hodně droždí nebo vody. *Hák se vtláčil do jedné strany těsta před kynutím a pečením.	*Všechny ingredience přesně změřte. *Snižte mírně množství droždí a vody. *Některé bochníky nemusí mít rovnoměrný tvar, zejména z celozrnné mouky.
13	Bochníky mají odlišnou velikost.	*Různé v závislosti od typu chleba.	*Celozrnná nebo univerzální mouka je hustší a může být menší než základní bílý chléb.
14	Spodek je dutý nebo děravý.	*Příliš mokré těsto, příliš hodně droždí, bez soli. *Příliš horká voda.	*Všechny ingredience přesně změřte. *Snižte mírně množství droždí nebo vody. Zkontrolujte množství soli. *Použijte vodu pokojové teploty.
15	Nedopečené nebo lepkavé těsto chleba.	Příliš hodně tekutiny; zvolený nesprávný program.	*Snižte množství tekutiny a ingredience přesně změřte. *Zkontrolujte program.
16	Chléb se při krájení deformuje.	*Chléb je příliš horký.	*Nechte jej vychladnout na drátěném roštu přibližně 15-30 minut.
17	Chléb má těžkou, hustou texturu.	*Příliš mnoho mouky, stará mouka. *Málo vody.	*Zvyšte množství vody nebo snižte množství mouky. *Celozrnná mouka má hustší texturu.
18	Dno pánve je tmavé nebo flekaté.	*Po mytí v myčce.	*Je to zcela normální a nemá to vliv na funkčnost pánve.

# SPRÁVNÁ LIKVIDACE STARÉHO SPOTŘEBIČE

Můžete pomoci při ochraně životního prostředí!

Dodržujte místní předpisy: odneste staré elektrické a elektronické přístroje na příslušné sběrné místo.



## RECEPTY

Menu		Ingredience	Objem	Objem	Objem	Poznámka	
1 Základní chléb		hmotnost chleba	1125 g	1350 g	1600 g		
		pořadí	čas	2:55	3:00	3:05	
	[1]	voda	430 ml	520 ml	610 ml		
	[2]	sůl	2 lžičky	3 lžičky	3 lžičky	dejte do rohu	
	[3]	cukr	4 odměrky	5 odměrek	6 odměrek	dejte do rohu	
	[4]	olej	3 odměrky	4 odměrky	4 odměrky		
	[5]	mouka s vysokým obsahem lepku	5 šálků/ 700 g	6 šálků/ 840 g	7 šálků/ 980 g		
	[6]	mléko v prášku	4 odměrky	5 odměrek	6 odměrek		
2 Francouzský chléb		hmotnost chleba	1125 g	1350 g	1600 g		
		čas	3:10	3:15	3:20		
	[1]	voda	430 ml	520 ml	610 ml		
	[2]	sůl	2 lžičky	3 lžičky	3 lžičky	dejte do rohu	
	[3]	cukr	3 odměrky	4 odměrky	5 odměrek	dejte do rohu	
	[4]	olej	3 odměrky	4 odměrky	4 odměrky		
	[5]	mouka s vysokým obsahem lepku	5 šálků/ 700 g	6 šálků/ 840 g	7 šálků/ 980 g		
	[6]	instantní droždí	0,8 lžičky	1 lžičky	1,25 lžičky	dejte na suchou mouku, zabraňte kontaktu s tekutinou	



Menu		Ingredience	Objem	Objem	Objem	Poznámka
3 Celozrnný chléb		hmotnost chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	pořadí	čas	3:25	3:30	3:35	
	[1]	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	[2]	sůl	2 lžičce	3 lžičce	3 lžičce	dejte do rohu
	[3]	cukr	3 odměrky	4 odměrky	5 odměrek	dejte do rohu
	[4]	olej	3 odměrky	4 odměrky	4 odměrky	
	[5]	mouka s vysokým obsahem lepku	2,5 šálku/ 350 g	3 šálky/ 420 g	3,5 šálku/ 490 g	
	[6]	celozrnná mouka	2,5 šálku/ 350 g	3 šálky/ 420 g	3,5 šálku/ 490 g	
	[7]	instantní droždí	1,5 lžičce	1,75 lžičce	2 lžičce	dejte na suchou mouku, zabraňte kontaktu s tekutinou
[8]	mléko v prášku	4 odměrky	4 odměrky	5 odměrek		
4 Sladký chléb		hmotnost chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	pořadí	čas	2:50	2:55	3:00	
	[1]	voda	420 ml	510 ml	600 ml	
	[2]	sůl	1 lžičce	1,5 lžičce	2 lžičce	dejte do rohu
	[3]	cukr	0,5 šálku	0,75 šálku	1 šálek	dejte do rohu
	[4]	olej	3 odměrky	4 odměrky	5 odměrek	
	[5]	mléko v prášku	4 odměrky	4 odměrky	5 odměrek	
	[6]	mouka s vysokým obsahem lepku	5 šálků / 700 g	6 šálků/ 840 g	7 šálků/ 980 g	
[7]	instantní droždí	0,8 lžičce	1 lžičce	1,25 lžičce	dejte na suchou mouku, zabraňte kontaktu s tekutinou	
5 Podmáslí (rýžový chléb)		hmotnost chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	pořadí	čas	2:55	3:00	3:05	
	[1]	voda	260 ml	320 ml	380 ml	
	[2]	olej	3 odměrky	3 odměrky	4 odměrky	
	[3]	sůl	1 lžičce	1 lžičce	1,5 lžičce	
	[4]	cukr	0,5 šálku	0,75 šálku	1 šálek	dejte do rohu
[5]	vařená rýže	2,5 odměrky	3 odměrky	3,5 odměrky		

Menu		Ingredience	Objem	Objem	Objem	Poznámka
	[6]	mouka s vysokým obsahem lepku	2,5 šálku	3 šálky	3,5 šálku	
	[7]	Instantní droždí	1,5 odměrky	1,75 odměrky	2 odměrky	dejte na suchou mouku, zabraňte kontaktu s tekutinou
6 Bezlepkový chléb		hmotnost chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	pořadí	čas	3:30	3:35	3:40	
	[1]	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	[2]	sůl	2 lžičce	3 lžičce	3 lžičce	dejte do rohu
	[3]	cukr	3 odměrky	4 odměrky	5 odměrek	dejte do rohu
	[4]	olej	3 odměrky	4 odměrky	4 odměrky	
	[5]	bezlepková mouka	2,5 šálku/ 350 g	3 šálky/ 420 g	3,5 šálku/ 490 g	
	[6]	kukuřičná mouka	2,5 šálku/ 350 g	3 šálky/ 420 g	3,5 šálku/ 490 g	můžete nahradit ovesnou moukou
	[7]	instantní droždí	0,8 lžičce	1 lžičce	1,25 lžičce	dejte na suchou mouku, zabraňte kontaktu s tekutinou
7 Rychlý chléb		hmotnost chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	pořadí	čas	1:25	1:30	1:35	
	[1]	voda	430 ml	520 ml	610 ml	teplota vody 40-50°C
	[2]	sůl	2 lžičce	2,5 lžičce	3 lžičce	dejte do rohu
	[3]	cukr	4 odměrky	5 odměrek	6 odměrek	dejte do rohu
	[4]	olej	4 odměrky	5 odměrek	5 odměrek	
	[5]	mouka s vysokým obsahem lepku	5 šálků/ 700 g	6 šálků/ 840 g	7 šálků/ 980 g	
	[6]	instantní droždí	2 lžičce	2,5 lžičce	2,5 lžičce	dejte na suchou mouku, zabraňte kontaktu s tekutinou

Menu		Ingredience	Objem	Objem	Objem	Poznámka
8 Koláč	pořadí	čas	1:35			Rozpusťte cukr ve vajíčku a vodě, dobře smíchejte mixérem, pak dejte další ingredience do chlebové nádoby, pak spusťte tento program
	[1]	voda	30 ml			
	[2]	vajíčka	8 ks			
	[3]	cukr	1 šálek			
	[4]	máslo	2 odměrky			
	[5]	mouka	4 šálky/ 560 g			
9 Hnětení	pořadí	čas	0:15			Dejte do nádoby
	[1]	voda	330 ml			
	[2]	sůl	1 lžičce			
	[3]	olej	3 odměrky			
	[4]	mouka s vysokým obsahem lepku	4 šálky/ 560 g			
10 Těsto	pořadí	čas	1:50			dejte do rohu
	[1]	voda	610 ml			
	[2]	sůl	3 lžičce			
	[3]	olej	5 odměrek			
	[4]	mouka s vysokým obsahem lepku	7 šálků/ 890 g			
	[5]	instantní droždí	2 lžičce			
11 Těsto na těstoviny	pořadí	čas	0:10			
	[1]	voda	620 ml			
	[2]	sůl	1 lžičce			
	[3]	olej	3 odměrky			
12 Jogurt	pořadí	čas	8:00			
	[1]	mléko	1800 ml			
	[2]	mléčná kultura	180 ml			
13 Džem	pořadí	čas	1:20			vymíchejte do kaše, můžete přidat vodu
	[1]	dřen	5 šálků			
	[2]	škrob	1 šálek			
	[3]	cukr	1 šálek			

Menu		Ingredience	Objem	Objem	Objem	Poznámka
14 Pečení	pořadí	čas	1:00			
	[1]	nastavte teplotu pečení stisknutím tlačítka volby kůrky: 100°C (světlá); 150°C (střední); 200°C (tmavá), počáteční 150 °C				
15 Vlastní	[1]	Stisknutím tohoto tlačítka zvolte menu vlastního nastavení: v tomto menu můžete nastavit každý proces pečení, např. hnětení, fermentaci, pečení. Vhodné pro DIY chléb.				

## ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení originálu dokladu o zakoupení výrobku (paragon, faktura) s typovým označením výrobku, datem prodeje a čitelným razítkem prodejce. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek. Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití. Výrobek je určen výhradně jako domácí spotřebič pro použití v domácnosti. Smluvní záruka je 6 měsíců, pokud je kupující podnikatel - fyzická osoba a spotřebič kupuje pro podnikatelskou činnost nebo komerční využití (§ 429 Obchodního zákoníku). Záruka se snižuje dle § 619 odst. 2 občanského zákoníku na 6 měsíců pro: žárovky, baterie, křemíkové a halogenové trubice.

### Záruka se nevztahuje

- jakékoliv mechanické poškození výrobku nebo jeho části
- na vady způsobené nevhodným zacházením nebo umístěním.
- je-li zařízení obsluhováno v rozporu s návodem, případně zásahem neoprávněné osoby.
- nesprávně používán, skladován nebo přenášen.
- na záruku 24 měsíců se nevztahují opravy, například: výměna žárovky, trubice, čištění a odvápnování kávovarů, žehliček, zvlhčovačů, atd. Zde bude účtováno servisem za smluvní cenu.
- pokud nebude při kontrole přístroje zjištěna žádná závada nebo nebudou splněny záruční podmínky, uhradí režijní náklady spojené s kontrolou nebo opravou výrobku kupující.
- zákazník ztrácí záruku při používání výrobků k profesionální či jiné výdělečné činnosti v provozovnách.
- závada byla způsobena vnějšími a živelními podmínkami (např. poruchami v elektrické síti nebo bytové instalaci)
- záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou musí být zabalen v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku.

### Zodpovědný zástupce za servis pro ČR na značky: ARDES, Guzzanti, Scarlett, Luxell, Graef

ČERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 4827718718 - náhradní díly

Mobil: 721018073, 731521116, 608719174

Pracovní doba 8 - 16,30

www: certes.info, e-mail: certes@certes.info



### Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel: .....

Příjmení/jméno: .....

Stát/PSČ/obec/ulice: .....

Telefonní číslo: .....

Číslo/označení (zbožní) položky: .....

Datum/místo prodeje: .....

Popis závady: .....

.....

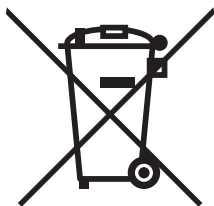
Datum/podpis: .....

Záruka se nevztahuje.

Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

Sdělte mi, kolik budou činit náklady. Opravte výrobek za úhradu.

## Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



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 doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých 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 uživatele v zemích Evropské unie

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

### Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

#### Dovozce:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: [www.privest.cz](http://www.privest.cz)

Email: [info@privest.cz](mailto:info@privest.cz)

Telefon: (+420) 241 410 819



# DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Prečítajte si tento návod pozorne pred prvým použitím a odložte ho na bezpečné miesto:

1. Prečítajte si a uschovajte tieto pokyny.
2. Pred použitím skontrolujte, či napätie v elektrickej sieti zodpovedá parametrom uvedeným na výrobnom štítku.
3. Tento spotrebič nie je určený pre použitie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo bez dostatočných skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom alebo neboli poučené o správnom a bezpečnom použití spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
4. Zvýšte pozornosť pri použití spotrebiča v blízkosti detí. Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom.
5. Nedotýkajte sa horúceho povrchu. Používajte rukoväte a ovládače. Vždy používajte kuchynské rukavice pre uchopenie plechu alebo horúceho chleba.
6. Nevkladajte ruky do komory na pečenie po vybratí chleba. Ohrevné zariadenie je stále horúce.
7. Pre ochranu pred zasiahnutím elektrickým prúdom neponárajte kábel, zástrčku ani samotný spotrebič do vody ani inej tekutiny.
8. Pred čistením a po použití odpojte spotrebič od elektrickej siete. Pred odstavením alebo vybratím dielov ich nechajte vychladnúť.
9. Nepoužívajte spotrebič s poškodeným napájacím káblom alebo zástrčkou, alebo po poruche spotrebiča, ani po jeho pádu. Odovzdajte ho výrobcovi alebo najbližšiemu autorizovanému predajcovi na kontrolu a opravu, elektrické/mechanické nastavenie.
10. Použitie príslušenstva neodporúčaného výrobcom môže spôsobiť zranenie.
11. Spotrebič používajte v domácnosti, nepoužívajte vonku.
12. Nenechávajte napájací kábel visieť cez okraj stola.
13. Nestavte na ani do blízkosti sporákov, ani na vyhriatu rúru.
14. Zvýšte pozornosť pri premiestňovaní spotrebiča obsahujúceho horúci olej alebo iné horúce tekutiny.
15. Nikdy nezapínajte spotrebič bez správne vlozenej panvice alebo ingrediencií.
16. Nikdy neudierajte panvicou o okraj pre vybratie, môžete ju poškodiť.
17. Pre odpojenie vypnite všetky ovládače (START/STOP); potom odpojte zástrčku od sieťovej zásuvky.
18. Nepozerajte sa z tesnej blízkosti cez temperované sklo, pre prípad, že by sklo prasklo.
19. Tento spotrebič je vybavený uzemnenou zástrčkou. Použite vhodnú zásuvku.
20. Nedotýkajte sa pohyblivých častí v spotrebiči počas miesenia.

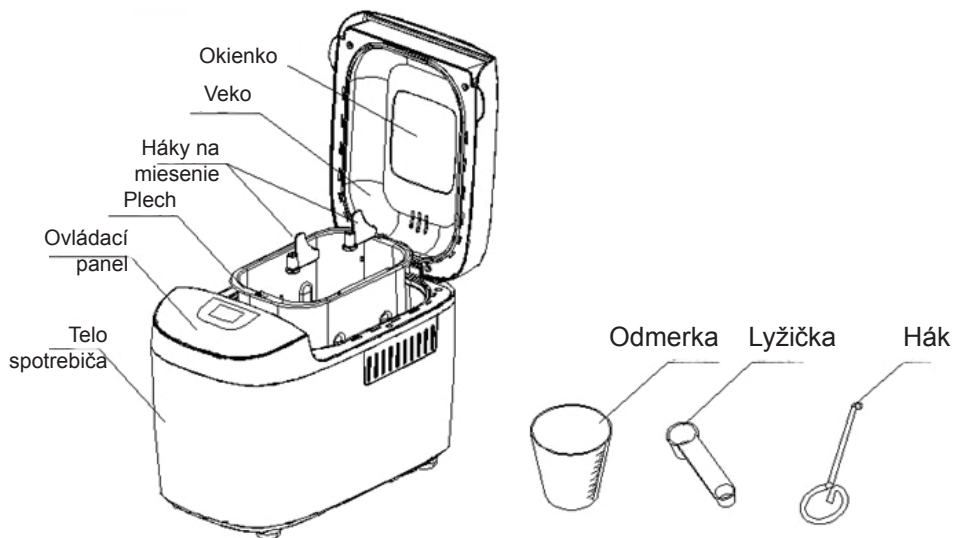




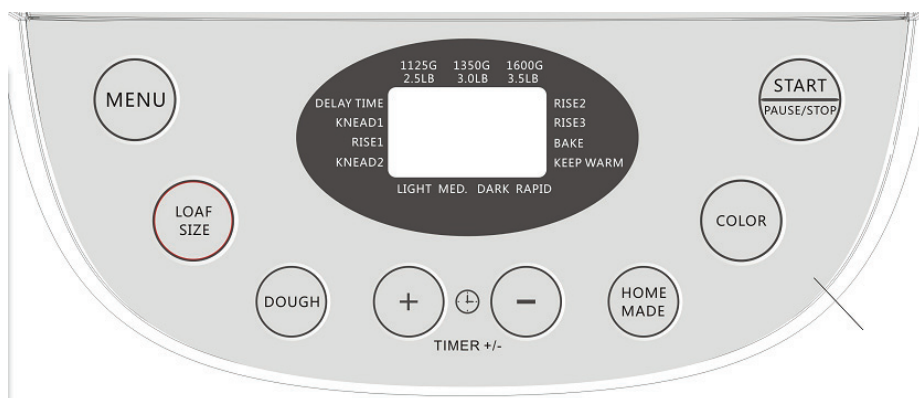
21. Nepoužívajte spotrebič na iný ako určený účel.
22. Vnútro rúry dôkladne vyčistite. Nepoškrabte ani nepoškodte ohrevné teleso.

## POPIS OVLÁDACÍCH PRVKOV

### Poznajete váš spotrebič



### Ovládací panel



## PO ZAPNUTÍ

Pripojte spotrebič k elektrickej sieti, zaznie akustický signál a zobrazí sa „3:00“. Dvojbodka medzi „3“ a „00“ neblinká. „1“ je počiatočný program. Šípka smeruje na „1350g“ a „MEDIUM“ ako počiatočné nastavenie.



## TLAČIDLO START/STOP

Stlačením tlačidla **START/STOP** raz spustíte program. Rozsvieti sa indikátor a dvojbodka v zobrazení času začne blinkať a program beží. Po spustení programu nie je aktívne žiadne tlačidlo okrem **START/STOP**.

Stlačte tlačidlo **START/STOP** na 0,5 sekundy a aktivujete stav pozastavenia, kým neuskutočníte žiadnu činnosť do 3 minút, program bude pokračovať až do konca. Stlačte tlačidlo **START/STOP** na 3 sekundy pre zrušenie programu, budete počuť akustický signál, znamená to, že program bol vypnutý. Táto funkcia pomáha zabrániť nežiadúcemu prerušeniu programu.

Pre vybratie chleba stlačte tlačidlo **START/STOP** na konci cyklu pečenia.

## PREDVOLENÉ MENU

Stlačením tlačidla **MENU** zvolíte požadovaný program. Každým stlačením tlačidla (sprevádzaného akustickým signálom) sa program zmení. Stlačením a podržaním tlačidla bude číslo programu cyklovať na LCD displeji.

## FARBA KÔRKY

Stlačením tlačidla **COLOR** zvolíte požadované nastavenie: Light (svetlá), Medium (stredná), Dark (tmavá) a Rapid (rýchla). Môžete zvoliť požadované menu 1-4 z Light, Medium, Dark a Rapid. Pre nastavenie farby kôrky je toto tlačidlo nastaviteľné len v programoch menu 1-8,14-16.

## HMOTNOSŤ

Stlačením tlačidla **Weight** zvolíte požadovanú hmotnosť (1125 g, 1350 g, 1600 g). Toto tlačidlo je dostupné v programoch: Menu 1-7.

## ODLOŽENÝ ŠTART (▲ ALEBO ▼) ⌚

Pomocou funkcie **DELAY TIMER** (odložený štart) spustíte pekáreň v nastavenom čase. Tlačidlami ▲ alebo ▼ nastavíte čas na LCD displeji. Môžete nastaviť až 15 hodín vrátane odloženého štartu a programu prípravy chleba.

POZNÁMKY:

- Nastavte odložený štart po voľbe PROGRAM MENU, WEIGHT a CRUST COLOR.
- Nepoužívajte funkciu časovača pre recepty, ktoré obsahujú rýchlo sa kaziace ingrediencie ako sú vajíčka, mlieko, smotana alebo syr.
- Musíte zvoliť, kedy má byť chlieb hotový stlačením ▲ alebo ▼. Dbajte na to, že odložený štart musí obsahovať čas pečenia. Po dokončení programu pečenia sa pekáreň prepne do nastavenia udržiavania teploty na 1 hodinu. Pred prípravou chleba stlačte tlačidlo menu a zvolte farbu kôrky, potom stlačením ▲ alebo ▼ zvýšte alebo znížte čas odloženia v krokoch po 10 minútach. Maximálny čas odloženého štartu je 15 hodín.

## PRERUŠENIE DODÁVKY PRÚDU

V prípade výpadku elektrickej energie bude proces pečenia chleba pokračovať automaticky do 10 minút aj bez stlačenia tlačidla **START/STOP**. Ak je prerušene dlhšie ako 15 minút, spotrebič nebude pokračovať v prevádzke a LCD displej sa vráti na počiatkové nastavenie. Ak už cesto kysne, vyberte ingrediencie z plechu a začnite od začiatku. Ak ešte cesto nie je vo fáze kysnutia, keď je odpojené napájanie, môžete stlačením tlačidla **START/STOP** pokračovať v programe od začiatku.

## ZOBRAZENIE VAROVANIA

„HHH“ - Toto varovanie znamená, že teplota v panvici je veľmi vysoká. Stlačte tlačidlo **START/STOP** (viď obrázok 1) pre zastavenie programu, odpojte zástrčku, otvorte veko a nechajte spotrebič vychladnúť približne 10 - 20 minút pred reštartovaním.

„EE0“ - Toto varovanie znamená, že je odpojený teplotný senzor. Stlačte tlačidlo **START/STOP** (viď obrázok 2) pre zastavenie programu, odpojte napájací kábel. Nechajte senzor skontrolovať v najbližšom servisnom stredisku pre opravu, výmenu alebo nastavenie.



Obrázok 1



Obrázok 2

## UDRŽIAVANIE TEPLoty

Po skončení programu pečenia pekáreň pípne 10-krát a prepne sa do režimu udržiavania teploty na 1 hodinu. Zobrazí sa „0:00”.

Pre zrušenie udržiavania teploty stlačte a podržte tlačidlo **START/STOP** na 3 sekundy.

TIP: Vybratie chleba z pekárne ihneď po dopečení programu zabráni zhnednutiu kôrky.

## MENU PROGRAMOV

1. Základný chlieb  
Pre biela a zmiešané chleby, s obsahom hlavne základnej chlebovej múky.
2. Francúzsky chlieb  
Pre svetlé chleby z jemnej múky. Bežne je chlieb nadýchaný a má chrumkavú kôrku. Nie je vhodný pre pečenie receptov vyžadujúcich maslo, margarín alebo mlieko.
3. Celozrnný chlieb  
Pre pečenie chleba obsahujúceho značené množstvo celozrnej múky. Toto nastavenie má dlhší predhrev pre nasiaknutie obilia vodou a napučenie. Nie je vhodný pre funkciu s odloženým štartom, pretože nedosahuje dobré výsledky. Celozrnná múka poskytuje obvyčajne chrumkavú hrubú kôrku.
4. Sladký chlieb  
Pre chleby s prídavkami ako je ovocná šťava, strúhaný kokos, hrozienka, sušené ovocie, čokoláda alebo cukor. Z dôvodu dlhšej fázy kysnutia bude chlieb svetlý a vzdušný.
5. Podmaslie  
Zmiešajte varnú ryžu s múkou v pomere 1:1 pre prípravu chleba.
6. Bezlepkový chlieb  
Pre chlieb z bezlepkovej múky a zmesi na pečenie. Bezlepková múka vyžaduje dlhšie nasatie tekutín a má odlišné vlastnosti kysnutia.
7. Super rýchly  
Miesenie, kysnutie a pečenie je kratšie ako pri základnom chlebe, ale dlhšie ako pri Ultrarýchlom chlebe. Vnútro chleba je tuhšie. Rýchly chlieb sa pripravuje s práškom do pečiva a jedlou sódou, ktoré sa aktivujú vlhkosťou a teplom. Pre dokonalý rýchly chlieb odporúčame naliať všetky tekutiny na dno chlebového plechu; suché ingrediencie hore. Počas počiatočného miešania rýchleho cesta sa môžu suché ingrediencie zachytiť v rohoch plechu, môže byť nutné stroju pomôcť, aby sa zabránilo tvorbe hrudiek múky. Na to použite gumovú špachtľu.
8. Koláč  
Miesenie, kysnutie a pečenie, ale kysnutie s pomocou sódy alebo prášku do pečiva.
9. Miesenie  
Pre dôkladné premiešanie múky a tekutín.

10. Cesto  
Tento program pripraví kysnuté cesto pre buchty, pizzu atď., pre pečenie v bežnej rúre. Tento program neobsahuje pečenie.
11. Cesto na cestoviny  
Tento program pripraví kysnuté cesto pre žemle, pizzu atď. pre pečenie v klasickej rúre. Tento program neobsahuje pečenie.
12. Jogurt  
Fermentácia pre prípravu jogurtu.
13. Džem  
Použite toto nastavenie pre prípravu džemov z čerstvého ovocia a marmelád z pomarančov. Nezvyšujte množstvo ani nedovoľte zmesi pretiecť cez panvicu do komory na pečenie. Ak sa tak stane, spotrebič ihneď zastavte a panvicu opatrne vyberte. Nechajte mierne vychladnúť, dôkladne vyčistite.
14. Pečenie  
Pre dodatočné pečenie chleba, ktorý je veľmi svetlý alebo nie je dôkladne prepečený. Tento program neobsahuje miesenie ani odpočinok.
15. Vlastný  
Stlačením tlačidla **HOMEMADE** použite toto nastavenie a cyklovanie. Môžete prispôbiť každú fázu miesenia, kysnutia, pečenia, udržiavania teploty... každý krok. Čas každej fázy je programovateľný.

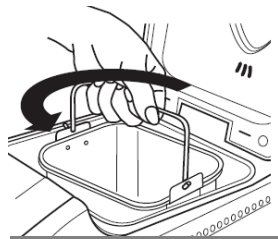
## PRED PRVÝM POUŽITÍM

Umyte a vysušte panvicu a hák na miesenie.

**Poznámka:** V chlebovej panvici nepoužívajte kovové náradie, pretože môžete poškodiť nepríľnavý povrch.

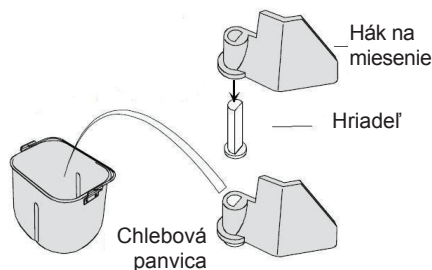
**POZOR!** Riziko pádu predmetu. Pekáreň môže vibrovať a pohybovať sa počas cyklu miesenia. Vždy ju umiestnite tak, aby bol okraj spotrebiča mimo hrany pracovnej dosky.

1. Skontrolujte ohľadom chýbajúcich alebo poškodených dielov.
2. Vyčistite všetky diely podľa „**ČISTENIE A ÚDRŽBA**“.
3. Nastavte pekáreň na režim pečenia a nechajte piecť prázdnu približne 10 minút.  
Potom ju nechajte vychladnúť a opäť vyčistite všetky časti. Zo spotrebiča môže vystupovať dym alebo zápach pri prvom zapnutí. Je to úplne normálne a zmizne po prvom alebo druhom použití. Uistite sa, že má spotrebič dostatočné vetranie.
4. Všetky diely vysušte a poskladajte ich, spotrebič je pripravený na použitie.



## Podrobné pokyny

- ① Pomocou rukoväti chlebovej panvice otočte panvicu proti smeru hodinových ručičiek a potom vytiahnite zo spotrebiča.
- ② Vtlačte hák na miesenie na hriadeľ do chlebovej panvice.



- ③ Pridajte ingrediencie do chlebovej panvice v poradí popísanom v recepte. Najskôr pridajte tekutiny, cukor a soľ; potom múku a nakoniec droždie.



Posledné: Droždie. Musí byť oddelené od mokrých ingrediencií.

Druhé: Suché ingrediencie (cukor, soľ, múka)

Prvé: Tekuté ingrediencie - izbová teplota.

- ④ Pozorne zmerajte a pridajte ingrediencie do panvice v presnom poradí uvedenom v recepte.
- ⑤ **POZNÁMKA:** Urobte prstom malú jamku do múky a do jamky dajte droždie. Zabráňte kontaktu droždia so soľou alebo tekutinami.  
**TIP:** Zvážte všetky ingrediencie, vrátane doplnkov (oriešky, hrozienka), skôr ako začnete.
- ⑥ Umiestnite chlebovú panvicu do pekárne a uistite sa, že je pevne zaistená otočením v smere hodinových ručičiek. Zatvorte veko.
- ⑦ **POZNÁMKA:** chlebová panvica musí zapadnúť na mieste pre správne miešanie a miesenie.
- ⑧ Pripojte spotrebič k elektrickej sieti. Zaznie akustický signál a LCD displej zobrazí počiatočný program Program 1.
- ⑨ Stlačením tlačidla **PROGRAM MENU** zvolíte požadovaný program.
- ⑩ Stlačením tlačidla **WEIGHT (hmotnosť)** presuňte šípku k 1125g, 1350g, 1600g. (**WEIGHT** nie je dostupná možnosť pre programy 8-19)
- ⑪ Stlačením tlačidla **CRUST (kôrka)** presuňte šípku na požadované nastavenie: Light, Medium, Dark. (Kôrka nie je voliteľný pre programy 9-13.)
- ⑫ Ak je to nutné, nastavte tlačidlo **DELAY TIMER (odložený štart)**. Stlačením

tlačidiel + a – zvýšte časový cyklus na LCD displeji. (Funkcia odloženého štartu nie je dostupná pri programe 13)

- ⑬ **POZNÁMKA:** Nepoužívajte túto funkciu, ak používate rýchlo sa kaziace ingrediencie, ako sú vajíčka atď. Tento krok môžete vynechať, ak chcete pekáraň spustiť ihneď.
- ⑭ Stlačením tlačidla **START/STOP** raz spustíte program. Pekáraň raz pípne a na displeji sa zobrazí „**3:00**“. Dvojbodka medzi „**3**“ a „**00**“ neblíka konštantne a indikátor sa rozsvieti. Hák na miesenie začne miešať ingrediencie. Ak bol aktivovaný odložený štart, háky nezačnú miešať ingrediencie, až do začiatku programu.
- ⑮ Pre pridanie prísad (ovocie, orechy, hrozienka) zaznie zo spotrebiča desať akustických signálov. Otvorte veko a pridajte prísady. (Táto funkcia je nastaviteľná v programoch: Menu 1-7.) Časovanie je rôzne v závislosti od programu.
- ⑯ Keď je proces hotový, budete počuť desať pípnutí a spotrebič sa prepne na udržiavanie teploty na 1 hodinu. Môžete stlačením tlačidla **START/STOP** na 3 sekundy zastaviť proces a udržiavanie teploty skončí. Odpojte napájací kábel a otvorte veko pomocou kuchynských rukavíc.
- ⑰ Nechajte chlebovú panvicu mierne vychladnúť pred vybratím chleba. Pomocou rukavíc otočte opatrne chlebovú panvicu proti smeru hodinových ručičiek pre odomknutie a zdvihnite ju pomocou rukoväti zo spotrebiča. Pozor: chlebová panvica a chlieb môžu byť veľmi horúce! Manipulujte opatrne.
- ⑱ Pomocou kuchynských rukavíc otočte chlebovú panvicu dnom hore (so sklopenou rukoväťou) na drôtený rošt alebo čistú kuchynskú dosku a jemne poklepte, kým chlieb nevypadne. Pomocou jemnej špachtle uvoľnite strany chleba z panvice.
- ⑲ Pred krájaním nechajte chlieb vychladnúť približne 20 minút. Chlieb odporúčame krájať pomocou elektrického krájača alebo zúbkového noža, pretože inak môže dochádzať k deformácii chleba.
- ⑳ Ak hák na miesenie zostane v chlebe, jemne ho vytiahnite pomocou špachtle alebo malého nástroja. Chlieb je horúci, nikdy hák nevyberajte rukou. Ak spotrebič nepoužívate alebo ihneď po použití ho odpojte od sieťovej zásuvky.

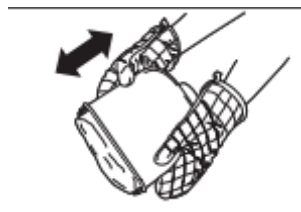
Poznámka: Chlieb uložte v zatvorenom plastovom vrecku tri dni pri izbovej teplote. Pre dlhšie uskladnenie uložte chlieb v utesenom vrecku v chladničke do 10 dní.

## VYBRATIE CHLEBA

Chlebová panvica a komora na pečenie môžu byť horúce a preto používajte kuchynské rukavice. Vyberte chlebovú panvicu zdvihnutím rukoväte a otočením proti smeru hodinových ručičiek pre odomknutie a vytiahnite chlebovú panvicu rovno zo spotrebiča.

Opatrne zatraste panvicou hore dnom, kým chlieb nevypadne z panvice. Nechajte ju vychladnúť na drôtenom rošte 10 minút pred krájaním a nakrájajte pomocou noža na pečivo.

TIP: Ak hák na miesenie zostane v chlebe, vyberte ho pomocou špachtle alebo podobného nástroja.



## PRIDANIE INGREDIENCIÍ

### 1. Chlebová múka

Chlebová múka je najdôležitejšou ingredienciou pre pečenie chleba a odporúča sa pri väčšine kysnutých chlebov. Má vysoký obsah lepku a (môže byť nazývaná taktiež múka s vysokým obsahom lepku, ktorá obsahuje vysoký obsah bielkovín) a udržiava veľkosť chleba po kysnutí. Múky sú rôzne v závislosti od regiónu.

Obsah lepku je vyšší ako pri bežnej múke, preto je možné ju použiť pre prípravu chleba s väčšou veľkosťou a viac vlákniny.

### 2. Univerzálna múka

Múka, ktorá neobsahuje prášok do pečiva, vhodná pre „rýchle“ chleby alebo chleby pripravené s rýchlym nastavením. Chlebová múka je vhodnejšia pre kysnuté chleby.

### 3. Celozrnná múka

Celozrnná múka je mletá z celej pšenice. Chlieb pripravený len z alebo z časti múky má väčší obsah vlákniny a nutričný obsah. Celozrnná múka je ťažšia a výsledkom je menšia veľkosť a tuhšia textúra. Obsahuje šupky zrn a lepok. Mnoho receptov využíva kombináciu celozrnej múky a chlebovej múky pre dosiahnutie najlepších výsledkov.

### 4. Tmavá pšeničná múka

Tmavá pšeničná múka, taktiež nazývaná „ražná múka“, je typom s vysokým obsahom vlákniny a je podobná celozrnej múke. Pre dosiahnutie väčšej veľkosti po nakysnutí musí byť použitá v kombinácii s vysokým podielom chlebovej múky.

### 5. Samokysnúca múka

Múka obsahujúca prášok do pečiva, využíva sa hlavne pre pečenie koláčov. Nepoužívajte samokysnúcu múku s droždím.



## 6. Kukuričná a ovesená múka

Kukuričná a ovsená múka sa melie z kukurice a ovsu samostatne. Sú to prídavné zložky pre pečenie hrubého chleba, ktoré sa používajú pre zlepšenie chuti a textúry.

## 7. Cukor

Cukor je „pokrmom“ pre kvasinky a taktiež zvyšuje sladkú príchuť a farbu chleba. Je veľmi dôležitou zložkou kysnutia chleba. Bežne sa používa biely cukor; v niektorých receptoch môžete použiť taktiež hnedý cukor, práškový cukor alebo trstinový cukor.

## 8. Droždie

Droždie je živý organizmus a musí sa uchovávať v chladničke pre uchovanie čerstvosti. Ako výživu potrebuje sacharidy z cukru a múky. Droždie použité v receptoch pre pekára sa predáva pod niekoľkými rôznymi názvami: Droždie pre pekárne (preferované), aktívne suché kvasinky a instantné droždie. Počas procesu kysnutia droždie vytvára oxid uhličitý. Oxid uhličitý rozťahuje chlieb a zjemňuje vnútorné vlákna.

1 polievková lyžica suchého droždia = 3 čajové lyžičky suchého droždia

1 polievková lyžica suchého droždia = 15 ml droždia

1 čajová lyžička suchého droždia = 5 ml

Pred použitím skontrolujte dátum expirácie a čas skladovania droždia. Po každom použití vložte zvyšok ihneď do chladničky, huby sa ničia pri vysokej teplote. Zlyhanie kysnutia chleba je väčšinou chybou zlého droždia.

TIP: Pre kontrolu, či je vaše droždie ešte čerstvé a aktívne:

(1) Nalejte 1 šálku (237 ml) teplej vody do odmerky.

(2) Pridajte 1 čajovú lyžičku (5 ml) bieleho cukru do šálky a zamiešajte, potom 1 polievkovú lyžicu (15 ml) droždia do vody.

(3) Postavte odmerku na teplé miesto na približne 10 minút. Vodu nemiešajte.

(4) Čerstvé, aktívne droždie začne produkovať bubliny alebo „rásť“. Ak nie, droždie nie je už aktívne.

## 9. Soľ

Soľ je potrebná pre zlepšenie chuti a farby kôrky chleba. Taktiež sa používa na spomalenie aktivity kvasiniek. Nikdy nepoužívajte veľmi veľa soli v recepte. Chlieb bude väčší, ak je bez soli.

## 10. Vajíčka

Vajíčka môžu zlepšiť textúru chleba, robia chlieb výživnejší a väčší. Vajíčka musíte vyšľahať s inými tekutými ingredienciami.

### **11. Tuk, maslo a rastlinný olej**

Tuk môže chlieb zjemniť a predĺžiť čas skladovania. Maslo by sa malo roztopiť alebo nasekať na malé kúsky pred pridaním do tekutiny.

### **12. Prášok do pečiva**

Prášok do pečiva sa používa pri ultrarýchlom chlebe a koláčoch. Pretože nevyžaduje čas kysnutia a produkuje vzduch, vzduchové bubliny zjemnia textúru chleba využitím chemickej reakcie.

### **13. Jedlá sóda**

Je podobná prášku do pečiva. Môže sa použiť taktiež v kombinácii s práškom do pečiva.

### **14. Voda a ďalšie tekutiny (vždy pridávajú ako prvé)**

Voda je základnou zložkou pre pečenie chleba. Všeobecne povedané, voda musí mať izbovú teplotu medzi 20° a 25°. Niektoré recepty môžu vyžadovať mlieko alebo iné tekutiny pre zvýraznenie chuti. Nikdy nepoužívajte rýchlo sa kaziace tekutiny s časovačom.

## **POUŽÍVAJTE PRESNÉ MERANIE**

TIP: Jedným z najdôležitejších krokov pečenia chleba je presné a správne meranie ingrediencií. Dôkladne zmerajte každú ingredienciu a pridajte do panvice v poradí uvedenom v recepte.

Dôrazne odporúčame použiť dodanú odmerku alebo lyžičku pre dosiahnutie správneho množstva, v opačnom prípade bude chlieb značne ovplyvnený.

### **Poradie pridávania ingrediencií**

Ingrediencie pridávajúte vždy v poradí uvedenom v recepte.

Prvá: tekuté ingrediencie

Druhá: suché ingrediencie

Posledná: droždie

Droždie musíte položiť len na suchú múku a nikdy nesmie prísť do kontaktu s tekutinou alebo soľou. Ak používate funkciu odloženého štartu dlhý čas, nikdy nepridávajúte rýchlo sa kaziace ingrediencie ako sú vajička alebo mlieko. Keď sa múka prvýkrát dôkladne premiesi, zaznie akustický signál a do zmesi pridajte ovocné prísady. Ak ich pridávate veľmi skoro, chuť múky sa znehodnotí po dlhodobom miesení.

### **Tekuté ingrediencie**

Vodu, čerstvé mlieko alebo iné tekutiny musíte zmerať pomocou odmerky s jasnými značkami a hubicou. Postavte nádobu na pracovnú dosku a pozrite sa zblízka pre kontrolu hladiny. Pri meraní oleja alebo iných ingrediencií odmerku vyčistite.

## Meranie suchých ingrediencií

Suché ingrediencie zmerajte pomalým sypaním múky atď. do odmerky a potom po naplnení vyrovnajte nožom. Nikdy nepoužívajte odmerku na naberanie suchých ingrediencií priamo z nádoby. Neklepte na dno odmerky ani nestláčajte.

TIP: Pred meraním múku premiešajte pre prevzdušnenie. Pri meraní malého množstva suchých ingrediencií ako je soľ alebo cukor, použite meráciu lyžičku, uistite sa, že je v rovine.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete. Neponárajte kábel, zástrčku ani spotrebič do žiadnej tekutiny. Pred čistením nechajte spotrebič dôkladne vychladnúť.

1. Čistenie hákov na miesenie: ak je háky ťažké vybrať z chleba, pridajte vodu na dno panvice a nechajte namočiť približne 1 hodinu. Hák opatrne utrite vlhkou utierkou. Chlebovú panvicu aj hák je možné umývať v umývačke riadu.
2. Čistenie panvice: vyberte panvicu otočením proti smeru hodinových ručičiek, potom zdvihnite za pomoci rukoväti. Utrite vnútorný a vonkajší povrch vlhkou utierkou, nepoužívajte ostré ani drsné prostriedky pre ochranu neprilnavého povrchu. Pred opätovnou inštaláciou nechajte chlebovú panvicu dôkladne vyschnúť.

Poznámka: Chlebovú panvicu a hák je možné umývať v umývačke riadu. Vonkajší povrch chlebovej panvice sa môže zafarbiť. Je to úplne normálne.

3. Čistenie veka a vonkajšieho povrchu pekárne: po použití nechajte spotrebič vychladnúť. Na čistenie veka, vonkajšieho povrchu, komory na pečenie a okienka použite vlhkú utierku. Nepoužívajte drsné čističe, pretože môžu poškodiť povrch. Nikdy neponárajte spotrebič do vody.  
**Poznámka:** na čistenie nedemontujte veko.
4. Pred uskladnením pekárne ju nechajte dôkladne vychladnúť, uistite sa, že je čistá, suchá a veko zatvorené.

## PROSTREDIE POUŽITIA

Spotrebič môže pracovať v širokom teplotnom rozsahu, ale môže nastať rozdiel vo veľkosti bochníka vo veľmi teplej alebo studenej miestnosti. Odporúčame izbovú teplotu v rozsahu od 15° do 34°C.

## ODSTRÁNENIE MOŽNÝCH PROBLÉMOV

Č.	PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
1	Zápach spálenia.	*Múka alebo iné ingrediencie vytekli do komory na pečenie.	*Zastavte pekáreň a nechajte vychladnúť. Utrite múku atď. z komory na pečenie papierovou utierkou.
2	Ingrediencie sa nemiešajú, počuť otáčanie motora.	*Panvica alebo hák nie je inštalovaný správne. *Veľmi veľa ingrediencií.	*Uistite sa, že je hák správne nasadený na hriadelí. *Zmerajte ingrediencie presne.
3	Zobrazí sa „HHH“ po stlačení tlačidla START/STOP.	Vnútorňá teplota pekárne je veľmi vysoká.	*Nechajte pekáreň vychladnúť medzi programami. Spotrebič odpojte, otvorte veko a vyberte chlebovú panvicu. Nechajte vychladnúť približne 15-30 minút pred spustením nového programu.
4	Okienko je zahmlené alebo pokryté kondenzáciou.	*Môže sa objaviť počas miešania alebo kysnutia.	*Kondenzácia obyčajne zmizne počas pečenia. Vyčistite okienko medzi programami.
5	Hák na miesenie vyjde spoločne s chlebom.	Hrubšia kôrka s nastavením tmavšej kôrky.	*Nie je nezvyčajné, keď hák vyjde spoločne s chlebom. Po vychladnutí chleba vyberte hák pomocou špachtle.
6	Cesto sa dôkladne nepremiesi; múk a iné ingrediencie sú na jednej strane panvice; bochník je pokrytý múkou.	*Panvica alebo hák nie je inštalovaný správne. Veľmi veľa ingrediencií. *Bezlepkové cesto je typicky veľmi mokré. Môž byť nutné oškriabať steny špachtľou.	*Uistite sa, či je panvica správne nasadená v spotrebiči a hák na hriadelí. *Ingrediencie presne zmerajte a pridajte v správnom poradí. *Nadbytočnú múku môžete odstrániť z chleba po upečení. Pridajte vodu po jednej lyžici, kým sa cesto nevyformuje do gule.
7	Nadmerné kysnutie cesta alebo vytlačenie veka.	Nesprávne zmerané ingrediencie (veľmi veľa droždia, múky). *Hák nie je v panvici. *Zabudli ste pridať soľ.	*Zmerajte všetky ingrediencie presne a nezabudnite pridať cukor a soľ. Skúste znížiť kvasinky o 1/4 čajovej lyžičky (1.2 ml). *Skontrolujte inštaláciu háku na miesenie.

8	Chlieb nekysne; malý chlieb.	Nepresné meranie ingrediencií alebo neaktívne droždie. *Dvíhanie veka počas programov.	*Všetky ingrediencie zmerajte presne. *Skontrolujte dátum spotreby droždia a múky, tekutiny majú mať izbovú teplotu.
9	Chlieb má po dopečení v hornej časti otvor.	*Rýchle kysnutie cesta. Veľmi veľa droždia alebo vody. Nesprávne zvolený program pre recept.	*Neotvárajte veko počas pečenia. *Zvoľte možnosť tmavšej kôrky.
10	Svetlá kôrka.	*Otvorenie veka počas pečenia.	*Neotvárajte veko počas pečenia. *Zvoľte nastavenie tmavšej kôrky.
11	Veľmi tmavá kôrka.	Veľmi veľa cukru v zmesi.	*Znížte množstvo cukru. *Zvoľte možnosť svetlejšej kôrky.
12	Bochník je pokrivený.	Veľmi veľa droždia alebo vody. *Hák sa vtlčil do jednej strany cesta pred kysnutím a pečením.	*Všetky ingrediencie presne zmerajte. *Znížte mierne množstvo droždia a vody. *Niektoré bochníky nemusia mať rovnomerný tvar, hlavne z celozrnnej múky.
13	Bochníky majú odlišnú veľkosť.	*Rôzne v závislosti od typu chleba.	*Celozrná alebo univerzálna múka je hustejšia a môže byť menšia ako základný biely chlieb.
14	Spodok je dutý alebo deravý.	*Veľmi mokré cesto, veľmi veľa droždia, bez soli. *Veľmi horúca voda.	*Všetky ingrediencie presne zmerajte. *Znížte mierne množstvo droždia alebo vody. Skontrolujte množstvo soli. *Použite vodu izbovej teploty.
15	Nedopečené alebo lepkavé cesto chleba.	Veľmi veľa tekutiny; zvolený nesprávny program.	*Znížte množstvo tekutiny a ingrediencie presne zmerajte. *Skontrolujte program.
16	Chlieb sa pri krájaní deformuje.	*Chlieb je veľmi horúci.	*Nechajte ho vychladnúť na drôtenom rošte približne 15-30 minút.
17	Chlieb má ťažkú, hustú textúru.	*Veľmi veľa múky, stará múka. *Málo vody.	*Zvýšte množstvo vody alebo znížte množstvo múky. *Celozrná múka má hustejšiu textúru.
18	Dno panvice je tmavé alebo fľakaté.	*Po umývaní v umývačke.	*Je to úplne normálne a nemá to vplyv na funkčnosť panvice.

# SPRÁVNA LIKVIDÁCIA STARÉHO SPOTREBIČA

Môžete pomôcť pri ochrane životného prostredia!

Dodržiavajte miestne predpisy: odneste staré elektrické a elektronické prístroje na príslušné zberné miesto.



## RECEPTY

Menu		Ingrediencie	Objem	Objem	Objem	Poznámka
1 Základní chlieb		hmotnosť chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	poradie	čas	2:55	3:00	3:05	
	[1]	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	[2]	soľ	2 lyžice	3 lyžice	3 lyžice	dajte do rohu
	[3]	cukor	4 odmerky	5 odmeriek	6 odmeriek	dajte do rohu
	[4]	olej	3 odmerky	4 odmerky	4 odmerky	
	[5]	múka s vysokým obsahom lepku	5 šálok/ 700 g	6 šálok/ 840 g	7 šálok/ 980 g	
	[6]	mlieko v prášku	4 odmerky	5 odmeriek	6 odmeriek	
2 Francúzsky chlieb		hmotnosť chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	poradie	čas	3:10	3:15	3:20	
	[1]	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	[2]	soľ	2 lyžice	3 lyžice	3 lyžice	dejte do rohu
	[3]	cukor	3 odmerky	4 odmerky	5 odmeriek	dejte do rohu
	[4]	olej	3 odmerky	4 odmerky	4 odmerky	
	[5]	múka s vysokým obsahom lepku	5 šálok/ 700 g	6 šálok/ 840 g	7 šálok/ 980 g	
	[6]	instantné droždie	0,8 lyžice	1 lyžice	1,25 lyžičky	dajte na suchú múku, zabráňte kontaktu s tekutinou

Menu		Ingrediencie	Objem	Objem	Objem	Poznámka
3 Celozrnný chlieb		hmotnosť chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	poradie	čas	3:25	3:30	3:35	
	[1]	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	[2]	soľ	2 lyžice	3 lyžice	3 lyžice	dajte do rohu
	[3]	cukor	3 odmerky	4 odmerky	5 odmeriek	dajte do rohu
	[4]	olej	3 odmerky	4 odmerky	4 odmerky	
	[5]	múka s vysokým obsahom lepku	2,5 šálky/ 350 g	3 šálky/ 420 g	3,5 šálky/ 490 g	
	[6]	celozrnná múka	2,5 šálky/ 350 g	3 šálky/ 420 g	3,5 šálky/ 490 g	
	[7]	instantné droždie	1,5 lyžice	1,75 lyžice	2 lyžice	dajte na suchú múku, zabráňte kontaktu s tekutinou
[8]	mlieko v prášku	4 odmerky	4 odmerky	5 odmeriek		
4 Sladký chlieb		hmotnosť chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	poradie	čas	2:50	2:55	3:00	
	[1]	voda	420 ml	510 ml	600 ml	
	[2]	soľ	1 lyžice	1,5 lyžice	2 lyžice	dajte do rohu
	[3]	cukor	0,5 šálky	0,75 šálky	1 šálka	dajte do rohu
	[4]	olej	3 odmerky	4 odmerky	5 odmeriek	
	[5]	mlieko v prášku	4 odmerky	4 odmerky	5 odmeriek	
	[6]	múka s vysokým obsahom lepku	5 šálok / 700 g	6 šálok/ 840 g	7 šálok/ 980 g	
[7]	instantné droždie	0,8 lyžice	1 lyžice	1,25 lyžice	dajte na suchú múku, zabráňte kontaktu s tekutinou	
5 Podmaslie (ryžový chlieb)		hmotnosť chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	poradie	čas	2:55	3:00	3:05	
	[1]	voda	260 ml	320 ml	380 ml	
	[2]	olej	3 odmerky	3 odmerky	4 odmerky	
	[3]	soľ	1 lyžice	1 lyžice	1,5 lyžice	
	[4]	cukor	0,5 šálky	0,75 šálky	1 šálka	dajte do rohu
[5]	varená ryža	2,5 odmerky	3 odmerky	3,5 odmerky		

Menu		Ingrediencie	Objem	Objem	Objem	Poznámka
	[6]	múka s vysokým obsahom lepku	2,5 šálky	3 šálky	3,5 šálky	
	[7]	Instantné droždie	1,5 odmerky	1,75 odmerky	2 odmerky	dajte na suchú múku, zabráňte kontaktu s tekutinou
6 Bezlepkový chlieb		hmotnosť chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	poradie	čas	3:30	3:35	3:40	
	[1]	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	[2]	soľ	2 lyžice	3 lyžice	3 lyžice	dajte do rohu
	[3]	cukor	3 odmerky	4 odmerky	5 odmeriek	dajte do rohu
	[4]	olej	3 odmerky	4 odmerky	4 odmerky	
	[5]	bezlepková múka	2,5 šálky/ 350 g	3 šálky/ 420 g	3,5 šálky/ 490 g	
	[6]	kukurličná múka	2,5 šálky/ 350 g	3 šálky/ 420 g	3,5 šálky/ 490 g	môžete nahradiť ovsenou múkou
	[7]	instantné droždie	0,8 lyžice	1 lyžice	1,25 lyžice	dajte na suchú múku, zabráňte kontaktu s tekutinou
7 Rýchly chlieb		hmotnosť chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	poradie	čas	1:25	1:30	1:35	
	[1]	voda	430 ml	520 ml	610 ml	teplota vody 40-50°C
	[2]	soľ	2 lyžice	2,5 lyžice	3 lyžice	dajte do rohu
	[3]	cukor	4 odmerky	5 odmeriek	6 odmeriek	dajte do rohu
	[4]	olej	4 odmerky	5 odmeriek	5 odmeriek	
	[5]	múka s vysokým obsahom lepku	5 šálok/ 700 g	6 šálok/ 840 g	7 šálok/ 980 g	
	[6]	instantné droždie	2 lyžice	2,5 lyžice	2,5 lyžice	dajte na suchú múku, zabráňte kontaktu s tekutinou



Menu		Ingrediencie	Objem	Objem	Objem	Poznámka
8 Koláč	poradie	čas	1:35			Rozpustite cukor vo vajíčku a vode, dobre zmiešajte mixérom, potom dajte ďalšie ingrediencie do chlebovej nádoby, potom spustite tento program
	[1]	voda	30 ml			
	[2]	vajíčka	8 ks			
	[3]	cukor	1 šálka			
	[4]	maslo	2 odmerky			
	[5]	múka	4 šálky/ 560 g			
9 Miesenie	poradie	čas	0:15			Dajte do nádoby
	[1]	voda	330 ml			
	[2]	soľ	1 lyžica			
	[3]	olej	3 odmerky			
10 Cesto	poradie	čas	1:50			dajte do rohu
	[1]	voda	610 ml			
	[2]	soľ	3 lyžice			
	[3]	olej	5 odmeriek			
	[4]	múka s vysokým obsahom lepku	7 šálok/ 890 g			
	[5]	instantné droždie	2 lyžice			
11 Cesto na cestoviny	poradie	čas	0:10			
	[1]	voda	620 ml			
	[2]	soľ	1 lyžica			
	[3]	olej	3 odmerky			
12 Jogurt	poradie	čas	8:00			
	[1]	mlieko	1800 ml			
13 Džem	[2]	mliečna kultúra	180 ml			vymiešajte do kaše, môžete pridať vodu
	poradie	čas	1:20			
	[1]	dreň	5 šálok			
	[2]	škrob	1 šálka			
	[3]	cukor	1 šálka			

Menu		Ingrediencie	Objem	Objem	Objem	Poznámka
14 Pečenie	poradie	čas	1:00			
	[1]	nastavte teplotu pečenia stlačením tlačidla voľby kôrky: 100°C (svetlá); 150°C (stredná); 200°C (tmavá), počiatočné 150 °C				
15 Vlastné	[1]	Stlačením tohto tlačidla zvolíte menu vlastného nastavenia: v tomto menu môžete nastaviť každý proces pečenia, napr. miesenie, fermentácie, pečenie. Vhodné pre DIY chlieb.				

## ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Nárok na záruku je možné uplatniť len po predložení originálu dokladu o zakúpení výrobku (paragón, faktúra) s typovým označením výrobku, dátumom predaja a čitateľnou pečiatkou predajcu. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu. Výrobok je určený výhradne ako domáci spotrebič pre použitie v domácnosti. Zmluvná záruka je 6 mesiacov, ak je kupujúci podnikateľ - fyzická osoba a spotrebič kupuje pre podnikateľskú činnosť alebo komerčné využitie. Záruka sa znižuje podľa občianskeho zákonníka na 6 mesiacov pre: žiarovky, batérie, kremíkové a halogénové trubice.

### Záruka sa nevzťahuje na

- akékoľvek mechanické poškodenie výrobku alebo jeho časti
- na chyby spôsobené nevhodným zaobchádzaním alebo umiestnením.
- ak je zariadenie obsluhované v rozpore s návodom, prípadne zásahom neoprávnenej osoby.
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.
- na záruku 24 mesiacov sa nevzťahujú opravy, napríklad: výmena žiarovky, trubice, čistenie a odváňňovanie kávovarov, žehličiek, zvlhčovačov, atď. Tu bude účtované servisom za zmluvnú cenu.
- ak nebude pri kontrole zariadenia zistená žiadna porucha alebo nebudú splnené záručné podmienky, uhradí režijné náklady spojené s kontrolou alebo opravou výrobku kupujúci.
- zákazník stráca záruku pri používaní výrobkov na profesionálnej alebo inej zárobkovej činnosti v prevádzkach.
- porucha bola spôsobená vonkajšími a živelnými podmienkami (napr. poruchami v elektrickej sieti alebo bytovej inštalácii).
- záruka sa netýka poškodenia vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

Ak tovar pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku.

### Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

tel./fax: +421 41 5680 171, 5680 173

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



### Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ: .....

Priezvisko/meno: .....

Štát/PSČ/obec/ulica: .....

Telefónne číslo: .....

Číslo/označenie (tovaru) položky: .....

Dátum/miesto predaja: .....

Popis poruchy: .....

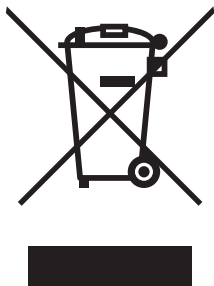
Dátum/podpis: .....

Záruka sa nevzťahuje.

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

Informujte ma, koľko budú predstavovať náklady. Opravte výrobok za úhradu.

# Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odveďte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok.

Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

## Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

## Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

### Dovozca:

PRIVEST s.r.o.  
Na Zlatnici 301/2  
Praha 4, PSČ 147 00  
www: [www.privest.cz](http://www.privest.cz)  
Email: [info@privest.cz](mailto:info@privest.cz)  
Telefon: (+420) 241 410 819



## **WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

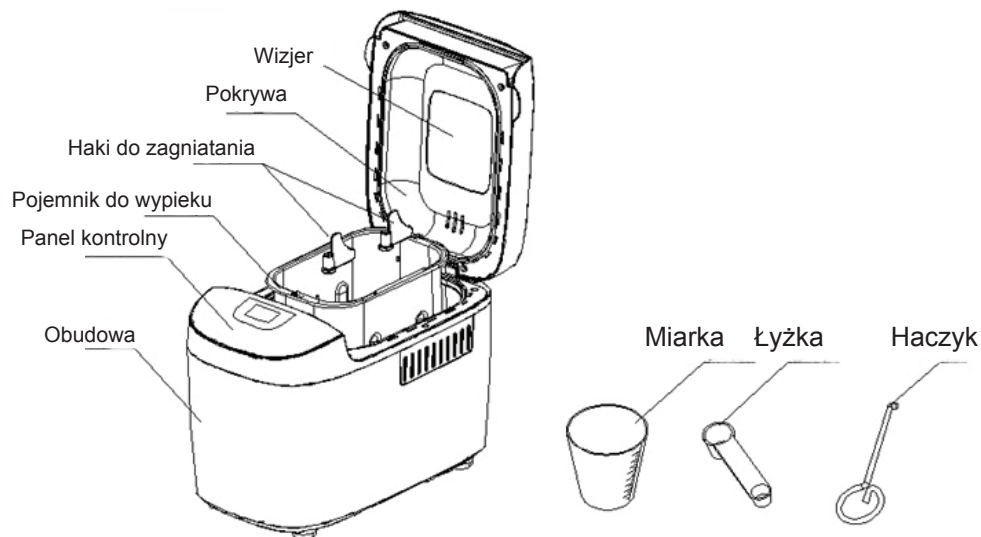
Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją do późniejszego wglądu.

1. Dokładnie przeczytaj niniejszą instrukcję i zachowaj ją do późniejszego wglądu.
2. Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, czy napięcie w sieci elektrycznej odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej.
3. Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (włącznie z dziećmi) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba, że są one pod nadzorem osoby odpowiadającej za ich bezpieczeństwo.
4. Zachować ostrożność w czasie używania urządzenia w pobliżu dzieci. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
5. Nie dotykać gorącej powierzchni. W celu obsługi urządzenia używać uchwytów i przycisków. Do chwytania blachy do pieczenia lub gorącego chleba należy zawsze stosować rękawice kuchenne.
6. Nie wtykać palców do komory po wyjęciu chleba. Grzejnik jest wciąż gorący.
7. W celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem nigdy nie zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki lub samego urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
8. Przed rozpoczęciem czyszczenia i po zastosowaniu należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej. Przed odłożeniem lub demontażem elementów należy pozostawić urządzenie do wystygnięcia.
9. Nigdy nie używać urządzenia po stwierdzeniu uszkodzenia przewodu zasilającego lub wtyczki, w razie awarii, upadku lub innego uszkodzenia. W takim razie należy przekazać urządzenie do autoryzowanego sprzedawcy w celu przeprowadzenia kontroli, naprawy lub ustawień elektrycznych/mechanicznych.
10. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować obrażenia ciała.
11. Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie używać na zewnątrz budynków.
12. Nigdy nie zostawiać przewodu luźno zwisającego ze stołu.
13. Nie ustawiać urządzenia w pobliżu kuchенок lub elektrycznych i nie umieszczać go na rozgrzanym piekarniku.
14. Podczas przemieszczania urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny należy zachować ostrożność.
15. Nigdy nie włączać urządzenia bez poprawnie umieszczonego pojemnika lub składników.
16. Nigdy nie uderzać pojemnikiem o górną krawędź w celu wyjęcia chleba - ryzyko uszkodzenia.
17. W celu całkowitego wyłączenia urządzenia należy wyłączyć wszystkie wyłączniki (START/STOP), a następnie wyciągnąć wtyczkę z gniazdka zasilającego.
18. Nie obserwować proces wypieku będąc zbyt blisko do wizjera ze szkła hartowanego - ryzyko pęknięcia szkła.
19. Urządzenie wyposażone jest w uziemioną wtyczkę, wymagającą podłączenia do odpowiedniego gniazdka elektrycznego.
20. Nie dotykać ruchomych części wewnątrz urządzenia podczas zagniatania.

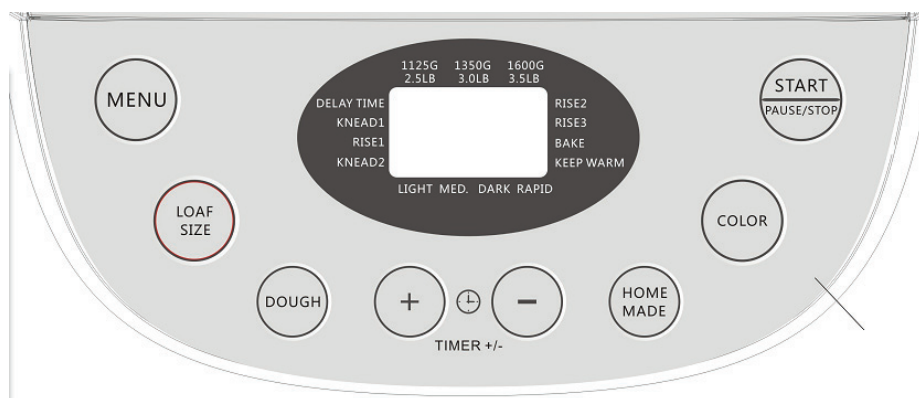
21. Nie używać urządzenia w innym celu, niż zostało przeznaczone.
22. Wnętrze wypiekacza powinno być dokładnie wyczyszczone. Należy uważać, aby nie uszkodzić lub nie zarysować grzejnika.

## OPIS ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

### Poznaj swoje urządzenie



### Panel kontrolny



## PO WŁĄCZENIU

Podłącz urządzenie do zasilania. Usłyszysz sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się „3:00”. Dwukropek między „3” i „00” nie miga. „1” oznacza program początkowy. Strzałka skierowana jest do „1350g” a „MEDIUM” jako ustawienia domyślnego.



## PRZYCISK START/STOP

Poprzez jednokrotne naciśnięcie przycisku **START/STOP** uruchom program. Zapali się wskaźnik i dwukropek na zegarze zacznie migać - program jest uruchomiony. Po starcie programu żaden z przycisków - oprócz **START/STOP** - nie jest aktywny.

Naciśnięcie przycisku **START/STOP** i przytrzymanie go przez ok. 0,5 powoduje powstrzymanie procesu. Jeżeli w ciągu 3 minut nie zostanie naciśnięty żaden z przycisków, urządzenie kontynuuje program do końca.

Aby wyłączyć program, naciśnij przycisk **START/STOP** i przytrzymanie go przez 3 sekundy. Usłyszysz sygnał dźwiękowy informujący o tym, że program został wyłączony. Funkcja ta zapobiega niepożądanemu przerwaniu programu.

Aby wyjąć chleb, naciśnij przycisk **START/STOP** po zakończeniu cyklu wypieku.

## MENU

Poprzez naciśnięcie przycisku **MENU** wybierz pożądany program. Każde naciśnięcie przycisku (któremu towarzyszy sygnał dźwiękowy) powoduje zmianę programu. Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku numer programu będzie cyklicznie wyświetlany na ekranie LCD.

## KOLOR SKÓRKI

Poprzez naciśnięcie przycisku **COLOR** wybierz pożądaną opcję: Light (jasna), Medium (ciemniejsza), Dark (ciemna) a Rapid (szybka). Można wybrać pożądanę menu 1-4 z Light, Medium, Dark i Rapid. Przycisk ustawienia koloru skórki jest dostępny tylko w programach menu 1-8, 14-16.

## WAGA

Poprzez naciśnięcie przycisku **Weight** wybierz pożądaną wagę (1125 g, 1350 g, 1600 g). Przycisk do ustawienia wagi jest dostępny w programach: Menu 1-7.



## OPÓŹNIONY START (▲ LUB ▼)

Za pomocą funkcji **DELAY TIMER** (opóźniony start) można uruchomić urządzenie o ustawionej godzinie. Za pomocą przycisków ▲ lub ▼ ustaw czas na wyświetlaczu LCD. Można ustawić do 15 godzin włącznie z opóźnionym startem i programem przygotowania chleba.

UWAGI:

- Opóźniony start należy ustawić po wybraniu opcji PROGRAM MENU, WEIGHT oraz CRUST COLOR.
- Nie używaj funkcji zegara sterującego (timer) dla przepisów zawierających szybko psujące się składniki, takie jak jaja, mleko, śmietana lub ser.
- Należy wybrać, kiedy ma być chleb gotowy - poprzez naciśnięcie ▲ lub ▼. Pamiętaj, że spóźniony start musi zawierać czas pieczenia. Po zakończeniu programu pieczenia wypiekacz przełączy się do trybu utrzymywania temperatury, trwającego 1 godz. Przed przygotowaniem chleba naciśnij przycisk menu i wybierz kolor skórki, a następnie poprzez naciśnięcie ▲ lub ▼ zwiększ lub zmniejsz długość opóźnienia w krokach po 10 minutach. Maksymalny czas trwania opóźnienia wynosi 15 godzin.

## PRZERWA W DOSTAWIE PRĄDU

W razie przerwy w dostawie prądu krótszej niż 10 minut po przywróceniu zasilania proces pieczenia będzie kontynuowany, nawet bez naciśnięcia przycisku **START/STOP**. Jeżeli przerwa w dostawie prądu trwa dłużej niż 15 minut, urządzenie nie będzie kontynuowało pracy, a wyświetlacz LCD powróci do ustawienia domyślnego. Jeżeli ciasto już rośnie, to wyjmij składniki z pojemnika do wypieku i zacznij od początku. Jeżeli ciasto nie znajduje się jeszcze na etapie rośnięcia, przy wyłączonym zasilaniu można kontynuować program od początku poprzez naciśnięcie przycisku **START/STOP**.

## KOMUNIKATY OSTRZEGAWCZE

„**HHH**” - Komunikat informujący o osiągnięciu zbyt wysokiej temperatury wewnątrz pojemnika. Naciśnij przycisk **START/STOP** (patrz rysunek 1), aby zatrzymać program, następnie odłącz wtyczkę od zasilania, otwórz pokrywę i przed ponownym uruchomieniem zostaw urządzenie przez ok. 10 - 20 minut do wystygnięcia.

„**EE0**” - Komunikat informujący o odłączeniu czujnika temperatury. Naciśnij przycisk

**START/STOP** (patrz rysunek 2), aby zatrzymać program, odłącz kabel od zasilania. Przekaż czujnik do najbliższego serwisu w celu naprawy, wymiany lub dokonania regulacji.



Rysunek 1



Rysunek 2

## UTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Po zakończeniu programu usłyszysz 10-krotny sygnał dźwiękowy i wypiekacz przełączy się do trybu utrzymywania temperatury, trwającego 1 godz. Na wyświetlaczu pojawi się „0:00”. Aby ukończyć tryb utrzymywania temperatury, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk **START/STOP**.

**ZALECENIE:** Wyjęcie chleba z wypiekacza od razu po zakończeniu programu zapobiega zbrązowieniu skórki.

## MENU PROGRAMÓW

1. Chleb podstawowy  
Do pieczenia chleba białego lub mieszanego, zawierającego przede wszystkim podstawowe mąki chlebowe.
2. Chleb francuski  
Do pieczenia jasnego chleba z delikatnej mąki. Chleb zwykle jest puszysty i ma chrupiącą skórkę. Program nie nadaje się do realizacji przepisów zawierających masło, margarynę lub mleko.
3. Chleb pełnoziarnisty  
Do pieczenia chleba zawierającego znaczną ilość mąki pełnoziarnistej. Program zapewnia dłuższy czas podgrzewania w celu nasiąknięcia ziaren wodą i napęcznienia. Nie nadaje się do kombinowania z funkcją opóźnionego startu z powodu niezadowalających wyników. Mąka pełnoziarnista zwykle zapewnia chrupiącą, mocną skórkę.
4. Chleb słodki  
Do pieczenia rodzajów chleba zawierających różne dodatki, takie jak soki owocowe, tarty kokos, rodzynki, suszone owoce, czekoladę lub cukier. Ze względu na dłuższy czas rośnięcia ciasta chleb będzie jasny i puszysty.
5. Maślanka  
W celu przygotowania chleba wymieszaj gotowany ryż z mąką w stosunku 1:1.
6. Chleb bezglutenowy  
Do pieczenia chleba z mąki bezglutenowej i mieszanki do pieczenia. Mąka bezglutenowa wymaga dłuższego nasiąkania płynów i zachowuje się inaczej podczas rośnięcia.
7. Super szybki  
Proces zagniatania, rośnięcia i pieczenia jest krótszy niż w przypadku chleba podstawowego, ale dłuższy niż w przypadku chleba Ultra szybkiego. Wnętrze chleba jest bardziej twarde. Szybki chleb przygotowujemy z dodatkiem proszku do pieczenia i sody oczyszczonej, które aktywują się w wyniku działania wilgoci i ciepła. Aby przygotować doskonały, szybki chleb, zalecamy nalać wszystkie płyny na dno pojemnika, natomiast suche składniki powinny być u góry. W trakcie wstępnego mieszania szybkiego ciasta suche składniki mogą się przykleić w rogach pojemnika - w takim razie zalecane jest ręczne usunięcie przyklejonej mieszanki, co zapobiega tworzeniu się bryłek mąki. W tym celu należy użyć gumowej szpachelki.
8. Placek  
Zagniatanie, rośnięcie i pieczenie, ale rośnięcie z pomocą sody lub proszku do pieczenia.
9. Zagniatanie  
Program służy do dokładnego wymieszania mąki i płynów.

10. Ciasto  
Program służy do przyrządzenia ciasta drożdżowego na placek, pizzę itp., które zostanie upieczone w zwykłym piekarniku. Program nie zawiera pieczenia.
11. Ciasto na makarony  
Program służy do przyrządzenia ciasta drożdżowego na bułki, pizzę itp., które zostanie upieczone w klasycznym piekarniku. Program nie zawiera pieczenia.
12. Jogurt  
Program do fermentacji jogurtu.
13. Dżem  
Program służy do przyrządzania dżemów ze świeżych owoców lub marmolad z pomarańczy. Nie przekraczaj zalecanych ilości i nie pozwól na przelanie się mieszanki do komory. W takiej sytuacji natychmiast wyłącz urządzenie i ostrożnie wyjmij pojemnik. Zostaw go na chwilę do wystygnięcia i dokładnie wyczyść.
14. Pieczenie  
Program służy do dopieczenia chleba, który jest zbyt jasny lub słabo wypieczony. Program nie zawiera zagniatania i rośnięcia.
15. Własny  
Poprzez naciśnięcie przycisku **HOMEMADE** można wprowadzić własne ustawienia procesu wypieku. Program umożliwia ustawienie każdego etapu zagniatania, rośnięcia lub utrzymywania temperatury. Do ustawienia jest również czas trwania każdego z etapów.

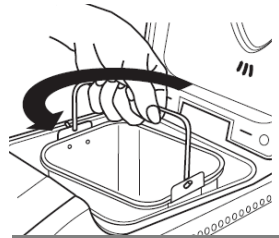
## PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

Zmyj i wysusz pojemnik i haki do zagniatania.

**Uwaga:** Nigdy nie stosuj metalowych narzędzi wewnątrz pojemnika do wypieku, gdyż mogłoby to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

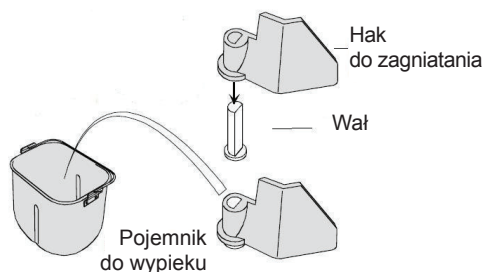
**UWAGA!** Ryzyko upadku przedmiotów. W czasie pracy urządzenie może wibrować i przemieszczać się. Wypiekacz należy zawsze ustawić z dala od krawędzi blatu roboczego.

1. Sprawdź, czy nie brakuje któregoś z elementów lub czy któraś z części nie jest uszkodzona.
2. Wyczyść wszystkie elementy zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
3. Przełącz wypiekacz do trybu pieczenia i zostaw przez ok. 10 minut. Następnie wyłącz tryb pieczenia, zostaw do wystygnięcia i ponownie wyczyść wszystkie części. Po pierwszym uruchomieniu z urządzenia może się wydobywać lekki dym i zapach. Jest to zjawisko normalne. Po pierwszym lub drugim użyciu powinno ono zniknąć. Upewnij się, że jest zapewniona właściwa wentylacja.
4. Wysusz i zmontuj wszystkie części. Urządzenie gotowe jest do pracy.



## Wskazówki szczególne

- 1 Za pomocą uchwytu pojemnika do wypieku obróć pojemnik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie wyjmij go z urządzenia.
- 2 Umieść hak do zagniatania na wale w pojemniku.



- 3 Dodaj składniki do pojemnika w kolejności podanej w przepisie. Najpierw dodaj składniki płynne, cukier i sól, następnie mąkę, a dopiero pod koniec dodaj drożdże.



Ostatnie: Drożdże powinno być oddzielone od składników mokrych.

Drugie: Składniki suche (cukier, sól, mąka) Pierwsze: Składniki płynne o temperaturze pokojowej.

- 4 Uważnie odmierz i dodaj składniki do pojemnika zgodnie z kolejnością określoną w przepisie.
- 5 **UWAGA:** Za pomocą palca zrób mały dołek w mące i umieść w nim drożdże. Unikaj kontaktu drożdży z solą lub substancjami płynnymi.  
**ZALECENIE:** Przed rozpoczęciem pracy dokładnie naważ wszystkie składniki włącznie z dodatkami (orzeszki, rodzynki).
- 6 Umieść pojemnik w urządzeniu i upewnij się, czy jest on właściwie zabezpieczony poprzez obróceniu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Zamknąć pokrywę.
- 7 **UWAGA:** pojemnik do wypieku powinien zatrzaskać w właściwym miejscu - tylko w ten sposób można zabezpieczyć prawidłowy przebieg procesu mieszania i zagniatania.
- 8 Podłączyć urządzenie do zasilania. Usłyszysz sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu LCD pojawi się podstawowy Program 1.
- 9 Poprzez naciśnięcie przycisku **PROGRAM MENU** wybierz pożądany program.
- 10 Poprzez naciśnięcie przycisku **WEIGHT (waga)** przesunij strzałkę na odpowiednią opcję - 1125 g, 1350 g, 1600 g. (Opcja **WEIGHT** nie jest dostępna dla programów 8-19)

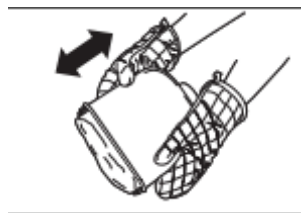
- ⑪ Poprzez naciśnięcie przycisku **CRUST (skórka)** przesun strzałkę na pożądaną opcję: Light, Medium lub Dark. (Opcja Skórka nie jest dostępna dla programów 9-13).
- ⑫ W razie potrzeby ustaw czas opóźnienia za pomocą przycisku **DELAY TIMER** (opóźniony start). Poprzez naciśnięcie przycisków + oraz - można zmieniać cykl czasowy na wyświetlaczu LCD. (Funkcja opóźnionego startu nie jest dostępna dla programu 13)
- ⑬ **UWAGA:** Nie korzystaj z tej funkcji, jeżeli stosujesz szybko psujące się składniki, takie jak jaja itp. Krok ten można ominąć, jeżeli wypiekacz ma zostać uruchomiony w trybie natychmiastowym.
- ⑭ Poprzez jednokrotne naciśnięcie przycisku **START/STOP** uruchom program. Usłyszysz pojedynczy sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się „3:00”. Dwukropek między „3” a „00” nie miga i zaświeci się wskaźnik. Hak do zagniatania rozpocznie proces mieszania składników. Jeżeli funkcja opóźnionego startu jest aktywna, haki do zagniatania pozostają nieczynne do rozpoczęcia programu.
- ⑮ Gdy usłyszysz dziesięć sygnałów dźwiękowych, należy dodać dodatki (owoce, orzechy, rodzyнки). Otwórz pokrywę i dodaj odpowiednie dodatki. (Funkcja ta jest do ustawienia w programach Menu 1-7.) Czas dodania zależy od konkretnego programu.
- ⑯ Zakończenie procesu sygnalizowane jest dziesięciokrotnym sygnałem dźwiękowym. Po zakończeniu procesu urządzenie przełączy się do trybu utrzymywania temperatury, który trwa przez 1 godz. Aby zatrzymać proces utrzymywania temperatury, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk **START/STOP**. Odłącz kabel od zasilania i otwórz pokrywę stosując rękawice kuchenne.
- ⑰ Przed wyjmowaniem chleba zostaw pojemnik przez chwilę do lekkiego wystygnięcia. Za pomocą rękawic kuchennych ostrożnie obróć pojemnik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w celu odblokowania, a następnie wyjmij go z urządzenia za pomocą uchwytu. Uwaga: pojemnik do wypieku i chleb mogą być bardzo gorące! Zachowaj ostrożność!
- ⑱ Używając rękawic kuchennych, obróć pojemnik do góry dnem (przy opuszczonym uchwycie) na druciany ruszt lub na czysty blat kuchenny i lekko postukaj, aby wyjąć chleb. Za pomocą delikatnej szpachelki obluź boki chleba.
- ⑲ 19 Przed krojeniem zostaw chleb przez ok. 20 minut do wystygnięcia. Zalecamy krojenie za pomocą krajalnicy elektrycznej lub noża zębatego - w przeciwnym razie grozi ryzyko deformacji świeżo upieczonego chleba.
- ⑳ 20 Jeżeli hak do zagniatania pozostanie w chlebie, to należy go delikatnie wyciągnąć za pomocą szpachelki lub innego małego narzędzia. Chleb jest gorący, nigdy nie wyjmuj go gołymi rękami. Po ukończeniu pracy należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania.

Uwaga: Przez pierwsze trzy dni można przechowywać chleb w zamkniętym plastikowym worku w temperaturze pokojowej. W celu dłuższego przechowywania należy go umieścić w szczelnym worku w lodówce. Maksymalny czas przechowywania - 10 dni

## WYJMOWANIE CHLEBA

Pojemnik do wypieku i komora wypieku mogą być bardzo gorące. Zawsze stosuj rękawice kuchenne. Wyjmij pojemnik do wypieku poprzez podniesienie uchwytu i obrócenie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w celu odblokowania. Następnie wyjmij pojemnik bezpośrednio z urządzenia. Ostrożnie wstrząśnij pojemnikiem, ustawiając go do góry dnem, do wypadnięcia chleba. Zostaw chleb na drucianym ruszcie przez 10 minut do wystygnięcia, a następnie pokrój go za pomocą noża do pieczywa.

RADA: Jeżeli hak do zagniatacia pozostanie w chlebie, to należy go delikatnie wyciągnąć za pomocą szpachelki lub innego małego narzędzia.



## DODAWANIE SKŁADNIKÓW

### 1. Mąka chlebowa

Mąka chlebowa jest najważniejszym składnikiem do pieczenia chleba i jest ona zalecana dla większości rodzajów chlebów drożdżowych. Zawiera ona dużo glutenu (może być również nazywana mąką o wysokiej zawartości glutenu i białka) i utrzymuje rozmiar chleba po wyrośnięciu. Mąka może być różna w zależności od regionu. Zawartość glutenu w mące chlebowej jest wyższa w porównaniu do zwykłej mąki, w związku z czym nadaje się ona do pieczenia większego chleba o wyższej zawartości błonnika.

### 2. Mąka uniwersalna

Mąka niezawierająca proszku do pieczywa, idealna do „szybkich” rodzajów chleba lub chleba upieczonego za pomocą „szybkiego” programu. Mąka chlebowa jest bardziej odpowiednia do pieczenia chleba zakwasowego.

### 3. Mąka pełnoziarnista

Mąka pełnoziarnista mielona jest z całych ziaren pszenicy. Chleb upieczony w całości lub w części z mąki pełnoziarnistej zawiera więcej błonnika i posiada lepsze wartości odżywcze. Mąka pełnoziarnista jest cięższa, w związku z czym gotowy chleb jest mniejszy, o twardszej teksturze. Mąka pełnoziarnista zawiera łupiny nasion i gluten. W wielu przepisach używa się połączenia mąki pełnoziarnistej i chlebowej w celu osiągnięcia możliwie najlepszych wyników.

### 4. Ciemna mąka pszenna

Ciemna mąka pszenna, zwana również „mąką żytnią”, to rodzaj mąki o wysokiej zawartości błonnika. Jest ona podobna do mąki pełnoziarnistej. Aby osiągnąć większy rozmiar po wyrośnięciu, należy ją stosować wraz z dużą ilością mąki chlebowej.

### 5. Mąka samorosnąca

Mąka zawierająca proszek do pieczenia nadaje się szczególnie do pieczenia ciastek. Nie stosuj mąki samorosnącej w połączeniu z drożdżami.

## 6. Mąka kukurydziana i owsiana

Mąka kukurydziana i owsiana zmielona jest osobno z kukurydzy i owsa. Chodzi o dodatkowe składniki do pieczenia grubego chleba, poprawiające smak i teksturę.

## 7. Cukier

Cukier jest „pokarmem” dla drożdżaków, a jednocześnie wyrażnia on słodki smak i kolor chleba. Jest on bardzo ważnym składnikiem w trakcie rośnięcia ciasta. Zwykle stosowany jest cukier biały, jednak niektóre przepisy mogą wymagać zastosowania cukru brązowego, cukru pudru lub cukru trzcinowego.

## 8. Drożdże

Drożdże są żywym organizmem wymagającym przechowywania w lodówce, by pozostało ono świeże. Do swojego życia wymagają one węglowodanów z cukru i mąki. Drożdże stosowane w przepisach dla wypiekacza sprzedawane są pod kilkoma różnymi nazwami: Drożdże dla piekarni (preferowane), aktywne suche drożdże lub drożdże rozpuszczalne. Drożdże w trakcie procesu rośnięcia produkują dwutlenek węgla. Dwutlenek węgla rozszerza chleb i czyni włókna wewnętrzne bardziej delikatnymi.

1 łyżka stołowa suchych drożdży = 3 łyżeczki suchych drożdży

1 łyżka stołowa suchych drożdży = 15 ml drożdży

1 łyżeczka suchych drożdży = 5 ml

Przed zastosowaniem drożdży sprawdź termin przydatności do spożycia i czas przechowywania. Po każdym zastosowaniu daj resztę z powrotem do lodówki - wysokie temperatury niszczą mikroorganizmy w drożdżach. Brak rośnięcia chleba zwykle spowodowany jest złą jakością drożdży.

RADA: Aby sprawdzić, czy drożdże są jeszcze świeże i aktywne:

(1) Wlej 1 filiżankę (237 ml) ciepłej wody do miarki.

(2) Dodaj 1 łyżeczkę (5 ml) cukru białego do filiżanki i wymieszaj, następnie 1 łyżkę stołową (15 ml) drożdży.

(3) Ustaw miarkę w ciepłym miejscu na ok. 10 minut. Nie mieszaj.

(4) Świeże, aktywne drożdże powinno zacząć produkować pęcherzyki lub „rosnąć”. Jeżeli nic się nie dzieje, oznacza to, że drożdże są już nieaktywne.

## 9. Sól

Sól potrzebna jest do poprawienia smaku i koloru skórki chleba. Jest ona również wykorzystywana do spowolnienia aktywności drożdżaków. Nigdy nie stosuj w przepisie za dużo soli. Bez dodania soli chleb będzie większy.

## 10. Jaja

Jaja mogą poprawić teksturę chleba, czynią go większym i podwyższają jego wartość odżywczą. Jaja należy ubić z innymi składnikami płynnymi.



### **11. Tłuszcz, masło i olej roślinny**

Tłuszcz może złagodzić chleb lub przedłużyć czas przechowywania. Masło należy rozpuścić lub pokroić na małe kawałki przed dodaniem go do innych składników płynnych.

### **12. Proszek do pieczenia**

Proszek do pieczenia nadaje się do pieczenia ultra szybkiego chleba i ciastek. Proszek nie wymaga procesu rośnięcia i produkuje powietrze, pęcherzyki powietrza złagodzą teksturę chleba za pomocą reakcji chemicznej.

### **13. Soda oczyszczona**

Jest ona podobna do proszku do pieczenia. Można ją również stosować w połączeniu z proszkiem do pieczenia.

### **14. Woda i inne składniki płynne (zawsze dodawać w pierwszej kolejności)**

Woda jest podstawowym składnikiem w procesie wypieku chleba. Ogólnie mówiąc, woda powinna mieć temperaturę pokojową. Niektóre przepisy mogą wymagać dodania mleka lub innych płynów w celu podkreślenia smaku. Nigdy nie używaj szybko psujących się płynów w połączeniu z timerem.

## **ODMIERZAJ DOKŁADNIE**

**RADA:** Jedną z najważniejszych rzeczy w procesie pieczenia chleba jest dokładne i poprawne odmierzenie poszczególnych składników. Uważnie odmierz każdy ze składników i dodaj go do pojemnika zgodnie z kolejnością określoną w przepisie. Wyraźnie zalecamy stosowania załączonej miarki lub łyżeczki, aby odmierzyć właściwą ilość składników. Właściwe odmierzenie składników ma zasadniczy wpływ na jakość chleba.

### **Kolejność dodawania składników**

Poszczególne składniki dodawaj do pojemnika zawsze w kolejności podanej w przepisie.

W pierwszej kolejności: składniki płynne

W drugiej kolejności: składniki suche

W ostatniej kolejności: drożdże

Drożdże należy umieścić tylko na suchej mące, nigdy nie mogą one mieć kontaktu ze substancjami płynnymi lub solą. W razie korzystania z funkcji opóźnionego startu (o długi czas) nigdy nie dodawaj szybko psujących się składników, takich jak jaja lub mleko. Po pierwszym dokładnym wymieszaniu się mąki usłyszysz sygnał dźwiękowy informujący o tym, że można dodać dodatki owocowe. Zbyt wczesne dodanie tych składników powoduje obniżenie jakości mąki w wyniku zbyt długiego mieszania.

### **Składniki płynne**

Wodę, świeże mleko lub inne składniki płynne należy odmierzyć za pomocą miarki z wyraźnymi wskaźnikami i dziobkiem. Ustaw miarkę na blacie roboczym i sprawdź wzrokowo poziom cieczy w miarce. Po odmierzeniu oleju lub innych podobnych składników należy wyczyścić miarkę.



## Odmierzanie składników suchych

Suche składniki należy odmierzać poprzez powolne wsypywanie mąki itp. do miarki, a następnie po napełnieniu poprzez wyrównanie nożem. Nigdy nie używaj miarki do nabierania suchych składników bezpośrednio z pojemnika. Nie stukaj i naciskaj na dno miarki.

RADA: Przed odmierzaniem mąki wymierzaj ją w celu napowietrzenia.

Odmierzając małe ilości składników suchych, takich jak sól lub cukier, użyj małej łyżeczki i upewnij się, że składnik jest wyrównany.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej. Nigdy nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki lub samego urządzenia w jakiegokolwiek substancji płynnej. Przed czyszczeniem pozostaw urządzenie do dokładnego wystygnięcia.

1. Czyszczenie haków do zagniatania: jeżeli trudne jest usunięcie pozostałości chleba z haków, to należy dodać wody na dno pojemnika i namaczać haki przez 1 godzinę. Hak ostrożnie wytrzyj wilgotną ściereczką. Pojemnik do wypieku i haki można myć w zmywarce.
2. Czyszczenie pojemnika do wypieku: wyjmij pojemnik poprzez obrócenie nim w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie podnieś go za pomocą uchwytu. Wytrzyj powierzchnię wewnętrzną i zewnętrzną za pomocą wilgotnej ściereczki, nie używaj środków ściernych, gdyż mogłyby one uszkodzić powierzchnię nieprzywierającą. Przed ponownym założeniem zostaw pojemnik do całkowitego wyschnięcia.

Uwaga: Pojemnik do wypieku i haki można myć w zmywarce. Powierzchnia zewnętrzna pojemnika do wypieku może ulec przebarwieniu. Jest to zjawisko normalne.

3. Czyszczenie pokrywy i powierzchni zewnętrznej urządzenia: po zakończeniu pracy zostaw urządzenie do wystygnięcia. Do czyszczenia pokrywy, powierzchni zewnętrznej i wizjera używaj tylko wilgotnej ściereczki. Do czyszczenia nie używaj środków ściernych, gdyż mogłyby one uszkodzić powierzchnię urządzenia. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.

**Uwaga:** w celu czyszczenia nie demontuj pokrywy.

4. Przed schowaniem urządzenia należy zostawić je do całkowitego wystygnięcia i upewnić się, czy jest ono czyste suche oraz czy pokrywa jest zamknięta.

## ŚRODOWISKO PRACY

Urządzenie może pracować w temperaturach o szerokim zakresie, jednak praca w zbyt wysokiej lub w zbyt niskiej temperaturze ma wpływ na rozmiar bochenka. Zalecamy temperaturę otoczenia w zakresie od 15°C do 34°C.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

NR	PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
1	Zapach spalenizny.	*Mąka lub inne składniki przedostały się do komory.	*Zatrzymać urządzenie i zostawić do wystygnięcia. Wyrzucić mąkę itp. z komory do wypieku za pomocą papierowej ściereczki.
2	Brak mieszania składników, mimo odgłosów obracającego się silnika.	*Pojemnik lub hak został niewłaściwie zamontowany. *Zbyt duża ilość składników.	*Upewnić się, czy hak jest właściwie założony na wale. *Odmierzyć dokładne ilości składników.
3	Na wyświetlaczu pojawia się „HHH” po naciśnięciu przycisku START/STOP.	Temperatura wewnętrzna w wypiekaczu jest zbyt wysoka.	*Zostawić urządzenie do wystygnięcia pomiędzy programami. Odłączyć urządzenie od zasilania, otworzyć pokrywę i wyjąć pojemnik. Przed uruchomieniem nowego programu pozostawić do wystygnięcia przez ok. 15 - 30 minut.
4	Wizjer jest zamglony lub pokryty kondensatem.	* Może się pojawić w czasie mieszania lub rośnięcia ciasta.	* Kondensat zwykle zniknie w czasie pieczenia. *Wyczyścić wizjer pomiędzy programami.
5	Hak do zagniatania zostaje wyjęty wraz z chlebem.	Mocniejsza skórka przy ustawieniu opcji ciemniejszej skórki.	*Hak często zostaje wyjęty wraz z chlebem. Po wystygnięciu chleba wyjąć hak za pomocą szpachelki.
6	Ciasto nie zostało dokładnie wymieszane; mąka i inne składniki znajdują się po jednej stronie pojemnika; bochenek pokryty jest mąką.	*Pojemnik lub hak został niewłaściwie zamontowany. * Zbyt duża ilość składników. * Ciasto bez zawartości glutenu zwykle jest bardzo mokre. Może konieczne jest zeszkrobanie ciasta ze ścianek za pomocą szpachelki.	*Upewnić się, czy pojemnik jest właściwie umieszczony w urządzeniu oraz czy hak znajduje się na wale. * Dokładnie odmierzyć składniki i dodać w właściwej kolejności. *Nadmierną ilość mąki można usunąć z chleba po upieczeniu. Dodawać wodę po jednej łyżce, dopóki ciasto nie uzyska okrągłego kształtu.

7	Nadmierne rośnięcie ciasta lub wytłoczenie pokrywy.	Niewłaściwie odmierzone składniki (za dużo drożdży, mąki). *Hak nie znajduje się w pojemniku. * Zapomniano o dodaniu soli.	*Odmierzyć dokładnie wszystkie składniki i nie zapomnieć o dodaniu cukru i soli. Spróbować obniżyć dawkę drożdży o 1/4 łyżeczki (1,2 ml). Sprawdzić poprawność instalacji haku do zagniatania.
8	Chleb nie rośnie; mały chleb.	Niedokładne odmierzenie składników lub nieaktywne drożdże. *Podnoszenie pokrywy w trakcie programów.	* Odmierzyć dokładne ilości wszystkich składników. *Sprawdzić datę przydatności do spożycia drożdży i mąki, składniki płynne powinny mieć temperaturę pokojową.
9	Chleb ma po dopieczeniu otwór w górnej części.	*Szybkie rośnięcie ciasta. Zbyt dużo drożdży lub wody. Został wybrany niewłaściwy program dla danego przepisu.	*Nie otwierać pokrywy w trakcie pieczenia. *Wybrać opcję ciemniejszej skórki.
10	Jasna skórka.	*Otworzenie pokrywy w trakcie pieczenia.	*Nie otwierać pokrywy w trakcie pieczenia.
11	Zbyt ciemna skórka.	Zbyt dużo cukru w mieszance.	*Zmniejszyć ilość cukru. *Wybrać opcję jaśniejszej skórki.
12	Bochenek jest zniekształcony.	Zbyt dużo drożdży lub wody. *Hak został wtłoczony w jedną stronę ciasta przed rośnięciem i pieczeniem.	*Odmierzyć dokładne ilości wszystkich składników. *Lekko zmniejszyć ilość drożdży i wody. *Niektóre bochenki mogą nie mieć regularnego kształtu, szczególnie te z mąki pełnoziarnistej.
13	Bochenek jest zniekształcony.	*Różne rozmiary w zależności od rodzaju chleba.	*Mąka pełnoziarnista i uniwersalna jest bardziej gęsta - chleb z tego rodzaju mąki może być mniejszy niż podstawowy chleb biały.
14	Chleb jest na dole pusty lub dziurawy.	*Zbyt mokre ciasto, zbyt dużo drożdży, brak soli. * Zbyt gorąca woda.	*Odmierzyć dokładne ilości wszystkich składników. *Lekko zmniejszyć ilość drożdży lub wody. Sprawdzić ilość soli. *Stosować wodę o temperaturze pokojowej.

15	Niedopieczone lub klejące się ciasto chleba.	Zbyt dużo składników płynnych; został ustawiony niewłaściwy program.	*Zmniejszyć ilość składników płynnych i dokładnie odmierzyć wszystkie składniki.
16	Chleb deformuje się podczas krojenia.	*Chleb jest zbyt gorący.	*Zostawić chleb do wystygnięcia na ruszcie drucianym przez ok. 15-30 minut.
17	Chleb ma ciężką i gęstą teksturę.	*Zbyt dużo mąki, stara mąka. *Mało wody.	*Zwiększyć ilość wody lub zmniejszyć ilość mąki. *Mąka pełnoziarnista ma gęstszą strukturę.
18	Dno pojemnika jest ciemne lub plamiste.	*Po myciu w zmywarce.	*Jest to zjawisko normalne i nie ma ono żadnego wpływu na poprawne funkcjonowanie pojemnika.

# WŁAŚCIWA UTYLIZACJA ZUŻYTEGO URZĄDZENIA

Nawet Ty możesz przyczynić się do ochrony środowiska naturalnego!  
Przestrzegaj lokalnych przepisów: zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne należy przekazać do punktu selektywnej zbiórki odpadów.



## PRZEPISY

Menu		Składniki	Pojemność	Pojemność	Pojemność	Uwaga
1 Chleb podstawowy		waga chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	kolejność	czas	02:55	03:00	03:05	
	[1]	woda	430 ml	520 ml	610 ml	
	[2]	sól	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	dać do rogu
	[3]	cukier	4 miarki	5 miarek	6 miarek	dać do rogu
	[4]	olej	3 miarki	4 miarki	4 miarki	
	[5]	mąka o wysokiej zawartości glutenu	5 filiżanek/ 700 g	6 filiżanek/ 840 g	7 filiżanek/ 980 g	
	[6]	mleko w proszku	4 miarki	5 miarki	6 miarki	
	[7]	drożdże rozpuszczalne	0,8 łyżki stołowe	1 łyżki stołowe	1,25 łyżeczki	umieścić na suchej mące, unikać kontaktu ze składnikami płynnymi
2 Chleb francuski		waga chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	kolejność	czas	03:10	03:15	03:20	
	[1]	woda	430 ml	520 ml	610 ml	
	[2]	sól	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	dać do rogu
	[3]	cukier	3 miarki	4 miarki	5 miarek	dać do rogu
	[4]	olej	3 miarki	4 miarki	4 miarki	
	[5]	mąka o wysokiej zawartości glutenu	5 filiżanek/ 700 g	6 filiżanek/ 840 g	7 filiżanek/ 980 g	
	[6]	drożdże rozpuszczalne	0,8 łyżki stołowe	1 łyżki stołowe	1,25 łyżeczki	umieścić na suchej mące, unikać kontaktu ze składnikami płynnymi

Menu		Składniki	Pojemność	Pojemność	Pojemność	Uwaga
3 Chleb pełnoziarnisty		waga chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	kolejność	czas	03:25	03:30	03:35	
	[1]	woda	430 ml	520 ml	610 ml	
	[2]	sól	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	dać do rogu
	[3]	cukier	3 miarki	4 miarki	5 miarek	dać do rogu
	[4]	olej	3 miarki	4 miarki	4 miarki	
	[5]	mąka o wysokiej zawartości glutenu	2,5 filiżanki/ 350 g	3 filiżanki/ 420 g	3,5 filiżanki/ 490 g	
	[6]	mąka pełnoziarnista	2,5 filiżanki/ 350 g	3 filiżanki/ 420 g	3,5 filiżanki/ 490 g	
	[7]	drożdże rozpuszczalne	1,5 łyżki stołowe	1,75 łyżki stołowe	2 łyżki stołowe	umieścić na suchej mące, unikać kontaktu ze składnikami płynnymi
[8]	mleko w proszku	4 miarki	4 miarki	5 miarki		
4 Chleb słodki		waga chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	kolejność	czas	02:50	02:55	03:00	
	[1]	woda	420 ml	510 ml	600 ml	
	[2]	sól	1 łyżki stołowe	1,5 łyżki stołowe	2 łyżki stołowe	dać do rogu
	[3]	cukier	0,5 filiżanki	0,75 filiżanki	1 filiżanka	dać do rogu
	[4]	olej	3 miarki	4 miarki	5 miarek	
	[5]	mleko w proszku	4 miarki	4 miarki	5 miarki	
	[6]	mąka o wysokiej zawartości glutenu	5 filiżanek / 700 g	6 filiżanek/ 840 g	7 filiżanek / 980 g	
[7]	drożdże rozpuszczalne	0,8 łyżki stołowe	1 łyżki stołowe	1,25 łyżki stołowe	umieścić na suchej mące, unikać kontaktu ze składnikami płynnymi	
5 Maślanka (chleb ryżowy)		waga chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	kolejność	czas	02:55	03:00	03:05	
	[1]	woda	260 ml	320 ml	380 ml	
	[2]	olej	3 miarki	3 miarki	4 miarki	
	[3]	sól	1 łyżki stołowe	1 łyżki stołowe	1,5 łyżki stołowe	
	[4]	cukier	0,5 filiżanki	0,75 filiżanki	1 filiżanka	dać do rogu
[5]	gotowany ryż	2,5 miarki	3 miarki	3,5 miarki		

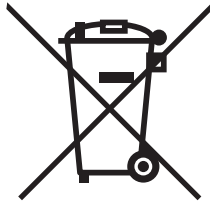
Menu		Składniki	Pojemność	Pojemność	Pojemność	Uwaga
	[6]	mąka o wysokiej zawartości glutenu	2,5 ściąłky	3 ściąłky	3,5 ściąłku	
	[7]	Drożdże rozpuszczalne	1,5 miarki	1,75 miarki	2 miarki	umieścić na suchej mące, unikać kontaktu ze składnikami płynnymi
6 Chleb bezglutenowy		waga chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	kolejność	czas	03:30	03:35	03:40	
	[1]	woda	430 ml	520 ml	610 ml	
	[2]	sól	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	dać do rogu
	[3]	cukier	3 miarki	4 miarki	5 miarek	dać do rogu
	[4]	olej	3 miarki	4 miarki	4 miarki	
	[5]	mąka bezglutenowa	2,5 filiżanki/ 350 g	3 filiżanki/ 420 g	3,5 filiżanki/ 490 g	
	[6]	mąka kukurydziana	2,5 filiżanki/ 350 g	3 filiżanki/ 420 g	3,5 filiżanki/ 490 g	można zastąpić mąką owsianą
	[7]	drożdże rozpuszczalne	0,8 łyżki stołowe	1 łyżki stołowe	1,25 łyżki stołowe	umieścić na suchej mące, unikać kontaktu ze składnikami płynnymi
7 Szybki chleb		waga chleba	1125 g	1350 g	1600 g	
	kolejność	czas	01:25	01:30	01:35	
	[1]	woda	430 ml	520 ml	610 ml	temperatura wody 40- 50°C
	[2]	sól	2 łyżki stołowe	2,5 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	dać do rogu
	[3]	cukier	4 miarki	5 miarek	6 miarek	dać do rogu
	[4]	olej	4 miarki	5 miarek	5 miarek	
	[5]	mąka o wysokiej zawartości glutenu	5 filiżanek/ 700 g	6 filiżanek/ 840 g	7 filiżanek/ 980 g	
	[6]	drożdże rozpuszczalne	2 łyżki stołowe	2,5 łyżki stołowe	2,5 łyżki stołowe	umieścić na suchej mące, unikać kontaktu ze składnikami płynnymi

Menu		Składniki	Pojemność	Pojemność	Pojemność	Uwaga
8 Ciastko	kolejność	czas	01:35			Cukier rozpuścić w mieszance jaja i wody, dobrze wymieszać za pomocą miksera, następnie dodać kolejne składniki do pojemnika, uruchomić program
	[1]	woda	30 ml			
	[2]	jaja	8 szt.			
	[3]	cukier	1 filiżanka			
	[4]	masło	2 miarki			
	[5]	mąka	4 filiżanki/ 560 g			
9 Zagniatanie	kolejność	czas	00:15			Dodać do pojemnika
	[1]	woda	330 ml			
	[2]	sól	1 łyżki stołowe			
	[3]	olej	3 miarki			
	[4]	mąka o wysokiej zawartości glutenu	4 filiżanki/ 560 g			
10 Ciasto	kolejność	czas	01:50			dać do rogu
	[1]	woda	610 ml			
	[2]	sól	3 łyżki stołowe			
	[3]	olej	5 miarek			
	[4]	mąka o wysokiej zawartości glutenu	7 filiżanek/ 890 g			
	[5]	drożdże rozpuszczalne	2 łyżki stołowe			
11 Ciasto na makarony	kolejność	czas	00:10			
	[1]	woda	620 ml			
	[2]	sól	1 łyżki stołowe			
	[3]	olej	3 miarki			
	[4]	mąka o wysokiej zawartości glutenu	8 filiżanek			
12 Jogurt	kolejność	czas	8:00			
	[1]	mleko	1800 ml			
	[2]	kultura mleczna	180 ml			



Menu		Składniki	Pojemność	Pojemność	Pojemność	Uwaga
13 Dżem	kolejność	czas	1:20			
	[1]	przecier	5 filiżanek			wymieszać do kaszy, można dodać wodę
	[2]	skrobia	1 filiżanka			
	[3]	cukier	1 filiżanka			
14 Pieczenie	kolejność	czas	1:00			
	[1]	Ustawić temperaturę pieczenia poprzez naciśnięcia przycisku wyboru skórki: 100°C (jasna); 150°C (średnia); 200°C (ciemna),				
15 Własny	[1]	Za pomocą tego przycisku wybierz menu własnych ustawień, w którym można ustawić każdy proces pieczenia - np. zagniatanie, fermentację, pieczenie.				

## Informacje dotyczące sposobu likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego (dla gospodarstw domowych)



Powyższy symbol umieszczony na produktach lub w załączonych dokumentach oznacza, że nie wolno likwidować zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu utylizacji należy odnieść tego typu odpad do punktu selektywnego zbioru, gdzie zostanie odebrany bez żadnych opłat. W niektórych państwach można zwrócić tego typu odpad bezpośrednio u sprzedawcy w momencie nabycia nowego produktu.

Prawidłowa likwidacja takich produktów zbytecznie nie obciąża środowiska naturalnego i nie ma negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie. Szczegółowych informacji o najbliższym punkcie zbioru udzieli najbliższy urząd miejski.

W przypadku nieprawidłowej likwidacji odpadu właściciel może zostać obciążony karą grzywny zgodnie z obowiązującymi przepisami.

### **Dla osób prawnych w Unii Europejskiej**

Bliższych informacji dotyczących likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego udzieli sprzedawca lub dystrybutor.

### **Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej**

Powyższy symbol obowiązuje wyłącznie w krajach Unii Europejskiej. Aby zlikwidować urządzenie, należy zwrócić się o pomoc do urzędu miejskiego lub dystrybutora w celu zasięgnięcia informacji o prawidłowym sposobie likwidacji tego typu odpadu.



## FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

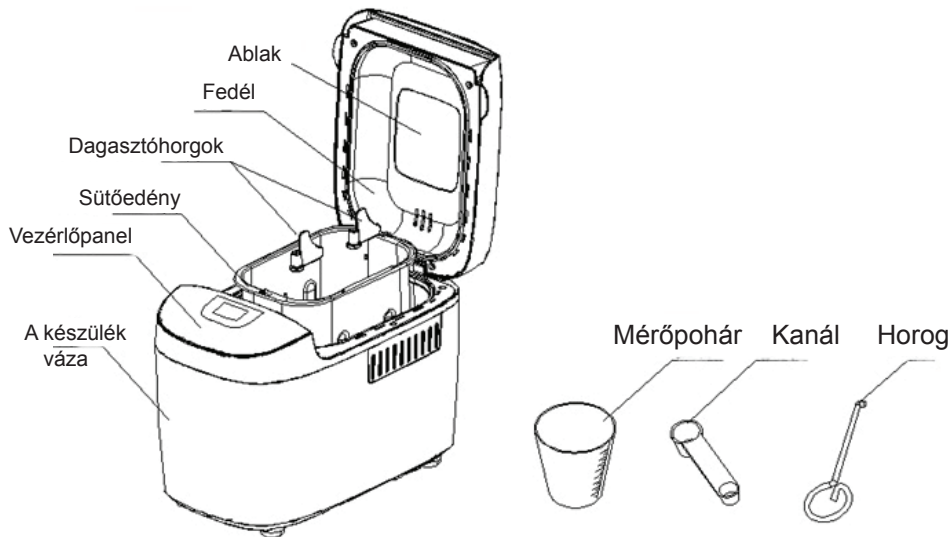
Kérjük, hogy a készülék használata előtt olvassa el az útmutatót. Őrizze meg a z útmutatót jövőbeli használat esetére.

1. Olvassa el, és őrizze meg az útmutatót.
2. Használat előtt ellenőrizze, hogy a helyi elektromos hálózat feszültsége megegyezik-e a készülék adatlapján feltüntetett értékekkel.
3. A készüléket nem használhatják gyerekek, és csökkent fizikai, mentális vagy szenzorikus képességű felnőttek, amennyiben nem felügyelnek rájuk, vagy nem kaptak kellő információkat a készülék használatát illetően egy, a biztonságukért felelős személytől.
4. Gyerekek jelenlétében fokozott óvatosságra van szükség a készülék használatánál. Ne engedje, hogy gyerekek játszanak a készülékkel.
5. Ne érintse meg a forró felületet. Használja a fogantyút és a szabályozót. A forró kenyérsütő edény és a kenyér kivételénél mindig használjon konyhai védőkesztyűt.
6. Ne nyúljon a sütőedény belsejébe kenyérsütés után. A készülék még mindig forró.
7. Ne merítse a tápkábelt, csatlakozódugót vagy a készüléket vízbe, vagy egyéb folyadékba. Fennáll az áramütés veszélye.
8. Tisztítás előtt és használat után mindig kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról. Tisztítás és tárolás előtt várja meg, amíg a készülék kihűl.
9. Ne használja a készüléket megrongált tápkábellel, csatlakozódugóval, ha a készülék hibás, vagy leesett. A megrongált készülék javítását vagy elektromos/mechanikus beállítását bízza a gyártóra vagy a legközelebbi felhatalmazott szervizközpontra.
10. A gyártó által nem javasolt tartozékok használata sérüléseket okozhat.
11. A készülék háztartásbeli használatra készült, nem használható a szabadban.
12. Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon az asztal szélén.
13. Ne helyezze a készüléket tűzhely közelébe, se pedig egy forró sütőre.
14. Ügyeljen fokozottan a készülék áthelyezésénél, ha forró olaj vagy más forró folyadék van benne.
15. Soha ne kapcsolja be üresen a készüléket, a megfelelő módon behelyezett tartály és a kenyér nyersanyagai nélkül.
16. A kenyér kivételénél soha ne ütögesse egy tárggyal a tartályt, ez megkárosíthatja azt.
17. A készülék lekapcsolásánál először kapcsolja ki a készüléket a START/STOP megnyomásával, majd húzza ki a csatlakozódugót az elektromos hálózatról.
18. Ne nézzen közvetlen közélről a hőálló ablakon keresztül a készülék belsejébe; ez veszélyes lehet, ha az üveg véletlenül megrepedne.
19. A készülék egy földelt csatlakozóval van ellátva. Használjon egy megfelelő fali aljzatot.
20. Ne érjen a mozgó részekhez a készülék használata folyamán.

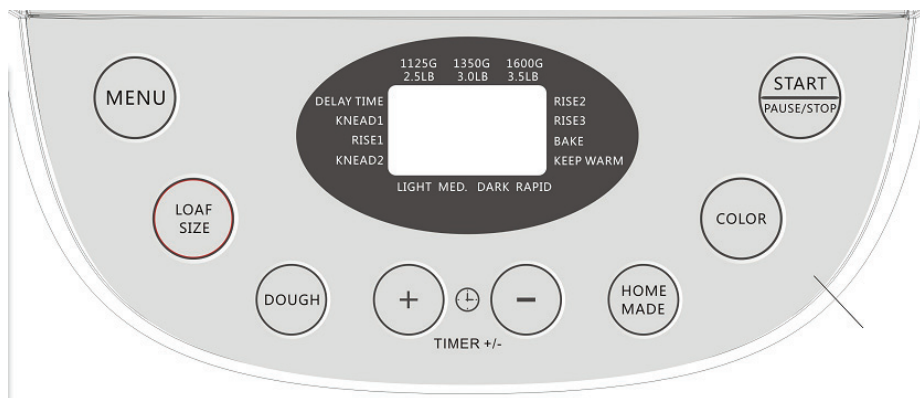
21. A készülék csak eredeti rendeltetési céljára használható.
22. Gondosan tisztítsa ki a készülék belsejét. Vigyázzon, hogy ne rongálja meg a fűtőtestet.

## A VEZÉRLŐELEMELMEK ISMERTETÉSE

### A készülék részei



### Vezérlőpanel



## BEKAPCSOLÁS UTÁN

A készülék csatlakoztatásánál az elektromos hálózatra egy hangjel lesz hallható, a kijelzőn megjelenik a „3:00”. A kettőspont a „3” és „00” között nem villog. Az „1” a kezdőprogram. A nyíl az „1350g” felé mutat, a „MEDIUM” a kezdő beállítás.



## START/STOP GOMB

A **START/STOP** egyszeri megnyomásával elindul a program. Felvilágít az indikátor; a kettőspont az idő ábrázolásában villogni kezd, a program elindul. A program elindítása után kizárólag a **START/STOP** gomb aktív.

Ha a **START/STOP** gombot 0,5 másodpercig lenyomva tartja, aktiválódik a szünetelési program. Ha 3 percen belül nem végez semmiféle változtatást, a készülék tovább üzemel, megállás nélkül, egészen a program végéig.

Ha a **START/STOP** gombot 3 másodpercen keresztül lenyomva tartja, az egész program törlődik. Egy hangjel lesz hallható, amely a program kikapcsolását jelzi. Ez a funkció segít megakadályozni a program nem kívánatos félbeszakítását. A sütés befejeztével, még a kenyér kivétele előtt nyomja meg a **START/STOP** gombot.

## ELŐVÁLASZTOTT MENÜ

A **MENU** gomb megnyomásával kiválasztható a program. A program a gomb minden egyes megnyomásával változik (hangjel kíséretében). Ha lenyomva tartja a gombot, a programszám ciklusosan váltakozik majd a LCD kijelzőn.

## A KÉREG SZÍNE

A **COLOR** megnyomásával az alábbi beállítások közül választhat: Light (világos), Medium (közepes), Dark (sötét) a Rapid (gyors). Válasszon az 1-4 számú kínálatból: Light, Medium, Dark és Rapid. A kéreg színét beállító gomb csak az 1-8, és 14-16 számú programokban használható.

## SÚLYA

A **Weight** megnyomásával válassza ki a kenyér súlyát (1125 g, 1350 g, 1600 g). A gomb az alábbi programokban használható: Menü 1-7.

## KÉSLELTETETT INDÍTÁS (▲ VAGY ▼)

A **DELAY TIMER** (késleltetett indítás) funkció segítségével a program a beállított időpontban aktiválódik. A ▲ vagy ▼ gombokkal állítsa be az időt a LCD kijelzőn. A kenyérsütő program indítása maximum 15 óráig késleltethető.

MEGJEGYZÉSEK:

- Állítsa be a késleltetett indítást a PROGRAM MENU, WEIGHT a CRUST COLOR program választása után.
- Ne használja az időzítő funkciót olyan recepteknél, amelyek gyorsan romló élelmiszereket is tartalmaznak, mint a tojás, tej, tejszín vagy sajt.
- A ▲ vagy ▼ megnyomásával állítsa be, mikor legyen kész a kenyér. Ügyeljen arra, hogy az időzített beállításba bele kell számítani a sütési idő hosszát is. A sütési program befejeztével a kenyérsütőgép átvált a melegen tartási funkcióra, és még egy órán keresztül melegen tartja az élelmiszert. A kenyér sütése előtt nyomja meg a menü gombot, és válassza ki a kéreg színét, majd a ▲ vagy ▼ megnyomásával növelje vagy csökkentse a késleltetett indítás beállítását, 10 perces lépésekben. A maximális késleltetés 15 óra.

## ÁRAMKIESÉS

10 percnél rövidebb elektromos áramkiesés esetén az áramszolgáltatás felújulása után a kenyérsütő program a **START/STOP** gomb megnyomása nélkül is folytatódik. Amennyiben az áramkiesés több, mint 15 percen keresztül tart, a készülék nem folytatja az üzemelést, és a LCD kijelző visszatér a kiinduló ábrázoláshoz. Ha a kelesztés már elindult, vegye ki a tésztát a tartályból, és kezdje előlről az egész műveletet. Ha az áramkiesés kezdeténél a tészta még nem kezdett el kelni, a **START/STOP** gomb megnyomásával a program újból elindítható előlről.

## FIGYELMEZTETŐ JELZÉSEK

„**HHH**” - A tartályban nagyon magas a hőmérséklet. Nyomja meg a **START/STOP** (1. ábra) gombot, állítsa meg a programot, nyissa ki a fedelet, és újraindítás előtt várjon 10-20 percet, amíg a készülék kissé kihűl.

„**EE0**” - Ki van kapcsolva a hőmérséklet-érzékelő. Nyomja meg a **START/STOP** (2. ábra) gombot, és húzza ki a csatlakozódugót az elektromos hálózathoz. Ellenőriztesse a hőmérséklet-érzékelőt a legközelebbi szervizközpontban, ahol szükség esetén kicserélik vagy javítják.



1. ábra



2. ábra

## MELEGEN TARTÁS

A program befejeztével a kenyérsütőgép tíz hangjelet ad, majd átkapcsol az egy órás, melegen tartási programra. Megjelenik a „0:00”.

Ha meg akarja szakítani a melegen tartási programot, tartsa lenyomva 3 másodpercen keresztül a **START/STOP** gombot.

TIPP: A kenyér azonnali kivételével a sütés befejezése után megakadályozható a kéreg további barnulása.

## MENÜ-PROGRAMOK

1. Alapkenyér  
Fehér és vegyes kenyerek sütése, melyek alapja elsősorban kenyérliszt.
2. Franciakenyér  
Fehérkenyér finomlisztből. A kenyér puha és szivacsos, ropogós kéreggel. Nem használható vaját, margarint vagy tejet tartalmazó recepteknél.
3. Teljes kiőrlésű kenyér  
Nagyrészt teljes kiőrlésű lisztet tartalmazó kenyerek sütése. Ebben a beállításban hosszabb az előmelegítési fázis, amíg a gabona felszívja a vizet és megduzzad. A késleltetett indítás funkció alkalmazását nem ajánljuk, mert az eredmények nem kielégítőek. A teljes kiőrlésű lisztből sült kenyerek héja általában ropogós és vastag.
4. Édes kenyér  
Olyan kenyereknél alkalmazható, melyek receptjében gyümölcsle, kókuszreszelék, mazsola, aszalt gyümölcs, csokoládé vagy cukor szerepel. A hosszabb ideig tartó kelési programnak köszönhetően a kenyér világos és levegős lesz.
5. Író  
A kenyér készítéséhez keverjen össze 1:1 arányban főtt rizst és kenyérlisztet.
6. Gluténmentes kenyér  
Gluténmentes lisztből és lisztkeverékből. A gluténmentes liszt hosszabb időt igényel a folyadék felszívásához, és a kelesztés is másképp zajlik.
7. Szuper-gyors kenyér  
A keverés, kelesztés és sütési idő hossza rövidebb, mint az alapkenyéknél, de hosszabb, mint az ultra-gyors kenyéknél. A kenyér belseje tömörebb. A gyors kenyér sütőporral vagy szódával készül, amely a hő és nedvesség hatására aktiválódik. A tökéletes gyors kenyér készítésénél ajánlatos a folyékony összetevőket a kenyérsütő edény aljára önteni, a száraz hozzávalókat pedig felülre tenni.  
A keverés első fázisában a száraz részek az edény sarkaiba ragadhatnak, ilyenkor egy kis közbelépésre van szükség, hogy a tészta ne legyen csomós. A gumilapát segítségével távolítsa el a lisztet az edény sarkaiból.
8. Sütemény  
Dagasztás, kelesztés és sütés, de szóda vagy sütőpor használatával.
9. Dagasztás  
A liszt és folyadékok alapos összekeverésére szolgál.



10. Tészta  
Ez a program bukta-, pizza stb. tésztát készít, amely hagyományos sütőben lesz megsütve. A sütés nem képezi a program részét.
11. Tésztafélék  
A program kelt tésztát készít zsemle, pizza stb. készítéséhez, sütőben való sütéshez. A sütés nem képezi a program részét.
12. Joghurt  
Erjesztés joghurt készítéséhez.
13. Dzsem  
A program dzsemek és lekvárok készítésére alkalmas friss gyümölcsből vagy narancsból. Ne lépje túl a megengedett mennyiséget, és gátolja meg a keverék kifolyását a tartályból a sütőkamrába. Amennyiben ez mégis megtörténik, azonnal kapcsolja ki a gépet, és óvatosan vegye ki a tartályt. Hagyja kicsit kihűlni, és gondosan tisztítsa meg.
14. Sütés  
Utósütéshez, ha a kenyér túl világos, vagy nem sült át rendesen. A dagasztás és pihentetés nem képezi a program részét.
15. Sajat  
A **HOMEMADE** megnyomásával alkalmazható a funkció. Minden dagasztás, kelesztés, melegen tartás és más lépések egyénileg beállíthatók. Minden fázis időtartama beprogramozható

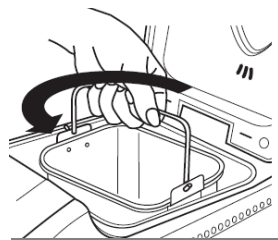
## ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Mossa meg vízben, és törölje szárazra a sütőedényt és a dagasztóhorgot.

**Megjegyzés:** Ne használjon a kenyérsütő edényben fémtárgyakat, mert ezek megromláshoz vezetnek a tapadásmentes felületet.

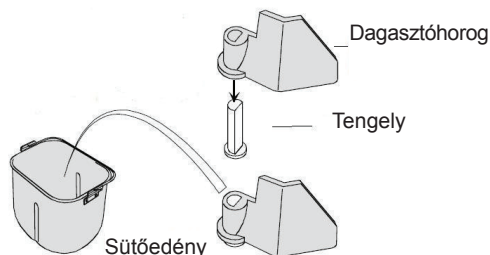
**VIGYÁZAT!** Leesés veszélye. A kenyérsütő rezeghet és mozoghat a dagasztási ciklus folyamán. Ügyeljen arra, hogy a készülék ne legyen a munkafelület szélén.

1. Ellenőrizze az alkatrészeket és azok sértetlenségét.
2. Tisztítsa meg valamennyi részt a „**TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS**” fejezet szerint.
3. Állítsa a kenyérsütőt sütés üzemmódra, és hagyja üresen működni 10 percen keresztül. Ezután hagyja kihűlni, majd ismét tisztítsa meg valamennyi részt. A készülékből füst vagy bűz áradhat az első bekapcsolásnál. Ez egy normális jelenség, amely az első, vagy második használat után megszűnik. Gondoskodjon a készülék megfelelő szellőzéséről.
4. Szárítsa meg a részeket és szerelje össze a készüléket, amely most használatra készen áll.



## Részletes utasítások

- ① A kenyérsütő edényt fogantyújánál fogva fordítsa meg az óramutató járásával ellentétes irányban, és vegye ki a készülékből.
- ② A dagasztóhorgot nyomja a tengelyre és a sütőedénybe.



- ③ Tegye a hozzávalókat a sütőedénybe a receptben ismertetett sorrendben. Először tegye bele a folyadékot, cukrot és sót; ezután a lisztet, és legvégül az élesztőt.



Az utolsó: Az élesztő. El kell különíteni a nedves hozzávalóktól.

A második: A száraz hozzávalók (cukor, só, liszt)

Az első: A folyékony hozzávalók, szobahőmérsékleten.

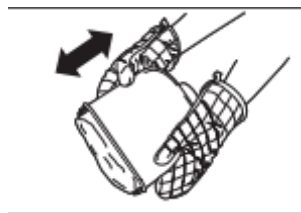
- ④ A hozzávalókat gondosan mérje ki, és pontosan a receptben ismertetett sorrendben tegye a sütőtartályba.
- ⑤ **MEGJEGYZÉS:** vágjon az ujjával egy kis mélyedést a lisztbe, és ebbe tegye az élesztőt. Ügyeljen arra, hogy az élesztő ne érintkezzen sóval, vagy folyadékokkal.  
**TIPP:** Mérje ki valamennyi hozzávalót, beleértve az ízesítőket (mogyoró, mazsola), mielőtt sütni kezdene.
- ⑥ Helyezze a sütőedényt a kenyérsütőbe, és rögzítse figyelmesen egy csavarással az óramutató járásának irányában. Zárja le a fedelet.
- ⑦ **MEGJEGYZÉS:** a kenyérsütő edénynek a helyes keverés és dagasztás miatt pontosan a helyén kell lennie.
- ⑧ Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz. Egy hangjel lesz hallható, és a LCD kijelzőn megjelenik a kezdő Program 1.
- ⑨ A **PROGRAM MENU** megnyomásával válassza ki a kívánt programot.
- ⑩ A **WEIGHT (súly)** gombbal tolja a nyilat a 1125g, 1350g, vagy 1600g értékre. (A **WEIGHT** nem állítható be a 8-19 programoknál).
- ⑪ A **CRUST (kéreg)** megnyomásával tolja a nyilat a kívánt beállításra: Light, Medium, vagy Dark. (A 9-13 programoknál ez a funkció nem használható.)

- ⑫ Szükség esetén állítsa be a **DELAY TIMER (késleltetett indítás)** funkciót. A + és – megnyomásával növelhetők az időciklusok a LCD kijelzőn. (A késleltetett indítás funkció nem alkalmazható a 13. programnál.)
- ⑬ **MEGJEGYZÉS:** Ne alkalmazza ezt a funkciót gyorsan romló hozzávalók esetén, mint pl. a tojás, stb.. Ez a lépés kihagyható, amennyiben azonnal el akarja indítani a készüléket.
- ⑭ A **START/STOP** egyszeri megnyomásával elindul a program. A készülék egy hangjelet ad, és a kijelzőn megjelenik a „3:00”. A kettőspont a „3” és „00” között nem villog állandóan, és felvilágít az indikátor. A dagasztóhorog keverni kezdi a hozzávalókat. Amennyiben aktiválva van a késleltetett indítás, a dagasztóhorgok csak a beállított időpontban kezdenek működni.
- ⑮ Amikor a készülékből egymás után 10 hangjel hallható, eljött az idő az ízesítők (mogoró, mazsola, gyümölcs) hozzáadásához. Nyissa ki a fedelet, és adja a keverékhez a kiegészítőket. (Ez a funkció az alábbi programoknál állítható be: Menu 1-7.) Az időzítés eltérő, a programtól függően.
- ⑯ A sütés végeztével a készülékből 10 hangjel lesz hallható, és a készülék egy órára átkapcsol a melegen tartási programra. Ha 3 másodpercen keresztül lenyomva tartja a **START/STOP** gombot, a melegen tartási funkció kikapcsol. Húzza ki a csatlakozódugót az elektromos hálózatból, és egy konyhai kesztyűvel nyissa ki a fedelet.
- ⑰ A kenyér kivétele előtt hagyja enyhén kihűlni a sütőedényt. A kesztyűvel óvatosan fordítsa az edényt az óramutató járásával ellenkező irányba, ezzel az edény kilazul. A fogantyúnál fogva vegye ki az edényt a kenyérsütőből. Vigyázat: a kenyérsütő és a kenyér nagyon forró lehet! Legyen nagyon óvatos.
- ⑱ A konyhai kesztyű segítségével fordítsa fejjel lefelé a kenyérsütő edényt (lehajtott fogantyúval) egy fémrácsra, vagy egy tiszta vágódeszkára, és finoman kopogtassa meg, amíg kiesik a kenyér.
- ⑲ Egy puha lapáttal óvatosan válassza el a kenyeret az edény falairól. Szeletelés előtt pihentesse a kenyeret kb. 20 percen keresztül. Ajánlatos egy elektromos szeletelő kés vagy egy fűrészfogas kés használata a szeletelésnél, különben a kenyér deformálódhat.
- ⑳ Amennyiben a dagasztóhorog a kenyérben maradt, óvatosan húzza ki egy kis eszköz, vagy a puha lapát segítségével. A kenyér forró, ezért sose húzza a horgot kézzel. Ha nem használja a készüléket, valamint használat után is, húzza ki a csatlakozót az elektromos hálózatból.

**Megjegyzés:** A kenyér egy zárt műanyag zacskóban, szobahőmérsékleten 3 napig tárolható. Hosszabb tárolás esetén egy szorosan zárt tasakban a kenyér 10 napig tárolható a a hűtőszekrényben.

## A KENYÉR KIVÉTELE

A kenyérsütő tartály és a sütőkamra forró lehet, ezért használjon konyhai kesztyűt. Emelje meg a fogantyút és lazítsa ki a tartályt egy csavarással az óramutató járásával ellenkező irányban, és emelje ki a sütőkamrából. Óvatosan rázza meg fejfelé a tartályt, amíg a kenyér kiesik belőle. Hagyja 10 percen keresztül egy fémrácon hűlni szeletelés előtt, majd szeletelje fel egy speciális kenyérvágó késsel. TIPP: Amennyiben a dagasztóhorog a kenyérben maradt, óvatosan húzza ki egy kis eszköz, vagy a puha lapát segítségével.



## A HOZZÁVALÓK ADAGOLÁSA

### 1. Kenyérliszt

A kenyérliszt a kenyérsütés legfontosabb alapanyaga, és a kelt tésztából készült kenyerek többségénél ajánlatos a használata. Magas sikértartalmú (ezért néha nagy sikértartalmú lisztnek is nevezik, magas fehérjetartalommal), és a kelesztés után a kenyér nagysága változatlan marad. A termesztés helyétől függően a liszt eltérő lehet. A sikértartalom magasabb, mint a közönséges lisztéknél, ezért alkalmas nagyméretű, és magasabb rosttartalmú kenyerek készítésére.

### 2. Univerzális liszt

Liszt, amely nem tartalmaz sütőport. Alkalmas „gyors kenyerek” vagy rövid beállítással készülő kenyerek sütéséhez. A kelt tésztából készült kenyerekhez alkalmasabb a kenyérliszt.

### 3. Teljes kiőrlésű liszt

A teljes kiőrlésű liszt egész búzaszemek őrlésével készül. A részben vagy teljesen ilyen lisztből készült kenyér több rostot tartalmaz, és tápértéke magasabb. A teljes kiőrlésű liszt nehezebb, ennek eredménye a kisebb méretű kenyér és a tömörebb állag. Korpát és sikért tartalmaz. Sok receptben a teljes kiőrlésű lisztet kenyérliszttel keverik, a jobb eredmény érdekében.

### 4. Sötét búzaliszt

A sötét búzaliszt, amelyet rozslisztnak is neveznek, magas rosttartalmú, és a teljes kiőrlésű lisztre hasonlít. Ha nagyobb kenyeret szeretne, nagyobb mennyiségű kenyérliszttel kell kombinálni.

### 5. Önkelő liszt

Nem tartalmaz sütőport, főleg sütemények sütésére használatos. Ne kombinálja élesztővel az önkelő lisztet.

## 6. Kukorica- és zabliszt

A kukoricát és a zabot külön-külön őrlik. Kiegészítőként használatos durva kenyerek sütéséhez, mert finomítja a kenyér ízét és állagát.

## 7. Cukor

A cukor az élesztő „eledele“, ezenkívül édesít és javítja a kenyér színét. A kelesztés nagyon fontos alapanyaga. Általában fehér cukor használatos, néhány receptben barna cukor, porcukor vagy nádcukor is szerepel.

## 8. Élesztő

Az élesztő egy élő szervezet, hűtőben kell tartani, hogy megőrizze frissességét. A kenyérsütőben használatos élesztő több név alatt kapható: élesztő kenyérsütőkhöz (ajánlott), aktív száraz élesztő és instant élesztő. A kelesztés folyamán az élesztő széndioxidot képez, amely széthúzza a tésztát és finomítja a belső szöveteket.

1 evőkanál száraz élesztő= 3 teáskanál száraz élesztő

1 evőkanál száraz élesztő= 15 ml élesztő

1 teáskanál száraz élesztő= 5 ml

Használat előtt ellenőrizze a gyártási dátumot és a szavatossági időt. Minden használat után tegye azonnal a hűtőbe a maradékot, magas hőmérsékleten ugyanis elpusztulnak az élesztőgombák. Ha nem sikerült a kelesztés, rendszerint az élesztő az oka.

TIPP: hogyan tudjuk meg, hogy az élesztő még aktív és használható:

(1) Öntsön 1 csésze (237 ml) meleg vizet a mérőpohárba.

(2) Tegyen a vízbe 1 teáskanál (5 ml) fehér cukrot, keverje el, majd tegyen hozzá 1 evőkanál (15 ml) élesztőt.

(3) Helyezze egy meleg helyre a poharat kb. 10 percre. Ne keverje meg a vizet.

(4) A friss és aktív élesztő buborékokat képez, vagy növekedni kezd. Ellenkező esetben az élesztő már nem aktív.

## 9. Só

A só javítja a kenyér ízét és a kéreg színét. Az élesztő aktivitásának csökkentésére is használható. Soha ne használjon túl sok sót a kenyér sütésénél. A kenyér nagyobb lesz, ha nincs benne só.

## 10. Tojás

A tojás javítja a kenyér állagát, növeli tápértékét és nagyságát is. A tojás fel kell verni a többi folyékony hozzávalóval.

### **11. Zsír, vaj, növényi olaj**

A zsír finomítja a kenyeret, és meghosszabbítja eltarthatóságát. A vajat fel kell olvasztani, vagy apró darabokra kell vágni, mielőtt hozzátennénk a folyadékhoz.

### **12. Sütőpor**

Sütőpor használata az ultra-gyors kenyereknél és süteménynél javasolt. Mivel nincs szükség kelesztésre, és levegőt képez, a légbuborékok a vegyi reakció felhasználásával javítják a tészta állagát.

### **13. Étkezési szóda**

Hasonlít a sütőporhoz. A sütőporral kombinálva is használható.

### **14. Víz es egyéb folyadékok (mindig elsőként adagoljuk)**

A víz a kenyér egyik fő összetevője. A víz szobahőmérsékleten kell, hogy legyen, 20° és 25° között. Néhány receptben tej vagy más folyadék szerepel, amelyek növelik az ízek intenzitását. Soha ne használjon időzített gyorsan romló élelmiszerek esetén.

## **PONTOS MÉRÉS**

TIPP: a kenyérsütés egyik legfontosabb része a hozzávalók pontos és helyes mérése. Gondosan mérje ki valamennyi hozzávalót, és tegye az edénybe a receptben ismertetett sorrendben.

Nagyon ajánljuk a mellékelt mérőedény vagy kanál használatát a helyes mennyiség leméréséhez, különben nem garantálható, hogy a kenyér olyan lesz, mint a receptben.

### **A hozzávalók adagolásának sorrendje**

A hozzávalókat mindig a receptben ismertetett sorrendben kell adagolni.

Első lépés: a folyékony hozzávaló

Második lépés: a száraz hozzávalók

Harmadik lépés: az élesztő

Az élesztőt mindig a száraz lisztre kell tenni, és soha nem érintkezhet a sóval vagy a folyadékkal. Ha a késleltetett indítás egy hosszabb időre van beállítva, ne használjon gyorsan romló élelmiszereket, pl. tojást vagy tejet.

Amikor a készülék először alaposan elkeveri a lisztet, egy hangjel lesz hallható; most hozzáteheti a keverékhez az esetleges gyümölcsdarabokat is. Ha túl korán teszi hozzá, a liszt íze tönkremegy a hosszú dagasztás következtében.

### **Folyékony hozzávalók**

A vizet, friss tejet vagy más folyadékot pontosan kell mérni a jelzésekkel ellátott mérőpohárban. Helyezze a poharat a munkalapra, és közelről ellenőrizze a folyadék szintjét. Olaj vagy más folyadék használata után tisztítsa meg a poharat.

## A száraz hozzávalók mérése

A száraz hozzávalókat a liszt, stb. lassú szórásával kell mérni a mérőpohárban; ha tele van, késsel simítsa le a felületét. Soha ne használja a mérőpoharat a száraz hozzávalók kivételéhez az edényből. Ne ütögesse a pohár alját, és ne nyomja össze a benne levő hozzávalókat.

TIPP:Mérés előtt keverje át a lisztet, hogy fellazuljon. Kisebb mennyiség mérésénél, mint a cukor vagy a só, használja a mérőkanalat. Gondoskodjon arról, hogy vízszintesen legyen.

## TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

Tisztítás előtt kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról. Ne merítse a tápkábelt, csatlakozódugót vagy a készüléket vízbe, sem más folyadékba. Tisztítás előtt várja meg, a míg a készülék kihűlt.

1. A dagasztóhorgok tisztítása: ha nehezen tisztítható a kenyérmaradéktól, öntsön vizet a sütőedénybe és áztassa a lapátokat kb. 1 órán keresztül. Óvatosan törölje szárazra egy törülőkendővel. A kenyérsütő edény és a dagasztóhorgok a mosogatógépben is moshatók.
2. A sütőedény tisztítása: fordítsa meg az edényt az óramutató járásával ellenkező irányban, majd emelje meg a fogantyúnál fogva. Törölje át a külső és belső felületet egy nedves mosogató ronggyal. Ne használjon éles és agresszív szereket, tárgyakat, amelyek megkárosíthatják a tapadásmentes felületet. Mielőtt újra összeszerelné a készüléket, várjon, amíg a sütőedény teljesen megszáradt.

Megjegyzés: A sütőedény és a dagasztóhorog a mosogatógépben is tisztítható. A kenyérsütő edény külső felülete elszíneződhet. Ez egy normális jelenség.

3. A fedél és a külső ház tisztítása: használat után várjon, amíg a készülék kihűl. Használjon nedves törlerongyot a fedél, külső ház, sütőkamra és az ablak tisztításához. Ne használjon durva tisztítószerkeket, amelyek megrongálhatják a készülék felületét. Soha ne merítse vízbe a készüléket.  
**Megjegyzés:** ne szerelje szét a fedelet a tisztításnál.
4. Tárolás előtt várja meg, amíg a készülék teljesen kihűlt, ellenőrizze, hogy a készülék tiszta, száraz, és fedele zárva van.

## HASZNÁLATI TARTOMÁNY

A készülék egy széles hőmérséklet-tartományban használható, de a kenyér nagysága különböző lehet egy nagyon hideg vagy nagyon meleg helyiségben. A készülék használatát szobahőmérsékleten ajánljuk, 15° és 34°C között.

## A FELLÉPHETŐ HIBÁK MEGOLDÁSA

SZ..	PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
1	Égett szag.	*A liszt vagy más összetevő a sütőkamrába jutott.	*Kapcsolja ki a gépet, és hagyja kihűlni. *Papírkendővel tisztítsa meg a tartályt.
2	Nem keverednek a hozzávalók, a motor hallhatóan erőlködik.	*Rosszul van betéve az edény vagy a horog. Túladagolás.	*Ellenőrizze, hogy a horog helyesen van-e a tengelyen. *Pontosan mérje le a hozzávalókat.
3	Megjelenik a „HHH” a START/STOP megnyomása után.	*Magas a készülék belső hőmérséklete.	*Két program között hagyja kihűlni a készüléket. Áramtalanítsa, nyissa ki a fedelet, vegye ki a sütőedényt. Hagyja 15-30 percig hűlni újrahazsnálat előtt.
4	Az ablak párás vagy vizes.	*Előfordulhat dagasztás vagy kelesztés folyamán.	*A kondenzvíz általában eltűnik a sütés folyamán. Tisztítsa meg az ablakot két sütés között.
5	A dagasztóhorog a kenyérbe ragadt.	A beállítás miatt vastagabb a kenyér héja.	* Nem szokatlan, ha a horog a kenyérben marad. Ha a kenyér kihűlt, egy lapát segítségével vegye ki a dagasztóhorgot.
6	Nem keverednek el a hozzávalók; a liszt és más összetevők az edény egyik sarkában maradnak A kenyér felülete lisztes.	*A dagasztóhorog vagy az edény rosszul van behelyezve. Túladagolás. A gluténmentes tészta mindig nedves. Lehet, hogy le kell tisztítani az edény falait.	* Ellenőrizze a sütőedény és a dagasztóhorgok helyes pozícióját. *Pontosan mérje le a hozzávalókat, ügyeljen a helyes sorrendre. *A fölösleges liszt sütés után eltávolítható. Kanalanként adagolja a vizet, amíg a tészta gömb alakúvá válik.
7	Túlságosan megkelt; Kinyomja a fedelet	Rosszul mérte ki a hozzávalókat (sok élesztő, liszt). Nincs behelyezve a horog. *Kifelejtette a sót.	*Mérjen pontosan, ne felejtse ki a cukrot és a sót. Tegyen ¼ teáskanállal kevesebb élesztőt a keverékhez (1,2 ml). *Ellenőrizze a dagasztóhorog helyes pozícióját.
8	Nem kelt meg a tészta; kicsi a kenyér.	Pontatlan mérés, öreg élesztő.	*Valamennyi hozzávalót pontosan kell lemérni.* Ellenőrizze az élesztő és liszt szavatosságát. A folyadékok legyenek szobahőmérsékleten.



9	Sütés után a kenyér felső részében nyílás van.	*Sütés közben kinyitotta a fedelet. *Gyorsan megkelt a tészta; túl sok élesztő vagy víz.	*Ne nyissa ki a fedelet sütés közben. * Válassza a sötét kéreg opciót.
10	Világos kéreg	*Rossz programválasztás. Kinyitotta a fedelet sütés közben.	*Ne nyissa ki a fedelet sütés közben. * Válassza a sötét kéreg opciót.
11	Nagyon sötét kéreg.	Túl sok cukor.	*Csökkentse a cukormennyiséget. *Válassza a világos kéreg opciót.
12	A kenyér formátlan.	Túl sok víz vagy élesztő. *A horog a tészta egyik felébe nyomult kelesztés és sütés előtt.	*Valamennyi hozzávalót pontosan kell lemérni. *Csökkentse az élesztő és a cukor mennyiségét. *Némely kenyérfajta, főleg a teljes kiőrlésű lisztből, kicsit egyenetlen lehet.
13	Különböző nagyságú kenyerek	*A kenyér fajtájától függően.	*A teljes kiőrlésű és univerzális liszt sűrűbb, a kenyér kisebb lehet az alapkenyéرنél.
14	Lyukas vagy üreges a kenyér alsó része.	*Túl vizes tészta. Túl sok élesztő, kihagyta a sötét. *Forró volt a víz.	*Valamennyi hozzávalót pontosan kell lemérni. *Csökkentse az élesztő és a cukor mennyiségét. *Ellenőrizze a só mennyiségét. *Használjon szobahőmérsékletű vizet.
15	Nincs átsülve vagy ragadós.	Túl sok víz. Rossz programválasztás.	*Csökkentse a folyadék mennyiségét. *Gondosan válassza ki a programot.
16	Szeletelés közben deformálódik a kenyér.	*A kenyér túl forró.	*Szeletelés előtt hagyja 15-30 percen át hűlni a kenyeret egy fémrácsra.
17	A kenyér állaga nehéz és sűrű.	*Túl sok liszt; öreg liszt. *Kevés víz.	*Használjon több vizet vagy kevesebb lisztet. *A teljes kiőrlésű liszt sűrűbb állagú.
18	Az edény alja sötét vagy foltos.	*Ha mosogatógépben mosta.	*Normális jelenség, nem befolyásolja a minőséget.

# AZ ELAVULT KÉSZÜLÉK HELYES LIKVIDÁLÁSA

Járuljon Ön is hozzá környezetete védelméhez!

Tartsa be az érvényes helyi előírásokat: az elavult elektromos és elektronikus készülékeket vigye egy hivatalos gyűjtőhelyre.



## RECEPTEK

Menu		Hozzávalók	Térfogat	Térfogat	Térfogat	Megjegyzés
1 Alapkenyér		A kenyér súlya	1125 g	1350 g	1600 g	
	Sorrend	Idő	2:55	3:00	3:05	
	[1]	Víz	430 ml	520 ml	610 ml	
	[2]	Só	2 kanál	3 kanál	3 kanál	Tegye a sarokba
	[3]	Cukor	4 mérőpohár	5 mérőpohár	6 mérőpohár	Tegye a sarokba
	[4]	Olaj	3 mérőpohár	4 mérőpohár	4 mérőpohár	
	[5]	Magas sikértartalmú liszt	5 csésze/ 700 g	6 csésze/ 840 g	7 csésze/ 980 g	
	[6]	Tejpor	4 mérőpohár	5 mérőpohár	6 mérőpohár	
	[7]	Instant élesztő	0,8 kanál	1 kanál	1,25 kanál	Tegye a száraz lisztre. Vigyázzon, hogy ne érintkezzen folyadékkal.
2 Francia- kenyér		A kenyér súlya	1125 g	1350 g	1600 g	
	Sorrend	Idő	3:10	3:15	3:20	
	[1]	Víz	430 ml	520 ml	610 ml	
	[2]	Só	2 kanál	3 kanál	3 kanál	Tegye a sarokba
	[3]	Cukor	3 mérőpohár	4 mérőpohár	5 mérőpohár	Tegye a sarokba
	[4]	Olaj	3 mérőpohár	4 mérőpohár	4 mérőpohár	
	[5]	Magas sikértartalmú liszt	5 csésze/ 700 g	6 csésze/ 840 g	7 csésze/ 980 g	
	[6]	Instant élesztő	0,8 kanál	1 kanál	1,25 kanál	Tegye a száraz lisztre. Vigyázzon, hogy ne érintkezzen folyadékkal.

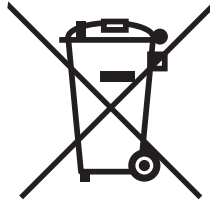
Menu		Hozzávalók	Térfogat	Térfogat	Térfogat	Megjegyzés
3 Teljes kiőrlésű kenyér		A kenyér súlya	1125 g	1350 g	1600 g	
	Sorrend	Idő	3:25	3:30	3:35	
	[1]	Víz	430 ml	520 ml	610 ml	
	[2]	Só	2 kanál	3 kanál	3 kanál	Tegye a sarokba
	[3]	Cukor	3 mérőpohár	4 mérőpohár	5 mérőpohár	Tegye a sarokba
	[4]	Olaj	3 mérőpohár	4 mérőpohár	4 mérőpohár	
	[5]	Magas sikértartalmú liszt, teljes kiőrlésű liszt	2,5 csésze / 350 g	3 csésze / 420 g	3,5 csésze / 490 g	
	[6]	Teljes kiőrlésű liszt	2,5 csésze / 350 g	3 csésze / 420 g	3,5 csésze / 490 g	
	[7]	Instant élesztő	1,5 kanál	1,75 kanál	2 kanál	Tegye a száraz lisztre. Vigyázzon, hogy ne érintkezzen folyadékkal.
[8]	Tejpor	4 mérőpohár	4 mérőpohár	5 mérőpohár		
4 Édes kenyér		A kenyér súlya	1125 g	1350 g	1600 g	
	Sorrend	Idő	2:50	2:55	3:00	
	[1]	Víz	420 ml	510 ml	600 ml	
	[2]	Só	1 kanál	1,5 kanál	2 kanál	Tegye a sarokba
	[3]	Cukor	0,5 csésze	0,75 csésze	1 csésze	Tegye a sarokba
	[4]	Olaj	3 mérőpohár	4 mérőpohár	5 mérőpohár	
	[5]	Tejpor	4 mérőpohár	4 mérőpohár	5 mérőpohár	
	[6]	Magas sikértartalmú liszt	5 csésze / 700 g	6 csésze / 840 g	7 csésze / 980 g	
[7]	Instant élesztő	0,8 kanál	1 kanál	1,25 kanál	Tegye a száraz lisztre. Vigyázzon, hogy ne érintkezzen folyadékkal.	
5 Író (rizskenyér)		A kenyér súlya	1125 g	1350 g	1600 g	
	Sorrend	Idő	2:55	3:00	3:05	
	[1]	Víz	260 ml	320 ml	380 ml	
	[2]	Só	3 mérőpohár	3 mérőpohár	4 mérőpohár	
	[3]	Cukor	1 kanál	1 kanál	1,5 kanál	
	[4]	Olaj	0,5 csésze	0,75 csésze	1 csésze	Tegye a sarokba
[5]	Főtt rizs	2,5 mérőpohár	3 mérőpohár	3,5 mérőpohár		

Menu		Hozzávalók	Térfogat	Térfogat	Térfogat	Megjegyzés
	[6]	Magas sikértartalmú liszt	2,5 csésze	3 csésze	3,5 csésze	
	[7]	Instant élesztő	1,5 mérőpohár	1,75 mérőpohár	2 mérőpohár	Tegye a száraz lisztre. Vigyázzon, hogy ne érintkezzen folyadékkal.
6 Gluténmentes kenyér		A kenyér súlya	1125 g	1350 g	1600 g	
	Sorrend	Idő	3:30	3:35	3:40	
	[1]	Víz	430 ml	520 ml	610 ml	
	[2]	Só	2 kanál	3 kanál	3 kanál	Tegye a sarokba
	[3]	Cukor	3 mérőpohár	4 mérőpohár	5 mérőpohár	Tegye a sarokba
	[4]	Olaj	3 mérőpohár	4 mérőpohár	4 mérőpohár	
	[5]	Gluténmentes liszt	2,5 csésze/ 350 g	3 csésze/ 420 g	3,5 csésze/ 490 g	
	[6]	Kukoricaliszt	2,5 csésze/ 350 g	3 csésze/ 420 g	3,5 csésze/ 490 g	Zabliszttel helyettesíthető.
	[7]	Instant élesztő	0,8 kanál	1 kanál	1,25 kanál	Tegye a száraz lisztre. Vigyázzon, hogy ne érintkezzen folyadékkal.
7 Gyors kenyér		A kenyér súlya	1125 g	1350 g	1600 g	
	Sorrend	Idő	1:25	1:30	1:35	
	[1]	Víz	430 ml	520 ml	610 ml	40 - 50°C hőmérsékletű
	[2]	Só	2 kanál	2,5 kanál	3 kanál	Tegye a sarokba
	[3]	Cukor	4 mérőpohár	5 mérőpohár	6 mérőpohár	Tegye a sarokba
	[4]	Olaj	4 mérőpohár	5 mérőpohár	5 mérőpohár	
	[5]	Magas sikértartalmú liszt	5 csésze/ 700 g	6 csésze/ 840 g	7 csésze/ 980 g	
	[6]	Instant élesztő	2 kanál	2,5 kanál	2,5 kanál	Tegye a száraz lisztre. Vigyázzon, hogy ne érintkezzen folyadékkal.

Menu		Hozzávalók	Térfogat	Térfogat	Térfogat	Megjegyzés
8 Sütemény	Sorrend	Idő	1:35			Oldja fel a cukrot a tojásban és vízben, turmixolja össze, majd tegye a többi hozzávalót a sütőedénybe, végül indítsa el a programot.
	[1]	Víz	30 ml			
	[2]	Tojás	8 ks			
	[3]	Cukor	1 csésze			
	[4]	Vaj	2 mérőpohár			
	[5]	Liszt	4 csésze/ 560 g			
9 Dagasztás	Sorrend	Idő	0:15			Tegye az edénybe
	[1]	Víz	330 ml			
	[2]	Só	1 kanál			
	[3]	Olaj	3 mérőpohár			
	[4]	Magas sikértartalmú liszt	4 csésze / 560 g			
10 Tészta	Sorrend	Idő	1:50			dajte do rohu
	[1]	Víz	610 ml			
	[2]	Só	3 kanál			
	[3]	Olaj	5 mérőpohár			
	[4]	Magas sikértartalmú liszt	7 csésze/ 890 g			
	[5]	Instant élesztő	2 kanál			
11 Tésztafélék	Sorrend	Idő	0:10			
	[1]	Víz	620 ml			
	[2]	Só	1 kanál			
	[3]	Olaj	3 mérőpohár			
	[4]	Magas sikértartalmú liszt	8 csésze			
12 Joghurt	Sorrend	Idő	8:00			
	[1]	Tej	1800 ml			
	[2]	Tejkultúra	180 ml			
13 Dzsem	Sorrend	Idő	1:20			Keverje kásássá, vizet is hozzáadhat
	[1]	Pép	5 csésze			
	[2]	Keményítő	1 csésze			
	[3]	Cukor	1 csésze			

Menu		Hozzávalók	Térfogat	Térfogat	Térfogat	Megjegyzés
14 Sütés	Sorrend	Idő	1:00			
	[1]	Állítsa be a sütési hőfokot a kéreg színét meghatározó gomb megnyomásával: 100°C (világos); 150°C (közepes); 200°C (sötét), Kezdeti hőm.150 °C				
15 Sajat	[1]	Ezzel a gombbal válassza ki a beállítási menüt: ebben a menüben valamennyi fázis beállítható, mint a dagasztás, erjesztés, sütés. Alkalmas DIY kenyerekhez is.				

## Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektrikus és elektronikus készülékek nem likvidálhatók a háztartási hulladékkal együtt.

A helyes feldolgozás, újítás és recikláció érdekében kérjük, szállítsa az ilyen készüléket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyen leadható. Néhány országban ezek a készülékek az eladónál is leadhatók, amennyiben egy új, hasonló terméket vásárol ott. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív khatásokat, amelyek a hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. A helyi hivatal részletes információkkal szolgálhat a legközelebbi gyűjtőhelyet illetően.

A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

### **Jogi személyek az EU keretén belül**

Amennyiben használt elektrikus és elektromos készülékeket szeretne likvidálni, forduljon részletes információkért a helyi eladóhoz vagy közvetítőhöz.

### **Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül**

Ez az ikon csak az Európai Unióban érvényes. Amennyiben likvidálni szeretné ezt a készüléket, forduljon a helyi hivatalhoz vagy az eladóhoz, és kérjen tőle információkat a termék helyes likvidálásáról.

## **POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI**

Prosimo, preberite navodila za uporabo in shranite jih na varnem mestu:

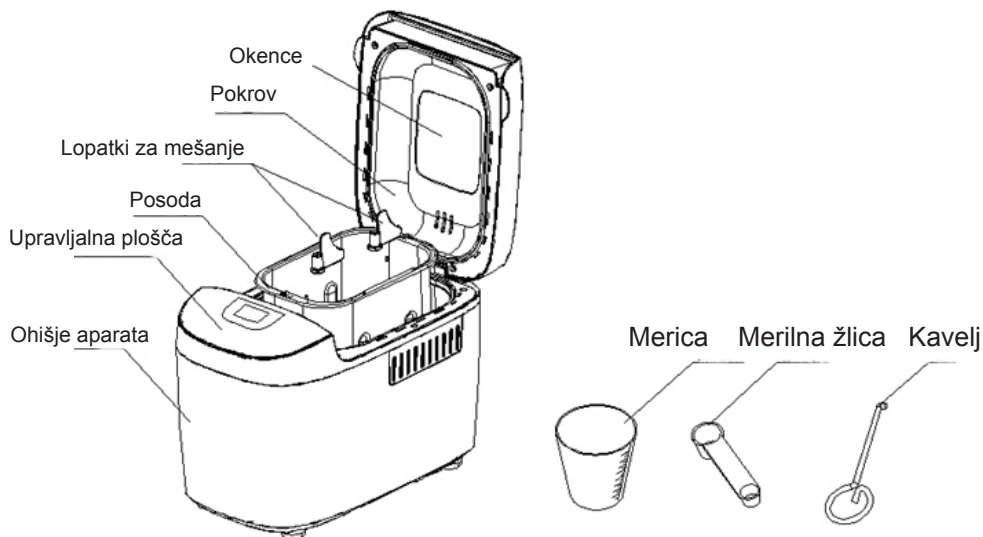
1. Preberite in shranite ta navodila.
2. Pred uporabo se prepričajte, da parametri električnega omrežja ustrezajo vrednostim, navedenim na tablici.
3. Naprava ni namenjena za uporabo osebam (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so pod nadzorom osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.
4. Bodite posebej previdni pri uporabi aparata v bližini otrok. Ne dovolite otrokom, da bi se igrali z napravo.
5. Ne dotikajte se vroče površine. Uporabljajte ročaje in držaje. Pekač ali vroč kruh vedno prijemajte s kuhinjskimi rokavicami.
6. Ko odstranite kruh, ne segajte z rokami v prostor za peko. Grelni element je še vedno vroč.
7. Ne potaplajte kabla, vtiča ali podstavka aparata v vodo ali druge tekočine, da ne pride do električnega udara.
8. Med čiščenjem in po uporabi izključite aparat iz električnega omrežja. Preden aparat odložite ali vzamete iz njega dele, ga pustite, da se ohladi.
9. Ne uporabljajte aparata s poškodovanim napajalnim kablom ali vtičnico, če je po okvari ali po padcu. Aparat oddajte proizvajalcu ali v servisni center za pregled, popravilo ali električno/mehansko nastavitvev.
10. Uporaba opreme, ki je ni odobril proizvajalec, je lahko nevarna.
11. Aparat uporabljajte samo v gospodinjstvu, ne uporabljajte ga na prostem.
12. Ne pustite kabla viseti čez rob mize.
13. Ne postavljajte ga v bližino štedilnika ali vroče pečice.
14. Bodite previdni pri premeščanju aparata, ki vsebuje vroče olje ali drugo vročo tekočino.
15. Nikoli ne vklaplajte aparata brez pravilno vložene posode ali sestavin.
16. Ko jemljete posodo iz aparata, ne udarjajte po njej ali po njenih robovih, saj jo to lahko poškoduje.
17. Pred izključitvijo izklopite vse gumbе (START/STOP); šele nato vtič izvlecite iz vtičnice.
18. Skozi okence iz kaljenega stekla ne glejte od blizu, v primeru, da steklo počí.
19. Aparat je opremljen z ozemljenim vtičem. Uporabite primerno vtičnico.
20. Med gnetenjem se ne dotikajte gibljivih delov.



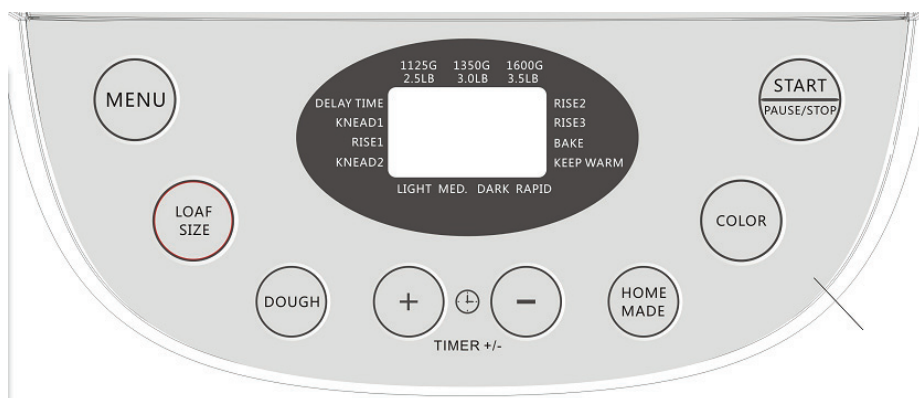
21. Ne uporabljajte aparata za druge namene, kot je predvideno.
22. Notranjost aparat temeljito očistite. Pazite, da ne odrgnete ali poškodujete grelnega elementa.

## OPIS UPRAVLJALNIH ELEMENTOV

### Vaša naprava



### Upravljalna plošča



## PO VKLOPU

Priključite aparat na električno omrežje, oglasi se zvočni signal in prikaže se „3:00“. Dvopičje med „3“ in „00“ ne utripa. „1“ je začetni program. Puščica kaže na „1350 g“ in „MEDIUM“ kot začetno nastavitvev.



## GUMB START/STOP

S pritiskom na gumb **START/STOP** vklopite program. Prikazovalnik zasveti, dvopičje na prikazovalniku začne utripati in program se začne izvajati. Ko se program začne izvajati, bo onemogočeno delovanje vseh gumbov, razen **START/STOP**.

Če pritisnete na gumb **START/STOP** za 0,5 sekunde, se program ustavi. Če v 3 minutah ne pritisnete na noben drug gumb, se bo program nadaljeval do konca.

Če pritisnete na gumb **START/STOP** za 3 sekunde, se program prekliče, zaslišali boste zvočni signal, kar pomeni, da je program izklopljen. Ta funkcija preprečuje nehoteno prekinitvev programa.

Ko želite vzeti kruh iz aparata, pritisnite na **START/STOP** na koncu programa peke.

## IZBIRA PROGRAMA

S pritiskom na gumb **MENU** izberite želeni program. Z vsakim pritiskom (ki ga spremlja kratek pisk) spremenite program peke. Če na gumb pritiskate dalj časa, se bodo na LCD prikazovalniku zvrstili vsi programi peke.

## BARVA SKORJE

S pritiskom na gumb **COLOR** izberete želeno barvo skorje: Light (svetla), Medium (srednja), Dark (temna) in Rapid (hitra). Lahko izberete želeni program 1-4 Light, Medium, Dark in Rapid. Gumb za nastavitvev barve skorje je mogoče uporabiti samo pri programih 1-8, 14-16.

## TEŽA

S pritiskom na gumb **Weight** izberete želeno težo (1125 g, 1350 g, 1600 g). Ta gumb je dostopen pri programih: Menu 1-7.

## ZAMIK (▲ ALI ▼)

S pomočjo funkcije **DELAY TIMER** (zamik) nastavite časovni zamik vključitve. S gumboma ▲ ali ▼ nastavite čas na LCD prikazovalniku. Nastavite lahko največ 15 ur, vključno s časovnim zamikom in časom za peko kruha.

OPOMBE:

- Zamik nastavite po tem, ko ste izbrali PROGRAM MENU, WEIGHT in CRUST COLOR.
- Funkcije zamika ne uporabljate za recepte, ki vsebujejo hitro pokvarljive sestavine, kot so jajca, mleko, smetana ali sir.
- Izberite čas, ko želite, da je kruh pečen, s pritiskom na ▲ ali ▼. Čas zamika mora vključevati tudi čas peke posameznega programa. Po končanem programu peke se aparat preklopi na nastavev ohranjanja na toplem za 1 uro. Pred peko kruha pritisnite na gumb menu in izberite barvo skorje, nato s pritiskom na ▲ ali ▼ povečate ali zmanjšate čas zamika v korakih po 10 minut. Najdaljši možen časovni zamik je 15 ur.


## IZPAD ELEKTRIČNE ENERGIJE

V primeru izpada električne energije se bo proces peke kruha samodejno nadaljeval v 10 minutah tudi brez pritiska na gumb **START/STOP**. Če izpad traja dlje kot 15 minut, aparat ne bo nadaljeval z delovanjem in LCD prikazovalnik se bo vrnil na začetno nastavev. Če testo že vzhaja, vzemite sestavine iz posode in začnite od začetka. Če testo, ko pride do izpada, še ni v fazi vzhajanja, lahko pritisnete na gumb **START/STOP** in program bo začel od začetka.

## PRIKAZ OPOZORIL

„**HHH**“ - To opozorilo pomeni, da je temperatura v posodi zelo visoka. Pritisnite na gumb **START/STOP** (glej sliko 1), da se program ustavi, izvlecite vtič iz vtičnice, odprite pokrov in pustite aparat 10 - 20 minut, da se ohladi, preden ga znova vklopite.

„**EE0**“ - To opozorilo pomeni, da je izklopljen temperaturni senzor. Pritisnite na gumb **START/STOP** (glej sliko 2), da se program ustavi, izvlecite vtič iz vtičnice. Senzor naj preveri servisni center, ki bo opravil popravilo, menjavo ali nastavev.



Slika 1



Slika 2

## OHRANJANJE NA TOPLEM

Po končanem programu peke aparat 10-krat zapiska in se preklopi na ohranjanje na toplem za 1 uro. Prikaže se „0:00“.

Če želite prekiniti ohranjanje na toplem, pritisnite na gumb **START/STOP** za 3 sekunde.

**NASVET:** Če odstranite kruh iz aparata takoj po programu peke, s tem preprečite porjavitev skorje.

## MENU PROGRAMOV

1. Osnovni kruh  
Za bel in mešan kruh, z vsebnostjo v glavnem osnovne krušne moke.
2. Francoski kruh  
Za svetel kruh iz rahle moke. Kruh je rahel in ima hrustljivo skorjo. Ni primeren za peko po receptih, ki vsebujejo maslo, margarino ali mleko.
3. Polnozrnati kruh  
Za peko kruha, ki vsebuje precejšnjo količino polnozrnate moke. Ta nastavitev ima daljše predgretje, da se moka dobro namoči in nabrekne.  
Nastavitev časovnega zamika peke ni priporočljiva, saj lahko tako dosežete slabše rezultate. Iz polnozrnate moke je skorja ponavadi debelejša in hrustljava.
4. Sladki kruh  
Za vrste kruha z dodatki, kot so sadni sok, kokosova moka, rozine, sušeno sadje, čokolada ali sladkor. Zaradi daljše faze vzhajanja bo kruh svetel in rahel.
5. Rižev kruh  
Zmešamo skuhan riž in moko v razmerju 1: 1 za pripravo kruha.
6. Brezglutenski kruh  
Za kruh iz brezglutenske moke in mešanice za peko. Brezglutenska moka potrebuje več časa za prepojitev in ima drugačne lastnosti vzhajanja.
7. Super hitri  
Mesenje, vzhajanje in peka s krajšim časom peke kot pri Osnovnem kruhu, toda z daljšim kot pri Ultra hitrem kruhu. Sredica ima gostejšo teksturo. Hitri kruh se pripravlja s pecilnim praškom in sodo bikarbono, ki se aktivirata s pomočjo vlage in toplote. Za popoln hitri kruh je priporočljivo, da vso tekočino nalijemo na dno posode za peko; suhe sestavine pa na nje. Med začetnim mešanjem testa za hitri kruh se suhe sestavine utegnejo prijati v vogalih posode, takrat je dobro aparatu pomagati, da ne nastanejo kepe moke. V ta namen uporabimo gumijasto lopatko.
8. Pecivo  
Mesenje, vzhajanje in peka, testo naj vzhaja s pomočjo sode bikarbone ali pecilnega praška.
9. Mesenje  
Za temeljito premešanje moke in tekočin.

10. Testo  
S tem programom pripravimo vzhajano testo za žemlje, pico itd. za peko v navadni pečici. Ta program nima peke.
11. Testo za testenine  
S tem programom zamesimo testo za testenine. Ta program nima peke.
12. Jogurt  
Fermentacija za izdelavo jogurta.
13. Džem  
Ta program je primeren za pripravo džemov iz svežega sadja in marmelade iz pomaranč. Ne uporabljajte večje količine, da mešanica ne prekipi iz posode. Če se to zgodi, aparat takoj ustavite in posodo vzemite iz aparata. Pustite, da se rahlo ohladi, temeljito očistite.
14. Peka  
Za dodatno peko kruha, ki je zelo svetel, oz. ni dovolj pečen. Ta program nima mesenja in vzhajanja.
15. Lastni kruh  
S pritiskom na gumb **HOMEMADE** uporabite to nastavitvev in kroženje. Prilagodite si lahko vsako fazo, mesenje, vzhajanje, peko, ohranjanje na toplem... vsak korak. Čas vsake faze se da posebej nastaviti.

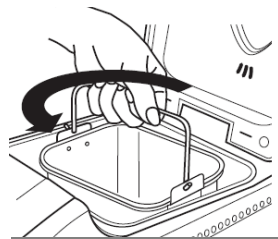
## PRED PRVO UPORABO

Pomijte in posušite posodo in lopatko za mešanje.

**Opomba:** V posodi ne uporabljajte kovinskega orodja, da se ne poškoduje neoprijemljiva površina.

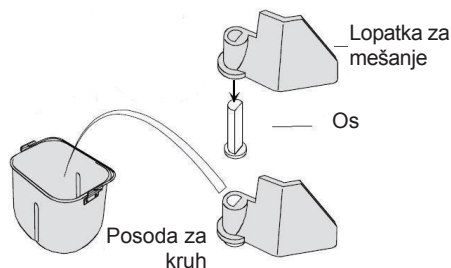
**POZOR!** Nevarnost padca aparata. Aparat se utegne tresti in premikati med fazo mesenja. Vedno ga postavite tako, da je rob aparata stran od roba delovnega pulta.

1. Preverite, če kakšen del ne manjka oz. če ni poškodovan.
2. Očistite vse dele v skladu s „**ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE**“.
3. Nastavite aparat na program peke in pustite ga, da prazen deluje približno 10 minut. Potem ga pustite, da se ohladi in ponovno očistite vse dele. Pri prvem vklopu utegne iz aparata izhajati dim ali neprijeten vonj. To je normalno in po prvi ali drugi uporabi izgine. Prepričajte se, da ima aparat zadostno zračenje.
4. Vse dele posušite in jih sestavite, aparat je pripravljen za uporabo.



## Podrobna navodila

- 1 S pomočjo ročaja zasukajte posodo za kruh v obratni smeri urinega kazalca in jo vzemite iz aparata.
- 2 Lopatko za mešanje fiksirajte na os.



- 3 Sestavine vsujte v posodo za kruh po vrstnem redu v receptu. Najprej vlijemo tekočine, sladkor in sol; nato šele moko in na koncu dodamo kvas.



Nazadnje: Kvas. Mora biti ločen od mokrih sestavin.  
Drugo: Suhe sestavine (sladkor, sol, moka)  
Prvo: Tekoče sestavine - sobna temperatura.

- 4 Natančno odmerite količine sestavin in dajte jih v posodo v natančnem vrstnem redu, ki je naveden v receptu.
- 5 **OPOMBA:** Na vrhu moke s prstom naredite jamico in vanjo dajte kvas. Pazite, da ne pride v stik s soljo ali tekočino.  
**NASVET:** Vse sestavine, tudi dodatke (orehe, rozine), stehtajte pred začetkom.
- 6 Posodo za kruh postavite v aparat, zasukajte jo v smeri urinega kazalca, da se zaskoči v pravilen položaj. Zaprite pokrov.
- 7 **OPOMBA:** posoda za kruh se mora zaskočiti v pravilen položaj za mešanje in mesenje.
- 8 Priključite aparat na električno omrežje. Oglasi se zvočni signal, na LCD prikazovalniku se prikaže začetni program Program 1.
- 9 S pritiskom na gumb **PROGRAM MENU** izberite **želeni program**.
- 10 S pritiskom na gumb **WEIGHT (teža)** premikajte puščico na 1125 g, 1350 g, 1600 g. (**WEIGHT** ni možno izbrati pri programih 8-19)
- 11 S pritiskom na gumb **CRUST (skorja)** premikajte puščico na želeno nastavitev: Light, Medium, Dark. (Skorje ni mogoče izbrati pri programih 9-13.)

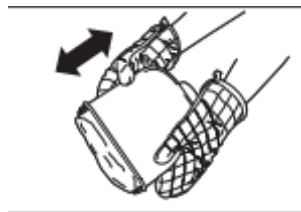
- ⑫ Če je potrebno, nastavite gumb **DELAY TIMER (časovni zamik)**. S pritiskom na gumba + in – spremenite čas zamika na LCD prikazovalniku. (Funkcija zamika ni mogoča pri programu 13)
- ⑬ **OPOMBA:** Funkcije zamika ne uporabljate za recepte, ki vsebujejo hitro pokvarljive sestavine, npr. jajca itd. Ta korak preskočite, če želite aparat vklopiti takoj.
- ⑭ S pritiskom na gumb **START/STOP** vklopite program. Aparat enkrat zapiska in na prikazovalniku se prikaže „**3:00**“. Dvopičje med „**3**“ in „**00**“ ne utripa stalno in lučka se prižge. Lopatka za mešanje začne mešati sestavine. Če je bil aktiviran časovni zamik, lopatki do začetka programa še ne začnejo mešati sestavin.
- ⑮ Za dodajanje dodatkov (sadje, orehi, rozine) se oglasi deset zvočnih signalov. Odprite pokrov in dodajte dodatke. (To funkcijo se da nastaviti pri programih: Menu 1-7.) Čas je različen glede na program.
- ⑯ Ko je postopek končan, zaslišite deset piskov in aparat se preklopi na ohranjanje na toplem za 1 uro. S pritiskom na **START/STOP** za 3 sekunde lahko ustavite postopek in končate ohranjanje na toplem. Izključite napajalni kabel in s kuhinjskimi rokavicami odprite pokrov.
- ⑰ Preden vzamete kruh iz aparata, pustite posodo, da se rahlo ohladi. S kuhinjskimi rokavicami posodo za kruh previdno zasukajte v obratni smeri urinega kazalca in za ročaj vzemite posodo za kruh iz aparata. Pozor: posoda za kruh in kruh sta lahko zelo vroča! Pri ravnanju bodite previdni.
- ⑱ S kuhinjskimi rokavicami posodo za kruh obrnite navzdol (s spuščnim ročajem) na kovinsko rešetko ali na čist kuhinjski pult in nežno potresite posodo, da kruh sam skoči ven. Z nežno lopatico rahlo odmaknite kruh od robov posode.
- ⑲ Preden kruh narežete, naj se ohlaja približno 20 minut. Priporočamo vam, da kruh narežete z električnim rezalnikom ali nazobčanim ročnim nožem za kruh, da se nareže na lepe kose.
- ⑳ Če je lopatka za mešanje ostala v kruhu, jo previdno odstranite s pomočjo kavlja ali drugega pripomočka. Kruh je vroč, zato lopatke nikdar ne odstranjujte z roko. Če aparata ne uporabljate ali takoj po uporabi ga izključite iz omrežja.

Opomba: Kruh lahko hranite v zaprti plastični vrečki tri dni na sobni temperaturi. Če ga želite hraniti dalj časa, ga dajte v zaprto plastično vrečko in v hladilnik, kjer se bo ohranil tudi 10 dni.

## JEMANJE KRUHA IZ APARATA

Posoda za kruh in prostor za peko sta lahko zelo vroča, zato uporabljajte kuhinjske rokavice. Posodo za kruh vzamete iz aparata tako, da ročaj dvignete in z njim posodo zavrtite v obratni smeri urinega kazalca ter vzamete posodo iz aparata. Posodo obrnite navzdol in jo nežno potresite, da kruh sam pade iz posode. Preden ga narežete, naj se vsaj 10 minut hladi na kovinski rešetki, nato pa ga narežite z nožem za rezanje kruha.

NASVET: Če je lopatka za mešanje ostala v kruhu, jo previdno odstranite s pomočjo kavlja ali drugega pripomočka.



## SESTAVINE

### 1. Krušna moka

Krušna moka je najpomembnejša sestavina za peko kruha in se zahteva pri večini vzhajanih vrst kruha. Je bogata z glutenom in (lahko se imenuje tudi moka z visoko vsebnostjo glutena, ki vsebuje veliko beljakovin) in ohranja velikost štruce po vzhajanju. Moke se razlikujejo glede na področje.

Vsebnost glutena je višja kot pri navadni moki, zato se jo da uporabiti za večji hlebec in z več vlaknine.

### 2. Univerzalna moka

Moka, ki ne vsebuje pecilnega praška, primerna za „hitre“ vrste kruha in kruh, pripravljen s hitro nastavitvijo. Krušna moka je primernejša za vzhajane vrste kruha.

### 3. Polnozrnata moka

Polnozrnata moka je moka, v kateri je zmleto celo pšenično zrno. Kruh, pripravljen samo ali delno iz le-te, ima večjo vsebnost vlaknine in hranilno vrednost. Polnozrnata moka je težja, zato je hlebec manjši, tekstura pa gostejša. Vsebuje lupine zrn in gluten.

V mnogih receptih se nahaja kombinacija polnozrnate in krušne moke, ki omogoča najboljše rezultate.

### 4. Temna pšenična moka

Temna moka, imenovana tudi „ržena moka“, je moka z visoko vsebnostjo vlaknine in je podobna kot polnozrnata moka. Če želimo, da bi kruh dobro vzhajal, jo je treba uporabiti v kombinaciji z velikim deležem krušne moke.

### 5. Samovzhajajoča moka

Moka, ki vsebuje pecilni prašek, uporablja se predvsem za peko peciva. Samovzhajajoče moke ne uporabljajte s kvasom.



## 6. Koruzna in ovsena moka

Koruzna in ovsena moka sta zmleti bodisi iz koruze ali ovsa. Uporabljata se kot dodatni sestavini za peko grobega kruha, za izboljšanje okusa in teksture.

## 7. Sladkor

Sladkor je „hrana“ za kvasovke, prav tako pa povečuje sladkost in barvo kruha. Je zelo pomembna sestavina za vzhajanje kruha. Ponavadi se uporablja beli sladkor; v nekaterih receptih lahko uporabite tudi rjavi sladkor, sladkor v prahu ali trsni sladkor.

## 8. Kvas

Kvas je živa snov in ga je treba, da ostane svež, hraniti v hladilniku. Hrana za kvas so saharidi iz sladkorja in moke. Kvas, ki se uporablja v receptih za aparat za peko, se prodaja pod različnimi imeni: Kvas za aparate za peko kruha (prednostni), suhe aktivne kvasovke in instant suhi kvas. Kvas med vzhajanjem proizvaja ogljikov dioksid. Ogljikov dioksid povečuje hlebca in rahlja notranja vlakna.

1 jušna žlica suhega kvasa = 3 čajne žličke suhega kvasa

1 jušna žlica suhega kvasa = 15 ml kvasa

1 čajna žlička suhega kvasa = 5 ml

Pred uporabo preverite rok trajnosti in čas shranjevanja kvasa. Po vsaki uporabi dajte preostanek takoj nazaj v hladilnik, saj se kvasovke uničujejo pri visoki temperaturi.

Slabo vzhajanje kruha je ponavadi zaradi slabega kvasa.

NASVET: Preverite, če je vaš kvas še svež in aktiven:

(1) Nalijte 1 skodelico (237 ml) tople vode v merico.

(2) Dodajte 1 čajno žličko (5 ml) belega sladkorja in premešajte, nato v to dodajte 1 jušno žlico (15 ml) kvasa.

(3) Merico postavite za približno 10 minut na toplo. Vode ne mešajte.

(4) Svež, aktiven kvas začne proizvajati mehurčke in „narašča“. Če ne, kvas ni več aktiven.

## 9. Sol

Sol je potrebna za boljši okus in barvo skorje kruha. Uporablja se tudi za upočasnitev aktivnosti kvasa. V receptih ne uporabljajte preveč soli. Če je kruh brez soli, bo večji.

## 10. Jajca

Jajca lahko izboljšajo teksturo kruha, kruh je bolj hranljiv in večji. Jajca morate zmešati z drugimi tekočimi sestavinami.

### **11. Maščoba, maslo in rastlinsko olje**

Maščoba povzroči, da je kruh rahlejši in trajnejši. Maslo je treba stopiti ali nasekati na koščke, preden ga damo v tekočine.

### **12. Pecilni prašek**

Pecilni prašek se uporablja pri ultra hitrem kruhu in pecivu. Ne potrebuje časa za vzhajanje in proizvaja zrak, zračni mehurčki zmeščajo teksturo kruha s pomočjo kemične reakcije.

### **13. Soda bikarbona**

Je podobna kot pecilni prašek. Lahko se uporablja skupaj s pecilnim praškom.

### **14. Voda in druge tekočine (vedno jih dajajte v posodo kot prve)**

Voda je osnovna sestavina za peko kruha. Na splošno mora imeti sobno temperaturo od 20 °C do 25 °C. V nekaterih receptih se uporablja mleko ali druge tekočine za izrazitejši okus. Nikoli ne uporabljajte hitro pokvarljivih tekočin s funkcijo časovnega zamika.

## **NATANČNO DOZIRANJE SESTAVIN**

**NASVET:** Eden najpomembnejših dejavnikov pri peki kruha je natančno in pravilno doziranje sestavin. Vsako sestavino natančno dozirajte in dajte v posodo v vrstnem redu, navedenem v receptu.

Priporočamo uporabo priložene merice ali žličke, da se doseže pravilna količina, drugače bo to močno vplivalo na kvaliteto kruha.

### **Vrstni red sestavin**

Sestavine dajajte v posodo v vrstnem redu, navedenem v receptu.

Prvo: tekoče sestavine

Drugo: suhe sestavine

Na koncu: kvas

Kvas je treba položiti na suho moko in nikoli ne sme priti v stik s tekočino ali soljo. Če uporabite funkcijo z dolgim časovnim zamikom, ne uporabljajte hitro pokvarljivih sestavin, kot so jajca ali mleko.

Ko se sestavine prvič temeljito premešajo, se oglasi zvočni signal, takrat lahko dodate dodatke. Če jih dodate prezgodaj, se okus moke po dolgem mesenju pokvari.

### **Tekoče sestavine**

Vodo, sveže mleko ali druge tekočine je treba odmeriti s pomočjo merice z jasnimi oznakami. Merico postavite na delovni pult, gladino preverite od blizu. Po doziranju olja ali drugih sestavin merico očistite.

## Doziranje suhih sestavin

Suhe sestavine odmerite tako, da moko itd. počasi vsujete v merico in jo poravnate z nožem. Nikoli ne uporabljajte merice za jemanje suhih sestavin neposredno iz embalaže. Ne udarjajte z merico in ne tlačite sestavin.

**NASVET:** Pred doziranjem moko premešajte, da se zrahlja. Pri doziranju majhnih količin suhih sestavin, kot sta sol ali sladkor, uporabite merilno žlico, prepričajte se, da je poravnana.

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred čiščenjem vtič izvlecite iz vtičnice. Ne potaplajte aparata, napajalnega kabla ali vtiča v vodo ali druge tekočine. Pred čiščenjem pustite aparat, da se ohladi.

1. Čiščenje lopatk za mešanje: če je lopatko težko vzeti iz kruha, dajte vodo na dno posode in pustite, da se namaka 1 uro. Lopatko previdno obrišite z vlažno krpo. Posodo za kruh in lopatko lahko pomivate v pomivalnem stroju.
2. Čiščenje posode za kruh: posodo vzemite iz aparata tako, da jo zavrtite v obratni smeri urinega kazalca in dvignite s pomočjo ročaja. Obrišite notranjo in zunanjo površino z vlažno krpo, ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih sredstev, da se ne poškoduje neoprijemljiva površina. Pred ponovno namestitvijo naj se temeljito posuši.

**Opomba:** Posodo za kruh in lopatko lahko pomivate v pomivalnem stroju. Zunanja površina posode utegne spremeniti barvo. To je normalno.

3. Čiščenje pokrova in zunanje površine aparata: po uporabi pustite aparat, da se ohladi. Pokrov, zunanjo površino, posodo za peko in okence očistite z vlažno krpo. Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev, ker se lahko površina poškoduje. Ne potaplajte naprave v vodo.  
**Opomba:** ne odstranjujte pokrova.
4. Preden aparat shranite, počakajte, da se temeljito ohladi, prepričajte se, da je čist, suh in da je pokrov zaprt.

## OKOLICA UPORABE APARATA

Aparat lahko delujejo v širokem temperaturnem območju, lahko pa pride do razlike v velikosti štruce pri zelo visoki ali nizki temperaturi okolice. Priporočamo sobno temperaturo od 15 °C do 34 °C.

## ODPRAVLJANJE TEŽAV:

SL.	TEŽAVA	MOŽEN VZROK	REŠITEV
1	Smrad po zažganem.	*Moka ali druge sestavine so pretekle v prostor za peko.	*Izklopite aparat in pustite, da se ohladi. Obrišite moko itd. iz prostora za peko s papirnato brisačo.
2	Sestavine se ne mešajo, sliši se delovanje motorja.	*Posoda ali lopatka nista pravilno nameščeni. *Zelo veliko sestavin.	*Prepričajte se, da je lopatka pravilno nameščena na osi. *Sestavine pravilno dozirajte.
3	Prikaže se „HHH“, ko pritisnete na START/STOP.	Notranja temperatura aparata je zelo visoka.	*Pustite aparat, da se med posameznimi programi ohladi. Aparat izključite, odprite pokrov in posodo za kruh vzemite ven. Pustite približno 15-30 minut, da se ohladi, šele nato vklopite nov program.
4	Okence je zamajeno ali pokrito s paro.	*Običajen pojav med mešanjem ali vzhajanjem.	*Para ponavadi med peko izgine. Okence med programi očistite.
5	Lopatka za mešanje se odstrani skupaj s kruhom.	Debelejša skorja z nastavitvijo temnejše skorje.	*To ni nič neobičajnega. Ko se kruh ohladi, s pomočjo kavljia lopatko odstranite.
6	Testo se ne premeša dovolj; moka in druge sestavine se nahajajo na eni strani posode; štruca je pokrita z moko.	*Posoda ali lopatka nista pravilno nameščeni. Zelo veliko sestavin. *Brezglutensko testo je ponavadi zelo mokro. Mogoče je treba z nežno lopatico ostrgati stene.	*Prepričajte se, da je posoda pravilno nameščena v aparatu, lopatka pa na osi. *Sestavine natančno dozirajte in dajte v posodo v pravilnem vrstnem redu. *Odvečno moko lahko po peki odstranite s kruha. Po žličkah dodajajte vodo, dokler se testo ne oblikuje v kroglo.
7	Testo preveč vzhaja, pritiska na pokrov.	Nepravilno doziranje sestavin (preveč kvasa, moke). *Lopatke ni v posodi. *Pozabili ste sol.	*Sestavine pravilno dozirajte in ne pozabite na sladkor in sol. Poskusite uporabiti 1/4 čajne žličke manj kvasa (1,2 ml). *Preverite, če je lopatka za mešanje pravilno nameščena.

8	Testo ne vzhaja; majhna štruca.	Nepravilno doziranje sestavin ali neaktiven kvas. *Odpiranje pokrova med programom.	*Vse sestavine natančno dozirajte. *Preverite rok trajanja kvasa in moke, tekočina mora imeti sobno temperaturo.
9	Kruh ima po peki na zgornji strani luknjo.	*Hitro vzhajanje testa. Zelo veliko kvasa ali vode. Neustrezen program za recept.	*Med peko ne odpirajte pokrova. *Izberite možnost temnejše skorje.
10	Svetla skorja.	*Odpiranje pokrova med peko.	*Med peko ne odpirajte pokrova. *Izberite možnost temnejše skorje.
11	Zelo temna skorja.	Zelo veliko sladkorja v mešanici.	*Zmanjšajte količino sladkorja. *Izberite možnost svetlejše skorje.
12	Štruca je nepravilne oblike.	Zelo veliko kvasa ali vode. *Lopatka se je zagostila v eni strani testa pred vzhajanjem in peko.	*Vse sestavine natančno dozirajte. *Zmanjšajte količino kvasa in vode. *Nekatere štruce so nagubane, posebej iz polnozrnate moke.
13	Štruce so različnih velikosti.	*Različne glede na vrsto kruha.	*Polnozrnata ali univerzalna moka je gostejša, štruca je lahko manjša od osnovne bele.
14	Spodnja stran je votla ali luknjičasta.	*Zelo mokro testo, zelo veliko kvasa, brez soli. *Zelo vroča voda.	*Vse sestavine natančno dozirajte. *Zmanjšajte količino kvasa ali vode. Preverite količino soli. *Uporabite vodo s sobno temperaturo.
15	Kruh ni dovolj pečen oz. je lepljiv.	Zelo veliko tekočine; izbran neustrezen program.	*Zmanjšajte količino tekočine in natančno dozirajte sestavine. *Preverite program.
16	Kruh se pri rezanju deformira.	*Kruh je zelo vroč.	*Pustite ga približno 15-30 na kovinski rešetki, da se ohladi.
17	Kruh ima težjo, gosto teksturo.	*Zelo veliko moke, stara moka. *Malo vode.	*Povečajte količino vode ali zmanjšajte količino moke. *Polnozrnata moka ima gostejšo teksturo.
18	Dno posode je temno ali pegasto.	*Po pomivanju v pomivalnem stroju.	*To je normalno in ne vpliva na funkcionalnost posode.

# PRAVILNO ODSTRANJEVANJE STAREGA APARATA

Pomagajte varovati okolje!

Upoštevajte lokalne predpise: stare električne in elektronske naprave odnesite na ustrezno zbirno mesto.



## RECEPTI

Menu		Sestavine	Prostornina	Prostornina	Prostornina	Opomba
1 Osnovni kruh		teža štruce	1125 g	1350 g	1600 g	
	vrstni red	čas	2:55	3:00	3:05	
	[1]	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	[2]	sol	2 žlici	3 žlice	3 žlice	dajte v kot
	[3]	sladkor	4 merice	5 meric	6 meric	dajte v kot
	[4]	olje	3 merice	4 merice	4 merice	
	[5]	moka z visoko vsebnostjo glutena	5 skodelic/ 700 g	6 skodelic/ 840 g	7 skodelic/ 980 g	
	[6]	mleko v prahu	4 merice	5 merice	6 merice	
2 Francoski kruh		teža štruce	1125 g	1350 g	1600 g	
	vrstni red	čas	3:10	3:15	3:20	
	[1]	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	[2]	sol	2 žlici	3 žlice	3 žlice	dajte v kot
	[3]	sladkor	3 merice	4 merice	5 meric	dajte v kot
	[4]	olje	3 merice	4 merice	4 merice	
	[5]	moka z visoko vsebnostjo glutena	5 skodelic/ 700 g	6 skodelic/ 840 g	7 skodelic/ 980 g	
	[6]	instant kvas	0,8 žlice	1 žlice	1,25 žličke	dajte na suho moko, ne sme priti v stik s tekočino

Menu		Sestavine	Prostornina	Prostornina	Prostornina	Opomba
3 Polnozrnati kruh		teža štruče	1125 g	1350 g	1600 g	
	vrstni red	čas	3:25	3:30	3:35	
	[1]	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	[2]	sol	2 žlici	3 žlice	3 žlice	dajte v kot
	[3]	sladkor	3 merice	4 merice	5 meric	dajte v kot
	[4]	olje	3 merice	4 merice	4 merice	
	[5]	moka z visoko vsebnostjo glutena	2,5 skodelice/ 350 g	3 skodelice/ 420 g	3,5 skodelice/ 490 g	
	[6]	polnozrnata moka	2,5 skodelice/ 350 g	3 skodelice/ 420 g	3,5 skodelice/ 490 g	
	[7]	instant kvas	1,5 žlice	1,75 žlice	2 žlici	dajte na suho moko, ne sme priti v stik s tekočino
[8]	mleko v prahu	4 merice	4 merice	5 merice		
4 Sladki kruh		teža štruče	1125 g	1350 g	1600 g	
	vrstni red	čas	2:50	2:55	3:00	
	[1]	voda	420 ml	510 ml	600 ml	
	[2]	sol	1 žlica	1,5 žlice	2 žlici	dajte v kot
	[3]	sladkor	0,5 skodelice	0,75 skodelice	1 skodelica	dajte v kot
	[4]	olje	3 merice	4 merice	5 meric	
	[5]	mleko v prahu	4 merice	4 merice	5 meric	
	[6]	moka z visoko vsebnostjo glutena	5 skodelic / 700 g	6 skodelic/ 840 g	7 skodelic/ 980 g	
[7]	instant kvas	0,8 žlice	1 žlica	1,25 žlice	dajte na suchú múku, zabránite kontaktu s tekučino	
5 Rižev kruh		teža štruče	1125 g	1350 g	1600 g	
	vrstni red	čas	2:55	3:00	3:05	
	[1]	voda	260 ml	320 ml	380 ml	
	[2]	olje	3 merice	3 merice	4 merice	
	[3]	sol	1 žlica	1 žlica	1,5 žlice	
	[4]	sladkor	0,5 skodelice	0,75 skodelice	1 skodelica	dajte v kot
[5]	kuhan riž	2,5 merice	3 merice	3,5 merice		

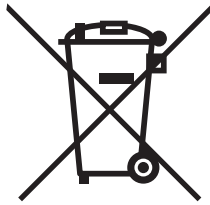
Menu		Sestavine	Prostornina	Prostornina	Prostornina	Opomba
	[6]	moka z visoko vsebnostjo glutena	2,5 skodelice	3 skodelice	3,5 skodelice	
	[7]	instant kvas	1,5 merice	1,75 merice	2 merici	dajte na suhú múku, zabráňte kontaktu s tekučino
6 Brezglutenski kruh		teža štruce	1125 g	1350 g	1600 g	
	vrstni red	čas	3:30	3:35	3:40	
	[1]	voda	430 ml	520 ml	610 ml	
	[2]	sol	2 žlici	3 žlice	3 žlice	dajte v kot
	[3]	sladkor	3 merice	4 merice	5 meric	dajte v kot
	[4]	olje	3 merice	4 merice	4 merice	
	[5]	brezglutenska moka	2,5 skodelice/ 350 g	3 skodelice/ 420 g	3,5 skodelice/ 490 g	
	[6]	koruzna moka	2,5 skodelice/ 350 g	3 skodelice/ 420 g	3,5 skodelice/ 490 g	lahko zamenjate z ovseno moko
	[7]	instant kvas	0,8 žlice	1 žlica	1,25 žlice	dajte na suho moko, ne sme priti v stik s tekočino
7 Hitri kruh		teža štruce	1125 g	1350 g	1600 g	
	vrstni red	čas	1:25	1:30	1:35	
	[1]	voda	430 ml	520 ml	610 ml	temperatura vode 40- 50 °C
	[2]	sol	2 žlici	2,5 žlice	3 žlice	dajte v kot
	[3]	sladkor	4 merice	5 meric	6 meric	dajte v kot
	[4]	olje	4 merice	5 meric	5 meric	
	[5]	moka z visoko vsebnostjo glutena	5 skodelic/ 700 g	6 skodelic/ 840 g	7 skodelic/ 980 g	
	[6]	instant kvas	2 žlici	2,5 žlice	2,5 žlice	dajte na suho moko, ne sme priti v stik s tekočino



Menu		Sestavine	Prostornina	Prostornina	Prostornina	Opomba
8 Pecivo	vrstni red	čas	1:35			Sladkor stopite v jajcih in vodi, dobro premešajte z mešalnikom, nato dajte ostale sestavine v posodo za kruh, nato vklopite ta program
	[1]	voda	30 ml			
	[2]	jajca	8 ks			
	[3]	sladkor	1 skodelica			
	[4]	maslo	2 merici			
	[5]	moka	4 skodelice/ 560 g			
9 Mesenje	vrstni red	čas	0:15			dajte v posodo
	[1]	voda	330 ml			
	[2]	sol	1 žlica			
	[3]	olje	3 merice			
	[4]	moka z visoko vsebnostjo glutena	4 skodelice/ 560 g			
10 Testo	vrstni red	čas	1:50			dajte v kot
	[1]	voda	610 ml			
	[2]	sol	3 žlice			
	[3]	olje	5 meric			
	[4]	moka z visoko vsebnostjo glutena	7 skodelic/ 890 g			
	[5]	instant kvas	2 žlici			
11 Testo za testenine	vrstni red	čas	0:10			
	[1]	voda	620 ml			
	[2]	sol	1 žlica			
	[3]	olje	3 merice			
	[4]	moka z visoko vsebnostjo glutena	8 skodelic			
12 Jogurt	vrstni red	čas	8:00			
	[1]	mleko	1800 ml			
	[2]	mlečna kultura	180 ml			
13 Džem	vrstni red	čas	1:20			v kašasti obliki, lahko dodate vodo
	[1]	sadje	5 skodelic			
	[2]	škrob	1 skodelica			
	[3]	sladkor	1 skodelica			

Menu		Sestavine	Prostornina	Prostornina	Prostornina	Opomba
14 Peka	vrstni red	čas	1:00			
	[1]	nastavite temperaturo peke s pritiskom na gumb izbire skorje: 100 °C (svetla); 150 °C (srednja); 200 °C (temna), začetna 150 °C				
15 Lastni	[1]	S pritiskom na ta gumb izberete menu lastne nastavitve: v tem programu lahko nastavite vsako fazo peke, npr. mesenje, vzhajanje, peka. Primerno za kruh „naredi sam“.				

## Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol na izdelkih in/ali spremnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smemo zavreči skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Za pravilno ravnanje, predelavo in reciklažo vas prosimo, da te izdelke brezplačno vrnete na določena zbirna mesta. V nekaterih državah je te izdelke mogoče vrniti neposredno prodajalcu ob nakupu podobnega novega izdelka.

S pravilnim odlaganjem teh izdelkov pomagata hraniti dragocene vire in preprečiti morebitne negativne učinke na zdravje ljudi in okolje, do katerih bi sicer zaradi nepravilnega ravnanja z odpadki lahko prišlo. Za več informacij o najbližjem zbirnem mestu se obrnite na lokalni urad. Za nepravilno odlaganje odpadkov so možne kazni v skladu z veljavno zakonodajo.

### **Za poslovne uporabnike v Evropski uniji**

Če želite zavreči električno in elektronsko opremo, se za več informacij obrnite na lokalnega prodajalca ali dobavitelja.

### **Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije**

Ta simbol velja samo v Evropski uniji. Če želite odstraniti to napravo, se obrnite na ustrezne organe lokalne skupnosti ali prodajalca in povprašajte po ustreznem načinu odstranitve.