

guzzanti

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

GZ-620



**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:

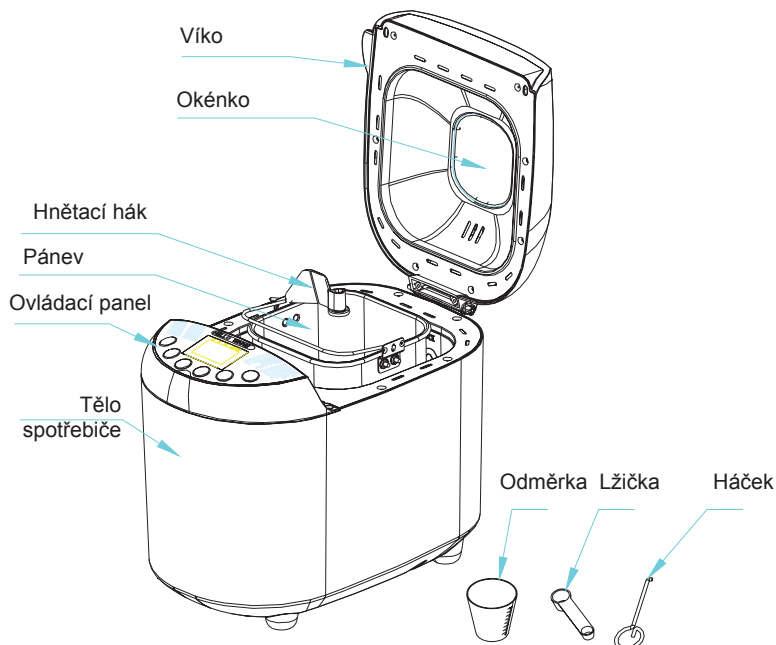
1. Přečtěte si a uschovejte tyto pokyny.
2. Před použitím zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá parametrům uvedeným na výrobním štítku.
3. Tento spotřebič není určený pro použití osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných 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.



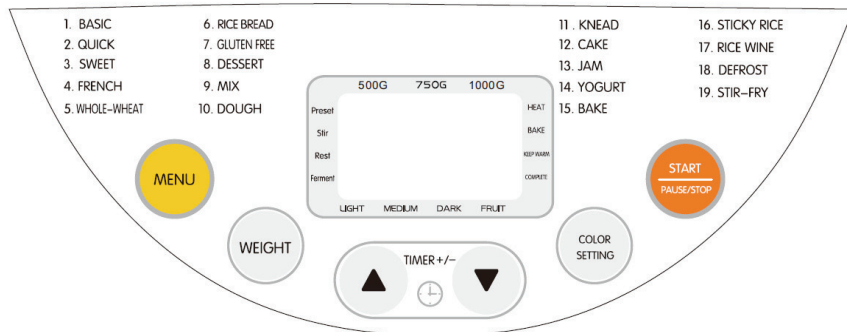
21. Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému účelu.
22. Vnitřek trouby důkladně vyčistěte. Nepoškrabte ani nepoškodte ohřevné těleso.

POPIS OVLÁDACÍCH PRVKŮ

Poznejte váš spotřebič (může se měnit bez předchozího upozornění)



POPIS OVLÁDACÍHO PANELE



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 „750g“ a „MEDIUM“ jako počáteční nastavení.

TLAČÍTKO START/STOP

K spuštění programu stiskněte jednou tlačítko **START/STOP**. Zazní krátký akustický signál, rozsvítí se indikátor a dvě tečky v zobrazení času začnou blikat a program se spustí. Po spuštění programu jsou veškerá tlačítka kromě **START/STOP** neaktivní. K zastavení programu stiskněte tlačítko **START/STOP** na přibližně 3 sekundy, pak uslyšíte akustický signál, znamená to, že program byl vypnutý. Tato funkce pomáhá zabránit nežádoucímu přerušení programu.

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. Funkce 19 programů jsou popsány níže.

Program 1. Basic (základní)

Pro bílé a smíchané chleby, s obsahem zejména základní chlebové mouky. Chléb má kompaktní konzistenci. Barvu chleba můžete upravit nastavením tlačítka

Program 2. Quick (rychlý)

Hnětení, kynutí a pečení bochníku za kratší dobu než základní chleba. Chleba pečený s tímto nastavením je obvykle menší a má hustší texturu.

Program 3. Sweet (sladký)

Pro chleby s přísadkou jako je ovocná šťáva, strouhaný kokos, rozinky, sušené ovoce, čokoláda nebo cukr. Z důvodu delší fáze kynutí bude chléb světlý a vzdušný.

Program 4. French (Francouzský)

Pro světlé chleby z jemné mouky. Běžně je chléb nadýchaný a má křupavou kůrku. Není vhodný pro pečení receptů vyžadujících máslo, margarín nebo mléko.

Program 5. Whole wheat (celozrnný chléb)

Pro chleby s těžších druhů mouky, která vyžaduje delší fázi hnětení a kynutí (například, celozrnná mouka a žitná mouka). Chléb bude kompaktnější a těžší.

Program 6. Rice bread (rýžový chléb)

Hnětení, kynutí a pečení vařené rýže s moukou v poměru 1:1.

Program 7. Gluten free (Bezlepkový chléb)

Hnětení, kynutí a pečení bezlepkového chleba. Běžně pro: bezlepkovou mouku, rýžovou mouku, sladkou bramborovou mouku, kukuřiční mouku a ovesnou mouku.

Program 8: Dessert (dezerty)

Hnětení a pečení pokrmů s větším obsahem bílkovin.

Program 9: Mix (míchání)

Pro míchání mouky a vody nebo jiných přísad.

Program 10: Dough (těsto)

Hnětení a kynutí bez pečení. Vyjměte těsto a použijte pro přípravu chlebových rolek, pizzy, knedlíků, apod.

Program 11. knead (hnětení)

Nastavení doby hnětení uživatelem podle množství.

Program 12: Cake (koláč)

Hnětení, kynutí a pečení ale s jedlou sodou nebo práškem do pečiva.

Program 13: Jam (džem)

Vaření džemů a marmelád.

Program 14: Bake (pečení)

Pro dodatečné pečení chleba, který je ještě světlý nebo není dostatečně dopečený. Program neobsahuje hnětení ani kynutí.

Program 15: Yogurt (jogurt)

Pro přípravu jogurtu.

Program 16: Sticky rice (rýže)

Hnětení a pečení směsi lepkavé rýže a rýže.

Program 17: Rice wine (rýžové víno)

Kynutí a pečení lepkavé rýže.

Program 18: Defrost (rozmrazování)

Rozmrazování mražených pokrmů.

Program 19: Stir-fry (opečení)

Míchání a pečení suchého ovoce, jako je burský oříšek, sója apod.

BARVA KŮRKY

Stisknutím tlačítka **COLOR** zvolte požadované nastavení: Light (světlá), Medium (střední), Dark (tmavá). Toto tlačítko neplatí pro programy: 10, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 19.

VELIKOST BOCHNIKU

Zvolte hmotnost (500 g, 750 g, 1000 g). Stisknutím tlačítka **LOAF SIZE** zvolte požadovanou hrubou hmotnost. Toto tlačítko lze použít pouze pro programy menu: 1 - 7.

ODLOŽENÝ START (▲ NEBO ▼)

Pokud nechcete spotřebič spustit ihned, můžete pomocí tohoto tlačítka nastavit odložený start. Musíte zvolit, kdy má být chleba hotov pomocí tlačítek ▲ nebo ▼. Čas odloženého startu musí zahrnovat dobu pečení. To znamená, celkový čas odloženého startu představuje dobu, kdy bude chleba servírován.

Nejdříve musíte zvolit program a stupeň opečení, pak tlačítka prodloužit nebo zkrátit dobu odložení tlačítka ▲ nebo ▼ po 10 minutových krocích. Maximální doba odloženého startu je 15 hodin.

Příklad: teď je 8:30 odpoledne, pokud chcete mít chleba další ráno v 7 hodin, zvolte 10 hodin a 30 minut. Zvolte požadované menu, barvu, velikost bochníku a pak tlačítka ▲ nebo ▼ nastavte, dokud se nezobrazí 10:30 na LCD displeji. Pak stiskněte START/STOP k aktivaci odloženého startu a rozsvítí se indikátor. Bude blikat tečka a LCD odpočítává zbývající dobu. Chleba můžete mít čerstvý v 7:00 ráno, pokud jej nechcete vyndat ihned, spustí se udržování teploty na 1 hodinu. **Poznámka:** pro odložený start nepoužívejte rychle se kazící potraviny jako jsou vejčička, čerstvé mléko, ovoce, cibule apod.

UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

Chléb se bude automaticky udržovat teplý 1 hodinu po dopečení. Během udržování teploty, pokud chcete chléb vyndat, vypněte program stisknutím tlačítka START/STOP.

PAMĚŤ

Pokud dojde k přerušení dodávky elektrického proudu během přípravy chleba, proces bude automaticky pokračovat, pokud se napájení obnoví do 10 minut, i bez stisknutí tlačítka START/STOP. Pokud přerušení dodávky přesáhne 10 minut, paměť nelze uchovat, musíte vyndat ingredience a pak vložit opět nové a opětovně nastavit program. Pokud ještě těsto nenakynulo, můžete stisknout tlačítka START/STOP k pokračování v programu od začátku.

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.

ZOBRAZENÍ VAROVÁNÍ

„HHH“ - Toto varování znamená, že teplota uvnitř pánve je příliš vysoká. Stiskněte tlačítka 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 tlačítka START/STOP (viz obrázek 2) k zastavení programu, odpojte přívodní kabel. Nechte senzor zkontrolovat v nejbližším servisním středisku pro opravu, výměnu nebo nastavení.

The image shows a digital LCD display with the error code 'HHH'. The first 'H' is larger than the others. A small circle is visible between the first and second 'H's.

Obrázek 1

The image shows a digital LCD display with the error code 'EE0'. The first 'E' is larger than the others. A small circle is visible between the first and second 'E's.

Obrázek 2

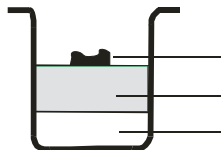
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Při prvním zapnutí může ze spotřebiče vystupovat mírný kouř nebo zápach. Je to zcela normální a brzo zmizí. Ujistěte se, zda má spotřebič dostatečné větrání.

1. Spotřebič vybalte a zkontrolujte, zda máte veškeré příslušenství a není poškozené.
2. Vyčistěte všechny díly podle kapitoly „Čištění a údržba“.
3. Nastavte pekárnou na režim pečení a aktivujte ji na přibližně 10 minut bez potravin. Pak jí nechte vychladnout a vyčistěte příslušné díly.
4. Všechny díly vysušte a sestavte, spotřebič je připraven k použití.

PŘÍPRAVA CHLEBA

- 3 Umístěte chlebovou pánvu do správné pozice a otočením ve směru hodinových ručiček ji zajistěte ve správné pozici. Připevněte hnětací hák na hřídel. Do otvoru doporučujeme dát teplu odolný margarín před nasazením hnětacího háku, abyste zabránili lepení těsta na hák, také umožníte snazší vyndávání háku z chleba.
- 2 Přidejte ingredience do chlebové pánvy v pořadí popsaném v receptu. Obvykle se nejdříve přidává tekutina, pak cukr, sůl a mouka a droždí nebo kvasinky je poslední ingrediencí.
Poznámka: množství mouky a droždí musíte dávkovat podle receptu.



- Poslední: Droždí. Musí být odděleno od mokřých ingrediencí.
Druhé: Suché ingredience (cukr, sůl, mouka)
První: Voda nebo jiné tekutiny.

- 3 Udělejte prstem malou jamku do mouky a do jamky dejte droždí. Zabraňte kontaktu droždí se solí nebo tekutinami.
- 4 Jemně zavřete víko a připojte zástrčku k síťové zásuvce.
- 5 Stisknutím tlačítka **MENU** zvolte požadovaný program.
- 6 Stisknutím tlačítka **COLOR** zvolte požadovanou barvu kůrky.
- 7 Stisknutím tlačítka **LOAF SIZE** zvolte požadovanou velikost.
- 8 Nastavte odložený start tlačítka ▲ nebo ▼. Tento krok můžete vynechat, pokud chcete péct ihned.
9. Stiskněte jednou tlačítko **START/STOP** pro spuštění pečení a rozsvítí se indikátor.
- 10 Pro programy menu 1-7 zní akustický signál během provozu. Je to výzva pro přidání dalších ingrediencí. Otevřete víko a přidejte ingredience. Pokud otevřete víko během pečení, může z pekárnou vystupovat pára. Je to zcela normální.

- 11 Po skončení procesu pečení uslyšíte pípnutí. Stisknutím a podržením tlačítka **START/STOP** na přibližně 3 sekundy zastavte proces a vyjměte chléb. Otevřete víko a pomocí kuchyňských rukavic otočte chlebovou pánev proti směru hodinových ručiček k vyjmutí.
Pozor: Chlebová pánev a chléb je velmi horký! Vždy manipulujte opatrně.
- 12 Nechte chlebovou pánev mírně vychladnout před vyjmutím chleba. Pomocí jemné špachtle uvolněte strany chleba z pánve.
- 13 Otočte chlebovou pánev dnem vzhůru na drátěném roštu nebo čisté pracovní desce a jemně poklepte, dokud chleba nevypadne.
- 14 Nechte jej vychladnout přibližně 20 minut před krájením. Chléb doporučujeme krájet elektrickým kráječem nebo nožem na pečivo, v opačném případě se může chléb deformovat.
- 15 Pokud nejste u pekárny nebo nestisknete tlačítko **START/STOP** na konci pečení, pekárna bude automaticky udržovat teplotu přibližně 1 hodinu, po skončení udržování teploty zazní jeden akustický signál.
- 16 Po použití spotřebič odpojte od elektrické sítě.
Poznámka: před krájením chleba použijte hák k vyjmutí hnětacího háku ze dna bochníku. Bochník je horký, hák nikdy nevyndávejte rukou.
Poznámka: pokud se chleba celý nezkonsumuje, uložte zbytek do uzavřeného plastového sáčku nebo nádoby. Chleba můžete uložit na přibližně tři dny při pokojové teplotě, pokud potřebujete delší uskladnění, zabalte jej neprodyšně do plastového sáčku nebo nádoby a uložte do chladničky, doba skladování se pak prodlouží na deset dní. Protože váš chleba neobsahuje konzervační látky, doba skladování nebude delší než u chleba z obchodu.

SPECIÁLNÍ POKYNY

O rychlém chlebu

Rychlý chléb je připraven s práškem do pečiva a jedlou sodou, které se aktivují vlhkostí a teplem. Pro perfektní rychlý chléb doporučujeme všechny tekutiny nalít na dno pánve; suché ingredience nahoru. Během počátečního míchání těsta rychlého chleba se mohou suché ingredience zachycovat v rozích pánve, může být nutné pomoci pekárně v míchání gumovou špachtlí, aby se zabránilo tvorbě moučných hrudek.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním odpojte spotřebič od elektrické sítě a nechte jej vychladnout.

1. Chlebová pánev: vyjměte pánev otočením proti směru hodinových ručiček, pak vytáhněte za madlo, utřete vnitřní a vnější stranu vlhkou utěrkou, nepoužívejte ostré ani drsné prostředky, abyste nepoškodili nepřilnavý povrch. Před opětovným vložením pánve ji nechte zcela vyschnout.

Poznámka: vložte chlebovou pánev a zatlačte dolů, dokud nezapadne do správné pozice. Pokud ji nelze vložit, mírně upravte pozici, pak otočte ve směru hodinových ručiček.

2. Hnětací hák: pokud je obtížné vyndat hnětací hák z chleba, použijte dodaný háček. Hák utřete vlhkou utěrkou. Chlebovou pánev a hák lze mýt v myčce nádobí.
3. Spotřebič: jemně utřete vnější povrch spotřebiče vlhkou utěrkou. Nepoužívejte drsné čističe, neboť mohou znehodnotit vnější povrch. Nikdy nepoňujte spotřebič do vody.
Poznámka: při čištění nedemontujte víko.
4. Před uskladněním pekární se ujistěte, zda je vychladlá, čistá a suchá a víko je zavřené.

PŘIDÁNÍ INGREDIENCÍ

1. Chlebová mouka

Chlebová mouka má vysoký obsah lepku (může být nazývána také mouka s vysokým obsahem lepku, která obsahuje vysoký obsah bílkovin) a udržuje velikost chleba po kynutí. 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.

3. Celozrnná mouka

Celozrnná mouka je mletá z celé pšenice. Obsahuje slupky zrn a gluten. Celozrnná mouka je těžší a výsledkem je menší velikost a tužší textura. Chléb z celozrnné mouky je většinou menší. 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 velmi důležitou ingrediencí pro zvýšení sladké chuti a barvy chleba. také slouží jako „potrava“ pro droždí. Většinou se používá bílý cukr. Lze 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 1/2 šálku (40°-50°C) vody do odměrky.

(2) Přidejte 1 lžičku bílého cukru do šálku a zamíchejte, pak 2 lžíce 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 buď 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

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.

1. Měření tekutých ingrediencí

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.

2. Měření suchých ingrediencí

Suché ingredience změřte pomalým sypáním 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. Toto nadbytečné množství může negativně ovlivnit výsledky pečení. Pokud měříte malé množství suchých ingrediencí, použijte odměrnou lžičku. Odměrka musí být naplněná rovně, nikoli kopcovitě, neboť i tento malý rozdíl může negativně ovlivnit recept.

3. Pořadí přidávání ingrediencí

Pořadí přidávání ingrediencí musí být dodrženo, všeobecně řečeno, pořadí je: tekuté ingredience, vejčička, sůl a mléko, prášek apod. Při přidávání ingrediencí mouka nesmí být vlhká.

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. Pokud používáte funkci odloženého startu s delší dobou, nikdy nepoužívejte rychle se kazící potraviny, jako jsou vejčička, ovoce.

ODSTRANĚNÍ MOŽNÝCH PROBLÉMŮ

Č.	PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
1	Zápach spálení.	Některé ingredience se přilepily na ohřevné těleso, olej zůstal na povrch ohřevného tělesa.	Vypněte pekárnou a nechte vychladnout. Utřete ohřevné těleso.
2	Spodní kůrka je příliš silná.	Nechali jste chleba v pánvi delší dobu a spodek se vysušil.	Vyjměte chleba po dopečení bez udržování teploty.
3	Je obtížné vyndat chléb z pánve.	Háky pevně drží na hřídeli.	Po vyjmutí chleba dejte do pánve horkou vodu a namáčajte hák 10 minut, pak vyndejte a vyčistěte.
4	Ingredience se dobře nepromíchají a chléb se dobře neupeče.	1. Nesprávný program menu.	Zvolte správný program.
		2. Během provozu otevřený kryt, chléb je vysušený a bez barevné kůrky.	Neotvírejte víko při posledním kynutí.
		3. Velký odpor míchání, proto se hák nemůže téměř otáčet a dostatečně míchat.	Zkontrolujte hnětací hák, pak vyjměte chlebovou pánev a spusťte bez těsta, pokud neběží normálně, kontaktujte servisní středisko.
5	Zobrazení „HHH“ po stisknutí START/STOP.	Teplota v pekárně je příliš vysoká pro pečení chleba.	Stiskněte tlačítko START/STOP a odpojte pekárnou, pak vyjměte chlebovou pánev a otevřete kryt, dokud pekárna nevychladne.
6	Slyšet motor, ale těsto se nemíchá.	Nesprávně nasazená chlebová pánev nebo je těsto příliš velké.	Zkontrolujte správné nasazení pánve, zda je těsto připraveno podle receptu a ingredience jsou správně změřeny.
7	Chléb je příliš velký a tlačí na víko.	Příliš mnoho droždí nebo mouky nebo je vysoká teplota prostředí.	Zkontrolujte výše uvedené kroky, snižte správně množství podle receptu.

8	Příliš malý chléb nebo nekyne.	Bez droždí nebo malé množství, droždí má slabou aktivitu, teplota vody je příliš vysoká nebo se droždí smíchalo se solí, nebo je teplota prostředí nízká.	Zkontrolujte množství a činnost droždí, zvyšte teplotu okolního prostředí.
9	Příliš velké těsto a přetéká přes pánev.	Velké množství tekutiny a droždí.	Snižte množství tekutin a zlepšete tuhost těsta.
10	Těsto padne uprostřed pečení	1. Použitá mouka nemá dostatek prášku do pečiva na kynutí.	Použijte chlebovou mouku nebo silnější prášek do pečiva.
		2. Rychlé kynutí nebo vysoká teplota droždí.	Použijte droždí pokojové teploty.
		3. Nadměrné množství vody dělá mokré a měkké těsto.	Podle možnosti absorpce vody upravte množství vody v receptu.
11	Velká hmotnost chleba a hustá struktura.	1. Příliš mnoho mouky nebo málo vody.	Snižte množství vody nebo přidejte vodu.
		2. Hodně ovocných ingrediencí nebo hodně celozrnné mouky.	Snižte množství ingrediencí a zvyšte množství droždí.
12	Střed je po krájení dutý.	1. Velké množství vody nebo droždí, nebo bez soli.	Snižte množství vody nebo droždí a zkontrolujte sůl.
		2. Příliš vysoká teplota vody.	Zkontrolujte teplotu vody.
13.	Povrch chleba je posypaný moukou.	1. V chlebu jsou silně lepivé ingredience jako je máslo, banán apod.	Nepřidávejte velké množství těchto ingrediencí.
		2. Nedostatečné míchání z důvodu malého množství vody.	Zkontrolujte vodu a mechanickou konstrukci pekárný.

14	Silná kůrka a tmavá barva koláčů nebo pokrmů s velkým množstvím cukru.	Různé recepty nebo ingredience mají velký vliv na pečení, barva bude tmavší z důvodu většího množství cukru.	Pokud je barva tmavá u receptů s nadměrným množstvím cukru, stisknutím tlačítka START/STOP přerušte program 5-10 min před ukončením. Před vyjmutím chleba jej ponechte odpočinout se zavřeným víkem na přibližně 20 minut.
----	--	--	--

SPRÁVNÁ LIKVIDACE STARÉHO SPOTŘEBIČE

Můžete pomoci při ochraně životního prostředí!

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



RECEPTY

Menu		Ingredience	Objem	Objem	Objem	Poznámka
1 Základní chléb		hmotnost chleba	1000 g	750	500 g	
		čas	3:05	3:00	2:55	
	[1]	voda	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	sůl	2 lžice	1,5 lžice	1 lžice	dejte do rohu
	[3]	cukr	3 odměrky	2,5 odměrky	2 odměrky	dejte do rohu
	[4]	olej	4 odměrky	3 odměrky	2,5 odměrky	
	[5]	mouka s vysokým obsahem lepku	3,5 šálků/ 500 g	2,75 šálku/ 400 g	2,25 šálku/ 300 g	
[6]	instantní droždí	1,5 lžice	1,25 lžice	1,0 lžice	dejte na suchou mouku, zabraňte kontaktu s tekutinou	
2 Rychlý chléb		hmotnost chleba	1000 g	750 g	500 g	
		čas	2:05	2:00	1:55	
	[1]	voda	320 ml	260 ml	180 ml	teplota vody 40-50°C
	[2]	sůl	2 lžice	1,5 lžice	1 lžice	dejte do rohu
	[3]	cukr	3 odměrky	2,5 odměrky	2 odměrky	dejte do rohu
	[4]	olej	4 odměrky	3 odměrky	2,5 odměrky	
	[5]	mouka s vysokým obsahem lepku	3,5 šálku/500 g	2,75 šálku/ 400 g	2,25 šálku/ 300 g	
[6]	instantní droždí	3,5 lžice	3 lžice	2,5 lžice	dejte na suchou mouku, zabraňte kontaktu s tekutinou	

Menu		Ingredience	Objem	Objem	Objem	Poznámka
3 Sladký chléb		hmotnost chleba	1000 g	750 g	500 g	
	pořadí	čas	3:50	3:45	3:40	
	[1]	voda	300 ml	240 ml	160 ml	
	[2]	sůl	1 lžičce	0,5 lžičce	0,5 lžičce	dejte do rohu
	[3]	cukr	0,4 šálku	0,3 šálku	0,2 šálku	dejte do rohu
	[4]	olej	2 odměrky	1,5 odměrky	1 odměrka	
	[5]	mouka s vysokým obsahem lepku	4 odměrky	3 odměrky	2,5 odměrky	
	[6]	celozrnná mouka	3,5 šálku/ 500 g	2,75 šálku/ 400 g	2,25 šálku/ 300 g	
[7]	instantní droždí	1,5 lžičce	1,25 lžičce	1 lžičce	dejte na suchou mouku, zabraňte kontaktu s tekutinou	
4 Francouzský chléb		hmotnost chleba	1000 g	750 g	500 g	
	pořadí	čas	4:05	4:00	3:55	
	[1]	voda	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	sůl	3 lžičce	2,5 lžičce	2 lžičce	dejte do rohu
	[3]	cukr	2 odměrky	1,5 odměrky	1,25 odměrky	dejte do rohu
	[4]	olej	2 odměrky	1,5 odměrky	1,25 odměrky	
	[5]	mouka s vysokým obsahem lepku	3,5 šálku/ 500 g	2,75 šálku/ 400 g	2,25 šálku/ 300 g	
[6]	instantní droždí	1,5 lžičce	1,25 lžičce	1 lžičce	dejte na suchou mouku, zabraňte kontaktu s tekutinou	
5 Celozrnný chléb		hmotnost chleba	1000 g	750 g	500 g	
	pořadí	čas	4:05	4:00	3:55	
	[1]	voda	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	sůl	1,5 lžičce	1 lžičce	0,5 lžičce	dejte do rohu
	[3]	cukr	3,5 odměrky	3 odměrky	2,5 odměrky	dejte do rohu
	[4]	olej	3 odměrky	2,5 odměrky	2 odměrky	
	[5]	mouka s vysokým obsahem lepku	1,75 šálku/ 250 g	1,5 šálku/ 210 g	1,25 šálku/ 160 g	
[6]	celozrnná mouka	1,75 šálku/ 250 g	1,5 šálku/ 210 g	1 šálek/ 140 g		

Menu		Ingredience	Objem	Objem	Objem	Poznámka
	[8]	instantní droždí	2,0 lžíce	1,5 lžíce	1,25 lžíce	dejte na suchou mouku, zabraňte kontaktu s tekutinou
6 Rýžový chléb		hmotnost chleba	1000 g	750 g	500 g	
	pořadí	čas	2:50	2:45	2:40	
	[1]	voda	200 ml	160 ml	100 ml	
	[2]	sůl	2 lžíce	1,5 lžíce	1 lžíce	dejte do rohu
	[3]	cukr	3 odměrky	2,5 odměrky	2 odměrky	dejte do rohu
	[4]	olej	4 lžíce	3 lžíce	2,5 lžíce	
	[5]	vařená rýže	2 šálky	1,5 šálku	1 šálek	vychlazená uvařená rýže
	[6]	mouka s vysokým obsahem lepku	2 šálky/ 280 g	1,5 šálku/ 210 g	1 šálek/ 140 g	
	[7]	instantní droždí	2 lžíce	1,5 lžíce	1,25 lžíce	dejte na suchou mouku, zabraňte kontaktu s tekutinou
7 Bezlepkový chléb		hmotnost chleba	1000 g	1000 g	500 g	
	pořadí	čas	3:05	3:00	2:55	
	[1]	voda	270 ml	210 ml	150 ml	
	[2]	sůl	1,5 lžíce	1 lžíce	0,5 lžíce	dejte do rohu
	[3]	cukr	3,5 odměrky	3 odměrky	2,5 odměrky	dejte do rohu
	[4]	olej	3 odměrky	2,5 odměrky	2 odměrky	
	[5]	bezlepková mouka	2 šálky/ 280 g	1,5 šálku/ 210 g	1 šálek/ 140 g	
	[6]	kukuřiční mouka	2 šálky/ 280 g	1,5 šálku/ 210 g	1 šálek/ 140 g	můžete nahradit ovesnou moukou
	[7]	instantní droždí	1,5 lžíce	1,25 lžíce	1 lžíce	dejte na suchou mouku, zabraňte kontaktu s tekutinou
8 Desert	pořadí	čas	1:40			
	[1]	vajíčka	2 ks			
	[2]	mléko	1 šálek			
	[3]	vařená rýže	1,5 šálku			
	[4]	cukr	0,5 šálku			
	[5]	rozinky	0,5 šálku			

Menu		Ingredience	Objem	Objem	Objem	Poznámka
9 Mix	pořadí	čas	0:15			
	[1]	voda	330 ml			
	[2]	sůl	1 lžice			dejte do rohu
	[3]	olej	3 odměrky			
	[4]	mouka s vysokým obsahem lepku	2 odměrky			
10 Těsto	pořadí	čas	1:30 1000 g	1:30 750 g		
	[1]	voda	330 ml	260 ml		
	[2]	sůl	1 lžice	1 lžice		dejte do rohu
	[3]	olej	3 odměrky	2,5 odměrky		
	[4]	mouka s vysokým obsahem lepku	4 šálky/ 560 g	2,75 šálku/ 400 g		
[5]	instantní droždí	1,5 lžice	1,5 lžice		dejte na suchou mouku, zabraňte kontaktu s tekutinou	
11 Hnětení	pořadí	čas	0:45			
	[1]	voda	příslušné množství			
	[2]	sůl	1 lžice			
	[3]	olej	3 odměrky			
	[4]	mouka s vysokým obsahem lepku	příslušné množství			
12 Koláč	pořadí	čas	2:20			rozpusťte cukr ve vajíčku a vodě, dobře smíchejte elektrickým šlehačem, pak přidejte další ingredience do chlebové nádoby a zvolte vhodný program.
	[1]	voda	30 ml			
	[2]	vajíčka	3 ks			
	[3]	cukr	0,5 šálku			
	[4]	olej	2 odměrky			
	[5]	samokynoucí mouka	2 šálky/ 280 g			
[6]	instantní droždí	1 lžice				
13 Džem	pořadí	čas	1:20			vymíchejte do kaše, můžete přidat vodu
	[1]	dřev	3 šálky			
	[2]	škrob	0,5 šálku			
	[3]	cukr	1 šálek			

Menu		Ingredience	Objem	Objem	Objem	Poznámka
14 Jogurt	pořadí	čas	8:00			
	[1]	mléko	1000 ml			
	[2]	aktivní mléčná kultura	100 ml			
15 Pečení	[1]	nastavte teplotu pečení stisknutím tlačítka volby kůrky: 100°C (světlá); 150°C (střední); 200°C (tmavá), počáteční 150 °C				
16 Lepkavý rýžový koláč	pořadí	čas	1:20			pomocí funkce pečení a míchání namočte rýži 30 minut před použitím.
	[1]	voda	275 ml			
	[2]	lepkavá rýže	250 g			
17 Rýžové víno	pořadí	čas	36:00:00			namočte do vody 30 minut před použitím
	[1]	lepkavá rýže	500 g			
	[2]	voda	vhodné množství			
	[3]	destilační kvasinky	1 lžice (3 g)			
18 Rozmra-zování	pořadí	čas	0:30			
	[1]					
	[2]	počáteční 30 minut, nastavitelné od 0:10 do 2:00m, 10 minut každým stisknutím				
	[3]					
19 Pečení	pořadí	čas	0:30			
	[1]	ořechy	300 g			
	[2]	počáteční 0:30, nastavitelné od 0:10 do 2:00, +/- 1 minuta každým krátkým stisknutím, +/- 10 minut každým dlouhým stisknutím				

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:

.....

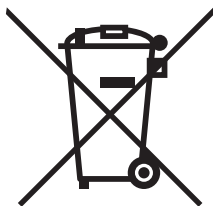
Datum/podpis:

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

Email: 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:

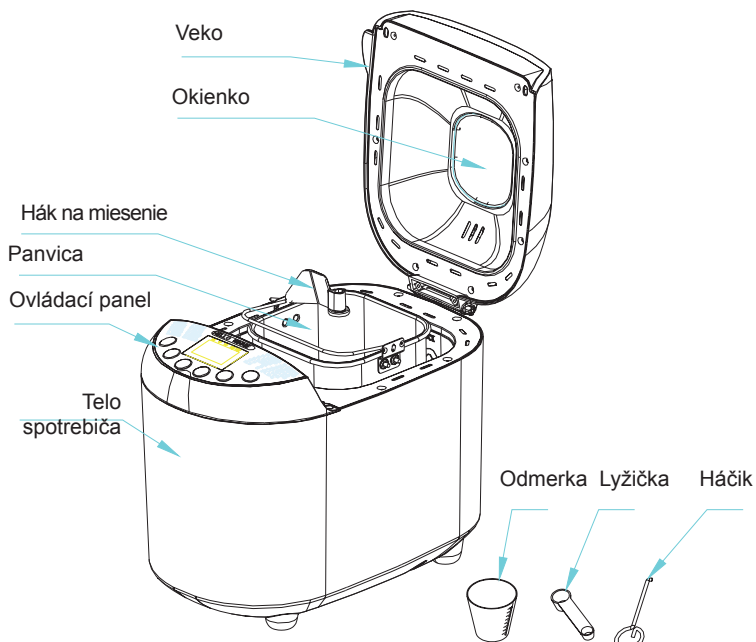
1. Prečítajte si a uschovajte tieto pokyny.
2. Pred použitím skontrolujte, či napätie v elektrickej sieti zodpovedá parametrom uvedeným na výrobnom štítku.
3. Tento spotrebič nie je určený pre použitie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo bez 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.



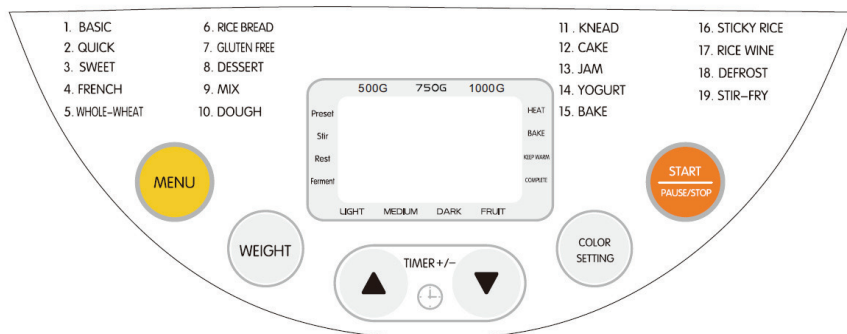
21. Nepoužívajte spotrebič na iný ako určený účel.
22. Vnútro rúry dôkladne vyčistite. Nepoškrabte ani nepoškodte ohrevné teleso.

POPIS OVLÁDACÍCH PRVKOV

Poznajte váš spotrebič (môže sa meniť bez predchádzajúceho upozornenia)



POPIS OVLÁDACIEHO PANELA



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 „750g“ a „MEDIUM“ ako počiatočné nastavenie.

TLAČIDLO START/STOP

Pre spustenie programu stlačte raz tlačidlo **START/STOP**. Zaznie krátky akustický signál, rozsvieti sa indikátor a dve bodky v zobrazení času začnú blinkať a program sa spustí. Po spustení programu sú všetky tlačidlá okrem **START/STOP** neaktívne. Pre zastavenie programu stlačte tlačidlo **START/STOP** na približne 3 sekundy, potom budete počuť akustický signál, znamená to, že program bol vypnutý. Táto funkcia pomáha zabrániť nežiadúcemu prerušeniu programu.

MENU

Stlačením tlačidla **MENU** zvolíte požadovaný program. Každým stlačením tlačidla (sprevádzané akustickým signálom) sa program zmení. Stlačením a podržaním tlačidla bude číslo programu cyklovať na LCD displeji. Funkcie 19 programov sú popísané nižšie.

Program 1. Basic (základný)

Pre biela a zmiešané chleby, s obsahom hlavne základnej chlebovej múky. Chlieb má kompaktnú konzistenciu. Farbu chleba môžete upraviť nastavením tlačidla.

Program 2. Quick (rýchly)

Miesenie, kysnutie a pečenie bochníka za kratší čas ako základný chlieb. Chlieb pečený s týmto nastavením je obyčajne menší a má hustejšiu textúru.

Program 3. Sweet (sladký)

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.

Program 4. French (Francúzsky)

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.

Program 5. Whole wheat (celozrnný chlieb)

Pre chleby s ťažších druhov múky, ktorá vyžaduje dlhšiu fázu miesenia a kysnutia (napríklad, celozrnná múka a ražná múka). Chlieb bude kompaktnější a ťažší.

Program 6. Rice bread (ryžový chlieb)

Miesenie, kysnutie a pečenie varenej ryže s múkou v pomere 1:1.

Program 7. Gluten free (bezlepkový chlieb)

Miesenie, kysnutie a pečenie bezlepkového chleba. Bežne pre: bezlepkovú múku, ryžovú múku, sladkú zemiakovú múku, kukuričnú múku a ovsenú múku.

Program 8: Dessert (dezerty)

Miesenie a pečenie pokrmov s väčším obsahom bielkovín.

Program 9: Mix (miešanie)

Pre miešanie múky a vody alebo iných prísad.

Program 10: Dough (cesto)

Miesenie a kysnutie bez pečenia. Vyberte cesto a použite pre prípravu chlebových roliek, pizze, knedlí, atď.

Program 11. knead (miesenie)

Nastavenie času miesenia používateľom podľa množstva.

Program 12: Cake (koláč)

Miesenie, kysnutie a pečenie ale s jedlou sódou alebo práškom do pečiva.

Program 13: Jam (džem)

Varenie džemov a marmelád.

Program 14: Bake (pečenie)

Pre dodatočné pečenie chleba, ktorý je ešte svetlý alebo nie je dostatočne dopečený. Program neobsahuje miesenie ani kysnutie.

Program 15: Yogurt (jogurt)

Pre prípravu jogurtu.

Program 16: Sticky rice (lepkavá ryža)

Miesenie a pečenie zmesi lepkavej ryže a ryže.

Program 17: Rice wine (ryžové víno)

Kysnutie a pečenie lepkavej ryže.

Program 18: Defrost (rozmrazovanie)

Rozmrazovanie mrazených pokrmov.

Program 19: Stir-fry (opečenie)

Miešanie a pečenie suchého ovocia, ako sú arašidový oriešok, sója atď.

FARBA KÔRKY

Stlačením tlačidla **COLOR** zvolte požadované nastavenie: Light (svetlá), Medium (stredná), Dark (tmavá). Toto tlačidlo neplatí pre programy: 10, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 19.

VEĽKOSŤ BOCHNÍKA

Zvoľte hmotnosť (500 g, 750 g, 1000 g). Stlačením tlačidla **LOAF SIZE** zvolte požadovanú hrubú hmotnosť. Toto tlačidlo je možné použiť len pre programy menu: 1 - 7.

ODLOŽENÝ ŠTART (▲ ALEBO ▼)

Ak nechcete spotrebič spustiť ihneď, môžete pomocou tohto tlačidla nastaviť odložený štart. Musíte zvoliť, kedy má byť chlieb hotový pomocou tlačidiel ▲ alebo ▼. Čas odloženého štartu musí obsahovať trvanie pečenia. To znamená, celkový čas odloženého štartu predstavuje čas, kedy bude chlieb servírovaný.

Najsôr musíte zvoliť program a stupeň opečenia, potom tlačidlami predĺžiť alebo skrátiť čas odloženia tlačidlami ▲ alebo ▼ po 10 minútových krokoch. Maximálny čas odloženého štartu je 15 hodín.

Príklad: teraz je 8:30 popoludní, ak chcete masť chlieb ďalšie ráno o 7, zvolte 10 hodín a 30 minút. Zvoľte požadované menu, farbu, veľkosť bochníka a potom tlačidlami ▲ alebo ▼ nastavte, kým sa nezobrazí 10:30 na LCD displeji. Potom stlačte START/STOP pre aktiváciu odloženého štartu a rozsvieti sa indikátor. Bude blikať bodka a LCD odpočítava zostávajúci čas. Chlieb môžete mať čerstvý o 7:00 ráno, ak ho nechcete vybrať ihneď, spustí sa udržiavanie teploty na 1 hodinu.

Poznámka: pre odložený štart nepoužívajte rýchlo sa kaziace potraviny ako sú vajčička, čerstvé mlieko, ovocie, cibuľa atď.

UDRŽIAVANIE TEPLoty

Chlieb sa bude automaticky udržiavať teplý 1 hodinu po dopečení. Počas udržiavania teploty, ak chcete chlieb vybrať, vypnite program stlačením tlačidla START/STOP.

PAMÄŤ

Ak dôjde k prerušeniu dodávky elektrického prúdu počas prípravy chleba, proces bude automaticky pokračovať, ak sa napájanie obnoví do 10 minút, aj bez stlačenia tlačidla START/STOP. Ak prerušenie dodávky presiahne 10 minút, pamäť nie je možné uchovať, musíte vybrať ingrediencie a potom vložiť opäť nové a opäť nastaviť program. Ak ešte cesto nenakyslo, môžete tlačiť tlačidlo START/STOP pre pokračovanie v programe od začiatku.

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.

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

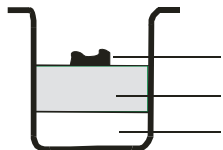
PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pri prvom zapnutí môže zo spotrebiča vystupovať mierny dym alebo zápach. Je to úplne normálne a čoskoro zmizne. Uistite sa, že má spotrebič dostatočné vetranie.

1. Spotrebič vybalte a skontrolujte, či máte kompletné príslušenstvo a či nie je poškodené.
2. Vyčistite všetky diely podľa kapitoly „Čistenie a údržba“.
3. Nastavte pekáreň na režim pečenia a aktivujte ju na približne 10 minút bez potravín. Potom ju nechajte vychladnúť a vyčistite príslušné diely.
4. Všetky diely vysušte a poskladajte, spotrebič je pripravený na použitie.

PRÍPRAVA CHLEBA

1. Umiestnite chlebovú panvicu do správnej pozície a otočením v smere hodinových ručičiek ich zaistíte v správnej pozícii. Pripevnite hák na miesenie na hriadeľ. Do otvoru odporúčame dať teplu odolný margarín pred nasadením háku na miesenie, aby ste zabránili lepeniu cesta na hák, taktiež umožníte jednoduchšie vyberanie háku z chleba.
2. Pridajte ingrediencie do chlebovej panvice v poradí popísanom v recepte. Obyčajne sa najskôr pridáva tekutina, potom cukor, soľ a múka a droždie alebo kvasnice sú poslednou ingredienciou.
Poznámka: množstvo múky a droždia musíte dávkovať podľa receptu.



Posledné: Droždie. Musí byť oddelené od mokrych ingrediencií.

Druhé: Suché ingrediencie (cukor, soľ, múka)

Prvé: Voda alebo iné tekutiny.

3. Urobte prstom malú jamku do múky a do jamky dajte droždie. Zabráňte kontaktu droždia so soľou alebo tekutinami.
4. Jemne zatvorte veko a pripojte zástrčku k sieťovej zásuvke.
5. Stlačením tlačidla **MENU** zvolíte požadovaný program.
6. Stlačením tlačidla **COLOR** zvolíte požadovanú farbu kôrky.
7. Stlačením tlačidla **LOAF SIZE** zvolíte požadovanú veľkosť.
8. Nastavte odložený štart tlačidlami ▲ alebo ▼. Tento krok môžete vynechať, ak chcete piecť ihneď.
9. Stlačte raz tlačidlo **START/STOP** pre spustenie pečenia a rozsvieti sa indikátor.
10. Pre programy menu 1-7 znie akustický signál počas prevádzky. Je to výzva pre pridanie ďalších ingrediencií. Otvorte veko a pridajte ingrediencie. Ak otvoríte veko počas pečenia, môže z pekárne vystupovať para. Je to úplne normálne.

- 11 Po skončení procesu pečenia budete počuť pípnutie. Stlačením a podržaním tlačidla **START/STOP** na približne 3 sekundy zastavte proces a vyberte chlieb. Otvorte veko a pomocou kuchynských rukavíc otočte chlebovú panvicu proti smeru hodinových ručičiek pre vybratie.

Pozor: Chlebová panvica a chlieb je veľmi horúci! Vždy manipulujte opatrne.

- 12 Nechajte chlebovú panvicu mierne vychladnúť pred vybratím chleba. Pomocou jemnej špachtle uvoľnite strany chleba z panvice.
- 13 Otočte chlebovú panvicu dnom hore na drôtenom rošte alebo čistej pracovnej doske a poklepte, kým chlieb nevypadne.
- 14 Nechajte ho vychladnúť približne 20 minút pred krájaním. Chlieb odporúčame krájať elektrickým krájačom alebo nožom na pečivo, v opačnom prípade sa môže chlieb deformovať.
- 15 Ak nie ste pri pekáreň alebo nestlačíte tlačidlo **START/STOP** na konci pečenia, pekárneň bude automaticky udržiavať teplotu približne 1 hodinu, po skončení udržiavania teploty zaznie jeden akustický signál.
- 16 Po použitie spotrebič odpojte od elektrickej siete.

Poznámka: pred krájaním chleba použite hák na vybratie háku na miesenie zo dna bochníka. Bochník je horúci, hák nikdy nevyberajte rukou.

Poznámka: ak chlieb celý neskonzumujete, uložte zvyšok do zatvoreného plastového vrečka alebo nádoby. Chlieb môžete uložiť na približne tri dni izbovej teplote, ak potrebujete dlhšie uskladnenie, zabaľte ho vzduchotesne do plastového vrečka alebo nádoby a uložte do chladničky, čas skladovania sa potom predĺži na desať dní. Pretože váš chlieb neobsahuje konzervačné látky, čas skladovania nebude dlhší ako pri chlebe z obchodu.

ŠPECIÁLNE POKYNY

O rýchlym chlebe

Rýchly chlieb je pripravený s práškom do pečiva a jedlou sódou, ktoré sa aktivujú vlhkosťou a teplom. Pre perfektný rýchly chlieb odporúčame všetky tekutiny naliať do panvice; suché ingrediencie hore. Počas počiatočného miešania cesta rýchleho chleba sa môžu suché ingrediencie zachytávať v rohoch panvice, môže byť nutné pomôcť pekárni v miešaní gumovou špachtľou, aby sa zabránilo tvorbe múčnych hrudiek.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.

1. Chlebová panvica: vyberte panvicu otočením proti smeru hodinových ručičiek, potom vytiahnite za rukoväť, utrite vonkajšiu a vnútornú stranu vlhkou utierkou, nepoužívajte ostré ani drsné prostriedky, aby ste nepoškodili nepriľnavý povrch.

Pred opätovným vložením panvice ju nechajte úplne vyschnúť.

Poznámka: vložte chlebovú panvicu a zatlačte dolu, kým nezapadne do správnej pozície. Ak ju nie je možné vložiť, mierne upravte pozíciu, potom otočte v smere hodinových ručičiek.

2. Hák na miesenie: ak je ťažké vybrať hák na miesenie z chleba, použite dodaný háčik. Hák utrite vlhkou utierkou. Chlebovú panvicu a hák môžete umývať v umývačke riadu.
3. Spotrebič: jemne utrite vonkajší povrch spotrebiča vlhkou utierkou. Nepoužívajte drsné čističe, pretože môžu znehodnotiť vonkajší povrch. Nikdy neponárajte spotrebič do vody.
Poznámka: pri čistení nedemontujte veko.
4. Pred uskladnením pekárne sa uistite, že je vychladnutá, čistá a suchá a veko je zatvorené.

PRIDANIE INGREDIENCIÍ

1. Chlebová múka

Chlebová múka má vysoký obsah lepku (môže byť nazývaná taktiež múka s vysokým obsahom lepku, ktorá obsahuje vysoký obsah bielkovín) a udržiava veľkosť chleba po kysnutí. 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.

3. Celozrnná múka

Celozrnná múka je mletá z celej pšenice. Obsahuje šupky zrn a glutén. Celozrnná múka je ťažšia a výsledkom je menšia veľkosť a hustejšia štruktúra. Chlieb z celozrnnej múky je väčšinou menší. Hodne receptov využíva kombináciu celozrnnej 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 celozrnnej 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 ovsená 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 veľmi dôležitou ingredienciou pre zvýšenie sladkej chuti a farby chleba. Taktiež slúži ako „potrava“ pre droždie. Väčšinou sa používa biely cukor. Je možné 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 pekáreň 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 1/2 šálky (40°-50°C) vody do odmerky.

(2) Pridajte 1 lyžicu bieleho cukru do šálky a zamiešajte, potom 2 lyžice droždia do vody.

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

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

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.

1. Meranie tekutých ingrediencií

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

2. 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. Nekomlejte na dno odmerky ani nestláčajte. Toto nadbytočné množstvo môže negatívne ovplyvniť výsledky pečenia. Ak meriate malé množstvo suchých ingrediencií, použite odmernú lyžičku. Odmerka musí byť naplnená rovno, nie kopcovite, pretože aj tento malý rozdiel môže negatívne ovplyvniť recept.

3. Poradie pridávania ingrediencií

Poradie pridávania ingrediencií musí byť dodržané, všeobecne povedané, poradie je: tekuté ingrediencie, vajička, soľ a mlieko, prášok atď. Pri pridávaní ingrediencií múka nesmie byť vlhká.

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 nepridávajte rýchlo sa kaziace ingrediencie ako sú vajička alebo mlieko. Keď sa múka prvýkrát premiesi, zaznie akustický signál a do zmesi pridajte ovocné prísady. Ak ich pridáte veľmi skoro, chuť múky sa znehodnotí po dlhodobom miesení. Ak používate funkciu odloženého štartu s dlhším časom, nikdy nepoužívajte rýchlo sa kaziace potraviny, ako sú vajička, ovocie.

ODSTRÁNENIE MOŽNÝCH PROBLÉMOV

Č.	PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
1	Zápach spálenia.	Niektoré ingrediencie sa prilepili na ohrevné teleso, olej zostal na povrchu ohrevného telesa.	Vypnite pekáreň a nechajte vychladnúť. Utrite ohrevné teleso.
2	Spodná kôrka je veľmi hrubá.	Nechali ste chlieb v panvici dlhší čas a spodok sa vysušil.	Vyberte chlieb po dopečení bez udržiavania tepoty.
3	Je ťažké vybrať chlieb z panvice.	Háky pevne držia na hriadeli.	Po vybratí chleba dajte do panvice horúcu vodu a namáčajte hák 10 minút, potom vyberte a vyčistite.
4	Ingrediencie sa dobre nepremiešajú a chlieb sa dobre neupečie.	1. Nesprávny program menu.	Zvoľte správny program.
		2. Počas prevádzky otvorený kryt, chlieb je vysušený a bez farebnej kôrky.	Neotvárajte veko pri poslednom kysnutí.
		3. Veľký odpor miešania, preto sa hák nemôže takmer otáčať a dostatočne miešať.	Skontrolujte hák na miesenie, potom vyberte chlebovú panvicu a spustíte bez cesta, ak nebeží normálne, kontaktujte servisné stredisko.
5	Zobrazenie „HHH“ po stlačení START/STOP.	Teplota v pekárni je veľmi vysoká pre pečenie chleba.	Stlačte tlačidlo START/STOP a odpojte pekáreň, potom vyberte chlebovú panvicu a otvorte kryt, kým pekáreň nevychladne.
6	Počuť motor, ale cesto sa nemieša.	Nesprávne nasadená chlebová panvica alebo je cesto veľmi veľké.	Skontrolujte správne nasadenie panvice, či je cesto pripravené podľa receptu a ingrediencie sú správne zmerané.
7	Chlieb je veľmi veľký a tlačí na veko.	Veľmi veľa droždia alebo múky alebo je vysoká teplota prostredia.	Skontrolujte vyššie uvedené kroky, znížte správne množstvo podľa receptu.

8	Veľmi malý chlieb alebo nekysne.	Bez droždia alebo malé množstvo, droždie má slabú aktivitu, teplota vody je veľmi vysoká alebo sa droždie zmiešalo so soľou, alebo je teplota prostredia nízka.	Skontrolujte množstvo a činnosť droždia, zvýšte teplotu okolitého prostredia.
9	Veľmi veľké cesto a preteká cez panvicu.	Veľké množstvo tekutiny a droždia.	Znížte množstvo tekutín a zlepšite tuhosť cesta.
10	Cesto padne uprostred pečenia.	1. Použitá múka nemá dostatok prášku do pečiva na kysnutie.	Použite chlebovú múku alebo silnejší prášok do pečiva.
		2. Rýchle kysnutie alebo vysoká teplota droždia.	Použite droždie izbovej teploty.
		3. Nadmerné množstvo vody robí mokré a mäkké cesto.	Podľa možnosti absorpcie vody upravte množstvo vody v recepte.
11	Veľká hmotnosť chleba a hustá štruktúra.	1. Veľmi veľa múky alebo málo vody.	Znížte množstvo vody alebo pridajte vodu.
		2. Mnoho ovocných ingrediencií alebo veľa celozrnnej múky.	Znížte množstvo ingrediencií a zvýšte množstvo droždia.
12	Stred je po krájaní dutý.	1. Veľké množstvo vody alebo droždia, alebo bez soli.	Znížte množstvo vody alebo droždia a skontrolujte soľ.
		2. Veľmi vysoká teplota vody.	Skontrolujte teplotu vody.
13.	Povrch chleba je posypaný múkou.	1. V chlebe sú silne lepivé ingrediencie ako je maslo, banán atď.	Nepridávajte veľké množstvo týchto ingrediencií.
		2. Nedostatočné miešanie z dôvodu malého množstva vody.	Skontrolujte vodu a mechanickú konštrukciu pekárne.

14	Hrubá kôrka a tmavá farba koláčov alebo pokrmov s veľkým množstvom cukru.	Rôzne recepty alebo ingrediencie majú veľký vplyv na pečenie, farba bude tmavšia z dôvodu väčšieho množstva cukru.	Ak je farba tmavá pri receptoch s nadmerným množstvom cukru, stlačením tlačidla START/STOP prerušte program 5-10 min pred ukončením. Pred vybratím chleba ho nechajte odpočinúť so zatvoreným vekom na približne 20 minút.
----	---	--	--

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	1000 g	750	500 g	
	poradie	čas	3:05	3:00	2:55	
	[1]	voda	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	soľ	2 lyžice	1,5 lyžice	1 lyžica	dajte do rohu
	[3]	cukor	3 odmerky	2,5 odmerky	2 odmerky	dajte do rohu
	[4]	olej	4 odmerky	3 odmerky	2,5 odmerky	
	[5]	múka s vysokým obsahom lepku	3,5 šálok/ 500 g	2,75 šálky/ 400 g	2,25 šálky/ 300 g	
[6]	instantné droždie	1,5 lyžice	1,25 lyžice	1,0 lyžice	dajte na suchú múku, zabráňte kontaktu s tekutinou	
2 Rýchly chlieb		hmotnosť chleba	1000 g	750 g	500 g	
	poradie	čas	2:05	2:00	1:55	
	[1]	voda	320 ml	260 ml	180 ml	teplota vody 40-50°C
	[2]	soľ	2 lyžice	1,5 lyžice	1 lyžica	dajte do rohu
	[3]	cukor	3 odmerky	2,5 odmerky	2 odmerky	dajte do rohu
	[4]	olej	4 odmerky	3 odmerky	2,5 odmerky	
	[5]	múka s vysokým obsahom lepku	3,5 šálky/ 500 g	2,75 šálky/ 400 g	2,25 šálky/ 300 g	
[6]	instantné droždie	3,5 lyžice	3 lyžice	2,5 lyžice	dajte na suchú múku, zabráňte kontaktu s tekutinou	

Menu		Ingrediencie	Objem	Objem	Objem	Poznámka
3 Sladký chlieb		hmotnosť chleba	1000 g	750 g	500 g	
	poradie	čas	3:50	3:45	3:40	
	[1]	voda	300 ml	240 ml	160 ml	
	[2]	soľ	1 lyžica	0,5 lyžice	0,5 lyžice	dajte do rohu
	[3]	cukor	0,4 šálky	0,3 šálky	0,2 šálky	dajte do rohu
	[4]	olej	2 odmerky	1,5 odmerky	1 odmerka	
	[5]	múka s vysokým obsahom lepku	4 odmerky	3 odmerky	2,5 odmerky	
	[6]	celozrnná múka	3,5 šálky/ 500 g	2,75 šálky/ 400 g	2,25 šálky/ 300 g	
[7]	instantní droždie	1,5 lyžice	1,25 lyžice	1 lyžica	dajte na suchú múku, zabráňte kontaktu s tekutinou	
4 Francúzsky chlieb		hmotnosť chleba	1000 g	750 g	500 g	
	poradie	čas	4:05	4:00	3:55	
	[1]	voda	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	soľ	3 lyžice	2,5 lyžice	2 lyžice	dajte do rohu
	[3]	cukor	2 odmerky	1,5 odmerky	1,25 odmerky	dajte do rohu
	[4]	olej	2 odmerky	1,5 odmerky	1,25 odmerky	
	[5]	múka s vysokým obsahom lepku	3,5 šálky/ 500 g	2,75 šálky/ 400 g	2,25 šálky/ 300 g	
[6]	instantné droždie	1,5 lyžice	1,25 lyžice	1 lyžica	dajte na suchú múku, zabráňte kontaktu s tekutinou	
5 Celozrnný chlieb		hmotnosť chleba	1000 g	750 g	500 g	
	poradie	čas	4:05	4:00	3:55	
	[1]	voda	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	soľ	1,5 lyžice	1 lyžica	0,5 lyžice	dajte do rohu
	[3]	cukor	3,5 odmerky	3 odmerky	2,5 odmerky	dajte do rohu
	[4]	olej	3 odmerky	2,5 odmerky	2 odmerky	
	[5]	múka s vysokým obsahom lepku	1,75 šálky/ 250 g	1,5 šálky/ 210 g	1,25 šálky/ 160 g	
[6]	celozrnná múka	1,75 šálky/ 250 g	1,5 šálky/ 210 g	1 šálka/ 140 g		

Menu		Ingrediencie	Objem	Objem	Objem	Poznámka
	[8]	instantní droždie	2,0 lyžice	1,5 lyžice	1,25 lyžice	dajte na suchú múku, zabráňte kontaktu s tekutinou
6 Rýžový chlieb		hmotnosť chleba	1000 g	750 g	500 g	
	poradie	čas	2:50	2:45	2:40	
	[1]	voda	200 ml	160 ml	100 ml	
	[2]	soľ	2 lyžice	1,5 lyžice	1 lyžica	dajte do rohu
	[3]	cukor	3 odmerky	2,5 odmerky	2 odmerky	dajte do rohu
	[4]	olej	4 lyžice	3 lyžice	2,5 lyžice	
	[5]	varená ryža	2 šálky	1,5 šálky	1 šálka	vychladená uvarená ryža
	[6]	múka s vysokým obsahom lepku	2 šálky/ 280 g	1,5 šálky/ 210 g	1 šálka/ 140 g	
	[7]	instantné droždie	2 lyžice	1,5 lyžice	1,25 lyžice	dajte na suchú múku, zabráňte kontaktu s tekutinou
7 Bezlepkový chlieb		hmotnosť chleba	1000 g	1000 g	500 g	
	poradie	čas	3:05	3:00	2:55	
	[1]	voda	270 ml	210 ml	150 ml	
	[2]	soľ	1,5 lyžice	1 lyžica	0,5 lyžice	dajte do rohu
	[3]	cukor	3,5 odmerky	3 odmerky	2,5 odmerky	dajte do rohu
	[4]	olej	3 odmerky	2,5 odmerky	2 odmerky	
	[5]	bezlepková múka	2 šálky/ 280 g	1,5 šálky/ 210 g	1 šálka/ 140 g	
	[6]	kukuričná múka	2 šálky/ 280 g	1,5 šálky/ 210 g	1 šálka/ 140 g	môžete nahradiť ovsenou múkou
	[7]	instantné droždie	1,5 lyžice	1,25 lyžice	1 lyžica	dajte na suchú múku, zabráňte kontaktu s tekutinou
8 Dezert	poradie	čas	1:40			
	[1]	vajíčka	2 ks			
	[2]	mléko	1 šálka			
	[3]	varená ryža	1,5 šálky			
	[4]	cukor	0,5 šálky			
	[5]	hroziienka	0,5 šálky			

Menu		Ingrediencie	Objem	Objem	Objem	Poznámka
9 Mix	poradie	čas	0:15			
	[1]	voda	330 ml			
	[2]	soľ	1 lyžica			dajte do rohu
	[3]	olej	3 odmerky			
	[4]	múka s vysokým obsahom lepku	2 odmerky			
10 Cesto	poradie	čas	1:30 1000 g	1:30 750 g		
	[1]	voda	330 ml	260 ml		
	[2]	soľ	1 lyžica	1 lyžica		dajte do rohu
	[3]	olej	3 odmerky	2,5 odmerky		
	[4]	múka s vysokým obsahom lepku	4 šálky/ 560 g	2,75 šálky/ 400 g		
[5]	instantní droždie	1,5 lyžice	1,5 lyžice		dajte na suchú múku, zabráňte kontaktu s tekutinou	
11 Hnetenie	poradie	čas	0:45			
	[1]	voda	príslušné množstvo			
	[2]	soľ	1 lyžica			
	[3]	olej	3 odmerky			
	[4]	múka s vysokým obsahom lepku	príslušné množstvo			
12 Koláč	poradie	čas	2:20			rozpusťte cukor cukor vo vajíčku a vode, dobre zmiešajte elektrickým šľahačom, potom pridajte ďalšie ingrediencie do chlebovej nádoby a zvolte vhodný program.
	[1]	voda	30 ml			
	[2]	vajíčka	3 ks			
	[3]	cukor	0,5 šálky			
	[4]	olej	2 odmerky			
	[5]	samokysnúca múka	2 šálky/ 280 g			
[6]	instantní droždie	1 lyžica				
13 Džem	poradie	čas	1:20			vymiešajte do kaše, môžete pridať vodu
	[1]	dreň	3 šálky			
	[2]	škrob	0,5 šálky			
	[3]	cukor	1 šálka			

Menu		Ingrediencie	Objem	Objem	Objem	Poznámka
14 Jogurt	poradie	čas	8:00			
	[1]	mlieko	1000 ml			
	[2]	aktívna mliečna kultúra	100 ml			
15 Pečení	[1]	nastavte teplotu pečenia stlačením tlačidla voľby kôrky: 100°C (svetlá); 150°C (stredná); 200°C (tmavá), počiatočná 150 °C				
16 Lepkavý ryžový koláč	poradie	čas	1:20			pomocou funkcie pečeni a miešania namočte ryžu 30 minút pred použitím.
	[1]	voda	275 ml			
	[2]	lepkavá ryža	250 g			
17 Ryžové vino	poradie	čas	36:00:00			namočte do vody 30 minút pred použitím
	[1]	lepkavá ryža	500 g			
	[2]	voda	vhodné množstvo			
	[3]	destilačné kvasinky	1 lyžica (3 g)			
18 Rozmra- zovanie	poradie	čas	0:30			
	[1]					
	[2]	počiatočné 30 minút, nastaviteľné od 0:10 do 2:00m, 10 minút každým stlačením				
	[3]					
19 Pečenie	poradie	čas	0:30			
	[1]	orechy	300 g			
	[2]	počiatočné 0:30, nastaviteľné od 0:10 do 2:00, +/-1 minúta každým krátkym stlačením, +/- 10 minút každým dlhým stlačením				

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:

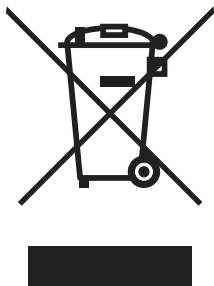
Dátum/podpis:

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
Email: info@privest.cz
Telefon: (+420) 241 410 819

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

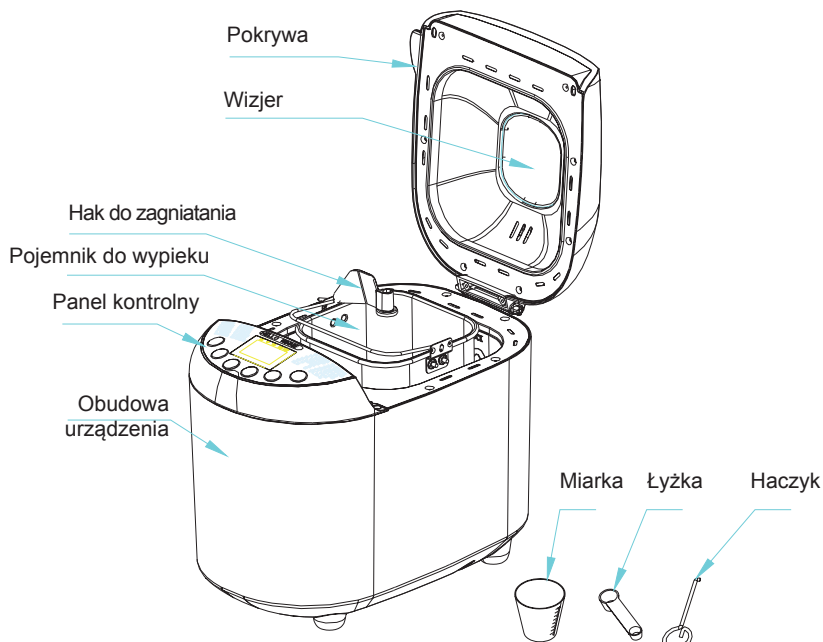
Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją do późniejszego wglądu.

1. Dokładnie przeczytaj niniejszą instrukcję.
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.

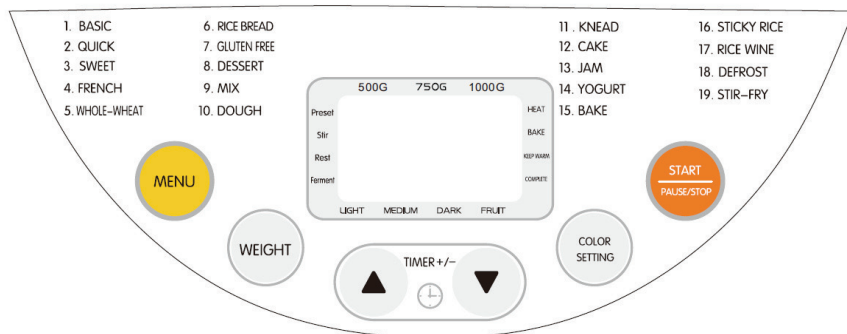
21. Nie używać urządzenia w innym celu, niż zostało przeznaczone.
22. Wnętrze wypiekacza powinno być dokładnie wyczyszczone. Należy uważać, aby nie uszkodzić lub nie zarysować grzejnika.

OPIS ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

Poznaj swoje urządzenie (możliwe zmiany bez wcześniejszego uprzedzenia)



OPIS PANELU



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 „750g” a „MEDIUM” jako ustawienia domyślnego.

PRZYCISK START/STOP

Aby uruchomić program, naciśnij jednokrotnie przycisk **START/STOP**. Usłyszysz krótki sygnał dźwiękowy, zaświeci się wskaźnik i dwukropek na zegarze zacznie migać. Program zostanie uruchomiony. Po starcie programu żaden z przycisków - oprócz **START/STOP** - nie jest aktywny. Aby wyłączyć program, naciśnij przycisk **START/STOP** i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Usłyszysz sygnał dźwiękowy informujący o tym, że program został wyłączony. Funkcja ta zapobiega niepożądanemu przerwaniu programu.

MENU

Poprzez naciśnięcie przycisku **MENU** wybierz pożądaný program. Każde naciśnięcie przycisku (któremu towarzyszy sygnał dźwiękowy) powoduje zmianę programu. Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku numer programu będzie cyklicznie wyświetlany na ekranie LCD. Funkcje poszczególnych 19 programu zostały opisane poniżej.

Program 1. Basic (podstawowy)

Do pieczenia chleba białego lub mieszanego, zawierającego przede wszystkim podstawowe mąki chlebowe. Chleb ma zwartą konsystencję. Kolor skórki można zmienić poprzez ustawienie przycisku

Program 2. Quick (szybki)

Zagniatanie, rośnięcie i pieczenie chleba w krótszym czasie niż w przypadku chleba podstawowego. Chleb pieczony w tym trybie jest zwykle mniejszy, o gęstszej teksturze.

Program 3. Sweet (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.

Program 4. French (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.

Program 5. Whole wheat (chleb pełnoziarnisty)

Do pieczenia chleba z cięższych rodzajów mąki, wymagających dłuższego czasu zagniatania i rośnięcia (np. mąki pełnoziarnistej lub żytniej). Chleb będzie bardziej spójny i cięższy.

Program 6. Rice bread (chleb ryżowy)

Zagniatanie, rośnięcie i pieczenie gotowanego ryżu z mąką w stosunku 1:1.

Program 7. Gluten free (Chleb bezglutenowy)

Zagniatanie, rośnięcie i pieczenie chleba bezglutenowego. Zwykle służy do pieczenia chleba z mąki bezglutenowej, ryżowej, słodkiej ziemniaczanej i owsianej.

Program 8: Dessert (desery)

Zagniatanie i pieczenie ciast o wyższej zawartości białka.

Program 9: Mix (mieszanie)

Do mieszania mąki i wody lub innych dodatków.

Program 10: Dough (ciasto)

Zagniatanie i rośnięcie, bez pieczenia. Wyjmij ciasto z pojemnika i przygotuj z niego chlebowe rolady, pizzę, kluski itp.

Program 11. knead (zagniatanie)

Ustawienie czasu zagniatania przez użytkownika, w zależności od aktualnej potrzeby.

Program 12: Cake (ciastko)

Zagniatanie, rośnięcie i pieczenie z pomocą sody lub proszku do pieczenia.

Program 13: Jam (dżem)

Gotowanie dżemów i marmolad.

Program 14: Bake (pieczenie)

Program służy do dopieczenia chleba, który jest zbyt jasny lub słabo wypieczony. Program nie zawiera zagniatania i rośnięcia.

Program 15: Yogurt (jogurt)

Program do przyrządzania jogurtu.

Program 16: Sticky rice (ryż)

Zagniatanie i pieczenie mieszanki lepkiego i zwykłego ryżu. Program 17: Rice wine (wino ryżowe) Rośnięcie i pieczenie lepkiego ryżu.

Program 18: Defrost (rozmrzanie)

Rozmrzanie zamrożonych potraw.

Program 19: Stir-fry (opiekanie)

Mieszanie i pieczenie suchych owoców, takich jak orzeszki ziemne, soja itp.

FARBA KÓRKY

Poprzez naciśnięcie przycisku **COLOR** wybierz pożądaną opcję: Light (jasna), Medium (ciemniejsza), Dark (ciemna). Przycisk do wyboru koloru skórki nie jest dostępny w programach: 10, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 19.

WAGA CHLEBA

Wybierz pożądaną wagę (500 g, 750 g, 1000 g). Poprzez naciśnięcie przycisku **LOAF SIZE** wybierz pożądaną wagę brutto. Przycisk dostępny jest tylko w programach: 1 - 7.

OPÓŹNIONY START (▲ LUB ▼)

Jeżeli nie chcesz uruchomić urządzenia natychmiast, to można ustawić opóźniony start za pomocą tego przycisku. Należy wybrać, kiedy ma być chleb gotowy - poprzez naciśnięcie ▲ lub ▼. Pamiętaj, że opóźniony start musi zawierać czas pieczenia. To znaczy, że łączny czas opóźnionego startu stanowi czas, kiedy chleb będzie podawany.

Najpierw wybierz program i stopień dopieczenia, a następnie zwiększyć lub zmniejszyć czas opóźnienia za pomocą przycisków ▲ lub ▼ w krokach po 10 minutach. Maksymalny czas trwania opóźnienia wynosi 15 godzin. Przykład: teraz jest godz. 20.30. Jeżeli chleb ma być gotowy następnego dnia rano o godz. 7.00, to należy ustawić 10 godzin i 30 minut. Wybierz pożądane menu, kolor, wagę chleba, a następnie za pomocą przycisków ▲ lub ▼ ustaw wartość 10:30. Następnie naciśnij START/STOP, aby aktywować opóźniony start. Zaświeci się odpowiedni wskaźnik. Kropka zacznie migać i na wyświetlaczu zostanie uruchomione odliczanie pozostałego czasu. Chleb może być świeży o 7.00 rano. Jeżeli nie zostanie on wyjęty natychmiast, to urządzenie uruchomi tryb utrzymywania temperatury trwający 1 godz.

Uwaga: w trybie opóźnionego startu nie stosuj szybko psujących się składników, takich jak jaja, świeże mleko, owoce, cebula itp.

UTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Po zakończeniu pieczenia urządzenie automatycznie utrzymuje temperaturę chleba przez 1 godzinę. Aby wyjąć chleb w trybie utrzymywania temperatury, należy wyłączyć program za pomocą przycisku **START/STOP**.

PAMIĘĆ

W razie przerwy w dostawie prądu trwającej do 10 minut proces pieczenia chleba będzie automatycznie kontynuowany po przywróceniu dostawy, nawet bez naciśnięcia przycisku **START/STOP**. W razie przerwy w dostawie prądu trwającej ponad 10 minut pamięć urządzenia zostanie wykasowana. W takim razie należy wyjąć składniki, umieścić je ponownie w urządzeniu i ponownie ustawić program. Jeżeli ciasto nie znajduje się jeszcze na etapie rośnięcia, to można kontynuować program od początku poprzez naciśnięcie przycisku **START/STOP**.


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.

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. Przekaz czujnik do najbliższego serwisu w celu naprawy, wymiany lub dokonania regulacji.



Rysunek 1



Rysunek 2

PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

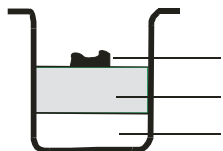
Podczas pierwszego rozgrzewania z urządzenia może się wydobywać lekki dym lub zapach. Jest to zjawisko normalne i powinno ono szybko zniknąć. Upewnij się, że jest zapewniona właściwa wentylacja.

1. Rozpakuj urządzenie i sprawdź, czy opakowanie zawiera wszystkie akcesoria i czy nie jest ono uszkodzone.
2. Wyczyść wszystkie elementy zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „**Čistenie a údržba**“.
3. Przełącz wypiekacz do trybu pieczenia i zostaw przez ok. 10 minut. Następnie wyłącz tryb pieczenia, zostaw do wystygnięcia i ponownie wyczyść wszystkie części.
4. Wyszuszyć i zmontować wszystkie części. Urządzenie gotowe jest do pracy.

PRZYGOTOWANIE CHLEBA

- 1 Umieść pojemnik do wypieku w prawidłowej pozycji i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara zablokuj go w właściwym miejscu. Umieść hak do zagniatania na wale. Zaleca się umieszczenie w otworze margaryny odpornej na wysokie temperatury przed założeniem haka z chleba.
- 2 Dodaj składniki do pojemnika w kolejności podanej w przepisie. Zwykle w pierwszej kolejności dodaje się wodę, a następnie cukier, mąkę. W ostatniej kolejności dodaje się drożdże.

Uwaga: mąkę i drożdże należy dawkować w ilości zgodnej z przepisem.



Ostatnie: Drożdże powinno być oddzielone od składników mokrych.

Drugie: Składniki suche (cukier, sól, mąka) Pierwsze: Woda lub inne składniki płynne.

- 3 Za pomocą palca zrób mały dołek w mące i umieść w nim drożdże. Unikaj kontaktu drożdży z solą lub substancjami płynnymi.
- 4 Lekko zamknij pokrywę i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
- 5 Poprzez naciśnięcie przycisku **MENU** wybierz pożądany program.
- 6 Poprzez naciśnięcie przycisku **COLOR** wybierz pożądany kolor skórki.
- 7 Poprzez naciśnięcie przycisku **LOAF SIZE** wybierz pożądany rozmiar.
- 8 Ustaw opóźniony start za pomocą przycisków **▲** lub **▼**. Krok ten można ominąć, jeżeli wypiekacz ma zostać uruchomiony w trybie natychmiastowym.
- 9 Naciśnij jednokrotnie przycisk **START/STOP**, aby uruchomić proces pieczenia. Zaświeci się odpowiedni wskaźnik.
- 10 W przypadku programów 1-7 w czasie pracy usłyszysz sygnał dźwiękowy. Sygnał ten informuje o możliwości dodania dalszych dodatków. Otwórz pokrywę i dodaj odpowiednie dodatki. W razie otworzenia pokrywy w czasie pieczenia z urządzenia może wydostawać się para. Jest to zjawisko normalne.

- 11 Zakończenie procesu pieczenia sygnalizowane jest sygnałem dźwiękowym. Aby zatrzymać proces i wyjąć chleb, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk **START/STOP**. Otwórz pokrywę i za pomocą rękawic kuchennych ostrożnie obróć pojemnik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w celu jego wyjęcia z urządzenia.
Uwaga: Uwaga: pojemnik do wypieku i chleb mogą być bardzo gorące! Zachowaj ostrożność!
- 12 Przed wyjmowaniem chleba zostaw pojemnik przez chwilę do lekkiego wystygnięcia. Za pomocą delikatnej szpachelki obluź boki chleba.
- 13 Obróć pojemnik do góry dnem na druczany ruszt lub na czysty blat kuchenny i lekko postukaj, aby wyjąć chleb.
- 14 Przed krojeniem pozostaw chleb przez ok. 20 minut do wystygnięcia. Zalecamy krojenie za pomocą krawalnicy elektrycznej lub noża zębatego - w przeciwnym razie grozi ryzyko deformacji świeżo upieczonego chleba.
- 15 Jeżeli nie naciśniesz przycisku **START/STOP** po zakończeniu procesu pieczenia, to urządzenie będzie automatycznie utrzymywać temperaturę przez ok. 1 godz. Ukończenie trybu utrzymywania temperatury sygnalizowane jest sygnałem dźwiękowym.
- 16 Po zakończeniu pracy należy odłączyć urządzenie od zasilania.
Uwaga: przed krojeniem chleba wyjmij hak do zagniatania z dna bochenka. Chleb jest gorący, nigdy nie wyjmuj go gołymi rękami.
Uwaga: pozostały chleb należy przechowywać w zamkniętym, plastikowym worku lub pojemniku. Chleb można przechowywać w temperaturze pokojowej przez ok. 3 dni. W razie potrzeby dłuższego przechowywania należy go zapakować w szczelny, plastikowy worek lub pojemnik i umieścić w lodówce. W takim razie okres przechowywania wynosi dziesięć dni. Chleb nie zawiera substancji konserwujących w związku z czym okres przechowywania nie będzie się różnił od chleba kupionego w sklepie.

SPECJALNE WSKAZÓWKI

O szybkim chlebie

Szybki chleb przygotowywany jest 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.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania i pozostawić je do wystygnięcia.

1. Pojemnik do wypieku: wyjmij pojemnik poprzez obrócenie nim w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie podnieś go za pomocą uchwytu. Powierzchnię wewnętrzną i zewnętrzną wytrzyj wilgotną ściereczką. Nie używaj środków ściernych, gdyż mogłyby one uszkodzić powierzchnię nieprzywierającą. Przed ponownym założeniem zostaw pojemnik do całkowitego wyschnięcia.

Uwaga: wstawiając pojemnik z powrotem do urządzenia, naciśnij go w dół do zatrzaśnięcia w prawidłowej pozycji. Jeżeli wstawienie pojemnika jest niemożliwe, to należy lekko zmienić jego pozycję, a następnie obrócić nim w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

2. Hak do zagniatania: w razie trudności z wyjęciem haka z chleba należy użyć haczyka, który jest częścią zestawu. Hak ostrożnie wytrzyj wilgotną ściereczką. Pojemnik do wypieku i haki można myć w zmywarce.
3. Urządzenie: powierzchnię zewnętrzną wytrzyj delikatnie wilgotną ściereczką. Do czyszczenia nie używaj środków ściernych, gdyż mogłyby one uszkodzić powierzchnię zewnętrzną. 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.

DODAWANIE SKŁADNIKÓW

1. Mąka chlebowa

Zawiera ona dużo glutenu (może być również nazywana mąką o wysokiej zawartości glutenu i białka) i utrzymuje rozmiar chleba po wyrośnięciu. 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.

3. Mąka pełnoziarnista

Mąka pełnoziarnista mielona jest z całych ziaren pszenicy. Mąka pełnoziarnista zawiera łupiny nasion i gluten. Jest ona cięższa, w związku z czym gotowy chleb jest mniejszy, o twardszej teksturze. Chleb z mąki pełnoziarnistej zwykle jest mniejszy. 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. Zwykle stosowany jest cukier biały. 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.

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

(1) Wlej 1/2 filiżanki ciepłej (40°-50°C) wody do miarki.

(2) Dodaj 1 łyżeczkę cukru białego i wymieszaj, następnie dodaj 2 łyżki stołową 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

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.

1. Odmierzanie składników płynnych

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.

2. 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 na dno miarki i nie zagęszczaj odmierzanego składnika. Nadmierna ilość składnika może mieć negatywny wpływ na wyniki pieczenia. Odmierzając małe ilości składników suchych, użyj małej łyżeczki. Miarka musi być napełniona równo, bez górki. Nawet mała różnica w ilości może mieć negatywny wpływ na efekt końcowy.

3. Kolejność dodawania składników

Zawsze należy przestrzegać zalecanej kolejności dodawania składników: składników płynnych, jaj, soli i mleka, proszku do pieczenia itp. Mąka nie może być wilgotna.

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. W razie korzystania z funkcji opóźnionego startu (o długi czas) nigdy nie dodawaj szybko psujących się składników, takich jak jaja lub owoce.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

NR	PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
1	Zapach spalenizny.	Niektóre składniki przypiekły się do grzejnika, olej pozostał na powierzchni grzałki.	Zatrzymać urządzenie i zostawić do wystygnięcia. Wytrzyj grzałkę.
2	Dolna skórka jest za gruba.	Zbyt długo zostawiłeś chleb w pojemniku, co spowodowało wysuszenie dolnej skórki.	Wyjąć chleb natychmiast po dopieczeniu - bez trybu utrzymywania temperatury.
3	Nie można wyjąć chleba z pojemnika do wypieku.	Haki mocno trzymają się na wale.	Po wyjęciu chleba wlej do niej gorącą wodę i namaczaj hak przez 10 minut. Następnie wyjmij go i wyczyść.
4	Składniki nie zostały dobrze wymieszane. Wynik pieczenia nie jest zadowolający.	1. Nieprawidłowo wybrany program.	1. Nieprawidłowo wybrany program.
		2. Otwarta pokrywa podczas pracy urządzenia, chleb jest wysuszony i bez kolorowej skórki.	2. Otwarta pokrywa podczas pracy urządzenia, chleb jest wysuszony i bez kolorowej skórki.
		3. Duży opór podczas mieszania. Hak prawie nie może się obracać i mieszać składniki.	3. Duży opór podczas mieszania. Hak prawie nie może się obracać i mieszać składniki.
5	Wyświetlenie „HHH” po naciśnięciu START/STOP.	Temperatura w urządzeniu jest zbyt wysoka do pieczenia chleba.	Nacisnąć przycisk START/STOP i odłączyć urządzenie od zasilania, następnie wyjąć pojemnik do wypieku i otworzyć pokrywę do wystygnięcia wypiekacza.
6	Wyświetlenie „HHH” po naciśnięciu START/STOP.	Temperatura w urządzeniu jest zbyt wysoka do pieczenia chleba.	Nacisnąć przycisk START/STOP i odłączyć urządzenie od zasilania, następnie wyjąć pojemnik do wypieku i otworzyć pokrywę do wystygnięcia wypiekacza.
7	Chleb jest za duży i ciśnie na pokrywę.	Zbyt dużo drożdży lub mąki. Zbyt wysoka temperatura otoczenia.	Sprawdzić powyższe kroki, obniżyć ilości składników zgodnie z przepisem.

8	Zbyt mały chleb lub brak rośnięcia ciasta.	Brak lub mała ilość drożdży, drożdże są mało aktywne, zbyt wysoka temperatura wody, drożdże zostało wymieszane z solą, zbyt niska temperatura otoczenia.	Sprawdzić ilość i aktywność drożdży, podwyższyć temperaturę otoczenia.
9	Za duże ciasto przelewające się przez brzegi pojemnika.	Zbyt duża ilość składników płynnych i drożdży.	Zmniejszyć ilość składników płynnych w celu zwiększenia twardości ciasta.
10	Ciasto opadnie w środku procesu pieczenia.	1. Zastosowana mąka nie zawiera dostatej ilości proszku do pieczenia.	Użyć mąki chlebowej lub mocniejszego proszku do pieczenia.
		2. Szybkie rośnięcie lub wysoka temperatura drożdży.	Stosować drożdże o temperaturze pokojowej.
		3. Nadmierna ilość wody powoduje mokre i miękkie ciasto.	Zmień ilość wody w przepisie w zależności od właściwości absorpcyjnych ciasta.
11	Zbyt duża waga chleba i gęsta struktura.	1. Zbyt dużo mąki lub mało wody.	Zmniejszyć ilość wody lub dodać wodę.
		2. Za dużo składników owocowych lub zbyt dużo mąki pełnoziarnistej.	Zmniejszyć ilość składników owocowych i zwiększyć ilość drożdży.
12	Środek chleba jest pusty.	1. Zbyt duża ilość wody lub drożdży, brak soli.	Zmniejszyć ilość wody lub drożdży, sprawdzić ilość soli.
		2. Zbyt wysoka temperatura wody.	Sprawdzić temperaturę wody.

13.	Powierzchnia chleba posypana jest mąką.	1. Chleb zawiera składniki o wysokiej lepkości, takie jak masło, banan itp.	Nie dodawać tych składników w dużych ilościach.
		2. Niewystarczające mieszanie z powodu małej ilości wody.	Sprawdzić wodę i mechaniczną budowę urządzenia.
14	Mocna skórka i ciemny kolor ciastek lub potraw o wysokiej zawartości cukru.	Różne przepisy lub składniki mają duży wpływ na pieczenie. Ciemniejszy kolor spowodowany jest większą ilością cukru.	W przypadku przepisów zawierających duże ilości cukru można przerwać proces pieczenia ok. 5-10 minut przed zakończeniem procesu za pomocą przycisku START/STOP. Przed wyjęciem chleba zostaw go w pojemniku przez 20 minut przy zamkniętej pokrywie.

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	1000 g	750	500 g	
	kolejność	czas	3:05	3:00	2:55	
	[1]	woda	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	sól	2 łyżki	1,5 łyżki	1 łyżki	dać do rogu
	[3]	cukier	3 miarki	2,5 miarki	2 miarki	dać do rogu
	[4]	olej	4 miarki	3 miarki	2,5 miarki	
	[5]	mąka o wysokiej zawartości glutenu	3,5 filiżanki/ 500 g	2,75 filiżanki/ 400 g	2,25 filiżanki/ 300 g	
[6]	drożdże rozpuszczalne	1,5 łyżki stołowe	1,25 łyżki stołowe	1,0 łyżki stołowe	umieścić na suchej mące, unikać kontaktu ze składnikami płynnymi	
2 Szybki chleb		waga chleba	1000 g	750 g	500 g	
	kolejność	czas	2:05	2:00	1:55	
	[1]	woda	320 ml	260 ml	180 ml	temperatura wody od 40 do 50°C
	[2]	sól	2 łyżki	1,5 łyżki	1 łyżki	dać do rogu
	[3]	cukier	3 miarki	2,5 miarki	2 miarki	dać do rogu
	[4]	olej	4 miarki	3 miarki	2,5 miarki	
	[5]	mąka o wysokiej zawartości glutenu	3,5 filiżanki/ 500 g	2,75 filiżanki/ 400 g	2,25 filiżanki/ 300 g	
[6]	drożdże rozpuszczalne	3,5 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	2,5 łyżki stołowe	umieścić na suchej mące, unikać kontaktu ze składnikami płynnymi	

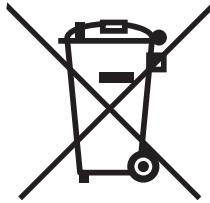
Menu		Składniki	Pojemność	Pojemność	Pojemność	Uwaga
3 Chleb słodki		waga chleba	1000 g	750 g	500 g	
	kolejność	czas	3:50	3:45	3:40	
	[1]	woda	300 ml	240 ml	160 ml	
	[2]	sól	1 łyżki	0,5 łyżki	0,5 łyżki	dać do rogu
	[3]	cukier	0,4 filiżanki	0,3 filiżanki	0,2 filiżanki	dać do rogu
	[4]	olej	2 miarki	1,5 miarki	1 miarka	
	[5]	mąka o wysokiej zawartości glutenu	4 miarki	3 miarki	2,5 miarki	
	[6]	mąka pełnoziarnista	3,5 filiżanki/ 500 g	2,75 filiżanki/ 400 g	2,25 filiżanki/ 300 g	
	[7]	drożdże rozpuszczalne	1,5 łyżki stołowe	1,25 łyżki stołowe	1 łyżki stołowe	umieścić na suchej mące, unikać kontaktu ze składnikami płynnymi
4 Chleb francuski		waga chleba	1000 g	750 g	500 g	
	kolejność	czas	4:05	4:00	3:55	
	[1]	woda	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	sól	3 łyżki	2,5 łyżki	2 łyżki	dać do rogu
	[3]	cukier	2 miarki	1,5 miarki	1,25 miarki	dać do rogu
	[4]	olej	2 miarki	1,5 miarki	1,25 miarki	
	[5]	mąka o wysokiej zawartości glutenu	3,5 filiżanki/ 500 g	2,75 filiżanki/ 400 g	2,25 filiżanki/ 300 g	
	[6]	drożdże rozpuszczalne	1,5 łyżki stołowe	1,25 łyżki stołowe	1 łyżki stołowe	umieścić na suchej mące, unikać kontaktu ze składnikami płynnymi
5 Chleb pełnoziarnisty		waga chleba	1000 g	750 g	500 g	
	kolejność	czas	4:05	4:00	3:55	
	[1]	woda	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	sól	1,5 łyżki	1 łyżki	0,5 łyżki	dać do rogu
	[3]	cukier	3,5 miarki	3 miarki	2,5 miarki	dać do rogu
	[4]	olej	3 miarki	2,5 miarki	2 miarki	
	[5]	mąka o wysokiej zawartości glutenu	1,75 filiżanki/ 250 g	1,5 filiżanki/ 210 g	1,25 filiżanki/ 160 g	
	[6]	mąka pełnoziarnista	1,75 filiżanki/ 250 g	1,5 filiżanki/ 210 g	1 filiżanka/ 140 g	

Menu		Składniki	Pojemność	Pojemność	Pojemność	Uwaga
	[8]	drożdże rozpuszczalne	2,0 łyżki stołowe	1,5 łyżki stołowe	1,25 łyżki stołowe	umieścić na suchej mące, unikać kontaktu ze składnikami płynnymi
6 Chleb ryżowy		waga chleba	1000 g	750 g	500 g	
	kolejność	czas	2:50	2:45	2:40	
	[1]	woda	200 ml	160 ml	100 ml	
	[2]	sól	2 łyżki	1,5 łyżki	1 łyżki	dać do rogu
	[3]	cukier	3 miarki	2,5 miarki	2 miarki	dać do rogu
	[4]	olej	4 łyżki	3 łyżki	2,5 łyżki	
	[5]	gotowany ryż	2 filiżanek	1,5 filiżanki	1 filiżanka	schłodzony gotowany ryż
	[6]	mąka o wysokiej zawartości glutenu	2 filiżanki/ 280 g	1,5 filiżanki/ 210 g	1 filiżanka/ 140 g	
	[7]	drożdże rozpuszczalne	2 łyżki stołowe	1,5 łyżki stołowe	1,25 łyżki stołowe	umieścić na suchej mące, unikać kontaktu ze składnikami płynnymi
7 Chleb bezglutenowy		waga chleba	1000 g	1000 g	500 g	
	kolejność	czas	3:05	3:00	2:55	
	[1]	woda	270 ml	210 ml	150 ml	
	[2]	sól	1,5 łyżki	1 łyżki	0,5 łyżki	dać do rogu
	[3]	cukier	3,5 miarki	3 miarki	2,5 miarki	dać do rogu
	[4]	olej	3 miarki	2,5 miarki	2 miarki	
	[5]	mąka bezglutenowa	2 filiżanki/ 280 g	1,5 filiżanki/ 210 g	1 filiżanka/ 140 g	
	[6]	mąka kukurydziana	2 filiżanki/ 280 g	1,5 filiżanki/ 210 g	1 filiżanka/ 140 g	można zastąpić mąką owsianą
	[7]	drożdże rozpuszczalne	1,5 łyżki stołowe	1,25 łyżki stołowe	1 łyżki stołowe	umieścić na suchej mące, unikać kontaktu ze składnikami płynnymi
8 Deser	kolejność	czas	1:40			
	[1]	jaja	2 szt.			
	[2]	mleko	1 filiżanka			
	[3]	gotowany ryż	1,5 filiżanki			
	[4]	cukier	0,5 filiżanki			
	[5]	rodzynki	0,5 filiżanki			

Menu		Składniki	Pojemność	Pojemność	Pojemność	Uwaga
9 Miks	kolejność	czas	0:15			
	[1]	woda	330 ml			
	[2]	sól	1 łyżki			dać do rogu
	[3]	olej	3 miarki			
	[4]	mąka o wysokiej zawartości glutenu	2 miarki			
10 Ciasto	kolejność	czas	1:30 1000 g	1:30 750 g		
	[1]	woda	330 ml	260 ml		
	[2]	sól	1 łyżki	1 łyżki		dać do rogu
	[3]	olej	3 miarki	2,5 miarki		
	[4]	mąka o wysokiej zawartości glutenu	4 filiżanki/ 560 g	2,75 filiżanki/ 400 g		
[5]	drożdże rozpuszczalne	1,5 łyżki stołowe	1,5 łyżki stołowe		umieścić na suchej mące, unikać kontaktu ze składnikami płynnymi	
11 Zagniatanie	kolejność	czas	0:45			
	[1]	woda	odpowiednia ilość			
	[2]	sól	1 łyżki			
	[3]	olej	3 miarki			
	[4]	mąka o wysokiej zawartości glutenu	odpowiednia ilość			
12 Ciastko	kolejność	czas	2:20			Cukier rozpuścić w mieszance jaja i wody, dobrze wymieszać za pomocą miksera, następnie dodać kolejne składniki do pojemnika i wybrać odpowiedni program.
	[1]	woda	30 ml			
	[2]	jaja	3 ks			
	[3]	cukier	0,5 filiżanki			
	[4]	olej	2 miarki			
	[5]	samokysnąca múka	2 filiżanki/ 280 g			
[6]	drożdże rozpuszczalne	1 łyżki stołowe				
13 Dżem	kolejność	czas	1:20			wymieszać do kaszy, można dodać wodę
	[1]	przecier	3 filiżanek			
	[2]	skrobia	0,5 filiżanki			
	[3]	cukier	1 filiżanka			

Menu		Składniki	Pojemność	Pojemność	Pojemność	Uwaga
14 Jogurt	kolejność	czas	8:00			
	[1]	mleko	1000 ml			
	[2]	aktywna kultura mleczna	100 ml			
15 Pieczenie	[1]	ustawić temperaturę pieczenia poprzez naciśnięcia przycisku wyboru skórki: 100°C (jasna); 150°C (średnia); 200°C (ciemna), początkowa 150°C				
16 Lepkie ciasto ryżowe	kolejność	czas	1:20			namoczyć ryż za pomocą funkcji pieczenia i mieszania 30 minut
	[1]	woda	275 ml			
	[2]	lepki ryż	250 g			
17 Wino ryżowe	kolejność	czas	36:00:00			namoczyć w wodzie 30 minut przed zastosowaniem
	[1]	lepki ryż	500 g			
	[2]	woda	odpowiednia ilość			
	[3]	drożdże fermentacyjne	1 łyżka stołowa (3 g)			
18 Rozmrażanie	kolejność	czas	0:30			
	[1]					
	[2]	na początku 30 minut, możliwość ustawienia od 0:10 do 2:00, każdorazowe naciśnięcie powoduje dodanie 10 minut				
	[3]					
19 Pieczenie	kolejność	czas	0:30			
	[1]	orzechy	300 g			
	[2]	na początku 30 minut, możliwość ustawienia od 0:10 do 2:00, każdorazowe krótkie naciśnięcie: +/- 1 minuta, każdorazowe długie naciśnięcie: +/- 10 minut.				

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

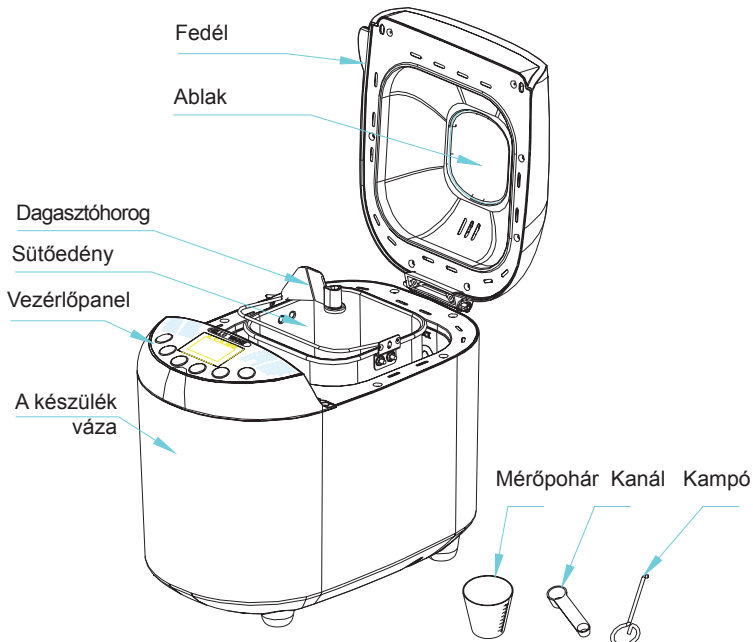
Kérjük, hogy a készülék használata előtt olvassa el az útmutatót. Őrizze meg az útmutatót jövőbeli használat esetére.

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 fűtőtest 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 szétszerelés előtt várja meg, amíg a készülék kihűl.
9. Ne használja a készüléket megrongált tápkábelrel, csatlakozódugóval, ha a készülék hibás, vagy leesett. A megrongált készülék javítását vagy elektromos/mechanikus beállítását bízza a gyártóra vagy a legközelebbi felhatalmazott szervizközponttal.
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.

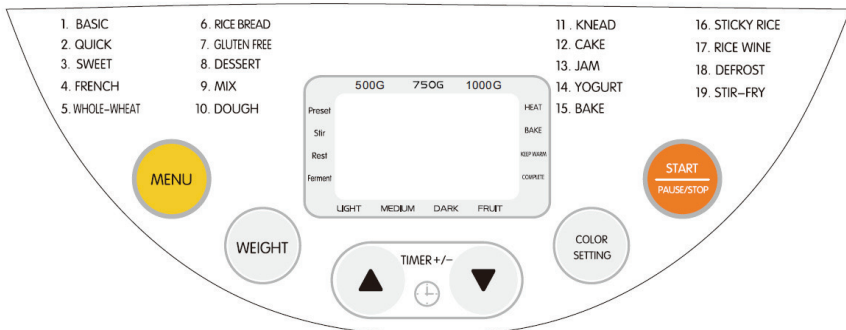
21. A készülék csak eredeti rendeltetési céljára használható.
22. Gondosan tisztítsa ki a készülék belsejét. Vigyázzon, hogy ne rongálja meg a fűtőtestet.

A VEZÉRLŐELEMELK ISMERTETÉSE

Ismerje meg a készüléket (változtatások joga fenntartva)



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 „1350 g” 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 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.

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 készülék 19 különböző programmal rendelkezik.

1. Program Basic (alap)

Fehér és vegyes kenyerek sütése, melyek alapja elsősorban kenyérliszt. A kenyér állaga kompakt. A kéreg színe a gombbal beállítható.

2. Program Quick (gyors)

A keverés, kelesztés és sütési idő hossza rövidebb, mint az alapkenyéرنél. Az ilyen fajtájú kenyér általában kisebb, az állaga pedig tömörebb.

3. Program Sweet (édes)

Olyan kenyereknél alkalmazható, melyek receptjében gyümölcsle, kókuszreszelék, mazsola, aszalt gyümölcs, csokoládé vagy cukor szerepel. A hosszabb ideig tartó kelesztési programnak köszönhetően a kenyér világos és levegős lesz.

4. Program French (francia)

Fehérkenyér finomlisztből. A kenyér puha és szivacsos, ropogós kéreggel. Nem alkalmas vaját, margarint vagy tejet tartalmazó receptek esetén.

5. Program Whole wheat (teljes kiőrlésű kenyér)

Nehezebb fajtájú lisztfélékből, melyek hosszabb dagasztást és kelesztést igényelnek (mint a teljes kiőrlésű liszt vagy a rozsliszt). A kenyér tömörebb és nehezebb lesz.

6. Program Rice bread (rizskenyér)

Dagasztás, kelesztés és sütés főtt rizs és kenyérliszt 1:1 keverékéből.

7. Program Gluten free (gluténmentes kenyér)

Gluténmentes kenyér dagasztása, kelesztése és sütése. Leggyakoribb lisztfajták: gluténmentes liszt, rizsliszt, édes burgonyaliszt, kukoricaliszt és zabliszt.

8. Program Dessert (desszertek)

Nagyobb fehérjetartalmú élelmiszerek dagasztása és sütése.

9. Program Mix (keverés)

Liszt és víz, vagy más hozzávalók keverése

10. Program Dough (tészta)

Dagasztás és kelesztés sütés nélkül. Vegye ki a tésztát a készülékből, és készítsen belőle tekerceket, pizzát, knédlit stb.

11. Program knead (dagasztás)

A dagasztási idő hosszát a felhasználó állítja be a mennyiség alapján.

12. Program Cake (sütemény)

Dagasztás, kelesztés és sütés, de szóda vagy sütőpor használatával.

13. Program Jam (dzsem)

Dzsemek, lekvárok készítése.

14. Program Bake (sütés)

Utósütéshez, ha a kenyér túl világos, vagy nem sült át rendesen. A dagasztás és kelesztés nem képezi a program részét.

15. Program Yogurt (joghurt)

Joghurtok készítése

16. Program Sticky rice (ragadós rizs) Ragadós és rendes rizs keverése és

sütése. 17. Program Rice wine (rizsbor)

Ragadós rizs kelesztése és sütése.

18. Program Defrost (kiolvasztás)

Fagyasztott ételek kiolvasztása

19. Program Stir-fry (pörkölés)

Szárított gyümölcs, mogyoró, szója stb. keverése és pörkölése.

A KÉREG SZÍNE

A **COLOR** gomb megnyomásával az alábbi beállítások közül választhat:

Light (világos), Medium (közepes), Dark (sötét). Nem használható az alábbi programoknál: 10, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 19.

A KENYÉR NAGYSÁGA

Az alábbi nagyságok közül választhat: (500 g, 750 g, 1000 g). A **LOAF SIZE** megnyomásával válassza ki a kenyér hozzávetőleges súlyát. A gomb csak az 1-7 programoknál alkalmazható.

KÉSLELTETETT INDÍTÁS (▲ VAGY ▼)

Ha nem akarja azonnal bekapcsolni a készüléket, a gomb segítségével beállítható a késleltetett indítás. A ▲ vagy ▼ gombok segítségével állítsa be a sütés befejezésének időpontját. Az időzített beállításba bele kell számítani a sütési idő hosszát is. Ez azt jelenti, hogy a késleltetett indítás teljes időhossza azt az időpontot jelenti, amikor a kenyér fogyasztásra készen áll.

Először válassza ki a programot és a sütési fokozatot, majd a ▲ vagy ▼ gombokkal állítsa be a késleltetett indítás időpontját, 10 perces lépésekben. A maximális késleltetés 15 óra. Példa: most este 8:30 óra van; ha azt szeretné, hogy reggel 7-kor készen legyen a kenyér, állítsa be a késleltetett indítás hosszát 10 óra 30 percre. Válassza ki a megfelelő programot, a kéreg színét, a kenyér nagyságát, majd a ▲ és ▼ gombokkal állítsa be az időt, amíg végül a LCD kijelzőn megjelenik a 10.30. most nyomja meg a START/STOP gombot. A funkció aktiválódott, és a kijelzőn felvilágít az indikátor. A pont villogni fog, a LCD elkezd visszaszámlálni a hátralevő időt. Reggel hétre a kenyér elkészül; amennyiben nem veszi ki azonnal a készülékből, aktiválódik az 1 órás melegen tartási program.

Megjegyzés: Ne használja az időzítő funkciót, ha a recept gyorsan romló élelmiszereket is tartalmaz, mint a tojás, tej, gyümölcs, hagyma, stb.

MELEGEN TARTÁS

A program befejeztével a kenyérsütőgép automatikusan átkapcsol az egy órás, melegen tartási programra. Ha meg akarja szakítani a melegen tartási programot, kapcsolja ki a készüléket a **START/STOP** gomb megnyomásával.

MEMÓRIA

10 percnél rövidebb áramkiesés esetén az áramszolgáltatás felújulása után a kenyérsütő program a **START/STOP** gomb megnyomása nélkül is folytatódik. Amennyiben az áramkiesés több, mint 10 percen keresztül tart, a készülék nem folytatja az üzemelést. Vegye ki a tésztát a tartályból, és kezdje előlről az egész műveletet, friss hozzávalókkal. Ha az áramkiesés kezdeténél a tészta még nem kezdett el kelni, a **START/STOP** gomb megnyomásával a program újból elindítható előlről.

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.

FIGYELMEZTETŐ JELEK

„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 megjavítják.



1. ábra
6



2. ábra

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

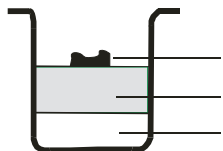
Az első bekapcsolás után a készülékből enyhe füst, vagy szag áradhat. Ez egy normális jelenség, és hamarosan megszűnik. Gondoskodjon a készülék megfelelő szellőzéséről.

1. Csomagolja ki a készüléket, és ellenőrizze az alkatrészeket és azok sértetlenségét.
2. Tisztítsa meg valamennyi részt a „**Čistenie a údržba**” fejezet szerint.
3. Állítsa sütési programra a készüléket, és kapcsolja be kb. 10 percre, élelmiszer nélkül. Hagyja kihűlni, és tisztítsa meg az egyes részeket.
4. Szárítsa meg a részeket és szerelje össze a készüléket, amely most használatra készen áll.

A KENYÉR KÉSZÍTÉSE

- 1 Fordítsa meg a kenyérsütő edényt az óramutató járásának irányában, és helyezze a helyes pozícióba. A dagasztóhorgot nyomja a tengelyre és a sütőedénybe. A nyílásba ajánlatos egy kevés hőálló margarint tenni a dagasztóhorog behelyezése előtt, amivel megelőzhető, hogy a tészta a horogra ragadjon, és a horog könnyebben kivethető lesz a kenyérből.
- 2 Tegye a hozzávalókat a sütőedénybe a receptben ismertetett sorrendben. Először tegye bele a folyadékot, cukrot és só; ezután a lisztet, és legvégül az élesztőt.

Megjegyzés: a liszt és az élesztő mennyiségét a recept alapján kell adagolni.



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

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

Az első: víz és más folyadékok

- 3 Vájjon az ujjával egy kis mélyedést a lisztbe, és ebbe tegye az élesztőt. Ügyeljen arra, hogy az élesztő ne érintkezzen sóval, vagy folyadékokkal.
- 4 Finoman csukja le a fedelet, és csatlakoztassa a készüléket az elektromos áramkörre.
- 5 A **MENU** megnyomásával válassza ki a kívánt programot.
- 6 A **COLOR** megnyomásával válasza ki a kéreg színét.
- 7 A **LOAF SIZE** megnyomásával válassza ki a kenyér nagyságát.
- 8 Ha szükséges, a ▲ és ▼ gombokkal állítsa be a késleltetett indítást. Ez a lépés kihagyható, ha azonnal sütni kezd.
- 9 A **START/STOP** megnyomásával indítsa el a programot; felvilágít az indikátor.
- 10 Az 1-7 menü kiválasztásánál időnként egy hangjel hallható a készülékből. Ez figyelmeztet, hogy itt az ideje a további nyersanyagok hozzáadásához. Nyissa ki a fedelet, és adja hozzá a többi hozzávalót. A fedél kinyitása esetén a készülékből gőz áradhat. Ez egy normális jelenség.

- 11 A sütési program befejeztében hangjel lesz hallható. Ha kb. 3 másodpercen keresztül lenyomva tartja a **START/STOP** gombot, a program leáll, és a kenyér kivethető. Nyissa ki a fedelet, és egy konyhai kesztyűvel fordítsa a sütőt az óramutató járásával ellenkező irányban, majd vegye ki.
Vigyázat: a kenyérsütő és a kenyér nagyon forró lehet! Legyen nagyon óvatos.
- 12 Mielőtt kivenné a kenyeret, várja meg, amíg az edény kicsit kihűlt. Egy puha lapáttal óvatosan válassza el a kenyeret az edény falairól.
- 13 Fordítsa fejjel lefelé a kenyérsütő edényt egy fémrácsra, vagy egy tiszta vágódeszkára, és finoman kopogtassa, amíg kiesik a kenyér.
- 14 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.
- 15 Ha a sütés végén nem nyomja meg a **START/STOP** gombot, automatikusan aktiválódik az egy órás melegen tartási program, melynek befejeztével egy hangjel lesz hallható.
- 16 Használat után húzza ki a csatlakozót az elektromos hálózathoz.
Megjegyzés: a kenyér szeletelése előtt a dagasztóhorgot vegye ki a kampó segítségével a kenyérből. A kenyér forró, ezért soha ne nyúljon puszta kézzel a horoghoz.
Megjegyzés: amennyiben nem fogyasztja el azonnal az egész kenyeret, tegye a maradékot egy zárható műanyag dobozba, vagy egy edénybe. Szobahőmérsékleten kb. 3 napon keresztül tárolható a kenyér, amennyiben hosszabb ideig szeretné tárolni, csomagolja légmentesen egy műanyag tasakba vagy egy edénybe, és tegye a hűtőszekrénybe. Így a kenyér kb. 10 napon keresztül tárolható. Miután a kenyér nem tartalmaz tartósítószeret, szavatossága nem lesz hosszabb, mint a bolti kenyér esetén.

SPECIÁLIS TUDNIVALÓK

Gyors kenyér

A gyors kenyér sütőpor és szóda hozzáadásával készül, amelyek nedvesség és hő hatására aktiválódnak. A tökéletes gyors kenyérhez ajánlatos az edény aljára tenni valamennyi folyadékot, és felé a száraz hozzávalókat. 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.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

Tisztítás előtt kapcsolja le a készüléket az áramkörrel, és hagyja kicsit kihűlni.

1. Kenyérsütő edény: fordítsa az edényt az óramutató járásával ellenkező irányban, és a fogantyúnál fogva vegye ki. Egy nedves törlerönggyel mossa meg a külső és belső felületet; ne használjon éles vagy agresszív tisztítószeret, amelyek megkárosítanák a tapadásmentes felületet. Mielőtt visszatenné a tartályba, várja meg, amíg teljesen kihűlt.

Megjegyzés: helyezze be a kenyérsütő edényt és nyomja le, amíg a helyére kerül. Ha nem tudja rendesen behelyezni, mozdítsa meg egy kicsit, majd fordítsa az óramutató járásának irányában.

2. Dagasztóhorog: amennyiben nehéz kivenni a kenyérből, használja a mellékelt kampót. Törölje meg egy nedves kendővel a horgot. A kenyérsütő edény és a dagasztóhorog a mosogatógépben is moshatók.
3. Külső váz: egy nedves törleronggyal óvatosan mossa át a készülék felületét. Ne használjon agresszív tisztítószeret, mert tönkretelhetik 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.

A HOZZÁVALÓK ADAGOLÁSA

1. Kenyérliszt

A kenyérliszt magas sikértartalmú (ezért néha nagy sikértartalmú lisztnek is nevezik, magas fehérjetartalommal), és a kelesztés után a kenyér nagysága változatlan marad. 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” sütéséhez.

3. Teljes kiőrlésű liszt

A teljes kiőrlésű liszt egész búzaszemek őrlésével készül. Korpát és sikért tartalmaz. A teljes kiőrlésű liszt nehezebb, ennek eredménye a kisebb méretű kenyér és a tömörebb állag. A jobb eredmény miatt nagyon sok recept a teljes kiőrlésű liszt és a kenyérliszt kombinációját javasolja.

4. Sötét búzaliszt

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

5. Önkelő liszt

Sütőport tartalmaz, 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 édesít és javítja a kenyér színét, ezenkívül az élesztő „eledele”. 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 az előállítás és a szavatosság idejét. 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:

Öntsön fél csésze (40°-50°C) vizet a mérőpohárba.

(1) Tegyen a vízbe egy kanál fehér cukrot, keverje el, majd tegyen hozzá két kanál élesztőt.

(2) Helyezze egy meleg helyre a poharat kb.10 percre. Ne keverje.

(3) 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 hozzátennék 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 időzítőt gyorsan romló élelmiszerek esetén.

PONTOS MÉRÉS

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.

1. Folyékony hozzávalók mérése

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.

2. A száraz hozzávalók mérése

A száraz hozzávalókat, mint a liszt, stb. lassan kell a mérőpohárba szórni és mérni; ha megtelt, késsel simítsa le a felületét. Soha ne használja a mérőpoharat a száraz hozzávalók közvetlen kiszedéséhez az edényből. Ne ütögesse a pohár alját, és ne nyomja össze tartalmát. A fölösleges liszt negatívan befolyásolhatja a kenyér minőségét. Kisebb mennyiség mérésénél használja a mérőkanalat. A mérőpoharat egyenletesen kell megtölteni, nem púposan, mert ez a kis különbség is befolyásolhatja a végeredményt.

3. A hozzávalók adagolásának sorrendje

A hozzávalókat mindig a receptben ismertetett sorrendben kell adagolni. Általánosságban elmondható, hogy az adagolás sorrendje a következő: folyékony hozzávalók, tojás, só, tej, sütőpor, stb. A liszt nem lehet nedves az adagolás folyamán.

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.

A FELLÉPHETŐ PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

SZ.	PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
1	Égett szag.	A hozzávaló valamelyike a fűtőtesthez tapadt; a fűtőtest felületén olaj van	Kapcsolja ki a kenyérsütőgépet, és hagyja kihűlni. Tisztítsa meg a fűtőtestet.
2	Nagyon vastag az alsó kéreg.	Túl sokáig hagyta a sütőben a kenyeret, és kiszáradt az alja.	Sütés után vegye ki a kenyeret, melegen tartás nélkül.
3	Nehéz kivenni a kenyeret a sütőtartályból.	A horgok erősen a tengelyhez tapadnak.	Vegye ki a kenyeret, öntsön forró vizet a sütőedénybe, áztassa 10 percig a horgot, majd vegye ki és tisztítsa meg.
4	Nem keverednek el rendesen a hozzávalók, a kenyér nem sül meg rendesen.	1. Rossz program.	Ügyeljen a helyes programválasztásra.
		2. Sütés folyamán kinyitotta a fedelet, a kenyér kiszáradt, a kérge színtelen.	Ne nyissa ki a fedelet az utolsó kelesztés folyamán.
		3. Nagy ellenállás a keverés folyamán, a horog erőlködve forog és kever.	Ellenőrizze a dagasztóhorgot, majd vegye ki a sütőtartályt, és indítsa el a gépet üresen. Ha nem forog rendesen, vigye szervizbe a gépet.
5	A START/STOP megnyomása után megjelenik a „HHH”.	Túl magas a hőmérséklet a készülék belsejében kenyérsütéshez.	Nyomja meg a START/STOP gombot, áramtalanítsa, vegye ki az edényt és hagyja nyitva a fedelet, amíg a gép kihül.
6	Megy a motor, de a tészta nem keveredik.	Rosszul behelyezett edény, vagy túl sok tészta.	Ellenőrizze az alábbiakat: jól van behelyezve az edény; a tészta a recept szerint készült; pontos volt a mérés.
7	Túl nagy a kenyér, és a készülék fedelét nyomja	Túl sok élesztő vagy liszt, vagy magas a környező hőmérséklet.	Ellenőrizze a fenti pontokat, csökkentse a mennyiséget a recept alapján.

8	Túl kicsi a kenyér, vagy nem kelt meg.	Kevés, vagy semennyi élesztő; öreg élesztő; túl meleg víz; az élesztő összekeveredett a sóval; túl alacsony a környező hőmérséklet.	Ellenőrizze az élesztő mennyiségét és aktivitását, emelje meg a környező hőmérsékletet.
9	A tészta túl nagy, kifolyik az edényből.	Túl sok víz és élesztő.	Csökkentse a folyadék mennyiségét, és jobb lesz a tészta állaga.
10	A tészta összeesik a sütés közepén.	1. A liszt nem tartalmaz elég sütőport a kelesztéshez.	Használjon kenyérlisztet, vagy erősebb sütőport.
		2. Túl gyorsan megkelt, túl meleg élesztő.	Használjon szobahőmérsékletű élesztőt.
		3. A túl sok víztől a tészta vizes és lágy.	Csökkentse a receptben feltüntetett víz mennyiségét, ha szükséges.
11	A kenyér súlyos és tömör	1. Túl sok liszt, vagy kevés víz.	Csökkentse a liszt mennyiségét, vagy tegyen hozzá több vizet.
		2. Túl sok gyümölcs, vagy sok teljes kiőrlésű liszt.	Csökkentse a hozzávalók mennyiségét, és használjon több élesztőt.
12	Szeletelés után üreges a kenyér belseje.	1. Túl sok víz vagy élesztő, vagy kihagyta a sót.	Csökkentse az élesztő és víz mennyiségét, és használjon sót.
		2. Nagyon meleg a víz.	Ellenőrizze a víz hőmérsékletét.
13.	Lisztes a kenyér teteje.	1. A kenyér nagyon ragadós anyagokat tartalmaz, mint a vaj, banán, stb.	Ne használjon sok ragadós hozzávalót.
		2. Nem keveredett el rendesen a tészta, mert kevés volt a víz.	Ellenőrizze a vizet, és a készülék működését.

14	A nagy cukortartalmú tészták kérge vastag, színe sötét.	A különböző receptek és hozzávalók nagyon befolyásolják a sütést, sok cukor esetén az élelmiszer színe sötétebb lesz.	Ha a tészta sötét, és a receptben sok a cukor, nyomja meg a START/STOP gombot 5-10 perccel a sütés befejezte előtt. Mielőtt kivenné a kenyeret a sütőből, hagyja még a készülékben, zárt fedéllel, kb. 20 percig.
----	---	---	---

AZ ELAVULT KÉSZÜLÉK HELYES LIKVIDÁLÁSA

Járuljon Ön is hozzá környezeté védelméhez!

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



RECEPTEK

Menü		Hozzávalók	Térfogat	Térfogat	Térfogat	Megjegyzés
1 Alap-kenyér		A kenyér súlya	1000 g	750	500 g	
	sorrend	idő	3:05	3:00	2:55	
	[1]	víz	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	só	2 kanál	1,5 kanál	1 kanál	Tegye a sarokba
	[3]	cukor	3 mérőpohár	2,5 mérőpohár	2 mérőpohár	Tegye a sarokba
	[4]	olaj	4 mérőpohár	3 mérőpohár	2,5 mérőpohár	
	[5]	Magas sikértartalmú liszt	3,5 csésze/ 500 g	2,75 csésze/ 400 g	2,25 csésze/ 300 g	
[6]	Instant élesztő	1,5 kanál	1,25 kanál	1,0 kanál	Tegye a száraz lisztre, óvja a folyadékoktól.	
2 Gyors kenyér		A kenyér súlya	1000 g	750 g	500 g	
	sorrend	idő	2:05	2:00	1:55	
	[1]	víz	320 ml	260 ml	180 ml	A víz hőm. 40-50°C
	[2]	só	2 kanál	1,5 kanál	1 kanál	Tegye a sarokba
	[3]	cukor	3 mérőpohár	2,5 mérőpohár	2 mérőpohár	Tegye a sarokba
	[4]	olaj	4 mérőpohár	3 mérőpohár	2,5 mérőpohár	
	[5]	Magas sikértartalmú liszt	3,5 csésze/ 500 g	2,75 csésze/ 400 g	2,25 csésze/ 300 g	
[6]	Instant élesztő	3,5 kanál	3 kanál	2,5 kanál	Tegye a száraz lisztre, óvja a folyadékoktól.	

Menü		Hozzávalók	Térfogat	Térfogat	Térfogat	Megjegyzés
3 Édes kenyér		A kenyér súlya	1000 g	750 g	500 g	
	sorrend	idő	3:50	3:45	3:40	
	[1]	víz	300 ml	240 ml	160 ml	
	[2]	só	1 kanál	0,5 kanál	0,5 kanál	Tegye a sarokba
	[3]	cukor	0,4 csésze	0,3 csésze	0,2 csésze	Tegye a sarokba
	[4]	olaj	2 mérőpohár	1,5 mérőpohár	1 mérőpohár	
	[5]	Magas sikértartalmú liszt	4 mérőpohár	3 mérőpohár	2,5 mérőpohár	
	[6]	Teljes kiőrlésű liszt	3,5 csésze/ 500 g	2,75 csésze/ 400 g	2,25 csésze/ 300 g	
[7]	Instant élesztő	1,5 kanál	1,25 kanál	1 kanál	Tegye a száraz lisztre, óvja a folyadékoktól.	
4 Francia kenyér		A kenyér súlya	1000 g	750 g	500 g	
	sorrend	idő	4:05	4:00	3:55	
	[1]	víz	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	só	3 kanál	2,5 kanál	2 kanál	Tegye a sarokba
	[3]	cukor	2 mérőpohár	1,5 mérőpohár	1,25 mérőpohár	Tegye a sarokba
	[4]	olaj	2 mérőpohár	1,5 mérőpohár	1,25 mérőpohár	
	[5]	Magas sikértartalmú liszt	3,5 csésze/ 500 g	2,75 csésze/ 400 g	2,25 csésze/ 300 g	
[6]	Instant élesztő	1,5 kanál	1,25 kanál	1 kanál	Tegye a száraz lisztre, óvja a folyadékoktól.	
5 Teljes kiőrlésű kenyér		A kenyér súlya	1000 g	750 g	500 g	
	sorrend	idő	4:05	4:00	3:55	
	[1]	víz	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	só	1,5 kanál	1 kanál	0,5 kanál	Tegye a sarokba
	[3]	cukor	3,5 mérőpohár	3 mérőpohár	2,5 mérőpohár	Tegye a sarokba
	[4]	olaj	3 mérőpohár	2,5 mérőpohár	2 mérőpohár	
	[5]	Magas sikértartalmú liszt	1,75 csésze/ 250 g	1,5 csésze/ 210 g	1,25 csésze/ 160 g	
[6]	Teljes kiőrlésű liszt	1,75 csésze/ 250 g	1,5 csésze/ 210 g	1 csésze/ 140 g		

Menü		Hozzávalók	Térfogat	Térfogat	Térfogat	Megjegyzés
	[8]	Instant élesztő	2,0 kanál	1,5 kanál	1,25 kanál	Tegye a száraz lisztre, óvja a folyadékoktól.
6 Rizskenyér		A kenyér súlya	1000 g	750 g	500 g	
	sorrend	idő	2:50	2:45	2:40	
	[1]	víz	200 ml	160 ml	100 ml	
	[2]	só	2 kanál	1,5 kanál	1 kanál	Tegye a sarokba
	[3]	cukor	3 mérőpohár	2,5 mérőpohár	2 mérőpohár	Tegye a sarokba
	[4]	olaj	4 kanál	3 kanál	2,5 kanál	
	[5]	Főtt rizs	2 csésze	1,5 csésze	1 csésze	Főtt, kihűlt rizs
	[6]	Magas sikértartalmú liszt	2 csésze/ 280 g	1,5 csésze/ 210 g	1 csésze/ 140 g	
	[7]	Instant élesztő	2 kanál	1,5 kanál	1,25 kanál	Tegye a száraz lisztre, óvja a folyadékoktól.
7 Gluténmentes kenyér		A kenyér súlya	1000 g	1000 g	500 g	
	sorrend	idő	3:05	3:00	2:55	
	[1]	víz	270 ml	210 ml	150 ml	
	[2]	só	1,5 kanál	1 kanál	0,5 kanál	Tegye a sarokba
	[3]	cukor	3,5 mérőpohár	3 mérőpohár	2,5 mérőpohár	Tegye a sarokba
	[4]	olaj	3 mérőpohár	2,5 mérőpohár	2 mérőpohár	
	[5]	Gluténmentes liszt	2 csésze/ 280 g	1,5 csésze/ 210 g	1 csésze/ 140 g	
	[6]	kukoricaliszt	2 csésze/ 280 g	1,5 csésze/ 210 g	1 csésze/ 140 g	Zabliszttal is helyettesíthető
	[7]	Instant élesztő	1,5 kanál	1,25 kanál	1 kanál	Tegye a száraz lisztre, óvja a folyadékoktól.
8 Desszert	sorrend	idő	1:40			
	[1]	tojás	2 db			
	[2]	tej	1 csésze			
	[3]	főtt rizs	1,5 csésze			
	[4]	cukor	0,5 csésze			
	[5]	mazsola	0,5 csésze			

Menü		Hozzávalók	Térfogat	Térfogat	Térfogat	Megjegyzés
9 Mix	sorrend	idő	0:15			
	[1]	víz	330 ml			
	[2]	só	1 kanál			Tegye a sarokba
	[3]	olaj	3 mérőpohár			
	[4]	Magas sikértartalmú liszt	2 mérőpohár			
10 Tészta	sorrend	idő	1:30 1000 g	1:30 750 g		
	[1]	víz	330 ml	260 ml		
	[2]	só	1 kanál	1 kanál		Tegye a sarokba
	[3]	olaj	3 mérőpohár	2,5 mérőpohár		
	[4]	Magas sikértartalmú liszt	4 csésze/ 560 g	2,75 csésze/ 400 g		
	[5]	Instant élesztő	1,5 kanál	1,5 kanál		Tegye a száraz lisztre, óvja a folyadékoktól.
11 Dagasztás	sorrend	idő	0:45			
	[1]	víz	Ha szüksé- ges			
	[2]	só	1 kanál			
	[3]	olaj	3 mérőpohár			
	[4]	Magas sikértartalmú liszt	Ha szüksé- ges			
12 Sütemény	sorrend	idő	2:20			Oldja fel a cukrot a tojásban és vízben, alaposan verje fel elektr. habverővel, majd tegye a kenyérsütőbe a többi hozzávalót, és válassza ki a megfelelő programot.
	[1]	víz	30 ml			
	[2]	tojás	3 ks			
	[3]	cukor	0,5 csésze			
	[4]	olaj	2 mérőpohár			
	[5]	Önkelő liszt	2 csésze/ 280 g			
	[6]	Instant élesztő	1 kanál			
13 Dzsem	sorrend	idő	1:20			Keverje kásásra, ha szükséges, egy kis vízzel
	[1]	pép	3 csésze			
	[2]	keményítő	0,5 csésze			
	[3]	cukor	1 csésze			

Menü		Hozzávalók	Térfogat	Térfogat	Térfogat	Megjegyzés
14 Joghurt	sorrend	idő	8:00			
	[1]	tej	1000 ml			
	[2]	Aktív tejkultúra	100 ml			
15 Sütés	[1]	Állítsa be a sütés hőmérsékletét a kéreg színének gombjával: 100°C (világos); 150°C (közepes); 200°C (sötét), kezdő 150 °C				
16 Ragadós rizses sütemény	sorrend	idő	1:20			A sütési is keverési funkcióval áztassa be a rizst 30 perccel használat előtt.
	[1]	víz	275 ml			
	[2]	Ragadós rizs	250 g			
17 Rizsbor	sorrend	idő	36:00:00			Áztassa vízbe 30 perccel használat előtt.
	[1]	Ragadós rizs	500 g			
	[2]	víz	Kellő mennyiség			
	[3]	Erjesztési élesztők	1 lyžica (3 g)			
18 Olvasztás	sorrend	idő	0:30			
	[1]					
	[2]	Kiinduló 30 perc; beállítható 0:10 perc és 2:00 óra között, minden gombnyomás 10 perc				
	[3]					
19 Sütés	sorrend	idő	0:30			
	[1]	dió	300 g			
	[2]	Kiinduló 0:30, beállítható 0:10 perc és 2:00 óra között, minden rövid nyomás +/- 1 perc; minden hosszú nyomás +/- 10				

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

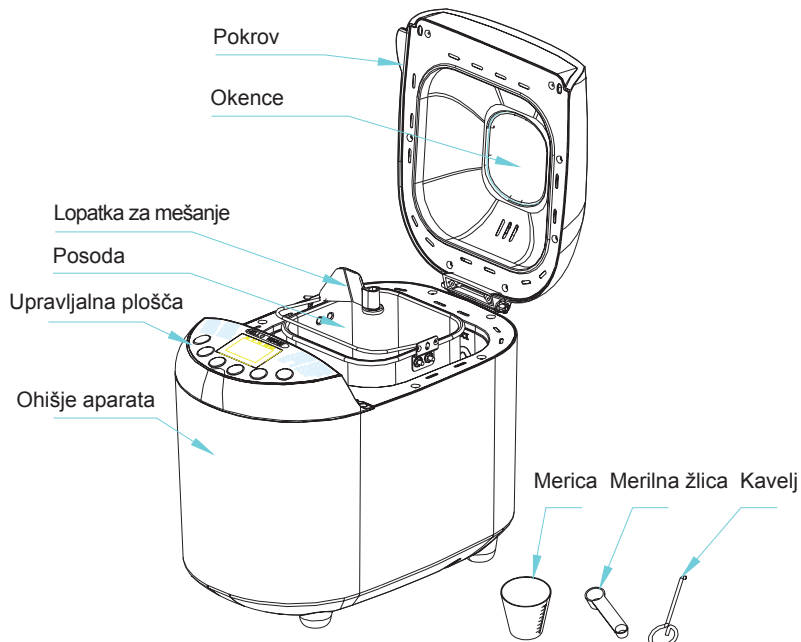
Prosimo, da pred prvo uporabo preberete navodila za uporabo in jih shranite na varnem mestu:

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. Pred 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 vtičem, 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.

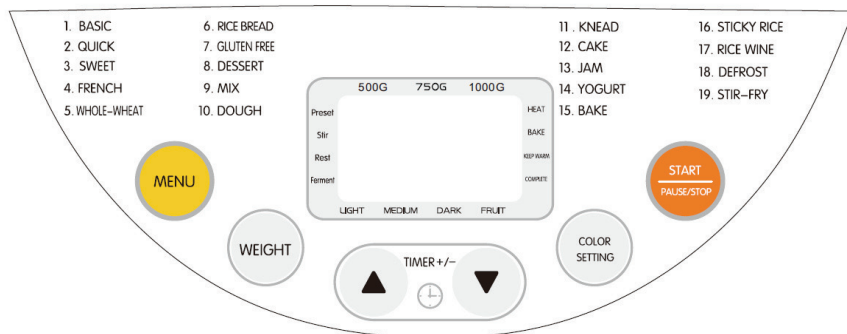
21. Ne uporabljajte aparata za druge namene, kot je predvideno.
22. Notranjost aparata temeljito očistite. Pazite, da ne odrgnete ali poškodujete grelnega elementa.

OPIS UPRAVLJALNIH ELEMENTOV

Spoznajte svojo napravo (se lahko rahlo spremeni brez predhodnega opozorila)



OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



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 „750g“ in „MEDIUM“ kot začetno nastavitvev.

GUMB START/STOP

Program vklopite tako, da pritisnete na gumb **START/STOP**. Oglasi se kratek zvočni signal, prižge se kontrolna lučka in dvopičje v prikazu časa začne utripati, program se začne izvajati. Ko se program začne izvajati, bo onemogočeno delovanje vseh gumbov, razen **START/STOP**. Program ustavite tako, da pritisnete na gumb **START/STOP** približno za 3 sekunde, nato se oglasi zvočni signal, kar pomeni, da je program izklopljen. Ta funkcija preprečuje nehoteno prekinitev programa.

MENU

S pritiskom na gumb **MENU** izberite želeni program. Z vsakim pritiskom (ki ga spremlja kratek pisk) spremenite program peke. Če na gumb pritisnete dalj časa, se bodo na LCD prikazovalniku zvrstili vsi programi peke. Funkcije 19 programov so opisane v nadaljevanju.

Program 1. Basic (osnovni)

Za bel in mešan kruh, z vsebnostjo v glavnem osnovne krušne moke. Kruh je kompakten. Barvo skorje lahko nastavite s pomočjo gumba.

Program 2. Quick (hitri)

Mesenje, vzhajanje in peka kruha v krajšem času kot pri osnovnem programu. Kruh, pečen s tem programom, je ponavadi manjši in ima gostejšo teksturo.

Program 3. Sweet (sladki)

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.

Program 4. French (francoski)

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.

Program 5. Whole wheat (polnozrnati kruh)

Za vrste kruha iz težjih vrst moke, kjer je potrebna daljša faza mesenja in vzhajanja (npr. polnozrnata in ržena moka). Kruh je kompaktnější in težji.

Program 6. Rice bread (rižev kruh)

Mesenje, vzhajanje a peka kuhanega riža z moko v razmerju 1:1.

Program 7. Gluten free (brezglutenski kruh)

Mesenje, vzhajanje a peka brezglutenskega kruha. Uporabno za: brezglutensko moko, rižovo moko, sladko krompirjevo moko, koruzno in ovseno moko.

Program 8: Dessert (desert)

Mesenje in peka jedi z večjo vsebnostjo beljakovin.

Program 9: Mix (mešanje)

Za mešanje moke in vode ali drugih dodatkov.

Program 10: Dough (testo)

Mesenje in vzhajanje brez peke. Zamesite testo in uporabite za pripravo rogljičkov, pice, žemljic itd.

Program 11. knead (mesenje)

Uporabnik nastavi čas mesenja glede na količino.

Program 12: Cake (pecivo)

Mesenje, vzhajanje a peka s sodo bikarbono ali pecilnim praškom.

Program 13: Jam (džem)

Kuhanje džemov in marmelad.

Program 14: Bake (peka)

Za dodatno peko kruha, ki je zelo svetel, oz. ni dovolj pečen. Ta program nima mesenja in vzhajanja.

Program 15: Jogurt (jogurt)

Za pripravo jogurta.

Program 16: Sticky rice (lepljiv riž)

Mesenje in peka zmes lepljivega riža in riža.

Program 17: Rice wine (riževo vino)

Vzhajanje in peka lepljivega riža.

Program 18: DEFROST (odtaljevanje)

Odtaljevanje zamrznjenih jedi.

Program 19: Stir-fry (opekanje)

Mešanje in peka suhih sadežev, npr. kikirikija, soje itd.

BARVA SKORJE

S pritiskom na gumb **COLOR** izberete želeno barvo skorje: Light (svetla), Medium (srednja), Dark (temna). Tega gumba ni mogoče uporabiti pri programih: 10, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 19.

VELIKOST ŠTRUCE

Izberite težo (500 g, 750 g, 1000 g). S pritiskom na gumb **LOAF SIZE** izberite želeno bruto težo. Ta gumb je mogoče uporabiti samo pri programih: 1 - 7.

ZAMIK (▲ ALI ▼)

Če načete programa vklopiti takoj, lahko s tem gumbom nastavite časovni zamik. Izberite čas, ko želite, da je kruh pečen, s pritiskom na ▲ ali ▼. Čas zamika mora obsegati tudi čas trajanja peke. Celoten čas zamika predstavlja čas do takrat, ko bo kruh pečen.

Najprej izberite program in barvo skorje, nato pa nastavite čas zamika z gumbom ▲ ali ▼ v korakih po 10 minut. Najdaljši možen časovni zamik je 15 ur. Primer: v tem trenutku je 8:30 zvečer, če želite imeti kruh pečen drugo jutro ob 7h, nastavite čas 10 ur in 30 minut. Izberite zelen program, barvo, velikost štruce in nato z gumbom ▲ ali ▼ nastavite, dokler se ne prikaže 10:30 na LCD prikazovalniku. Nato pritisnite na START/STOP, da se aktivira zamik in se prižge kontrolna lučka.

Lučka bo utripala in LCD bo odšteval čas. Kruh bo sveže pečen ob 7:00 zjutraj, če ga takoj ne boste vzeli iz aparata, bo še 1 uro ostajal na toplem.

Opomba: zamika ne uporabljate za recepte, ki vsebujejo hitro pokvarljive sestavine, kot so jajca, sveže mleko, sadje, čebula itd.

OHRANJANJE NA TOPLEM

Kruh bo samodejno ostajal na toplem 1 uro po končani peki. Med časom ohranjanja na toplem lahko kruh kadarkoli vzamete ven, tako da najprej pritisnete na **START/STOP**.

SPOMIN

Če pride do izpada električne energije med pripravo kruha, se bo program samodejno nadaljeval, če se elektrika v 10 minutah vrne; torej ni treba pritisniti na **START/STOP**. Če pa izpad traja dlje kot 10 minut, se program izbriše iz spomina, takrat morate mešanico vzeti iz aparata, nato pa dati vanj nove sestavine in ponovno nastaviti program. Če testo še ni začelo vzhajati, pa lahko preprosto pritisnete na **START/STOP** in program se začne od začetka.

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°.

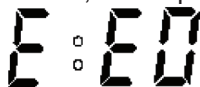
PRIKAZ OPOZORIL

„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 nastavitve.



Slika 1



Slika 2

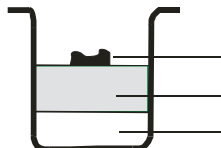
PRED PRVO UPORABO

Pri prvem vklopu utegne iz aparata izhajati dim ali neprijeten vonj. To je normalno in bo kmalu izginilo. Prepričajte se, da ima aparat zadostno zračenje.

1. Aparat vzemite iz embalaže, prepričajte se, da imate vse dele opreme in da ni nobenih poškodb.
2. Očistite vse dele v skladu s „Čistjenje a údržba“.
3. Nastavite aparat na program peke in ga vklopite za približno 10 minut brez sestavin. Nato ga pustite, da se ohladi in očistite potrebne dele.
4. Vse dele posušite in jih sestavite, aparat je pripravljen za uporabo.

PEKA KRUHA

1. Posodo za kruh postavite v aparat, zasukajte jo v smeri urinega kazalca, da se zaskoči v pravilen položaj- Lopatko za mešanje namestite na os. priporočamo, da pred tem daste do odprtine v lopatki za mešanje margarino, da se testo na njo ne bo lepilo in boste lopatko nato lažje vzeli iz kruha.
2. Sestavine vsujte v posodo za kruh po vrstnem redu v receptu. Ponavadi najprej damo tekočino, nato sladkor, sol, nato moko, nazadnje pa kvas. Opomba: količino moke in kvasa je treba dozirati po receptu.



Nazadnje: Kvas. Mora biti ločen od mokrih sestavin.

Drugo: Suhe sestavine (sladkor, sol, moka)

Prvo: Voda ali druge tekočine.

3. Na vrhu moke s prstom naredite jamico in vanjo dajte kvas. Pazite, da ne pride v stik s soljo ali tekočino.
4. Narahlo zaprite pokrov in vtaknite vtič v električno vtičnico.
5. S pritiskom na gumb **MENU** izberite zeleni program.
6. S pritiskom na gumb **COLOR** izberete zeleno barvo skorje.
7. S pritiskom na gumb **LOAF SIZE** izberete zeleno velikost.
8. Nastavite zamik z gumbom ▲ ali ▼. Ta korak preskočite, če želite aparat vklopiti takoj.
9. Vklopite program s pritiskom na gumb **START/STOP**, prižge se kontrolna lučka.
10. Pri programih menu 1-7 se med delovanjem oglasi zvočni signal. Ta vas opozarja, da lahko dodate ostale sestavine. Odprite pokrov in dodajte dodatke. Če med peko odprete pokrov, lahko iz aparata izhaja para. To je normalno.

11. Na koncu programa se oglasi zvočni signal. Pritisnite na gumb **START/STOP** in držite približno 3 sekunde, postopek se zaustavi, kruh lahko vzamete iz aparata. Odprite pokrov in s kuhinjskimi rokavicami zavrtite posodo v obratni smeri urinega kazalca ter jo vzemite iz aparata.
Pozor: Posoda za kruh in kruh sta zelo vroča! Pri ravnanju bodite previdni.
12. Preden vzamete kruh iz aparata, pustite posodo, da se rahlo ohladi. Z nežno lopatico rahlo odmaknite kruh od robov posode.
13. Posodo za kruh obrnite navzdol na kovinsko rešetko ali na čist kuhinjski pult in nežno potresite posodo, da kruh sam skoči ven.
14. Pustite ga, da se približno 20 minut ohlaja, šele nato ga narežite. Priporočamo vam, da kruh narežete z električnim rezalnikom ali nazobčanim ročnim nožem za kruh, da se nareže na lepe kose.
15. Če se ne nahajate pri aparatu ali če ne pritisnete na gumb **START/STOP** na koncu peke, bo aparat približno 1 uro ohranjal kruh na toplem, potem pa se oglasi en zvočni signal.
16. Po uporabi aparat izkjučite iz električnega omrežja.
Opomba: preden narežete kruh, s pomočjo kavlija odstranite lopatko za mešanje iz štruce. Štruca je vroča, zato lopatke nikdar ne odstranjujte z roko.
Opomba: če ne pojedete celega kruha, ostanek zaprite v plastično vrečko ali posodo. Kruh lahko na sobni temperaturi hranite približno tri dni, če ga želite shraniti za dalj časa, ga dajte v nepredušno plastično vrečko ali posodo in shranite v hladilniku, kjer ga lahko hranite tudi deset dni. Vaš kruh ne vsebuje konzervansov, zato rok trajanja ne more biti daljši kot pri kupljenem kruhu.

POSEBNI NAPOTKI

O hitrem kruhu

Hitri kruh se pripravlja s pecilnim praškom in sodo bikarbono, ki se aktivirata s pomočjo vlage in toplote. Priporočamo, da daste v posodo vedno najprej vse tekoče sestavine; suhe sestavine pa na nje. Med začetnim mešanjem testa za hitri kruh se suhe sestavine utegnejo prijeti v vogalih posode, takrat je dobro aparatu pomagati z mešanjem s pomočjo gumijaste lopatke, da ne nastanejo kepe moke.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred čiščenjem vtič izvlecite iz vtičnice in pustite aparat, da se ohladi.

1. Posoda za kruh: Posodo vzemite iz aparata tako, da jo zavrtite v obratni smeri urinega kazalca in dvignite s pomočjo ročaja, nato obrišite zunanost in notranost z vlažno krpo, ne uporabljajte ostrih ali grobih sredstev, da se ne poškoduje neoprijemljiva površina.

Pred ponovno namestitvijo naj se posoda temeljito posuši.

Opomba: Posodo postavite v aparat in pritisnite navzdol, da se zaskoči v pravilen položaj. Če se ne zaskoči, rahlo popravite njen položaj in jo zasukajte v smeri urinega kazalca.

2. Lopatka za mešanje: če je lopatko težko vzeti iz kruha, uporabite priloženi kavelj. Lopatko obrišite z vlažno krpo. Posodo za kruh in lopatko lahko pomivate v pomivalnem stroju.
3. Aparat: previdno obrišite zunanost aparata 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.

SESTAVINE

1. Krušna moka

Krušna moka je bogata z glutenom in (lahko se imenuje tudi moka z visoko vsebnostjo glutena, ki vsebuje veliko beljakovin) in ohranja velikost štruce po vzhajanju. 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.

3. Polnozrnata moka

Polnozrnata moka je moka, v kateri je zmleto celo pšenično zrno. Vsebuje lupine zrn in gluten. Polnozrnata moka je težja, zato je hlebec manjši, tekstura pa gostejša. Kruh iz polnozrnate moka je ponavadi manjši. V mnogih receptih se nahaja kombinacija polnozrnate in krušne moka, 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 moka.

5. Samovzhajajoča moka

Moka, ki vsebuje pecilni prašek, uporablja se predvsem za peko peciva. Samovzhajajoče moka 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 zelo pomembna sestavina za slajši okus in intenzivnejšo barvo kruha. Sladkor je obenem tudi „hrana“ za kvasovke. Ponavadi se uporablja beli sladkor. Uporabite lahko 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 hlebec 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 1/2 skodelice (40°-50°C) vode v merico.

(2) Dodajte 1 žlico belega sladkorja v skodelico, premešajte, nato dodajte 2 žlici 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 zmečajo 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

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.

1. Doziranje tekočih sestavin

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.

2. 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. Prevelika količina lahko negativno vpliva na rezultat peke. Za doziranje majhnih količin suhih sestavin uporabite merilno žlico. Merica mora biti poravnana, ne zvrhana, kajti tudi ta mala razlika lahko negativno vpliva na rezultat.

3. Vrstni red sestavin

Upoštevati je treba vrstni red sestavin, na splošno je vrstni red naslednji: tekoče sestavine, jajca, sol in mleko, prašek itd. Moka ne sme biti vlažna.

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. Če uporabite funkcijo z dolgim časovnim zamikom, ne uporabljajte hitro pokvarljivih sestavin, kot so jajca, sadje.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

SL.	TEŽAVA	MOŽEN VZROK	REŠITEV
1	Smrad po zažganem.	Sestavine so se prilepile na grelni element, olje je ostalo na površini grelnega elementa.	Izklopite aparat in pustite, da se ohladi. Grelni element obrišite.
2	Spodnji del skorje zelo debel.	Pustili ste kruh predolgo v posodi, spodnji del se je izsušil.	Vzemite kruh po končani peki brez ohranjanja na toplem.
3	Kruh ne gre lahko iz posode.	Lopatka se trdno drži na osi.	Ko kruh vzamete iz posode, nalijte v posodo vročo vodo in namakajte lopatko 10 minut, nato jo odstranite in očistite.
4	Sestavine se ne premešajo dobro, kruh se ni posrečil.	1. Neustrezen program.	Izberite pravilen program.
		2. Med delovanjem odprt pokrov, kruh je izsušen, skorja nima dobre barve.	Ne odpirajte pokrova pri zadnjem vzhajanju.
		3. Velik odpor pri mešanju, zato je lopatka skoraj ne vrtil in ne meša zadostno.	Preverite lopatko za mešanje, nato vzemite posodo ven in vklopite brez testa, če ne deluje normalno, se obrnite na servisni center.
5	Prikaže se "HHH", ko pritisnete na START/STOP.	Temperatura v aparatu je zelo visoka za peko kruha.	Pritisnite na START/STOP in izklopite aparat, nato odstranite posodo in pustite odprt pokrov, dokler se aparat ne ohladi.
6	Sliši se delovanje motorja, toda testo se ne meša.	Posoda za kruh ni pravilno nameščena ali količina testa je prevelika.	Preverite, če je posoda pravilno nameščena, če je testo pripravljeno po receptu in če so sestavine pravilno dozirane.
7	Kruh je zelo velik in pritiska na pokrov.	Preveč kvasa ali moke ali visoka temperatura okolice.	Preverite zgoraj navedene korake, zmanjšajte količino v skladu z receptom.

8	Zelo majhna štruca ali kruh ne vzhaja.	Dali ste nič ali malo kvasa, kvas ni dovolj aktiven, temperatura vode je zelo visoka, oz. kvas se je zmešal s soljo, oz. temperatura okolice je nizka.	Preverite količino in aktivnost kvasa, povečajte temperaturo okolice.
9	Zelo veliko testa, uhaja iz posode.	Veliko tekočine in kvasa.	Zmanjšajte količino tekočin, testo naj bo gostejše.
10	Testo pade med peko.	1. Uporabljena moka nima dovolj pecilnega praška za vzhajanje.	Uporabite krušno moko ali močnejši pecilni prašek.
		2. Hitro vzhajanje ali visoka temperatura kvasa.	Uporabite kvas s sobno temperaturo.
		3. Preveč vode, zato je testo mokro in mehko.	Prilagodite količino vode v receptu glede na vpojnost moke.
11	Štruca je zelo težka, tekstura pa gosta.	1. Zelo veliko moke ali malo vode.	Uporabite manj moke ali dodajte vodo.
		2. Veliko sadja ali orehov ali preveč polnozrnatih moke.	Zmanjšajte količino sestavin in povečajte količino kvasa.
12	V sredici je votlina.	1. Preveč vode ali kvasa, oz. ni soli.	Uporabite manj moke ali dodajte vodo.
		2. Zelo visoka temperatura okolice.	Zmanjšajte količino sestavin in povečajte količino kvasa.
13.	Štruca je na vrhu pomokana.	1. V kruhu so zelo lepljive sestavine, kot so maslo, banana itd.	Ne uporabljajte večjih količin teh sestavin.
		2. Ne zadostno mešanje zaradi premajhne količine vode.	Preverite količino vode in mehansko zgradbo aparata.

14	Debela skorja in temna barva peciva ali jedi z veliko količino sladkorja.	Razni recepti ali sestavine zelo vplivajo na peko, barva je temnejša zaradi velike količine sladkorja.	Če je barva temna pri receptih z veliko količino sladkorja, s pritiskom na gumb START/STOP prekinite program 5-10 min pred koncem. Pustite počivati z zaprtim pokrovom približno 20 minut, nato vzemite ven.
----	---	--	--

PRAVILNO ODSTRANJEVANJE STAREGA APARATA

Pomagajte varovati okolje!

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



RECEPTI

Menu		Sestavine	Prostornina	Prostornina	Prostornina	Opomba
1 Osnovni kruh		teža štruce	1000 g	750	500 g	
	vrstni red	čas	3:05	3:00	2:55	
	[1]	voda	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	sol	2 žlici	1,5 žlice	1 žlica	dajte v kot
	[3]	sladkor	3 merice	2,5 merice	2 merici	dajte v kot
	[4]	olje	4 merice	3 merice	2,5 merice	
	[5]	moka z visoko vsebnostjo glutena	3,5 skodelice/ 500 g	2,75 skodelice/ 400 g	2,25 skodelice/ 300 g	
[6]	instant kvas	1,5 žlice	1,25 žlice	1,0 žlica	dajte na suho moko, ne sme priti v stik s tekočino	
2 Hitri kruh		teža štruce	1000 g	750 g	500 g	
	vrstni red	čas	2:05	2:00	1:55	
	[1]	voda	320 ml	260 ml	180 ml	temperatura vode 40-50 °C
	[2]	sol	2 žlici	1,5 žlice	1 žlica	dajte v kot
	[3]	sladkor	3 merice	2,5 merice	2 merici	dajte v kot
	[4]	olje	4 merice	3 merice	2,5 merice	
	[5]	moka z visoko vsebnostjo glutena	3,5 skodelice/ 500 g	2,75 skodelice/ 400 g	2,25 skodelice/ 300 g	
[6]	instant kvas	3,5 lyžice	3 lyžice	2,5 lyžice	dajte na suho moko, ne sme priti v stik s tekočino	

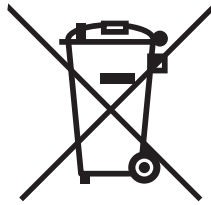
Menu		Sestavine	Prostornina	Prostornina	Prostornina	Opomba
3 Sladki kruh		teža štruče	1000 g	750 g	500 g	
	vrstni red	čas	3:50	3:45	3:40	
	[1]	voda	300 ml	240 ml	160 ml	
	[2]	sol	1 žlica	0,5 žlice	0,5 žlice	dajte v kot
	[3]	sladkor	0,4 skodelice	0,3 skodelice	0,2 skodelice	dajte v kot
	[4]	olje	2 odmerky	1,5 odmerky	1 odmerka	
	[5]	moka z visoko vsebnostjo glutena	4 merice	3 merice	2,5 merice	
	[6]	polnozrnata moka	3,5 skodelice/ 500 g	2,75 skodelice/ 400 g	2,25 skodelice/ 300 g	
[7]	instant kvas	1,5 žlice	1,25 žlice	1 žlica	dajte na suho moko, ne sme priti v stik s tekočino	
4 Francoski kruh		teža štruče	1000 g	750 g	500 g	
	vrstni red	čas	4:05	4:00	3:55	
	[1]	voda	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	sol	3 žlice	2,5 žlice	2 žlici	dajte v kot
	[3]	sladkor	2 merici	1,5 merice	1,25 merice	dajte v kot
	[4]	olje	2 merici	1,5 merice	1,25 merice	
	[5]	moka z visoko vsebnostjo glutena	3,5 skodelice/ 500 g	2,75 skodelice/ 400 g	2,25 skodelice/ 300 g	
[6]	instant kvas	1,5 žlice	1,25 žlice	1 žlica	dajte na suho moko, ne sme priti v stik s tekočino	
5 Polnozrnati kruh		teža štruče	1000 g	750 g	500 g	
	vrstni red	čas	4:05	4:00	3:55	
	[1]	voda	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	sol	1,5 žlice	1 žlica	0,5 žlice	dajte v kot
	[3]	sladkor	3,5 merice	3 merice	2,5 merice	dajte v kot
	[4]	olje	3 merice	2,5 merice	2 merici	
	[5]	moka z visoko vsebnostjo glutena	1,75 skodelice/ 250 g	1,5 skodelice/ 210 g	1,25 skodelice/ 160 g	
[6]	polnozrnata moka	1,75 skodelice/ 250 g	1,5 skodelice/ 210 g	1 skodelica/ 140 g		

Menu		Sestavine	Prostornina	Prostornina	Prostornina	Opomba
	[8]	instant kvas	2,0 žlice	1,5 žlice	1,25 žlice	dajte na suho moko, ne sme priti v stik s tekočino
6 Rižev kruh		teža štruce	1000 g	750 g	500 g	
	vrstni red	čas	2:50	2:45	2:40	
	[1]	voda	200 ml	160 ml	100 ml	
	[2]	sol	2 žlici	1,5 žlice	1 žlica	dajte v kot
	[3]	sladkor	3 merice	2,5 merice	2 merici	dajte v kot
	[4]	olje	4 žlice	3 žlice	2,5 žlice	
	[5]	kuhan riž	2 skodelice	1,5 skodelice	1 skodelica	ohlajen kuhan riž
	[6]	moka z visoko vsebnostjo glutena	2 skodelici/ 280 g	1,5 skodelice/ 210 g	1 skodelica/ 140 g	
	[7]	instant kvas	2 žlici	1,5 žlice	1,25 žlice	dajte na suho moko, ne sme priti v stik s tekočino
7 Brezglutenski kruh		teža štruce	1000 g	1000 g	500 g	
	vrstni red	čas	3:05	3:00	2:55	
	[1]	voda	270 ml	210 ml	150 ml	
	[2]	sol	1,5 žlice	1 žlica	0,5 žlice	dajte v kot
	[3]	sladkor	3,5 merice	3 merice	2,5 merice	dajte v kot
	[4]	olje	3 merice	2,5 merice	2 merici	
	[5]	brezglutenska moka	2 skodelici/ 280 g	1,5 skodelice/ 210 g	1 skodelica/ 140 g	
	[6]	koruzna moka	2 skodelici/ 280 g	1,5 skodelice/ 210 g	1 skodelica/ 140 g	lahko zamenjate z ovseno moko
	[7]	instant kvas	1,5 žlice	1,25 žlice	1 žlica	dajte na suho moko, ne sme priti v stik s tekočino
8 Desert	vrstni red	čas	1:40			
	[1]	jajca	2 ks			
	[2]	mleko	1 skodelica			
	[3]	kuhan riž	1,5 skodelice			
	[4]	sladkor	0,5 skodelice			
	[5]	rozine	0,5 skodelice			

Menu		Sestavine	Prostornina	Prostornina	Prostornina	Opomba
9 Mix	vrstni red	čas	0:15			
	[1]	voda	330 ml			
	[2]	sol	1 žlica			dajte v kot
	[3]	olje	3 merice			
	[4]	moka z visoko vsebnostjo glutena	2 merici			
10 Cesto	vrstni red	čas	1:30 1000 g	1:30 750 g		
	[1]	voda	330 ml	260 ml		
	[2]	sol	1 žlica	1 žlica		dajte v kot
	[3]	olje	3 merice	2,5 merice		
	[4]	moka z visoko vsebnostjo glutena	4 skodelice/ 560 g	2,75 skodelice/ 400 g		
	[5]	instant kvas	1,5 žlice	1,5 žlice		dajte na suho moko, ne sme priti v stik s tekočino
11 Hnetenie	vrstni red	čas	0:45			
	[1]	voda	ustrezna količina			
	[2]	sol	1 žlica			
	[3]	olje	3 merice			
	[4]	moka z visoko vsebnostjo glutena	ustrezna količina			
12 Koláč	vrstni red	čas	2:20			sladkor raztopite v jajcih in vodi, dobro zmešajte z električnim mešalnikom, nato dodajte ostale sestavine v posodo za kruh in izberite ustrezen program.
	[1]	voda	30 ml			
	[2]	jajca	3 ks			
	[3]	sladkor	0,5 skodelice			
	[4]	olje	2 merici			
	[5]	samokysnúca múka	2 skodelici/ 280 g			
	[6]	instant kvas	1 žlica			
13 Džem	vrstni red	čas	1:20			v kašasti obliki, lahko dodate vodo
	[1]	sadje	3 skodelice			
	[2]	škrob	0,5 skodelice			
	[3]	sladkor	1 skodelica			

Menu		Sestavine	Prostornina	Prostornina	Prostornina	Opomba
14 Jogurt	vrstni red	čas	8:00			
	[1]	mleko	1000 ml			
	[2]	aktivna mlečna kultura	100 ml			
15 Pečení	[1]	nastavite temperaturo peke s pritiskom na gumb izbire skorje: 100 °C (svetla); 150 °C (srednja); 200 °C (temna), na začetku 150 °C				
16 Lepkavý ryžový koláč	vrstni red	čas	1:20			s pomočjo funkcije peke in mešanja namočite riž 30 minut pred uporabo.
	[1]	voda	275 ml			
	[2]	lepljiv riž	250 g			
17 Ryžové víno	vrstni red	čas	36:00:00			namočite v vodo 30 minut pred uporabo
	[1]	lepljiv riž	500 g			
	[2]	voda	ustrezna količina			
	[3]	vinske kvasovke	1 žlica (3 g)			
18 Rozmrazovanie	vrstni red	čas	0:30			
	[1]					
	[2]	začetna nastavev 30 minut, nastavljivo od 0:10 do 2:00, v korakih po 10 minut				
	[3]					
19 Pečenie	vrstni red	čas	0:30			
	[1]	orehi	300 g			
	[2]	začetna nastavev 0:30, nastavljivo od 0:10 do 2:00, +/-1 minuta z vsakim kratkim pritiskom, +/- 10 minut z vsakim dolgim pritiskom				

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.