

Steba®

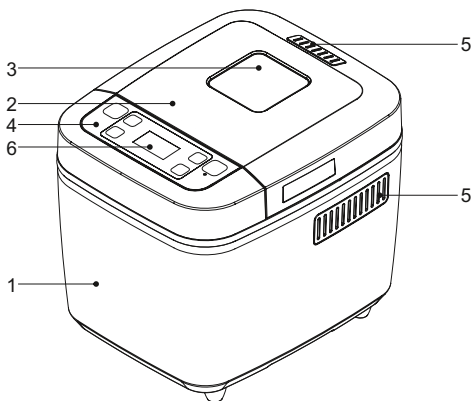
GERMANY

BM 1

Domáci pekárna
Domáca pekáreň
Wypiekacz do chleba
Kenyérsütőgép
Aparat za peko kruha



Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Instrukcja obsługi
Használati útmutató
Navodila za uporabo






- 1 Hlavní spotřebič
- 2 Víko
- 3 Kontrolní okénko
- 4 Ovládací panel
- 5 Ventilační otvory
- 6 Displej

Obecné

Tento spotřebič je určený pouze pro soukromé použití v interiéru a nesmí se používat ke komerčním účelům. Přečtěte si prosím důkladně návod k obsluze a uschovejte jej na bezpečném místě. Při předání spotřebiče další osobě jí předejte také tento návod. Spotřebič používejte výhradně dle popisu v návodu a dbejte na bezpečnostní informace. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nehody a poškození způsobená nedodržením tohoto návodu k obsluze.

Bezpečnostní informace

-  Horký povrch!
Riziko popálení při doteku povrchu spotřebiče během provozu.
- Spotřebič připojte a používejte v souladu s parametry uvedenými na výrobním štítku.
- Nepřipojujte mokřýma rukama.
- Nepřipojujte k zásuvce, ke které jsou připojené další spotřebiče.
- Nikdy příslušenství od jiných výrobců. V takovém případě ztrácíte právo na záruku!
- Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozený přívodní kabel, zástrčka nebo pokud zástrčka nepasuje správně do síťové zásuvky.
- Díly ani spotřebič neupravujte ani svépomocně neopravujte.
- Spotřebič nepoužívejte v blízkosti ohně nebo na mokřém místě.
- Nepoužívejte v místech, kde na spotřebič snadno dosáhnou děti, ani nedovolte dětem obsluhovat spotřebič.
-  Spotřebič smí používat děti od 8 let věku a starší a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o správném a bezpečném použití spotřebiče a porozuměly případným rizikům. Děti nesmí používat obaly jako hračku. Čištění a údržbu nesmí provádět děti do 8 let a starší bez dohledu.
- Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče a připojovacího kabelu.
- Netahejte za přívodní kabel ani jej nevedte přes ostré hrany.
- Spotřebič nenechávejte venku ani ve vlhkém prostředí.
- Spotřebič v provozu nenechávejte nikdy bez dohledu.
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody.
- Výrobce nenese žádnou odpovědnost za poškození při použití spotřebiče jiným způsobem, než byl popsán v návodu.
- Spotřebič používejte na místě s dostatečným volným prostorem kolem něj. Ponechte přední a levou nebo pravou stranu spotřebiče volnou.

- Spotřebič nepoužívejte na koberci nebo ubrusu (vinyl) ani jiném materiálu, který není odolný vůči teplu.
- Abyste zabránili zranění, výměnu poškozeného kabelu musí provádět pouze autorizované servisní středisko.
- Do spotřebiče nedávejte materiály jako je papír, karton, plat apod.
-  **Upozornění! Kryt a sklo jsou horké. Riziko popálení!** Nestavte spotřebič na choulostivý povrch (např. lakovaný nábytek) a zachovejte vzdálenost nejméně 15 cm od hořlavých materiálů.
- Zadní stranu spotřebiče umístěte vůči kuchyňské zdi.

Čištění

- Před čištěním odpojte spotřebič od zásuvky a nechte vychladnout.
- Spotřebič vyčistěte po každém použití.
- Veškeré kovové díly utřete vlhkou utěrkou. Neponořujte spotřebič do vody ani jiných tekutin. Nechte všechno důkladně vyschnout.
- Chlebovou pánev utřete vlhkou utěrkou, pak utřete suchou. Nepoužívejte drsné ani brusné čističe, chemické čističe nebo rozpouštědla, drátěnky ani kovové náčiní.

Ingredience pro výrobu chleba

Mouka

Typ mouky uvádí množství minerálních živin.

- **Typ 405:** hladká mouka (běžná mouka) pro koláče, chleba apod.
- **Typ 1050:** chlebová mouka má vysoký obsah glutenu. Protože je obsah glutenu vyšší než u běžné mouky, lze jí použít pro velké chlebové bochníky.
- Celozrnná mouka: celozrnná mouka nemá typové číslo a je mletá z celých zrn. Celozrnná mouka je těžší a obsahuje více živin než běžná mouka. Chléb z celozrnné mouky je obvyklejší menší. Proto hodně receptů často kombinuje použití celozrnné mouky a chlebové mouky, pro dosažení nejlepších výsledků.

- Kukuřičná mouka a ovesná mouka: kukuřičná a ovesná mouka jsou mleté samostatně z kukuřice a ovse. Jsou to přídavné složky pro výrobu chleba, které se používají pro zlepšení chuti a struktury.

Cukr

Cukr je velmi důležitou ingrediencí, zdůrazňuje sladkou chuť a barvu chleba. Cukr je také živina pro kvasinky. Více se používá bílý cukr, ale můžete použít také hnědý cukr, moučkový cukr nebo jiný pro speciální dietní požadavky.

Droždí

Droždí musíte skladovat v chladničce, protože houby jsou zabíjené při vysokých teplotách. Před použitím zkontrolujte datum výroby a datum spotřeby. Zchladte je co nejdříve po každém použití.

Nejčastější příčinou padnutí chleba je špatné droždí. Níže popsaným postupem zkontrolujete, zda je droždí čerstvé a aktivní.

- Nalijte ½ šálku teplé vody (45-50°C) do odměrky.
- Dejte 1 čajovou lžičku bílého cukru do šálku a zamíchejte, pak přidejte 2 čajové lžičky droždí.
- Dejte šálek na teplé místo na přibližně 10 minut. Nemíchejte.
- Pěna by měla vyplnit šálek. V opačném případě je droždí neaktivní.

Sůl

Sůl je potřebná pro zlepšení chuti a barvy chleba. Sůl může také zastavit činnost kvasinek. Nikdy nepoužívejte příliš velké množství.

Vajíčka

Vajíčka mohou zlepšit texturu a výživnost chleba, také zvětšit jeho velikost. Vajíčka musíte rovnoměrně přidávat do těsta rozmíchat.

Tuk, máslo a rostlinný olej

Tuk zjemňuje chléb ale může zkrátit dobu uskladnění. Máslo je nutné před použitím rozpustit nebo nakrájet na malé kousky.

Prášek do pečiva

Prášek do pečiva se používá pro kynutí ultra-rychlých chlebů a koláčů, protože nepotřebuje čas na kynutí a vytváří vzduch. Vzduch způsobí jemnější a měkčí texturu chleba nebo koláčů.

Voda a další tekutiny

Voda je základní složkou pro výrobu chleba. Obecně řečeno, teplota by měla být mezi 20°C a 25°C. Vodu můžete čerstvým mlékem, které zlepšuje chuť chleba a barvu kůrky.

Uvedení do provozu

- K instalaci chlebové pánve ji zatlačte dolů a mírně otočte ve směru hodinových ručiček k zajištění v pozici. ⚠ Ujistěte se, zda je pánve správně nainstalovaná.
- Namontujte hnětací lopatku na hřídel, plochou stranou dolů.
- Nezapomeňte připevnit NEJDŘÍVE lopatky a teprve pak přidávejte ingredience.
- K vyjmutí chlebové pánve: otočte pánví mírně proti směru hodinových ručiček.
- Po pečení používejte kuchyňské chňapky, abyste zabránili popálení.



Displej

LCD displej zobrazuje voľbu pro výrobu chleba, včetně velikosti bochníku, zvolnou barvu kůrky a fází výroby chleba. Po připojení k elektrické síti zazní akustická signalizace a LCD displej se rozsvítí.

- Tlačítko „**Menu**“ je určené pro voľbu požadovaného programu pečení. Po každém stisknutí zazní akustická signalizace. Na LCD displeji se zobrazí zvolený program.
- Tlačítko „**Start/Stop**“ umožňuje spuštění programu, také zrušení zvoleného programu pečení.
- Tlačítko „**Loaf**“ umožňuje voľbu velikosti bochníku, opakovaně tiskněte tlačítko, dokud se indikátor nepřesune k požadované velikosti: 500 g/750 g/1000 g.
- Barvu kůrky můžete zvolit opakovaným stisknutím tlačítka „**Crust**“, dokud se indikátor nepřesune na požadovanou barvu: Light/Medium/Dark (světlá/střední/tmavá).
- Tlačítko „**PRO**“ vám umožňuje nastavit teplotu. Také umožňuje uložení aktuálního nastavení programu. Automaticky se uloží a zobrazí při příštím zapnutí spotřebiče.
- Směrovými tlačítky „**Nahoru/Dolů**“ můžete nastavit dobu pečení.

Výroba chleba

1. Otevřete víko a vyjměte chlebovou pánev. Pánev vyjměte ze spotřebiče vždy před přidáním ingrediencí, abyste zabránili vysypání do pečicí komory a na ohřevné těleso.

2. Vložte hnětací lopatku. Je důležité správně nasadit hnětací lopatku na hřídel v základně chlebové pánve. Pokud ji nevložíte správně, ingredience se nepromíchají a nevymísí správně.

3. Přidání ingrediencí do chlebové pánve. Je DŮLEŽITÉ přidávat ingredience ve správném pořadí a odměřit je přesně, v opačném případě se těsto nemusí správně smíchat nebo dostatečně nakynout. Všechny ingredience by měly mít teplotu 20-25°C.

Ingredience se přidávají v následujícím pořadí:

- Tekuté ingredience: mléko/voda, vajíčka
- Suché ingredience: sůl, cukr, mouka
- Droždí

POZNÁMKA! Do pánve dejte mouku, doprostřed udělejte malou jamku a vložte tam droždí. Pokud se dostane droždí do kontaktu s vodou před hnětením, chléb nemusí dobře nakynout. Proto přidávejte droždí nakonec!

Použití pekárny

- Připojte pekárnu k elektrické síti. Displej se rozsvítí.
- Zvolte program opakovaným stisknutím tlačítka „Menu“.
- Zvolte barvu kůrky opakovaným stisknutím „Crust“, dokud šipka nesměruje na „Light“, „Medium“ nebo „Dark“. Některé programy nemají možnost volby kůrky, v tomto případě tento krok přeskočte.

- Opakovaným stisknutím tlačítka „Loaf“ zvolte velikost bochníku, dokud šipka nesměruje na „500g“, „750g“ nebo „1000g“.
- TIP: pokud chcete uložit aktuální nastavení (například, „Senior“ (1) program), jednoduše stiskněte tlačítko „PRO“ a pekárna automaticky uloží nastavení.
- Tlačítka nahoru a dolů nastavte dobu pečení.
- Stisknutím tlačítka „Start/Stop“ zahajte provoz, zastavte pečení nebo zrušte program. Při stisknutí tlačítka uslyšíte pípnutí, na LCD bude blikat celková nastavená doba.

Záložní systém při výpadku elektrické energie

Pekárna je vybavená záložním systémem. Pokud se přeruší napájení elektrickou energií během pečení chleba, proces výroby bude automaticky pokračovat do 20 minut, i bez stisknutí tlačítka „Start/Stop“. Pokud výpadek přesáhne 20 minut, paměť nelze zachovat a ingredience z chlebové pánve musíte zlikvidovat. Pokud těsto není ve fázi kynutí po výpadku napájení, můžete stisknutím „Start/Stop“ pokračovat v programu od začátku.

Po upečení chleba

Když pečení skončí, zazní 10 pípnutí pro upozornění, že chleba je hotový a pekárna se přepne do režimu udržování teploty.

Důležité: pekárna má automatické nastavení „Udržování teploty“, které udrží váš chléb až 1 hodinu teplý. Stiskněte a podržte tlačítko „Start/Stop“ na 3 sekundy k zrušení nastavení „Udržování teploty“.

 K vyjmutí pánve z pekárny použijte kuchyňské chňapky.

Obraťte pánev vzhůru dnem a jemně jí zatřepte, dokud chléb nevypadne. Chlebová pánve má nepřilnavý povrch, proto se chléb vysune snadno. K vyjmutí chleba nepoužívejte kovové náčiní, mohli byste poškodit nepřilnavý povrch. Před opětovným použitím pekárny ji nechte důkladně vychladnout.

Pokud se na displeji zobrazí „HHH“, znamená to, že spotřebič ještě dostatečně nevychladnul pro opětovné použití. V takovém případě nechte spotřebič vychladnout přibližně 10 – 20 minut.

Funkce odloženého startu

Maximální doba odložení je 13 hodin.

Např. je 6:00 odpoledne a chcete mít chleba hotový další den v 6:00 ráno. Nejdříve stiskněte tlačítko „Menu“ a zvolte požadovaný program. Každým stisknutím směrových tlačítek „Nahoru“ a „Dolů“ můžete zvýšit/snížit čas odloženého startu v 10 minutových krocích. Nastavte čas odloženého startu na 12:00.

- Opakovaně stiskněte tlačítko „Menu“, dokud nezvolíte požadovaný program.
- Nastavte čas odloženého startu: stačí stisknout tlačítka „Nahoru“ nebo „Dolů“ na ovládacím panelu, dokud se na displeji nezobrazí 12:00 pro 12 hodin.
- Po nastavení času stiskněte „Start/Stop“ a po 12 hodinách budete mít čerstvý chléb.

Varování

Pokud jste zvolili program „Jam“ (džem) nebo „Bake“ (pečení) a teplota uvnitř spotřebiče je více než 80°C, pak displej zobrazí „HHH“ a nepřepne provozní režim. Pro zbylé programy, pokud teplota přesáhne 45°C, na displeji se zobrazí stejný znak „HHH“. Znamená to, že spotřebič ještě nevychladnul po dopečení, aby jej bylo možné opět použít. Odpojte jej od elektrické sítě a nechte vychladnout. Pokud displej zobrazí symbol „EE1L“, znamená to, že spotřebič je stále příliš horký. Počkejte, dokud se na displeji nezobrazí symbol „EE0“, což znamená, že spotřebič dostatečně vychladnul.

Automatické programy

1	Senior	Běžně používaný pro přípravu standardního bílého chleba. Lze jej použít pro téměř jakýkoliv recept obsahující chlebovou mouku.
2	White Bread	Slouží pro chleby, které primárně obsahují bílou chlebovou mouku.
3	Whole Wheat Bread	Slouží pro recepty se značným množstvím celozrnné pšeničné nebo žitné mouky, ovsa nebo otrub.
4	French Bread	Nejvhodnější pro chleby s nízkým obsahem tuku a cukru, s ostrou a hrubou kůrkou, žvýkací střídkou.
5	Sweet Bread	Speciálně navržený pro pečení chleba s vysokým obsahem cukru, tuku a proteinů.
6	European Bread	Pro pečení různých obměn bílého chleba nebo kombinaci žitné a pšeničné mouky.
7	Gluten Free Bread	Pro pečení bezlepkového chleba
8	Express	Pokud potřebujete upéct bochník chleba za krátkou dobu.
9	Grains	Doporučené pro vaření rýže nebo obilovin.
10	Cake	Doporučený pro pečení různých typů koláčů s různými náplněmi.
11	Dough	Pokud chcete pekárnu použít jen ke kynutí těsta.
12	Rise Dough	Pro přípravu kynutého těsta, ale bez pečení.
13	Jam	Pro zpracování čerstvého ovoce nebo výrobu marmelády nebo džemu.
14	Slow Knead Dough	Určený pro pomalé hnětení těsta.
15	Fast Knead Dough	Určený pro rychlé hnětení těsta.
16	Rise	Těsto se ohřívám, může kynout, ale nepeče se.
17	Bake	Určený pro pečení již hotového těsta.
18	PRO	Umožňuje nastavit teplotu. Umožňuje také uložit aktuální nastavení programu.

Odstranění případných problémů

Problém	Příčina	Řešení
Chléb při pečení padne.	Těsto nakynulo nerovnoměrně nebo příliš rychle, z důvodu nadměrné vlhkosti. Použili jste příliš hodně tekutin nebo droždí. Vysoká vlhkost nebo teplota.	Používejte mouku skladovanou v neprodyšném obalu. Změřte všechny tekutiny pomocí odměrky. Těsto nakyne rychle a nerovnoměrně během teplých a vlhkých dní.
Těžká, hustá textura.	Hodně mouky nebo nedostatek tekutiny. Mnoho ovoce, celých zrn, nebo jiných ingrediencí.	Upravte množství tekutin. Upravte množství použitých ingrediencí.
Otevřená, hrubá nebo děravá textura.	Příliš mnoho vody. Vynechali jste sůl. Použili jste příliš teplé tekutiny.	Upravte množství tekutin. Přidejte sůl. Změňte tekutinu nebo zchlaďte na pokojovou teplotu.
Dno a strany jsou pokryté velkým množstvím mouky.	Silná lepivost složek v chlebu jako je máslo a banány apod. Použili jste příliš mnoho mouky nebo nedostatek tekutin.	Nepřidávejte velmi lepivé složky. Zkontrolujte recept a změňte správné množství.
Chléb je příliš tmavý.	Použili jste příliš mnoho cukru. Zvolili jste nesprávnou barvu kůrky.	Stisknutím tlačítka „Start/ Stop“ přerušte program 5-10 minut před plánovanou dobou ukončení. Před vyjmutím chleba jej musíte ponechat v pánvi přibližně 20 minut se zavřeným víkem.

Kouř z komory nebo parních otvorů.	Pravděpodobně jste rozlili ingredience na ohřevné těleso.	Odstraňte tyto ingredience po vychladnutí spotřebiče.
Spodní kůrka chleba je příliš silná.	Chléb jste udržovali teplý příliš dlouho.	Vyjměte chléb bez udržování teploty.
Nesprávně promíchané a upečené ingredience.	Zvolený nesprávný program. Několikrát jste otevřeli víko během provozu. Odpor míchání je příliš velký, proto se lopatka nemůže otáčet správně.	Zvolte správný program. Neotvírejte víko. Zkontrolujte lopatku a pak použijte bez náplně. Pokud problém nevyřešíte, kontaktujte servisní středisko.
Je obtížné vyndat chléb.	Lopatky se přilepily k hřídeli v chlebové pánvi.	Po vyjmutí chleba nalijte do pánve horkou vodu a nechte namočit 10 minut, pak vylijte a vyčistěte.
Displej zobrazí „HHH“ po stisknutí tlačítka „Start/Stop“.	Teplota pekárný je příliš vysoká.	Stiskněte „Start/Stop“ a odpojte pekárnou. Nechte spotřebič vychladnout.
Slyšet zvuk motoru ale těsto se nemíchá.	Nesprávně upevněná chlebová pánve nebo příliš mnoho těsta.	Zkontrolujte nasazení pánve i recept.
Těsto příliš nakynulo.	Příliš mnoho droždí. Nepřidali jste sůl.	Zkuste použít méně droždí.

Chléb dostatečně nenakynul.	Žádné nebo málo droždí. Droždí má nízkou aktivitu, protože teplota vody je vysoká nebo se droždí smíchalo se solí. Nízká teplota okolního prostředí.	Zkontrolujte množství a kvalitu droždí, zvyšte okolní teplotu.
Příliš velký chléb tlačí na víko.	Velké množství droždí, mouky nebo vody. Vysoká teplota v místnosti.	Snižte množství ingrediencí dle pokynů.

Výše uvedená doporučení jsou doporučení pro řešení běžných problémů s provozem. Z bezpečnostních důvodů nedemontujte ani neopravujte spotřebič svépomocně. Pokud problém trvá, kontaktujte autorizované servisní středisko.

Správná likvidace výrobku



Tento symbol označuje, že spotřebič se nesmí likvidovat společně s běžným komunálním odpadem v rámci celé EU. K zabránění případnému negativnímu dopadu na životní prostředí nebo lidské zdraví z nekontrolované skládky dopadu jej recyklujte k podpoře využití druhotných surovin. K odevzdání starého spotřebiče jej odneste na příslušné sběrné místo nebo kontaktujte prodejce, kde jste spotřebič zakoupili. Převezme tento spotřebič k bezpečné recyklaci.

Likvidace obalu: Obalové materiály nevyhazujte. Odneste je do recyklačního střediska



Krabice: Papír odneste na sběrné místo.

Plastové obalové materiály a fólie dejte do určených sběrných nádob.

Servis a oprava:

V případě potřeby opravy spotřebiče kontaktujte vašeho prodejce nebo servisní středisko.

Recepty

Při plnění ingrediencí vždy dodržujte pořadí:

1. Tekutiny
2. Suché ingredience
3. Droždí

Míchaný žitný chléb

350 ml vody
250 g celozrnné žitné mouky
200 g pšeničné mouky
2 lžíce oleje
8 g kvasinek
1 čajová lžička cukru nebo medu
1 čajová lžička soli
50 g slunečnicových semínek

Bílý chléb

300 ml vody
550 g pšeničné mouky
2 polévkové lžíce oleje
 $\frac{3}{4}$ čajové lžičky cukru nebo medu
 $\frac{3}{4}$ čajové lžičky soli
1 sáček sušeného droždí

Bylinkový chléb

300 ml podmáslí
250 g pšeničné mouky
150 g žitné mouky
1 polévková lžíce oleje
1 čajová lžička soli
1 sáček sušeného droždí
1 sáček sušených bylinek

Celozrnný chléb

350 g podmáslí
2 čajové lžičky soli
2 polévkové lžíce cukru
2 polévkové lžíce oleje
210 g celozrnné pšeničné mouky
140 g celozrnné špaldové mouky
70 g celozrnné žitné mouky
70 g semínek, různých
1 sáček sušeného droždí

Chléb s měkkým sýrem

375 g měkkého sýru
6 vajíček
1 ½ čajové lžičky soli
6 polévkových lžic pšeničných otrub
1 sáček prášku do pečiva
150 g lněných semínek
45 g ovesných otrub

Kynuté těsto

300 g pšeničné mouky
60 ml mléka
80 g cukru
80 g másla
1 vajíčko
1 sáček sušeného droždí
Salt

Džem

500 g bobulí
250 g želírovacího cukru
Citronová šťáva

TABULKA AUTOMATICKÝCH PROGRAMŮ

PROGRAM	SENIOR			WHITE BREAD			WHOLE WHEAT BREAD			FRENCH BREAD		
	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g
Velikost bochníku	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g
Doba provozu	4:10	4:05	4:00	3:00	2:55	2:50	3:40	3:35	3:30	3:30	3:25	3:20
Předhřev	10	10	10	N/A	N/A	N/A	5	5	5	N/A	N/A	N/A
Hnětení 1	14	13	12	12	11	10	13	12	11	14	13	12
Kynutí 1	41	40	40	21	20	20	31	30	30	29	28	28
Hnětení 2	20	19	18	18	16	15	18	17	16	18	17	16
Kynutí 2	45	45	45	26	26	26	38	38	38	31	31	31
Kynutí 3	55	55	55	40	40	40	50	50	50	45	45	45
Pečení	65	63	60	65	63	60	65	63	60	73	71	68
Udržování teploty	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Odloužený start	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h

PROGRAM	SWEET BREAD			EUROPEAN BREAD			GLUTEN FREE BREAD			EXPRESS		
	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g
Velikost bochníku	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g
Doba provozu	2.58	2.53	2.48	3.00	2.55	2.50	2.55	2.50	2.45	1.30		
Předhřev	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Hnětení 1	13	12	11	12	11	10	11	10	9	2	2	2
Kynutí 1	21	20	20	26	25	25	21	20	20	N/A	N/A	N/A
Hnětení 2	18	17	16	15	14	13	15	14	13	12	12	10
Kynutí 2	26	26	26	25	25	25	23	23	23	N/A	N/A	N/A
Kynutí 3	40	40	40	37	37	37	40	40	40	31	31	32
Pečení	60	58	55	65	63	60	65	63	60	45	43	40
Udržování teploty	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Odloužený start	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	1:25	1:23	1:20

PROGRAM	GRAINS	CAKE			DOUGH	RISE DOUGH	JAM	SLOW KNEAD DOUGH	FAST KNEAD DOUGH	RISE	BAKE	PRO
		1000g	750g	500g								
Velikost bochníku		1000g	750g	500g								
Doba provozu	1:15	1:40	1:38	1:36	0:20	0:15	0:10-2:00	0:30	0:15	0:10-2:00	0:10-1:30	2:55
Předhřev	28+	N/A	NA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0-30 (0)
Hnětení 1	47+	18	18	18	10	20	N/A	10	15	N/A	N/A	5-15 (11)
Kynutí 1	N/A	5	5	5	1	N/A	15+	5	N/A	50	N/A	20-26 (20)
Hnětení 2	N/A	N/A	N/A	N/A	9	N/A	N/A	15	N/A	N/A	N/A	5-20 (15)
Kynutí 2	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	30	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	5-120 (26)
Kynutí 3	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	40	45+	N/A	N/A	N/A	N/A	0-120 (40)
Pečení	N/A	67	65	63	N/A	N/A	0	N/A	N/A	N/A	0	0-80 (63)
Udržování teploty	N/A	60	60	60	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	60	0-60 (60)
Odložený start	N/A	N/A	N/A	N/A	13h	13h	N/A	13h	13h	N/A	N/A	13h

Záruční doba a podmínky

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Tato záruka platí pouze tehdy, pokud je doložena dokladem o zakoupení. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které jsou 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.

Omezení

Všechna práva této záruky ztrácí platnost z naší strany, pokud byl spotřebič:

- používán neoprávněnou osobou
- nesprávně používán, skladován nebo přenášen.

Záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Záruční a pozáruční servis zajišťuje JM servis s.r.o.

Zákaznické centrum Sezimovo Ústí

Adresa: Svěpomoc 682, 391 02 Sezimovo Ústí 2

Kontaktní osoba: Ivana Holubová

Email: i.holubova@jm-servis.cz

Tel: 381215260

Provozní doba zákaznického centra: Po-Pá 09:00-12:00, 13:00-17:00

Web: www.jm-servis.cz

Pozn. zákaznické centrum slouží pro osobní kontakt se zákazníky a jako prodejna náhradních dílů a příslušenství.

Oprávérenské centrum Planá nad Lužnicí

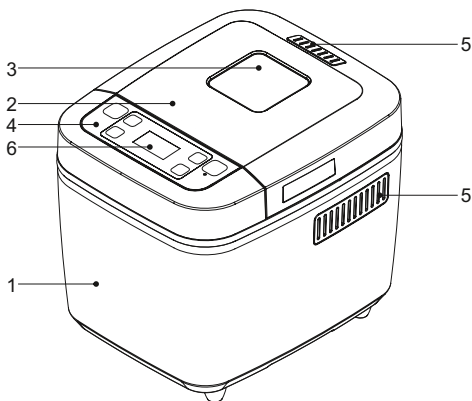
Adresa: Průmyslová 458, 391 11 Planá nad Lužnicí

Kontaktní osoba: Jaroslava Taranzová

Email: jaroslava.taranzova@jm-servis.cz

Tel: 381261831

Pozn. V opravárenském centru jsou prováděny všeskeré opravy reklamací. Do centra jsou stahovány reklamace prostřednictvím přepravních služeb. Centrum vyřizuje telefonické dotazy zákazníků týkajících se reklamací. Oprávérenské centrum není určeno pro osobní kontakt se zákazníkem. Paní Taranzová slouží jako kontaktní osoba pro objednávky přeprav.






- 1 Hlavný spotrebič
- 2 Veko
- 3 Kontrolné okienko
- 4 Ovládací panel
- 5 Ventilačné otvory
- 6 Displej

Všeobecné

Tento spotrebič je určený iba pre súkromné použitie v interiéri a nesmie sa používať na komerčné účely. Prečítajte si prosím dôkladne návod na obsluhu a uschovajte ho na bezpečnom mieste. Pri predaní alebo darovaní spotrebiča ďalšej osobe jej odovzdajte taktiež tento návod. Spotrebič používajte výhradne podľa opisu v návode a dbajte na bezpečnostné informácie. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za nehody a poškodenia spôsobené nedodržaním tohto návodu na obsluhu.

Bezpečnostné informácie

-  Horúci povrch!
Riziko popálenia pri dotyku povrchu spotrebiča počas prevádzky.
- Spotrebič pripojte a používajte v súlade s parametrami uvedenými na výrobnom štítku.
- Nepripájajte mokrými rukami.
- Nepripájajte k zásuvke, ku ktorej sú pripojené ďalšie spotrebiče.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo od iných výrobcov. V takom prípade strácate právo na záruku!
- Spotrebič nepoužívajte, pokiaľ je poškodený prívodný kábel, zástrčka alebo pokiaľ zástrčka nepasuje do sieťovej zásuvky.
- Diely ani spotrebič neupravujte ani svojpomocne neopravujte.
- Spotrebič nepoužívajte v blízkosti ohňa alebo na mokrom mieste.
- Nepoužívajte v miestach, kde na spotrebič ľahko dosiahnu deti, ani nedovoľte, aby deti obsluhovali spotrebič.
-  Spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a staršie a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo bez dostatočných skúseností a vedomostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o správnom a bezpečnom použití spotrebiča a porozumeli prípadným rizikám. Deti nesmú používať obaly ako hračku. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti do 8 rokov a staršie bez dozoru.
- Deti do 8 rokov držte mimo dosahu spotrebiča a prívodného kábla.
- Neťahajte za prívodný kábel. Nevedte prívodný kábel cez ostré hrany ani ho veľmi neohýbajte.
- Spotrebič nenechávajte vonku ani vo vlhkom prostredí.
- Ak spotrebič používate, nikdy ho nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody.
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za nesprávne použitie spotrebiča, ktoré vyplýva z nedodržania návodu.
- Spotrebič používajte na mieste s dostatočným voľným priestorom okolo neho. Nechajte prednú a ľavú alebo pravú stranu spotrebiča voľnú.
- Spotrebič nepoužívajte na koberci alebo obruse (vinyl) ani inom materiáli, ktorý nie je odolný voči teplu.

- Aby ste zabránili nebezpečenstvu, všetky opravy spotrebiča, napr. výmenu prívodného kábla, musí vykonávať osoba z autorizovaného servisného strediska.
- Do spotrebiča nedávajte materiály ako je papier, kartón, plast a pod.
-  **Upozornenie! Kryt a sklo sú horúce. Riziko popálenia!**
Nestavajte spotrebič na citlivý povrch (napr. lakovaný nábytok) a zachovajte vzdialenosť najmenej 15 cm od horľavých materiálov.
- Zadnú stranu spotrebiča umiestnite oproti kuchynskej stene.

Čistenie

- Pred čistením odpojte spotrebič od zásuvky a nechajte vychladnúť.
- Spotrebič vyčistite po každom použití.
- Všetky kovové diely utrite vlhkou utierkou. Neponárajte spotrebič do vody ani iných tekutín. Nechajte všetko dôkladne vyschnúť.
- Panvicu na chlieb utrite vlhkou, potom utrite suchou utierkou. Nepoužívajte drsné ani abrazívne čističe, chemické čističe alebo rozpúšťadlá, drôtenky ani kovové náradie.

Ingrediencie na výrobu chleba

Múka

Typ múky uvádza množstvo minerálnych živín.

- **Typ 405:** hladká múka (bežná múka) pre koláče, chlieb a pod.
- **Typ 1050:** múka na chlieb má vysoký obsah gluténu. Pretože je obsah gluténu vyšší ako v bežnej múke, môžete ju použiť pre veľké chlebové bochníky.
- Celozrnná múka: celozrnná múka nemá typové číslo a je mletá z celých zrn. Celozrnná múka je ťažšia a obsahuje viac živín ako bežná múka. Chlieb z celozrnej múky je obyčajne menší. Preto veľa receptov často kombinuje použitie celozrnej múky a múky na chleba, pre dosiahnutie čo najlepších výsledkov.
- Kukuričná múka a ovsená múka: kukuričná a ovsená múka sú mleté samostatne z kukurice a ovsu. Sú to prídavné zložky na výrobu chleba, ktoré sa používajú na zlepšenie chuti a štruktúry.

Cukor

Cukor je veľmi dôležitou ingredienciou, zdôrazňuje sladkú chuť a farbu chleba. Cukor je taktiež živina pre kvasinky. Viac sa používa biely cukor, ale môžete použiť taktiež hnedý cukor, múčkový cukor alebo iný pre špeciálne diétne požiadavky.

Droždie

Droždie musíte skladovať v chladničke, pretože huby sú zabíjané pri vysokých teplotách. Pred použitím skontrolujte dátum výroby a dátum spotreby. Schladte ho čo najskôr po každom použití.

Najčastejšou príčinou „spadnutia“ chleba je zlé droždie. Nižšie opísaným postupom skontrolujete, či je droždie čerstvé a aktívne.

- Nalejte ½ šálky teplej vody (45 - 50 °C) do odmerky.
- Dajte 1 čajovú lyžičku bieleho cukru do šálky a zamiešajte, potom pridajte 2 čajové lyžičky droždia.
- Dajte šálku na teplé miesto na približne 10 minút. Nemiešajte.
- Pena by mala vyplniť šálku. V opačnom prípade je droždie neaktívne.

Sol'

Sol' je potrebná na zlepšenie chuti a farby chleba. Sol' môže taktiež zastaviť činnosť kvasiniek. Nikdy nepoužívajte veľké množstvo soli.

Vajíčka

Vajíčka môžu zlepšiť textúru a výživnosť chleba, taktiež zväčšiť jeho veľkosť. Vajíčka musíte rovnomerne pridávať do cesta rozmiešať.

Tuk, maslo a rastlinný olej

Tuk zjemňuje chlieb ale môže skrátiť čas uskladnenia. Maslo je potrebné pred použitím rozpustiť alebo nakrájať na malé kúsky.

Prášok do pečiva

Prášok do pečiva sa používa na kysnutie ultra-rýchlych chlebov a koláčov, pretože nepotrebuje čas na kysnutie a vytvára vzduch. Vzduch spôsobí jemnejšiu a mäkkšiu textúru chleba alebo koláčov.

Voda a ďalšie tekutiny

Voda je základnou zložkou na výrobu chleba. Všeobecne povedané, teplota by mala byť medzi 20 °C a 25 °C. Vodu môžete nahradiť čerstvým mliekom, ktoré zlepšuje chuť chleba a farbu kôrky.

Uvedenie do prevádzky

- Pre inštaláciu panvice na chleba ju zatlačte dole a mierne otočte v smere hodinových ručičiek na zaistenie v pozícii. ⚠ Uistite sa, či je panvica správne nainštalovaná.
- Namontujte lopatku na miesenie na hriadeľ, plochou stranou dole.
- Nezabudnite pripevniť NAJSKÔR lopatky a až potom pridávajte ingrediencie.
- Na vybratie panvice na chleba: otočte panvicou mierne proti smeru hodinových ručičiek.
- Po pečení používajte kuchynské chňapky, aby ste zabránili popáleniu.



Displej

LCD displej zobrazuje voľbu pre výrobu chleba, vrátane veľkosti bochníka, farbu kôrky a fázu výroby chleba. Po pripojení k elektrickej sieti zaznie akustická signalizácia a LCD displej sa rozsvieti.

- Tlačidlo „**Menu**“ je určené pre voľbu požadovaného programu pečenia. Po každom stlačení zaznie akustická signalizácia. Na LCD displeji sa zobrazí zvolený program.
- Tlačidlo „**Start/Stop**“ umožňuje spustenie programu, taktiež zrušenie zvolený program pečenia.
- Tlačidlo „**Loaf**“ umožňuje voľbu veľkosti bochníka, opakovane stláčajte tlačidlo, pokiaľ sa ukazovateľ nepresunie k požadovanej veľkosti: 500 g/750 g/1000 g.
- Farbu kôrky môžete zvoliť opakovaným stlačením tlačidla „**Crust**“, pokiaľ sa ukazovateľ nepresunie na požadovanú farbu: Light/Medium/Dark (svetlá/stredná/tmavá).
- Tlačidlo „**PRO**“ vám umožňuje nastaviť teplotu. Taktiež umožňuje uloženie aktuálneho nastavenia programu. Automaticky sa uloží a zobrazí pri ďalšom zapnutí spotrebiča.
- Smerovými tlačidlami „**Hore/Dole**“ môžete nastaviť čas pečenia.

Výroba chleba

1. Otvorte veko a vyberte panvicu na chleba. Panvicu vyberte zo spotrebiča vždy pred pridaním ingrediencií, aby ste zabránili vyspaniu do komory na pečenie a na ohrevné teleso.

2. Vložte lopatku na miesenie. Je dôležité správne nasadiť lopatku na miesenie na hriadeľ v základni panvice na chleba. Ak ju nevložíte správne, ingrediencie sa nepremiešajú a nevymiesia správne.

3. Pridanie ingrediencií do panvice na chleba. Je DÔLEŽITÉ pridávať ingrediencie v správnom poradí a odmerať ich presne, v opačnom prípade sa cesto nemusí správne zmiešať alebo dostatočne nakysnúť. Všetky ingrediencie by mali mať teplotu 20 - 25 °C.

Ingrediencie sa pridávajú v nasledujúcom poradí:

- Tekuté ingrediencie: mlieko/voda, vajička
- Suché ingrediencie: soľ, cukor, múka
- Droždie

POZNÁMKA! Do panvice dajte múku, do stredu urobte malú jamku a vložte tam droždie. Pokiaľ sa dostane droždie do kontaktu s vodou pred miesením, chlieb nemusí dobre nakysnúť. Preto pridávajte droždie nakoniec!

Použitie pekárne

- Pripojte pekáreň k elektrickej sieti. Displej sa rozsvieti.
- Zvoľte program opakovaným stlačením tlačidla „Menu“.
- Zvoľte farbu kôrky opakovaným stlačením „Crust“, pokiaľ šípka nesmeruje na „Light“, „Medium“ alebo „Dark“. Niektoré programy nemajú možnosť voľby kôrky, v tomto prípade tento krok preskočte.
- Opakovaným stlačením tlačidla „Loaf“ zvolte veľkosť bochníka, pokiaľ šípka nesmeruje na „500 g“, „750 g“ alebo „1000 g“.

- TIP: pokiaľ chcete uložiť aktuálne nastavenie (napríklad, „Senior“ (1) program), jednoducho stlačte tlačidlo „PRO“ a pekárne automaticky uloží nastavenie.
- Tlačidlami hore a dole nastavte čas pečenia.
- Stlačením tlačidla „Start/Stop“ spustíte prevádzku, zastavíte pečenie alebo zrušíte program. Pri stlačení tlačidla budete počuť pípnutie, na LCD displeji bude blikať celkový nastavený čas.

Záložný systém pri výpadku elektrickej energie

Pekárne je vybavená záložným systémom. Pokiaľ sa preruší napájanie elektrickou energiou počas pečenia chleba, proces výroby bude automaticky pokračovať do 20 minút, aj bez stlačenia tlačidla „Start/Stop“. Pokiaľ výpadok presiahne 20 minút, pamäť nie je možné zachovať a ingrediencie z panvice na chleba musíte zlikvidovať. Pokiaľ cesto nie je vo fáze kysnutia po výpadku napájania, môžete stlačením „Start/Stop“ pokračovať v programe od začiatku.

Po upečení chleba

Keď pečenie skončí, zaznie 10 pípnutí pre upozornenie, že chleba je hotový a pekárne sa prepne do režimu udržiavania teploty.

Dôležité: pekárne má automatické nastavenie „Udržiavanie teploty“, ktoré udrží váš chlieb až 1 hodinu teplý. Stlačte a podržte tlačidlo „Start/Stop“ na 3 sekundy pre zrušenie nastavenia „Udržiavania teploty“.

 Na vybratie panvice z pekárne použite kuchynské chňapky.

Obráťte panvicu hore dnom a jemne ňou zatrepťe, pokiaľ chlieb nevypadne. Panvica na chleba má nepríľnavý povrch, preto sa chlieb ľahko vysunie. Na vybratie chleba nepoužívajte kovové náradie, mohli by ste poškodiť nepríľnavý povrch. Pred opätovným použitím pekárne ju nechajte dôkladne vychladnúť.

Pokiaľ sa na displeji zobrazí „HHH“, znamená to, že spotrebič ešte dostatočne nevychladol pre opätovné použitie. V takom prípade nechajte spotrebič vychladnúť približne 10 – 20 minút.

Funkcia odloženého štartu

Maximálny čas odloženia je 13 hodín.

Napr. je 6:00 odopoludnia a chcete mať chleba hotový ďalší deň o 6:00 ráno. Najskôr stlačte tlačidlo „Menu“ a zvolíte požadovaný program. Každým stlačením smerových tlačidiel „Hore“ a „Dole“ môžete zvýšiť/znížiť čas odloženého štartu v 10 minútových krokoch. Nastavte čas odloženého štartu na 12:00.

- Opakovane stlačte tlačidlo „Menu“, pokiaľ nezvolíte požadovaný program.
- Nastavte čas odloženého štartu: stačí stlačiť tlačidlo „Horu“ alebo „Dole“ na ovládacom paneli, pokiaľ sa na displeji nezobrazí 12:00 pre 12 hodín.
- Po nastavení času stlačte „Start/Stop“ a po 12 hodinách budete mať čerstvý chlieb.

Varovanie

Pokiaľ ste zvolili program „Jam“ (džem) alebo „Bake“ (pečenie) a teplota vo vnútri spotrebiča je viac ako 80 °C, potom displej zobrazí „HHH“ a neprepne prevádzkový režim. Pre zvyšné programy, pokiaľ teplota presiahne 45 °C, na displeji sa zobrazí rovnaký znak „HHH“. Znamená to, že spotrebič ešte nevychladol po dopečení, aby ho bolo možné opäť použiť. Odpojte ho od elektrickej siete a nechajte vychladnúť. Pokiaľ displej zobrazí symbol „EE1L“, znamená to, že spotrebič je stále veľmi horúci. Počkajte, pokiaľ sa na displeji nezobrazí symbol „EE0“, čo znamená, že spotrebič dostatočne vychladol.

Automatické programy

1	Senior	Bežne používaný na prípravu štandardného bieleho chleba. Môžete ho použiť na takmer akýkoľvek recept obsahujúci múku na chlieb.
2	White Bread	Slúži pre chleby, ktoré primárne obsahujú bielu múku na chlieb.
3	Whole Wheat Bread	Slúži pre recepty so značným množstvom celozrnnnej pšeničnej alebo ražnej múky, ova alebo otrúb.
4	French Bread	Najvhodnejšie pre chleby s nízkym obsahom tuku a cukru, s ostrou a hrubou kôrkou, žuvacou striedkou.
5	Sweet Bread	Špeciálne navrhnutý pre pečenie chleba s vysokým obsahom cukru, tuku a proteínov.
6	European Bread	Pre pečenie rôznych obmien bieleho chleba alebo kombináciu ražnej a pšeničnej múky.
7	Gluten Free Bread	Pre pečenie bezlepkového chleba.
8	Express	Pokiaľ potrebujete upiecť bochník chleba za krátky čas.
9	Grains	Odporúčané pre varenie ryže alebo obilnín.
10	Cake	Odporúčané pre pečenie rôznych typov koláčov s rôznymi náplňami.
11	Dough	Pokiaľ chcete pekáraň použiť len na kysnutie cesta.
12	Rise Dough	Pre prípravu kysnutého cesta, ale bez pečenia.
13	Jam	Pre spracovanie čerstvého ovocia alebo výrobu marmelády alebo džemu.
14	Slow Knead Dough	Určený pre pomalé miesenie cesta.
15	Fast Knead Dough	Určený pre rýchle miesenie cesta.
16	Rise	Cesto sa ohrieva, môže kysnúť, ale nepečie sa.
17	Bake	Určený pre pečenie už hotového cesta.
18	PRO	Umožňuje nastaviť teplotu. Umožňuje taktiež uložiť aktuálne nastavenie programu.

Odstránenie prípadných problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Chlieb pri pečení padne.	Cesto nakyslo nerovnomerne alebo veľmi rýchlo, z dôvodu nadmernej vlhkosti. Použili ste veľmi veľa tekutín alebo droždia. Vysoká vlhkosť alebo teplota.	Používajte múku skladovanou v nepriedušnom obale. Zmerajte všetky tekutiny pomocou odmerky. Cesto nakysne rýchlo a nerovnomerne počas teplých a vlhkých dní.
Ťažká, hustá textúra.	Veľa múky alebo nedostatok tekutiny. Veľa ovocia, celých zŕn, alebo iných ingrediencií.	Upravte množstvo tekutín. Upravte množstvo použitých ingrediencií.
Otvorená, hrubá alebo deravá textúra.	Veľmi veľa vody. Vynechali ste soľ. Použili ste veľmi teplé tekutiny.	Upravte množstvo tekutín. Pridajte soľ. Zmeňte tekutinu alebo schladte na izbovú teplotu.
Dno a strany sú pokryté veľkým množstvom múky.	Silná lepivosť zložiek v chlebe ako je maslo a banány a pod. Použili ste veľmi veľa múky alebo nedostatok tekutín.	Nepridávajte veľmi lepivé zložky. Skontrolujte recept a zmerajte správne množstvo.
Chlieb je veľmi tmavý.	Použili ste veľmi veľa cukru. Zvolili ste nesprávnu farbu kôrky.	Stlačením tlačidla „Start/ Stop“ prerušte program 5 - 10 minút pred plánovaným časom ukončenia. Pred vybratím chleba ho musíte nechať v panvici približne 20 minút so zatvoreným vekom.

Dym z komory alebo parných otvorov.	Pravdepodobne ste rozliali ingrediencie na ohrevné teleso.	Odstráňte tieto ingrediencie po vychladnutí spotrebiča.
Spodná kôrka chleba je veľmi silná.	Chlieb ste udržiavali teplý veľmi dlho.	Vyberte chlieb bez udržiavania teploty.
Nesprávne premiešané a upečené ingrediencie.	Zvolený nesprávny program. Niekoľkokrát ste otvorili veko počas prevádzky. Odpor miešania je veľmi veľký, preto sa lopatka nemôže otáčať správne.	Zvoľte správny program. Neotvárajte veko. Skontrolujte lopatku a potom použite bez náplne. Pokiaľ problém nevyriešite, kontaktujte servisné stredisko.
Je obtiažné vybrať chlieb.	Lopatky sa prilepili k hriadeli v panvici na chleba.	Po vybratí chleba nalejte do panvice horúcu vodu a nechajte odmočiť 10 minút, potom vylejte a vyčistite.
Displej zobrazí „HHH“ po stlačení tlačidla „Start/Stop“.	Teplota pekárne je veľmi vysoká.	Stlačte „Start/Stop“ a odpojte pekáreň. Nechajte spotrebič vychladnúť.
Je počuť zvuk motora ale cesto sa nemieša.	Nesprávne pripevnená panvica na chleba alebo veľmi veľa cesta.	Skontrolujte nasadenie panvice aj recept.
Cesto veľmi nakyslo.	Veľmi veľa droždia. Nepridali ste soľ.	Skúste použiť menej droždia.
Chlieb dostatočne nenakysol.	Žiadne alebo málo droždia. Droždie má nízku aktivitu, pretože teplota vody je vysoká alebo sa droždie zmiešalo so soľou. Nízka teplota okolitého prostredia.	Skontrolujte množstvo a kvalitu droždia, zvýšte okolitú teplotu.

Veľmi veľký chlieb tlačí na veko.	Veľké množstvo droždia, múky alebo vody. Vysoká teplota v miestnosti.	Znížte množstvo ingrediencií podľa pokynov.
-----------------------------------	--	---

Vyššie uvedené odporúčania sú odporúčania pre riešenie bežných problémov s prevádzkou. Z bezpečnostných dôvodov nedemontujte ani neopravujte spotrebič svojpomocne. Pokiaľ problém trvá, kontaktujte autorizované servisné stredisko.

Správna likvidácia výrobku



Tento symbol označuje, že spotrebič sa nesmie likvidovať spoločne s bežným komunálnym odpadom v rámci celej EÚ.

Pre zabránenie prípadnému negatívnemu dopadu na životné prostredie alebo ľudské zdravie z nekontrolovanej skládky odpadu ho recyklujte na podporu využitia druhotných surovín.

Pre odovzdanie starého spotrebiča ho odneste na príslušné zberné miesto alebo kontaktujte predajcu, kde ste spotrebič zakúpili.

Odovzdajte tento spotrebič na bezpečnú recykláciu.

Likvidácia obalu: Obalové materiály nevyhadzujte. Odneste ich do recyklačného strediska.



Kartón: Papier odneste na zberné miesto.

Umelohmotné obalové materiály a fólie odhodťte do určených zberných nádob.

Servis a oprava:

V prípade potreby opravy spotrebiča kontaktujte vášho predajcu alebo servisné stredisko.

Recepty

Pri plnení ingrediencií vždy dodržiavajte poradie:

1. Tekutiny
2. Suché ingrediencie
3. Droždie

Miešaný ražný chlieb

350 ml vody
250 g celozrnnej ražnej múky
200 g pšeničnej múky
2 lyžice oleja
8 g kvasiniek
1 čajová lyžička cukru alebo medu
1 čajová lyžička soli
50 g slnečnicových semienok

Biely chlieb

300 ml vody
550 g pšeničnej múky
2 polievkovej lyžice oleja
 $\frac{3}{4}$ čajové lyžičky cukru alebo medu
 $\frac{3}{4}$ čajové lyžičky soli
1 balenie sušeného droždia

Bylinkový chlieb

300 ml podmaslie
250 g pšeničnej múky
150 g ražnej múky
1 polievková lyžica oleja
1 čajová lyžička soli
1 balenie sušeného droždia
1 vrečko sušených bylín

Celozrnný chlieb

350 g podmaslie
2 čajové lyžičky soli
2 polievkové lyžice cukru
2 polievkové lyžice oleja
210 g celozrnej pšeničnej múky
140 g celozrnej špaldovej múky
70 g celozrnej ražnej múky
70 g semienok, rôznych
1 balenie sušeného droždia

Chlieb s mäkkým syrom

375 g mäkkého syra
6 vajíčok
1 ½ čajové lyžičky soli
6 polievkových lyžíc pšeničných otrúb
1 balenie prášku do pečiva
150 g ľanových semienok
45 g ovsených otrúb

Kysnuté cesto

300 g pšeničné múky
60 ml mlieka
80 g cukru
80 g masla
1 vajíčko
1 balenie sušeného droždia
Soľ

Džem

500 g bobúľ
250 g želírovacieho cukru
Citrónová šťava

TABUĽKA AUTOMATICKÝCH PROGRAMOV

PROGRAM	SENIOR			WHITE BREAD			WHOLE WHEAT BREAD			FRENCH BREAD		
	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g
Veľkosť bochníka	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g
Čas prevádzky	4:10	4:05	4:00	3:00	2:55	2:50	3:40	3:35	3:30	3:30	3:25	3:20
Predhrev	10	10	10	N/A	N/A	N/A	5	5	5	N/A	N/A	N/A
Miesenie 1	14	13	12	12	11	10	13	12	11	14	13	12
Kysnutie 1	41	40	40	21	20	20	31	30	30	29	28	28
Miesenie 2	20	19	18	18	16	15	18	17	16	18	17	16
Kysnutie 2	45	45	45	26	26	26	38	38	38	31	31	31
Kysnutie 3	55	55	55	40	40	40	50	50	50	45	45	45
Pečenie	65	63	60	65	63	60	65	63	60	73	71	68
Udržiavanie teploty	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Odoľžený štart	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h

PROGRAM	SWEET BREAD			EUROPEAN BREAD			GLUTEN FREE BREAD			EXPRESS		
	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g
Veľkosť bochníka	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g
Čas prevádzky	2:58	2:53	2:48	3:00	2:55	2:50	2:55	2:50	2:45	1:30		
Predhrev	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Miesenie 1	13	12	11	12	11	10	11	10	9	2	2	2
Kysnutie 1	21	20	20	26	25	25	21	20	20	N/A	N/A	N/A
Miesenie 2	18	17	16	15	14	13	15	14	13	12	12	10
Kysnutie 2	26	26	26	25	25	25	23	23	23	N/A	N/A	N/A
Kysnutie 3	40	40	40	37	37	37	40	40	40	31	31	32
Pečenie	60	58	55	65	63	60	65	63	60	45	43	40
Udržiavanie teploty	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Odoľžený štart	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	1:25	1:23	1:20

PROGRAM	GRAINS	CAKE			DOUGH	RISE DOUGH	JAM	SLOW KNEAD DOUGH	FAST KNEAD DOUGH	RISE	BAKE	PRO
		1000g	750g	500g								
Veľkosť bochníka		1000g	750g	500g								
Čas prevádzky	1:15	1:40	1:38	1:36	0:20	0:15	0:10-2:00	0:30	0:15	0:10-2:00	0:10-1:30	2:55
Predhrev	28+	N/A	NA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0-30 (0)
Miesenie 1	47+	18	18	18	10	20	N/A	10	15	N/A	N/A	5-15 (11)
Kysnutie 1	N/A	5	5	5	1	N/A	15+	5	N/A	50	N/A	20-26 (20)
Miesenie 2	N/A	N/A	N/A	N/A	9	N/A	N/A	15	N/A	N/A	N/A	5-20 (15)
Kysnutie 2	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	30	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	5-120 (26)
Kysnutie 3	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	40	45+	N/A	N/A	N/A	N/A	0-120 (40)
Pečenie	N/A	67	65	63	N/A	N/A	0	N/A	N/A	N/A	0	0-80 (63)
Udržiavanie teploty	N/A	60	60	60	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	60	0-60 (60)
Odložený štart	N/A	N/A	N/A	N/A	13h	13h	N/A	13h	13h	N/A	N/A	13h

Záručné podmienky

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Táto záruka platí len vtedy, ak je doložená dokladom o zakúpení. 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.

Obmedzenie

Všetky práva tejto záruky strácajú platnosť z našej strany, ak bol spotrebič:

- používaný neoprávnenou osobou
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.

Záruka sa netýka poškodení vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

Kontakt na servis

ČERTES SK, s.r.o.

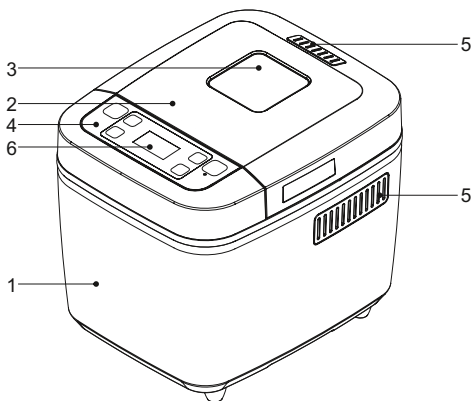
Priebrada č.8

013 42 Horný Hričov.

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

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes@eslovakia.sk






- 1 Urządzenie główne
- 2 Pokrywa
- 3 Okienko kontrolne
- 4 Panel sterujący
- 5 Otwory wentylacyjne
- 6 Wyświetlacz

Ogólne

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku prywatnego we wnętrzach i nie może być używane w celach komercyjnych. Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji obsługi i odłożenie jej w bezpieczne miejsce. Przy sprzedaży lub przekazaniu urządzenia innej osobie, przekazaj jej również instrukcję. Urządzenia używaj wyłącznie zgodnie z opisem zawartym w instrukcji i zgodnie z informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wypadki i szkody spowodowane niestosowaniem się do instrukcji.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

-  **Gorąca powierzchnia!**
Ryzyko oparzenia przy dotykaniu powierzchni urządzenia podczas jego pracy.
- Urządzenie podłączyć i używać zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej.
- Nie podłączać mokrymi rękami.
- Nie podłączać do gniazdka, do którego podłączone są inne urządzenia.
- Nigdy nie należy używać akcesoriów innych producentów. W takim przypadku traci się prawo gwarancji!
- Nie używać urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, lub jeżeli wtyczka nie pasuje do gniazdka.
- Części lub urządzenia nie należy modyfikować ani próbować naprawiać samemu.
- Nie używać urządzenia w pobliżu ognia lub w mokrym miejscu.
- Nie używać w miejscach łatwo dostępnych dla dzieci, nie pozwolić dzieciom obsługiwać urządzenia.
-  **Urządzenia mogą używać dzieci od 8 roku życia i starsze i osoby z ograniczonymi fizycznymi, zmysłowymi lub mentalnymi umiejętnościami lub bez dostatecznych umiejętności i wiedzy, jeżeli są pod opieką lub zostały pouczone o właściwym i bezpiecznym użyciu urządzenia i rozumieją ewentualne zagrożenia. Dzieci nie mogą używać opakowania do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci do 8 roku życia i starsze bez opieki.**
- Dzieci do lat 8 trzymać z daleka od urządzenia i kabla zasilającego.
- Nie ciągnąć za przewód zasilający. Nie przeciągać przewodu zasilającego przez ostre krawędzie i nie wyginać go za bardzo.
- Nie umieszczać urządzenia na zewnątrz ani w wilgotnym otoczeniu.
- W trakcie używania urządzenia nie pozostawiać go bez opieki.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za niewłaściwe użytkowanie urządzenia, które wynika z nie stosowania się do instrukcji.

- Urządzenia używać w miejscu z dostateczną wolną przestrzenią wokół niego. Pozostaw przednią i lewą lub prawą stronę urządzenia wolną.
- Nie używać urządzenia na dywanie lub obrusie (winyl), ani innym materiale, który nie jest odporny na temperaturę.
- Aby zapobiec niebezpieczeństwu, wszystkie naprawy urządzenia, np. wymianę przewodu zasilającego, musi wykonywać osoba z autoryzowanego serwisu.
- Do urządzenia nie wkładaj materiałów takich jak papier, karton, plastik itp.
-  **Ostrzeżenie! Pokrywa i szkło są gorące. Ryzyko oparzenia!** Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchniach delikatnych (np. meble lakierowane) i należy zachować odległość co najmniej 15 cm od materiałów łatwopalnych.
- Tylną stronę urządzenia umieścić naprzeciwko ściany kuchennej.

Czyszczenie

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka i pozostaw do wystygnięcia.
- Urządzenie wyczyścić po każdym użyciu.
- Wszystkie metalowe części wytrzeć wilgotną ścierką. Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innych cieczach. Pozostaw wszystko do dokładnego wyschnięcia.
- Blachę na chleb wytrzeć wilgotną, następnie suchą ścierką. Nie należy używać szorstkich lub ściernych środków czyszczących, środków chemicznych ani rozpuszczalników, druciaków i narzędzi metalowych.

Składniki na chleb

Mąka

Typ mąki wskazuje ilość składników mineralnych.

- **Typ 405:** mąka gładka (zwykła mąka) na ciasta, chleb itp.
- **Typ 1050:** mąka na chleb z wysoką zawartością glutenu. Ponieważ zawartość glutenu jest większa, niż w zwykłej mące, można jej użyć do dużych bochnów chleba.

- Mąka pełnoziarnista: mąka pełnoziarnista nie posiada numeru typu i jest mielona z całych ziaren. Mąka pełnoziarnista jest cięższa i zawiera więcej składników odżywczych, niż zwykła mąka. Chleb z mąki pełnoziarnistej jest zwykle mniejszy. Dlatego wiele przepisów łączy użycie mąki pełnoziarnistej i mąki na chleb, aby osiągnąć najlepsze efekty.
- Mąka kukurydziana i owsiana: mąka kukurydziana i owsiana są mielone oddzielnie z kukurydzy i owsa. Są to dodatkowe składniki do produkcji chleba, których używa się do poprawienia smaku i struktury.

Cukier

Cukier jest bardzo ważnym składnikiem, uwydatnia słodki smak i kolor chleba. Cukier jest również składnikiem odżywczym dla drożdży. Częściej używa się białego cukru, ale można użyć również brązowego, cukru pudru lub innego przy specjalnych wymaganiach dietetycznych.

Drożdże

Drożdże należy przechowywać w lodówce, ponieważ grzyby są zabijane w wysokich temperaturach. Przed użyciem sprawdź datę produkcji i datę ważności. Schłodzić je jak najszybciej po każdym użyciu. Najczęstszą przyczyną „opadnięcia” chleba są złe drożdże. Niżej opisanym postępowaniem sprawdzisz, czy drożdże są świeże i aktywne.

- Nalej ½ szklanki ciepłej wody (45 - 50 °C) do miarki.
- Wsyp 1 łyżeczkę białego cukru do szklanki i zamieszaj, następnie dodaj 2 łyżeczki drożdży.
- Pozostaw szklankę w ciepłym miejscu na około 10 minut. Nie mieszaj.
- Piana powinna wypełnić szklankę. W innym wypadku drożdże są nieaktywne.

Sól

Sól jest niezbędna dla lepszego smaku i koloru chleba. Sól może również zawiesić działanie drożdży. Nigdy nie używaj dużej ilości soli.

Jajka

Jaja mogą poprawić fakturę i wytrzymałość chleba, również powiększyć jego objętość. Jajka należy równomiernie dodawać do ciasta i rozmieszać

Tłuszcz, masło i olej roślinny

Tłuszcz zmiękcza chleb, ale może skrócić czas przechowywania. Masło przed użyciem należy rozpuścić lub pokroić w małe kawałki.

Proszek do pieczenia

Proszku do pieczenia używa się do rośnięcia bardzo szybkich chlebów i ciast, ponieważ nie potrzebuje czasu na wyrośnięcie i tworzy powietrze.

Powietrza powoduje gładszą i bardziej miękką teksturę chleba lub ciasta.

Woda i inne ciecze

Woda jest podstawowym składnikiem do produkcji chleba.

Temperatura powinna być między 20 °C a 25 °C. Wodę można zastąpić świeżym mlekiem, które polepsza smak chleba i kolor skórki.

Uruchomienie

- Aby zainstalować blachę do chleba dociśnij ją do dołu i lekko obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara aby zabezpieczyć położenie. ⚠ Upewnij się, czy blacha jest odpowiednio zainstalowana.
- Zamontuj łopatkę do mieszania na wałek, płaską stroną w dół.
- Nie zapomnij przymocować NAJPIERW łopatkę a dopiero potem dodawaj składniki.
- Aby wyjąć blachę na chleb: obróć blachę lekko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Po upieczeniu używaj fartucha kuchennego, aby zapobiec oparzeniu.



Wyświetlacz

Wyświetlacz LCD wyświetla wybór produkcji chleba, łącznie z wielkością bochenka, kolorem skórki i fazą produkcji chleba. Po podłączeniu do sieci elektrycznej zabrmi sygnalizacja dźwiękowa a wyświetlacz LCD się zaświeci.

- Przycisk „**Menu**“ jest przeznaczony do wybrania programu pieczenia. Po każdym naciśnięciu zabrmi sygnalizacja akustyczna. Na wyświetlaczu LCD wyświetli się wybrany program.
- Przycisk „**Start/Stop**“ umożliwia start programu, jak również wyłączenie wybranego programu pieczenia.
- Przycisk „**Loaf**“ umożliwia wybór wielkości bochenka, naciskaj przycisk, dopóki wskaźnik nie przesunie się do pożądanej wielkości: 500 g/750 g/1000 g.
- Kolor skórki można wybrać kilkukrotnym naciśnięciem przycisku „**Crust**“, dopóki wskaźnik nie przesunie się do pożądanego koloru: Light/Medium/Dark (jasna/średnia/ciemna).
- Przycisk „**PRO**“ umożliwia wybór temperatury. Umożliwia również zapisanie aktualnych ustawień programu. Zapisze się automatycznie i wyświetli przy kolejnym włączeniu urządzenia.
- Przyciskami kierunku „**Hore/Dole**“ można ustawić czas pieczenia.

Produkcja chleba

1. Otwórz pokrywę i wyjmij blachę na chleb. Blachę wyjmij z urządzenia zawsze przed dodaniem składników, aby zapobiec wysypaniu do komory pieczenia i na element grzewczy.

2. Włóż łypatkę do mieszania. Ważne jest, aby odpowiednio umieścić łypatkę do mieszania na wałku w podstawie blachy na chleb. Jeżeli nie umieścisz jej odpowiednio, składniki nie wymieszają się właściwie.

3. Dodanie składników do blachy na chleb. WAŻNE jest dodawać składniki w odpowiedniej kolejności i odmierzać je dokładnie, w innym przypadku ciasto może się dobrze nie wymieszać lub niedostatecznie wyrosnąć. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę 20 - 25 °C.

Składniki dodaje się w następującej kolejności:

- Składniki płynne: mleko/woda, jajka
- Składniki suche: sól, cukier, mąka
- Drożdże

WSKAZÓWKA! Do blachy wsyp mąkę, w środku zrób małą dziurę i włóż tam drożdże. Jeżeli drożdże dostaną się do wody przed mieszaniem, chleb może dobrze nie wyrosnąć. Dlatego dodawaj drożdże na koniec!

Użycie wypiekacza

- Podłącz wypiekacz do sieci elektrycznej. Wyświetlacz się zaświeci.
- Wybierz program wielokrotnie naciskając „Menu“.
- Wybierz kolor skórki wielokrotnie naciskając „Crust“, dopóki strzałka nie wskaże na „Light“, „Medium“ lub „Dark“. Niektóre programy nie mają opcji wyboru koloru skórki, w takim przypadku omiń ten krok.
- Wielokrotnie naciskając „Loaf“ wybierz wielkość bochenka, dopóki strzałka nie wskazuje na „500 g“, „750 g“ lub „1000 g“.

- RADA: jeżeli chcesz zapisać aktualne ustawienia (np., „Senior“ (1) program), wystarczy nacisnąć „PRO“ a wypiekacz automatycznie zapisze ustawienia.
- Przyciskami góra i dół ustaw czas pieczenia.
- Naciskając przycisk „Start/Stop“ uruchomisz program, zatrzymasz pieczenie lub wyłączysz program. Naciskając przycisk usłyszysz dźwięk, na wyświetlaczu LCD będzie mrugał ustawiony czas.

System zapasowy przy braku zasilania

Wypiekacz jest wyposażony w system zapasowy. W przypadku awarii zasilania w trakcie pieczenia chleba, proces będzie automatycznie kontynuowany do 20 minut, nawet bez naciśnięcia przycisku „Start/Stop“. Jeżeli przerwa w zasilaniu przekroczy 20 minut, pamięć nie może być zachowana a składniki z blachy na chleb należy usunąć. Jeżeli ciasto nie jest w fazie wyrastania po awarii zasilania, możesz naciskając „Start/Stop“ kontynuować program od początku.

Po upieczeniu chleba

Kiedy pieczenie się skończy, zabrzmie 10 sygnałów aby powiadomić, że chleb jest gotowy, wypiekacz przełączy się do trybu utrzymywania temperatury.

Ważne: wypiekacz ma automatycznie ustawione „Utrzymanie temperatury“, które utrzyma chleb do 1 godziny ciepły. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „Start/Stop“ na 3 sekundy, aby wyłączyć ustawienie „Utrzymania temperatury“.

⚠ Aby wyjąć blachę z wypiekacza użyj fartucha kuchennego.

Odwróć blachę do góry dnem i potrząśnij nią delikatnie, aż chleb wypadnie. Blacha ma nieprzywierającą powierzchnię, dlatego chleb łatwo się wysunie. Do wyjmowania chleba nie używaj metalowych narzędzi, mogłyby to uszkodzić nieprzywierającą powierzchnię. Przed ponownym użyciem wypiekacza pozostaw go do wystygnięcia.

Jeżeli na wyświetlaczu wyświetli się „HHH“, oznacza to, że urządzenie jeszcze dostatecznie nie wystygło do ponownego użycia. W takim przypadku pozostaw urządzenie do wystygnięcia około 10 – 20 minut.

Funkcja opóźnionego startu

Maksymalny czas opóźnienia to 13 godzin.

Np. jest 6:00 po południu i chcesz mieć gotowy chleb następnego dnia o 6:00 rano. Naciśnij przycisk „Menu“ i wybierz program.

Każdym naciśnięciem przycisków kierunku „Góra“ i „Dół“ możesz zwiększyć/zmniejszyć czas opóźnionego startu w 10 minutowych krokach. Ustaw czas odłożonego startu na 12:00.

- Wielokrotnie naciśnij przycisk „Menu“, dopóki nie wybierzesz programu.
- Ustaw czas opóźnionego startu: wystarczy nacisnąć przycisk „Góra“ lub „Dół“ na panelu sterującym, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się 12:00 dla 12 godzin.
- Po ustawieniu czasu naciśnij „Start/Stop“ a po 12 godzinach będziesz mieć świeży chleb.

Ostrzeżenie

Jeżeli wybrałeś program „Jam“ (dżem) lub „Bake“ (pieczenie), a temperatura wewnątrz urządzenia to ponad 80 °C, wyświetlacz pokaże „HHH“ i nie wznowi trybu pracy. Dla powyższych programów, jeżeli temperatura przekroczy 45 °C, na wyświetlaczu pojawi się ten sam znak „HHH“. Oznacza to, że urządzenie jeszcze nie ostygło po dopieczeniu, aby można go było ponownie użyć. Odłącz je od sieci elektrycznej i pozostaw do ostygnięcia. Jeżeli wyświetlacz pokaże symbol „EE1L“, oznacza to, że urządzenie jest nadal bardzo gorące. Poczekać aż na wyświetlaczu pojawi się symbol „EE0“, co oznacza, że urządzenie ostygło wystarczająco.

Programy automatyczne

1	Senior	Zwykle używany do przygotowania standardowego białego chleba. Można go użyć prawie do każdego przepisu zawierającego mąkę na chleb.
2	White Bread	Służy do chlebów, które głównie zawierają białą mąkę na chleb.
3	Whole Wheat Bread	Służy do przepisów ze znaczną ilością pełnoziarnistej pszennej lub żytniej mąki, owsa lub otrębów.
4	French Bread	Najbardziej odpowiedni do chlebów z niską zawartością tłuszczu i cukru, z ostrą i grubą skórką, żującym środkiem.
5	Sweet Bread	Specjalnie zaprojektowany do wypieku chleba z wysoką zawartością cukru, tłuszczu i białka.
6	European Bread	Do pieczenia różnych odmian białego chleba lub kombinacji żytniej i pszenicznej mąki.
7	Gluten Free Bread	Do pieczenia chleba bezglutenowego.
8	Express	Kiedy potrzebujesz upiec bochen chleba w krótkim czasie.
9	Grains	Zalecany do gotowania ryżu lub zbóż.
10	Cake	Zalecany do pieczenia różnych rodzajów ciast z różnym nadzieniem.
11	Dough	Jeżeli chcesz użyć wypiekacza tylko do wyrośnięcia ciasta.
12	Rise Dough	Aby przygotować drożdżowe ciasto, ale bez pieczenia.
13	Jam	Do przygotowania świeżych owoców lub produkcji marmolady, dżemu.
14	Slow Knead Dough	Przeznaczony do powolnego wyrabiania ciasta.
15	Fast Knead Dough	Przeznaczony do szybkiego wyrabiania ciasta.
16	Rise	Ciasto się ogrzewa, może rosnąć, ale nie piecze się.
17	Bake	Przeznaczony do pieczenia już gotowego ciasta.
18	PRO	Umożliwia ustawienie temperatury. Umożliwia zapisanie aktualnych ustawień programu.

Rozwiązanie ewentualnych problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Chleb w trakcie pieczenia opadł.	Ciasto urosło nierównomiernie lub bardzo szybko, z powodu nadmiernej wilgotności. Użyto za dużo składników płynnych lub drożdży. Wysoka wilgotność lub temperatura.	Używaj mąki przechowywanej w szczelnych opakowaniach. Mierz wszystkie płyny za pomocą miarki. Ciasto rośnie szybko i nierównomiernie podczas ciepłych i wigotnych dni.
Ciężka, gęsta tekstura.	Dużo mąki lub za mało płynnych składników. Dużo woców, całych ziaren, lub innych składników.	Popraw ilość płynnych składników. Popraw ilość użytych składników.
Otwarta, gruba lub dziurawa tekstura.	Za dużo wody. Zapomniałeś o soli. Użyłeś zbyt ciepłych składników płynnych.	Popraw ilość płynów. Dodaj soli. Zmień płyny lub schłódź do temp. pokojowej.
Dno i ściany są pokryte dużą ilością mąki.	Silna kleistość składników w chlebie, jak masło, banany itp. Użyto za dużo mąki lub za mało płynów.	Nie dodawaj kleistych składników. Sprawdź przepis i odmierz odpowiednią ilość.
Chleb jest bardzo ciemny.	Użyto za dużo cukru. Wybrano niewłaściwy kolor skórki.	Naciskając przycisk „Start/ Stop” wyłącz program 5 - 10 minut przed planowanym czasem zakończenia. Przed wyjęciem chleba musisz go zostawić w blasze ok. 20 minut z zamkniętą pokrywą.

Dym z komory lub otworów parowych.	Prawdopodobnie składniki zostały rozlane na elementy grzewcze.	Usuń składniki po ostygnięciu urządzenia.
Dolna skórka chleba jest bardzo twarda.	Utrzymywałeś chleb ciepły bardzo długo.	Wymij chleb bez utrzymywania temperatury.
Niewłaściwie wymieszane i upieczone składniki.	Wybrano niewłaściwy program. Otworzono pokrywę w trakcie pracy. Opór mieszania jest bardzo duży, dlatego łopatką nie może się właściwie obracać.	Wybierz właściwy program. Nie otwieraj pokrywy. Sprawdź łopatkę a następnie użyj bez wypełnienia. Jeżeli nie rozwiążesz problemu, skontaktuj się z serwisem.
Trudno wyjąć chleb.	Łopatki przykleiły się do wału w blasze na chleb.	Po wyjęciu chleba należy do naczynia gorącą wodę i pozostaw do oemoczenia 10 minut, potem wylej i wyczyść.
Wyświetlacz pokazuje „HHH” po naciśnięciu „Start/Stop”.	Temperatura wypiekacza jest bardzo wysoka.	Naciśnij „Start/Stop” i odłącz wypiekacz. Zostaw urządzenie do ostygnięcia.
Słychać dźwięk silnika, ale ciasto się nie miesza.	Żle zamontowana blacha na chleb lub za dużo ciasta.	Sprawdź przymocowanie blachy i przepis.
Ciasto bardzo wyrosło.	Bardzo dużo drożdży. Nie dodano soli.	Spróbuj użyć mniej drożdży.
Chleb nie wyrósł wystarczająco.	Brak lub mało drożdży. Drożdże mają niską aktywność, bo temperatura wody jest wysoka lub drożdże wymieszały się z solą. Niska temperatura otoczenia.	Sprawdź ilość i jakość drożdży, podnieś temperaturę otoczenia.

Bardzo duży chleb naciska na pokrywę.	Za dużo drożdży, mąki lub wody. Wysoka temperatura w pomieszczeniu.	Zmniejsz ilość składników według wymagań.
---------------------------------------	--	---

Wyżej podane zalecenia są zaleceniami do rozwiązania zwykłych problemów. Z powodów bezpieczeństwa nie demontuj i nie naprawiaj urządzenia sam. Jeżeli problem trwa, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

Prawidłowa likwidacja produktu



Ten symbol oznacza, że urządzenia nie można likwidować razem ze zwykłymi odpadami komunalnymi w ramach całej UE. Aby zapobiec ewentualnemu negatywnemu wpływowi na środowisko żywe albo zdrowie ludzkie z niekontrolowanych składowisk odpadów poddaj je recyklingowi, aby wesprzeć wykorzystanie surowców wtórnych.

Aby oddać stare urządzenie zanieś je w odpowiednie miejsce zbiórki lub skontaktuj się ze sprzedawcą. Oddaj urządzenie do bezpiecznego recyklingu.

Likwidacja opakowania: Nie wyrzucaj materiałów opakowaniowych. Zabierz je do punktu zbiórki surowców wtórnych.



Karton: Papier odnieś do punktu zbiórki. Opakowania z tworzyw sztucznych i folie wyrzuć do wyznaczonych pojemników.

Serwis i naprawa:

W przypadku konieczności naprawy urządzenia skontaktuj się ze sprzedawcą lub serwisem.

Przepisy

Podczas dodawania składników zawsze zachowuj kolejność:

1. Składniki płynne
2. Składniki suche
3. Drożdże

Mieszany chleb żytni

350 ml wody
250 g pełnoziarnistej mąki żytniej
200 g mąki pszennej
2 łyżki oleju
8 g drożdży
1 łyżeczka cukru lub miodu
1 łyżeczka soli
50 g ziarenek słonecznika

Biały chleb

300 ml wody
550 g mąki pszennej
2 łyżki oleju
 $\frac{3}{4}$ łyżeczki cukru lub miodu
 $\frac{3}{4}$ łyżeczki soli
1 opakowanie suchych drożdży

Chleb ziołowy

300 ml maślanki
250 g mąki pszennej
150 g mąki żytniej
1 łyżka oleju
1 łyżeczka soli
1 opakowanie suchych drożdży
1 opakowanie suszonych ziół

Chleb pełnoziarnisty

350 g maślanki
2 łyżeczki soli
2 łyżki cukru
2 łyżki oleju
210 g pełnoziarnistej mąki pszennej
140 g pełnoziarnistej mąki orkiszowej
70 g pełnoziarnistej mąki żytniej
70 g ziarenek
1 opakowanie suchych drożdży

Chleb z miękkim serem

375 g miękkiego sera
6 jajek
1 ½ łyżeczki soli
6 łyżek otrębów pszennych
1 opakowanie proszku do pieczenia
150 g siemienia lnianego
45 g otrębów owsianych

Ciasto drożdżowe

300 g mąki pszennej
60 ml mleka
80 g cukru
80 g masła
1 jajko
1 opakowanie suchych drożdży
Sól

Dżem

500 g jagód lub innych owoców
250 g cukru żelującego
Sok cytrynowy

TABELA PROGRAMÓW AUTOMATYCZNYCH

PROGRAM	SENIOR			WHITE BREAD			WHOLE WHEAT BREAD			FRENCH BREAD		
	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g
Wielkość bochenka	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g
Czas pracy	4:10	4:05	4:00	3:00	2:55	2:50	3:40	3:35	3:30	3:30	3:25	3:20
Ogrzewanie wstępne	10	10	10	N/A	N/A	N/A	5	5	5	N/A	N/A	N/A
Wyrabianie1	14	13	12	12	11	10	13	12	11	14	13	12
Rośnięcie 1	41	40	40	21	20	20	31	30	30	29	28	28
Wyrabianie 2	20	19	18	18	16	15	18	17	16	18	17	16
Rośnięcie 2	45	45	45	26	26	26	38	38	38	31	31	31
Rośnięcie 3	55	55	55	40	40	40	50	50	50	45	45	45
Pieczenie	65	63	60	65	63	60	65	63	60	73	71	68
Utrzymanie temperatury	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Opóźniony start	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h

PROGRAM	SWEET BREAD			EUROPEAN BREAD			GLUTEN FREE BREAD			EXPRESS		
	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g
Wielkość bochenka	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g
Czas pracy	2.58	2.53	2.48	3.00	2.55	2.50	2.55	2.50	2.45	1.30		
Ogrzewanie wstępne	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Wyrabianie1	13	12	11	12	11	10	11	10	9	2	2	2
Rośnięcie 1	21	20	20	26	25	25	21	20	20	N/A	N/A	N/A
Wyrabianie 2	18	17	16	15	14	13	15	14	13	12	12	10
Rośnięcie 2	26	26	26	25	25	25	23	23	23	N/A	N/A	N/A
Rośnięcie 3	40	40	40	37	37	37	40	40	40	31	31	32
Pieczenie	60	58	55	65	63	60	65	63	60	45	43	40
Utrzymanie temperatury	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Opóźniony start	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	1:25	1:23	1:20

PROGRAM	GRAINS	CAKE			DOUGH	RISE DOUGH	JAM	SLOW KNEAD DOUGH	FAST KNEAD DOUGH	RISE	BAKE	PRO
		1000g	750g	500g								
Wielkość bochenka		1000g	750g	500g								
Czas pracy	1:15	1:40	1:38	1:36	0:20	0:15	0:10-2:00	0:30	0:15	0:10-2:00	0:10-1:30	2:55
Ogrzewanie wstępne	28+	N/A	NA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0-30 (0)
Wyrabianie1	47+	18	18	18	10	20	N/A	10	15	N/A	N/A	5-15 (11)
Rośnięcie 1	N/A	5	5	5	1	N/A	15+	5	N/A	50	N/A	20-26 (20)
Wyrabianie 2	N/A	N/A	N/A	N/A	9	N/A	N/A	15	N/A	N/A	N/A	5-20 (15)
Rośnięcie 2	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	30	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	5-120 (26)
Rośnięcie 3	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	40	45+	N/A	N/A	N/A	N/A	0-120 (40)
Pieczenie	N/A	67	65	63	N/A	N/A	0	N/A	N/A	N/A	0	0-80 (63)
Utrzymanie temperatury	N/A	60	60	60	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	60	0-60 (60)
Opóźniony start	N/A	N/A	N/A	N/A	13h	13h	N/A	13h	13h	N/A	N/A	13h

Okres i warunki gwarancji

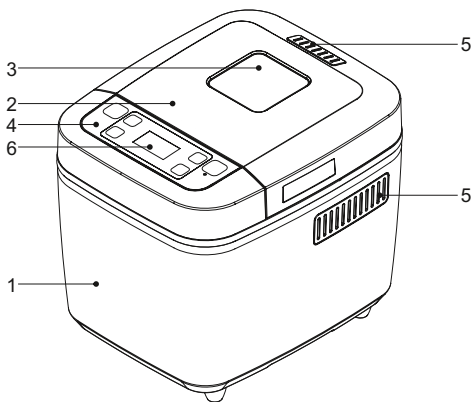
Producent udziela na produkt 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu. Gwarancja jest ważna tylko po przedłożeniu dowodu zakupu. Gwarancja obejmuje wymianę lub naprawę części urządzenia uszkodzone w wyniku wad produkcyjnych. Po upływie okresu gwarancji urządzenie zostanie naprawione odpłatnie. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia ciała u osób lub zwierząt, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia i niedotrzymania wskazówek podanych w instrukcji obsługi.

Ograniczenia odpowiedzialności

Wszelkie prawa wynikające z udzielonej gwarancji tracą swoją ważność w przypadku:

- Użytkowania urządzenia przez osobę nieuprawnioną
- Niewłaściwego użytkowania, przechowywania lub przenoszenia urządzenia.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzenia wyglądu zewnętrznego urządzenia lub innych cech niemających wpływu na standardową pracę urządzenia.







- 1 Alapkészülék
- 2 Fedél
- 3 Megfigyelő ablak
- 4 Vezérlőpanel
- 5 Szellőzőnyílások
- 6 Kijelző

Általános tudnivalók

A készülék beltéri magánhasználatra készült, kereskedelmi célokra nem használható. Kérjük, olvassa el figyelmesen a használati útmutatót. Amennyiben továbbadja valakinek a készüléket, mellékelje hozzá ezt az útmutatót is. A készülék csak az útmutatóban ismertetett módon használható, és be kell tartani a biztonsági előírásokat. A gyártó nem vállalja a felelősséget az útmutatóban ismertetett figyelmeztetések mellőzése miatt fellépő sérülésekért és anyagi károkért.

Biztonsági tudnivalók

-  Forró felület!
-  Égési veszély: ne érintse meg a készülék felületét üzemeltetés alatt.
- Csatlakoztassa a készüléket az áramkörhöz az adatlapon feltüntetett értékek szerint.
- Ne érjen nedves kézzel a tápkábel csatlakozójához.
- Ne csatlakoztassa közös aljzathoz más készülékekkel.
- Soha ne használjon más gyártótól származó tartozékokat. Ez a garancia elvesztéséhez vezet!
- Ne használja a készüléket, ha hibás a tápkábel, dugasz, vagy ha a dugasz nem illik a fali aljzathoz.
- Ne próbálja megjavítani a készüléket és annak részeit.
- Ne használja a készüléket tűz közelében, vagy nedves helyen.
- Ne használja olyan helyen, ahol könnyen hozzáférhetnek gyerekek, és ne engedje, hogy gyerekek használják a készüléket.
-  • A készüléket használhatják 8 évnél idősebb gyerekek, és csökkent fizikai, mentális vagy érzékszervi képességű, valamint kellő tapasztalattal nem rendelkező személyek is, amennyiben ügyelnek rájuk, vagy kellő információkat kaptak a készülék használatát illetően a biztonságukért felelős személytől. Ne engedje, hogy gyerekek játszanak a csomagolással. A készülék tisztítását és ápolását nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyerekek felügyelet nélkül.
- Ne engedjen 8 évnél fiatalabb gyerekeket a készülék és tápkábel közelébe.
- Ne húzza a tápkábelt. Ne vezesse a kábelt éles felületeken, és ne csavargassa.
- Ne hagyja a készüléket a szabadban vagy nedves környezetben.
- Használat folyamán ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Soha ne merítse vízbe a készüléket.
- A gyártó nem vállalja felelősséget az útmutató mellőzése miatti károkért vagy balesetekért.
- A készülék körül elegendős szabad teret kell biztosítani. Hagyja szabadon a készülék elejét és jobb- vagy bal felét.
- Ne használja a készüléket szőnyegen, (vinil) asztalterítőn vagy egyéb, nem hőálló felületen.

- A fennálló veszélyek elkerülése végett a javításokat, pl. egy kábelcserét, csak a márkaszervizben végezhetik el.
- Ne tegyen papírt, kartont, műanyagot stb. a készülékbe.
-  **Figyelem! A burkolat és az üveg forró. Égési veszély!**
Ne helyezze érzékeny felületre (pl. lakkozott bútorra) a készüléket, és tartsa be a minimum 15 cm távolságot a gyúlékony felületektől.
- A készülék hátlapja legyen a konyhafal előtt.

Tisztítás

- Tisztítás előtt válassza le a készüléket az áramkörről, és hagyja kihűlni.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
- Törölje meg egy nedves konyharuhával a fém részeket. Ne merítse vízbe vagy más folyadékba a készüléket. Gondosan szárítsa meg valamennyi részt.
- A kenyértartályt törölje meg egy nedves, majd egy száraz ronggyal.
- Ne használjon durva eszközöket, csiszolószereket, vegyi anyagokat, oldószereket, drótkéfét, vagy fém eszközöket.

A kenyér hozzávalói

Liszt

A liszt típuszáma meghatározza az ásványi anyagok arányát.

- **Typ 405:** simaliszt (közönséges liszt) süteményhez, kenyérhez stb.
- **Typ 1050:** magas sikértartalmú kenyérliszt. Mivel a sikértartalom magasabb az átlagosnál, nagyméretű cipók készítéséhez is használható.
- Teljes kiőrlésű liszt: nincs típuszáma, és egész gabonaszemek őrlésével készül. A teljes kiőrlésű liszt nehezebb, több tápanyagot tartalmaz, mint a közönséges liszt. A teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér általában kisebb méretű. Ezért sok recept a jobb eredmény érdekében a teljes kiőrlésű lisztet kenyérliszttel kombinálja.
- Kukoricaliszt és zabliszt: a kukorica – és zablisztet külön – külön őrlött kukoricából és zabból készül. Ezek kiegészítők a kenyérből készítésnél, javítják a kenyér ízét és állagát.

Cukor

A cukor nagyon fontos hozzávaló, édesít és javítja a kenyér színét. Ezenkívül a cukor az élesztő eledele. Elsősorban fehér cukor használatos, de néhány receptben barnacukor, porcukor vagy más, speciális diétás cukor is szerepel.

Élesztő

Az élesztőt hűtőben kell tárolni, mert a magas hőmérsékletek elpusztítják a gombákat. Használat előtt ellenőrizze a gyártási és szavatossági időt. Használat után tegye hűtőbe a maradékot. A kenyér „összeesésének” leggyakoribb oka a rossz élesztő. Az alábbi módszerrel ellenőrizni lehet az élesztő frissességét és használhatóságát.

- Öntsön egy mérőpohárba ½ csésze meleg vizet (45 - 50 °C).
- Tegyen a vízbe 1 teáskanál fehér cukrot, keverje össze, majd tegyen hozzá két teáskanál élesztőt.
- Tegye a poharat meleg helyre kb. 10 percre. Ne keverje meg.
- A habnak meg kell töltenie a poharat. Ellenkező esetben az élesztő már nem használható.

Só

Javítja a kenyér ízét és a kéreg színét. A só leállíthatja az élesztők működését is. Soha ne használjon túl sok sót.

Tojás

A tojás javítja a kenyér állagát, növeli a tápértékét, valamint a kenyér térfogatát is. Egyenletesen kell a tésztában elkeverni.

Zsír, vaj, növényi olaj

A zsír finomítja a kenyeret, de csökkentheti annak eltarthatóságát. A vajat használat előtt fel kell olvasztani, vagy apró darabokra kell vágni.

Sütőpor


A sütőpor az ultra – gyors kenyerek és kalácsok kelesztéséhez használatos, mivel nincs szükség pihentetési időre, és levegőbuborékokat képez.

A levegő finomítja és puhítja a kenyér vagy sütemény tésztáját.

Víz és más folyadékok

A víz a kenyér egyik fő összetevője. Általánosságban elmondható, hogy a víz hőmérséklete 20 °C - 25 °C között kell, hogy legyen. A vizet friss tejjel lehet pótolni, amely javítja a kenyér ízét és a kéreg színét.

Üzembe helyezés

- Helyezze a kenyérsütő tartályt a készülékbe, nyomja lefelé és rögzítse egy óvatos elfordítással az óramutató járásának irányában.  Ellenőrizze a tartály megfelelő behelyezését.
- Helyezze a dagasztóhorgot a tengelyre, lapos oldalával lefelé.
- Ne feledje: ELŐSZÖR a horgot kell rögzíteni, csak ezután szabad a tartályba tenni a hozzávalókat.
- A kenyérsütő tartály kiemelése: óvatosan fordítsa el a tartályt az óramutató járásával ellenkező irányban.
- Sütés után használjon konyhakesztyűt az égési sérülések elkerülése végett.



Kijelző

A LCD kijelző a kenyérsütő programot ábrázolja, beleértve a cipó nagyságát, a kéreg színét és a kenyérsütés fázisát is. Az áramkörhöz való csatlakoztatás után hangjelzés lesz hallható, és felvilágít a LCD kijelző.

- A „**Menu**“ gomb a sütőprogram kiválasztására szolgál. Minden gombnyomás után hangjelzés lesz hallható. A LCD kijelző a kiválasztott programot ábrázolja.
- A „**Start/Stop**“ gombbal lehet elindítani és egyben törölni is a kiválasztott sütőprogramot.
- A „**Loaf**“ gombbal lehet kiválasztani a cipó nagyságát. Nyomja meg többször a gombot, amíg a mutató a kívánt nagysághoz ér: 500 g/750 g/1000 g.
- A kéreg színét a „**Crust**“ gomb többszörös megnyomásával lehet kiválasztani, amíg a mutató a kívánt színre mutat: Light/Medium/Dark (világos/közepes/sötét).
- A „**PRO**“ gomb a hőmérséklet beállítására, valamint az aktuális programbeállítás mentésére szolgál. Automatikusan menti a programot, amely a készülék legközelebbi bekapcsolásánál megjelenik a kijelzőn.
- A „**Fel/Le**“ nyilak a sütési idő beállítására szolgálnak.

A kenyér sütése

1. Nyissa ki a fedelet, és vegye a kenyérsütő tartályt. Mindig vegye ki a tartályt, mielőtt beletenné a kenyér hozzávalóit, hogy ne kerüljön semmi a sütőkamrába és a melegítőtestekre.

2. Helyezze be a dagasztóhorgot. Fontos, hogy a horog helyesen legyen a tengelyre rögzítve az alapkészülékben. Ha rosszul teszi be a horgot, a hozzávalók nem keverednek rendesen össze, és a kenyér nem fog megkelni.

3. A kenyér hozzávalóinak tartályba helyezése. FONTOS, hogy a hozzávalókat helyes sorrendben adagolja, és pontosan mérje le, különben a tészta nem lesz jól elkeverve, és nem fog rendesen megkelni. Valamennyi hozzávaló hőmérséklete 20 - 25 °C között kell, hogy legyen.

A hozzávalókat az alábbi sorrendben kell adagolni:

- Folyékony hozzávalók: tej/víz, tojás
- Száraz hozzávalók: só, cukor, liszt
- Élesztő

MEGJEGYZÉS! Tegye a lisztet a tartályba, vájjon bele egy kis mélyedést, és ebbe tegye az élesztőt. Ha az élesztő keverés előtt érintkezik a vízzel, lehet, hogy nem fog jól megkelni. Ezért az élesztőt csak a végén szabad hozzáadni.

A kenyérsütőgép használata

- Csatlakoztassa a készüléket az áramkörhöz. A kijelző felvilágít.
- Válasszon programot a „Menu“ többszörös megnyomásával.
- Válassza ki a kéreg színét a „Crust“többszörös megnyomásával, amíg a nyíl a „Light“, „Medium“ vagy „Dark“ jelzésre mutat. Néhány programban nem lehet kiválasztani a kéreg színét, ebben az esetben ugorja át ezt a lépést.
- A „Loaf“ ismételt megnyomásával válassza ki a kenyér nagyságát, amíg a nyíl az „500 g“, „750 g“ vagy „1000 g“ jelzésre mutat.

- TIPP: az aktuális beállítás mentéséhez (pl. „Senior“ program), csak meg kell nyomni a „PRO“ gombot, a készülék automatikusan elmenti a beállítást.
- A fel/le gombbal állítsa be a sütési idő hosszát.
- A „Start/Stop“ gombbal lehet a működést elindítani, megállítani, vagy a programot törölni. A gomb megnyomása után hangjelzés lesz hallható, a LCD kijelzőn villogni fog a teljes beállított idő.

Mentési rendszer áramkiesés esetére

A készülék egy mentési rendszerrel rendelkezik. Áramkiesés esetén a sütés alatt a sütési folyamat még 20 percig folytatódik, a „Start/Stop“ gomb megnyomása nélkül is. Ha az áramkiesés 20 percnél tovább tart, a memória törlődik, és a sütőtartályt meg kell tisztítani. Ha az áramkiesés pillanatában a tészta még nincs a kelési fázisban, a „Start/Stop“ megnyomásával újra lehet indítani a programot.

Sütés után

A sütés befejezése után 10 hangjelzés lesz hallható, és a készülék átkapcsol a melegentartó módra.

Fontos: a sütő automatikus „Melegentartó“ beállítással rendelkezik, amely 1 órán keresztül melegen tartja a kenyeret. Nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercre a „Start/Stop“ gombot a „Melegentartás“ megszakításához.

⚠ Használjon konyhai kesztyűt a tartály kiemeléséhez a sütőből. Óvatosan rázza meg a tartályt fejjel lefelé, amíg a kenyér kiesik belőle. A tartály felülete tapadásmentes anyagból készült, ezért a kenyér könnyen kicsúszik belőle. Ne használjon fémeszközt a kenyér kiemeléséhez, mert ez megkarcolhatja a tapadásmentes felületet. További használat előtt hagyja teljesen kihűlni a tartályt. Ha a kijelzőn a „HHH“ ábrázolás látható, akkor a tartály még nem hűlt ki kellően a következő használatához. Ilyen esetben hagyja kihűlni kb. 10 – 20 percen át.

Késleltetett indítás funkció

A maximális késleltetési idő 13 óra.

Például délután 6:00 óra van, és azt szeretné, ha a kenyér másnap reggel 6:00 órakor legyen készen. Nyomja meg a „Menu” gombot és válassza ki a programot. A „Fel” és „Le” nyilak minden egyes megnyomásával 10 perces lépésekben lehet növelni/csökkenteni a késleltetett indítást. Állítsa a késleltetett indítás idejét 12:00 órára.

- Ismételten nyomja meg a „Menu” gombot a kívánt program kiválasztásához.
- Állítsa be a késleltetett indítás idejét: nyomja meg a „Fel” vagy „Le” nyilat a vezérlőpanelen, amíg a kijelzőn a 12:00 ábrázolás lesz látható, ami 12 óra késleltetést jelent.
- Az idő beállítása után nyomja meg a „Start/Stop” gombot. 12 óra múlva készen lesz a friss kenyér.

Figyelmeztetés

A „Jam” (dzsem) vagy „Bake” (sütés) kiválasztása esetén, ha a készülék belsejében a hőmérséklet magasabb 80 °C -nál, a kijelzőn megjelenik a „HHH”, és az üzemmód nem használható.

A többi program esetében, ha a hőmérséklet magasabb 45 °C-nál, a kijelzőn ugyancsak a „HHH” lesz látható. Ez azt jelenti, hogy a készülék használat után még nem hűlt ki kellően az újabb sütéshez. Válassza le az áramkörtől, és hagyja kihűlni. A „EE1L” jelzés a kijelzőn azt jelenti, hogy a készülék még mindig nagyon forró. Várja meg, amíg a kijelzőn megjelenik az „EE0” jelzés, amely azt jelenti, hogy a készülék már kellően kihűlt.

Automatikus programok

1	Senior	A leggyakrabban használt program hagyományos fehér kenyér sütéséhez. Szinte bármelyik, kenyérlisztet tartalmazó receptnél használható.
2	White Bread	Olyan kenyerek sütéséhez, melyek főleg fehér kenyérlisztet tartalmaznak.
3	Whole Wheat Bread	Nagy mennyiségű teljes kiőrlésű búza – vagy rozsliszt, zab vagy korpa esetén.
4	French Bread	A legjobb program alacsony zsír – és cukortartalmú kenyerekhez, vastag kéreggel, tömör kenyérbéllel.
5	Sweet Bread	Speciális program magas cukor, zsír – és proteintartalmú kenyerek sütéséhez.
6	European Bread	Különböző fajtájú fehér kenyerekhez, vagy rozs – és búzaliszt kombinációjából készült kenyérhez.
7	Gluten Free Bread	Sikérmentes kenyerek sütéséhez.
8	Express	Rövid ideig tartó kenyérsütés esetén.
9	Grains	Rizs, vagy gabona főzéséhez ajánljuk.
10	Cake	Különböző fajta süteményekhez, különböző töltelékekkel.
11	Dough	Amikor a sütőt csak kelesztéshez használja.
12	Rise Dough	Kelt tészta készítése, de sütés nélkül.
13	Jam	Friss gyümölcs feldolgozása lekvárhoz vagy dzsemhez.
14	Slow Knead Dough	A tészta lassú dagasztásához.
15	Fast Knead Dough	A tészta gyors dagasztásához.
16	Rise	A tészta melegszik, megkelhet, de nem sül meg.
17	Bake	Már kész tészta sütéséhez.
18	PRO	A hőmérséklet beállítására szolgál. Az aktuális beállítás mentéséhez is használható.

Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Megoldás
Sütés közben a kenyér összeesik.	A tészta egyenetlenül vagy túl gyorsan kelt meg túlzott nedvesség miatt. Túl sok folyadékot vagy élesztőt használt. Magas páratartalom vagy hőmérséklet.	Használjon légmentesen tárolt lisztet. Valamennyi folyadékot mérőpohárban kell kimérni. Meleg, párás napokon a tészta gyorsan és egyenetlenül kel meg.
Nehéz, sűrű állag.	Túl sok liszt vagy kevés folyadék. Sok gyümölcs, egész magok vagy más hozzávalók.	Módosítsa a folyadék mennyiségét. Módosítsa a hozzávalókat.
Repedt, vastag vagy üreges a kenyér.	Túl sok víz. Kihagyta a sót. Nagyon meleg folyadékot használt.	Módosítsa a folyadék mennyiségét. Tegyen sót a tésztához. Használjon más folyadékot, vagy hűtse szobahőmérsékletűre.
A kenyér alját és oldalait vastag lisztréteg fedi.	Nagyon ragadós hozzátevők, pl. vaj, banán, stb. Túl sok liszt, vagy kevés folyadék.	Ne használjon nagyon ragadós hozzávalókat. Ellenőrizze a receptet, pontosan mérje ki a hozzávalókat.
A kenyér túl sötét.	Túl sok cukrot használt. Rosszul választotta meg a kéreg színét.	A „Start/ Stop gombbal szakítsa meg 5 - 10 perccel a befejezés előtt a programot. A kenyér kiemelése előtt hagyja kb. 20 percig a tartályban, zárt fedéllel.

Füst áramlik a kamrából vagy a szellőzőnyílásokból.	A hozzávalók valószínűleg a fűtőtestre kerültek.	Kihűlés után tisztítsa meg a készüléket.
A kenyér alsó kérge túl vastag.	Túl sokáig melegen tartotta a kenyeret.	Vegye ki a kenyeret melegentartás nélkül.
Rosszul elkevert és megsütött hozzávalók.	Rossz programot választott. Többször is kinyitotta a fedelet a működés alatt. A dagasztási ellenállás túl nagy, a horog nem forog rendszeren.	Válasszon jó programot. Ne nyissa ki a fedelet. Ellenőrizze a horog működését hozzávalók nélkül. Szükség esetén forduljon a márkaszervizhez.
Nehéz kiemelni a kenyeret.	A horog a tengelyhez ragadt a sütőtartályban.	A kenyér kiemelése után öntsön forró vizet a tartályba, áztassa 10 percig, öntse ki a vizet és tisztítsa meg a tartályt.
A kijelzőn a „HHH” látható a „Start/Stop” megnyomása után.	Nagyon magas a készülék hőmérséklete.	Nyomja meg a „Start/Stop” gombot, áramtalanítsa a készüléket. Hagyja kihűlni.
A motor működik, de a tészta nem keveredik.	Rosszul van behelyezve a tartály, vagy túladagolta a hozzávalókat.	Ellenőrizze a tartályt és a receptet is.
Nagyon megkelt a tészta.	Túl sok élesztő. Nincs benne só.	Használjon kevesebb élesztőt.
Nem kelt meg rendszeren a tészta.	Nincs, vagy kevés benne az élesztő. Alacsony az élesztő aktivitása, mert túl meleg a víz, vagy sóval érintkezett. Alacsony környező hőmérséklet.	Ellenőrizze az élesztő mennyiségét és minőségét, növelje a környező hőmérsékletet.

A kenyér túl nagy, és a fedélhez nyomódik.	Túl sok élesztő, liszt vagy víz. Magas a helyiség hőmérséklete.	Csökkentse a hozzávalók mennyiségét az utasítások szerint.
--	---	--

A fenti ajánlások a szokásos üzemeltetési problémák megoldására vonatkoznak. Biztonsági okokból ne próbálja meg személyesen szétszedni vagy megjavítani a készüléket. Ha a problémát nem sikerült megoldani, értesítse a márkaszervizt.

A készülék helyes likvidálása



Ez az ikon arra figyelmeztet, hogy az EU államaiban ezt a terméket nem szabad a háztartásbeli hulladékkal együtt kidobni. A környezet és az emberi egészség védelme érdekében a használt elektronikus termékeket egy újrahasznosításra specializált telepen kell leadni. Így Ön is hozzájárulhat az értékes nyersanyagok újrahasznosításához. Kérjük, hogy vigye a használt terméket a helyi gyűjtőtelepre, vagy forduljon az eladóhoz, ahol a terméket vásárolta. Ott is átvehetik a használt elektromos készüléket újrahasznosítás céljából.

A csomagolás likvidálása: Ne dobja szemétkébe a csomagolóanyagot. Vigye el egy gyűjtőhelyre.



Doboz: A papírt adja le egy papírgyűjtő telepen.
A műanyagból és fóliából készült csomagolást dobja egy megfelelő konténerbe.

Szerviz és javítás:

Szükség esetén forduljon a viszonteladóhoz vagy a márkaszervizhez.

Receptek

A hozzávalók adagolásánál mindig tartsa be az alábbi sorrendet:

1. Folyadék
2. Száraz hozzávalók
3. Élesztő

Vegyes rozskenyér

350 ml víz
250 g teljes kiőrlésű rozsliszt
200 g búzaliszt
2 evőkanál olaj
8 g élesztő
1 teáskanál cukor vagy méz
1 teáskanál só
50 g napraforgómag

Fehérkenyér

300 ml víz
550 g búzaliszt
2 evőkanál olaj
 $\frac{3}{4}$ teáskanál cukor vagy méz
 $\frac{3}{4}$ teáskanál só
1 csomag szárított élesztő

Fűszeres kenyér

300 ml író
250 g búzaliszt
150 g rozsliszt
1 evőkanál olaj
1 teáskanál só
1 csomag szárított élesztő
1 csomag szárított fűszer

Teljes kiőrlésű kenyér

350 g író
2 teáskanál só
2 evőkanál cukor
2 evőkanál olaj
210 g teljes kiőrlésű búzaliszt
140 g teljes kiőrlésű tönkölyliszt
70 g teljes kiőrlésű rozsliszt
70 g vegyes mag
1 csomag szárított élesztő

Kenyer ömlesztett sajttal

375g ömlesztett sajt
6 tojás
1 ½ teáskanál só
6 evőkanál búzakorpa
1 csomag sütőpor
150 g lenmag
45 g zabkorpa

Kelt tészta

300 g búzaliszt
60 ml tej
80 g cukor
80 g vaj
1 tojás
1 szárított élesztő
Só

Dzsem

500 g bogyós gyümölcs
250 g zselírozó cukor
Citromlé

AUTOMATIKUS PROGRAMOK TÁBLÁZATA

PROGRAM	SENIOR			WHITE BREAD			WHOLE WHEAT BREAD			FRENCH BREAD		
	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g
A kenyér tömege												
Üzem. idő	4:10	4:05	4:00	3:00	2:55	2:50	3:40	3:35	3:30	3:30	3:25	3:20
Előmelegítés	10	10	10	N/A	N/A	N/A	5	5	5	N/A	N/A	N/A
Dagasztás 1	14	13	12	12	11	10	13	12	11	14	13	12
Kelesztés 1	41	40	40	21	20	20	31	30	30	29	28	28
Dagasztás 2	20	19	18	18	16	15	18	17	16	18	17	16
Kelesztés 2	45	45	45	26	26	26	38	38	38	31	31	31
Kelesztés 3	55	55	55	40	40	40	50	50	50	45	45	45
Sütés	65	63	60	65	63	60	65	63	60	73	71	68
Melegentartás	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Késleltetett indítás	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h

PROGRAM	SWEET BREAD			EUROPEAN BREAD			GLUTEN FREE BREAD			EXPRESS		
	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g
A kenyér tömege												
Üzem. idő	2.58	2.53	2.48	3.00	2.55	2.50	2.55	2.50	2.45	1.30		
Előmelegítés	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Dagasztás 1	13	12	11	12	11	10	11	10	9	2	2	2
Kelesztés 1	21	20	20	26	25	25	21	20	20	N/A	N/A	N/A
Dagasztás 2	18	17	16	15	14	13	15	14	13	12	12	10
Kelesztés 2	26	26	26	25	25	25	23	23	23	N/A	N/A	N/A
Kelesztés 3	40	40	40	37	37	37	40	40	40	31	31	32
Sütés	60	58	55	65	63	60	65	63	60	45	43	40
Melegentartás	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Késleltetett indítás	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	1:25	1:23	1:20

PROGRAM	GRAINS	CAKE			DOUGH	RISE DOUGH	JAM	SLOW KNEAD DOUGH	FAST KNEAD DOUGH	RISE	BAKE	PRO
		1000g	750g	500g								
A kenyér tömege		1000g	750g	500g								
Üzem. idő	1:15	1:40	1:38	1:36	0:20	0:15	0:10-2:00	0:30	0:15	0:10-2:00	0:10-1:30	2:55
Előmelegítés	28+	N/A	NA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0-30 (0)
Dagasztás 1	47+	18	18	18	10	20	N/A	10	15	N/A	N/A	5-15 (11)
Kelesztés 1	N/A	5	5	5	1	N/A	15+	5	N/A	50	N/A	20-26 (20)
Dagasztás 2	N/A	N/A	N/A	N/A	9	N/A	N/A	15	N/A	N/A	N/A	5-20 (15)
Kelesztés 2	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	30	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	5-120 (26)
Kelesztés 3	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	40	45+	N/A	N/A	N/A	N/A	0-120 (40)
Sütés	N/A	67	65	63	N/A	N/A	0	N/A	N/A	N/A	0	0-80 (63)
Melegentartás	N/A	60	60	60	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	60	0-60 (60)
Késleltetett indítás	N/A	N/A	N/A	N/A	13h	13h	N/A	13h	13h	N/A	N/A	13h

Jótállási feltételek

Erre a készülékre a jótállás a vásárlástól számított 24 hónapon belül érvényes. Ez a jótállás csak egy, a vásárlást igazoló számlával érvényesíthető. A jótállás a készülék, vagy egyes részeinek kicserélésére vonatkozik, amelyek gyártási hiba következtében károsodtak meg.

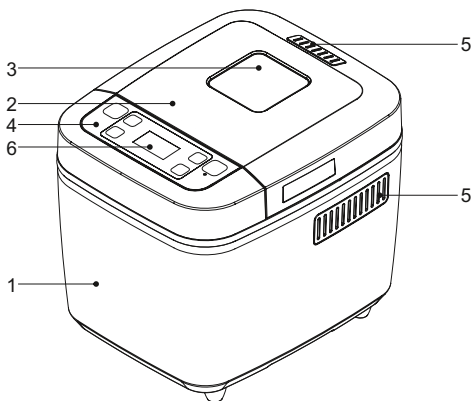
A jótállási idő lejártá után a javításért fizetni kell. A gyártó nem felelős a készülék helytelen használatá és a használati utasítások mellőzése okozta károkért vagy balesetekért.

Korlátozások

Valamennyi, a jótállásban feltüntetett jog érvényét veszíti, ha:

- a készüléket illetéktelen személy használta
- a készülék helytelenül volt használva, raktározva vagy szállítva.

A jótállás nem vonatkozik külső károsodásokra vagy egyéb rendellenességekre, amennyiben ezek nem gátolják a készülék helyes működését.






- 1 Glavna enota aparata
- 2 Pokrov
- 3 Kontrolno okence
- 4 Upravljalna plošča
- 5 Prezračevalne odprtine
- 6 Zaslon

Splošno

Naprava je namenjena izključno za zasebno uporabo v notranjih prostorih, ne sme se uporabljati v komercialne namene. Natančno preberite navodila za uporabo in jih shranite na varnem mestu. Če daste napravo drugi osebi, ji morate dati tudi navodila za uporabo. Uporabljajte napravo v skladu z navodili za uporabo in upoštevajte varnostne napotke. Proizvajalec ne odgovarja za poškodbe ali nesreče, ki so posledica neupoštevanja navodil za uporabo.

Varnostni napotki

-  Vroča površina!
Nevarnost opeklin pri stiku z vročo površino med uporabo.
- Napravo priključite in uporabljajte le v skladu s tehničnimi specifikacijami, navedenimi na tablici.
- Ne priklaplajte aparata z mokrimi rokami.
- Ne priklaplajte aparata v vtičnico, v katero je priklapljenih več drugih naprav.
- Ne uporabljajte opreme od drugih proizvajalcev. V takem primeru bi izgubili garancijo!
- Ne uporabljajte naprave, če je poškodovan napajalni kabel ali vtič ali če vtič ne ustreza vtičnici.
- Ne prilagajajte delov in ne popravljajte aparata sami.
- Aparata ne uporabljajte v bližini ognja ali v vlažnem okolju.
- Ne uporabljajte aparata na mestih, kjer nanj dosežejo otroci, otrokom ne dovolite uporabljati aparata.
-  • Napravo lahko uporabljajo otroci od 8 let in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila glede uporabe naprave s strani osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost, in razumejo tveganja. Otroci ne smejo uporabljati embalaže kot igračo. Otroci nad 8 let lahko čistijo in vzdržujejo aparat samo pod nadzorom.
- Otroci do 8 let naj se ne nahajajo v bližini aparata in kabla.
- Ne vlecite za napajalni kabel. Ne vlecite ga preko ostrih robov in ne pregibajte ga preveč.
- Ne puščajte naprave na prostem ali na vlažnem mestu.
- Vklapljenega aparata ne puščajte brez nadzora.
- Aparata ne potaplajte v vodo.
- Proizvajalec ne odgovarja za poškodbe ali nesreče, ki so posledica neupoštevanja navodil za uporabo.
- Aparat uporabljajte na mestu, kjer je okoli njega dovolj prostega prostora. Pustite sprednjo in levo ali desno stran naprave prosto.
- Aparata nikdar ne uporabljajte na preprogi, prtju (vinil) ali drugi toplotno občutljivi površini.
- Iz varnostnih razlogov sme vsa popravila, npr. menjavo napajalnega kabla, izvajati samo pooblaščen servisni center.

- V aparat ne dajajte materialov, kot so papir, karton, plastika in pod.
-  **Opozorilo! Ohišje in steklo sta zelo vroča. Nevarnost opeklin!** Ne postavljajte aparata na občutljive površine (npr. lakirano pohištvo) in naj bo vsaj 15 cm stran od vnetljivih materialov.
- Postavite zadnjo stran aparata h kuhinjski steni.

Čiščenje

- Pred čiščenjem aparat izklopite, izključite iz omrežja in pustite ga, da se ohladi.
- Po vsaki uporabi aparat očistite.
- Vse kovinske dele obrišite z vlažno krpo. Ne potaplajte naprave v vodo ali druge tekočine. Pustite, da se vse temeljito posuši.
- Posodo za kruh obrišite z vlažno, nato pa še s suho krpo. Ne uporabljajte grobih in abrazivnih čistilnih sredstev, kemičnih čistil ali topil, žičnih gobic in kovinskega orodja.

Sestavine za peko kruha

Moka

Tip moke označuje količino mineralnih hranilnih snovi.

- **Tip 405:** gladka moka (navadna moka) za pecivo, kruh ipd.
- **Tip 1050:** moka za kruh ima visoko vsebnost glutena. Ker je vsebnost glutena višja kot v navadni moki, jo lahko uporabite za velike štruce kruha.
- Polnozrnata moka: polnozrnata moka nima številke tipa in je mleta iz celih zrn. Polnozrnata moka je težja in vsebuje več hranilnih snovi kot navadna moka. Kruh iz polnozrnate moke je ponavadi manjši. Zato mnogi recepti kombinirajo uporabo polnozrnate moke in moke za kruh, da se dosežejo najboljši rezultati.
- Koruzna in ovsena moka: koruzna moka je mleta iz koruze, ovsena iz ovs. Uporabljata se kot dodatni sestavini za peko grobega kruha, za izboljšanje okusa in teksture.

Sladkor

Sladkor je zelo pomembna sestavina za slajši okus in intenzivnejšo barvo kruha. Sladkor je tudi hrana za kvasovke. Največ se uporablja beli sladkor, uporabite pa lahko tudi rjavi sladkor, sladkor v prahu ali po potrebi kakršen koli drugi.

Kvas

Kvas hranite v hladilniku, saj se kvasovke pri visokih temperaturah uničijo. Pred uporabo preverite datum izdelave in datum poteka roka uporabe. Če vam po uporabi ostane, ga dajte čimprej v hladilnik.

Najpogostejši vzrok za to, da kruh ne vzhaja, je slab kvas. Ali je kvas svež in aktiven, lahko preverite na naslednji način.

- Nalijte $\frac{1}{2}$ skodelice tople vode (45 - 50 °C) v merico.
- Dodajte 1 čajno žličko belega sladkorja in premešajte, nato dodajte 2 čajni žlički kvasa.
- Merico postavite za približno 10 minut na toplo. Ne mešajte.
- Pena bi morala napolniti merico. Drugače je kvas neaktiven.

Sol

Sol je potrebna za boljši okus in barvo skorje kruha. Sol zavira delovanje kvasa. Ne uporabljajte veliko soli.

Jajca

Jajca lahko izboljšajo teksturo kruha, kruh je bolj hranljiv in večji. Jajca je treba enakomerno dodajati testu.

Maščoba, maslo in rastlinsko olje

Maščobe kruh zmeščajo, vendar pa lahko skrajšajo čas shranjevanja. Maslo je treba pred uporabo raztopiti ali narezati na majhne koščke.

Pecilni prašek

Pecilni prašek se uporablja pri ultra hitrem kruhu in pecivu, ker za nastajanje zraka ne potrebuje časa za vzhajanje. Zrak povzroči rahlejšo in mehkejšo teksturo kruha ali peciva.

Voda in druge tekočine

Voda je osnovna sestavina za peko kruha. Na splošno mora imeti sobno temperaturo od 20 °C do 25 °C. Vodo lahko nadomestite s svežim mlekom za izboljšanje okusa in barvo skorje kruha.

Začetek uporabe

- Posodo za kruh postavite v aparat, zasukajte jo v smeri urinega kazalca, da se zaskoči v pravi položaj. ⚠ Prepričajte se, da je posoda pravilno nameščena v aparatu.
- Lopatko za mešanje namestite na os, z ravno ploskvijo navzdol.
- Ne pozabite NAJPREJ v posodo namestiti lopatko in šele nato dajati sestavine.
- Posodo za kruh vzamete iz aparata: zavrtite posodo rahlo proti smeri urinega kazalca.
- Po peki prijemajte posodo s kuhinjskimi rokavicami, da se ne opečete.



Zaslon

LCD zaslon prikazuje izbiro programa za peko kruha, vključno z velikostjo štruce, barvo skorje in fazo priprave kruha. Po prikločitvi aparata na električno omrežje se oglasi zvočni signal in LCD zaslon se prižge.

- Tipka „**Menu**“ je namenjena za izbiro zelenega programa peke. Po vsakem pritisku se oglasi zvočni signal. NA LCD zaslonu se prikaže izbrani program.
- Tipka „**Start/Stop**“ omogoča vklop začetka programa, pa tudi preklic izbranega programa peke.
- Tipka „**Loaf**“ omogoča izbiro velikosti štruce, večkrat pritisnite na tipko, dokler kazalec ne kaže na zeleno velikost: 500 g/750 g/1000 g.
- Barvo skorje lahko izberete z večkratnim pritiskom na tipko „**Crust**“, dokler kazalec na kaže na zeleno barvo: Light/Medium/Dark (svetla/srednja/temna).
- Tipka „**PRO**“ omogoča nastaviti temperaturo. Prav tako omogoča, da shranite trenutno nastavitvev programa. Samodejno se shrani in prikaže pri naslednjem vklopu aparata.
- S pomočjo tipk „**Gor/Dol**“ lahko nastavite čas peke.

Priprava kruha

1. Odprite pokrov in posodo za kruh vzemite ven. Posodo vedno vzemite iz aparata, preden jo napolnite s sestavinami, da se le-te ne bi razsipale v komoro za peko in na grelni element.

2. Lopatko za mešanje namestite na os. Lopatko za mesenje je treba namestiti na gred na dnu posode za kruh.

Če ni pravilno nameščena, se sestavine ne premešajo in ne pregnetejo pravilno.

3. Dajanje sestavin v posodo za kruh. POMEMBNO je, da sestavine dajete v posodo v pravilnem vrstnem redu in da jih natančno odmerite, drugače se testo ne bo dobro zmešalo ali dovolj vzhajalo. Vse sestavine bi morale imeti temperaturo 20 - 25 °C.

Sestavine dajajte v naslednjem vrstnem redu:

- Tekoče sestavine: mleko/voda, jajca
- Suhe sestavine: sol, sladkor, moka
- Kvas

OPOMBA! V posodo dajte moko, v sredini moke naredite jamico in vanjo dajte kvas. Če pride kvas v stik z vodo pred mešanjem, testo mogoče ne bo dobro vzhajalo. Zato kvas dodajte na koncu!

Uporaba aparata

- Priključite aparat na omrežje. Zaslona se prižge.
- Izberite program s pritiskom na tipko „Menu“.
- Izberite barvo skorje z večkratnim pritiskom na „Crust“, dokler kazalec ne kaže na „Light“, „Medium“ ali „Dark“. Nekateri programi nimajo možnosti izbite barve skorje, v tem primeru ta korak preskočite.
- S pritiskom na tipko „Loaf“ izberite velikost štruce, dokler kazalec ne kaže na „500 g“, „750 g“ ali „1000 g“.

- **NASVET:** če želite shraniti trenutno nastavev (na primer „Senior“ (1) program), pritisnite na tipko „PRO“ in aparat samodejno shrani nastavev.
- S pomočjo tipk gor in dol nastavite čas peke.
- S pritiskom na tipko „Start/Stop“ vklopite delovanje, zaustavite peko ali prekličete program. Ob pritisku na tipko se oglasi zvočni signal, na LCD zaslonu začne utripati nastavljeni čas.


Rezervni sistem ob izpadu električne energije

Aparat je opremljen z rezervnim sistemom. Če pride do izpada električne energije med peko kruha, se bo proces peke samodejno nadaljeval v 20 minutah, tudi brez pritiska na tipko „Start/Stop“. Če izpad traja dlje kot 20 minut, ni mogoče ohraniti spomina in sestavine iz posode za kruh je treba zavreči. Če testo ob izpadu električne energije ni v fazi vzhajanja, lahko pritisnete „Start/Stop“ za nadaljevanje programa od začetka.

Po končani peki

Ko je peka končana, aparat 10-krat zapiska, kar pomeni, da je kruh pečen, aparat pa se preklopi na ohranjanje na toplem.

Pomembno: aparat ima samodejno nastavev „Ohranjanje na toplem“, ki ohranja kruh 1 uro toplem. Pritisnite in držite tipko „Start/Stop“ 3 sekunde, če želite nastavev „Ohranjanje na toplem“ preklicati.

 Po peki vzemite posodo iz aparata s kuhinjskimi rokavicami. Posodo obrnite navzdol in jo nežno potresite, da kruh sam pade iz posode. Posoda za kruh ima neoprijemljivo površino, zato kruh lahko izpade. Za jemanje kruha iz aparata ne uporabljajte kovinskega orodja, da se ne poškoduje neoprijemljiva površina. Pred ponovno uporabo aparata počakajte, da se temeljito ohladi. Če se na zaslonu prikaže „HHH“, to pomeni, da se naprava še ni dovolj ohladila za ponovno uporabo. V tem primeru pustite aparat približno 10 - 20 minut, da se ohladi.

Zamik vklopa

Najdaljši čas zamika je 13 ur.

Npr., je 6:00 zvečer in vi želite imeti sveže pečen kruh drugo jutro ob 6:00. Najprej pritisnite na tipko „Menu“ in izberite zeleni program. Z vsakim pritiskom na tipki „Gor“ in „Dol“ lahko podaljšate/skrajšate čas zamika vklopa za 10 minut. Nastavite čas zamika vklopa na 12:00.

- Pritiskajte na tipko „Menu“, da izberete zeleni program.
- Nastavite čas zamika vklopa: pritisčajte na tipko „Gor“ ali „Dol“ na upravljalni plošči, dokler se na zaslonu ne prikaže 12:00, kar pomeni 12 ur.
- Po nastavitvi časa pritisnite na „Start/Stop“ in čez 12 ur boste imeli sveže pečen kruh.

Opozorilo

Če ste izbrali program „Jam“ (džem) ali „Bake“ (peka), temperatura v notranjosti aparata pa je več kot 80 °C, se na zaslonu prikaže „HHH“ in delovanje se ne vklopi. Za ostale programe velja, da če temperatura preseže 45 °C, se na zaslonu se prikaže enak znak „HHH“. To pomeni, da se aparat po peki še ni ohladil, da bi ga bilo mogoče ponovno uporabiti. Izključite aparat iz omrežja in pustite ga, da se ohladi. Če se na zaslonu prikaže znak „EE1“, pomeni, da je aparat še vedno zelo vroč. Počakajte, da se na zaslonu prikaže znak „EE0“, kar pomeni, da se je aparat dovolj ohladil.

Samodejni programi

1	Senior	Običajno se uporablja za pripravo navadnega belega kruha. Lahko ga uporabite za skoraj kakršenkoli recept, ki vsebuje moko za kruh.
2	White Bread	Namenjen je za vrste kruha, ki v glavnem vsebujejo belo moko za kruh.
3	Whole Wheat Bread	Namenjen je za recepte s precejšnjo količino polnozrnatih pšenične ali ržene moke, ovska ali otrobov.
4	French Bread	Najbolj primeren za kruh z nizko vsebnostjo maščob in sladkorja, z ostro in debelo skorjo, vlečljivo sredino.
5	Sweet Bread	Posebej namenjen za peko kruha z visoko sladkorja, maščob in beljakovin.
6	European Bread	Za peko različnih vrst belega kruha ali kombinacijo ržene in pšenične moke.
7	Gluten Free Bread	Za peko brezglutenskega kruha
8	Express	Če morate speči kruh v kratkem času.
9	Grains	Priporočeno za kuhanje riža in žitaric.
10	Cake	Priporočeno za peko različnih vrst peciva z različnimi nadevi.
11	Dough	Če želite aparat uporabiti samo za vzhajanje testa.
12	Rise Dough	Za pripravo vzhajanelega testa, ampak brez peke.
13	Jam	Za predelavo svežega sadja ali kuhanje marmelade ali džema.
14	Slow Knead Dough	Zasnovan za počasno gnetenje testa.
15	Fast Knead Dough	Zasnovan za hitro gnetenje testa.
16	Rise	Testo se greje, lahko vzhaja, ne peče se.
17	Bake	Namenjen za peko že gotovega testa.
18	PRO	Omogoča nastaviti temperaturo. Omogoča tudi, da shranite trenutno nastavitve programa.

Odpravljanje težav

Težava	Vzrok	Rešitev
Kruh se med peko posede.	Testo je vzhajalo neenakomerno ali prehitro, zaradi prekomerne vlage. Uporabili ste preveč tekočine ali kvasa. Visoka vlažnost ali temperatura.	Uporabite moko, shranjevano v nepredušni embalaži. Odmerite vse tekočine s pomočjo merice. Testo vzhaja hitro in neenakomerno v vročih in vlažnih dneh.
Težka, gosta tekstura.	Veliko moke ali premalo tekočine. Veliko sadja, celih zrn ali drugih sestavin.	Prilagodite količino tekočin. Prilagodite količino uporabljenih sestavin.
Odrpta, groba in luknjičasta tekstura.	Zelo veliko vode. Pozabiti ste sol. Uporabili ste zelo tople tekočine.	Prilagodite količino tekočin. Dodajte sol. Spremenite tekočino ali jo ohladite na sobno temperaturo.
Dno in stene so pokrite z veliko moke.	Močna lepljivost sestavin kruha, kot sta maslo in banane ipd. Uporabili ste zelo veliko moke ali premalo tekočin.	Ne uporabljajte zelo lepljivih sestavin. Preverite recept in odmerite pravilno količino.
Kruh je zelo temen.	Uporabili ste zelo veliko sladkorja. Izbrali ste napačno barvo skorje.	S pritiskom na tipko „Start/Stop“ prekinite program 5 - 10 minut pred načrtovanim koncem peke. Pustite kruh v posodi z zaprtim pokrovom približno 20 minut, nato ga vzemite ven.

Dim iz komore ali odprtin za paro.	Verjetno ste razlili sestavine na grelni element.	Odstranite te sestavine, ko se aparat ohladi.
Spodnja skorja kruha je zelo trda.	Kruh ste predolgo ohranjali na toplem.	Vzemite kruh iz aparata brez ohranjanja na toplem.
Nepravilno premešane in pečene sestavine.	Izbran neustrezen program. Med delovanjem ste nekajkrat odprli pokrov. Mešanje je zelo težavno, zato se lopatka ne more vrteti pravilno.	Izberite pravilen program. Ne odpirajte pokrova. Preverite lopatko in nato jo uporabite brez testa. Če težava ni odpravljena, se obrnite na servisni center.
Kruh je težko dobiti iz posode.	Lopatka se je prilepila na gred v posodi za kruh.	Ko kruh vzamete iz posode, nalijte v posodo vročo vodo in namakajte lopatko 10 minut, nato jo odstranite in očistite.
Na zaslonu se prikaže „HHH“ po pritisku na tipko „Start/Stop“.	Temperatura aparata je zelo visoka.	Pritisnite na „Start/Stop“ in izključite aparat. Pustite aparat, da se ohladi.
Sliši se delovanje motorja, toda testo se ne meša.	Nepravilno pritrjena posoda za kruh ali preveč testa.	Preverite namestitev posode in recept.
Testo je močno vzhajalo.	Zelo veliko kvasa. Niste dali soli.	Uporabite manj kvasa.
Kruh ni dovolj vzhajal.	Ni kvasa, oz. malo kvasa. Kvas je slabo aktiven, ker je temperatura vode visoka, oz. kvas se je zmešal s soljo. Nizka temperatura okolice.	Preverite količino in kakovost kvasa, povečajte temperaturo okolice.

Zelo velik kruh pritiska na pokrov.	Veliko kvasa, moke ali vode. Visoka temperatura v prostoru.	Zmanjšajte količino sestavin po navodilih.
-------------------------------------	--	--

Zgoraj navedena priporočila so priporočila za odpravljanje običajnih težav z delovanjem. Iz varnostnih razlogov ne razstavljajte in ne popravljajte aparata sami. Če težava ni odpravljena, se obrnite na pooblaščen servis.

Odstranitev izdelka



Simbol aparata se ne sme odlagati skupaj z gospodinjskimi odpadki.

Da bi se izognili morebitnim negativnim vplivom na okolje ali zdravje ljudi zaradi nenadzorovanih odlagališč odpadkov, aparat odstranite na pravilen način, da se ohranijo dragoceni viri. Dotrajan aparat predajte na zbirno mesto ali se obrnite na prodajalca, pri katerem ste kupili aparat. Le-ti poskrbijo za varno recikliranje.

Odstranitev embalaže: Ne mečite embalaže med komunalne odpadke. Odnosite jo na zbirno mesto.



Karton: Papir odnesite na zbirno mesto. Plastične embalažne materiale in folije dajte v posebne zabojnike.

Servis in popravilo:

Če potrebujete popravilo, se obrnite na vašega prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Recepti

Pri dodajanju sestavin vedno upoštevajte vrstni red:

1. Tekočine
2. Suhe sestavine
3. Kvas

Mešani rženi kruh

350 ml vode
250 g polnozrnate ržene moke
200 g pšenične moke
2 žlici olja
8 g kvasa
1 čajna žlička sladkorja ali medu
1 čajna žlička soli
50 g sončničnih semen

Beli kruh

300 ml vode
550 g pšenične moke
2 žlici olja
 $\frac{3}{4}$ čajne žličke sladkorja ali medu
 $\frac{3}{4}$ čajne žličke soli
1 vrečka suhega kvasa

Zeliščni kruh

300 ml pinjenca
250 g pšenične moke
150 g ržene moke
1 žlica olja
1 čajna žlička soli
1 vrečka suhega kvasa
1 vrečka sušenih zelišč

Polnozrnati kruh

350 g pinjenca
2 čajni žlički soli
3 žlici sladkorja
2 žlici olja
210 g polnozrnate pšenične moke
140 g polnozrnate pirine moke
70 g polnozrnate ržene moke
70 g semen, različnih
1 vrečka suhega kvasa

Kruh s sirnim namazom

375 g sirnega namaza
6 jajc
1 ½ čajne žličke soli
6 žlic pšeničnih otrobov
1 vrečka pecilnega praška
150 g lanenih semen 45 g ovsenih otrobov

Vzhajano testo

300 g pšenične moke
60 ml mleka
80 g sladkorja
80 g masla
1 jajce
1 vrečka suhega kvasa
Sol

Džem

500 g jagodičevja
250 g želirnega sladkorja
Limonin sok

TABELA SAMODEJNIH PROGRAMOV

PROGRAM	SENIOR			WHITE BREAD			WHOLE WHEAT BREAD			FRENCH BREAD		
	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g
Velikost štruce	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g
Čas delovanja	4:10	4:05	4:00	3:00	2:55	2:50	3:40	3:35	3:30	3:30	3:25	3:20
Predgretje	10	10	10	N/A	N/A	N/A	5	5	5	N/A	N/A	N/A
Mesenje 1	14	13	12	12	11	10	13	12	11	14	13	12
Vzhajanje 1	41	40	40	21	20	20	31	30	30	29	28	28
Mesenje 2	20	19	18	18	16	15	18	17	16	18	17	16
Vzhajanje 2	45	45	45	26	26	26	38	38	38	31	31	31
Vzhajanje 3	55	55	55	40	40	40	50	50	50	45	45	45
Peka	65	63	60	65	63	60	65	63	60	73	71	68
Ohranjanje na toplem	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zamik vklopa	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h

PROGRAM	SWEET BREAD			EUROPEAN BREAD			GLUTEN FREE BREAD			EXPRESS		
	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g
Velikost štruce	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g
Čas delovanja	2.58	2.53	2.48	3.00	2.55	2.50	2.55	2.50	2.45	1.30		
Predgretje	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Mesenje 1	13	12	11	12	11	10	11	10	9	2	2	2
Vzhajanje 1	21	20	20	26	25	25	21	20	20	N/A	N/A	N/A
Mesenje 2	18	17	16	15	14	13	15	14	13	12	12	10
Vzhajanje 2	26	26	26	25	25	25	23	23	23	N/A	N/A	N/A
Vzhajanje 3	40	40	40	37	37	37	40	40	40	31	31	32
Peka	60	58	55	65	63	60	65	63	60	45	43	40
Ohranjanje na toplem	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zamik vklopa	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	13h	1:25	1:23	1:20

PROGRAM	GRAINS	CAKE			DOUGH	RISE DOUGH	JAM	SLOW KNEAD DOUGH	FAST KNEAD DOUGH	RISE	BAKE	PRO
		1000g	750g	500g								
Velikost štruce		1000g	750g	500g								
Čas delovanja	1:15	1:40	1:38	1:36	0:20	0:15	0:10-2:00	0:30	0:15	0:10-2:00	0:10-1:30	2:55
Predgretje	28+	N/A	NA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0-30 (0)
Mesenje 1	47+	18	18	18	10	20	N/A	10	15	N/A	N/A	5-15 (11)
Vzhajanje 1	N/A	5	5	5	1	N/A	15+	5	N/A	50	N/A	20-26 (20)
Mesenje 2	N/A	N/A	N/A	N/A	9	N/A	N/A	15	N/A	N/A	N/A	5-20 (15)
Vzhajanje 2	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	30	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	5-120 (26)
Vzhajanje 3	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	40	45+	N/A	N/A	N/A	N/A	0-120 (40)
Peka	N/A	67	65	63	N/A	N/A	0	N/A	N/A	N/A	0	0-80 (63)
Ohranjanje na toplem	N/A	60	60	60	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	60	0-60 (60)
Zamik vklopa	N/A	N/A	N/A	N/A	13h	13h	N/A	13h	13h	N/A	N/A	13h

N/A - ni podatka

Garancijski rok in pogoji

Garancija za napravo je 24 mesecev od dneva nakupa izdelka. Garancija velja le, če je priloženo dokazilo o nakupu. Garancija vključuje zamenjavo ali popravilo delov naprave, ki so se poškodovali zaradi napak v proizvodnji naprave. Po poteku garancijskega roka je popravilo naprave plačljivo.

Proizvajalec ne odgovarja za škodo oz. poškodbe oseb ali živali, ki so nastale zaradi neprimerne uporabe naprave in neupoštevanja navodil za uporabo.

Omejitev

Vse pravice te garancije bodo z naše strani razveljavljene, če:

- je napravo uporabljala nepooblaščen oseba
- se je naprava nepravilno uporabljala, hranila ali prenašala.

Garancija ne krije poškodb zunanje podobe in podobnih škod, ki ne motijo normalnega delovanja.