

guzzanti

**PEKÁRNA CHLEBA
PEKÁREŇ CHLEBA
WYPIEKACZ DO CHLEBA
KENYÉRSÜTŐGÉP
APARAT ZA PEKO KRUHA
BROTBACKAUTOMAT
BREAD MAKER**

GZ-636B

CZ

SK

PL

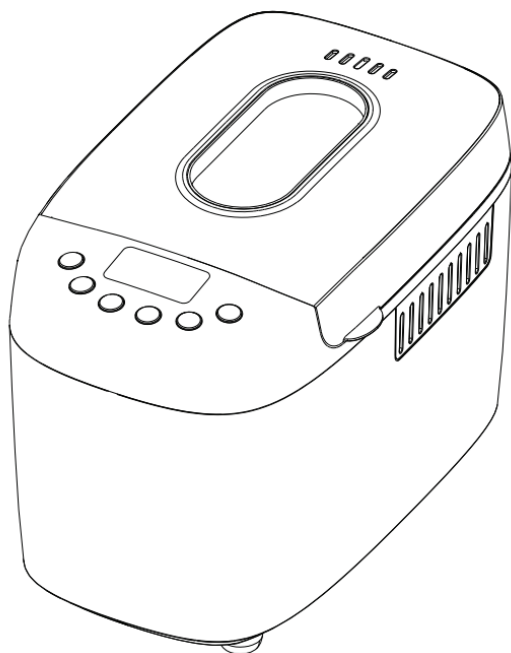
H

SI

DE

EN

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

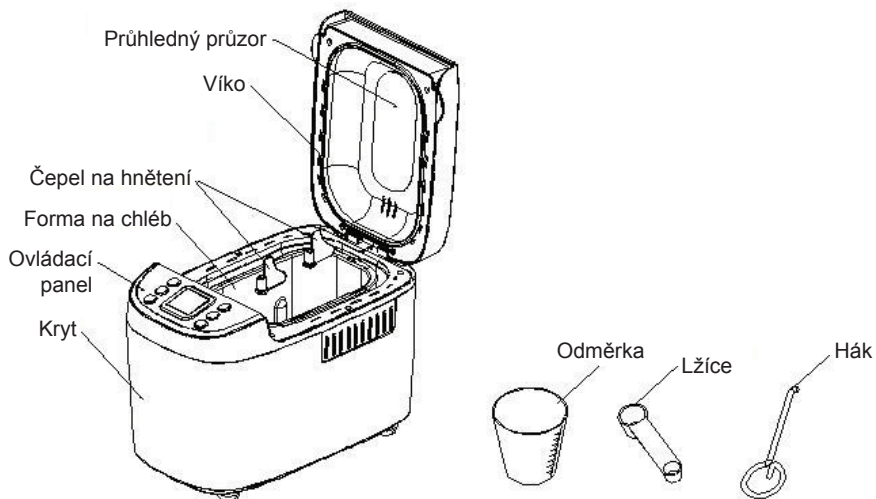


Před použitím si pečlivě přečtěte tento návod a uschovejte jej pro budoucí použití. Tento výrobek je určen pouze pro použití v domácnosti nebo na podobném místě.

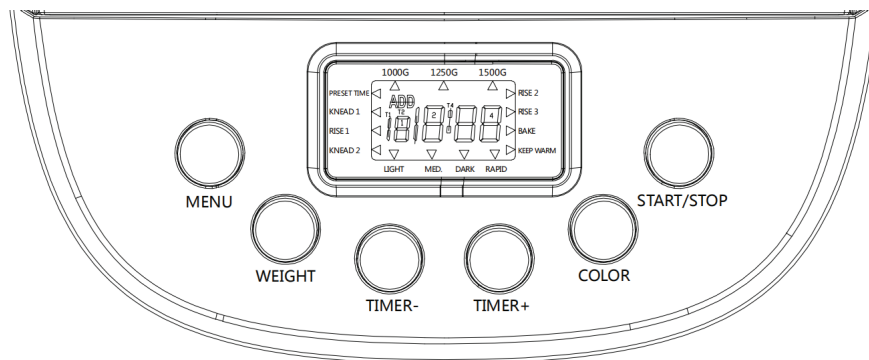
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY:

1. Před použitím si pozorně přečtěte tento návod k obsluze.
2. Před použitím zkontrolujte, zda napětí v síťové zásuvce odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku. Tento spotřebič je zabudovaný s uzemněnou zástrčkou. Zajistěte, aby byla elektrická zásuvka ve vaší domácnosti dobře uzemněna.
3. Nepoužívejte spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou nebo po poruchách spotřebiče. Vraťte ho výrobci nebo nejbližšímu autorizovanému servisnímu zástupci na výměnu nebo přezkoumání.
4. Nedotýkejte se horkého povrchu, po pečení chleba si nasadte rukavice.
5. Neponořujte napájecí kabel, zástrčku, pekárnu do vody nebo jiné tekutiny v opačném případě hrozí riziko úrazu elektrickým proudem.
6. Po použití nebo v případě nepoužívání nebo před vyčištěním, odpojte spotřebič z elektrické sítě.
7. Nenechte napájecí kabel viset přes okraj pracovní plochy nebo procházet přes horké místo.
8. Nepoužívejte žádné další doplňky příslušenství, které nejsou doporučené výrobcem.
9. Nenechte děti nebo osoby se zdravotním postižením pracovat bez dozoru nebo pokynů.
10. Neumísťujte spotřebič na nebo do blízkosti zdrojů tepla, jako jsou plynové sporáky nebo elektrická varná deska.
11. Při přemísťování spotřebiče, který obsahuje horký olej nebo jiné horké tekutiny, musíte postupovat mimořádně opatrně.
12. Při pečení se nedotýkejte žádných pohyblivých se nebo rotujících částí spotřebiče.
13. Do pekárny na chléb se nesmí vkládat kovové fólie nebo jiné materiály, protože by to mohlo způsobit požár nebo zkrat.
14. Domácí pekárny chleba nikdy nezakrývejte ručníkem nebo jiným materiálem. Teplu a páru musí být schopny volně uniknout.
15. Nikdy silně neklepejte nádobou na pečení o horní stranu nebo hranu, abyste nádobu vyjmuli, protože by se mohla poškodit.
16. Spotřebič nikdy nezapínejte, aniž byste ujistili, že nádoba na pečení je bezpečně na svém místě.
17. Tento spotřebič není určen pro jiné použití.
18. Nepoužívejte spotřebič venku.
19. Tento návod uschovejte pro jeho další použití.
20. Spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
21. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobné účely, jako například: Kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; Farmářských domech; Klienty v hotelech, motelech a jiných prostředích bytového typu; Prostředích typu noclehu se snídání.

PROVOZ



Ovládací panel:



Po zapnutí napájení

Jakmile je pekárna připojena ke zdroji elektrické energie, zazní signál a zobrazí se „3:00“. Ale dvojtečka mezi „3“ a „00“ neblíká neustále. A „1“ je výchozí program. Šipky ukazují na „1250g“ a „MEDIUM“, protože jde o výchozí nastavení.

Spuštění/zastavení

Tlačítko slouží ke spuštění a zastavení zvoleného programu pečení. Program spustíte jedním stisknutím tlačítka START/STOP. Zazní krátký akustický signál, rozsvítí se indikátor a začnou blikat dvě tečky na displeji času a spustí se program. Po zahájení programu je deaktivováno jakékoliv jiné tlačítko kromě tlačítka START/STOP.

Tlačítko slouží ke spuštění a zastavení zvoleného programu pečení. Program spustíte jedním stisknutím tlačítka START/STOP. Zazní krátký akustický signál, rozsvítí se indikátor a začnou blikat dvě tečky na displeji času a spustí se program. Po zahájení programu je deaktivováno jakékoliv jiné tlačítko kromě tlačítka START/STOP.

Menu

Tlačítko MENU se používá k nastavení různých programů. Program se bude měnit při každém stisknutí (provázeno krátkým akustickým signálem). Přerušovaným stisknutím tlačítka se 15 menu přepíná tak, aby se každé zobrazilo na LCD displeji. Zvolte požadovaný program. Dále budou vysvětleny funkce 15 menu.

Program 1: Základní

Pokud jde o bílé a smíšené pečivo, skládá se hlavně z pšeničné mouky nebo žitné mouky. Chléb je kompaktní konzistence. Hnědost chleba můžete upravit pomocí tlačítka COLOR.

Program 2: Francouzský

Na lehké chleby z jemné mouky. Chléb je obvykle nadýchaný a má křupavou kůrku. Není to vhodné pro přípravu receptů vyžadujících máslo, margarín nebo mléko.

Program 3: Celozrnný

Na chleby s těžkými druhy mouky, které vyžadují delší fázi hnětení a kynutí (například celozrnná mouka a žitná mouka). Chléb bude kompaktnější a těžší.

Program 4: Sladký

Na chleby s přísadami, jako jsou ovocné džemy, strouhaný kokos, rozinky, sušené ovoce, čokoláda nebo přidaný cukr. Díky delší fázi kynutí bude chléb lehký a vzdušný.

Program 5: Chléb z máslového mléka

Hnětení, kynutí a pečení bochníku s máslem a mlékem na přípravu chleba.

Program 6: Bezlepkový

Hnětení, kynutí a pečení bochníku bez lepku. Normálně pro: bezlepkovou mouku, rýžovou mouku, sladkou bramborovou mouku, kukuřičnou mouku a ovesnou mouku.

Program 7: Super rychlý

Hnětení, kynutí a pečení bochníku za kratší čas než základní chléb. Ale chléb upečený při tomto nastavení je obvykle menší a má hustou strukturu.

Program 8: Koláč

Hnětení, kynutí a pečení, ale kynutí pomocí sody nebo prášku do pečiva.

Program 9. Hnětení

Nastavení času hnětení uživatelem s různými množstvími.

Program 10: Těsto

Hnětení a kynutí, ale bez pečení. Vyjměte těsto a použijte ho na výrobu rohlíků, pizzy, pařeného knedlíky atd.

Program 11: Těsto na těstoviny

Na zpracování mouky a vody nebo některých dalších je možné směs dobře smíchat.

Program 12: Jogurt

Fermentujte a připravte si jogurt.

Program 13: Džem

Vaření džemů a marmelády.

Program 14: Pečení

Na dodatečné pečení chleba, který je velmi lehký nebo není upečený. V tomto programu není žádné hnětení nebo kynutí.

Program 15: Domácí

Stisknutím tlačítka **HOMEMADE** použijete toto nastavení a cyklování. Můžete si přizpůsobit množství minut v každé fázi na hnětení, kynutí, pečení, udržení teploty ... v každém kroku. Časový rozsah každého naprogramovaného je v harmonogramu.

BARVA:

Světlá, střední nebo tmavá kůrka a rychlý chléb dle vaší volby. Po stisknutí tlačítka **COLOR**, se tyto 4 režimy budou zobrazovat cyklicky. Menu 1 až 4 s rychlým pečením na výběr; rychlé pečení bez barvy kůrky na výběr; přímo pomocí „Δ“. Počáteční barva kůrky je střední, ale není k dispozici pro rychlý chléb v Menu 1 až 4.

HMOTNOST

V menu 9, 10, 11, 12, 13 není možné zvolit hmotnost chleba; na výběr máte 3 režimy hmotnosti: 1000 g, 1250 g, 1500 g. Po stisknutí tlačítka **WEIGHT** se postupně zobrazí 1000 g → 1250 g → 1500 g, přičemž počáteční volba je 1250 g. Funkce volby hmotnosti je k dispozici pouze pro Menu 1 až 8.

Funkce přednastaveného času/zpoždění (TIME +, TIME-)

Pokud nechcete, aby pekárna pracovala hned, můžete použít tuto funkci zpoždění. Nejdelší čas zpoždění 15 hodin.

Nejdříve zvolte menu a barvu, stiskněte tlačítko TIME na změnu času zobrazeného na LCD displeji. Jedenkrát stiskněte tlačítko TIME, zvýšte nebo snižte čas zpoždění o 10 minut. Menu 9,11,12,13 je bez funkce zpoždění.

Nepřetržitým stisknutím tlačítka TIME, se čas postupně zvýší nebo sníží.

Nastavení času zahrnuje čas programu a čas zpoždění. Po stisknutí tlačítka TIME >1S, čas se zvýší rychle. „◀“ bude znamenat zpoždění času.

Příklad: Nyní je 20:30, pokud chcete, aby byl váš chléb hotový následující ráno v 7 hodin, tedy za 10 hodin a 30 minut. Zvolte své menu, barvu, velikost bochníku a stisknutím tlačítka „▲“ nebo „▼“ přidejte čas, dokud se na LCD displeji nezobrazí 10:30. Následně stisknutím tlačítka START/STOP aktivujete tento program zpoždění a rozsvítí se indikátor. Můžete vidět blikající tečku a na LCD displeji bude odpočítávání, aby ukazovalo zbývající čas. Čerstvý chléb bude ráno v 7:00. Poznámka: Na časově zpožděné pečení nepoužívejte žádné ingredience snadno podléhající zkáze, jako jsou vejce, čerstvé mléko, ovoce, cibule atd. Zobrazení času zpoždění na LCD displeji = čas, ve kterém chcete dokončit pečení – aktuální čas.

Funkce udržování teploty

Chléb je možné po upečení automaticky udržovat teplý 1 hodinu. Na LCD displeji se zobrazí 0:00. Během udržování teploty bude „▶“ zobrazovat udržování teploty až 60 minut.

OKOLNÍ PROSTŘEDÍ

Navrhovaná pokojová teplota by pro použití spotřebiče měla být v rozsahu od 15 °C do 34 °C. Rozdíl v teplotě prostředí, bude mít za následek různé velikosti chleba.

PAMĚŤ

Pokud bylo v průběhu přípravy chleba přerušeno napájení, proces přípravy chleba bude pokračovat automaticky v průběhu 10 až 15 minut, a to i bez stisknutí tlačítka START/STOP. Pokud čas přerušení přesáhne 10–15 minut, paměť nelze uchovat, musíte vyjmout přísady z pečicí formy a znovu je přidat do pečicí formy a pekárna se musí znovu spustit. Pokud ale těsto nevstoupilo do fáze kynutí, když se přerušilo napájení, můžete přímo stisknout tlačítko START/STOP a pokračovat v programu od začátku.

VAROVNÉ ZOBRAZENÍ

„HHH“ - Toto varování znamená, že teplota uvnitř formy na pečení je velmi vysoká. Stisknutím tlačítka START/STOP (Viz obrázek 1 níže) program zastavíte, odpojte napájecí kabel, otevřete horní víko a před restartováním nechte spotřebič 10 až 20 minut úplně vychladnout.

„EE0“ - Toto varování znamená, že teplota uvnitř formy na pečení je velmi vysoká. Stisknutím tlačítka START/STOP (Viz obrázek 1 níže) program zastavíte, odpojte napájecí kabel, otevřete horní víko a před restartováním nechte spotřebič 10 až 20 minut úplně vychladnout.

Obrázek 1

Obrázek 1

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Když zapnete spotřebič poprvé, může z něj vycházet mírný kouř a / nebo zápach. Při výrobě je třeba mírně namazat některé části spotřebiče. Toto je normální.

1. Vyčistěte všechny části podle kapitoly „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“.
2. Zapněte pekárnou a pečte naprázdno přibližně 10 minut. Nebo dejte do formy na pečení 200 ml vody a pečte 10 minut. Tato činnost slouží ke zmírnění zápachu topného tělesa a formy na pečení. Po dokončení uslyšíte akustický signál.
3. Vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky, nechte spotřebič vychladnout a znovu očistěte všechny odpojené části. Zajistěte, aby měl spotřebič dostatečné větrání.

PROVOZNÍ POKYNY

1. Vložte formu na pečení do pekárnou a zatlačte směrem dolů. Položte čepel na hnětení na hřídel a zatlačte ji až na doraz, aby byly rovné povrchy zarovnané. **POZNÁMKA:** Doporučuje se namazat čepel na hnětení olejem, aby se zabránilo přilepení těsta na ni. To také umožňuje snadné vyjmutí čepel na hnětení z pečeného produktu.
2. Předběžně odměřte všechny ingredience, normálně nejprve přidejte vodu nebo jiné tekuté ingredience, pak přidejte cukr, sůl a mouku, nakonec přidejte droždí. Pokud připravujete těsto z pšeničné mouky s vysokým obsahem, doporučuje se změnit pořadí přidávání: Kvůli lepšímu efektu nejdříve přidejte droždí a pšeničnou mouku, pak přidejte cukr a sůl, nakonec přidejte vodu nebo jiné tekutiny. **POZNÁMKA:** Při přidávání mouky ji zkuste nechat zakrýt vodu. Na vrchu mouky udělejte prstem malou prohlubeň, do které dejte droždí. Dejte pozor, aby droždí nepřišlo do styku se solí nebo tekutinami.
3. Zavřete víko a poté připojte spotřebič do elektrické zásuvky.

4. Opakovaně stiskněte tlačítko MENU, dokud se nezobrazí požadovaný program.
5. Stisknutím tlačítka CRUST posuňte šipku na požadované nastavení: světlá, středně tmavá, tmavá kůrka.
6. Stisknutím tlačítka WEIGHT posuňte šipku na požadovanou hmotnost.
7. V případě potřeby nastavte tlačítko DELAY TIMER. Stisknutím tlačítek + a - prodloužíte čas cyklu zobrazený na LCD displeji. Chcete-li připravit chléb okamžitě, můžete tento proces ignorovat.
8. Stisknutím tlačítka START/STOP spustíte činnost. Pokud nastavujete barvu a tloušťku kůrky, stiskněte toto tlačítko pro potvrzení nastavení a opětovným stisknutím aktivujete program. „▶“ označuje aktuální průběh práce, přičemž začne blikat dvojtečka a čas se začne odpočítávat. Program začne fungovat. **POZNÁMKA:** Pokud budete chtít program zastavit, stiskněte tlačítko START/STOP v trvání 3 sekund.
9. V případě přísad (ovoce, ořechy, rozinky), zazní ze spotřebiče deset akustických signálů a „▶“ směřuje na ADD (Přidat). Otevřete víko a přidejte přísady. Spotřebič začne opět pracovat. Ořechy nedávejte velmi brzy, protože ztratí svou chuť. **POZNÁMKA:** Funkce ADD (Přidat) platí pouze pro menu: základní, rychlý, sladký, francouzský, celozrnný, rýže, bezlepkový.
10. Když se na LCD displeji zobrazí 0:00, zazní 10 akustických signálů, které indikují ukončení programu. Stisknutím tlačítka START/STOP v trvání 3 sekund vypnete spotřebič. **POZNÁMKA:** Pokud nestisknete tlačítko START/STOP, automaticky se spustí program udržování tepla v trvání 1 hodny. Pokud budete chtít zastavit udržování tepla, stiskněte tlačítko START/STOP v trvání 3 sekund. Program se nezastaví, dokud se na LCD displeji nezobrazí počáteční zobrazení.
11. Otevřete víko a s nasazenými rukavicemi uchopte pevně formu a zvedněte ji. **POZNÁMKA:** Při práci je třeba postupovat mimořádně opatrně, protože pekárna a chléb je velmi horký.
12. S nasazenými rukavicemi na pečení otočte formu na chléb dnem vzhůru (se sklopenou rukojetí) na drátěný chladicí stojan nebo na čistý povrch a opatrně jí zatřeste, dokud chléb nevypadne. Pomocí nekovové špachtle jemně vyškrabte boky formy na pečení. **POZNÁMKA:** Pokud čepel na hnětení zůstane v chlebu, opatrně ji páčením uvolněte pomocí háčku a v případě opaření na ni nesahejte rukou.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním odpojte spotřebič od elektrické zásuvky a nechte ho vychladnout.
2. Čištění formy na pečení: Otřete vnitřní a vnější část formy vlhkou utěrkou, nepoužívejte žádné ostré nebo abrazivní prostředky, aby se chránil nepřilnavý povrch. Forma na chléb musí být před instalací zcela vysušená.
3. Pokud se čepel na hnětení těžko vyjímá z formy na pečení, dolijte na 30 minut teplou vodu, pak půjde snadno vyjmout. Na vyčištění použijte vlhkou utěrku.

4. Čištění horního víka: Po použití nechte spotřebič vychladnout. Na otření víka a vnitra průzoru použijte vlhký hadřík. K čištění nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky, protože by to poškodilo vysoký lesk povrchu.
Poznámka: Při čištění se doporučuje nedemontovat víko.
5. Jemně otřete vnější povrch krytu vlhkou utěrkou a potom otřete suchou utěrkou. Nikdy nepoužívejte benzín nebo jiné tekutiny. Kryt při čištění nikdy neponořujte do vody.
6. Před zabalením spotřebiče za účelem uskladnění se ujistěte, zda je zcela vychladlý, čistý a suchý a zda je víko zavřené.

POPIS INGREDIENCÍ

1. Chlebová mouka

Chlebová mouka je nejdůležitější ingrediencí při přípravě chleba a doporučuje se ve většině receptů na kvasnicový chléb. Má vysoký obsah lepku a může se také nazývat mouka s vysokým obsahem lepku, která obsahuje vysoký obsah bílkovin a zachovává velikost chlebu po vykynutí. Mouka se liší podle regionu. Obsah lepku je vyšší než v univerzální mouce, takže se z ní dá připravit chléb s velkými rozměry.

2. Univerzální mouka

Mouka, která neobsahuje žádný prášek do pečiva, vhodná na „rychlé“ chleby nebo na chléb vyrobený pomocí rychlého nastavení. Na kvasnicové chleby se lépe hodí chlebová mouka.

3. Celozrnná mouka

Celozrnná mouka se semele z celého pšeničného zrna. Chléb vyrobený z celozrnné mouky nebo z části bude mít vyšší obsah vláknin a výživových prvků. Celozrnná mouka je těžší a v důsledku toho mohou mít bochníky menší velikost a těžší strukturu. Obsahuje pšeničnou slupku a lepek. Mnoho receptů se obvykle kombinuje s celozrnnou moukou nebo chlebovou moukou, aby se dosáhlo nejlepšího výsledku.

4. Mouka z tmavé pšenice

Mouka z tmavé pšenice, nazývaná také jako „žitná mouka“, je to druh mouky s vysokým obsahem vlákniny a je to podobné jako v případě celozrnné mouky. Pro získání velké velikosti po kynutí musí použít v kombinaci s vysokým podílem chlebové mouky.

5. Mouka s přísadou kypřicího prášku

Mouku, která obsahuje kypřicí prášek, používejte zejména na výrobu koláčů. Nepoužívejte tuto mouku v kombinaci s droždím.

6. Kukuřičná mouka a mouka z ovesných vloček

Kukuřičná mouka a ovesná mouka se melou odděleně z kukuřice a ovesných vloček. Jsou to přídatné látky při přípravě hrubého chleba, které se používají k vylepšení chutí a textury.

7. Cukr

Cukr je „potravou“ pro droždí a také zvyšuje sladkou chuť a barvu chleba. Je to velmi důležitý prvek, díky kterému chléb roste. Běžně se používá bílý cukr; v některých receptech však může být požadován i hnědý cukr, moučkový cukr nebo třtinový cukr.

8. Kvasinky

Kvasinky jsou živý organismus a měly by se uchovávat v chladničce, aby zůstaly čerstvé. Na výživu potřebují sacharidy nacházející se v cukru a mouce. Kvasinky používané v receptech na výrobu chleba se budou prodávat pod různými názvy: droždí na chléb (nejlépe), aktivní sušené droždí a instantní droždí.

Po procesu kvašení budou kvasinky produkovat oxid uhličitý. Oxid uhličitý rozšíří chléb a zjemní jeho vnitřní strukturu.

1 polévková lžíce suchého droždí = 3 čajové lžičky sušeného droždí

1 polévková lžíce suchého droždí = 15 ml kvasnic

1 čajová lžička suchého droždí = 5 ml

Před použitím zkontrolujte datum spotřeby a čas skladování droždí. Ihned po každém použití jej vraťte zpět do chladničky, protože při vysoké teplotě budou tyto mikroorganismy zabity. Poruchu při kynutí chleba obvykle způsobuje špatné droždí.

TIP: Pokud chcete zkontrolovat, zda jsou vaše kvasnice čerstvé a aktivní:

(1) Nalijte 1 šálek (237 ml) teplé vody (45– 50°C) do odměrky.

(2) Do šálku přidejte 1 čajovou lžičku (5 ml) bílého cukru a promíchejte, pak přidejte 1 polévkovou lžičku (15 ml) droždí.

(3) Odměrku odložte na asi 10 minut na teplé místo. Vodu nemíchejte.

(4) Čerstvé, aktivní kvasinky začnou bublat nebo „růst“. V opačném případě je droždí neaktivní.

9. Sůl

Sůl je nezbytná pro zlepšení chuti a barvy kůry. Používá se také na omezení aktivity kvasinek. Během přípravy nikdy nepoužívejte velmi mnoho soli. Ale chléb by byl větší, kdyby byl bez soli.

10. Vejce

Vejce mohou vylepšit texturu chleba, udělat chléb výživnějším a větším. Vejce musí být zašlehány s ostatními kapalnými přísadami.

11. Sádlo, máslo a rostlinný olej

Tuky mohou chléb změkčit a prodloužit jeho trvanlivost. Máslo by mělo být před přidáním rozpuštěné nebo nasekané na malé kousky.

12. Prášek do pečiva

Na kynutí velmi rychlého chleba a koláčů se používá prášek do pečiva. Protože nepotřebuje čas na kynutí a může produkovat vzduch, vytvoří vzduchové bubliny, které zjemní texturu chleba na základě chemického principu.

13. Soda bikarbona

Je to podobné jako s práškem do pečiva. Může se použít i v kombinaci s práškem do pečiva.

14. Voda a jiné kapaliny (vždy přidejte jako první)

Voda je nezbytnou ingrediencí pro výrobu chleba. Obecně by voda měla mít pokojovou teplotu mezi 20 °C a 25 °C. Některé recepty mohou vyžadovat mléko nebo jiné tekutiny, aby zlepšily chuť chleba. S možností časovače odloženého startu nikdy nepoužívejte mléčné výrobky.

POUŽITÍ PŘESNÉHO MĚŘENÍ

TIPY: Jedním z nejdůležitějších kroků při přípravě dobrého chleba je správné odměření přísad. Každou přísadu pečlivě odměřte a přidejte do své formy na pečení v pořadí uvedeném v receptu.

Důrazně se doporučuje, abyste na získání přesného množství použili odměrku, jinak bude chléb do značné míry ovlivněn.

Pořadí přidávání

Přísady přidávejte vždy v pořadí uvedeném v receptu.

NEJDŘÍVE: Tekuté přísady

POTOM: Suché přísady

NAKONEC: Droždí

Droždí by se mělo dávat pouze na suchou mouku a nikdy by nemělo přijít do styku s tekutinou nebo solí.

Pokud používáte funkci časovače zpoždění delší čas, nikdy nepřidávejte rychle se kazící přísady, jako jsou vejce nebo mléko.

Po prvním hnětení mouky se ozve akustický signál a do směsi se dají ovocné přísady. Pokud jsou ovocné přísady přidány velmi brzy, chuť se po dlouhém míchání zhorší.

Tekuté přísady

Voda, čerstvé mléko nebo jiné tekutiny by se měly měřit odměrkami s jasným označením a výpustí. Postavte pohár na plochu a ohněte se, abyste zkontrolovali hladinu kapaliny. Při měření oleje na vaření nebo jiných přísad odměrku důkladně očistěte bez jakýchkoliv dalších přísad.

Suché přísady

Změřte suché přísady tak, že po mírně naplněných lžících přidáte mouku atd. do odměrky a potom po naplnění vyrovnáte nožem. Nikdy nepoužívejte odměrku na nabírání suchých surovin přímo z nádoby, protože by to mohlo přidat až o jednu lžičku dalších přísad. Neklepejte na dno odměrky.

TIP: Před měřením mouku promíchejte, aby se provzdušnila. Při odměřování malého množství suchých přísad, jako je sůl nebo cukr, použijte odměrku, abyste měli vyrovnanou hladinu.

POKYNY K PŘÍSLUŠENSTVÍ

Odměrka:

V receptu představuje měřicí jednotka „ŠÁLEK“ plný šálek o objemu 240 ml, obrázek uvedený níže je referenční.

1. Odměření tekutých přísad: Při odměrování kapaliny by měl být šálek položen na vodorovném povrchu a sledován v úrovni očí (nikoliv z úhlu), aby se zkontroloval stupeň naplnění. Pokud přidáváte vajíčko, mléko nebo jiné tekutiny, nejprve je dejte do šálku a potom dolijte vodu až do stupně uvedeného v receptu. (tj. celkové tekuté množství je stejné jako požadavek v receptu, ale je snížený objem vody)

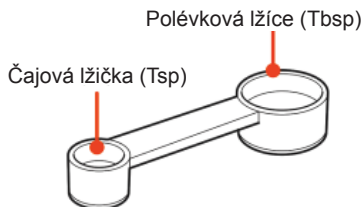
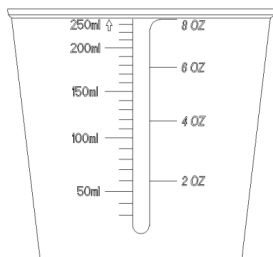
2. Odměření suchých přísad: Změřte suché přísady do šálku a pak s nimi jemně zatřepejte, dokud není jejich povrch rovný, abyste mohli zjistit jejich množství. Netřeste dlouho a silně, v opačném případě by byl prášek velmi kompaktní na to, abyste ho mohli změřit.

Odměrka (lžice): Včetně čajové lžičky a polévkové lžice.

Čajová lžička (Tsp) se používá k měření množství droždí, soli.

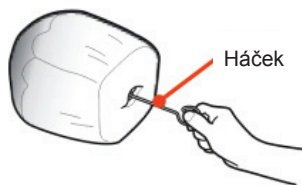
Polévková lžice (Tbsp) se používá k měření množství soli a oleje.

Háček: Slouží k vyjmutí čepele na hnětení z chleba.



Háček

Někdy při vyjmutí chleba v něm může zůstat čepel na hnětení a na její vytažení z chleba použijte tento háček.



ODSTRANĚNÍ MOŽNÝCH PROBLÉMŮ

Níže uvádíme informace o problémech, které slouží pouze pro informaci, když během používání máte poškozený spotřebič, abyste zabránili nebezpečí nebo větším ztrátám. Požádejte o pomoc servisní středisko nebo linku pomoci.

| Č. | Problém | Příčina | Řešení |
|----|---|--|---|
| 1 | Kouř z větracího otvoru během pečení | Některé složky přiléhají k topnému článku nebo v jeho blízkosti, při prvním použití zůstal olej na povrchu topného článku. | Odpojte pekárnou a vyčistěte topný článek, ale buďte opatrní, abyste se nepopálili, při prvním použití, provozu nasucho a otevřete víko. |
| 2 | Spodní kůrka chleba je velmi hrubá | Chléb byl udržován v teple a ponechán dlouho ve formě na pečení a ztratil tak mnoho vody. | Chléb vyjměte co nejdříve, aniž by byl udržován v teple. |
| 3 | Chléb se dá velmi obtížně vyjmout | Čepel na hnětení pevně přiléhá k hřídeli ve formě na pečení. | Po vyjmutí chleba dejte do pečicí formy horkou vodu a ponořte čepel na 10 minut, potom ji vyjměte a vyčistěte. |
| 4 | Přísady nejsou promíchány rovnoměrně a jsou špatně upečené | 1. Nesprávně zvolený program menu. | Zvolte správný program menu. |
| | | 2. Kryt byl několikrát otevřen a chléb je suchý, bez hnědé kůrky. | Neotevírejte kryt. |
| | | 3. Odpor vůči promíchání je velmi velký, takže se čepel na hnětení nemůže téměř dostatečně otáčet a míchat. | Zkontrolujte otvor čepele na hnětení, pak vyjměte formu na pečení a pracujte bez náplně, pokud to není normální, kontaktujte autorizované servisní středisko. |
| 5 | Po stisknutí tlačítka START/STOP se na displeji zobrazí „HHH“ | Teplota v pekárně je velmi vysoká na přípravu chleba. | Stiskněte tlačítko START/STOP a odpojte spotřebič, potom vyjměte formu na chléb a otevřete kryt, dokud spotřebič nevychladne. |
| 6 | Je slyšet zvuky motoru, ale těsto se nemíchá | Forma na chléb je nesprávně upevněná nebo je těsto příliš velké na to, aby ho bylo možné míchat. | Zkontrolujte, zda je forma na pečení správně zajištěná a těsto je připraveno podle receptu a ingredience jsou přesně odvážené. |
| 7 | Velikost chleba je tak velká, že tlačí na kryt | Droždí je velmi mnoho nebo bylo přidáno nadměrné množství mouky nebo vody, nebo je teplota prostředí příliš vysoká. | Zkontrolujte výše uvedené faktory, správně snižte množství podle skutečných příčin. |

| Č. | Problém | Příčina | Řešení |
|----|---|--|---|
| 8 | Velikost chleba je velmi malá nebo chléb nenakynul | Žádné droždí nebo množství droždí není dostatečné, navíc mohou mít kvasinky slabou aktivitu, protože teplota vody je velmi vysoká nebo je droždí smíchané se solí nebo je teplota prostředí nižší. | Zkontrolujte množství a výkonnost droždí, správně zvyšujte teplotu prostředí. |
| 9 | Těsto je tak velké, že přeteče přes formu na pečení | Bylo přidáno nadměrné množství tekutin a droždí. | Snižte množství tekutin a zlepšete tuhost těsta. |
| 10 | Při pečení těsta chléb ve středních částech poklesne | 1. Použitá mouka není silný prášek a nemůže způsobit kynutí těsta. | Použijte chlebovou mouku nebo silný prášek. |
| | | 2. Rychlost kvasinek je velmi rychlá nebo teplota droždí je velmi vysoká. | Používejte kvasnice při pokojové teplotě. |
| | | 3. Díky nadměrnému množství vody je těsto velmi vlhké a měkké | Podle schopnosti absorbovat vodu upravte množství vody podle receptu. |
| 11 | Hmotnost chleba je velmi velká a struktura je velmi hustá | 1. Velmi mnoho mouky nebo málo vody. | Snižte množství mouky nebo přidejte vodu. |
| | | 2. Velmi mnoho ovocných přísad nebo velmi mnoho celozrnné mouky. | Snižte množství odpovídajících přísad a zvýšte množství kvasnic. |
| 12 | Střední části jsou při krájení chleba duté | 1. Nadměrné množství vody nebo droždí, nebo nebyla přidána žádná sůl. | Správně snižte množství vody nebo droždí a zkontrolujte přidání soli. |
| | | 2. Teplota vody je velmi vysoká. | Zkontrolujte teplotu vody. |
| 13 | K povrchu chleba jsou přilepeny suché ingredience | 1. V chlebu jsou silné aglutinační přísady, jako jsou máslo a banány atd. | Do chleba nepřidávejte silné aglutinační přísady. |
| | | 2. Promíchání není dostatečné pro nedostatek vody. | Zkontrolujte množství vody a mechanickou konstrukci pekárný chleba. |
| 14 | Kůrka je velmi hrubá a její barva je velmi tmavá, když připravujete koláče nebo jídlo s nadměrným obsahem cukru | Různé recepty nebo přísady mají velký vliv na přípravu chleba. Barva pečení bude velmi tmavá, protože obsahuje mnoho cukru. | Pokud je barva při pečení velmi tmavá pro recept s nadměrným obsahem cukru, stisknutím tlačítka START/STOP, přerušte program o 5–10 minut od plánovaného času dokončení. Před vyjmutím chleba byste měli chléb nebo koláč uchovat v pekáči asi 20 minut se zavřeným krytem. |

Recepty

| Menu | | Přísada | Množství | Množství | Množství | Poznámka |
|--|-----|-------------------------------|---------------|-----------------|---------------|---|
| 1 Basic Bread (Základní chléb) | | hmotnost chleba | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | voda | 350 ml | 430 ml | 520 ml | |
| | [2] | sůl | 1 Tsp | 2 Tsp | 3 Tsp | dejte do rohu |
| | [3] | cukr | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 5 Tbsp | dejte do rohu |
| | [4] | olej | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | mouka s vysokým obsahem lepku | 4 šálky/560 g | 5 šálků/700 g | 6 šálků/840 g | |
| | [6] | sušené mléko | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 5 Tbsp | |
| | [7] | instantné droždíe | 0,5 Tsp | 0,8 Tsp | 1 Tsp | dejte na suchou mouku, bez kontaktu se žádnou tekutinou |
| 2 French bread (Francouzský chléb) | | hmotnost chleba | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | voda | 350 ml | 430 ml | 520 ml | |
| | [2] | sůl | 1 Tsp | 2 Tsp | 3 Tsp | dejte do rohu |
| | [3] | cukr | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | dejte do rohu |
| | [4] | olej | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | mouka s vysokým obsahem lepku | 4 šálky/560 g | 5 šálků/700 g | 6 šálků/840 g | |
| | [6] | instantní droždí | 0,5 Tsp | 0.8 Tsp | 1 Tsp | dejte na suchou mouku, bez kontaktu se žádnou tekutinou |
| 3 Whole-wheat bread (Celozrnný chléb) | | hmotnost chleba | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | voda | 350 ml | 430 ml | 520 ml | |
| | [2] | sůl | 1 Tsp | 2 Tsp | 3 Tsp | dejte do rohu |
| | [3] | cukr | 2 Tbsp | 3Tbsp | 4 Tbsp | dejte do rohu |
| | [4] | olej | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | mouka s vysokým obsahem lepku | 2 šálky/280 g | 2,5 šálku/350 g | 3 šálky/420 g | |
| | [6] | celozrnná múka | 2 šálky/280 g | 2,5 šálku/350 g | 3 šálky/420 g | |
| | [7] | instantní droždí | 1 Tsp | 1,5 Tsp | 1,75 Tsp | dejte na suchou mouku, bez kontaktu se žádnou tekutinou |
| | [8] | sušené mléko | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 4 Tbsp | |
| 4 Sweet bread (Sladký chléb) | | hmotnost chleba | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | voda | 330 ml | 420 ml | 510 ml | |
| | [2] | sůl | 0,5 Tsp | 1 Tsp | 1,5 Tsp | dejte do rohu |
| | [3] | cukr | 0,25 šálky | 0,5 šálky | 0,75 šálky | dejte do rohu |

| | | | | | | |
|---|------------------|-------------------------------|---------------|---------------------|---|---|
| | [4] | olej | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | sušené mléko | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [6] | mouka s vysokým obsahem lepku | 4 šálky/560 g | 5 šálků/700 g | 6 šálků/840 g | |
| | [7] | instantní droždí | 0,5 Tsp | 0,8 Tsp | 1 Tsp | dejte na suchou mouku, bez kontaktu se žádnou tekutinou |
| 5 Butter milk (Máslové mléko) | | hmotnost chleba | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | mléko | 200 ml | 300 ml | 400 ml | |
| | [2] | máslový olej | 150 ml | 150 ml | 180 ml | |
| | [3] | sůl | 1,5 Tsp | 2 Tsp | 2,5 Tsp | dejte do rohu |
| | [4] | cukr | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | dejte do rohu |
| | [5] | mouka s vysokým obsahem lepku | 4 šálky | 5 šálků | 6 šálků | |
| | [6] | instantní droždí | 1 Tbsp | 1,5 Tbsp | 1,75 Tbsp | dejte na suchou mouku, bez kontaktu se žádnou tekutinou |
| 6 Gluten free bread (Bezlepkový chléb) | | hmotnost chleba | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | voda | 350 ml | 430 ml | 520 ml | |
| | [2] | sůl | 1 Tsp | 2 Tsp | 3 Tsp | dejte do rohu |
| | [3] | cukr | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | dejte do rohu |
| | [4] | olej | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | bezlepková mouka | 2 šálky/280 g | 2,5 šálku/ 350 g | 3 šálky/420 g | |
| | [6] | kukuřičná mouka | 2 šálky/280 g | 2,5 šálku/ 350 g | 3 šálky/420 g | můžete nahradit ovesnou moukou |
| [7] | instantní droždí | 0,5 Tsp | 0,8 Tsp | 1 Tsp | dejte na suchou mouku, bez kontaktu se žádnou tekutinou | |
| 7 Quick Bread (Rychlý chléb) | | hmotnost chleba | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | voda | 350 ml | 430 ml | 520 ml | teplota vody 40 - 50 °C |
| | [2] | sůl | 1,5 Tsp | 2 Tsp | 2,5 Tsp | dejte do rohu |
| | [3] | cukr | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 5 Tbsp | dejte do rohu |
| | [4] | olej | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 5 Tbsp | |
| | [5] | mouka s vysokým obsahem lepku | 4 šálky/560 g | 5 šálků/700 g | 6 šálků/840 g | |
| | [6] | instantní droždí | 1,5 Tsp | 2 Tsp | 2,5 Tsp | dejte na suchou mouku, bez kontaktu se žádnou tekutinou |

| | | | | | | |
|--|-----|--|---------------|--|--|---|
| 8 Cake (Koláč) | [1] | voda | 30 ml | | | rozpusťte cukr ve vejci a vodě, dobře promíchejte elektrickým šlehačem na vejce, potom ostatní ingredience dejte do formy na chléb a potom spusťte toto menu. |
| | [2] | vejce | 8 ks | | | |
| | [3] | cukr | 1 šálka | | | |
| | [4] | máslo | 2 Tbsp | | | |
| | [5] | mouka s přísadou kypřicího prášku | 4 šálky/560 g | | | |
| | [6] | instantní droždí | 1 Tsp | | | |
| 9 Knead (Hnětení) | [1] | voda | 330 ml | | | |
| | [2] | sůl | 1 Tsp | | | dejte do rohu |
| | [3] | olej | 3 Tbsp | | | |
| | [4] | mouka s vysokým obsahem lepku | 4 šálky/560 g | | | |
| 10 Dough (Těsto) | [1] | voda | 610 ml | | | |
| | [2] | sůl | 3 Tsp | | | dejte do rohu |
| | [3] | olej | 5 Tbsp | | | |
| | [4] | mouka s vysokým obsahem lepku | 7 šálků/890 g | | | |
| | [5] | instantní droždí | 2 Tsp | | | dejte na suchou mouku, bez kontaktu se žádnou tekutinou |
| 11 Pasta dough (Těsto na těstoviny) | [1] | voda | 620 ml | | | |
| | [2] | sůl | 1 Tsp | | | |
| | [3] | olej | 3 Tbsp | | | |
| | [4] | mouka s vysokým obsahem lepku | 8 šálok | | | |
| 12 Yogurt (Jogurt) | [1] | mléko | 1800 ml | | | |
| | [2] | baktérie mléčného kvašení | 180 ml | | | |
| 13 Jam (Džem) | [1] | dužina | 5 šálků | | | míchejte na kašovitou hmotu, můžete přidat trochu vody nebo nemusíte |
| | [2] | škrob | 1 šálek | | | |
| | [3] | cukr | 1 šálek | | | podle chuti |
| 14 Bake (Pečení) | [1] | Stisknutím tlačítka upečení kůrky nastavte teplotu pečení: 100 °C (světlá); 150 °C (středně tmavá); 200 °C (tmavá); předvolená teplota 150 °C. | | | | |
| 15 Home made (Vlastní menu) | [1] | Stisknutím tohoto tlačítka aktivujete menu vlastní přípravy. V tomto menu může uživatel nastavit čas každého procesu, např. hnětení, kynutí, pečení. Vhodné pro DIA chléb. | | | | |

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

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

Záruka se nevztahuje

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

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

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

CERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 482718718 - náhradní díly

Mobil: 721018073, 731521116, 608719174

Pracovní doba 8 - 16,30

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



Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel:

Příjmení/jméno:

Stát/PSČ/obec/ulice:

Telefonní číslo:

Číslo/označení (zbožní) položky:

Datum/místo prodeje:

Popis závady:

.....

Dátum/podpis:

Záruka se nevztahuje.

Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

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

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



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

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

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

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

Dovozce:

PRIVEST s.r.o.

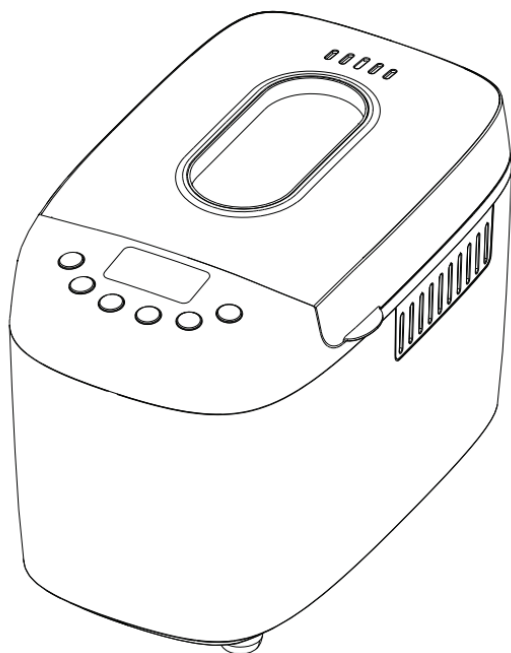
Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefon: (+420) 241 410 819

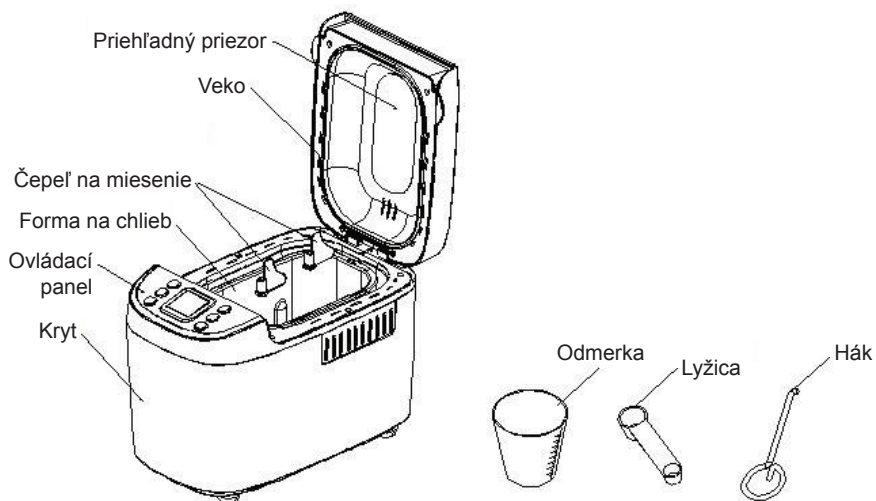


Pred použitím si pozorne prečítajte tento návod a odložte si ho pre budúce použitie. Tento výrobok je určený len na použitie v domácnosti alebo na podobnom mieste.

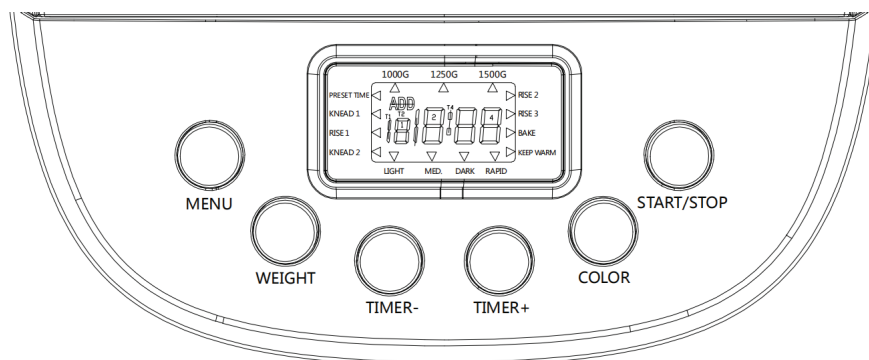
DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY:

1. Pred použitím si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu.
2. Pred použitím skontrolujte, či napätie v sieťovej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku. Tento spotrebič je zabudovaný s uzemnenou zástrčkou. Zaisťte, aby bola elektrická zásuvka vo vašej domácnosti dobre uzemnená.
3. Nepoužívajte spotrebič s poškodeným káblom alebo zástrčkou alebo po poruchách spotrebiča. Vráťte ho výrobcovi alebo najbližšiemu autorizovanému servisnému zástupcovi na výmenu alebo preskúmanie.
4. Nedotýkajte sa horúceho povrchu, po pečení chleba si nasadte rukavice.
5. Neponárajte napájací kábel, zástrčku, pekárňu do vody alebo inej tekutiny v opačnom prípade hrozí riziko úrazu elektrickým prúdom.
6. Po použití, alebo v prípade nepoužívania alebo pred vyčistením, odpojte spotrebič z elektrickej siete.
7. Nenechajte napájací kábel visieť cez okraj pracovnej plochy alebo prechádzať cez horúce miesto.
8. Nepoužívajte žiadne ďalšie doplnky príslušenstva, ktoré nie sú odporúčané výrobcom.
9. Nenechajte deti alebo osoby so zdravotným postihnutím pracovať bez dozoru alebo pokynov.
10. Neumiestňujte spotrebič na alebo do blízkosti zdrojov tepla, ako sú plynové sporáky alebo elektrická varná platňa.
11. Pri premiestňovaní spotrebiča, ktorý obsahuje horúci olej alebo iné horúce tekutiny, musíte postupovať mimoriadne opatrne.
12. Pri pečení sa nedotýkajte žiadnych pohybujúcich sa alebo rotujúcich častí spotrebiča.
13. Do pekárne na chlieb sa nesmú vkladať kovové fólie alebo iné materiály, pretože by to mohlo spôsobiť požiar alebo skrat.
14. Domáce pekárne chleba nikdy nezakrývajte uterákom alebo iným materiálom. Teplo a para musia byť schopné voľne uniknúť.
15. Nikdy silno neklepte nádobou na pečenie o hornú stranu alebo hranu, aby ste nádobu vybrali, pretože by sa mohla poškodiť.
16. Spotrebič nikdy nezapínajte bez toho, aby ste sa ubezpečili, že nádoba na pečenie je bezpečne na svojom mieste.
17. Tento spotrebič nie je určený na iné použitie.
18. Nepoužívajte spotrebič vonku.
19. Tento návod si odložte pre jeho ďalšie použitie.
20. Spotrebič nie je určený na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
21. Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a na podobné účely, ako napríklad: Kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; Farmárskych domoch; Klientmi v hoteloch, motelloch a iných prostrediach bytového typu; Prostrediach typu nocľahu s raňajkami.

PREVÁDZKA



Ovládací panel:



Po zapnutí napájania

Hneď ako je pekáreň chleba pripojená k zdroju elektrickej energie, zaznie akustický signál a zobrazí sa „3:00“. Ale dvojbodka medzi „3“ a „00“ neblíká neustále. A „1“ je predvolený program. Šípky ukazujú na „1250g“ a „MEDIUM“ pretože ide o predvolené nastavenia.

Spustenie/zastavenie

Tlačidlo slúži na spustenie a zastavenie zvoleného programu pečenia.

Program spustíte jedným stlačením tlačidla START/STOP. Zaznie krátky akustický signál, rozsvieti sa indikátor a začnú blikať dve bodky na displeji času a spustí sa program. Po začatí programu je deaktivované akékoľvek iné tlačidlo okrem tlačidla START/STOP.

Pre pozastavenie programu stlačte tlačidlo START/STOP/PAUSE na približne 0,5 sekundy, potom sa program zastaví, po 3 minútach bez akejkoľvek činnosti bude program pokračovať v činnosti.

Program zastavíte stlačením tlačidla START/STOP na približne 3 sekundy, potom zaznie akustický signál, čo znamená, že program bol vypnutý. Táto funkcia pomôže zabrániť neúmyselnému prerušeniu činnosti programu.

Menu

Tlačidlo MENU sa používa na nastavenie rôznych programov. Program sa bude meniť pri každom stlačení (sprevádzané krátkym akustickým signálom). Prerušovaným stláčaním tlačidla sa 15 menu prepína tak, aby sa zobrazovali na LCD displeji. Zvoľte požadovaný program. Ďalej budú vysvetlené funkcie 15 menu.

Program 1: Základný

Pokiaľ ide o biele a zmiešané pečivo, skladá sa hlavne z pšeničnej múky alebo ražnej múky. Chlieb je kompaktnej konzistencie. Hnedosť chleba môžete upraviť pomocou tlačidla COLOR.

Program 2: Francúzsky

Na ľahké chleby z jemnej múky. Chlieb je zvyčajne nadýchaný a má chrumkavú kôrku. Nie je to vhodné na prípravu receptov vyžadujúcich maslo, margarín alebo mlieko.

Program 3: Celozrnný

Na chleby s ťažkými druhmi múky, ktoré vyžadujú dlhšiu fázu miesenia a kysnutia (napríklad celozrnná múka a ražná múka). Chlieb bude kompaktnejší a ťažší.

Program 4: Sladký

Na chleby s prísadami, ako sú ovocné džemy, strúhaný kokos, hrozienka, sušené ovocie, čokoláda alebo pridaný cukor. Vďaka dlhšej fáze kysnutia bude chlieb ľahký a vzdušný.

Program 5: Chlieb z maslového mlieka

Miesenie, kysnutie a pečenie bochníka s maslom a mliekom na prípravu chleba.

Program 6: Bezlepkový

Miesenie, kysnutie a pečenie bochník bez lepku. Normálne pre: bezlepkovú múku, ryžovú múku, sladkú zemiakovú múku, kukuričnú múku a ovsenú múku.

Program 7: Super rýchly

Miesenie, kysnutie a pečenie bochníka za kratší čas ako základný chlieb. Ale chlieb upečený pri tomto nastavení je zvyčajne menší a má hustú štruktúru.

Program 8: Koláč

Miesenie, kysnutie a pečenie, ale kysnutie s pomocou sódy alebo prášku do pečiva.

Program 9. Miesenie

Nastavenie času miesenia používateľom s rôznymi množstvami.

Program 10: Cesto

Miesenie a kysnutie, ale bez pečenia. Vyberte cesto a použite ho na výrobu rožkov, pizze, parenej knedle atď.

Program 11: Cesto na cestoviny

Na spracovanie múky a vody alebo niektorých ďalších je možné zmes dobre zmiešať.

Program 12: Jogurt

Fermentujte a pripravte si jogurt.

Program 13: Džem

Varenie džemov a marmelády.

Program 14: Pečenie

Na dodatočné pečenie chleba, ktorý je veľmi ľahký alebo nie je upečený. V tomto programe nie je žiadne miesenie alebo kysnutie.

Program 15: Domáci

Stlačením tlačidla **HOMEMADE** použijete toto nastavenie a cyklovanie. Môžete si prispôbiť množstvo minút v každej fáze na miesenie, kysnutie, pečenie, udržanie teploty ... v každom kroku. Časový rozsah každého naprogramovaného je v harmonograme.

FARBA:

Svetlá, stredná alebo tmavá kôrka a rýchly chlieb podľa vašej voľby. Po stlačení tlačidla **COLOR**, sa tieto 4 režimy budú zobrazovať cyklicky. Menu 1 až 4 s rýchlym pečením na výber; rýchle pečenie bez farby kôrky na výber; priamo pomocou „Δ“. Počiatočná farba kôrky je stredná, ale nie je k dispozícii pre rýchly chlieb v Menu 1 až 4.

HMOTNOSŤ

V menu 9, 10, 11, 12, 13 nie je možné zvoliť hmotnosť chleba; na výber máte 3 režimy hmotnosti: 1000 g, 1250 g, 1500 g. Po stlačení tlačidla **WEIGHT** sa postupne zobrazí 1000 g → 1250 g → 1500 g, pričom počiatočná voľba je 1250 g. Funkcia voľby hmotnosti je k dispozícii len pre Menu 1 až 8.

Funkcia prednastaveného času/oneskorenia (TIME +, TIME-)

Ak nechcete, aby pekáreň chleba pracovala hneď, môžete použiť túto funkciu oneskorenia. Najdlhší čas oneskorenia 15 hodín.

Najsôr zvolte menu a farbu, potom stlačte tlačidlo TIME na zmenu času zobrazeného na LCD displeji. Jedenkrát stlačte tlačidlo TIME, zvýšte alebo znížte čas oneskorenia o 10 minút. Menu 9,11,12,13 je bez funkcie oneskorenia. Nepretržitý stláčaním tlačidla TIME, sa čas postupne zvýši alebo zníži.

Nastavenie času zahŕňa čas programu a čas oneskorenia. Keď stlačíte tlačidlo TIME >1S, čas sa zvýši rýchlo. „◀“ bude znamenať oneskorenie času.

Príklad: Teraz je 20:30, ak chcete aby bol váš chlieb hotový nasledujúce ráno o 7 hodine, teda o 10 hodín a 30 minút. Zvoľte svoje menu, farbu, veľkosť bochníka a potom stlačením tlačidla „▲“ alebo „▼“ pridajte čas, pokiaľ sa na LCD displeji nezobrazí 10:30. Následne stlačením tlačidla START/STOP aktivujete tento program oneskorenia a rozsvieti sa indikátor. Môžete vidieť blikajúcu bodku a na LCD displeji bude odpočítavanie, aby ukazovalo zostávajúci čas. Čerstvý chlieb bude ráno o 7:00.

Poznámka: Na časovo oneskorené pečenie nepoužívajte žiadne ingrediencie ľahko podliehajúce skaze, ako sú vajcia, čerstvé mlieko, ovocie, cibuľa atď. Zobrazenie času oneskorenia na LCD displeji = čas, v ktorom chcete dokončiť pečenie - aktuálny čas

Funkcia udržiavania teploty

Chlieb je možné po upečení automaticky udržiavať teplý 1 hodinu. Na LCD displeji sa zobrazí 0:00. V priebehu udržiavania teploty bude „▶“ zobrazovať udržiavanie teploty až 60 minút.

OKOLITÉ PROSTREDIE

Navrhovaná izbová teplota by pre použitie spotrebiča mala byť v rozsahu od 15 °C do 34 °C. Rozdiel v teplote prostredia, bude mať za následok rozličné veľkosti chleba.

PAMÄŤ

Ak bolo v priebehu prípravy chleba prerušené napájanie, proces prípravy chleba bude pokračovať automaticky v priebehu 10 až 15 minút a to aj bez stlačenia tlačidla START/STOP. Ak čas prerušenia presiahne 10 - 15 minút, pamäť sa nedá uchovať, musíte vybrať prísady z formy na pečenie a znovu ich pridať do formy na pečenie a pekáreň chleba sa musí znovu spustiť. Pokiaľ ale cesto nevstúpilo do fázy kysnutia keď sa prerušilo napájanie, môžete priamo stlačiť tlačidlo START/STOP a pokračovať v programe od začiatku.

VAROVNÉ ZOBRAZENIE

„HHH“ - Toto varovanie znamená, že teplota vo vnútri formy napečenie je veľmi vysoká. Stlačením tlačidla START/STOP (pozrite si obrázok 1 nižšie) program zastavíte, odpojte napájací kábel, otvorte horné veko a pred reštartovaním nechajte spotrebič 10 až 20 minút úplne vychladnúť.

„EE0“ - Toto varovanie znamená, že je odpojený teplotný snímač. Stlačením tlačidla START/STOP (pozrite si obrázok 2 nižšie) program zastavíte, odpojte napájací kábel. Skontrolujte snímač u najbližšieho autorizovaného servisného strediska kvôli kontrole, oprave alebo elektrickému/mechanickému nastaveniu.



Obrázok 1



Obrázok 1

PRED PRVÝ POUŽITÍM

Keď zapnete spotrebič prvýkrát, môže z neho vychádzať mierny dym a/alebo zápach. Pri výrobe je potrebné mierne namazať niektoré časti spotrebiča. Toto je normálne.

1. Vyčistíte všetky časti podľa kapitoly „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.
2. Zapnite pekáreň chleba a pečte naprázdno približne 10 minút. Alebo dajte do formy na pečenie 200 ml vody a pečte 10 minút. Táto činnosť slúži na zmiernenie zápachu výhrevného telesa a formy na pečenie. Po dokončení bude počuť akustický signál.
3. Vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky, nechajte spotrebič vychladnúť a znova očistite všetky odpojené časti. Zaistíte, aby mal spotrebič dostatočné vetranie.

PREVÁDZKOVÉ POKYNY

1. Vložte formu na pečenie do pekárne a zatlačte smerom dole. Položte čepel na miesenie na hriadel' a zatlačte ju až na doraz, aby boli rovné povrchy zarovnané.

POZNÁMKA: Odporúča sa namazať čepel' na miesenie olejom, aby sa zabránilo prilepeniu cesta na ňu. To tiež umožňuje ľahké vybratie čepele na miesenie z pečeného produktu.

2. Predbežne odmerajte všetky ingrediencie, normálne najskôr pridajte vodu alebo iné tekuté ingrediencie, potom pridajte cukor, soľ a múku, nakoniec pridajte droždie. Ak pripravujete cesto z pšeničnej múky s vysokým obsahom, odporúča sa zmeniť poradie pridávania: Kvôli lepšiemu efektu najskôr pridajte droždie a pšeničnú múku, potom pridajte cukor a soľ, nakoniec pridajte vodu alebo iné tekutiny.

POZNÁMKA: Pri pridávaní múky ju skúste nechať zakryť vodu. Na vrchu múky urobte prstom malú priehĺbnu, do ktorej dajte droždie. Dajte pozor, aby droždie neprišlo do styku so soľou alebo tekutinami.

3. Zatvorte veko a potom pripojte spotrebič do elektrickej zásuvky.

4. Stláčajte tlačidlo MENU, pokiaľ sa nezobrazí požadovaný program.
5. Stláčaním tlačidla CRUST posuňte šípku na požadované nastavenie: svetlá, stredne tmavá, tmavá kôrka.
6. Stlačením tlačidla WEIGHT posuňte šípku na požadovanú hmotnosť.
7. V prípade potreby nastavte tlačidlo DELAY TIMER. Stláčaním tlačidiel + a - predĺžite čas cyklu zobrazený na LCD displeji. Ak chcete pripraviť chlieb okamžite, môžete tento proces ignorovať.
8. Stlačením tlačidla START/STOP spustíte činnosť. Ak nastavujete farbu a hrúbku kôrky, stlačte toto tlačidlo na potvrdenie nastavenia a opätovným stlačením aktivujete program. „▶“ označuje aktuálny priebeh práce, pričom začne blikať dvojbodka a čas sa začne odpočítavať. Program začne fungovať.
POZNÁMKA: Ak budete chcieť program zastaviť, stlačte tlačidlo START/STOP v trvaní 3 sekúnd.
9. V prípade prísad (ovocie, orechy, hrozienka), zaznie zo spotrebiča desať akustických signálov a „▶“ smeruje na ADD (Pridať). Otvorte veko a pridajte prísady. Spotrebič začne opäť pracovať. Orechy nedávajte veľmi skoro, pretože stratia svoju chuť.
POZNÁMKA: Funkcia ADD (Pridať) platí len pre menu: základný, rýchly, sladký, francúzsky, celozrnný, ryža, bezlepkový.
10. Keď sa na LCD displeji zobrazí 0:00, zaznie 10 akustických signálov, ktoré indikujú ukončenie programu. Stlačením tlačidla START/STOP v trvaní 3 sekúnd vypnete spotrebič.
POZNÁMKA: Ak nestlačíte tlačidlo START/STOP, automaticky sa spustí program udržiavania tepla v trvaní 1 hodiny. Ak budete chcieť zastaviť udržiavanie tepla, stlačte tlačidlo START/STOP v trvaní 3 sekúnd. Program sa nezastaví dovtedy, pokiaľ sa na LCD displeji nezobrazí počiatočné zobrazenie.
11. Otvorte veko a s nasadenými rukavicami uchopte pevne formu a zdvihnite ju.
POZNÁMKA: Pri práci je potrebné postupovať mimoriadne opatrne, pretože pekárň chleba a chlieb je veľmi horúci.
12. S nasadenými rukavicami na pečenie otočte formu na chlieb hore dnom (so sklopenou rukoväťou) na drôtený chladiaci stojan alebo na čistý povrch a opatrne ňou potraste, kým chlieb nevypadne. Pomocou nekovovej špachtle jemne vyškrabte boky formy na pečenie.
POZNÁMKA: Ak čepeľ na miesenie zostane v chlebe, opatrne ju vypáčte pomocou háčika a v prípade obarenia ju nechytajte rukou.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej zásuvky a nechajte ho vychladnúť.
2. Čistenie formy na pečenie: Utrite vnútornú a vonkajšiu časť formy vlhkou utierkou, nepoužívajte žiadne ostré alebo abrazívne prostriedky, aby sa chránil nepriľnavý povrch. Forma na chlieb musí byť pred inštaláciou úplne vysušená.
3. Ak sa čepeľ na miesenie ťažko vyberá z formy na pečenie, dolejte na 30 minút teplú vodu, potom pôjde ľahko vybrať. Na vyčistenie použite vlhkú utierku.

4. Čistenie horného veka: Po použití nechajte spotrebič vychladnúť. Na utretie veka a vnútra priezoru použite vlhkú handričku. Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, pretože by to poškodilo vysoký lesk povrchu.
Poznámka: Pri čistení sa odporúča nedemontovať veko.
5. Jemne utrite vonkajší povrch krytu vlhkou utierkou a potom utrite suchou utierkou. Nikdy nepoužívajte benzín alebo iné tekutiny. Kryt pri čistení nikdy neponárajte do vody.
6. Pred zabalením spotrebiča za účelom uskladnenia sa uistite, či je úplne vychladnutý, čistý a suchý a či je veko zatvorené.

POPIS INGREDIENCIÍ

1. Chlebová múka

Chlebová múka je najdôležitejšou ingredienciou pri príprave chleba a odporúča sa vo väčšine receptov na kvasnicový chlieb. Má vysoký obsah lepku a môže sa tiež nazývať múka s vysokým obsahom lepku, ktorá obsahuje vysoký obsah bielkovín a zachováva veľkosť chleba po vykysnutí. Múka sa líši podľa regiónu. Obsah lepku je vyšší ako v univerzálnej múke, takže sa z nej dá pripraviť chlieb s veľkými rozmermi.

2. Univerzálna múka

Múka, ktorá neobsahuje žiadny prášok do pečiva, vhodná na „rýchle“ chleby alebo na chlieb vyrobený pomocou rýchleho nastavenia. Na kvasnicové chleby sa lepšie hodí chlebová múka.

3. Celozrnná múka

Celozrnná múka sa zomelie z celého pšeničného zrna. Chlieb vyrobený z celozrnej múky alebo z časti bude mať vyšší obsah vláknin a výživových prvkov. Celozrnná múka je ťažšia a v dôsledku toho môžu mať bochníky menšiu veľkosť a ťažšiu štruktúru. Obsahuje pšeničnú šupku a lepok. Mnoho receptov sa zvyčajne kombinuje s celozrnnou múkou alebo chlebovou múkou, aby sa dosiahol najlepší výsledok.

4. Múka z tmavej pšenice

Múka z tmavej pšenice, nazývaná tiež ako „ražná múka“, je to druh múky s vysokým obsahom vlákniny a je to podobné ako v prípade celozrnej múky. Na získanie veľkej veľkosti po kysnutí sa musí použiť v kombinácii s vysokým podielom chlebovej múky.

5. Múka s prísadou kypriaceho prášku

Múku, ktorá obsahuje kypriaci prášok, používajte najmä na výrobu koláčov. Nepoužívajte túto múku v kombinácii s droždím.

6. Kukuričná múka a múka z ovsených vločiek

Kukuričná múka a ovsená múka sa melú osobitne z kukurice a ovsených vločiek. Sú to prídavné látky pri príprave hrubého chleba, ktoré sa používajú na vylepšenie chuti a textúry.

7. Cukor

Cukor je „potravou“ pre droždie a tiež zvyšuje sladkú chuť a farbu chleba. Je to veľmi dôležitý prvok, vďaka ktorému chlieb rastie. Bežne sa používa biely cukor; v niektorých receptoch však môže byť požadovaný aj hnedý cukor, práškový cukor alebo trstinový cukor.

8. Kvasinky

Kvasinky sú živý organizmus a mali by sa uchovávať v chladničke, aby zostali čerstvé. Na výživu potrebujú sacharidy nachádzajúce sa v cukre a múke. Kvasinky používané v receptoch na výrobu chleba sa budú predávať pod rôznymi názvami: droždie na chlieb (najlepšie), aktívne sušené droždie a instantné droždie.

Po procese kvasenia budú kvasinky produkovať oxid uhličitý. Oxid uhličitý rozšíri chlieb a zjemní jeho vnútornú štruktúru.

1 polievková lyžica suchého droždia = 3 čajové lyžičky sušeného droždia

1 polievková lyžica suchého droždia = 15 ml kvasníc

1 čajová lyžička suchého droždia = 5 ml

Pred použitím skontrolujte dátum spotreby a čas skladovania droždia. Ihneď po každom použití ho vráťte späť do chladničky, pretože pri vysokej teplote budú tieto mikroorganizmy zabití. Poruchu pri kysnutí chleba zvyčajne spôsobuje zlé droždie.

TIP: Ak chcete skontrolovať, či sú vaše kvasnice čerstvé a aktívne:

(1) Nalejte 1 šálku (237 ml) teplej vody (45 - 50 °C) do odmerky.

(2) Do šálky pridajte 1 čajovú lyžičku (5 ml) bieleho cukru a premiešajte, potom pridajte 1 polievkovú lyžičku (15 ml) droždia.

(3) Odmerku odložte na asi 10 minút na teplé miesto. Vodu nemiešajte.

(4) Čerstvé, aktívne kvasinky začnú bublať alebo „rásť“. V opačnom prípade je droždie neaktívne.

9. Soľ

Soľ je nevyhnutná na zlepšenie chuti a farby kôry. Používa sa tiež na obmedzenie aktivity kvasiniek. Počas prípravy nikdy nepoužívajte veľmi veľa soli. Ale chlieb by bol väčší, keby bol bez soli.

10. Vajcia

Vajcia môžu vylepšiť textúru chleba, urobiť chlieb výživnejším a väčším. Vajcia musí byť zašľahané s ostatnými tekutými prísadami.

11. Masť, maslo a rastlinný olej

Tuky môžu chlieb zmäkčiť a predĺžiť jeho trvanlivosť. Maslo by malo byť pred pridaním rozpustené alebo nasekané na malé kúsky.

12. Prášok do pečiva

Na kysnutie veľmi rýchleho chleba a koláčov sa používa prášok do pečiva. Pretože nepotrebuje čas na kysnutie a môže produkovať vzduch, vytvorí vzduchové bubliny, ktoré zjemnia textúru chleba na základe chemického princípu.

13. Sóda bikarbóna

Je to podobné ako s práškom do pečiva. Môže sa použiť aj v kombinácii s práškom do pečiva.

14. Voda a iné kvapaliny (vždy pridajte ako prvé)

Voda je nevyhnutnou ingredienciou na výrobu chleba. Všeobecne by voda mala mať izbovú teplotu medzi 20 °C a 25 °C. Niektoré recepty môžu vyžadovať mlieko alebo iné tekutiny, aby zlepšili chuť chleba. S možnosťou časovača odloženého štartu nikdy nepoužívajte mliečne výrobky.

POUŽITIE PRESNÉHO MERANIA

TIPY: Jedným z najdôležitejších krokov pri príprave dobrého chleba je správne odmeranie prísad. Každú prísadu starostlivo premerajte a pridajte do svojej formy na pečenie v poradí uvedenom v recepte.

Dôrazne sa odporúča, aby ste na získanie presného množstva použili odmerku, inak bude chlieb do značnej miery ovplyvnený.

Poradie pridávania

Prísady pridávajúte vždy v poradí uvedenom v recepte.

NAJSKÔR: Tekuté prísady

POTOM: Suché prísady

NAKONIEC: Droždie

Droždie by sa malo dávať iba na suchú múku a nikdy by nemalo prísť do styku s tekutinou alebo soľou.

Ak používate funkciu časovača oneskorenia dlhší čas, nikdy nepridávajúte rýchlo sa kaziace prísady, ako sú vajcia alebo mlieko.

Po prvom miesení múky sa ozve akustický signál a do zmesi sa dajú ovocné prísady. Ak sú ovocné prísady pridané veľmi skoro, chuť sa po dlhom miešaní zhorší.

Tekuté prísady

Voda, čerstvé mlieko alebo iné tekutiny by sa mali merať odmerkami s jasným označením a výpustom. Postavte pohár na pracovnú plochu a zohnite sa, aby ste skontrolovali hladinu kvapaliny. Pri meraní oleja na varenie alebo iných prísad odmerku dôkladne očistite bez akýchkoľvek ďalších prísad.

Suché prísady

Odmerajte suché prísady tak, že po mierne naplnených lyžiciach pridáte múku atď. do odmerky a potom po naplnení vyrovnáte nožom. Nikdy nepoužívajte odmerku na naberanie suchých surovín priamo z nádoby, pretože by to mohlo pridať až o jednu lyžicu ďalších prísad. Neklepte na dno odmerky.

TIP: Pred meraním múku premiešajte, aby sa prevzdušnila. Pri odmeriavaní malého množstva suchých prísad, ako je soľ alebo cukor, použite odmerku, aby ste mali vyrovnanú hladinu.

POKYNY K PRÍSLUŠENSTVU

Odmerka:

V recepte predstavuje meracia jednotka „ŠÁLKA“ plnú šálku s objemom 240 ml, obrázok uvedený nižšie je referenčný.

1. Odmeranie tekutých prísad: Pri odmeriavaní kvapaliny by mala byť šálka položená na vodorovnom povrchu a sledovaná v úrovni očí (nie z uhla), aby sa skontroloval stupeň naplnenia. Ak pridávate vajíčko, mlieko alebo iné tekutiny, najskôr ich dajte do šálky a potom dolejte vodu až do stupňa uvedeného v recepte. (tj. celkové tekuté množstvo je rovnaké ako požiadavka v recepte, ale je znížený objem vody)

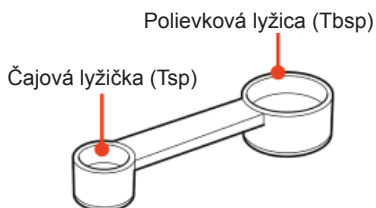
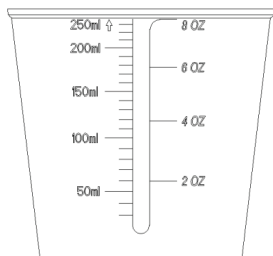
2. Odmeranie suchých prísad: Odmerajte suché prísady do šálky a potom s nimi jemne pretrepte, kým nie je ich povrch rovný, aby ste mohli zistiť ich množstvo. Netraste dlho a silno, v opačnom prípade by bol prášok veľmi kompaktný na to, aby ste ho mohli odmerať.

Odmerka (lyžica): Vráťane čajovej lyžičky a polievkovej lyžice.

Čajová lyžička (Tsp) sa používa na meranie množstva droždia, soli.

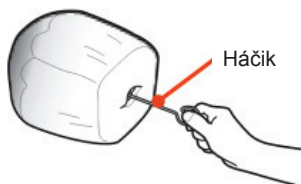
Polievková lyžica (Tbsp) sa používa na meranie množstva soli a oleja.

Háčik: Slúži na vybratie čepele na miesenie z chleba.



Háčik

Niekedy pri vybratí chleba v ňom môže zostať čepel na miesenie a na jej vytiahnutie z chleba použijete tento háčik.



ODSTRÁNENIE MOŽNÝCH PROBLÉMOV

Nižšie uvádzame informácie o problémoch, ktoré slúžia iba na informáciu, keď počas používania máte poškodený spotrebič, aby ste predišli nebezpečenstvu alebo väčším stratám. Požiadajte o pomoc servisné stredisko alebo linku pomoci.

| Č. | Problém | Príčina | Riešenie |
|----|--|---|--|
| 1 | Dym z vetracieho otvoru počas pečenia | Niektoré zložky priliehajú k výhrevnému článku alebo v jeho blízkosti, pri prvom použití zostal olej na povrchu výhrevného článku | Odpojte pekáreň a vyčistite výhrevný článok, ale buďte opatrní, aby ste sa nepopáliili, pri prvom použití, prevádzke nasucho a otvorte veko. |
| 2 | Spodná kôrka chleba je veľmi hrubá | Chlieb bol udržiavaný v teple a ponechaný dlho vo forme na pečenie a stratil tak veľa vody | Chlieb vyberte čo najskôr, bez toho, aby bol udržiavaný v teple. |
| 3 | Chlieb je veľmi ťažké vybrať | Čepeľ na miesenie pevne prilieha k hriadeľu vo forme na pečenie | Po vybratí chleba dajte do formy na pečenie horúcu vodu a ponorte čepeľ na 10 minút, potom ju vyberte a vyčistite. |
| 4 | Prísady nie sú premiešané rovnomerne a sú zle upečené | 1. Nesprávne zvolený program menu | Zvoľte správny program menu |
| | | 2. Kryt bol niekoľkokrát otvorený a chlieb je suchý, bez hnedej kôrky | Neotvárajte kryt. |
| | | 3. Odpor voči miešaniu je veľmi veľký, takže sa čepeľ na miesenie nemôže takmer dostatočne otáčať a miešať | Skontrolujte otvor čepele na miesenie, potom vyberte formu na pečenie a pracujte bez náplne, pokiaľ to nie je normálne, kontaktujte autorizované servisné stredisko. |
| 5 | Po stlačení tlačidla START/STOP sa na displeji zobrazí „HHH“ | Teplota v pekární je veľmi vysoká na prípravu chleba. | Stlačte tlačidlo START/STOP a odpojte spotrebič, potom vyberte formu na chlieb a otvorte kryt, pokiaľ spotrebič nevychladne. |
| 6 | Počuť zvuky motora, ale cesto sa nemieša | Forma na chlieb je nesprávne upevnená alebo je cesto veľmi veľké na to, aby ho bolo možné miešať | Skontrolujte, či je forma na pečenie správne zaistená a cesto je pripravené podľa receptu a ingrediencie sú presne odvážené. |
| 7 | Veľkosť chleba je taká veľká, že tlačí na kryt | Droždia je veľmi veľa alebo bolo pridané nadmerné množstvo múky alebo vody, alebo je teplota prostredia príliš vysoká | Skontrolujte vyššie uvedené faktory, správne znížte množstvo podľa skutočných príčin. |

| Č. | Problém | Príčina | Riešenie |
|----|--|---|--|
| 8 | Veľkosť chleba je veľmi malá alebo chlieb nenakysol | Žiadne droždie alebo množstvo droždia nie je dostatočné, navyše môžu mať kvasinky slabú aktivitu, pretože teplota vody je veľmi vysoká alebo je droždie zmiešané so soľou alebo je teplota prostredia nižšia. | Skontrolujte množstvo a výkonnosť droždia, správne zvyšujte teplotu prostredia. |
| 9 | Cesto je také veľké, že pretečie cez formu na pečenie | Bolo pridané nadmerné množstvo tekutín a droždia. | Znížte množstvo tekutín a zlepšite tuhosť cesta. |
| 10 | Pri pečení cesta chlieb v stredných častiach poklesne | 1. Použitá múka nie je silný prášok a nemôže spôsobiť kysnutie cesta | Použite chlebovú múku alebo silný prášok. |
| | | 2. Rýchlosť kvasiniek je veľmi rýchla alebo teplota droždia je veľmi vysoká | Používajte kvasnice pri izbovej teplote. |
| | | 3. Vďaka nadmernému množstvu vody je cesto veľmi vlhké a mäkké | Podľa schopnosti absorbovať vodu upravte množstvo vody podľa receptu. |
| 11 | Hmotnosť chleba je veľmi veľká a štruktúra je veľmi hustá | 1. Veľmi veľa múky alebo málo vody | Znížte množstvo múky alebo pridajte vodu. |
| | | 2. Veľmi veľa ovocných prísad alebo veľmi veľa celozrnnej múky | Znížte množstvo zodpovedajúcich prísad a zvýšte množstvo kvasníc. |
| 12 | Stredné časti sú pri krájaní chleba duté | 1. Nadmerné množstvo vody alebo droždia, alebo nebola pridaná žiadna soľ | Správne znížte množstvo vody alebo droždia a skontrolujte prídanie soli. |
| | | 2. Teplota vody je veľmi vysoká | Skontrolujte teplotu vody. |
| 13 | K povrchu chleba sú prilepené suché ingrediencie | 1. V chlebe sú silné aglutinačné prísady, ako sú maslo a banány atď. | Do chleba nepridávajte silné aglutinačné prísady. |
| | | 2. Premiešanie nie je dostatočné pre nedostatok vody | Skontrolujte množstvo vody a mechanickú konštrukciu pekárne chleba. |
| 14 | Kôrka je veľmi hrubá a jej farba je veľmi tmavá, keď pripravujete koláče alebo jedlo s nadmerným obsahom cukru | Rôzne recepty alebo prísady majú veľký vplyv na prípravu chleba. Farba pečenia bude veľmi tmavá, pretože obsahuje veľa cukru | Ak je farba pri pečení veľmi tmavá pre recept s nadmerným obsahom cukru, stlačením tlačidla START/ STOP, prerušte program o 5 - 10 minút od plánovaného času dokončenia. Pred vybratím chleba by ste mali chlieb alebo koláč uchovať v pekáči asi 20 minút so zatvoreným krytom. |

Recepty

| Menu | | Prísada | Množstvo | Množstvo | Množstvo | Poznámka |
|---|-----|------------------------------|---------------|-----------------|---------------|--|
| 1 Basic Bread (Základný chlieb) | | hmotnosť chleba | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | voda | 350 ml | 430 ml | 520 ml | |
| | [2] | soľ | 1 Tsp | 2 Tsp | 3 Tsp | dajte do rohu |
| | [3] | cukor | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 5 Tbsp | dajte do rohu |
| | [4] | olej | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | múka s vysokým obsahom lepku | 4 šálky/560 g | 5 šálok/700 g | 6 šálok/840 g | |
| | [6] | sušené mlieko | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 5 Tbsp | |
| | [7] | instantné droždie | 0,5 Tsp | 0,8 Tsp | 1 Tsp | dajte na suchú múku, bez kontaktu so žiadnou tekutinou |
| 2 French bread (Francúzsky chlieb) | | hmotnosť chleba | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | voda | 350 ml | 430 ml | 520 ml | |
| | [2] | soľ | 1 Tsp | 2 Tsp | 3 Tsp | dajte do rohu |
| | [3] | cukor | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | dajte do rohu |
| | [4] | olej | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | múka s vysokým obsahom lepku | 4 šálky/560 g | 5 šálok/700 g | 6 šálok/840 g | |
| | [6] | instantné droždie | 0,5 Tsp | 0,8 Tsp | 1 Tsp | dajte na suchú múku, bez kontaktu so žiadnou tekutinou |
| 3 Whole-wheat bread (Celozrnný chlieb) | | hmotnosť chleba | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | voda | 350 ml | 430 ml | 520 ml | |
| | [2] | soľ | 1 Tsp | 2 Tsp | 3 Tsp | dajte do rohu |
| | [3] | cukor | 2 Tbsp | 3Tbsp | 4 Tbsp | dajte do rohu |
| | [4] | olej | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | múka s vysokým obsahom lepku | 2 šálky/280 g | 2,5 šálky/350 g | 3 šálky/420 g | |
| | [6] | celozrnná múka | 2 šálky/280 g | 2,5 šálky/350 g | 3 šálky/420 g | |
| | [7] | instantné droždie | 1 Tsp | 1,5 Tsp | 1,75 Tsp | dajte na suchú múku, bez kontaktu so žiadnou tekutinou |
| | [8] | sušené mlieko | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 4 Tbsp | |
| 4 Sweet bread (Sladký chlieb) | | hmotnosť chleba | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | voda | 330 ml | 420 ml | 510 ml | |
| | [2] | soľ | 0,5 Tsp | 1 Tsp | 1,5 Tsp | dajte do rohu |
| | [3] | cukor | 0,25 šálky | 0,5 šálky | 0,75 šálky | dajte do rohu |

| | | | | | | |
|--|-------------------|------------------------------|---------------|---------------------|--|--|
| | [4] | olej | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | sušené mlieko | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [6] | múka s vysokým obsahom lepku | 4 šálky/560 g | 5 šálok/700 g | 6 šálok/840 g | |
| | [7] | instantné droždie | 0,5 Tsp | 0,8 Tsp | 1 Tsp | dajte na suchú múku, bez kontaktu so žiadnou tekutinou |
| 5 Butter milk (Maslové mlieko) | | hmotnosť chleba | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | mlieko | 200 ml | 300 ml | 400 ml | |
| | [2] | maslový olej | 150 ml | 150 ml | 180 ml | |
| | [3] | soľ | 1,5 Tsp | 2 Tsp | 2,5 Tsp | dajte do rohu |
| | [4] | cukor | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | dajte do rohu |
| | [5] | múka s vysokým obsahom lepku | 4 šálky | 5 šálok | 6 šálok | |
| | [6] | instantné droždie | 1 Tbsp | 1,5 Tbsp | 1,75 Tbsp | dajte na suchú múku, bez kontaktu so žiadnou tekutinou |
| 6 Gluten free bread (Bezlepkový chlieb) | | hmotnosť chleba | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | voda | 350 ml | 430 ml | 520 ml | |
| | [2] | soľ | 1 Tsp | 2 Tsp | 3 Tsp | dajte do rohu |
| | [3] | cukor | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | dajte do rohu |
| | [4] | olej | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | bezlepková múka | 2 šálky/280 g | 2,5 šálky/ 350 g | 3 šálky/420 g | |
| | [6] | kukurličná múka | 2 šálky/280 g | 2,5 šálky/ 350 g | 3 šálky/420 g | môžete nahradiť ovsenou múkou |
| [7] | instantné droždie | 0,5 Tsp | 0,8 Tsp | 1 Tsp | dajte na suchú múku, bez kontaktu so žiadnou tekutinou | |
| 7 Quick Bread (Rýchly chlieb) | | hmotnosť chleba | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | voda | 350 ml | 430 ml | 520 ml | teplota vody 40 - 50 °C |
| | [2] | soľ | 1,5 Tsp | 2 Tsp | 2,5 Tsp | dajte do rohu |
| | [3] | cukor | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 5 Tbsp | dajte do rohu |
| | [4] | olej | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 5 Tbsp | |
| | [5] | múka s vysokým obsahom lepku | 4 šálky/560 g | 5 šálok/700 g | 6 šálok/840 g | |
| | [6] | instantné droždie | 1,5 Tsp | 2 Tsp | 2,5 Tsp | dajte na suchú múku, bez kontaktu so žiadnou tekutinou |

| | | | | | | |
|--|-----|--|---------------|--|--|--|
| 8 Cake (Koláč) | [1] | voda | 30 ml | | | rozpusťte cukor vo vajci a vode, dobre premiešajte elektrickým šľahačom na vajcia, potom ostatné ingrediencie dajte do formy na chlieb a potom spustíte toto menu. |
| | [2] | vajce | 8 ks | | | |
| | [3] | cukor | 1 šálka | | | |
| | [4] | maslo | 2 Tbsp | | | |
| | [5] | múka s prísadou kypriaceho prášku | 4 šálky/560 g | | | |
| | [6] | instantné droždie | 1 Tsp | | | |
| 9 Knead (Miesenie) | [1] | voda | 330 ml | | | dajte do rohu |
| | [2] | soľ | 1 Tsp | | | |
| | [3] | olej | 3 Tbsp | | | |
| | [4] | múka s vysokým obsahom lepku | 4 šálky/560 g | | | |
| 10 Dough (Cesto) | [1] | voda | 610 ml | | | dajte na suchú múku, bez kontaktu so žiadnou tekutinou |
| | [2] | soľ | 3 Tsp | | | |
| | [3] | olej | 5 Tbsp | | | |
| | [4] | múka s vysokým obsahom lepku | 7 šálok/890 g | | | |
| | [5] | instantné droždie | 2 Tsp | | | |
| 11 Pasta dough (Cesto na cestoviny) | [1] | voda | 620 ml | | | |
| | [2] | soľ | 1 Tsp | | | |
| | [3] | olej | 3 Tbsp | | | |
| | [4] | múka s vysokým obsahom lepku | 8 šálok | | | |
| 12 Yogurt (Jogurt) | [1] | mlieko | 1800 ml | | | |
| | [2] | baktérie mliečneho kvasenia | 180 ml | | | |
| 13 Jam (Džem) | [1] | dužina | 5 šálok | | | miešajte na kašovitú hmotu, môžete pridať trochu vody alebo nemusíte |
| | [2] | škrob | 1 šálka | | | podľa chuti |
| | [3] | cukor | 1 šálka | | | |
| 14 Bake (Pečenie) | [1] | Stláčaním tlačidla upečenia kôrky nastavte teplotu pečenia: 100 °C (svetlá); 150 °C (stredne tmavá); 200 °C (tmavá); predvolená teplota 150 °C | | | | |
| 15 Home made (Vlastné menu) | [1] | Stlačenie tohto tlačidla aktivuje menu vlastnej prípravy. V tomto menu môže používateľ nastaviť čas každého procesu, napr. miesenia, kysnutia, pečenia. Vhodné pre DIA chlieb. | | | | |

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

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

Záruka sa nevzťahuje na

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

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

Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

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

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ:

Priezvisko/meno:

Štát/PSČ/obec/ulica:

Telefónne číslo:

Číslo/označenie (tovaru) položky:

Dátum/miesto predaja:

Popis poruchy:

.....

Dátum/podpis:

Záruka sa nevzťahuje.

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

Informujte ma, koľko bud' predstavovať náklady. Opravte výrobok za úhradu.

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



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

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odveďte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok. Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

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

Pre právnické osoby v Európskej únii

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

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

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

Dovozca:

PRIVEST s.r.o.

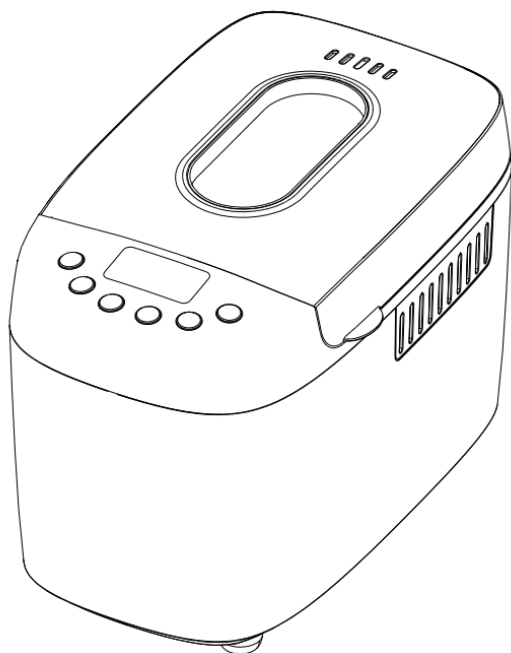
Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefón: (+420) 241 410 819

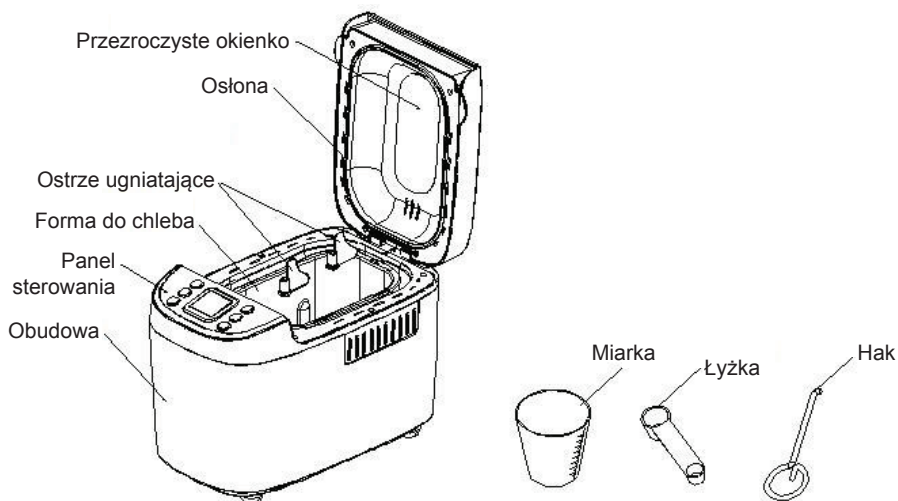


Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed użyciem i zachowaj ją na przyszłość. Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego lub podobnego.

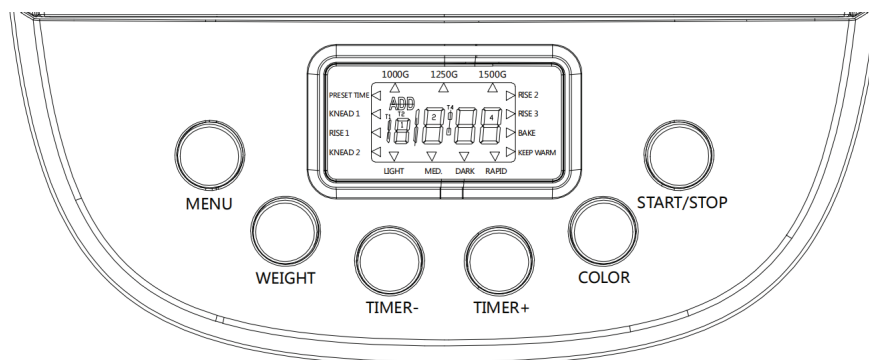
WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA:

1. Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi przed użyciem.
2. Przed użyciem upewnij się, że napięcie w gniazdku sieciowym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej. To urządzenie jest wyposażone we wtyczkę z uziemieniem. Upewnij się, że gniazdko elektryczne w Twoim domu jest dobrze uziemione.
3. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub po awarii. Zwróć go do producenta lub najbliższego autoryzowanego serwisu w celu wymiany lub sprawdzenia.
4. Nie dotykaj gorącej powierzchni, po upieczeniu chleba zakładaj rękawiczki.
5. Nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki, piekarni w wodzie ani innym płynie, w przeciwnym razie istnieje ryzyko porażenia prądem.
6. Odłącz urządzenie po użyciu, gdy nie jest używane lub przed czyszczeniem.
7. Nie pozwól, aby przewód zasilający zwiisał z krawędzi powierzchni roboczej lub przebiegał po gorącym miejscu.
8. Nie używaj żadnych akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta.
9. Nie pozwalaj dzieciom lub osobom niepełnosprawnym pracować bez nadzoru lub instrukcji.
10. Nie umieszczaj urządzenia na źródłach ciepła, takich jak kuchenki gazowe lub płyty elektryczne, ani w ich pobliżu.
11. Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
12. Podczas pieczenia nie dotykać żadnych ruchomych ani obracających się części urządzenia.
13. Do wypieku chleba nie wolno wkładać folii metalowych ani innych materiałów, ponieważ może to spowodować pożar lub zwarcie.
14. Nigdy nie przykrywaj domowych wypieków chleba ręcznikiem lub innym materiałem. Ciepło i para muszą mieć możliwość swobodnego ujścia.
15. Nigdy nie stukaj mocno blachy do pieczenia w górę lub krawędź, aby wyjąć blachę, ponieważ może to ją uszkodzić.
16. Nigdy nie włączaj urządzenia bez upewnienia się, że blacha jest dobrze zamocowana.
17. To urządzenie nie jest przeznaczone do żadnego innego użytku.
18. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
19. Zachowaj tę instrukcję na przyszłość.
20. Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
21. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i do podobnych celów, takich jak: Przestrzeń kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; Zagroda; Klienci w hotelach, motelach i innych miejscach zamieszkania; Otoczenie ze śniadaniem.

OBSŁUGA



Panel sterowania:



Gdy tylko urządzenie do wypieku chleba zostanie podłączone do zasilania, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się „3:00”. Jednak dwukropek między „3” a „00” nie miga w sposób ciągły. A „1” to program domyślny. Strzałki wskazują „1250g” i „MEDIUM”, ponieważ są to ustawienia domyślne.

Włączenie/zatrzymanie

Przycisk służy do uruchamiania i zatrzymywania wybranego programu gotowania. Aby uruchomić program, naciśnij raz przycisk START / STOP. Rozlega się krótki sygnał dźwiękowy, zapala się kontrolka, dwie kropki na wyświetlaczu czasu zaczynają migać i uruchamia się program. Po uruchomieniu programu każdy przycisk oprócz przycisku START / STOP jest nieaktywny.

Aby przerwać program, należy nacisnąć przycisk START / STOP / PAUZA na około 0,5 sekundy, następnie program się zatrzyma, po 3 minutach bezczynności program wznowi działanie.

Aby zatrzymać program, naciśnij przycisk START / STOP przez około 3 sekundy, po czym rozlegnie się sygnał dźwiękowy, wskazujący, że program został wyłączony. Ta funkcja pomoże zapobiec niezamierzonym przerwom w programie.

Menu

Przycisk MENU służy do ustawiania różnych programów. Program będzie się zmieniał po każdym naciśnięciu (towarzyszy temu krótki sygnał dźwiękowy). Poprzez przerywane naciśnięcie przycisku, 15 menu przełącza się tak, że pojawiają się na wyświetlaczu LCD. Wybierz żądany program. Następnie wyjaśnione zostaną funkcje 15 menu.

Program 1: Podstawowy

Jeśli chodzi o wypieki białe i mieszane, składa się głównie z mąki pszennej lub żytniej. Chleb ma zwartą konsystencję. Za pomocą przycisku KOLOR można regulować stopień zrumienienia chleba.

Program 2: Francuski

Do lekkich pieczywa z mąki drobnoziarnistej. Chleb jest zwykle puszysty i ma chrupiącą skórkę. Nie nadaje się do przygotowywania przepisów wymagających masła, margaryny lub mleka.

Program 3: Pełnoziarnisty

Do pieczywa z mąkami ciężkimi, które wymagają dłuższej fazy mieszania i fermentacji (np. Mąka pełnoziarnista i żytnia). Chleb będzie bardziej zwarty i cięższy.

Program 4: Słodki

Do pieczywa z dodatkami takimi jak dżemy owocowe, wiórki kokosowe, rodzynki, bakalie, czekolada lub dodatek cukru. Dzięki dłuższej fazie fermentacji pieczywo będzie lekkie i przewiewne.

Program 5: Chleb maślany

Mieszanie, fermentowanie i pieczenie bochenka z masłem i mlekiem na chleb.

Program 6: Bezglutenowe

Mieszanie, fermentowanie i pieczenie bochenka bezglutenowego. Normalne dla: mąki bezglutenowej, mąki ryżowej, mąki ze słodkich ziemniaków, mąki kukurydzianej i owsianej.

Program 7: Super szybki

Ugniatanie, zakwaszanie i pieczenie bochenka w krótszym czasie niż zwykły chleb. Ale chleb pieczony w tym ustawieniu jest zwykle mniejszy i ma gęstą strukturę.

Program 8: Ciasta

Mieszanie, fermentowanie i pieczenie, ale fermentacja za pomocą sody lub proszku do pieczenia.

Program 9. Mieszanie

Ustawianie czasu mieszania dla użytkowników z różnymi ilościami.

Program 10: Ciasto

Mieszanie i fermentowanie, ale bez pieczenia. Wybierz ciasto i użyj go do zrobienia rogalików, pizzy, pierogów na parze itp.

Program 11: Ciasto na makaron

Mieszkankę można dobrze wymieszać do przetwarzania mąki i wody lub innych.

Program 12: Jogurt

Fermentuj i przygotuj jogurt.

Program 13: Dżem

Gotowanie dżemów i marmolad.

Program 14: Pieczenie

Do dodatkowego wypieku bardzo lekkiego lub niewypieczonego chleba. W tym programie nie ma mieszania ani fermentacji.

Program 15: Domowy

Naciśnij przycisk **HOMEMADE**, aby zastosować to ustawienie i jazdę na rowerze. Możesz ustawić liczbę minut w każdej fazie mieszania, fermentacji, pieczenia, utrzymywania temperatury ... na każdym etapie. Zakres czasu każdego z programów znajduje się w harmonogramie.

KOLOR:

Jasna, średnia lub ciemna skórka i dowolny chleb szybki. Po naciśnięciu przycisku **COLOR**, te 4 tryby będą wyświetlane cyklicznie. Menu od 1 do 4 z możliwością szybkiego pieczenia; szybkie pieczenie bez koloru skórki do wyboru; bezpośrednio za pomocą „Δ”. Początkowy kolor skórki jest średni, ale nie jest dostępny dla szybkiego chleba w menu od 1 do 4.

UWAGA

W menu 9, 10, 11, 12, 13 nie można wybrać wagi chleba; masz do wyboru 3 tryby wagi: 1000 g, 1250 g, 1500 g, Po naciśnięciu przycisku **WAGA**, 1000 g → 1250 g → 1500 g zostanie wyświetlone jeden po drugim, przy czym początkowy wybór to 1250 g. Funkcja wyboru wagi jest dostępna tylko w menu od 1 do 8.

Funkcja zaprogramowanego czasu / opóźnienia (TIME +, TIME -)

Jeśli nie chcesz, aby piekarnia chleba działała natychmiast, możesz skorzystać z tej funkcji opóźnienia. Najdłuższy czas opóźnienia to 15 godzin.

Najpierw wybierz menu i kolor, a następnie naciśnij przycisk CZAS, aby zmienić czas wyświetlany na wyświetlaczu LCD. Naciśnij raz przycisk TIME, zwiększ lub zmniejsz czas opóźnienia o 10 minut. Menu 9,11,12,13 nie ma funkcji opóźnienia. Ciągłe naciskanie przycisku TIME powoduje stopniowe zwiększanie lub zmniejszanie czasu. Ustawienie czasu obejmuje czas programu i czas opóźnienia. Gdy naciśniesz TIME> 1S, czas szybko się zwiększy. „◀“ będzie oznaczać opóźnienie czasowe.

Przykład: Jest teraz godzina 20:30, jeśli chcesz, aby Twój chleb był gotowy następnego ranka o godzinie 7, tj. O godzinie 10 i 30 minut. Wybierz swoje menu, kolor, rozmiar bochenka, a następnie naciśnij przycisk „▲“ lub „▼“, aby dodać czas, aż na wyświetlaczu LCD pojawi się 10:30. Następnie naciśnij przycisk START / STOP, aby aktywować ten program opóźnienia i zapali się wskaźnik. Może pojawić się migająca kropka, a na wyświetlaczu LCD będzie odliczanie pokazujące pozostały czas. Świeży chleb będzie o 7:00 rano.

Uwaga: nie używaj łatwo psujących się składników, takich jak jajka, świeże mleko, owoce, cebula itp. Do pieczenia z opóźnieniem. Wyświetlanie czasu opóźnienia na wyświetlaczu LCD = czas, w którym chcesz zakończyć pieczenie - aktualna godzina.

Funkcja utrzymania temperatury

Po upieczeniu chleb można utrzymywać w ciepłe przez 1 godzinę. Na wyświetlaczu LCD pojawi się 0:00. Podczas utrzymywania temperatury „▶“ będzie wyświetlać utrzymywanie temperatury przez maksymalnie 60 minut.

OTOCZENIE

Proponowana temperatura pokojowa do użytkowania urządzenia powinna zawierać się w przedziale od 15 ° C do 34 ° C. Jeśli temperatura jest bardzo wysoka, zakwas chleba zamienia się w kwas. Jeśli temperatura jest bardzo niska, spowoduje to wzrost ilości pieczywa. Różnica temperatur otoczenia spowoduje różne rozmiary chleba.

PAMIĘĆ

W przypadku przerwy w dostawie prądu podczas pieczenia chleba proces przygotowania chleba będzie kontynuowany automatycznie w ciągu 10 do 15 minut, nawet bez naciśnięcia przycisku START / STOP. Jeśli czas przerwy przekracza 10-15 minut, pamięci nie można zapamiętać, należy wyjąć składniki z formy i ponownie włożyć je do formy, a wypiekacz do chleba musi zacząć od nowa. Jeśli jednak ciasto nie weszło w fazę fermentacji po przerwie w zasilaniu, można bezpośrednio nacisnąć przycisk START / STOP i kontynuować program od początku.

WYŚWIETLACZ OSTRZEGAWCZY

„HHH” - To ostrzeżenie oznacza, że temperatura wewnątrz formy do pieczenia jest bardzo wysoka. Naciśnij przycisk START / STOP (patrz rysunek 1 poniżej), aby zatrzymać program, odłącz przewód zasilający, otwórz górną pokrywę i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć przez 10 do 20 minut przed ponownym uruchomieniem.

„EE0” - To ostrzeżenie oznacza, że czujnik temperatury jest odłączony. Naciśnij przycisk START / STOP (patrz rysunek 2 poniżej), aby zatrzymać program, odłącz przewód zasilający. Sprawdź czujnik w najbliższym autoryzowanym serwisie w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji elektrycznej / mechanicznej.

A digital display showing three 'H' characters, indicating a high temperature warning.

Obrazek 1

A digital display showing two 'E' characters followed by a '0', indicating a disconnected temperature sensor warning.

Obrazek 1

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przy pierwszym włączeniu urządzenie może wydzielać lekki dym i / lub zapach. Podczas produkcji konieczne jest lekkie smarowanie niektórych części urządzenia. To normalne.

1. Wyczyść wszystkie części zgodnie z rozdziałem „**CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**”.
2. Włącz wypiekacz do chleba i piecz pusty przez około 10 minut. Lub wlej 200 ml wody do formy do pieczenia i piecz przez 10 minut. Czynność ta służy do zmniejszenia zapachu elementu grzejnego i formy do pieczenia. Po zakończeniu usłyszysz sygnał dźwiękowy.
3. Wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego, pozostawić urządzenie do ostygnięcia i ponownie wyczyścić wszystkie odłączone części. Zapewnić odpowiednią wentylację urządzenia.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Włożyć blachę do pieczenia do piekarni i docisnąć. Umieść nóż ugniatający na wale i wsuń go do oporu, aby płaskie powierzchnie były równe.
UWAGA: Zaleca się smarowanie ostrza mieszającego olejem, aby ciasto nie przywierało do niego. Umożliwia to również łatwe wyjmowanie ostrza ugniatającego z wypieku.
2. Odmierz wstępnie wszystkie składniki, zwykle najpierw dodaj wodę lub inne płynne składniki, następnie dodaj cukier, sól i mąkę, a na końcu dodaj drożdże. Jeśli przygotowujesz ciasto z mąki pszennej o dużej zawartości, zaleca się zmianę kolejności dodawania: Dla lepszego efektu najpierw dodaj drożdże i mąkę pszenną, następnie cukier i sól, na końcu wodę lub inne płyny.
UWAGA: Dodając mąkę, spróbuj pozwolić jej przykryć wodą. Zrób palcem małą dziurkę na wierzchu mąki, do której wkładasz drożdże. Upewnij się, że drożdże nie mają kontaktu z solą lub płynami.
3. Zamknij pokrywę, a następnie podłącz urządzenie do sieci.

4. Naciskaj przycisk MENU, aż pojawi się żądany program.
5. Naciśnij przycisk CRUST, aby przesunąć strzałkę na żądane ustawienie: jasna, średnio ciemna, ciemna skórka.
6. Naciśnij przycisk WAGA, aby przesunąć strzałkę na żądaną wagę.
7. W razie potrzeby ustaw przycisk DELAY TIMER. Naciśnij przyciski + i -, aby wydłużyć czas cyklu pokazany na wyświetlaczu LCD. Jeśli chcesz natychmiast upiec chleb, możesz zignorować ten proces.
8. Naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć pracę. Jeśli ustawiasz kolor i grubość skórki, naciśnij ten przycisk, aby potwierdzić ustawienie i naciśnij ponownie, aby aktywować program. „▶“ wskazuje aktualny postęp pracy, dwukropek zaczyna migać i odliczany jest czas. Program zaczyna działać.
UWAGA: Jeśli chcesz zatrzymać program, naciśnij przycisk START / STOP przez 3 sekundy.
9. W przypadku składników (owoce, orzechy, rodzyнки) urządzenie wyemituje dziesięć sygnałów dźwiękowych, a „▶“ będzie wskazywać na DODAJ. Otwórz pokrywkę i dodaj składniki. Urządzenie ponownie zaczyna działać. Nie wkładaj orzechów zbyt szybko, ponieważ stracą swój smak.
UWAGA: Funkcja DODAJ dotyczy tylko menu: podstawowych, szybkich, słodkich, francuskich, pełnoziarnistych, ryżowych, bezglutenowych.
10. Gdy na wyświetlaczu LCD pojawi się 0:00, rozlegnie się 10 sygnałów dźwiękowych oznaczających koniec programu. Naciśnij przycisk START / STOP przez 3 sekundy, aby wyłączyć urządzenie.
UWAGA: Jeśli nie naciśniesz przycisku START / STOP, program utrzymywania ciepła na 1 godzinę rozpocznie się automatycznie. Jeśli chcesz przestać się nagrzewać, naciśnij przycisk START / STOP na 3 sekundy. Program nie zakończy się, dopóki na ekranie LCD nie pojawi się początkowy ekran.
11. Otwórz pokrywkę i, w rękawiczkach, chwyć mocno formę i unieś ją.
UWAGA: Podczas pracy należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ pieczywo do wypieku chleba jest bardzo gorące.
12. Z założonymi rękawicami do pieczenia, odwróć formę do góry dnem do dołu (uchwytem do dołu) na ruszt lub na czystą powierzchnię i delikatnie potrząśnij, aż chleb wypadnie. Niemetalową łopatką delikatnie zdrap boki formy do pieczenia.
UWAGA: Jeśli nóż ugniatający pozostaje w chlebie, ostrożnie podważ go hakiem i nie chwytaj go ręką w przypadku poparzenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.
2. Czyszczenie formy do pieczenia: Wyczyść formę od wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką, nie używaj ostrych lub ściernych środków do ochrony nieprzywierającej powierzchni. Forma do pieczenia chleba musi być całkowicie sucha przed montażem.
3. Jeśli ostrze ugniatające jest trudne do wyjęcia z formy do pieczenia, dodaj ciepłą wodę na 30 minut, wtedy będzie łatwo ją wyjąć. Do czyszczenia użyj wilgotnej szmatki.

4. Czyszczenie górnej pokrywy: Po użyciu odczekać, aż urządzenie ostygnie. Za pomocą wilgotnej szmatki wytrzyj pokrywę i wnętrze okna. Do czyszczenia nie używaj środków ściernych, ponieważ spowoduje to uszkodzenie wysokiego połysku powierzchni.
Uwaga: nie zaleca się zdejmowania pokrywy podczas czyszczenia.
5. Delikatnie wytrzyj zewnętrzną powierzchnię pokrowca wilgotną szmatką, następnie wytrzyj suchą szmatką. Nigdy nie używaj benzyny ani innych płynów. Nigdy nie zanurzaj pokrowca w wodzie podczas czyszczenia.
6. Przed zapakowaniem urządzenia do przechowywania upewnij się, że jest całkowicie schłodzone, czyste i suche oraz że pokrywa jest zamknięta.

OPIS SKŁADNIKÓW

1. Mąka do wypieku chleba

Mąka chlebowa jest najważniejszym składnikiem do przygotowania chleba i jest zalecana w większości przepisów na chleb drożdżowy. Jest bogata w gluten i może być również nazywana mąką wysokoglutenową, która jest bogata w białko i zachowuje wielkość chleba po zakwaszeniu. Mąka różni się w zależności od regionu. Zawartość glutenu jest wyższa niż w mące uniwersalnej, dzięki czemu można ją przygotować chleb o dużych gabarytach.

2. Mąka uniwersalna

Mąka niezawierająca proszku do pieczenia, odpowiednia do pieczywa „szybkiego” lub pieczywa wypiekanego metodą szybkiego wiązania. Mąka chlebowa lepiej nadaje się do pieczywa drożdżowego.

3. Mąka pełnoziarnista

Mąka pełnoziarnista jest mielona z pełnego ziarna pszenicy. Chleb wyprodukowany z mąki razowej lub w części będzie miał wyższą zawartość błonnika i składników odżywczych. Mąka pełnoziarnista jest cięższa, w wyniku czego bochenki mogą być mniejsze i cięższe w strukturze. Zawiera łuskę pszenicy i gluten. Wiele receptur jest zwykle łączonych z mąką pełnoziarnistą lub mąką chlebową, aby uzyskać najlepszy wynik.

4. Mąka pszenna ciemna

Mąka z ciemnego pszenicy, zwana także „mąką żytnią”, jest rodzajem mąki o dużej zawartości błonnika i jest podobna do mąki pełnoziarnistej. Aby uzyskać duży rozmiar po fermentacji, należy go stosować w połączeniu z dużą zawartością mąki chlebowej.

5. Mąka z dodatkiem proszku do pieczenia

Używaj mąki zawierającej proszek do pieczenia, szczególnie do robienia ciast. Nie używaj tej mąki w połączeniu z drożdżami.

6. Mąka kukurydziana i mąka owsiana

Mąka kukurydziana i owsiana są mielone oddzielnie od płatków kukurydzianych i owsianych. Są to dodatki do przygotowania chleba gruboziarnistego, które służą poprawie smaku i tekstury.

7. Cukier

Cukier jest „pokarmem” dla drożdży, a także wzmacnia słodki smak i kolor chleba. To bardzo ważny pierwiastek, który sprawia, że chleb rośnie. Powszechnie używany jest cukier biały; jednakże w niektórych przepisach może być również wymagany cukier brązowy, cukier puder lub cukier trzcinowy.

8. Drożdże

Drożdże to żywy organizm i aby zachować świeżość, należy je przechowywać w lodówce. Do odżywiania potrzebują węglowodanów w cukrze i mące. Drożdże używane w przepisach na chleb będą sprzedawane pod różnymi nazwami: drożdże chlebowe (najlepsze), aktywne drożdże suszone i drożdże instant. Po procesie fermentacji drożdże będą produkować dwutlenek węgla. Dwutlenek węgla rozszerza chleb i poprawia jego wewnętrzną strukturę.

1 łyżka suchych drożdży = 3 łyżeczki suszonych drożdży

1 łyżka suchych drożdży = 15 ml drożdży

1 łyżeczka suchych drożdży = 5 ml

Przed użyciem sprawdź datę ważności i czas przechowywania drożdży. Umieść go w lodówce natychmiast po każdym użyciu, ponieważ te mikroorganizmy zostaną zabite w wysokiej temperaturze. Złe drożdże zwykle powodują fermentację chleba.

WSKAZÓWKA: Aby sprawdzić, czy drożdże są świeże i aktywne:

(1) Wlej 1 szklankę (237 ml) ciepłej wody (45 - 50 ° C) do miarki.

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

(3) Umieść miarkę w ciepłym miejscu na około 10 minut. Nie mieszaj wody.

(4) Świeże, aktywne drożdże zaczynają bulgotać lub „rosnąć”. W przeciwnym razie drożdże są nieaktywne.

9. Sól

Sól jest niezbędna do poprawy smaku i koloru kory. Jest również stosowany w celu zmniejszenia aktywności drożdży. Nigdy nie używaj zbyt dużej ilości soli podczas przygotowywania. Ale chleb byłby większy, gdyby był bez soli.

10. Jajka

Jajka mogą poprawić teksturę chleba, sprawić, że będzie on bardziej pożywny i większy. Jajka należy ubijać innymi płynnymi składnikami.

11. Maść, masło i olej roślinny

Tłuszcze mogą zmiękczyć chleb i wydłużyć jego trwałość. Masło przed dodaniem należy stopić lub pokroić na małe kawałki.

12. Proszek do pieczenia

Proszek do pieczenia służy do zakwaszania bardzo szybkiego chleba i ciast. Ponieważ nie potrzebuje czasu na zakwaszenie i może wytwarzać powietrze, tworzy pęcherzyki powietrza, które zmiękczejają teksturę chleba w oparciu o zasadę chemiczną.

13. Soda

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

14. Woda i inne płyny (zawsze dodawaj najpierw)

Woda jest podstawowym składnikiem wypieku chleba. Ogólnie woda powinna mieć temperaturę pokojową od 20 ° C do 25 ° C. Niektóre przepisy mogą wymagać mleka lub innych płynów, aby poprawić smak chleba. Nigdy nie używaj produktów mlecznych z opcją opóźnionego startu timera.

STOSOWANIE DOKŁADNYCH POMIARÓW

WSKAZÓWKI: Jednym z najważniejszych kroków w przygotowaniu dobrego chleba jest prawidłowe odmierzenie składników. Dokładnie odmierz każdy składnik i dodaj go do formy do pieczenia w kolejności wskazanej w przepisie. Zdecydowanie zalecamy użycie miarki, aby uzyskać dokładną ilość, w przeciwnym razie będzie to miało duży wpływ na chleb.

Kolejność dodawania

Zawsze dodawaj składniki w kolejności podanej w przepisie.

NAJPIERW: Płynne składniki

NASTĘPNIE: Suche składniki

NA KONIEC: Drożdże

Drożdże należy podawać tylko na suchą mąkę i nigdy nie powinny one wchodzić w kontakt z płynem lub solą.

Jeśli używasz funkcji opóźnienia timera przez długi czas, nigdy nie dodawaj łatwo psujących się składników, takich jak jajka lub mleko.

Po pierwszym wymieszaniu mąki rozlega się sygnał dźwiękowy i do masy dodaje się składniki owocowe. Jeśli składniki owocowe zostaną dodane bardzo szybko, po długim mieszaniu smak pogorszy się.

Płynne składniki

Wodę, świeże mleko lub inne płyny należy odmierzać za pomocą wyraźnie oznaczonych miarek i odpywów. Umieść kubek na powierzchni roboczej i pochyl się, aby sprawdzić poziom płynu. Podczas odmierzania oleju kuchennego lub innych składników dokładnie wyczyść miarkę bez żadnych innych składników.

Suche składniki

Odmierz suche składniki, dodając mąkę itp. Po lekko napełnionych łyżkach. do miarki, a następnie po napełnieniu wyrównać nożem. Nigdy nie używaj miarki do zbierania suchych składników bezpośrednio z pojemnika, ponieważ może to dodać do jednej łyżki innych składników. Nie uderzaj w dno miarki.

WSKAZÓWKA: Przed pomiarem wymieszaj mąkę do napowietrzenia. Podczas odmierzania niewielkiej ilości suchych składników, takich jak sól lub cukier, użyj miarki, aby utrzymać poziom.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE AKCESORIÓW

Miarka:

W przepisie jednostka miary „CUP” reprezentuje pełną filiżankę o pojemności 240 ml, rysunek poniżej jest odniesieniem.

1. Odmierzanie składników płynnych: Podczas odmierzania płynu kubek należy umieścić na poziomej powierzchni i patrzeć na wysokość oczu (nie pod kątem), aby sprawdzić stopień napełnienia. Jeśli dodajesz jajko, mleko lub inne płyny, najpierw włóż je do filiżanki, a następnie dolej wody do poziomu wskazanego w przepisie. (tzn. całkowita ilość cieczy jest taka sama, jak wymagana w recepturze, ale objętość wody jest zmniejszona)

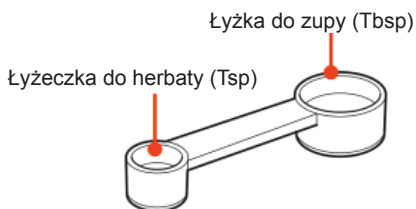
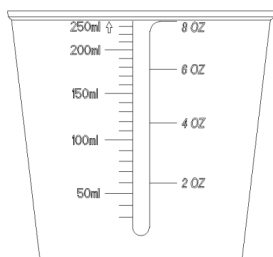
2. Odmierzanie suchych składników: Odmierz suche składniki do filiżanki, a następnie delikatnie wstrząśnij, aż powierzchnia będzie płaska, aby można było określić ich ilość. Nie wstrząsaj długo i mocno, w przeciwnym razie proszek byłby bardzo zwarty, abyś mógł zmierzyć.

Miarka (łyżka): w tym łyżeczka i łyżka stołowa.

Łyżeczka (Tsp) służy do pomiaru ilości drożdży, soli.

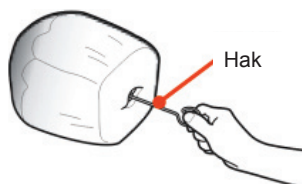
Do pomiaru ilości soli i oleju używana jest łyżka stołowa (łyżka stołowa).

Haczyk: Służy do wyjmowania ostrza chleba z chleba.



Hak

Czasami podczas wyjmowania chleba może pozostać w nim ostrze ugniatające i za pomocą tego haka wyciągnąć je z chleba.



ELIMINACJA MOŻLIWYCH PROBLEMÓW

Poniżej znajdują się informacje o problemach, które mają na celu wyłącznie poinformowanie użytkownika o uszkodzeniu urządzenia podczas użytkowania, aby uniknąć niebezpieczeństwa lub większych strat. Skontaktuj się z centrum serwisowym lub infolinią w celu uzyskania pomocy.

| N. | Problem | Przyczyna | Rozwiązanie |
|----|--|---|--|
| 1 | Dym z otworu wentylacyjnego podczas pieczenia | Niektóre elementy przylegają do elementu grzejnego lub w jego pobliżu, olej pozostaje na powierzchni elementu grzejnego podczas pierwszego użycia | Odłącz piekarnię i wyczyść element grzejny, ale uważaj, aby nie poparzyć się podczas pierwszego użycia, susząc go i otwierając pokrywę. |
| 2 | Dolna skórka chleba jest bardzo gruba | Chleb był ciepły i pozostawiony w formie do pieczenia przez długi czas, tracąc dużo wody | Wymij chleb tak szybko, jak to możliwe, nie utrzymując go w cieple. |
| 3 | Chleb jest bardzo trudny do zerwania | Ostrze ugniatające mocno przylega do wału w formie naczynia do pieczenia | Po wyjęciu chleba wlej gorącą wodę do formy do pieczenia i zanurz ostrze na 10 minut, następnie wymij i wyczyść |
| 4 | Składniki nie są równomiernie wymieszane i są słabo upieczone | 1. Wybrano niewłaściwy program menu | Wybierz odpowiedni program menu |
| | | 2. Pokrywka została kilkakrotnie otwarta i chleb jest suchy, bez brązowej skórki | Nie otwieraj pokrywę |
| | | 3. Opór mieszania jest bardzo wysoki, tak że ostrze mieszające nie może się obracać i mieszać prawie wystarczająco | Sprawdź otwór noża ugniatającego, następnie wybierz formę do pieczenia i pracuj bez napełniania, jeśli to nie jest normalne, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem |
| 5 | Po naciśnięciu przycisku START / STOP na wyświetlaczu pojawi się „HHH” | Temperatura w piekarni jest bardzo wysoka do wypieku chleba. | Naciśnij przycisk START / STOP i odłącz urządzenie, a następnie wymij formę do pieczenia chleba i otwórz pokrywę, aż urządzenie ostygnie |
| 6 | Słychać odgłosy silnika, ale ciasto się nie miesza | Forma do pieczenia jest nieprawidłowo zamocowana lub ciasto jest zbyt duże, aby można było je wymieszać | Upewnij się, że forma do pieczenia jest dobrze zabezpieczona, ciasto jest przygotowane zgodnie z przepisem, a składniki dokładnie zważone |
| 7 | Rozmiar chleba jest tak duży, że naciska na pokrywę | Jest bardzo dużo drożdży lub dodano zbyt dużą ilość mąki lub wody albo temperatura otoczenia jest zbyt wysoka | Sprawdź powyższe czynniki, zmniejsz kwotę zgodnie z rzeczywistymi przyczynami |

| N. | Problem | Przyczyna | Rozwiązanie |
|----|---|---|---|
| 8 | Rozmiar chleba jest bardzo mały lub chleb nie jest kwaśny | Żadne drożdże lub ilość drożdży nie jest wystarczająca, ponadto drożdże mogą mieć słabą aktywność, ponieważ temperatura wody jest bardzo wysoka lub są zmieszane z solą lub temperatura otoczenia jest niższa | Sprawdź ilość i wydajność drożdży, odpowiednio zwiększ temperaturę otoczenia |
| 9 | Ciasto jest tak duże, że przepływa przez formę do pieczenia | Dodano nadmiar płynu i drożdży | Zmniejsz ilość płynów i popraw sztywność ciasta |
| 10 | Podczas pieczenia ciasto na chleb spada w środkowych częściach | 1. Użyta mąka nie jest mocnym proszkiem i nie może powodować fermentacji ciasta | Użyj mąki chlebowej lub gęstego proszku |
| | | 2. Szybkość drożdży jest bardzo duża lub temperatura drożdży jest bardzo wysoka | Używaj drożdży w temperaturze pokojowej |
| | | 3. Ze względu na zbyt dużą ilość wody ciasto jest bardzo wilgotne i miękkie | Dostosuj ilość wody zgodnie z recepturą zgodnie z jej zdolnością do wchłaniania wody |
| 11 | Waga chleba jest bardzo duża, a struktura bardzo gęsta | 1. Za dużo mąki lub mało wody | Zmniejsz ilość mąki lub dodaj wodę. |
| | | 2. Bardzo dużo składników owocowych lub bardzo dużo mąki razowej | Zmniejsz ilość odpowiednich składników i zwiększ ilość drożdży |
| 12 | Podczas krojenia chleba środkowe części są puste | 1. Nadmiar wody lub drożdży albo brak dodatku soli | Odpowiednio zmniejsz ilość wody lub drożdży i sprawdź dodatek soli. |
| | | 2. Temperatura wody jest bardzo wysoka | Sprawdź temperaturę wody |
| 13 | Suche składniki są przyklejane do powierzchni chleba | 1. Chleb zawiera składniki silnie zlepiające, takie jak masło i banany itp | Nie dodawać do chleba silnie zbrylających się składników. |
| | | 2. Mieszanie nie jest wystarczające z powodu braku wody | Sprawdź ilość wody i konstrukcję mechaniczną piekarni |
| 14 | Skórka jest bardzo gruba, a jej kolor jest bardzo ciemny, gdy robisz ciasta lub potrawy z nadmierną zawartością cukru | Duży wpływ na przygotowanie chleba mają różne przepisy lub składniki. Kolor pieczenia będzie bardzo ciemny, ponieważ zawiera dużo cukru | Jeśli podczas pieczenia kolor jest bardzo ciemny, dla przepisu z nadmierną zawartością cukru, naciskając przycisk START / STOP, przerwij program na 5 - 10 minut od zaplanowanego czasu zakończenia. Przed wyjęciem chleba należy je przechowywać w blasze do pieczenia przez około 20 minut przy zamkniętej pokrywie |

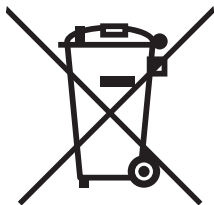
Przepisy

| Menu | | Składnik | Ilość | Ilość | Ilość | Uwaga |
|---|-----|------------------------------------|---------------|---------------------|--------------------|---|
| 1 Basic Bread (Chleb podstawowy) | | Waga chleba | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | woda | 350 ml | 430 ml | 520 ml | |
| | [2] | sól | 1 Tsp | 2 Tsp | 3 Tsp | Daj do rogu |
| | [3] | cukier | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 5 Tbsp | Daj do rogu |
| | [4] | olej | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | Mąka o wysokiej zawartości glutenu | 4 kubki/560 g | 5 kubków/ 700 g | 6 kubków/ 840 g | |
| | [6] | Mleko suszone | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 5 Tbsp | |
| | [7] | drożdże | 0,5 Tsp | 0,8 Tsp | 1 Tsp | wyłożyć na suchą mąkę, bez kontaktu z jakimkolwiek płynem |
| 2 French bread (Chleb francuski) | | Waga chleba | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | woda | 350 ml | 430 ml | 520 ml | |
| | [2] | sól | 1 Tsp | 2 Tsp | 3 Tsp | Daj do rogu |
| | [3] | cukier | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | Daj do rogu |
| | [4] | olej | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | Mąka o wysokiej zawartości glutenu | 4 kubki/560 g | 5 kubków/ 700 g | 6 kubków/ 840 g | |
| | [6] | drożdże | 0,5 Tsp | 0.8 Tsp | 1 Tsp | wyłożyć na suchą mąkę, bez kontaktu z jakimkolwiek płynem |
| 3 Whole-wheat bread (Chleb pełnoziarnisty) | | Waga chleba | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | woda | 350 ml | 430 ml | 520 ml | |
| | [2] | sól | 1 Tsp | 2 Tsp | 3 Tsp | Daj do rogu |
| | [3] | cukier | 2 Tbsp | 3Tbsp | 4 Tbsp | Daj do rogu |
| | [4] | olej | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | Mąka o wysokiej zawartości glutenu | 2 kubki/280 g | 2,5 kubka/ 350 g | 3 kubki/420 g | |
| | [6] | mąka pełnoziarnista | 2 kubki/280 g | 2,5 kubka/ 350 g | 3 kubki/420 g | |
| | [7] | drożdże | 1 Tsp | 1,5 Tsp | 1,75 Tsp | wyłożyć na suchą mąkę, bez kontaktu z jakimkolwiek płynem |
| | [8] | Mleko suszone | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 4 Tbsp | |
| 4 Sweet bread (Słodki chleb) | | Waga chleba | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | woda | 330 ml | 420 ml | 510 ml | |
| | [2] | sól | 0,5 Tsp | 1 Tsp | 1,5 Tsp | Daj do rogu |
| | [3] | cukier | 0,25 kubki | 0,5 kubki | 0,75 kubki | Daj do rogu |

| | | | | | | |
|---|-----|------------------------------------|---------------|-----------------|----------------|---|
| | [4] | olej | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | Mleko suszone | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [6] | Mąka o wysokiej zawartości glutenu | 4 kubki/560 g | 5 kubków/700 g | 6 kubków/840 g | |
| | [7] | drożdże | 0,5 Tsp | 0.8 Tsp | 1 Tsp | wyłożyć na suchą mąkę, bez kontaktu z jakimkolwiek płynem |
| 5 Butter milk (Mleko maślane) | | Waga chleba | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | mleko | 200 ml | 300 ml | 400 ml | |
| | [2] | Olej maślany | 150 ml | 150 ml | 180 ml | |
| | [3] | sól | 1,5 Tsp | 2 Tsp | 2,5 Tsp | Daj do rogu |
| | [4] | cukier | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | Daj do rogu |
| | [5] | Mąka o wysokiej zawartości glutenu | 4 kubki | 5 kubków | 6 kubków | |
| | [6] | drożdże | 1 Tbsp | 1,5 Tbsp | 1,75 Tbsp | wyłożyć na suchą mąkę, bez kontaktu z jakimkolwiek płynem |
| 6 Gluten free bread (Chleb bezglutenowy) | | Waga chleba | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | woda | 350 ml | 430 ml | 520 ml | |
| | [2] | sól | 1 Tsp | 2 Tsp | 3 Tsp | Daj do rogu |
| | [3] | cukier | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | Daj do rogu |
| | [4] | olej | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | mąka bezglutenowa | 2 kubki/280 g | 2,5 kubka/350 g | 3 kubki/420 g | |
| | [6] | mąka kukurydziana | 2 kubki/280 g | 2,5 kubka/350 g | 3 kubki/420 g | můžete nahradit ovesnou moukou |
| | [7] | drożdże | 0,5 Tsp | 0,8 Tsp | 1 Tsp | wyłożyć na suchą mąkę, bez kontaktu z jakimkolwiek płynem |
| 7 Quick Bread (Szybki chleb) | | Waga chleba | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | woda | 350 ml | 430 ml | 520 ml | Temperatura wody 40 - 50 °C |
| | [2] | sól | 1,5 Tsp | 2 Tsp | 2,5 Tsp | Daj do rogu |
| | [3] | cukier | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 5 Tbsp | Daj do rogu |
| | [4] | olej | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 5 Tbsp | |
| | [5] | Mąka o wysokiej zawartości glutenu | 4 kubki/560 g | 5 kubków/700 g | 6 kubków/840 g | |
| | [6] | drożdże | 1,5 Tsp | 2 Tsp | 2,5 Tsp | wyłożyć na suchą mąkę, bez kontaktu z jakimkolwiek płynem |

| | | | | | | |
|---|-----|---|--------------------|--|--|--|
| 8 Cake (Ciasta) | [1] | woda | 30 ml | | | Rozpuść cukier w jajku i wodzie, dobrze wymieszaj za pomocą elektrycznej trzepaczki do jajek, a następnie włóż pozostałe składniki do formy i uruchom to menu. |
| | [2] | jajko | 8 ks | | | |
| | [3] | cukier | 1 kubek | | | |
| | [4] | masło | 2 Tbsp | | | |
| | [5] | mouka s přísadou kypřicího prášku | 4 kubki/560 g | | | |
| | [6] | drożdże | 1 Tsp | | | |
| 9 Knead (Mieszanie) | [1] | woda | 330 ml | | | Daj do rogu |
| | [2] | sól | 1 Tsp | | | |
| | [3] | olej | 3 Tbsp | | | |
| | [4] | Mąka o wysokiej zawartości glutenu | 4 kubki/560g | | | |
| 10 Dough (Ciasto) | [1] | woda | 610 ml | | | Daj do rogu |
| | [2] | sól | 3 Tsp | | | |
| | [3] | olej | 5 Tbsp | | | |
| | [4] | Mąka o wysokiej zawartości glutenu | 7 kubków/ 890 g | | | |
| | [5] | drożdże | 2 Tsp | | | wyłożyć na suchą mąkę, bez kontaktu z jakimkolwiek płynem |
| 11 Pasta dough (Ciasto na makaron) | [1] | woda | 620 ml | | | |
| | [2] | sól | 1 Tsp | | | |
| | [3] | olej | 3 Tbsp | | | |
| | [4] | Mąka o wysokiej zawartości glutenu | 8 kubków | | | |
| 12 Yogurt (Jogurt) | [1] | mleko | 1800 ml | | | |
| | [2] | baktérie mléčného kvašení | 180 ml | | | |
| 13 Jam (Dżem) | [1] | mięsz | 5 kubków | | | Wymieszać na papkę, możesz dodać trochę wody lub nie musisz |
| | [2] | skrobia | 1 kubek | | | |
| | [3] | cukier | 1 kubek | | | Według smaku |
| 14 Bake (Pieczenie) | [1] | Ustaw temperaturę pieczenia naciskając przycisk pieczenia skórki: 100 ° C (świeci się); 150 ° C (średnio ciemny); 200 ° C (ciemny); domyślna temperatura 150 ° C | | | | |
| 15 Home made (Menu niestandardowe) | [1] | Naciśnij ten przycisk, aby aktywować menu samokształcenia. W tym menu użytkownik może ustawić czas każdego procesu, np. ugniatanie, fermentacja, pieczenie. Nadaje się do chleba DŁA. | | | | |

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



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

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

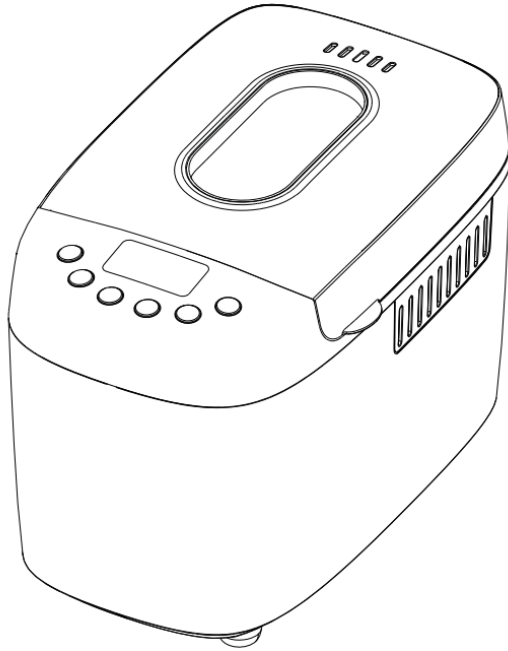
W przypadku nieprawidłowej likwidacji odpadu właściciel może zostać obciążony karą grzywny zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dla osób prawnych w Unii Europejskiej

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

Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej

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

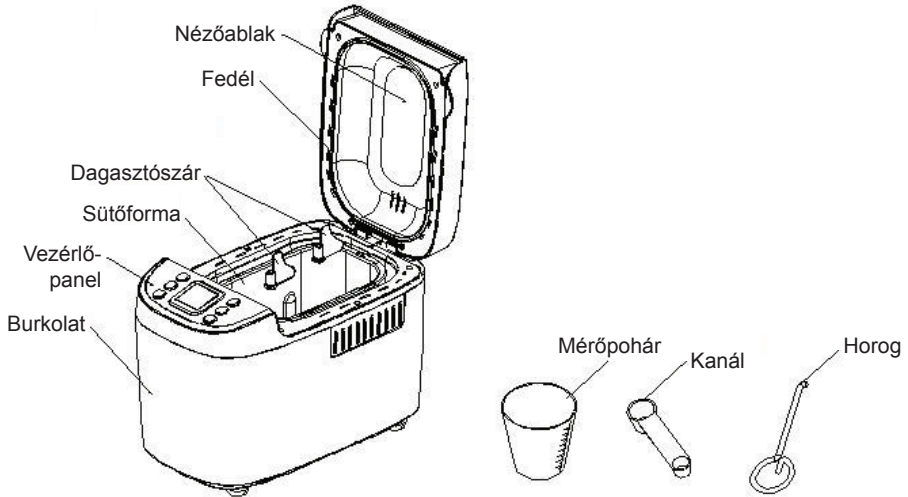


Kérjük, hogy üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el ezt az útmutatót és őrizze meg későbbi használatra. Ez a készülék csak háztartásokban és hasonló helyeken használható.

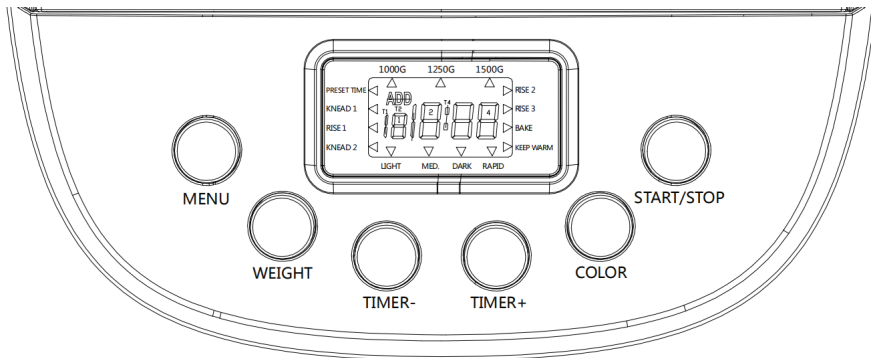
FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK:

1. Használat előtt olvassa el figyelmesen a használati utasítást.
2. Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék terméklapján feltüntetett feszültséggel. A készülékhez földelt csatlakozódugó tartozik. Ügyeljen, hogy a hálózati aljzat is szabályosan földelve legyen.
3. Ne használja a készüléket, ha megsérült a tápkábel, csatlakozódugó vagy ha nem működik rendesen. Küldje vissza a gyártónak vagy vigye a legközelebbi márkaszervizbe, ahol kicserélik vagy megjavítják.
4. Ne érintse meg a forró felületeket, kenyérsütés után használjon védőkesztyűt.
5. Ne merítse vízbe vagy más folyadékba a tápkábelt, csatlakozódugót vagy a kenyérsütő gépet, mert fennáll az áramütés veszélye.
6. Használat után, vagy ha nincs használatban, valamint tisztítás előtt válassza le a készüléket az áramkorról.
7. Ne hagyja, hogy a tápkábel szabadon lógjon a munkafelület szélén, vagy forró felületekkel érintkezzen.
8. Ne használjon más tartozékokat a készülékhez, a gyártó által javasolt tartozékok kivételével.
9. Ne engedje, hogy gyermekek vagy korlátozott képességű személyek felügyelet és utasítások nélkül használják a készüléket.
10. Ne helyezze hőforrásokra vagy azok közelébe a készüléket, mint a gáztűzhelyek vagy az elektromos főzőlapok.
11. Legyen nagyon óvatos forró olajt vagy más forró folyadékot tartalmazó készülékek áthelyezésénél.
12. Sütés közben ne érintse meg a készülék mozgó vagy rotáló részeit.
13. A kenyérsütőgépbe nem szabad fémfóliákat vagy más anyagokat tenni, mert ez tüzet vagy rövidzárlatot okozhat.
14. Soha ne takarja le konyharuhával vagy bármi mással a kenyérsütőgépet. A hőnek és gőznek akadálymentesen kell távoznia a készülékből.
15. Soha ne ütögesse erősen a sütőtartályt a felső oldalához vagy az éléhez a könnyebb kiemelés miatt, mert a tartály megsérülhet.
16. Soha ne kapcsolja be a készüléket anélkül, hogy előtte ellenőrizné, helyén van-e a sütőtartály.
17. A készülék csak rendeltetési céljára használható.
18. Ne használja a szabadban a készüléket.
19. Őrizze meg az útmutatót későbbi használatra.
20. A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy önálló távirányítós rendszerrel üzemeltetni.
21. A készülék csak háztartásokban és hasonló közegekben használható, pl.: alkalmazottak konyháiban boltokban, irodákban vagy más munkahelyeken; farmokon; hotelek, motelek és más szálláshelyek kliensei által; reggeli szolgáltató szálláshelyeken.

ÜZEMELTETÉS



Vezérlőpanel:



Csatlakoztatás után

A készülék csatlakoztatása után az áramkörhöz elhangzik egy hangjelzés, a kijelzőn a „3:00” ábrázolás látható. A kettőspont a „3” és „00” között nem villog állandóan. Az „1” az előválasztott program. A nyilak az „1250g” a „MEDIUM” szavakra mutatnak, ezek az alapértelmezett beállítások.

Indítás/leállítás

A gomb a kiválasztott sütőprogram elindításához és leállításához szolgál. A program elindításához nyomja meg egyszer a START/STOP gombot. Rövid hangjelzés lesz hallható, felvilágít a jelző és villogni kezd a kettőspont az idő kijelzőjén, a program elindul. A program elindítása után mindegyik gomb használhatatlan lesz, a START/STOP gomb kivételével.

A program megszakításához nyomja le a START/STOP/PAUSE gombot mintegy fél másodpercre, most a program leáll, és 3 perc múlva, egyéb beavatkozás híján a program automatikusan folytatódik.

A program leállításához nyomja le 3 másodpercre a START/STOP gombot. Egy hangjelzés lesz hallható, ami a program kikapcsolását jelzi. Ez a funkció lehetővé teszi a program véletlenszerű leállításának megakadályozását.

Menü

A MENU gomb a különböző programok beállítására szolgál. A program minden egyes gombnyomásnál változik (rövid hangjelzés kíséretében). A gomb lassú nyomogatásával 15 menüprogram váltakozik, amelyeket az LCD kijelző is megjelenít. Válassza ki a kívánt programot. Továbbra is világít a 15 menü-funkció.

Program 1: Alapprogram

A fehér és vegyes péksütemény főleg búza- vagy rozslisztből áll. A kenyér kompakt állagú. A kenyér színét a COLOR gombbal lehet beállítani.

Program 2: Francia

Könnyű kenyerekhez simalisztből. A kenyér általában könnyű, a héja ropogós. Nem alkalmas vaj, margarint vagy tejet tartalmazó receptekhez.

Program 3: Teljes kiőrlésű

Súlyosabb lisztekkel sült kenyereket, amelyek hosszabb dagasztást és kelesztést igényelnek (pl. teljes kiőrlésű liszt vagy rozsliszt). A kenyér tömörebb és nehezebb lesz.

Program 4: Édes

Gyümölcslekvárt, kókuszreszeléket, mazsolát, aszalt gyümölcsöt, csokoládét vagy cukrot tartalmazó kenyerekhez. A hosszabb kelesztési időnek köszönhetően a kenyér könnyebb és lazább szerkezetű lesz.

Program 5: Íróval készült kenyér

Íróval tartalmazó kenyérszáraz dagasztása, kelesztése és sütése.

Program 6: Gluténmentes

Gluténmentes kenyerek dagasztása, kelesztése és sütése. Szokásos összetétel: gluténmentes liszt, rizsliszt, édes burgonyaliszt, kukoricaliszt és zabliszt.

Program 7: Szupergyors

Az alapkenyérnél rövidebb idejű dagasztás, kelesztés és kenyérsütés. Ennél a beállításnál a kenyér általában kisebb és sűrűbb bélzetű.

Program 8: Kalács

Dagasztás, kelesztés és kenyérsütés, de szóda vagy sütőpor alkalmazásával.

Program 9. Dagasztás

A dagasztás idejének felhasználói beállítása, különböző mennyiségekkel.

Program 10: Tészta

Dagasztás és kelesztés, sütés nélkül. Vegye ki a tésztát és használja kifli, pizza, gőzgombóc stb. készítéséhez.

Program 11: Tésztafélék

Liszt és víz, esetleg más összetevők alapos összekeveréséhez.

Program 12: Joghurt

Fermentálás, joghurt készítése.

Program 13: Dzsem

Dzsem és lekvár főzése.

Program 14: Sütés

Nagyon könnyű vagy nem eléggé átsült kenyér utólagos sütéséhez. Ebben a programban nincs dagasztás vagy kelesztés.

Program 15: Hazai

Nyomja meg a HOMEMADE gombot a funkció és a ciklusos beállítás aktiválásához. Tetszés szerint beállíthatja a percek a dagasztás, kelesztés, sütés, hőmérséklet-fenntartás stb. egyes lépéseiben. Az egyes fázisok időtartománya az időtáblázatban található.

SZÍN:

Világos, közepesen sötét vagy sötét kéreg és gyors kenyér egyéni ízlése szerint. A COLOR gomb megnyomása után ez a négy üzemmód fog ciklusosan váltakozni. 1- 4 Menü gyors sütéssel választási opció; gyors sütés szintelen kéreggel választási opció; közvetlenül a „Δ” gombbal. A kéreg alapszíne közepesen sötét, ha nem a gyors kenyér volt kiválasztva a Menü 1-4 opciókban.

TÖMEG

A 9, 10, 11, 12, 13 menüpontokban nem lehet beállítani a kenyér súlyát; három üzemmód áll rendelkezésre: 1000 g, 1250 g, 1500 g. A WEIGHT gomb megnyomása után fokozatosan megjelenik az 1000 g → 1250 g → 1500 g ábrázolás, az alapértelmezett beállítás az 1250 g. A súlymeghatározó funkció csak az 1 – 8 menüben áll rendelkezésre.

Beállított idő/késleltetés funkció (TIME +, TIME-)

Ha nem akarja azonnal bekapcsolni a készüléket, állítsa be a késleltetett indítás funkciót. A maximális késleltetés 15 óra lehet.

Először válassza ki a menüt és a kéreg színét, majd nyomja meg a TIME gombot az LCD kijelzőn ábrázolt idő megváltoztatásához. Nyomja meg egyszer a TIME gombot a késleltetés növeléséhez vagy csökkentéséhez 10 perccel. A 9, 11, 12, 13 menükben nem használható a késleltetés funkció. A TIME gomb folyamatos nyomogatásával az idő fokozatosan emelkedik vagy csökken. Az időbeállításba beletartozik a program időtartama és a késleltetés idejének hossza. A TIME >1S gomb megnyomása esetén az idő gyorsan növekszik. A „◀“ megnyomása késleltetést jelent.

Példa: Most 20:30 van, Ön azt szeretné, hogy a kenyér holnap reggel 7 órakor legyen kész, tehát 10 óra 30 perc múlva. Válassza ki a programot, a színt, a cipő méretét, majd a „▲“ vagy „▼“ gombbal állítsa be az időt, amíg az LCD kijelzőn a 10:30 ábrázolás lesz látható. Ezután a START/STOP gombbal kapcsolja be a késleltetés programot, felvilágít a jelző. Egy villogó pont lesz látható és az LCD kijelzőn megkezdődik a visszaszámlálás, amely a fennmaradó időt jelzi. A friss kenyér reggel 7:00 órára lesz kész.

Megjegyzés: Késleltetett sütésnél ne használjon könnyen romló adalékokat, mint a tojás, friss tej, gyümölcs, vöröshagyma stb. A késleltetés idejének ábrázolása a kijelzőn = a sütés befejezésének ideje - aktuális idő.

Melegentartás funkció

Sütés után a kenyeret automatikusan melegen lehet tartani 1 órán át. Az LCD kijelzőn megjelenik a 0:00. A melegentartás alatt a „▶“ egészen 60 percen át mutatja a hőmérséklet fenntartását.

KÖRNYEZET

A készülék üzemeltetésénél javasolt környező hőmérséklet a 15 °C - 34 °C tartományban van. Ha a hőmérséklet túl magas, a kenyér könnyen túlkel. Ha a hőmérséklet túl alacsony, a kenyér keletlen marad. A hőmérséklet-kilengések következtében a kenyér méretében is eltérések lehetnek.

MEMÓRIA

Ha kenyérsütés közben megszakad az áramellátás, a kenyérsütés folyamata automatikusan folytatódik 10- 15 percen belül, a START/STOP gomb megnyomása nélkül is. Ha a megszakítás időtartama meghaladja a 10-15 percet, a készülék ezt nem tudja elmenteni. Ilyen esetben ki kell venni a sütőformából a hozzávalókat és újból kell indítani a kenyérsütést. Ellenben, ha még nem kezdődött el a kelesztési szakasz az áramkiesés pillanatában, elég közvetlenül megnyomni a START/ STOP gombot a program újratejesztéséhez.

FIGYELMEZTETŐ ÁBRÁZOLÁSOK

„HHH” - A figyelmeztetés azt jelenti, hogy a sütőforma belsejében nagyon magas a hőmérséklet. Állítsa le a programot (lásd lenti 1. ábra) a START/STOP gombbal, válassza le a tápkábelt, nyissa ki a felső fedőt és újraindítás előtt hagyja teljesen lehűlni a készüléket 10 – 20 percen alatt.

„EE0” - Ez a figyelmeztetés azt jelenti, hogy ki van kapcsolva a hőmérséklet-érzékelő. Állítsa le a programot (lásd lenti 2. ábra) a START/STOP gomb megnyomásával, válassza le a tápkábelt. Vigye az érzékelőt a legközelebbi márkaszervizbe, ahol elvégzik az ellenőrzést, javítást vagy elektromos / mechanikus beállítást.

1. ábra

2. ábra

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A készülékből az első bekapcsolásnál enyhe füst és/vagy szag áradhat. A gyártásnál néhány alkatrészt be kell olajozni. Ez egy normális jelenség.

1. Tisztítsa meg az összes részt a „ČISTENIE A UDRŽBA” fejezet szerint.
2. Kapcsolja be a kenyérsütőgépet és üzemeltesse üresen mintegy 10 percig, vagy töltsön be 200 ml vizet a sütőformába és üzemeltesse 10 percen át. Ezzel a művelettel csökkenteni lehet a melegítőtestből és a sütőformából áradó kellemetlen szagot. A művelet befejezése után hangjelzés lesz hallható.
3. Húzza ki a csatlakozódugót a dugaljából, hagyja kihűlni a készüléket és tisztítsa meg újra az összes leválasztható részt. Gondoskodjon a készülék megfelelő szellőzéséről.

ÜZEMELTETÉSI UTASÍTÁSOK

1. Helyezze a készülékbe a sütőformát és nyomja lefelé. Tegye a tengelyre a dagasztószárat és nyomja be ütközésig, hogy az egyenes felületek egy szintben legyenek.
MEGJEGYZÉS: A dagasztószárat ajánlatos olajjal bekenni, hogy ne ragadjon rá a tészta. Ez egyben elősegíti a dagasztószár egyszerű kihúzását a kész kenyérből.
2. Mérje le a hozzávalókat, rendszerint először a vizet vagy folyékony hozzávalókat kell betölteni, majd a cukrot, sót és a lisztet, legvégül pedig az élesztőt. Ha magas búzaliszttartalmú tésztát készít, a jobb eredmény végett ajánlatos megfordítani a sorrendet. Először tegye be az élesztőt és a lisztet, majd a cukrot és sót, és a legvégén a vizet vagy más folyadékot.
MEGJEGYZÉS: A betöltésnél próbálja meg a vizet befedni a liszttel. Vájjon a lisztbe az ujjával egy kis mélyedést, ebbe tegye az élesztőt. Ügyeljen, hogy az élesztő ne érintkezzen a sóval vagy a folyadékokkal.
3. Zárja le a fedőt és csatlakoztassa a készüléket a dugaljhoz.

4. Nyomja meg többször a MENU gombot a kívánt program megjelenéséig.
5. A CRUST gomb megnyomásával csúsztassa a nyilat a kívánt beállításra: világos, közepesen sötét, sötét kéreg.
6. A WEIGHT gomb megnyomásával csúsztassa a nyilat a kívánt tömegre.
7. Szükség esetén állítsa be a DELAY TIMER funkciót. A + és – gombokkal meg lehet hosszabbítani az LCD kijelzőn ábrázolt ciklus hosszát. Azonnali kenyérsütés idején ez a lépés kihagyható.
8. A START/STOP gomb megnyomásával indítsa el a sütést. A kéreg színe és vastagsága beállításánál nyomja meg ezt a gombot a beállítás elmentéséhez, és a gomb újabb megnyomásával indítsa el a programot. A „▶“ az aktuális munkafolyamatot jelöli, közben villogni kezd a kettőspont és elkezdődik az idő visszaszámlálása. A program folyamatban van.

MEGJEGYZÉS: A program leállításához nyomja le 3 másodpercre a START/ STOP gombot.

9. További adalékok esetén (gyümölcs, dió, mazsola) a készülékből 10 hangjelzés lesz hallható és a „▶“ az ADD (betölteni) szóra mutat. Nyissa ki a fedelet és töltsse be a hozzávalókat. A készülék ismét működni kezd. A diót ne töltsse be túl korán, mert megváltozik az íze.

MEGJEGYZÉS: Az ADD funkció csak az alábbi menükben használható: alap, gyors, édes, francia, teljes kiőrlésű, rizs, gluténmentes.

10. Amikor az LCD kijelzőn megjelenik a 0:00 ábrázolás, 10 hangjelzés lesz hallható, amelyek a program végét jelzik. Nyomja le 3 másodpercre a START/ STOP gombot a készülék kikapcsolásához.

MEGJEGYZÉS: Ha nem nyomja meg a START/STOP gombot, 1 órára automatikusan aktiválódik a melegentartás program. A melegentartás program kikapcsolásához nyomja le 3 másodpercre a START/STOP gombot. A program addig tart, amíg az LCD kijelzőn megjelenik a kiinduló ábrázolás.

11. Nyissa ki a fedőt, és kesztyűvel szilárdan fogja meg és emelje ki a formát.

MEGJEGYZÉS: A műveletnél fokozott óvatosságra van szükség, mert a kenyérsütő gép és a kenyér egyaránt nagyon forró.

12. Kesztyűs kézzel fordítsa fejjel lefelé a kenyérsütő formát (visszahajtott fogantyúval) egy rácsos alátétre vagy egy tiszta felületre, és óvatosan rázza meg, amíg a kenyér kiesik. Használjon egy nem fémből készült spatulát a sütőforma oldalainak óvatos megtisztításához.

MEGJEGYZÉS: Ha a dagasztószár a kenyérben maradt, óvatosan húzza ki a kampóval. Sérülések veszélye miatt ne fogja meg kézzel.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

1. Tisztítás előtt áramtalanítsa és hagyja kihűlni a készüléket.
2. A sütőforma tisztítása: törölje át a forma külső és belső felületét egy nedves szövettel, ne használjon éles vagy súroló hatású szereket a tapadásmentes felület védelme miatt. A formát teljesen ki kell szárítani összeszerelés előtt.
3. Ha nem lehet kivenni a dagasztószárat, áztassa meleg vízben 30 percig, ezután ki lehet majd venni. Tisztítsa meg egy benedvesített szövettel.

4. A felső fedő tisztítása: használat után hagyja kihűlni a készüléket. Törölje át egy benedvesített szövettel a fedelet és a belső teret. Ne használjon súrolószereket a tisztításhoz, mert megkarcolnák a fényes felületet.
Megjegyzés: A tisztításnál ne próbálja meg leszerelni a fedőt.
5. Óvatosan törölje át a külső felületet egy benedvesített szövettel, majd törölje szárazra. Soha ne használjon benzint vagy hasonló szert. A burkolatot nem szabad vízbe meríteni a tisztításnál.
6. A készülék tárolása előtt győződjön meg arról, hogy teljesen kihűlt, tiszta és száraz, lezárt fedéllel.

HOZZÁVALÓK LISTÁJA

1. Kenyérliszt

A kenyérliszt a legfontosabb hozzávaló a kenyérsütésnél, és a legtöbb receptben ezt javasolják kelt tésztás kenyerekhez. Magas gluténtartalma miatt nagy sikértartalmú lisztnek is nevezik, sok fehérjét tartalmaz és segít megtartani a kenyér méretét kelesztés után. A liszt változó az egyes régiókban. Magasabb gluténtartalma van, mint az univerzális lisztnek, ezért különböző méretű kenyerek készítéséhez alkalmas.

2. Univerzális liszt

Olyan liszt, amely nem tartalmaz semmilyen sütőport, „gyors” kenyerekhez, vagy rövid kenyérprogramokkal sült kenyerekhez használatos. Az élesztővel készült kenyerekhez inkább a kenyérliszt javasolt.

3. Teljes kiőrlésű liszt

A teljes kiőrlésű liszt az egész gabonaszem őrlésével készül. A teljes kiőrlésű lisztből vagy részben ilyenből készült kenyér rost – és tápanyagtartalma magasabb lesz. A teljes kiőrlésű liszt nehezebb, ezért a cipók kisebbek és tömörebbek lehetnek. Korpa és glutén van benne. Sok receptben a teljes kiőrlésű lisztet kenyérliszttel kombinálják a jobb eredmény miatt.

4. Barna búzából készült liszt

A barna búzából készült liszt, a „rozsliszt”, a teljes kiőrlésű liszthez hasonlóan nagy rosttartalmú liszt. Hogy a kenyér megnövelje térfogatát kelesztés után, nagyon mennyiségű kenyérliszttel kell kombinálni.

5. Sütőport tartalmazó liszt

A sütőport tartalmazó liszt elsősorban süteményekhez használatos. Ne kombinálja élesztővel ezt a lisztet.

6. Kukoricaliszt és zabliszt

A kukorica- és zabliszt kukorica és zab őrlésével készül. Adalékanyagokként használatosak durvább szerkezetű kenyerekhez, javítják a kenyér ízét és szerkezetét.

7. Cukor

A cukor az élesztő „eledele“, és egyben édesít és a kenyér színét befolyásolja. Nagyon fontos adalék, amely növeli a kenyér térfogatát. Általában fehér cukor használatos; néhány receptben azonban barnacukor, porcukor vagy nádcukor szerepel.

8. Élesztő

Az élesztő egy élő szervezet, hűtőszekrényben kell tárolni, hogy megőrizze frissességét. Táplálékként a cukorban és lisztben levő szénhidrátokra van szüksége. A kenyérszeletekben az élesztő különböző neveken található: kenyérellesztő (a legjobb), aktív szárított élesztő és instant élesztő.

A kelesztés folyamán az élesztő széndioxidot képez. A széndioxid növeli a tészta térfogatát és finomítja a belső szerkezetet.

1 evőkanál száraz élesztő= 3 teáskanál száraz élesztő

1 evőkanál száraz élesztő= 15 ml élesztő

1 teáskanál száraz élesztő= 5 ml

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

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

(1) Öntsön 1 csésze (237 ml) meleg vizet (45 - 50 °C) a mérőpohárba.

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

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

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

9. Só

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

10. Tojás

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

11. Zsír, vaj, növényi olaj

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

12. Sütőpor

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

13. Étkezési szóda

Hasonlít a sütőporhoz. A sütőporral kombinálva is használható.

14. Víz és más folyadékok (először mindig ezt töltjük be)

A víz a kenyér egyik fő összetevője. Javasolt a szobahőmérsékletű víz használata, 20° és 25° között. Néhány receptben tej vagy más folyadék szerepel, amelyek növelik az ízek intenzitását. Soha ne használja a késleltetett indítást gyorsan romló élelmiszerek esetén.

PONTOS MÉRÉS

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

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

Adagolási sorrend

A hozzávalókat mindig a receptben ismertetett sorrendben kell adagolni.

ELSŐ LÉPÉS: Folyékony hozzávalók

UTÁNA: Száraz hozzávalók

VÉGEZETÜL: Élesztő

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

Amikor a készülék először alaposan elkeveri a hozzávalókat, egy hangjelzés lesz hallható; most esetleg gyümölcsdarabokat is tehet a tésztahoz. Ha túl korán teszi hozzá, az ízük elveszik a hosszú dagasztás következtében.

Folyékony hozzávalók

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

Száraz hozzávalók

A száraz hozzávalókat, mint a liszt stb. szórja be lassan a mérőpohárba; ha megtelt, késsel simítsa le a felületét. Soha ne használja a mérőpoharat a száraz hozzávalók közvetlen kiemeléséhez az edényből, mert ez egy teljes mérőkanállal több anyagot is jelenthet. Ne ütögesse a pohár alját.

TIPP: Mérés előtt keverje át a lisztet, hogy fellazuljon. Kisebb mennyiség mérésénél, mint a cukor vagy a só, használja a mérőkanalat. Ügyeljen, hogy a felület egyenletes legyen.

TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

Mérőpohár:

A „BÖGRE“ mérőegység a receptekben 240 ml térfogatú telített bögrét jelent, a lenti ábra tájékoztató jellegű.

1. Folyékony hozzávalók mérése: A folyadékok mérésénél a poharat egy vízszintes felületre kell helyezni szemmagasságban (nem oldalról) a pontos mennyiség ellenőrzéséhez. Tojás, tej vagy más folyadék alkalmazása esetén először ezeket tegye a pohárba, és ezután töltsse be a vizet a receptben feltüntetett mennyiségig (a folyadék összmenyisége ugyanannyi, csak a víz kevesebb).

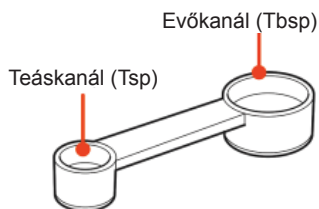
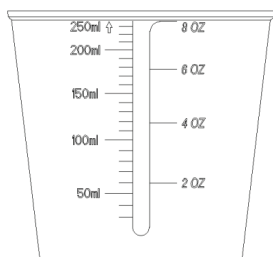
2. Száraz hozzávalók mérése: Mérje le a pohárban a száraz hozzávalókat és finoman rázza meg, amíg a felszíne vízszintes lesz a pontos mennyiség megállapításához. Ne rázza erősen és sokáig, különben a liszt túl tömör lesz ahhoz, hogy le lehessen mérni.

Mérőkanál (kanál): Teáskanál és evőkanál

A teáskanál (Tsp) élesztő, só mérésére szolgál.

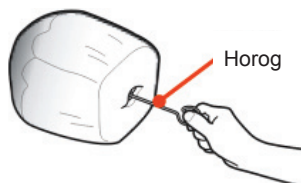
Az evőkanál (Tbsp) só és olaj mérésére szolgál.

Horog: a dagasztószár kiemeléséhez használatos.



Horog

A kenyér kiemelése után a dagasztószár néha beragadhat a kenyérbe. Használja a horgot a dagasztószár kihúzásához.



HIBAEHÉLYZETEK

A lenti táblázat információs jellegű és a különböző problémákat ismerteti, segít a veszélyes helyzetek és komoly anyagi károk megelőzésében, ha a készülék megsérült. Forduljon segítségért a márkaszervizhez vagy az ügyfélszolgálatához.

| Sz. | Probléma | Ok | Megoldás |
|-----|--|---|---|
| 1 | Sütés közben füst áramlik a szellőzőnyílásból. | Néhány rész a fűtőtesthez vagy annak közeléhez ragadt. Az első használatnál olaj maradt a fűtőtest felületén. | Válassza le az áramkörtől és tisztítsa meg a fűtőtestet, ügyeljen, nehogy megégesse magát. Használat előtt kapcsolja be üresen a gépet készüléket és nyissa ki a fedelet. |
| 2 | Túl vastag az alsó kéreg. | A gép melegen tartotta a kenyeret és sokáig volt a sütőformában, így sok vizet veszített. | Vegye ki mielőbb a kenyeret melegentartás nélkül. |
| 3 | Nagyon nehezen jön ki a kenyér. | A dagasztószár erősen a tengelyhez tapadt a sütőformában. | A kenyér kiemelése után töltsön forró vizet a formába és áztassa 10 percig a szarát, majd vegye ki és tisztítsa meg. |
| 4 | A hozzávalók nem keveredtek el egyenletesen, és nincsenek jól átsütve. | 1. Rosszul kiválasztott program. | Válasszon megfelelő programot. |
| | | 2. Többször kinyitotta a fedelet. A kenyér száraz, barna héj nélkül. | Ne nyissa ki a fedelet. |
| | | 3. Túl nagy a keverési ellenállás, ezért a dagasztószár nem tud rendszeresen forogni és dagasztani. | Ellenőrizze a dagasztószár csatlakozót, majd vegye ki a sütőformát és dolgozzon töllet nélkül, amíg nem működik rendszeren. Értesítse a márkaszervizt. |
| 5 | A START/STOP gomb megnyomása után a kijelzőn a „HHH” ábrázolás látható | Túl magas a készülék hőmérséklete a kenyérsütéshez. | Nyomja meg a START/ STOP gombot és válassza le a készüléket, majd vegye ki a sütőformát, nyissa ki és hagyja nyitva a fedelet amíg a készülék kihűlt. |
| 6 | Hallani a motor zaját, de a tészta nem mozog. | Rosszul van behelyezve a kenyérsütő forma, vagy túl sok a tészta a dagasztáshoz. | Ellenőrizze, jól van-e rögzítve a sütőforma, hogy a tészta a recept szerint készült-e, és pontosan voltak-e lemérve a hozzávalók. |
| 7 | A kenyér olyan nagy, hogy a fedélhez nyomódik. | Túl sok élesztő vagy túl sok liszt, vagy víz, túl magas környező hőmérséklet. | Ellenőrizze a fentieket, csökkentse a hozzávalókat a recept szerint. |

| Sz. | Probléma | Ok | Megoldás |
|-----|---|--|--|
| 8 | Túl kicsi a kenyér, vagy nem kelt meg rendesen. | Nincs benne élesztő vagy túl kevés az élesztő, gyenge hatékonyság a túl nagy hőmérséklet miatt, sóval keveredett az élesztő, vagy túl alacsony a környező hőmérséklet. | Ellenőrizze az élesztő mennyiségét és hatékonyságát, állítsa be megfelelően a környező hőmérsékletet. |
| 9 | A tészta olyan nagy, hogy kifolyik a formából. | Túl sok folyadék és élesztő. | Csökkentse a folyadékot és növelje a tészta sűrűségét. |
| 10 | Sütés közben besüpped a tészta közepe. | 1. Nem megfelelő liszt. Nem elég erős a sütőpor, a tészta nem tud megkelni. | Használjon kenyérlisztet vagy erős sütőport. |
| | | 2. Túl gyorsan ható vagy túl meleg élesztő. | Használjon szobahőmérsékletű élesztőt. |
| | | 3. A túl sok víz miatt a tészta nagyon nedves és lágy. | A liszt vízfelszívó képessége szerint módosítsa a víz mennyiségét a receptben. |
| 11 | A kenyér súlya túl nagy, a szerkezete túl tömör. | 1. Túl sok liszt vagy kevés víz. | Használjon kevesebb lisztet vagy több vizet. |
| | | 2. Túl sok gyümölcs a tésztában vagy túl sok t.k. liszt | Csökkentse a kérdéses hozzávalók mennyiségét és használjon több élesztőt. |
| 12 | A szeletelésnél a kenyér középső része üreges. | 1. Túl sok víz vagy élesztő, nincs só a tésztában. | Csökkentse a víz vagy élesztő mennyiségét és sózza meg a tésztát. |
| | | 2. Túl meleg a víz. | Ellenőrizze a víz hőmérsékletét. |
| 13 | A kenyér felületéhez száraz hozzávalók ragadtak. | 1. Túl sok agglutináló adalék, mint a vaj vagy banán stb. | Ne tegyen erős agglutináló adalékokat a tésztába. |
| | | 2. Nem keveredtek el alaposan a hozzávalók, mert kevés a víz. | Ellenőrizze a víz mennyiségét és a gép mechanikus szerkezetét. |
| 14 | Kalács vagy nagyon sok cukrot tartalmazó étel esetében a kéreg túl vastag, a színe túl sötét. | A különböző receptek és hozzávalók nagyban befolyásolják a kenyérfőzését. A sok cukortól a szín nagyon sötét lesz. | Ha a túl sok cukor miatt nagyon sötét lesz a termék, a START/STOP gomb megnyomásával szakítsa meg a sütést 5-10 perccel a program vége előtt. Kiemelés előtt pihentesse a kenyeret vagy kalácsot a sütőformában kb. 20 percig, lezárt fedővel. |

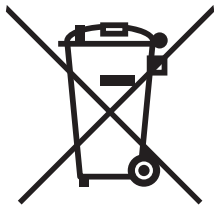
Receptek

| Menü | | Hozzávaló | Mennyiség | Mennyiség | Mennyiség | Megjegyzés |
|---|-----|----------------------------|---------------|---------------------|---------------|---|
| 1 Basic Bread (Alapkenyér) | | kenyér súlya | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | víz | 350 ml | 430 ml | 520 ml | |
| | [2] | só | 1 Tsp | 2 Tsp | 3 Tsp | tegye a sarokba |
| | [3] | cukor | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 5 Tbsp | tegye a sarokba |
| | [4] | olaj | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | nagy glutén-tartalmú liszt | 4 bögre/560 g | 5 bögre/700 g | 6 bögre/840 g | |
| | [6] | tejpor | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 5 Tbsp | |
| 2 French bread (Francia kenyér) | | kenyér súlya | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | víz | 350 ml | 430 ml | 520 ml | |
| | [2] | só | 1 Tsp | 2 Tsp | 3 Tsp | tegye a sarokba |
| | [3] | cukor | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | tegye a sarokba |
| | [4] | olaj | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | nagy glutén-tartalmú liszt | 4 bögre/560 g | 5 bögre/700 g | 6 bögre/840 g | |
| | [6] | Instant élesztő | 0,5 Tsp | 0,8 Tsp | 1 Tsp | tegye a száraz lisztre úgy, hogy ne érintkezzen folyadékkal |
| 3 Whole-wheat bread (Teljes kiőrlésű kenyér) | | kenyér súlya | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | víz | 350 ml | 430 ml | 520 ml | |
| | [2] | só | 1 Tsp | 2 Tsp | 3 Tsp | tegye a sarokba |
| | [3] | cukor | 2 Tbsp | 3Tbsp | 4 Tbsp | tegye a sarokba |
| | [4] | olaj | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | nagy glutén-tartalmú liszt | 2 bögre/280 g | 2,5 bögre/ 350 g | 3 bögre/420 g | |
| | [6] | teljes kiőrlésű liszt | 2 bögre/280 g | 2,5 bögre/ 350 g | 3 bögre/420 g | |
| | [7] | Instant élesztő | 1 Tsp | 1,5 Tsp | 1,75 Tsp | tegye a száraz lisztre úgy, hogy ne érintkezzen folyadékkal |
| 4 Sweet bread (Édes kenyér) | | kenyér súlya | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | víz | 330 ml | 420 ml | 510 ml | |
| | [2] | só | 0,5 Tsp | 1 Tsp | 1,5 Tsp | tegye a sarokba |
| | [3] | cukor | 0,25 bögre | 0,5 bögre | 0,75 bögre | tegye a sarokba |

| | | | | | | |
|---|-----|----------------------------|---------------|---------------------|---------------|---|
| | [4] | olaj | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | sušené mlieko | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [6] | nagy glutén-tartalmú liszt | 4 bögre/560 g | 5 bögre/700 g | 6 bögre/840 g | |
| | [7] | Instant élesztő | 0,5 Tsp | 0,8 Tsp | 1 Tsp | tegye a száraz lisztre úgy, hogy ne érintkezzen folyadékkal |
| 5 Butter milk (író) | | kenyér súlya | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | mlieko | 200 ml | 300 ml | 400 ml | |
| | [2] | maslový olej | 150 ml | 150 ml | 180 ml | |
| | [3] | só | 1,5 Tsp | 2 Tsp | 2,5 Tsp | tegye a sarokba |
| | [4] | cukor | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | tegye a sarokba |
| | [5] | nagy glutén-tartalmú liszt | 4 bögre | 5 bögre | 6 bögre | |
| | [6] | Instant élesztő | 1 Tbsp | 1,5 Tbsp | 1,75 Tbsp | tegye a száraz lisztre úgy, hogy ne érintkezzen folyadékkal |
| 6 Gluten free bread | | kenyér súlya | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | víz | 350 ml | 430 ml | 520 ml | |
| | [2] | só | 1 Tsp | 2 Tsp | 3 Tsp | tegye a sarokba |
| | [3] | cukor | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | tegye a sarokba |
| | [4] | olaj | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | bezlepková múka | 2 bögre/280 g | 2,5 bögre/ 350 g | 3 bögre/420 g | |
| | [6] | kukuričná múka | 2 bögre/280 g | 2,5 bögre/ 350 g | 3 bögre/420 g | zabliszttel helyettesíthető |
| | [7] | Instant élesztő | 0,5 Tsp | 0,8 Tsp | 1 Tsp | tegye a száraz lisztre úgy, hogy ne érintkezzen folyadékkal |
| 7 Quick Bread (Gyors kenyér) | | kenyér súlya | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | víz | 350 ml | 430 ml | 520 ml | víz hőmérséklete 40 - 50 °C |
| | [2] | só | 1,5 Tsp | 2 Tsp | 2,5 Tsp | tegye a sarokba |
| | [3] | cukor | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 5 Tbsp | tegye a sarokba |
| | [4] | olaj | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 5 Tbsp | |
| | [5] | nagy glutén-tartalmú liszt | 4 bögre/560 g | 5 bögre/700 g | 6 bögre/840 g | |
| | [6] | Instant élesztő | 1,5 Tsp | 2 Tsp | 2,5 Tsp | tegye a száraz lisztre úgy, hogy ne érintkezzen folyadékkal |

| | | | | | | |
|---|-----|---|---------------|--|--|---|
| 8 Cake (Sütemény) | [1] | víz | 30 ml | | | Keverje el a cukrot a vízzel és tojással, verje fel habverővel, tegye a sütőformába a többi hozzávalóval és indítsa el a programot. |
| | [2] | tojás | 8 ks | | | |
| | [3] | cukor | 1 šálka | | | |
| | [4] | vaj | 2 Tbsp | | | |
| | [5] | sütőporral dúsított liszt | 4 bögre/560 g | | | |
| | [6] | Instant élesztő | 1 Tsp | | | |
| 9 Knead (Dagasztás) | [1] | víz | 330 ml | | | tegye a sarokba |
| | [2] | só | 1 Tsp | | | |
| | [3] | olaj | 3 Tbsp | | | |
| | [4] | nagy gluténtartalmú liszt | 4 bögre/560g | | | |
| 10 Dough (Tészta) | [1] | víz | 610 ml | | | tegye a sarokba |
| | [2] | só | 3 Tsp | | | |
| | [3] | olaj | 5 Tbsp | | | |
| | [4] | nagy gluténtartalmú liszt | 7 bögre/890 g | | | |
| | [5] | Instant élesztő | 2 Tsp | | | |
| 11 Pasta dough (Tészta tésztafélékhez) | [1] | víz | 620 ml | | | |
| | [2] | só | 1 Tsp | | | |
| | [3] | olaj | 3 Tbsp | | | |
| | [4] | nagy gluténtartalmú liszt | 8 bögre | | | |
| 12 Yogurt (Joghurt) | [1] | tej | 1800 ml | | | |
| | [2] | Tejsavas baktériumok | 180 ml | | | |
| 13 Jam (Dzsem) | [1] | gyümölcsűs | 5 bögre | | | Keverje el kásásra, szükség esetén tegyen hozzá vizet |
| | [2] | keményítő | 1 bögre | | | |
| | [3] | cukor | 1 bögre | | | |
| 14 Bake (Sütés) | [1] | A kenyérhøj színét szabályozó gombbal állítsa be a sütés hőmérsékletét: 100 °C (világos); 150 °C (közepesen sötét); 200 °C (sötét); alapértelmezett 150 °C | | | | |
| 15 Home made (saját menü) | [1] | A gomb megnyomásával aktiválja a sütést. Ebben a menüben a felhasználó be tudja állítani az összes szakasz időtartamát, mint a dagasztás, kelesztés, sütés. DIA kenyérhez alkalmas. | | | | |

Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



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

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

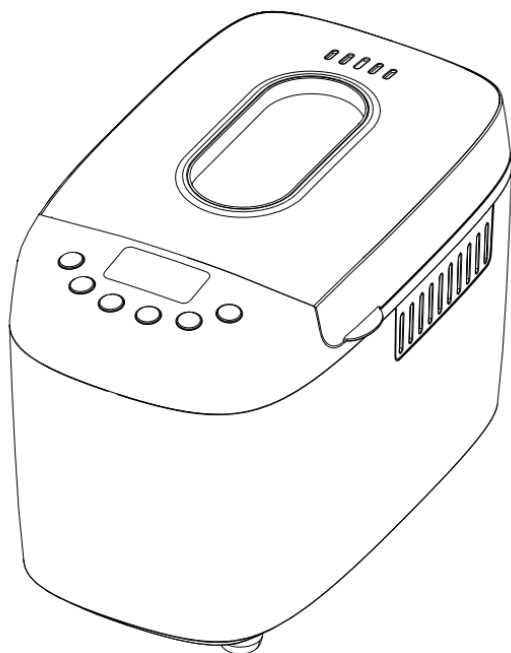
A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

Jogi személyek az EU keretén belül

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

Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül

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

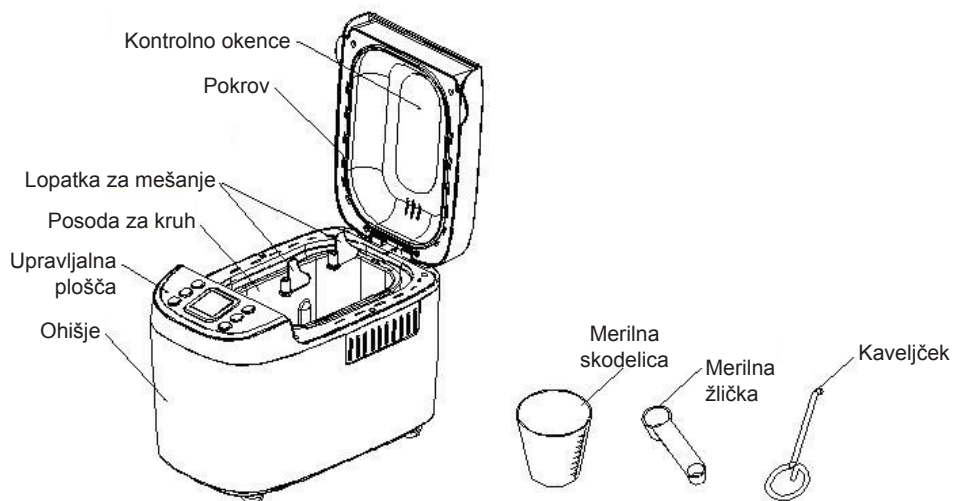


Pred uporabo natančno preberite navodila in jih shranite za kasnejšo uporabo. Izdelek je namenjen samo za uporabo v gospodinjstvu in podobnih prostorih.

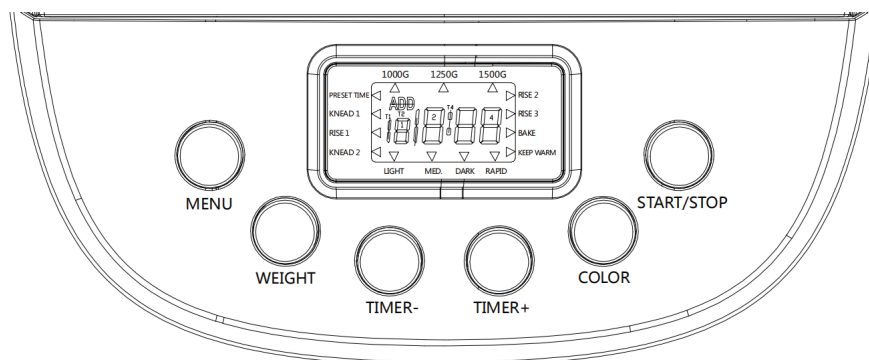
POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI:

1. Pred uporabo aparata natančno preberite navodila za uporabo.
2. Pred uporabo preverite, ali omrežna napetost ustreza napetosti na napisni tablici aparata. Aparat je opremljen z ozemljenim vtičem. Prepričajte se, da je vtičnica v vašem gospodinjstvu pravilno ozemljena.
3. Ne uporabljajte aparata, če je poškodovan napajalni kabel ali vtič, ali po drugačni poškodbi. Vrnite ga proizvajalcu ali najbližjemu pooblaščenemu zastopniku za zamenjavo ali pregled.
4. Ne dotikajte se vroče površine, po peki kruha si nataknite rokavice.
5. Ne potaplajte napajalnega kabla, vtiča ali aparata v vodo ali druge tekočine, da ne pride do električnega udara.
6. Po uporabi, pred čiščenjem ali ko aparata ne uporabljate, vtič izvlecite iz vtičnice.
7. Napajalni kabel ne sme viseti čez rob delovne površine in ne sme se dotikati vročih površin.
8. Ne uporabljajte dodatkov, ki jih ne priporoča proizvajalec.
9. Ne dovolite, da bi otroci ali ljudje s posebnimi potrebami brez nadzora ali navodil upravljali aparat.
10. Naprave ne postavljajte na ali v bližini virov toplote, kot so plinski štedilniki ali električne kuhalne plošče.
11. Bodite previdni pri premeščanju aparata, ki vsebuje vroče olje ali drugo vročo tekočino.
12. Med peko se ne dotikajte premikajočih ali vrtljivih delov naprave.
13. V aparat za peko kruha ne vstavljajte kovinskih folij ali drugih materialov, saj lahko to povzroči požar ali kratek stik.
14. Nikoli ne pokrivajte domačega aparata za peko kruha z brisačo ali podobnim materialom. Toplota in para morata prosto uhajati.
15. Pri jemanju kruha iz posode nikoli ne udarjajte močno po njenem vrhu ali robu, ker se lahko poškoduje.
16. Naprave nikoli ne vklopite, ne da bi se prepričali, da je posoda za kruh varno nameščena.
17. Ne uporabljajte naprave za noben drug namen.
18. Ne uporabljajte naprave na prostem.
19. Navodila za uporabo shranite za kasnejšo uporabo.
20. Naprava ni namenjena za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim daljinskim upravljalnikom.
21. Ta naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in podobnih prostorih, kot so: Čajne kuhinje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih; Kmetije; Za stranke hotelov, motelov in drugih namestitvenih objektov; Namestitveni objekti z zajtrkom.

DELOVANJE



Upravljalna plošča:



Po vklopu napajanja

Tako, ko je aparat za peko kruha priključen na napajanje, se oglasi zvočni signal in prikaže se „3:00“. Toda dvopičje med številčkama „3“ in „00“ ne utripa stalno. „1“ označuje privzeti program. Puščici kažeta na „1250g“ in „MEDIUM“, ki sta privzeti nastavitvi.

Start/stop

S pritiskom na ta gumb vključite ali ustavite izbrani program peke.

Program peke vključite s pritiskom na gumb „START/STOP“. Oglasi se kratek zvočni signal, prižge se indikator, dvopičje na prikazovalniku bo začelo utripati in program se bo začel izvajati. Ko se program začne izvajati, bo onemogočeno delovanje vseh gumbov, razen gumba START/STOP.

Če želite zaustaviti program, pritisnite na gumb „START/STOP“ (pritisk naj traja 0,5 sekunde), program se začasno ustavi, po 3 minutah brez kakršne koli aktivnosti se bo program nadaljeval.

Za ustavitev programa pritisnite na gumb START/STOP (pritisk naj traja 3 sekunde), nato se oglasi zvočni signal, ki označuje, da je program izklopljen. Ta funkcija pomaga preprečiti nenamerno prekinitev programa.

Meni

Gumb MENU se uporablja za nastavitev različnih programov. Z vsakim pritiskom, ki ga pospremi kratek zvočni signal, spremenite program peke. Če na gumb pritisnete zaporedoma, se bo na LCD prikazovalniku zvrstilo vseh 15 razpoložljivih programov peke. Izberite želeni program. Funkcije vseh 15 programov so obrazložene v nadaljevanju.

Program 1: Osnovni

Beli in mešani kruh je ponavadi iz pšenične ali ržene moke. Je kompakten in čvrst. Barvo skorje kruha lahko prilagodite s pritiskom na gumb „COLOR“.

Program 2: Francoski

Za lahke kruhke iz fine moke. Kruh je rahel in ima hrustljivo skorjo. Ni primeren za peko po receptih, ki vsebujejo maslo, margarino ali mleko.

Program 3: Polnozrnati

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

Program 4: Sladki

Za vrste kruha z dodatki, kot so džem, kokosova moka, rozine, sušeno sadje, čokolada ali sladkor. Zaradi daljše faze vzhajanja bo kruh lahek in rahel.

Program 5: Maslen mlečni kruh

Mesenje, vzhajanje a peka kruha z maslom in mlekom.

Program 6: Brezglutenski

Mesenje, vzhajanje a peka brezglutenskega kruha. Uporablja se za: brezglutensko moko, riževo moko, sladko krompirjevo moko, koruzno in ovseno moko.

Program 7: Hitri

Mesenje, vzhajanje in peka kruha v krajšem času kot pri osnovnem programu. Toda kruh, pečen pri tej nastavitvi, je običajno manjši in ima gosto strukturo.

Program 8: Pecivo

Mesenje, vzhajanje in peka, testo naj vzhaja s pomočjo sode bikarbone ali pecilnega praška.

Program 9: Mesenje

Uporabnik nastavi čas mesenja glede na količino.

Program 10: Testo

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

Program 11: Testo za testenine

Za mešanje moke in vode ali drugih dodatkov.

Program 12: Jogurt

Fermentirajte in pripravite jogurt.

Program 13: Džem

Kuhanje džemov in marmelad.

Program 14: Peka

Za dodatno peko kruha, ki je zelo svetel, oz. ni dovolj pečen. V tem programu ni mešanja ali vzhajanja.

Program 15: Lastni program

S pritiskom na gumb **HOMEMADE** uporabite to nastavitvev in kroženje. V vsakem koraku lahko prilagodite število minut v vsaki fazi za mesenje, vzhajanje, peko, vzdrževanje temperature. Časovni razpon vsakega programiranega programa je v urniku.

BARVA:

Svetla, srednja ali temna skorja in hitri kruh po vaši izbiri. Po pritisku na gumb **COLOR** se bodo ciklično prikazovali ti 4 načini. Programi 1 do 4 s hitro peko na izbiro; hitra peka brez barve skorje na izbiro; neposredno s pomočjo „Δ“. Začetna barva skorje je srednja, ampak ni na voljo za hitri kruh v programih 1 do 4.

TEŽA

V programih 9, 10, 11, 12, 13 ni mogoče izbrati teže štruce; na izbiro so 3 možnosti: 1000 g, 1250 g, 1500 g. Po pritisku na **WEIGHT** se postopoma prikazujejo 1000 g → 1250 g → 1500 g, začetna možnost je 1250 g. Funkcija izbire teže štruce je na voljo samo za programe od 1 do 8.

Funkcija prednastavljenega časa/zamika (TIME +, TIME-)

Če ne želite, da aparat za peko kruha začne delovati takoj, lahko uporabite funkcijo zamika. Najdaljši čas zamika je 15 ur.

Najprej izberite program in barvo, nato pritisnite na gumb TIME, da spremenite čas, prikazan na LCD prikazovalniku. Če enkrat pritisnete na gumb TIME, povečate ali zmanjšate čas zamika za 10 minut. Programi 9,11,12,13 so brez funkcije zamika. Če neprestano pritiskate na gumb TIME, se bo čas postopoma povečeval ali zmanjševal. Nastavitev časa vključuje čas za program in čas zakasnitve. Ko pritisnete na gumb TIME >1S, se čas poveča hitro. „◀“ pomeni časovni zamik.

Primer: V tem trenutku je 20:30 zvečer, če želite imeti kruh pečen drugo jutro ob 7h, nastavite čas 10 ur in 30 minut. Izberite svoj program, barvo, velikost štruce in nato pritisnite na gumb „▲“ ali „▼“, da dodate čas, dokler se na LCD prikazovalniku ne prikaže 10:30. Nato pritisnite na gumb START/STOP, da aktivirate ta program zamika, indikator se prižge. Videli boste utripajočo piko in na LCD prikazovalniku se bo prikazoval preostali čas. Ob 7:00 boste imeli sveže pečen kruh.

Opomba: Zamika ne uporabljate za recepte, ki vsebujejo hitro pokvarljive sestavine, kot so jajca, sveže mleko, sadje, čebula itd. Prikaz časa zamika na LCD prikazovalniku = čas, ko želite končati peko - trenutni čas.

Funkcija „ohranjanje na toplem“

Kruh lahko avtomatsko ohranjate topel eno uro po končani peki. Na LCD prikazovalniku se prikaže 0:00. Med ohranjanjem na toplem „▶“ prikazoval ohranjanje na toplem do 60 minut.

TEMPERATURA V PROSTORU

Predlagamo vam, da je temperatura v prostoru, v katerem imate aparat, med 15 °C in 34 °C. Če je temperatura zelo visoka, se vzhajanje kruha spremeni v kislino. Če je temperatura zelo nizka, bo kruh visok. Razlika v temperaturi okolice bo povzročila različne velikosti kruha.

SPOMIN

Če med izvajanjem programa peke kruha pride do izpada električne energije, se bo program avtomatsko začel izvajati naprej po 10 do 15 minutah, tudi če gumba „START/STOP“ ne pritisnemo. Če izpad traja dlje kot 10 do 15 minut, se izbrani program ne bo ohranil v spominu. V tem primeru odstranite sestavine iz posode za kruh, vanjo vsujte nove in ponovno vključite aparat. Če pa pride do izpada, preden testo začne vzhajati, preprosto ponovno pritisnete na gumb „START/STOP“ in program se prične izvajati od začetka.

OPOZORILO NA ZASLONU:

„HHH“ - To opozorilo pomeni, da je temperatura v posodi za kruh previsoka. V tem primeru s pritiskom na gumb START/STOP (glejte sliko 1 spodaj) ustavite program, in izključite napajalni kabel. Odprite pokrov in počakajte 10 do 20 minut, da se aparat ohladi.

„EE0“ - To opozorilo pomeni, da je izklopljen temperaturni senzor. V tem primeru s pritiskom na gumb START/STOP (glejte sliko 2 spodaj) ustavite program, in izključite napajalni kabel. V tem primeru prosimo, da senzor za temperaturo pregleda, popravi ali nastavi pooblaščen servisier.

A digital display showing the error code 'H:HH'. The 'H' is on the left, followed by a colon, and two 'H's are on the right.

Slika 1

A digital display showing the error code 'E:EO'. The 'E' is on the left, followed by a colon, and 'EO' are on the right.

Slika 2

PRED PRVO UPORABO

Pri prvem vklopu utegne iz aparata izhajati dim ali neprijeten vonj. Med proizvodnjo aparata je bilo treba nekatere dele naprave rahlo namazati. Zato je to normalno.

1. Očistite vse dele v skladu s poglavjem „**ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE**“.
2. Vključite aparat za peko kruha in pustite ga, da prazen deluje približno 10 minut. Ali pa dajte v posodo za kruh 200 ml vode in ga pustite, da deluje 10 minut. To pomaga zmanjšati neprijeten vonj grelnega elementa in posode za kruh. Na koncu se oglasi zvočni signal.
3. Izvlecite vtič iz električne vtičnice, pustite aparat, da se ohladi, in znova očistite vse dele. Prepričajte se, da ima aparat zadostno zračenje.

POSTOPEK PEKE KRUHA

1. Posodo za kruh dajte v aparat in potisnite jo navzdol. Lopatko za mešanje fiksirajte na os in pritisnite jo do konca, da sta obe ravni površini vzporedno.

OPOMBA: Priporočljivo je, da lopatko za mešanje namažete z oljem, da se testo ne prijema nanjo. Prav tako boste lopatko veliko lažje izvlekli iz pečenega kruha.

2. Najprej vse sestavine odmerimo, ponavadi najprej vlijemo v posodo vodo ali druge tekoče sestavine, nato pa dodamo sladkor, sol in moko ter šele na koncu kvas. Če pripravljamo testo iz kakovostne pšenične moke, je priporočljivo spremeniti vrstni red dodajanja: Za najboljši učinek najprej vsipamo kvas in pšenično moko, nato sladkor in sol ter na koncu vodo ali druge tekočine.

OPOMBA: Ko dodajate moko, skusite z njo pokriti vodo. Na vrhu moke s prstom naredite majhno jamico, vanjo dajte kvas in pazite, da ne pride v stik s tekočino ali soljo.

3. Zaprite pokrov in nato priključite aparat v vtičnico.

4. Pritiskajte na gumb MENU, dokler se ne prikaže zeleni program.
5. S pritiskom na tipko CRUST premaknite puščico na zeleno nastavitev: svetla, srednje temna, temna skorja.
6. S pritiskom na tipko WEIGHT premaknite puščico na zeleno nastavitev teže.
7. Po potrebi nastavite tipko DELAY TIMER. S pritiskanjem na tipki + in - nastavite čas, prikazan na LCD zaslonu. Če želite, da se kruh začne peči takoj, izpustite ta korak.
8. Pritisnite na gumb „START/STOP“, da aparat začne delovati. Če nastavljate barvo in debelino skorje, pritisnite na ta gumb, da potrdite nastavitev, in znova pritisnite, da aktivirate program. „▶“ označuje trenutni potek peke, dvopičje začne utripati in čas se začne odštevati. Program začne delovati.
OPOMBA: Če želite ustaviti program, za 3 sekunde pritisnite gumb START/STOP.
9. Za dodajanje dodatkov (sadje, orehi, rozine) se oglasi deset zvočnih signalov, „▶“ kaže na ADD (dodaj). Odprite pokrov in dodajte dodatke. Naprava znova začne delovati. Če dodate orehe prezgodaj, izgubijo svoj okus.
OPOMBA: Funkcija ADD (dodaj) velja samo za programe: osnovni, hitri, sladki, francoski, polnozrnat, riž, brezglutenski.
10. Ko se na LCD prikazovalniku prikaže 0:00, se oglasi 10 zvočnih signalov, ki označujejo, da se je program končal. Takrat lahko pritisnete gumb „START/STOP (pridržite ga 3 sekunde), da zaustavite peko.
OPOMBA: Če ne pritisnete gumba START/STOP, se samodejno zažene 1-urni program ohranjanja na toplem. Če želite ustaviti program, pritisnite in 3 sekunde pridržite gumb START/STOP. Program se ne ustavi, dokler se na LCD zaslonu ne prikaže začetni prikaz.
11. Odprite pokrov, s kuhinjskimi rokavicami primate posodo za kruh in vzemite jo iz aparata.
OPOMBA: Bodite pri tem zelo previdni, saj sta kruh in aparat zelo vroča.
12. Posodo za kruh (z ročajem navzdol) z rokavicami obrnite navzdol na kovinski žičnati podstavek ali na čisto površino in nežno pretresite posodo, da kruh sam pade ven. Z nekovinsko lopatico nežno odmaknite kruh od robov posode.
OPOMBA: Če lopatka za mešanje ostane v kruhu, jo previdno odstranite s kaveljčkom. Štruca je vroča, zato lopatke ne odstranjujte s prosto roko.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

1. Pred čiščenjem vtič izvlecite iz vtičnice in pustite aparat, da se ohladi.
2. Čiščenje posode za kruh: Notranjost in zunanost posode očistite z vlažno krpo. Ne uporabljajte grobih ali agresivnih čistil, da se ne poškoduje neoprijemljiva površina. Preden posodo ponovno uporabite, jo popolnoma osušite.
3. Če je lopatko za mešanje težko odstraniti z osi, si to olajšajte tako, da posodo za kruh prej za 30 minut napolnite s toplo vodo. Za čiščenje uporabite vlažno krpo.

4. Čiščenje pokrova: Po uporabi pustite aparat, da se ohladi. Z vlažno krpo obrišite pokrov in notranjost okenca. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, saj lahko poškodujete visok sijaj površine.
Opomba: Priporočamo, da med čiščenjem ne odstranjujete pokrova.
5. Zunanost pokrova nežno obrišite z vlažno, nato pa s suho krpo. Nikoli ne uporabljajte bencina ali podobnih tekočin. Ne potaplajte naprave v vodo.
6. Preden aparat zapakirate in ga shranite, se prepričajte, da je popolnoma ohlajen, čist, suh in da je pokrov zaprt.

OPIS SESTAVIN

1. Krušna moka

Krušna moka je najpomembnejša sestavina za peko kruha in se zahteva pri večini vzhajanih vrst kruha. Je bogata z glutenom in (lahko se imenuje tudi moka z visoko vsebnostjo glutena, ki vsebuje veliko beljakovin) in ohranja velikost štruce po vzhajanju. Moka se razlikuje glede na regijo. Vsebnost glutena je višja kot pri navadni moki, zato se jo da uporabiti za večji hlebec in z več vlaknine.

2. Univerzalna moka

Moka, ki ne vsebuje pecilnega praška, primerna za „hitre“ vrste kruha ali za kruh, narejen s hitro nastavitvijo. Za kruh s kvasom je najbolj primerna krušna moka.

3. Polnozrnata moka

Polnozrnata moka je mleta iz celih pšeničnih zrn. Kruh iz polnozrnate moke ali z njo vsebuje več vlaknin in hranilnih snovi. Polnozrnata moka je težja, zato je hlebec manjši, tekstura pa gostejša. Vsebuje lupine zrn in gluten. Veliko receptov za doseg najboljšega rezultata kombinira polnozrnato ali krušno moko.

4. Temna pšenična moka

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

5. Moka z dodatkom pecilnega praška

Moko, ki vsebuje pecilni prašek, uporabljajte zlasti za pripravo pecivo. Te moke ne uporabljajte v kombinaciji s kvasom.

6. Koruzna in ovsena moka

Koruzna in ovsena moka se meljeta ločeno iz koruze in ovsu. Uporabljata se kot dodatni sestavini za peko grobega kruha, za izboljšanje okusa in teksture.

7. Sladkor

Sladkor „hrana“ za kvasovke ter pomembna sestavina za slajši okus in intenzivnejšo barvo kruha. Je pomemben, ker zaradi njega kruh raste. Ponavadi se uporablja beli sladkor; uporabite lahko tudi rjavi sladkor, sladkor v prahu ali trsni sladkor.

8. Kvasovke

Kvasovke so živi organizmi, zato je treba kvas, da ostane svež, hraniti v hladilniku. Za prehrano potrebujejo ogljikove hidrate v sladkorju in moki. Kvas, ki se uporablja v receptih za aparat za peko, se prodaja pod različnimi imeni: kvas za aparate za peko kruha (prednostni), suhe aktivne kvasovke in instant suhi kvas.

Kvas med vzhajanjem proizvaja ogljikov dioksid. Ogljikov dioksid povečuje hlebec in rahlja notranja vlakna.

1 jušna žlica suhega kvasa = 3 čajne žličke suhega kvasa

1 jušna žlica suhega kvasa = 15 ml kvasa

1 čajna žlička suhega kvasa = 5 ml

Pred uporabo preverite rok trajnosti in čas shranjevanja kvasa. Po vsaki uporabi dajte preostanek takoj nazaj v hladilnik, saj se kvasovke uničujejo pri visoki temperaturi. Najpogostejši vzrok za to, da kruh ne vzhaja, je slab kvas.

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

(1) Nalijte 1 skodelico (237 ml) tople vode (45 - 50 °C) v merilno skodelico.

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

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

(4) Svež, aktiven kvas začne proizvajati mehurčke in „narašča“. Drugače je kvas neaktiven.

9. Sol

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

10. Jajca

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

11. Maščoba, maslo in rastlinsko olje

Maščobe lahko omehčajo kruh in mu podaljšajo rok uporabnosti. Maslo je treba pred uporabo raztopiti ali narezati na majhne koščke.

12. Pecilni prašek

Pecilni prašek se uporablja za vzhajanje zelo hitrega kruha in peciva. Ne potrebuje časa za vzhajanje in proizvaja zrak, zračni mehurčki zmečajo teksturo kruha s pomočjo kemične reakcije.

13. Soda bikarbona

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

14. Voda in druge tekočine (vedno jih dajte najprej)

Voda je bistvena sestavina za pripravo kruha. Na splošno mora imeti sobno temperaturo od 20 °C do 25 °C. V nekaterih receptih se uporablja mleko ali druge tekočine za izrazitejši okus. Za peko s časovnim zamikom nikoli ne uporabljajte mlečnih izdelkov.

NATANČNO ODMERJANJE

NASVETI: Eden najpomembnejših dejavnikov pri peki kruha je natančno in pravilno doziranje sestavin. Sestavine natančno odmerite in dajte v posodo v vrstnem redu, navedenem v receptu.

Močno priporočamo, da za odmerjanje natančne količine uporabite merilno skodelico, sicer bo to močno vplivalo na kakovost kruha.

Vrstni red dodajanja sestavin

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

NAJPREJ: Tekoče sestavine

NATO: Suhe sestavine

NAZADNJE: Kvas

Kvas je treba položiti na suho moko in nikoli ne sme priti v stik s tekočino ali soljo.

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

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

Tekoče sestavine

Vodo, sveže mleko ali druge tekočine je treba odmeriti s pomočjo merice z jasnimi oznakami. Skodelico postavite na delovno površino, nato pa se sklonite, da preverite nivo tekočine. Po doziranju olja ali drugih sestavin merico temeljito očistite.

Suhe sestavine

Suhe sestavine odmerite tako, da moko itd. postopoma po žlicah vsujete v merico in jo poravnate z nožem. Nikoli ne uporabljajte merice za jemanje suhih sestavin neposredno iz embalaže, saj lahko tako dodate celo eno žlico preveč. Ne udarjajte z merico in ne tlačite sestavin.

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

DODATKI

Merilna skodelica:

V receptu merilna enota „SKODELICA“ predstavlja polno skodelico s prostornino 240 ml, spodnja slika je referenčna.

1. Odmerjanje tekočih sestavin: Pri odmerjanju tekočine je treba skodelico postaviti na vodoravno površino in jo preveriti količino tako, da jo opazujete v višini oči (ne pod kotom). Če dodajate jajce, mleko ali druge tekočine, jih najprej dajte v skodelico in nato dodajte vodo do nivoja, navedenega v receptu. (tako je celotna količina tekočine enaka zahtevi v receptu, vendar se količina vode zmanjša)

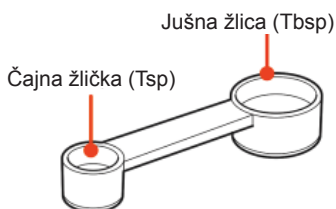
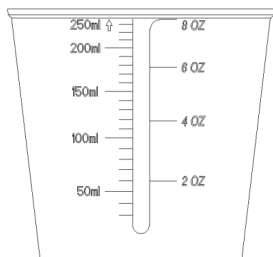
2. Odmerjanje suhih sestavin: Suhe sestavine odmerite v skodelico in jih nežno stresite, dokler površina ne postane ravna, da lahko določite njihovo količino. Ne stresajte dolgo in močno, sicer bi se preveč zgostili in dobili bi napačen rezultat.

Merilna žlička: Ima na eni strani čajno, na drugi jušno žlico.

Čajna žlička (Tsp) se uporablja za odmerjanje količine kvasa, soli.

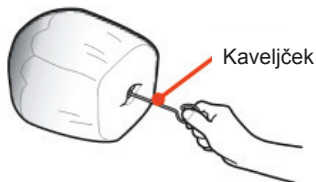
Jušna žlica (Tbsp) se uporablja za odmerjanje količine soli in olja.

Kaveljček: Z njim izvlečete lopatko za mešanje iz pečenega kruha.



Kaveljček

Če lopatka za mešanje ostane v kruhu, jo previdno odstranite s kaveljčkom.



ODPRAVLJANJE TEŽAV

Spodaj navajamo informacije o težavah, ki so zgolj informativne, če med uporabo nastanejo težave z napravo, da se izognete nevarnosti ali večjim izgubam. Za pomoč se obrnite na servisni center ali službo za stranke.

| Št. | Težava | Vzrok | Rešitev |
|-----|--|--|---|
| 1 | Dim iz zračnika med peko | Nekateri sestavni deli se prilegajo grelnemu elementu ali so blizu njega, ob prvi uporabi je še preostalo olje na površini grelnega elementa | Odklopite aparat in očistite grelni element, vendar pazite, da se pri prvi uporabi ali pri delovanju na prazno ne opečete, in odprite pokrov. |
| 2 | Spodnja skorja kruha je zelo trda | Kruh je bil dolgo na toplem v posodi za kruh, pri čemer je izgubil veliko vode | Čim prej odstranite kruh, ne ohranjajte ga na toplem. |
| 3 | Kruh ne gre lahko iz posode | Lopatka za mešanje se zelo močno drži osi v posodi za kruh | Ko odstranite kruh, v posodo za kruh nalijte vročo vodo in namočite lopatko za 10 minut, nato jo vzemite ven in očistite. |
| 4 | Sestavine niso enakomerno premešane in so slabo pečene | 1. Neustrezen program za recept | Izberite pravilen program |
| | | 2. Pokrov je bil večkrat odprt in kruh je suh, brez rjave skorje | Ne odpirajte pokrova. |
| | | 3. Upor pri mešanju je zelo velik, tako da se lopatka za mešanje skoraj ne more vrteti in mešati | Preverite odprtino za lopatko za mešanje, nato vzemite posodo za kruh ven in pustite aparat, da deluje na prazno; če ne deluje normalno, se obrnite na pooblaščen servis. |
| 5 | Po pritisku na tipko START/ STOP se na zaslonu prikaže „HHH“ | Temperatura za peko kruha v aparatu je zelo visoka. | Pritisnite na tipko START/ STOP in izključite aparat, nato odstranite posodo za kruh in odprite pokrov, da se aparat ohladi. |
| 6 | Sliši se delovanje motorja, toda testo se ne meša | Posoda za kruh je nepravilno nameščena ali pa je testa preveč, da bi ga bilo lahko mešati | Poskrbite, da je posoda za kruh pravilno nameščena in da je testo pripravljeno po receptu ter da so sestavine natančno odmerjene. |
| 7 | Kruh je tako velik, da pritiska na pokrov | Preveliko kvasa ali prekomerna količina moke ali vode ali pa je temperatura okolice previsoka | Preverite navedene dejavnike, zmanjšajte količino v skladu z receptom. |

| Št. | Težava | Vzrok | Rešitev |
|-----|--|--|--|
| 8 | Kruha je zelo majhen ali pa kruh ni vzhajal | Dali ste nič ali malo kvasa, kvas ni dovolj aktiven, temperatura vode je zelo visoka, oz. kvas se je zmešal s soljo, oz. temperatura okolice je nizka. | Preverite količino in aktivnost kvasa, povečajte temperaturo okolice. |
| 9 | Testa je tako veliko, da teče ven iz posode za kruh | Dodali ste preveč tekočine in kvasa. | Zmanjšajte količino tekočin, testo naj bo gostejše. |
| 10 | Kruh se med peko posede | 1. Uporabljena moka nima dovolj pecilnega praška za vzhajanje | Uporabite krušno moko ali močnejši pecilni prašek. |
| | | 2. Hitrost kvasa je zelo hitra ali pa je temperatura kvasa zelo visoka | Uporabljajte kvas s sobno temperaturo. |
| | | 3. Zaradi prevelike količine vode je testo zelo vlažno in mehko | Prilagodite količino vode v receptu glede na vpojnost moke. |
| 11 | Štruca je zelo težka, tekstura pa gosta | 1. Zelo veliko moke ali malo vode | Uporabite manj moke ali dodajte vodo. |
| | | 2. Veliko sadja ali orehov ali preveč polnozrnate moke | Zmanjšajte količino teh sestavin in povečajte količino kvasa. |
| 12 | Srednji deli so pri rezanju kruha votli | 1. Preveč vode ali kvasa, oz. brez dodane soli | Zmanjšajte količino vode ali kvasa, preverite sol. |
| | | 2. Temperatura vode je zelo visoka | Preverite temperaturo vode. |
| 13 | Suhe sestavine so nalepljene na površino kruha | 1. Močna lepljivost sestavin kruha, kot sta maslo in banane ipd. | Kruhu ne dodajajte zelo lepljivih sestavin. |
| | | 2. Mešanje zaradi pomanjkanja vode ni zadostno | Preverite količino vode in mehansko zgradbo aparata. |
| 14 | Skorja je zelo debela in temna, če pripravljate pecivo ali kruh s veliko vsebnostjo sladkorja. | Razni recepti ali sestavine zelo vplivajo na peko, barva je temnejša zaradi velike količine sladkorja. | Če je barva pri peki zelo temna za recept z večjo količino sladkorja, pritisnite na gumb START/STOP, da prekinete program 5–10 minut od predvidenega konca. Pustite kruh ali pecivo v posodi z zaprtim pokrovom približno 20 minut, nato ga vzemite ven. |

Recepti

| Program | | Sestavina | Količina | Količina | Količina | Opomba |
|---|-----|----------------------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------------|--|
| 1 Basic Bread (Základní chléb) | | teža štruče | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | voda | 350 ml | 430 ml | 520 ml | |
| | [2] | sol | 1 Tsp | 2 Tsp | 3 Tsp | dajte v kot |
| | [3] | sladkor | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 5 Tbsp | dajte v kot |
| | [4] | olje | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | moka z visoko vsebnostjo glutena | 4 skodelice/ 560 g | 5 skodelic/ 700 g | 6 skodelic/ 840 g | |
| | [6] | mleko v prahu | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 5 Tbsp | |
| | [7] | instant kvas | 0,5 Tsp | 0,8 Tsp | 1 Tsp | dajte na suho moko, ne sme priti v stik s tekočino |
| 2 French bread (Francoski kruh) | | teža štruče | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | voda | 350 ml | 430 ml | 520 ml | |
| | [2] | sol | 1 Tsp | 2 Tsp | 3 Tsp | dajte v kot |
| | [3] | sladkor | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | dajte v kot |
| | [4] | olje | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | moka z visoko vsebnostjo glutena | 4 skodelice/ 560 g | 5 skodelic/ 700 g | 6 skodelic/ 840 g | |
| | [6] | instant kvas | 0,5 Tsp | 0,8 Tsp | 1 Tsp | dajte na suho moko, ne sme priti v stik s tekočino |
| 3 Whole-wheat bread (Polnozrnati kruh) | | teža štruče | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | voda | 350 ml | 430 ml | 520 ml | |
| | [2] | sol | 1 Tsp | 2 Tsp | 3 Tsp | dajte v kot |
| | [3] | sladkor | 2 Tbsp | 3Tbsp | 4 Tbsp | dajte v kot |
| | [4] | olje | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | moka z visoko vsebnostjo glutena | 2 skodelici/ 280 g | 2,5 skodelice/ 350 g | 3 skodelice/ 420 g | |
| | [6] | polnozrnata moka | 2 skodelici/ 280 g | 2,5 skodelice/ 350 g | 3 skodelice/ 420 g | |
| | [7] | instant kvas | 1 Tsp | 1,5 Tsp | 1,75 Tsp | dajte na suho moko, ne sme priti v stik s tekočino |
| | [8] | mleko v prahu | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 4 Tbsp | |
| 4 Sweet bread (Sladki kruh) | | teža štruče | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | voda | 330 ml | 420 ml | 510 ml | |
| | [2] | sol | 0,5 Tsp | 1 Tsp | 1,5 Tsp | dajte v kot |
| | [3] | sladkor | 0,25 skodelice | 0,5 skodelice | 0,75 skodelice | dajte v kot |

| | | | | | | |
|---|-----|----------------------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------------|--|
| | [4] | olja | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | mleko v prahu | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [6] | moka z visoko vsebnostjo glutena | 4 skodelice/ 560 g | 5 skodelic/ 700 g | 6 skodelic/ 840 g | |
| | [7] | instant kvas | 0,5 Tsp | 0.8 Tsp | 1 Tsp | dajte na suho moko, ne sme priti v stik s tekočino |
| 5 Butter milk (Maslen mlečni kruh) | | teža štruče | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | mleko | 200 ml | 300 ml | 400 ml | |
| | [2] | masleno olje | 150 ml | 150 ml | 180 ml | |
| | [3] | sol | 1,5 Tsp | 2 Tsp | 2,5 Tsp | dajte v kot |
| | [4] | sladkor | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | dajte v kot |
| | [5] | moka z visoko vsebnostjo glutena | 4 skodelice | 5 skodelic | 6 skodelic | |
| | [6] | instant kvas | 1 Tbsp | 1,5 Tbsp | 1,75 Tbsp | dajte na suho moko, ne sme priti v stik s tekočino |
| 6 Gluten free bread (Brezglutenski kruh) | | teža štruče | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | voda | 350 ml | 430 ml | 520 ml | |
| | [2] | sol | 1 Tsp | 2 Tsp | 3 Tsp | dajte v kot |
| | [3] | sladkor | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | dajte v kot |
| | [4] | olja | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | brezglutenska moka | 2 skodelici/ 280 g | 2,5 skodelice/ 350 g | 3 skodelice/ 420 g | |
| | [6] | koruzna moka | 2 skodelici/ 280 g | 2,5 skodelice/ 350 g | 3 skodelice/ 420 g | lahko zamenjate z ovseno moko |
| | [7] | instant kvas | 0,5 Tsp | 0,8 Tsp | 1 Tsp | dajte na suho moko, ne sme priti v stik s tekočino |
| 7 Quick Bread (Hitri kruh) | | teža štruče | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | voda | 350 ml | 430 ml | 520 ml | temperatura vode 40 - 50 °C |
| | [2] | sol | 1,5 Tsp | 2 Tsp | 2,5 Tsp | dajte v kot |
| | [3] | sladkor | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 5 Tbsp | dajte v kot |
| | [4] | olja | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 5 Tbsp | |
| | [5] | moka z visoko vsebnostjo glutena | 4 skodelice/ 560 g | 5 skodelic/ 700 g | 6 skodelic/ 840 g | |
| | [6] | instant kvas | 1,5 Tsp | 2 Tsp | 2,5 Tsp | dajte na suho moko, ne sme priti v stik s tekočino |

| | | | | | | |
|--|-----|---|-----------------------|--|--|---|
| 8 Cake (Pecivo) | [1] | voda | 30 ml | | | sladkor raztopite v jajcu in vodi, dobro premešajte z električnim stepalnikom, nato dodajte ostale sestavine v model za kruh in zaženite program. |
| | [2] | jajce | 8 ks | | | |
| | [3] | sladkor | 1 skodelica | | | |
| | [4] | maslo | 2 Tbsp | | | |
| | [5] | moka z dodatkom pecilnega praška | 4 skodelice/ 560 g | | | |
| | [6] | instant kvas | 1 Tsp | | | |
| 9 Knead (Mesenje) | [1] | voda | 330 ml | | | dajte v kot |
| | [2] | sol | 1 Tsp | | | |
| | [3] | olje | 3 Tbsp | | | |
| | [4] | moka z visoko vsebnostjo glutena | 4 skodelice/ 560 g | | | |
| 10 Dough (Testo) | [1] | voda | 610 ml | | | dajte v kot |
| | [2] | sol | 3 Tsp | | | |
| | [3] | olje | 5 Tbsp | | | |
| | [4] | moka z visoko vsebnostjo glutena | 7 skodelic/ 890 g | | | |
| | [5] | instant kvas | 2 Tsp | | | dajte na suho moko, ne sme priti v stik s tekočino |
| 11 Pasta dough (Testo za testenine) | [1] | voda | 620 ml | | | |
| | [2] | sol | 1 Tsp | | | |
| | [3] | olej | 3 Tbsp | | | |
| | [4] | moka z visoko vsebnostjo glutena | 8 skodelic | | | |
| 12 Yogurt (Jogurt) | [1] | mleko | 1800 ml | | | |
| | [2] | mlečno-kislinske bakterije | 180 ml | | | |
| 13 Jam (Džem) | [1] | sadna zmes | 5 skodelic | | | zmešajte na kašasto maso, lahko dodate malo vode, ni pa nujno |
| | [2] | škrob | 1 skodelica | | | |
| | [3] | sladkor | 1 skodelica | | | po okusu |
| 14 Bake (Peka) | [1] | Nastavite temperaturo peke s pritiskom na gumb za izbiro skorje: 100 °C (svetla); 150 °C (srednje temna); 200 °C (temna); privzeta temperatura 150 °C | | | | |
| 15 Home made (Lastni program) | [1] | A pritiskom na ta gumb aktivirate program lastne priprave kruha. V tem programu lahko nastavite čas vsake faze, npr. mesenje, vzhajanje, peko. Primerno za kruh „naredi sam“. | | | | |

Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol na izdelkih in/ali spremnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smemo zavreči skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki.

Za pravilno ravnanje, predelavo in reciklažo vas prosimo, da te izdelke brezplačno vrnete na določena zbirna mesta. V nekaterih državah je te izdelke mogoče vrniti neposredno prodajalcu ob nakupu podobnega novega izdelka.

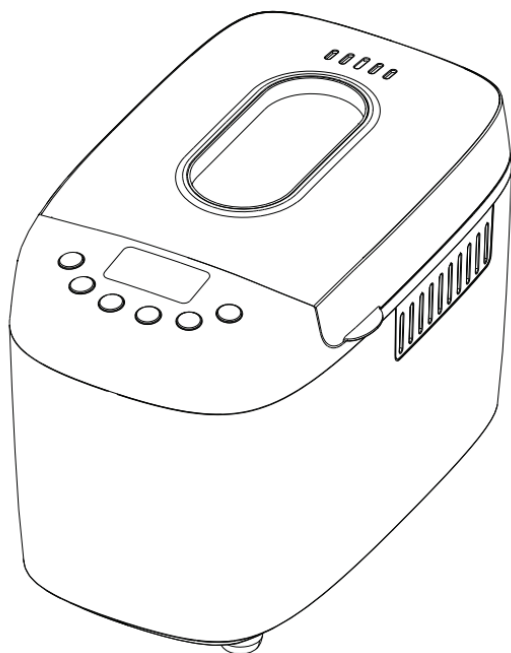
S pravilnim odlaganjem teh izdelkov pomagata hraniti dragocene vire in preprečiti morebitne negativne učinke na zdravje ljudi in okolje, do katerih bi sicer zaradi nepravilnega ravnanja z odpadki lahko prišlo. Za več informacij o najbližjem zbirnem mestu se obrnite na lokalni urad. Za nepravilno odlaganje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

Za poslovne uporabnike v Evropski uniji

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

Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije

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

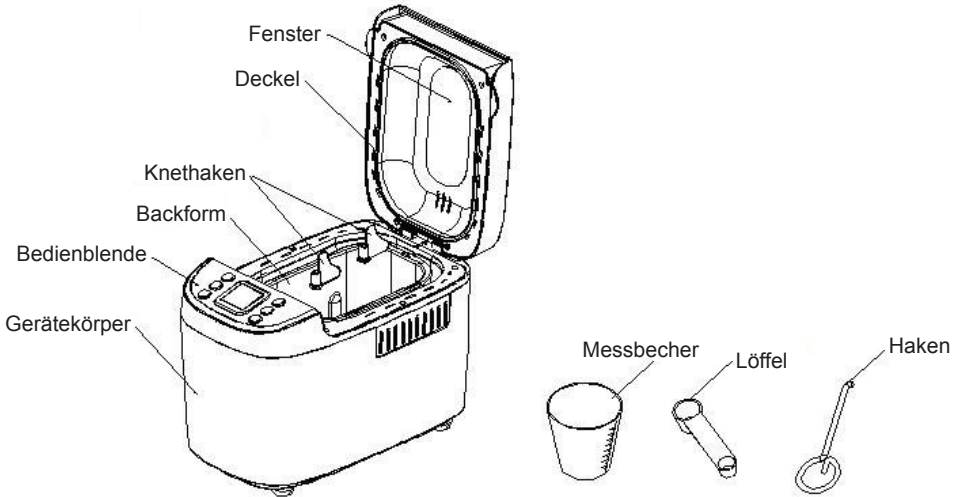


Lesen Sie vor der Erstverwendung aufmerksam diese Gebrauchsanleitung und bewahren Sie sie auf einem sicheren Platz für eventuelle Verwendung in der Zukunft. Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

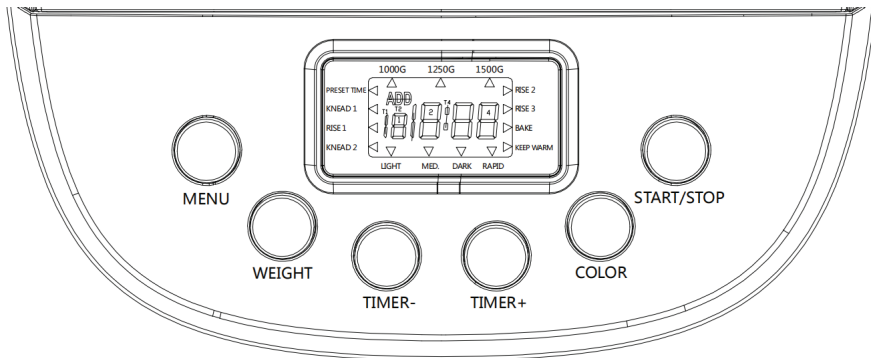
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

1. Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor der Erstverwendung des Gerätes aufmerksam durch.
2. Prüfen Sie vor der Verwendung des Gerätes, ob die Spannung im Stromnetz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht. Dieses Gerät ist mit einem geerdeten Netzstecker ausgestattet. Die Steckdose, an die Sie das Gerät anschließen wollen, muss gut geerdet sein.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es zur Beschädigung des Netzkabels oder Netzsteckers gekommen ist. Bringen Sie das Gerät zum Hersteller oder zum nächstgelegenen autorisierten Händler, um es kontrollieren und reparieren zu lassen.
4. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie immer Küchenhandschuhe, wenn Sie die Backform oder das heiße Brot herausnehmen wollen.
5. Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker und das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten, ansonsten kann es zur Verletzung oder zum Stromschlag kommen.
6. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung und nach der Verwendung vom Stromnetz.
7. Lassen Sie das Netzkabel nie über Tischkanten hängen und führen Sie es nie über heiße Oberflächen.
8. Verwenden Sie nur originales Zubehör, das vom Hersteller empfohlen wurde.
9. Kinder und behinderte Personen müssen während der Arbeit mit dem Gerät beaufsichtigt werden, es sei denn, sie sind mit der sicheren und sachgemäßen Verwendung des Gerätes vertraut.
10. Halten Sie das Gerät fern von Wärmequellen (Gasherde oder elektrische Kochfelder).
11. Passen Sie gut auf, wenn Sie das Gerät transportieren, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
12. Berühren Sie keine beweglichen Teile im Gerät während des Knetens.
13. Geben Sie in den Brotbackautomaten weder Metallfolien noch andere Materialien, ansonsten könnte es zum Brand oder Kurzschluss kommen.
14. Verdecken Sie den Brotbackautomaten nie mit Handtüchern oder anderen Materialien. Wärme und Dampf müssen frei entkommen.
15. Schlagen Sie nie mit dem oberen Rand der Backform auf den Tisch oder andere Oberfläche, ansonsten könnte es zur Beschädigung der Backform kommen.
16. Schalten Sie das Gerät nie ohne richtig installierte Backform ein.
17. Verwenden Sie das Gerät nur zum angegebenen Zweck.
18. Verwenden Sie das Gerät nie draußen.
19. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung auf einem sicheren Platz für eventuelle Verwendung in der Zukunft auf.
20. Das Gerät darf nie zusammen mit einem externen Timer oder einem selbstständigen Fernbedienungssystem verwendet werden.
21. Dieses Gerät ist zur Verwendung im Haushalt und in einer ähnlichen Umgebung bestimmt, wie z.B.: In Küchen für Angestellte in Geschäften, Büros und anderem Arbeitsmilieu; auf Farmen; für Klienten in Hotels, Motels und anderen Unterkunftseinrichtungen; in Übernachtungseinrichtungen, wo Frühstück serviert wird.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES



Bedienblende:



Nach dem Einschalten

Nachdem Anschluss des Gerätes ans Stromnetz ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint „3:00“. Der Doppelpunkt zwischen „3“ und „00“ blinkt nicht. „1“ ist das Anfangsprogramm. Die Pfeile sind auf „1250g“ und „MEDIUM“ gerichtet, denn dies ist die anfängliche Einstellung.

Taste START/STOP

Die Taste START/STOP dient zum Starten und Stoppen des eingestellten Backprogramms.

Um das Programm zu starten, drücken Sie einmal die Taste START/STOP. Es ertönt ein kurzes akustisches Signal, der Indikator beginnt zu leuchten, der Doppelpunkt in der Zeitanzeige beginnt zu blinken und das Programm startet. Nach dem Start des Programms sind alle Tasten außer START/STOP nicht aktiv. Mit dem Drücken der Taste START/STOP für 0,5 Sekunden aktivieren Sie die Pause. Wenn Sie innerhalb von 3 Minuten keine Tätigkeit aufweisen, wird das Programm bis zum Ende fortsetzen.

Um das Programm zu stoppen, drücken Sie die Taste START/STOP für ca. 3 Sekunden. Es ertönt ein akustisches Signal. Dies bedeutet, dass das Programm ausgeschaltet ist. Diese Funktion verhindert eine versehentliche Unterbrechung des Programms.

Menü

Mit dem Drücken der Taste MENU wählen Sie das gewünschte Programm. Mit jedem Drücken der Taste (mit einem akustischen Signal begleitet) ändert sich das Programm. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, werden die Nummern der einzelnen Programme auf dem LCD-Display schneller angezeigt. Es folgt die Beschreibung der 15 Menüs.

Programm 1: Basisbrot

Für weißes und gemischtes Brot, das vor allem Weizen- oder Roggenmehl enthält. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz. Mit der Taste COLOR kann die Farbe der Brotkruste eingestellt werden.

Programm 2: Französisches Brot

Für helles Brot aus feinem Mehl. Das Brot ist locker und hat eine knusprige Kruste. Dieses Programm eignet sich nicht für Rezepte, die Butter, Margarine oder Milch verlangen.

Programm 3: Vollkornbrot

Für Brot mit hohem Gehalt von Vollkornmehl (zum Beispiel Vollkorn- oder Roggenmehl). Dieses Programm hat eine längere Vorheizung, damit das Getreide Wasser aufsaugen und aufquellen kann. Das Vollkornbrot ist kompakter und schwerer.

Programm 4: Süßes Brot

Für Brot mit Zutaten wie Obstsaft, geriebene Kokosnuss, Rosinen, Trockenobst, Schokolade oder Zucker. Das Brot geht länger auf und ist deshalb leicht und locker.

Programm 5: Buttermilchbrot

Für Kneten, Aufgehen und Backen eines Brotes mit Buttermilch.

Programm 6: Glutenfreies Brot

Für Kneten, Aufgehen und Backen eines glutenfreien Brotes. Es eignet sich für glutenfreies Mehl, Reismehl, Süßkartoffelmehl, Maismehl sowie Hafermehl.

Programm 7: Superschnell

Das Kneten, Aufgehen und Backen ist kürzer als beim Basisbrot. Das Brot ist kleiner als normalerweise und hat ein zäheres Brotinnere.

Programm 8: Kuchen

Für Kneten, Aufgehen und Backen mit Speisesoda oder Backpulver.

Programm 9: Kneten

Für gründliches Vermischen von Mehl und Flüssigkeiten. Die Knetzeit kann je nach Bedarf eingestellt werden.

Programm 10: Teig

Für Kneten und Aufgehen ohne Backen. Dieses Programm eignet sich für die Zubereitung des Teigs für Brötchen, Pizza, Semmelknödel usw.

Programm 11: Nudelteig

Für die Zubereitung des Nudelteigs aus Mehl und Wasser usw., der Teig wird gut durchgeknetet.

Programm 12: Joghurt

Fermentation für die Joghurtzubereitung.

Programm 13: Marmelade

Für die Zubereitung von Jam und Marmelade.

Programm 14: Backen

Für zusätzliches Backen von Brot, das noch hell oder noch nicht ausreichend durchgebacken ist. Das Programm umfasst weder Kneten noch Aufgehen.

Programm 15: Eigene Einstellung

Mit dem Drücken der Taste **HOMEMADE** können Sie die Einstellung des Brotbackautomaten Ihren Bedürfnissen anpassen. Sie können jede Phase des Programms anpassen - Kneten, Aufgehen, Backen, Warmhalten... jeden Schritt. Die Dauer jeder Phase ist individuell einstellbar.

FARBE DER KRUSTE

Es stehen Ihnen folgende Einstellungen zur Verfügung: Hell, mittel, dunkel und schnell. Mit dem Drücken der Taste **COLOR** wählen Sie die gewünschte Einstellung, die einzelnen Einstellvarianten werden zyklisch angezeigt. Menü 1 bis 4 mit einem schnellen Backen; schnelles Backen ohne Auswahl der Brotkrustenfarbe; direkt mit „**Δ**“. Voreingestellt ist die mittlere Farbe der Brotkruste, sie steht jedoch für ein schnelles Brot im Menü 1 bis 4 nicht zur Verfügung.

GEWICHT

Im Menü 9, 10, 11, 12, 13 ist es nicht möglich, das Gewicht des Brotes einzustellen. Es stehen Ihnen drei Einstellvarianten zur Verfügung: 1000 g, 1250 g und 1500 g. Nach dem Drücken der Taste **WEIGHT** werden die einzelnen Einstellmöglichkeiten angezeigt: 1000 g → 1250 g → 1500 g, wobei 1250 g voreingestellt ist.

Die Einstellung des Brotgewichtes kann nur für die Menüs 1 bis 8 verwendet werden.

Timer/Zeitverzögerung (TIME +, TIME-)

Wenn Sie nicht wollen, dass der Brotbackautomat sofort arbeiten beginnt, können Sie den Timer einstellen. Der Timer lässt sich auf maximal 15 Stunden einstellen. Stellen Sie zuerst das gewünschte Menü und die Farbe der Brotkruste ein, dann drücken Sie die Taste TIME, um die auf dem LCD-Display angezeigte Zeit zu ändern. Mit einem Drücken der Taste TIME erhöhen Sie oder senken Sie die Zeitverzögerung um 10 Minuten. Bei den Menüs 9, 11, 12 und 13 lässt sich diese Funktion nicht einstellen. Mit dem ununterbrochenen Drücken der Taste TIME wird die Zeit schrittweise erhöht oder gesenkt. Die Zeiteinstellung umfasst die Dauer des Programms und die Zeitverzögerung. Nach dem Drücken der Taste TIME >1S erhöht sich die Zeit schnell. „◀“ markiert die Zeitverzögerung.

Beispiel: Nun ist 20:30 Uhr und Sie wollen, dass das Brot morgen um 7 Uhr in der Früh fertig ist, also in 10 Stunden und 30 Minuten. Stellen Sie das gewünschte Menü, die Farbe der Brotkruste und die Größe des Laibes ein. Mit dem Drücken der Taste „▲“ oder „▼“ erhöhen Sie die Zeit, damit 10:30 auf dem LCD-Display erscheint. Dann aktivieren Sie das Programm, indem Sie die Taste START/STOP drücken. Es erleuchtet sich die entsprechende Anzeige. Auf dem LCD-Display blinkt der Doppelpunkt und die eingestellte Zeit läuft ab. Das frische Brot wird morgen um 7 Uhr in der Früh fertig sein.

Anmerkung: Zusammen mit dieser Funktion verwenden Sie keine leicht verderblichen Zutaten, wie zum Beispiel Eier, frische Milch, Obst oder Zwiebel. Die Anzeige der Zeit auf dem LCD-Display = Zeit, wo Sie das Brot fertig haben wollen – aktuelle Zeit.

Warmhaltefunktion

Das gebackte Brot kann 1 Stunde automatisch warmgehalten werden. Auf dem LCD-Display erscheint 0:00. Während des Warmhaltens wird „▶“ die Warmhaltezeit bis zu 60 Minuten anzeigen.

UMGEBUNG

Die Temperatur im Zimmer, wo sich das Gerät befindet, sollte sich zwischen 15 und 34 °C bewegen. Bei einer sehr hohen Zimmertemperatur geht das Brot zu schnell auf, bei einer sehr niedrigen Temperatur geht das Brot dagegen zu wenig auf. Die Zimmertemperatur hat einen Einfluss auf die Größe des Brotes.

UNTERBRECHUNG DER STROMVERSORUNG

Wenn die Stromversorgung während der Brotzubereitung unterbrochen wird, setzt der Prozess automatisch fort, wenn die Stromversorgung in 10 bis 15 Minuten wiederhergestellt wird, ohne dass die Taste START/STOP gedrückt werden muss. Wenn die Unterbrechung der Stromversorgung länger als 10 bis 15 Minuten ist, merkt sich das Gerät die Einstellung nicht. In solchem Fall müssen Sie alle Zutaten herausnehmen, neue Zutaten einlegen und das Programm wieder einstellen. Wenn der Teig noch nicht aufgegangen ist, können Sie die Taste START/STOP zur Fortsetzung des Programms von Anfang an drücken.

FEHLERMELDUNGEN

„HHH“ - Diese Warnung bedeutet, dass die Temperatur in der Backform zu hoch ist. Drücken Sie die Taste START/STOP (siehe Abbildung 1 unten), um das Programm zu stoppen, ziehen Sie den Netzstecker des Netzkabels aus der Steckdose, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 10 bis 20 Minuten vollständig abkühlen, bevor Sie es erneut einschalten.

„EE0“ - Diese Warnung bedeutet, dass der Temperatursensor abgeschaltet ist. Drücken Sie die Taste START/STOP (siehe Abbildung 2 unten), um das Programm zu stoppen, und ziehen Sie den Netzstecker des Netzkabels aus der Steckdose. Lassen Sie den Temperatursensor in der nächstgelegenen Servicestelle prüfen, wo er repariert, ausgetauscht oder elektrisch/mechanisch justiert wird.

A digital display showing the error code 'H:HH'. The 'H' is on the left, followed by a colon, and two 'H's are on the right.

Abbildung 1

A digital display showing the error code 'E:EO'. The 'E' is on the left, followed by a colon, and 'EO' are on the right.

Abbildung 2

VOR DER ERSTVERWENDUNG

Beim ersten Einschalten kann aus dem Gerät leichter Rauch und/oder Geruch steigen. Während des Herstellungsprozesses ist es nämlich notwendig, einige Gerätekomponenten zu ölen. Diese Erscheinung ist normal.

1. Reinigen Sie alle Gerätekomponenten nach den Hinweisen im Kapitel „**REINIGUNG UND PFLEGE**“.
2. Schalten Sie den Brotbackautomaten ein, stellen Sie das Backprogramm ein und lassen Sie das Gerät ungefähr 10 Minuten ohne Zutaten backen. Eventuell können Sie 200 ml Wasser in die Backform gießen und 10 Minuten backen. Aus der Backform und dem Heizelement kann beim ersten Einschalten Rauch oder Geruch steigen. Nach dem Beenden ertönt ein akustisches Signal.
3. Ziehen Sie den Netzstecker des Netzkabels aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie erneut alle Komponenten. Prüfen Sie, ob das Gerät gründlich belüftet wird.

BETRIEBSHINWEISE

1. Geben Sie die Backform in den Brotbackautomaten und drücken Sie sie nach unten. Setzen Sie die Knethaken auf die Achsen und drücken Sie sie nach unten bis zum Anschlag.

ANMERKUNG: Wir empfehlen Ihnen, die Knethaken mit Speiseöl zu bestreichen. Auf diese Weise vermeiden Sie das Anhaften des Teigs an den Knethaken, außerdem lassen sich die Knethaken aus dem gebackenen Brot leichter herausnehmen.

2. Messen Sie die Zutaten sorgfältig ab und geben Sie sie in die Backform in genauer Reihenfolge. Zuerst kommen Flüssigkeiten, Zucker und Salz, dann Mehr und erst danach Hefe. Wenn Sie den Teig aus Weizenmehl mit hohem Glutengehalt zubereiten, empfehlen wir Ihnen, diese Reihenfolge zu ändern: Geben Sie in die Backform zuerst Hefe und Mehl, dann Zucker und Salz und erst danach Wasser oder andere Flüssigkeiten.
ANMERKUNG: Machen Sie mit dem Finger ein kleines Loch im Mehl und geben Sie Hefe in dieses Loch. Die Hefe darf mit Salz oder Flüssigkeiten nicht in Berührung kommen.
3. Schließen Sie den Deckel und dann stecken Sie den Netzstecker des Netzkabels in die Steckdose.
4. Drücken Sie die Taste MENU erneut, bis das gewünschte Programm auf dem Display erscheint.
5. Mit dem Drücken der Taste CRUST (Brotkruste) verschieben Sie den Pfeil auf die gewünschte Einstellung: Hell, mittel oder dunkel.
6. Mit dem Drücken der Taste WEIGHT (Gewicht) verschieben Sie den Pfeil auf das gewünschte Gewicht.
7. Bei Bedarf stellen Sie den Timer ein, und zwar mit der Taste DELAY TIMER (Zeitverzögerung). Mit dem Drücken der Tasten + und - erhöhen Sie den Zeitzyklus, der auf dem LCD-Display angezeigt wird. Sie können diesen Schritt auslassen, wenn Sie das Programm sofort starten wollen.
8. Mit dem Drücken der Taste START/STOP starten Sie das Programm. Wenn Sie die Farbe der Brotkruste einstellen, drücken Sie diese Taste zur Bestätigung der Auswahl und dann erneut, um das Programm zu starten. „▶“ markiert die aktuelle Tätigkeit des Gerätes. Der Doppelpunkt blinkt und die Zeit abläuft. Das Programm läuft.
ANMERKUNG: Wenn Sie das Programm beenden wollen, drücken Sie die Taste START/STOP für 3 Sekunden.
9. Wenn zehn akustische Signale ertönen, können Sie weitere Zutaten (Obst, Nüsse, Rosinen) dazugeben. „▶“ ist auf ADD (Dazugeben) gerichtet. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in die Backform. Das Gerät setzt fort zu arbeiten. Geben Sie die Nüsse in die Backform nicht zu früh, ansonsten verlieren sie ihren Geschmack.
ANMERKUNG: Die Funktion ADD (Dazugeben) gilt nur für folgende Menüs: Basisbrot, Schnellbrot, süßes Brot, französisches Brot, Vollkornbrot, Reisbrot, glutenfreies Brot.
10. Wenn 0:00 auf dem LCD-Display erscheint, ertönen 10 akustische Signale. Der Prozess ist fertig. Mit dem Drücken der Taste START/STOP für 3 Sekunden schalten Sie das Gerät aus.
ANMERKUNG: Wenn Sie die Taste START/STOP nicht drücken, aktiviert sich automatisch die Warmhaltefunktion und das fertige Brot wird 1 Stunde warmgehalten. Wenn Sie die Warmhaltefunktion deaktivieren wollen, drücken Sie die Taste START/STOP für 3 Sekunden. Das Programm wird erst dann beendet, wenn die Anfangseinstellung auf dem LCD-Display erscheint.

11. Öffnen Sie den Deckel, fassen Sie die Backform am Griff und nehmen Sie sie aus dem Gerät vorsichtig heraus. Tragen Sie dabei die Küchenhandschuhe.
ANMERKUNG: Seien Sie dabei sehr vorsichtig, denn die Backform und das Brot sind sehr heiß.
12. Drehen Sie die Backform mit dem Boden nach oben (mit umgeklapptem Griff) auf einem Drahtrost oder einer sauberen Arbeitsfläche und klopfen Sie sanft auf den Boden, bis das Brot herausfällt. Tragen Sie dabei die Küchenhandschuhe. Lockern Sie die Brotseiten mit der Spachtel.
ANMERKUNG: Falls die Knethaken im Brot stecken bleiben, ziehen Sie sie mit dem Haken sanft heraus. Das Brot ist heiß, berühren Sie die Knethaken nie mit bloßer Hand.

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
2. Reinigung der Backform: Wischen Sie die Innen- und Außenoberfläche der Backform mit einem feuchten Tuch ab und verwenden Sie dabei keine scharfen oder abrasiven Mittel, ansonsten könnten Sie die antiadhäsive Beschichtung der Backform beschädigen. Lassen Sie die Backform vollständig abtrocknen, bevor Sie sie ins Gerät einlegen.
3. Reinigung der Knethaken: Falls es schwierig ist, die Knethaken aus den Achsen der Backform herauszunehmen, gießen Sie in die Backform warmes Wasser und warten Sie 30 Minuten. Die Knethaken lassen sich dann leicht herauszunehmen. Reinigen Sie die Knethaken mit einem feuchten Tuch.
4. Reinigung des Deckels: Lassen Sie das Gerät nach der Verwendung abkühlen. Wischen Sie den Deckel und das Fenster mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel, ansonsten kann es zur Beschädigung der Glanzoberfläche kommen.
Anmerkung: Demontieren Sie den Deckel bei der Reinigung nicht.
5. Reinigung des Gerätekörpers: Wischen Sie den Gerätekörper zuerst mit einem feuchten Tuch und dann mit einem trockenen Tuch ab. Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes weder Benzin noch andere Flüssigkeiten. Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser.
6. Wenn Sie das Gerät einpacken und aufbewahren wollen, vergewissern Sie sich zuerst, dass es vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist. Der Deckel muss geschlossen sein.

BESCHREIBUNG VON ZUTATEN

1. Brotmehl

Das Brotmehl ist die wichtigste Zutat für das Brotbacken und wird bei den meisten Broten aus Hefeteig empfohlen. Das Brotmehl hat einen hohen Glutengehalt (dieses Mehl kann auch als Mehl mit hohem Gehalt von Gluten und Eiweißstoffen bezeichnet werden) und bewahrt die Größe des Brotes nach dem Aufgehen.

Das Mehl hängt von Region ab. Der Glutengehalt ist höher als bei der üblichen Mehlsorte, deshalb kann man das Brotmehl für die Zubereitung von einem größeren Brotlaib mit höherem Eiweißgehalt verwenden.

2. Universalmehl

Das Mehl ohne Backpulvergehalt, das für „schnelles“ Brot mit schnellem Programm geeignet ist. Für Brot aus Hefeteig eignet sich mehr das Brotmehl.

3. Vollkornmehl

Das Vollkornmehl ist aus ganzen Weizenkörnern gemahlen. Das Brot mit wenigstens einem Teil von Vollkornmehl hat einen höheren Eiweißgehalt und ist nährstoffreicher. Dieses Mehl enthält Kornschalen und Gluten. Das Vollkornmehl ist schwerer, das Brot ist deshalb kleiner und hat eine zähere Textur. In vielen Rezepten wird das Vollkornmehl mit dem Brotmehl kombiniert, um die besten Ergebnisse zu erreichen.

4. Roggenmehl

Das Roggenmehl hat einen hohen Eiweißgehalt und ist dem Vollkornmehl ähnlich. Damit das Brot besser aufgeht, muss dieses Mehl in Kombination mit hohem Anteil an Brotmehl verwendet werden.

5. Selbstaufgehendes Mehl

Dieses Mehl enthält Backpulver und wird vor allem zum Backen von Kuchen verwendet. Benutzen Sie das selbstaufgehende Mehl nie zusammen mit Hefe.

6. Mais- und Hafermehl

Das Mais- und Hafermehl wird aus Mais und Hafer getrennt gemahlen. Es handelt sich um zusätzliche Zutaten zum Backen groben Brotes, die zur Geschmack- und Texturverbesserung verwendet werden.

7. Zucker

Der Zucker ist eine sehr wichtige Zutat, die den süßen Geschmack und die Farbe der Brotkruste erhöht. Der Zucker dient auch als „Nahrung“ für die Hefe. Meistens wird Weißzucker verwendet, man kann jedoch auch Braun-, Staub- oder Rohrzucker verwenden.

8. Hefe

Die Hefe ist ein lebendiges Organismus und muss im Kühlschrank aufbewahrt werden, um frisch zu bleiben. Sie braucht Saccharide aus Zucker und Mehl als Ernährung. Die Hefe, die in Rezepten für den Brotbackautomaten verwendet wird, wird unter verschiedenen Bezeichnungen verkauft: Hefe für Brotbackautomaten (bevorzugt), aktive Trockenhefe oder Instanthefe.

Während der Aufgehphase von Hefe wird Kohlenstoffdioxid gebildet. Der Kohlenstoffdioxid dehnt das Brot aus und verfeinert innere Fäden.

1 Esslöffel Trockenhefe = 3 Teelöffel Trockenhefe

1 Esslöffel Trockenhefe = 15 ml

1 Teelöffel Trockenhefe = 5 ml

Prüfen Sie vor der Verwendung das Verfallsdatum und die Aufbewahrungszeit von Hefe. Legen Sie den Rest der Hefe nach jeder Verwendung sofort in den Kühlschrank ein, denn diese Organismen werden bei hohen Temperaturen vernichtet. Wenn das Brot nicht aufgeht, ist daran meistens schlechte Hefe schuld.

TIPP: Zur Kontrolle, ob Ihre Hefe noch frisch und aktiv ist:

- (1) Gießen Sie 1 Tasse (237 ml) warmes Wasser (45 bis 50 °C) in den Messbecher.
- (2) Geben Sie in den Messbecher 1 Teelöffel (5 ml) Weißzucker und rühren Sie es um. Dann geben Sie 1 Esslöffel (15 ml) Hefe dazu.
- (3) Stellen Sie den Messbecher für ungefähr 10 Minuten auf einen warmen Platz. Rühren Sie das Wasser nicht um.
- (4) Frische, aktive Hefe beginnt, Blasen zu produzieren oder „wachsen“. Falls nicht, ist die Hefe nicht mehr aktiv.

9. Salz

Das Salz verbessert den Geschmack und die Farbe der Brotkruste. Sie wird auch zur Verlangsamung des Hefewachstums verwendet. Verwenden Sie nie allzu viel Salz im Rezept. Das Brot wird größer, wenn es ohne Salz zubereitet wird.

10. Eier

Die Eier können die Brottextur verbessern, das Brot ist nährstoffreicher und größer. Die Eier müssen mit anderen flüssigen Zutaten geknetet werden.

11. Fett, Butter und Pflanzenöl

Das Fett kann das Brot verfeinern und seine Haltbarkeit verlängern. Die Butter sollte geschmolzen oder in kleine Stücke gehackt werden, bevor sie in die Flüssigkeit dazugegeben wird.

12. Backpulver

Das Backpulver wird beim superschnellen Gebäck verwendet. Es verlangt keine Aufgehphase und produziert Luft. Die Luftblasen verfeinern die Brottextur, indem eine chemische Reaktion genutzt wird.

13. Speisesoda

Die Speisesoda ist dem Backpulver ähnlich. Sie kann auch in Kombination mit dem Backpulver verwendet werden.

14. Wasser und andere Flüssigkeiten (immer als Erstes in die Backform geben)

Das Wasser ist die Basiszutat beim Brotbacken. Das Wasser muss im Allgemeinen die Zimmertemperatur zwischen 20 und 25 °C haben. Einige Rezepte können Milch oder andere Flüssigkeiten verlangen, um den Geschmack hervorzuheben. Verwenden Sie Milchprodukte nie in Verbindung mit dem Timer.

GENAUES MESSEN DER ZUTATEN

TIPPS: Das genaue und richtige Abmessen der Zutaten stellt einen der wichtigsten Schritte beim Brotbacken dar. Messen Sie gründlich jede Zutat ab und geben Sie sie in die Backform in der Reihenfolge, die im Rezept angegeben wird. Wir empfehlen Ihnen nachdrücklich, den mitgelieferten Messbecher dabei zu verwenden, ansonsten wird das Brot beträchtlich beeinflusst.

Reihenfolge der Zutaten

Geben Sie die Zutaten in die Backform immer in der angegebenen Reihenfolge.

ZUERST: Flüssige Zutaten

DANN: Trockene Zutaten

ZULETZT: Hefe

Die Hefe müssen Sie nur auf trockenes Mehl geben, sie darf nie mit Flüssigkeit oder Salz in Berührung kommen.

Wenn Sie die Funktion der Zeitverzögerung verwenden, geben Sie in die Backform keine schnell verderblichen Zutaten wie Eier oder Milch.

Nach dem ersten gründlichen Kneten von Teig ertönt ein akustisches Signal und Sie können Obstzutaten in die Backform geben. Wenn Sie diese Zutaten zu früh dazugeben, beeinflussen Sie damit negativ den Mehlgeschmack.

Flüssige Zutaten

Wasser, frische Milch oder andere Flüssigkeiten müssen Sie mit dem Messbecher, der mit klaren Markierungen und Schnabelversehen ist, abmessen. Stellen Sie den Behälter auf die Arbeitsfläche und kontrollieren Sie aus der Nähe den Spiegel. Wenn Sie Öl oder andere Zutaten messen, reinigen Sie den Messbecher.

Messen trockener Zutaten

Streuen Sie trockene Zutaten langsam in den Messbecher und gleichen Sie die Oberfläche mit dem Messer aus. Verwenden Sie den Messbecher nie zum direkten Abnehmen der trockenen Zutaten aus der Dose. Klopfen Sie auf den Behälterboden nicht und pressen Sie die Zutaten nicht.

TIPP: Rühren Sie das Mehl vor dem Abmessen um, um es aufzulockern. Wenn Sie eine kleine Zutatenmenge messen, verwenden Sie den Messlöffel. Der Messlöffel muss gerade gefüllt werden, nicht mit Überschuss, denn auch so kleiner Unterschied kann das Rezept negativ beeinflussen.

HINWEISE ZUM ZUBEHÖR

Messbecher:

In den Rezepten in dieser Gebrauchsanleitung dient zum Abmessen der Zutaten der mitgelieferte „MESSBECHER“ mit Volumen von 240 ml. Die Abbildung unten ist nur illustrativ.

1. Messen flüssiger Zutaten: Stellen Sie den Messbecher auf die Arbeitsfläche und kontrollieren Sie aus der Nähe den Spiegel. Wenn Sie Ei, Milch oder andere Flüssigkeiten in die Backform geben wollen, füllen Sie mit ihnen zuerst den Messbecher und erst dann gießen Sie dazu das Wasser, sodass die im Rezept angegebene Menge erreicht wird (d.h. die gesamte Menge der Flüssigkeit entspricht der Angabe im Rezept, ein Teil von Wasser wurde jedoch mit Ei, Milch usw. ersetzt).

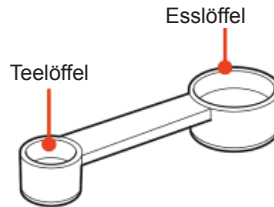
2. Messen trockener Zutaten: Streuen Sie trockene Zutaten langsam in den Messbecher und gleichen Sie die Oberfläche mit dem Messer aus. Verwenden Sie den Messbecher nie zum direkten Abnehmen der trockenen Zutaten aus der Dose. Klopfen Sie auf den Messbecherboden nicht und pressen Sie die Zutaten nicht.

Messlöffel: Inklusive Teelöffel und Esslöffel.

Der Teelöffel dient zum Abmessen von Hefe und Salz.

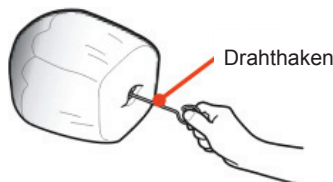
Der Esslöffel dient zum Abmessen von Zucker und Öl.

Drahhaken: Dient zum Herausnehmen der Knethaken aus dem fertigen Brot.



Drahhaken

Manchmal bleiben die Knethaken im Brot stecken, das Sie aus der Backform herausgenommen haben. In solchem Fall verwenden Sie den Drahhaken, um die Knethaken zu entfernen.



BESEITIGUNG MÖGLICHER PROBLEME

Falls Probleme mit dem Gerät auftreten, versuchen Sie sie mit Hilfe der folgenden Tabelle zu beseitigen. Wenn das Gerät jedoch beschädigt ist, verwenden Sie es nicht und kontaktieren Sie eine autorisierte Servicestelle oder den Kundendienst.

| Nr. | Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|-----|---|--|--|
| 1 | Rauch aus den Belüftungsöffnungen während des Backens. | Mehl oder andere Zutaten haften am Heizkörper. Auf der Oberfläche des Heizkörpers befinden sich Ölreste. | Trennen Sie den Brotbackautomaten vom Stromnetz und reinigen Sie den Heizkörper. Seien Sie vorsichtig und verbrennen Sie sich dabei nicht. |
| 2 | Die untere Brotkruste ist sehr grob. | Das Brot wurde lange warmgehalten und zu lang in der Backform gelassen, sodass es zu viel Wasser verloren hat. | Nehmen Sie das fertige Brot aus der Backform so schnell wie möglich heraus. |
| 3 | Das Brot lässt sich aus der Backform nur mit Schwierigkeiten herausnehmen. | Die Knethaken haften an den Achsen in der Backform fest an. | Nehmen Sie das fertige Brot heraus und gießen Sie in die Backform heißes Wasser. Lassen Sie die Knethaken 10 Minuten abweichen. Dann nehmen Sie die Knethaken heraus und reinigen Sie sie. |
| 4 | Die Zutaten sind nicht gleichmäßig durchgeknetet, das Brot ist nicht gut durchgebacken. | 1. Sie haben ein unpassendes Programm eingestellt. | Stellen Sie ein geeignetes Programm ein. |
| | | 2. Sie haben den Deckel mehrmals geöffnet und das Brot ist trocken, ohne eine goldene Kruste. | Öffnen Sie den Deckel nicht. |
| | | 3. Der Teig ist zu zäh, sodass sich die Knethaken nicht ausreichend drehen können. | Prüfen Sie die Achsen in der Backform, dann nehmen Sie die Backform heraus und lassen Sie das Gerät ohne Zutaten arbeiten. Falls sich die Achsen nicht richtig drehen, kontaktieren Sie eine autorisierte Servicestelle. |
| 5 | Nach dem Drücken der Taste START/STOP erscheint „HHH“ auf dem Display. | Die Temperatur im Brotbackautomaten ist zu hoch, um das Brot zubereiten zu können. | Drücken Sie die Taste START/STOP, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, nehmen Sie die Backform heraus und lassen Sie den Deckel offen, bis das Gerät abkühlt. |

| Nr. | Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|-----|--|--|---|
| 6 | Der Motor läuft, aber der Teig wird nicht geknetet. | Die Backform ist nicht befestigt oder Sie haben in die Backform zu viele Zutaten gegeben, sodass der Brotbackautomat nicht imstande ist, sie durchzukneten. | Prüfen Sie, ob die Backform richtig befestigt ist und der Teig genau nach dem Rezept vorbereitet ist. Die Zutaten müssen sorgfältig abgewogen werden. |
| 7 | Das Brot ist so groß, dass es den Deckel berührt. | Sie haben zu viel Hefe, Mehl oder Wasser in die Backform gegeben, eventuell ist die Zimmertemperatur zu hoch. | Korrigieren Sie die Zutatenmenge in der Backform. |
| 8 | Das Brot ist zu klein oder ist nicht aufgegangen. | Sie haben vergessen, Hefe in die Backform zu geben, oder haben Sie zu wenig Hefe gegeben. Die Hefe muss nicht aktiv genug sein, weil das Wasser sehr warm ist, die Hefe in Berührung mit Salz gekommen ist oder die Zimmertemperatur zu niedrig ist. | Prüfen Sie die Menge und Aktivität der Hefe und sorgen Sie dafür, dass die Temperatur im Zimmer ausreichend hoch ist. |
| 9 | Der Teig ist so groß, dass er überlaufen ist. | Sie haben zu viel Flüssigkeit und Hefe in die Backform gegeben. | Verringern Sie die Menge der Flüssigkeit, sodass der Teig etwas zäher ist. |
| 10 | Das Brot versinkt während des Backens in der Mitte. | 1. Sie haben eine ungeeignete Mehlsorte oder eine schwache Hefe verwendet, sodass der Teig nicht richtig aufgehen kann. | Verwenden Sie das Brotmehl und/oder eine starke Hefe. |
| | | 2. Die Hefe wird zu schnell aktiv oder ist zu warm. | Die Hefe sollte die Zimmertemperatur haben. |
| | | 3. Sie haben zu viel Flüssigkeit in die Backform gegossen, sodass der Teig zu feucht und weich ist. | Verringern Sie die Menge der Flüssigkeit, die im Rezept angegeben ist. |
| 11 | Das Brot ist zu groß und seine Struktur ist sehr dick. | 1. Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser. | Verringern Sie die Mehlmenge oder gießen Sie in die Backform mehr Wasser. |
| | | 2. Zu viele Obstzutaten oder zu viel Vollkornmehl. | Geben Sie in die Backform weniger Obstzutaten und mehr Hefe. |
| 12 | Das Brot ist in der Mitte hohl. | 1. Zu viel Wasser oder Hefe, eventuell kein Salz. | Verringern Sie die Menge an Wasser und/oder Hefe und vergessen Sie nicht, das Salz dazugeben. |
| | | 2. Das Wasser ist sehr warm. | Prüfen Sie die Wassertemperatur. |

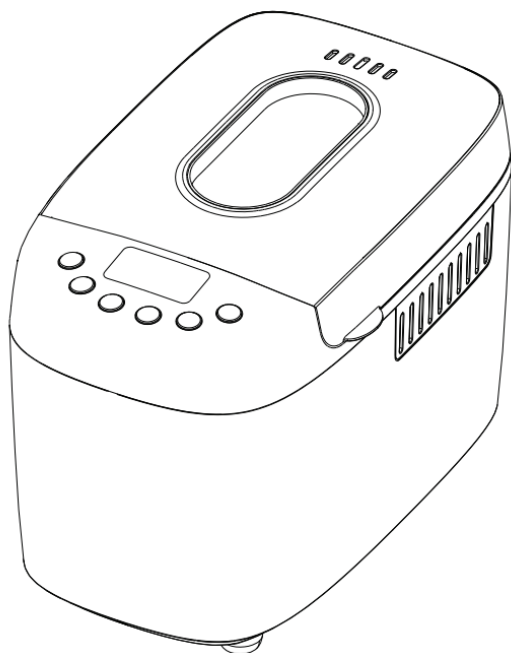
| Nr. | Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|-----|--|---|--|
| 13 | Auf der Brotoberfläche sind trockene Zutaten geblieben. | 1. Im Brot befinden sich stark agglutinierende Zutaten, wie z.B. Butter und Bananen. | Geben Sie in die Backform keine stark agglutinierenden Zutaten. |
| | | 2. Der Teig ist nicht ausreichend durchgeknetet, denn Sie haben zu wenig Wasser in die Backform gegossen. | Prüfen Sie die Menge der Flüssigkeit und die mechanische Konstruktion des Brotbackautomaten. |
| 14 | Die Kruste ist sehr rau und hat eine sehr dunkle Farbe, wenn Sie Kuchen oder Gerichte mit hohem Zuckergehalt zubereiten. | Verschiedene Rezepte oder Zutaten haben einen großen Einfluss auf die Brotzubereitung. Die Kruste ist sehr dunkel, weil das Gebäck viel Zucker enthält. | Wenn das Rezept viel Zucker enthält und Kruste deshalb sehr dunkel werden könnte, unterbrechen Sie das Programm mit dem Drücken der Taste START/STOP 5 bis 10 Minuten vor dem geplanten Backende. Vor dem Herausnehmen sollten Sie das Brot oder den Kuchen für ungefähr 20 Minuten im Brotbackautomaten mit geschlossenem Deckel stehen lassen. |

Rezepte

| Menü | | Zutaten | Menge | Menge | Menge | Anmerkung |
|--|-----|-----------------------------|------------------------|-----------------------------|------------------------|---|
| 1 Basic Bread (Basisbrot) | | Brotgewicht | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | Wasser | 350 ml | 430 ml | 520 ml | |
| | [2] | Salz | 1 Teelöffel | 2 Teelöffel | 3 Teelöffel | in die Ecke geben |
| | [3] | Zucker | 3 Esslöffel | 4 Esslöffel | 5 Esslöffel | in die Ecke geben |
| | [4] | Öl | 2 Esslöffel | 3 Esslöffel | 4 Esslöffel | |
| | [5] | Mehl mit hohem Glutengehalt | 4 Messbecher/ 560 g | 5 Messbecher/ 700 g | 6 Messbecher /840 g | |
| | [6] | Milchpulver | 3 Esslöffel | 4 Esslöffel | 5 Esslöffel | |
| 2 French bread (Französisches Brot) | | Brotgewicht | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | Wasser | 350 ml | 430 ml | 520 ml | |
| | [2] | Salz | 1 Teelöffel | 2 Teelöffel | 3 Teelöffel | in die Ecke geben |
| | [3] | Zucker | 2 Esslöffel | 3 Esslöffel | 4 Esslöffel | in die Ecke geben |
| | [4] | Öl | 2 Esslöffel | 3 Esslöffel | 4 Esslöffel | |
| | [5] | Mehl mit hohem Glutengehalt | 4 Messbecher/ 560 g | 5 Messbecher/ 700 g | 6 Messbecher /840 g | |
| | [6] | Instanthefe | 0,5 Teelöffel | 0,8 Teelöffel | 1 Teelöffel | auf trockenes Mehl geben, Kontakt mit Flüssigkeit vermeiden |
| 3 Whole-wheat bread (Vollkornbrot) | | Brotgewicht | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | Wasser | 350 ml | 430 ml | 520 ml | |
| | [2] | Salz | 1 Teelöffel | 2 Teelöffel | 3 Teelöffel | in die Ecke geben |
| | [3] | Zucker | 2 Esslöffel | 3 Esslöffel | 4 Esslöffel | in die Ecke geben |
| | [4] | Öl | 2 Esslöffel | 3 Esslöffel | 4 Esslöffel | |
| | [5] | Mehl mit hohem Glutengehalt | 2 Messbecher /280 g | 2,5 Messbecher /350 g | 3 Messbecher /420 g | |
| | [6] | Vollkornmehl | 2 Messbecher /280 g | 2,5 Messbecher /350 g | 3 Messbecher /420 g | |
| | [7] | Instanthefe | 1 Teelöffel | 1,5 Teelöffel | 1,75 Teelöffel | auf trockenes Mehl geben, Kontakt mit Flüssigkeit vermeiden |
| 4 Sweet bread (Süßes Brot) | | Brotgewicht | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | Wasser | 330 ml | 420 ml | 510 ml | |
| | [2] | Salz | 0,5 Teelöffel | 1 Teelöffel | 1,5 Teelöffel | in die Ecke geben |
| | [3] | Zucker | 0,25 Messbecher | 0,5 Messbecher | 0,75 Messbecher | in die Ecke geben |

| | | | | | | |
|--|-----|-----------------------------|------------------------|-----------------------------|------------------------|---|
| | [4] | Öl | 2 Esslöffel | 3 Esslöffel | 4 Esslöffel | |
| | [5] | Milchpulver | 3 Esslöffel | 4 Esslöffel | 4 Esslöffel | |
| | [6] | Mehl mit hohem Glutengehalt | 4 Messbecher/ 560 g | 5 Messbecher/ 700 g | 6 Messbecher/ 840 g | |
| | [7] | Instanthefe | 0,5 Teelöffel | 0,8 Teelöffel | 1 Teelöffel | auf trockenes Mehl geben, Kontakt mit Flüssigkeit vermeiden |
| 5 Butter milk (Buttermilchbrot) | | Brotgewicht | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | Milch | 200 ml | 300 ml | 400 ml | |
| | [2] | Buttermilch | 150 ml | 150 ml | 180 ml | |
| | [3] | Salz | 1,5 Teelöffel | 2 Teelöffel | 2,5 Teelöffel | in die Ecke geben |
| | [4] | Zucker | 2 Esslöffel | 3 Esslöffel | 4 Esslöffel | in die Ecke geben |
| | [5] | Mehl mit hohem Glutengehalt | 4 Messbecher | 5 Messbecher | 6 Messbecher | |
| | [6] | Instanthefe | 1 Esslöffel | 1,5 Esslöffel | 1,75 Esslöffel | auf trockenes Mehl geben, Kontakt mit Flüssigkeit vermeiden |
| 6 Gluten free bread (Glutenfreies Brot) | | Brotgewicht | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | Wasser | 350 ml | 430 ml | 520 ml | |
| | [2] | Salz | 1 Teelöffel | 2 Teelöffel | 3 Teelöffel | in die Ecke geben |
| | [3] | Zucker | 2 Esslöffel | 3 Esslöffel | 4 Esslöffel | in die Ecke geben |
| | [4] | Öl | 2 Esslöffel | 3 Esslöffel | 4 Esslöffel | |
| | [5] | glutenfreies Mehl | 2 Messbecher /280 g | 2,5 Messbecher/ 350 g | 3 Messbecher /420 g | |
| | [6] | Maismehl | 2 Messbecher/ 280 g | 2,5 Messbecher /350 g | 3 Messbecher/ 420 g | kann mit Hafermehl ersetzt werden |
| | [7] | Instanthefe | 0,5 Teelöffel | 0,8 Teelöffel | 1 Teelöffel | auf trockenes Mehl geben, Kontakt mit Flüssigkeit vermeiden |
| 7 Quick Bread (Schnelles Brot) | | Brotgewicht | 1000 g | 1250 g | 1500 g | |
| | [1] | Wasser | 350 ml | 430 ml | 520 ml | Wassertemperatur 40 - 50 °C |
| | [2] | Salz | 1,5 Teelöffel | 2 Teelöffel | 2,5 Teelöffel | in die Ecke geben |
| | [3] | Zucker | 3 Esslöffel | 4 Esslöffel | 5 Esslöffel | in die Ecke geben |
| | [4] | Öl | 3 Esslöffel | 4 Esslöffel | 5 Esslöffel | |
| | [5] | Mehl mit hohem Glutengehalt | 4 Messbecher/ 560 g | 5 Messbecher/ 700 g | 6 Messbecher/ 840 g | |
| | [6] | Instanthefe | 1,5 Teelöffel | 2 Teelöffel | 2,5 Teelöffel | auf trockenes Mehl geben, Kontakt mit Flüssigkeit vermeiden |

| | | | | | | |
|--|-----|---|---------------------------|--|--|--|
| 8 Cake (Kuchen) | [1] | Wasser | 30 ml | | | Zucker in Eiern und Wasser schmelzen, mit Elektroquirl gut umrühren, dann weitere Zutaten in die Backform geben und dieses Programm einstellen |
| | [2] | Ei | 8 Stück | | | |
| | [3] | Zucker | 1 Messbecher | | | |
| | [4] | Butter | 2 Esslöffel | | | |
| | [5] | Mehl mit Backpulver | 4 Tassen/ 560 g | | | |
| | [6] | Instanthefe | 1 Teelöffel | | | |
| 9 Knead (Kneten) | [1] | Wasser | 330 ml | | | |
| | [2] | Salz | 1 Teelöffel | | | in die Ecke geben |
| | [3] | Öl | 3 Esslöffel | | | |
| | [4] | Mehl mit hohem Glutengehalt | 4 Messbecher /560 g | | | |
| 10 Dough (Teig) | [1] | Wasser | 610 ml | | | |
| | [2] | Salz | 3 Teelöffel | | | in die Ecke geben |
| | [3] | Öl | 5 Esslöffel | | | |
| | [4] | Mehl mit hohem Glutengehalt | 7 Messbecher /890 g | | | |
| | [5] | Instanthefe | 2 Teelöffel | | | auf trockenes Mehl geben, Kontakt mit Flüssigkeit vermeiden |
| 11 Pasta dough (Nudelteig) | [1] | Wasser | 620 ml | | | |
| | [2] | Salz | 1 Teelöffel | | | |
| | [3] | Öl | 3 Esslöffel | | | |
| | [4] | Mehl mit hohem Glutengehalt | 8 Messbecher | | | |
| 12 Yogurt (Joghurt) | [1] | Milch | 1800 ml | | | |
| | [2] | Milchkultur | 180 ml | | | |
| 13 Jam (Marmelade) | [1] | Obstpüree | 5 Messbecher | | | alles umrühren, eventuell etwas Wasser dazugießen |
| | [2] | Stärke | 1 Messbecher | | | |
| | [3] | Zucker | 1 Messbecher | | | je nach Geschmack |
| 14 Bake (Backen) | [1] | Mit dem Drücken der Taste für Krustenfarbe können Sie die Backtemperatur einstellen: 100 °C (hell); 150 °C (mittel); 200 °C (dunkel); voreingestellte Temperatur 150 °C. | | | | |
| 15 Home made (Eigenes Menü) | [1] | Mit dem Drücken dieser Taste können Sie Ihr eigenes Programm einstellen. Sie können jede Backphase Ihren Bedürfnissen anpassen, z.B. Kneten, Aufgehen, Backen. Für hausgemachtes Brot geeignet. | | | | |

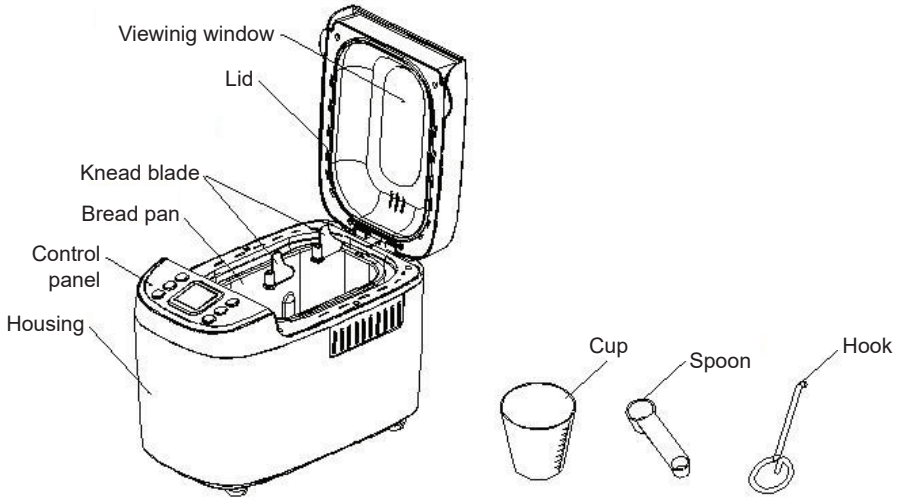


**Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference.
This product is for household or similar place use only.**

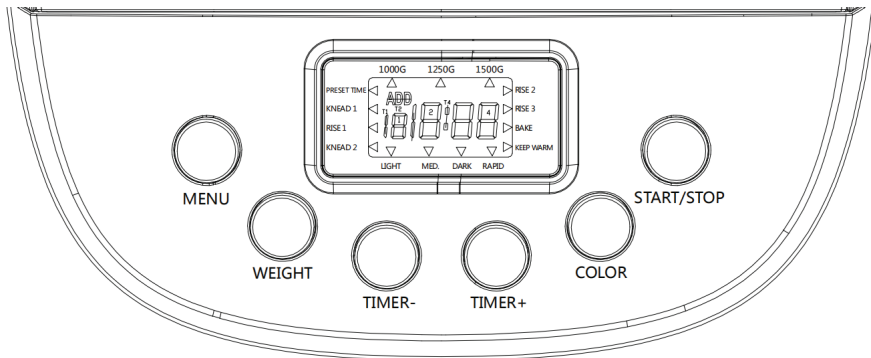
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS:

1. Read this instruction manual thoroughly before using.
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions. Return it to manufacturer or the nearest authorized service agent for replacement or examination.
4. Do not touch the hot surface, after bread baking wear oven gloves to operate.
5. Do not immerse power cord, plug, bread maker into water or other liquid in case of electric shock.
6. Unplug the appliance after using, when not use or before clean the appliance
7. Do not let power cord hang over the edge of a worktop or run across a hot area.
8. Do not use any other accessory attachments not recommended by manufacturer.
9. Do not let children or people with disabilities to operate without supervision or instruction.
10. Do not place the appliance on or near heat sources such as gas stove or electric hot plate.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
13. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker, as this will cause the risk of a fire or short circuit.
14. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely.
15. Never vigorously tap the baking pan on the top or edge to remove the pan, as this may damage the pan.
16. Never switch on the appliance without ensuring that the baking pan is securely in place.
17. This appliance is not intended to other use.
18. Do not use outdoors.
19. Save this instruction for future reference
20. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
21. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; Farm houses; By clients in hotels, motels and other residential type environments; Bed and breakfast type environments.

OPERATE



Control panel:



After power-up

As soon as the bread maker is plugged into power supply, a beep will be heard and "3:00" will be displayed. But the colon between the "3" and "00" don't flash constantly. And "1" is the default program. The arrows point to "1250g" and "MEDIUM" as they are default settings.

Start/stop

The button is used for starting and stopping the selected baking program.

To start a program, press the START/STOP button once. A short beep will be heard, the indicator will light up, and the two dots in the time display begin to flash and the program starts. Any other button is inactivated except the START/STOP button after a program has begun.

To pause the program, press the START/STOP/PAUSE button for approx. 0.5 seconds, then the program will pause, after 3 minute not having any operation, program will continue to work.

To stop the program, press the START/STOP button for approx. 3 seconds, then a beep will be heard, it means that the program has been switched off. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

Menu

The MENU button is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will vary. Press the button discontinuously, the 15 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 15 menus will be explained below.

Program 1: Basic

For white and mixed breads, it mainly consist of wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency. You can adjust the bread brown by setting the COLOR button.

Program 2: French

For light breads made from fine flour. Normally the bread is fluffy and has a crispy crust. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.

Program 3: Whole Wheat

For breads with heavy varieties of flour that require a longer phase of kneading and rising (for example, whole wheat flour and rye flour). The bread will be more compact and heavy.

Program 4: Sweet

For breads with additives such as fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate or added sugar. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.

Program 5: Butter milk Bread

Kneading, rise and baking loaf with butter and milk to make bread.

Program 6: Gluten free

Kneading, rise and baking GLUTEN free loaf. Normally for: gluten free flour, rice flour, sweet potato flour, corn flour and oat flour.

Program 7: Super rapid

Kneading, rise and baking loaf within the time less than basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.

Program 8: Cake

Kneading, rise and baking, but rise with soda or baking powder.

Program 9. knead

Setting the kneading time by user with different qty.

Program 10: Dough

Kneading and rise, but without baking. Remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.

Program 11: Pasta dough

To make the flour and water or some others can well commix.

Program 12: Yogurt

Ferment and make the yogurt.

Program 13: Jam

Boiling jams and marmalade.

Program 14: Bake

For additional baking of breads that are too light or not baked through. In this program there is no kneading or raising.

Program 15: Homemade

Press the HOMEMADE button to use this setting and cycling.

You can customized how many minutes in each phase for kneading, rise, baking, keep warm...every step. The time range of each programmed is in timetable.

COLOR:

Light, Medium, or Dark crust and quick bread for your selection. When press COLOR, will display this 4 modes in circle. Menu 1 to 4 with Rapid bread for selection; quick bread without crust color for choose; direct with "Δ". Default crust color is Medium, but not available to Rapid bread in Menu 1 to 4.

WEIGHT

Menu 9,10,11,12,13 can't choose the bread weight; there are 3 weight modes for choice:1000g, 1250g,1500g, When press WEIGHT button will display 1000g→1250g→1500g in circle, default 1250g. The weight function only available to Menu 1 to 8.

Preset time/Delay function (TIME+, TIME-)

If you don't want the bread maker work at once, can use this delay function.

Longest delay time 15 hours.

Firstly select the menu and color, then press the TIME button to change the time showing on LCD. Press TIME button once, increase or decrease 10 min delay time. Menu 9,11,12,13 without delay function. Press TIME button continuously, the time will increase or decrease continuously in circle. The setting time means including the program time and the delay time. When press TIME button >1S, time will display quickly. "◀" will indicate to DELAY TIME.

Example: Now it is 8:30p.m, if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the „▲“ or „▼“ to add the time until 10:30 appears on the LCD. Then press the START/STOP button to activate this delay program and the indicator will light up. You can see the dot flashed and LCD will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning.

Note: For time delayed baking, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.

Delay time show on LCD= time you want to complete - current time

Keep warm function

Bread can be automatically kept warm for 1 hour after baking. LCD will show 0:00 During keeping warm, „▶“ indicates to KEEP WARM until 60min keep warm time complete.

ENVIRONMENT

Suggest the room temperature should be within the range of 15 °C to 34 °C to use the appliance. The bread ferment will turn acid if the temperature too high, if too low will effect the bread rising. Difference environment temperature, the bread size may have difference.

MEMORY

If the power supply has been interrupted during the course of making bread, the process of making bread will be continued automatically within 10-15 minutes, even without pressing START/STOP button. If the interruption time exceeds 10-15 minutes, the memory cannot be kept, you must discard the ingredients in the bread pan and add the ingredients into bread pan again, and the bread maker must be restarted. But if the dough has not entered the rising phase when the power supply breaks off, you can press the START/STOP directly to continue the program from the beginning.

WARNING DISPLAY

"HHH"-This warning means that the temperature inside of the bread pan is too high. Press START/STOP button(see below figure1)to stop the program, unplug the power cord, open the top lid, and let the machine cool down completely for 10-20minutes before restarting.

"EE0"-This warning means that the temperature sensor is disconnected. Press START/STOP button(see below figure2) to stop the program, unplug the power cord. Please check the sensor by the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical /mechanical adjustment.

A digital display showing the warning code 'H:HH'. The 'H' is on the left, followed by a colon, and then two 'H's on the right.

Figure 1

A digital display showing the warning code 'E:EO'. The 'E' is on the left, followed by a colon, and then 'EO' on the right.

Figure 1

BEFORE THE FIRST USE

The appliance may emit a little smoke and/or odor when you turn it on for the first time. In manufacture it is necessary to lightly grease some parts of the appliance. This is normal.

1. Clean all the parts according to “**CLEANING AND MAINTENANCE**”.
2. Set the bread maker on bake mode and bake empty for about 10 minutes. Or put 200ML water into the bread pan to bake for 10 minutes. This action in order to subside the smell of the heating element and bread pan. Beep will be heard after complete.
3. Unplug then let it cool down and clean all the detached parts again. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

OPERATION INSTRUCTIONS

1. Place bread pan in the bread maker, press downward. Place kneading paddle on shaft, pushing down as far as it will go, making sure flat surfaces are lined up.

NOTE: It's recommended to grease the kneading blade with oil to avoid the dough sticking to the kneading blade, also this enables the kneading blade to be removed from the baked item easily.

2. Pre measure all ingredients, normally add water or other liquid ingredients firstly, secondly add sugar, salt and flour, lastly add yeast. If making the high content wheat flour dough, it's recommended change the adding order: yeast and wheat flour firstly, secondly add sugar and salt, lastly add water or other liquids, in order to get better effect.

NOTE: When adding flour, try to let it cover the water. Make a small indentation on the top of flour with finger, add yeast into the indentation Make sure that yeast does not come into contact with salt or liquids.

3. Close the lid, then plug in.

4. Press MENU button until your desired program is displayed.
5. Press the CRUST to move the arrow to desired setting: Light, Medium, Dark crust.
6. Press the WEIGHT to move the arrow to desired weight.
7. If desired, set the DELAY TIMER button. Press + and – buttons to increase the cycle time shown on the LCD display. If you want to make the bread immediately, can ignore this process.
8. Press START/STOP to work. If setting to crust color and weight, press this button for confirm the setting, press again to activate the program. „▶“ indicates to the current working progress, meanwhile the colon start flashing constantly and the time counting down. The program start working.
NOTE: If want to stop the program, press START/STOP button 3 second.
9. For add-ins(fruits, nuts, raisins),the machine will be ten beeps, „▶“ indicates to ADD. Open the lid and pour your add-ins. Bread maker will rework. The nuts don't put into too early, or will lost favor.
NOTE: ADD function only appliance to menu Base, quick, sweet, French, whole wheat, Rice, Gluten free.
10. When 0:00 display on LCD, 10 beeps will be heard to indicate the program complete, press START/STOP for 3S to close the bread maker.
NOTE: If don't press START/STOP, program will start 1 hour keep warm automatically. If want to stop keep warm progress, press START/STOP for 3S. The program not stop until LCD shows out the default display.
11. Open the lid, wear oven mitts, hold tight the pan handle then lift upward.
NOTE: Extreme caution must be used when operate, the bread pan and the bread are very hot.
12. Using oven mitts, turn the bread pan upside down (with the bread pan handle fold down) onto a wire cooling rack or clean surface and gently shake until bread falls out. Use a non-metal spatula to gently scrape the sides of the bread pan.
NOTE: If kneading blade remains in the bread, gently pry it out using a hook, don't take it by hand in case of scald.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Disconnect the machine from the power outlet and let it cool down before cleaning.
2. To clean bread pan: Wipe inside and outside of pan with damp cloth, do not use any sharp or abrasive agents, in order to protect the non-stick coating. The bread pan must be dried completely before installation.
3. If the kneading blade is difficult to remove from the bread pan, add some warm water to dip for 30mins. then can put out easily. Use wet rag to clean it.

4. To clean top lid: After use, allow unit to cool. Use a damp cloth to wipe lid, and interior of viewing window. Do not use any abrasive cleaners for cleaning, since this will degrade the high polish of the surface.
Note: It is suggested not disassembling the lid for cleaning.
5. Gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth then use dry cloth to wipe. Never use petrol or other liquids. Never immerse the housing into water for cleaning.
6. Before the bread maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and the lid is closed.

INGREDIENTS INTRODUCTION

1. Bread Flour

Bread flour is the most important ingredients of making bread and is recommended in most yeast-bread recipes. It has a high gluten content and (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), and keep the size of the bread from collapsing after rising. Flour varies by region. The gluten content is higher than the all-purpose flour, so it can be used for making bread with large in size and higher inner fiber.

2. All-Purpose Flour

Flour that contains no baking powder, suitable for “quick” breads or bread made with the Quick settings. Bread flour is better suited for yeast breads.

3. Whole-Wheat Flour

Whole-wheat flour is ground from the entire wheat kernel. Bread made with all or part whole-wheat flour will higher fiber and nutritional content. Whole-Wheat flour is heavier and, as a result, loaves may be smaller in size and have a heavier texture.

It contains wheat skin and gluten. Many recipes usually combine with Whole-Wheat flour or Bread Flour to achieve the best result.

4. Black Wheat Flour

Black Wheat Flour, also named as “Rye Flour”, it is a kind of high fiber flour, and it is similar with whole-wheat flour. To obtain the large size after rising, it must be used in combination with high proportion of bread flour.

5. Self-rising flour

Flour that contains baking powder, use especially for making cakes. Do not use self-rising flour in combination with yeast.

6. Corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oatmeal flour are ground from corn and oatmeal separately. They are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

7. Sugar

Sugar is “food” for yeast and also increase the sweet taste and color of bread .It is a very important element of making the bread rise. White sugar is normally used; however, brown sugar, powdered sugar, or cotton sugar may also be called for in some recipes.

8. Yeast

Yeast is a living organism and should be kept in the refrigerator to remain fresh. It needs carbohydrates found in sugar and flour as nourishment. Yeast used in bread maker recipes will be sold under several different names: Bread machine yeast(preferred),active-dry yeast, and instant yeast.

After yeasting process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand bread and make the inner fiber soften.

1 tbsp dry yeast =3 tsp dry yeast

1 tbsp dry yeast =15ml yeast

1 tsp dry yeast =5ml

Before using, check the expiration date and storage time of yeast. Return to refrigerator immediately after each use,the fungus will be killed at high temperature Usually the failure of bread rising is caused by the bad yeast.

TIP: To check whether your yeast is fresh and active:

(1) Pour 1 cup (237ml)warm water (45-50°C) into a measuring cup.

(2) Add 1 teaTsp(5ml) white sugar into the cup and stir, then 1 tableTsp(15ml) yeast over the water.

(3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.

(4) Fresh,active yeast will begin to bubble or”grow”.If it dose not, the yeast is dead or inactive.

9. Salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. It is also used to restrain yeast activity.Never use too much salt in a recipe. But bread would be larger if without salt.

10. Egg

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and larger in size,. The egg must be whisked in with the other liquid ingredients.

11. Grease, Butter and Vegetable Oil

Grease can make bread soften and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small pieces before adding to liquid.

12. Baking Powder

Baking powder is used for rising the Ultra Fast bread and cake. As it does not need rise time, and it can produce the air, the air will form bubble to soften the texture of bread utilizing chemical principle.

13. Baking Soda

It is similar with baking powder. It can also be used in combination with baking powder.

14. Water and Other Liquids(always add first)

Water is an essential ingredient for making bread. Generally speaking, water should be at room temperature between 20 °C and 25 °C. Some recipes may call for milk, or other liquids for the purpose of enhancing bread flavor. Never use dairy with the Delay Timer option.

USE EXACT MEASUREMENT

TIPS: One of the most important steps of making good bread is the proper measurement of ingredients. Measure each ingredient carefully and add to your bread pan in the order given in the recipe.

It is strongly suggested that you use a measuring cup or measuring Tsp to obtain an accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.

Adding Sequence

Always add ingredients in the order given in the recipe.

FIRST:Liquid ingredients

SECOND:Dry ingredients

LAST:Yeast

The yeast should only be placed on the dry flour and never come in contact with the liquid or salt.

When you use the Delay Timer function for a long time, never add perishable ingredients such as eggs or milk.

After the flour is completely kneaded for the first time, a beep will be heard and put fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early, the flavor will be diminished after a long time stir.

Liquid Ingredients

Water, fresh milk or other liquids should be measured with measuring cups with clear markings and a spout. Set the cup on the counter and lower yourself to check the liquid level. When measuring cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

Dry measurements

Measure dry ingredients by gently spooning flour, etc., into the measuring cup and then, once filled, leveling off with a knife. Never use the measuring cup to scoop your dry ingredients directly from a container as this could add up to one tablespoon of extra ingredients. Do not tap the bottom of the measuring cup or pack down.

HINT: Before measuring, stir the flour to aerate it. When measuring small amounts of dry ingredients, such as salt or sugar, use a measuring Tsp, making sure it is leveled off.

ACCESSORIES INSTRUCTION

Measuring cup:

In Recipe, measuring unit "CUP" means full cup, 240ML, Below picture for reference.

1. Measuring the liquid ingredients: When measure the liquid, the cup should put on the horizontal flat surface and viewed at eye level(not on an angle) to check the degree. If add egg, milk or other liquids, put into the cup first then add water up to the degree according to recipe. (i.e total liquid amount is same as recipe's request but water is reduce)

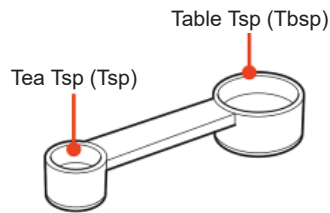
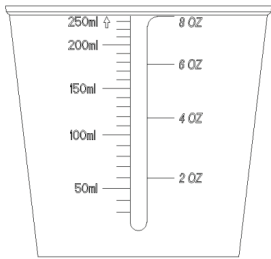
2. Measuring the powder ingredients: Measure the powder ingredients into the cup then shake it gently until leveling off to read the degree. Don't shake long time and hardly, or the powder would be too compact to over measure.

Measuring Tsp: Including tea Tsp and table Tsp.

Tea Tsp (Tsp) use to measure yeast, salt.

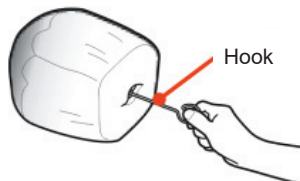
Table Tsp (Tbsp) use to measure the sugar and oil.

Hook: Use to pull out the knead blade from the bread.



Hook

Sometimes when put out the bread, kneading blade would stay into the bread, use the hook to pull out the blade.



TROUBLE SHOOTING

Below trouble shooting only for your reference when during in the use, if appliance has damage, for avoid danger or more loss, please send to maintenance station or dial advice line for help.

| NO. | Problem | Cause | Solution |
|-----|--|---|--|
| 1 | Smoke from ventilation hole when baking | Some ingredients adhere to the heat element or nearby, for the first use, oil remained on the surface of heat element | Unplug the bread maker and clean the heat element, but be careful not to burn you, during the first use, dry operating and open the lid. |
| 2 | Bread bottom crust is too thick | Keep bread warm and leave bread in the bread pan for a long time so that water is losing too much | Take bread out soon without keeping it warm |
| 3 | It is very difficult to take bread out | Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan | After taking bread out, put hot water into bread pan and immerse kneader for 10 minutes, then take it out and clean. |
| 4 | Stir ingredients not evenly and bake badly | 1. Selected program menu is improper | Select the proper program menu |
| | | 2. After operating, open cover several times and bread is dry, no brown crust color | Don't open cover at the last rise |
| | | 3. Stir resistance is too large so that kneader almost can't rotate and stir adequately | Check kneader hole, then take bread pan out and operate without load, if not normal, contact with the authorized service facility. |
| 5 | Display "HHH" after pressing START/STOP button | The temperature in bread maker is too high to make bread. | Press START/STOP button and unplug bread maker, then take bread pan out and open cover until the bread maker cools down |
| 6 | Hear the motor noises but dough isn't stirred | Bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred | Check whether bread pan is fixed properly and dough is made according to recipe and the ingredients is weighed accurately |
| 7 | Bread size is so large as to push cover | Yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high | Check the above factors, reduce properly the amount according to the true reasons |

| NO. | Problem | Cause | Solution |
|-----|--|---|--|
| 8 | Bread size is too small or bread has no rise | No yeast or the amount of yeast is not enough, moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt, or the environment temperature is lower. | Check the amount and performance of yeast, increase the environment temperature properly. |
| 9 | Dough is so large to overflow bread pan | The amount of liquids is so much as to make dough soft and yeast is also excessive. | Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity |
| 10 | Bread collapses in the middle parts when baking dough | 1. Used flour is not strong powder and can't make dough rise | Use bread flour or strong powder. |
| | | 2. Yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high | Yeast is used under room temperature |
| | | 3. Excessive water makes dough too wet and soft. | According to the ability of absorbing water, adjust water on recipe |
| 11 | Bread weight is very large and organization construct is too dense | 1. Too much flour or short of water | Reduce flour or increase water |
| | | 2. Too many fruit ingredients or too much whole wheat flour | Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast |
| 12 | Middle parts are hollow after cutting bread | 1. Excessive water or yeast or no salt | Reduce properly water or yeast and check salt |
| | | 2. Water temperature is too high | Check water temperature |
| 13 | Bread surface is adhered to dry powder | 1. There is strong agglutination ingredients in bread such as butter and bananas etc. | Do not add strong agglutination ingredients into bread. |
| | | 2. Stir not adequately for short of water | Check water and mechanical construct of bread maker |
| 14 | Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar | Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar | If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press START/STOP to interrupt the program ahead 5-10min of intended finishing time. Before removing out the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed |

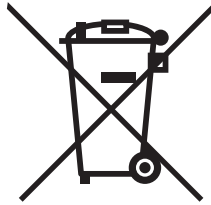
Recipe

| Menus | | Ingredient | Volume | Volume | Volume | Remark |
|--------------------------------|-------------|-------------------|-------------|--------------|-------------|--|
| 1 Basic Bread | | bread weight | 1000g/2LB | 1250g/2.5LB | 1500g/3LB | |
| | [1] | water | 350ml | 430ml | 520ml | |
| | [2] | salt | 1Tsp | 2 Tsp | 3 Tsp | put on the corner |
| | [3] | sugar | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 5 Tbsp | put on the corner |
| | [4] | oil | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | high gluten flour | 4 cups/560g | 5 cups/700g | 6 cups/840g | |
| | [6] | milk powder | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 5 Tbsp | |
| 2 French bread | | bread weight | 1000g/2LB | 1250g/2.5LB | 1500g/3LB | |
| | [1] | water | 350ml | 430ml | 520ml | |
| | [2] | salt | 1 Tsp | 2 Tsp | 3 Tsp | put on the corner |
| | [3] | sugar | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | put on the corner |
| | [4] | oil | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | high gluten flour | 4 cups/560g | 5 cups/700g | 6 cups/840g | |
| | [6] | instant yeast | 0.5 Tsp | 0.8 Tsp | 1 Tsp | put on the dry flour, don't touch with any liquid. |
| 3 Whole-wheat bread | | bread weight | 1000g/2LB | 1250g/2.5LB | 1500g/3LB | |
| | [1] | water | 350ml | 430ml | 520ml | |
| | [2] | salt | 1 Tsp | 2 Tsp | 3 Tsp | put on the corner |
| | [3] | sugar | 2 Tbsp | 3Tbsp | 4 Tbsp | put on the corner |
| | [4] | oil | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | high gluten flour | 2cups/280g | 2.5cups/350g | 3 cups/420g | |
| | [6] | whole-wheat flour | 2cups/280g | 2.5cups/350g | 3 cups/420g | |
| | [7] | instant yeast | 1 Tsp | 1.5 Tsp | 1.75 Tsp | put on the dry flour, don't touch with any liquid. |
| [8] | milk powder | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 4 Tbsp | | |
| 4 Sweet bread | | bread weight | 1000g/2LB | 1250g/2.5LB | 1500g/3LB | |
| | [1] | water | 330ml | 420ml | 510ml | |
| | [2] | salt | 0.5 Tsp | 1Tsp | 1.5 Tsp | put on the corner |
| | [3] | sugar | 0.25 cup | 0.5 cup | 0.75 cup | put on the corner |

| | | | | | | |
|--------------------------------|-----|-------------------|-------------|--------------|-------------|--|
| | [4] | oil | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | milk powder | 3Tbsp | 4 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [6] | high gluten flour | 4 cups/560g | 5 cups/700g | 6 cups/840g | |
| | [7] | instant yeast | 0.5 Tsp | 0.8 Tsp | 1 Tsp | put on the dry flour, don't touch with any liquid. |
| 5 Butter milk | | bread weight | 1000g/2LB | 1250g/2.5LB | 1500g/3LB | |
| | [1] | Milk | 200ml | 300ml | 400ml | |
| | [2] | Butter oil | 150ml | 150ml | 180ml | |
| | [3] | salt | 1.5 Tsp | 2 Tsp | 2.5 Tsp | put on the corner |
| | [4] | sugar | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | put on the corner |
| | [5] | high gluten flour | 4 cups | 5 cups | 6 cups | |
| | [6] | instant yeast | 1Tbsp | 1.5 Tbsp | 1.75 Tbsp | put on the dry flour, don't touch with any liquid. |
| 6 Gluten free bread | | bread weight | 1000g/2LB | 1250g/2.5LB | 1500g/3LB | |
| | [1] | water | 350ml | 430ml | 520ml | |
| | [2] | salt | 1Tsp | 2Tsp | 3 Tsp | put on the corner |
| | [3] | sugar | 2Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | put on the corner |
| | [4] | oil | 2Tbsp | 3 Tbsp | 4 Tbsp | |
| | [5] | gluten free flour | 2cups/280g | 2.5cups/350g | 3cups/420g | |
| | [6] | corn flour | 2cups/280g | 2.5cups/350g | 3cups/420g | can replace of oat flour |
| | [7] | instant yeast | 0.5Tsp | 0.8 Tsp | 1 Tsp | put on the dry flour, don't touch with any liquid |
| 7 Quick Bread | | bread weight | 1000g/2LB | 1250g/2.5LB | 1500g/3LB | |
| | [1] | water | 350ml | 430ml | 520ml | water temperature 40-50°C |
| | [2] | salt | 1.5Tsp | 2 Tsp | 2.5 Tsp | put on the corner |
| | [3] | sugar | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 5 Tbsp | put on the corner |
| | [4] | oil | 3 Tbsp | 4 Tbsp | 5 Tbsp | |
| | [5] | high gluten flour | 4 cups/560g | 5 cups/700g | 6 cups/840g | |
| | [6] | instant yeast | 1.5Tsp | 2 Tsp | 2.5 Tsp | put on the dry flour, don't touch with any liquid. |

| | | | | | | |
|---------------------------|-----|--|-------------|--|--|---|
| 8 Cake | [1] | water | 30ml | | | dissolve sugar in egg and water, mix well by electric egg-beater to as a bulk, then put the other ingredients together into bread barrel, then start this menu. |
| | [2] | egg | 8 pcs | | | |
| | [3] | sugar | 1 cup | | | |
| | [4] | butter | 2 Tbsp | | | |
| | [5] | self-rising flour | 4cups/560g | | | |
| | [6] | instant yeast | 1 Tsp | | | |
| 9 Knead | [1] | water | 330ml | | | put on the corner |
| | [2] | salt | 1Tsp | | | |
| | [3] | oil | 3 Tbsp | | | |
| | [4] | high gluten flour | 4 cups/560g | | | |
| 10 Dough | [1] | water | 610ml | | | put on the dry flour, don't touch with any liquid. |
| | [2] | salt | 3 Tsp | | | |
| | [3] | oil | 5 Tbsp | | | |
| | [4] | high gluten flour | 7cups/890g | | | |
| | [5] | instant yeast | 2 Tsp | | | |
| 11 Pasta dough | [1] | water | 620ml | | | |
| | [2] | salt | 1Tsp | | | |
| | [3] | oil | 3Tbsp | | | |
| | [4] | high gluten flour | 8 cups | | | |
| 12 Yogurt | [1] | milk | 1800ml | | | |
| | [2] | lactic acid bacteria | 180ml | | | |
| 13 Jam | [1] | pulp | 5 cups | | | stir to mushy, can put some water or not |
| | [2] | starch | 1 cups | | | up to flavor |
| | [3] | sugar | 1cups | | | |
| 14 Bake | [1] | Adjust baking temperature by pressing crust button: 100 °C (light); 150 °C (medium); 200 °C (dark); default 150 °C | | | | |
| 15 Home made | [1] | Press this button enter to home-made menu. In this menu, user can set each process' time e.g. knead, ferment, bake. Suitable for DIY bread | | | | |

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



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

For business entities in European Union states

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

Disposal in other countries outside the European Union.

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