

# guzzanti

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

---

**GZ-620**



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

# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

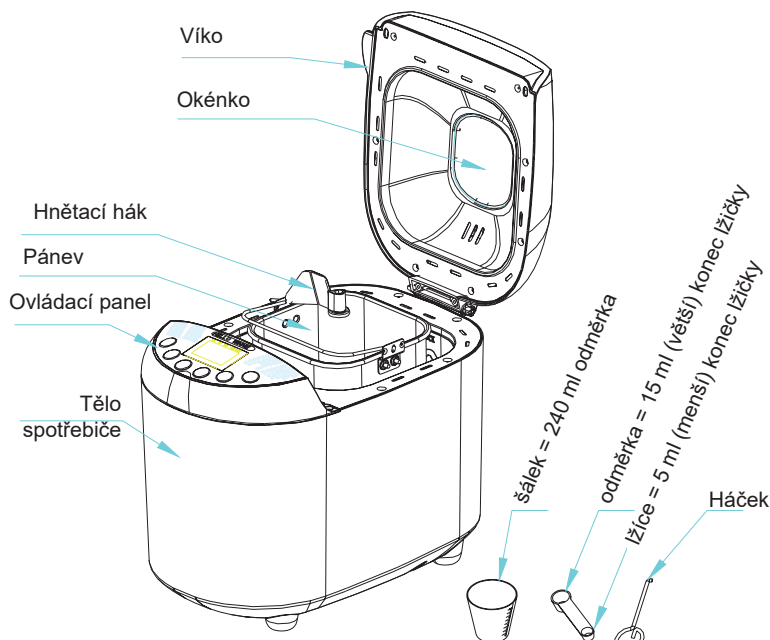
1. Přečtěte si a uschovejte tyto pokyny.
2. Před použitím zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá parametrům uvedeným na výrobním štítku.
3. Tento spotřebič není určený pro použití osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných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



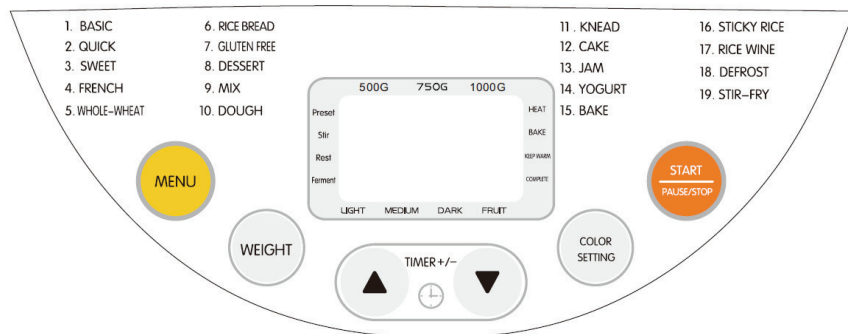
21. Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému účelu.
22. Vnitřek trouby důkladně vyčistěte. Nepoškrabte ani nepoškodte ohřevné těleso.

## POPIS OVLÁDACÍCH PRVKŮ

Poznejte váš spotřebič (může se měnit bez předchozího upozornění)



## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



## PO ZAPNUTÍ

Připojte spotřebič k elektrické síti, zazní akustický signál a zobrazí se „3:00“. Dvojtečka mezi „3“ a „00“ neblíká. „1“ je počáteční program. Šipka směřuje na „750g“ a „MEDIUM“ jako počáteční nastavení.

## TLAČÍTKO START/STOP

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

## MENU

Stisknutím tlačítka **MENU** zvolte požadovaný program. Každým stisknutím tlačítka (doprovázeného akustickým signálem) se program změní. Stisknutím a podržením tlačítka bude číslo programu cyklovat na LCD displeji. Funkce 19 programů jsou popsány níže.

### Program 1. Basic (základní)

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

### Program 2. Quick (rychlý)

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

### Program 3. Sweet (sladký)

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

### Program 4. French (Francouzský)

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

### Program 5. Whole wheat (celozrnný chléb)

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

### Program 6. Rice bread (rýžový chléb)

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

### Program 7. Gluten free (Bezlepkový chléb)

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

### **Program 8: Dessert (dezerty)**

Hnětení a pečení pokrmů s větším obsahem bílkovin.

### **Program 9: Mix (míchání)**

Pro míchání mouky a vody nebo jiných přísad.

### **Program 10: Dough (těsto)**

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

### **Program 11. knead (hnětení)**

Nastavení doby hnětení uživatelem podle množství.

### **Program 12: Cake (koláč)**

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

### **Program 13: Jam (džem)**

Vaření džemů a marmelád.

### **Program 14: Yogurt (jogurt)**

Pro přípravu jogurtu.

### **Program 15: Bake (pečení)**

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

### **Program 16: Sticky rice (rýže)**

Hnětení a pečení směsi lepkavé rýže a rýže.

### **Program 17: Rice wine (rýžové víno)**

Kynutí a pečení lepkavé rýže.

### **Program 18: Defrost (rozmrazování)**

Rozmrazování mražených pokrmů.

### **Program 19: Stir-fry (opečení)**

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

## **BARVA KŮRKY**

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

## **VELIKOST BOCHNÍKU**

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

## **ODLOŽENÝ START (▲ NEBO ▼)**

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

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

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

**Poznámka:** pro odložený start nepoužívejte rychle se kazící potraviny jako jsou vajíčka, čerstvé mléko, ovoce, cibule apod.

## UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

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

## PAMĚŤ

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

## PROSTŘEDÍ POUŽITÍ

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

## ZOBRAZENÍ VAROVÁNÍ

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

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

The image shows a seven-segment LCD display with the error code 'HHH'. Each 'H' is formed by the top, bottom, and left segments of the display.

Obrázek 1

The image shows a seven-segment LCD display with the error code 'EE0'. Each 'E' is formed by the top, bottom, and right segments of the display, and the '0' is formed by the bottom and right segments.

Obrázek 2

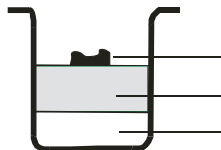
## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

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

## PŘÍPRAVA CHLEBA

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



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

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

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

## SPECIÁLNÍ POKYNY

### O rychlém chlebu

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

### ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

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



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

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

## **PŘIDÁNÍ INGREDIENCÍ**

### **1. Chlebová mouka**

Chlebová mouka má vysoký obsah lepku (může být nazývána také mouka s vysokým obsahem lepku, která obsahuje vysoký obsah bílkovin) a udržuje velikost chleba po kynutí. Obsah lepku je vyšší než u běžné mouky, proto je možné ji použít pro přípravu chleba s větší velikostí a více vlákniny.

### **2. Univerzální mouka**

Mouka, která neobsahuje prášek do pečiva, vhodná pro „rychlé“ chleby.

### **3. Celozrnná mouka**

Celozrnná mouka je mletá z celé pšenice. Obsahuje slupky zrn a gluten. Celozrnná mouka je těžší a výsledkem je menší velikost a tužší textura. Chléb z celozrnné mouky je většinou menší. Mnoho receptů využívá kombinaci celozrnné mouky a chlebové mouky pro dosažení nejlepších výsledků.

### **4. Tmavá pšeničná mouka**

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

### **5. Samokynoucí mouka**

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

### **6. Kukuřičná a ovesná mouka**

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

## 7. Cukr

Cukr je velmi důležitou ingrediencí pro zvýšení sladké chuti a barvy chleba. také slouží jako „potrava“ pro droždí. Většinou se používá bílý cukr. Lze použít také hnědý cukr, práškový cukr nebo třtinový cukr.

## 8. Droždí

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

1 polévková lžíce suchého droždí = 3 čajové lžičky suchého droždí

1 polévková lžíce suchého droždí = 15 ml droždí

1 čajová lžička suchého droždí = 5 ml

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

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

- (1) Nalijte 1/2 šálku (40°-50°C) vody do odměrky.
- (2) Přidejte 1 lžičku bílého cukru do šálku a zamíchejte, pak 2 lžíce droždí do vody.
- (3) Postavte odměrku na teplé místo na přibližně 10 minut. Vodu nemíchejte.
- (4) Čerstvé, aktivní droždí začne produkovat bubliny nebo „růst“. Pokud ne, droždí již není aktivní.

## 9. Sůl

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

## 10. Vajíčka

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

## 11. Tuk, máslo a rostlinný olej

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

## 12. Prášek do pečiva

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

### 13. Jedlá soda

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

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

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

## POUŽÍVEJTE PŘESNÉ MĚŘENÍ

Jedním z nejdůležitějších kroků pečení chleba je přesné a správné měření ingrediencí. Důkladně změřte každou ingredienci a přidejte do pánve v pořadí uvedeném v receptu. Důrazně doporučujeme použít dodanou odměrku nebo lžičku k dosažení správného množství, v opačném případě bude chléb značně ovlivněn.

### 1. Měření tekutých ingrediencí

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

### 2. Měření suchých ingrediencí

Suché ingredience změřte pomalým sypáním mouky apod do odměrky a pak po naplnění vyrovnejte nožem. Nikdy nepoužívejte odměrku k nabírání suchých ingrediencí přímo z nádoby. Nekomlejte na dno odměrky ani nestlačujte. Toto nadbytečné množství může negativně ovlivnit výsledky pečení. Pokud měříte malé množství suchých ingrediencí, použijte odměrnou lžičku. Odměrka musí být naplněná rovně, nikoli kopcovitě, neboť i tento malý rozdíl může negativně ovlivnit recept.

### 3. Pořadí přidávání ingrediencí

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

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

## ODSTRANĚNÍ MOŽNÝCH PROBLÉMŮ

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

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

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

## SPRÁVNÁ LIKVIDACE STARÉHO SPOTŘEBIČE

Můžete pomoci při ochraně životního prostředí!

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



# RECEPTY

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

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



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

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

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

## ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

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

### Záruka se nevztahuje

- jakékoliv mechanické poškození výrobku nebo jeho části
- na vady způsobené nevhodným zacházením nebo umístěním.
- je-li zařízení obsluhováno v rozporu s návodem, případně zásahem neoprávněné osoby.
- 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 výdělečné 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](http://www.privest.cz)

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

Telefon: (+420) 241 410 819

# DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

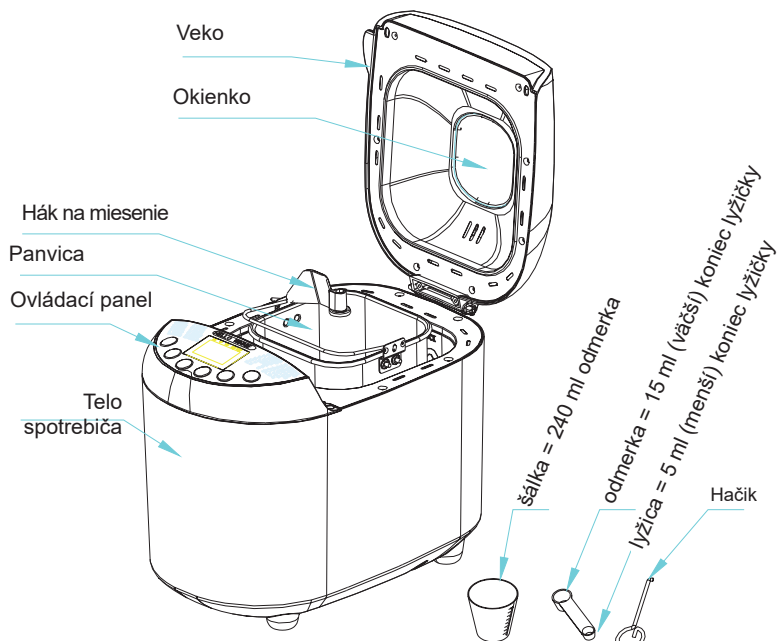
1. Prečítajte si a uschovajte tieto pokyny.
2. Pred použitím skontrolujte, či napätie v elektrickej sieti zodpovedá parametrom uvedeným na výrobnom štítku.
3. Tento spotrebič nie je určený pre použitie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo bez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



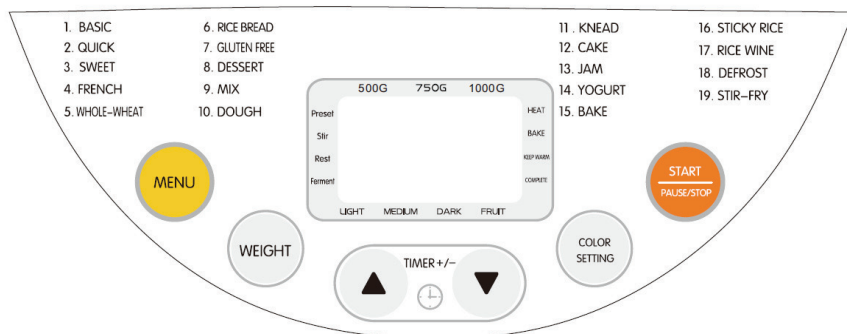
21. Nepoužívajte spotrebič na iný ako určený účel.
22. Vnútro rúry dôkladne vyčistite. Nepoškrabte ani nepoškodte ohrevné teleso.

## POPIS OVLÁDACÍCH PRVKOV

Poznajte váš spotrebič (môže sa meniť bez predchádzajúceho upozornenia)



## POPIS OVLÁDACIEHO PANELA



## PO ZAPNUTÍ

Pripojte spotrebič k elektrickej sieti, zaznie akustický signál a zobrazí sa „3:00“. Dvojbodka medzi „3“ a „00“ neblinká. „1“ je počiatočný program. Šípka smeruje na „750g“ a „MEDIUM“ ako počiatočné nastavenie.

## TLAČIDLO START/STOP

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

## MENU

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

### Program 1. Basic (základný)

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

### Program 2. Quick (rýchly)

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

### Program 3. Sweet (sladký)

Pre chleby s prídavkami ako je ovocná šťava, strúhaný kokos, hrozienka, sušené ovocie, čokoláda alebo cukor. Z dôvodu dlhšej fázy kysnutia bude chlieb svetlý a vzdušný.

### Program 4. French (Francúzsky)

Pre svetlé chleby z jemnej múky. Bežne je chlieb nadýchaný a má chrumkavú kôrku. Nie je vhodný pre pečenie receptov vyžadujúcich maslo, margarín alebo mlieko.

### Program 5. Whole wheat (celozrnný chlieb)

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

### Program 6. Rice bread (ryžový chlieb)

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

### Program 7. Gluten free (bezlepkový chlieb)

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



### **Program 8: Dessert (dezerty)**

Miesenie a pečenie pokrmov s väčším obsahom bielkovín.

### **Program 9: Mix (miešanie)**

Pre miešanie múky a vody alebo iných prísad.

### **Program 10: Dough (cesto)**

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

### **Program 11. knead (miesenie)**

Nastavenie času miesenia používateľom podľa množstva.

### **Program 12: Cake (koláč)**

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

### **Program 13: Jam (džem)**

Varenie džemov a marmelád.

### **Program 14: Yogurt (jogurt)**

Pre prípravu jogurtu.

### **Program 15: Bake (pečenie)**

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

### **Program 16: Sticky rice (lepkavá ryža)**

Miesenie a pečenie zmesi lepkavej ryže a ryže.

### **Program 17: Rice wine (ryžové víno)**

Kysnutie a pečenie lepkavej ryže.

### **Program 18: Defrost (rozmrazovanie)**

Rozmrazovanie mrazených pokrmov.

### **Program 19: Stir-fry (opečenie)**

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

## **FARBA KÔRKY**

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

## **VEĽKOSŤ BOCHNÍKA**

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

## **ODLOŽENÝ ŠTART (▲ ALEBO ▼)**

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

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

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

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

## UDRŽIAVANIE TEPLoty

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

## PAMÄŤ

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

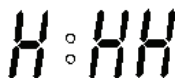
## PROSTREDIE POUŽITIA

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

## ZOBRAZENIE VAROVANIA

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

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



Obrázok 1



Obrázok 2

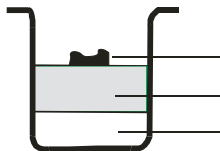
## PRED PRVÝM POUŽITÍM

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

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

## PRÍPRAVA CHLEBA

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



Posledné: Droždie. Musí byť oddelené od mokrych ingrediencií.

Druhé: Suché ingrediencie (cukor, soľ, múka)

Prvé: Voda alebo iné tekutiny.

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

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

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

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

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

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

## ŠPECIÁLNE POKYNY

### O rýchlym chlebe

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

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

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

Pred opätovným vložením panvice ju nechajte úplne vyschnúť.

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

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

## **PRIDANIE INGREDIENCIÍ**

### **1. Chlebová múka**

Chlebová múka má vysoký obsah lepku (môže byť nazývaná taktiež múka s vysokým obsahom lepku, ktorá obsahuje vysoký obsah bielkovín) a udržiava veľkosť chleba po kysnutí. Obsah lepku je vyšší ako pri bežnej múke, preto je možné ju použiť pre prípravu chleba s väčšou veľkosťou a viac vlákniny.

### **2. Univerzálna múka**

Múka, ktorá neobsahuje prášok do pečiva, vhodná pre „rýchle“ chleby.

### **3. Celozrnná múka**

Celozrnná múka je mletá z celej pšenice. Obsahuje šupky zrn a glutén. Celozrnná múka je ťažšia a výsledkom je menšia veľkosť a hustejšia štruktúra. Chlieb z celozrnnnej múky je väčšinou menší. Hodne receptov využíva kombináciu celozrnnnej múky a chlebovej múky pre dosiahnutie najlepších výsledkov.

### **4. Tmavá pšeničná múka**

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

### **5. Samokysnúca múka**

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

### **6. Kukuričná a ovsená múka**

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

## 7. Cukor

Cukor je veľmi dôležitou ingredienciou pre zvýšenie sladkej chuti a farby chleba. Taktiež slúži ako „potrava“ pre droždie. Väčšinou sa používa biely cukor. Je možné použiť taktiež hnedý cukor, práškový cukor alebo trstinový cukor.

## 8. Droždie

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

1 polievková lyžica suchého droždia = 3 čajové lyžičky suchého droždia

1 polievková lyžica suchého droždia = 15 ml droždia

1 čajová lyžička suchého droždia = 5 ml

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

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

(1) Nalejte 1/2 šálky (40°-50°C) vody do odmerky.

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

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

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

## 9. Soľ

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

## 10. Vajíčka

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

## 11. Tuk, maslo a rastlinný olej

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

## 12. Prášok do pečiva

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

### 13. Jedlá sóda

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

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

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

## POUŽÍVAJTE PRESNÉ MERANIE

Jedným z najdôležitejších krokov pečenia chleba je presné a správne meranie ingrediencií. Dôkladne zmerajte každú ingredienciu a pridajte do panvice v poradí uvedenom v recepte. Dôrazne odporúčame použiť dodanú odmerku alebo lyžičku pre dosiahnutie správneho množstva, v opačnom prípade bude chlieb značne ovplyvnený.

#### 1. Meranie tekutých ingrediencií

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

#### 2. Meranie suchých ingrediencií

Suché ingrediencie zmerajte pomalým sypaním múky atď. do odmerky a potom po naplnení vyrovnajte nožom. Nikdy nepoužívajte odmerku na naberanie suchých ingrediencií priamo z nádoby. Nekomlejte na dno odmerky ani nestláčajte. Toto nadbytočné množstvo môže negatívne ovplyvniť výsledky pečenia. Ak meriate malé množstvo suchých ingrediencií, použite odmernú lyžičku. Odmerka musí byť naplnená rovno, nie kopcovite, pretože aj tento malý rozdiel môže negatívne ovplyvniť recept.

#### 3. Poradie pridávania ingrediencií

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

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

## ODSTRÁNENIE MOŽNÝCH PROBLÉMOV

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



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

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

## SPRÁVNA LIKVIDÁCIA STARÉHO SPOTREBIČA

Môžete pomôcť pri ochrane životného prostredia!

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



# RECEPTY

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

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

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

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

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

## ZÁRUČNÉ PODMIENKY

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

### Záruka sa nevzťahuje na

- akékoľvek mechanické poškodenie výrobku alebo jeho časti
- na chyby spôsobené nevhodným zaobchádzaním alebo umiestnením.
- ak je zariadenie obsluhované v rozpore s návodom, prípadne zásahom neoprávnenej osoby.
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.
- na záruku 24 mesiacov sa nevzťahujú opravy, napríklad: výmena žiarovky, trubice, čistenie a 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: .....

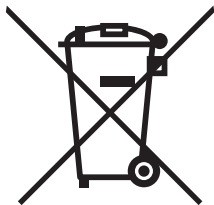
Záruka sa nevzťahuje.

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

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

### Pre právnické osoby v Európskej únii

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

### Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

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

#### Dovozca:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

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

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

Telefón: (+420) 241 410 819

## **WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

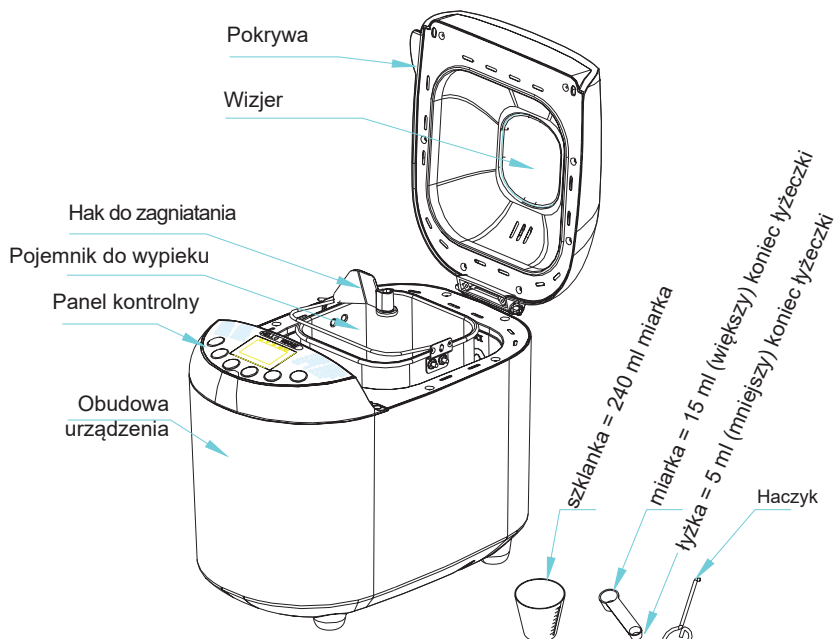
Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją do późniejszego wglądu.

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

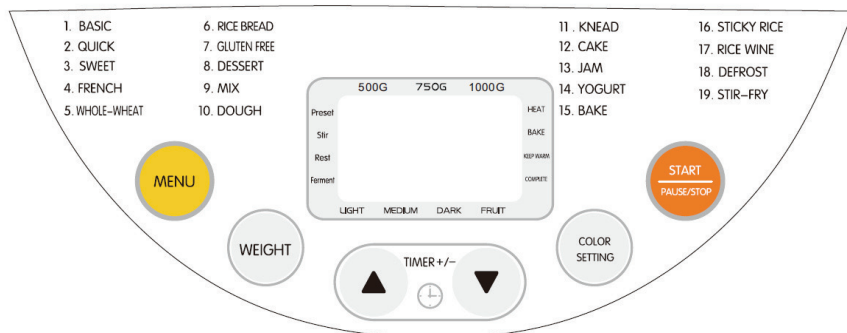
21. Nie używać urządzenia w innym celu, niż zostało przeznaczone.
22. Wnętrze wypiekacza powinno być dokładnie wyczyszczone. Należy uważać, aby nie uszkodzić lub nie zarysować grzejnika.

## OPIS ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

Poznaj swoje urządzenie (możliwe zmiany bez wcześniejszego uprzedzenia)



## OPIS PANELU



## PO WŁĄCZENIU

Podłącz urządzenie do zasilania. Usłyszysz sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się „3:00”. Dwukropek między „3” i „00” nie miga. „1” oznacza program początkowy. Strzałka skierowana jest do „750g” a „MEDIUM” jako ustawienia domyślnego.

## PRZYCISK START/STOP

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

## MENU

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

### Program 1. Basic (podstawowy)

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

### Program 2. Quick (szybki)

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

### Program 3. Sweet (słodki)

Do pieczenia rodzajów chleba zawierających różne dodatki, takie jak soki owocowe, tarty kokos, rodzynki, suszone owoce, czekoladę lub cukier. Ze względu na dłuższy czas rośnięcia ciasta chleb będzie jasny i puszysty.

### Program 4. French (francuski)

Do pieczenia jasnego chleba z delikatnej mąki. Chleb zwykle jest puszysty i ma chrupiącą skórkę. Program nie nadaje się do realizacji przepisów zawierających masło, margarynę lub mleko.

### Program 5. Whole wheat (chleb pełnoziarnisty)

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

### Program 6. Rice bread (chleb ryżowy)

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

### Program 7. Gluten free (Chleb bezglutenowy)

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

### **Program 8: Dessert (desery)**

Zagniatanie i pieczenie ciast o wyższej zawartości białka.

### **Program 9: Mix (mieszanie)**

Do mieszania mąki i wody lub innych dodatków.

### **Program 10: Dough (ciasto)**

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

### **Program 11. knead (zagniatanie)**

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

### **Program 12: Cake (ciastko)**

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

### **Program 13: Jam (dżem)**

Gotowanie dżemów i marmolad.

### **Program 14: Yogurt (jogurt)**

Program do przyrządzania jogurtu.

### **Program 15: Bake (pieczenie)**

Program służy do dopieczenia chleba, który jest zbyt jasny lub słabo wypieczony.

Program nie zawiera zagniatania i rośnięcia.

### **Program 16: Sticky rice (ryż)**

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

### **Program 18: Defrost (rozmrzanie)**

Rozmrzanie zamrożonych potraw.

### **Program 19: Stir-fry (opiekanie)**

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

## **FARBA KÔRKY**

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

## **WAGA CHLEBA**

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

## **OPÓŹNIONY START (▲ LUB ▼)**

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

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

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

## UTRZYMYWANIE TEMPERATURY

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

## PAMIĘĆ

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

## ŚRODOWISKO PRACY

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

## KOMUNIKATY OSTRZEGAWCZE

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

„EE0” - Komunikat informujący o odłączeniu czujnika temperatury. Naciśnij przycisk **START/STOP** (patrz rysunek 2), aby zatrzymać program, odłącz kabel od zasilania. Przekaż czujnik do najbliższego serwisu w celu naprawy, wymiany lub dokonania regulacji.



Rysunek 1



Rysunek 2

## PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

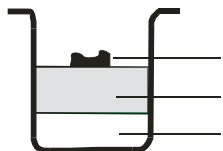
Podczas pierwszego rozgrzewania z urządzenia może się wydobywać lekki dym lub zapach. Jest to zjawisko normalne i powinno ono szybko zniknąć. Upewnij się, że jest zapewniona właściwa wentylacja.

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

## PRZYGOTOWANIE CHLEBA

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

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



Ostatnie: Drożdże powinno być oddzielone od składników mokrych.

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

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

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

## SPECJALNE WSKAZÓWKI

### O szybkim chlebie

Szybki chleb przygotowywany jest z dodatkiem proszku do pieczenia i sody oczyszczonej, które aktywują się w wyniku działania wilgoci i ciepła. Aby przygotować doskonały, szybki chleb, zalecamy nalać wszystkie płyny na dno pojemnika, natomiast suche składniki powinny być u góry. W trakcie wstępnego mieszania szybkiego ciasta suche składniki mogą się przykleić w rogach pojemnika - w takim razie zalecane jest ręczne usunięcie przyklejonej mieszanki, co zapobiega tworzeniu się bryłek mąki.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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



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

2. Hak do zagniatania: w razie trudności z wyjęciem haka z chleba należy użyć haczyka, który jest częścią zestawu. Hak ostrożnie wytrzyj wilgotną ściereczką. Pojemnik do wypieku i haki można myć w zmywarce.
3. Urządzenie: powierzchnię zewnętrzną wytrzyj delikatnie wilgotną ściereczką. Do czyszczenia nie używaj środków ściernych, gdyż mogłyby one uszkodzić powierzchnię zewnętrzną. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.  
Uwaga: w celu czyszczenia nie demontuj pokrywy.
4. Przed schowaniem urządzenia należy zostawić je do całkowitego wystygnięcia i upewnić się, czy jest ono czyste suche oraz czy pokrywa jest zamknięta.

## **DODAWANIE SKŁADNIKÓW**

### **1. Mąka chlebowa**

Zawiera ona dużo glutenu (może być również nazywana mąką o wysokiej zawartości glutenu i białka) i utrzymuje rozmiar chleba po wyrośnięciu. Zawartość glutenu w mące chlebowej jest wyższa w porównaniu do zwykłej mąki, w związku z czym nadaje się ona do pieczenia większego chleba o wyższej zawartości błonnika.

### **2. Mąka uniwersalna**

Mąka niezawierająca proszku do pieczywa, idealna do „szybkich” rodzajów chleba.

### **3. Mąka pełnoziarnista**

Mąka pełnoziarnista mielona jest z całych ziaren pszenicy. Mąka pełnoziarnista zawiera łupiny nasion i gluten. Jest ona cięższa, w związku z czym gotowy chleb jest mniejszy, o twardszej teksturze. Chleb z mąki pełnoziarnistej zwykle jest mniejszy. W wielu przepisach używa się połączenia mąki pełnoziarnistej i chlebowej w celu osiągnięcia możliwie najlepszych wyników.

### **4. Ciemna mąka pszenna**

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

### **5. Mąka samorosnąca**

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

### **6. Mąka kukurydziana i owsiana**

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

## 7. Cukier

Cukier jest „pokarmem” dla drożdżaków, a jednocześnie wyrażnia on słodki smak i kolor chleba. Zwykle stosowany jest cukier biały. Niektóre przepisy mogą wymagać zastosowania cukru brązowego, cukru pudru lub cukru trzcinowego.

## 8. Drożdże

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

1 łyżka stołowa suchych drożdży = 3 łyżeczki suchych drożdży

1 łyżka stołowa suchych drożdży = 15 ml drożdży

1 łyżeczka suchych drożdży = 5 ml

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

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

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

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

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

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

## 9. Sól

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

## 10. Jaja

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

## 11. Tłuszcz, masło i olej roślinny

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

## 12. Proszek do pieczenia

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

### **13. Soda oczyszczona**

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

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

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

## **ODMIERZAJ DOKŁADNIE**

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

### **1. Odmierzanie składników płynnych**

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

### **2. Odmierzanie składników suchych**

Suche składniki należy odmierzać poprzez powolne wsypywanie mąki itp. do miarki, a następnie po napełnieniu poprzez wyrównanie nożem. Nigdy nie używaj miarki do nabierania suchych składników bezpośrednio z pojemnika. Nie stukaj na dno miarki i nie zagęszczaj odmierzanego składnika. Nadmierna ilość składnika może mieć negatywny wpływ na wyniki pieczenia. Odmierzając małe ilości składników suchych, użyj małej łyżeczki. Miarka musi być napełniona równo, bez górki. Nawet mała różnica w ilości może mieć negatywny wpływ na efekt końcowy.

### **3. Kolejność dodawania składników**

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

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

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

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

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

## WŁAŚCIWA UTYLIZACJA ZUŻYTEGO URZĄDZENIA

Nawet Ty możesz przyczynić się do ochrony środowiska naturalnego!

Przestrzegaj lokalnych przepisów: zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne należy przekazać do punktu selektywnej zbiórki odpadów.



# PRZEPISY

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

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

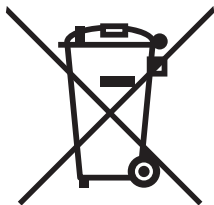


Menu		Składniki	Pojemność	Pojemność	Pojemność	Uwaga
	[8]	drożdże rozpuszczalne	2,0 łyżki stołowe	1,5 łyżki stołowe	1,25 łyżki stołowe	umieścić na suchej mące, unikać kontaktu ze składnikami płynnymi
6 Chleb ryżowy		waga chleba	1000 g	750 g	500 g	
	kolejność	czas	2:50	2:45	2:40	
	[1]	woda	200 ml	160 ml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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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



# FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

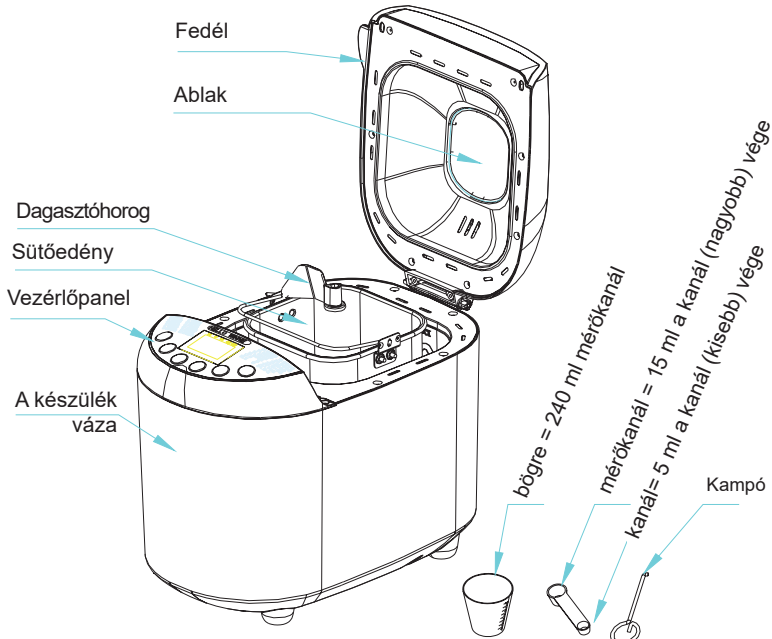
Kérjük, hogy a készülék használata előtt olvassa el az útmutatót. Őrizze meg az útmutatót jövőbeli használat esetére.

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

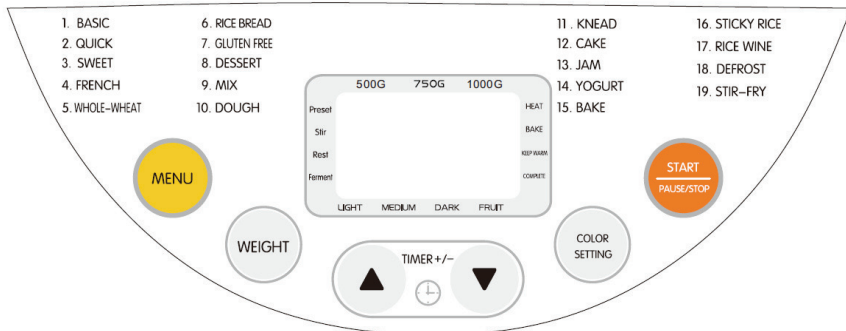
21. A készülék csak eredeti rendeltetési céljára használható.
22. Gondosan tisztítsa ki a készülék belsejét. Vigyázzon, hogy ne rongálja meg a fűtőtestet.

## A VEZÉRLŐELEMELK ISMERTETÉSE

Ismerje meg a készüléket (változtatások joga fenntartva)



## VEZÉRLŐPANEL



# BEKAPCSOLÁS UTÁN

A készülék csatlakoztatásánál az elektromos hálózatra egy hangjel lesz hallható, a kijelzőn megjelenik a „3:00”.

A kettőspont a „3” és „00” között nem villog. Az „1” a kezdőprogram. A nyíl az „1350 g” felé mutat, a „MEDIUM” a kezdő beállítás.

## START/STOP GOMB

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

Ha a **START/STOP** gombot 3 másodpercen keresztül lenyomva tartja, az egész program törlődik. Egy hangjel lesz hallható, amely a program kikapcsolását jelzi. Ez a funkció segít megakadályozni a program nem kívánatos félbeszakítását.

## MENÜ

A **MENU** gomb megnyomásával kiválasztható a program. A program a gomb minden egyes megnyomásával változik (hangjel kíséretében). Ha lenyomva tartja a gombot, a programszám ciklusosan váltakozik majd a LCD kijelzőn. A készülék 19 különböző programmal rendelkezik.

### 1. Program Basic (alap)

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

### 2. Program Quick (gyors)

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

### 3. Program Sweet (édes)

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

### 4. Program French (francia)

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

### 5. Program Whole wheat (teljes kiőrlésű kenyér)

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

### 6. Program Rice bread (rizskenyér)

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

### 7. Program Gluten free (gluténmentes kenyér)

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



### **8. Program Dessert (desszertek)**

Nagyobb fehérjetartalmú élelmiszerek dagasztása és sütése.

### **9. Program Mix (keverés)**

Liszt és víz, vagy más hozzávalók keverése

### **10. Program Dough (tészta)**

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

### **11. Program knead (dagasztás)**

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

### **12. Program Cake (sütemény)**

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

### **13. Program Jam (dzsem)**

Dzsemek, lekvárok készítése.

### **14. Program Yogurt (joghurt)**

Joghurtok készítése

### **15. Program Bake (sütés)**

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

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

sütése. 17. Program Rice wine (rizsbor)

Ragadós rizs kelesztése és sütése.

### **18. Program Defrost (kiolvasztás)**

Fagyasztott ételek kiolvasztása

### **19. Program Stir-fry (pörkölés)**

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

## **A KÉREG SZÍNE**

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

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

## **A KENYÉR NAGYSÁGA**

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

## **KÉSLELTETETT INDÍTÁS (▲ VAGY ▼)**

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

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

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

## MELEGEN TARTÁS

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

## MEMÓRIA

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

## HASZNÁLATI TARTOMÁNY

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

## FIGYELMEZTETŐ JELEK

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

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

The image shows a digital LCD display with three 'H' characters. A small circle is positioned between the first and second 'H' characters.

1. ábra  
6

The image shows a digital LCD display with two 'E' characters followed by a '0'. A small circle is positioned between the two 'E' characters.

2. ábra

## ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

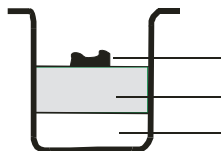
Az első bekapcsolás után a készülékből enyhe füst, vagy szag áradhat. Ez egy normális jelenség, és hamarosan megszűnik. Gondoskodjon a készülék megfelelő szellőzéséről.

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

## A KENYÉR KÉSZÍTÉSE

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

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



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

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

Az első: víz és más folyadékok

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

- 11 A sütési program befejeztében hangjel lesz hallható. Ha kb. 3 másodpercen keresztül lenyomva tartja a **START/STOP** gombot, a program leáll, és a kenyér kivethető. Nyissa ki a fedelet, és egy konyhai kesztyűvel fordítsa a sütőt az óramutató járásával ellenkező irányban, majd vegye ki.  
**Vigyázat: a kenyérsütő és a kenyér nagyon forró lehet! Legyen nagyon óvatos.**
- 12 Mielőtt kivenné a kenyeret, várja meg, amíg az edény kicsit kihűlt. Egy puha lapáttal óvatosan válassza el a kenyeret az edény falairól.
- 13 Fordítsa fejjel lefelé a kenyérsütő edényt egy fémrácsra, vagy egy tiszta vágódeszkára, és finoman kopogtassa, amíg kiesik a kenyér.
- 14 Szeletelés előtt pihentesse a kenyeret kb. 20 percen keresztül. Ajánlatos egy elektromos szeletelő kés vagy egy fűrészfogas kés használata a szeletelésnél, különben a kenyér deformálódhat.
- 15 Ha a sütés végén nem nyomja meg a **START/STOP** gombot, automatikusan aktiválódik az egy órás melegen tartási program, melynek befejeztével egy hangjel lesz hallható.
- 16 Használat után húzza ki a csatlakozót az elektromos hálózathoz.

**Megjegyzés: a kenyér szeletelése előtt a dagasztóhorgot vegye ki a kampó segítségével a kenyérből. A kenyér forró, ezért soha ne nyúljon puszta kézzel a horoghoz.**

Megjegyzés: amennyiben nem fogyasztja el azonnal az egész kenyeret, tegye a maradékot egy zárható műanyag dobozba, vagy egy edénybe. Szobahőmérsékleten kb. 3 napon keresztül tárolható a kenyér, amennyiben hosszabb ideig szeretné tárolni, csomagolja légmentesen egy műanyag tasakba vagy egy edénybe, és tegye a hűtőszekrénybe. Így a kenyér kb. 10 napon keresztül tárolható. Miután a kenyér nem tartalmaz tartósítószeret, szavatossága nem lesz hosszabb, mint a bolti kenyér esetén.

## SPECIÁLIS TUDNIVALÓK

### Gyors kenyér

A gyors kenyér sütőpor és szóda hozzáadásával készül, amelyek nedvesség és hő hatására aktiválódnak. A tökéletes gyors kenyérhez ajánlatos az edény aljára tenni valamennyi folyadékot, és felé a száraz hozzávalókat. A keverés első fázisában a száraz részek az edény sarkaiba ragadhatnak, ilyenkor egy kis közbelépésre van szükség, hogy a tészta ne legyen csomós. A gumilapát segítségével távolítsa el a lisztet az edény sarkaiból.

## TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

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

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

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

2. Dagasztóhorog: amennyiben nehéz kivenni a kenyérből, használja a mellékelt kampót. Törölje meg egy nedves kendővel a horgot. A kenyérsütő edény és a dagasztóhorog a mosogatógépben is moshatók.
3. Külső ház: egy nedves törleronggyal óvatosan mossa át a készülék felületét. Ne használjon agresszív tisztítószeret, mert tönkretelhetik a készülék felületét. Soha ne merítse vízbe a készüléket.  
Megjegyzés: ne szerelje szét a fedelet a tisztításnál.
4. Tárolás előtt várja meg, amíg a készülék teljesen kihűlt, ellenőrizze, hogy a készülék tiszta, száraz, és fedele zárva van.

## **A HOZZÁVALÓK ADAGOLÁSA**

### **1. Kenyérliszt**

A kenyérliszt magas sikértartalmú (ezért néha nagy sikértartalmú lisztnek is nevezik, magas fehérjetartalommal), és a kelesztés után a kenyér nagysága változatlan marad. A sikértartalom magasabb, mint a közönséges lisztéknél, ezért alkalmas nagyméretű, és magasabb rosttartalmú kenyerek készítésére.

### **2. Univerzális liszt**

Liszt, amely nem tartalmaz sütőport. Alkalmas „gyors kenyerek” sütéséhez.

### **3. Teljes kiőrlésű liszt**

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

### **4. Sötét búzaliszt**

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

### **5. Önkelő liszt**

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

### **6. Kukorica-és zabliszt**

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

## 7. Cukor

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

## 8. Élesztő

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

1 evőkanál száraz élesztő= 3 teáskanál száraz élesztő

1 evőkanál száraz élesztő= 15 ml élesztő

1 teáskanál száraz élesztő= 5 ml

Használat előtt ellenőrizze az előállítás és a szavatosság idejét. Minden használat után tegye azonnal a hűtőbe a maradékot, magas hőmérsékleten ugyanis elpusztulnak az élesztőgombák. Ha nem sikerült a kelesztés, rendszerint az élesztő az oka.

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

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

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

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

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

## 9. Só

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

## 10. tojás

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

## 11. Zsír, vaj, növényi olaj

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

## 12. Sütőpor

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

### **13. Étkezési szóda**

Hasonlít a sütőporhoz. A sütőporral kombinálva is használható.

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

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

## **PONTOS MÉRÉS**

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

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

### **1. Folyékony hozzávalók mérése**

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

### **2. A száraz hozzávalók mérése**

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

### **3. A hozzávalók adagolásának sorrendje**

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

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

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

## A FELLÉPHETŐ PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

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



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

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

## AZ ELAVULT KÉSZÜLÉK HELYES LIKVIDÁLÁSA

Járuljon Ön is hozzá környezetete védelméhez!

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



# RECEPTEK

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

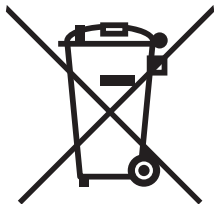
Menü		Hozzávalók	Térfogat	Térfogat	Térfogat	Megjegyzés
3 Édes kenyér		A kenyér súlya	1000 g	750 g	500 g	
	sorrend	idő	3:50	3:45	3:40	
	[1]	víz	300 ml	240 ml	160 ml	
	[2]	só	1 kanál	0,5 kanál	0,5 kanál	Tegye a sarokba
	[3]	cukor	0,4 csésze	0,3 csésze	0,2 csésze	Tegye a sarokba
	[4]	olaj	2 mérőpohár	1,5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

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

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

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

## Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



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





## **POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI**

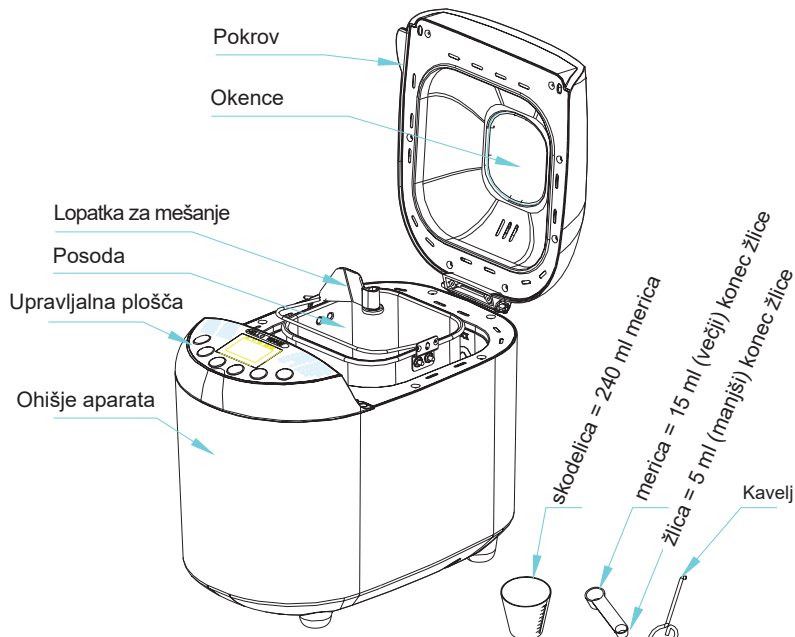
Prosimo, da pred prvo uporabo preberete navodila za uporabo in jih shranite na varnem mestu:

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

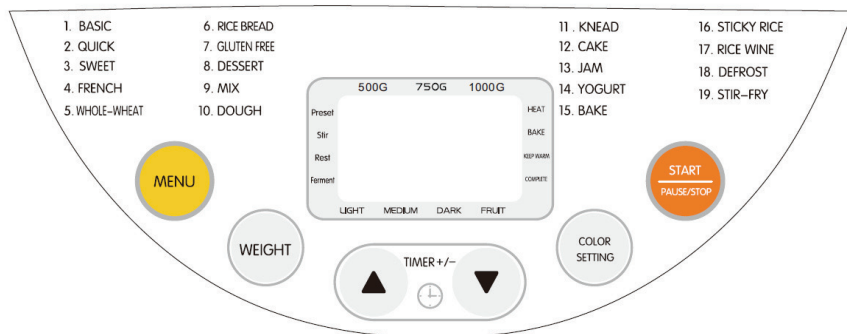
21. Ne uporabljajte aparata za druge namene, kot je predvideno.
22. Notranjost aparata temeljito očistite. Pazite, da ne odrgnete ali poškodujete grelnega elementa.

## OPIS UPRAVLJALNIH ELEMENTOV

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



## OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



## PO VKLOPU

Priključite aparat na električno omrežje, oglasi se zvočni signal in prikaže se „3:00“. Dvopičje med „3“ in „00“ ne utripa. „1“ je začetni program. Puščica kaže na „750g“ in „MEDIUM“ kot začetno nastavitvev.

## GUMB START/STOP

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

## MENU

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

### Program 1. Basic (osnovni)

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

### Program 2. Quick (hitri)

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

### Program 3. Sweet (sladki)

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

### Program 4. French (francoski)

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

### Program 5. Whole wheat (polnozrnati kruh)

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

### Program 6. Rice bread (rižev kruh)

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

### Program 7. Gluten free (brezglutenski kruh)

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

**Program 8: Dessert (desert)**

Mesenje in peka jedi z večjo vsebnostjo beljakovin.

**Program 9: Mix (mešanje)**

Za mešanje moke in vode ali drugih dodatkov.

**Program 10: Dough (testo)**

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

**Program 11. knead (mesenje)**

Uporabnik nastavi čas mesenja glede na količino.

**Program 12: Cake (pecivo)**

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

**Program 13: Jam (džem)**

Kuhanje džemov in marmelad.

**Program 14: Yogurt (jogurt)**

Za pripravo jogurta.

**Program 15: Bake (peka)**

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

**Program 16: Sticky rice (lepljiv riž)**

Mesenje in peka zmes lepljivega riža in riža.

**Program 17: Rice wine (riževo vino)**

Vzhajanje in peka lepljivega riža.

**Program 18: DEFROST (odtaljevanje)**

Odtaljevanje zamrznjenih jedi.

**Program 19: Stir-fry (opekanje)**

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

**BARVA SKORJE**

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

**VELIKOST ŠTRUCE**

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

**ZAMIK (▲ ALI ▼)**

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

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

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

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

## OHRANJANJE NA TOPLEM

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

## SPOMIN

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

## OKOLICA UPORABE APARATA

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

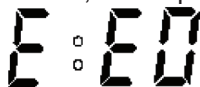
## PRIKAZ OPOZORIL

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

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



Slika 1



Slika 2

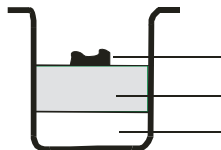
## PRED PRVO UPORABO

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

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

## PEKA KRUHA

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



Nazadnje: Kvas. Mora biti ločen od mokrih sestavin.

Drugo: Suhe sestavine (sladkor, sol, moka)

Prvo: Voda ali druge tekočine.

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

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

## POSEBNI NAPOTKI

### O hitrem kruhu

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

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

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

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

Pred ponovno namestitvijo naj se posoda temeljito posuši.



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

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

3. Aparat: previdno obrišite zunanost aparata z vlažno krpo. Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev, ker se lahko površina poškoduje. Ne potaplajte naprave v vodo.

Opomba: ne odstranjujte pokrova.

4. Preden aparat shranite, počakajte, da se temeljito ohladi, prepričajte se, da je čist, suh in da je pokrov zaprt.

## **SESTAVINE**

### **1. Krušna moka**

Krušna moka je bogata z glutenom in (lahko se imenuje tudi moka z visoko vsebnostjo glutena, ki vsebuje veliko beljakovin) in ohranja velikost štruce po vzhajanju. Vsebnost glutena je višja kot pri navadni moki, zato se jo da uporabiti za večji hlebec in z več vlaknine.

### **2. Univerzalna moka**

Moka, ki ne vsebuje pecilnega praška, primerna za „hitre“ vrste kruha.

### **3. Polnozrnata moka**

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

### **4. Temna pšenična moka**

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

### **5. Samovzhajajoča moka**

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

### **6. Koruzna in ovsena moka**

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

## 7. Sladkor

Sladkor je zelo pomembna sestavina za slajši okus in intenzivnejšo barvo kruha. Sladkor je obenem tudi „hrana“ za kvasovke. Ponavadi se uporablja beli sladkor. Uporabite lahko tudi rjavi sladkor, sladkor v prahu ali trsni sladkor.

## 8. Kvas

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

1 jušna žlica suhega kvasa = 3 čajne žličke suhega kvasa

1 jušna žlica suhega kvasa = 15 ml kvasa

1 čajna žlička suhega kvasa = 5 ml

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

Slabo vzhajanje kruha je ponavadi zaradi slabega kvasa. NASVET: Preverite, če je vaš kvas še svež in aktiven:

(1) Nalijte 1/2 skodelice (40°-50°C) vode v merico.

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

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

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

## 9. Sol

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

## 10. Jajca

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

## 11. Maščoba, maslo in rastlinsko olje

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

## 12. Pecilni prašek

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

### **13. Soda bikarbona**

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

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

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

## **NATANČNO DOZIRANJE SESTAVIN**

Eden najpomembnejših dejavnikov pri peki kruha je natančno in pravilno doziranje sestavin. Vsako sestavino natančno dozirajte in dajte v posodo v vrstnem redu, navedenem v receptu. Priporočamo uporabo priložene merice ali žličke, da se doseže pravilna količina, drugače bo to močno vplivalo na kvaliteto kruha.

### **1. Doziranje tekočih sestavin**

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

### **2. Doziranje suhih sestavin**

Suhe sestavine odmerite tako, da moko itd. počasi vsujete v merico in jo poravnate z nožem. Nikoli ne uporabljajte merice za jemanje suhih sestavin neposredno iz embalaže. Ne udarjajte z merico in ne tlačite sestavin. Prevelika količina lahko negativno vpliva na rezultat peke. Za doziranje majhnih količin suhih sestavin uporabite merilno žlico. Merica mora biti poravnana, ne zvrhana, kajti tudi ta mala razlika lahko negativno vpliva na rezultat.

### **3. Vrstni red sestavin**

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

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

Ko se sestavine prvič temeljito premešajo, se oglasi zvočni signal, takrat lahko dodate dodatke. Če jih dodate prezgodaj, se okus moke po dolgem mesenju pokvari. Če uporabite funkcijo z dolgim časovnim zamikom, ne uporabljajte hitro pokvarljivih sestavin, kot so jajca, sadje.

## ODPRAVLJANJE TEŽAV

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

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

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

## PRAVILNO ODSTRANJEVANJE STAREGA APARATA

Pomagajte varovati okolje!

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



# RECEPTI

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

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

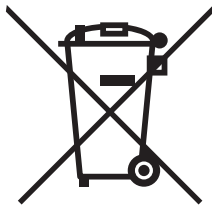


Menu		Sestavine	Prostornina	Prostornina	Prostornina	Opomba
	[8]	instant kvas	2,0 žlice	1,5 žlice	1,25 žlice	dajte na suho moko, ne sme priti v stik s tekočino
6 Rižev kruh		teža štruce	1000 g	750 g	500 g	
	vrstni red	čas	2:50	2:45	2:40	
	[1]	voda	200 ml	160 ml	100 ml	
	[2]	sol	2 žlici	1,5 žlice	1 žlica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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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



# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

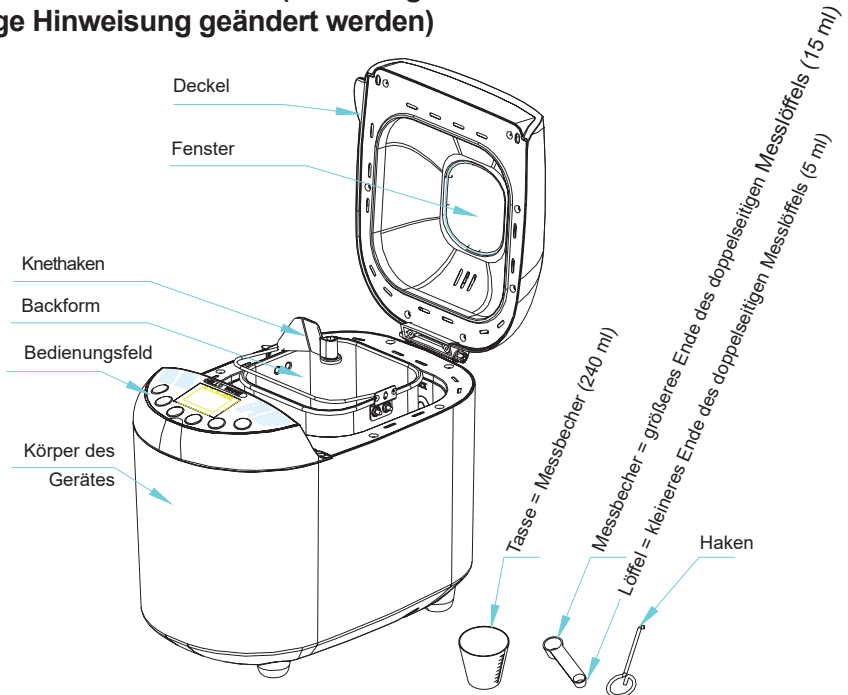
Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig vor der ersten Verwendung und bewahren Sie sie auf einem sicheren Platz:

1. Lesen Sie und bewahren Sie diese Hinweise.
2. Prüfen Sie vor der Verwendung, ob die Spannung im Stromnetz der Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
3. Dieses Gerät dürfen Personen (einschließlich Kinder) mit begrenzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen nicht verwenden, es sei denn, sie wurden mit der sachgemäßen und sicheren Verwendung des Gerätes vertraut gemacht oder sie befinden sich unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
4. Passen Sie gut auf, wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern verwenden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
5. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe und Tasten. Verwenden Sie immer Küchenhandschuhe, wenn Sie die Backform oder das heiße Brot nehmen wollen.
6. Stecken Sie die Hände nie in die Backkammer gleich nach dem Herausnehmen von Brot. Der Heizkörper ist immer noch heiß.
7. Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker und das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
8. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung und nach der Verwendung vom Stromnetz. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es aufbewahren oder Komponenten herausnehmen.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es zur Beschädigung des Netzkabels oder Netzsteckers gekommen ist. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist. Bringen Sie das Gerät zum Hersteller oder zum nächstgelegenen Händler, um es kontrollieren und reparieren oder eine elektrische/mechanische Einstellung durchführen zu lassen.
10. Verwenden Sie nur originales Zubehör, um Verletzungen zu vermeiden.
11. Verwenden Sie das Gerät nur im Haushalt. Verwenden Sie es nicht draußen.
12. Lassen Sie das Netzkabel nie über Tischkanten hängen.
13. Halten Sie das Gerät fern von Herden oder geheizten Backöfen.
14. Passen Sie gut auf, wenn Sie das Gerät transportieren, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
15. Schalten Sie nie das Gerät ohne richtig installierte Backform oder Zutaten.
16. Schlagen Sie nie mit dem oberen Rand der Backform auf den Tisch oder andere Oberfläche, ansonsten könnte es zur Beschädigung der Backform kommen.
17. Wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen wollen, schalten Sie alle Tasten aus (START/STOP) und dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
18. Kommen Sie während des Betriebes mit dem Gesicht nicht allzu nahe dem temperierten Glas des Gerätes, das Glas könnte platzen und Verletzungen zufügen.
19. Dieses Gerät ist mit einem geerdeten Netzstecker ausgestattet. Verwenden Sie eine passende Steckdose.
20. Berühren Sie keine beweglichen Teile im Gerät während des Knetens.

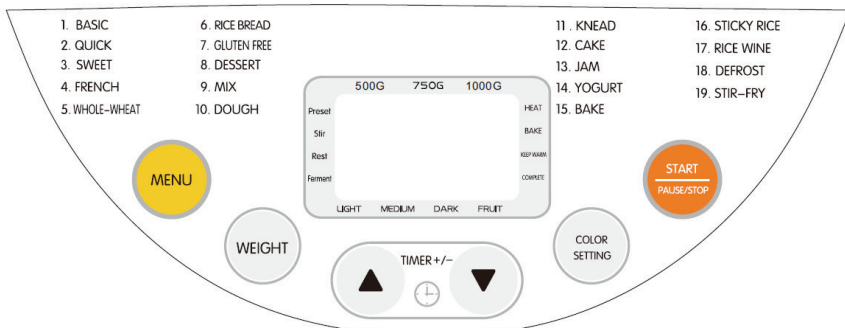
21. Verwenden Sie das Gerät nur zum angegebenen Zweck.
22. Reinigen Sie gründlich den Innenraum des Gerätes. Der Heizkörper darf nicht verkratzt oder beschädigt werden.

## BESCHREIBUNG DER BEDIENUNGSELEMENTE

Lernen Sie Ihr Gerät kennen (das Design des Gerätes kann ohne vorherige Hinweisung geändert werden)



## BESCHREIBUNG DES BEDIENUNGSFELDES



## NACH DEM EINSCHALTEN

Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an, es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint „3:00“. Der Doppelpunkt zwischen „3“ und „00“ blinkt nicht. „1“ ist das Anfangsprogramm. Der Pfeil ist auf „750g“ und „MEDIUM“ gerichtet. Dies ist die anfängliche Einstellung.

## TASTE START/STOP

Um das Programm zu starten, drücken Sie einmal die Taste **START/STOP**. Ein kurzes akustisches Signal ertönt, 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. Um das Programm zu stoppen, drücken Sie die Taste **START/STOP** für ca. 3 Sekunden. Ein akustisches Signal ertönt und signalisiert, dass das Programm ausgeschaltet ist. Diese Funktion verhindert 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. Die Funktionen der 19 Programme sind unten beschrieben.

### Programm 1. Basic (Basisprogramm)

Für weißes und gemischtes Brot, das vor allem Basisbrotmehl enthält. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz. Die Farbe der Brotkruste kann Ihren Wünschen angepasst werden.

### Programm 2. Quick (schnell)

Kneten, Aufgehen und Backen des Brotes in kürzerer Zeit, als es für das Basisbrot notwendig ist. Das mit dieser Einstellung gebackenes Brot ist meistens kleiner und hat eine dickere Textur.

### Programm 3. Sweet (süß)

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

### Programm 4. French (französisches Brot)

Für 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 5. Whole wheat (Vollkornbrot)

Für Brot aus schwereren Mehlsorten, die ein längeres Kneten und Aufgehen brauchen (zum Beispiel Vollkorn- und Roggenmehl). Das Brot ist kompakter und schwerer.

### Programm 6. Rice bread (Reisbrot)

Kneten, Aufgehen und Backen des gekochten Reis mit Mehl im Verhältnis 1:1.

### Programm 7. Gluten free (Glutenfreies Brot)

Kneten, Aufgehen und Backen des glutenfreien Brotes. Verwendbar für: glutenfreies Mehl, süßes Kartoffelmehl, Maismehl und Hafermehl.



**Programm 8: Dessert (Desserts)**

Kneten und Backen von Speisen mit höherem Gehalt von Eiweißstoffen.

**Programm 9: Mix (Rühren)**

Zum Rühren von Mehl und Wasser oder anderen Zutaten.

**Programm 10: Dough (Teig)**

Kneten und Aufgehen ohne Backen. Nehmen Sie den Teig heraus und bereiten Sie Brotrollen, Pizza, Knödel usw. zu.

**Programm 11. Knead (Kneten)**

Die Knetzeit kann vom Benutzer je nach Zutatenmenge eingestellt werden.

**Programm 12: Cake (Kuchen)**

Kneten, Aufgehen und Backen mit Speisesoda oder Backpulver.

**Programm 13: Jam (Marmelade)**

Zubereitung von Jam und Marmelade.

**Programm 14: Yogurt (Joghurt)**

Für Joghurtzubereitung.

**Programm 15: Bake (Backen)**

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

**Programm 16: Sticky rice (Reis)**

Kneten und Backen der Mischung von Klebereis und Reis.

**Programm 17: Rice wine (Reiswein)**

Aufgehen und Backen von Klebereis.

**Programm 18: Defrost (Auftauen)**

Auftauen eingefrorener Speisen.

**Programm 19: Stir-fry (Rösten)**

Rühren und Rösten von Trockenobst wie Erdnuss, Soja usw.

**FARBE DER KRUSTE**

Mit dem Drücken der Taste **COLOR** wählen Sie die gewünschte Einstellung: Light (hell), Medium (mittel), Dark (dunkel). Diese Taste gilt nicht für folgende Programme: 10, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 19.

**GRÖSSE DES BROTLAIBS**

Wählen Sie das Gewicht des Brotes (500 g, 750 g, 1000 g). Mit dem Drücken der Taste **LOAF SIZE** wählen Sie das gewünschte Bruttogewicht. Diese Taste kann nur für folgende Programme verwendet werden: 1 - 7.

**TIMERFUNKTION (▲ ODER ▼)**

Wenn Sie das gewünschte Programm nicht sofort starten wollen, können Sie mit dieser Taste den Start verzögern. Sie müssen mit den Tasten ▲ oder ▼ einstellen, wann das Brot fertig sein kann. Die Zeitverzögerung muss die Backzeit umfassen. Die eingestellte Zeit stellt also den Zeitpunkt, wann das Brot serviert wird.

Zuerst müssen Sie das Programm und die Farbe der Brotkruste wählen, dann die Zeit mit den Tasten ▲ oder ▼ verlängern oder verkürzen, wobei jeder Schritt 10 Minuten beträgt. Die maximale Zeitverzögerung ist 15 Stunden.

Beispiel: Jetzt ist 8:30 Uhr Vormittag. Wenn Sie das fertige Brot am weiteren Tag um 7 Uhr in der Früh haben wollen, wählen Sie 10 Stunden und 30 Minuten. Wählen Sie das gewünschte Programm, die Farbe der Kruste und die Größe des Brotlaibes und dann stellen Sie mit den Tasten ▲ oder ▼ die Zeit ein, sodass 10:30 auf dem LCD-Display erscheint. Drücken Sie dann START/STOP, um die Zeitverzögerung zu aktivieren. Der Indikator leuchtet. Der Doppelpunkt blinkt und auf dem LCD-Display wird die restliche Zeit abgerechnet. Das Brot wird um 7:00 Uhr in der Früh frisch sein. Wenn Sie es nicht gleich herausnehmen wollen, aktiviert sich die Warmhaltefunktion für 1 Stunde.

**Anmerkung:** Verwenden Sie beim zeitversetzten Backen keine schnell verderblichen Zutaten wie Eier, frische Milch, Obst, Zwiebel usw.

## WARMHALTEN

Wenn der Backvorgang beendet ist, beginnt eine Warmhaltezeit von 1 Stunde. Wenn Sie das Brot während der Warmhaltezeit herausnehmen wollen, schalten Sie das Programm mit dem Drücken der Taste **START/STOP** aus.

## SPEICHERFUNKTION

Wenn die Stromversorgung während der Brotzubereitung unterbrochen wird, setzt der Prozess automatisch fort, wenn die Stromversorgung in 10 Minuten wiederhergestellt wird, ohne dass die Taste **START/STOP** gedrückt werden muss. Wenn die Unterbrechung der Stromversorgung länger als 10 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.

## VERWENDUNG

Das Gerät kann in einem breiten Temperaturbereich arbeiten, aber die Brotlaibgröße kann in einem sehr warmen oder sehr kalten Raum unterschiedlich sein. Wir empfehlen Ihnen die Zimmertemperatur im Bereich von 15° bis 34 °C.

## FEHLERMELDUNGEN

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

„**EE0**“ - Diese Fehlermeldung bedeutet, dass der Temperatursensor abgeschaltet ist. Drücken Sie die Taste **START/STOP** (siehe Bild 2), um das Programm zu stoppen, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Lassen Sie den Temperatursensor in der nächstgelegenen Servicestelle prüfen, wo er repariert, ausgetauscht oder eingestellt wird.



Bild 1



Bild 2

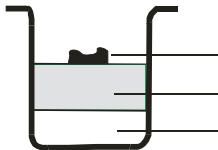
## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Beim ersten Einschalten kann leichter Rauch oder Geruch aus dem Gerät steigen. Dies ist ganz normal und verschwindet bald. Prüfen Sie, ob das Gerät ausreichend belüftet wird.

1. Packen Sie das Gerät aus und prüfen Sie, ob Sie sämtliches Zubehör haben und ob dieses Zubehör nicht beschädigt ist.
2. Reinigen Sie alle Komponenten nach dem Kapitel „**Reinigung und Pflege**“.
3. Stellen Sie das Backprogramm ein und lassen Sie das Gerät ungefähr 10 Minuten ohne Zutaten backen. Lassen Sie dann das Gerät abkühlen und reinigen Sie die Komponenten.
4. Wischen Sie alle Komponenten trocken und setzen Sie das Gerät zusammen. Das Gerät ist betriebsbereit.

## BROTZUBEREITUNG

1. Stellen Sie die Backform in richtige Position und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie in richtiger Position zu sichern. Setzen Sie den Knethaken auf die Antriebswelle. Wir empfehlen Ihnen, wärmebeständige Margarine vor dem Einsetzen des Knethakens in die Öffnung zu geben. Der Teig wird am Haken nicht haften und der Haken lässt sich dann aus dem Brot leichter herausnehmen.
2. Füllen Sie die Zutaten in die Backform in der vorgeschriebenen Reihenfolge ein. Üblicherweise füllt man die Backform zuerst mit Flüssigkeit ein, dann kommen Zucker, Salz und Mehl. Hefe oder Backpulver sind die letzte Zutat. Anmerkung: Die Mehl- und Hefemenge muss nach dem Rezept dosiert werden.



Letzte Zutat: Hefe. Sie muss von nassen Zutaten getrennt werden.

Zweite Zutat: Trockene Zutaten (Zucker, Salz, Mehl).

Erste Zutat: Wasser oder andere Flüssigkeiten.

3. Machen Sie mit dem Finger ein kleines Loch ins Mehl und geben Sie Hefe in dieses Loch. Die Hefe darf mit Salz oder Flüssigkeiten nicht in Berührung kommen.

- 4 Schließen Sie sanft den Deckel und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- 5 Mit dem Drücken der Taste **MENU** wählen Sie das gewünschte Programm aus.
- 6 Mit dem Drücken der Taste **COLOR** wählen Sie die gewünschte Farbe der Brotkruste aus.
- 7 Mit dem Drücken der Taste **LOAF SIZE** wählen Sie die gewünschte Brotlaibgröße aus.
- 8 Stellen Sie mit den Tasten ▲ oder ▼ die Zeitverzögerung ein. Diesen Schritt können Sie auslassen, wenn Sie das Brot gleich backen wollen.
- 9 Drücken Sie einmal die Taste **START/STOP**, um die Brotzubereitung zu starten. Der Indikator beginnt zu leuchten.
- 10 Bei den Programmen 1-7 ertönt ein akustisches Signal während des Betriebes. Dies signalisiert die Möglichkeit, weitere Zutaten dazugeben. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in die Backform. Wenn Sie den Deckel während des Beckens öffnen, kann Dampf aus dem Gerät steigen. Dies ist eine ganz normale Erscheinung.
- 11 Nach dem Beenden des Backprozesses ertönt ein akustisches Signal. Halten Sie die Taste **START/STOP** ungefähr 3 Sekunden gedrückt, um den Prozess zu stoppen, und nehmen Sie das Brot heraus. Öffnen Sie den Deckel und drehen Sie die Backform mit den Küchenhandschuhen gegen den Uhrzeigersinn, um sie herauszunehmen.

***Vorsicht: Sowohl die Backform als auch das Brot sind sehr heiß! Manipulieren Sie damit immer vorsichtig.***

- 12 Lassen Sie die Backform vor der Herausnahme von Brot leicht abkühlen. Lockern Sie das Brot mit einer sanften Spachtel aus der Backform.
- 13 Drehen Sie die Backform mit dem Boden nach oben auf einem Drahtrost oder einer sauberen Arbeitsfläche und klopfen Sie sanft auf den Boden, bis das Brot herausfällt.
- 14 Lassen Sie das Brot vor dem Schneiden ungefähr 20 Minuten abkühlen. Wir empfehlen Ihnen, ein elektrisches Schneidegerät oder ein Gebäckmesser zu verwenden, ansonsten kann sich das Brot deformieren.
- 15 Wenn Sie sich nicht gerade beim Brotbackautomaten befinden oder die Taste **START/STOP** am Ende des Backens nicht drücken, aktiviert sich automatisch die Warmhaltefunktion für ungefähr 1 Stunde. Nach dem Ende des Warmhaltens ertönt ein akustisches Signal.
- 16 Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung vom Stromnetz.

***Anmerkung: Nehmen Sie den Knethaken vor dem Schneiden aus dem Brotboden heraus. Der Brotlaib ist heiß, deshalb berühren Sie den Knethaken nie mit bloßer Hand.***

Anmerkung: Wenn Sie das Brot nicht ganz aufessen, legen Sie den Rest in eine Plastiktüte oder Dose, die sich schließen lässt. Das Brot lässt sich ungefähr drei Tage bei Zimmertemperatur aufbewahren. Wenn Sie das Brot länger aufbewahren wollen, packen Sie es luftdicht in eine Plastiktüte oder Dose und legen Sie es in den Kühlschrank ein.

Die Aufbewahrungszeit verlängert sich dann auf zehn Tage. Weil Ihr Brot keine Konservierungsstoffe enthält, wird die Aufbewahrungszeit nicht länger sein als beim Brot aus dem Geschäft.

## **SPEZIELLE HINWEISE**

### **Schnelles Brot**

Schnelles Brot ist mit Backpulver oder Speisesoda zubereitet, die durch Feuchtigkeit und Wärme aktiviert werden. Wir empfehlen Ihnen, sämtliche Flüssigkeiten auf den Boden der Backform gießen; trockene Zutaten kommen nach oben. Auf diese Weise erhalten Sie ein perfektes schnelles Brot. Während der anfänglichen Knetphase des Teiges für ein schnelles Brot können trockene Zutaten an den Backformrändern haften. Es kann notwendig sein, dem Brotbackautomaten mit einer Gummispachtel beim Rühren zu helfen, um Mehlbrockenbildung zu vermeiden.

## **REINIGUNG UND PFLEGE**

Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.

1. Backform: Nehmen Sie die Backform heraus, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen. Ziehen Sie dann die Form am Griff nach oben, wischen Sie die Innen- und Außenoberfläche der Backform mit einem feuchten Tuch ab und verwenden Sie dabei keine scharfen oder abrasiven Mittel, um die antiadhäsive Oberfläche nicht zu beschädigen. Lassen Sie die Backform vollständig abtrocknen, bevor Sie sie ins Gerät einlegen.

Anmerkung: Legen Sie die Backform ins Gerät ein und drücken Sie sie nach unten, bis sie in richtige Position einrastet. Falls es nicht möglich ist, sie einzurasten, korrigieren Sie leicht die Position und drehen Sie die Backform im Uhrzeigersinn.

2. Knethaken: Falls es schwierig ist, den Knethaken aus dem Brot zu entfernen, verwenden Sie den mitgelieferten Drahhaken. Wischen Sie den Haken mit einem feuchten Tuch ab. Die Backform und der Knethaken können in der Spülmaschine gereinigt werden.
3. Gerät: Wischen Sie die Außenoberfläche des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel, denn sie können die Oberfläche des Gerätes beschädigen. Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser.

Anmerkung: Demontieren Sie den Deckel bei der Reinigung nicht.

4. Vergewissern Sie sich vor der Aufbewahrung des Brotbackautomaten auf einem sicheren Platz, dass das Gerät abgekühlt, sauber und trocken ist und dass der Deckel geschlossen ist.

# ZUGABE VON ZUTATEN

## 1. Brotmehl

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. Der Glutengehalt ist höher als bei der üblichen Mehlsorte, deshalb kann man das Brotmehl für die Zubereitung von größerem Brotlaib mit höherem Eiweißgehalt verwenden.

## 2. Universalmehl

Mehl ohne Backpulvergehalt, das für „schnelles“ Brot geeignet ist.

## 3. Vollkornmehl

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

## 4. Dunkles Weizenmehl

Das dunkle Weizenmehl, auch „Roggenmehl“ genannt, ist eine Mehlsorte mit hohem 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 Kuchenbacken 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

Das Zucker ist eine sehr wichtige Zutat, die den süßen Geschmack und die Farbe der Brotkruste erhöht. Das 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 sein. Sie braucht Sacharide 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 und 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 Hefe

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 Pilze werden bei hoher Temperatur 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 1/2 Tasse (40-50 °C) Wasser in den Messbecher.

(2) Geben Sie 1 Löffel Weißzucker in den Messbecher und rühren Sie es um.

Dann geben Sie 2 Löffel Hefe ins Wasser.

(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. 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 geschlagen werden.

## **11. Fett, Butter und Pflanzenöl**

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

## **12. Backpulver**

Das Backpulver wird beim ultraschnellen 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 weitere 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 nie schnell verderbliche Flüssigkeiten in Verbindung mit dem Timer.

# VERWENDEN SIE GENAUES MESSEN

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 oder Löffel dabei zu verwenden, ansonsten wird das Brot beträchtlich beeinflusst.

## 1. Messen flüssiger Zutaten

Wasser, frische Milch oder andere Flüssigkeiten müssen Sie mit dem Messbecher, der mit klaren Markierungen und Schnabel versehen 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.

## 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 Behälterboden nicht und pressen Sie die Zutaten nicht. Diese überschüssige Menge kann das Backergebnis negativ beeinflussen. Wenn Sie eine kleine Zutatenmenge messen, verwenden Sie den Messlöffel. Der Messlöffel muss gerade gefüllt, nicht mit Überschuss, denn auch so kleiner Unterschied kann das Rezept negativ beeinflussen.

## 3. Reihenfolge der Zutaten

Die Reihenfolge der Zutaten muss eingehalten werden.

Die Reihenfolge ist im Allgemeinen folgend: flüssige Zutaten, Eier, Salz und Milch, Mehl, Pulver usw. Das Mehl darf dabei nicht feucht sein.

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



## BESEITIGUNG MÖGLICHER PROBLEME

NR.	PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
1	Brandgeruch.	Einige Zutaten oder Öl haften am Heizkörper.	Gerät ausschalten und abkühlen lassen. Den Heizkörper abwischen.
2	Untere Kruste ist zu dick.	Brot war in der Backform eine längere Zeit und der untere Teil ist trocken geworden.	Brot gleich nach dem Fertigbacken ohne Warmhalten herausnehmen.
3	Es ist schwer, Brot aus der Backform zu lösen.	Knethaken haftet fest an der Achse.	Nach der Herausnahme von Brot heißes Wasser in die Backform gießen und den Knethaken 10 Minuten einweichen lassen, dann reinigen.
4	Die Zutaten sind nicht ausreichend vermisch und das Brot ist nicht gut gebacken.	1. Falsches Menü-Programm.	Das geeignete Programm wählen.
		2. Geöffneter Deckel während des Betriebes. Das Brot ist ausgetrocknet und ohne Farbkruste.	Den Deckel nach der letzten Aufgehphase nicht öffnen.
		3. Großer Widerstand beim Rühren. Der Haken dreht sich fast nicht und kann den Teig nicht ausreichend rühren.	Den Knethaken prüfen. Die Backform herausnehmen und das Gerät ohne Teig einschalten. Wenn es nicht normal arbeitet, den Kundendienst kontaktieren.
5	Anzeige „HHH“ nach dem Drücken START/STOP.	Zu hohe Temperatur im Gerät, um Brot zu backen.	Die Taste START/STOP drücken und das Gerät vom Stromnetz trennen. Die Backform herausnehmen und den Deckel geöffnet lassen, bis das Gerät abkühlt.
6	Der Motor läuft, aber der Teig wird nicht gerührt.	Falsch installierte Backform oder zu viel Teig.	Richtige Position der Backform, das Rezept und das Abmessen der Zutaten prüfen.

7	Zu großes Brot, das auf den Deckel drückt.	Zu viel Hefe oder Mehl oder zu hohe Zimmertemperatur.	Oben genannte Schritte prüfen, Zutatenmenge nach dem Rezept senken.
8	Zu kleines Brot oder der Teig geht nicht auf.	Ohne Hefe oder mit zu wenig Hefe. Die Hefe ist nur schwach aktiv. Die Wassertemperatur ist zu hoch oder die Hefe wurde mit Salz vermischt oder zu niedrige Zimmertemperatur.	Menge und Tätigkeit der Hefe prüfen, Zimmertemperatur erhöhen.
9	Zu viel Teig. Die Backform ist überfüllt.	Zu viel Flüssigkeit und Hefe.	Weniger Flüssigkeit verwenden und einen dickeren Teig machen.
10	Der Teig fällt während des Backens zusammen	1. Das Mehl enthält zu wenig Backpulver.	Brotmehl oder ein stärkeres Backpulver verwenden.
		2. Schnelles Aufgehen oder hohe Temperatur der Hefe.	Hefe der Zimmertemperatur verwenden.
		3. Zu viel Wasser macht einen nassen und weichen Teig.	Die Wassermenge im Rezept korrigieren.
11	Zu schweres Brot mit dicker Struktur.	1. Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser.	Weniger oder mehr Wasser verwenden.
		2. Zu viele Obstzutaten oder zu viel Vollkornmehl.	Weniger Zutaten und mehr Hefe verwenden.
12	Die Mitte ist nach dem Schneiden hohl.	1. Zu viel Wasser oder Hefe, oder ohne Salz.	Weniger Wasser oder Hefe verwenden und Salzmenge prüfen.
		2. Zu hohe Wassertemperatur.	Wassertemperatur prüfen.
13.	Die Brotoberfläche ist mit Mehl bestreut.	1. Im Brot sind sehr klebrige Zutaten wie Butter, Banane usw. enthalten.	Nicht allzu große Menge dieser Zutaten dazugeben.
		2. Zu wenig Wasser führt zum ungenügenden Rühren.	Wassermenge und mechanische Konstruktion des Gerätes prüfen.

14	Dicke Kruste und dunkle Farbe der Kuchen oder Speisen mit großer Menge von Zucker.	Verschiedene Rezepte oder Zutaten haben einen großen Einfluss auf das Backen. Größerer Zuckergehalt verursacht eine dunklere Farbe des Gebäcks.	Wenn die Farbe bei Rezepten mit hoher Zuckermenge dunkel ist, mit dem Drücken der Taste START/STOP das Programm 5-10 Minuten vor dem Ende unterbrechen. Das Brot vor der Herausnahme ungefähr 20 Minuten unter geschlossenem Deckel ausruhen lassen.
----	--	---	--

## SACHGEMÄSSE ENTSORGUNG DES ALTGERÄTES

Sie können beim Umweltschutz behilflich sein!  
Halten Sie örtliche Vorschriften ein: Bringen Sie elektrische und elektronische Altgeräte zur entsprechenden Sammelstelle.



# REZEPTE

Menü		Zutaten	Volumen	Volumen	Volumen	Anmerkung
1 Basisbrot		Brotgewicht	1000 g	750	500 g	
	Folge	Zeit	3:05	3:00	2:55	
	[1]	Wasser	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	Salz	2 Löffel	1,5 Löffel	1 Löffel	in die Ecke geben
	[3]	Zucker	3 Messlöffel	2,5 Messlöffel	2 Messlöffel	in die Ecke geben
	[4]	Öl	4 Messlöffel	3 Messlöffel	2,5 Messlöffel	
	[5]	Mehl mit hohem Glutengehalt	3,5 Becher/ 500 g	2,75 Becher/ 400 g	2,25 Becher/ 300 g	
	[6]	Instanthefe	1,5 Löffel	1,25 Löffel	1,0 Löffel	auf trockenes Mehl geben, Kontakt mit Flüssigkeit verhindern
2 Schnelles Brot		Brotgewicht	1000 g	750 g	500 g	
	Folge	Zeit	2:05	2:00	1:55	
	[1]	Wasser	320 ml	260 ml	180 ml	Temperatur von Wasser 40-50°C
	[2]	Salz	2 Löffel	1,5 Löffel	1 Löffel	in die Ecke geben
	[3]	Zucker	3 Messlöffel	2,5 Messlöffel	2 Messlöffel	in die Ecke geben
	[4]	Öl	4 Messlöffel	3 Messlöffel	2,5 Messlöffel	
	[5]	Mehl mit hohem Glutengehalt	3,5 Becher/ 500 g	2,75 Becher/ 400 g	2,25 Becher/ 300 g	
	[6]	Instanthefe	3,5 Löffel	3 Löffel	2,5 Löffel	auf trockenes Mehl geben, Kontakt mit Flüssigkeit verhindern

Menü		Zutaten	Volumen	Volumen	Volumen	Anmerkung
3 Süßes Brot		Brotgewicht	1000 g	750 g	500 g	
	Folge	Zeit	3:50	3:45	3:40	
	[1]	Wasser	300 ml	240 ml	160 ml	
	[2]	Salz	1 Löffel	0,5 Löffel	0,5 Löffel	in die Ecke geben
	[3]	Zucker	0,4 Becher	0,3 Becher	0,2 Becher	in die Ecke geben
	[4]	Öl	2 Messlöffel	1,5 Messlöffel	1 Messlöffel	
	[5]	Mehl mit hohem Glutengehalt	4 Messlöffel	3 Messlöffel	2,5 Messlöffel	
	[6]	Vollkornmehl	3,5 Becher/ 500 g	2,75 Becher/ 400 g	2,25 Becher/ 300 g	
	[7]	Instanthefe	1,5 Löffel	1,25 Löffel	1 Löffel	auf trockenes Mehl geben, Kontakt mit Flüssigkeit verhindern
4 Französisches Brot		Brotgewicht	1000 g	750 g	500 g	
	Folge	Zeit	4:05	4:00	3:55	
	[1]	Wasser	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	Salz	3 Löffel	2,5 Löffel	2 Löffel	in die Ecke geben
	[3]	Zucker	2 Messlöffel	1,5 Messlöffel	1,25 Messlöffel	in die Ecke geben
	[4]	Öl	2 Messlöffel	1,5 Messlöffel	1,25 Messlöffel	
	[5]	Mehl mit hohem Glutengehalt	3,5 Becher/ 500 g	2,75 Becher/ 400 g	2,25 Becher/ 300 g	
	[6]	Instanthefe	1,5 Löffel	1,25 Löffel	1 Löffel	auf trockenes Mehl geben, Kontakt mit Flüssigkeit verhindern
5 Vollkornbrot		Brotgewicht	1000 g	750 g	500 g	
	Folge	Zeit	4:05	4:00	3:55	
	[1]	Wasser	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	Salz	1,5 Löffel	1 Löffel	0,5 Löffel	in die Ecke geben
	[3]	Zucker	3,5 Messlöffel	3 Messlöffel	2,5 Messlöffel	in die Ecke geben
	[4]	Öl	3 Messlöffel	2,5 Messlöffel	2 Messlöffel	
	[5]	Mehl mit hohem Glutengehalt	1,75 Becher/ 250 g	1,5 Becher/ 210 g	1,25 Becher/ 160 g	
	[6]	Vollkornmehl	1,75 Becher/ 250 g	1,5 Becher/ 210 g	1 Becher/ 140 g	

Menü		Zutaten	Volumen	Volumen	Volumen	Anmerkung
	[7]	Instanthefe	2,0 Löffel	1,5 Löffel	1,25 Löffel	auf trockenes Mehl geben, Kontakt mit Flüssigkeit verhindern
6 Reisbrot		Brotgewicht	1000 g	750 g	500 g	
	Folge	Zeit	2:50	2:45	2:40	
	[1]	Wasser	200 ml	160 ml	100 ml	
	[2]	Salz	2 Löffel	1,5 Löffel	1 Löffel	in die Ecke geben
	[3]	Zucker	3 Messlöffel	2,5 Messlöffel	2 Messlöffel	in die Ecke geben
	[4]	Öl	4 Löffel	3 Löffel	2,5 Löffel	
	[5]	gekochtes Reis	2 Becher	1,5 Becher	1 Becher	abgekühltes gekochtes Reis
	[6]	Mehl mit hohem Glutengehalt	2 Becher/ 280 g	1,5 Becher/ 210 g	1 Becher/ 140 g	
	[7]	Instanthefe	2 Löffel	1,5 Löffel	1,25 Löffel	auf trockenes Mehl geben, Kontakt mit Flüssigkeit verhindern
7 Glutenfreies Brot		Brotgewicht	1000 g	1000 g	500 g	
	Folge	Zeit	3:05	3:00	2:55	
	[1]	Wasser	270 ml	210 ml	150 ml	
	[2]	Salz	1,5 Löffel	1 Löffel	0,5 Löffel	in die Ecke geben
	[3]	Zucker	3,5 Messlöffel	3 Messlöffel	2,5 Messlöffel	in die Ecke geben
	[4]	Öl	3 Messlöffel	2,5 Messlöffel	2 Messlöffel	
	[5]	glutenfreies Mehl	2 Becher/ 280 g	1,5 Becher/ 210 g	1 Becher/ 140 g	
	[6]	Maismehl	2 Becher/ 280 g	1,5 Becher/ 210 g	1 Becher/ 140 g	kann mit Hafermehl ersetzt werden
	[7]	Instanthefe	1,5 Löffel	1,25 Löffel	1 Löffel	auf trockenes Mehl geben, Kontakt mit Flüssigkeit verhindern
8 Dessert	Folge	Zeit	1:40			
	[1]	Eier	2 Stück			
	[2]	Milch	1 Becher			
	[3]	gekochtes Reis	1,5 Becher			
	[4]	Zucker	0,5 Becher			
	[5]	Rosinen	0,5 Becher			

Menü		Zutaten	Volumen	Volumen	Volumen	Anmerkung
9 Mix	Folge	Zeit	0:15			
	[1]	Wasser	330 ml			
	[2]	Salz	1 Löffel			in die Ecke geben
	[3]	Öl	3 Messlöffel			
	[4]	Mehl mit hohem Glutengehalt	2 Messlöffel			
10 Teig	Folge	Zeit	1:30 1000 g	1:30 750 g		
	[1]	Wasser	330 ml	260 ml		
	[2]	Salz	1 Löffel	1 Löffel		in die Ecke geben
	[3]	Öl	3 Messlöffel	2,5 Messlöffel		
	[4]	Mehl mit hohem Glutengehalt	4 Becher/ 560 g	2,75 Becher/ 400 g		
	[5]	Instanthefe	1,5 Löffel	1,5 Löffel		auf trockenes Mehl geben, Kontakt mit Flüssigkeit verhindern
11 Kneten	Folge	Zeit	0:45			
	[1]	Wasser	passende Menge			
	[2]	Salz	1 Löffel			
	[3]	Öl	3 Messlöffel			
	[4]	Mehl mit hohem Glutengehalt	passende Menge			
12 Kuchen	Folge	Zeit	2:20			Zucker in Eiern und Wasser schmelzen, mit Elektroquirl gut umrühren, dann weitere Zutaten in die Backform geben und ein passendes Programm wählen.
	[1]	Wasser	30 ml			
	[2]	Eier	3 Stück			
	[3]	Zucker	0,5 Becher			
	[4]	Öl	2 Messlöffel			
	[5]	selbstaufgehendes Mehl	2 Becher/ 280 g			
	[6]	Instanthefe	1 Löffel			
13 Marmelade	Folge	Zeit	1:20			in den Brei einrühren, eventuell Wasser dazugeben
	[1]	Püree	3 Becher			
	[2]	Stärke	0,5 Becher			
	[3]	Zucker	1 Becher			

Menü		Zutaten	Volumen	Volumen	Volumen	Anmerkung
14 Joghurt	Folge	Zeit	8:00			
	[1]	Milch	1000 ml			
	[2]	aktive Milchkultur	100 ml			
15 Backen	[1]	Mit dem Drücken der Taste für Krustenfarbe die Backtemperatur einstellen : 100°C (hell); 150°C (mittel); 200°C (dunkel), am Anfang 150 °C				
16 Klebriger Reis- kuchen	Folge	Zeit	1:20			Reis 30 Minuten vor der Verwendung einweichen
	[1]	Wasser	275 ml			
	[2]	Klebereis	250 g			
17 Reiswein	Folge	Zeit	36:00:00			30 Minuten vor der Verwendung in Wasser einweichen
	[1]	Klebereis	500 g			
	[2]	Wasser	passende Menge			
	[3]	Hefepilze	1 Löffel (3 g)			
18 Auftauen	Folge	Zeit	0:30			
	[1]					
	[2]	voreingestellt sind 30 Minuten, einstellbar von 0:10 Minuten bis 2:00 Stunden, 10 Minuten mit jedem Drücken				
	[3]					
19 Rösten	Folge	Zeit	0:30			
	[1]	Nüsse	300 g			
	[2]	voreingestellt 0:30, einstellbar von 0:10 bis 2:00, +/-1 Minute mit jedem Drücken, +/- 10 mit jedem langen Drücken				



## Benutzerhinweise zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten (im Haushalt)



Dieses Symbol auf Produkten oder in begleitenden Dokumenten besagt, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Bringen Sie diese Altgeräte zu den eigens vom Staat eingerichteten Sammelstellen, wo sie kostenlos angenommen und ökologisch entsorgt werden. Alternativ in einigen Ländern können Sie die Altgeräte Ihrem lokalen Fachhändler beim Kauf eines neuen äquivalenten Produktes zurückgeben.

Durch die sachgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie bei der Vermeidung möglicher Umwelt- und Gesundheitsgefahren durch unkontrollierte Entsorgung. Weitere Hinweise zur Entsorgung erhalten Sie bei Ihrer Ortsverwaltung, dem Entsorgungsunternehmen oder Ihrem Fachhändler.

Eine unsachgemäße Entsorgung dieser Art von Müll kann gemäß den nationalen Vorschriften bestraft werden.

### **Für Unternehmen in den EU-Ländern**

Wenn Sie elektrische und elektronische Altgeräte entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen von Ihrem Fachhändler oder Lieferanten.

### **Hinweise zur Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der EU**

Dieses Symbol gilt nur in der EU.

Wenn Sie dieses Gerät entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen über die sachgemäße Entsorgung von Ihrer Ortsverwaltung oder Ihrem Fachhändler.

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

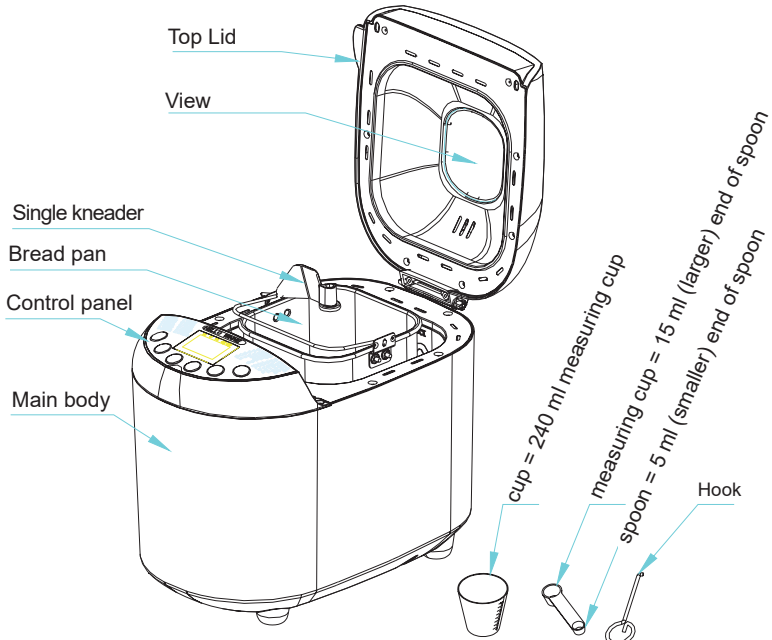
Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

1. Read all instructions
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
8. The use of accessory not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. This appliance is not intended for used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
10. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
14. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.
15. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
16. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
17. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
18. Turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
19. Do not operate the appliance for other than its intended use.
20. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.

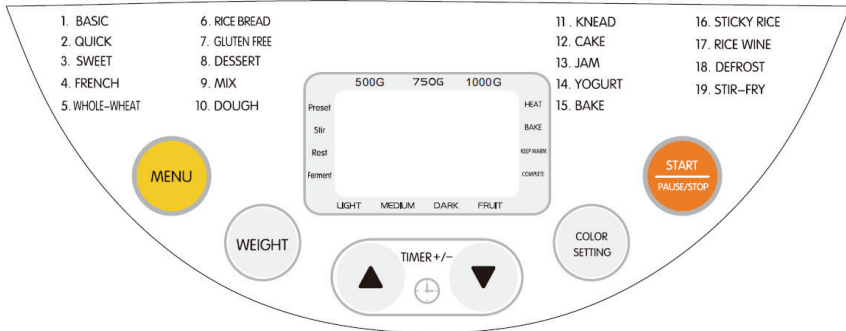
- 21. Do not use outdoors.
- 22. Save these instructions

## KNOW YOUR BREAD MAKER

(Product may be subject to change without prior notice)



## INTRODUCTION OF CONTROL PANEL



## AFTER POWER-UP

As soon as the bread maker is plugged into power supply, a beep will be heard and “15:00” 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 “750g” 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 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 19 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 19 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: Quick

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.

### Baking program 3: 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 4: 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 5: 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 6: Rice bread

Kneading, rise and baking loaf with the 1:1 mix of cooked rice and flour.

### Program 7: 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 8: Dessert**

Kneading and baking those foods with more fat and protein.

**Program 9: Mix**

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

**Program 10: Dough**

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

**Program 11: knead**

Setting the kneading time by user with different qty.

**Program 12: Cake**

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

**Program 13: Jam**

Boiling jams and marmalades.

**Program 14: Yogurt**

Rising and make the yogurt.

**Program 15: Bake**

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

**Program 16: Sticky rice**

Kneading and baking the mix of polished glutinous rice and rice.

**Program 17: Rice wine**

Rising and baking the polished glutinous rice.

**Program 18: Defrost**

Defrost those frost foods.

**Program 19: Stir-fry**

Kneading and baking some dry fruit, such as peanut, soybean etc.

**COLOR**

With the button you can select light, medium or dark color for the crust. This button is not applicable for the following program: Menu 9;10;11;13;15;16;17;18;19

**LOAF SIZE**

Select the weight (500g,750g, 1000g). Press the LOAF SIZE button to choose your desired gross weight, see the mark beneath it for reference. This button is only applicable for the following program: menu1-7

**DELAY (▲ OR ▼)**

If you want the appliance do not start working immediately you can use this button to set the delay time. You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the ▲ or ▼. Please note the delay time should include the baking time of program. That is, at the completion of delay time, there is hot bread can be serviced.

At first the program and degree of browning must be selected, then pressing ▲ or ▼ to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 15 hours.

**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, if you don't want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1hour starts.

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

## KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 1 hour after baking. During keeping warm, if you would like to take the bread out, switch the program off by pressing the START/STOP button.

## 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 minutes, even without pressing START/STOP button. If the interruption time exceeds 10 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.

## ENVIRONMENT

The machine may work well in a wide range of temperature, but there may be any difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest that the room temperature should be within the range of 15° to 34°C.

## WARNING DISPLAY

If the display shows “HHH” after you have pressed START/STOP button, (see below figure 1) the temperature inside is still too high. Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.

If the display shows “EE0” after you have pressed START/STOP button, (see below figure 2) the temperature sensor is disconnected please check the sensor carefully by Authorized expert.



Figure 1



Figure 2

## BEFORE THE FIRST USE

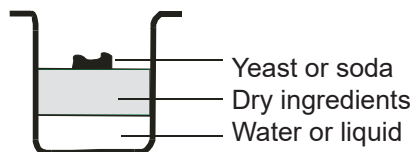
The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you turn it on for the first time. This is normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

1. Unpack your appliance and check whether all parts and accessories are complete and free of damage.
2. Clean all the parts according to the section “**CLEANING AND MAINTENANCE**”.
3. Set the bread maker on bake mode and bake empty for about 10 minutes. Then let it cool down and clean all the detached parts again.
4. Dry all parts thoroughly and assemble them, the appliance is ready for use.

## HOW TO MAKE BREAD

1. Place the bread pan in position, and then turn it clockwise until they click in correct position. Fix the kneading blade onto the drive shaft. It is recommended to fill hole with heat-resisting margarine prior to place the kneading blade to avoid the dough sticking the kneading blade, also this would make the kneading blade be removed from bread easily.
2. Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.

Note: the quantities of flour and raising agent that may be used refer to the recipe.



3. Make a small indentation on the top of flour with finger, add yeast into the indentation, make sure it does not come into contact with the liquid or salt.
4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
5. Stlačením tlačidla **MENU** zvolte požadovaný program.
6. Press the MENU button until your desired program is selected.
7. Press the LOAF SIZE button to select the desired size.
8. Set the delay time by pressing ▲ or ▼ button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
9. Press the START/STOP button once to start working, and the indicator will light up.
10. For the program of **menu 1-7** beeps sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the Lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent in the lid during baking. This is normal.

11. Once the process has been completed, ten beeps will be heard. You can press START/STOP button for approx. 3 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, turn the bread pan in anti-clockwise and take out the bread pan.  
**Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care.**
12. Let the bread pan cool down before removing the bread. Then use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
13. Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out.
14. Let the bread cool for about 20 minutes before slicing. It is recommended slicing bread with electric cutter or dentate cutter, had better not with fruit knife or kitchen knife, otherwise the bread may be subject to deformation.
15. If you are out of the room or have not pressed START/STOP button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour, when keep warm is finished, one beep will be heard.
16. When do not use or complete operation, unplug the power cord.  
**Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove out the Kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use the hand to remove the kneading blade.**

Note: If bread has not been completely eaten up, advise you to store the remained bread in sealed plastic bag or vessel. Bread can be stored for about three days during room temperature, if you need storage for more days pack it with sealed plastic bag or vessel and then place it in the refrigerator, storage time is at most ten days. As bread made by ourselves does not add preservative, generally storage time is no longer than that for bread in market.

## SPECIAL INTRODUCTION

### About Quick Breads

Quick breads are made with baking powder and baking soda that activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread pan ;dry ingredients on top, During the initial mixing of quick bread batters, dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to help machine mix to avoid flour clumps. if so, use a rubber spatula.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the machine from the power outlet and let it cool down before cleaning.

1. Bread pan: remove the bread pan by turning it in anti-clockwise, then pulling the handle, wipe inside and outside of pan with damp clothes, do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely before installing.



**Note:** Insert the bread pan and press down until it fixed in correct position. If it cannot be inserted, adjust the pan lightly to make it is on the correct position then turn it in clockwise.

2. Kneading blade: If the kneading blade is difficult to remove from the bread, use the hook. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth. Both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.
3. Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner for cleaning, as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

**Note: It is suggested not disassembling the lid for cleaning.**

4. Before the bread maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, clean and dry, and the lid is closed.

## **INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS**

### **1. Bread flour**

Bread flour has high content of high gluten (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), it has good elastic and can keep the size of the bread from collapsing after rise. As the gluten content is higher than the common flour, so it can be used for making bread with large size and better inner fiber.

Bread flour is the most important ingredient of making bread.

### **2. Plain flour**

Flour that contains no baking powder, it is applicable for making express bread.

### **3. Whole-wheat flour**

Whole-wheat flour is ground from grain. It contains wheat skin and gluten. Whole-wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole-wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole -wheat flour or bread flour to achieve the best result.

### **4. Black wheat flour**

Black wheat flour, also named as “rough 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**

A type of flour that contains baking powder, it is used for making cakes specially.

### **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 very important ingredient to increase sweet taste and color of bread. And it is also considered as nourishment in the yeast bread. White sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirement.

## **8. Yeast**

After yeasting process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand bread and make the inner fiber soften. However, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.

1 tbsp dry yeast =3 tsp dry yeast

1 tbsp dry yeast =15ml

1 tsp dry yeast =5ml

Yeast must be stored in the refrigerator, as the fungus in it will be killed at high temperature, before using, check the production date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the bad yeast.

The ways described below will check whether your yeast is fresh and active.

(1) Pour 1/2 cup warm water (45-50°C) into a measuring cup.

(2) Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2 tsp. yeast over the water.

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

(4) The froth should be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

## **9. Salt**

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. 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 large in size, the egg must be peeled and stirred evenly.

## **11. Grease, butter and vegetable oil**

Grease can make bread soften and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles before using.

## **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. Soda**

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

### **14. Water and other liquid**

Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 200C and 250C is the best. The water may be replaced with fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, e.g. apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

## **INGREDIENTS MEASUREMENT**

One of important step for making good bread is proper amount of ingredients. It is strongly suggested that use measuring cup or measuring spoon to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.

### **1. Weighing liquid ingredients**

Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups. Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally. When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

### **2. Dry measurements**

Dry measuring must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup and then once filled, leveling off with a knife. Scooping or tapping a measuring cup with more than is required. This extra amount could affect the balance of the recipe. When measuring small amounts of dry ingredients, the measuring spoon must be used. Measurements must be level, not heaped as this small difference could throw out the critical balance of the recipe.

### **3. Adding sequence**

The sequence of adding ingredients should be abided, generally speaking, the sequence is: liquid ingredient, eggs, salt and milk powder etc. When adding the ingredient, the flour can't be wet by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. And yeast can't touch with salt. After the flour has been kneaded for some time and a beep will prompt you to put fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early, the flavor will be diminished after long time mixing. When you use the delay function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

## TROUBLE SHOOTING

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 immerge 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
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.To much flour or short of water	Reduce flour or increase water
		2.To 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 glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc.	Do not add strong glutinosity 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

## ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.



# RECIPE

Menus		Ingredient	Volume	Volume	Volume	Remark
1 Basic Bread		bread weight	1000 g	750	500 g	
	sequence	time	3:05	3:00	2:55	
	[1]	water	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	salt	2 spoons	1.5 spoons	1 spoon	put on the corner
	[3]	sugar	3 scoops	2.5 scoops	2 scoops	put on the corner
	[4]	oil	4 scoops	3 scoops	2.5 scoops	
	[5]	high gluten flour	3.5cups/ 500g	2.75cups/ 400g	2.25cups/ 300g	
	[6]	instant yeast	1.5 spoons	1.25 spoons	1.0 spoon	put on the dry flour, don't touch with any liquid
2 Quick Bread		bread weight	1000 g	750 g	500 g	
	sequence	time	2:05	2:00	1:55	
	[1]	water	320 ml	260 ml	180 ml	water temperature 40-50°C
	[2]	salt	2 spoons	1.5 spoons	1spoon	put on the corner
	[3]	sugar	3 scoops	2.5 scoops	2 scoops	put on the corner
	[4]	oil	4 scoops	3 scoops	2.5 scoops	
	[5]	high gluten flour	3.5cups/ 500g	2.75cups/ 400g	2.25cups/ 300g	
		[6]	instant yeast	3.5 spoons	3 spoons	2.5 spoons

Menus		Ingredient	Volume	Volume	Volume	Remark
3 Sweet bread		bread weight	1000 g	750 g	500 g	
	sequence	time	3:50	3:45	3:40	
	[1]	water	300 ml	240 ml	160 ml	
	[2]	salt	1spoon	0.5 spoon	0.5 spoon	put on the corner
	[3]	sugar	0.4 cup	0.3 cup	0.2 cup	put on the corner
	[4]	oil	2 scoops	1.5 scoops	1 scoop	
	[5]	high gluten flour	4 scoops	3 scoops	2.5 scoops	
	[6]	whole-wheat bread	3.5cups/ 500g	2.75cups/ 400g	2.25cups/ 300g	
	[7]	instant yeast	1.5 spoons	1.25 spoons	1spoon	put on the dry flour,don't touch with any liquid
4 French Bread		bread weight	1000 g	750 g	500 g	
	sequence	time	4:05	4:00	3:55	
	[1]	water	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	salt	3 spoons	2.5 spoons	2 spoons	put on the corner
	[3]	sugar	2 scoops	1.5 scoops	1.25 scoops	put on the corner
	[4]	oil	2 scoops	1.5 scoops	1.25 scoops	
	[5]	high gluten flour	3.5cups/ 500g	2.75cups/ 400g	2.25cups/ 300g	
	[6]	instant yeast	1.5 spoons	1.25 spoons	1spoon	put on the dry flour, don't touch with any liquid
5 Whole-wheat bread		bread weight	1000 g	750 g	500 g	
	sequence	time	4:05	4:00	3:55	
	[1]	water	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	salt	1.5 spoons	1spoon	0.5 spoon	put on the corner
	[3]	sugar	3.5 scoops	3 scoops	2.5 scoops	put on the corner
	[4]	oil	3 scoops	2.5 scoops	2 scoops	
	[5]	high gluten flour	1.75cups/ 250g	1.5cups/ 210g	1.25cups/ 160g	
	[6]	whole-wheat flour	1.75cups/ 250g	1.5cups/ 210g	1cups/ 140g	
	[7]	instant yeast	2.0 spoons	1.5 spoons	1.25 spoons	put on the dry flour,don't touch with any liquid

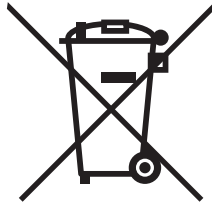


Menus		Ingredient	Volume	Volume	Volume	Remark
6 Rice bread		bread weight	1000 g	750 g	500 g	
	sequence	time	2:50	2:45	2:40	
	[1]	water	200 ml	160 ml	100 ml	
	[2]	salt	2 spoons	1.5 spoons	1 spoon	put on the corner
	[3]	sugar	3 scoops	2.5 scoops	2 scoops	put on the corner
	[4]	oil	4 spoons	3 spoons	2.5 spoons	
	[5]	cooked rice	2 cups	1.5 cups	1 cup	use cool downed cooked rice
	[6]	high gluten flour	2 cups/ 280g	1.5cups/ 210g	1cup/ 140g	
	[7]	instant yeast	2 spoons	1.5 spoons	1.25 spoons	put on the dry flour,don't touch with any liquid
7 Gluten free bread		bread weight	1000 g	1000 g	500 g	
	sequence	time	3:05	3:00	2:55	
	[1]	water	270 ml	210 ml	150 ml	
	[2]	salt	1.5spoons	1spoon	0.5spoon	put on the corner
	[3]	sugar	3.5scoop	3scoop	2.5scoop	put on the corner
	[4]	oil	3 scoops	2.5 scoops	2 scoops	
	[5]	gluten free flour	2cups/ 280g	1.5cups/ 210g	1cup/ 140g	
	[6]	corn powder	2cups/ 280g	1.5cups/ 210g	1cup/ 140g	môžete nahradiť ovsenou múkou
	[7]	instant yeast	1.5 spoons	1.25 spoons	1 spoon	put on the dry flour,don't touch with any liquid
8 Dessert	sequence	time	1:40			
	[1]	egg	2 pcs			
	[2]	milk	1cups			
	[3]	cooked rice	1.5 cups			
	[4]	sugar	0.5 cups			
	[5]	raisin	0.5 cups			

Menus		Ingredient	Volume	Volume	Volume	Remark
9 Mix	sequence	time	0:15			
	[1]	water	330ml			
	[2]	salt	1spoon			put on the corner
	[3]	oil	3 scoops			
	[4]	high gluten flour	4 cups/560g			
10 Dough	sequence	time	1:30 1000 g	1:30 750 g		
	[1]	water	330 ml	260 ml		
	[2]	salt	1spoon	1spoon		put on the corner
	[3]	oil	3 scoops	2.5 scoops		
	[4]	high gluten flour	4cups/ 560g	2.75cups/ 400g		
	[5]	instant yeast	1.5 spoons	1.5 spoons		put on the dry flour,don't touch with any liquid
11 Knead	sequence	time	0:45			
	[1]	water	appropriate amount			
	[2]	salt	1spoon			
	[3]	oil	3scoop			
	[4]	high gluten flour	appropriate amount			
12 Cake	sequence	time	2:20			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.
	[1]	water	30 ml			
	[2]	egg	3 ks			
	[3]	sugar	0.5cups			
	[4]	oil	2scoop			
	[5]	self-rising flour	2cups/280g			
	[6]	instant yeast	1spoon			
13 Jam	sequence	time	1:20			stir to mushy, can put some water or not up to flavor
	[1]	pulp	3 cups			
	[2]	starch	0.5cups			
	[3]	sugar	1cups			

Menus		Ingredient	Volume	Volume	Volume	Remark
14 Yogurt	sequence	time	8:00			
	[1]	milk	1000ml			
	[2]	lactic acid bacteria	100ml			
15 Bake	[1]	adjust baking temperature by pressing crust button: 100°C (light); 150°C (medium); 200°C (dark), default 150 °C				
16 Sticky rice cake	sequence	time	1:20			With bake and stir functions, soak glutinous rice 30mins before use.
	[1]	water	275ml			
	[2]	glutinous rice	250g			
17 Rice wine	sequence	time	36:00:00			soak in water 30mins before use
	[1]	glutinous rice	500g			
	[2]	water	appropriate amount			
	[3]	distiller's yeast	1spoon(3g)			
18 Defrost	sequence	time	0:30			
	[1]					
	[2]	default 30 mins; adjustable from 0:10 to 2:00, 10 mins for each pressing				
	[3]					
19 Stir-fry	sequence	time	0:30			
	[1]	peanuts	300 g			
	[2]	default 0:30; adjustable from 0:10 to 2:00, +/-1min for each short-pressing, +/- 10mins for each long-pressing				

# 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.