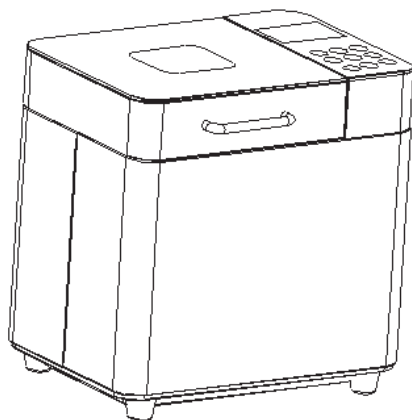


guzzanti

**PEKÁRNA NA CHLÉB
PEKÁREŇ NA CHLIEB
WYPIEKACZ DO CHLEBA
KENYÉRSÜTŐ GÉP
APARAT ZA PEKO KRUHA
BROTBACKAUTOMAT
BREAD MAKER**

GZ-622



**Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Instrukcja obsługi
Használati útmutató
Navodila za uporabo
Gebrauchsanleitung
Instruction manual**



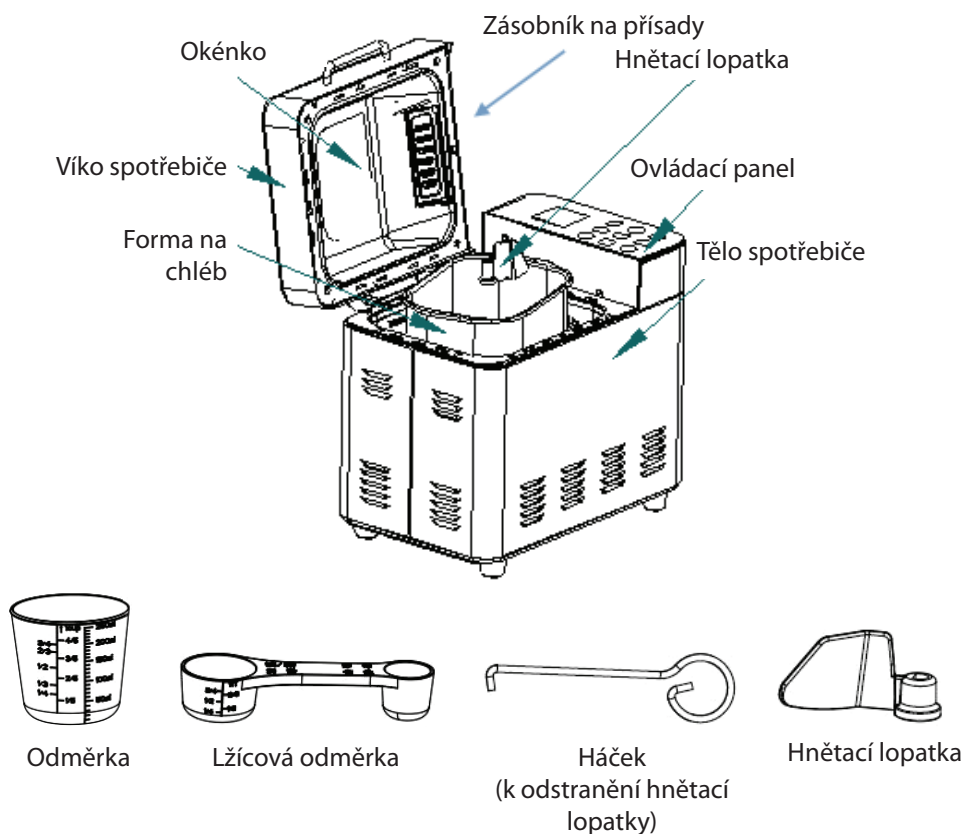
BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Před použitím elektrického spotřebiče vždy dodržujte následující základní pokyny:

1. Přečtěte si všechny tyto pokyny a uschovejte si je pro použití v budoucnosti.
2. Před použitím zkontrolujte, zda napětí v elektrické zásuvce odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku spotřebiče.
3. Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem, nebo pokud nebyly poučeny o používání spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.
4. Pokud spotřebič používají děti, je zapotřebí přísný dozor. Děti by měly být pod dozorem, abyste zajistili, že si se spotřebičem nebudou hrát.
5. Nedotýkejte se horkých povrchů. Použijte rukojeti nebo ovládací prvky. K manipulaci s horkou formou na chléb nebo horkým chlebem vždy používejte kuchyňské rukavice.
6. Po vyjmutí formy na chléb ze spotřebiče nikdy nevkládejte ruce do prostoru trouby. Topná jednotka bude stále horká.
7. Abyste předešli úrazům elektrickým proudem, neponořujte kabel, zástrčky ani pekárnou na chléb do vody nebo jiné tekutiny.
8. Když spotřebič nepoužíváte, nebo během čištění spotřebiče vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Před vkládáním nebo vyjímáním částí spotřebiče nebo před čištěním nechte spotřebič vychladnout.
9. Neprovazujte spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou, nebo pokud nefunguje správně, spadne nebo je jakýmkoli způsobem poškozený. Vraťte spotřebič výrobci nebo do nejbližšího autorizovaného servisního střediska pro kontrolu, opravu nebo elektrické/mechanické nastavení.
10. Používání příslušenství, které nedoporučuje výrobce spotřebiče, může způsobit zranění.
11. Nepoužívejte venku. Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.
12. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu nebo položený přes horký povrch.
13. Neumísťujte spotřebič na horký plynový nebo elektrický hořák, do jeho blízkosti, ani do vyhřáté trouby.
14. Při přemísťování spotřebiče s horkým olejem nebo jinými horkými tekutinami musíte být mimořádně opatrní.
15. Spotřebič nikdy nezapínejte bez správně umístěných přísad ve formě na chléb.
16. Při vyjímání chleba nikdy nebouchajte po formě na pečení chleba, protože ji můžete poškodit.
17. Spotřebič vypnete přepínačem (START/STOP) a následným vytážením zástrčky ze zásuvky.

18. Neumísťujte oči ani obličeje do tesnej blízkosti okénka z tvrzeného skla. V prípade, že bezpečnostné sklo praskne, môže Vám spôsobiť poranění.
19. Toto zariadenie je vybavené uzemnenou zástrčkou. Ujistěte se, že zásuvka ve vašem domě je dobře uzemněna.
20. Během pečení se nedotýkejte žádných pohyblivých nebo rotujících částí spotřebiče.
21. Nepoužívejte spotřebič pro jiné účely, pouze pro ty, pro které je určen.
22. Důkladně vyčistěte vnitřek trouby. Nepoškrábejte ani nepoškodte trubku topného tělesa.

ČÁSTI A FUNKCE SPOTŘEBIČE



FUNKCE

OVLÁDACÍ PANEL



LCD DISPLEJ

Výběr hmotnosti



ZAPNUTÍ

Připojte pekárnu na chléb k elektrické zásuvce, zazní pípnutí a na displeji se zobrazí „3:00“. Dvojtečka mezi „3“ a „00“ však neblíká neustále. Hodnota „1“ je výchozí program. Šipky ukazují na hodnotu „750 g“ a „MEDIUM“, vzhledem k tomu, že se jedná o předvolené nastavení.



TLAČÍTKO START/STOP

Jedním stisknutím tlačítka START/STOP spustíte program. Indikátor se rozsvítí, dvojtečka na displeji času začne blikat a program se spustí. Po spuštění programu jsou všechna tlačítka kromě tlačítka START/STOP neaktivní.

Podržením tlačítka START/STOP na 0,5 sekundy přepnete do režimu pauzy, pokud do 3 minut neprovedete žádnou operaci, spotřebič bude pokračovat v provozu až do konce nastaveného programu.

Podržením tlačítka START/STOP na 3 sekundy zrušíte program, ozve se pípnutí, které oznámí, že program byl zrušen. Tato funkce pomůže zabránit jakémukoli neúmyslnému přerušení provozu programu.

Chcete-li chléb vyjmout, stiskněte tlačítko START/STOP, čímž ukončíte cyklus pečení.

PŘEDPROGRAMOVANÉ MENU

Stisknutím tlačítka MENU zvolte požadovaný program. Po každém stisknutí (doprovázené krátkým pípnutím) se program změní. Opakovaným krátkým stisknutím tlačítka se bude příslušné číslo programu cyklicky zobrazovat na LCD displeji.

BARVA KŮRKY

Stisknutím tlačítka Barva kůrky vyberte požadované nastavení: Světlá, Střední nebo Tmavá kůrka   . Toto tlačítko lze použít v programech: Menu 1-12, 23, 24.

HMOTNOST

Výběr hmotnosti (500 g, 750 g, 1 000 g) Stisknutím tlačítka WEIGHT zvolte požadovanou hrubou hmotnost. Pod vybranou hmotností se zobrazí indikátor. Toto tlačítko lze použít v následujících programech: Menu 1-6, 9, 10, 11, 12

ČASOVAČ ODLOŽENÍ („+ nebo -“)

Chcete-li, aby spotřebič nezačal pracovat okamžitě, můžete použít toto tlačítko k nastavení času odložení.

Stisknutím tlačítka „+ nebo -“ zvolte čas, jak dlouho bude trvat, než bude váš chléb upečený“. Upozorňujeme, že doba zpoždění by měla zahrnovat i dobu pečení zvoleného programu. To znamená, že po uplynutí doby zpoždění lze podávat horký chléb. Nejprve musíte zvolit program a barvu kůrky a poté stisknutím „+ nebo -“ prodloužit nebo zkrátit dobu odložení v krocích po 10 minutách. Maximální odložení je 15 hodin.

POZNÁMKY:

- Čas odložení nastavte po zvolení PROGRAMOVÉHO MENU, HMOTNOSTI a BARVY KŮRKY.
- Funkci odložení nepoužívejte u receptů, které obsahují mléčné nebo jiné přísady, jako jsou vejce, mléko, smetana nebo sýr.

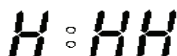
PŘERUŠENÍ NAPÁJENÍ

V případě výpadku elektrické energie do 10 minut bude proces pečení chleba automaticky pokračovat, a to i bez stisknutí tlačítka START/STOP. Pokud je doba výpadku elektrické energie delší než 15 minut, spotřebič nebude pokračovat v provozu a zobrazení na LCD displeji se vrátí zpět na výchozí nastavení. Pokud těsto začalo kynout, vyhodte ingredience z formy na chléb a začněte znovu. Pokud těsto před výpadkem elektrické energie ještě nepřešlo do fáze kynutí stisknutím tlačítka START/STOP můžete pokračovat v programu od začátku.

VAROVÁNÍ NA DISPLEJI

„HHH“ - Toto varování znamená, že teplota uvnitř formy na chléb je velmi vysoká. Stisknutím tlačítka START/STOP (viz obrázek 1) zastavte program, odpojte napájecí kabel, otevřete víko spotřebiče a před opětovným spuštěním nechte spotřebič zcela vychladnout přibližně 10-20 minut.

„EE0“ - Toto varování znamená, že snímač teploty je odpojen. Program zastavte stisknutím tlačítka START/STOP (viz obrázek 2 níže) a odpojte napájecí kabel. v Kontaktujte nejbližší autorizované servisní středisko, kde vám snímač zkontrolují, opraví nebo provedou elektrické/mechanické nastavení.



Obrázek 1



Obrázek 2

UDRŽOVÁNÍ V TEPLE

Po dokončení programu pečení pekárna 10krát pípne a na 1 hodinu se přepne do režimu udržování v teple. Zobrazí se „0:00 a “. Po 60 minutách se na LCD displeji zobrazí .

Chcete-li zrušit proces udržování v teple, podržte stisknuté tlačítko START/STOP na 3 sekundy.

TIP: Vyjmutím chleba ihned po dokončení programu pečení zabráníte ztmavnutí kůrky.

PROGRAMY

1. Základní chléb
Bílý a míchaný chléb sestávající zejména ze základní chlebové mouky.
2. Francouzský chléb
Světlý chléb z jemné mouky. Chléb je nadýchaný a má křupavou kůrku. Toto není vhodné k pečení receptů, které obsahují máslo, margarín nebo mléko.
3. Celozrnný chléb
Obsahuje hlavně celozrnnou chlebovou mouku. Toto nastavení má delší předehřev, aby zrno nasáklo vodou a nabobtnalo. Nedoporučuje se používat funkci zpoždění, protože to může vést ke špatným výsledkům pečení. Celá pšenice obvykle vytváří křupavou tlustou kůrku.
4. Sladký chléb
Toto nastavení pro sladké pečivo je určeno k pečení chlebů s vysokým obsahem cukru, tuků a bílkovin, které mají tendenci rychle hnědnout. Díky delší fázi kynutí bude chléb lehký a vzdušný.
5. Bezlepkový chléb
Chléb z bezlepkových mouk a směsí. Bezlepkové mouky potřebují delší dobu pro příjem tekutin a mají různé vlastnosti kynutí.
6. Rychlý chléb
Doba hnětení, kynutí a pečení je kratší než u klasického chleba, ale delší než u ultrarychlého chleba. Vnitřní struktura chleba je hustší.
Rychlý chléb se vyrábí z prášku do pečiva a sody bikarbony, které se aktivují vlhkostí a teplem. Pro perfektní rychlý chléb doporučujeme umístit všechny tekutiny na dno formy na chléb a suché přísady na vrch. Během počátečního míchání těsta na rychlý chléb se suché přísady mohou hromadit v rozích formy, a může být nutné pomoci hnětení gumovou lopatkou, abyste předešlo shlukům mouky.
7. Koláč
Tento program směr uhněte, vykyne a upeče, kynutí probíhá pomocí sody nebo prášku do pečiva.
8. Dezert
Hnětení a pečení potravin s větším množstvím tuku a bílkovin.
9. Rýžový chléb
Uvařenou rýži vmícháme do mouky v poměru 1:1.

10. Kukuřičný chléb
Uvařenou kukuřici vmíchejte do mouky v poměru 1:5.
11. Fialový chléb
Uvařenou fialovou rýži vmíchejte do mouky v poměru 1:3.
12. Hnědý chléb
Žitnou mouku vmíchejte do chlebové mouky v poměru 1:3.
13. Kaše
Vytvořte kaši smícháním rýže, lotosu, longanu, červené fazole, vlčince čínského, červených datlí a arašídů.
14. Lepkává rýže
Mícháním a zahříváním vytvoříte kouli z lepkavé rýže.
15. Mix
Program pro míchání, aby se mouka a tekutiny důkladně promíchaly.
16. Těsto
Tento program připraví kynuté těsto na buchty, pizzu atd. Tento program neobsahuje pečení.
17. Hnětení
Program na hnětení, bez kynutí nebo pečení. Používá se pro přípravu těsta na pizzu atd.
18. Rýžové víno
Program na kynutí a pečení lepkavé rýže.
19. Jogurt
Program pro přípravu jogurtu.
20. Džem
Tento program se používá pro přípravu džemů z čerstvého ovoce a marmelády z pomerančů. Nezvyšujte množství ani nenechte hmotu překypět přes pečicí formu do pečicího prostoru. Pokud k tomu dojde, okamžitě spotřebič vypněte a formu na chléb opatrně vyjměte. Nechte trochu vychladnout a důkladně vyčistěte.
21. Rozmrazování
Program pro rozmrazování zmrazených potravin.
22. Opražení za stálého míchání
Míchání a pečení suchého ovoce, jako jsou arašidy, sója atd.
23. Kynutí a pečení
Program na kynutí a pečení bez hnětení. Tento program je vhodný pro chleby, které potřebují další manuální zpracování. Po ručním zpracování těsta nebo při zpracování pomocí programu MIX lze například umíchat požadovaný tvar nebo přidat přísady. Po tomto procesu vložte těsto zpět do formy na chléb a poté zvolte tento program pro automatické dokončení kynutí a pečení.

24. Pečení

Program pro dodatečné pečení chleba, pokud je těsto velmi světlé nebo se nepropeklo. V tomto programu nedochází k hnětení ani k odpočinku těsta.

25. Domácí chléb

Chcete-li použít tento program, stiskněte tlačítko **HOMEMADE (DOMÁCÍ CHLÉB)**.

Můžete určit, kolik minut v každé fázi se bude těsto hníst, kynout, péct a udržovat v teple. Časový rozsah naleznete v tabulce níže.

POZNÁMKA: Skladování domácího chleba

Čerstvě upečený chléb je nejlepší, když se zkonzumuje co nejdříve. Zbylý chléb můžete skladovat v uzavřeném plastovém sáčku až tři dny při pokojové teplotě. Chcete-li chléb skladovat delší dobu, vložte zapečetěný plastový sáček do chladničky až na 10 dní.

PROGRAM HOMEMADE (DOMÁCÍ CHLÉB)

Nastavení programu	Předvolený čas (min)	Nastavitelný čas (min)
Hnětení 1	15	0 - 30
Odpočívání 1	3	0 - 30
Hnětení 2	20	0 - 30
Odpočívání 2	10	0 - 30
Hnětení 3	0	0 - 25
Kynutí 1	42	0 - 60
Kynutí 2	40	0 - 60
Kynutí 3	0	0 - 60
Pečení	50	0 - 80
Udržování v teple	60	0 - 60
Čas odložení		15 hodin

ÚVOD



Pečení:

Stisknutím tlačítka zvolte program 24, poté stisknutím tlačítka START/STOP spustíte program..



Hnětení

Stisknutím tlačítka zvolte program 17, poté stisknutím tlačítka START/STOP spustíte program.

Fáze 1 2 3

Tato čísla označují, ve které fázi zvolený program pracuje. Např. v programu hnětení se rozdělila na fázi 1, fázi 2 a fázi 3.

PROGRAM HOMEMADE (DOMÁCÍ CHLÉB)

Stisknutím tohoto tlačítka zvolíte program home-made, v programu menu můžete nastavit čas každého procesu hnětení, kynutí, pečení. Vhodné pro DIY chléb.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Umyjte a osušte formu na chléb a hnětací lopatku.

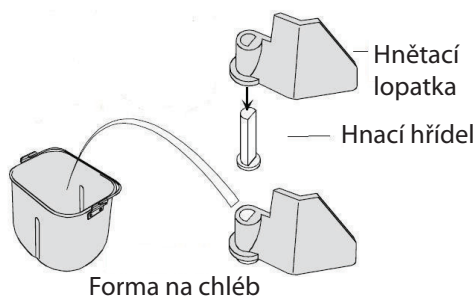
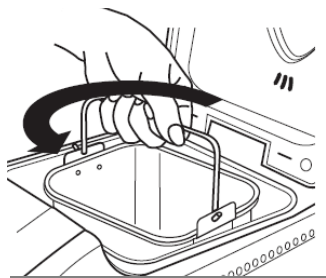
POZNÁMKA: Ve formě na chléb nepoužívejte kovové nářadí, protože může poškodit nepřilnavý povrch.

POZOR! Hrozí nebezpečí spadnutí pekárny na chléb, protože se může během cyklu hnětení kývat a posouvat. Vždy umístěte pekárnu do středu pracovní plochy, co nejdále od okraje.

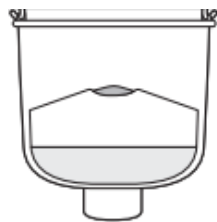
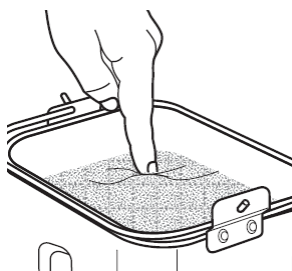
1. Zkontrolujte, zda některé díly nechybí nebo nejsou poškozené.
2. Vyčistěte všechny díly dle popisu v kapitole „**ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**“.
3. Pekárnu nastavte na režim pečení a pečte naprázdno asi 10 minut. Potom nechte vychladnout a oddělené části opět očistěte. Při prvním zapnutí může ze spotřebiče vycházet trochu kouře a/nebo zápachu. To je normální a zmizí po prvním nebo druhém použití. Ujistěte se, že spotřebič má dostatečné větrání.
4. Důkladně osušte všechny díly a sestavte je, spotřebič je připraven k použití.

Podrobné pokyny

- ① Pomocí rukojeti formy na chléb otočte nádobu proti směru hodinových ručiček a poté ji vytáhněte ze spotřebiče.
- ② Zatlačte hnětací lopatku na hnací hřídel uvnitř formy na chléb.



- ③ Do formy na chléb přidejte ingredience v pořadí uvedeném v receptu. Nejprve přidejte tekutiny, cukr a sůl, poté mouku a nakonec kvásek.
- ④ Pečlivě odměřte a přidejte ingredience do formy na chléb v PŘESNÉM pořadí uvedeném v receptu.
- ⑤ **POZNÁMKA:** V mouce udělejte prstem malou prohlubeň, do které přidejte droždí. Dbejte na to, aby droždí nepřišlo do kontaktu se solí nebo tekutinami.



POSLEDNÍ: Kvasnice. MUSÍ být odděleny od tekutých ingrediencí

DRUHÉ: Suché přísady (cukr, sůl, tuk, mouka)

PRVNÍ: Tekuté ingredience pokojové teploty

TIP: Před zahájením zvažte všechny ingredience včetně doplňků (ořechy, rozinky).

- ⑥ Vložte formu na chléb do pekárny a otočením ve směru hodinových ručiček se ujistěte, že je pevně zajištěna na místě. Zavřete víko.
- ⑦ **POZNÁMKA:** Pro správné míchání a hnětení musí nádoba na chléb zapadnout na místo.
- ⑧ Připojte spotřebič. Zazní pípnutí a na LCD displeji se nastaví předvolený program 1.
- ⑨ Mačkejte tlačítko PROGRAM MENU, dokud se na displeji nezobrazí požadovaný program.
- ⑩ Stisknutím tlačítka HMOTNOSTI posuňte indikátor na 500 g, 750 g, 1 000 g. (V programu 7-8, 13-25 nelze použít tlačítko HMOTNOSTI.)
- ⑪ Stisknutím tlačítka KŮRKA posuňte indikátor na požadované nastavení: Světlá, Střední, Tmavá. (V programu 13-22 nelze použít tlačítko KŮRKA.)
- ⑫ V případě potřeby použijte tlačítko ČASOVAČ ODLOŽENÍ. Mačknutím tlačítek + a – zvýšíte nebo snížíte čas cyklu zobrazený na LCD displeji. (Funkce odložení není dostupná v programech 6-8, 13, 15, 17-21)
- ⑬ **POZNÁMKA:** Tuto funkci nepoužívejte při používání mléčných výrobků, vajec atd. Pokud chcete, aby pekárna začala pracovat okamžitě, tento krok můžete vynechat.
- ⑭ Jedním stisknutím tlačítka START/STOP spustíte program. Pekárna jednou pípne a na displeji se zobrazí „3:00“. Dvojtečka mezi „3“ a „00“ však neblíká stále a rozsvítí se indikátor. Hnětací lopatka začne míchat vaše ingredience. Pokud byl aktivován časovač zpoždění, hnětací lopatka nebude míchat ingredience, dokud se program nespustí.
- ⑮ Během provozu uslyšíte 5 pípnutí; můžete otevřít víko a nasypat doplňky (ořechy, ovoce). Tato funkce je nastavitelná v programech 1-6, 9-12. Toto načasování se u jednotlivých programů liší.
- ⑯ Po dokončení procesu zazní deset pípnutí a automaticky se zvolí funkce udržování teploty na 1 hodinu. Stisknutím tlačítka START/STOP na 3 sekundy proces zastavíte a funkce udržování teploty se vypne. Odpojte napájecí kabel a poté otevřete víko pomocí rukavic na pečení.
- ⑰ Před přemístěním chleba nechte nádobu mírně vychladnout. Použitím kuchyňských rukavic opatrně otočte nádobu proti směru hodinových ručiček, aby jste ji odemkli, a zvedněte rukojeť, abyste ji vyjmuli ze spotřebiče.
UPOZORNĚNÍ: Spotřebič a chléb mohou být velmi horké! Vždy s nimi zacházejte opatrně.
- ⑱ Pomocí chňapek na pečení otočte formu dnem vzhůru (se sklopenou rukojetí formy na pečení) na drátěný chladič rošt nebo čistou varnou desku a jemně protřepejte, dokud chléb nevypadne. Pomocí nepřilnavé špachtle jemně uvolněte boky chleba z formy.
- ⑲ Před krájením nechte chléb asi 20 minut vychladnout. Chléb doporučujeme krájet elektrickým kráječem nebo zubatým nožem, ne nožem na ovoce nebo kuchyňským nožem, protože může dojít k deformaci chleba.
- ⑳ Pokud v chlebu zůstane hnětací lopatka, jemně ji vyjměte pomocí špachtle nebo podobného nářadí. Chléb je horký, nikdy nevyjímejte hnětací lopatku rukou. Pokud spotřebič nepoužíváte nebo je-li program ukončen, odpojte napájecí kabel.

POZNÁMKA: Zbylý chléb můžete skladovat v uzavřeném plastovém sáčku až tři dny při pokojové teplotě. Chcete-li chléb skladovat delší dobu, vložte zapečetěný plastový sáček do chladničky až na 10 dní.

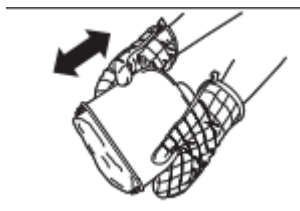
VYJMUTÍ CHLEBA

Forma na chléb a pečicí komora budou horké, proto při manipulaci používejte kuchyňské rukavice. Vyberte formu na chléb zvednutím rukojeti a jejím otočením proti směru hodinových ručiček. Tak formu odemknete a vytáhněte ji přímo nahoru z pečicí komory.

Otočte formu na chléb a opatrně protřepejte, dokud chléb z formy nevypadne. Před krájením nechte chléb 10 minut vychladnout na mřížce a krájejte nožem na chléb.

TIP: Pokud z bochníku nevypadne hnětací lopatka, odstraňte ji pomocí špachtle nebo podobného malého náradí.

INGREDIENCE



1. Chlebová mouka

Chlebová mouka je nejdůležitější složkou při výrobě chleba a doporučuje se ve většině receptů na kváskový chléb. Má vysoký obsah lepku (lze ji tedy nazvat i moukou s vysokým obsahem lepku a vysokým obsahem bílkovin) a zabraňuje tomu, aby se chléb po vykynutí srazil. Mouka se liší podle regionu. Obsah lepku je vyšší než u univerzální mouky, takže se dá použít pro přípravu chleba s větším objemem a větší vnitřní strukturou.

2. Víceúčelová mouka

Mouka, která neobsahuje prášek do pečiva, vhodná k pečení „rychlého“ chleba. Chlebová mouka je vhodnější pro kváskové chleby.

3. Celozrnná mouka

Celozrnná mouka se mele z celého pšeničného zrna. Chléb vyrobený zcela nebo částečně z celozrnné mouky má vyšší obsah vlákniny a výživných látek. Celozrnná mouka je těžší a v důsledku toho mohou být bochánky menší a mají hrubší strukturu. Obsahuje také pšeničnou slupku a lepek. Mnoho receptů se pro dosažení co nejlepšího výsledku obvykle kombinuje s celozrnnou moukou nebo chlebovou moukou.

4. Černá pšeničná mouka

Černá pšeničná mouka nazývaná také „žitná mouka“ je druh mouky s vysokým obsahem vlákniny a je podobná celozrnné mouce. Pro získání objemu po vykynutí je třeba ji použít v kombinaci s vysokým podílem chlebové mouky.

5. Samokypřicí mouka

Mouku, která obsahuje prášek do pečiva, používá se převážně k výrobě koláčů. Samokypřicí mouku nepoužívejte v kombinaci s droždím.

6. Kukuřičná mouka a mouka z ovesných vloček

Kukuřičná mouka a ovesná mouka se melou z kukuřice a ovesných vloček odděleně. Jsou to přídatné složky při výrobě hrubého chleba, které se používají ke zvýraznění chuti a textury.

7. Cukr

Cukr je „potravou“ pro droždí, zlepšuje chuť a barvu chleba. Je to velmi důležitý prvek při kynutí těsta na chléb. Běžně se používá bílý cukr, v některých receptech se však může vyžadovat také hnědý cukr, moučkový cukr nebo bavlňený cukr.

8. Droždí

Kvasnice jsou živý organismus a měly by se uchovávat v chladničce, aby zůstaly čerstvé. Jako potravu potřebují sacharidy nacházející se v cukru a mouce. Droždí používané v receptech na pečení chleba se prodává pod několika různými názvy: čerstvé droždí (preferované), aktivní sušené droždí a instantní droždí. Během procesu kynutí produkují kvasinky oxid uhličitý, který roztáhne chléb a změkčí vnitřní strukturu.

1 polévková lžíce sušeného droždí = 3 lžičky sušeného droždí

1 polévková lžíce sušeného = 15 ml droždí

1 čajová lžička sušeného droždí = 5 ml

Před použitím zkontrolujte datum spotřeby droždí nebo kondici kvásku. Po každém použití ihned vraťte do chladničky. Selhání kynutí těsta je obvykle způsobeno špatnými kvasnicemi.

TIP: Chcete-li zkontrolovat, zda je váš kvásek čerstvý a aktivní:

- (1) Nalijte 1 šálek (237 ml) teplé vody (45–50 °C) do odměrky.
- (2) Přidejte 1 čajovou lžičku (5 ml) bílého cukru do šálku a promíchejte, poté přidejte 1 polévkovou lžici (15 ml) droždí.
- (3) Umístěte odměrku na teplé místo asi na 10 minut. Vodu nemíchejte.
- (4) Čerstvé, aktivní droždí začne bublat nebo „růst“. Pokud se tak nestane, kvasinky jsou mrtvé nebo neaktivní.

9. Sůl

Sůl je potřebná ke zlepšení chuti chleba a barvy kůrky. Používá se také k omezení aktivity kvasinek. V receptu nikdy nepoužívejte příliš mnoho soli. Bez soli by byl chléb objemnější.

10. Vejce

Vejce mohou zlepšit strukturu chleba, učinit chléb výživnějším a objemnějším. Vejce je třeba rozšlehat s ostatními tekutými ingrediencemi.

11. Tuk, máslo a rostlinný olej

Tuk může způsobit, že chléb změkne, zpomalí a prodlouží se jeho skladovatelnost. Máslo před přidáním rozehejte nebo nakrájejte na malé kousky.

12. Prášek do pečiva

Prášek do pečiva se používá ke kynutí ultrarychlého chleba a koláče. Jelikož nepotřebuje čas na kynutí, produkuje vzduch, který vytvoří bubliny na změkčení struktury chleba pomocí chemického principu.

13. Soda bikarbona

Funguje podobně jako prášek do pečiva. Může se použít i v kombinaci s práškem do pečiva.

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

Voda je nezbytnou složkou při výrobě chleba. Obecně by voda měla mít pokojovou teplotu mezi 20 °C a 25 °C. Některé recepty mohou vyžadovat mléko nebo jiné tekutiny ke zlepšení chuti chleba. Nikdy nepoužívejte mléčné výrobky v kombinaci s funkcí odložení pečení.

TIPY: Jedním z nejdůležitějších kroků při přípravě dobrého chleba je správné měření ingrediencí. Každou ingredienci důkladně změřte a přidejte do formy na chléb v pořadí uvedeném v receptu.

Pro získání přesného množství vám doporučujeme použít odměrku, jinak chléb nebude mít správnou konzistenci.

Přidávání ingrediencí

Ingredience přidávejte vždy v pořadí uvedeném v receptu.

PRVNÍ: Tekuté přísady DRUHÉ: Suché přísady POSLEDNÍ: Kvasinky

Kvasinky by měly být umístěny pouze na suché mouce a nikdy by se neměly dostat do kontaktu s tekutinou nebo solí.

Když používáte odložení, nikdy nepřidávejte suroviny podléhající zkáze, jako jsou vejce nebo mléko.

Po prvním úplném hnětení se ozve pípnutí a do směsi můžete vložit ovocné přísady.

Pokud ovocné složky přidáte velmi brzy, chuť se po dlouhém míchání sníží.

Tekuté ingredience

Voda, čerstvé mléko nebo jiné tekutiny musíte změřit odměrkami s jasným označením.

Položte odměrku na pult a kontrujte hladinu tekutiny. Při měření kuchyňského oleje nebo jiných přísad důkladně očistěte odměrku.

Suché ingredience

Suché ingredience odměřte tak, že do odměrky opatrně nasypete mouku atd. a po naplnění zarovnejte nožem. Nikdy nepoužívejte odměrku k nabírání suchých ingrediencí přímo z balení, protože tak můžete přidat až jednu polévkovou lžici ingrediencí navíc. Do odměrky neklepejte.

TIP: Před odměřením mouku promíchejte, aby se provzdušnila. Při odměřování malého množství suchých ingrediencí, jako je sůl nebo cukr, použijte odměrku a ujistěte se, že je zarovnána.

Před čištěním odpojte napájení. Kabel, zástrčku ani kryt neponořujte do žádné kapaliny. Před čištěním nechte pekárnou zcela vychladnout.

1. Čištění hnětací lopatky: Pokud se hnětací lopatka jen těžko odstraňuje z chleba, přidejte vodu na dno formy na chléb a nechte namáčet 1 hodinu. Lopatku opatrně otřete vlhkou bavlněnou utěrkou. Forma na chléb i hnětací lopatka jsou komponenty vhodné pro mytí v myčce nádobí.
2. Čištění formy na chléb: Vyjměte formu na chléb otočením proti směru hodinových ručiček a poté zvedněte rukojeť. Vnitřní a vnější plochy otřete vlhkou utěrkou, nepoužívejte žádné ostré ani abrazivní čisticí prostředky, abyste nepoškodili nepřilnavý povrch. Před opětovným vložením musí být forma na chléb zcela vysušena.

POZNÁMKA: Formu na chléb a hnětací lopatku lze mýt v myčce nádobí. Vnější strana formy na chléb a dno se mohou obarvit. To je normální.

3. Čištění krytu a víka: Po použití nechte jednotku vychladnout. K otření víka, krytu, pečicí komory a vnitřku okénka použijte vlhkou utěrkou. K čištění nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky, protože by se tím poškodil vysoký lesk povrchu. Při čištění nikdy neponořujte kryt do vody.

POZNÁMKA: Doporučujeme při čištění víko nerozebírat.

4. Před zabalením pekárny na uskladnění se ujistěte, že zcela vychladla, je čistá a suchá a že je víko zavřené.

Provozní prostředí

Spotřebič dobře pracuje v širokém rozsahu teplot, ale při použití ve velmi teplé nebo velice chladné místnosti bude rozdíl ve velikosti bochníku. Doporučujeme, aby teplota v místnosti byla v rozmezí 15 °C až 34 °C.

ODSTRANĚNÍ MOŽNÝCH PROBLÉMŮ

Č.	PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
1	Zápach nebo zápach po spálení.	* Mouka nebo jiné přísady se vysypaly do pečicího prostoru.	* Zastavte pekárnou a nechte úplně vychladnout. Otřete přebytečnou mouku nebo jiné ingredience z pečicího prostoru papírovou utěrkou.
2	Přísady se nemíchají, hrozí poškození motoru.	* Forma na chléb nebo hnětací lopatka nemusí být správně nainstalovány. * Příliš mnoho ingrediencí.	* Ujistěte se, že je hnětací lopatka správně instalována na hřídeli. * Odměřte ingredience přesně.
3	Po stisknutí tlačítka START/STOP se zobrazí „HHH“.	* Vnitřní teplota pekárně na chléb je velmi vysoká.	* Mezi programy nechte spotřebič vychladnout. Spotřebič odpojte, otevřete víko a vyjměte formu na chléb. Před spuštěním nového programu nechte 15–30 minut vychladnout.
4	Okénko je zamlžené nebo pokryté kondenzací.	* Toto se může vyskytnout během programů hnětení nebo kynutí.	* Kondenzace obvykle zmizí během pečení. Okénko mezi jednotlivými použitými dobře vyčistěte.
5	S chlebem vychází i hnětací lopatka.	* Hrubší kůrka při nastavení tmavé kůrky.	* Není neobvyklé, že hnětací lopatku vyjmete spolu s bochníkem chleba. Když bochník vychladne, lopatku odstraňte pomocí špachtle.
6	Těsto se nepromíchá důkladně, mouka a ostatní přísady jsou nahromaděné na bocích formy na chléb, bochník chleba je obalen moukou.	* Forma na chléb nebo hnětací lopatka nemusí být správně nainstalovány. * Příliš mnoho ingrediencí. * Bezlepkové těsto je obvykle velmi vlhké. Můžete ho seškrábat ze stran gumovou špachtlí.	* Ujistěte se, že forma na chléb je bezpečně vložena do spotřebiče a hnětací lopatka je pevně instalována na hřídeli. * Ujistěte se, že ingredience jsou přesně odměřeny a přidány ve správném pořadí. * Po upečení a vychladnutí lze z bochníku odstranit přebytečnou mouku.
7	Chléb příliš vykynul nebo zvedl víko nahoru.	* Přísady nejsou správně odměřeny (příliš mnoho droždí, mouky). * Hnětací lopatka není ve formě na chléb. * Zapomněli jste přidat sůl.	* Přesně odměřte všechny ingredience a ujistěte se, že jste přidali cukr a sůl. * Zkuste snížit množství kvasnic o 1/4 čajové lžičky (1,2 ml). * Zkontrolujte instalaci hnětací lopatky.

Č.	PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
8	Chléb nekyne, bochník je nízký.	* Nepřesně odměřené ingredience nebo neaktivní droždí. * Během přípravy těsta nebo pečení jste otevřeli víko.	* Přesně odměřte všechny ingredience. * Zkontrolujte datum spotřeby droždí a mouky. * Tekutiny musí mít pokojovou teplotu.
9	Chléb má po upečení na vrchu prohlubeň.	* Těsto vykynulo velmi rychle. * Příliš mnoho droždí nebo vody. * Pro daný recept byl zvolen nesprávný program.	* Během pečení neotevírejte víko. * Vyberte možnost tmavší kůrky.
10	Kůrka je velmi světlá.	* Během pečení jste otevřeli víko.	* Během pečení neotevírejte víko. * Vyberte možnost tmavší kůrky.
11	Kůrka je velmi tmavá.	* Recept s velkým obsahem cukru.	* Mírně snižte množství cukru. * Vyberte možnost světlejší kůrky.
12	Bochník chleba je nakloněný.	* Příliš mnoho droždí nebo vody. * Před kynutím a pečením bylo těsto odsunuto hnětací lopatkou na jednu stranu.	* Přesně odměřte všechny ingredience. * Mírně snižte množství droždí nebo vody. * Některé bochánky nemusí být rovnoměrně tvarovány, zejména ty s celozrnnou moukou.
13	Bochníky mají různé tvary.	* Liší se podle druhu chleba.	* Celozrnné nebo vícezrnné chleby jsou hutnější a mohou být nižší než základní bílé pečivo.
14	Chléb je uvnitř dutý nebo děrovaný.	* Těsto je velmi mokré, přidali jste hodně droždí, nepřidali jste sůl. * Voda je velmi teplá.	* Přesně odměřte všechny ingredience. * Mírně snižte množství droždí nebo vody. Zkontrolujte množství soli. * Použijte vodu pokojové teploty.
15	Nedopečený nebo lepkavý chléb.	* Příliš mnoho tekutin, nesprávně zvolený program.	* Snižte množství tekutiny a pečlivě odměřte přísady. * Zkontrolujte program zvolený pro daný recept.
16	Chléb se při krájení rozmačká.	* Chléb je velmi horký.	* Před krájením nechte chléb 15-30 minut vychladnout na mřížce.
17	Chléb má těžkou, hutnou strukturu.	* Příliš mnoho mouky, stará mouka. * Málo vody.	* Zkuste přidat více vody nebo použijte méně mouky. * Celozrnné pečivo bude mít těžší strukturu.
18	Dno nádoby na chléb ztmavlo nebo je skvrnité.	* Po umytí v myčce nádobí.	* Je to normální a nebude to mít vliv na funkčnost formy na chléb.



EKOLOGICKÁ LIKVIDACE

I Vy můžete přispět k ochraně životního prostředí! Nezapomeňte dodržovat místní předpisy a nefunkční elektrické spotřebiče odevzdejte v místním středisku pro likvidaci odpadu.

RECEPTY

Program		Ingredience	Množství	Množství	Množství	Poznámka
1 Základní chléb		hmotnost chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	100 ml	190 ml	280 ml	
	[2]	máslo	1 PL / 10 g	1 ^{1/2} PL / 20 g	2 ^{1/3} PL / 30 g	
	[3]	sůl	1/2 ČL / 4 g	3/4 ČL / 7 g	1 ČL / 10 g	vložte do rohu
	[4]	cukr	1/2 ČL / 4 g	3/4 ČL / 7 g	1 ČL / 10 g	vložte do rohu
	[5]	mouka s vysokým obsahem lepku	1 ^{1/2} odměrky / 220 g	2 ^{1/2} odměrky / 340 g	3 ^{1/2} odměrky / 500 g	
	[6]	instantní droždí	1 ČL / 3 g	1 ^{2/3} ČL / 5 g	2 ^{1/3} ČL / 7 g	vložte na suchou mouku, aby se nedotklo žádné tekutiny
2 Francouzský chléb		hmotnost chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	120 ml	160 ml	210 ml	
	[2]	máslo	2 PL / 26 g	2 ^{1/2} PL / 38 g	3 PL / 45 g	
	[3]	sůl	2/3 ČL / 3 g	3/4 ČL / 4 g	1 ČL / 5 g	vložte do rohu
	[4]	mouka s vysokým obsahem lepku	2 odměrky / 290 g	2 ^{1/2} odměrky / 360 g	3 odměrky / 435 g	
	[5]	instantní droždí	2/3 ČL / 3 g	1 ČL / 3 g	1 ^{1/4} ČL / 4 g	vložte na suchou mouku, aby se nedotklo žádné tekutiny
3 Celozrnný chléb		hmotnost chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	máslo	2 PL / 26 g	2 ^{1/2} PL / 38 g	3 PL / 45 g	
	[3]	sůl	2/3 ČL / 3 g	3/4 ČL / 4 g	1 ČL / 5 g	vložte do rohu
	[4]	cukr	1 ^{3/4} PL / 21 g	2 PL / 26 g	3 PL / 39 g	vložte do rohu
	[5]	mouka s vysokým obsahem lepku	1 ^{2/3} odměrky / 240 g	2 odměrky / 290 g	2 ^{1/4} odměrky / 325 g	
	[6]	celozrnná mouka	1/3 odměrky / 50 g	1/2 odměrky / 70 g	3/4 odměrky / 110 g	
	[7]	instantní droždí	2/3 ČL / 2 g	1 ČL / 3 g	1 ^{1/4} ČL / 4 g	vložte na suchou mouku, aby se nedotklo žádné tekutiny.

Program		Ingredience	Množství	Množství	Množství	Poznámka
4 Sladký chléb		hmotnost chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	120 ml	160 ml	200 ml	
	[2]	máslo	1 ^{1/2} PL / 20 g	2 PL / 26 g	2 ^{1/2} PL / 32 g	
	[3]	sůl	1/2 ČL / 2 g	1/2 ČL / 2g	1/2 ČL / 2 g	vložte do rohu
	[4]	vejce	1 celé vejce / 60 g	1 celé vejce / 60 g	1 celé vejce / 60 g	
	[5]	cukr	2 PL / 30 g	3 PL / 45 g	4 PL / 60 g	vložte do rohu
	[6]	odstředěné mléko	1/4 odměrky / 35 g	1/3 odměrky / 47 g	1/2 odměrky / 70 g	
	[7]	mouka s vysokým obsahem lepku	2 odměrky / 290 g	2 ^{3/4} odměrky / 80 g	3 ^{1/2} odměrky / 500 g	
	[8]	instantní droždí	3/4 ČL / 2,4 g	1 ČL / 3 g	1 ČL / 3 g	Vložte na suchou mouku, aby se nedotklo žádné tekutiny.
5 Bezlepkový chléb		hmotnost chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	máslo	2 PL / 26 g	2 ^{1/2} PL / 33 g	3 PL / 39 g	
	[3]	sůl	2/3 ČL / 3 g	3/4 ČL / 4 g	1 ČL / 5 g	vložte do rohu
	[4]	vejce	1 celé vejce / 60 g	1 celé vejce / 60 g	1 celé vejce / 60 g	
	[5]	cukr	2 PL / 26 g	2 ^{1/2} PL / 32 g	3 PL / 39 g	vložte do rohu
	[6]	bezlepková mouka	1 ^{3/4} odměrky / 255 g	2 odměrky / 290 g	2 ^{1/4} odměrky / 320 g	
	[7]	kukuřičná mouka	1/4 odměrky / 35 g	1/2 odměrky / 70 g	3/4 odměrky / 115 g	může se nahradit ovesnou moukou
	[8]	instantní droždí	1 ^{1/2} ČL / 5 g	1 ^{1/2} ČL / 5 g	1 ^{1/2} ČL / 5 g	vložte na suchou mouku, aby se nedotklo žádné tekutiny

Program		Ingredience	Množství	Množství	Množství	Poznámka
6 Rychlý chléb		hmotnost chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	140 ml	190 ml	230 ml	teplota vody 40 - 50 °C
	[2]	máslo	2 PL / 26 g	2 ^{1/2} PL / 33 g	3 PL / 39 g	
	[3]	sůl	2/3 ČL / 3 g	3/4 ČL / 4 g	1 ČL / 5 g	vložte do rohu
	[4]	cukr	1 PL / 14 g	2 PL / 26 g	3 PL / 39 g	vložte do rohu
	[5]	mouka s vysokým obsahem lepku	2 odměrky / 290 g	2 ^{1/2} odměrky / 360 g	3 odměrky / 435 g	
	[6]	instantní droždí	1 ^{1/2} ČL / 5 g	1 ^{1/2} ČL / 5 g	2 ^{1/3} ČL / 7 g	vložte na suchou mouku, aby se nedotklo žádné tekutiny.

7 Koláč

- Tento program není vhodný pro všechny typy koláčů, jako je například sendvič Victoria nebo koláče, které vyžadují vložení do horké trouby.
- Koláč se připravuje podle receptu v samostatné misce a poté se peče ve formě na chléb.
- Smíchejte ingredience v misce. Dno a boky formy vyložte pečicím papírem a nalijte směs.

[1]	Hladká mouka	285 g
[2]	Soda bikarbona	1 ČL
[3]	Sůl	1/2 ČL
[4]	Máslo	110 g
[5]	Cukr	225 g
[6]	Vejce z volného výběhu	2 ks
[7]	Banány	2 ks
[8]	Mléko	50 ml
[9]	Vanilkový extrakt	1 ČL

- Máslo a cukr spolu vyšlehejte do pěny a poté zašlehejte vejce.
- Přidejte rozmačkané banány, mléko a vanilkový extrakt.
- Nalijte mokrou směs do pečicí formy chleba (ujistěte se, že je míchací lopatka na místě.)
- Do mokré směsi přidejte mouku, sodu bikarbonu a sůl.
- Zvolte program 14.

8 Dezert

[1]	Vejce (mírně promíchaná)	3 ks
[2]	Vařená rýže	1 odměrka
[3]	Cukr	1/8 odměrky
[4]	Hrozinky	1/4 odměrky
[5]	Vanilka	1 ČL
[6]	Skořice	1 ČL
[7]	Mléko	2 odměrky / 400 ml

Program		Ingredience	Množstvo	Množstvo	Množstvo	Poznámka
9 Rýžový chléb		hmotnost chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	olej	2 PL / 26 g	2 ^{1/2} PL / 38 g	3 PL / 45 g	
	[3]	sůl	2/3 ČL / 3 g	3/4 ČL / 4 g	1 ČL / 5 g	vložte do rohu
	[4]	vejce	1 ks / 60 g	1 ks / 60 g	1 ks / 60 g	
	[5]	cukr	2 PL / 26 g	2 ^{1/2} PL / 32 g	3 PL / 39 g	vložte do rohu
	[6]	mouka s vysokým obsahem lepku	2 odměrky / 290 g	2 ^{1/2} odměrky / 360 g	3 odměrky / 435 g	
	[7]	vařená rýže	1/4 odměrky	1/3 odměrky	1/2 odměrky	
	[8]	instantní droždí	2/3 ČL / 2 g	1 ČL / 3 g	1 ^{1/4} ČL / 4 g	vložte na suchou mouku, aby se nedotklo žádné tekutiny.

Program		Ingredience	Množství	Množství	Množství	Poznámka
10 Kukuřičný chléb		hmotnost chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	140 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	olej	2 PL / 26 g	2 ^{1/2} PL / 38 g	3 PL / 45 g	
	[3]	sůl	2/3 ČL / 3 g	3/4 ČL / 4 g	1 ČL / 5 g	vložte do rohu
	[4]	vejce	1 ks / 60 g	1 ks / 60 g	1 ks / 60 g	
	[5]	cukr	2 PL / 26 g	2 ^{1/2} PL / 32 g	3 PL / 39 g	vložte do rohu
	[6]	mouka s vysokým obsahem lepku	2 odměrky / 290 g	2 ^{1/2} odměrky / 360 g	3 odměrky / 435 g	
	[7]	kukuřičné kousky	1/4 odměrky	1/3 odměrky	1/2 odměrky	
	[8]	instantní droždí	2/3 ČL / 2 g	1 ČL / 3 g	1 ČL / 3 g	vložte na suchou mouku, aby se nedotklo žádné tekutiny.
11 Fialový chléb		hmotnost chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	olej	2 PL / 26 g	2 ^{1/2} PL / 38 g	3 PL / 45 g	
	[3]	sůl	2/3 ČL / 3 g	3/4 ČL / 4 g	1 ČL / 5 g	vložte do rohu
	[4]	vejce	1 ks / 60 g	1 ks / 60 g	1 ks / 60 g	
	[5]	cukr	2 PL / 26 g	2 ^{1/2} PL / 32 g	3 PL / 39 g	vložte do rohu
	[6]	mouka s vysokým obsahem lepku	2 odměrky / 290 g	2 ^{1/2} odměrky / 360 g	3 odměrky / 435 g	
	[7]	dušená fialová lepkavá rýže	1/4 odměrky	1/3 odměrky	1/2 odměrky	
	[8]	instantní droždí	2/3 ČL / 2 g	1 ČL / 3 g	1 ^{1/4} ČL / 4 g	vložte na suchou mouku, aby se nedotklo žádné tekutiny.

Program		Ingredience	Množství	Množství	Množství	Poznámka
12 Hnědý chléb		hmotnost chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	180 ml	230 ml	255 ml	
	[2]	smetana/ máslo	26 g	39 g	45 g	
	[3]	sůl	2 g	3 g	4 g	
	[4]	třtinová melasa	26 g	39 g	45 g	
	[5]	žitná mouka	70 g	145 g	180 g	
	[6]	bílá mouka	215 g	290 g	325 g	
	[7]	instantní droždí	3 g	4 g	5 g	
13 Kaša	[2]	předvolená hodnota 1:30; doba kynutí: 40 minut, doba pečení 50 minut; k dispozici je tlačítko barvy kůrky				
14 Lepkává rýže	[1]	voda	250 ml	350 ml	450 ml	S funkcemi pečení a míchání namočte lepkavou rýži 30 minut před použitím.
	[2]	lepkavá ryža	280 g	420 g	560 g	
15 Mix	[1]	voda	330 ml			
	[2]	sůl	1 ČL			vložte do rohu
	[3]	olej	2 PL			
	[4]	mouka s vysokým obsahem lepku	4 odměrky / 560 g			

16 Těsto

- Tento program uhněte těsto a nechá ho vykynout, pak ho vytvarujete a upečete ve své běžné troubě.
- Připravte si ingredience podle receptu a vyberte si správný program. Když je těsto hotové, vytvarujete ho, nechte ještě vykynout a pak jej sami upečte.
- Když tento program dokončí svou činnost, připravené těsto se bude snáze tvarovat, pokud jej před manipulací vyklopíte na jemně pomoučený vál.

[1]	voda	350 ml	
[2]	sůl	1 ^{1/2} ČL	vložte do rohu
[3]	olej	2 PL	
[4]	cukr	2 ČL	vložte do rohu
[5]	mouka s vysokým obsahem lepku	600 g	
[6]	instantní droždí	1 ^{1/4} ČL	vložte na suchou mouku, aby se nedotklo žádné tekutiny.

Program		Ingredience	Množstvo	Množstvo	Množstvo	Poznámka
17 Hnětení	[1]	voda	přiměřené množství			
	[2]	smetana/ máslo	1 ČL			
	[3]	sůl	3 PL			
	[4]	třtinová melasa	přiměřené množství			
18 Rýžové vino	[1]	lepkavá rýže	500 g			před použitím na 30 minut namočte do vody
	[2]	voda	přiměřené množství			
19 Jogurt	[1]	mléko	1000 ml			
	[2]	bakterie mléčného kvašení	100 ml			
	[3]	cukr	60 g			
20 Džem	[1]	jahody, jemně nakrájené	720 ml			rozmíchat na kašovitou, pokud je třeba, můžete přidat trochu vody
	[2]	škrob (rozpuštěný ve vodě)	1/3 odměrky / 80 g			
	[3]	cukr	1 odměrka / 260 g			podle chuti
	[4]	citronová šťáva	3 PL / 30 g			

Program		Ingredience	Množstvo	Množstvo	Množstvo	Poznámka
21 Rozmrazování	[1]	předvolená hodnota je 0:30, nastavit můžete v rozsahu od 0:10 do 2:00, každé stisknutí změní hodnotu o 10 minut				
22 Opražení za stálého míchání	[1]	arašidy	300 g			
	[2]	předvolená hodnota je 0:30, nastavit můžete v rozsahu od 0:10 do 2:00, každé stisknutí změní hodnotu +/- o 1 minutu a každé podržení změní hodnotu +/- o 10 minut				
23 Kynutí a pečení	[1]	předvolená hodnota je 1:30, doba kynutí je 40 minut, doba pečení 50 minut, k dispozici je tlačítko barvy kůrky				
24 Pečení	[1]	předvolená hodnota je 0:30, nastavit můžete teplotu pečení stisknutím tlačítka kůrky: 100 °C (světlá kůrka), 150 °C (střední kůrka); 200 °C (tmavá kůrka), výchozí nastavení je 150 °C				
25 Domácí chléb	[1]	tímto tlačítkem spustíte program na pečení domácího chleba, v tomto programu může uživatel nastavit čas každého procesu - hnětení, kynutí, pečení				

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 živelními podmínkami (např. poruchami v elektrické síti nebo bytové instalaci)
- záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude 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 (zboží) položky:

Datum/místo prodeje:

Popis závady:

.....

Dátum/podpis:

Záruka se nevztahuje.

☐

Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

☐

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

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



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

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

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

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

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

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

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

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

Dovozce:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefon: (+420) 241 410 819

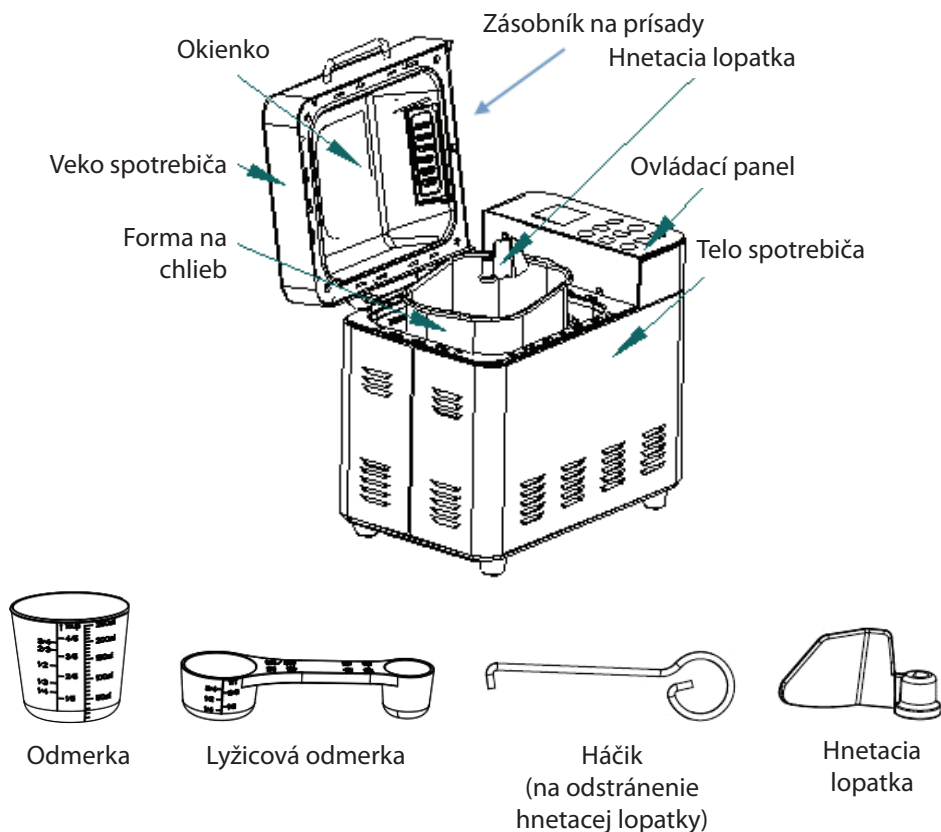
BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Pred použitím elektrického spotrebiča vždy dodržiavajte nasledujúce základné pokyny:

1. Prečítajte si všetky tieto pokyny a odložte si ich pre použitie v budúcnosti.
2. Pred použitím skontrolujte, či napätie v elektrickej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku spotrebiča.
3. Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dohľadom, alebo ak neboli poučené o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
4. Ak spotrebič používajú deti, je potrebný prísny dozor. Deti by mali byť pod dozorom, aby ste zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
5. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Použite rukoväť alebo ovládacie prvky. Na manipuláciu s horúcou formou na chlieb alebo horúcim chlebom vždy používajte kuchynské rukavice.
6. Po vybratí formy na chlieb zo spotrebiča nikdy nevkladajte ruky do priestoru rúry. Vykurovacia jednotka bude stále horúca.
7. Aby ste predišli úrazom elektrickým prúdom neponárajte kábel, zástrčky ani pekáreň na chlieb do vody alebo inej tekutiny.
8. Keď spotrebič nepoužívate, alebo počas čistenia spotrebiča vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Pred vkladáním alebo vyberaním častí spotrebiča, alebo pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.
9. Neprevádzkujte spotrebič s poškodeným káblom alebo zástrčkou, alebo ak nefunguje správne, spadne alebo je akýmkoľvek spôsobom poškodený. Vráťte spotrebič výrobcovi alebo do najbližšieho autorizovaného servisného strediska na kontrolu, opravu alebo elektrické/mechanické nastavenie.
10. Používanie príslušenstva, ktoré neodporúča výrobca spotrebiča, môže spôsobiť zranenie.
11. Nepoužívajte vonku. Spotrebič je určený len na použitie v domácnosti.
12. Nenechávajte kábel visieť cez okraj stola alebo pultu alebo položený cez horúci povrch.
13. Neumiestňujte spotrebič na horúci plynový alebo elektrický horák, do jeho blízkosti, ani do vyhriatej rúry.
14. Pri premiestňovaní spotrebiča s horúcim olejom alebo inými horúcimi tekutinami musíte byť mimoriadne opatrní.
15. Spotrebič nikdy nezapínajte bez správne umiestnených prísad vo forme na chlieb.
16. Pri vyberaní chleba nikdy neudierajte po forme na pečenie chleba, pretože ju môžete poškodiť.
17. Spotrebič vypnete prepínačom (START/STOP) a následným vytiahnutím zástrčky zo zásuvky.

18. Neumiestňujte oči ani tvár do tesnej blízkosti okienka z tvrdého skla.
V prípade, že bezpečnostné sklo praskne, môže Vám spôsobiť poranenia.
19. Toto zariadenie je vybavené uzemnenou zástrčkou. Uistite sa, že zásuvka vo vašom dome je dobre uzemnená.
20. Počas pečenia sa nedotýkajte žiadnych pohyblivých alebo rotujúcich častí spotrebiča.
21. Nepoužívajte spotrebič na iné účely, len na tie, na ktoré je určený.
22. Dôkladne vyčistite vnútro rúry. Nepoškriabte ani nepoškodte rúrku vyhrievacieho telesa.

ČASTI A FUNKCIE SPOTREBIČA



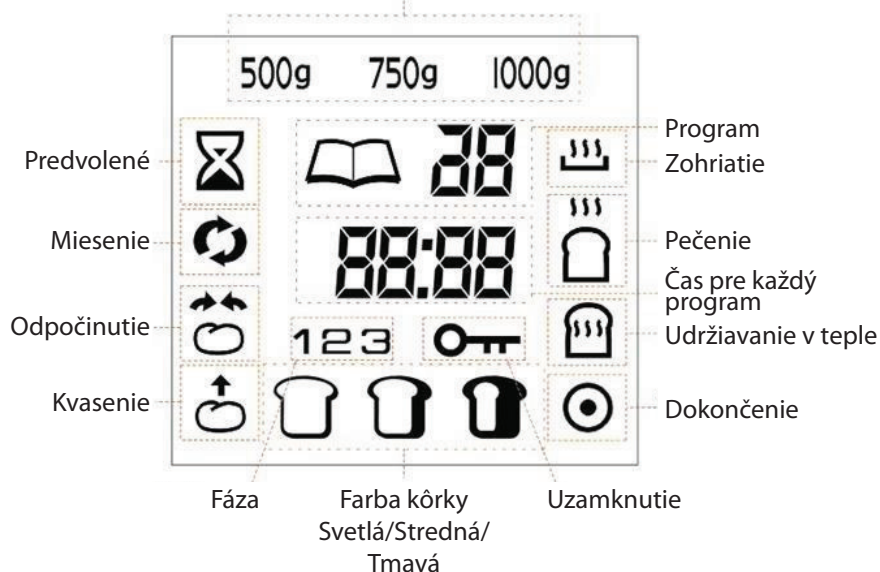
FUNKCIE

OVLÁDACÍ PANEL



LCD DISPLEJ

Výber hmotnosti



ZAPNUTIE

Pripojte pekáreň na chlieb k elektrickej zásuvke, zaznie pípnutie a na displeji sa zobrazí „3:00“. Dvojbodka medzi „3“ a „00“ však neblíkajú neustále. Hodnota „1“ je predvolený program. Šípky ukazujú na hodnotu „750 g“ a „MEDIUM“, keďže ide o predvolené nastavenia.



TLAČIDLO START/STOP

Jedným stlačením tlačidla START/STOP spustíte program. Indikátor sa rozsvieti, dvojbodka na displeji času začne blikať a program sa spustí. Po spustení programu sú všetky tlačidlá okrem tlačidla START/STOP neaktívne.

Podržaním tlačidla START/STOP na 0,5 sekundy prepnete do režimu pauzy, ak do 3 minút nevykonáte žiadnu operáciu, spotrebič bude pokračovať v prevádzke až do konca nastaveného programu.

Podržaním tlačidla START/STOP na 3 sekundy zrušíte program, ozve sa pípnutie, ktoré oznámi, že program bol zrušený. Táto funkcia pomôže zabrániť akémukoľvek neúmyselnému prerušeniu prevádzky programu.

Ak chcete chlieb vybrať, stlačte tlačidlo START/STOP, čím ukončíte cyklus pečenia.

PREDPROGRAMOVANÉ MENU

Stlačením tlačidla MENU zvolíte požadovaný program. Po každom stlačení (sprevádzané krátkym pípnutím) sa program zmení. Opakovaným krátkym stláčaním tlačidla sa bude príslušné číslo programu cyklicky zobrazovať na LCD displeji.

FARBA KÔRKY

Stlačením tlačidla Farba kôrky vyberte požadované nastavenie: Svetlá, Stredná alebo Tmavá kôrka   . Toto tlačidlo je možné použiť v programoch: Menu 1-12, 23, 24.

HMOTNOSŤ

Výber hmotnosti (500 g, 750 g, 1 000 g) Stlačením tlačidla WEIGHT zvolíte požadovanú hrubú hmotnosť. Pod vybranou hmotnosťou zobrazí sa indikátor.

Toto tlačidlo je možné použiť v nasledujúcich programoch: Menu 1-6, 9, 10, 11, 12

ČASOVAČ ODLOŽENIA („+ alebo -“)

Ak chcete, aby spotrebič nezačal pracovať okamžite, môžete použiť toto tlačidlo na nastavenie času odloženia.

Stlačením tlačidla „+ alebo -“ zvolíte čas, ako dlho bude trvať, kým bude váš chlieb upečený“. Upozorňujeme, že čas oneskorenia by mal zahŕňať aj čas pečenia zvoleného programu. To znamená, že po uplynutí času oneskorenia je možné podávať horúci chlieb. Najskôr musíte zvoliť program a farbu kôrky a potom stlačením „+ alebo -“ predĺžiť alebo skrátiť čas odloženia v krokoch po 10 minútach. Maximálne odloženie je 15 hodín.

POZNÁMKY:

- Čas odloženia nastavte po zvolení PROGRAMOVÉHO MENU, HMOTNOSTI a FARBY KORKY.
- Funkciu odloženia nepoužívajte pri receptoch, ktoré obsahujú mliečne alebo iné prísady, ako sú vajcia, mlieko, smotana alebo syr.

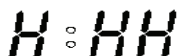
PRERUŠENIE NAPÁJANIA

V prípade výpadku elektrickej energie do 10 minút bude proces pečenia chleba automaticky pokračovať, a to aj bez stlačenia tlačidla START/STOP. Ak je čas výpadku elektrickej energie dlhší ako 15 minút, spotrebič nebude pokračovať v prevádzke a zobrazenia na LCD displeji sa vrátia späť na predvolené nastavenia. Ak cesto začalo kysnúť, vyhodte ingrediencie z formy na chlieb a začnite odznova. Ak cesto pred výpadkom elektrickej energie ešte neprešlo do fázy kysnutia stlačením tlačidla START/STOP môžete pokračovať v programe od začiatku.

VAROVANIA NA DISPLEJI

„HHH“ - Toto varovanie znamená, že teplota vo vnútri formy na chlieb je veľmi vysoká. Stlačením tlačidla START/STOP (pozrite si obrázok 1) zastavte program, odpojte napájací kábel, otvorte veko spotrebiča a pred opätovným spustením nechajte spotrebič úplne vychladnúť približne 10-20 minút.

„EE0“ - Toto varovanie znamená, že snímač teploty je odpojený. Program zastavte stlačením tlačidla START/STOP (pozrite si obrázok 2 nižšie) a odpojte napájací kábel. v Kontaktujte najbližšie autorizované servisné stredisko, kde vám snímač skontrolujú, opravia alebo urobia elektrické/mechanické nastavenie.



Obrázok 1



Obrázok 2

UDRŽIAVANIE V TEPLE

Po dokončení programu pečenia pekáreň 10-krát pípne a na 1 hodinu sa prepne do režimu udržiavania v teple. Zobrazí sa „0:00 a “. Po 60 minútach sa na LCD displeji zobrazí .

Ak chcete zrušiť proces udržiavania v teple, podržte stlačené tlačidlo START/STOP na 3 sekundy.

TIP: Vybratím chleba ihneď po dokončení programu pečenia zabránite stmavnutiu kôrky.

PROGRAMY

1. Základný chlieb
Biely a miešaný chlieb pozostávajúci najmä zo základnej chlebovej múky.
2. Francúzsky chlieb
Svetlý chlieb z jemnej múky. Chlieb je nadýchaný a má chrumkavú kôrku. Toto nie je vhodné na pečenie receptov, ktoré obsahujú maslo, margarín alebo mlieko.
3. Celozrnný chlieb
Obsahuje hlavne celozrnnú chlebovú múku. Toto nastavenie má dlhší predhrev, aby zrna nasiaklo vodou a napučalo. Neodporúča sa používať funkciu oneskorenia, pretože to môže viesť k zlým výsledkom pečenia. Celá pšenica zvyčajne vytvára chrumkavú hrubú kôrku.
4. Sladký chlieb
Toto nastavenie pre sladké pečivo je určené na pečenie chlebov s vysokým obsahom cukru, tukov a bielkovín, ktoré majú tendenciu rýchlo hnednúť. Vďaka dlhšej fáze kysnutia bude chlieb ľahký a vzdušný.
5. Bezlepkový chlieb
Chlieb z bezlepkových múk a zmesí. Bezlepkové múky potrebujú dlhší čas na príjem tekutín a majú rôzne vlastnosti kysnutia.
6. Rýchly chlieb
Čas miesenia, kysnutia a pečenia je kratší ako pri klasickom chlebe, ale dlhší ako pri ultrarýchlom chlebe. Vnútorňa štruktúra chleba je hustejšia. Rýchly chlieb sa vyrába z prášku do pečiva a sódy bikarbóny, ktoré sa aktivujú vlhkosťou a teplom. Pre perfektný rýchly chlieb odporúčame umiestniť všetky tekutiny na dno formy na chlieb a suché prísady na vrch. Počas počiatočného miesenia cesta na rýchly chlieb sa suché prísady môžu hromadiť v rohoch formy, a môže byť potrebné pomôcť mieseniu gumenou lopatkou, aby ste predišlo zhlukom múky.
7. Koláč
Tento program zmes vymiesi, vykysne a upečie, kysnutie prebieha pomocou sódy alebo prášku do pečiva.
8. Dezert
Miesenie a pečenie potravín s väčším množstvom tuku a bielkovín.
9. Ryžový chlieb
Uvarenú ryžu vmiešame do múky v pomere 1:1.

10. Kukuričný chlieb
Uvarenú kukuricu vmiešajte do múky v pomere 1:5.
11. Fialový chlieb
Uvarenú fialovú ryžu vmiešajte do múky v pomere 1:3.
12. Hnedý chlieb
Ražnú múku vmiešajte do chlebovej múky v pomere 1:3.
13. Kaša
Vytvorte kašu zmiešaním ryže, lotosu, longanu, červenej fazule, vlkovca čínskeho, červených datlí a arašidov.
14. Lepkáva ryža
Miešaním a zahrievaním vytvoríte guľku z lepkavej ryže.
15. Mix
Program na miešanie, aby sa múka a tekutiny dôkladne premiešali.
16. Cesto
Tento program pripraví kysnuté cesto na buchty, pizzu, atď.
Tento program neobsahuje pečenie.
17. Miesenie
Program na miesenie, bez kysnutia alebo pečenia. Používa sa na prípravu cesta na pizzu atď.
18. Ryžové víno
Program na kysnutie a pečenie lepkavej ryže.
19. Jogurt
Program na prípravu jogurtu.
20. Džem
Tento program sa používa na prípravu džemov z čerstvého ovocia a marmelády z pomarančov. Nezvyšujte množstvo ani nenechajte hmotu prekypieť cez formu na pečenie do priestoru na pečenie. Ak k tomu dôjde, okamžite spotrebič vypnite a formu na chlieb opatrne vyberte. Nechajte trochu vychladnúť a dôkladne vyčistite.
21. Rozmrazovanie
Program na rozmrazovanie zmrazených potravín.
22. Opraženie za stáleho miešania
Miešanie a pečenie suchého ovocia, ako sú arašidy, sója atď.
23. Kysnutie a pečenie
Program na kysnutie a pečenie bez miesenia. Tento program je vhodný pre chleby, ktoré potrebujú ďalšie manuálne spracovanie. Po ručnom spracovaní cesta alebo pri spracovaní pomocou programu MIX je možné napríklad vymiesiť požadovaný tvar alebo pridať prísady. Po tomto procese vložte cesto späť do formy na chlieb a potom zvolte tento program na automatické dokončenie kysnutia a pečenia.

24. Pečenie

Program na dodatočné pečenie chleba, ak je cesto veľmi svetlé alebo sa neprepieklo. V tomto programe nedochádza k mieseniu ani k odpočinku cesta.

25. Domáci chlieb

Ak chcete použiť tento program, stlačte tlačidlo **HOMEMADE (DOMÁCI CHLIEB)**. Môžete určiť, koľko minút v každej fáze bude sa bude cesto miesiť, kysnúť, piecť a udržiavať v teple. Časový rozsah nájdete v tabuľke nižšie.

POZNÁMKA: Skladovanie domáceho chleba

Čerstvo upečený chlieb je najlepší, keď sa skonzumuje čo najskôr. Zvyšný chlieb môžete skladovať v uzavretom plastovom vrecku až tri dni pri izbovej teplote. Ak chcete chlieb skladovať dlhší čas, vložte zapečatené plastové vrecko do chladničky až na 10 dní.

PROGRAM HOMEMADE (DOMÁCI CHLIEB)

Nastavenie programu	Predvolený čas (min)	Nastaviteľný čas (min)
Miesenie 1	15	0 - 30
Odpočívanie 1	3	0 - 30
Miesenie 2	20	0 - 30
Odpočívanie 2	10	0 - 30
Miesenie 3	0	0 - 25
Kysnutie 1	42	0 - 60
Kysnutie 2	40	0 - 60
Kysnutie 3	0	0 - 60
Pečenie	50	0 - 80
Udržiavanie v teple	60	0 - 60
Čas odloženia		15 hodín

ÚVOD



Pečenie:

Stlačením tlačidla zvolíte program 24, potom stlačením tlačidla START/STOP spustíte program.



Miesenie

Stlačením tlačidla zvolíte program 17, potom stlačením tlačidla START/STOP spustíte program.

Fáza 1 2 3

Tieto čísla označujú, v ktorej fáze zvolený program pracuje. napr. v programe miešania sa rozdelila na fázu 1, fázu 2 a fázu 3.

PROGRAM HOMEMADE (DOMÁCI CHLIEB)

Stlačením tohto tlačidla zvolíte program home-made, v programe menu môžete nastaviť čas každého procesu napr. miesenie, kysnutie, pečenie. Vhodné na DIY chlieb.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Umyte a osušte formu na chlieb a hnetaciu lopatku.

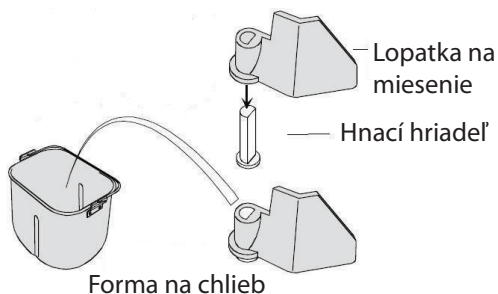
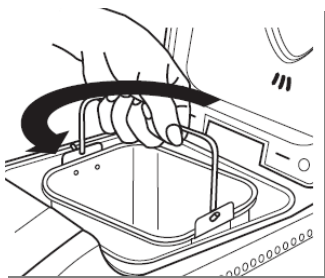
POZNÁMKA: Vo forme na chlieb nepoužívajte kovové náradie, pretože môže poškodiť neprílnavý povrch.

POZOR! Hrozí nebezpečenstvo spadnutia pekárne na chlieb, pretože sa môže počas cyklu miesenia kývať a posúvať. Vždy umiestnite pekáreň do stredu pracovnej plochy, čo najďalej od okraja.

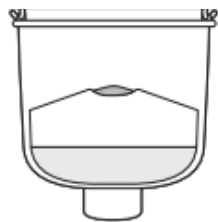
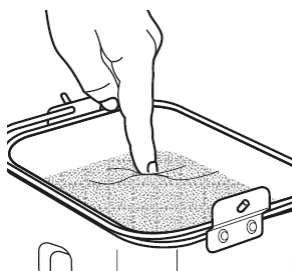
1. Skontrolujte, či niektoré diely nechýbajú alebo nie sú poškodené.
2. Vyčistite všetky diely podľa popisu v kapitole „**ČISTENIE A ÚDRŽBA**“.
3. Pekáreň nastavte na režim pečenia a pečte naprázdno asi 10 minút. Potom nechajte vychladnúť a oddelené časti opäť očistite. Pri prvom zapnutí môže zo spotrebiča vychádzať trochu dymu a/alebo zápachu. To je normálne a zmizne po prvom alebo druhom použití. Uistite sa, že spotrebič má dostatočné vetranie.
4. Dôkladne osušte všetky diely a zostavte ich, spotrebič je pripravený na použitie.

Podrobné pokyny

- ① Pomocou rukoväti formy na chlieb otočte nádobu proti smeru hodinových ručičiek a potom ju vytiahnite zo spotrebiča.
- ② Zatlačte hnetaciu lopatku na hnací hriadeľ vo vnútri formy na chlieb.



- ③ Do formy na chlieb pridajte ingrediencie v poradí uvedenom v recepte. Najskôr pridajte tekutiny, cukor a soľ, potom múku a nakoniec kvások.
- ④ Starostlivo odmerajte a pridajte ingrediencie do formy na chlieb v PRESNOM poradí uvedenom v recepte.
- ⑤ **POZNÁMKA:** V múke urobte prstom malú priehlbinu, do ktorej pridajte droždie. Dbajte na to, aby droždie neprišlo do kontaktu so soľou alebo tekutinami.



POSLEDNÉ: Kvasinky. MUSIA byť oddelené od tekutých ingrediencií
DRUHÉ: Suché prísady (cukor, soľ, tuk, múka)
PRVÉ: Tekuté ingrediencie izbovej teploty

TIP: Pred začatím odmerajte všetky ingrediencie vrátane doplnkov (orechy, hrozienka).

- ⑥ Vložte formu na chlieb do pekárne a otočením v smere hodinových ručičiek sa uistite, že je pevne zaistená na mieste. Zatvorte veko.
- ⑦ **POZNÁMKA:** Pre správne miešanie a miesenie musí nádoba na chlieb zapadnúť na miesto.
- ⑧ Pripojte spotrebič. Zaznie pípnutie a na LCD displeji sa nastaví predvolený program 1.
- ⑨ Stláčajte tlačidlo PROGRAM MENU, pokým sa nezobrazí požadovaný program.
- ⑩ Stláčaním tlačidla HMOTNOSTI posuňte indikátor na 500 g, 750 g, 1 000 g. (V programe 7-8, 13-25 nie je možné použiť tlačidlo HMOTNOSTI.)
- ⑪ Stlačením tlačidla KÔRKA posuňte indikátor na požadované nastavenie: Svetlá, Stredná, Tmavá. (V programe 13-22 nie je možné použiť tlačidlo KÔRKA.)
- ⑫ V prípade potreby použite tlačidlo ČASOVAČ ODLOŽENIA. Stláčaním tlačidiel + a – zvýšite alebo znížite čas cyklu zobrazený na LCD displeji. (Funkcia odloženia nie je dostupná v programoch 6-8, 13, 15, 17-21)
- ⑬ **POZNÁMKA:** Túto funkciu nepoužívajte pri používaní mliečnych výrobkov, vajec atď. Ak chcete, aby pekáreň začala pracovať okamžite, tento krok môžete vynechať.
- ⑭ Jedným stlačením tlačidla START/STOP spustíte program. Pekáreň raz pípne a na displeji sa zobrazí „3:00“. Dvojbodka medzi „3“ a „00“ však neblinká stále a rozsvieti sa indikátor. Hnetacia lopatka začne miešať vaše ingrediencie. Ak bol aktivovaný časovač oneskorenia, hnetacia lopatka nebude miešať ingrediencie, pokým sa program nespustí.
- ⑮ Počas prevádzky budete počuť 5 pípnutí; môžete otvoriť veko a nasypať doplnky (orechy, ovocie). Táto funkcia je nastaviteľná v programoch 1-6, 9-12. Toto načasovanie sa pri jednotlivých programoch líši.
- ⑯ Po dokončení procesu zaznie desať pípnutí a automaticky sa zvolí funkcia udržiavania teploty na 1 hodinu. Stlačením tlačidla START/STOP na 3 sekundy proces zastavíte a funkcia udržiavania teploty sa vypne. Odpojte napájací kábel a potom otvorte veko pomocou rukavíc na pečenie.
- ⑰ Pred premiestnením chleba nechajte nádobu mierne vychladnúť. Použitím kuchynských rukavíc opatrne otočte nádobu proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ju odomkli, a zdvihnite rukoväť, aby ste ju vybrali zo spotrebiča.
UPOZORNENIE: Spotrebič a chlieb môžu byť veľmi horúce! Vždy s nimi zaobchádzajte opatrne.
- ⑱ Pomocou chňapiek na pečenie otočte formu hore dnom (so sklopenou rukoväťou formy na pečenie) na drôtený chladiaci rošt alebo čistú varnú dosku a jemne potraсте, kým chlieb nevypadne. Pomocou neprilnavej špachtle jemne uvoľnite boky chleba z formy.
- ⑲ Pred krájaním nechajte chlieb asi 20 minút vychladnúť. Chlieb odporúčame krájať elektrickým krájačom alebo zubatým nožom, nie nožom na ovocie alebo kuchynským nožom, pretože môže dôjsť k deformácii chleba.
- ⑳ Ak v chlebe zostane hnetacia lopatka, jemne ju vyberte pomocou špachtle alebo podobného náradia. Chlieb je horúci, nikdy nevyberajte hnetaciu lopatku rukou. Ak spotrebič nepoužívate alebo ak je program ukončený, odpojte napájací kábel.

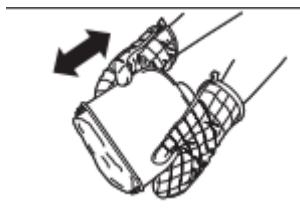
POZNÁMKA: Zvyšný chlieb môžete skladovať v uzavretom plastovom vrecku až tri dni pri izbovej teplote. Ak chcete chlieb skladovať dlhší čas, vložte zapečatené plastové vrecko do chladničky až na 10 dní.

VYBRATIE CHLEBA

Forma na chlieb a komora na pečenie budú horúce, preto pri manipulácii používajte kuchynské rukavice. Vyberte formu na chlieb zodvihnutím rukoväti a jej otočením proti smeru hodinových ručičiek. Tak formu odomknete a vytiahnite ju priamo hore z komory na pečenie.

Otočte formu na chlieb a opatrne potraсте, pokým chlieb z formy nevypadne. Pred krájaním nechajte chlieb 10 minút vychladnúť na mriežke a krájajte nožom na chlieb. TIP: Ak z bochníka nevypadne hnetacia lopatka, odstráňte ju pomocou špachtle alebo podobného malého náradia.

INGREDIENCIE



1. Chlebová múka

Chlebová múka je najdôležitejšou zložkou pri výrobe chleba a odporúča sa vo väčšine receptov na kváskový chlieb. Má vysoký obsah lepku (možno ju teda nazvať aj múkou s vysokým obsahom lepku a vysokým obsahom bielkovín) a zabráňuje tomu, aby sa chlieb po vykysnutí zrazil. Múka sa líši podľa regiónu. Obsah lepku je vyšší ako pri univerzálnej múke, takže sa dá použiť na prípravu chleba s väčším objemom a väčšou vnútornou štruktúrou.

2. Viacúčelová múka

Múka, ktorá neobsahuje prášok do pečiva, vhodná na pečenie „rýchleho“ chleba. Chlebová múka je vhodnejšia pre kváskové chleby.

3. Celozrnná múka

Celozrnná múka sa melie z celého pšeničného zrna. Chlieb vyrobený úplne alebo čiastočne z celozrnnnej múky má vyšší obsah vlákniny a výživných látok. Celozrnná múka je ťažšia a v dôsledku toho môžu byť bochníky menšie a majú hrubšiu štruktúru. Obsahuje aj pšeničnú šupku a lepok. Mnoho receptov sa pre dosiahnutie čo najlepšieho výsledku zvyčajne kombinuje s celozrnnou múkou alebo chlebovou múkou.

4. Čierna pšeničná múka

Čierna pšeničná múka nazývaná aj „ražná múka“ je druh múky s vysokým obsahom vlákniny a je podobná celozrnnnej múke. Na získanie objemu po vykysnutí je potrebné ju použiť v kombinácii s vysokým podielom chlebovej múky.

5. Samokypriaca múka

Múku, ktorá obsahuje prášok do pečiva, používa sa prevažne na výrobu koláčov. Samokypiacu múku nepoužívajte v kombinácii s droždím.

6. Kukuričná múka a múka z ovsených vločiek

Kukuričná múka a ovsená múka sa melú z kukurice a ovsených vločiek oddelene. Sú to prídavné zložky pri výrobe hrubého chleba, ktoré sa používajú na zvýraznenie chuti a textúry.

7. Cukor

Cukor je „potravou“ pre droždie, zlepšuje chuť a farbu chleba. Je to veľmi dôležitý prvok pri kysnutí cesta na chlieb. Bežne sa používa biely cukor, v niektorých receptoch sa však môže vyžadovať aj hnedý cukor, práškový cukor alebo bavlenný cukor.

8. Droždie

Kvasinky sú živý organizmus a mali by sa uchovávať v chladničke, aby zostali čerstvé. Ako potravu potrebujú sacharidy nachádzajúce sa v cukre a múke. Droždie používané v receptoch na pečenie chleba sa predávajú pod niekoľkými rôznymi názvami: čerstvé droždie (preferované), aktívne sušené droždie a instantné droždie. Počas procesu kvasenia produkujú kvasinky oxid uhličitý, ktorý roztiahne chlieb a zmäkčí vnútornú štruktúru.

1 polievková lyžica sušeného droždia = 3 lyžičky sušeného droždia

1 polievková lyžica sušeného = 15 ml droždia

1 čajová lyžička sušeného droždia = 5 ml

Pred použitím skontrolujte dátum spotreby droždia alebo kondíciu kvásku. Po každom použití ihneď vráťte do chladničky. Zlyhanie kysnutia cesta je zvyčajne spôsobené zlými kvasnicami.

TIP: Ak chcete skontrolovať, či je váš kvások čerstvý a aktívny:

- (1) Nalejte 1 šálku (237 ml) teplej vody (45 - 50 °C) do odmerky.
- (2) Pridajte 1 čajovú lyžičku (5 ml) bieleho cukru do šálky a premiešajte, potom pridajte 1 polievkovú lyžicu (15 ml) droždia.
- (3) Umiestnite odmerku na teplé miesto asi na 10 minút. Vodu nemiešajte.
- (4) Čerstvé, aktívne droždie začne bublať alebo „rásť“. Ak sa tak nestane, kvasinky sú mŕtve alebo neaktívne.

9. Soľ

Soľ je potrebná na zlepšenie chuti chleba a farby kôrky. Používa sa aj na obmedzenie aktivity kvasiniek. V recepte nikdy nepoužívajte veľmi veľa soli. Bez soli by bol chlieb objemnejší.

10. Vajcia

Vajcia môžu zlepšiť štruktúru chleba, urobiť chlieb výživnejším a objemnejším. Vajce treba rozšľahať s ostatnými tekutými ingredienciami.

11. Tuk, maslo a rastlinný olej

Tuk môže spôsobiť, že chlieb zmäkne a spomalí predĺži sa jeho skladovateľnosť. Maslo pred pridaním roztopte alebo nakrájajte na malé kúsky.

12. Prášok do pečiva

Prášok do pečiva sa používa na kysnutie ultra rýchleho chleba a koláča. Keďže nepotrebuje čas na kysnutie, produkuje vzduch, ktorý vytvorí bubliny na zmäkčenie štruktúry chleba pomocou chemického princípu.

13. Sóna bikarbóna

Funguje podobne ako prášok do pečiva. Môže sa použiť aj v kombinácii s práškom do pečiva.

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

Voda je nevyhnutnou zložkou pri výrobe chleba. Vo všeobecnosti by voda mala mať izbovú teplotu medzi 20 °C a 25 °C. Niektoré recepty môžu vyžadovať mlieko alebo iné tekutiny na zlepšenie chuti chleba. Nikdy nepoužívajte mliečne výrobky v kombinácii s funkciou odloženia pečenia.

TIPY: Jedným z najdôležitejších krokov pri príprave dobrého chleba je správne meranie ingrediencií. Každú ingredienciu dôkladne odmerajte a pridajte do formy na chlieb v poradí uvedenom v recepte.

Na získanie presného množstva vám odporúčame použiť odmerku, inak chlieb nebude mať správnu konzistenciu.

Pridávanie ingrediencií

Ingrediencie pridávajúte vždy v poradí uvedenom v recepte.

PRVÉ: Tekuté prísady

DRUHÉ: Suché prísady

POSLEDNÉ: Kvasinky

Kvasinky by mali byť umiestnené iba na suchej múke a nikdy by sa nemali dostať do kontaktu s tekutinou alebo soľou.

Keď používate odloženia, nikdy nepridávajúte suroviny podliehajúce skaze, ako sú vajcia alebo mlieko.

Po prvom úplnom miesení sa ozve pípnutie a do zmesi môžete vložiť ovocné prísady.

Ak ovocné zložky pridáte veľmi skoro, chuť sa po dlhom miešaní zníži.

Tekuté ingrediencie

Voda, čerstvé mlieko alebo iné tekutiny musíte odmerať odmerkami s jasným označením. Položte pohár na pult a kontrujte hladinu tekutiny. Pri meraní kuchynského oleja alebo iných prísad dôkladne očistite odmerku.

Suché ingrediencie

Suché ingrediencie odmerajte tak, že do odmerky opatrne nasypete múku atď. a po naplnení zarovnáte nožom. Nikdy nepoužívajte odmerku na naberanie suchých ingrediencií priamo z balenia, pretože tak môžete pridať až jednu polievkovú lyžicu ingrediencií navyše. Po odmerke neklepte.

TIP: Pred odmeraním múku premiešajte, aby sa prevzdušnila. Pri odmeriavaní malého množstva suchých ingrediencií, ako je soľ alebo cukor, použite odmerku a uistite sa, že je zarovnaná.

Pred čistením odpojte napájanie. Kábel, zástrčku ani kryt neponárajte do žiadnej kvapaliny. Pred čistením nechajte pekáreň úplne vychladnúť.

1. Čistenie hnetacej lopatky: Ak sa hnetacia lopatka len ťažko odstraňuje z chleba, pridajte vodu na dno formy na chlieb a nechajte namáčať 1 hodinu. Lopatku opatrne utrite vlhkou bavlnenou utierkou. Forma na chlieb aj hnetacia lopatka sú komponenty vhodné na umývanie v umývačke riadu.
2. Čistenie formy na chlieb: Vyberte formu na chlieb otočením proti smeru hodinových ručičiek a potom zodvihnite rukoväť. Vnútorne a vonkajšie plochy utrite vlhkou utierkou, nepoužívajte žiadne ostré ani abrazívne čistiace prostriedky, aby ste nepoškodili neprilhavý povrch. Pred opätovným vložením musí byť forma na chlieb úplne vysušená.

POZNÁMKA: Formu na chlieb a hnetaciu lopatku je možné umývať v umývačke riadu. Vonkajšia strana formy na chlieb a dno sa môžu zafarbiť. To je normálne.

3. Čistenie krytu a veka: Po použití nechajte jednotku vychladnúť. Na utretie veka, krytu, komory na pečenie a vnútra okienka použite vlhkú utierku. Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, pretože by sa tým poškodil vysoký lesk povrchu. Pri čistení nikdy neponárajte kryt do vody.

POZNÁMKA: Odporúčame pri čistení veko nerozoberať.

4. Pred zabalením pekárne na uskladnenie sa uistite, že úplne vychladla, je čistá a suchá a že je veko zatvorené.

Prevádzkové prostredie

Spotrebič dobre pracuje v širokom rozsahu teplôt, ale pri použití vo veľmi teplej alebo veľmi chladnej miestnosti bude rozdiel vo veľkosti bochníka. Odporúčame, aby teplota v miestnosti bola v rozmedzí 15 °C až 34 °C.

ODSTRÁNENIE MOŽNÝCH PROBLÉMOV

Č.	PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
1	Zápach alebo zápach po spálení.	* Múka alebo iné prísady sa vysypali do priestoru na pečenie.	* Zastavte pekáreň a nechajte úplne vychladnúť. Utrite prebytočnú múku alebo iné ingrediencie z priestoru na pečenie papierovou utierkou.
2	Prísady sa nemiešajú, hrozí poškodenie motora.	* Forma na chlieb alebo hnetacia lopatka nemusia byť správne nainštalované. * Veľmi veľa ingrediencií.	* Uistite sa, že je hnetacia lopatka správne inštalovaná na hriadieli. * Odmerajte ingrediencie presne.
3	Po stlačení tlačidla START/STOP sa zobrazí „HHH“.	* Vnútorňá teplota pekárne na chlieb je veľmi vysoká.	* Medzi programami nechajte spotrebič vychladnúť. Spotrebič odpojte, otvorte veko a vyberte formu na chlieb. Pred spustením nového programu nechajte 15 - 30 minút vychladnúť.
4	Okienko je zahmlené alebo pokryté kondenzáciou.	* Toto sa môže vyskytnúť počas programov miešania alebo kysnutia.	* Kondenzácia zvyčajne zmizne počas pečenia. Okienko medzi jednotlivými použitiami dobre vyčistite.
5	S chlebom vychádza aj hnetacia lopatka.	* Hrubšia kôrka pri nastavení tmavej kôrky.	* Nie je nezvyčajné, že hnetaciu lopatku vyberiete spolu s bochníkom chleba. Keď bochník vychladne, lopatku odstráňte pomocou špachtle.
6	Cesto sa nepremieša dôkladne, múka a ostatné prísady sú nahromadené na bokoch formy na chlieb, bochník chleba je obalený múkou.	* Forma na chlieb alebo hnetacia lopatka nemusia byť správne nainštalované. * Veľmi veľa ingrediencií. * Bezlepkové cesto je zvyčajne veľmi vlhké. Môžete ho zoškrabať zo strán gumovou špachtľou.	* Uistite sa, že forma na chlieb je bezpečne vložená do spotrebiča a hnetacia lopatka je pevne inštalovaná na hriadieli. * Uistite sa, že ingrediencie sú presne odmerané a pridané v správnom poradí. * Po upečení a vychladnutí je možné z bochníka odstrániť prebytočnú múku.
7	Chlieb veľmi vykysol alebo podvihol veko hore.	* Prísady nie sú správne odmerané (veľmi veľa droždia, múky). * hnetacia lopatka nie je vo forme na chlieb. * Zabudli ste pridať soľ.	* Presne odmerajte všetky ingrediencie a uistite sa, že ste pridal cukor a soľ. * Skúste znížiť množstvo kvasníc o 1/4 čajovej lyžičky (1,2 ml). * Skontrolujte inštaláciu hnetacej lopatky.

Č.	PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
8	Chlieb nekysne, bochník je nízky.	* Nepresne odmerané ingrediencie alebo neaktívne droždie. * Počas prípravy cesta alebo pečenia ste otvorili veko.	* Presne odmerajte všetky ingrediencie. * Skontrolujte dátum spotreby droždia a múky. * Tekutiny musia mať izbovú teplotu.
9	Chlieb má po upečení na vrchu priehlbinu.	* Cesto vykyslo veľmi rýchlo. * Veľmi veľa droždia alebo vody. * Pre daný recept bol zvolený nesprávny program.	* Počas pečenia neotvárajte veko. * Vyberte možnosť tmavšej kôrky.
10	Kôrka je veľmi svetlá.	* Počas pečenia ste otvorili veko.	* Počas pečenia neotvárajte veko. * Vyberte možnosť tmavšej kôrky.
11	Kôrka je veľmi tmavá.	* Recept s veľkým obsahom cukru.	* Mierne znížte množstvo cukru. * Vyberte možnosť svetlejšej kôrky
12	Bochník chleba je naklonený.	* Veľmi veľa droždia alebo vody. * Pred kysnutím a pečením bolo cesto odsunuté hnetacou lopatkou na jednu stranu.	* Presne odmerajte všetky ingrediencie. * Mierne znížte množstvo droždia alebo vody. * Niektoré bochníky nemusia byť rovnomerne tvarované, najmä tie s celozrnnou múkou.
13	Bochníky majú rôzne tvary.	* Líšia sa podľa druhu chleba.	* Celozrnné alebo viaczrnné chleby sú hutnejšie a môžu byť nižšie ako základné biele pečivo.
14	Chlieb je vo vnútri dutý alebo dierovaný.	* Cesto je veľmi mokré, pridali ste veľa droždia, nepridali ste soľ. * Voda je veľmi teplá.	* Presne odmerajte všetky ingrediencie. * Mierne znížte množstvo droždia alebo vody. Skontrolujte množstvo soli. * Použite vodu izbovej teploty.
15	Nedopečený alebo lepkavý chlieb.	* Veľmi veľa tekutín, nesprávne zvolený program.	* Znížte množstvo tekutiny a starostlivo odmerajte prísady. * Skontrolujte program zvolený pre daný recept.
16	Chlieb sa pri krájaní roztlačí.	* Chlieb je veľmi horúci.	* Pred krájaním nechajte chlieb 15-30 minút vychladnúť na mriežke.
17	Chlieb má ťahkú, hutnú štruktúru.	* Veľmi veľa múky, stará múka. * Málo vody.	* Skúste pridať viac vody alebo použite menej múky. * Celozrnné pečivo bude mať ťahšiu štruktúru
18	Dno nádoby na chlieb stmavlo alebo je škvrnité.	* Po umytí v umývačke riadu.	* Je to normálne a nebude to mať vplyv na funkčnosť formy na chlieb.



EKOLOGICKÁ LIKVIDÁCIA

Aj Vy môžete prispieť k ochrane životného prostredia! Nezabudnite dodržiavať miestne predpisy a nefunkčné elektrické spotrebiče odovzdajte v miestnom stredisku na likvidáciu odpadu.

RECEPTY

Program		Ingrediencia	Množstvo	Množstvo	Množstvo	Poznámka
1 Základný chlieb		hmotnosť chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	100 ml	190 ml	280 ml	
	[2]	maslo	1 PL / 10 g	1 ^{1/2} PL / 20 g	2 ^{1/3} PL / 30 g	
	[3]	soľ	1/2 ČL / 4 g	3/4 ČL / 7 g	1 ČL / 10 g	vložte do rohu
	[4]	cukor	1/2 ČL / 4 g	3/4 ČL / 7 g	1 ČL / 10 g	vložte do rohu
	[5]	múka s vysokým obsahom lepku	1 ^{1/2} pohára / 220 g	2 ^{1/2} pohára / 340 g	3 ^{1/2} pohára / 500 g	
	[6]	instantné droždie	1 ČL / 3 g	1 ^{2/3} ČL / 5 g	2 ^{1/3} ČL / 7 g	vložte na suchú múku, aby sa nedotklo žiadnej tekutiny
2 Francúzsky chlieb		hmotnosť chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	120 ml	160 ml	210 ml	
	[2]	maslo	2 PL / 26 g	2 ^{1/2} PL / 38 g	3 PL / 45 g	
	[3]	soľ	2/3 ČL / 3 g	3/4 ČL / 4 g	1 ČL / 5 g	vložte do rohu
	[4]	múka s vysokým obsahom lepku	2 poháre / 290 g	2 ^{1/2} pohára / 360 g	3 poháre / 435 g	
	[5]	instantné droždie	2/3 ČL / 3 g	1 ČL / 3 g	1 ^{1/4} ČL / 4 g	vložte na suchú múku, aby sa nedotklo žiadnej tekutiny
3 Celozrnný chlieb		hmotnosť chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	maslo	2 PL / 26 g	2 ^{1/2} PL / 38 g	3 PL / 45 g	
	[3]	soľ	2/3 ČL / 3 g	3/4 ČL / 4 g	1 ČL / 5 g	vložte do rohu
	[4]	cukor	1 ^{3/4} PL / 21 g	2 PL / 26 g	3 PL / 39 g	vložte do rohu
	[5]	múka s vysokým obsahom lepku	1 ^{2/3} pohára / 240 g	2 poháre / 290 g	2 ^{1/4} pohára / 325 g	
	[6]	celozrnná múka	1/3 pohára / 50 g	1/2 pohára / 70 g	3/4 pohára / 110 g	
	[7]	instantné droždie	2/3 ČL / 2 g	1 ČL / 3 g	1 ^{1/4} ČL / 4 g	vložte na suchú múku, aby sa nedotklo žiadnej tekutiny.

Program		Ingrediencia	Množstvo	Množstvo	Množstvo	Poznámka
4 Sladký chlieb		hmotnosť chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	120 ml	160 ml	200 ml	
	[2]	maslo	1 ^{1/2} PL / 20 g	2 PL / 26 g	2 ^{1/2} PL / 32 g	
	[3]	soľ	1/2 ČL / 2 g	1/2 ČL / 2g	1/2 ČL / 2 g	vložte do rohu
	[4]	vajce	1 celé vajce / 60 g	1 celé vajce / 60 g	1 celé vajce / 60 g	
	[5]	cukor	2 PL / 30 g	3 PL / 45 g	4 PL / 60 g	vložte do rohu
	[6]	odstredené mlieko	1/4 pohára / 35 g	1/3 pohára / 47 g	1/2 pohára / 70 g	
	[7]	múka s vysokým obsahom lepku	2 poháre / 290 g	2 ^{3/4} pohára / 80 g	3 ^{1/2} pohára / 500 g	
	[8]	instantné droždie	3/4 ČL / 2,4 g	1 ČL / 3 g	1 ČL / 3 g	Vložte na suchú múku, aby sa nedotklo žiadnej tekutiny.
5 Bezlepkový chlieb		hmotnosť chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	maslo	2 PL / 26 g	2 ^{1/2} PL / 33 g	3 PL / 39 g	
	[3]	soľ	2/3 ČL / 3 g	3/4 ČL / 4 g	1 ČL / 5 g	vložte do rohu
	[4]	vajce	1 celé vajce / 60 g	1 celé vajce / 60 g	1 celé vajce / 60 g	
	[5]	cukor	2 PL / 26 g	2 ^{1/2} PL / 32 g	3 PL / 39 g	vložte do rohu
	[6]	bezlepková múka	1 ^{3/4} pohára / 255 g	2 poháre / 290 g	2 ^{1/4} pohára / 320 g	
	[7]	kukuricičná múka	1/4 pohára / 35 g	1/2 pohára / 70 g	3/4 pohára / 115 g	môže sa nahradiť ovsenou múkou
	[8]	instantné droždie	1 ^{1/2} ČL / 5 g	1 ^{1/2} ČL / 5 g	1 ^{1/2} ČL / 5 g	vložte na suchú múku, aby sa nedotklo žiadnej tekutiny

Program		Ingrediencia	Množstvo	Množstvo	Množstvo	Poznámka
6 Rýchly chlieb		hmotnosť chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	140 ml	190 ml	230 ml	teplota vody 40 - 50 °C
	[2]	maslo	2 PL / 26 g	2 ^{1/2} PL / 33 g	3 PL / 39 g	
	[3]	soľ	2/3 ČL / 3 g	3/4 ČL / 4 g	1 ČL / 5 g	vložte do rohu
	[4]	cukor	1 PL / 14 g	2 PL / 26 g	3 PL / 39 g	vložte do rohu
	[5]	múka s vysokým obsahom lepku	2 poháre / 290 g	2 ^{1/2} pohára / 360 g	3 poháre / 435 g	
	[6]	instantné droždie	1 ^{1/2} ČL / 5 g	1 ^{1/2} ČL / 5 g	2 ^{1/3} ČL / 7 g	vložte na suchú múku, aby sa nedotklo žiadnej tekutiny.

7 Koláč

- Tento program nie je vhodný pre všetky typy koláčov, ako je napríklad sendvič Victoria alebo koláče, ktoré vyžadujú vloženie do horúcej rúry.
- Koláč sa pripravuje podľa receptu v samostatnej miske a potom sa pečie vo forme na chlieb.
- Zmiešajte ingrediencie v miske. Dno a boky formy vyložte papierom na pečenie a nalejte zmes.

[1]	Hladká múka	285 g
[2]	Sóda bikarbóna	1 ČL
[3]	Soľ	1/2 ČL
[4]	Maslo	110 g
[5]	Cukor	225 g
[6]	Vajcia z voľného výbehu	2 ks
[7]	Banány	2 ks
[8]	Mlieko	50 ml
[9]	Vanilkový extrakt	1 ČL

- Maslo a cukor spolu vyšľahajte do peny a potom zašľahajte vajcia.
- Pridajte roztlačené banány, mlieko a vanilkový extrakt.
- Nalejte mokrú zmes do formy na pečenie chleba (uistite sa, že je miešacia lopatka na mieste.)
- Do mokrej zmesi pridajte múku, sódu bikarbónu a soľ.
- Zvoľte program 14.

8 Dezert

[1]	Vajce (mierne premiešané)	3 ks
[2]	Varená ryža	1 pohár
[3]	Cukor	1/8 pohára
[4]	Hrozienka	1/4 pohára
[5]	Vanilka	1 ČL
[6]	Škorica	1 ČL
[7]	Mlieko	2 poháre / 400 ml

Program		Ingrediencia	Množstvo	Množstvo	Množstvo	Poznámka
9 Ryžový chlieb		hmotnosť chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	olej	2 PL / 26 g	2 ^{1/2} PL / 38 g	3 PL / 45 g	
	[3]	soľ	2/3 ČL / 3 g	3/4 ČL / 4 g	1 ČL / 5 g	vložte do rohu
	[4]	vajce	1 ks / 60 g	1 ks / 60 g	1 ks / 60 g	
	[5]	cukor	2 PL / 26 g	2 ^{1/2} PL / 32 g	3 PL / 39 g	vložte do rohu
	[6]	múka s vysokým obsahom lepku	2 poháre / 290 g	2 ^{1/2} pohára / 360 g	3 poháre / 435 g	
	[7]	varená ryža	1/4 pohára	1/3 pohára	1/2 pohára	
	[8]	instantné droždie	2/3 ČL / 2 g	1 ČL / 3 g	1 ^{1/4} ČL / 4 g	vložte na suchú múku, aby sa nedotklo žiadnej tekutiny.

Program		Ingrediencia	Množstvo	Množstvo	Množstvo	Poznámka
10 Kukuričný chlieb		hmotnosť chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	140 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	olej	2 PL / 26 g	2 ^{1/2} PL / 38 g	3 PL / 45 g	
	[3]	soľ	2/3 ČL / 3 g	3/4 ČL / 4 g	1 ČL / 5 g	vložte do rohu
	[4]	vajce	1 ks / 60 g	1 ks / 60 g	1 ks / 60 g	
	[5]	cukor	2 PL / 26 g	2 ^{1/2} PL / 32 g	3 PL / 39 g	vložte do rohu
	[6]	múka s vysokým obsahom lepku	2 poháre / 290 g	2 ^{1/2} pohára / 360 g	3 pohára / 435 g	
	[7]	kukuričné kúsky	1/4 pohára	1/3 pohára	1/2 pohára	
	[8]	instantné drożdžie	2/3 ČL / 2 g	1 ČL / 3 g	1 ČL / 3 g	vložte na suchú múku, aby sa nedotklo žiadnej tekutiny.
11 Fialový chlieb		hmotnosť chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	olej	2 PL / 26 g	2 ^{1/2} PL / 38 g	3 PL / 45 g	
	[3]	soľ	2/3 ČL / 3 g	3/4 ČL / 4 g	1 ČL / 5 g	vložte do rohu
	[4]	vajce	1 ks / 60 g	1 ks / 60 g	1 ks / 60 g	
	[5]	cukor	2 PL / 26 g	2 ^{1/2} PL / 32 g	3 PL / 39 g	vložte do rohu
	[6]	múka s vysokým obsahom lepku	2 poháre / 290 g	2 ^{1/2} pohára / 360 g	3 poháre / 435 g	
	[7]	dusená fialová lepkavá ryža	1/4 pohára	1/3 pohára	1/2 pohára	
	[8]	instantné drożdžie	2/3 ČL / 2 g	1 ČL / 3 g	1 ^{1/4} ČL / 4 g	vložte na suchú múku, aby sa nedotklo žiadnej tekutiny.

Program		Ingrediencia	Množstvo	Množstvo	Množstvo	Poznámka
12 Hnedý chlieb		hmotnosť chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	180 ml	230 ml	255 ml	
	[2]	smotana/ maslo	26 g	39 g	45 g	
	[3]	soľ	2 g	3 g	4 g	
	[4]	trstinová melasa	26 g	39 g	45 g	
	[5]	ražná múka	70 g	145 g	180 g	
	[6]	biela múka	215 g	290 g	325 g	
	[7]	instantné droždie	3 g	4 g	5 g	
13 Kaša	[2]	predvolená hodnota 1:30; čas kysnutia: 40 minút, čas pečenia 50 minút; k dispozícii je tlačidlo farby kôrky				
14 Lepkáva ryža	[1]	voda	250 ml	350 ml	450 ml	S funkciami pečenia a miešania namočte lepkavú ryžu 30 minút pred použitím.
	[2]	lepkavá ryža	280 g	420 g	560 g	
15 Mix	[1]	voda	330 ml			
	[2]	soľ	1 ČL			vložte do rohu
	[3]	olej	2 PL			
	[4]	múka s vysokým obsahom lepku	4 poháre / 560 g			

16 Cesto

- Tento program vymiesi cesto a nechá ho vykysnúť, potom ho vytvarujete a upečiete vo svojej bežnej rúre.
- Pripravte si ingrediencie podľa receptu a vyberte si správny program. Keď je cesto hotové, vytvarujte ho, nechajte ešte vykysnúť a potom ho sami upečte.
- Keď tento program dokončí svoju činnosť, pripravené cesto sa bude ľahšie tvarovať, ak ho pred manipuláciou vyklopíte na jemne pomúčenú dosku.

[1]	voda	350 ml	
[2]	soľ	1 ^{1/2} ČL	vložte do rohu
[3]	olej	2 PL	
[4]	cukor	2 ČL	vložte do rohu
[5]	múka s vysokým obsahom lepku	600 g	
[6]	instantné droždie	1 ^{1/4} ČL	vložte na suchú múku, aby sa nedotklo žiadnej tekutiny.

Program		Ingrediencia	Množstvo	Množstvo	Množstvo	Poznámka
17 Miesenie	[1]	voda	primerané množstvo			
	[2]	smotana/ maslo	1 ČL			
	[3]	soľ	3 PL			
	[4]	trstinová melasa	primerané množstvo			
18 Ryžové vino	[1]	lepkavá ryža	500 g			pred použitím na 30 minút namočte do vody
	[2]	voda	primerané množstvo			
19 Jogurt	[1]	mlieko	1000 ml			
	[2]	baktérie mliečneho kvasenia	100 ml			
	[3]	cukor	60 g			
20 Džem	[1]	jahody, jemne nakrájané	720 ml			rozmiešať na kašovitú, ak je potrebné, môžete pridať trochu vody
	[2]	škrob (rozpustený vo vode)	1/3 pohára / 80 g			
	[3]	cukor	1 pohár / 260 g			podľa chuti
	[4]	citrónová šťava	3 PL / 30 g			

Program		Ingrediencia	Množstvo	Množstvo	Množstvo	Poznámka
21 Rozmrazovanie	[1]	predvolená hodnota je 0:30, nastaviť môžete v rozsahu od 0:10 do 2:00, každé stlačenie zmení hodnotu o 10 minút				
22 Opraženie za stáleho miešania	[1]	arašidy	300 g			
	[2]	predvolená hodnota je 0:30, nastaviť môžete v rozsahu od 0:10 do 2:00, každé stlačenie zmení hodnotu +/- o 1 minútu a každé podržanie zmení hodnotu +/- o 10 minút				
23 Kysnutie a pečenie	[1]	predvolená hodnota je 1:30, čas kysnutia je 40 minút, čas pečenia 50 minút, k dispozícii je tlačidlo farby kôrky				
24 Pečenie	[1]	predvolená hodnota je 0:30, nastaviť môžete teplotu pečenia stlačením tlačidla kôrky: 100 °C (svetlá kôrka), 150 °C (stredná kôrka); 200 °C (tmavá kôrka), predvolené nastavenie je 150 °C				
25 Domáci chlieb	[1]	týmto tlačidlom spustíte program na pečenie domáceho chleba, v tomto programe môže používateľ nastaviť čas každého procesu - miesenia, kvasenia, pečenia				

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 častí
- 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 budú predstavovať náklady. Opravte výrobok za úhradu.

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



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

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

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

Pre právnické osoby v Európskej únii

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

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

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

Dovozca:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefón: (+420) 241 410 819

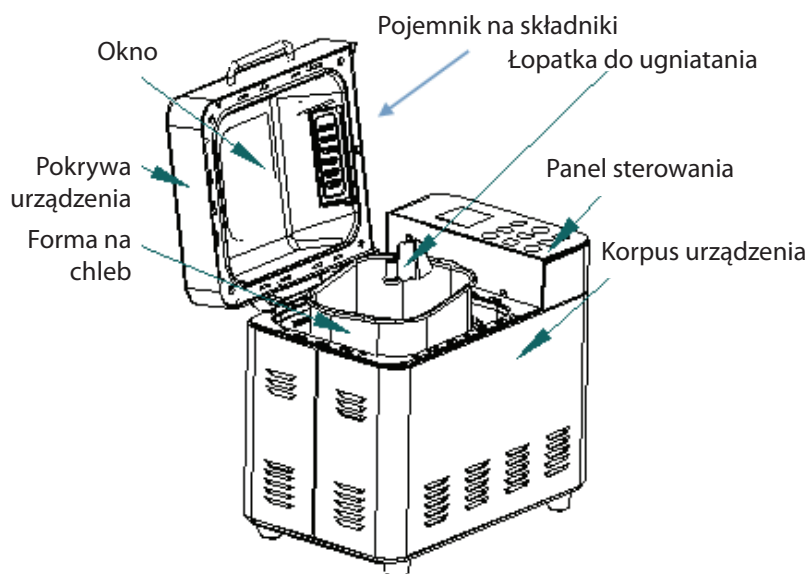
INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać następujących podstawowych instrukcji:

1. Należy przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je na przyszłość.
2. Przed użyciem należy sprawdzić, czy napięcie w gniazdku jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
3. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
4. Jeśli urządzenie jest używane przez dzieci, wymagany jest ścisły nadzór. Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
5. Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów lub elementów sterujących. Do obsługi gorącej formy do pieczenia chleba lub gorącego chleba należy zawsze używać rękawic kuchennych.
6. Nigdy nie wkładaj rąk do komory piekarnika po wyjęciu formy do pieczenia chleba z urządzenia. Grzałka będzie nadal gorąca.
7. Aby zapobiec porażeniu prądem, nie należy zanurzać przewodu, wtyczek ani wypielacza do chleba w wodzie lub innym płynie.
8. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane lub gdy jest czyszczone. Przed włożeniem lub wyjęciem części albo przed czyszczeniem należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
9. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, lub jeśli działa ono nieprawidłowo, spadło lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Zwróć urządzenie do producenta lub najbliższego autoryzowanego centrum serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji elektrycznej /mechanicznej.
10. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
11. Nie używać na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
12. Nie pozostawiaj kabla zwisającego nad krawędzią stołu lub blatu ani ułożonego na gorącej powierzchni.
13. Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w rozgrzanym piekarniku.
14. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia z gorącym olejem lub innymi gorącymi płynami.
15. Nigdy nie należy włączać urządzenia bez prawidłowego umieszczenia składników w formie do pieczenia chleba.
16. Podczas wyjmowania chleba nigdy nie uderzaj w blachę do pieczenia chleba, ponieważ możesz ją uszkodzić.

17. Wyłączyć urządzenie, obracając przełącznik (START/STOP), a następnie wyciągając wtyczkę z gniazdka.
18. Nie należy zbliżać oczu ani twarzy do szyby ze szkła hartowanego. Pęknięcie szyby może spowodować obrażenia ciała.
19. To urządzenie jest wyposażone we wtyczkę z uziemieniem. Upewnij się, że gniazdko w Twoim domu jest dobrze uziemione.
20. Podczas gotowania nie wolno dotykać żadnych ruchomych lub obracających się części urządzenia.
21. Nie używaj urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczone.
22. Dokładnie wyczyść wnętrze piekarnika. Nie zarysuj ani nie uszkodź rurki grzałki.

CZĘŚCI I FUNKCJE URZĄDZENIA



Miarka



Łyżka pomiarowa



Hak
(do demontażu łopatki ugniatającej)



Łopatka ugniatająca

FUNKCJE

PANEL STEROWANIA



LCD WYŚWIETLACZ



WŁĄCZENIE

Podłącz wypiekacz do gniazdka elektrycznego, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „3:00”. Jednak dwukropek pomiędzy „3” i „00” nie miga w sposób ciągły. Wartość „1” jest programem domyślnym. Strzałki wskazują wartości „750 g” i „MEDIUM”, ponieważ są to ustawienia domyślne



PRZYCISK START/STOP

Naciśnij przycisk START/STOP jeden raz, aby uruchomić program. Wskaźnik zaświeci się, dwukropek na wyświetlaczu czasu zacznie migać i rozpocznie się program. Po uruchomieniu programu wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku START/STOP są nieaktywne.

Przytrzymaj przycisk START/STOP przez 0,5 sekundy, aby przejść do trybu pauzy, jeśli w ciągu 3 minut nie zostanie wykonana żadna operacja, urządzenie będzie kontynuować pracę do końca ustawionego programu.

Przytrzymaj przycisk START/STOP przez 3 sekundy, aby anulować program; rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że program został anulowany. Funkcja ta pomoże zapobiec niezamierzonemu przerwaniu działania programu.

Aby wyjąć chleb, naciśnij przycisk START/STOP, aby zakończyć cykl pieczenia.

ZAPROGRAMOWANE MENU

Naciśnij przycisk MENU, aby wybrać żądany program. Każde naciśnięcie (któremu towarzyszy krótki sygnał dźwiękowy) spowoduje zmianę programu. Wielokrotne krótkie naciśnięcie przycisku spowoduje wyświetlenie odpowiedniego numeru programu na wyświetlaczu LCD.

KOLOR SKÓRKI

Naciśnij przycisk Kolor skórki, aby wybrać żądane ustawienie: Jasna, Średnia lub Ciemna skórka   . Przycisk ten może być używany w programach Menu 1-12, 23, 24.

WAGA

Wybór wagi (500 g, 750 g, 1000 g) Naciśnij przycisk WEIGHT, aby wybrać żądaną wagę brutto. Poniżej wybranej wagi pojawi się wskaźnik.

Przycisk ten może być używany w następujących programach: Menu 1-6, 9, 10, 11, 12

TIMER OPÓŹNIENIA („+ lub -“) ⌚

Jeśli nie chcesz, aby urządzenie rozpoczęło pracę natychmiast, możesz użyć tego przycisku, aby ustawić czas drzemki.

Naciśnij przycisk „+” lub „-”, aby wybrać czas pieczenia chleba. Należy pamiętać, że czas opóźnienia powinien obejmować czas pieczenia wybranego programu. Oznacza to, że gorący chleb może być podawany po upływie czasu opóźnienia. Najpierw należy wybrać program i kolor skórki, a następnie nacisnąć przycisk „+ lub -”, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas opóźnienia w 10-minutowych odstępach. Masztymalne opóźnienie wynosi 15 godzin.

UWAGI:

- Ustaw czas pauzy po wybraniu opcji MENU PROGRAMU, WAGA i KOLOR KORKA.
- Nie używaj funkcji opóźnienia w przypadku przepisów zawierających nabiał lub inne składniki, takie jak jajka, mleko, śmietana lub ser.

PRZERWY W ZASILANIU

W przypadku awarii zasilania w ciągu 10 minut proces pieczenia chleba będzie kontynuowany automatycznie, nawet bez naciskania przycisku START/STOP. Jeśli czas awarii zasilania jest dłuższy niż 15 minut, urządzenie nie będzie kontynuować pracy, a wyświetlacz LCD powróci do ustawień domyślnych. Jeśli ciasto zaczęło wyrastać, wyrzuć składniki z formy do pieczenia chleba i zacznij od nowa. Jeśli ciasto nie weszło jeszcze w fazę wyrastania przed awarią zasilania, naciśnij przycisk START/ STOP, aby kontynuować program od początku.

OSTRZEŻENIA NA WYŚWIETLACZU

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

„EE0” - To ostrzeżenie oznacza, że czujnik temperatury jest odłączony. Zatrzymaj program, naciskając przycisk START/STOP (patrz Rysunek 2 poniżej) i odłącz przewód zasilający. Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji elektrycznej /mechanicznej czujnika.

Rysunek 1

Rysunek 2

Rysunek

Po zakończeniu programu pieczenia piekarnik wyemituje 10 sygnałów dźwiękowych i przełączy się w tryb utrzymywania ciepła na 1 godzinę. Na wyświetlaczu pojawi się „0:00 i ”. Po 60 minutach na wyświetlaczu LCD pojawi się .

Aby anulować proces utrzymywania ciepła, przytrzymaj przycisk START/STOP przez 3 sekundy.

WSKAZÓWKA: Wyjąć chleb natychmiast po zakończeniu programu pieczenia, aby zapobiec ciemnieniu skórki.

PROGRAMY

1. Chleb podstawowy
Chleb biały i mieszany składający się głównie z podstawowej mąki chlebowej.
2. Chleb francuski
Lekki chleb z drobnej mąki. Chleb jest puszysty i ma chrupiącą skórkę. Nie nadaje się do wypieków zawierających masło, margarynę lub mleko.
3. Chleb pełnoziarnisty
Zawiera głównie pełnoziarnistą mąkę chlebową. To ustawienie zapewni dłuższy czas nagrzewania wstępnego, aby ziarna mogły nasiąknąć wodą i napęcznieć. Nie zaleca się korzystania z funkcji opóźnienia, ponieważ może to prowadzić do słabych rezultatów pieczenia. Mąka pełnoziarnista zazwyczaj daje chrupiącą, grubą skórkę.
4. Słodki chleb
To ustawienie dla słodkich chlebów jest przeznaczone do pieczenia chlebów o wysokiej zawartości cukru, tłuszczu i białka, które mają tendencję do szybkiego brązowienia. Dłuższa faza wyrastania sprawi, że chleb będzie lekki i przewiewny.
5. Chleb bezglutenowy
Chleb z bezglutenowych mąk i mieszanek. Mąki bezglutenowe dłużej wchłaniają płyny i mają inne właściwości zakwaszające.
6. Szybki chleb
Czas wyrabiania, wyrastania i pieczenia jest krótszy niż w przypadku chleba konwencjonalnego, ale dłuższy niż w przypadku chleba ultraszybkiego. Wewnętrzna struktura chleba jest gęstsza.
Szybki chleb jest wytwarzany z proszku do pieczenia i sody oczyszczonej, które są aktywowane przez wilgoć i ciepło. Aby uzyskać idealny szybki chleb, zalecamy umieszczenie wszystkich płynów na dnie formy do chleba, a suchych składników na wierzchu. Podczas początkowego mieszania ciasta na szybki chleb, suche składniki mogą gromadzić się w rogach formy i może być konieczne ugniatanie gumową szpatułką, aby uniknąć grudek mąki.
7. Ciasto
Ten program ugniata, wyrabia i piecze mieszanekę, wyrastanie odbywa się za pomocą sody oczyszczonej lub proszku do pieczenia.
8. Deser
Zagniatanie i pieczenie potraw zawierających więcej tłuszczu i białka.

9. Chleb ryżowy
Wymieszać ugotowany ryż z mąką w proporcji 1:1.
10. Chleb kukurydziany
Wymieszać ugotowaną kukurydzę z mąką w proporcji 1:5.
11. Fioletowy chleb
Wymieszać ugotowany fioletowy ryż z mąką w proporcji 1:3.
12. Brązowy chleb
Wymieszać mąkę żytnią z mąką chlebową w stosunku 1:3.
13. Kasza
Przygotuj owsiankę, mieszając ryż, lotos, longan, czerwoną fasolę, łubin chiński, czerwone daktyle i orzeszki ziemne.
14. Ryż kleisty
Wymieszać i podgrzać, aby uformować kulkę kleistego ryżu.
15. Mix
Program mieszania w celu dokładnego wymieszania mąki i płynów.
16. Ciasto
Ten program przygotowuje ciasto drożdżowe na bułeczki, pizzę itp. Ten program nie obejmuje pieczenia.
17. Mieszanie
Program do wyrabiania ciasta, bez wyrastania i pieczenia. Służy do przygotowywania ciasta na pizzę itp.
18. Wino ryżowe
Program do wyrastania i pieczenia ryżu kleistego.
19. Jogurt
Program do przygotowania jogurtu.
20. Dżem
Ten program służy do przygotowywania dżemów ze świeżych owoców i marmolady pomarańczowej. Nie należy zwiększać ilości ani dopuszczać do przelania się masy przez blachę do pieczenia do przestrzeni do pieczenia. W takim przypadku należy natychmiast wyłączyć urządzenie i ostrożnie wyjąć formę do pieczenia chleba. Pozostawić do lekkiego ostygnięcia i dokładnie wyczyścić.
21. Rozmrażanie
Program do rozmrażania zamrożonej żywności.
22. Pieczenie z mieszaniem
Mieszanie i pieczenie suchych owoców, takich jak orzeszki ziemne, soja itp.
23. Wyrastanie i pieczenie
Program do wyrastania i pieczenia bez wyrabiania. Ten program jest odpowiedni dla pieczywa, które wymaga dalszej obróbki ręcznej. Po ręcznej obróbce ciasta lub obróbce za pomocą programu MIX, możliwe jest na przykład ugniatanie pożądanego kształtu lub dodawanie składników. Po zakończeniu tego procesu należy umieścić ciasto z powrotem w formie do pieczenia chleba, a następnie wybrać ten program, aby automatycznie zakończyć wyrastanie i pieczenie.

24. Pieczenie

Program do dodatkowego pieczenia chleba, jeśli ciasto jest bardzo lekkie lub niedopieczone. W tym programie ciasto nie jest ugniatane ani nie odpoczywa.

25. Chleb domowy

Aby użyć tego programu, naciśnij przycisk **HOMEMADE**. Można określić, przez ile minut na każdym etapie ciasto będzie wyrabiane, wyrastanie, pieczone i utrzymywane w cieple. Zakres czasu można znaleźć w poniższej tabeli.

UWAGA: Przechowywanie domowego chleba

Świeżo upieczony chleb najlepiej spożyć jak najszybciej. Resztki chleba można przechowywać w szczelnie zamkniętej plastikowej torbie do trzech dni w temperaturze pokojowej. Jeśli chcesz przechowywać chleb dłużej, umieść szczelnie zamkniętą plastikową torbę w lodówce na okres do 10 dni.

PROGRAM HOMEMADE (CHLEB DOMOWY)

Ustawienie programu	Czas domyślny (min)	Regulacja czasu (min)
Mieszanie 1	15	0 - 30
Odpoczynek 1	3	0 - 30
Mieszanie 2	20	0 - 30
Odpoczynek 2	10	0 - 30
Rośnięcie 3	0	0 - 25
Rośnięcie 1	42	0 - 60
Rośnięcie 2	40	0 - 60
Rośnięcie 3	0	0 - 60
Pieczenie	50	0 - 80
Utrzymywanie ciepła	60	0 - 60
Czas opóźnienia		15 godzin

ÚVOD



Pieczenie

Naciśnij przycisk, aby wybrać program 24, a następnie naciśnij przycisk START/ STOP, aby uruchomić program..



Mieszanie

Naciśnij przycisk, aby wybrać program 17, a następnie naciśnij przycisk START/ STOP, aby uruchomić program.

Faza 1 2 3

Numery te wskazują, w której fazie działa wybrany program. np. w programie mieszania jest on podzielony na fazę 1, fazę 2 i fazę 3.

PROGRAM HOMEMADE (CHLEB DOMOWY)

Naciśnij ten przycisk, aby wybrać domowy program, w menu programu można ustawić czas każdego procesu, np. ugniatania, wyrastania, pieczenia. Odpowiedni do samodzielnego wypieku chleba.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Umyj i osusz formę do chleba oraz łopatkę do ugniatania.

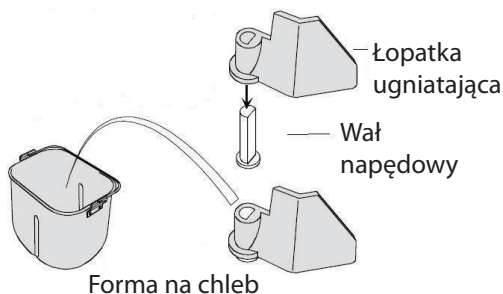
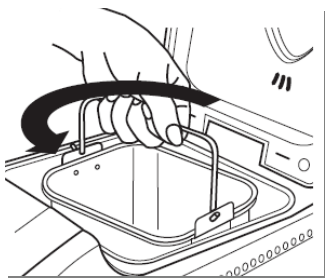
UWAGA: Nie używaj metalowych narzędzi w formie do pieczenia chleba, ponieważ mogą one uszkodzić nieprzystawiającą powierzchnię.

UWAGA! Istnieje niebezpieczeństwo przewrócenia się wypielacza do chleba, ponieważ może się on chwiać i przesuwac podczas cyklu wyrabiania. Blachę do pieczenia należy zawsze umieszczać na środku powierzchni roboczej, jak najdalej od krawędzi.

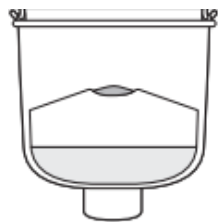
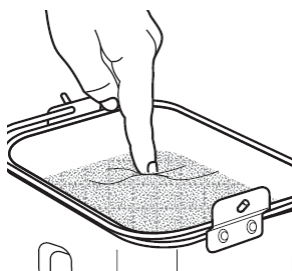
1. Sprawdź, czy nie brakuje żadnych części lub czy nie są one uszkodzone.
2. Wyczyść wszystkie części zgodnie z opisem w rozdziale „**CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**”.
3. Ustaw piekarnik na tryb pieczenia i piecz puste przez około 10 minut. Następnie ostudź i ponownie wyczyść oddzielone części. Po pierwszym włączeniu z urządzenia może wydobywać się dym i/lub zapach. Jest to normalne zjawisko, które zniknie po pierwszym lub drugim użyciu. Upewnij się, że urządzenie ma wystarczającą wentylację.
4. Dokładnie wysusz wszystkie części i zmontuj je, urządzenie jest gotowe do użycia.

Szczegółowe instrukcje

- ① Używając uchwyty formy do chleba, obróć pojemnik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie wyjmij go z urządzenia.
- ② Nasuń łopatkę ugniatającą na wałek napędowy wewnątrz formy do chleba.



- ③ Dodaj składniki do formy do chleba w kolejności podanej w przepisie. Najpierw dodaj płyny, cukier i sól, następnie mąkę, a na końcu zakwas.
- ④ Ostrożnie odmierz i dodaj składniki do formy do pieczenia chleba w DOKŁADNEJ kolejności podanej w przepisie.
- ⑤ **UWAGA:** Zrób palcem małe wgłębienie w mące i dodaj drożdże. Upewnij się, że drożdże nie mają kontaktu z solą lub płynami.



OSTATNIE: Drożdże. MUSZĄ być oddzielone od płynu
Składniki.

DRUGIE: Suche składniki (cukier, sól, tłuszcz, mąka).

PIERWSZE: Składniki płynne o temperaturze pokojowej.

WSKAZÓWKA: Przed rozpoczęciem odmierz wszystkie składniki, w tym dodatki (orzechy, rodzynki).

- ⑥ Włóż formę do pieczenia chleba do blachy do pieczenia i obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby upewnić się, że jest dobrze zamocowana. Zamknij pokrywę.
- ⑦ **UWAGA:** Aby zapewnić prawidłowe mieszanie i ugniatanie, pojemnik na chleb musi pasować na swoje miejsce.
- ⑧ Podłącz urządzenie. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LCD zostanie ustawiony domyślny program 1.
- ⑨ Naciśnij przycisk PROGRAM MENU, aż wyświetli się żądany program.
- ⑩ Naciśnij przycisk WAGA, aby ustawić wskaźnik na 500 g, 750 g, 1000 g.
(W programach 7-8, 13-25 nie można używać przycisku WAGA.)
- ⑪ Przyciśnięciem przycisku SKÓRKA aby przesunąć wskaźnik dożądanego ustawienia: Jasna, średnia, ciemna. (W programie 13-22 przycisk SKÓRKA nie może być używany.)
- ⑫ W razie potrzeby użyj przycisku WSTRZYMANIA CZASU. Naciśnij przyciski + i -, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas cyklu wyświetlany na wyświetlaczu LCD. (Funkcja opóźnienia nie jest dostępna w programach 6-8, 13, 15, 17-21.
- ⑬ **UWAGA:** Nie należy korzystać z tej funkcji w przypadku używania produktów mlecznych, jajek itp. Jeśli chcesz, aby piekarnia zaczęła działać natychmiast, możesz pominąć ten krok.
- ⑭ Naciśnij przycisk START/STOP jeden raz, aby uruchomić program. Piekarnik wyemituje jeden sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „3:00”. Jednak dwukropek między „3” i „00” nie miga w sposób ciągły, a wskaźnik świeci się. Łopatka ugniatająca zacznie mieszać składniki. Jeśli timer opóźnienia został aktywowany, łopatka ugniatająca nie będzie mieszać składników do momentu rozpoczęcia programu.
- ⑮ Podczas pracy usłyszysz 5 sygnałów dźwiękowych; możesz otworzyć pokrywę i wysypać dodatki (orzechy, owoce). Funkcja ta jest regulowana w programach 1-6, 9-12. Czas ten różni się w zależności od programu.
- ⑯ Po zakończeniu procesu rozlegnie się dziesięć sygnałów dźwiękowych i automatycznie wybrana zostanie funkcja utrzymywania temperatury przez 1 godzinę. Naciśnij przycisk START/STOP przez 3 sekundy, aby zatrzymać proces, a funkcja utrzymywania temperatury zostanie wyłączona. Odłącz przewód zasilający, a następnie otwórz pokrywę za pomocą rękawic kuchennych.
- ⑰ Przed przeniesieniem chleba poczekać, aż pojemnik nieco ostygnie. Używając rękawic kuchennych, ostrożnie obróć pojemnik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go odblokować i podnieś uchwyt, aby wyjąć go z urządzenia.
OSTRZEŻENIE: Urządzenie i chleb mogą być bardzo gorące! Należy zawsze obchodzić się z nimi ostrożnie.
- ⑱ Używając rękawic kuchennych, odwróć formę do góry nogami (z rączką formy złożoną na drugą stronę) na drucianą kratkę do studzenia lub czystą płytę kuchenną i delikatnie potrząsaj, aż chleb wypadnie. Używając nieprzywierającej szpatułki, delikatnie poluzuj boki chleba z formy.

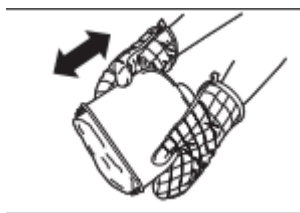
- ⑲ Pozostaw chleb do ostygnięcia na około 20 minut przed pokrojeniem. Zalecamy krojenie chleba za pomocą elektrycznej kralnicy lub ząbkowanego noża, a nie noża do owoców lub noża kuchennego, ponieważ może to spowodować deformację chleba.
- ⑳ Jeśli łoPATKA ugniatająca pozostanie w chlebie, należy ją delikatnie wyjąć szpatułką lub podobnym narzędziem. Jeśli chleb jest gorący, nigdy nie wyjmuj łoPATKI ręcznie. Jeśli urządzenie nie jest używane lub program został zakończony, odłącz przewód zasilający.

UWAGA: Pozostały chleb można przechowywać w szczelnie zamkniętej plastikowej torbie przez maksymalnie trzy dni w temperaturze pokojowej. Jeśli chcesz przechowywać chleb dłużej, umieść szczelnie zamkniętą plastikową torebkę w lodówce na okres do 10 dni.

WYJMOWANIE CHLEBA

Forma do pieczenia chleba i komora pieczenia będą gorące, dlatego podczas obsługi należy nosić rękawice kuchenne. Wyjmij formę do pieczenia chleba, podnosząc uchwyt i obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Spowoduje to odblokowanie formy i wyciągnięcie jej prosto w górę z komory pieczenia. Odwróć formę i delikatnie potrząśnij, aż chleb wypadnie z formy. Pozostaw chleb do ostygnięcia na kratce przez 10 minut, a następnie pokroić nożem do chleba. WSKAZÓWKA: Jeśli łoPATKA do ugniatania nie wypadnie z bochenka, wyjmij ją szpatułką lub podobnym małym narzędziem.

SKŁADNIKI



1. Mąka chlebowa

Mąka chlebowa jest najważniejszym składnikiem w produkcji chleba i jest zalecana w większości przepisów na chleb na zakwasie. Charakteryzuje się wysoką zawartością glutenu (dlatego można ją również nazwać mąką wysokoglutenową i wysokobiałkową) i zapobiega zsiadaniu się chleba po wyrośnięciu. Mąka różni się w zależności od regionu. Zawartość glutenu jest wyższa niż w mące uniwersalnej, dzięki czemu może być używana do wypieku chleba o większej objętości i strukturze wewnętrznej.

2. Mąka uniwersalna

Mąka niezawierająca proszku do pieczenia, odpowiednia do pieczenia „szybkiego” chleba. Mąka chlebową jest bardziej odpowiednia do wypieku chleba na zakwasie.

3. Mąka pełnoziarnista

Mąka razowa jest mielona z całych ziaren pszenicy. Chleb wykonany w całości lub częściowo z mąki razowej ma wyższą zawartość błonnika i składników odżywczych. Mąka razowa jest cięższa, w wyniku czego bochenki mogą być mniejsze i mieć grubszą teksturę. Zawiera również łuskę pszenicy i gluten. Wiele przepisów jest zwykle łączonych z mąką pełnoziarnistą lub mąką chlebową w celu uzyskania najlepszych rezultatów.

4. Czarna mąka pszenna

Czarna mąka pszenna, zwana również „mąką żytnią”, jest rodzajem mąki o wysokiej zawartości błonnika i jest podobna do mąki razowej. Powinna być używana w połączeniu z dużą ilością mąki chlebowej, aby uzyskać objętość po wyrośnięciu.

5. Mąka samorosnąca

Mąka zawierająca proszek do pieczenia jest używana głównie do wypieku ciast. Nie należy używać mąki samorosnącej w połączeniu z drożdżami.

6. Mąka kukurydziana i mąka owsiana

Mąka kukurydziana i mąka owsiana są mielone oddzielnie od kukurydzy i płatków owsianych. Są to dodatki do produkcji gruboziarnistego pieczywa, stosowane w celu poprawy smaku i tekstury.

7. Cukier

Cukier jest „pożywieniem” dla drożdży i poprawia smak i kolor chleba. Jest on bardzo ważnym elementem rozczywnia ciasta chlebowego. Biały cukier jest powszechnie używany, ale niektóre przepisy mogą również wymagać użycia brązowego cukru, cukru pudru lub cukru bawełnianego.

8. Drożdże

Drożdże są żywym organizmem i powinny być przechowywane w lodówce, aby zachować świeżość. Jako pożywienia potrzebują węglowodanów zawartych w mące. Drożdże używane w przepisach na wypiek chleba sprzedawane są pod kilkoma różnymi nazwami: drożdże świeże (preferowane), aktywne drożdże suszone i drożdże instant.

Podczas procesu fermentacji drożdże wytwarzają dwutlenek węgla, który rozciąga chleb i zmniejsza jego wewnętrzną strukturę.

1 łyżka stołowa suszonych drożdży = 3 łyżeczki suszonych drożdży

1 łyżka stołowa = 15 ml drożdży

1 łyżeczka = 5 ml

Przed użyciem należy sprawdzić datę ważności drożdży lub stan zakwasu. Po każdym użyciu należy natychmiast umieścić je w lodówce. Niewyrośnięcie ciasta jest zwykle spowodowane złymi drożdżami.

WSKAZÓWKA: Aby sprawdzić, czy zakwas jest świeży i aktywny:

- (1) Wlać 1 filiżankę (237 ml) ciepłej wody (45-50°C) do miarki.
- (2) Dodaj 1 łyżeczkę (5 ml) białego cukru do filiżanki i zamieszaj, a następnie dodaj 1 łyżkę (15 ml) drożdży.
- (3) Umieścić miarkę w ciepłym miejscu na około 10 minut. Nie mieszać wody.
- (4) Świeże, aktywne drożdże zaczynają bąbelkować lub „rosnąć”. Jeśli tak się nie dzieje, drożdże są martwe lub nieaktywne.

9. Sól

Sól jest potrzebna do poprawy smaku chleba i koloru skórki. Służy również do ograniczania aktywności drożdży. Nigdy nie należy używać zbyt dużej ilości soli w przepisie. Bez soli chleb byłby bardziej zbity.

10. Jajka

Jajka mogą poprawić teksturę chleba, sprawić, że chleb będzie bardziej pożywny i objętościowy. Jajko należy ubić z innymi płynnymi składnikami.

11. Tłuszcz, masło i olej roślinny

Tłuszcz może spowodować zmiękczenie chleba i spowolnić jego przechowywanie, wydłużając jego okres przydatności do spożycia. Roztop lub pokrój masło na małe kawałki przed dodaniem.

12. Proszek do pieczenia

Proszek do pieczenia służy do szybkiego wyrastania pieczywa i ciast. Ponieważ nie potrzebuje czasu na wyrośnięcie, wytwarza powietrze, które tworzy pęcherzyki zmniejszające strukturę chleba, wykorzystując zasadę chemiczną.

13. Soda

Działa podobnie do proszku do pieczenia. Może być również stosowany w połączeniu z proszkiem do pieczenia.

14. Woda i inne płyny (zawsze dodaj jako pierwsze)

Woda jest niezbędnym składnikiem w produkcji chleba. Ogólnie rzecz biorąc, woda powinna mieć temperaturę pokojową między 20 °C a 25 °C. Niektóre przepisy mogą wymagać użycia mleka lub innych płynów w celu poprawy smaku chleba. Nigdy nie używaj produktów mlecznych w połączeniu z funkcją opóźniania pieczenia.

WSKAZÓWKI: Jednym z najważniejszych kroków w wypieku dobrego chleba jest prawidłowe odmierzanie składników. Dokładnie odmierz każdy składnik i dodaj go do formy do pieczenia chleba w kolejności podanej w przepisie.

Zalecamy użycie miarki, aby uzyskać dokładną ilość, w przeciwnym razie chleb nie będzie miał odpowiedniej konsystencji.

Dodawanie składników

Zawsze dodawaj składniki w kolejności podanej w przepisie.

PIERWSZE: Płynne dodatki

DRUGIE: Suche składniki

OSTATNIE: Drożdże

Drożdże powinny być umieszczane wyłącznie na suchej mące i nigdy nie powinny mieć kontaktu z płynem lub solą.

Nigdy nie dodawaj łatwo psujących się składników, takich jak jajka lub mleko, gdy używasz skroplin.

Po pierwszym pełnym ugniataniu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i będzie można dodać do mieszanki składniki owocowe. Jeśli składniki owocowe zostaną dodane bardzo wcześnie, smak zostanie zredukowany po długim mieszanii.

Składniki płynne

Wodę, świeże mleko lub inne płyny należy odmierzać za pomocą wyraźnie oznaczonych miarki. Umieść szklankę na blacie i obrysuj poziom płynu. Podczas odmierzania oleju spożywczego lub innych składników należy dokładnie wyczyścić miarkę.

Suche składniki

Odmierz suche składniki, ostrożnie wsypując mąkę itp. do miarki, a po napełnieniu wyrównaj nożem. Nigdy nie używaj miarki do nabierania suchych składników prosto z opakowania, ponieważ może to spowodować dodanie nawet dodatkowej łyżki stołowej składników. Nie stukaj miarką.

WSKAZÓWKA: Przed odmierzaniem należy wymieszać mąkę, aby ją napowietrzyć. W przypadku odmierzania niewielkich ilości suchych składników, takich jak sól lub cukier, należy użyć miarki i upewnić się, że jest wyrównana.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem należy odłączyć zasilanie. Nie zanurzać kabla, wtyczki ani pokrywy w żadnym płynie. Przed czyszczeniem należy odczekać, aż piekarnik całkowicie ostygnie.

1. Czyszczenie łopatki do zagniatania: Jeśli łopatka do zagniatania jest trudna do wyjęcia z chleba, dodaj wodę na dno formy do chleba i pozostaw do namoczenia na 1 godzinę. Delikatnie przetrzyj łopatkę wilgotną bawełnianą ściereczką. Zarówno formę do chleba, jak i łopatkę można myć w zmywarce.
2. Czyszczenie formy do pieczenia chleba. Wytrzyj wewnętrzną i zewnętrzną powierzchnię wilgotną ściereczką, nie używaj ostrych ani ściernych środków czyszczących, aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powierzchni. Przed ponownym włożeniem forma do pieczenia chleba musi być całkowicie sucha.
UWAGA: Formę do chleba i łopatkę można myć w zmywarce. Zewnętrzna strona formy do chleba i podstawa mogą być zabarwione. Jest to normalne zjawisko.
3. Czyszczenie pokrywy. Za pomocą wilgotnej szmatki przetrzeć pokrywę, pokrywę, komorę gotowania i wnętrze okienka. Do czyszczenia nie należy używać ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić wykończenie na wysoki połysk. Podczas czyszczenia nigdy nie zanurzaj pokrywy w wodzie.
UWAGA: Zalecamy, aby nie demontować pokrywy podczas czyszczenia.
4. Przed zapakowaniem piekarni do przechowywania należy upewnić się, że całkowicie ostygła, jest czysta i sucha, a pokrywa jest zamknięta.

Środowisko pracy

Urządzenie działa dobrze w szerokim zakresie temperatur, ale gdy jest używane w bardzo ciepłym lub bardzo zimnym pomieszczeniu, wielkość bochenka będzie miała znaczenie. Zalecamy, aby temperatura w pomieszczeniu wynosiła od 15 °C do 34 °C.

ELIMINACJA MOŻLIWYCH PROBLEMÓW

Nr.	PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
1	Nieprzyjemny zapach lub zapach spalenizny.	* Mąka lub inne składniki rozsypały się w przestrzeni do pieczenia.	* Zatrzymać wypiek i pozostawić do całkowitego ostygnięcia. Wytrzyj nadmiar mąki lub innych składników z obszaru pieczenia ręcznikiem papierowym.
2	Nie mieszać składników, ponieważ istnieje ryzyko uszkodzenia silnika.	* Forma do chleba lub łopatką do ugniatania mogą być nieprawidłowo zamontowane. * Bardzo wiele składników.	* Upewnij się, że łopatką ugniatającą jest prawidłowo zamontowana na wałku. * Dokładne odmierzanie składników.
3	Po naciśnięciu przycisku START/STOP pojawi się następujący komunikat „HHH”.	* Temperatura wewnętrzna wypiekacza do chleba jest bardzo wysoka.	* Poczekaj, aż urządzenie ostygnie pomiędzy programami. Odłącz urządzenie od zasilania, otwórz pokrywę i wyjmij formę do pieczenia chleba. Pozostawić do ostygnięcia na 15 - 30 minut przed rozpoczęciem nowego programu.
4	Szyba jest zaparowana lub pokryta skroplinami.	* Może to wystąpić podczas mieszania lub programów garowania.	* Kondensacja zazwyczaj znika podczas pieczenia. Dobrze wyczyść szybę pomiędzy każdym użyciem.
5	Łopatką do ugniatania wychodzi razem z chlebem.	* Grubsza skórka przy ustawieniu ciemnej skórki.	* Często zdarza się, że łopatką do wyrabiania ciasta jest wyjmowana razem z bochenkiem chleba. Gdy bochenek ostygnie, wyjmij łopatkę za pomocą szpatułki.
6	Ciasto nie jest dokładnie wymieszane, mąka i inne składniki gromadzą się po bokach formy do chleba, bochenek chleba jest pokryty mąką.	* Forma do chleba lub łopatką do ugniatania mogą być nieprawidłowo zamontowane. * Bardzo wiele składników. * Ciasto bezglutenowe jest zazwyczaj bardzo wilgotne. Można je zeszkrobać z boków gumową szpatułką.	* Upewnij się, że forma do pieczenia chleba jest prawidłowo włożona do urządzenia, a łopatką ugniatającą jest prawidłowo zamontowana na wałku. * Upewnij się, że składniki są dokładnie odmierzone i dodane w odpowiedniej kolejności. * Po upieczeniu i ostygnięciu nadmiar mąki można usunąć z bochenka.
7	Chleb bardzo wyrósł lub podniósł pokrywkę.	* Składniki nie są prawidłowo odmierzone (za dużo drożdży, mąki). * Łopatką do ugniatania nie znajduje się w formie do chleba. * Zapomniałem dodać soli.	* Dokładnie odmierzyć wszystkie składniki i pamiętać o dodaniu cukru i soli. * Spróbuj zmniejszyć ilość drożdży o 1/4 łyżeczki (1,2 ml). * Sprawdzić montaż łopatki rozrzucającej.

Nr.	PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
8	Chleb nie wyrasta, bochenek jest niski.	* Niedokładnie odmierzone składniki lub nieaktywne drożdże. * Otwarto pokrywę podczas przygotowywania ciasta lub pieczenia.	* Dokładnie odmierz wszystkie składniki. * Sprawdź datę ważności drożdży i mąki. * Płynny muszka mieć temperaturę pokojową.
9	Po upieczeniu chleb ma wgłębienie na górze.	* Ciasto bardzo szybko wyrosło. * Bardzo dużo drożdży lub wody. * Wybrano nieprawidłowy program dla receptury.	* Nie otwierać pokrywy podczas pieczenia. * Wybierz opcję ciemniejszej skórki.
10	Skórka jest bardzo jasna.	* Otworzyłeś pokrywę podczas pieczenia.	* Nie otwierać pokrywy podczas pieczenia. * Wybierz opcję ciemniejszej skórki.
11	Skórka jest bardzo ciemna.	* Przepis o wysokiej zawartości cukru.	* Nieznacznie zmniejszyć ilość cukru. * Wybierz lżejszą opcję skórki
12	Bochenek chleba jest przechylony.	* Bardzo dużo drożdży lub wody. * Przed wyrośnięciem i pieczeniem ciasto zostało zepchnięte na bok za pomocą łopatk do wyrabiania ciasta.	* Dokładnie odmierz wszystkie składniki. * Nieznacznie zmniejszyć ilość drożdży lub wody. * Niektóre bochenki mogą nie być równomiernie uformowane, zwłaszcza te z mąki pełnoziarnistej.
13	Bochenki mają różne kształty.	* Różnią się one w zależności od rodzaju chleba.	* Pieczywo pełnoziarniste lub wieloziarniste jest gęstsze i może być gorsze od podstawowego białego pieczywa.
14	Chleb jest pusty lub perforowany w środku.	* Ciasto jest bardzo wilgotne, dodano dużo drożdży, nie dodano soli. * Woda jest bardzo ciepła.	* Dokładnie odmierz wszystkie składniki. * Nieznacznie zmniejszyć ilość drożdży lub wody. Sprawdź ilość soli. * Używaj wody o temperaturze pokojowej.
15	Nieupieczony lub lepki chleb.	* Zbyt dużo płynu, nieprawidłowo wybrany program.	* Zmniejszyć ilość płynu i dokładnie odmierzyć składniki. * Sprawdź program wybrany dla przepisu.
16	Chleb jest zginiaty podczas krojenia.	* Chleb jest bardzo gorący.	* Przed pokrojeniem pozostaw chleb do ostygnięcia na ruszcie przez 15-30 minut.
17	Chleb ma ciężką, gęstą konsystencję.	* Bardzo dużo mąki, stara mąka. * Mała wody.	* Spróbuj dodać więcej wody lub użyj mniej mąki. * Ciasta pełnoziarniste będą miały cięższą konsystencję.
18	Dno pojemnika na chleb pociemniało lub jest poplamione.	* Po umyciu w zmywarce.	* Jest to normalne zjawisko i nie ma wpływu na działanie formy do chleba.



EKOLOGICZNA UTYLIZACJA

Ty też możesz przyczynić się do ochrony środowiska! Nie zapomnij o przestrzeganiu lokalnych przepisów i oddawaniu nie działających urządzeń elektrycznych do lokalnego centrum utylizacji odpadów.

PRZEPISY

Program		Składnik	Ilość	Ilość	Ilość	Uwaga
1 Chleb podstawowy		Waga chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	woda	100 ml	190 ml	280 ml	
	[2]	masło	1 tbsp / 10 g	1 ^{1/2} tbsp / 20 g	2 ^{1/3} tbsp / 30 g	
	[3]	sól	1/2 tsp / 4 g	3/4 tsp / 7 g	1 tsp / 10 g	Wsadź do rogu
	[4]	cukier	1/2 tsp / 4 g	3/4 tsp / 7 g	1 tsp / 10 g	Wsadź do rogu
	[5]	mąka o wysokiej zawartości glutenu	1 ^{1/2} szklanki / 220 g	2 ^{1/2} szklanki / 340 g	3 ^{1/2} szklanki / 500 g	
	[6]	drożdże instant	1 Tsp / 3 g	1 ^{2/3} Tsp / 5 g	2 ^{1/3} Tsp / 7 g	Nałóż na suchą mąkę tak, aby nie doszło do kontaktu z płynem.
2 Chleb francuski		Waga chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	woda	120 ml	160 ml	210 ml	
	[2]	masło	2 tbsp / 26 g	2 ^{1/2} tbsp / 38 g	3 tbsp / 45 g	
	[3]	sól	2/3 tsp / 3 g	3/4 tsp / 4 g	1 tsp / 5 g	Wsadź do rogu
	[4]	mąka o wysokiej zawartości glutenu	2 szklanki / 290 g	2 ^{1/2} szklanki / 360 g	3 szklanki / 435 g	
	[5]	drożdże instant	2/3 tsp / 3 g	1 tsp / 3 g	1 ^{1/4} tsp / 4 g	Nałóż na suchą mąkę tak, aby nie doszło do kontaktu z płynem.
3 Chleb pełnoziarnisty		Waga chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	woda	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	masło	2 tbsp / 26 g	2 ^{1/2} tbsp / 38 g	3 tbsp / 45 g	
	[3]	sól	2/3 tsp / 3 g	3/4 tsp / 4 g	1 tsp / 5 g	Wsadź do rogu
	[4]	cukier	1 ^{3/4} tbsp / 21 g	2 tbsp / 26 g	3 tbsp / 39 g	Wsadź do rogu
	[5]	mąka o wysokiej zawartości glutenu	1 ^{2/3} szklanki / 240 g	2 szklanki / 290 g	2 ^{1/4} szklanki / 325 g	
	[6]	mąka pełnoziarnista	1/3 szklanki / 50 g	1/2 szklanki / 70 g	3/4 szklanki / 110 g	
	[7]	drożdże instant	2/3 tsp / 2 g	1 tsp / 3 g	1 ^{1/4} tsp / 4 g	Nałóż na suchą mąkę tak, aby nie doszło do kontaktu z płynem.

Program		Składnik	Ilość	Ilość	Ilość	Uwaga
4 Słodki chleb		Waga chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	woda	120 ml	160 ml	200 ml	
	[2]	masło	1 ^{1/2} tbsp / 20 g	2 tbsp / 26 g	2 ^{1/2} tbsp / 32 g	
	[3]	sól	1/2 tsp / 2 g	1/2 tsp / 2g	1/2 tsp / 2 g	Wsadź do rogu
	[4]	jajko	1 całe jajko / 60 g	1 całe jajko / 60 g	1 całe jajko / 60 g	
	[5]	cukier	2 tbsp / 30 g	3 tbsp / 45 g	4 tbsp / 60 g	Wsadź do rogu
	[6]	mleko odtłuszczone	1/4 szklanki / 35 g	1/3 szklanki / 47 g	1/2 szklanki / 70 g	
	[7]	mąka o wysokiej zawartości glutenu	2 szklanki / 290 g	2 ^{3/4} szklanki / 80 g	3 ^{1/2} szklanki / 500 g	
	[8]	drożdże instant	3/4 tsp / 2,4 g	1 tsp / 3 g	1 tsp / 3 g	Nałóż na suchą mąkę tak, aby nie doszło do kontaktu z płynem.
5 Chleb bezglutenowy		Waga chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	woda	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	masło	2 tbsp / 26 g	2 ^{1/2} tbsp / 33 g	3 tbsp / 39 g	
	[3]	sól	2/3 tsp / 3 g	3/4 tsp / 4 g	1 tsp / 5 g	Wsadź do rogu
	[4]	jajko	1 całe jajko / 60 g	1 całe jajko / 60 g	1 całe jajko / 60 g	
	[5]	cukier	2 tbsp / 26 g	2 ^{1/2} tbsp / 32 g	3 tbsp / 39 g	Wsadź do rogu
	[6]	mąka bezglutenowa	1 ^{3/4} szklanki / 255 g	2 szklanki / 290 g	2 ^{1/4} szklanki / 320 g	
	[7]	mąka kukurydziana	1/4 szklanki / 35 g	1/2 szklanki / 70 g	3/4 szklanki / 115 g	można zastąpić mąką owsianą
	[8]	drożdże instant	1 ^{1/2} tsp / 5 g	1 ^{1/2} tsp / 5 g	1 ^{1/2} tsp / 5 g	Nałóż na suchą mąkę tak, aby nie doszło do kontaktu z płynem.

Program		Składnik	Ilość	Ilość	Ilość	Uwaga
6 Szybki chleb		Waga chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	woda	140 ml	190 ml	230 ml	Temperatura wody 40 - 50 °C
	[2]	masło	2 tbsp / 26 g	2 ^{1/2} tbsp / 33 g	3 tbsp / 39 g	
	[3]	sól	2/3 tsp / 3 g	3/4 tsp / 4 g	1 tsp / 5 g	Wsadź do rogu
	[4]	cukier	1 tbsp / 14 g	2 tbsp / 26 g	3 tbsp / 39 g	Wsadź do rogu
	[5]	mąka o wysokiej zawartości glutenu	2 szklanki / 290 g	2 ^{1/2} szklanki / 360 g	3 szklanki / 435 g	
	[6]	drożdże instant	1 ^{1/2} tsp / 5 g	1 ^{1/2} tsp / 5 g	2 ^{1/3} tsp / 7 g	Nałóż na suchą mąkę tak, aby nie doszło do kontaktu z płynem.

7 Ciasto

- Ten program nie jest odpowiedni dla wszystkich rodzajów ciast, takich jak Victoria sandwich lub ciast, które wymagają włożenia do gorącego piekarnika.
- Ciasto przygotowuje się zgodnie z przepisem w osobnym naczyniu, a następnie piecze w formie do chleba.
- Wymieszaj składniki w misce. Dno i boki formy wyłożyć papierem do pieczenia i wylać masę.

[1]	Mąka	285 g
[2]	Soda	1 tsp
[3]	Sól	1/2 tsp
[4]	Masło	110 g
[5]	Cukier	225 g
[6]	Jajka z wolnego wybiegu	2 szt
[7]	Banany	2 szt
[8]	Mleko	50 ml
[9]	Esztrakt z wanilii	1 tsp

- Ubij masło i cukier na pianę, a następnie dodaj jajka.
- Dodać rozgniecione banany, mleko i eszttrakt waniliowy.
Wlej mokrą mieszankę do formy do pieczenia chleba (upewnij się, że mieszadło jest na swoim miejscu.)
- Dodaj mąkę, sodę oczyszczoną i sól do mokrej mieszanki.
- Wybierz program 14.

8 Deser

[1]	Jajko (lekko wymieszane)	3 szt
[2]	Ryż gotowany	1 szklanka
[3]	Cukier	1/8 szklanki
[4]	Rodzyunki	1/4 szklanki
[5]	Wanilia	1 tsp
[6]	Cynamon	1 tsp
[7]	Mleko	2 szklanki / 400 ml

Program		Składnik	Ilość	Ilość	Ilość	Uwaga
9 Chleb ryżowy		Waga chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	woda	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	olej	2 tbsp / 26 g	2 ^{1/2} tbsp / 38 g	3 tbsp / 45 g	
	[3]	sól	2/3 tsp / 3 g	3/4 tsp / 4 g	1 tsp / 5 g	Wsadź do rogu
	[4]	jajko	1 szt / 60 g	1 szt / 60 g	1 szt / 60 g	
	[5]	cukier	2 tbsp / 26 g	2 ^{1/2} tbsp / 32 g	3 tbsp / 39 g	Wsadź do rogu
	[6]	mąka o wysokiej zawartości glutenu	2 szklanki / 290 g	2 ^{1/2} szklanki / 360 g	3 szklanki / 435 g	
	[7]	ryż gotowany	1/4 szklanki	1/3 szklanki	1/2 szklanki	
	[8]	drożdże instant	2/3 tsp / 2 g	1 tsp / 3 g	1 ^{1/4} tsp / 4 g	Nałóż na suchą mąkę tak, aby nie doszło do kontaktu z płynem.

Program		Składnik	Ilość	Ilość	Ilość	Uwaga
10 Chleb kukurydziany		Waga chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	woda	140 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	olej	2 tbsp / 26 g	2 ^{1/2} tbsp / 38 g	3 tbsp / 45 g	
	[3]	sól	2/3 tsp / 3 g	3/4 tsp / 4 g	1 tsp / 5 g	Wsadź do rogu
	[4]	jajko	1 szt / 60 g	1 szt / 60 g	1 szt / 60 g	
	[5]	cukier	2 tbsp / 26 g	2 ^{1/2} tbsp / 32 g	3 tbsp / 39 g	Wsadź do rogu
	[6]	mąka o wysokiej zawartości glutenu	2 szklanki / 290 g	2 ^{1/2} szklanki / 360 g	3 szklanki / 435 g	
	[7]	kukurydziane kawałki	1/4 szklanki	1/3 szklanki	1/2 szklanki	
	[8]	drożdże instant	2/3 tsp / 2 g	1 tsp / 3 g	1 tsp / 3 g	Nałóż na suchą mąkę tak, aby nie doszło do kontaktu z płynem.
11 Chleb fioletowy		Waga chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	woda	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	olej	2 tbsp / 26 g	2 ^{1/2} tbsp / 38 g	3 tbsp / 45 g	
	[3]	sól	2/3 tsp / 3 g	3/4 tsp / 4 g	1 tsp / 5 g	Wsadź do rogu
	[4]	jajko	1 szt / 60 g	1 szt / 60 g	1 szt / 60 g	
	[5]	cukier	2 tbsp / 26 g	2 ^{1/2} tbsp / 32 g	3 tbsp / 39 g	Wsadź do rogu
	[6]	mąka o wysokiej zawartości glutenu	2 szklanki / 290 g	2 ^{1/2} szklanki / 360 g	3 szklanki / 435 g	
	[7]	duszony fioletowy ryż kleisty	1/4 szklanki	1/3 szklanki	1/2 szklanki	
	[8]	drożdże instant	2/3 tsp / 2 g	1 tsp / 3 g	1 ^{1/4} tsp / 4 g	Nałóż na suchą mąkę tak, aby nie doszło do kontaktu z płynem.

Program		Składnik	Ilość	Ilość	Ilość	Uwaga
12 Chleb brązowy		Waga chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	woda	180 ml	230 ml	255 ml	
	[2]	śmietana / masło	26 g	39 g	45 g	
	[3]	sól	2 g	3 g	4 g	
	[4]	melasa trzcinowa	26 g	39 g	45 g	
	[5]	mąka żytnia	70 g	145 g	180 g	
	[6]	biała mąka	215 g	290 g	325 g	
	[7]	drożdże instant	3 g	4 g	5 g	
13 Kasza	[2]	wartość domyślna 1:30; czas wyrastania: 40 minut, czas pieczenia: 50 minut; dostępny przycisk koloru skórki				
14 Ryż kleisty	[1]	woda	250 ml	350 ml	450 ml	Z funkcjami pieczenia i mieszania, namocz ryż kleisty 30 minut przed użyciem.
	[2]	ryż kleisty	280 g	420 g	560 g	
15 Mix	[1]	woda	330 ml			
	[2]	sól	1 tsp			Wsadź do rogu
	[3]	olej	2 tbsp			
	[4]	mąka o wysokiej zawartości glutenu	4 szklanki / 560 g			

16 Ciasto

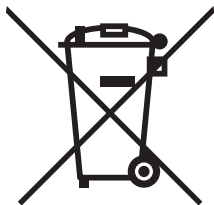
- Ten program ugniata ciasto i pozwala mu wyrosnąć, a następnie formuje je i piecze w zwykłym piekarniku.
- Przygotuj składniki zgodnie z przepisem i wybierz odpowiedni program. Gdy ciasto będzie gotowe, uformuj je, pozostaw do wyrośnięcia, a następnie upiecz samodzielnie.
- Po zakończeniu programu ciasto będzie łatwiejsze do uformowania, jeśli przed przystąpieniem do wyrabiania wyłożysz je na lekko posypaną mąką stolnicę.

[1]	woda	350 ml	
[2]	sól	1 ^{1/2} tsp	Wsadź do rogu
[3]	olej	2 tbsp	
[4]	cukier	2 tsp	Wsadź do rogu
[5]	mąka o wysokiej zawartości glutenu	600 g	
[6]	drożdże instant	1 ^{1/4} tsp	Nałóż na suchą mąkę tak, aby nie doszło do kontaktu z płynem.

Program		Składnik	Ilość	Ilość	Ilość	Uwaga
17 Mieszanie	[1]	woda	rozsądna Ilość			
	[2]	śmietana / masło	1 tsp			
	[3]	sól	3 tbsp			
	[4]	melasa trzcinowa	rozsądna Ilość			
18 Wino ryżowe	[1]	ryż kleisty	500 g			moczyć w wodzie przez 30 minut przed użyciem
	[2]	woda	rozsądna Ilość			
19 Jogurt	[1]	mleko	1000 ml			
	[2]	bakterie kwasu mlekowego	100 ml			
	[3]	cukier	60 g			
20 Dżem	[1]	truskawki, drobno posiekane	720 ml			wymieszać na papkę, w razie potrzeby można dodać trochę wody
	[2]	skrobia (rozpuszczona w wodzie)	1/3 szklanki / 80 g			
	[3]	cukier	1 szklanka / 260 g			Według smaku
	[4]	sok z cytryny	3 tbsp / 30 g			

Program		Składnik	Ilość	Ilość	Ilość	Uwaga
21 Rozmrażanie	[1]	wartość domyślna to 0:30, można ją ustawić w zakresie od 0:10 do 2:00, każde naciśnięcie zmienia wartość o 10 minut				
22 Pieczenie z mieszaniem	[1]	orzeszki ziemne	300 g			
	[2]	wartość domyślna to 0:30, można ją ustawić w zakresie od 0:10 do 2:00, każde naciśnięcie zmienia wartość o +/- 1 minutę, a każde przytrzymanie zmienia wartość o +/- 10 minut.				
23 Wyrastanie i pieczenie	[1]	wartość domyślna to 1:30, czas wyrastania to 40 minut, czas pieczenia to 50 minut, dostępny jest przycisk koloru skórki				
24 Pieczenie	[1]	wartość domyślna to 0:30, można ustawić temperaturę pieczenia, naciskając przycisk skórki: 100 °C (jasna skórka), 150 °C (średnia skórka); 200 °C (ciemna skórka), ustawienie domyślne to 150 °C.				
25 Chleb domowy	[1]	ten przycisk uruchamia program do pieczenia domowego chleba, w tym programie użytkownik może ustawić czas każdego procesu - ugniatania, fermentacji, pieczenia.				

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.

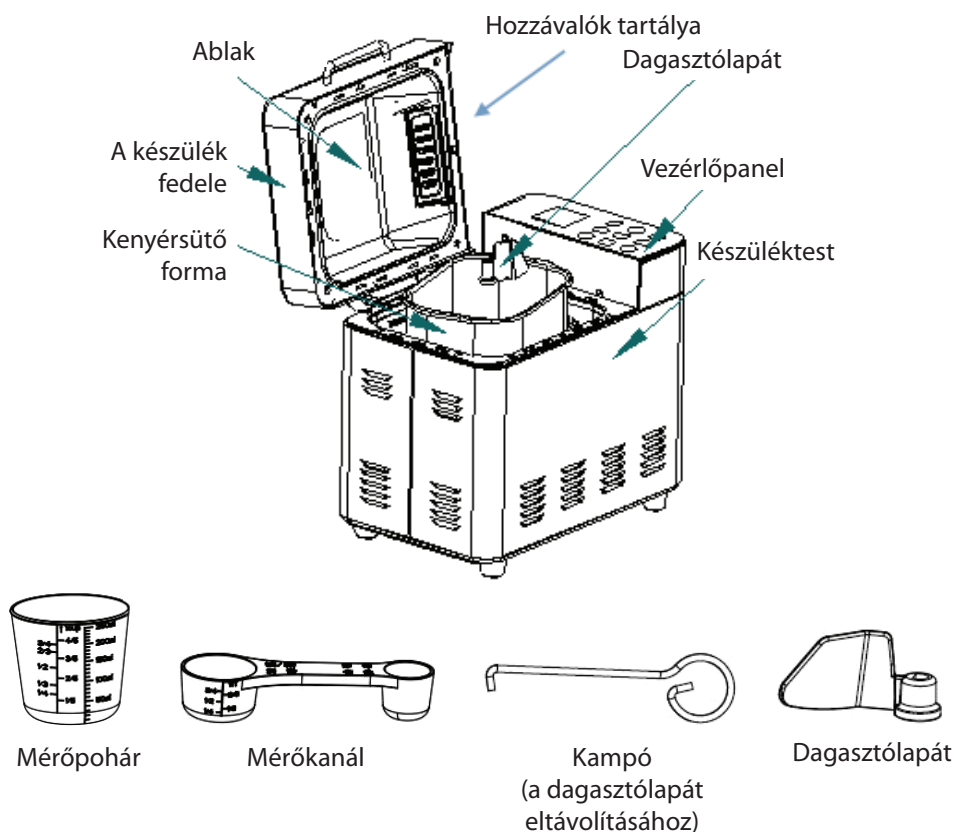
BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

Elektromos készülékek használata előtt mindig tartsa be az alábbi alapvető utasításokat:

1. Olvassa el ezeket az utasításokat, és őrizze meg későbbi használatra.
2. Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék címtábláján feltüntetett feszültségnek.
3. A készüléket nem használhatják gyermekek, valamint korlátozott fizikai, szellemi és érzékszervi képességű felnőttek, illetve kellő tapasztalattal nem rendelkező személyek, amennyiben nem állnak felügyelet alatt és nincsenek tisztában a készülék biztonságos használatának feltételeivel és a fennálló veszélyekkel.
4. Gyermekek csak szigorú felügyelet mellett használhatják a készüléket. Ügyelni kell a gyermekekre, hogy ne játszanak a készülékkel.
5. Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyúkat vagy a vezérlőelemeket. Mindig használjon sütőkesztyűt a forró kenyérforma vagy forró kenyér kezeléséhez.
6. Soha ne tegye a kezét a sütőtérbe, miután kivette a kenyérformát a készülékből. A fűtőegység még mindig forró lesz.
7. Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse a kábelt, a dugókat vagy a kenyérsütőt vízbe vagy más folyadékba.
8. Húzza ki a dugót a hálózathoz, ha nem használja, vagy ha tisztítja a készüléket. Hagyja kihűlni a készüléket az alkatrészek behelyezése vagy eltávolítása, illetve a tisztítás előtt.
9. Ne működtesse a készüléket sérült vezetékkel vagy dugóval, illetve, ha az meghibásodik, leesik vagy bármilyen módon sérült. Küldje vissza a készüléket a gyártóhoz vagy a legközelebbi hivatalos szervizbe ellenőrzés, javítás vagy elektromos/mechanikai beállítás céljából.
10. A készülék gyártója által nem ajánlott tartozékok használata sérülést okozhat.
11. Ne használja kültéren. A készüléket kizárólag háztartási használatra szánták.
12. Ne hagyja a kábelt az asztal vagy a pult szélén lógni, vagy forró felületen feküdni.
13. Ne helyezze a készüléket forró gáz- vagy elektromos égőre, illetve forró sütőbe vagy annak közelébe.
14. Különösen óvatosságnak kell lenni, ha a készüléket forró olajjal vagy más forró folyadékkal mozgatják.
15. Soha ne kapcsolja be a készüléket anélkül, hogy a hozzávalókat megfelelően elhelyezné a kenyérformában.
16. A kenyér kivételekor soha ne üsse meg a kenyérformát, mert megsérülhet.
17. Kapcsolja ki a készüléket a kapcsoló (START/STOP) elfordításával, majd húzza ki a dugót a dugaljából.

18. Ne tegye a szemét vagy arcát az edzett üvegből készült ablak közvetlen közelébe. Ha a biztonsági üveg eltörik, sérülést okozhat.
19. Ez a készülék földelt dugóval van felszerelve. Győződjön meg róla, hogy a házában lévő aljzat jól földelt.
20. Sütés közben ne érintse meg a készülék mozgó vagy forgó részeit.
21. Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célra.
22. Alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ne karcolja vagy rongálja meg a fűtőelem csövét.

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI ÉS FUNKCIÓI



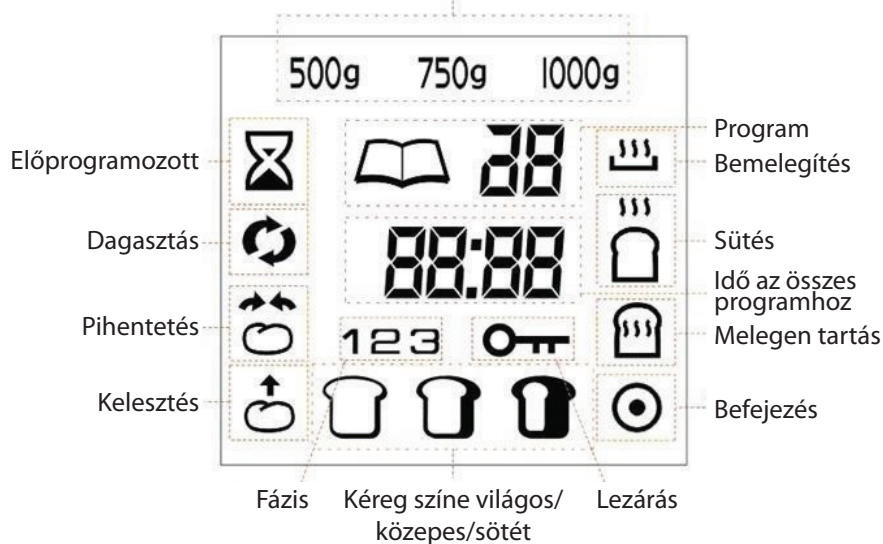
FUNKCIÓK

VEZÉRLŐPANEL



LCD KIJELZŐ

A súly kiválasztása



BEKAPCSOLÁS

Csatlakoztassa a kenyérsütőt gépet egy elektromos aljzathoz, egy hangjelzés hallatszik és a kijelzőn megjelenik a „3:00”. A „3” és a „00” közötti kettőspont azonban nem villog folyamatosan. Az „1” az előbeállított program. A nyilak a „750 g” és „MEDIUM” jelölésekre mutatnak, mivel ezek az alapbeállítások.



START/STOP GOMB

Nyomja meg egyszer a START/STOP gombot a program indításához. A jelzőfény felvilágít, az idő-kijelzőn a kettőspont villog, és a program elindul. A program elindulása után a START/STOP kivételével minden gomb használhatatlan.

Tartsa lenyomva a START/STOP gombot 0,5 másodpercig a szünet üzemmódba lépéshez, ha 3 percen belül nem történik semmilyen művelet, a készülék a beállított program végéig tovább működik.

A program törléséhez tartsa lenyomva a START/STOP gombot 3 másodpercig, a program törlését egy hangjelzés jelzi. Ez a funkció segít megelőzni a program működésének véletlen megszakítását.

A kenyér kiemelése előtt nyomja meg a START/STOP gombot a sütési ciklus befejezéséhez.

ELŐRE PROGRAMOZOTT MENÜK

Nyomja meg a MENÜ gombot a kívánt program kiválasztásához. Minden egyes megnyomás (rövid hangjelzéssel kísérve) megváltoztatja a programot. A gomb ismételt rövid megnyomásával az LCD kijelzőn a megfelelő programszám jelenik meg.

A KÉREG SZÍNE

Nyomja meg a Color gombot a kívánt beállítás kiválasztásához: világos, közepes vagy sötét kéreg ☐ ☐ ☐. Ez a gomb az alábbi programokban használható: Menü 1-12, 23, 24.

SÚLY

Súly kiválasztása (500 g, 750 g, 1000 g) Nyomja meg a WEIGHT gombot a kívánt bruttó súly kiválasztásához. A kiválasztott súly alatt megjelenik egy jelzőfény.

Ez a gomb az alábbi programokban használható: Menü 1-6, 9, 10, 11, 12

A KÉSLELTETÉS IDŐZÍTÓJE („+ vagy -”)

Ha nem szeretné, hogy a készülék azonnal elkezdjen dolgozni, akkor ezzel a gombbal beállíthatja a késleltetési időt.

Nyomja meg a „+ vagy -” gombot a kenyér sütési idejének beállításához. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a késleltetési időnek tartalmaznia kell a kiválasztott program sütési idejét. Ez azt jelenti, hogy a késleltetési idő letelte után már rendelkezésre áll a forró kenyér. Először ki kell választani a programot és a kéreg színét, majd a „+ vagy -” gomb megnyomásával növelhető / csökkenthető a késleltetési időt 10 perces lépésekben. A maximális késleltetés 15 óra.

MEGJEGYZÉSEK:

- A késleltetési időt a PROGRAM MENÜ, a SÚLY és a KÉREG SZÍNE kiválasztása után kell beállítani.
- Ne használja a késleltetési funkciót olyan recepteknél, amelyek tejtermékeket vagy olyan összetevőket tartalmaznak, mint a tojás, tej, tejszín vagy sajt.

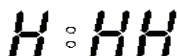
A TÁPELLÁTÁS MEGSZAKÍTÁSA

A 10 percnél rövidebb áramszünet esetén a kenyérsütés automatikusan folytatódik, a START/STOP gomb megnyomása nélkül is. Ha az áramkimaradás időtartama meghaladja a 15 percet, a készülék nem folytatja a működést, és az LCD kijelző visszaáll az alapértelmezett beállításokra. Ha a tészta már kelni kezdett, dobja ki a kenyérsütő tartályból a hozzávalókat, és kezdje előlről. Ha a tészta még nem lépett a kelesztési fázisba az áramkimaradás előtt, nyomja meg a START/ STOP gombot és a program újra az elejétől indul.

FIGYELMEZTETÉSEK A KIJELZŐN

„HHH” - Ez a figyelmeztetés azt jelenti, hogy a kenyérforma belsejében nagyon magas a hőmérséklet. A program leállításához nyomja meg a START/STOP gombot (lásd az 1. ábrát), húzza ki a hálózati kábelt, nyissa ki a készülék fedelét, és hagyja a készüléket teljesen lehűlni körülbelül 10-20 percig, mielőtt újraindítaná.

„EEO” - Ez a figyelmeztetés azt jelenti, hogy a hőmérséklet-érzékelő ki van kapcsolva. Állítsa le a programot a START/STOP gomb megnyomásával (lásd a lenti 2. ábrát), és húzza ki a tápkábelt. Forduljon a legközelebbi hivatalos szervizközponthoz az érzékelő ellenőrzése, javítása vagy az elektromos/ mechanikai beállítások elvégzése érdekében.



1. ábra



2. ábra

MELEGEN TARTÁS

Amikor a sütési program befejeződött, a sütő 10-szer csipog, és egy órára átvált a melegen tartás üzemmódba. Megjelenik a „0:00 és ”. 60 perc után az LCD kijelzőn a  látható.

A melegen tartás kikapcsolásához tartsa lenyomva a START/STOP gombot 3 másodpercig.

TIPP: A sütési program befejezése után azonnal vegye ki a kenyeret, hogy a kéreg ne sötétedjen tovább.

PROGRAMOK

1. Alapkenyér
Fehér és vegyes kenyér, amely főként alap kenyérlisztből áll.
2. Francia kenyér
Finomlisztből készült könnyű kenyér. A kenyér levegős és ropogós héjú. Nem alkalmas vaját, margarint vagy tejet tartalmazó sütési receptekhez.
3. Teljes kiőrlésű kenyér
Főleg teljes kiőrlésű kenyérlisztet tartalmaz. A beállítás előmelegítési ideje hosszabb, hogy a gabona felszívja a vizet és megduzzadjon. Nem ajánlott a késleltetési funkció használata, mivel ez rossz sütési eredményt hozhat. A teljes búza általában ropogós, vastag kérget eredményez.
4. Édes kenyér
Az édes kenyér beállítás magas cukor-, zsír- és fehérjetartalmú kenyerek sütésére szolgál, amelyek hajlamosak gyorsan megbarnulni. A hosszabb kelesztési fázis könnyűvé és légiesebbé teszi a kenyeret.
5. Gluténmentes kenyér
Gluténmentes lisztből és keverékekből készült kenyér. A gluténmentes lisztnek hosszabb ideig szívják fel a folyadékot, és a kovászképző tulajdonságaik eltérőek.
6. Gyors kenyér
A dagasztás, kelesztés és sütés ideje rövidebb, mint a hagyományos kenyéré, de hosszabb, mint az ultragyors kenyéré. A kenyér belső szerkezete sűrűbb. A gyors kenyér sütőporból és szóda-bikarbónából készül, amelyeket a nedvesség és a hő aktivál. A tökéletes gyors kenyérhez ajánlatos az összes folyadékot a kenyérforma aljára, a száraz hozzávalókat pedig a tetejére tenni. A gyorskenyér tésztájának kezdeti keverése során a száraz összetevők összegyűlhetnek a forma sarkaiban, és előfordulhat, hogy gumispatulával kell segíteni a gyúrást, hogy ne csomósodjon a liszt.
7. Kalács
Ez a program gyúrja, keleszti és süti a keveréket, a kelesztés szóda-bikarbónával vagy sütőporral történik.
8. Desszert
Több zsírt és fehérjét tartalmazó ételek gyúrása és sütése.
9. Rizskenyér
A főtt rizst 1:1 arányban keverjük a lisztbe.

10. Kukoricás kenyér
A főtt kukoricát 1:5 arányban keverjük a lisztbe.
11. Lila kenyér
A főtt lila rizst 1:3 arányban keverjük a lisztbe.
12. Barna kenyér
A rozslisztet 1:3 arányban keverjük a lisztbe.
13. Kása
Készítsen kását rizs, lótosz, longan, vörösbab, kínai csillagfürt, vörös datolya és földimogyoró keverésével.
14. Ragacsos rizs
Keverje össze és melegítse fel, hogy egy golyó képződjön a ragacsos rizsből.
15. Mix
Keverőprogram a liszt és a folyadékok alapos összekeveréséhez.
16. Tészta
Ez a program kelt tésztát készít zsemléhez, pizzához stb.
Ez a program nem tartalmaz sütést.
17. Dagasztás
Program dagasztásra, kelesztés vagy sütés nélkül. Pizzatészta stb. készítésére szolgál.
18. Rizsbor
Program a ragacsos rizs kelesztéséhez és sütéséhez.
19. Joghurt
Joghurtkészítő program.
20. Lekvár
Ez a program friss gyümölcslekvár és narancslekvár készítésére használatos. Ne növelje a mennyiséget, és ne engedje, hogy a keverék a sütőlemezen keresztül a sütőtérbe ömljön. Ha ez megtörténik, azonnal kapcsolja ki a készüléket, és óvatosan vegye ki a kenyérformát. Hagyja kissé kihűlni és alaposan tisztítsa meg.
21. Kiolvasztás
Program a fagyasztott élelmiszer kiolvasztásához.
22. Sütés állandó keverés mellett
Száras gyümölcsök, például földimogyoró, szójabab stb. keverése és sütése.
23. Kelesztés és sütés
Program dagasztás nélküli kelesztéshez és sütéshez. A program olyan kenyerekhez való, amelyek további kézi feldolgozást igényelnek. A tészta kézi feldolgozása után vagy a MIX programmal történő feldolgozáskor lehetőség van például a kívánt forma gyúrására vagy kiegészítők hozzáadására. Ezután tegye vissza a tésztát a kenyérsütő formába, és válassza ezt a programot a kelesztés és a sütés automatikus befejezéséhez.

24. Sütés

Program a kenyér további sütéséhez, ha a tészta túl világos vagy nem sült át. Ebben a programban a tészta nem lesz dagasztva vagy pihentetve.

25. Házikenyér

A program használatához nyomja meg a **HOMEMADE** gombot. Megadhatja, hogy az egyes fázisokban hány percig legyen gyúrva, kelesztve, sütvé és melegen tartva a tészta. Az időtartomány az alábbi táblázatban található.

MEGJEGYZÉS: A házikenyér tárolása

A frissen sült kenyér frissen a legjobb. A maradék kenyér lezárt műanyag zacskóban szobahőmérsékleten legfeljebb három napig tárolható. Ha hosszabb ideig szeretné tárolni a kenyeret, tegye a lezárt műanyag zacskót a hűtőszekrénybe akár 10 napig.

HOMEMADE PROGRAM (HÁZIKENYÉR)

A program beállítása	Előprogramozott idő (perc)	Beállítható idő (perc)
Dagasztás 1	15	0 - 30
Pihentetés 1	3	0 - 30
Dagasztás 2	20	0 - 30
Pihentetés 2	10	0 - 30
Dagasztás 3	0	0 - 25
Kelesztés 1	42	0 - 60
Kelesztés 2	40	0 - 60
Kelesztés 3	0	0 - 60
Sütés	50	0 - 80
Melegen tartás	60	0 - 60
Késleltetési idő		15 óra

BEVEZETÉS



Sütés

Nyomja meg a gombot a 24. program kiválasztásához, majd nyomja meg a START/ STOP gombot a program indításához.



Dagasztás

Nyomja meg a gombot a 17. program kiválasztásához, majd nyomja meg a START/ STOP gombot a program indításához.

1 2 3 fázis

Ezek a számok jelzik, hogy a kiválasztott program melyik fázisban van. Például a keverőprogram 1., 2. és 3. fázisból áll.

HOMEMADE PROGRAM (HÁZIKENYÉR)

A gomb megnyomásával kiválasztható a home-made program, a program menüben be lehet állítani az egyes folyamatok idejét, EK. dagasztás, kelesztés, sütés. Saját recept alapján süttött kenyérhez alkalmas.

ÜZEMBE HELYEZÉS ELŐTT

Mossa és szárítsa meg a kenyérformát és a dagasztólapátot.

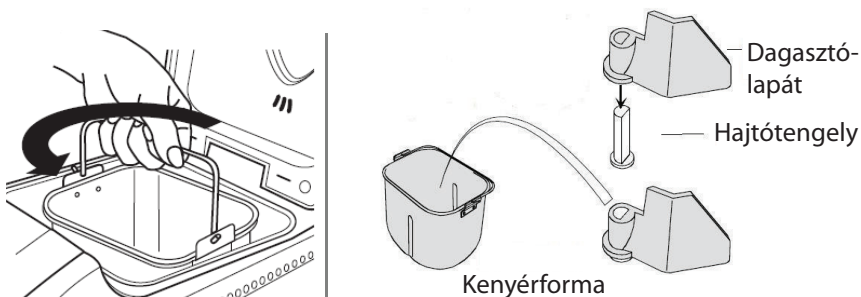
MEGJEGYZÉS: Ne használjon fémeszközöket a kenyérformában, mert azok károsíthatják a tapadásmentes felületet.

FIGYELEM: Fennáll a veszélye annak, hogy a kenyérsütőgép felborul, mivel a dagasztási ciklus során meginoghat és elmozdulhat. A kenyérsütő gépet mindig a munkafelület közepére helyezze, a lehető legtávolabb a peremtől.

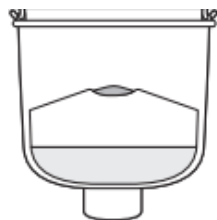
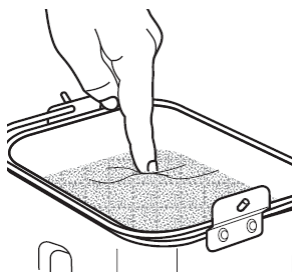
1. Ellenőrizze, hogy hiányzik-e vagy sérült-e valamelyik alkatrész.
2. Tisztítsa meg minden alkatrészt a „**TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS**” fejezet szerint.
3. Állítsa a süttő sütési üzemmódba, és működtesse üresen körülbelül 10 percre. Ezután hagyja kihűlni, és tisztítsa meg újra az egyes részeket. A készülék első bekapcsolásakor előfordulhat, hogy a készülékből füst és/vagy szag árad. Ez normális, és az első vagy második használat után megszűnik. Gondoskodjon a készülék megfelelő szellőzéséről.
4. Jól szárítsa meg az összes részt, szerelje össze, és a készülék használatra készen áll.

Részletes utasítások

- ① A kenyérforma fogantyúját használva fordítsa el az edényt az óramutató járásával ellentétes irányba, majd vegye ki a készülékből.
- ② Nyomja a dagasztólapátot a kenyérformában lévő hajtótengelyre.



- ③ Töltse be a hozzávalókat a kenyérsütőformába a receptben megadott sorrendben. Először a folyadékot, a cukrot és a sót, majd a lisztet és végül az élesztőt adja hozzá.
- ④ Óvatosan mérje ki és töltse be a hozzávalókat a kenyérsütőformához a receptben szereplő PONTOS sorrendben.
- ⑤ **MEGJEGYZÉS:** Az ujjával készítsen egy kis mélyedést a lisztbe, és tegye bele az élesztőt.
Ügyeljen, hogy az élesztő ne érintkezzen sóval vagy folyadékkal.



UTOLSÓ: Élesztő. MUSZÁJ elkülöníteni a többi hozzávalótól.
MÁSODIK: Száraz összetevők (cukor, só, zsír, liszt)
ELSŐ: Folyékony összetevők szobahőmérsékleten.

TIPP: Mérje ki először az összes hozzávalót, beleértve az extrákat (diófélék, mazsola).

- ⑥ Helyezze a kenyérformát a sütőbe, és forgassa el az óramutató járásának irányában, hogy szilárdan a helyén legyen. Csukja be a fedelet.
- ⑦ **MEGJEGYZÉS:** A megfelelő keverés és dagasztás érdekében a tartálynak a helyére kell illeszkednie.
- ⑧ Csatlakoztassa a készüléket. Egy hangjelzés hallatszik, és az LCD kijelző beállítja az alapértelmezett 1. programot.
- ⑨ Nyomogassa a PROGRAM MENÜ-t a kívánt program megjelenéséig.
- ⑩ A WEIGHT gomb megnyomásával csúsztassa a jelzőt az 500 g, 750 g, 1 000 g értékre.
(A 7-8, 13-25 programban nem használható a WEIGHT gomb.)
- ⑪ A COLOR gomb megnyomásával csúsztassa a jelzőt a kívánt beállításra: Világos, Közepes, Sötét. (A 13-22. programban nem használható a COLOR gomb.)
- ⑫ Szüdbég esetén használja a KÉSLELTETETT INDÍTÁS gombot. Nyomja meg a + és - gombokat az LCD kijelzőn megjelenő ciklusidő növeléséhez vagy csökkentéséhez. (A késleltetés funkció nem áll rendelkezésre a 6-8, 13, 15, 17-21 programokban.)
- ⑬ **MEGJEGYZÉS:** Ne használja ezt a funkciót, ha tejtermékeket, tojást stb. használ. Ha azt szeretné, hogy a kenyérsütő azonnal elkezdjen dolgozni, akkor ez a lépés kihagyható.
- ⑭ A program indításához nyomja meg egyszer a START/STOP gombot. A sütő egyszer csipog, és a kijelzőn megjelenik a „3:00”. A „3” és a „00” közötti kettőspont azonban nem villog folyamatosan, és a jelző világít. A dagasztólapát elkezdi összekeverni a hozzávalókat. Ha a késleltetési időzítő be van kapcsolva, a dagasztólapát nem keveri az összetevőket, amíg a program el nem indul.
- ⑮ Működés közben 5 hangjelzés lesz hallható; kinyithatja a fedelet, és beleöntheti az extrákat (dió, gyümölcs). Ez a funkció az 1-6, 9-12 programokban használható. Ez az időzítés programonként változik.
- ⑯ A folyamat befejezésekor tíz hangjelzés hallatszik, és automatikusan bekapcsol a melegen tartási funkció 1 óra hosszan. A START/STOP gomb 3 másodpercig történő megnyomásával a folyamat leáll, és a melegen tartási funkció kikapcsol. Húzza ki a tápkábelt, majd sütőkesztyűvel nyissa ki a fedelet.
- ⑰ A kenyér kiemelése előtt hagyja kissé kihűlni a tartályt. Konyhakesztyűt használva óvatosan forgassa el az edényt az óramutató járásával ellentétes irányba a kioldáshoz, és emelje fel a fogantyút, hogy kivegye a készülékből.
- FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és a kenyér nagyon forró lehet! Mindig legyen óvatos.
- ⑱ Sütőkesztyű segítségével fordítsa a formát fejjel lefelé (a forma fogantyúját lehajtva) egy drótos hűtőrácsra vagy egy tiszta főzőlapra, és óvatosan rázza meg, amíg a kenyér ki nem esik. Egy tapadásmentes spatula segítségével óvatosan lazítsa ki a kenyér oldalát a formából.
- ⑲ Hagyja a kenyeret kb. 20 percig hűlni szeletelés előtt. A kenyér szeleteléséhez elektromos szeletelő vagy fogazott kés a legjobb, nem pedig gyümölcskés, vagy konyhakés, mivel az eldeformálhatja a kenyeret.
- ⑳ Ha a dagasztólapát a kenyérben marad, óvatosan távolítsa el egy spatulával vagy hasonló eszközzel. Ha a kenyér forró, soha ne nyúljon kézzel a dagasztólapáthoz. Ha a készülék nincs használatban, vagy a program befejeződött, húzza ki a tápkábelt.

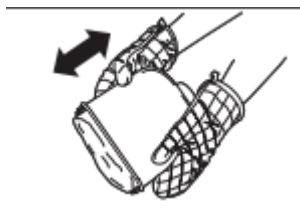
MEGJEGYZÉS: A maradék kenyér lezárt műanyag zacskóban szobahőmérsékleten legfeljebb három napig tárolható. Ha hosszabb ideig szeretné tárolni a kenyeret, tegye a lezárt műanyag zacskót a hűtőszekrénybe akár 10 napig.

A KENYÉR KIEMELÉSE

A kenyérforma és a sütőtér forró lesz, ezért a kezeléshez viseljen sütőkesztyűt. Vegye ki a kenyérformát a fogantyú felemelésével és az óramutató járásával ellentétes irányba történő elfordításával. Ezáltal a forma kioldódik, és egyenesen felfelé húzza ki a sütőtérből. Fordítsa meg a kenyérformát, és óvatosan rázza meg, amíg a kenyér ki nem esik a formából. Hagyja a kenyeret 10 percig hűlni egy rácson, mielőtt kenyérvágó késsel felszeletelné.

TIPP: Ha a dagasztólapát nem esik ki a kenyérből, vegye ki egy spatulával vagy hasonló kis eszközzel.

HOZZÁVALÓK



1. Kenyérliszt

A kenyérliszt a kenyérsütés legfontosabb összetevője, és a legtöbb kovászos kenyérreceptben ajánlott. Magas a gluténtartalma (ezért magas gluténtartalmú és magas fehérjetartalmú lisztnek is nevezhetjük), és megakadályozza, hogy a kenyér kelesztés után összeessen. A liszt régióként változik. A gluténtartalma magasabb, mint a teljes kiőrlésű liszté, így nagyobb térfogatú és belső szerkezetű kenyér készíthető belőle.

2. Többfunkciós liszt

Sütőport nem tartalmazó liszt, amely „gyors” kenyér sütésére alkalmas. A kenyérliszt alkalmasabb a kovászos kenyerekhez.

3. Teljes kiőrlésű liszt

A teljes kiőrlésű lisztet teljes búzaszemekből őrlik. A teljes egészében vagy részben teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér magasabb rost- és tápanyagtartalommal rendelkezik. A teljes kiőrlésű liszt nehezebb, ezért a kenyerek kisebbek és durvább szerkezetűek lehetnek. Búzahéjat és glutént is tartalmaz. Számos recept általában teljes kiőrlésű liszttel vagy kenyérliszttel kombinál a legjobb eredmény érdekében.

4. Fekete búzaliszt

A fekete búzaliszt, más néven „rozsliszt” egy magas rosttartalmú lisztfajta, amely a teljes kiőrlésű liszthez hasonló. Nagy arányú kenyérliszttel együtt kell használni, hogy a kelesztés után térfogatot kapjunk.

5. Önserkentő liszt

Sütőport tartalmazó liszt, amelyet elsősorban sütemények készítéséhez használnak. Ne használjon önserkentő lisztet élesztővel együtt.

6. Kukoricaliszt és zabliszt

A kukoricalisztet és a zablisztet külön őrlik kukoricából és zabpehelyből. Ezek adalékanyagok durva kenyér előállításához, az íz és a textúra javítására használatosak.

7. Cukor

A cukor az élesztő „tápláléka”, és javítja a kenyér ízét és színét. Nagyon fontos eleme a kenyértészta kelesztésének. Általában fehér cukor használatos, de egyes receptek barna cukrot, porcukrot vagy gyapotsukrot is tartalmazhatnak.

8. Élesztő

Az élesztő élő szervezet, és a frissesség érdekében hűtőszekrényben kell tárolni. TáEKálékként a cukorban és a lisztben található szénhidrátokra van szüdbége. A kenyérsütési receptekben használt élesztőt többféle néven árulják: friss élesztő (előnyben részesített), aktív szárazélesztő és instant élesztő.

A kelesztési folyamat során az élesztő szén-dioxidot termel, amely megemeli a kenyeret és lágyítja a belső szerkezetet.

1 evőkanál szárított élesztő = 3 teáskanál szárított élesztő

1 evőkanál szárított élesztő = 15 ml élesztő

1 teáskanál szárított élesztő = 5 ml

Használat előtt ellenőrizze az élesztő lejárati idejét vagy a kovász állapotát. Minden használat után azonnal tegye vissza a hűtőszekrénybe. Ha a tészta nem kel meg, azt általában a rossz élesztő okozza.

TIPP: Annak ellenőrzése, hogy a kovász friss és aktív-e:

- (1) Öntsön 1 csésze (237 ml) meleg vizet (45-50 °C) egy mérőpohárba.
- (2) Tegyen 1 teáskanál (5 ml) fehér cukrot egy csészébe és keverje össze, majd adjon hozzá 1 evőkanál (15 ml) élesztőt.
- (3) Tegye a mérőpoharat meleg helyre körülbelül 10 percre. Ne keverje a vizet.
- (4) A friss, aktív élesztő buborékosodni vagy „növekedni” kezd. Ha nem, akkor az élesztő elhalt vagy inaktív.

9. Só

A só a kenyér ízének és a kéreg színének javításához szüdbéges. Az élesztő aktivitásának korlátozására is használják. Soha ne használjon túl sok sót egy receptben. Só nélkül a kenyér terjedelmesebb lenne.

10. Tojás

A tojás javíthatja a kenyér állagát, táplálóbbá és terjedelmesebbé teheti a kenyeret. A tojást a többi folyékony hozzávalóval együtt kell elkeverni.

11. Zsír, vaj, növényi olaj

A zsírtól a kenyér megpuhulhat és meghosszabbíthatja az eltarthatóságát. Olvassza fel vagy vágja apró darabokra a vajat használat előtt.

12. Sütőpor

A sütőpor ultragyors kenyerek és sütemények kelesztésére használható. Mivel nincs szüdbége időre a kelesztéshez, a kémiai elv alapján levegőt termel, amely buborékokat hoz létre a kenyér szerkezetének lágyításához.

13. Sódabikarbóna

Hasonlóan működik, mint a sütőpor. Sütőporral kombinálva is használható.

14. Víz és egyéb folyadékok (mindig elsőnek kell betölteni)

A víz a kenyérsütés alapvető összetevője. A víznek általában 20 °C és 25 °C közötti szobahőmérsékletűnek kell lennie. Néhány recepthez tej vagy más folyadék szüdbéges a kenyér ízének javítása érdekében. Soha ne használjon tejtermékeket a késleltetett sütés funkcióval együtt.

TIPPEK: A jó kenyér készítésének egyik legfontosabb lépése a hozzávalók helyes kimérése. Minden egyes hozzávalót gondosan mérjen ki, és a receptben megadott sorrendben tegye a kenyérsütő tartályba.

Javasoljuk, hogy használjon mérőpoharat a pontos mennyiség megállapításához, különben a kenyér nem lesz megfelelő állagú.

A hozzávalók adagolása

A hozzávalókat mindig a receptben megadott sorrendben adjuk hozzá.

ELSŐ: folyékony hozzávalók

MÁSODIK: száraz hozzávalók

UTOLSÓ: élesztő

Az élesztő csak száraz lisztre kerülhet, és soha nem érintkezhet folyadékkal vagy sóval. Ha a késleltetést használja, soha ne adjon hozzá romlandó összetevőket, például tojást vagy tejet.

Az első teljes dagasztás után egy hangjelzés lesz hallható, és hozzáadhatja a gyümölcs hozzávalókat a keverékhez. Ha nagyon korán teszi hozzá a gyümölcsöt, akkor az íze a hosszas keverés után csökken.

Folyékony hozzávalók

A vizet, friss tejet vagy más folyadékokat egyértelműen megjelölt mérőpoharakkal kell kimérni. Helyezze a poharat a pultra, és ellenőrizze a folyadék szintjét. Étolaj vagy más összetevőket mérése után alaposan tisztítsa meg a mérőpoharat.

Száraz hozzávalók

A száraz hozzávalók kimérésénél óvatosan szórja a lisztet stb. a mérőpohárba, és amikor megtelt, egy késsel simítsa el. Soha ne használjon mérőpoharat arra, hogy a száraz hozzávalókat egyenesen a csomagból szedje ki vele, mivel ez akár egy evőkanálnyi EKusz hozzávalót is jelenthet. Ne koppintson a mérőpohárra.

TIPP: Mérés előtt keverje meg a lisztet, hogy fellazuljon. Kis mennyiségű száraz összetevő, például só vagy cukor mérésénél használjon mérőpoharat, és győződjön meg róla, hogy az egy vonalban van.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket a hálózathoz. Ne merítse a kábelt, a dugót vagy a burkolatot semmilyen folyadékba. Tisztítás előtt hagyja a sütőt teljesen kihűlni.

1. A dagasztólapát tisztítása: Ha a dagasztólapátot nehéz kivenni a kenyérből, öntsön vizet a kenyérforma aljára, és hagyja ázni 1 órán át. Óvatosan törölje át a lapátot egy nedves pamutkendővel. Mind a kenyérforma, mind a dagasztólapát mosogatógépben mosható alkatrészek.
2. A kenyérforma tisztítása: Vegye ki a kenyérformát az óramutató járásával szemben elforgatva, majd emelje fel a fogantyút. A belső és külső felületeket nedves ruhával törölje át, ne használjon éles vagy súrolószeres tisztítószereket, hogy elkerülje a tapadásmentes felület károsodását. A kenyérformának teljesen száraznak kell lennie a visszahelyezés előtt.

MEGJEGYZÉS: A kenyérforma és a dagasztólapát mosogatógépben mosható. A kenyérforma és a talp külső oldala elszíneződhet. Ez normális.

3. A burkolat és a fedél tisztítása. Nedves ruhával törölje át a burkolatot, a fedelet, a sütőkamrát és az ablak belsejét. A tisztításhoz ne használjon súrolószereket, mivel ezek károsítják a magasfényű felületet. Tisztításkor soha ne merítse a burkolatot vízbe.

MEGJEGYZÉS: Javasoljuk, hogy a tisztítás során ne szedje szét a fedelet.

4. Mielőtt a kenyérsütőt becsomagolná a tároláshoz, győződjön meg róla, hogy teljesen kihűlt, tiszta és száraz, és hogy a fedele zárva van.

Működési környezet

A készülék széles hőmérséklet-tartományban is jól működik, de ha nagyon meleg vagy nagyon hideg helyiségben van használat közben, akkor a kenyér mérete eltérő lehet. Javasoljuk, hogy a helyiség hőmérséklete 15 °C és 34 °C között legyen.

SZ.	PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
1	Bűz vagy égett szag.	* Liszt vagy más összetevők kerültek a sütőtérbe.	* Állítsa le a sütőt és hagyja teljesen kihűlni. Törölje le a felesleges lisztet vagy egyéb hozzávalókat a sütőfelületről papírtörölközővel.
2	Nem keverednek össze az összetevők, fennáll a motor károsodásának veszélye.	* A kenyérforma vagy a dagasztólapát talán nem megfelelően van felszerelve. * Nagyon sok hozzávaló.	* Ellenőrizze, hogy a dagasztólapát helyesen van-e a tengelyen. * Mérje ki pontosan az összetevőket.
3	A START/STOP gomb megnyomása után megjelenik a „HHHH”.	* A kenyérsütő belső hőmérséklete nagyon magas.	* Hagyja a készüléket lehűlni a programok között. Húzza ki a készüléket a hálózathoz, nyissa ki a fedelet, vegye ki a formát. Hagyja hűlni 15-30 percig, mielőtt új programot indítana.
4	Az ablak bepárasodott vagy kondenzvízzel borított.	* Ez a keverési vagy a kovászolási programok során fordulhat elő.	* A páralecsapódás sütés közben általában eltűnik. Használatok között jól tisztítsa meg az ablakot.
5	A kenyérrel együtt egy dagasztólapát is kijött.	* Vastagabb kéreg sötét kéreg beállításával.	* Nem ritka, hogy a dagasztólapát a kenyérrel együtt kijön. Amikor a kenyér kihűlt, egy spatulával távolítsa el a lapátot.
6	A tésztát nem keveredett teljesen össze, a liszt és a többi hozzávaló felhalmozódik a kenyérforma oldalára, a kenyeret liszt borítja.	* A kenyérforma vagy a dagasztólapát talán nem megfelelően van felszerelve. * Nagyon sok hozzávaló. * A gluténmentes tészta általában nagyon nedves. Egy gumispatulával lekaparhatja az oldaláról.	* Ellenőrizze, hogy a kenyérforma szilárdan van a készülékben, és a dagasztólapát szilárdan a tengelyen van. * Ellenőrizze, hogy az összetevőket pontosan kimérte és a helyes sorrendben adagolta. * Sütés és hűtés után a felesleges lisztet távolítsa el a kenyérről.
7	A kenyér nagyon megkelt, vagy nagyon felemelte a fedőt.	* A hozzávalók rosszul vannak kimérve (nagyon sok élesztő, liszt). * A dagasztó lapát nincs a kenyérformában. * Kihagyta a sót.	* Mérje ki pontosan az összes hozzávalót, ellenőrizze, hogy a cukor és a só is benne van. * Próbálja meg az élesztő mennyiségét 1/4 teáskanállal (1,2 ml) csökkenteni. * Ellenőrizze a dagasztólapátot.

SZ.	PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
8	A kenyér nem kel meg, a vekni alacsony.	* Pontatlanul kimért összetevők vagy inaktív élesztő. * Tésztakészítés vagy sütés közben kinyitotta a fedelet.	* Minden hozzávalót pontosan mérjen meg. * Ellenőrizze az élesztő és a liszt szavatossági idejét. * A folyadékok szobahőmérsékletűek legyenek.
9	A kenyér tetején a sütés után mélyedés keletkezik.	* A tészta nagyon gyorsan megkelt. * Nagyon sok élesztő vagy víz. * Rossz programot választott a recepthoz.	* Sütés közben ne nyissa ki a fedelet. * Válassza a sötétebb kéreg opciót.
10	Nagyon világos a kéreg.	* Sütés közben kinyitotta a fedelet.	* Sütés közben ne nyissa ki a fedelet. * Válassza a sötétebb kéreg opciót.
11	Nagyon sötét a kéreg.	* Sok cukor a receptben.	* Kissé csökkentse a cukor mennyiségét. * Válassza a világosabb kéreg opciót.
12	Eldőlt a vekni.	* Túl sok élesztő vagy víz. * A kelesztés és sütés előtt a tésztát a dagasztólapát oldalra nyomta.	* Minden hozzávalót pontosan mérjen meg. * Kissé csökkentse az élesztő vagy víz mennyiségét. * Néha a kenyerek nem lesznek egyenletesek, főleg a teljes kiőrlésű lisztből készültek.
13	A kenyerek külseje nem egyforma.	* A kenyér típusától függően változó lehet.	* A teljes kiőrlésű vagy többmagvas kenyerek sűrűbbek és laposabbak lehetnek, mint az alap fehér kenyerek.
14	A kenyér belül üreges vagy lyukacsos.	* A tészta nagyon nedves, sok az élesztő, kimaradt a só. * A víz nagyon meleg.	* Minden hozzávalót pontosan mérjen meg. * Kissé csökkentse az élesztő vagy víz mennyiségét. Ellenőrizze a só mennyiségét. * Használjon szobahőmérsékletű vizet.
15	Sütetlen vagy ragacsos kenyér.	* Túl sok folyadék, rosszul kiválasztott program.	* Csökkentse a folyadék mennyiségét, és gondosan mérje ki az összetevőket. * Ellenőrizze a recepthoz kiválasztott programot.
16	A kenyér szeletelésnél szétesik.	* Túl forró a kenyér.	* Hagyja a kenyeret 15-30 percig hűlni egy rácson a szeletelés előtt.
17	A kenyérnek nehéz, sűrű állaga van.	* Nagyon sok liszt, régi liszt. * Kéves víz.	* Próbáljon több vizet hozzáadni vagy kevesebb lisztet használni. * A teljes kiőrlésű tészta nehezebb állagú lesz.
18	A kenyérforma alja sötét vagy foltos.	* Mosogatógépben való mosás után.	* Ez normális, és nem befolyásolja a kenyérforma működését.



KÖRNYEZETBARÁT ÁRTALMATLANÍTÁS

KÖRNYEZETBARÁT ÁRTALMATLANÍTÁS

Ön is hozzájárulhat a környezetvédelemhez! Ne felejtse el betartani a helyi előírásokat, és a nem működő elektromos készülékeket vigye el a helyi hulladékkezelő központba.

RECEPTEK

Program		Összetevő	Mennyiség	Mennyiség	Mennyiség	Megjegyzés
1 Alap kenyér		a kenyér súlya	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	víz	100 ml	190 ml	280 ml	
	[2]	vaj	1 EK / 10 g	1 ^{1/2} EK / 20 g	2 ^{1/3} EK / 30 g	
	[3]	só	1/2 TK / 4 g	3/4 TK / 7 g	1 TK / 10 g	tegye a sarokba
	[4]	cukor	1/2 TK / 4 g	3/4 TK / 7 g	1 TK / 10 g	tegye a sarokba
	[5]	magas glutén-tartalmú liszt	1 ^{1/2} pohár / 220 g	2 ^{1/2} pohár / 340 g	3 ^{1/2} pohár / 500 g	
	[6]	instant élesztő	1 TK / 3 g	1 ^{2/3} TK / 5 g	2 ^{1/3} TK / 7 g	a száraz lisztre tegye, hogy ne érintkezzen a folyadékkal
2 Francia kenyér		a kenyér súlya	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	víz	120 ml	160 ml	210 ml	
	[2]	vaj	2 EK / 26 g	2 ^{1/2} EK / 38 g	3 EK / 45 g	
	[3]	só	2/3 TK / 3 g	3/4 TK / 4 g	1 TK / 5 g	tegye a sarokba
	[4]	magas glutén-tartalmú liszt	2 pohár / 290 g	2 ^{1/2} pohár / 360 g	3 pohár / 435 g	
	[5]	instant élesztő	2/3 TK / 3 g	1 TK / 3 g	1 ^{1/4} TK / 4 g	a száraz lisztre tegye, hogy ne érintkezzen a folyadékkal
3 Teljes kiőrlésű kenyér		a kenyér súlya	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	víz	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	vaj	2 EK / 26 g	2 ^{1/2} EK / 38 g	3 EK / 45 g	
	[3]	só	2/3 TK / 3 g	3/4 TK / 4 g	1 TK / 5 g	tegye a sarokba
	[4]	cukor	1 ^{3/4} EK / 21 g	2 EK / 26 g	3 EK / 39 g	tegye a sarokba
	[5]	magas glutén-tartalmú liszt	1 ^{2/3} pohár / 240 g	2 pohár / 290 g	2 ^{1/4} pohár / 325 g	
	[6]	telj. kiőrlésű liszt	1/3 pohár / 50 g	1/2 pohár / 70 g	3/4 pohár / 110 g	
	[7]	instant élesztő	2/3 TK / 2 g	1 TK / 3 g	1 ^{1/4} TK / 4 g	a száraz lisztre tegye, hogy ne érintkezzen a folyadékkal.

Program		Összetevő	Mennyiség	Mennyiség	Mennyiség	Megjegyzés
4 Édes kenyér		a kenyér súlya	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	víz	120 ml	160 ml	200 ml	
	[2]	vaj	1 ^{1/2} EK / 20 g	2 EK / 26 g	2 ^{1/2} EK / 32 g	
	[3]	só	1/2 TK / 2 g	1/2 TK / 2g	1/2 TK / 2 g	tegye a sarokba
	[4]	tojás	1 egész tojás / 60 g	1 egész tojás / 60 g	1 egész tojás / 60 g	
	[5]	cukor	2 EK / 30 g	3 EK / 45 g	4 EK / 60 g	tegye a sarokba
	[6]	főlözött tej	1/4 pohár / 35 g	1/3 pohár / 47 g	1/2 pohár / 70 g	
	[7]	magas glutén-tartalmú liszt	2 pohár / 290 g	2 ^{3/4} pohár / 80 g	3 ^{1/2} pohár / 500 g	
	[8]	instant élesztő	3/4 TK / 2,4 g	1 TK / 3 g	1 TK / 3 g	A száraz lisztre tegye, hogy ne érintkezzen a folyadékkal.
5 Gluténmentes kenyér		a kenyér súlya	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	víz	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	vaj	2 EK / 26 g	2 ^{1/2} EK / 33 g	3 EK / 39 g	
	[3]	só	2/3 TK / 3 g	3/4 TK / 4 g	1 TK / 5 g	tegye a sarokba
	[4]	tojás	1 egész tojás / 60 g	1 egész tojás / 60 g	1 egész tojás / 60 g	
	[5]	cukor	2 EK / 26 g	2 ^{1/2} EK / 32 g	3 EK / 39 g	tegye a sarokba
	[6]	gluténmentes liszt	1 ^{3/4} pohár / 255 g	2 pohár / 290 g	2 ^{1/4} pohár / 320 g	
	[7]	kukoricaliszt	1/4 pohár / 35 g	1/2 pohár / 70 g	3/4 pohár / 115 g	zabliszttal helyettesíthető
	[8]	instant élesztő	1 ^{1/2} TK / 5 g	1 ^{1/2} TK / 5 g	1 ^{1/2} TK / 5 g	a száraz lisztre tegye, hogy ne érintkezzen a folyadékkal

Program		Összetevő	Mennyiség	Mennyiség	Mennyiség	Megjegyzés
6 Gyors kenyér		a kenyér súlya	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	víz	140 ml	190 ml	230 ml	víz hőmérséklet 40 - 50 °C
	[2]	vaj	2 EK / 26 g	2 ^{1/2} EK / 33 g	3 EK / 39 g	
	[3]	só	2/3 TK / 3 g	3/4 TK / 4 g	1 TK / 5 g	tegye a sarokba
	[4]	cukor	1 EK / 14 g	2 EK / 26 g	3 EK / 39 g	tegye a sarokba
	[5]	magas glutén-tartalmú liszt	2 pohár / 290 g	2 ^{1/2} pohár / 360 g	3 pohár / 435 g	
	[6]	instant élesztő	1 ^{1/2} TK / 5 g	1 ^{1/2} TK / 5 g	2 ^{1/3} TK / 7 g	a száraz lisztre tegye, hogy ne érintkezzen a folyadékkal.

7 Kalács

- Ez a program nem alkalmas minden süteménytípushoz, például Victoria szendvicshez vagy olyan süteményekhez, amelyeket forró sütőbe kell helyezni.
- A kalácsot a recept szerint külön tálban kell elkeverni és a kenyérformában megsütni.
- Keverje össze a hozzávalókat egy tálban. Bélelje ki a forma alját és oldalát sütőpapírral, és töltsé be a keveréket.

[1]	Finomliszt	285 g
[2]	Szódabikarbóna	1 TK
[3]	Só	1/2 TK
[4]	Vaj	110 g
[5]	Cukor	225 g
[6]	Szabad tartásból származó tojás	2 db
[7]	Banán	2 db
[8]	Tej	50 ml
[9]	Vaníliakivonat	1 TK

- A vaját és a cukrot keverje habosra, majd adja hozzá a tojásokat.
- Tegye hozzá a banánpürét, a tejet és a vaníliakivonatot.
- Öntse a nedves keveréket a kenyérsütőformába (ügyeljen, hogy a keverőlapát a helyén legyen).
- Adja a lisztet, a szóda bikarbónát és a sót a nedves keverékhez.
- Válassza ki a 14. programot.

8 Desszert

[1]	Tojás (lazán felverve)	3 db
[2]	Főtt rizs	1 pohár
[3]	Cukor	1/8 pohár
[4]	Mazsola	1/4 pohár
[5]	Vanília	1 TK
[6]	Fahéj	1 TK
[7]	Tej	2 pohár / 400 ml

Program		Összetevő	Mennyiség	Mennyiség	Mennyiség	Megjegyzés
9 Rizskenyér		a kenyér súlya	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	víz	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	olaj	2 EK / 26 g	2 ^{1/2} EK / 38 g	3 EK / 45 g	
	[3]	só	2/3 TK / 3 g	3/4 TK / 4 g	1 TK / 5 g	tegye a sarokba
	[4]	tojás	1 db / 60 g	1 db / 60 g	1 db / 60 g	
	[5]	cukor	2 EK / 26 g	2 ^{1/2} EK / 32 g	3 EK / 39 g	tegye a sarokba
	[6]	magas glutén-tartalmú liszt	2 pohár / 290 g	2 ^{1/2} pohár / 360 g	3 pohár / 435 g	
	[7]	főtt rizs	1/4 pohár	1/3 pohár	1/2 pohár	
	[8]	instant élesztő	2/3 TK / 2 g	1 TK / 3 g	1 ^{1/4} TK / 4 g	a száraz lisztre tegye, hogy ne érintkezzen a folyadékkal.

Program		Összetevő	Mennyiség	Mennyiség	Mennyiség	Megjegyzés
10 Kukoricás- kenyér		a kenyér súlya	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	víz	140 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	olaj	2 EK / 26 g	2 ^{1/2} EK / 38 g	3 EK / 45 g	
	[3]	só	2/3 TK / 3 g	3/4 TK / 4 g	1 TK / 5 g	tegye a sarokba
	[4]	tojás	1 db / 60 g	1 db / 60 g	1 db / 60 g	
	[5]	cukor	2 EK / 26 g	2 ^{1/2} EK / 32 g	3 EK / 39 g	tegye a sarokba
	[6]	magas glutén- tartalmú liszt	2 pohár / 290 g	2 ^{1/2} pohár / 360 g	3 pohár / 435 g	
	[7]	kukorica szem	1/4 pohár	1/3 pohár	1/2 pohár	
	[8]	instant élesztő	2/3 TK / 2 g	1 TK / 3 g	1 TK / 3 g	a száraz lisztre tegye, hogy ne érintkezzen a folyadékkal.
11 Lila kenyér		a kenyér súlya	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	víz	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	olaj	2 EK / 26 g	2 ^{1/2} EK / 38 g	3 EK / 45 g	
	[3]	só	2/3 TK / 3 g	3/4 TK / 4 g	1 TK / 5 g	tegye a sarokba
	[4]	tojás	1 db / 60 g	1 db / 60 g	1 db / 60 g	
	[5]	cukor	2 EK / 26 g	2 ^{1/2} EK / 32 g	3 EK / 39 g	tegye a sarokba
	[6]	magas glutén- tartalmú liszt	2 pohár / 290 g	2 ^{1/2} pohár / 360 g	3 pohár / 435 g	
	[7]	párolt lila ragacsos rizs	1/4 pohár	1/3 pohár	1/2 pohár	
	[8]	instant élesztő	2/3 TK / 2 g	1 TK / 3 g	1 ^{1/4} TK / 4 g	a száraz lisztre tegye, hogy ne érintkezzen a folyadékkal.

Program		Összetevő	Mennyiség	Mennyiség	Mennyiség	Megjegyzés
12 Barnakenyér		a kenyér súlya	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	víz	180 ml	230 ml	255 ml	
	[2]	tejszín / vaj	26 g	39 g	45 g	
	[3]	só	2 g	3 g	4 g	
	[4]	cukornád melasz	26 g	39 g	45 g	
	[5]	rozsliszt	70 g	145 g	180 g	
	[6]	fehérliszt	215 g	290 g	325 g	
	[7]	instant élesztő	3 g	4 g	5 g	
13 Kása	[2]	alapérték 1:30; kelesztési idő: 40 perc, sütési idő 50 perc; a Color gomb rendelkezésre áll				
14 Ragacsos rizs	[1]	víz	250 ml	350 ml	450 ml	a sütés és keverés funkcióval 30 percig áztassa elő a ragacsos rizst
	[2]	ragacsos rizs	280 g	420 g	560 g	
15 Mix	[1]	víz	330 ml			
	[2]	só	1 TK			tegye a sarokba
	[3]	olaj	2 EK			
	[4]	magas glutén- tartalmú liszt	4 pohár / 560 g			

16 Tészta

- Ez a program elkeveri és megkeleszti a tésztát, ezután formázza és süsse meg a tésztát egy rendes sütőben.
- Készítse el a hozzávalókat a recept szerint, és válassza ki a megfelelő programot. Amikor a tészta elkészült, formázza meg, hagyja még röviden kelni, majd süsse meg a sütőben.
- Amikor a program véget ér, a tésztát könnyebb lesz formázni, ha a kezelés előtt enyhén lisztezett deszkára fordítja.

[1]	víz	350 ml	
[2]	só	1 ^{1/2} TK	tegye a sarokba
[3]	olaj	2 EK	
[4]	cukor	2 TK	tegye a sarokba
[5]	magas glutén-tartalmú liszt	600 g	
[6]	instant élesztő	1 ^{1/4} TK	a száraz lisztre tegye, hogy ne érintkezzen a folyadékkal.

Program		Összetevő	Mennyiség	Mennyiség	Mennyiség	Megjegyzés
17 Dagasztás	[1]	víz	amennyi szükséges			
	[2]	tejszín /vaj	1 TK			
	[3]	só	3 EK			
	[4]	cukornád melasz	amennyi szükséges			
18 Rizsbor	[1]	ragacsos rizs	500 g			használat előtt 30 percre áztassa be
	[2]	víz	amennyi szükséges			
19 Joghurt	[1]	tej	1000 ml			
	[2]	tejsav-baktérium	100 ml			
	[3]	cukor	60 g			
20 Lekvár	[1]	eper, apróra vágva	720 ml			kásásra keverni, szükség esetén kevés vízzel hígítani
	[2]	keményítő (vízben feloldva)	1/3 pohár / 80 g			
	[3]	cukor	1 pohár / 260 g			ízlés szerint
	[4]	citromlé	3 EK / 30 g			

Program		Összetevő	Mennyiség	Mennyiség	Mennyiség	Megjegyzés
21 Kiolvasztás	[1]	alapérték 0:30, beállítható időtartomány 0:10 és 2:00 között, minden gombnyomás 10 perccel módosítja az értéket				
22 Sütés állandó keverésnél	[1]	földimogyoró	300 g			
	[2]	alapérték 0:30, beállítható időtartomány 0:10 és 2:00 között, minden gombnyomás +/- 1 perc, minden lenyomva tartás +/- 10 perc módosítást eredményez				
23 Kelesztés és sütés	[1]	alapérték 1:30, kelesztési idő: 40 perc, sütési idő 50 perc; a Color gomb rendelkezésre áll				
24 Sütés	[1]	alapérték 0:30, a sütési hőmérséklet a kéregszín gomb megnyomásával állítható be: 100 °C (világos kéreg), 150 °C (közepes kéreg); 200 °C (sötét kéreg), az alapbeállítás 150 °C.				
25 Házi kenyér	[1]	ez a gomb elindítja a házikenyér sütőprogramot, ebben a programban a felhasználó beállíthatja az egyes folyamatok - dagasztás, kelesztés, sütés - idejét.				

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.

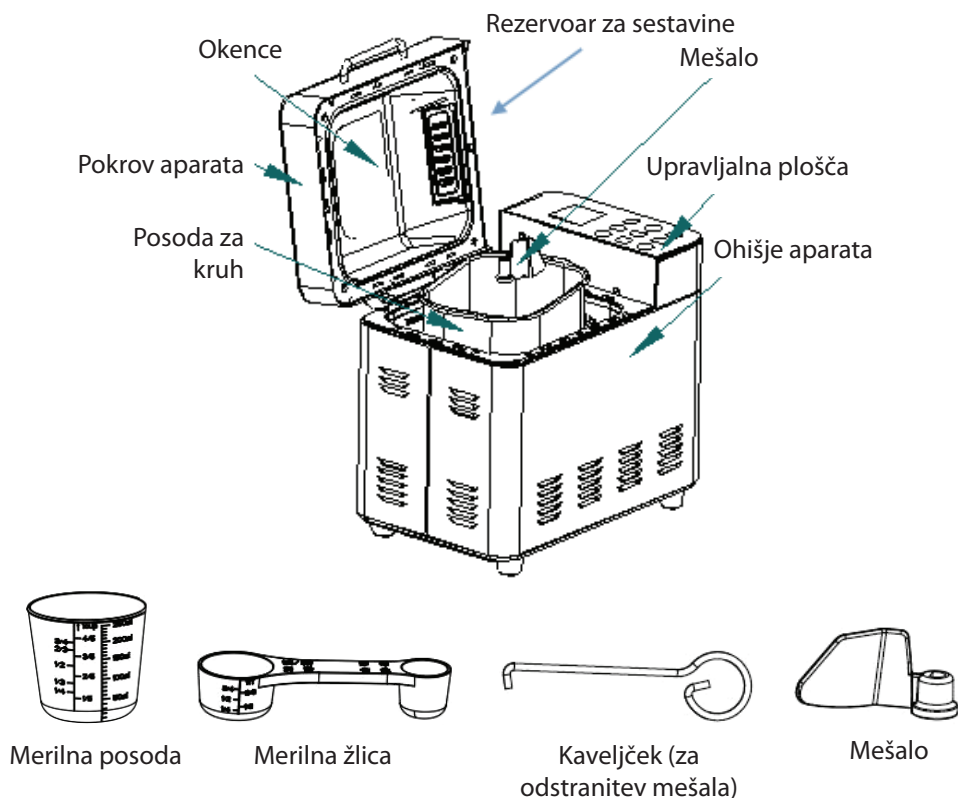
VARNOSTNA OPOZORILA

Pred uporabo preberite naslednje osnovne napotke in upoštevajte jih:

1. Natančno preberite vsa navodila in shranite jih za kasnejšo uporabo.
2. Pred uporabo preverite, ali omrežna napetost ustreza napetosti na napisni tablici aparata.
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. Če napravo uporabljajo otroci, je potreben strog nadzor. Otroke je treba nadzorovati, da se ne bi igrali z napravo.
5. Ne dotikajte se vročih površin. Uporabljajte ročaje in upravljalne elemente. Pri stiku z vročo posodo za kruh ali z vročim kruhom vedno uporabljajte kuhinjske rokavice.
6. Ko odstranite kruh iz naprave, nikoli ne posegajte z rokami v prostor za peko. Grelna enota je še vedno vroča.
7. Ne potaplajte kabla, vtiča ali aparata za peko kruha v vodo ali druge tekočine, da ne pride do električnega udara.
8. Če aparata ne uporabljate in pred čiščenjem ga izključite iz omrežja. Pred nameščanjem ali snemanjem delov oz. pred čiščenjem pustite aparat, da se ohladi.
9. Te naprave ne uporabljajte s poškodovanim kablom ali vtičem, po okvari ali če je bila poškodovana na kakršenkoli način. Odnosite jo v najbližji pooblaščen servisni center za pregled, popravilo ali nastavitev.
10. Uporaba drugih dodatkov razen tistih, ki jih priporoča proizvajalec, lahko ima za posledico nesrečo.
11. Ne uporabljajte na prostem. Izdelek je namenjen samo za uporabo v gospodinjstvu.
12. Napajalni kabel ne sme viseti čez rob mize ali delovne površine. Ne sme se dotikati vročih površin.
13. Ne postavljajte aparata na ali v bližino VŽinskih ali električnih grelnikov ali v vročo pečico.
14. Bodite previdni pri premeščanju aparata, ki vsebuje vroče olje ali drugo vročo tekočino.
15. Naprave nikoli ne vklaplajte brez sestavin v posodi za kruh.
16. Ko jemljete kruh iz aparata, ne udarjajte po posodi za kruh, saj se lahko poškoduje.
17. Napravo izklopite tako, da pritisnete na stikalo (START/STOP), nato pa izvlečete vtič iz vtičnice.

18. Oči in obraza ne imejte v bližini okenca iz utrjenega stekla. Če varnostno steklo poči, lahko povzroči poškodbe.
19. Ta naprava je opremljena z ozemljitvenim vtičem. Prepričajte se, da je vtičnica v vašem gospodinjstvu pravilno ozemljena.
20. Med peko se ne dotikajte premikajočih ali vrtljivih delov naprave.
21. Ne uporabljajte aparata za drug namen, kot je predvideno.
22. Notranjost aparata temeljito očistite. Pazite, da ne odgrnete ali poškodujete grelnega elementa.

DELI IN FUNKCIJE APARATA



FUNKCIJE

UPRAVLJALNA VŽOŠČA



LCD ZASLON



VKLOP

Priključite aparat za peko kruha v električno vtičnico, oglasi se zvočni signal in na zaslonu se prikaže "3:00". Toda dvopičje med številkama "3" in "00" ne utripa stalno. Vrednost "1" označuje privzet program. Puščici kažeta na vrednost "750g" in "MEDIUM", ki sta privzeti nastavitvi.



TIPKA START/STOP

S pritiskom na START/STOP se program zažene. Prižge se kontrolna lučka, dvopičje v prikazu časa začne utripati, program se začne izvajati. Ko se program začne izvajati, bo onemogočeno delovanje vseh gumbov, razen START/STOP.

Če držite tipko START/STOP 0,5 sekunde, preklopite na način pavze, če v 3 minutah ne izvedete nobene operacije, bo naprava nadaljevala do konca nastavljenega programa. Če držite tipko START/STOP 3 sekunde, program prekličete, oglasi se zvočni signal, ki pomeni, da je program preklican. Ta funkcija pomaga preprečiti nenamerno prekinitev programa.

Če želite vzeti kruh iz aparata, pritisnite na tipko START/STOP, s čimer se cikel peke konča.

PREDNASTAVLJENI PROGRAMI

S pritiskom na gumb MENU izberite želeni program. Z vsakim pritiskom, ki ga pospremi kratek zvočni signal, spremenite program peke. Če na gumb pritiskate zaporedoma, se bo na LCD zaslonu zvrstilo vseh 15 razpoložljivih programov peke.

BARVA SKORJE

S pritiskom na tipko Barva skorje izberite želeno nastavitvev: Svetla, Srednja ali Temna skorja ☐ ☐ ☐. To tipko lahko uporabite samo v programih: Menu 1-12, 23, 24.

TEŽA

Izbira teže (500 g, 750 g, 1 000 g) S pritiskom na tipko WEIGHT izberete želeno bruto težo. Pred izbrano težo se zagori indikator.

To tipko lahko uporabite samo v programih: Menu 1-6, 9, 10, 11, 12

ČASOVNIK ZAMIKA („+“ ali „-“)

Če ne želite, da bi naprava začela delovati takoj, lahko s to tipko nastavite čas zamika. S pritiskom na tipko „+“ ali „-“ izberete trajanje do trenutka, ko želite, da bi bil kruh pečen. Upoštevajte, da mora čas zamika vključevati tudi trajanje peke izbranega programa. To pomeni, da lahko po izteku časa zamika postrežete vroč kruh. Najprej morate izbrati program in barvo skorje, nato pa s pritiskanjem na „+“ ali „-“ podaljšate ali skrajšate trajanje zamika v korakih po 10 minut. Najdaljši možen zamik je 15 ur.

OPOMBI:

- Čas zamika nastavite po izbiri PROGRAMA, TEŽE in BARVE SKORJE.
- Funkcije zamika ne uporabljate za recepte, ki vsebujejo hitro pokvarljive sestavine, kot so jajca, mleko, smetana ali sir.

IZPAD ELEKTRIČNE ENERGIJE

Če med izvajanjem programa peke kruha pride do izpada električne energije, se bo program avtomatsko začel izvajati naprej po 10 do 15 minutah, tudi če gumba "START/STOP" ne pritisnemo. Če izpad traja dlje kot 15 minut, aparat ne bo nadaljeval z delovanjem in prikaz na LCD zaslonu se bo vrnil na začetno nastavitvev. Če se je testo začelo vzhajati, sestavine odstranite iz posode za kruh in začnite znova. Če testo pred izpadom električne energije še ni začelo vzhajati, lahko s pritiskom na gumb START/STOP zaženete program od začetka.

OPOZORILA NA ZASLONU

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

„EE0“ - To opozorilo pomeni, da je izklopljen temperaturni senzor. V tem primeru ustavite program s pritiskom na gumb START/STOP (glejte sliko 2 spodaj) in izključite napajalni kabel. Obrnite se na najbližji pooblaščen servisni center, kjer senzor preverijo, popravijo ali izvedejo električno/mehansko nastavitvev.



Slika 1



Slika 2

OHRANJANJE TOVŽOTE

Ko je peka končana, aparat 10-krat zapiska, aparat pa se za 1 uro preklopi na ohranjanje na toVŽem. Prikaže se "0:00 in ". Po 60 minutah se na LCD zaslonu prikaže .

Če želite preklicati ohranjanje toplote, držite tipko START/STOP 3 sekunde.

NASVET: Z odstranitvijo kruha takoj, ko je program peke zaključen, preprečite, da bi bila skorja preveč temna.

PROGRAMI

1. Osnovni kruh

Za bel in mešan kruh, z vsebnostjo v glavnem osnovne krušne moke.

2. Francoski kruh

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

3. Polnozrnati kruh

Kruh vsebuje predvsem polnozrnato krušno moko. Ta nastavitev ima daljše predgretje, da se moka dobro namoči in nabrekne. Uporaba funkcije zamika za ta program ni priporočljiva, saj lahko privede do slabih rezultatov peke. Iz polnozrnate moke je skorja ponavadi debelejša in hrustljava.

4. Sladki kruh

Ta program za sladki kruh je posebej namenjen za peko kruha z visoko vsebnostjo sladkorja, maščob in beljakovin, ki med peko hitro potemni. Zaradi daljše faze vzhajanja bo kruh lahek in rahel.

5. Brezglutenski kruh

Za kruh iz brezglutenske moke in mešanic. Brezglutenske moke potrebujejo daljši čas za sprejemanje tekočin in imajo različne lastnosti vzhajanja.

6. Hitri kruh

Čas za gnetenje, vzhajanje in peko je krajši kot pri navadnem kruhu, toda daljši kot pri Ultra hitrem kruhu. Notranja struktura kruha je gostejša.

Hitri kruh se pripravlja s pecilnim praškom in sodo bikarbono, ki se aktivirata s pomočjo vlage in toplote. Za popoln hitri kruh je priporočljivo, da vso tekočino nalijemo na dno posode za kruh, suhe sestavine pa nasipati na njih. 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.

7. Biskvitna torta

V tem programu se mešanica zmeša, vzhaja in speče, vzhajanje nastane s pomočjo sode bikarbone ali pecilnega praška.

8. Desert

Gnetenje in peka jedi z večjo vsebnostjo maščob in beljakovin.

9. Rižev kruh

Kuhan riž vmešamo v moko v razmerju 1:1.

10. Koruzni kruh
Kuhano koruzo vmešamo v moko v razmerju 1:5.
11. Vijolični kruh
Kuhan vijolični riž vmešamo v moko v razmerju 1:3.
12. Rjavi kruh
Rženo moko vmešamo v krušno moko v razmerju 1:3.
13. Kaša
Ustvarite kašo iz riža, lotosa, longana, rdečega fižola, goji jagod, rdečih datljev in arašidov.
14. Lepljiv riž
Z mešanjem in segrevanjem nastane kepa iz lepljivega riža.
15. Mix
Program mešanja za temeljito premešanje moke in tekočine.
16. Testo
S tem programom pripravimo vzhajano testo za žemlje, pico itd. Ta program nima peke.
17. Gnetenje
Program gnetenja, brez vzhajanja ali peke. Uporablja se za pripravo testa za pico itd.
18. Riževino
Program za vzhajanje in peko lepljivega riža.
19. Jogurt
Program za pripravo jogurta.
20. Džem
Ta program je primeren za pripravo džemov iz svežega sadja in marmelade iz pomaranč. Ne uporabljajte večje količine, da mešanica ne prekipi iz posode. Če se to zgodi, napravo takoj izklopite in previdno odstranite posodo za kruh. Pustite, da se rahlo ohladi, temeljito očistite.
21. Odtajanje živil
Program za odtajanje zamrznjenih živil.
22. Praženje med mešanjem
Mešanje in peka suhih sadežev, npr. arašidov, soje itd.
23. Vzhajanje in peka
Program za vzhajanje in peko brez gnetenja. Ta program je primeren za kruh, ki potrebuje dodatno ročno obdelavo. Na primer, po ročni obdelavi testa ali pri obdelavi s pomočjo programa MIX je mogoče izdelati želeno obliko ali dodati sestavine. Po tem postopku dajte testo nazaj v posodo za kruh in nato izberite ta program, da samodejno dokončate vzhajanje in peko.

24. Peka

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

25. Domači kruh

Če želite uporabiti ta program, pritisnite na tipko **HOMEMADE (DOMAČI KRUH)**. V vsakem koraku lahko prilagodite število minut v vsaki fazi za gnetenje, vzhajanje, peko, ohranjanje toplote. Časovne razpore najdete v spodnji tabeli.

OPOMBA: Shranjevanje domačega kruha

Sveže pečen kruh je najboljši, ko ga čim prej zaužijemo. Preostali kruh lahko shranite v zaprti plastični vrečki do tri dni pri sobni temperaturi. Če želite kruh hraniti dlje, ga dajte v zaprto plastično vrečko v hladilnik za največ 10 dni.

PROGRAM HOMEMADE (DOMAČI KRUH)

Nastavitev programa	Privzeto trajanje (min)	Nastavitev trajanja (min)
Mešanje 1	15	0 - 30
Počivanje 1	3	0 - 30
Mešanje 2	20	0 - 30
Počivanje 2	10	0 - 30
Mešanje 3	0	0 - 25
Vzhajanje 1	42	0 - 60
Vzhajanje 2	40	0 - 60
Vzhajanje 3	0	0 - 60
Peka	50	0 - 80
Ohranjanje toplote	60	0 - 60
Trajanje zamika		15 ur

UVOD



Peka:

S pritiskom na tipko izberete program 24, nato pa s pritiskom na START/STOP zaženete program.



Mešanje:

S pritiskom na tipko izberete program 17, nato pa s pritiskom na START/STOP zaženete program.

Faza 1 2 3

Te številke kažejo, v kateri fazo deluje izbrani program. Npr. program mešanja je razdeljen na fazo 1, 2 in 3.

PROGRAM HOMEMADE (DOMAČI KRUH)

S pritiskom na to tipko izberete program homemade, v programu lahko nastavite trajanje vsakega postopka, npr. gnetenje, vzhajanje, peko. Primerno za kruh "naredi sam".

PRED PRVO UPORABO

Operite in posušite posodo za kruh in mešalo.

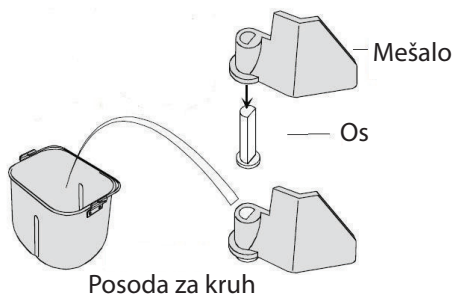
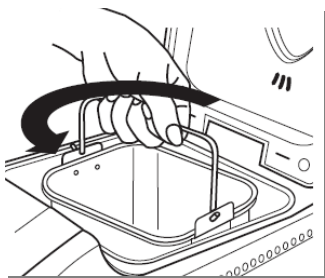
OPOMBA: v posodi za kruh ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, ker lahko poškodujejo neoprijemljivo površino.

POZOR! Obstaja nevarnost, da aparat za peko kruha pade, saj se med gnetenjem trese in premika. Zato aparat vedno postavite v sredino delovne površine, čim dlje od roba.

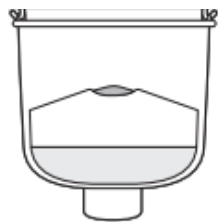
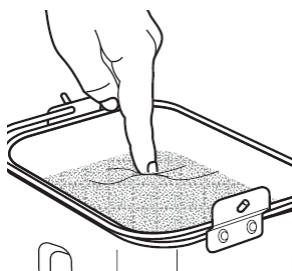
1. Preverite, ali nekateri deli ne manjkajo ali niso poškodovani.
2. Očistite vse dele v skladu z razdelkom "**ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE**".
3. Aparat nastavite na način peke in pustite, naj deluje približno 10 minut. Nato pustite, da se ohladi in ponovno očistite vse dele. Ko napravo prvič vklopите, lahko nastane neprijeten vonj in/ali dim. To je normalno in po prvi ali drugi uporabi izgine. Prepričajte se, da ima aparat zadostno zračenje.
4. Temeljito posušite vse dele, sestavite jih in vaša naprava je pripravljena za uporabo.

Podrobna navodila

- ① Posodo vzamete iz aparata tako, da jo s pomočjo ročaja zavrtite v obratni smeri urinega kazalca in dvignete.
- ② Mešalo pritisnite na os v notranjosti posode za kruh.



- ③ Sestavine dajajte v posodo za kruh vrstnem redu, opisanem v receptu. Najprej damo tekočine, sladkor in sol, šele nato moko in na koncu kvas.
- ④ Sestavine natančno odmerite in dajajte v posodo TOČNO v vrstnem redu, navedenem v receptu.
- ⑤ **OPOMBA:** Na vrhu moke s prstom naredite majhno jamico, vanjo dajte kvas. Pazite, da kvas ne pride v stik s tekočino ali soljo.



NAZADNJE: Kvas. MORA biti ločen od tekočih sestavin.
DRUGO: Suhe sestavine (sladkor, sol, maščobe, moka).
PRVO: Tekoče sestavine s sobno temperaturo.

NASVET: Vse sestavine, tudi dodatke (orehe, rozine), stehtajte pred začetkom.

- ⑥ Posodo za kruh postavite v aparat, zasukajte jo v smeri urinega kazalca, da se zaskoči v pravi položaj. Zaprite pokrov.
- ⑦ **OPOMBA:** Posoda za kruh se mora zaskočiti v pravi položaj za mešanje in gnetenje.
- ⑧ Priključite aparat. Oglasi se zvočni signal in na LCD zaslonu se prikaže privzeti program 1.
- ⑨ Pritiskajte na gumb PROGRAM MENU, dokler se ne prikaže zeleni program.
- ⑩ Pritisnite na tipko za TEŽO, da indikator premaknete na 500 g, 750 g ali 1000 g. (V programih 7-8, 13-25 ni mogoče uporabiti tipke za TEŽO.)
- ⑪ Pritiskom na tipko SKORJA izberite zeleno nastavitev: Svetla, Srednja, Temna. (V programih 13-22 ni mogoče uporabiti tipke SKORJA.)
- ⑫ Po potrebi uporabite tipko ČASOVNIK ZAMIKA. S pritiskanjem na tipki + in – podaljšate ali skrajšate trajanje cikla, ki je prikazan na LCD zaslonu. (Funkcija zamika ni dostopna v programih 6-8, 13, 15, 17-21)
- ⑬ **OPOMBA:** Ne uporabljajte te funkcije pri uporabi mlečnih izdelkov, jajc itd. Ta korak preskočite, če želite aparat vklopiti takoj.
- ⑭ S pritiskom na START/STOP se program zažene. Aparat enkrat zapiska in na zaslonu se prikaže "3:00". Toda dvopičje med številkama "3" in "00" ne utripa stalno, prižge se kontrolna lučka. Mešalo začne mešati sestavine. Če je aktiviran časovnik zamika, mešalo ne bo začelo mešati sestavin, dokler se program ne zažene.
- ⑮ Med delovanjem boste slišali 5 zvočnih signalov; lahko odprete pokrov in dodate dodatke (oreščke, sadje). To funkcijo se da nastaviti pri programih 1-6, 9-12. Ta čas se razlikuje pri posameznih programih.
- ⑯ Po končanem programu peke aparat 10-krat zapiska in se preklopi na ohranjanje na toplem za 1 uro. S pritiskom na tipko START/STOP za 3 sekunde, postopek ustavite in funkcija ohranjanja toplote se izklopi. Izključite napajalni kabel in šele nato s kuhinjskimi rokavicami odprite pokrov.
- ⑰ Preden vzamete kruh iz aparata, pustite posodo, da se rahlo ohladi. Z uporabo kuhinjskih rokavic previdno obrnite posodo proti smeri urinega kazalca, da jo odklenete, nato pa dvignite ročaj, da jo vzamete iz naprave.
- OPOZORILO:** Aparat in kruh sta lahko zelo vroča! Vedno ravnejte previdno.
- ⑱ Posodo za kruh (z ročajem navzdol) z rokavicami obrnite navzdol na kovinski žičnati podstavek ali na čisto površino in nežno pretresite posodo, da kruh sam pade ven. Z nekovinsko lopatico nežno odmaknite kruh od robov posode.
- ⑲ 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.
- ⑳ Če mešalo ostane v kruhu, ga previdno odstranite s pomočjo kavla ali drugega pripomočka. Kruh je vroč, zato mešala nikdar ne odstranjujte z roko. Če naprave ne uporabljate ali če je program zaključen, odklopite napajalni kabel.

OPOMBA: Preostali kruh lahko shranite v zaprti plastični vrečki do tri dni pri sobni temperaturi. Če želite kruh hraniti dlje, ga dajte v zaprto plastično vrečko v hladilnik za največ 10 dni.

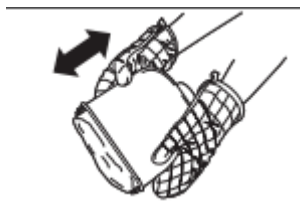
JEMANJE KRUHA IZ POSODE

Posoda za kruh in prostor za peko sta lahko zelo vroča, zato uporabljajte kuhinjske rokavice. Posodo vzemite iz aparata tako, da jo zavrtite v obratni smeri urinega kazalca in dvignite s pomočjo ročaja. Tako posodo odklenete in nato jo dvignite iz prostora za peko.

Posodo za kruh obrnite navzdol in nežno pretresite posodo, da kruh sam pade ven. Pustite ga, da se približno 20 minut ohlaja, šele nato ga narežite z nožem za kruh.

NASVET: Če mešalo ostane v kruhu, ga previdno odstranite s pomočjo kavljia ali drugega pripomočka.

SESTAVINE



1. Krušna moka

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

2. Večnamenska moka

Moka, ki ne vsebuje pecilnega praška, primerna za "hitre" vrste kruha. Krušna moka je primernejša za vzhajane vrste kruha.

3. Polnozrnata moka

Polnozrnata moka je mleta iz celih pšeničnih zrn. Kruh, narejen v celoti ali delno iz polnozrnate moke, ima večjo vsebnost vlaknine in hranil. Polnozrnata moka je težja, zato je hlebec manjši, tekstura pa gostejša. Vsebuje lupine zrn in gluten. Veliko receptov za doseganje najboljšega rezultata kombinira polnozrnato ali krušno moko.

4. Črna moka

Črna 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. Samovzhajalna moka

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

6. Koruzna in ovsena moka

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

7. Sladkor

Sladkor je "hrana" za kvasovke ter prispeva k okusu in intenzivnejši barvi kruha. Je pomemben dejavnik za vzhajanje testa. Ponavadi se uporablja beli sladkor, v nekaterih receptih lahko uporabite tudi rjavi sladkor, sladkor v prahu ali trsni sladkor.

8. Kvas

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

Kvas med vzhajanjem proizvaja ogljikov dioksid, ki povečuje hlebec in rahlja notranjo strukturo.

1 velika žlica suhega kvasa = 3 čajne žličke suhega kvasa

1 velika 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 ga takoj vrnite v hladilnik. Slabo vzhajanje kruha je ponavadi zaradi slabega kvasa.

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

- (1) Nalijte 1 skodelico (237 ml) tople vode (45 - 50 °C) v merilno skodelico.
- (2) Dodajte 1 čajno žličko (5 ml) belega sladkorja in premešajte, nato v to dodajte 1 jušno žlico (15 ml) kvasa.
- (3) Merico postavite za približno 10 minut na toplo. Vode ne mešajte.
- (4) Svež, aktiven kvas začne proizvajati mehurčke in "narašča". Če se to ne zgodi, je kvas mrtev ali neaktiven.

9. Sol

Sol je potrebna za boljši okus in barvo skorje kruha. Uporablja se tudi za upočasnitev aktivnosti kvasa. V receptih ne uporabljajte preveč soli. Kruh brez soli bi bil večji.

10. Jajca

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

11. Maščoba, maslo in rastlinsko olje

Maščoba lahko povzroči, da se kruh zmehta in skrajša dobo shranjevanja. Maslo je treba pred uporabo raztopiti ali narezati na majhne koščke.

12. Pecilni prašek

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

13. Soda bikarbona

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

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

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

PRAVILNO ODMERJANJE

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

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

Dodajanje sestavin

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

PRVO: Tekoče sestavine

DRUGO: Suhe sestavine

NAZADNJE: Kvas

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

Če uporabite funkcijo s 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 sadne sestavine dodate prezgodaj, se okus po dolgem gnetenju pokvari.

Tekoče sestavine

Vodo, sveže mleko ali druge tekočine je treba odmeriti s pomočjo merice z jasnimi oznakami. Postavite skodelico na pult in preverite raven tekočine. Pri merjenju kuhinjskega olja ali drugih sestavin temeljito očistite merilno skodelico.

Suhe sestavine

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, saj lahko tako dodate celo eno žlico preveč. Ne tolcite po odmerki.

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

Pred vzdrževanjem izključite napajanje. Nikoli ne potaplajte napajalnega kabla, vtiča ali ohišja v tekočino. Pred čiščenjem pustite aparat, da se popolnoma ohladi.

1. Čiščenje mešala: Če je mešalo zelo umazano od kruha, dajte vodo na dno posode in pustite, da se namaka 1 uro. Mešalo previdno obrišite z vlažno krpo. Posodo za kruh in mešalo lahko pomivate v pomivalnem stroju.
2. Čiščenje posode za kruh: Posodo vzemite iz aparata tako, da jo zavrtite v obratni smeri urinega kazalca in dvignite s pomočjo ročaja. Notranjost in zunanost posode očistite z vlažno krpo. Ne uporabljajte grobih ali agresivnih čistil, da se ne poškoduje neoprijemljiva površina. Preden posodo ponovno uporabite, jo popolnoma osušite.
OPOMBA: Posodo za kruh in mešalo lahko pomivate v pomivalnem stroju. Zunanja stran posode za kruh in dno se lahko obarvata. To je normalno.
3. Čiščenje ohišja in pokrova Po uporabi pustite aparat, da se ohladi. Pokrov, zunanjo površino, prostor za peko in okence očistite z vlažno krpo. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, saj lahko poškodujete visok sijaj površine. Pri čiščenju ne potaplajte ohišja v vodo.
OPOMBA: Pri čiščenju ne priporočamo razstavljanja pokrova.
4. Preden aparat zapakirate in ga shranite, se prepričajte, da je popolnoma ohlajen, čist, suh in da je pokrov zaprt.

Delovno okolje

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

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Št.	TEŽAVA	MOŽEN VZROK	REŠITEV
1	Neprijeten vonj ali vonj po prižganem.	* Moka ali druge sestavine so pretekle v prostor za peko.	* Izklopite aparat in pustite, da se ohladi. Obrišite moko itd. iz prostora za peko s papirnato brisačo.
2	Sestavine se ne mešajo, obstaja tveganje za poškodbo motorja.	* Posoda za kruh in mešalo morda nista pravilno nameščena. * Zelo veliko sestavin.	* Prepričajte se, da je mešalo pravilno nameščeno na osi. * Sestavine točno odmerite.
3	Po pritisku na tipko START/ STOP se prikaže "HHH".	* Notranja temperatura aparata za peko kruha je zelo visoka.	* Med programi pustite aparat, da se ohladi. Aparat odklopite, odprite pokrov in posodo za kruh vzemite ven. Pustite približno 15 - 30 minut, da se ohladi, šele nato vklopite nov program.
4	Okence je zamegljeno ali pokrito s paro.	* Običajen pojav med mešanjem ali vzhajanjem.	* Para ponavadi med peko izgine. Okence med programi očistite.
5	S kruhom gre ven tudi mešalo.	* Debelejša skorja z nastavitvijo temnejše skorje.	* To ni nič neobičajnega. Ko se kruh ohladi, mešalo previdno odstranite s pomočjo kavljca.
6	Testo se ne premeša temeljito, moka in druge sestavine se nakopičijo na straneh posode za kruh, na vrhu hlebca je moka.	* Posoda za kruh in mešalo morda nista pravilno nameščena. * Zelo veliko sestavin. * Brezglutensko testo je ponavadi zelo mokro. S strani ga lahko ostrgate z gumijastim lopaticom.	* Prepričajte se, da je posoda na kruh varno nameščena v aparatu in da je mešalo pravilno nameščeno na osi. * Prepričajte se, da so sestavine natančno odmerjene in dodane v pravilnem vrstnem redu. * Ko je kruh pečen in ohlajen, lahko odvečno moko odstranite s hlebca.
7	Kruh je zelo velik in pritiska na pokrov.	* Nepravilno doziranje sestavin (preveč kvasa, moke). * v posodi na kruh ni mešala. * Pozabili ste sol.	* Natančno izmerite vse sestavine in se prepričajte, da ste dodali sladkor in sol. * Poskusite uporabiti 1/4 čajne žličke manj kvasa (1,2 ml). * Preverite, če je mešalo pravilno nameščeno.

Št.	TEŽAVA	MOŽEN VZROK	REŠITEV
8	Testo ne vzhaja, hlebec je nizek.	* Nepravilno doziranje sestavin ali neaktiven kvas. * Med delovanjem ste nekajkrat odprli pokrov.	* Sestavine točno odmerite. * Pred uporabo preverite rok trajnosti kvasa. * Tekočine morajo imeti sobno temperaturo.
9	Kruh ima po peki na vrhu vdolbino.	* Testo je zelo hitro vzhajalo. * Zelo veliko kvasa ali vode. * Izbran neustrezen program za dani recept.	* Ne odpirajte pokrova med peko. * Izberite možnost temnejše skorje.
10	Skorja je zelo svetla.	* Odpiranje pokrova med peko.	* Ne odpirajte pokrova med peko. * Izberite možnost temnejše skorje.
11	Skorja je zelo temna.	* Recept z veliko vsebnostjo sladkorja.	* Zmanjšajte količino sladkorja. * Izberite možnost temnejše skorje.
12	Hlebec je nagnjen.	* Zelo veliko kvasa ali vode. * Pred vzhajanjem in peko je mešalo pomaknilo testo na eno stran.	* Sestavine točno odmerite. * Zmanjšajte količino kvasa ali vode. * Nekatere štruce so nagubane, posebej iz polnozrnatke moke.
13	Hlebci so različnih oblik.	* Razlikujejo se glede na vrsto kruha.	* Polnozrnatke ali večzrnatke vrste kruha so gostejše in so lahko nižje od navadnega belega kruha.
14	Kruh je votel ali luknjičast.	* Zelo mokro testo, zelo veliko kvasa, brez soli. * Voda je bila zelo topla..	* Sestavine točno odmerite. * Zmanjšajte količino kvasa ali vode. Preverite količino soli. * Uporabite vodo s sobno temperaturo.
15	Nezadostno pečen ali lepljiv kruh.	* Preveliko tekočin, neustrezen program.	* Zmanjšajte količino tekočine in natančno dozirajte sestavine. * Preverite program za dani recept.
16	Kruh se pri rezanju deformira.	* Kruh je zelo vroč.	* Preden kruh narežete, naj se ohlaja približno 15 - 30 minut.
17	Kruh ima težjo, gosto teksturo.	* Zelo veliko moke, stara moka. * Malo vode.	* Poskusite dodati več vode ali uporabiti manj moke. * Polnozrnat kruh ima težjo strukturo.
18	Dno posode za kruh je potemnelo ali ima madeže.	* Po pomivanju v pomivalnem stroju.	* To je normalno in ne vpliva na obliko kruha.



OKOLJU PRIJAZNA ODSTRANITEV

S tem pomagate varovati okolje! Upoštevajte lokalne predpise in rabljene električne naprave odnesite v lokalni center za odstranjevanje odpadkov.

RECEPTI

Program		Sestavina	Količina	Količina	Količina	OPOMBA
1 Osnovni kruh		teža štruce	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	100 ml	190 ml	280 ml	
	[2]	maslo	1 VŽ / 10 g	1 ^{1/2} VŽ / 20 g	2 ^{1/3} VŽ / 30 g	
	[3]	sol	1/2 ČŽ / 4 g	3/4 ČŽ / 7 g	1 ČŽ / 10 g	dajte v kot
	[4]	sladkor	1/2 ČŽ / 4 g	3/4 ČŽ / 7 g	1 ČŽ / 10 g	dajte v kot
	[5]	moka z visoko vsebnostjo glutena	1 ^{1/2} merice / 220 g	2 ^{1/2} merice / 340 g	3 ^{1/2} merice / 500 g	
	[6]	instant kvas	1 ČŽ / 3 g	1 ^{2/3} ČŽ / 5 g	2 ^{1/3} ČŽ / 7 g	dajte na suho moko, da se ne dotika nobene tekočine
2 Francoski kruh		teža štruce	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	120 ml	160 ml	210 ml	
	[2]	maslo	2 VŽ / 26 g	2 ^{1/2} VŽ / 38 g	3 VŽ / 45 g	
	[3]	sol	2/3 ČŽ / 3 g	3/4 ČŽ / 4 g	1 ČŽ / 5 g	dajte v kot
	[4]	moka z visoko vsebnostjo glutena	2 merici / 290 g	2 ^{1/2} merice / 360 g	3 merici / 435 g	
	[5]	instant kvas	2/3 ČŽ / 3 g	1 ČŽ / 3 g	1 ^{1/4} ČŽ / 4 g	dajte na suho moko, da se ne dotika nobene tekočine
3 Polnozrnat kruh		teža štruce	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	maslo	2 VŽ / 26 g	2 ^{1/2} VŽ / 38 g	3 VŽ / 45 g	
	[3]	sol	2/3 ČŽ / 3 g	3/4 ČŽ / 4 g	1 ČŽ / 5 g	dajte v kot
	[4]	sladkor	1 ^{3/4} VŽ / 21 g	2 VŽ / 26 g	3 VŽ / 39 g	dajte v kot
	[5]	moka z visoko vsebnostjo glutena	1 ^{2/3} merice / 240 g	2 merici / 290 g	2 ^{1/4} merice / 325 g	
	[6]	polnozrnat moka	1/3 merice / 50 g	1/2 merice / 70 g	3/4 merice / 110 g	
	[7]	instant kvas	2/3 ČŽ / 2 g	1 ČŽ / 3 g	1 ^{1/4} ČŽ / 4 g	dajte na suho moko, da se ne dotika nobene tekočine

Program		Sestavina	Količina	Količina	Količina	OPOMBA
4 Sladki kruh		teža štruce	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	120 ml	160 ml	200 ml	
	[2]	maslo	1 ^{1/2} VŽ / 20 g	2 VŽ / 26 g	2 ^{1/2} VŽ / 32 g	
	[3]	sol	1/2 ČŽ / 2 g	1/2 ČŽ / 2g	1/2 ČŽ / 2 g	dajte v kot
	[4]	jajce	1 celo jajce / 60 g	1 celo jajce / 60 g	1 celo jajce / 60 g	
	[5]	sladkor	2 VŽ / 30 g	3 VŽ / 45 g	4 VŽ / 60 g	dajte v kot
	[6]	posneto mleko	1/4 merice / 35 g	1/3 merice / 47 g	1/2 merice / 70 g	
	[7]	moka z visoko vsebnostjo glutena	2 merici / 290 g	2 ^{3/4} merice / 80 g	3 ^{1/2} merice / 500 g	
	[8]	instant kvas	3/4 ČŽ / 2,4 g	1 ČŽ / 3 g	1 ČŽ / 3 g	Dajte na suho moko, da se ne dotika nobene tekočine.
5 Brezglutenski kruh		teža štruce	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	maslo	2 VŽ / 26 g	2 ^{1/2} VŽ / 33 g	3 VŽ / 39 g	
	[3]	sol	2/3 ČŽ / 3 g	3/4 ČŽ / 4 g	1 ČŽ / 5 g	dajte v kot
	[4]	jajce	1 celo jajce / 60 g	1 celo jajce / 60 g	1 celo jajce / 60 g	
	[5]	sladkor	2 VŽ / 26 g	2 ^{1/2} VŽ / 32 g	3 VŽ / 39 g	dajte v kot
	[6]	brezglutenska moka	1 ^{3/4} merice / 255 g	2 merici / 290 g	2 ^{1/4} merice / 320 g	
	[7]	koruzna moka	1/4 merice / 35 g	1/2 merice / 70 g	3/4 merice / 115 g	lahko zamenjate z ovseno moko
	[8]	instant kvas	1 ^{1/2} ČŽ / 5 g	1 ^{1/2} ČŽ / 5 g	1 ^{1/2} ČŽ / 5 g	dajte na suho moko, da se ne dotika nobene tekočine

Program		Sestavina	Količina	Količina	Količina	OPOMBA
6 Hitri kruh		teža štruce	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	140 ml	190 ml	230 ml	temperatura vode 40 - 50 °C
	[2]	maslo	2 VŽ / 26 g	2 ^{1/2} VŽ / 33 g	3 VŽ / 39 g	
	[3]	sol	2/3 ČŽ / 3 g	3/4 ČŽ / 4 g	1 ČŽ / 5 g	dajte v kot
	[4]	sladkor	1 VŽ / 14 g	2 VŽ / 26 g	3 VŽ / 39 g	dajte v kot
	[5]	moka z visoko vsebnostjo glutena	2 merici / 290 g	2 ^{1/2} merice / 360 g	3 merici / 435 g	
	[6]	instant kvas	1 ^{1/2} ČŽ / 5 g	1 ^{1/2} ČŽ / 5 g	2 ^{1/3} ČŽ / 7 g	dajte na suho moko, da se ne dotika nobene tekočine.

7 Pecivo

- Ta program ni primeren za vse vrste peciva, na primer Viktorijin sendvič, ali pecivo, ki jih je treba peči v vroči pečici.
- Pecivo se pripravlja po receptu v ločeni skledi in se nato peče v posodi za kruh.
- Sestavine zmešamo v skledi. Dno in boke posode obložimo s peki papirjem in nalijemo zmes.

[1]	Gladka moka	285 g
[2]	Soda bikarbona	1 čajna žlička
[3]	Sol	1/2 čajne žličke
[4]	Maslo	110 g
[5]	Sladkor	225 g
[6]	Jajca iz proste reje	2 kosa
[7]	Banane	2 kosa
[8]	Mleko	50 ml
[9]	Vanilijev ekostrakt	1 čajna žlička

- Maslo in sladkor stepemo v peno in nato dodamo še jajca in stepemo.
- Dodamo pretlačene banane, mleko in vaniljev ekostrakt.
- Mokro mešanico nalijemo v posodo za peko kruha (prepričajte se, da je mešalo na mestu.)
- K mokri zmesi dodamo moko, sodu bikarbono in sol.
- Izberite program 14.

8 Desert

[1]	Jajce (rahlo premešano)	3 kosi
[2]	Kuhan riž	1 merica
[3]	Sladkor	1/8 merice
[4]	Rozine	1/4 merice
[5]	Vanilja	1 čajna žlička
[6]	Cimet	1 čajna žlička
[7]	Mleko	2 merici / 400 ml

Program		Sestavina	Količina	Količina	Količina	OPOMBA
9 Rižev kruh		teža štruce	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	olje	2 VŽ / 26 g	2 ^{1/2} VŽ / 38 g	3 VŽ / 45 g	
	[3]	sol	2/3 ČŽ / 3 g	3/4 ČŽ / 4 g	1 ČŽ / 5 g	dajte v kot
	[4]	jajce	1 kos / 60 g	1 kos / 60 g	1 kos / 60 g	
	[5]	sladkor	2 VŽ / 26 g	2 ^{1/2} VŽ / 32 g	3 VŽ / 39 g	dajte v kot
	[6]	moka z visoko vsebnostjo glutena	2 merici / 290 g	2 ^{1/2} merice / 360 g	3 merici / 435 g	
	[7]	kuhan riž	1/4 merice	1/3 merice	1/2 merice	
	[8]	instant kvas	2/3 ČŽ / 2 g	1 ČŽ / 3 g	1 ^{1/4} ČŽ / 4 g	dajte na suho moko, da se ne dotika nobene tekočine

Program		Sestavina	Količina	Količina	Količina	OPOMBA
10 Koruzni kruh		teža štruce	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	140 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	olje	2 VŽ / 26 g	2 ^{1/2} VŽ / 38 g	3 VŽ / 45 g	
	[3]	sol	2/3 ČŽ / 3 g	3/4 ČŽ / 4 g	1 ČŽ / 5 g	dajte v kot
	[4]	jajce	1 kos / 60 g	1 kos / 60 g	1 kos / 60 g	
	[5]	sladkor	2 VŽ / 26 g	2 ^{1/2} VŽ / 32 g	3 VŽ / 39 g	dajte v kot
	[6]	moka z visoko vsebnostjo glutena	2 merici / 290 g	2 ^{1/2} merice / 360 g	3 merice / 435 g	
	[7]	koruzni kosi	1/4 merice	1/3 merice	1/2 merice	
	[8]	instant kvas	2/3 ČŽ / 2 g	1 ČŽ / 3 g	1 ČŽ / 3 g	dajte na suho moko, da se ne dotika nobene tekočine .
11 Vijolični kruh		teža štruce	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	olje	2 VŽ / 26 g	2 ^{1/2} VŽ / 38 g	3 VŽ / 45 g	
	[3]	sol	2/3 ČŽ / 3 g	3/4 ČŽ / 4 g	1 ČŽ / 5 g	dajte v kot
	[4]	jajce	1 kos / 60 g	1 kos / 60 g	1 kos / 60 g	
	[5]	sladkor	2 VŽ / 26 g	2 ^{1/2} VŽ / 32 g	3 VŽ / 39 g	dajte v kot
	[6]	moka z visoko vsebnostjo glutena	2 merici / 290 g	2 ^{1/2} merice / 360 g	3 merici / 435 g	
	[7]	dušen vijolični lepljiv riž	1/4 merice	1/3 merice	1/2 merice	
	[8]	instant kvas	2/3 ČŽ / 2 g	1 ČŽ / 3 g	1 ^{1/4} ČŽ / 4 g	dajte na suho moko, da se ne dotika nobene tekočine .

Program		Sestavina	Količina	Količina	Količina	OPOMBA
12 Rjavi kruh		teža štruce	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	voda	180 ml	230 ml	255 ml	
	[2]	smetana/ maslo	26 g	39 g	45 g	
	[3]	sol	2 g	3 g	4 g	
	[4]	trsna melasa	26 g	39 g	45 g	
	[5]	ržena moka	70 g	145 g	180 g	
	[6]	bela moka	215 g	290 g	325 g	
	[7]	instant kvas	3 g	4 g	5 g	
13 Kaša	[2]	privzeta vrednost 1:30; čas vzhajanja: 40 minut, čas peke 50 minut; na voljo je tipka za barvo skorje				
14 Lepljiv riž	[1]	voda	250 ml	350 ml	450 ml	Lepljiv riž namočite 30 minut pred uporabo s funkcijami za peko in mešanje.
	[2]	lepljiv riž	280 g	420 g	560 g	
15 Mix	[1]	voda	330 ml			
	[2]	sol	1 ČŽ			dajte v kot
	[3]	olje	2 VŽ			
	[4]	moka z visoko vsebnostjo glutena	4 merici / 560 g			

16 Testo

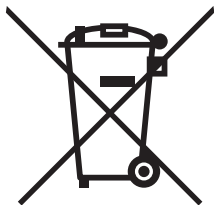
- S tem programom se testo zmeša in vzhaja, nato pa ga sami oblikujete in pečete v običajni pečici.
- Pripravite sestavine po receptu in izberite primeren program. Ko je testo gotovo, ga oblikujte, pustite, da še enkrat vzhaja in nato dajte v običajno pečico, da se speče.
- Ko se ta program konča, je pripravljeno testo lažje oblikovati, če ga pred oblikovanjem stresemo na desko, potreseno z moko.

[1]	voda	350 ml	
[2]	sol	1 ^{1/2} ČŽ	dajte v kot
[3]	olje	2 VŽ	
[4]	sladkor	2 ČŽ	dajte v kot
[5]	moka z visoko vsebnostjo glutena	600 g	
[6]	instant kvas	1 ^{1/4} ČŽ	dajte na suho moko, da se ne dotika nobene tekočine.

Program		Sestavina	Količina	Količina	Količina	OPOMBA
17 Gnetenje	[1]	voda	primerané Količina			
	[2]	smetana/ maslo	1 ČŽ			
	[3]	sol	3 VŽ			
	[4]	trsna melasa	primerané Količina			
18 Rižovo vino	[1]	lepkava ryža	500 g			pred uporabo 30 minut namakajte v vodi
	[2]	voda	primerané Količina			
19 Jogurt	[1]	mleko	1000 ml			
	[2]	mlečnokislinske bakterije	100 ml			
	[3]	sladkor	60 g			
20 Džem	[1]	jagode, narezane da koščke	720 ml			zmešamo, da nastane kaša, če je potrebno, dodamo malo vode.
	[2]	škrob (stopljen v vodi)	1/3 merice / 80 g			
	[3]	sladkor	1 merica / 260 g			po okusu
	[4]	limonin sok	3 VŽ / 30 g			

Program		Sestavina	Količina	Količina	Količina	Opomba
21 Odtajanježivil	[1]	privzeta vrednost je 0:30, nastavite lahko v razponu od 0:10 do 2:00, vsak pritisk spremeni vrednost za 10 minut				
22 Praženje med mešanjem	[1]	arašidi	300 g			
	[2]	privzeta vrednost je 0:30, nastavite lahko v razponu od 0:10 do 2:00, vsak pritisk spremeni vrednost +/- za 1 minuto, če pa tipko pridržite, da se spremeni +/- za 10 minut				
23 Vzhajanje in peka	[1]	privzeta vrednost je 1:30, čas vzhajanja je 40 minut, čas peke 50 minut, na voljo je tipka za barvo skorje				
24 Peka	[1]	privzeta vrednost je 0:30, nastavite lahko temperaturo peke s pritiskom na tipko barve skorje: 100 °C (svetla skorja), 150 °C (srednja skorja); 200 °C (temna skorja), privzeta nastavitvev je 150 °C				
25 Domači kruh	[1]	s pritiskom na to tipko izberete program homemade, v tem programu lahko nastavite trajanje vsakega postopka - gnetenja, vzhajanja, peke				

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 pomagajte 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.

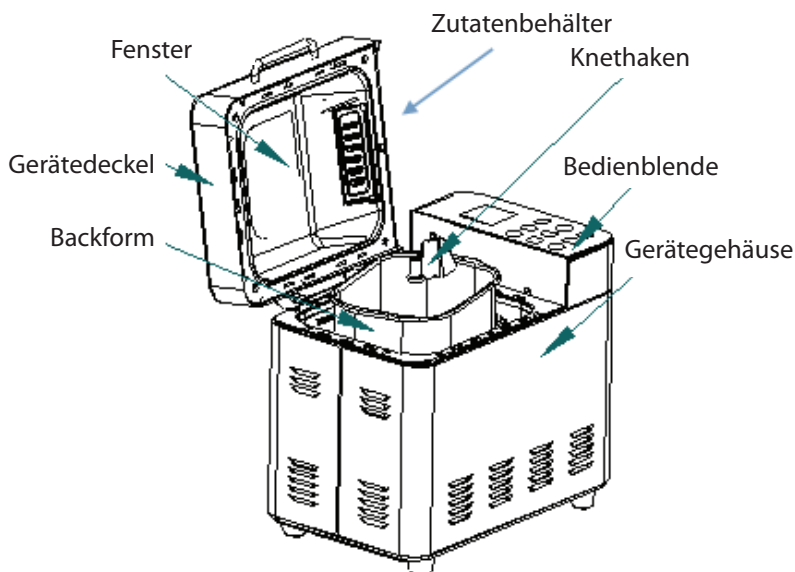
SICHERHEITSHINWEISE

Halten Sie während der Verwendung von Elektrogeräten immer folgende Basishinweise ein:

1. Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung und bewahren Sie sie auf einem sicheren Platz für eventuelle Verwendung in der Zukunft auf.
2. Prüfen Sie vor der Verwendung, ob die Spannung im Stromnetz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
3. Dieses Gerät dürfen Personen (einschließlich Kindern) 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 befindet 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 herausnehmen 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 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 zur nächstgelegenen Servicestelle, 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 nicht draußen. Das Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
12. Lassen Sie das Netzkabel nie über Tischkanten oder eine heiße Oberfläche hängen.
13. Stellen Sie das Gerät weder auf einen heißen Gas- oder Elektroherd noch in seine Nähe. Stecken Sie es nie in einen geheizten Backofen.
14. Passen Sie gut auf, wenn Sie das Gerät transportieren, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
15. Schalten Sie das Gerät nie ohne richtig installierte Backform mit Zutaten.
16. Schlagen Sie beim Herausnehmen von Brot 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, verwenden Sie den Umschalter (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, denn das Glas könnte platzen und Verletzungen zufügen.
19. Dieses Gerät ist mit einem geerdeten Netzstecker ausgestattet. Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose in Ihrem Haushalt gut geerdet ist.
20. Berühren Sie während des Knetens keine beweglichen Teile im Gerät.
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 DES GERÄTES UND SEINER FUNKTIONEN



Messbecher



Messlöffel



Haken
(zur Entfernung des
Knethakens)



Knethaken

FUNKTIONEN

BEDIENBLENDE



LCD-DISPLAY



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 jedoch nicht. Der Wert „1“ ist ein voreingestelltes Programm. Die Pfeile zeigen auf die Werte „**750 g**“ und „**MEDIUM**“, denn dies ist die voreingestellte Einstellung.



TASTE START/STOP

Um das Programm zu starten, drücken Sie einmal die Taste START/STOP. 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 mehr aktiv.

Wenn Sie die Taste START/STOP für 0,5 Sekunde gedrückt halten, schaltet sich das Gerät in den Pausemodus um. Wenn Sie binnen 3 Minuten keine Tätigkeit durchführen, setzt das Gerät bis zum Ende des eingestellten Programms den Betrieb fort.

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

Wenn Sie das Brot herausnehmen wollen, drücken Sie die Taste START/STOP, um den Backzyklus zu beenden.

VORPROGRAMMIERTES 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.

FARBE DER KRUSTE

Mit dem Drücken der Taste für die Einstellung der Krustenfarbe können Sie die gewünschte Einstellung auswählen: Helle, mittlere oder dunkle Kruste   . Diese Taste kann in folgenden Programmen verwendet werden: Menu 1-12, 23, 24.

GEWICHT

Wählen Sie das gewünschte Gewicht des Brotlaibs (500 g, 750 g, 1 000 g) Mit dem Drücken der Taste WEIGHT wählen Sie das gewünschte Bruttogewicht. Unter dem gewählten Gewicht wird ein Indikator angezeigt.

Diese Taste kann in folgenden Programmen verwendet werden: Menu 1-6, 9, 10, 11, 12

TIMERFUNKTION („+“ oder „-“) ⌚

Wenn Sie das gewünschte Programm nicht sofort starten wollen, können Sie mit dieser Taste den Start verzögern. Mit dem Drücken der Taste „+“ oder „-“ wählen Sie die Zeit, wann das Brot fertig sein soll. Achten Sie bitte darauf, dass die Startverzögerung die Backzeit umfassen muss. Dies bedeutet, dass man nach dem Ablauf der eingestellten Zeit das heiße Brot servieren kann. 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 Startverzögerung ist 15 Stunden.

ANMERKUNGEN:

- Stellen Sie die Startverzögerung erst dann ein, nachdem Sie das PROGRAMMMENÜ, das GEWICHT und die FARBE DER BROTKRUSTE eingestellt haben.
- Verwenden Sie die Funktion der Startverzögerung in solchen Rezepten nicht, die schnell verderbliche Zutaten wie Eier, Milch, Sahne oder Käse enthalten.

UNTERBRECHUNG DER STROMVERSORUNG

Wenn die Stromversorgung während der Brotzubereitung unterbrochen wird, setzt der Prozess automatisch fort, wenn die Stromversorgung binnen 10 Minuten wiederhergestellt wird, und zwar auch ohne dass die Taste START/STOP gedrückt werden muss. Wenn die Unterbrechung der Stromversorgung länger als 15 Minuten ist, setzt das Gerät den Betrieb automatisch nicht fort und die Anzeigen auf dem Display zeigen wieder die voreingestellte Einstellung. Wenn der Teig bereits aufgeht, nehmen Sie alle Zutaten aus der Backform heraus und beginnen Sie von Anfang an. Wenn der Teig vor dem Stromausfall noch nicht aufgegangen ist, können Sie die Taste START/STOP zu drücken, um das Programm von Anfang an fortzusetzen.

FEHLERMELDUNGEN AUF DEM Display

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

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



Abbildung 1



Abbildung 2

WARMHALTEN

Nach dem Beenden des Backprogramms ertönt ein akustisches Signal zehnmal und das Gerät schaltet sich in den Warmhaltemodus um. Die Warmhaltezeit beträgt 1 Stunde. Auf dem Display werden „0:00“ und  angezeigt. Nach dem Ablauf von 60 Minuten wird .

auf dem Display angezeigt. Wenn Sie den Warmhaltemodus deaktivieren wollen, drücken Sie die Taste START/STOP und halten Sie sie 3 Sekunden gedrückt.

TIPP: Wenn Sie das Brot sofort nach dem Beenden des Programms herausnehmen, verhindern Sie, dass die Brotkruste zu dunkel wird.

PROGRAMME

1. Basisbrot

Für weißes und gemischtes Brot, das vor allem Basisbrot enthält.

2. 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 enthalten.

3. Vollkornbrot

Für Brot hauptsächlich aus Vollkornbrotmehl. Dieses Programm hat eine längere Vorheizphase, damit das Getreide Wasser aufnehmen und aufquellen kann. Von der Verwendung der Startverzögerungsfunktion wird abgeraten, weil diese zu schlechten Backergebnissen führen kann. Das Vollkorn ergibt meistens eine knusprige, dicke Kruste.

4. Süßes Brot

Dieses Programm für süßes Gebäck ist zum Backen von Broten mit hohem Zucker-, Fett- und Proteingehalt bestimmt, die dazuneigen, schnell zu bräunen. Durch eine längere Aufgehphase wird das Brot locker und luftig.

5. Glutenfreies Brot

Für Brot aus glutenfreien Mehlen und Mischungen. Glutenfreies Mehl braucht länger, um Flüssigkeiten aufzunehmen, und hat andere Aufgeheigenschaften.

6. Schnelles Brot

Die Knet-, Aufgeh- und Backzeit ist kürzer als beim klassischen Brot, jedoch länger als beim Schnellbrot. Die innere Struktur des Brotes ist dichter. Das Schnellbrot wird mit Backpulver und Natron hergestellt, die durch Feuchtigkeit und Wärme aktiviert werden. Für das perfekte Schnellbrot empfehlen wir Ihnen, alle Flüssigkeiten auf den Boden der Backform zu geben und die trockenen Zutaten oben darauf zu schütten. Während des ersten Knetens des Schnellbrotteigs können sich die trockenen Zutaten in den Ecken der Backform ansammeln. In solchem Fall müssen Sie das Kneten möglicherweise mit einem Gummispatel unterstützen, um Mehlklumpen zu vermeiden.

7. Kuchen

Dieses Programm knetet, lässt den Teig aufgehen und dann backt das Brot. Das Aufgehen erfolgt mit Natron oder Backpulver.

8. Dessert
Das Kneten und Backen von Lebensmitteln mit höherem Fett- und Eiweißanteil.
9. Reisbrot
Mischen Sie den gekochten Reis im Verhältnis 1:1 mit dem Mehl.
10. Maisbrot
Mischen Sie den gekochten Mais im Verhältnis 1:5 unter das Mehl.
11. Lilabrot
Mischen Sie den gekochten violetten Reis im Verhältnis 1:3 mit dem Mehl.
12. Braunes Brot
Mischen Sie Roggenmehl im Verhältnis 1:3 mit Brotmehl.
13. Brei
Machen Sie Brei, indem Sie Reis, Lotus, Longan, rote Bohnen, chinesische Wolfsbeeren, rote Datteln und Erdnüsse vermischen.
14. Klebreis
Durch Mischen und Erwärmen entsteht eine Kugel aus Klebreis.
15. Mix
Programm zum gründlichen Vermischen von Mehl und Flüssigkeiten.
16. Teig
Mit diesem Programm können Sie Hefeteig für Brötchen, Pizza usw. zubereiten.
Dieses Programm beinhaltet kein Backen.
17. Kneten
Knetprogramm ohne Aufgehen oder Backen. Es wird zur Zubereitung von Pizzateig usw. verwendet.
18. Reiswein
Programm zum Aufgehen und Backen von Klebreis.
19. Joghurt
Programm zur Joghurtzubereitung.
20. Marmelade
Dieses Programm dient zur Herstellung von Konfitüre aus frischen Früchten und Orangenmarmelade. Erhöhen Sie die Menge nicht und lassen Sie die Masse aus der Backform in den Backraum überlaufen. Wenn dies passiert, schalten Sie das Gerät sofort aus und entfernen Sie vorsichtig die Backform. Lassen Sie das Gerät etwas abkühlen und reinigen Sie es gründlich.
21. Auftauen
Programm zum Auftauen von Tiefkühlkost.
22. Rösten mit ständigem Rühren
Rühren und Rösten von Trockenfrüchten wie Erdnüssen, Sojabohnen usw.
23. Aufgehen und Backen
Programm zu Aufgehen und Backen ohne Kneten. Dieses Programm eignet sich für Brote, die eine zusätzliche manuelle Verarbeitung benötigen. Nach der manuellen Teigbearbeitung oder bei der Verarbeitung mit dem Programm MIX ist es zum Beispiel möglich, den Teig in die gewünschte Form zu kneten oder Zutaten hinzuzufügen. Nach diesem Vorgang müssen Sie den Teig zurück in die Backform geben und anschließend dieses Programm wählen, um das Aufgehen und Backen automatisch abzuschließen.

24. Backen

Programm zum zusätzlichen Backen von Brot, wenn der Teig sehr hell oder noch nicht durchgebacken ist. Bei diesem Programm erfolgt kein Kneten oder Ruhen des Teiges.

25. Hausgemachtes Brot

Um dieses Programm zu verwenden, drücken Sie die Taste **HOMEMADE** (**HAUSGEMACHTES BROT**). Sie können bestimmen, wie viele Minuten in jeder Phase der Teig geknetet, aufgegangen, gebacken und warm gehalten wird. Den Zeitraum können Sie der folgenden Tabelle entnehmen.

ANMERKUNG: Aufbewahrung von hausgemachtem Brot

Frisch gebackenes Brot schmeckt am besten, wenn es möglichst schnell verzehrt wird. In einer verschlossenen ELastiktüte können Sie Brotreste höchstens drei Tage bei Zimmertemperatur aufbewahren. Um das Brot länger aufzubewahren, legen Sie es in einem verschlossenen ELastikbeutel in den Kühlschrank. Im Kühlschrank kann das Brot maximal 10 Tage aufbewahrt werden.

PROGRAMM „HOMEMADE“ (HAUSGEMACHTES BROT)

Programmeinstellung	Voreingestellte Zeit (min)	Einstellbare Zeit (min)
Kneten 1	15	0 - 30
Ausruhen 1	3	0 - 30
Kneten 2	20	0 - 30
Ausruhen 2	10	0 - 30
Kneten 3	0	0 - 25
Aufgehen 1	42	0 - 60
Aufgehen 2	40	0 - 60
Aufgehen 3	0	0 - 60
Backen	50	0 - 80
Warmhalten	60	0 - 60
Startverzögerung		15 Stunden

EINLEITUNG



Backen

Wählen Sie mit dem Drücken der Taste das Programm 24 und dann drücken Sie die Taste START/STOP, um das Programm zu starten.



Kneten

Wählen Sie mit dem Drücken der Taste das Programm 17 und dann drücken Sie die Taste START/STOP, um das Programm zu starten.

Phase 1 2 3

Diese Zahlen geben an, in welcher Phase das ausgewählte Programm arbeitet. Z.B. im Rührprogramm wurde es in Phase 1, Phase 2 und Phase 3 unterteilt.

PROGRAMM „HOMEMADE“ (HAUSEGEMACHTES BROT)

Mit dem Drücken dieser Taste wählen Sie das Programm „Homemade“. Im Programm-Menü können Sie die Dauer jedes Prozesses einstellen, z.B. Kneten, Aufgehen, Backen. Dieses Programm ist für hausgemachtes Brot geeignet.

VOR DER ERSTVERWENDUNG

Reinigen Sie die Backform und den Knethaken und wischen Sie beides trocken.

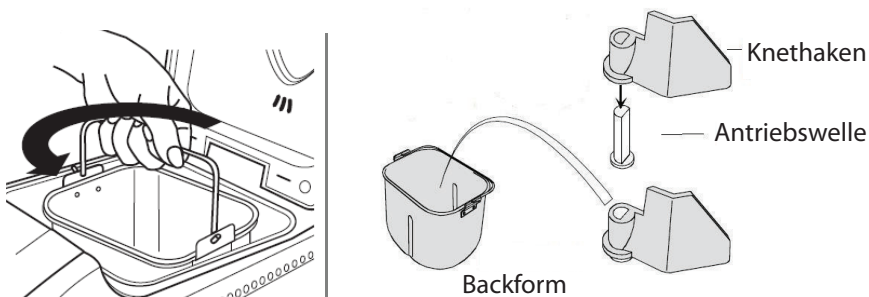
ANMERKUNG: Verwenden Sie in der Backform keine Metallgegenstände, denn sie könnten die Antihafbeschichtung der Backform beschädigen.

ACHTUNG! Der Brotbackautomat könnte auf den Boden fallen, denn er kann sich während des Knetens bewegen. Stellen Sie das Gerät deshalb immer in die Mitte der Arbeitsfläche, so weit wie möglich von den Arbeitsflächenkanten.

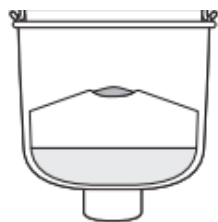
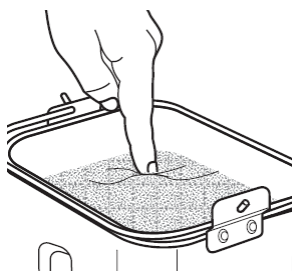
1. Packen Sie das Gerät aus und prüfen Sie, ob Sie sämtliches Zubehör haben und ob dieses Zubehör nicht beschädigt ist.
2. Reinigen Sie alle Komponenten gemäß der Beschreibung im Kapitel „**REINIGUNG UND WARTUNG**“.
3. Stellen Sie das Backprogramm ein und lassen Sie das Gerät ungefähr 10 Minuten ohne Zutaten backen. Lassen Sie dann das Gerät abkühlen und reinigen Sie alle Komponenten. Beim ersten Einschalten kann leichter Rauch oder Geruch aus dem Gerät steigen. Dies ist ganz normal und verschwindet nach der ersten oder zweiten Verwendung. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausreichend belüftet wird.
4. Wischen Sie alle Komponenten trocken und setzen Sie das Gerät zusammen. Das Gerät ist betriebsbereit.

Ausführliche Hinweise

- ① Halten Sie die Backform am Griff fest und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn, um sie aus dem Gerät herauszuziehen.
- ② Setzen Sie den Knethaken auf die Antriebswelle im Inneren der Backform ein.



- ③ Geben Sie in die Backform die Zutaten in der vorgeschriebenen Reihenfolge. Üblicherweise füllt man die Backform zuerst mit Flüssigkeit ein, dann kommen Zucker und Salz, danach Mehl und schließlich Hefe.
- ④ Messen Sie die Zutaten sorgfältig ab und geben Sie sie in die Backform in DERSELBEN Reihenfolge, die im Rezept angegeben wird.
- ⑤ **ANMERKUNG:** Machen Sie mit dem Finger ein kleines Loch ins Mehl und geben Sie in dieses Loch die Hefe. Die Hefe darf mit Salz oder Flüssigkeiten nicht in Berührung kommen.



LETZTE ZUTAT: Hefe. Sie MUSS von nassen Zutaten getrennt werden.

ZWEITE ZUTAT: Trockene Zutaten (Zucker, Salz, Butter, Mehl)

ERSTE ZUTAT: Flüssige Zutaten, die Raumtemperatur haben

TIPP: Messen Sie alle Zutaten einschließlich Ergänzungen (Nüssen, Rosinen) ab.

- ⑥ Geben Sie die Backform in das Gerät und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, sodass sie einrastet. Schließen Sie den Deckel.
- ⑦ **ANMERKUNG:** Die Backform muss einrasten, damit das Gerät richtig rühren und kneten kann.
- ⑧ Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an. Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem LCD-Display wird das voreingestellte Programm 1 angezeigt.
- ⑨ Mit dem Drücken der Taste PROGRAMM MENU wählen Sie das gewünschte Programm.
- ⑩ Mit dem Drücken der Taste GEWICHT verschieben Sie den Pfeil auf 500 G, 750 g oder 1000 g. (Die Taste für GEWICHT ist in den Programmen 7 bis 8 und 13 bis 25 nicht erhältlich.)
- ⑪ Mit dem Drücken der Taste BROTKRUSTE verschieben Sie den Pfeil zur gewünschten Einstellung: Hell, mittel, dunkel. (In den Programmen 13 bis 22 lässt sich die Taste BROTKRUSTE nicht verwenden.)
- ⑫ Falls es notwendig ist, drücken Sie die Taste der STARTVERZÖGERUNG. Mit dem Drücken der Tasten + und – erhöhen Sie oder senken Sie den Zeitwert, der auf dem LCD-Display angezeigt wird. (Die Funktion der Startverzögerung ist in den Programmen 6 bis 8, 13, 15 und 17 bis 21 nicht erhältlich.)
- ⑬ **ANMERKUNG:** Verwenden Sie diese Funktion nicht, wenn das Rezept schnell verderbende Zutaten wie Milchprodukte, Eier usw. enthält. Sie können diesen Schritt auslassen, wenn Sie das Programm sofort starten wollen.
- ⑭ Mit einem Drücken der Taste START/STOP starten Sie das Program. Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display wird „3:00“ angezeigt. Der Doppelpunkt zwischen „3“ und „00“ blinkt jedoch nicht konstant und es erleuchtet sich die Anzeige. Der Knethaken beginnt, die Zutaten zu mischen. Wenn die Startverzögerung aktiviert wurde, beginnen die Knethaken mit dem Rühren erst nach dem Start des Programms.
- ⑮ Wenn 5 akustische Signale ertönen, können Sie den Deckel öffnen und weitere Zutaten (Nüsse, Obst) in die Backform geben. Diese Funktion ist in den Programmen 1 bis 6 und 9 bis 12 erhältlich. Die Zeit, wann die Signale ertönen, hängt vom gewählten Programm ab.
- ⑯ Wenn der Prozess fertig ist, hören Sie zehn akustische Signale. Es aktiviert sich die Warmhaltefunktion für 1 Stunde. Sie können den Prozess mit dem 3 Sekunden dauernden Drücken der Taste START/STOP anhalten und das Warmhalten wird beendet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und öffnen Sie mit den Küchenhandschuhen den Deckel.
- ⑰ Lassen Sie die Backform etwas abkühlen, bevor Sie das Brot herausnehmen. Drehen Sie die Backform mit den Küchenhandschuhen vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn, fassen Sie sie am Griff und nehmen Sie sie aus dem Gerät heraus.
VORSICHT: Die Backform und das Brot können sehr heiß sein! Manipulieren Sie mit ihnen vorsichtig.
- ⑱ Drehen Sie die Backform mit dem Boden nach oben (mit umgeklapptem Griff) auf einem Drahtrost oder einer sauberen Arbeitsfläche und klopfen Sie sanft auf den Boden, bis das Brot herausfällt. Lockern Sie das Brot auf den Seiten mit einem Spachtel mit Antihafbeschichtung.

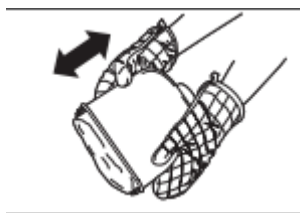
- ①9 Lassen Sie das Brot vor dem Schneiden ungefähr 20 Minuten abkühlen. Wir empfehlen Ihnen, ein elektrisches Schneidegerät oder ein Gebäckmesser zu verwenden. Benutzen Sie kein Obst- oder Küchenmesser, ansonsten kann sich das Brot deformieren.
- ②0 Falls der Knethaken im Brot stecken bleibt, ziehen Sie ihn sanft mit einem Spachtel oder einem ähnlichen Werkzeug. Das Brot ist heiß, berühren Sie deshalb den Knethaken nie mit bloßer Hand. Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung sofort vom Stromnetz.

ANMERKUNG: Wenn Sie das Brot nicht ganz aufessen, geben Sie den Rest in eine ELastiktüte 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 ELastiktüte oder Dose und geben Sie es in den Kühlschrank. Die Aufbewahrungszeit verlängert sich dann bis zu 10 Tagen.

HERAUSNEHMEN VON BROT

Die Backform und die Backkammer können heiß sein, verwenden Sie deshalb Küchenhandschuhe. Drehen Sie die Backform gegen den Uhrzeigersinn, fassen Sie sie am Griff und nehmen Sie sie aus der Backkammer heraus. Schütteln Sie mit der Backform vorsichtig mit dem Boden nach oben, bis das Brot herausfällt. Lassen Sie das Brot vor dem Schneiden auf einem Drahtrost 10 Minuten abkühlen und schneiden Sie es mit einem Gebäckmesser. TIPP: Wenn der Knethaken im Brot stecken bleibt, nehmen Sie ihn mit dem Spachtel oder einem ähnlichen kleinen Werkzeug heraus.

BESCHREIBUNG VON ZUTATEN



1. Brotmehl

Das Brotmehl ist die wichtigste Zutat für das Brotbacken und wird bei den meisten Broten aus Sauerteig empfohlen. Das Brotmehl hat einen hohen Glutengehalt (dieses Mehl kann auch als Mehl mit hohem Gehalt von Gluten und Eiweißstoffen bezeichnet werden) und verhindert, dass das Brot nach dem Aufgehen wieder eingeht. Das Mehl unterscheidet sich je nach Region. Der Glutengehalt ist höher als bei der üblichen Mehlsorte, deshalb kann man das Brotmehl für die Zubereitung von einem größeren Brotlaib mit größerem Volumen und größerer innerer Struktur.

2. Universalmehl

Dieses Mehl enthält kein Backpulver. Es eignet sich für das Backen eines „schnellen“ Brotes mit schnellem Programm. Für Brote aus Sauerteig ist das Brotmehl geeigneter.

3. Vollkornmehl

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

4. Schwarzes Weizenmehl

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

5. Selbstaufgehendes Mehl

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

6. Mais- und Hafermehl

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

7. Zucker

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

8. Hefe

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

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

1 Esslöffel Trockenhefe = 3 Teelöffel Trockenhefe

1 Esslöffel Trockenhefe = 15 ml

1 Teelöffel Trockenhefe = 5 ml

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

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

- (1) Gießen Sie 1 Tasse (237 ml) Warmes Wasser (45 bis 50 °C) in den Messbecher.
- (2) Geben Sie in den Messbecher 1 Teelöffel (5 ml) Weißzucker und rühren Sie es um.
Dann geben Sie 1 Esslöffel (15 ml) Hefe dazu.
- (3) Stellen Sie den Messbecher für ungefähr 10 Minuten auf einen warmen ELatz.
- (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 des Brotes und die Farbe der Brotkruste. Sie wird zur Verlangsamung des Hefewachstums verwendet. Verwenden Sie nie allzu viel Salz im Rezept. Das Brot wird größer, wenn es ohne Salz zubereitet wird.

10. Eier

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

11. Fett, Butter und Pflanzenöl

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

12. Backpulver

Das Backpulver wird zum superschnellen Aufgehen von Brot oder Kuchen. Es verlangt keine Aufgehphase und produziert Luft. Die Luftblasen verfeinern die Brottextur, indem eine chemische Reaktion genutzt wird.

13. Speisesoda

Die Speisesoda funktioniert ähnlich wie das Backpulver. Sie kann auch in Kombination mit dem Backpulver verwendet werden.

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

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

GENAUES MESSEN DER ZUTATEN

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

Reihenfolge der Zutaten

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

ZUERST: Flüssige Zutaten

DANN: Trockene Zutaten

ZULETZT: Hefe

Die Hefe muss nur auf trockenes Mehl gegeben werden, sie darf nie mit Flüssigkeit oder Salz in Berührung kommen.

Wenn Sie die Funktion der Startverzögerung 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 Brotgeschmack.

Flüssige Zutaten

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

Trockene Zutaten

Streuen Sie trockene Zutaten wie z.B. Mehl 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, denn auf diese Weise könnten Sie um einen Löffel Zutaten mehr dazugeben. Klopfen Sie auf den Behälterboden nicht.

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

Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz. Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker und den Gerätedeckel nie in Flüssigkeiten. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.

1. Reinigung des Knethakens: Falls es schwierig ist, den Knethaken aus der Achse der Backform herauszunehmen, gießen Sie in die Backform etwas Wasser und warten Sie 1 Stunde. Der Knethaken lässt sich dann leicht herauszunehmen. Reinigen Sie dann den Knethaken vorsichtig mit einem feuchten Baumwolltuch. Die Backform und der Knethaken sind spülmaschinenfest.
2. Reinigung der Backform: Nehmen Sie die Backform aus dem Gerät heraus, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen und dann am Griff anheben. Wischen Sie die Innen- und Außenoberfläche der Backform mit einem feuchten Tuch ab und verwenden Sie dabei keine scharfen oder abrasiven Mittel, ansonsten könnten Sie die Antihaftbeschichtung der Backform beschädigen. Lassen Sie die Backform vollständig abtrocknen, bevor Sie sie ins Gerät zurückgeben.

ANMERKUNG: Die Backform und der Knethaken sind spülmaschinenfest. Die äußere Oberfläche der Backform und der Boden können verfärbt werden. Dies ist normal.

3. Reinigung des Gerätegehäuses und Deckels: Lassen Sie das Gerät nach der Verwendung abkühlen. Wischen Sie den Deckel, das Gerätegehäuse, die Backkammer und die Innenseite des Fensters mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel, ansonsten kann es zur Beschädigung der Glanzoberfläche kommen. Tauchen Sie den Gerätedeckel nie in Wasser.

ANMERKUNG: Wir empfehlen Ihnen, den Deckel bei der Reinigung nicht zu demontieren.

4. Vergewissern Sie sich vor der Einpackung und Aufbewahrung des Gerätes, dass es vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist. Der Deckel muss geschlossen sein.

Betriebsumfeld

Das Gerät arbeitet gut im breiten Temperaturumfang, aber die Größe des Brotlaibs unterscheidet sich je nachdem, ob das Gerät in einem sehr warmen oder sehr kalten Zimmer verwendet wird. Wir empfehlen Ihnen, die Zimmertemperatur im Bereich von 15 bis 34 °C zu halten.

BESEITIGUNG MÖGLICHER PROBLEME

Nr.	PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
1	Rauch oder Brandgeruch.	* Mehl oder andere Zutaten haften am Heizkörper im Backraum.	* Gerät ausschalten und abkühlen lassen. Das verschüttete Mehl oder andere Zutaten mit einem Papiertuch aus dem Backraum entfernen.
2	Der Motor läuft, aber der Teig wird nicht gerührt.	* Falsch installierte Backform oder Knethaken. * Zu viele Zutaten in der Backform.	* Richtige Position der Backform und des Knethakens prüfen. * Zutaten genau abmessen.
3	Nach dem Drücken der Taste START/STOP wird die Fehlermeldung „HHH“ angezeigt.	* Die innere Temperatur des Brotbackautomaten ist sehr hoch.	* Das Gerät zwischen den einzelnen Programmen abkühlen lassen. Das Gerät vom Stromnetz trennen, den Deckel öffnen und die Backform herausnehmen. Vor dem Start eines neuen Programms ca. 15 bis 30 Minuten abkühlen lassen.
4	Das Fenster ist beschlagen oder mit Kondensat bedeckt.	* Dies kann während der Rühr- oder Aufgehphase auftauchen.	* Das Kondensat verschwindet normalerweise während des Backens. Das Fenster zwischen den einzelnen Programmen reinigen.
5	Der Knethaken wird gemeinsam mit dem Brot aus der Backform herausgenommen.	* Dickere und dunklere Brotkruste.	* Es ist nicht außergewöhnlich, wenn der Knethaken im Brot stecken bleibt. Den Knethaken nach dem Brot abkühlen vorsichtig mit einem Spachtel befreien.
6	Der Teig ist nicht gründlich vermischt. Das Mehl und andere Zutaten haben sich an den Wänden der Backform angesammelt. Der Brotlaib ist mit Mehl bedeckt.	* Die Backform oder der Knethaken ist nicht richtig installiert. * Zu viele Zutaten. * Der glutenfreie Teig ist typisch sehr nass. Es kann notwendig sein, die Backformwände mit einem Gummispachtel zu reinigen.	* Prüfen Sie, ob die Backform richtig positioniert ist und ob der Knethaken auf der Achse fest sitzt. * Messen Sie alle Zutaten genau ab und geben Sie sie in der richtigen Reihenfolge. * Überflüssiges Mehl kann nach dem Backen entfernt werden.
7	Zu großes Brot, das auf den Deckel drückt.	* Ungenau abgemessene Zutaten (zu viel Hefe oder Mehl). * In der Backform fehlt der Knethaken. * Es wurde Salz vergessen.	* Alle Zutaten genau abmessen, Salz und Zucker dazugeben. * Hefemenge um ¼ Teelöffel (1,2 ml) senken. * Prüfen, ob der Knethaken nicht fehlt.

Nr.	PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
8	Zu kleines Brot, der Teig geht nicht auf.	* Ungenau abmessen der Zutaten oder unaktive Hefe. * Deckelöffnen während des Aufgeh- oder Backprozesses.	* Alle Zutaten genau abmessen. * Das Verfallsdatum von Hefe und Mehl prüfen. * Die Flüssigkeiten sollten Zimmertemperatur haben.
9	Das fertige Brot hat im oberen Teil eine Öffnung.	* Schnelles Teigaufgehen. * Zu viel Hefe oder Wasser. * Unpassendes Programm oder Rezept.	* Deckel während des Backens nicht öffnen. * Dunklere Brotkruste einstellen.
10	Sehr helle Brotkruste.	* Deckelöffnen während des Backens.	* Deckel während des Backens nicht öffnen. * Dunklere Brotkruste einstellen.
11	Sehr dunkle Brotkruste.	* Zu viel Zucker in der Brotmischung.	* Zuckermenge senken. * Hellere Brotkruste einstellen.
12	Der Brotlaib ist krumm.	* Zu viel Hefe oder Wasser. * Der Teig wurde vor dem Aufgehen und Backen mit dem Knethaken zur Seite geschoben.	* Alle Zutaten genau abmessen. * Hefe- und Wassermenge leicht senken. * Einige Brotlaibe müssen keine gleichmäßige Form haben, vor allem Brot aus Vollkornmehl.
13	Die Brotlaibe sind unterschiedlich groß.	* Die Größe hängt vom Brottyp ab.	* Vollkorn- oder Universalmehl ist dicker und solcher Laib kann kleiner sein als weißes Basisbrot.
14	Das Brotinnere ist hohl oder löchrig.	* Zu nasser Teig, zu viel Hefe, ohne Salz. * Sehr warmes Wasser.	* Alle Zutaten genau abmessen. * Hefe- oder Wassermenge leicht senken. Salzmenge prüfen. * Wasser der Zimmertemperatur verwenden.
15	Rohes oder klebriges Brot.	* Zu viel Flüssigkeit, unpassendes Programm.	* Menge der Flüssigkeit senken und Zutaten sorgfältig abmessen. * Das für das Rezept gewählte Programm prüfen.
16	Das Brot deformiert sich beim Schneiden.	* Das Brot ist sehr heiß.	* Das Brot auf einem Drahtrost ca. 15 bis 30 Minuten abkühlen lassen.
17	Zu schweres Brot mit dicker Struktur.	* Zu viel Mehl, altes Mehl. * Zu wenig Wasser.	* Wassermenge erhöhen oder Mehlmenge senken. * Das Vollkorngebäck hat eine dickere Struktur.
18	Der Boden der Backform ist dunkel oder fleckig.	* Nach der Reinigung in der Spülmaschine.	* Dies ist ganz normal und hat keinen Einfluss auf die Funktionalität der Backform.



ÖKOLOGISCHE ENTSORGUNG

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

Programm		Zutaten	Menge	Menge	Menge	Anmerkung
1 Basisbrot		Brotgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Wasser	100 ml	190 ml	280 ml	
	[2]	Butter	1 EL / 10 g	1 ^{1/2} EL / 20 g	2 ^{1/3} EL / 30 g	
	[3]	Salz	1/2 TL / 4 g	3/4 TL / 7 g	1 TL / 10 g	in die Ecke geben
	[4]	Zucker	1/2 TL / 4 g	3/4 TL / 7 g	1 TL / 10 g	in die Ecke geben
	[5]	Mehl mit hohem Glutengehalt	1 ^{1/2} Becher / 220 g	2 ^{1/2} Becher / 340 g	3 ^{1/2} Becher / 500 g	
	[6]	Instanthefe	1 TL / 3 g	1 ^{2/3} TL / 5 g	2 ^{1/3} TL / 7 g	auf trockenes Mehl geben, Kontakt mit Flüssigkeit verhindern
2 Französisches Brot		Brotgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Wasser	120 ml	160 ml	210 ml	
	[2]	Butter	2 EL / 26 g	2 ^{1/2} EL / 38 g	3 EL / 45 g	
	[3]	Salz	2/3 TL / 3 g	3/4 TL / 4 g	1 TL / 5 g	in die Ecke geben
	[4]	Mehl mit hohem Glutengehalt	2 Becher / 290 g	2 ^{1/2} Becher / 360 g	3 Becher / 435 g	
	[5]	Instanthefe	2/3 TL / 3 g	1 TL / 3 g	1 ^{1/4} TL / 4 g	auf trockenes Mehl geben, Kontakt mit Flüssigkeit verhindern
3 Vollkornbrot		Brotgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Wasser	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	Butter	2 EL / 26 g	2 ^{1/2} EL / 38 g	3 EL / 45 g	
	[3]	Salz	2/3 TL / 3 g	3/4 TL / 4 g	1 TL / 5 g	in die Ecke geben
	[4]	Zucker	1 ^{3/4} EL / 21 g	2 EL / 26 g	3 EL / 39 g	in die Ecke geben
	[5]	Mehl mit hohem Glutengehalt	1 ^{2/3} Becher / 240 g	2 Becher / 290 g	2 ^{1/4} Becher / 325 g	
	[6]	Vollkornmehl	1/3 Becher / 50 g	1/2 Becher / 70 g	3/4 Becher / 110 g	
	[7]	Instanthefe	2/3 TL / 2 g	1 TL / 3 g	1 ^{1/4} TL / 4 g	auf trockenes Mehl geben, Kontakt mit Flüssigkeit verhindern.

Programm		Zutaten	Menge	Menge	Menge	Anmerkung
4 Süßes Brot		Brotgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Wasser	120 ml	160 ml	200 ml	
	[2]	Butter	1 ^{1/2} EL / 20 g	2 EL / 26 g	2 ^{1/2} EL / 32 g	
	[3]	Salz	1/2 TL / 2 g	1/2 TL / 2g	1/2 TL / 2 g	in die Ecke geben
	[4]	Eier	1 ganzes Ei / 60 g	1 ganzes Ei / 60 g	1 ganzes Ei / 60 g	
	[5]	Zucker	2 EL / 30 g	3 EL / 45 g	4 EL / 60 g	in die Ecke geben
	[6]	Magermilch	1/4 Becher / 35 g	1/3 Becher / 47 g	1/2 Becher / 70 g	
	[7]	Mehl mit hohem Glutengehalt	2 Becher / 290 g	2 ^{3/4} Becher / 80 g	3 ^{1/2} Becher / 500 g	
	[8]	Instanthefe	3/4 TL / 2,4 g	1 TL / 3 g	1 TL / 3 g	Auf trockenes Mehl geben, Kontakt mit Flüssigkeit verhindern.
5 Glutenfreies Brot		Brotgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Wasser	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	Butter	2 EL / 26 g	2 ^{1/2} EL / 33 g	3 EL / 39 g	
	[3]	Salz	2/3 TL / 3 g	3/4 TL / 4 g	1 TL / 5 g	in die Ecke geben
	[4]	Eier	1 ganzes Ei / 60 g	1 ganzes Ei / 60 g	1 ganzes Ei / 60 g	
	[5]	Zucker	2 EL / 26 g	2 ^{1/2} EL / 32 g	3 EL / 39 g	in die Ecke geben
	[6]	glutenfreies Mehl	1 ^{3/4} Becher / 255 g	2 Becher / 290 g	2 ^{1/4} Becher / 320 g	
	[7]	Maismehl	1/4 Becher / 35 g	1/2 Becher / 70 g	3/4 Becher / 115 g	kann mit Hafermehl ersetzt werden
	[8]	Instanthefe	1 ^{1/2} TL / 5 g	1 ^{1/2} TL / 5 g	1 ^{1/2} TL / 5 g	auf trockenes Mehl geben, Kontakt mit Flüssigkeit verhindern

Programm		Zutaten	Menge	Menge	Menge	Anmerkung
6 Schnelles Brot		Brotgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Wasser	140 ml	190 ml	230 ml	Wassertemperatur 40 - 50 °C
	[2]	Butter	2 EL / 26 g	2 ^{1/2} EL / 33 g	3 EL / 39 g	
	[3]	Salz	2/3 TL / 3 g	3/4 TL / 4 g	1 TL / 5 g	in die Ecke geben
	[4]	Zucker	1 EL / 14 g	2 EL / 26 g	3 EL / 39 g	in die Ecke geben
	[5]	Mehl mit hohem Glutengehalt	2 Becher / 290 g	2 ^{1/2} Becher / 360 g	3 Becher / 435 g	
	[6]	Instanthefe	1 ^{1/2} TL / 5 g	1 ^{1/2} TL / 5 g	2 ^{1/3} TL / 7 g	auf trockenes Mehl geben, Kontakt mit Flüssigkeit verhindern.

7 Kuchen

- Dieses Programm eignet sich nicht für alle Kuchensorten, z.B. Sandwichkuchen oder solche Kuchen, die einen vorgeheizten Ofen verlangen.
- Der Kuchen wird gemäß dem Rezept in einer selbstständigen Schüssel zubereitet und dann in der Backform gebacken.
- Vermischen Sie alle Zutaten in einer Schüssel. Legen Sie den Boden und die Wände der Backform mit Backpapier aus und gießen Sie dorthin den Teig.

[1]	Standardmehl	285 g
[2]	Speisesoda	1 TL
[3]	Salz	1/2 TL
[4]	Butter	110 g
[5]	Zucker	225 g
[6]	Eier aus Freilandhaltung	2 Stück
[7]	Bananen	2 Stück
[8]	Milch	50 ml
[9]	Vanilleextrakt	1 TL

- Butter und Zucker in Schaum schlagen und dann Eier herunterrühren.
- Zerdrückte Bananen, Milch und Vanilleextrakt dazugeben.
- Die Mischung in die Backform gießen (vergewissern Sie sich, dass sich der Knethaken auf der Achse befindet).
- Mehl, Speisesoda und Salz in die Mischung geben.
- Das Programm Nr. 14 einstellen.

8 Dessert

[1]	Eier (leicht umgerührt)	3 Stück
[2]	gekochtes Reis	1 Becher
[3]	Zucker	1/8 Becher
[4]	Rosinen	1/4 Becher
[5]	Vanille	1 TL
[6]	Zimt	1 TL
[7]	Milch	2 Becher / 400 ml

Programm		Zutaten	Menge	Menge	Menge	Anmerkung
9 Reisbrot		Brotgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Wasser	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	Öl	2 EL / 26 g	2 ^{1/2} EL / 38 g	3 EL / 45 g	
	[3]	Salz	2/3 TL / 3 g	3/4 TL / 4 g	1 TL / 5 g	in die Ecke geben
	[4]	Eier	1 Stück / 60 g	1 Stück / 60 g	1 Stück / 60 g	
	[5]	Zucker	2 EL / 26 g	2 ^{1/2} EL / 32 g	3 EL / 39 g	in die Ecke geben
	[6]	Mehl mit hohem Glutengehalt	2 Becher / 290 g	2 ^{1/2} Becher / 360 g	3 Becher / 435 g	
	[7]	gekochtes Reis	1/4 Becher	1/3 Becher	1/2 Becher	
	[8]	Instanthefe	2/3 TL / 2 g	1 TL / 3 g	1 ^{1/4} TL / 4 g	auf trockenes Mehl geben, Kontakt mit Flüssigkeit verhindern.

Programm		Zutaten	Menge	Menge	Menge	Anmerkung
10 Maisbrot		Brotgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Wasser	140 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	Öl	2 EL / 26 g	2 ^{1/2} EL / 38 g	3 EL / 45 g	
	[3]	Salz	2/3 TL / 3 g	3/4 TL / 4 g	1 TL / 5 g	in die Ecke geben
	[4]	Eier	1 Stück / 60 g	1 Stück / 60 g	1 Stück / 60 g	
	[5]	Zucker	2 EL / 26 g	2 ^{1/2} EL / 32 g	3 EL / 39 g	in die Ecke geben
	[6]	Mehl mit hohem Glutengehalt	2 Becher / 290 g	2 ^{1/2} Becher / 360 g	3 Becher / 435 g	
	[7]	Maiskörner	1/4 Becher	1/3 Becher	1/2 Becher	
	[8]	Instanthefe	2/3 TL / 2 g	1 TL / 3 g	1 TL / 3 g	auf trockenes Mehl geben, Kontakt mit Flüssigkeit verhindern.
11 Lilabrot		Brotgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Wasser	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	Öl	2 EL / 26 g	2 ^{1/2} EL / 38 g	3 EL / 45 g	
	[3]	Salz	2/3 TL / 3 g	3/4 TL / 4 g	1 TL / 5 g	in die Ecke geben
	[4]	Eier	1 Stück / 60 g	1 Stück / 60 g	1 Stück / 60 g	
	[5]	Zucker	2 EL / 26 g	2 ^{1/2} EL / 32 g	3 EL / 39 g	in die Ecke geben
	[6]	Mehl mit hohem Glutengehalt	2 Becher / 290 g	2 ^{1/2} Becher / 360 g	3 Becher / 435 g	
	[7]	gedunstetes klebriges Lilareis	1/4 Becher	1/3 Becher	1/2 Becher	
	[8]	Instanthefe	2/3 TL / 2 g	1 TL / 3 g	1 ^{1/4} TL / 4 g	auf trockenes Mehl geben, Kontakt mit Flüssigkeit verhindern.

Programm		Zutaten	Menge	Menge	Menge	Anmerkung
12 Braunes Brot		Brotgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Wasser	180 ml	230 ml	255 ml	
	[2]	Sahne / Butter	26 g	39 g	45 g	
	[3]	Salz	2 g	3 g	4 g	
	[4]	Rohrzucker- melasse	26 g	39 g	45 g	
	[5]	Roggenmehl	70 g	145 g	180 g	
	[6]	weißes Mehl	215 g	290 g	325 g	
	[7]	Instanthefe	3 g	4 g	5 g	
13 Brei	[2]	voreingestellter Wert 1:30; Aufgezeit: 40 Minuten, Backzeit 50 Minuten; zur Verfügung steht die Taste für die Krustenfarbe				
14 Klebriges Reis	[1]	Wasser	250 ml	350 ml	450 ml	Mit der Rühr- und Backfunktion muss klebriges Reis 30 Minuten vor der Verwendung eingeweicht werden.
	[2]	klebriges Reis	280 g	420 g	560 g	
15 Mix	[1]	Wasser	330 ml			
	[2]	Salz	1 TL			in die Ecke geben
	[3]	Öl	2 EL			
	[4]	Mehl mit hohem Glutengehalt	4 Becher / 560 g			

16 Teig

- Dieses Programm knetet den Teig und lässt ihn aufgehen. Dann formen Sie den Teig und backen Sie ihn in Ihrem normalen Ofen.
- Bereiten Sie die Zutaten entsprechend dem Rezept vor und wählen Sie das richtige Programm. Wenn der Teig fertig ist, formen Sie ihn, lassen Sie ihn noch etwas aufgehen und backen Sie ihn anschließen selbst.
- Wenn dieses Programm beendet ist, lässt sich der zubereitete Teig leichter formen, wenn Sie ihn zuerst auf eine mit Mehl leicht bestreute Arbeitsfläche stürzen.

[1]	Wasser	350 ml	
[2]	Salz	1 ^{1/2} TL	in die Ecke geben
[3]	Öl	2 EL	
[4]	Zucker	2 TL	in die Ecke geben
[5]	Mehl mit hohem Glutengehalt	600 g	
[6]	Instantheфе	1 ^{1/4} TL	auf trockenes Mehl geben, Kontakt mit Flüssigkeit verhindern.

Programm		Zutaten	Menge	Menge	Menge	Anmerkung
17 Rühren	[1]	Wasser	angemessene Menge			
	[2]	Sahne / Butter	1 TL			
	[3]	Salz	3 EL			
	[4]	Rohrzucker- melasse	angemessene Menge			
18 Reiswein	[1]	klebriges Reis	500 g			vor der Verwendung für 30 Minuten in Wasser einweichen
	[2]	Wasser	angemessene Menge			
19 Joghurt	[1]	Milch	1000 ml			
	[2]	Milchsäure- bakterien	100 ml			
	[3]	Zucker	60 g			
20 Konfitüre	[1]	Erdbeeren, fein geschnitten	720 ml			zu einer breiigen Masse verrühren bei Bedarf etwas Wasser dazugeben
	[2]	Stärke (in Wasser gelöst)	1/3 Becher / 80 g			
	[3]	Zucker	1 pohár / 260 g			je nach Geschmack
	[4]	Limonensaft	3 EL / 30 g			

Programm		Zutaten	Menge	Menge	Menge	Anmerkung
21 Auftauen	[1]	voreingestellter Wert ist 0:30, im Bereich von 0:10 bis 2:00 einstellbar, mit jedem Drücken ändert sich der Wert um 10 Minuten				
22 Rösten bei ständigem Rühren	[1]	Erdnüsse	300 g			
	[2]	voreingestellter Wert ist 0:30, im Bereich von 0:10 bis 2:00 einstellbar, mit jedem Drücken der Taste +/- ändert sich der Wert um 1 Minute, wenn die Taste +/- gedrückt gehalten wird, ändert sich der Wert um 10 Minuten				
23 Aufgehen und Backen	[1]	voreingestellter Wert ist 1:30, Aufgehzeit beträgt 40 Minuten, Backzeit 50 Minuten, zur Verfügung steht die Taste der Krustenfarbe				
24 Backen	[1]	voreingestellter Wert ist 0:30, mit dem Drücken der Taste für Krustenfarbe kann die Backtemperatur eingestellt: 100 °C (helle Kruste), 150 °C (mittlere Kruste); 200 °C (dunkle Kruste), voreingestellter Wert beträgt 150 °C				
25 Hausgemachtes Brot	[1]	mit dieser Taste wird das Programm für das Backen eines hausgemachten Brotes gestartet; in diesem Programm kann der Benutzer die Zeit jedes Prozesses einstellen – Kneten, Aufgehen, Backen				

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.

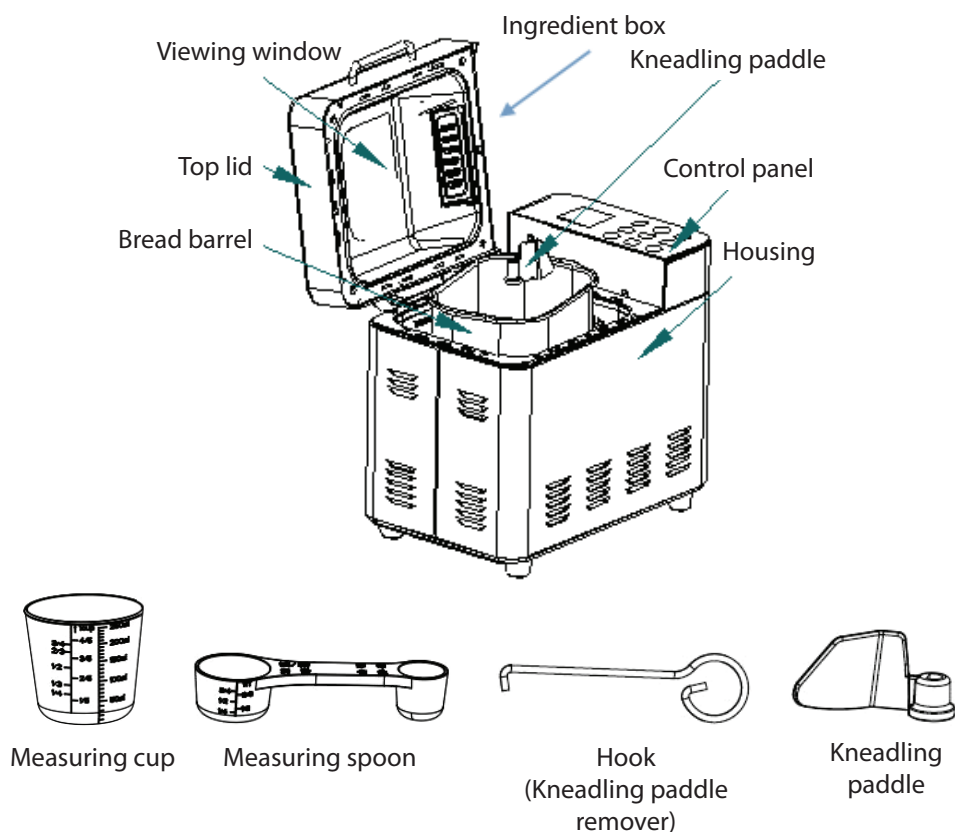
IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all and save these instructions.
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
3. This appliance is not intended for use 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.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Always use oven mitts to handle hot bread pan or hot bread.
6. Do not put hand inside oven chamber after bread pan is removed. Heating unit will still be hot.
7. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or bread maker in water or other liquid.
8. Unplug from outlet when not in use and cleaning. Allow to cool before putting or taking off parts, or before cleaning the appliance.
9. 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 the appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical /mechanical adjustment.
10. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
11. Do not use outdoors and household use only.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surface.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.
16. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan; this may damage the bread pan.
17. To disconnect, turn all controls off (START/STOP); then remove plug from wall outlet.

18. Do not place eyes or face in close proximity with tempered glass viewing window, in the event that the safety glass breaks.
19. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
20. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
21. Do not operate the appliance for other than intended use.
22. Clean oven interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.

PARTS AND FEATURES

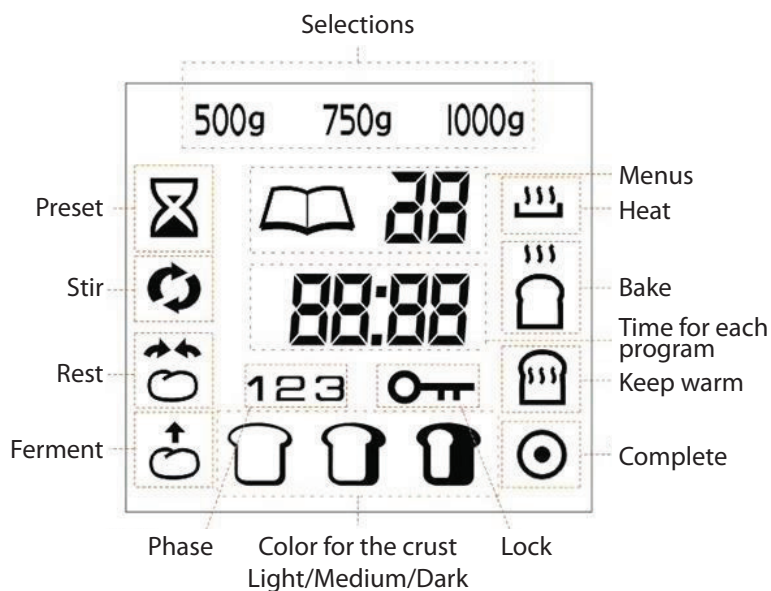


FUNCTION INTRODUCTION

CONTROL PANEL



LCD DISPLAY



AFTER POWER ON

Plug the bread maker into power supply, a beep will be heard and “3:00” will be displayed. But the colon between the “3” and “00” don’t flash constantly. And “1” is the default program. The arrows point to “750 g” and “MEDIUM” as they are default settings.



START/STOP BUTTON

Press the START/STOP button once to start a program. The indicator will light up, and the colon in the time display begins to flash and the program will start. Any other button is inactivated except the START/STOP button after a program has begun. Press the START/STOP button for 0.5 seconds and shift to pause state, if no operation in 3 minutes, the program will continue processing until the setting program completed. Press the START/STOP button for 3 seconds to cancel a program, 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. To remove bread, press the START/STOP button to end the baking cycle.

PREPROGRAMMED MENU

Press MENU button to select your desired programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will vary. Press the button discontinuously, the corresponding program number will be cycled to show on the LCD display.

CRUST COLOR

Press CRUST button to select your desired setting: Light, Medium, or Dark crust   . This button is adjustable in programs: Menu 1-12, 23, 24.

WEIGHT

Select the weight (500 g, 750 g, 1000 g) Press the WEIGHT button to choose your desired gross weight, see the mark beneath it for reference.

This button is only applicable for the following program: menu 1-6, 9, 10, 11, 12

DELAY TIMER (" + 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.

NOTES:

- Set the Delay Time after selecting PROGRAM MENU, WEIGHT, and CRUST COLOR.
- Do not use the timer function with recipes that include dairy or other ingredients, such as eggs, milk, cream, or cheese.

POWER INTERRUPTION

In the event of a power outage, the process of making bread will continue automatically within 10 minutes, even without press START/STOP button. If the interruption time is longer than 15 minutes, the unit will not continue running and the LCD display will revert back to the default setting. If the dough has started rising, discard the ingredients in the bread pan and start over. If the dough has not entered the rising phase when the power cord is remove from wall outlet. You can press the START/STOP button to continue the program from the beginning.

WARNING DISPLAY

"HHH"-This warning means that the temperature inside of the bread pan is too high. Press START/STOP button (see below figure 1) to stop the program, unplug the power cord, open the top lid, and let the machine cool down completely for 10-20 minutes before restarting.

"EE0"-This warning means that the temperature sensor is disconnected. Press START/STOP button (see below figure 2) to stop the program, unplug the power cord. Please check the sensor by the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical /mechanical adjustment.



Figure 1



Figure 2

KEEP WARM

After baking program is complete, the bread machine will beep 10 times and shift to Keep Warm setting for 1 hour. It will be displayed "0:00 and ". After 60 minutes  will shown on the LCD display.

To cancel the Keep Warm process, press the START/STOP button for 3 seconds.

TIP: Removing bread immediately after baking program is complete will prevent crust from becoming darker.

PROGRAM MENU

1. Basic bread

For white and mixed breads, it mainly consists of basic bread flour.

2. French bread

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.

3. Whole-wheat bread

For bread, it mainly consists of whole wheat bread flour. This setting has a longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results. Whole-wheat usually produces a crispy thick crust.

4. Sweet bread

For Sweet breads setting are for baking breads with high amounts of sugar, fats and proteins, all of which tend to increase browning. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.

5. Gluten Free Bread

For the bread of gluten-free flours and baking mixtures. Gluten-free flours require longer for the uptake of liquids and have different rising properties

6. Quick bread

Kneading, rising and baking time is shorter than basic bread but longer than Ultra-fast bread. The bread interior tissue is denser.

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.

7. Cake

Kneading, rising and baking occurs, but rise with the aid of soda or baking powder.

8. Dessert

Kneading and baking those foods with more fat and protein.

9. Rice bread

Mix cooked rice into the flour with 1:1 to make the bread.

10. Corn Bread
Mix cooked corn into the flour with 1:5 to make the bread.
11. Purple Bread
Mix cooked purple rice into the flour with 1:3 to make the bread.
12. Brown Bread
Mix rye flour into the bread flour with 1:3 to make the bread.
13. Porridge
Mix the rice, lotus, Longan, red bean, Chinese wolfberry, Red dates, and peanut into the water to make the porridge.
14. Sticky rice
Stirring and heating to make glutinous rice ball.
15. Mix
Stir to let the flour and liquids mix thoroughly.
16. Dough
This program prepares the yeast dough for buns, pizza crust, etc.
There is no baking in this program.
17. Knead
Kneading only, no rising or baking. Used for making dough for pizzas etc.
18. Rice wine
Rising and baking the polished glutinous rice.
19. Yogurt
Rising and make the yogurt.
20. Jam
Use this setting for making jams from fresh fruits and marmalades from oranges.
Do not increase the quantity or allow the recipe to boil over the bread pan into the baking chamber. Should this happen, stop the machine immediately and remove the bread pan carefully. Allow to cool a little and clean thoroughly.
21. Defrost
For defrost frozen food before cooking.
22. Stir-fry
Kneading and baking some dry fruit, such as peanut, soybean etc.
23. Ferment & Bake
Rise and baking bread without kneading. Ferment & Bake is suitable for those breads need further manual process. After you have dough made by hand or use MIX menu to process For example, you'd like knead your desired shape or add ingredients into the bread. After this process, put back the dough into the bread pan, then choose this menu to complete ferment and bake program automatically.

24. Bake

For additional baking of breads is needed, because a load is too light or not to bake through. In this program, there is no kneading or resting.

25. Homemade Bread

Press the **HOMEMADE** button to use this setting and cycling.

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

NOTE: Storing Homemade Bread

Fresh-braked bread is best when consumed as soon as possible. Store remaining bread in a sealed plastic bag for up to three days at room temperature. To store for a long time, place sealed plastic bag in refrigerator for up to 10 days.

HOMEMADE PROGRAM

Program Setting	Default time (min)	Adjustable time (min)
Stir 1	15	0 - 30
REST 1	3	0 - 30
Stir 2	20	0 - 30
REST 2	10	0 - 30
Stir 3	0	0 - 25
Ferment 1	42	0 - 60
Ferment 2	40	0 - 60
Ferment 3	0	0 - 60
Bake	50	0 - 80
Keep warm	60	0 - 60
Delay time		15 hour

SPECIAL INTRODUCTION



Bake:

Press this button directing to Menu 24 then press the START/STOP button to start the program.



Mix

Press this button directing to Menu 17 then press the START/STOP button to start the program.

Phase 1 2 3

These numbers indicates a certain program in which phase working. E.g. in stir program, it divided into Phase 1, Phase 2, and Phase 3

HOMEMADE

Press this button enter to home-made menu, in this menu, user can set each process time e.g. knead, ferment, bake. Suitable for DIY bread.

BEFORE THE FIRST USE

Wash and dry bread pan and kneading paddle.

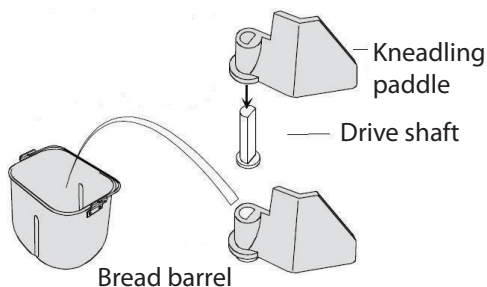
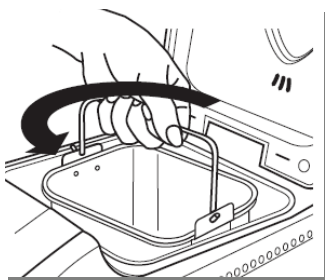
NOTE: Do not use metal utensils in bread pan since they may damage the non-stick surface.

CAUTION! Falling Object Hazard Bread maker can wobble and walk during kneading cycle. Always position it in the center of counter away from the edge.

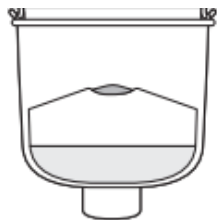
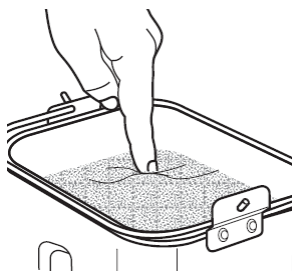
1. Check for any missing or damaged parts.
2. Clean all the parts according to "**CLEANING AND MAINTENANCE**".
3. Set the bread maker on bake mode and bake empty for about 10 minutes. Then let it cool down and clean the entire detached parts again. The appliance may emit a little smoke and/or odor when you turn it on for the first time. This is normal and will subside after the first or second use. Make sure the appliance has sufficient ventilation.
4. Dry all parts thoroughly and assemble them, the appliance is ready for use.

Detailed Instructions

- ① Using the bread pan handle, turn the bread pan counter-clockwise and then pull it out of the appliance.
- ② Push the kneading paddle onto the drive shaft inside the bread pan.



- ③ Add the ingredients to the bread pan in order listed in the recipe. First, add the liquids, sugar, and salt; then the flour; and last the yeast.
- ④ Carefully measure and add ingredients to the bread pan in the EXACT order given in the recipe.
- ⑤ **NOTE:** Make a small indentation on the top of flour with finger, add yeast into the indentation. Make sure that yeast does not come into contact with salt or liquids.



LAST: Yeast. MUST be separate from wet ingredients
SECOND: Dry ingredients (sugar, salt, shortening, flour)
FIRST: Liquid ingredients — room temperature

TIP: Pre-measured all ingredients, including add-ins (nuts, raisins), prior to beginning.

- ⑥ Place the bread pan into the bread maker and make sure it is firmly locked in place by turning it clockwise. Close the lid.
- ⑦ **NOTE:** Bread pan must lock into place for proper mixing and kneading.
- ⑧ Plug in the appliance. A beep will be heard and the LCD display will default to Program 1.
- ⑨ Press PROGRAM MENU button until your desired program is displayed.
- ⑩ Press the WEIGHT button to move the arrow to 500 g, 750 g, 1000 g. (WEIGHT is not an option in program 7-8, 13-25)
- ⑪ Press the CRUST button to move the arrow to desired setting: Light, Medium, Dark crust. (Crust is not adjustable in program 13-22.)
- ⑫ If desired, set the DELAY TIMER button. Press + and – buttons to increase the cycle time shown on the LCD display. (Delay function is not available in program 6-8, 13, 15, 17-21)
- ⑬ **NOTE:** Do not use the feature when using dairy, eggs, etc. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
- ⑭ Press the START/STOP button once to start program. Bread maker will beep once and “3:00” will be displayed. But the colon between the “3” and “00” don’t flash constantly and the indicator will light up. The kneading paddle will begin to mix your ingredients. If Delay Timer was activated, kneading paddle will not mix ingredients until program is set to begin.
- ⑮ During the operation, you will hear 5 beeps, at that time; you can open the lid and pour your add-ins (nuts, fruits). This function is adjustable in programs: Menu 1-6, 9-12. This timing varies by program.
- ⑯ Once the process is complete, ten beeps will be heard and shift to the Keep Warm setting for 1 hour. You can press START/STOP button for 3 seconds to stop the process and Keep Warm setting will end. Unplug the power cord and then open lid using oven mitts.
- ⑰ Let the bread pan cool down slightly before moving the bread. Use oven mitts, carefully turn the bread pan counterclockwise to unlock and lift up on the handle to remove from the machine.
CAUTION: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care.
- ⑱ Using oven mitts, turn the bread pan upside down (with the bread pan handle folded down) onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out. Use a non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the bread pan.
- ⑲ 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.
- ⑳ If kneading paddle remains in the bread, gently pry it out using a spatula or small utensil. The bread is hot; never use the hand to remove the kneading paddle. When do not use or when operation is complete, unplug the power cord.

NOTE: Store remaining bread in a sealed plastic bag for up to three days at room temperature. To store for a long time, place sealed plastic bag in refrigerator for up to 10 days.

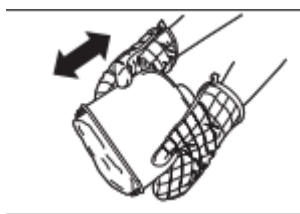
REMOVING BREAD

Bread pan and baking chamber will be hot and oven mitts should be used. Remove the bread pan by lifting the handle and turning it counterclockwise to unlock and pull bread pan straight up from the base of the chamber.

Carefully shake the bread upside down until the bread falls out of the bread pan. Allow to cool on a wire rack for 10 minutes before slicing and slice with bread knife.

TIP: If kneading paddle comes out in the loaf, remove it with a spatula or small utensil.

INGREDIENTS INTRODUCTION



1. Bread Flour

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

2. All-Purpose Flour

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

3. Whole-Wheat Flour

Whole-wheat flour is ground from the entire wheat kernel. Bread made with all or part whole-wheat flour will higher fiber and nutritional content. Whole-Wheat flour is heavier and, as a result, loaves may be smaller in size and have a heavier texture. It contains wheat skin and gluten. Many recipes usually combine with Whole -Wheat flour or Bread Flour to achieve the best result.

4. Black Wheat Flour

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

5. Self-rising flour

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

6. Corn flour and oatmeal flour

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

7. Sugar

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

8. Yeast

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

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

1 tbsp dry yeast = 3 tsp dry yeast

1 tbsp dry yeast = 15 ml yeast

1 tsp dry yeast = 5 ml

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

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

- (1) Pour 1 cup (237 ml) warm water (45 - 50 °C) into a measuring cup.
- (2) Add 1 teaspoon (5 ml) white sugar into the cup and stir, then 1 tablespoon (15 ml) yeast over the water.
- (3) Place the measuring cup in a warm place for about 10 min. Do not stir the water.
- (4) Fresh, active yeast will begin to bubble or "grow". If it does not, the yeast is dead or inactive.

9. Salt

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

10. Egg

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

11. Grease, Butter and Vegetable Oil

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

12. Baking Powder

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

13. Baking Soda

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

14. Water and Other Liquids (always add first)

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

USE EXACT MEASUREMENT

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

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

Adding Sequence

Always add ingredients in the order given in the recipe.

FIRST: Liquid ingredients

SECOND: Dry ingredients

LAST: Yeast

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

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

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

Liquid Ingredients

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

Dry measurements

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or housing in any liquid. Allow bread maker to cool down completely before cleaning.

1. To clean the kneading paddle: If the kneading paddle is difficult to remove from the bread, add water to the bottom of the bread pan and allow soaking for up to 1 hour. Wipe the paddle carefully with a cotton damp cloth. Both the bread pan and kneading paddle are dish-washing safe components.
2. To clean bread pan: Remove the bread pan by turning it in counterclockwise, and then lift up the handle. Wipe inside and outside of pan with damp cloth, do not use any sharp or abrasive agents, in order to protect the non-stick coating. The bread pan must be dried completely before installation.

NOTE: The bread pan and kneading paddle are dishwasher-safe. The outside of the bread pan and base may discolor. This is normal.

3. To clean the housing and top lid: After use, allow unit to cool. Use a damp cloth to wipe lid, housing, baking chamber, and interior of viewing window. Do not use any abrasive cleaners for cleaning, since this will 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, is clean and dry, and the lid is closed.

USE ENVIRONMENT

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

TROUBLESHOOTING

NO.	PROBLEM	PROBLEM CAUSE	SOLUTION
1	Odor or burning smell.	* Flour or other ingredients have spilled into the baking chamber.	* Stop the bread maker and allow cooling completely. Wipe excess flour etc., from the baking chamber with a paper towel.
2	Ingredients not blending can hear motor burning.	* Bread pan or kneading paddle may not be installed properly. * Too many ingredients.	* Make sure kneading paddle is set all the way on shaft. * Measure ingredients accurately.
3	"HHH" displays when START/STOP button is pressed.	* Internal temperature of bread maker is too high.	* Allow unit to cool down in between programs. Unplug unit, open lid, and remove bread pan. Allow to cool 15-30 minutes before beginning new programs.
4	Window is cloudy or covered with condensation.	* May occur during mixing or rising programs.	* Condensation usually disappears during baking programs. Clean window well in between uses.
5	Kneading paddle comes out with the bread.	* Thicker crust with dark crust setting.	* It is not uncommon for the kneading paddle to come out with the bread loaf. Once the loaf cools, remove the paddle with a spatula.
6	Dough is not blending thoroughly; flour and other ingredients are built up on sides of pan; bread loaf is coated with flour.	* Bread pan or kneading paddle may not be installed properly. * Too many ingredients. * Gluten-free dough is typically very wet. It may need additional help by scraping sides with a rubber spatula.	* Make sure bread pan is securely set in unit and kneading paddle is firmly on shaft. * Make sure ingredients are measured accurately and added in the proper order. * Excess flour can be removed from loaf once baked and cooled. Add water, one tablespoon at a time, until dough has formed into a ball.
7	Bread rose too high or pushed lid up.	* Ingredients not measured properly (too much yeast, flour). * Kneading paddle not in bread pan. * Forgot to add salt.	* Measure all ingredients accurately and make sure sugar and salt have been added. * Try decreasing yeast by 1/4 teaspoon (1.2ml). * Check installation of kneading paddle.

NO.	PROBLEM	PROBLEM CAUSE	SOLUTION
8	Bread does not rise; loaf short.	* Inaccurate measurement of ingredients or inactive yeast. * Lifting lid during programs.	* Measure all ingredients accurately * Check expiration date of yeast and flour. * Liquids should be room temperature.
9	Bread has a crater in the top of the loaf once baked.	* Dough has risen too fast. * Too much yeast or water. * Incorrect program chosen for the recipe.	* Do not open lid during baking. * Select a darker crust option.
10	Crust color is too light.	* Opening the lid during baking.	* Do not open lid during baking. * Select a darker crust option.
11	Crust color is too dark.	* Too much sugar in the recipe.	* Decrease sugar amount slightly. * Select a lighter crust option
12	Bread loaf is lopsided.	* Too much yeast or water. * Kneading paddle pushed dough to one side before rising and baking.	* Measure all ingredients accurately. * Decrease yeast or water slightly. * Some loaves may not be evenly shaped, particularly with whole-grain flour.
13	Loaves made are different shapes.	* Varies by the type of bread.	* Whole-grain or multigrain is denser and may be shorter than a basic white bread.
14	Bottom is hollow or holey inside.	* Dough too wet, too much yeast, no salt. * Water too hot.	* Measure all ingredients accurately * Decrease yeast or water slightly. Check salt measurement. * Use room temperature water.
15	Under baked or sticky, dough bread.	* Too much liquid; incorrect program chosen.	* Decrease liquid and measure ingredients carefully. * Check program chosen for recipe.
16	Bread mashes down when slicing.	* Bread is too hot.	* Allow to cool on wire rack for 15-30 minutes before slicing.
17	Bread has a heavy, thick texture.	* Too much flour, old flour. * Not enough water.	* Try increasing water or decreasing flour. * Whole-grain breads will have a heavier texture.
18	Base of bread pan has darkened or is spotted.	* After washing in dishwashers.	* This is normal and will not affect the bread pan.



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	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	water	100 ml	190 ml	280 ml	
	[2]	butter	1 Tbsp / 10 g	1 ^{1/2} Tbsp / 20 g	2 ^{1/3} Tbsp / 30 g	
	[3]	salt	1/2 Tsp / 4 g	3/4 Tsp / 7 g	1 Tsp / 10 g	put on the corner
	[4]	sugar	1/2 Tsp / 4 g	3/4 Tsp / 7 g	1 Tsp / 10 g	put on the corner
	[5]	high gluten flour	1 ^{1/2} cups / 220 g	2 ^{1/2} cups / 340 g	3 ^{1/2} cups / 500 g	
	[6]	instant yeast	1 Tsp / 3 g	1 ^{2/3} Tsp / 5 g	2 ^{1/3} Tsp / 7 g	put on the dry flour, don't touch with any liquid
2 French Bread		bread	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	water	120 ml	160 ml	210 ml	
	[2]	butter	2 Tbsp / 26 g	2 ^{1/2} Tbsp / 38 g	3 Tbsp / 45 g	
	[3]	salt	2/3 Tsp / 3 g	3/4 Tsp / 4 g	1 Tsp / 5 g	put on the corner
	[4]	high gluten flour	2 cups / 290 g	2 ^{1/2} cups / 60 g	3 cups / 435 g	
	[5]	instant yeast	2/3 Tsp / 3 g	1 Tsp / 3 g	1 ^{1/4} Tsp / 4 g	put on the dry flour, don't touch with any liquid
3 Whole-wheat bread		bread	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	water	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	butter	2 Tbsp / 26 g	2 ^{1/2} Tbsp / 38 g	3 Tbsp / 45 g	
	[3]	salt	2/3 Tsp / 3 g	3/4 Tsp / 4 g	1 Tsp / 5 g	put on the corner
	[4]	sugar	1 ^{3/4} Tbsp / 21 g	2 Tbsp / 26 g	3 Tbsp / 39 g	put on the corner
	[5]	high gluten flour	1 ^{2/3} cups / 240 g	2 cups / 290 g	2 ^{1/4} cups / 325 g	
	[6]	whole-wheat	1/3 cup / 50 g	1/2 cup / 70 g	3/4 cup / 110 g	
	[7]	instant yeast	2/3 Tsp / 2 g	1 Tsp / 3 g	1 ^{1/4} Tsp / 4 g	put on the dry flour, don't touch with any liquid.

Menus		Ingredient	Volume	Volume	Volume	Remark
4 Sweet bread		bread	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	water	120 ml	160 ml	200 ml	
	[2]	butter	1 ^{1/2} Tbsp / 20 g	2 Tbsp / 26 g	2 ^{1/2} Tbsp / 32 g	
	[3]	salt	1/2 Tsp / 2 g	1/2 Tsp / 2g	1/2 Tsp / 2 g	put on the corner
	[4]	egg	1 whole egg / 60 g	1 whole egg / 60 g	1 whole egg / 60 g	
	[5]	sugar	2 Tbsp / 30 g	3 Tbsp / 45 g	4 Tbsp / 60 g	put on the corner
	[6]	skimmed milk	1/4 cup / 35 g	1/3 cup / 47 g	1/2 cup / 70 g	
	[7]	high gluten flour	2 cups / 290 g	2 ^{3/4} cups / 380 g	3 ^{1/2} cups / 500 g	
	[8]	instant yeast	3/4 Tsp / 2.4 g	1 Tsp / 3 g	1 Tsp / 3 g	Put on the dry flour, don't touch with any liquid.
5 Gluten free bread		bread	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	water	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	butter	2 Tbsp / 26 g	2 ^{1/2} Tbsp / 33 g	3 Tbsp / 39 g	
	[3]	salt	2/3 Tsp / 3 g	3/4 Tsp / 4 g	1 Tsp / 5 g	put on the corner
	[4]	egg	1 whole egg / 60 g	1 whole egg / 60 g	1 whole egg / 60 g	
	[5]	sugar	2 Tbsp / 26 g	2 ^{1/2} Tbsp / 32 g	3 Tbsp / 39 g	put on the corner
	[6]	gluten free flour	1 ^{3/4} cups / 255 g	2 cups / 290 g	2 ^{1/4} cups / 320 g	
	[7]	corn powder	1/4 cup / 35 g	1/2 cup / 70 g	3/4 cup / 115 g	can replace of oat flour
	[8]	instant yeast	1 ^{1/2} Tsp / 5 g	1 ^{1/2} Tsp / 5 g	1 ^{1/2} Tsp / 5 g	put on the dry flour, don't touch with any liquid

Menus		Ingredient	Volume	Volume	Volume	Remark
6 Quick Bread		bread weight	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	water	140 ml	190 ml	230 ml	water temperature 40 - 50 °C
	[2]	butter	2 Tbsp / 26 g	2 ^{1/2} Tbsp / 33 g	3 Tbsp / 39 g	
	[3]	salt	2/3 Tsp / 3 g	3/4 Tsp / 4 g	1 Tsp / 5 g	put on the corner
	[4]	sugar	1 Tbsp / 14 g	2 Tbsp / 26 g	3 Tbsp / 39 g	put on the corner
	[5]	high gluten flour	2 cups / 290 g	2 ^{1/2} cups / 360 g	3 cups / 435 g	
	[6]	instant yeast	1 ^{1/2} Tsp / 5 g	1 ^{1/2} Tsp / 5 g	2 ^{1/3} Tsp / 7 g	put on the dry flour, don't touch with any liquid.

7 Cake

- This setting is not suitable for all types of cake, such as Victoria sandwich or those that require going into a hot oven.
- The cake is made according to the recipe in a separate mixing bowl and then baked inside the bread pan.
- Mix the ingredients in bowl. Line the bottom and sides of the bread pan with baking parchment and pour in the mixture.

[1]	Plain flour	285 g
[2]	Bicarbonate soda	1 tsp
[3]	Salt	1/2 tsp
[4]	Butter	110 g
[5]	Caster sugar	225 g
[6]	Free range eggs	2 pcs
[7]	Bananas	2 pcs
[8]	Milk	50 ml
[9]	Vanilla extract	1 tsp

- Cream the butter and sugar together until soft then beat in the egg.
- Add the mashed bananas milk and vanilla extract.
- Pour wet mixture into the bread maker tin(make sure the stirring paddle is in position.)
- Add the flour,,bicarbonate and salt onto the wet mixture.
- Select programme 14.

8 Dessert

[1]	Egg(stir slightly)	3 pcs
[2]	Cooked Rice	1 cup
[3]	Sugar	1/8 cup
[4]	Raisin	1/4 cup
[5]	Vanillon	1 tsp
[6]	Cinnamon	1 tsp
[7]	Milk	2 cups/400 ml

Menus		Ingredient	Volume	Volume	Volume	Remark
9 Rice bread		bread weight	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	water	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	oil	2 Tbsp / 26 g	2 ^{1/2} Tbsp / 38 g	3 Tbsp / 45 g	
	[3]	salt	2/3 Tsp / 3 g	3/4 Tsp / 4 g	1 Tsp / 5 g	put on the corner
	[4]	egg	1 pc / 60 g	1 pc / 60 g	1 pc / 60 g	
	[5]	sugar	2 Tbsp / 26 g	2 ^{1/2} Tbsp / 32 g	3 Tbsp / 39 g	put on the corner
	[6]	high gluten flour	2 cups / 290 g	2 ^{1/2} cups / 360 g	3 cups / 435 g	
	[7]	cooked rice	1/4 cup	1/3 cup	1/2 cup	
	[8]	instant yeast	2/3 Tsp / 2 g	1 Tsp / 3 g	1 ^{1/4} Tsp / 4 g	put on the dry flour, don't touch with any liquid.

Menus		Ingredient	Volume	Volume	Volume	Remark
10 Corn Bread		bread weight	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	water	140 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	oil	2 Tbsp / 26 g	2 ^{1/2} Tbsp / 38 g	3 Tbsp / 45 g	
	[3]	salt	2/3 Tsp / 3 g	3/4 Tsp / 4 g	1 Tsp / 5 g	put on the corner
	[4]	egg	1 pc / 60 g	1 pc / 60 g	1 pc / 60 g	
	[5]	sugar	2 Tbsp / 26 g	2 ^{1/2} Tbsp / 32 g	3 Tbsp / 39 g	put on the corner
	[6]	high gluten flour	2 cups / 290 g	2 ^{1/2} cups / 360 g	3 cups / 435 g	
	[7]	niblet	1/4 cup	1/3 cup	1/2 cup	
	[8]	instant yeast	2/3 Tsp / 2 g	1 Tsp / 3 g	1 Tsp / 3 g	put on the dry flour, don't touch with any liquid.
11 Purple Rice		bread weight	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	water	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	oil	2 Tbsp / 26 g	2 ^{1/2} Tbsp / 38 g	3 Tbsp / 45 g	
	[3]	salt	2/3 Tsp / 3 g	3/4 Tsp / 4 g	1 Tsp / 5 g	put on the corner
	[4]	egg	1 pc / 60 g	1 pc / 60 g	1 pc / 60 g	
	[5]	sugar	2 Tbsp / 26 g	2 ^{1/2} Tbsp / 32 g	3 Tbsp / 39 g	put on the corner
	[6]	high gluten flour	2 cups / 290 g	2 ^{1/2} cups / 360 g	3 cups / 435 g	
	[7]	steamed purple glutinous rice	1/4 cup	1/3 cup	1/2 cup	
	[8]	instant yeast	2/3 Tsp / 2 g	1 Tsp / 3 g	1 ^{1/4} Tsp / 4 g	put on the dry flour, don't touch with any liquid.

Menus		Ingredient	Volume	Volume	Volume	Remark
12 Brown Bread		bread weight	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	water	180 ml	230 ml	255 ml	
	[2]	cream/butter	26 g	39 g	45 g	
	[3]	salt	2 g	3 g	4 g	
	[4]	blackstrap molasses	26 g	39 g	45 g	
	[5]	Rye flour	70 g	145 g	180 g	
	[6]	strong white flour	215 g	290 g	325 g	
	[7]	instant yeast	3 g	4 g	5 g	
13 Porridge	[2]	default 1:30; ferment time: 40 mins, baking time 50 mins; crust color button is available				
14 Sticky rice	[1]	water	250 ml	350 ml	450 ml	With bake and stir functions, soak glutinous rice 30 mins before use.
	[2]	glutinous rice	280 g	420 g	560 g	
15 Mix	[1]	water	330 ml			
	[2]	salt	1 Tsp			put on the corner
	[3]	oil	2 Tbsp			
	[4]	high gluten flour	4 cups / 560 g			

16 Dough

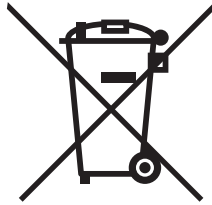
- The (DOUGH) setting mixes and gives the dough it's first rising before you shape and bake it in your conventional oven.
- Prepare your ingredients according to the recipe and select the correct menu. When your dough is ready, shape it, allow it to rise, and then bake it yourself.
- When the (DOUGH) programme has completed its operation, you may find that the prepared dough is easier to shape if is tipped onto a lightly floured board before handling.

[1]	water	350 ml	
[2]	salt	1 ^{1/2} Tsp	put on the corner
[3]	oil	2 Tbsp	
[4]	sugar	2 Tsp	put on the corner
[5]	high gluten flour	600 g	
[6]	instant yeast	1 ^{1/4} Tsp	put on the dry flour, don't touch with any liquid.

Menus		Ingredient	Volume	Volume	Volume	Remark
17 Knead	[1]	water	appropriate amount			
	[2]	cream/butter	1 Tsp			
	[3]	salt	3 Tbsp			
	[4]	blackstrap molasses	appropriate amount			
18 Rice wine	[1]	glutinous rice	500 g			soak in water 30mins before use
	[2]	water	appropriate amount			
19 Yogurt	[1]	milk	1000 ml			
	[2]	lactic acid bacteria	100 ml			
	[3]	sugar	60 g			
20 Jam	[1]	strawberries, finely chopped	720 ml			stir to mushy, can put some water or not
	[2]	starch (dissolve in water)	1/3 cup / 80 g			
	[3]	caster sugar	1 cup / 260 g			up to flavor
	[4]	lemon juice	3 Tbsp / 30 g			

Menus		Ingredient	Volume	Volume	Volume	Remark
21 Defrost	[1]	default 0:30; adjustable from 0:10 to 2:00, 10 mins for each pressing				
22 Stir-fry	[1]	peanuts	300 g			
	[2]	default 0:30; adjustable from 0:10 to 2:00, +/- 1 min for each short-pressing, +/- 10 mins for each long-pressing				
23 Ferment& Bake	[1]	default 1:30; ferment time; 40 mins, baking time 50 mins; crust color button is available				
24 Bake	[1]	00:30; adjust baking temperature by pressing crust button :100 °C (light); 150 °C (medium); 200° C (dark), default 150 °C				
25 Home made	[1]	Press this button enter to home-made menu, in this menu, user can set each process' time e.g. knead, ferment, bake. Suitable for DIY bread				

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



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

For business entities in European Union states

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

Disposal in other countries outside the European Union.

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