

# ECG



## PCB 538

### PEKÁRNA NA CHLEBA

NÁVOD K OBSLUZE

CZ

### PEKÁREŇ NA CHLIEB

NÁVOD NA OBSLUHU

SK

### WYPIEKACZ DO CHLEBA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL

### KENYÉRSÜTŐ

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

HU

### BROTBACKAUTOMAT

BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

### BREAD MAKER

INSTRUCTION MANUAL

GB

### PEKAČ KRUAHA

UPUTE ZA UPORABU

HR/BIH

### PEKAČ KRUAHA

NAVODILA

SI

### APARAT ZA PEČENJE HLEBA

UPUTE ZA UPORABU

SR/MNE

### MACHINE A PAIN

MODE D'EMPLOI

FR

### MACCHINA PER IL PANE

MANUALE DI ISTRUZIONI

IT

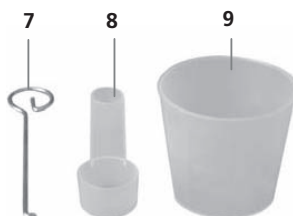
### HORNO DE PAN

MANUAL DE INSTRUCCIONES

ES

■ Před uvedením výrobku do provozu si důkladně přečtete tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji. ■ Před uvedením výrobku do provozu si důkladně přečtete tento návod a bezpečnostní pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju. ■ Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i użytkowania. Instrukcja obsługi musi być zawsze dołączona. ■ A termék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és az útmutatóban található biztonsági rendelkezéseket. A használati útmutatót tartsa a készülék közelében. ■ Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Produktes diese Anleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Die Bedienungsanleitung muss dem Gerät immer beigelegt sein. ■ Always read the safety&use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user's manual must be always included. ■ Uvijek pročitajte sigurnosne upute i upute za uporabu prije prvog korištenja vašeg uređaja. Upute moraju uvijek biti priložene. ■ Pred vklopom izdelka temeljito preberite ta navodila in varnostne napotke, ki so navedeni v teh navodilih. Navodila morajo biti vedno priložena k napravi. ■ Uvek pažljivo pročitajte uputstva za sigurnost i upotrebu pre upotrebe uređaja po prvi put. Korisničko uputstvo mora uvek biti priloženo. ■ Avant de mettre le produit en service, lisez attentivement le présent mode d'emploi et les consignes de sécurité contenues dans le présent mode d'emploi. Le mode d'emploi doit toujours être fourni avec le produit. ■ Leggere sempre con attenzione le istruzioni di sicurezza ed uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Il manuale dell'utente deve essere sempre incluso. ■ Siempre lea cuidadosamente las instrucciones de seguridad y de uso antes de utilizar su artefacto por primera vez. Siempre debe estar incluido el manual del usuario.

**POPIS / POPIS / OPIS / LEÍRÁS / BESCHREIBUNG / DESCRIPTION / OPIS / OPIS / OPIS / DESCRIPTION / DESCRIZIONE / DESCRIPCIÓN**



**CZ**

1. Hnětací háky
2. Pečící forma
3. Víko
4. Průzor
5. Pečící prostor
6. Ovládací panel
7. Nástroj na vyjmutí háků
8. Odměřovací lžičce
9. Odměrka

**SK**

1. Hnetacie háky
2. Forma na pečenie
3. Veko
4. Priezor
5. Priestor na pečenie
6. Ovládací panel
7. Nástroj na vybratie hákov
8. Odmerná lyžica
9. Odmerka

**PL**

1. Haki do mieszania
2. Forma
3. Pokrywka
4. Wziernik
5. Powierzchnia grzewcza
6. Panel sterowania
7. Narzędzie do wyjmowania haków
8. łyżka do odmierzania
9. Miarka

**HU**

1. Dagasztókarok
2. Sütőforma
3. Fedél
4. Kémlelőablak
5. Sütőtér
6. Kezelőpult
7. Segédeszköz a dagasztókarok kiemeléséhez
8. Mérőkanál
9. Mérőedény

**DE**

1. Knethaken
2. Backform
3. Deckel
4. Sichtfenster
5. Backraum
6. Bedienpaneel
7. Vorrichtung zur Herausnahme der Knethaken
8. Messlöffel
9. Messbehälter

**GB**

1. Kneading hooks
2. Baking pan
3. Lid
4. Viewing window
5. Baking area
6. Control panel
7. Hook removal tool
8. Measuring spoon
9. Measuring cup

**HR/BIH**

1. Kuke za gnječenje
2. Kalup za pečenje
3. Poklopac
4. Okno
5. Prostor za pečenje
6. Upravljačka ploča
7. Kukica za vađenje kuka
8. Mjerna žličica
9. Mjerica

**SI**

1. Kavljca za gnetenje
2. Posoda za peko
3. Pokrov
4. Okence
5. Prostor za peko
6. Upravljalna ploščca
7. Orodje za jemanje kavljcev ven
8. Merilna žlica
9. Merilna posoda

**SR/MNE**

1. Kuke za mešenje
2. Posuda za pečenje
3. Poklopac
4. Prozor za gledanje
5. Prostor za pečenje
6. Upravljačka ploča
7. Alat za uklanjanje kuke
8. Merna kašičica
9. Merna čaša

**FR**

1. Pales de pétrissage
2. Cuve de cuisson
3. Couverture
4. Hublot de contrôle
5. Espace de cuisson
6. Panneau de commande
7. Crochet pour retirer les pales
8. Cuillère doseuse
9. Gobelet gradué

**IT**

1. Ganci impastatori
2. Teglia
3. Coperchio
4. Finestrella
5. Zona di cottura
6. Pannello di controllo
7. Strumento rimozione gancio
8. Misurino
9. Misurino

**ES**

1. Ganchos para amasar
2. Molde para hornear
3. Tapa
4. Ventana de visualización
5. Área de horneado
6. Panel de control
7. Elemento para retirar los ganchos
8. Cuchara medidora
9. Taza medidora

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

**CZ****Čtěte pozorně a uschovejte pro budoucí potřebu!**

**Varování:** Bezpečnostní opatření a pokyny uvedené v tomto návodu nezahnují všechny možné podmínky a situace, ke kterým může dojít. Uživatel musí pochopit, že faktorem, který nelze zabudovat do žádného z výrobků, je zdravý rozum, opatrnost a péče. Tyto faktory tedy musí být zajištěny uživatelem/uživatelkou používajícími a obsluhujícími toto zařízení. Neodpovídáme za škody způsobené během přepravy, nesprávným používáním, kolísáním napětí nebo změnou či úpravou jakékoliv části zařízení.

Aby nedošlo ke vzniku požáru nebo k úrazu elektrickým proudem, měla by být při používání elektrických zařízení vždy dodržována základní opatření, včetně těch následujících:

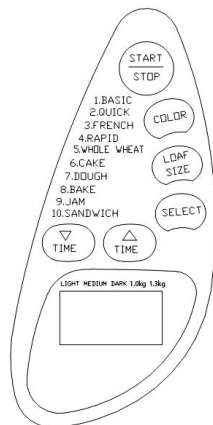
1. Ujistěte se, že napětí ve vaší zásuvce odpovídá napětí uvedenému na štítku zařízení a že je zásuvka řádně uzemněná. Zásuvka musí být instalována podle platných bezpečnostních předpisů.
2. Nepoužívejte pekárnu chleba, pokud je přívodní kabel poškozen. Veškeré opravy včetně výměny napájecího přívodu svěřte odbornému servisu! Nedomontujte ochranné kryty zařízení, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
3. Chraňte zařízení před přímým kontaktem s vodou a jinými tekutinami, aby nedošlo k případnému úrazu elektrickým proudem.
4. Pekárna chleba by neměla být ponechána během chodu bez dozoru.
5. Nepoužívejte pekárnu chleba k vytápění místnosti!
6. Výrobek doporučujeme během pečení nevyzkoušeného receptu kontrolovat!
7. Pekárnu nikdy neponořujte do vody (ani částečně)!
8. Při manipulaci se spotřebičem postupujte tak, aby nedošlo k poranění (např. popálení, opaření). V průběhu pečení vystupuje horká pára z větracích otvorů a povrch pekárny je horký.
9. Pokud z pekárny vychází kouř způsobený vznícením připravovaných surovin, nechte víko uzavřené, pekárnu ihned vypněte a odpojte od elektrické sítě.
10. Doporučujeme nenechávat pekárnu chleba se zasunutým přívodním kabelem v zásuvce bez dozoru. Před údržbou vytáhněte přívodní kabel ze síťové zásuvky. Vidlici nevytahujte ze zásuvky taháním za kabel. Kabel odpojte ze zásuvky uchopením za vidlici.
11. Nepoužívejte pekárnu chleba venku nebo ve vlhkém prostředí. Nedotýkejte se přívodního kabelu nebo pekárny chleba mokrými rukama. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
12. Dbejte zvýšené pozornosti, pokud používáte pekárnu chleba v blízkosti dětí.
13. Přívodní kabel se nesmí dotýkat horkých částí ani vést přes ostré hrany. Neovinujte přívodní kabel kolem spotřebiče, prodlouží se tak jeho životnost.
14. Teplota povrchů v blízkosti přístroje může být během jeho chodu vyšší než obvykle. Pekárnu chleba umístěte mimo dosah ostatních předmětů tak, aby byla zajištěna volná cirkulace vzduchu potřebná k jeho správné činnosti.
15. Nikdy nezakrývejte prostor mezi pláštěm a pečicí formou a nevsunujte do tohoto prostoru žádné předměty (např. prsty, lžíce, atd.). Prostor mezi pláštěm a pečicí formou musí být volný.
16. Během použití a po něm se nedotýkejte pečících ploch ani horkých částí výrobku, dokud výrobek nevychladne. Dotýkat se můžete pouze madla, abyste se vyvarovali popálení.
17. Pečicí plochy tohoto výrobku mají nepřílnavý povrch, takže se snadno čistí. Nepoužívejte tedy k čištění vnitřních/vnějších částí výrobku a k manipulaci s chlebem žádné kovové ani tvrdé předměty či nářadí, abyste povrch pečících ploch nepoškodili.
18. Pekárnu chleba nepokládejte na horký povrch ani jej nepoužívejte v blízkosti zdroje tepla (např. plotýnky sporáku).
19. Tento spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí), jimž fyzická, smyslová nebo mentální neschopnost či nedostatek zkušeností a znalostí zabraňuje v bezpečném používání spotřebiče, pokud na ně nebude dohlíženo nebo pokud nebyly instruovány pro použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Na děti by se mělo dohlížet, aby se zajistilo, že si nebudou se spotřebičem hrát.
20. Používejte pouze v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár apod.).



Horký povrch

**Do not immerse in water! – Neponořovat do vody!**

# OVLÁDACÍ PANEĽ

**CZ**

## 1. Displej – základní nastavení

Po uvedení pekárny do provozu se na displeji objeví program **BASIC** (Klasik). Příklad „1 3:30“. Číslice 1 označuje, který program byl zvolen, číslice 3:30 čas přípravy zvoleného programu. Polohy dvou šipek poskytují informaci o zvolené barvě (hnědosti) pečeného chleba a hmotnosti. Základní nastavení po připojení pekárny k el. síti je (velikost II. a zhnědnutí **MEDIUM** (Střední)). Během provozu lze na displeji sledovat průběh postupu programu. S postupem programu se číslice nastaveného času postupně snižují.

## 2. Tlačítko START/STOP

Toto tlačítko slouží pro spuštění a zastavení programu. Jakmile se tlačítko **START/STOP** stlačí, začnou body časové hodnoty blikat. Na displeji se zobrazí **BASIC** (Klasik). Jeli třeba použít jiný program, navolte ho pomocí tlačítka **SELECT** (Volba). Podržením tlačítka **STOP** na přibližně 3 sekundy zazní zvukový signál (pípnutí), program se ukončí, tento postup platí, i pokud chcete ukončit 60min. přihřívání pekárny.

## 3. Tlačítko COLOR (Barva)

Nastavíte požadovanou barvu zhnědnutí chleba, tj. jmenovitě: **LIGHT** (Světlý) / **MEDIUM** (Střední) / **DARK** (Tmavý).

## 4. Tlačítko LOAF SIZE (Velikost)

Nastavíte požadovanou hmotnost chleba v jednotlivých programech (viz. tabulka a recepty). Pro malé množství chleba 1,0 kg, pro velké množství chleba 1,3 kg.

## 5. Tlačítko SELECT (Volba)

Použijte toto tlačítko pro výběr jednoho z programů:

### **BASIC** (Klasik) -

pro bílý pšeničný a hnědý žitný chléb, také pro chléb ochucený bylinkami a rozinkami. Tento program se používá nejvíce.

### **QUICK** (Sprint) -

pro rychlou přípravu bílého, pšeničného a žitného chleba. Chléb pečený v tomto režimu je menší a má hustý střed.

### **FRENCH** (Toustový) -

pro pečení lehkého chleba, francouzského chleba s křupavou kůrkou a lehkým středem.

### **RAPID** (Sladký) -

míchání, kynutí a pečení chleba za extra krátký čas. Pro program je nutné použít vodu (nebo jiné tekuté složky) s teplotou 48–50 °C.

### **WHOLE WHEAT** (Celozrnný) -

pro pečení celozrnného chleba. Toto nastavení poskytuje delší čas na předehřátí a nabobtnání zrn. S tímto programem nedoporučujeme používat funkci **TIME** (Čas) -/+.

### **CAKE** (Dort) -

při tomto nastavení se promísí složky a potom se pečou po nastavený čas. Doporučujeme napřed zamíchat složky do dvou dílů a ty potom vysypat do pečicí misky.

### **DOUGH** (Příprava) -

v tomto režimu se připraví jen těsto bez pečení. Těsto po přípravě můžete použít na chlebové rohlíky, pizzu atd. Při tomto nastavení můžete připravit v pekárně jakékoliv těsto.

### **BAKE** (Pečení) -

pro pečení hnědého chleba nebo dortů.

### **JAM** (Marmeláda) -

příprava džemu z čerstvého ovoce nebo marmelády.

### **SANDWICH** (Sendvič) -

pro pečení lehkého chleba s měkkou a hrubou kůrkou.

## 6. Tlačítko TIME (Čas)

Nastavujete čas přípravy pečení chleba. Programy **QUICK** (Sprint), **RAPID** (Sladký), **CAKE** (Dort) a **JAM** (Marmeláda) nelze načasovat na pozdější spuštění. Hodiny a minuty, po kterých by měla započít příprava, musí být přičteny k příslušnému základnímu času pro konkrétní program. Maximální časovací doba, kterou lze nastavit, je 13 hodin.

**Příklad:** Je 20:30 hodin a chléb má být hotov druhý den ráno v 7:00 hodin, tj. za 10 hodin a 30 minut. Stiskněte a držte tlačítko **TIME** (Čas), dokud se na displeji neobjeví hodnota 10:30, tj. čas mezi přítomností (20:30) a dobou, kdy má být chléb hotov. Zvolený čas se nastavuje po 10 minutách.

**Pozor:** Při práci s časovou funkcí nikdy nepoužívejte ingredience podléhající zkáze jako mléko, vajíčka, ovoce, jogurt, cibule atd.!

# FUNKCE PEKÁRNY CHLEBA

## Funkce zvukového signálu

Zvukový signál se spustí:

- když se stiskne kterékoliv z programových tlačítek,
- během druhého hnětacího cyklu při programech **BASIC** (Klasik), **WHOLE WHEAT** (Celozrnný), **QUICK** (Sprint), **CAKE** (Dort) a **SANDWICH** (Sendvič) pro signalizaci, že cereálie, ovoce, ořechy nebo jiné ingredience mohou být přidány,
- když je program u konce,
- během přihřívání na konci pečícího postupu zvukový signál zazní opakovaně.

## Udržení v teple

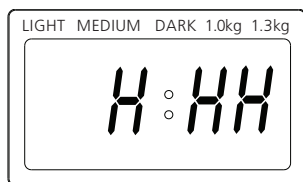
Chléb bude automaticky udržován teplý ještě po dobu 1 hodiny od dopečení. Pokud byste chtěli chléb vyjmout, vypněte program stisknutím tlačítka **START/STOP**.

## Paměť

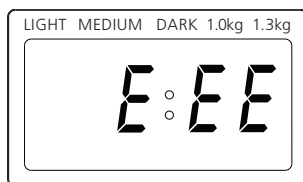
V případě přerušení dodávky energie během procesu přípravy chleba bude program automaticky pokračovat, přestože nestisknete tlačítko **START/STOP**, pokud dojde k obnovení dodávky energie do 10 minut. Pokud by přerušení trvalo déle než 10 minut, údaje nezůstanou v paměti a pak musíte použít nové přísady a pekárnou znovu zapnout. Pokud těsto ve chvíli přerušení dodávky energie nedosáhlo fáze kynutí, můžete rovnou stisknout tlačítko **START/STOP** a spustit tak program od začátku.

## Bezpečnostní funkce

- Jestliže je teplota pekárný ještě příliš vysoká (**nad 40°C**) např. po předchozím použití, na displeji se objeví nápis **H:HH**, při opětovném stisknutí tlačítka **START/STOP** se ozve zvukový signál. Držte tlačítko **START/STOP** stisknuté, dokud nápis **H:HH** není vymazán a základní nastavení se neobjeví na displeji. Vyměňte pečicí formu a vyčkejte, než pekárna zchladne.
- Pokud se na displeji po stisknutí tlačítka **START/STOP** zobrazí **E:EE** (viz níže obr. 2), došlo k rozpojení obvodu čidla teploty. Nechte čidlo zkontrolovat autorizovaným technikem.



Obr. 1



Obr. 2

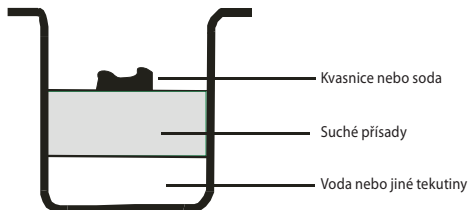
## POSTUP PEČENÍ

### Příprava k použití – programovací fáze pečení chleba

- Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v horké vodě s přidávkem saponátu. Důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout.
- Následně nastavte program **BAKE** (Pečení) a zapněte na 10 minut pekárnou bez vložených surovin, poté nechejte pekárnou vychladnout. Případné krátké, mírné zakouření není na závadu. Umístěte pekárnou na rovný a suchý povrch. Vidlici napájecího přívodu připojte k elektrické síti.
- Pečicí formu uchopte oběma rukama, zasuňte ji do pekárný a dotlačte tak, aby byla dobře vložena ve středu pečicího prostoru. Následně zasuňte dva hnětací háky na hřídele v pečicí formě. Do formy vložte ingredience v pořadí předepsaném příslušným receptem. Uzavřete víko pekárný. Na ovládacím panelu nastavte požadovaný program (**SELECT** (Volba) / **LOAF SIZE** (Velikost) / **COLOR** (Barva) / **TIME** (Čas)). Nakonec stiskněte tlačítko **START**.
- Pekárna automaticky míchá a hnětá těsto, dokud se nedocílí správné konzistence. Po ukončení posledního cyklu hnětení se pekárna ohřeje na optimální teplotu pro vykynutí těsta. Následně pekárna automaticky nastaví teplotu a čas pečení chleba.
- Je-li chléb na konci pečicího programu příliš světlý, použijte program **BAKE** (Pečení) pro jeho další zhnědnutí. Stiskněte tlačítko **START/STOP**, potom navolte program **BAKE** (Pečení) a zapněte pekárnou. Po ukončení pečení zazní zvukový signál, chléb můžete vyjmout z pekárný. Následně se zapne jednohodinové přihívání.

### Jak připravit chléb

- Vložte pečicí formu do pekárný, potom ji dotlačte tak, až zacvakne na své místo. Na hřídele nasadte hnětací háky. Hnětací háky otočte ve směru hodinových ručiček, až zacvaknou na své místo. Doporučujeme před nasazením hnětacích háků vložit do formy margarín na pečení, abyste předešli přichycení těsta na háky. Navíc takto budete moci vyjmout hnětací háky z bochníku snáze.
- Vložte do pečicí formy přísady. Dodržte pořadí uvedené v receptu. Obvykle jsou nejdřív přidávány tekuté přísady nebo voda, následuje cukr, sůl a mouka, jako poslední vždy přidávejte kvasnice nebo prášek do pečiva.



3. V mouce vytvořte malý důlek, do něj vložte kvasnice a ujistěte se, že nepřijdou do styku s tekutinami nebo solí.
4. Jemně zavřete víko a zapojte napájecí kabel do zásuvky.
5. Stiskněte opakovaně tlačítko **SELECT** (Volba), dokud nezvolíte požadovaný program.
6. Stisknutím tlačítka **COLOR** (Barva) zvolte požadovanou barvu kůrky.
7. Stisknutím tlačítka **LOAF SIZE** (Velikost) zvolte požadovanou velikost (1kg nebo 1,3kg).
8. Čas odložení nastavte stisknutím tlačítka **TIME** (Čas) ▲ nebo **TIME** (Čas) ▼. Tento krok můžete přeskočit, pokud chcete začít s přípravou chleba okamžitě.
9. Spusťte přípravu stisknutím tlačítka **START/STOP**.
10. U programů **BASIC** (Klasik), **FRENCH** (Toustový), **WHOLE WHEAT** (Celozrnný), **CAKE** (Dort), **SANDWICH** (Sendvič) zazní během přípravy dlouhé pípnutí. To je upozornění, že můžete přidat přísady. Otevřete víko a vložte požadované přísady. Větracími otvory může během pečení unikat pára. To je normální.
11. Po dokončení procesu se ozve jedno pípnutí. Stisknutím a podržením tlačítka **START/ STOP** po dobu asi 3 sekund proces zastavíte a můžete chléb vyjmout. Otevřete víko a za použití kuchyňských chňapek pevně uchopíte pečicí formu a vyjměte ji z pekárný.
12. **Upozornění: pečicí forma i chléb mohou být velmi horké! Dávejte proto vždy pozor.**
13. Před vyjmutím bochníku nechte pečicí formu vychladnout. Potom pomocí nepřilnavé špachtle jemně oddělte strany bochníku od formy.
14. Formu otočte vzhůru nohama na mřížku nebo čistou pracovní desku a jemně s ní zatřeste, až se bochník zcela uvolní.
15. Než chléb nakrájíte, nechte ho asi 20 minut vychladnout. Doporučujeme krájet chléb elektrickým kráječem nebo nožem na pečivo, nikoliv nožem na ovoce nebo kuchyňským nožem. V opačném případě by se chléb mohl zdeformovat.
16. Pokud nemáte prostor nebo jste nestiskli tlačítko **START/STOP** po dokončení procesu, chléb bude po dobu 1 hodiny udržován automaticky v teple. Po uplynutí této doby se ozve 10x pípnutí a následně se pekárna automaticky vypne.
17. Pokud pekárnou nepoužíváte nebo nechcete proces dokončit, vypněte ji a odpojte napájecí kabel od zdroje energie.
18. **Poznámka:** Než bochník nakrájíte, vyjměte pomocí nástroje hnětací háky z jeho spodní části. Bochník je horký, nikdy proto nevyjímejte hnětací háky rukama.
19. **Poznámka:** Pokud chléb nesníte celý, doporučujeme vám uložit zbytek do plastového sáčku nebo nádoby. Chléb můžete skladovat až 3 dny při pokojové teplotě. Jestliže ho potřebujete uskladnit na delší dobu, vložte ho do plastového sáčku nebo nádoby a následně do mrazničky. Skladujte max. 10 dní. Protože doma vyrobený chléb neobsahuje žádné konzervanty, jeho skladovací doba obecně není delší než skladovací lhůta pro chléb zakoupený v obchodě.

## Konec naprogramovaných fází

Po ukončení programu tahem vyjměte pečicí formu, položte ji na tepelně odolnou pevnou podložku (např. prkénko). Pokud chléb nevypadne z formy na podložku, hybejte hnětacími hřídelemi několikrát sem a tam, dokud se chléb neuvolní. Poté můžete chléb snadno rozřezat a úplně vyjmout hnětací háky.

## PŘEHLED PROGRAMŮ – ČASOVÁNÍ

Menu číslo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	BASIC	QUICK	FRENCH	RAPID	WHOLE WHEAT	CAKE	DOUGH	BAKE	JAM	SANDWICH
Velikost	I.	II.			I.	II.				I.
Přibližná hmotnost chleba (g)	1000	1300	1000	1300	1000	1300				1000 1300
Čas přípravy (hod.)	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:20	3:09 3:20
Následující časy jsou předepsány v minutách										
Předehřev, motor neběžít - topení zap./vyp. 5/25 s	17	20	5	22	3	37	40			22
Míchání	3	3	3	3	3	3	3	3,5	15	3
1. Hnětení	2	2	2	2	2	2	2	-	-	2
2. Hnětení (topení zap./ vyp. 5/25 s)	13	13	20	16	5	13	13	Slehnání 12,5 (min.) a topení 8 (min.) zap./ vyp. 5/25 s	-	13
Signál pro přidání ingrediencí										
Zobrazený čas na displeji (hod.)	cca 2:54	cca 2:57	cca 1:33	-	-	cca 2:44	cca 2:47	cca 1:49	-	cca 2:34
1. Vykynutí top. zap./vyp. (5/25 s)*	45	45	-	45	-	45	45	-	-	45
Hlazení těsta	1	1	-	1	-	1	1	-	-	1
2. Vykynutí top. zap./vyp. (5/25 s)*	18	18	7	25	7	18	18	-	45	18
Hlazení těsta	1	1	-	1	-	1	1	-	-	1
3. Vykynutí těsta top. zap./vyp. (5/25 s)**	45	45	25	50	27	35	35	-	22	39
Péčení top. zap./vyp. (22/8 s) po docílení teploty 8/22 s.	55	62	55	65	65	55	62	80	60	45 míchání/ vaření top zap./ vyp. 15/15 s
Fáze uležení	-	-	-	-	-	-	-	16	20	-
Připřívání (min.)	60	60	60	60	-	60	60	-	-	60
Předprogramování										
Časový spínač (hod.)	13	13	-	13	-	13	13	-	13	13



## OTÁZKY A ODPOVĚDI

### Po pečení se chléb lepí na nádoby.

Po ukončení pečení nechte chléb asi 10 minut zchladnout a následně obraťte formu dnem nahoru. Podle potřeby po pečení pohybně hřídlelem hnětacích háků zleva doprava. Pro další pečení zabraňte formu včetně hnětacích háků vymastěte.

### Jak celou formu tvorbě děr v chlebu způsobených přítomností hnětacích háků?

Hnětací háky můžete vyjmout prsty pokrytými moukou před poslední fází kynutí těsta.

### Těsto překyne přes okraj nádoby.

To se stává, zejména když se užívá pšeničná mouka, a je to následek vyššího obsahu lepku.

- Snižte množství mouky a přizpůsobte ostatní ingredience. Hotový chléb bude mít ještě stále dostatečný objem.
- Na těsto rozestřete polévkovou lžící horkého roztaveného margarínu.

### Chléb není dostatečně vykynutý.

- Jestliže se uprostřed chleba vytvoří rýha tvaru V, mouka neobsahuje dost lepku. To značí, že mouka obsahuje příliš málo proteinu (což se stává zejména za deštivého léta), nebo že je mouka příliš vlhká. Opatření: přidejte polévkovou lžící pšeničného lepku na každých 500 g mouky.
- Jestliže je chléb uprostřed zúžený, může příčina spočívat v jednom z následujících důvodů: teplota vody byla příliš vysoká, bylo použito nadměrné množství vody, nebo byla mouka chudá na lepek.

### Kdy lze otevřít víko pekárný během provozu?

Všeobecně řečeno lze víko pekárný otevřít vždy během fáze hnětení. Během této fáze mohou být ještě přidána malá množství mouky nebo tekutiny. Má-li chléb mít po dopečení určité aspekty, postupujte takto:

Před poslední fází kynutí odklopte víko a opatrně nařizněte tvořící se kůrku chleba ostrým předeřhátým nožem, rozptylte na něj cereálie nebo rozestřete na kůrku směs bramborové mouky a vody za účelem docílení lesklé povrchové úpravy. To je však naposledy, kdy může být víko otevřeno, protože jinak prostředek chleba poklesne.

### Co je pšeničná celozrnná mouka?

Celozrnná mouka se vyrábí ze všech druhů cereálií (obilovin), včetně pšenice. Termín „celozrnný“ značí, že mouka byla umleta z celých zrn a proto má vyšší obsah nestravitelných částic a tmavší barvu. Užití celozrnné mouky ale nedává chlebu tmavší zbarvení, jak se obecně věří.

### Co se musí dělat při použití žitné mouky?

Žitná mouka neobsahuje lepek a chléb sotva vykyně. Aby se chléb stal lehce stravitelným, musí se připravit celozrnný žitný chléb s kvasnicemi.

### Kolik existuje různých druhů mouky a jak se používají?

- Kukuřičná, rýžová a bramborová mouka je vhodná pro osoby alergické na lepek nebo pro ty, kteří trpí maloabsorpčním syndromem nebo břišními nemocemi. Viz příslušné recepty v receptáři.
- Mouka z pšenice špaldy je drahá, ale neobsahuje chemické přísady, protože pšenice roste na velmi chudé půdě a nevyžaduje žádné hnojivo. Špaldová mouka je obzvláště

vhodná pro alergiky. Lze ji použít ve všech receptech popsáných v receptáři a obsahujících mouku typu 405, 550 a 1050.

- Mouka z prosa je obzvláště vhodná pro osoby trpícími mnoha alergii. Lze ji použít ve všech receptech předepisujících mouku typu 405, 550 a 1050, jak popsáno v receptáři.
- Mouka z tvrdé pšenice je vhodná na bagety díky své konzistenci a může být nahrazena krupicí z tvrdé pšenice.

### Jak lze vyrobit čerstvý chléb pro snazší trávení?

Přidáním mačkaného vařeného bramboru do mouky a následným hnětením těsta se učiní čerstvý chléb snáze stravitelným.

### Co lze dělat, když chléb chutná po droždí?

- Tato chuť je často odstraňována přidáním cukru. Přidání cukru uděluje chlebu světlejší barvu.
- Přidejte do vody 1 polévkovou lžící octu pro malé bochníky chleba a 2 polévkové lžíce pro velké bochníky.
- Namísto vody použijte podmáslí nebo kefir. To platí pro všechny recepty a doporučuje se pro zlepšení svěžesti chleba.

### Proč chléb pečený v klasické peci chutná odlišně od chleba vyrobeného v pekárně chleba?

Závisí to na rozdílném stupni vlhkosti: chléb pečený v klasické peci je sušší z důvodu většího pečicího prostoru, zatímco chléb zhotovený v zařízení na pečení chleba je vlhčí.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### Před každou údržbou odpojte výrobek od elektrické sítě! Čištění provádějte vždy na vychladnutém spotřebiči a pravidelně po každém použití!

Doporučujeme potířit novou pečicí formu a hnětací háky teplu vzdorujícím tukem před jejich prvním použitím a nechat je ohřát v pekárně po dobu asi 10 minut při 160 °C. Po jejich vychladnutí očistěte (vyleštěte) pečicí formu od tuku papírovým ubrouskem. Toto se doporučuje provést na ochranu nepřilnavého povrchu. Tento postup může být čas od času opakován. Pro čištění použijte mírný detergent. Nikdy nepoužívejte chemické čisticí látky, benzín, čističe pecí nebo detergenty, které škrábou nebo jinak ničí povlak. Vlhkým hadříkem odstraňte všechny ingredience a drošky z víka, pláště a pečicího prostoru. **Nikdy nenamáčejte pekárnou do vody nebo nenaplňujte pečicí prostor vodou!** Pro snadné čištění lze odejmout víko. Za tím účelem víko odklopte do svislé polohy a následně je mírným tahem odejměte. Otfete vnější plochy pečicí formy vlhkým hadříkem. Vnitřní plochy lze umýt trochou detergentní tekutiny. Jak hnětací háky, tak i pohonně hřídle se musí očistit ihned po použití. Zůstanouli hnětací háky ve formě, budou se později těžce vydávat. V takovém případě naplňte nádobu teplou vodou a nechte ji v klidu po dobu asi 30 minut. Pak vyjměte hnětací háky.

Pečicí forma je opatřena nepřilnavým povlakem. Proto nepoužívejte kovové nástroje, které by mohly poškrábat povrch během jeho čištění. Normální je, že v průběhu času se barva povrchu mění. Tato změna ale žádným způsobem nemění jeho účinnost.

## ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Jestliže se během používání pekárny chleba setkáte s nějakým problémem, projděte si prosím předtím, než se obrátíte na servisní středisko, následující informace:

Problém	Příčina	Řešení
Kouř vychází z pečicího prostoru nebo z ventilačních otvorů.	Ingredience lnou na pečicí prostor nebo na vnější stranu pečicí formy.	Odpojte napájecí přívod od el. instalace a vyčistěte vnější části pečicí formy nebo pečicí prostor.
Střed chleba klesá a naspodu je vlhký.	Chléb zůstal po ukončení pečení a přehřevu příliš dlouho v pečicí formě.	Vyndejte chléb z pečicí formy před ukončením přehřívací fáze.
Chléb se obtížně vyndává z pečicí formy.	Spodní strana bochníku je přilepena na hnětacích háčích.	Hýbejte hřídeli sem a tam, dokud chléb nevypadne. Po pečení vyčistěte hnětací háky a hřídele. Podle potřeby naplňte pečicí formu na 30 minut teplou vodou. Poté lze snadno vyjmout hnětací háky a vyčistit je.
Ingredience nejsou správně míchaný a chléb se nepeče správně.	Nesprávné nastavení programu.	Zkontrolujte zvolený program a ostatní nastavení.
	Během provozu pekárny došlo ke stisknutí tlačítka START/STOP.	Viz. kapitola Funkce pekárny chleba (opakované funkce).
	Během provozu pekárny bylo víko několikrát otevřeno.	Neotevírejte víko po posledním vykynutí.
	Dlouhodobý výpadek el. sítě během provozu pekárny.	Viz. kapitola Funkce pekárny chleba (opakované funkce).
	Otáčení hnětacích háků je zablokováno.	Zkontrolujte, zda hnětací háky nejsou zablokovány zrny apod. Vyndejte pečicí formu a zkontrolujte, zda se hřídele volně otáčejí. Není-li tomu tak, obraťte se na zákaznický servis.
Pečicí forma se během hnětení nadzvedává.	Těsto je příliš husté. Hnětací háky jsou zablokovány a pečicí forma je vytlačována nahoru.	Otevřete víko a do těsta přidejte trochu tekutiny. Poté víko opět uzavřete.
Pekárnu nelze spustit. Displej zobrazuje H:HH.	Pekárna je ještě horká z předchozího pečicího cyklu.	Držte tlačítko START/STOP stisknuté, dokud se na displeji neobjeví základní nastavení BASIC (Klasik). Odstraňte pečicí formu a nechte pekárnu vychladnout. Poté vraťte pečicí formu na své místo, nastavte znovu program a zapněte pekárnu.

## OTÁZKY A ODPOVĚDI TÝKAJÍCÍ SE RECEPTŮ

### Poznámky k receptům

#### 1. Ingredience

Jelikož každá ingredience hraje specifickou roli pro úspěšné pečení chleba, je odměřování stejně důležité jako pořadí, ve kterém se ingredience přidávají.

- Nejdůležitější ingredience jako tekutina, mouka, sůl, cukr a droždí (lze použít buď suché, nebo čerstvé droždí) ovlivňují úspěšný výsledek přípravy těsta a chleba. Vždy použijte správné množství ve správném poměru.
- Použijte teplé ingredience, jestliže se těsto má připravit ihned. Přejete-li si nastavit funkci časování programových fází, doporučuje se použít studené ingredience, aby se předešlo stavu, kdy droždí začne kynout příliš brzy.
- Margarin, máslo a mléko ovlivňují chuť a vůni chleba.
- Aby kůrka byla světlejší a tenčí, lze snížit množství cukru o 20 % bez ovlivnění úspěšného výsledku pečení. Dáváte-li přednost měkčí a světlejší kůrce, nahraďte cukr medem.
- Přejete-li si přidat cereální zrna, nechte je přes noc namáčet. Snízte množství mouky a tekutiny (až o 1/5). U zitné mouky jsou kvasnice nepostradatelné.
- Jestliže chcete obzvláště lehký chléb, bohatý na stravu pro povzbuzení činnosti střev, přidejte do těsta pšeničné otruby. Příslušné dávkování je 1 polévková lžice na 500 g mouky a zvýšte množství tekutiny o 1 polévkovou lžici.

## 2. Přizpůsobování dávek

Mají-li dávky být zvýšeny nebo sníženy, zajistěte, aby byly dodrženy poměry původních receptů. Pro docílení perfektních výsledků se řiďte dále uvedenými základními pravidly pro přizpůsobení dávek ingrediencí:

- Tekutiny/mouka: Těsto by mělo být měkké (ale ne příliš) a snadno hnětené, aniž by se stalo vláknitým. Lehkým hnětením by se měla vytvořit koule. To ale není případ těžkých těst jako z celozrnného žita nebo s cereálními chlebem. Zkontrolujte těsto 5 minut po prvním hnětení. Je-li příliš vlhké, přidáním mouky po malých dávkách se docílí správné konzistence těsta. Je-li těsto příliš suché, přidejte během hnětení vodu po lžících.
- Nahrazování tekutin: Při používání receptem předepsaných ingrediencí obsahujících tekutinu (např. tvaroh, jogurt atd.) se musí snížit množství tekutiny na předpokládané celkové množství. Pokud používáte vajíčka, je třeba je ušlehat v odměřovacím poháru a doplnit pohár další požadovanou tekutinou na předpokládané množství. Žijete-li na vysoko položeném místě (nad 750 m nad mořem), těsto vykne rychleji. V takovém případě lze množství droždí snížit až o 1/4 až 1/2 kávové lžičky pro poměrné snížení jeho vykynutí. Totéž platí zvláště o měkké vodě.

## 3. Přidávání a odměřování ingrediencí a množství

- Vždy vložte v první řadě tekutinu, droždí až nakonec. Pro zpomalení kynutí (zejména při použití funkce časování) by se mělo zabránit styku droždí s tekutinou.
- Pro měření užívejte vždy stejné měrné jednotky. Hmotnosti v gramech musí být přesně odměřeny.
- Pro mililitrové označení lze použít dodaný odměřovací pohár, který má dílky stupnice od 50 do 300 ml.
- Ovocné, ořechové nebo cereální ingredience: Přejete-li si přidat další ingredience, můžete tak učinit pomocí zvláštních programů po zaznění zvukového signálu. Přidáte-li ingredience příliš brzy, budou během hnětení rozdrčeny.

## 4. Hmotnosti a objemy chleba

- Přes přesné hmotnostní údaje mohou nastat malé rozdíly. Skutečná hmotnost chleba hodně závisí na vlhkosti místnosti v době přípravy.
- Všechny chleby s podstatným podílem pšenice dosahují velkého objemu a přesahují hranu nádoby po posledním vykynutí v případě nejvyšší hmotnostní třídy. Chléb se ale nerozlije. Část chleba vně formy snáže zhnědne v porovnání s chlebem uvnitř formy.
- Kde je pro sladké chleby navržen program QUICK (Sprint), můžete použít ingredience v menších množstvích (platí také pro program CAKE (Dort) pro výrobu lehkého pečiva).

## 5. Výsledky pečení

- Výsledek pečení závisí na místních podmínkách (měkká voda / vysoká relativní vlhkost vzduchu / vysoká nadmořská výška / konzistence ingrediencí atd.). Proto údaje v receptech tvoří referenční body, které mohou být vhodně upraveny. Jestliže jeden nebo jiný recept nevyjde napoprvé, nenechte se odradit. Snažte se najít důvod a zkuste to znovu obměnou podílů.
- Je-li chléb po pečení příliš bledý, můžete ho nechat zhnědnout v rámci programu pečení.
- Doporučujeme upéct zkušební chléb před nastavením funkce pro použití přes noc, takže v případě nutnosti budete moci provést potřebné změny.

Problém	Příčina	Řešení
Chléb příliš rychle vykne.	Příliš mnoho droždí, příliš mnoho mouky, nedostatek soli (nebo několik těchto příčin).	a/b
Chléb vůbec nevykne nebo jen nedostatečně.	Vůbec žádné nebo příliš málo droždí. Staré nebo prošlé droždí. Tekutina byla příliš horká. Droždí se dostalo do styku s tekutinou. Nesprávný typ mouky nebo prošlá mouka. Příliš mnoho nebo nedostatek tekutiny. Nedostatek cukru.	a/b d c d d a/b/f a/b
Chléb příliš vykne a rozlije se na pečící formu.	Je-li voda příliš měkká, droždí více kvasí. Příliš mnoho mléka ovlivní kvašení droždí.	e c
Střed chleba se snižuje.	Objem těsta je větší než forma a chléb se sniží. Kvašení je příliš krátké, nebo není dosti dlouhé z důvodu nadměrné teploty vody nebo pečícího prostoru nebo nadměrné vlhkosti.	c/g c/g
Po dokončení pečení je v chlebu prohlubeň.	Tekutiny je příliš mnoho.	a/b
Struktura chleba je těžká a hrdkovitá.	Příliš mnoho mouky nebo nedostatek tekutiny. Nedostatek droždí nebo cukru. Příliš mnoho ovoce, hrubé mouky nebo jedné z ostatních ingrediencí. Stará nebo prošlá mouka.	a/b a/b b d
Střed chleba není upečen.	Příliš mnoho nebo nedostatek tekutiny. Recept obsahuje vlhké ingredience.	a/b/f f

Problém	Příčina	Řešení
Otevřená nebo hrubá struktura chleba nebo příliš mnoho děr.	Příliš mnoho vody. Žádná sůl. Vysoká vlhkost, voda příliš horká. Příliš mnoho tekutiny.	f b g c
Chléb je na povrchu nedopečený.	Objem je příliš velký vůči pečicí formě. Nadměrné množství mouky, zejména pro bílý chléb. Příliš moc droždí a málo soli. Příliš moc cukru. Sladké ingredience navíc k cukru.	a/e b a/b a/b b
Krajíce jsou nerovnoměrné nebo hrudkovité.	Chléb nebyl dostatečně vychlazen (pára neunikla)	g
Usazeniny mouky na kůrce.	Mouka nebyla během hnětení na bocích dobře zpracována.	e

### Řešení problémů:

- Ingredience správně odměřte.
- Nastavte dávkování ingrediencí.
- Použijte jinou tekutinu, nebo ji nechte zchladnout na teplotu pokoje. Ingredience předepsané receptem přidejte ve správném pořadí. Utvořte malou prohloubeninu uprostřed mouky a vložte do ní rozdrobené droždí nebo suché droždí. Vyvarujte se přímému styku droždí s tekutinou.
- Používejte jen čerstvé a správně skladované ingredience.
- Opravte množství tekutiny. Používají-li se ingredience obsahující vodu, dávka přidávané vody se musí náležitě snížit.
- V případě velmi vlhkého počasí snižte množství vody o 1 až 2 polévkové lžíce.
- Vyjměte chléb z formy ihned po upečení a před rozřezáním ho nechte nejméně 15 minut zchladnout na vhodné podložce (např. dřevěném prkénku).

### TECHNICKÉ ÚDAJE

Max. hmotnost chleba 1,3 kg  
 Jmenovité napětí: 230 V~ 50 Hz  
 Jmenovitý příkon: 800 W  
 Hlučnost: < 65 dB

### VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

Balící papír a vlnitá lepenka – odevzdat do sběrných surovin. Přebalová folie, PE sáčky, plastové díly – do sběrných kontejnerů na plasty.

### LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

**Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení (platí v členských zemích EU a dalších evropských zemích se zavedeným systémem třídění odpadu)**

Vyobrazený symbol na produktu nebo na obalu znamená, že s produktem by nemělo být nakládáno jako s domovním odpadem. Produkt odevzdejte na místo určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Správnou likvidaci produktu zabráníte negativním vlivům na lidské zdraví a životní prostředí. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Více informací o recyklaci tohoto produktu Vám poskytne obecní úřad, organizace pro zpracování domovního odpadu nebo prodejní místo, kde jste produkt zakoupili.



08/05

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.

Návod k obsluze je k dispozici na webových stránkách [www.ecg.cz](http://www.ecg.cz).  
 Změna textu a technických parametrů vyhrazena.



## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### Čítajte pozorne a uschovajte pre budúcu potrebu!

**Varovanie:** Bezpečnostné opatrenia a pokyny uvedené v tomto návode nezahŕňajú všetky možné podmienky a situácie, ku ktorým môže dôjsť. Používateľ musí pochopiť, že faktorom, ktorý nie je možné zabudovať do žiadneho z výrobkov, je zdravý rozum, opatrnosť a starostlivosť. Tieto faktory teda musia byť zaistené používateľom/používateľmi používajúcimi a obsluhujúcimi toto zariadenie. Nezodpovedáme za škody spôsobené počas prepravy, nesprávnym používaním, kolísaním napätia alebo zmenou či úpravou akejkoľvek časti zariadenia.

Aby nedošlo k vzniku požiaru alebo k úrazu elektrickým prúdom, mali by byť pri používaní elektrických zariadení vždy dodržiavané základné opatrenia, vrátane tých nasledujúcich:

1. Uistite sa, že napätie vo vašej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na štítku zariadenia a že je zásuvka riadne uzemnená. Zásuvka musí byť inštalovaná podľa platných bezpečnostných predpisov.
2. Nepoužívajte pekárne na chlieb, ak je prívodný kábel poškodený. Všetky opravy, vrátane výmeny napájacieho prívodu, zverte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zariadenia, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
3. Chráňte zariadenie pred priamym kontaktom s vodou a inými tekutinami, aby nedošlo k prípadnému úrazu elektrickým prúdom.
4. Pekáreň na chlieb by nemala byť ponechaná počas chodu bez dozoru.
5. Nepoužívajte pekárne chleba na vykurovanie miestnosti!
6. Výrobok odporúčame počas pečenia nevyskúšaného receptu kontrolovať!
7. Pekáreň nikdy neponárajte do vody (ani čiastočne)!
8. Pri manipulácii so spotrebičom postupujte tak, aby nedošlo k poraneniu (napr. popáleniu, opareniu). V priebehu pečenia vystupuje horúca para z vetracích otvorov a povrch pekárne je horúci.
9. Ak z pekárne vychádza dym spôsobený vznetením pripravovaných surovín, nechajte veko uzatvorené, pekárne ihneď vypnite a odpojte od elektrickej siete.
10. Odporúčame nenechávať pekárne na chlieb so zasunutým prívodným káblom v zásuvke bez dozoru. Pred údržbou vytiahnite prívodný kábel zo sieťovej zásuvky. Vidlicu nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za kábel. Kábel odpojte od zásuvky uchopením za vidlicu.
11. Nepoužívajte pekárne na chlieb vonku alebo vo vlhkom prostredí. Nedotýkajte sa prívodného kábla alebo pekárne na chlieb mokrymi rukami. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
12. Dbajte na zvýšenú pozornosť, ak používate pekárne na chlieb v blízkosti detí.
13. Prívodný kábel sa nesmie dotýkať horúcich častí ani viesť cez ostré hrany. Neovinujte prívodný kábel okolo spotrebiča, predĺži sa tak jeho životnosť.
14. Teplota povrchov v blízkosti prístroja môže byť počas jeho chodu vyššia než obvykle. Pekárne na chlieb umiestnite mimo dosahu ostatných predmetov tak, aby bola zaistená voľná cirkulácia vzduchu potrebná na jeho správnu činnosť.
15. Nikdy nezakrývajte priestor medzi plášťom a formou na pečenie a nevsúvajte do tohto priestoru žiadne predmety (napr. prsty, lyžice, atď.). Priestor medzi plášťom a formou na pečenie musí byť voľný.
16. Počas použitia a po ňom sa nedotýkajte plôch na pečenie ani horúcich častí výrobku, pokým výrobok nevychladne. Dotýkať sa môžete iba držadla, aby ste sa vyvarovali popáleniu.
17. Opekacie plochy tohto výrobku majú nepríľnavý povrch, takže sa ľahko čistia. Nepoužívajte teda na čistenie vnútorných/vonkajších častí výrobku a na manipuláciu s chlebom žiadne kovové ani tvrdé predmety či náradie, aby ste povrch plôch na pečenie nepoškodili.
18. Pekárne na chlieb nekladte na horúci povrch ani ju nepoužívajte v blízkosti zdroja tepla (napr. platničky sporáka).
19. Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami ( vrátane detí ), ktorým fyzická, zmyslová alebo mentálne neschopnosť či nedostatok skúseností a znalostí zabránuje v bezpečnom používaní spotrebiča, ak na ne nebude dohliadané alebo ak neboli inštruované pre použitie spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Na deti by sa malo dozeráť, aby sa zaistilo, že sa nebudú so spotrebičom hrať.
20. Používajte iba v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstva (napr. znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie, požiar a pod.).

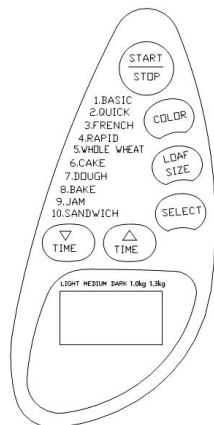


Horúci povrch

**Do not immerse in water! – Neponárajte do vody!**

## OVLÁDACÍ PANEĽ

SK



### 1. Displej – základné nastavenie

Po uvedení pekárne do prevádzky sa na displeji objaví program **BASIC** (Klasik). Príklad „1 3:30“. Číslica 1 označuje, ktorý program bol zvolený, číslica 3:30 čas prípravy zvoleného programu. Polohy dvoch šípok poskytujú informáciu o zvolenej farbe (hnedosti) pečeného chleba a hmotnosti. Základné nastavenie po pripojení pekárne k el. sieti je (veľkosť II. a zhnednutie **MEDIUM** (Stredný)). Počas prevádzky je možné na displeji sledovať priebeh postupu programu. S postupom programu sa číslice nastaveného času postupne znižujú.

### 2. Tlačidlo START/STOP

Toto tlačidlo slúži na spustenie a zastavenie programu. Ihneď ako sa tlačidlo **START/STOP** stlačí, začnú body časovej hodnoty blikať. Na displeji sa zobrazí **BASIC** (Klasik). Ak je potrebné použiť iný program, navoľte ho pomocou tlačidla **SELECT** (Voľba). Podržaním tlačidla **STOP** na približne 3 sekundy zaznie zvukový signál (pípnutie), program sa ukončí, tento postup platí, aj ak chcete ukončiť 60 min. prihrievanie pekárne.

### 3. Tlačidlo COLOR (Farba)

Nastavíte požadovanú farbu zhnednutia chleba, tj. menovite: **LIGHT** (Svetlý) / **MEDIUM** (Stredný) / **DARK** (Tmavý).

### 4. Tlačidlo LOAF SIZE (Veľkosť)

Nastavíte požadovanú hmotnosť chleba v jednotlivých programoch (pozri tabuľka a recepty). Pre malé množstvo chleba 1,0 kg, pre veľké množstvo chleba 1,3 kg.

### 5. Tlačidlo SELECT (Voľba)

Použite toto tlačidlo na výber jedného z programov:

#### **BASIC** (Klasik) -

pre biely pšeničný a hnedý žitný chlieb, taktiež pre chlieb ochutený bylinkami a hroznikami. Tento program sa používa najviac.

#### **QUICK** (Šprint) -

pre rýchlu prípravu bieleho, pšeničného a žitného chleba. Chlieb pečený v tomto režime je menší a má hustý stred.

#### **FRENCH** (Hriankový) -

pre pečenie ľahkého chleba, francúzskeho chleba s chrumkavou kôrkou a ľahkým stredom.

#### **RAPID** (Sladký) -

miešanie, kysnutie a pečenie chleba za extra krátky čas. Pre program je nutné použiť vodu (alebo iné tekuté zložky) s teplotou 48 – 50 °C.

#### **WHOLE WHEAT** (Celozrnný) -

pre pečenie celozrnného chleba. Toto nastavenie poskytuje dlhší čas na predhriatie a nasiaknutie zrn. S týmto programom neodporúčame používať funkciu **TIME** (Čas) +/-.

#### **CAKE** (Torta) -

pri tomto nastavení sa premiesia zložky a potom sa pečú nastavený čas. Odporúčame napred zamiešať zložky do dvoch dielov a tie potom vysypať do misky na pečenie.

#### **DOUGH** (Príprava) -

v tomto režime sa pripraví len cesto bez pečenia. Cesto po príprave môžete použiť na chlebové rožky, pizzu atď. Pri tomto nastavení môžete pripraviť v pekární akékoľvek cesto.

#### **BAKE** (Pečenie) -

pre pečenie hnedého chleba alebo tort.

#### **JAM** (Marmeláda) -

príprava džemu z čerstvého ovocia alebo marmelády.

#### **SANDWICH** (Sendvič) -

pre pečenie ľahkého chleba s mäkkou a hrubou kôrkou.

### 6. Tlačidlo TIME (Čas)

Nastavujete čas prípravy pečenia chleba. Programy **QUICK** (Šprint), **RAPID** (Sladký), **CAKE** (Torta) a **JAM** (Marmeláda) nie je možné načasovať na neskoršie spustenie. Hodiny a minúty, po ktorých by mala začať príprava, musia byť prítčané k príslušnému základnému času pre konkrétny program. Maximálny čas pre načasovanie, ktorý je možné nastaviť, je 13 hodín.

**Príklad:** Je 20:30 hodín a chlieb má byť hotový na druhý deň ráno o 7:00 hodine, tj. za 10 hodín a 30 minút. Stlačte a držte tlačidlo **TIME** (Čas), pokiaľ sa na displeji neobjaví hodnota 10:30, tj. čas medzi prítomnosťou (20:30) a časom, kedy má byť chlieb hotový. Zvolený čas sa nastavuje po 10 minútach.

**Pozor:** Pri práci s časovou funkciou nikdy nepoužívajte ingrediencie podliehajúce skaze ako mlieko, vajčka, ovocie, jogurt, cibuľa atď.!

## FUNKCIE PEKÁRNE NA CHLIEB

### Funkcia zvukového signálu

Zvukový signál sa spustí:

- keď sa stlačí ktorékoľvek z programových tlačidiel,
- počas druhého hnetacieho cyklu pri programoch **BASIC** (Klasik), **WHOLE WHEAT** (Celozrnný), **QUICK** (Šprint), **CAKE** (Torta) a **SANDWICH** (Sendvič) pre signalizáciu, že cereálie, ovocie, orechy alebo iné ingrediencie môžu byť pridané,
- keď je program pri konci,
- počas prihrievania na konci postupu pečenia zvukový signál zaznie opakovane.

## Udržanie v teple

Chlieb bude automaticky udržiavaný teplý ešte počas 1 hodiny od dopečenia. Ak by ste chceli chlieb vybrať, vypnite program stlačením tlačidla **START/STOP**.

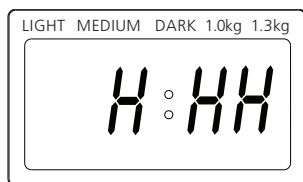
## Pamäť

V prípade prerušenia dodávky energie počas procesu prípravy chleba bude program automaticky pokračovať, hoci nestlačíte tlačidlo **START/STOP**, ak dôjde k obnoveniu dodávky energie do 10 minút. Ak by prerušenie trvalo dlhšie než 10 minút, údaje nezostanú v pamäti, a potom musíte použiť nové prísady a pekáreň znovu zapnúť. Ak cesto vo chvíli prerušenia dodávky energie nedosiahlo fázu kysnutia, môžete rovno stlačiť tlačidlo **START/STOP** a spustiť tak program od začiatku.

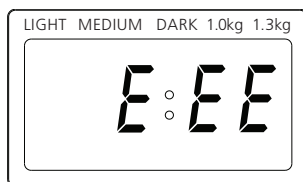
SK

## Bezpečnostná funkcia

1. Ak je teplota pekárne ešte príliš vysoká (**nad 40 °C**) napr. po predchádzajúcom použití, na displeji sa objaví nápis **H:HH**, pri opätovnom stlačení tlačidla **START/STOP** sa ozve zvukový signál. Držte tlačidlo **START/STOP** stlačené, pokiaľ nápis **H:HH** nie je vymazaný a základné nastavenie sa neobjaví na displeji. Vyberte formu na pečenie a vyčakajte, než pekáreň vychladne.
2. Ak sa na displeji po stlačení tlačidla **START/STOP** zobrazí **E:EE** (pozri nižšie obr. 2), došlo k rozpojeniu obvodu snímača teploty. Nechajte snímač skontrolovať autorizovaným technikom.



Obr. 1



Obr. 2

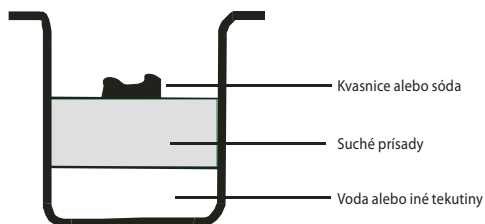
## POSTUP PEČENIA

### Príprava na použitie – programovacia fáza pečenia chleba

1. Pred prvým použitím umyte časti, ktoré prídu do styku s potravinami, v teplej vode s prídavkom saponátu. Dôkladne opláchnite čistou vodou a vytrite do sucha, prípadne nechajte oschnúť.
2. Následne nastavte program **BAKE** (Pečenie) a zapnite na 10 minút pekáreň bez vložených surovín, potom nechajte pekáreň vychladnúť. Prípadné krátke, mierne dymenie sa nepovažuje za poruchu. Umiestnite pekáreň na rovný a suchý povrch. Vidlicu napájacieho prívodu pripojte k elektrickej sieti.
3. Formu na pečenie uchopte oboma rukami, zasuňte ju do pekárne a dotlačte tak, aby bola dobre vložená v strede priestoru na pečenie. Následne zasuňte dva hnetacie háky na hriadele vo forme na pečenie. Do formy vložte ingrediencie v poradí predpísanom príslušným receptom. Uzavrite veľko pekárne. Na ovládacom paneli nastavte požadovaný program (**SELECT** (Voľba) / **LOAF SIZE** (Veľkosť) / **COLOR** (Farba) / **TIME** (Čas)). Nakoniec stlačte tlačidlo **START**.
4. Pekareň automaticky mieša a hnetie cesto, pokiaľ sa nedocieli správna konzistencia. Po ukončení posledného cyklu hnetenia sa pekáreň ohreje na optimálnu teplotu pre vykysnutie cesta. Následne pekáreň automaticky nastaví teplotu a čas pečenia chleba.
5. Ak je chlieb na konci programu pečenia príliš svetlý, použite program **BAKE** (Pečenie) pre jeho ďalšie zhnednutie. Stlačte tlačidlo **START/STOP**, potom navoľte program **BAKE** (Pečenie) a zapnite pekáreň. Po ukončení pečenia zaznie zvukový signál, chlieb môžete vybrať z pekárne. Následne sa zapne jednododinové prihravanie.

### Ako pripraviť chlieb

1. Vložte formu na pečenie do pekárne, potom ju dotlačte tak, až zacvakne na svoje miesto. Na hriadele nasadte hnetacie háky. Hnetacie háky otočte v smere hodinových ručičiek, až zacvaknú na svoje miesto. Odporúčame pred nasadením hnetacích hákov vložiť do formy margarín na pečenie, aby ste predišli prichyteniu cesta na háky. Navyše takto budete môcť vybrať hnetacie háky z bochníka ľahšie.
2. Vložte do formy na pečenie prísady. Dodržte poradie uvedené v recepte. Obvykle sú najskôr pridávané tekuté prísady alebo voda, nasleduje cukor, soľ a múka, ako posledné vždy pridávajte kvasnice alebo prášok do pečiva.



3. V múke vytvorte malú jamku, do nej vložte kvasnice a uistite sa, že neprídu do styku s tekutinami alebo soľou.
4. Jemne zavrite veko a zapojte napájací kábel do zásuvky.
5. Stlačte opakovane tlačidlo **SELECT** (Voľba), pokiaľ nezvolíte požadovaný program.
6. Stlačením tlačidla **COLOR** (Farba) zvolíte požadovanú farbu kôrky.
7. Stlačením tlačidla **LOAF SIZE** (Veľkosť) zvolíte požadovanú veľkosť (1 kg alebo 1,3 kg).
8. Čas odloženia nastavte stlačením tlačidla **TIME** (Čas) ▲ alebo **TIME** (Čas) ▼. Tento krok môžete preskočiť, ak chcete začať s prípravou chleba okamžite.
9. Spustíte prípravu stlačením tlačidla **START/STOP**.
10. Pri programoch **BASIC** (Klasik), **FRENCH** (Hriankový), **WHOLE WHEAT** (Celozrnný), **CAKE** (Torta), **SANDWICH** (Sendvič) zaznie počas prípravy dlhé pípnutie. To je upozornenie, že môžete pridať prísady. Otvorte veko a vložte požadované prísady. Vetracími otvormi môže počas pečenia unikať para. To je normálne.
11. Po dokončení procesu sa ozve jedno pípnutie. Stlačením a podržaním tlačidla **START/STOP** počas asi 3 sekúnd proces zastavíte a môžete chlieb vybrať. Otvorte veko a použitím kuchynských chňapiek pevne uchopíte formu na pečenie a vyberte ju z pekáre.
12. **Upozornenie: forma na pečenie aj chlieb môžu byť veľmi horúce! Dávajte preto vždy pozor.**
13. Pred vybratím bochníka nechajte formu na pečenie vychladnúť. Potom pomocou nepríhľavej špachtle jemne oddelíte strany bochníka od formy.
14. Formu otočte hore nohami na mriežku alebo čistú pracovnú dosku a jemne s ňou zatrasťe, až sa bochník úplne uvoľní.
15. Než chlieb nakrájate, nechajte ho asi 20 minút vychladnúť. Odporúčame krájať chlieb elektrickým krájačom alebo nožom na pečivo, nie nožom na ovocie alebo kuchynským nožom. V opačnom prípade by sa chlieb mohol zdeformovať.
16. Ak nemáte priestor alebo ste nestlačili tlačidlo **START/STOP** po dokončení procesu, chlieb bude počas 1 hodiny udržiavaný automaticky v teple. Po uplynutí tohto času sa ozve 10x pípnutie a následne sa pekáreň automaticky vypne.
17. Ak pekáreň nepoužívate alebo nechcete proces dokončiť, vypnite ju a odpojte napájací kábel od zdroja energie.
18. **Poznámka:** Než bochník nakrájate, vyberte pomocou nástroja hnetacie háky z jeho spodnej časti. Bochník je horúci, nikdy preto nevyberajte hnetacie háky rukami.
19. **Poznámka:** Ak chlieb nezjete celý, odporúčame vám uložiť zvyšok do plastového vrečka alebo nádoby. Chlieb môžete skladovať až 3 dni pri izbovej teplote. Ak ho potrebujete uskladniť na dlhší čas, vložte ho do plastového vrečka alebo nádoby a následne do mrazničky. Skladujte max. 10 dní. Pretože doma vyrobený chlieb neobsahuje žiadne konzervanty, jeho skladovacia lehota všeobecne nie je dlhšia než skladovacia lehota pre chlieb zakúpený v obchode.

## Koniec naprogramovaných fáz

Po ukončení programu ťahom vyberte formu na pečenie, položte ju na tepelne odolnú pevnú podložku (napr. lopárik). Ak chlieb nevypadne z formy na podložku, hýbte hnetacími hriadelmi niekoľkokrát sem a tam, pokiaľ sa chlieb neuvolí. Potom môžete chlieb jednoducho rozrezať a úplne vybrať hnetacie háky.



## PREHĽAD PROGRAMOV - ČASOVANIA

Menu číslo	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10				
	BASIC	QUICK	FRENCH	RAPID	WHOLE WHEAT	CAKE	DOUGH	BAKE	JAM	SANDWICH	I.	II.	I.	II.	I.	II.	I.	II.	I.	II.			
Veľkosť	1000	1300	1000	1300	1000	1300	1000	1300	1000	1300	1000	1300	1000	1300	1000	1300	1000	1300	1000	1300			
Približná hmotnosť chleba (g)	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20										
Čas prípravy (hod.)	Následujúce časy sú predpísané v minútach																						
Predhriatie, motor nebeží – ohrev zap./ vyp. 5/25 s	17	20	5	22	3	37	40	22						22						Ohrev zap./vyp. 15/15 s	11	22	
Miesanie	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
1. Miesenie	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
2. Miesenie ohrev zap./ vyp. 5/25 s	13	13	20	16	5	13	13	16						16								13	13
	Sláhanie 12,5 (min.) a ohrev 8 (min.) zap./ vyp. 5/25 s																						
Signál pre prídanie ingrediencií																							
Zobrazený čas na displeji (hod.)	cca. 2:57	cca. 1:33	-	-	cca. 2:44	cca. 2:47	cca. 1:49	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	cca. 2:34	cca. 2:34	
1. Vykynutie top. zap./vyp. (5/25 s)*	45	-	45	-	45	45	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	45	45	
Hľadanie cesta	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
2. Vykysnutie ohrev zap./ vyp. (5/25 s)*	18	18	7	25	7	18	18	45	-	-	-	-	-	45	-	-	-	-	-	-	45	18	
Hľadanie cesta	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
3. Vykysnutie cesta ohrev zap./vyp. (5/25 s)**	45	45	25	50	27	35	35	22	-	-	-	-	-	22	-	-	-	-	-	-	39	39	
Pečenie ohrev zap./vyp. (22/8 s) po dočlenení teploty 8/22 s.	55	62	55	65	65	55	62	80	-	-	-	-	-	60	-	-	-	-	-	-	45 miešanie/ varenie ohrev zap./vyp. 15/15 s	56	
Fáza uležania	-	-	-	-	-	-	-	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	-	
Prihrievanie (min.)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	
Predprogramovanie																							
Časový spínač (hod.)	13	13	-	13	-	13	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13	13	

## OTÁZKY A ODPOVEDE

### Po pečení sa chlieb lepí na nádoby.

Po ukončení pečenia nechajte chlieb asi 10 minút vychladnúť a následne obráťte formu dnom hore. Podľa potreby po pečení pohybnú hriadeľnú hnetacích hákov zľava doprava. Pre ďalšie pečenie celú formu vrátane hnetacích hákov vymastite.

### Ako zabrániť tvorbe dier v chlebe spôsobených prítomnosťou hnetacích hákov?

Hnetacie háky môžete vybrať prstami pokrytými múkou pred poslednou fázou kysnutia cesta.

### Cesto prekysne cez okraj nádoby.

To sa stáva, najmä keď sa používa pšeničná múka, a je to následok vyššieho obsahu lepku.

- Znížte množstvo múky a prispôbte ostatné ingrediencie. Hotový chlieb bude mať ešte stále dostatočný objem.
- Na cesto roztrite polievkovú lyžicu horúceho roztaveného margarínu.

### Chlieb nie je dostatočne vykysnutý.

- Ak sa uprostred chleba vytvorí ryha tvaru V, múka neobsahuje dosť lepku. To určuje, že múka obsahuje príliš málo proteínu (čo sa stáva najmä za daždivého leta) alebo že je múka príliš vlhká.  
Opatrenie: pridajte polievkovú lyžicu pšeničného lepku na každých 500 g múky.
- Ak je chlieb uprostred zúžený, môže príčina spočívať v jednom z nasledujúcich dôvodov: teplota vody bola príliš vysoká, bolo použité nadmerné množstvo vody alebo bola múka chudobná na lepek.

### Kedy je možné otvoriť veko pekárne počas prevádzky?

Všeobecne povedané je možné veko pekárne otvoriť vždy počas fázy hnetenia. Počas tejto fázy môžu byť ešte pridané malé množstvá múky alebo tekutiny. Ak má mať chlieb po dopečení určité aspekty, postupujte takto:

Pred poslednou fázou kysnutia odklopte veko a opatrne narežte tvoriacu sa kôrku chleba ostrým predhriatym nožom, rozptýlte naň cereálie alebo roztrite na kôrku zmes zemiakovej múky a vody za účelom docielenia lesklej povrchovej úpravy. To je však naposledy, kedy môže byť veko otvorené, pretože inak prostriedok chleba poklesne.

### Čo je pšeničná celozrnná múka?

Celozrnná múka sa vyrába zo všetkých druhov cereálií (obilovín), vrátane pšenice. Termín „celozrnný“ určuje, že múka bola umletá z celých zŕn a preto má vyšší obsah nestráviteľných častíc a tmavšiu farbu. Použitie celozrnnéj múky ale nedáva chlebu tmavšie zafarbenie, ako sa všeobecne verí.

### Čo sa musí robiť pri použití žitnej múky?

Žitná múka neobsahuje lepek a chlieb sotva vykysne. Aby sa chlieb stal ľahko stráviteľným, musí sa pripraviť celozrnný žitný chlieb s kvasnicami.

### Kľo existuje rôznych druhov múky a ako sa používajú?

- Kukurličná, ryžová a zemiaková múka je vhodná pre osoby alergické na lepek alebo pre tých, ktorí trpia maloabsorpčným syndrómom alebo brušnými ochoreniami. Pozri príslušné recepty v receptári.
- Múka zo špaldovej pšenice je drahá, ale neobsahuje chemické prísady, pretože pšenica rastie na veľmi chudobnej pôde

a nevyžaduje žiadne hnojivo. Špaldová múka je obzvlášť vhodná pre alergikov. Je možné ju použiť vo všetkých receptoch popísaných v receptári a obsahujúcich múku typu 405, 550 a 1050.

- Múka z prosa je obzvlášť vhodná pre osoby trpiace mnohými alergiami. Je možné ju použiť vo všetkých receptoch predpisujúcich múku typu 405, 550 a 1050, ako je popísané v receptári.
- Múka z tvrdej pšenice je vhodná na bagety vďaka svojej konzistencii a môže byť nahradená krupicou z tvrdej pšenice.

### Ako je možné vyrobiť čerstvý chlieb pre ľahšie trávenie?

Pridaním popučeneho vareného zemiaku do múky a následným hnetením cesta sa stane čerstvý chlieb ľahšie stráviteľným.

### Čo je možné robiť, keď chlieb chutí po droždi?

- Táto chuť je často odstraňovaná pridaním cukru. Pridanie cukru dáva chlebu svetlejšiu farbu.
- Pridajte do vody 1 polievkovú lyžicu octu pre malé bochníky chleba a 2 polievkové lyžice pre veľké bochníky.
- Namiesto vody použite cmar alebo kefir. To platí pre všetky recepty a odporúča sa pre zlepšenie sviežosti chleba.

### Prečo chlieb pečený v klasickej peci chutí odlišne od chleba vyrobeného v pekárni na chlieb?

Závisí to od rozdielneho stupňa vlhkosti: chlieb pečený v klasickej peci je suchší z dôvodu väčšieho priestoru na pečenie, zatiaľ čo chlieb zhotovený v zariadení na pečenie chleba je vlhší.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

### Pred každou údržbou odpojte výrobok od elektrickej siete!

**Čistenie vykonávajte vždy na vychladnutom spotrebiči a pravidelne po každom použití!** Odporúčame potrieť novú formu na pečenie a hnetacie háky teplu vzdorujúcim tukom pred ich prvým použitím a nechať ich ohriať v pekárni počas asi 10 minút pri 160 °C. Po ich vychladnutí očistite (vyleštite) formu na pečenie od tuku papierovým obrúskom. Toto sa odporúča vykonať na ochranu neprílnavého povrchu. Tento postup môže byť čas od času opakovaný. Na čistenie použite mierny detergent. Nikdy nepoužívajte chemické čistiace látky, benzín, čističe pecí alebo detergenty, ktoré škrábú alebo inak ničia povlak. Vlhkou handričkou odstráňte všetky ingrediencie a droby z veka, pláštá a priestoru na pečenie. **Nikdy nenamáčajte pekárne do vody alebo nenapínajte priestor na pečenie vodou!** Pre jednoduché čistenie je možné odstrániť veko. Za tým účelom veko odklopte do zvislej polohy a následne ho miernym ťahom odstráňte. Utrite vonkajšie plochy formy na pečenie vlhkou handričkou. Vnútorne plochy je možné umyť trochu detergentnej tekutiny. Ako hnetacie háky, tak aj pohonné hriadele, sa musia očistiť ihneď po použití. Ak zostanú hnetacie háky vo forme, budú sa neskôr ťažko vyberať. V takom prípade naplňte nádobu teplou vodou a nechajte ju v pokoji počas asi 30 minút. Potom vyberte hnetacie háky.

Forma na pečenie je opatrená neprílnavým povlakom. Preto nepoužívajte kovové nástroje, ktoré by mohli poškrabať povrch počas jeho čistenia. Normálne je, že v priebehu času sa farba povrchu mení. Táto zmena ale žiadnym spôsobom nemení jeho účinnosť.

## ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Ak sa počas používania pekárne na chlieb stretnete s nejakým problémom, prejdite si, prosím, predtým, ako sa obrátíte na servisné stredisko, nasledujúce informácie:

Problém	Príčina	Riešenia
Dym vychádza z priestoru na pečenie alebo z ventilačných otvorov.	Ingrediencie sa prílepujú na priestor na pečenie alebo na vonkajšiu stranu formy na pečenie.	Odpojte napájací prívod od el. inštalácie a vyčistite vonkajšie časti formy na pečenie alebo priestor na pečenie.
Stred chleba klesá a naspodku je vlhký.	Chlieb zostal po ukončení pečenia a prihrievaní príliš dlho vo forme na pečenie.	Vyberte chlieb z formy na pečenie pred ukončením prihrievacej fázy.
Chlieb sa náročne vyberá z formy na pečenie.	Spodná strana bochníka je prílepená na hnetacích hákoch.	Hýbte hriadeľom sem a tam, pokiaľ chlieb nevypadne. Po pečení vyčistíte hnetacie háky a hriadele. Podľa potreby naplňte formu na pečenie na 30 minút teplou vodou. Potom je možné jednoducho vybrať hnetacie háky a vyčistiť ich.
Ingrediencie nie sú správne miešané a chlieb sa nepečie správne.	Nesprávne nastavenie programu.	Skontrolujte zvolený program a ostatné nastavenia.
	Počas prevádzky pekárne došlo k stlačeniu tlačidla START/ STOP.	Pozri kapitolu Funkcie pekárne na chlieb (opakované funkcie).
	Počas prevádzky pekárne bolo veko niekoľkokrát otvorené.	Neotvárajte veko po poslednom vykysnutí.
	Dlhodobý výpadok el. siete počas prevádzky pekárne.	Pozri kapitolu Funkcie pekárne na chlieb (opakované funkcie).
	Otáčanie hnetacích hákov je zablokované.	Skontrolujte, či hnetacie háky nie sú zablokované zrnami a pod. Vyberte formu na pečenie a skontrolujte, či sa hriadele voľne otáčajú. Ak nie je tomu tak, obráťte sa na zákaznický servis.
Forma na pečenie sa počas hnetenia nadvihuje.	Cesto je príliš husté. Hnetacie háky sú zablokované a forma na pečenie je vytlačovaná hore.	Otvorte veko a do cesta pridajte trochu tekutiny. Potom veko opäť uzavrite.
Pekáreň nie je možné spustiť. Displej zobrazuje H:HH.	Pekáreň je ešte horúca z predchádzajúceho cyklu pečenia.	Držte tlačidlo START/STOP stlačené, pokiaľ sa na displeji neobjaví základné nastavenie BASIC (Klasik). Odstráňte formu na pečenie a nechajte pekáreň vychladnúť. Potom vráťte formu na pečenie na svoje miesto, nastavte znovu program a zapnite pekáreň.

SK

## OTÁZKY A ODPOVEDE TÝKAJÚCE SA RECEPTOV POZNÁMKY K RECEPTOM

### 1. Ingrediencie

Keďže každá ingrediencia hrá špecifickú rolu pre úspešné pečenie chleba, je odmeriavanie rovnako dôležité ako poradie, v ktorom sa ingrediencie pridávajú.

- Najdôležitejšie ingrediencie ako tekutina, múka, soľ, cukor a droždie (je možné použiť buď suché, alebo čerstvé droždie) ovplyvňujú úspešný výsledok prípravy cesta a chleba. Vždy použite správne množstvo v správnom pomere.
- Použite teplé ingrediencie, ak sa cesto má pripraviť ihneď. Ak si želáte nastaviť funkciu časovania programových fáz, odporúča sa použiť studené ingrediencie, aby sa predišlo stavu, kedy droždie začne kysnúť príliš skoro.
- Margarín, maslo a mlieko ovplyvňujú chuť a vôňu chleba.
- Aby kôrka bola svetlejšia a tenšia, je možné znížiť množstvo cukru o 20 % bez ovplyvnenia úspešného výsledku pečenia. Ak dávate prednosť mäkkej a svetlejšej kôrke, nahraďte cukor medom.
- Ak si želáte pridať cereálne zrná, nechajte ich cez noc namáčať. Znížte množstvo múky a tekutiny (až o 1/5). Pri žitnej múke sú kvasnice nenahraditeľné.
- Ak chcete obzvlášť ľahký chlieb, bohatý na stravu pre povzbudenie činnosti čriev, pridajte do cesta pšeničné otruby. Príslušné dávkovanie je 1 polievková lyžica na 500 g múky a zvýšte množstvo tekutiny o 1 polievkovú lyžicu.

## 2. Prispôsobovanie dávok

Ak majú dávky byť zvýšené alebo znížené, zaistite, aby boli dodržané pomery pôvodných receptov. Pre docelenie perfektných výsledkov sa riadte ďalej uvedenými základnými pravidlami pre prispôsobenie dávok ingrediencií:

- Tekutiny/múka: Cesto by malo byť mäkké (ale nie príliš) a jednoducho hnetené bez toho, aby sa stalo vláknitým. Lahkým hnetením by sa mala vytvoriť guľa. To ale nie je prípad ťažkých ciest ako z celozrnného žita alebo s cereálnym chlebom. Skontrolujte cesto 5 minút po prvom hnetení. Ak je príliš vlhké, pridaním múky po malých dávkach sa docielí správna konzistencia cesta. Ak je cesto príliš suché, pridávajte počas hnetenia vodu po lyžiciach.
- Nahradzovanie tekutín: Pri používaní receptom predpísaných ingrediencií obsahujúcich tekutinu (napr. tvaroh, jogurt atď.) sa musí znížiť množstvo tekutiny na predpokladané celkové množstvo. Ak používate vajíčka, je potrebné ich ušľahať v odmernom pohári a doplniť pohár ďalšou požadovanou tekutinou na predpokladané množstvo. Ak žijete na vysoko položenom mieste (nad 750 m nad morom), často vykysne rýchlejšie. V takom prípade je možné množstvo droždia znížiť až o 1/4 až 1/2 kávovej lyžičky pre pomerne zníženie jeho vykysnutia. To isté platí zvlášť o mäkkej vode.

## 3. Pridávanie a odmeriavanie ingrediencií a množstiev

- Vždy vložte v prvom rade tekutinu, droždie až nakoniec. Pre spomalenie kysnutia (najmä pri použití funkcie časovania) by sa malo zabrániť styku droždia s tekutinou.
- Na meranie použite vždy rovnaké merné jednotky. Hmotnosti v gramoch musia byť presne odmerané.
- Pre mililitrové označenie je možné použiť dodaný odmerný pohár, ktorý má dieliky stupnice od 50 do 300 ml.
- Ovocné, orechové alebo cereálne ingrediencie: Ak si želáte pridať ďalšie ingrediencie, môžete tak urobiť pomocou zvláštnych programov po zaznení zvukového signálu. Ak pridáte ingrediencie príliš skoro, budú počas hnetenia rozdrvené.

## 4. Hmotnosti a objemy chleba

- Napriek presným hmotnostným údajom môžu nastať malé rozdiely. Skutočná hmotnosť chleba veľmi závisí od vlhkosti miestnosti v čase prípravy.
- Všetky chleby s podstatným podielom pšenice dosahujú veľký objem a presahujú hranu nádoby po poslednom vykysnutí v prípade najvyššej hmotnostnej triedy. Chlieb sa ale nerozleje. Časť chleba mimo formy ľahšie zhodne v porovnaní s chlebom vo vnútri formy.
- Kde je pre sladké chleby navrhnutý program **QUICK** (Sprint), môžete použiť ingrediencie v menších množstvách (platí taktiež pre program **CAKE** (Torta) pre výrobu ľahšieho pečiva).

## 5. Výsledky pečenia

- Výsledok pečenia závisí od miestnych podmienok (mäkká voda / vysoká relatívna vlhkosť vzduchu / vysoká nadmorská výška / konzistencia ingrediencií atď.). Preto údaje v receptoch tvoria referenčné body, ktoré môžu byť vhodne upravené. Ak jeden alebo iný recept nevyjde na prvýkrát, nechajte sa odradiť. Snažte sa nájsť dôvod a skúste to znovu obmenou podielov.
- Ak je chlieb po pečení príliš bledý, môžete ho nechať zhnednúť v rámci programu pečenia.
- Odporúčame upiecť skúšobný chlieb pred nastavením funkcie pre použitie cez noc, takže v prípade nutnosti budete môcť vykonať potrebné zmeny.

Problém	Príčina	Riešenia
Chlieb príliš rýchlo vykysne.	Príliš veľa droždia, príliš veľa múky, nedostatok soli (alebo niekoľko týchto príčin).	a/b
Chlieb vôbec nevykysne alebo len nedostatočne.	Vôbec žiadne alebo príliš málo droždia. Staré alebo droždie po záruke. Tekutina bola príliš horúca. Droždie sa dostalo do styku s tekutinou. Nesprávny typ múky alebo múka po záruke. Príliš veľa alebo nedostatok tekutiny. Nedostatok cukru.	a/b d c d d a/b/f a/b
Chlieb príliš vykysne a rozleje sa na formu na pečenie.	Ak je voda príliš mäkká, droždie viac kvasí. Príliš veľa mlieka ovplyvní kvasenie droždia.	e c
Stred chleba sa znižuje.	Objem cesta je väčší než forma a chlieb sa zníži. Kvasenie je príliš krátke alebo nie je dost' dlhé z dôvodu nadmernej teploty vody alebo priestoru na pečenie alebo nadmernej vlhkosti.	c/g c/g
Po dokončení pečenia je v chlebe priehleň.	Tekutiny je príliš veľa.	a/b
Štruktúra chleba je ťažká a hrudkovitá.	Príliš veľa múky alebo nedostatok tekutiny. Nedostatok droždia alebo cukru. Príliš veľa ovocia, hrubej múky alebo jednej z ostatných ingrediencií. Stará alebo múka po záruke.	a/b a/b b d
Stred chleba nie je upečený.	Príliš veľa alebo nedostatok tekutiny. Recept obsahuje vlhké ingrediencie.	a/b/f f

Problém	Príčina	Riešenia
Otvorená alebo hrubá štruktúra chleba alebo príliš veľa dier.	Príliš veľa vody. Žiadna soľ. Vysoká vlhkosť, voda príliš horúca. Príliš veľa tekutiny.	f b g c
Chlieb je na povrchu nedopečený.	Objem je príliš veľký voči forme na pečenie. Nadmerné množstvo múky, najmä pre biely chlieb. Príliš veľa droždia a málo soli. Príliš veľa cukru. Sladké ingrediencie navyše k cukru.	a/e b a/b a/b b
Krajce sú nerovnomerné alebo hrudkovité.	Chlieb nebol dostatočne vychladený (para neunikla).	g
Usadeniny múky na kôrke.	Múka nebola počas hnetenia na bokoch dobre spracovaná.	e

## Riešenia problémov:

- Ingrediencie správne odmerajte.
- Nastavte dávkovanie ingrediencií.
- Použite inú tekutinu alebo ju nechajte vychladnúť na izbovú teplotu. Ingrediencie predpísané receptom pridajte v správnom poradí. Utvorte malú prehĺbeninu uprostred múky a vložte do nej rozdrobené droždie alebo suché droždie. Vyvarujte sa priamemu styku droždia s tekutinou.
- Používajte len čerstvé a správne skladované ingrediencie.
- Opravte množstvo tekutiny. Ak sa používajú ingrediencie obsahujúce vodu, dávka prídavanej vody sa musí náležite znížiť.
- V prípade veľmi vlhkého počasia znížte množstvo vody o 1 až 2 polievkovej lyžice.
- Vyberte chlieb z formy ihneď po upčení a pred rozrezaním ho nechajte najmenej 15 minút vychladnúť na vhodnej podložke (napr. drevenom lopáriku).

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Max. hmotnosť chleba 1,3 kg  
Menovité napätie: 230 V~ 50 Hz  
Menovitý príkon: 800 W  
Hlučnosť: < 65 dB

## VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA OBALOV

Baliaci papier a vlnitá lepenka – odovzdajte do zberných surovín. Prebalová fólia, PE vrecká, plastové diely – vyhadzujte do kontajnerov na plasty.

## LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO SKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

**Likvidácia použitých elektrických a elektronických zariadení (platí v členských krajinách EÚ a ďalších európskych krajinách so zavedeným systémom triedenia odpadu)**

Vyobrazený symbol na produkte alebo na obale znamená, že s produktom by sa nemalo nakladať ako s domovým odpadom. Produkt odovzdajte na miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Správnu likvidáciu produktu zabránite negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Viac informácií o recyklácii tohto produktu vám poskytne obecný úrad, organizácia na spracovanie domového odpadu alebo predajné miesto, kde ste produkt kúpili.



08/05



Tento výrobok spĺňa požiadavky smernice EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a elektrickej bezpečnosti.

Návod na obsluhu je k dispozícii na webových stránkach [www.ecg.sk](http://www.ecg.sk).  
Zmena textu a technických parametrov vyhradená.

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

**Należy uważnie przeczytać i zachować do wglądu!**

**Ostrzeżenie:** Wskazówki i środki bezpieczeństwa w niniejszej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, mogących spowodować zagrożenie. Najważniejszym czynnikiem, odpowiadającym za bezpieczne korzystanie z urządzeń elektrycznych, jest ostrożność i zdrowy rozsądek. Należy mieć to na uwadze w trakcie obsługi urządzenia. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe w trakcie transportu, na skutek nieprawidłowego użytkowania, wahań napięcia oraz zmiany lub modyfikacji którejkolwiek części urządzenia.

PL

Aby zapobiec wzniesieniu ognia lub porażeniu prądem elektrycznym, korzystając z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, m.in.:

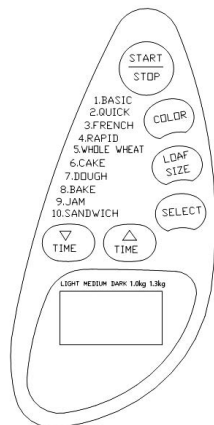
1. Upewnić się, że napięcie w sieci odpowiada napięciu, podanemu na naklejce na urządzeniu, a gniazdko jest odpowiednio uziemione. Gniazdko musi być zamontowane zgodnie z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa.
2. Nie wolno korzystać z wypiekacza, kiedy uszkodzony jest przewód zasilania. Wszelkie naprawy, w tym wymianę przewodu zasilającego, należy zlecić w profesjonalnym serwisie! Nie zdejmować osłon urządzenia, mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym!
3. Urządzenie chronić przed bezpośrednim kontaktem z wodą i innymi cieczami, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.
4. Nie pozostawiać włączonego wypiekacza bez nadzoru.
5. Nie wolno używać wypiekacza do ogrzewania pomieszczenia!
6. W trakcie pieczenia wg nowej receptury urządzenie należy na bieżąco kontrolować!
7. Wypiekacza nie wolno zanurzać w wodzie (nawet częściowo)!
8. W trakcie obsługi urządzenia należy uważać, aby nie doszło do oparzenia, ani innych obrażeń. W trakcie pieczenia z otworów wentylacyjnych wydobywa się gorąca para, a powierzchnia urządzenia jest rozgrzana.
9. Jeżeli z urządzenia zacznie wydobywać się dym na skutek zapalenia składników, nie otwierać przykrywkę, natychmiast wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
10. Nie należy pozostawiać wypiekacza, podłączonego do gniazda zasilania, bez nadzoru. Przed czynnościami konserwacyjnymi należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka. Nie należy tego robić, pociągając za kabel, ale za wtyczkę.
11. Nie należy korzystać z urządzenia na zewnątrz, ani w wilgotnym środowisku. Nie dotykać wypiekacza, ani przewodu zasilającego mokrymi rękami. Mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
12. Należy zachować szczególną ostrożność, jeżeli urządzenie jest używane w pobliżu dzieci.
13. Przewód zasilania nie może dotykać rozgrzanych elementów, ani ostrych krawędzi. Aby wydłużyć żywotność przewodu zasilania, nie należy owijać go wokół urządzenia.
14. Temperatura w pobliżu urządzenia może być w trakcie jego pracy znacznie podwyższona. Wypiekacz należy umieścić w odpowiedniej odległości od innych przedmiotów celem zapewnienia niezbędnej cyrkulacji powietrza.
15. Nie zakrywać przestrzeni pomiędzy obudową a formą, ani nie wkładać do niej żadnych przedmiotów (np. palców, łyżek itp). Przestrzeń pomiędzy obudową a formą musi pozostać wolna.
16. W trakcie i po zakończeniu korzystania z urządzenia nie należy dotykać gorących elementów, ani płyt grzewczych, dopóki nie wystygną. Chcąc uniknąć oparzenia, należy dotykać wyłącznie uchwytu.
17. Płyty grzewcze mają nieprzywierającą powłokę, ułatwiającą czyszczenie. Do czyszczenia urządzenia z zewnątrz ani od wewnątrz lub wyjmowania chleba nie należy stosować metalowych, ani innych twardych przedmiotów, które mogłoby uszkodzić nieprzywierającą powłokę.
18. Wypiekacza nie należy kłaść na gorącej powierzchni, ani używać w pobliżu źródeł ciepła, takich jak np. kuchenka.
19. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci), którym niepełnosprawność fizyczna lub psychiczna, albo brak doświadczenia nie pozwala bezpiecznie używać urządzenia bez nadzoru, lub jeżeli nie zostały odpowiednio poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez odpowiedzialną za nie osobę. Konieczny jest nadzór na dziećmi, aby nie dopuścić do zabawy urządzeniem.
20. Używać urządzenia tylko zgodnie z zaleceniami, zawartymi w niniejszej instrukcji. Producent nie odpowiada za szkody, spowodowane na skutek nieprawidłowego stosowania urządzenia i akcesoriów (np. zmarnowane składniki, obrażenia, poparzenie, pożar itp.).



Gorąca powierzchnia

**Do not immerse in water! – Nie wolno zanurzać w wodzie!**

## PANEL STEROWANIA



### 1. Wyświetlacz – podstawowe ustawienia

Po uruchomieniu na wyświetlaczu pojawi się program **BASIC** (Klasyczny). Na przykład „1 3:30”. Cyfra 1 oznacza wybrany program, 3:30 to czas pracy urządzenia w wybranym programie. Pozycja strzałek informuje o wybranym kolorze (stopniu zarumienienia) chleba i masie. Podstawowe ustawienia po podłączeniu wypiekacza do sieci el. to (rozmiar II i zarumienienie **MEDIUM** (Średnie)). W trakcie pracy na wyświetlaczu dostępna jest informacja o przebiegu programu. Czas do zakończenia programu stopniowo zmniejsza się.

### 2. Przycisk START/STOP

Przycisk służy do uruchomienia i zatrzymania programu. Po naciśnięciu przycisku **START/STOP** wartość czasu zacznie migać. Na wyświetlaczu pojawi się **BASIC** (Klasyczny). Aby wybrać inny program naciśnij przycisk **SELECT** (Wybierz). Po przytrzymaniu przycisku **STOP** przez ok. 3 sekundy pojawi się sygnał dźwiękowy a program zostanie zakończony. W ten sam sposób można również zatrzymać podgrzewanie wypiekacza.

### 3. Przycisk COLOR (Kolor)

Ustaw stopień zarumienienia pieczywa, tj.: **LIGHT** (Jasne) / **MEDIUM** (Średnie) / **DARK** (Ciemne).

### 4. Przycisk LOAF SIZE (Rozmiar)

Ustaw masę bochenka chleba w poszczególnych programach (patrz tabela i przepisy). Dla mniejszej ilości ciasta 1,0 kg, dla większej ilości 1,3 kg.

### 5. Przycisk SELECT (Wybierz)

Przycisk służy do wyboru jednego z programów:

**BASIC (Klasyczny)** -

dla chleba białego pszenicznego i ciemnego żytniego oraz chleba z dodatkiem ziół i rodzynek. Jest to najczęściej stosowany program.

**QUICK (Szybki)** -

szybkie przygotowanie białego chleba pszenicznego i żytniego. Chleb pieczony w tym trybie jest mniejszy i gęstszy w środku.

**FRENCH (Tostowy)** -

do pieczenia lekkiego, francuskiego chleba z chrupiącą skórką i lekkim środkiem.

**RAPID (Słodki)** -

w tym programie składniki zostaną wymieszane i będą się piekły przez określony czas. Zalecamy wymieszanie składników w dwóch porcjach, a następnie wlanie ich do miski.

**WHOLE WHEAT (Pełnoziarnisty)** -

do pieczenia chleba pełnoziarnistego. Ustawienie zapewnia dłuższy czas podgrzewania i pęcznienia ziaren. Z tym programem zaleca się korzystanie z funkcji **TIME** (Czas) -/-.

**CAKE (Ciasto)** -

w tym programie składniki zostaną wymieszane i będą się piekły przez określony czas. Zalecamy wymieszanie składników w dwóch porcjach, a następnie wlanie ich do miski.

**DOUGH (Przygotowanie)** -

tryb służy do przygotowania ciasta bez pieczenia. Ciasto można wykorzystać na rogaliki, pizzę itp. W tym trybie można przygotować dowolne ciasto.

**BAKE (Pieczenie)** -

do pieczenia ciemnego chleba lub ciast.

**JAM (Dżem)** -

przygotowanie dżemu ze świeżych owoców lub marmolady.

**SANDWICH (Kanapkowy)** -

do pieczenia lekkiego chleba z miękką i grubą skórką.

### 6. Przycisk TIME (Czas)

Ustawienie czasu pieczenia chleba. Programy **QUICK** (Szybki), **RAPID** (Słodki), **CAKE** (Ciasto) i **JAM** (Dżem) nie mogą zostać uruchomione z opóźnieniem. Godziny i minuty, po których ma zostać rozpoczęte przygotowanie, muszą zostać doliczone do podstawowego czasu danego programu. Maksymalny możliwy do ustawienia czas wynosi 13 godzin.

**Przykład:** Jest 20:30, a chleb ma być gotowy następnego dnia o 7:00, tj. za 10 godzin i 30 minut. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **TIME** (Czas), dopóki na ekranie nie pojawi się 10:30, tj. czas pomiędzy obecną godziną (20:30) a godziną, o której chleb ma być gotowy. Czas ustawiany jest w krokach co 10 minut.

**Uwaga:** Korzystając z funkcji timera nie należy stosować łatwo psujących się składników, jak mleko, jajka, owoce, jogurt, cebula itp.!

## FUNKCJE WYPIEKACZA DO CHLEBA

### Funkcja sygnału dźwiękowego

Sygnał dźwiękowy włączy się:

- po naciśnięciu dowolnego przycisku programu,
- w trakcie drugiego cyklu mieszania w programach **BASIC** (Klasyczny), **WHOLE WHEAT** (Pełnoziarnisty), **QUICK** (Szybki), **CAKE** (Ciasto) i **SANDWICH** (Kanapkowy) w celu sygnalizacji, że można dodać ziarna, orzechy lub inne składniki,
- kiedy program zbliża się do końca,
- w trakcie podgrzewania pod koniec pieczenia pojawi się kilkakrotny sygnał dźwiękowy.

PL

## Utrzymanie temperatury

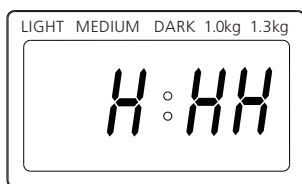
Temperatura chleba będzie automatycznie podtrzymywana przez godzinę od upieczenia. Aby wyjąć chleb, wyłącz program naciskając przycisk **START/STOP**.

## Pamięć

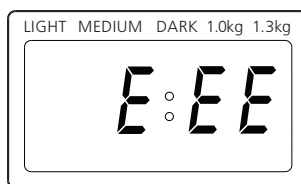
W przypadku przerwy w zasilaniu w trakcie przygotowywania chleba program będzie automatycznie kontynuowany, bez konieczności naciskania przycisku **START/STOP**, jeżeli zasilanie zostanie wznowione w ciągu 10 minut. Jeżeli przerwa trwała dłużej niż 10 minut, dane zostaną usunięte z pamięci i należy włożyć nowe składniki i ponownie włączyć wypiekacz. Jeżeli przerwa w zasilaniu wystąpiła zanim ciasto zaczęło rosnąć, można nacisnąć przycisk **START/STOP** i uruchomić program od początku.

## Funkcje bezpieczeństwa

1. Jeżeli temperatura wypiekacza jest zbyt wysoka (**ponad 40 °C**), np. po poprzednim pieczeniu, na wyświetlaczu pojawi się napis **H:HH**, po ponownym naciśnięciu przycisku **START/STOP** zabrzmi sygnał dźwiękowy. Przytrzymaj przycisk **START/STOP** naciśnięty, dopóki napis **H:HH** nie zniknie i na wyświetlaczu nie pojawią się podstawowe ustawienia. Wyjmij formę i poczekaj, aż wypiekacz ostygnie.
2. Jeżeli po naciśnięciu przycisku **START/STOP** na wyświetlaczu pojawi się **E:EE** (patrz rys. 2), doszło do rozłączenia obwodu czujnika temperatury. Czujnik powinien zostać skontrolowany w autoryzowanym serwisie.



Rys. 1



Rys. 2

## ETAPY PIECZENIA

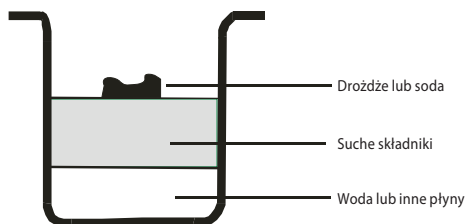
### Przygotowanie – faza programowania pieczenia chleba

1. Przed pierwszym użyciem umyj części, które będą w kontakcie z produktami, w gorącej wodzie z płynem. Oplucz je dokładnie w czystej wodzie i wytrzyj do sucha, ew. pozostaw do wyschnięcia.
2. Następnie ustaw program **BAKE** (Pieczenie) i włącz wypiekacz na 10 minut bez wkładania składników, a następnie pozwól, by ostygł. Ewentualne chwilowe wystąpienie dymu nie oznacza usterki. Postaw wypiekacz na równym i suchym podłożu. Podłącz wtyczkę zasilania do sieci elektrycznej.
3. Podnieś formę oboma rękami, wsuń ją do wypiekacza i dociśnij tak, aby znajdowała się pośrodku przestrzeni grzewczej. Następnie nasadź haki do mieszania na trzpienie formy. Włóż do formy składniki w kolejności zgodnej z przepisem. Zamknij pokrywkę wypiekacza. Na panelu sterowania wybierz odpowiedni program (**SELECT** (Wybierz) / **LOAF SIZE** (Rozmiar) / **COLOR** (Kolor) / **TIME** (Czas)). Naciśnij przycisk tłaćtko **START**.
4. Wypiekacz automatycznie miesza i ugniata ciasto, aż do osiągnięcia właściwej konsystencji. Po zakończeniu ostatniego cyklu ugniatacia wypiekacz rozgrzeje się do temp. odpowiedniej do rośnięcia ciasta. Następnie zostanie automatycznie ustawiona temperatura i czas pieczenia chleba.
5. Jeżeli chleb pod koniec programu jest zbyt jasny, uruchom program **BAKE** (Pieczenie), aby zarumienił się. Naciśnij przycisk **START/STOP**, wybierz program **BAKE** (Pieczenie) i włącz wypiekacz. Po zakończeniu pieczenia pojawi się sygnał dźwiękowy – chleb można wyjąć z wypiekacza. W tym momencie zostanie uruchomione godzinowe podgrzewanie.

### Jak przygotować chleb

1. Włóż formę do wypiekacza, dociśnij ją, aż zaskoczy na swoje miejsce. Nasadź na trzpienie haki do mieszania. Obróć haki w kierunku ruchu wskazówek zegara, aż zaskoczą na swoje miejsce. Przed nasadzeniem haków zalecamy włożyć do formy margarynę do pieczenia, aby zapobiec przyklejaniu się ciasta do haków. Pozwoli to również łatwiej wyjąć haki z bochenka chleba.
2. Włóż do formy składniki. Zachowaj podaną w przepisie kolejność. Zwykle najpierw dodaje się składniki w płynie lub wodę, następnie cukier, sól, mąkę, a na końcu drożdże lub proszek do pieczenia.





3. Zrób w mące mały dołek, włóż do niego drożdże i upewnij się, że nie dojdzie do ich kontaktu z cieczą lub solą.
4. Delikatnie zamknij pokrywkę i podłącz przewód zasilania do gniazda.
5. Naciśnij kilkakrotnie przycisk **SELECT** (Wybierz), aby wybrać program.
6. Naciśnij przycisk **COLOR** (Kolor), aby wybrać kolor skórki.
7. Naciśnij przycisk **LOAF SIZE** (Rozmiar), aby wybrać rozmiar bochenka (1kg lub 1,3kg).
8. Czas do uruchomienia ustawisz przyciskiem **TIME** (Czas) ▲ lub **TIME** (Czas) ▼. Krok ten można pominąć, jeżeli chcesz rozpocząć pieczenie natychmiast.
9. Uruchom przygotowanie naciskając przycisk **START/STOP**.
10. W programach **BASIC** (Klasyyczny), **FRENCH** (Tostowy), **WHOLE WHEAT** (Pełnoziarnisty), **CAKE** (Ciasto), **SANDWICH** (Kanapkowy) w trakcie przygotowywania pojawi się długi sygnał dźwiękowy. Oznacza on, że można dodać składniki. Otwórz przykrywkę i włóż odpowiednie składniki. W trakcie pieczenia z otworów wentylacyjnych może wydobywać się para. Jest to normalne.
11. Zakończenie procesu zasygnalizuje krótki sygnał dźwiękowy. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **START/ STOP** przez 3 sekundy, aby zatrzymać proces i wyjąć chleb. Otwórz pokrywkę i wyjmij formę z wypiekacza, stosując rękawice kuchenne.
12. **Uwaga: forma i chleb mogą być bardzo gorące! Należy zachować szczególną ostrożność.**
13. Przed wyjęciem bochenka odczekaj chwilę, aż forma ostygnie. Następnie za pomocą łopatkı delikatnie oddziel bochenek od formy.
14. Obróć formę do góry dnem dociskając do deski do krojenia i potrząśnij, aby wyjąć bochenek.
15. Zanim zaczniesz kroić chleb, pozostaw go na ok. 20 minut do ostygnięcia. Zalecamy kroić chleb nożem do pieczywa, nożem elektrycznym lub krajalnicą, odradzamy stosowanie noża kuchennego lub noża do owoców, który mógłby zdeformować bochenek.
16. Jeżeli po zakończeniu pieczenia nie został naciśnięty przycisk **START/STOP**, chleb będzie przez 1 godzinę utrzymywany w ciepłe. Po upływie tego czasu pojawi się 10x sygnał dźwiękowy, a następnie wypiekacz wyłączy się.
17. Jeżeli nie korzystasz z wypiekacza lub chcesz ukończyć proces, wyłącz go i odłącz przewód zasilania od sieci.
18. **Uwaga:** Przed krojeniem bochenka należy z jego spodniej części wyjąć haki do mieszania, korzystając z odpowiedniego narzędzia. Bochenek jest gorący, haków nie należy więc wyjmować rękami.
19. **Uwaga:** Jeżeli chleb nie zostanie zjedzony w całości, zalecamy schowanie reszty do plastikowego woreczka lub pojemnika. Chleb można przechowywać do 3 dni w temperaturze pokojowej. Jeżeli chcesz przechowywać chleb dłużej, włóż go do plastikowego worka lub pojemnika i do zamrażarki. Przechowywać maks. 10 dni. Chleb upieczony w domu nie zawiera żadnych konserwantów, jego okres przechowywania nie jest więc dłuższy, niż okres przechowywania chleba kupionego w sklepie.

## Koniec zaprogramowanych faz

Po zakończeniu programu wyciągnij formę z wypiekacza i postaw ją na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur (deska do krojenia). Jeżeli chleb nie wypadnie z formy, ruszaj hakami we wszystkie strony, aż do poluzowania chleba. Następnie można rozkroić chleb i wyjąć haki.

## PRZEGLĄD PROGRAMÓW – USTAWIENIE OPÓŹNIENIA

Nr menu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	BASIC	QUICK	FRENCH	RAPID	WHOLE WHEAT	CAKE	DOUGH	BAKE	JAM	SANDWICH
	I.	II.	I.	II.	I.	II.				I.
Rozmiar	1000	1300	1000	1300	1000	1300				1000
Masa chleba w przybliżeniu (g)	3:20	3:30	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	3:09
Czas przygotowania (godz.)										3:20
Następujące czasy podane są w minutach										
Pogranicze, silnik nie pracuje – ogrzewanie w/./wył. 5/25 s	17	20	5	22	3	37	40	22	-	Podgrzewanie w/./wył. 15/15 s
Miksowanie	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
1. Ugniatanie	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
2. Ugniatanie podgrzewanie w/./wył. 5/25 s	13	13	20	16	5	13	13	16	-	13
										Ubijanie 12,5 (min.) i ogrzewanie 8 (min.) w/./wył. 5/25 s
Sygnal dodania składników										
Czas na wyświetlaczu (godz.)	ok. 2:54	ok. 2:57	ok. 1:33	-	-	ok. 2:44	ok. 2:47	ok. 1:49	-	ok. 2:34
1. Wyrosnięcie ogrz. w/./wył. (5/25 s)*	45	45	-	45	-	45	45	-	-	45
Wyglądanie ciasta	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2. Wyrosnięcie ogrz. w/./wył. (5/25 s)*	18	18	7	25	7	18	18	45	45	18
Wyglądanie ciasta	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
3. Wyrosnięcie ciasta ogorz. w/./wył. (5/25 s)**	45	45	25	50	27	35	35	22	-	39
Pieczenie ogorz. w/./wył. (22/8 s) do osiągnięcia temp. 8/22 s.	55	62	55	65	65	55	62	80	-	56
Faza odleżenia	-	-	-	-	-	-	-	16	-	-
Ogrzewanie (min.)	60	60	60	60	-	60	60	-	-	60
Programowanie wstępne										
Włącznik czasowy (godz.)	13	13	-	13	-	13	13	13	-	13

## PYTANIA I ODPOWIEDZI

### Po upieczeniu chleb przykleja się do naczynia.

Po zakończeniu pieczenia pozostaw chleb na ok. 10 minut do ostygnięcia, a następnie obróć formę do góry dnem. Aby ułatwić wyjęcie chleba poruszaj hakami w lewo i w prawo. Przed następnym pieczeniem posmaruj haki i całą formę tłuszczem.

### Jak zapobiec powstawaniu dziur w chlebie od haków do mieszania?

Przed ostatnią fazą rośnięcia ciasta haki można wyjąć palcami, zanurzonymi uprzednio w mące.

### Ciasto wyrasta ponad krawędź naczynia.

Zwykle ma to miejsce przy stosowaniu mąki pszenicznej, z uwagi na wyższą zawartość glutenu.

- Zmniejsz ilość mąki i, proporcjonalnie, pozostałych składników. Chleb zachowa wystarczająco dużą objętość.
- Posmaruj ciasto łyżką stołową gorącej, roztopionej margaryny.

### Chleb nie wyrósł wystarczająco.

- Jeżeli pośrodku chleba powstaną pęknięcia w kształcie V, mąka zawiera zbyt mało glutenu. Oznacza to, że mąka ma zbyt mało protein (zwykle po deszczowym lecie), lub jest zbyt wilgotna.

Co zrobić: na każdych 500 g mąki dodaj łyżkę stołową glutenu pszenicznego.

- Jeżeli chleb jest pośrodku zwężony, przyczyną może być: zbyt wysoka temp. wody, zbyt duża ilość wody, lub mąka ze zbyt małą zawartością glutenu.

### Kiedy w trakcie pracy można otworzyć pokrywkę w piekarniku?

Pokrywkę można otworzyć w dowolnym momencie w trakcie ugniatania. W tej fazie można dodać niewielką ilość mąki lub płynu. Aby chleb po upieczeniu wykazywał określone właściwości, należy:

Przed ostatnią fazą rośnięcia otworzyć pokrywkę i delikatnie rozkroić tworzącą się skórkę ostrym podgrzanym nożem, posypać ją nasionami lub posmarować wodą z mąką ziemniaczaną, aby skórka była błyszcząca. Jest to ostatni moment, kiedy można otworzyć pokrywkę – przy późniejszym otwarciu środek chleba opadnie.

### Co to jest mąka pszeniczna pełnoziarnista?

Mąka pełnoziarnista produkowana jest ze wszystkich rodzajów zbóż, również z pszenicy. Termin „pełnoziarnista” oznacza, że mąka została zmielona z całych ziaren, ma więc większą zawartość niestrawnych elementów i ciemniejszy kolor. Mąka pełnoziarnista, wbrew powszechnemu przekonaniu, nie nadaje chlebowi ciemniejszego koloru.

### Co należy robić, korzystając z mąki żytniej?

Mąka żytnia nie zawiera glutenu, chleb nie może więc wyrosnąć. Aby chleb był lekkostrawny, pełnoziarnisty chleb żytni musi być przygotowany z drożdżami.

### Ile jest rodzajów mąki i jakie mają zastosowanie?

- Mąka kukurydziana, ryżowa i ziemniaczana nadają się dla osób uczulonych na gluten lub osób cierpiących na zespół złego wchłaniania i inne choroby układu trawiennego. Patrz odpowiednie przepisy.
- Mąka z pszenicy orkisz jest droga, ale nie zawiera dodatków chemicznych, pszenica rośnie bowiem na ubogich glebach

i nie wymaga nawożenia. Mąka orkiszowa jest optymalna dla alergików. Można wykorzystać ją do wszystkich przepisów, które zawierają mąkę typu 405, 550 i 1050.

- Mąka z prosa jest szczególnie polecana alergikom. Można wykorzystać ją do wszystkich przepisów, które zawierają mąkę typu 405, 550 i 1050.
- Dzięki odpowiedniej konsystencji mąka z twardej pszenicy nadaje się na bagietki, można ją zastąpić krupczatką z twardej pszenicy.

### Jak upiec świeży chleb, który będzie lekkostrawny?

Świeży chleb będzie lekkostrawny, jeżeli przed zagnieceniem dodamy do mąki ugotowane, ubite ziemniaki.

### Co robić, jeżeli chleb smakuje drożdżami?

- Smak ten równoważony jest poprzez dodanie cukru. Cukier nadaje chlebowi jaśniejszy kolor.
- Dodaj do wody 1 łyżkę stołową octu na mały bochenek i 2 łyżki octu na duży bochenek.
- Zamiast wody dodaj maślankę lub kefir. Dotyczy to wszystkich przepisów i zalecane jest, aby chleb miał świeższy smak.

### Dlaczego chleb z klasycznego pieca smakuje inaczej, niż chleb z wypiekacza?

Jest to spowodowane różnicą stopnia wilgotności: chleb z klasycznego pieca jest, z uwagi na większą przestrzeń, suchszy, a chleb z wypiekacza bardziej wilgotny.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**Przed czynnościami konserwacyjnymi odłączyć urządzenie od zasilania! Urządzenie oczyścić po pełnym ostygnięciu, regularnie po każdym użyciu!** Przed pierwszym użyciem zalecamy natrzeć formę i haki tłuszczem, odpornym na działanie wysokich temperatur i ogrzać je w piekarniku w temp. 160°C przez ok. 10 minut. Po ostygnięciu oczyścić (wypolerować) formę serwetką papierową. Zalecane jest to w celu ochrony powłoki nieprzylegającej. Czynności te można co pewien czas powtórzyć. Do czyszczenia stosować delikatny detergent. Nie używać chemicznych środków czyszczących, benzyny, środków do czyszczenia piekarnika lub detergentów, które ścierają lub niszczą powierzchnię. Usunąć wilgotną ścierką wszystkie składniki i okruszki z pokrywy i przestrzeni grzewczej. **Wypiekacz nie wolno zanurzać w wodzie, ani wlewać wody do przestrzeni grzewczej!** Pokrywkę można zdjąć, aby ułatwić czyszczenie. Należy w tym celu odchylić pokrywkę do pozycji pionowej i wyjąć ją lekkim pociągnięciem. Zewnętrzna powierzchnia formy przetrzeć mokrą szmatką. Powierzchnie wewnętrzne umyć z dodatkiem niewielkiej ilości detergentu. Haki i trzpienie oczyścić natychmiast po użyciu. Jeżeli haki pozostaną w formie, ich późniejsze wyjęcie będzie utrudnione. Należy wówczas napełnić naczynie ciepłą wodą i pozostawić je na ok. 30 minut, a następnie wyjąć haki.

Forma do pieczenia posiada powłokę nieprzylegającą. Nie należy jej czyścić metalowymi narzędziami, które mogłyby porysować powierzchnię. Z czasem kolor powierzchni naczynia zmieni się. Nie ma to jednak wpływu na jego przydatność do użytku.

## USUWANIE PROBLEMÓW

Jeżeli w trakcie użytkowania wypiekacza wystąpią problemy, przed kontaktem z serwisem należy przeczytać poniższe informacje:

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Z przestrzeni grzewczej lub otworów wentylacyjnych wydobywa się dym.	Składniki przywierają do przestrzeni grzewczej lub zewnętrznej strony formy.	Odłączyć zasilanie i wyczyścić zewnętrzną część formy lub powierzchnię grzewczą.
Środek chleba opada, a od spodu chleb jest wilgotny.	Po zakończeniu pieczenia chleb pozostał zbyt długo w formie.	Wyjąć chleb z formy przed zakończeniem fazy ogrzewania.
Trudno jest wyjąć chleb z formy.	Spód bochenka przyklejony jest do haków mieszających.	Poruszać końcówką haków, dopóki chleb nie wypadnie. Po pieczeniu wyczyścić haki i trzpienie. Jeżeli to konieczne napełnić formę ciepłą wodą i pozostawić na 30 minut. Ułatwi to wyjęcie haków i umożliwi ich wyczyszczenie.
Składniki są nieprawidłowo mieszane i chleb piecze się nieprawidłowo.	Nieprawidłowe ustawienie programu.	Sprawdź wybrany program i pozostałe ustawienia.
	W trakcie obsługi wypiekacza został naciśnięty przycisk START/STOP.	Patrz rozdział Funkcje wypiekacza do chleba (powtarzane funkcje).
	W trakcie obsługi wypiekacza kilkakrotnie otwarto pokrywkę.	Po wyrośnięciu nie należy otwierać pokrywki.
	Dłuższa przerwa w zasilaniu w trakcie pracy wypiekacza.	Patrz rozdział Funkcje wypiekacza do chleba (powtarzane funkcje).
	Zablokowane obracanie haków mieszających.	Sprawdź, czy haki nie zostały zablokowane przez ziarna itp. Wyjąć formę i sprawdzić, czy końcówki obracają się swobodnie. Jeżeli urządzenie nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
Forma unosi się w trakcie pieczenia.	Ciasto jest zbyt gęste. Haki są zablokowane i forma jest wypychana do góry.	Otworzyć pokrywkę i dodać do ciasta trochę cieczy. Następnie zamknąć pokrywkę.
Nie można włączyć wypiekacza. Wyświetlacz pokazuje H:HH.	Wypiekacz jest rozgrzany po poprzednim cyklu pracy.	Przytrzymać przycisk START/STOP naciśnięty, dopóki na wyświetlaczu nie pojawią się podstawowe ustawienia BASIC (Klasyczny). Wyjąć formę i poczekać, aż wypiekacz ostygnie. Włożyć formę do wypiekacza, ustawić ponownie program i zamknąć wypiekacz.

## PYTANIA I ODPOWIEDZI DOTYCZĄCE PRZEPISÓW

### Uwagi odnośnie przepisów

#### 1. Składniki

Każdy składnik odgrywa istotną rolę w procesie pieczenia, dokładne dawkowanie jest więc równie ważne, jak zachowanie zalecanej kolejności.

- Najważniejsze składniki, takie jak płyn, mąka, sól, cukier i drożdże (suche lub świeże) mają wpływ na efekt końcowy przygotowania ciasta i pieczenia chleba. Należy zawsze stosować właściwą ilość składników w odpowiednich proporcjach.
- Jeżeli ciasto ma zostać przygotowane od razu, należy stosować ciepłe składniki. Korzystając z funkcji opóźnienia pieczenia, należy użyć zimnych składników, aby zapobiec przedwczesnemu rośnięciu drożdży.
- Margaryna, masło i mleko mają wpływ na smak i zapach chleba.
- Aby skórka była cieńsza i jaśniejsza, można zmniejszyć ilość cukru o 20 %. Nie będzie to miało negatywnego wpływu na efekt końcowy. Zastąpienie cukru miodem pozwoli osiągnąć miękka i jaśniejszą skorórkę.
- Ziarna należy przed dodaniem na kilka godzin namoczyć. Zmniejszyć ilość mąki i płynów (nawet o 1/5). Przy użyciu mąki żytniej niezbędne są drożdże.
- Aby chleb był lekki i bogaty w składniki pobudzające czynność jelit, dodać do ciasta otręby pszeniczne. Zalecane dawkowanie to 1 łyżka stołowa na 500 g mąki oraz dodatkowa 1 łyżka stołowa płynu.

#### 2. Dostosowanie dawek

Zwiększając lub zmniejszając dawki należy zachować proporcje przepisu. Optymalny wynik pieczenia zapewni przestrzeganie podanych poniżej zasad zmiany dawek składników:

- Płyn/mąka: Ciasto powinno być miękkie (nie zbyt miękkie) i łatwe w ugniataniu, ale nie włókniste. Lekko ugniatając należy wytworzyć kulę. Nie dotyczy to ciężkich ciast z pełnoziarnistego żyta lub chleba ziarnistego. Ciasto należy skontrolować 5 minut po pierwszym zagniataniu. Jeżeli jest zbyt wilgotne, należy dodać niewielką ilość mąki. Jeżeli jest zbyt suche, należy w trakcie zagniatania dodać niewielką ilość wody.
  - Zastąpienie płynów: Stosując składniki podane w przepisie, zawierające płyny (np. twaróg, jogurt itp.) należy zmniejszyć ilość płynów do wartości ogólnej ilości płynów, podanej w przepisie. Dodając jajka, należy je ubić i wlać do miarki, uzupełniając poziom płynów do wartości ogólnej, podanej w przepisie. W miejscu położonym wysoko (powyżej 750 m nad poziomem morza) ciasto wyrośnie szybciej. Ilość drożdży należy wówczas zmniejszyć o 1/4 do 1/2 łyżeczki, aby ograniczyć rośnięcie. Dotyczy to również przypadku stosowania do ciasta miękkiej wody.
- 3. Dodawanie składników i ilość**
- Najpierw należy dodać płyn, a na końcu drożdże. Aby spowolnić rośnięcie (zwłaszcza przy opóźnionym uruchomieniu), należy zapobiec kontaktowi drożdży z płynem.
  - Do odmierzania stosować zawsze te same jednostki. Należy dokładnie przestrzegać podanej masy w gramach.
  - Do odmierzenia mniejszych ilości można wykorzystać dostarczoną miarkę z podziałką od 50 do 300 ml.
  - Owoce, ziarna i orzechy: Dodatkowe składniki można dodawać w programach, w których sygnał dźwiękowy sygnalizuje moment ich dodania. Jeżeli będą dodane zbyt wcześnie, zostaną rozgniecione w trakcie mieszania.
- 4. Masa i objętość chleba**
- Pomimo dokładnych danych mogą powstać drobne rozbieżności. Rzeczywista masa chleba zależy od wilgotności powietrza w trakcie przygotowywania.
  - Wszystkie chleby z większym udziałem pszenicy osiągają większą objętość i, przy najwyższej masie, po wyrośnięciu wystają poza krawędź naczynia. Ciasto jednak nie rozleje się. Chleb na zewnątrz naczynia zarumieni się szybciej, niż wewnątrz formy.
  - Przy stosowaniu programu QUICK (Szybki) do słodkich chlebów, można zastosować składniki w mniejszej ilości (dotyczy również programu CAKE (Ciasto) do wypieku lekkiego pieczywa).
- 5. Wyniki pieczenia**
- Wynik pieczenia zależy od warunków lokalnych (miękka woda / wysoka wilgotność powietrza / duża wysokość n.p.m. / konsystencja składników itp.). Dane w przepisach są więc danymi referencyjnymi i zapewne konieczna będzie ich modyfikacja. Jeżeli chleb wg przepisu nie uda się za pierwszym razem, radzimy spróbować lekko zmienić przepis. Należy określić przyczynę i spróbować ponownie.
  - Jeżeli chleb jest zbyt blady, można go zarumienić w programie pieczenia.
  - Zalecamy upiec chleb na próbę przed ustawieniem funkcji pieczenia w nocy, aby w razie konieczności móc wprowadzić odpowiednie zmiany.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Chleb rośnie zbyt szybko.	Zbyt dużo drożdży, zbyt dużo mąki, za mało soli (lub kilka przyczyn na raz).	a/b
Chleb w ogóle nie wyrósł lub wyrósł za mało.	Brak lub zbyt mała ilość drożdży. Stare lub przeterminowane drożdże. Płyn był zbyt gorący. Drożdże dostały się do kontaktu z płynem. Nieprawidłowy typ mąki lub przeterminowana mąka. Zbyt dużo lub zbyt mało płynu. Zbyt mało cukru.	a/b d c d d a/b/f a/b
Chleb wyrósł za bardzo i wylał się z formy.	Jeżeli woda jest zbyt miękka, drożdże są bardziej aktywne. Zbyt dużo mleka ma wpływ na aktywność drożdży.	e c
Środek chleba opada.	Objętość ciasta jest większa, niż forma i chleb opadnie. Działanie drożdży jest zbyt krótkie z powodu zbyt wysokiej temperatury wody lub powierzchni grzewczej, albo zbyt dużej wilgotności powietrza.	c/g c/g
Po zakończeniu pieczenia w chlebie jest wgłębienie.	Zbyt dużo płynu.	a/b
Chleb ma ciężką, grudkowatą strukturę.	Zbyt dużo mąki lub zbyt mało płynu. Zbyt mało drożdży lub cukru. Zbyt dużo owoców, mąki lub jednego z pozostałych składników. Stara lub przeterminowana mąka.	a/b a/b b d
Środek chleba jest niedopieczony.	Zbyt dużo lub zbyt mało płynu. Przepis obejmuje wilgotne składniki.	a/b/f f
Otwarta lub porowata struktura chleba, zbyt dużo dziur.	Zbyt dużo wody. Brak soli. Wysoka wilgotność, zbyt gorąca woda. Zbyt dużo płynu.	f b g c

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Chleb jest na wierzchu niedopieczony.	Zbyt duża objętość w stosunku do rozmiaru formy. Zbyt duża ilość mąki, zwłaszcza przy pieczeniu białego chleba. Zbyt dużo drożdży i za mało soli. Zbyt dużo cukru. Inne słodkie składniki oprócz cukru.	a/e  b a/b a/b b
Kromki są nierównomierne lub grudkowate.	Chleb nie ostygł wystarczająco (nie odparował)	g
Osad mąki na skórce.	Mąka nie została wystarczająco wymieszana w trakcie ugniatania.	e

### Rozwiązywanie problemów:

- Dokładnie odmierzyć składniki.
- Ustawić dawkowanie składników.
- Użyć innego płynu lub schłodzić do pokojowej temperatury. Dodawać podane w przepisie składniki w odpowiedniej kolejności. Uformować mały dołek w mące i włożyć do niej rozdrobnione drożdże lub suche drożdże. Nie dopuścić do kontaktu drożdży z płynem.
- Stosować tylko świeże i odpowiednio przechowywane składniki.
- Zmienić ilość płynu. Jeżeli stosowane są składniki zawierające wodę, należy zmniejszyć dawkę wody.
- Przy dużej wilgotności powietrza zmniejszyć ilość wody o 1–2 łyżki stołowe.
- Wyjąć chleb z formy zaraz po upieczeniu i przed krojeniem pozostawić na co najmniej 15 minut do ostygnięcia na odpowiednim podłożu (drewniana deska).

### DANE TECHNICZNE

Maks. masa chleba 1,3 kg  
Napięcie nominalne: 230 V~ 50 Hz  
Nominalna moc wejściowa: 800 W  
Poziom hałas: < 65 dB

### EKSPLLOATACJA I USUWANIE ODPADÓW

Papier służący do owinięcia i tektura falista – przekazać na wysypisko śmieci. Folia opakowaniowa, torby PE, elementy z plastiku – wrzucić do pojemników z plastikiem do recyklingu.

### USUWANIE PRODUKTÓW PO ZAKOŃCZENIU EKSPLOATACJI

**Usuwanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (dotyczy krajów członkowskich UE i innych krajów europejskich z wprowadzonym systemem zbiórki odpadów)**

Przedstawiony symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produkt nie może być zaliczany do odpadów komunalnych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prawidłowy recykling produktu zabiega negatywnym konsekwencjom dla zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego.

Recykling przyczynia się do zachowania surowców naturalnych. W celu uzyskania dalszych informacji o recyklingu tego produktu należy się skontaktować z lokalnymi władzami, krajową organizacją zajmującą się przetwarzaniem odpadów lub sklepem, który sprzedał produkt.



08/05

Produkt spełnia wymagania dyrektyw UE w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa urządzeń elektrycznych.



Instrukcja obsługi jest dostępna na stronie internetowej [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).  
Zastrzegamy sobie prawo do zmiany tekstu i parametrów technicznych.

## BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

**Olvassa el figyelmesen, és jól őrizze meg!**

**Figyelem!** A használati útmutató tartalmazta biztonsági rendelkezések és előírások nem tartalmaznak minden olyan feltételt és körülményt, amelynek bekövetkeztére sor kerülhet. A felhasználónak meg kell értenie, hogy a legfontosabb, semmilyen termékbe be nem építhető tényezők a józan ész, az elővigyázatosság és a gondosság. Ezeket a tényezőket a készüléket használó és kezelő felhasználó(k)nak kell biztosítaniuk. Nem felelünk a szállítás közben, helytelen használatból, feszültségingadozásból vagy a készülék bármilyen átalakításából eredő károkért.

A tűz vagy áramütés okozta balesetek elkerülése érdekében az elektromos készülékek használata során mindig be kell tartani az alábbi alapvető biztonsági előírásokat:

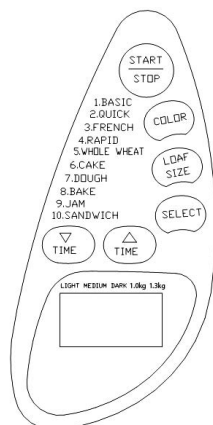
1. Ellenőrizze le, hogy a rendelkezésre álló áramkör feszültsége megfelel a készülék gyári adattábláján olvasható adatnak, és a konnektor előírászerűen földelt. A fali aljzatot a hatályos biztonsági előírásoknak megfelelően kell telepíteni.
2. Ne használja a kenyérsütőt, ha sérült annak hálózati kábele. A készülék minden javítását, beleértve a hálózati kábel cseréjét is, bízva szakszervizre! Ne szerelje le a készülék védőburkolatát, áramütés veszélye!
3. Óvja a készüléket víztől és más folyadékoktól, ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.
4. A kenyérsütőt üzem közben ne hagyja felügyelet nélkül.
5. Ne használja a kenyérsütőt a helyiség fűtésére!
6. Még ki nem próbált recept szerinti sütés többször ellenőrizze a kenyérsütőt.
7. A kenyérsütőt sose merítse vízbe (még részben sem)!
8. A fogyasztóval való manipuláció közben legyen óvatos, kerülje a sérüléseket (pl. égés, leforrázás). A sütés közben a szellőző nyílásokból gőz távozik, és a kenyérsütő felülete forró.
9. Ha a kenyérsütőből a kigyulladt élelmiszerek okozta füst távozik, a fedelet hagyja lezárva, a kenyérsütőt azonnal kapcsolja ki, és csatlakoztassa le az elektromos hálózatról.
10. A kenyérsütőt, ha a tápkábel dugója a fali aljzatba van dugva, ne hagyja felügyelet nélkül. Karbantartás előtt húzza ki a tápkábelt a fali aljzattól. A villásdugót sose a kábelnél fogva húzza ki. A kábelt mindig a villásdugónál fogva húzza ki a fali aljzattól.
11. Soha ne használja a kenyérsütőt a szabadban, sem nedves környezetben. Soha ne érjen a kenyérsütőhöz vagy annak tápkábeléhez nedves kézzel. Fennáll az áramütés veszélye.
12. Szenteljen fokozott figyelmet a kenyérsütő használatának, ha gyermekek közelében használja.
13. A tápkábel nem érhet hozzá forró részekhez, és ne vezesse éles éleken át. Ne tekerje a tápkábelt a fogyasztó teste köré, így meghosszabbítja annak élettartamát.
14. A készülék közelében található felületek hőmérséklete a üzemelés során a megszokottnál magasabb lehet. A kenyérsütőt más tárgytól távol úgy állítsa fel, hogy biztosított legyen a helyes működéséhez szükséges szabad légáramlás.
15. Sose takarja le a köpeny és a sütőforma közötti teret, és ne dugjon oda semmilyen tárgyat (pl. ujjait, kanalat, stb.). A köpeny és a sütőforma közötti térnek mindig szabadnak kell lennie.
16. Használat közben és utána se érintse meg a sütőfelületeket, sem pedig a termék forró részeit, amíg a termék ki nem hűlik. Csak a fogantyúkhöz érjen hozzá, nehogy égési sebeket szenvedjen.
17. A jelen termék sütőfelületei tapadásmentesek, így azok könnyen tisztíthatók. A termék külső/belső részeinek tisztításához, és a kenyérsütővel való manipulációhoz ne használjon semmilyen fém-vagy más kemény tárgyak vagy szerszámot, hogy ne sértse meg a sütőfelületeket.
18. A kenyérsütőt soha ne állítsa forró felületre, és ne használja hőforrás közelében (pl. konyhai tűzhely).
19. A készüléket nem használhatják olyan testi, értelmi, érzékszervi fogyatékos, vagy tapasztalatlan személyek (gyermekeket is beleértve), akik nem alkalmasak a készülék biztonságos használatára, kivéve azon eseteket, amikor a készüléket más felelős személy utasításai szerint és felügyelete alatt használják. A gyerekeket felügyelni kell, hogy a fogyasztóval ne játszhassanak.
20. A készüléket kizárólag a használati útmutatóban ismertetett utasításokkal összhangban használja. A gyártó nem felel a fogyasztó és tartozékainak helytelen használata okozta károkért (pl. élelmiszerek romlása, sérülés, égési sebek, leforrázás, tűz, stb.).



Forró felület

**Do not immerse in water! – Vízbe mártani tilos!**

## KEZELŐPULT



### 1. Kijelző – alapbeállítások

A kenyérsütő üzembe helyezése után a kijelzőn megjelenik **BASIC** (Hagyományos) felirat. Példa „1 3:30”. Az 1-es számjegy jelöli a kiválasztott program számát a 3:30 számok pedig a választott program futamidejét. A két nyíl helyzete tájékoztat a süttött kenyér választott színéről (mennyire legyen barna) és tömegéről. A kenyérsütő elektromos hálózatra csatlakoztatásakor az alap beállítás (II. méret és barnulás **MEDIUM** (Közepes)). A működés közben a kijelzőm követhető a program lépései. A program előrehaladtával a kijelzőn megjelenített számok fokozatosan csökkennek.

### 2. START/STOP gomb

Ezzel a gombbal indítható és állítható le a program. Amikor a **START/STOP** gombot megnyomja, az időértékek villogni kezdenek. A kijelzőn megjelenik a **BASIC** (Hagyományos) felirat. Ha más programot kíván használni, válassza ki a **SELECT** (Kiválasztás) gombbal. A **STOP** gombot kb. 3 másodpercig megnyomva tartva hangjelzés (sípolás) hallatszik, a program véget ér, ugyanígy kell eljárni, ha a kenyérsütő 60 perces melegítési programját szeretné befejezni.

### 3. COLOR (Szín) gomb

Beállítja a kenyér kívánt barnulásának színét, konkrétan: **LIGHT** (Világos) / **MEDIUM** (Közepes) / **DARK** (Sötét).

### 4. LOAF SIZE (Méret) gomb

Beállítja a kenyér kívánt súlyát az egyes programokban (lásd a táblázatot és a recepteket). Kis kenyérhez 1,0 kg, nagyobb kenyérhez 1,3 kg.

### 5. SELECT (Kiválasztás) gomb

Ezt a gombot használja valamelyik program kiválasztásához:

#### **BASIC** (Hagyományos) -

a fehér búza- és barna rozskenyérhez, valamint a zöldsűszeres és mazsolás kenyérhez. Ez a leggyakrabban használt program.

#### **QUICK** (Gyors) -

fehér, búza- és rozskenyér sütéséhez. Az ebben az üzemmódban süttött kenyér kisebb, és belseje sűrűbb.

#### **FRENCH** (Francia) -

könnnyű, francia kenyér sütéséhez ropogós héjjal és laza béllal.

#### **RAPID** (Gyors) -

kenyér dagasztása, kelesztése sütése nagyon rövid idő alatt. A programhoz 48–50 °C hőmérsékletű vizet (vagy más folyadékot) kell használni.

#### **WHOLE WHEAT** (Teljes kiőrlésű) -

teljes kiőrlésű kenyér sütéséhez. Ezzel a beállítással meghosszabbodik az előmelegítés és a magvak felduzzasztásának ideje. Ezzel a programmal nem javasoljuk a **TIME** (Idő) -/+ funkció egyidejű használatát.

#### **CAKE** (Torta) -

ennél a beállításnál az összetevők keverése zajlik, majd a sütés a beállított ideig. Javasoljuk, hogy az összetevőket előbb két részben keverje össze, és utána szórja a sütőformába.

#### **DOUGH** (Előkészítés) -

ebben az üzemmódban csak a tészta előkészítése zajlik sütés nélkül. A tésztát előkészítés után használhatja kenyérfelfújó, pizza, stb. sütésére. Ennél a beállításnál a kenyérsütőben bármilyen tésztát készíthet.

#### **BAKE** (Sütés) -

barna kenyér vagy torta sütéséhez.

#### **JAM** (Dzsem) -

dzsem vagy gyümölcsíz készítése friss gyümölcsből.

#### **SANDWICH** (Szendvics) -

könnnyű kenyér sütése puha és vastag héjjal.

### 6. TIME (Idő) gomb

A kenyérsütés előkészítési idejének beállítása. A **QUICK** (Gyors), **RAPID** (Hirtelen), **CAKE** (Torta) és **JAM** (Dzsem) programok nem állíthatók be kézzel indításra. Az órákat és percek, melyek elmúltával kezdődjön az előkészítés, hozzá kell adni a konkrét program adott alapidejéhez. A maximális beállítható időzítési idő 13 óra.

**Példa:** 20:30 óra van, és a kenyérsütés másnap reggel 7:00 órakor érjen véget, vagyis 10 óra 30 perc múlva. Nyomja meg és tartsa megnyomva a **TIME** (Idő) gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a 10:30 érték, vagyis az aktuális idő (20:30) és a kenyérsütés befejezésének ideje közötti időtartam. Az idő beállítása 10 perces időközökkel lehetséges.

**Figyelem:** Amikor az időzítést használja, sose használjon olyan romlandó összetevőket, mint amilyenek a tej, tojás, gyümölcs, joghurt, hagyma, stb.!

## A KENYÉRSÜTŐ FUNKCIÓI

### A hangjelzés funkciója

Hangjelzés hallatszik:

- amikor megnyom bármilyen programozó gombot,
- a dagasztási ciklusban a **BASIC** (Hagyományos), **WHOLE WHEAT** (Teljes kiőrlésű), **QUICK** (Gyors), **CAKE** (Torta) a **SANDWICH** (Szendvics) programoknál jelzi, hogy a magvak, gyümölcs, dió és más összetevők hozzáadhatók,
- amikor a program befejeződött,
- a sütés végén a melegítés során a hangjelzés ismételtel megszólal.



## Melegen tartás

A kenyér automatikusan melegen lesz tartva 1 órán át a sütés befejezése után. Ha a kenyeret ki szeretné venni, nyomja meg a **START/STOP** gombot.

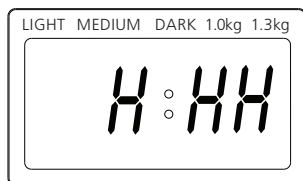
## Memória

Ha a kenyér készítése közben megszakad az áramszolgáltatás, a program automatikusan folytatódik a **START/STOP** gomb megnyomása nélkül is, ha az áramszolgáltatás 10 percen belül helyreáll. Az áram megszakadás 10 percnél tovább tart, az adatok elvesznek a memóriából és új anyagokkal, újra kell kezdeni a sütést és a kenyérsütőt újra bekapcsolni. Ha az áram megszakadásának pillanatában még nem kezdődött el a kelesztési szakasz, megnyomhatja a **START/STOP** gombot és újraindíthatja a programot.

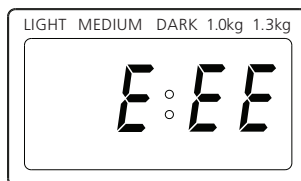
## Biztonsági funkciók

1. Ha a kenyérsütő hőmérséklete túl magas (**40 °C feletti**) pl. a korábbi használat után, a kijelzőn a **H:HH** felirat jelenik meg, a **START/STOP** gomb ismételt megnyomásakor hangjelzés hallható. Tartsa a **START/STOP** gombot megnyomva, amíg a **H:HH** felirat el nem tűnik és a kijelzőn nem jelenik meg az alapbeállítás. Vegye ki a sütőformát, és várja meg, amíg a kenyérsütő kihűlik.
2. Ha a kijelzőn a **START/STOP** gomb megnyomása után az **E:EE** felirat jelenik meg (lásd lent a 2. ábrát), a hőérzékelő köre megszakadt. Ellenőriztesse az érzékelőt szakemberrel.

HU



1. ábra



2. ábra

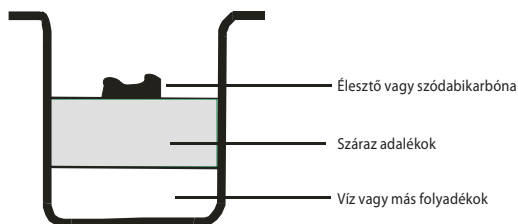
## A SÜTÉS LÉPÉSEI

### Előkészítés használatra – a kenyérsütés programozási szakasza

1. Az első használat előtt tisztítószeres forró vízzel mossa meg azokat a részeket, melyek élelmiszerekkel érintkeznek. Általában öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra, esetleg hagyja megszáradni.
2. Majd állítsa be a **BAKE** (Sütés) programot és a kenyérsütőt 10 percre kapcsolja be behelyezett anyagok nélkül, majd a kenyérsütőt hagyja kihűlni. Az esetleges rövid, enyhe füst keletkezése nem hiba. Helyezze a kenyérsütőt sík és száraz felületre. A tápkábel dugóját dugja a fali aljzatba.
3. A sütőformát fogja meg két kézzel, tolja a kenyérsütőbe és nyomja be úgy, hogy a sütőtér közepében helyezkedjen el. Majd tolja a két dagasztókart a sütőformában lévő tengelyre. A formába tegye be az összetevőket a recept szerinti sorrendben. Zárja le a kenyérsütő fedelét. A kezelőpulton állítsa be a kíván programot (**SELECT** (Kiválasztás) / **LOAF SIZE** (Méret) / **COLOR** (Szín) / **TIME** (Idő)). Végül nyomja meg a **START** gombot.
4. A kenyérsütő automatikusan keveri és dagasztja a tésztát, amíg az megfelelő állagú nem lesz. A dagasztás utolsó ciklusának befejeztével a kenyérsütő a kelesztéshez szüksége optimális hőmérsékletre melegszik fel. Ezután a kenyérsütő automatikusan beállítja a kenyérsütés hőmérsékletét és idejét.
5. Ha a kenyér a sütési program végén nagyon világos, használja a **BAKE** (Sütés) programot további barnítására. Nyomja meg a **START/STOP** gombot és válassza a **BAKE** (Sütés) programot, majd kapcsolja be a kenyérsütőt. A sütés befejezése után hangjelzés hallatszik, a kenyeret kivethet a kenyérsütőből. Ezután bekapcsol az egyórás melegítés.

### Kenyérsütés előkészítése

1. Tegye a sütőformát a kenyérsütőbe, nyomja be úgy, hogy az a helyére kattanjon. A tengelyre tegye fel a dagasztókarokat. A dagasztókarokat forgassa el az óramutató mozgásával egyező irányban, amíg azok a helyükre nem kattannak. Javasoljuk, hogy a dagasztókarok feltétele előtt a sütőformába tegyen sűtőmargarint, hogy a tészta ne tapadjon a dagasztókarokra. Így még a dagasztókarok kivétele a kenyérből is könnyebb lesz.
2. Tegye a sütőformába az összetevőket. Tartsa be a receptben előírt sorrendet. Általában előbb a folyadékokat vagy vizet kell hozzáadni, ezt követi a cukor, a só és a liszt, végül az élesztő vagy a sütőpor.



3. A lisztben csináljon kis bemélyedést, és tegye bele az élesztőt, ellenőrizze, nem érintkezik-e folyadékokkal vagy sóval.
4. Gyengéden nyomja le a fedelet, és a tápkábel dugóját dugja a fali aljzatba.
5. Ismételtlen nyomja meg a **SELECT** (Kiválasztás) gombot, amíg meg nem jelenik a kívánt program.
6. A **COLOR** (Szín) gomb megnyomásával válassza ki a kenyérhéj színét.
7. A **LOAF SIZE** (Méret) gomb megnyomásával válassza ki a kívánt méretet (1 kg vagy 1,3 kg).
8. A késleltetett indítás idejét a **TIME** (Idő) ▲ vagy **TIME** (Idő) ▼ gomb segítségével állíthatja be. Ez a lépés kihagyható, ha a kenyérsütést azonnal el kívánja kezdeni.
9. A **START/STOP** gomb megnyomásával elindítja az előkészítést.
10. A **BASIC** (Hagyományos), **FRENCH** (Francia), **WHOLE WHEAT** (Teljes kiőrlésű), **CAKE** (Torta), **SANDWICH** (Szendvics) programoknál az előkészítés során hosszú sípolás hallatszik. Figyelmeztetés, hogy hozzáadhatja az összetevőket. Nyissa fel a fedelet, és tegye be a szükséges adalékokat. Sütés közben a szellőző nyílásokon át gőz távozhat el. Ez normális jelenség.
11. A folyamat befejezése után egy hangjelzés (sípolás) hallatszik. A **START/STOP** megnyomás és kb. 3 másodpercig megtartva nyomása leállítja a folyamatot és a kenyér kivehető. Nyissa fel a fedelet és konyhai kesztyűt használva, fogja meg a sütőformát és vegye ki a kenyérsütőből.
12. **Figyelem: a sütőforma és a kenyér is nagyon forrók lehetnek! Ezért mindig legyen óvatos.**
13. A kenyér kivétele előtt a sütőformát hagyja kihűlni. Egy tapadásmentes stapula segítségével a kenyeret óvatosan a lazítsa ki a sütőformából.
14. A sütőformát fordítsa lábaival felfelé egy rácsra vagy tiszta lapra, és enyhén rázza meg, amíg a kenyér ki nem csúszik.
15. Mielőtt a kenyeret szeletelni kezdené, hagyja mintegy 20 percig kihűlni. Javasoljuk, hogy a kenyeret elektromos kenyérszeletelővel vagy kenyérkéssel szeletelje, ne gyümölcskéssel vagy konyhakéssel. Ellenkező esetben a kenyér deformálódhat.
16. Ha a kenyeret nem veszi ki, vagy nem nyomta meg a **START/STOP** gombot a folyamat befejezéséhez, a kenyér 1 órán át automatikusan melegen lesz tartva. Ennek az időnek elmúltával 10x sípolás hallatszik, majd a kenyérsütő automatikusan kikapcsol.
17. Amikor a kenyérsütőt nem használja, vagy a folyamatot nem akarja befejezni, kapcsolja ki és a tápkábel dugóját húzza ki a fali aljzatból.
18. **Megjegyzés:** Mielőtt a kenyeret felszeletelné, a segédeszközzel vegye ki a dagasztókarokat az alsó részből. A kenyér forró, ezért a dagasztókarokat sose szabad kézzel vegye ki.
19. **Megjegyzés:** Ha a kenyeret nem eszik meg egyszerre, javasoljuk, hogy tegyék műanyag zacskóba vagy edénybe. A kenyér szobahőmérsékleten 3 napig tárolható. Ha hosszabb ideig kívánja tárolni, tegye műanyag zacskóba vagy edénybe és tegye a fagyaszobába. Max. 10 napig tárolja. Mivel az otthon sült kenyér nem tartalmaz semmilyen tartósítószeret, tárolási ideje nem hosszabb, mint az üzletben vásárolt kenyéré.

## A beprogramozott szakaszok vége

A program befejezése után húzza ki a sütőformát, tegye hőálló lapra (pl. vágódeszkára). Ha a kenyér nem esik ki a sütőformából, mozgassa a dagasztókarokat néhányszor ide-oda, amíg a kenyér ki nem lazul. Ezután a kenyér könnyen szeletelhető és kivehető a dagasztókarok.

PROGRAMOK ÁTTEKINTÉS – IDŐZÍTÉS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
HAGYOMÁNYOS	GYORS	FRANCIA	HIRTELEN	TELJES KIÖRLÉSŰ	TORTA	ELŐKÉSZÍTÉS	SÜTÉS	DZSEM	SZENDVICS
I.	II.		I.	II.					I.
II.			II.						II.
Méret									
A kenyér megközeltő tömege (g)	1000	1300		1000	1300				1000
Előkészítési idő (óra)	3:20	3:30	1:52	3:30	3:40	1:50	1:00	1:20	3:09
Az alábbi idők percekben vannak megadva									
Elfőmelegítés, a motor nem forog – fűtés be-/kikapcs. 5/25 mp	17	20	5	22	3	37	40	22	Fűtés be-/kikapcs. 15/15 mp
Keverés	3	3	3	3	3	3	3	3	3
1. Dagasztás	2	2	2	2	2	2	2	2	2
2. Dagasztás fűtés be-/kikapcs. 5/25 mp	13	13	20	16	5	13	13	Felverés 12,5 (perc) és fűtés 8 (perc) be-/kikapcs. 5/25 mp	16
Jelzés-összetevők hozzáadásához									
A kijelzőn megjelenített idő (óra)	kb. 2:54	kb. 2:57	kb. 1:33	-	-	kb. 2:44	kb. 2:47	kb. 1:49	kb. 2:34
1. A kijelzőn megjelenített idő (óra) (5/25 mp)*	45	45	-	45	-	45	45	-	45
Tészta simítása	1	1	-	1	-	1	1	-	1
2. A kijelzőn megjelenített idő (óra) (5/25 mp)*	18	7	25	7	18	18	18	45	18
Tészta simítása	1	1	-	1	-	1	1	-	1
3. Tészta kelesztése fűtés be-/kikapcs. (5/25 mp)**	45	25	50	27	35	35	35	22	39
Sütés fűtés be-/kikapcs. (22/8 mp) a hőmérséklet eléréséhez 8/22 mp.	55	62	55	65	65	55	62	80	45 keverés/ főzés fűtés be-/kikapcs. 15/15 mp
Erielési szakasz	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Melegítés (perc)	60	60	60	60	60	60	60	20	60
Előprogramozás									
Időkapcsoló (óra)	13	13	-	13	-	13	13	13	13

## KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK

### A sütés után a kenyér ragad az edényhez.

A sütés befejezése után a kenyeret hagyja kb. 10 percig kihűlni és ezután fordítsa a sütőformát fenekével felfelé. A sütés után a szükség szerint mozgassa a dagasztókarok tengelyeit balról jobbra. A további sütés előtt a teljes sütőformát a dagasztókarokkal együtt kenje be margarinnal.

### Hogyan akadályozzam meg, hogy a kenyérben a dagasztókarok okozta lyukak legyenek?

A dagasztókarokat belisztezett ujjaival vegye ki a tészta kelesztésének utolsó szakasza előtt.

### A tészta túlsordul az edény szélén.

Ez akkor fordul elő, amikor búzalisztet használ, ez a magasabb gluténtartalom következménye.

- Csökkentse a liszt mennyiségét és módosítsa az egyéb összetevőket. A kész kenyér még mindig elegendő méretű lesz.
- A tésztát kenje be egy evőkanál forró, olvasztott margarinnal.

### A kenyér nem kelt ki eléggé.

a) Ha a kenyér közepében V alakú bemélyedés keletkezik, a liszt nem tartalmaz elegendő glutént. Ez azt jelenti, hogy a lisztben túl kevés a protein (ami elsősorban eső nyár következménye), vagy a liszt túl nedves.

Teendő: adjon minden 500 g liszthez egy evőkanál búzaglutént.

- Ha a kenyér közepén keskenyebb marad, ennek okai lehetnek: a víz hőmérséklete túl magas volt, túl sok vizet használtak, vagy a liszt gluténszegény volt.

### Mikor nyithatom ki a kenyérsütő fedelét üzemelés közben?

Általánosan érvényes, hogy a kenyérsütő fedelét a dagasztás szakaszában mindig ki lehet nyitni. Ebben a szakaszban még hozzá lehet adni kis mennyiségű lisztet vagy folyadékot. Ahhoz, hogy a kenyér bizonyos tulajdonságokkal rendelkezzen, így járjon el:

A kelesztés utolsó szakasza előtt nyissa fel a fedelet és a kenyér kialakuló héját éles, előmelegített késsel óvatosan vágja be, szórjon rá magvakat, vagy a héjra szórjon vízzel kevert burgonyalisztet, hogy a kenyérhéj fényes legyen. Azonban ez az utolsó alkalom, amikor a fedelet kinyithatja, különben a kenyér közepe behorpad.

### Mi a teljes kiőrlésű liszt?

A teljes kiőrlésű lisztet gyártják mindenféle magvakból (gabonából), búzából is. A "teljes kiőrlésű" fogalom azt takarja, hogy a liszt a teljes magvak őrlésével készült és ezért az emészthetetlen elemek aránya magasabb, és sötétebb színű. A teljes kiőrlésű lisztől azonban a kenyér nem sötétebb, ahogy ezt általában állítják.

### Mit kell tennem, ha rozslisztet használok?

A rozsliszt nem tartalmaz glutént, és a kenyér alig kel. Ahhoz, hogy a kenyér könnyen emészthető legyen, teljes kiőrlésű rozskenyeret kell készíteni élesztővel.

### Hányféle liszt létezik, és mire használják őket?

a) Kukorica-, rizs- és burgonyaliszt a gluténérzékeny személyek számára kiváló, vagy felszívódási zavarokban, ill. gyomorbetegségekben szenvedőknek. Lásd a recepttár megfelelő receptjét.

- A tönkölybúza liszt drága, de nem tartalmaz vegyi adalékokat, mert a búza nagyon sovány talajon nő és nem igényel semmilyen trágyázást. A tönkölybúza liszt főleg allergiások számára kiváló. A recepttárban leírt minden, 405, 550 és 1050 típusú lisztet tartalmazó receptben használható.
- A kölesliszt elsősorban a különböző allergiákban szenvedőknek kiváló. A recepttárban leírt minden, 405, 550 és 1050 típusú lisztet tartalmazó receptben használható.
- A durumliszt baguettek sütésére alkalmas állagának köszönhetően és pótolható durumdarával.

### Hogyan készíthető könnyebb emésztésű, friss kenyér?

A liszthez adjon hozzá szétnyomkodott főtt burgonyát a dagasztás után a friss kenyér könnyebben emészthető lesz.

### Mit tegyek, ha a kenyér élesztő ízű?

- Ezt az ízt gyakran cukor hozzáadásával lehet eltávolítani. Cukor hozzáadása a kenyér világosabb színét eredményezi.
- A vízhez adjon hozzá 1 evőkanál ecetet kis méretű kenyérnél és 2 evőkanállal nagy méretű kenyerénél.
- Víz helyett használjon írórt vagy kefir. Ez érvényes minden receptre és a kenyér üdesége érdekében javasoljuk.

### Miért más a hagyományos kemencében sütött kenyér íze a kenyérsütőben sütött kenyér ízétől?

Ez összefügg a különböző nedvességi fokkal: a hagyományos kemencében sütött kenyér szárazabb, mivel nagyobb a sütés tere, a kenyérsütőben sütött kenyér ellenben nedvesebb.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

### Minden karbantartás előtt a tápkábel dugóját húzza ki a fali aljzatból. A tisztítást mindig a kihűlt készüléken végezze és rendszeresen minden használat után! Javasoljuk, hogy az új sütőformát és a dagasztókarokat első használat előtt hóálló zsírral kenje be, és hagyja a kenyérsütőben 160 °C-on 10 percig felmelegedni. Majd a sütőformát a zsírról papírszervétával tisztítsa meg (fényesítse ki). Ezt a tapadásmentes felület védelmének érdekében javasoljuk. Ezt az eljárást időnként megismételheti.

A tisztításhoz enyhé detergenst használjon. Sose használjon vegyi tisztítószereket, benzint, kemencetisztítót vagy detergensket, melyek karcollják, vagy más módon sértik a bevonatot. Nedves ruhával távolítsa el minden összetevőt és morzsát a fedélről, a köpenyről és a sütőtérből. **A kenyérsütőt sose merítse vízbe, vagy a sütőtérbe sose öntsön vizet!** A könnyebb tisztítás érdekében a fedél levehető. Ehhez a fedelet hajtsa függőleges helyzetbe, és utána enyhé húzással vegye le. A sütőforma külső felületeit nedves ruhával törölje le. A belső felületet lemosható detergenst tartalmazó folyadékkal. Úgy a dagasztókarokat, mint a hajtótengelyeket is használat után azonnal meg kell tisztítani. Ha a dagasztókarokat a sütőformában hagyja, később nehezebb lesz kivételük. Ilyen esetben az edényt tölts fel meleg vízzel és hagyja benne kb. 30 percig. Utána vegye ki a dagasztókarokat.

A sütőforma tapadásmentes felületű bevonattal készül. Ezért ne használjon fém eszközöket, melyek megkarcolhatnák a felületét tisztítás közben. A felület színének változása az idő múltával normális jelenség. Ez a változás azonban semmilyen módon nem befolyásolja hatékonyságát.

## PROBLÉMÁK ELHÁRÍTÁSA

Ha kenyérsütő használatában közben valamilyen probléma merül fel, kérjük, mielőtt a szervizközpontba fordulna, olvassa el az alábbi információkat:

Probléma	Ok	Megoldás
Füst száll ki a sütőtérből vagy a szellőzőnyílásokból	Az összetevők a sütőterre vagy a sütőforma külső oldalára tapadnak.	A tápkábel dugóját húzza ki a fali aljzatból és tisztítsa meg a sütőforma külső részeit vagy a sütőteret.
A kenyér közepe összeesik és alja nedves.	A kenyér a sütés és melegítés után túl sokáig marad a sütőformában.	Vegye ki a kenyeret a sütőformából a melegítési szakasz befejezése előtt.
A kenyeret nehéz a sütőformából kivenni.	A kenyér alja a dagasztókarhoz van ragadva.	Mozgassa a tengelyt ide-oda, amíg a kenyér ki nem esik. A sütés után vegye ki a dagasztókarokat és a tengelyeket. A sütőformát szükség szerint 30 percre töltsen fel meleg vízzel. Ezután könnyen kivethető és kitisztítható a dagasztókarok.
Az összetevők nincsenek helyesen összekeverve és a kenyér nem sül helyesen.	A program helytelen beállítása.	Ellenőrizze a választott programot és az egyéb beállításokat.
	A kenyérsütő üzemelése közben megnyomták a START/STOP gombot.	Lásd a Kenyérsütő funkciói fejezetet (ismételt funkciók).
	A kenyérsütő üzemelése közben a fedelet többször kinyitották.	Ne nyissa fel a fedelet az utolsó kelesztés után.
	Az áramszolgáltatás hosszú ideig tartó megszakadása a kenyérsütő üzemelése közben.	Lásd a Kenyérsütő funkciói fejezetet (ismételt funkciók).
	A dagasztókarok forgása blokkolva van.	Ellenőrizze, hogy a dagasztókarokat nem blokkolják-e magvak, stb. Vegye ki a sütőformát és ellenőrizze, hogy a tengelyek szabadon forognak-e. Ha nem így van, forduljon szervizhez.
A sütőforma dagasztás közben megemelkedik.	A tészta túl sűrű. A dagasztókarok blokkolva vannak, és a sütőforma felfelé nyomódik.	Nyissa fel a fedelet, és a tésztához adjon egy kis folyadékot. Ezután a fedelet ismét zárja le.
A kenyérsütő nem indítható. A kijelző a H:HH-t jeleníti meg.	A kenyérsütő még az előző ciklustól forró.	Tartsa a START/STOP gombot megnyomva, amíg a kijelzőn nem jelenik meg a BASIC (Hagyományos) beállítás. Távolítsa el a sütőformát, és hagyja a kenyérsütőt kihűlni. Majd tegye vissza a helyére a sütőformát, újra állítsa be a programot.

HU

## A RECEPTEKSEL KAPCSOLATOS KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK

### Megjegyzések a receptekhez

#### 1. Összetevők

Mivel minden összetevőnek saját szerepe van a sikeres kenyérsütésnél, a mérés ugyanolyan fontos, mint a sorrend, melyben az összetevőket hozzáadják.

- A legfontosabb összetevők, mint amilyenek a folyadékok, liszt, só, cukor és élesztő (használható száraz vagy friss élesztő) hatással vannak a tészta készítésének és a kenyér sütésének sikerére. Mindig megfelelő mennyiséget használjon megfelelő arányban.
- Meleg összetevőket használjon, ha a tészta gyorsan legyen kész. Ha a programrészek időzítését szeretné beállítani, javasoljuk hideg összetevők használatát, megelőzve ezzel azt, hogy az élesztő túl korán kezdjen erjedni.
- A margarin, a vaj és a tej befolyásolják a kenyér ízét és illatát.
- Ahhoz, hogy a kenyérhéj világosabb és vékonyabb legyen, csökkenteni lehet a cukor mennyiségét 20 %-al, ez még nincs hatással a sütés sikerességére. Ha a puhább és világosabb héjat szereti, cukor helyett használjon mézet.
- Ha magvakat kíván hozzáadni, azokat éjszakára áztassa be. Csökkentse a liszt és folyadékok mennyiségét (akár 1/5-el is). A rozslisztnél az élesztő elengedhetetlen.
- Ha nagyon könnyű kenyeret szeretne sütni, mely élénkíti a belek működését, adjon a tésztához búzakuport. Az adagolás 1 evőkanál 500 g liszthez és növelje a folyadékok mennyiségét 1 evőkanállal.

#### 2. Az adagok módosítása

Ha az adagokat növelni vagy csökkenteni szeretné, ügyeljen arra, hogy az eredeti recept arányai be legyenek tartva. A perfekt eredmények eléréséhez tartsa be továbbá az alábbi alapszabályokat az összetevők adagjainak módosításakor:

- Folyadékok/liszt: A tészta legyen puha (de túlzottan) és könnyen dagasztott, miközben ne váljon rostossá. Könnyű dagasztással gombócoknak kellene kialakulniuk. Ez azonban nem a nehéz tészták esete, mint amilyenek a teljes kiőrlésű roszból készült vagy

a magvas kenyér. Ellenőrizze a tésztát 5 perccel az első dagasztás után. Ha nagyon nedves, liszt hozzáadásával kis adagokban eléri a tészta helyes állapotát. Ha a tészta túl száraz, dagasztás közben kanalanként adjon hozzá vizet.

- Folyadékok pótlása: A receptben előírt folyadékot tartalmazó összetevők (pl. túró, joghurt, stb.) alkalmazásakor csökkenteni kell a teljes mennyiségre feltételezett folyadékmennyiséget. Ha tojástartalmat használ, azt mérőedényben fel kell verni, és az edényt fel kell tölteni folyadékkal a feltételezett mennyiségig. Ön magasabb tengerszint feletti magasságban lakik (750 m felett), ahol a tészta gyorsabban kel. Ilyen esetben az élesztő mennyisége 1/4 – 1/2 kávéskanálnyi mennyiséggel csökkenthető az erjedés arányos csökkentéséhez. Ugyanez érvényes főleg a lágy vízre.

### 3. Az összetevők hozzáadása és mérése, mennyiségek

- Először mindig a folyadékot tegye be, az élesztőt a végén. A kelesztés lassításához (főleg az időzítés funkció használatakor) meg kell akadályozni, hogy az élesztő folyadékkal érintkezzen.
- Méréskor mindig azonos mértékegységeket használjon. A grammokban megadott tömegeket pontosan kell lemérni.
- A milliliteres jelöléshez használható a szállított mérőpohár, melynek osztása 50 és 300 ml közötti.
- Gyümölcs, dió vagy magvas összetevők: Ha további összetevőket szeretne hozzáadni, ezt a hangjelzés megszólalása után külön programokkal megteheti. Ha az összetevőket túl korán adja hozzá, a dagasztás során azok felőrölődnek.

### 4. A kenyér tömegei és térfogata

- A pontos tömegadatok ellenére lehetnek kisebb eltérések. A kenyér valós tömege nagyon függ a helyiség páratartalmától a sütés idejében.
- Minden, magas búzatartalmú kenyér nagy térfogatú lesz és az utolsó élesztés után a legnagyobb tömegű kenyerek túlsordulnak az edény szélén. A kenyér nem folyik szét. A kenyér formán kívüli része könnyebben barnul a forma belsejéhez képest.
- Ahol az édes kenyerekhez a QUICK (Gyors), programot javasolják, ott az összetevőket kisebb mennyiségben használhatja (ez érvényes a CAKE (Torta) süteménykészítő programra is).

### 5. A sütés eredményei

- A sütés eredménye függ a helyi feltételektől (lágy víz / a levegő magas relatív páratartalma / tengerszint feletti magasság / az összetevők állaga, stb.). Ezért a receptek adatai egyfajta referenciaadatok, melyek megfelelő módon módosíthatók. Ha egy vagy más recept az elsőre nem sikerül, ez ne vegye el a kedvét. Igyekezzen megállapítani az okot és próbálja meg módosítani az arányokat.
- Ha a kenyér túl sápadt, a sütési programban lebarníthatja.
- Mielőtt éjszakai időzítést használna, javasoljuk, hogy előbb süssön egy kenyeret, amikor szükség esetén a szükséges módosításokat el tudja végezni.

Probléma	Ok	Megoldás
A kenyér nagyon gyorsan kel.	Túl sok élesztő, túl sok liszt, kevés só (vagy több ilyen ok).	a/b
A kenyér egyáltalán nem kel vagy elégtelenül.	Nincs élesztő vagy nagyon kevés az élesztő. Öreg vagy lejárt élesztő. A folyadék túl forró volt. Az élesztő kapcsolatba került folyadékkal. Helytelen liszt típus vagy lejárt liszt. Túl sok, vagy túl kevés folyadék. Kevés cukor.	a/b d c d d a/b/f a/b
A kenyér nagyon megkel és szétfolyik a sütőformára.	A víz túl lágy, az élesztő gyorsan erjed. A túl sok tej hatással van az élesztő erjedésére.	e c
A kenyér közepe összeesik.	A tészta térfogata nagyobb, mint a forma és a kenyér összeesik. Az élesztés nagyon rövid, vagy nem elegendően hosszú a víz vagy sütőtér magas hőmérséklete vagy magas nedvessége miatt.	c/g c/g
A sütés befejezése után a kenyérben behorpadás van.	Túl sok volt a folyadék.	a/b
A kenyér szerkezete nehéz és csomós.	Túl sok liszt vagy túl kevés folyadék. Kevés élesztő vagy cukor. Túl sok gyümölcs, daraliszt vagy más összetevő. Öreg vagy lejárt liszt.	a/b a/b b d
A kenyér közepe nincs átsütve.	Túl sok, vagy túl kevés folyadék. A recept nedves összetevőket tartalmaz.	a/b/f f
A kenyér nyitott vagy durva szerkezete, vagy túl sok a lyuk.	Túl sok víz. Nincs só. Magas nedvességtartalom, túl forró víz. Túl sok folyadék.	f b g c

Probléma	Ok	Megoldás
A kenyér felülete nincs rendszeren megsütve.	A térfogat túl nagy a sütőformához viszonyítva. Túl sok liszt, főleg fehér kenyérhez. Túl sok élesztő és kevés só. Túl sok cukor. Edes összetevők a cukor mellett.	a/e b a/b a/b b
A kenyérszeletek egyenetlenek vagy csomósak.	A kenyeret nem hagyták eléggé kihűlni (a gőz nem távozott el)	g
Lisztmaradványok a kenyérhéjon.	A liszt a dagasztás során az oldalaknál nem volt jól feldolgozva.	e

## Problémák megoldása:

- Az összetevőket helyesen mérje ki.
- Állítsa be az összetevők adagolását.
- Használjon más folyadékokat, vagy hagyja kihűlni szobahőmérsékletre. A recept által előírt összetevőket a helyes sorrendben adja hozzá. A liszt közepében készítsen egy kis mélyedést és tegye bele a szétmorzsolts élesztőt vagy a száraz élesztőt. Ügyeljen arra, hogy az élesztő ne érintkezzen folyadékkal.
- Csak friss és helyesen tárolt összetevőket használjon.
- Javítsa ki a folyadék mennyiségét. Ha vizet tartalmazó összetevőket használ, a hozzáadott víz mennyiségét megfelelően csökkenteni kell.
- Nagyon nedves időjárásakor csökkentse a víz mennyiségét 1–2 evőkanállal
- A sütés után a kenyeret azonnal vegye ki a formából, és felszeletelés előtt hagyja legalább 15 percig kihűlni megfelelő helyre (pl. vágódeszkára).

## MŰSZAKI ADATOK

A kenyér max. tömege 1,3 kg  
Névleges feszültség: 230 V~ 50 Hz  
Névleges teljesítmény-felvétel: 800 W  
Zajszint: < 65 dB

## HULLADÉKFELHASZNÁLÁS ÉS MEGSEMISÍTÉS

A csomagolópapírt és hullámpapírt adja le hulladékgyűjtő telepen. Csomagolófólia, PE zacskók, műanyag alkatrészecskék – műanyaggyűjtő szelektív hulladéktároló edénybe.

## ÉLETTARTAM LEJÁRTÁT KÖVETŐ MEGSEMISÍTÉS

**Használt elektromos és elektronikus készülékek megsemmisítése (érvényes az EU tagállamokban és számos szelektív hulladékgyűjtést végző európai országban)**

Ez a termék vagy csomagolásán található jelzés azt mutatja, hogy a terméket tilos standard háztartási hulladékként megsemmisíteni. A terméket elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott hulladékgyűjtő telepen adja le. A termék helyes megsemmisítésével megelőzi, hogy káros hatást fejtsen ki az emberi egészségre és környezetünkre. Az anyagok újrahasznosítása kíméli a természetes forrásainkat. A termék újrahasznosításával kapcsolatosan bővebb információkat a helyi önkormányzattól, a háztartási hulladékot feldolgozó szervezettől, vagy a termék forgalmazójától kérhet.

Ez a termék megfelel a kisfeszültségű berendezések biztonságára és az elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó EU irányelveknek.

A készülék használati útmutatója a [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu) oldalon található. A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.



08/05



## SICHERHEITSHINWEISE

### Bitte aufmerksam lesen und gut aufbewahren!

**Warnung:** Die Sicherheitsvorkehrungen und Hinweise, die in dieser Anleitung aufgeführt sind, umfassen nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen, zu denen es kommen kann. Der Anwender muss begreifen, dass der gesunde Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt Faktoren sind, die sich nicht in ein Produkt einbauen lassen. Diese Faktoren müssen also bei der Verwendung und Bedienung dieses Geräts durch den bzw. die Anwender gewährleistet werden. Wir haften nicht für Schäden, die durch den Transport, eine unsachgemäße Verwendung, Spannungsschwankungen oder eine Modifikation des Geräts entstehen.

Damit es zu keinem Brand oder Unfall durch elektrischen Strom kommt, müssen bei der Verwendung von elektrischen Geräten immer die Grundvorsichtsmaßnahmen eingehalten werden - einschließlich der folgenden:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung an Ihrer Steckdose der Spannung auf dem Etikett des Geräts entspricht, und dass die Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist. Die Steckdose muss gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften installiert sein.
2. Falls das Anschlusskabel beschädigt ist, darf der Brotbackautomat nicht benutzt werden. Lassen Sie bitte alle Reparaturen, einschließlich des Austauschens des Stromkabels, von einem Fachservice ausführen. Demontieren Sie niemals die Schutzabdeckung des Geräts. Es könnte zu einem Unfall durch elektrischen Strom kommen!
3. Schützen Sie das Gerät vor direktem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten, damit es nicht zu einem zufälligen Unfall durch elektrischen Strom kommt.
4. Der Brotbackautomat sollte während einer Abwesenheit nicht unbeaufsichtigt bleiben.
5. Verwenden Sie den Brotbackautomat nicht zum Beheizen von Räumen!
6. Wir empfehlen, dass Sie das Produkt während des Backens von noch nicht ausprobierten Rezepten kontrollieren.
7. Tauchen Sie bitte niemals den Brotbackautomat unter Wasser (auch nicht teilweise)!
8. Bei der Betätigung des Gerätes verfahren Sie so, dass es nicht zu einer Verletzung (bspw. einer Verbrennung oder einer Verbrennung durch Dampf) kommt. Im Verlauf des Backens tritt heißer Dampf aus den Lüftungsöffnungen, und die Oberfläche des Brotbackautomaten ist heiß.
9. Falls aus dem Brotbackautomaten Rauch austritt, der durch die Entzündung der zubereiteten Rohstoffe entstanden ist, lassen Sie den Deckel geschlossen, schalten Sie den Brotbackautomaten sofort aus und schalten Sie ihn von dem Stromnetz ab.
10. Wir empfehlen, den Brotbackautomaten nicht mit dem eingesteckten Stromzufuhrkabel in der Steckdose ohne Aufsicht zu lassen. Ziehen Sie vor der Wartung das Stromzufuhrkabel bitte aus der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel aus der Steckdose. Um das Kabel aus der Steckdose zu ziehen, ziehen Sie bitte am Stecker.
11. Verwenden Sie den Brotbackautomaten nicht im Außenbereich oder in einer feuchten Umgebung. Fassen Sie das Stromkabel oder den Brotbackautomaten nicht mit nassen Händen an. Es droht Unfallgefahr durch elektrischen Strom.
12. Lassen Sie bitte insbesondere Vorsicht walten, falls Sie den Brotbackautomaten in der Nähe von Kindern verwenden!
13. Das Stromkabel darf weder mit heißen Teilen in Berührung kommen noch über scharfe Kanten führen. Wickeln Sie nicht das Stromzufuhrkabel um das Gerät, dies verlängert damit seine Lebensdauer.
14. Die Oberflächen in der Nähe des Geräts können sich während seines Betriebes ungewöhnlich erwärmen. Stellen Sie den Brotbackautomat deshalb in einem freien Bereich auf, so dass eine freie Luftzirkulation gewährleistet ist.
15. Verdecken Sie niemals den Bereich zwischen der Ummantelung und der Backform und fügen Sie keine Gegenstände (bspw. Finger, Löffel usw.) in diesen Bereich ein. Der Bereich zwischen der Ummantelung und der Backform muss frei bleiben.
16. Während der Verwendung und danach berühren Sie bitte nicht die Backflächen und auch nicht die heißen Teile des Produktes, solange das Gerät nicht ausgekühlt ist. Berühren dürfen Sie nur die Haltegriffe, damit Sie eine Verbrennung vermeiden.
17. Die Backflächen dieses Produktes haben eine antihafbeschichtete Oberfläche, so lassen sie sich einfach reinigen. Verwenden Sie also zur Reinigung der inneren / äußeren Teile des Produktes und zum Betrieb mit dem Brot keine metallischen und andere harten Gegenstände oder Werkzeuge, damit die Oberfläche der Backfläche nicht beschädigt wird.
18. Stellen Sie den Brotbackautomat nicht auf eine heiße Oberfläche, und verwenden Sie ihn auch nicht in der Nähe einer Wärmequelle (z.B. einer Herdplatte).
19. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen bestimmt (einschließlich Kindern), deren physisches, sinnliches oder mentales Unvermögen oder der Mangel an Erfahrungen und Kenntnissen sie von der sicheren Verwendung des Gerätes abhält, sofern sie hinsichtlich der Verwendung des Gerätes durch eine Person nicht beaufsichtigt oder nicht instruiert sind, die für ihre Sicherheit zuständig ist. Es muss gewährleistet werden, dass Kinder mit dem Gerät nicht spielen.
20. Verwenden Sie den Brotbackautomat nur gemäß den in dieser Anleitung aufgeführten Hinweisen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes und des Zubehörs (z.B. Entwertung von Lebensmitteln, Verletzungen, Verbrennungen oder Verbrennungen durch Dampf, Brand u.ä.) hervorgerufen werden.

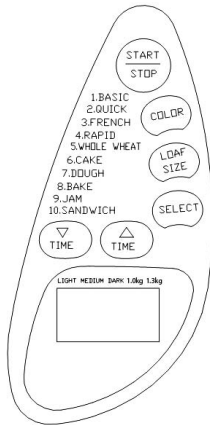


Heiße Oberfläche

**Do not immerse in water! – Niemals ins Wasser tauchen!**



# BEDIENPANEEL



## 1. Display - Basiseinstellungen

Nach der Überleitung in den Backbetrieb erscheint auf dem Display das Programm **BASIC** (Klassik) Beispiel „1 3:30“. Die Ziffer 1 kennzeichnet, welches Programm gewählt wurde, die Ziffern 3:30 die Zubereitungszeit des gewählten Programms. Die Position der zwei Pfeile bietet Ihnen die Information über die gewählte Farbe (Bräunung) des gebackenen Brotes und die Menge. Die Grundeinstellungen für die Anbindung des Brotbackautomates an das elektrische Netz ist (Größe II. und die Bräunung **MEDIUM** (Mittel)). Während des Betriebes lässt sich auf dem Display der Verlauf des Programmablaufes verfolgen. Mit dem Programmablauf senken sich schrittweise die Ziffern der eingestellten Zeit.

## 2. Taste START/STOP

Diese Taste dient zum Starten und zum Anhalten des Programms. Sobald Sie die Taste **START/STOP** drücken, beginnen die Punkte der Zeitwerte zu blinken. Auf dem Display erscheint **BASIC** (Klassik). Bei der Verwendung eines anderen Programms, wählen Sie dieses mit der Taste **SELECT** (Auswahl). Durch das Halten der Taste **STOP** für ca. 3 Sekunden ertönt ein Tonsignal (Piepton) und das Programm wird beendet. Diese Vorgehensweise gilt, auch falls Sie ein 60-Min.-Anwärmen des Brotbackautomaten beenden möchten.

## 3. Taste COLOR (Farbe)

Stellen Sie die gewünschte Bräunungsfarbe des Brotes ein, d.h., namentlich: **LIGHT** (Hell) / **MEDIUM** (Mittel) / **DARK** (Dunkel).

## 4. Taste LOAF SIZE (Größe des Brotlaibes)

Stellen Sie die gewünschte Brotmenge in den einzelnen Programmen ein (s. Tabelle und Rezepte). Für kleine Brotmengen 1,0 kg, für größere Brotmengen 1,3 kg.

## 5. Taste SELECT (Auswahl)

Verwenden Sie diese Taste für die Auswahl eines der Programme.

### BASIC (Klassik) –

für weißes Weizenbrot und braunes Roggenbrot, auch für Brote mit Kräuterabschmeckung und Rosinen. Dieses Programm wird am meisten verwendet.

### QUICK (Schnell) –

für die Schnellzubereitung von weißem Weizenbrot und Roggenbrot. Das Brot, das in diesem Modus gebacken wird, ist kleiner und hat eine dicke Mitte.

### FRENCH (Toastbrot) –

für das Backen von leichtem Brot, französischem Brot mit knuspriger Brotkruste und einer leichten Mitte.

### RAPID (auch: Süßbrot) –

Mischen, Kneten und das Backen von Brot in extra kurzer Zeit. Für das Programm ist es notwendig, Wasser zu verwenden (oder andere flüssige Bestandteile) mit einer Temperatur von 48–50°C.

### WHOLE WHEAT – (Vollkornbrot)

für das Backen von Vollkornbrot. Diese Einstellung bietet eine längere Zeit für das Vorheizen und das Aufquellen der Körner. Mit diesem Programm empfehlen wir, nicht die Funktion **TIME** (Zeit) -/+- zu verwenden.

### CAKE (Torte) –

bei dieser Einstellung mischen sich die Bestandteile, und danach backen sie nach der eingestellten Zeit. Wir empfehlen, zuvor die Bestandteile in zwei Teile zu vermischen und diese dann in die Backschüssel zu schütten.

### DOUGH (Teigzubereitung) –

in diesem Modus wird nur Teig ohne Backvorgang zubereitet. Den Teig können Sie nach der Zubereitung für Weizenstangen, Pizza usw. verwenden. Bei dieser Einstellung können Sie im Backautomaten einen beliebigen Teig zubereiten.

### BAKE (Backen) –

für das Backen von dunklem Brot oder Torten.

### JAM (Marmelade) –

bereitet Konfitüre aus frischem Obst oder Marmeladen zu.

### SANDWICH (Sandwich) –

für das Backen von leichtem Brot mit einer weichen und einer groben Kruste.

## 6. Taste TIME (Zeit)

Stellen Sie die Zubereitungszeit für das Brotbacken ein. Programme **QUICK** (Schnell), **RAPID** (auch: Süß), **CAKE** (Torte) a **JAM** (Marmelade) Die Stunden und die Minuten, nach denen die Zubereitung gezählt wird, müssen zu der dazugehörigen Basiszeit für das konkrete Programm dazu gerechnet werden. Die maximale Zeitdauer, die sich einstellen lässt, beträgt 13 Stunden.

**Beispiel:** Es ist 20:30, und das Brot soll am nächsten Tag morgens um 07:00 Uhr fertig sein, d.h., in 10 Stunden und 30 Minuten. Drücken Sie bitte die Taste **TIME** (Zeit), solange, bis auf dem Display nicht mehr der Wert 10:30 erscheint, d.h., die Zeit zwischen der Gegenwart (20:30) und der Zeit, zu der das Brot fertig sein soll. Die gewählte Zeit wird in 10-Minuten-Schritten eingestellt.

**Vorsicht:** Bei der Bedienung der Zeitfunktion verwenden Sie bitte niemals begrenzt haltbare Ingredienzien wie Milch, Eier, Obst, Joghurt, Zwiebel usw.!

DE

# FUNKTION BROTBACKAUTOMAT

## Funktion Tonsignal

Das Tonsignal ertönt:

- wenn man eine beliebige Programmtaste drückt,
- während des zweiten Bräunungszyklus bei den Programmen **BASIC** (Klassik), **WHOLE WHEAT** (Vollkornbrot), **QUICK** (Schnell), **CAKE** (Torte) und **SANDWICH** (Sandwich) zur Signalisierung, das die Zerealien, Obst, Nüsse oder andere Ingredienzien hinzugefügt werden können,
- wenn das Programm am Ende ist.
- Während des Aufwärmens am Ende des Backvorganges ertönt wiederholt ein Tonsignal.

## Warmhalten

Das Brot wird automatisch warm gehalten und zwar noch für die Dauer von 1 Stunde nach dem Ende des Backvorganges. Falls Sie das Brot herausnehmen möchten, schalten Sie das Programm durch das Drücken der Taste **START/STOP** aus.

DE

## Speicher

Im Falle einer Störung der Energiezufuhr während des Brotzubereitungsprozesses wird das Programm automatisch fortfahren. Trotzdem drücken Sie nicht die Taste **START/STOP** solange es zu einer erneuten Energiezufuhr innerhalb von 10 Minuten kommt. Wenn die Störung länger als 10 Minuten dauert, verbleiben die Angaben nicht im Speicher und, Sie müssen dann bitte neue Ingredienzien verwenden und den Brotbackautomat von neuem anschalten. Solange der Teig in dem Moment der Störung der Energiezufuhr nicht die Gärungsphase erreicht hat, können Sie direkt die Taste **START/STOP** drücken und das Programm vom Beginn an anschalten.

## Sicherheitsfunktionen

1. Falls die Temperatur im Brotbackautomaten noch viel zu hoch ist (**über 40°C**) bspw. nach der vorherigen Verwendung, erscheint auf dem Display die Aufschrift **H:HH**. Nach dem erneuten Drücken der Taste **START/STOP** ertönt ein Tonsignal. Halten Sie die Taste **START/STOP** gedrückt, solange die Aufschrift **H:HH** nicht gelöscht wird, und die Grundeinstellungen nicht auf dem Display erscheinen. Nehmen Sie die Backform heraus und warten Sie bitte, bis der Backautomat abgekühlt ist.
2. Falls auf dem Display nach dem Drücken der Taste **START/STOP** **E:EE** erscheint (siehe unten Abb. 2), kam es zu einer Unterbrechung des Wärmesensoren-Schaltkreises. Lassen Sie bitte den Sensor von einem autorisierten Techniker kontrollieren.

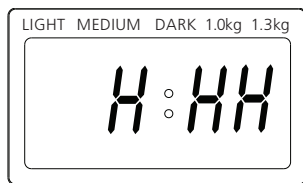


Abb. 1

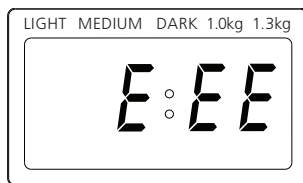


Abb. 2

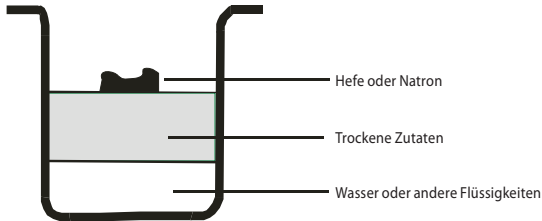
## DIE VORGEHENSWEISE BEIM BACKEN

### Vorbereitung der Verwendung – Die Programmphase Brot backen

1. Vor der ersten Anwendung reinigen Sie die Teile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, in heißem Wasser unter der Beigabe eines Spülmittels. Spülen Sie es gründlich mit klarem Wasser aus und trocknen Sie es ab, lassen Sie es eventuell trocknen.
2. Danach stellen Sie das Programm **BAKE** (Backen) ein und schalten nach 10 Minuten den Brotbackautomaten ohne das Hinzufügen der Rohstoffe ein, danach lassen Sie den Brotbackautomaten abkühlen. Ein eventuelle kurze, mäßige Rauchentwicklung ist kein Defekt. Platzieren Sie den Brotbackautomaten auf eine gerade und trockene Oberfläche. Verbinden Sie den Stecker der Stromzufuhr mit dem Stromnetz.
3. Die Backform fassen Sie bitte mit beiden Händen an, schieben sie in den Brotbackautomaten und lassen sie so einrasten, damit sie gut in der Mitte des Backraumes platziert ist. Danach lassen Sie die zwei Kneithaken an der Antriebswelle in dem Backautomat einrasten. Geben Sie die Ingredienzien in der Reihenfolge - wie es im dazugehörigen Rezept beschrieben ist - in die Form. Schließen Sie den Deckel des Brotbackautomaten. Auf dem Bedienpaneel stellen Sie das gewünschte Programm ein (**SELECT** (Auswahl) / **LOAF SIZE** (Laibgröße) / **COLOR** (Farbe) / **TIME** (Zeit)). Am Ende drücken Sie die Taste **START**.
4. Der Brotbackautomat mischt und knetet den Teig automatisch, solange er nicht die richtige Konsistenz erreicht hat. Nach der Beendigung des letzten Knetzyklus erwärmt sich der Brotbackautomat auf die optimale Temperatur für den Gärungsprozess des Teiges. Danach stellt der Brotbackautomat automatisch die Temperatur und die Dauer des Brotbackens ein.
5. Falls Ihnen das Brot am Ende des Backprogramms zu hell ist, verwenden Sie das Programm **BAKE** (Backen) für eine dunklere Bräunung. Drücken Sie die Taste **START/STOP**, danach wählen Sie das Programm **BAKE** (Backen) und schalten den Brotbackautomaten ein. Nach der Beendigung des Backens ertönt ein Tonsignal; das Brot können Sie nun aus dem Brotbackautomaten herausnehmen. Danach schaltet sich die einstündige Anwärmung ein.

## Wie man das Brot zubereitet

1. Legen Sie die Backform in den Brotbackautomaten ein, danach drücken Sie es so nieder, bis es an seiner Stelle einrastet. Setzen Sie die Knethaken auf die Antriebswelle. Die Knethaken drehen Sie bitte im Uhrzeigersinn, bis sie an ihrer Stelle einrasten. Wir empfehlen, vor dem Einsetzen der Knethaken Margarine zum Backen in die Form zu geben, damit es ein Festkleben des Teigs an den Haken verhindert wird. Darüber hinaus wird es Ihnen leicht möglich sein, die Knethaken von dem Laib herauszunehmen.
2. Fügen Sie in die Backform die Zutaten hinzu. Halten Sie bitte die Reihenfolge, die im Rezept aufgeführt ist, ein. Für gewöhnlich werden zuerst die flüssigen Zutaten oder Wasser hinzugefügt, dann folgen Zucker, Salz und Mehl, und als letztes geben Sie immer Hefe oder Backpulver hinzu.



3. Im Mehl bilden Sie eine kleine Mulde, in diese fügen Sie die Hefe ein und achten darauf, dass sie nicht mit den Flüssigkeiten oder dem Salz in Berührung kommt.
4. Vorsichtig schließen Sie den Deckel und stecken das Stromzufuhrkabel in die Steckdose.
5. Drücken Sie wiederholt die Taste **SELECT** (Auswahl), solange Sie das gewünschte Programm nicht ausgewählt haben.
6. Durch das Drücken der Taste **COLOR** (Farbe) wählen Sie die gewünschte Farbe der Kruste.
7. Durch das Drücken der Taste **LOAF SIZE** (Laibgröße) wählen Sie die gewünschte Größe (1 kg oder 1,3 kg).
8. Die Zeitverzögerung stellen Sie durch das Drücken der Taste **TIME** (Zeit) ▲ ein oder **TIME** (Zeit) ▼. Diesen Schritt können Sie überspringen, wenn Sie mit der Zubereitung des Brotes sofort beginnen möchten.
9. Starten Sie Zubereitung durch das Drücken der Taste **START/STOP**.
10. Bei den Programmen **BASIC** (Klassik), **FRENCH** (Toastbrot), **WHOLE WHEAT** (Vollkornbrot), **CAKE** (Torte) und **SANDWICH** (Sandwich) ertönt während der Zubereitung ein langer Piepton. Dies ist der Hinweis, dass Sie die Zutaten hinzufügen können. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die gewünschten Zutaten hinzu. Durch die Lüftungsöffnungen kann während des Backens Dampf entweichen. Dies ist normal.
11. Nach der Beendigung dieses Prozesses ertönt ein Piepton. Durch das Drücken und dem Halten der Taste **START/STOP** nach einer Zeit von etwa 3 Sekunden beenden Sie den Prozess und können das Brot herausnehmen. Öffnen Sie den Deckel und unter der Verwendung von Backhandschuhen nehmen Sie die Backform und heben Sie sie aus dem Brotbackautomaten.
12. **Hinweis: Die Backform und auch das Brot können sehr heiß sein! Geben Sie deshalb bitte immer acht.**
13. Vor dem Herausnehmen des Brotlaibes lassen Sie die Backform abkühlen. Danach nehmen Sie mit Hilfe eines antihafbeschichteten Spatels den Brotlaib aus der Form.
14. Die Form drehen Sie bitte nach oben an den Füßchen auf das Gitter oder eine saubere Arbeitsplatte und vorsichtig bewegen Sie sie hin und her bis sich der Brotlaib völlig löst.
15. Bevor Sie das Brot schneiden, lassen Sie es bitte etwa 20 Minuten auskühlen. Wir empfehlen, das Brot mit einer elektrischen Brotschneidemaschine oder einem Brotmesser zu schneiden, niemals mit einem Obstmesser oder einem Küchenmesser. Im umgekehrten Falle kann sich das Brot verformen.
16. Falls Sie keinen Platz haben oder nicht die Taste **START/STOP** nach dem Ende des Prozesses gedrückt haben, wird das Brot nach der Dauer von 1 Stunde automatisch warm gehalten. Nach dem Ablauf dieser Zeit ertönt 10 x ein Piepton, und danach schaltet sich der Brotbackautomat automatisch aus.
17. Sofern Sie den Brotbackautomat nicht verwenden oder den Prozess nicht zu Ende ablaufen lassen, schalten Sie ihn aus und ziehen Sie das Stromzufuhrkabel aus der Stromversorgung.
18. **Anmerkung:** Bevor Sie den Brotlaib schneiden, nehmen Sie mit Hilfe des Gerätes zum Herausnehmen die Knethaken aus dem unteren Teil. Der Brotlaib ist heiß. Nehmen Sie bitte niemals die Knethaken mit den Händen heraus.
19. **Anmerkung:** Wenn Sie das Brot nicht ganz verzehren, empfehlen wir Ihnen, den Rest in einen Plastikbeutel oder in einen Behälter zu legen. Das Brot können Sie bis zu 3 Tagen bei Zimmertemperatur lagern. Wenn Sie es längere Zeit lagern möchten, geben Sie es in einen Plastikbeutel oder einen Behälter und danach in das Gefrierfach. Lagern Sie es maximal 10 Tage. Da hausgemachtes Brot keinerlei Konservierungsstoffe enthält, ist seine Lagerdauer nicht länger als die Lagerdauer für ein im Geschäft gekauftes Brot.

## Ende der Programmierphase

Nach dem Ende des Programms nehmen Sie mit einer Ziehbewegung die Backform heraus und legen Sie sie auf eine hitzebeständige feste Unterlage (z.B. ein Brettchen). Falls das Brot auf der Unterlage nicht aus der Form herausfällt, bewegen Sie bitte über die Knethaken die Antriebswelle einige Male hin und her, damit sich das Brot löst. Danach können Sie das Brot einfach schneiden und komplett die Knethaken herausnehmen.

## ÜBERSICHT ÜBER DIE PROGRAMME - TIMER

Menü-Nummer	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	BASIC	QUICK	FRENCH	RAPID	WHOLE WHEAT	CAKE	DOUGH	BAKE	JAM	SANDWICH
Größe	I. II				I. II					I. II
Annähernde Brotmenge (g)	1000	1300			1000	1300				1000
Zubereitungszeit (Std.)	3:20	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:20	3:09
Die folgenden Zeiten sind in Minuten vorgeschrieben:										
Aufheizmodul der Motor läuft nicht – Heizmodul einschalten / ausschalten 5/25 s	17	20	5	22	3	37	40	22	Heizmodul einschalten / ausschalten 15/15 s	11
Mischen	3	3	3	3	3	3	3	3	15	3
1. Kneten	2	2	2	2	2	2	2	2	-	2
2. Kneten Heizmodul 5/25 s	13	13	20	16	5	13	13	Schlagen 12,5 (min.) und Heizmodul einschalten / ausschalten 5/25 s	-	13
Das Signal für das Hinzufügen der Ingredienzien										
Abbildung der Zeit auf dem Display (Std.)	ca. 2:54	ca. 2:57	ca. 1:33	-	ca. 2:44	ca. 2:47	ca. 1:49	-	-	ca. 2:34
1. Gärungsprozess Heizmodul einschalten / ausschalten (5/25 s)*	45	45	45	-	45	45	45	-	-	45
Glätten des Teiges	1	1	1	-	1	1	1	-	-	1
2. Gärungsprozess Heizmodul einschalten / ausschalten (5/25 s)*	18	7	25	7	18	18	18	45	45	18
Glätten des Teiges	1	1	1	-	1	1	1	-	-	1
3. Gärungsprozess Heizmodul einschalten / ausschalten (5/25 s)**	45	25	50	27	35	35	35	22	-	39
Backen Heizmodul einschalten / ausschalten (22/8 s) nach dem Erreichen der Temperatur 8/22 s.	55	62	65	65	55	62	80	-	60	56
Ruhephase	-	-	-	-	-	-	16	-	20	-
Aufwärmen (min.)	60	60	60	-	60	60	-	-	-	60
Vorprogrammierung										
Zeitschaltuhr (Std.)	13	13	-	13	-	13	-	13	-	13

## FRAGEN UND ANTWORTEN

### Nach dem Backen haftet das Brot am Behälter.

Nach der Beendigung des Backens lassen Sie das Brot etwa 10 Minuten abkühlen, und danach wenden Sie die Form mit dem Boden nach oben. Nach dem Backen bewegen Sie mit den Wellen der Knethaken nach Bedarf von links nach rechts. Für ein erneutes Backen entfetten Sie die gesamte Form einschließlich der Knethaken.

### Wie schützt man sich vor der Bildung von Löchern im Brot, die durch den Einsatz der Knethaken entstanden sind?

Die Knethaken können Sie mit den Fingern (zuvor mit Mehl einreiben) vor der letzten Phase der Teiggärung herausnehmen.

### Der Teig gärt über den Rand des Behälters hinaus.

Dies passiert, insbesondere wenn Weizenmehl verwendet wird und ist eine Folge eines höheren Glutengehaltes.

- Senken Sie die Mehlmenge und passen Sie die übrigen Ingredienzien daran an. Das fertige Brot wird noch stets ein ausreichendes Volumen haben.
- Über den Teig verteilen Sie einen Esslöffel heißer zerlassener Margarine.

### Das Brot hat noch nicht lange genug gegärt.

- Wenn sich in der Mitte des Brotes eine V-förmige Rille bildet, enthält das Mehl nicht genug Gluten. Dies bedeutet, dass das Mehl nicht genug Proteine enthält (dies geschieht insbesondere bei einem verregneten Sommerwetter), oder dass das Mehl zu feucht ist.  
Maßnahmen: Fügen Sie einen Esslöffel Weizengluten je 500 g Mehl hinzu.
- Wenn das Brot in der Mitte zu eng ist, kann die Ursache auf einem dieser Gründe beruhen: Die Wassertemperatur war viel zu hoch; es wurde eine übermäßige hohe Menge an Wasser verwendet oder das Mehl war zu glutenarm.

### Wann lässt sich der Deckel des Brotbackautomaten während des Betriebes öffnen?

Allgemein gesagt lässt sich der Deckel des Brotbackautomaten jederzeit während der Knetphase öffnen. Während dieser Phase können noch kleine Mengen Mehl oder Flüssigkeit hinzugefügt werden. Falls das Brot nach dem Backen ein bestimmtes Aussehen haben soll, verfahren Sie folgendermaßen:

Vor der letzten Gärungsphase klappen Sie den Deckel auf und schneiden Sie vorsichtig das eine Kruste bildende Brot mit einem scharfen vorgewärmten Messer ein, verteilen Sie darauf die Zerealien oder verreiben Sie auf der Kruste eine Mischung aus Kartoffelmehl und Wasser, damit Sie eine glänzende Oberflächenbehandlung erzielen. Dies kommt jedoch zuletzt, wenn der Deckel geöffnet sein kann, da sich sonst die Mitte des Brotes absenkt.

### Was ist Weizenvollkornmehl?

Vollkornmehl wird aus allen Arten von Zerealien (Getreide) hergestellt, einschließlich Weizen. Der Begriff „Vollkorn“ kennzeichnet, dass das Mehl aus vollem Korn gemahlen wurde und deshalb hat es einen höheren Gehalt an unverdaulichen Bestandteilen und eine dunklere Farbe. Die Verwendung von Vollkornmehl gibt dem Brot nicht die dunklere Färbung, wie man allgemein glaubt.

### Was muss man bei der Verwendung von Roggenmehl tun?

Roggenmehl enthält kein Gluten, und das Brot gärt kaum. Damit das Brot stets leicht verdaulich ist, muss man Roggenvollkornmehl mit Hefe zubereiten.

### Wie viele unterschiedliche Arten von Mehl gibt es, und wie werden sie verwendet?

- Mais-, Reis- und Kartoffelmehl sind geeignet für Personen, die allergisch auf Gluten reagieren oder für jene, die an einem Malabsorptionssyndrom oder an Magenerkrankungen leiden. Siehe bitte beigefügte Rezepte im Rezeptbuch.
- Mehl aus Weizen-Dinkel ist teuer, aber es enthält keine chemischen Bestandteile, da der Weizen auf einem sehr nährstoffarmen Boden wächst und keine Düngung erfordert. Dinkelmehl ist besonders geeignet für Allergiker. Es lässt sich in allen Rezepten, die im Rezeptbuch beschrieben sind, verwenden und enthält Mehl der Typen 405, 550 und 1050.
- Hirsemehl ist besonders geeignet für Personen, die an vielen Allergien leiden. Es kann für alle Rezepte vorgeschriebenes Mehl der Typen 405, 550 und 1050 verwendet werden, wie es im Rezeptbuch beschrieben ist.
- Hartweizenmehl ist geeignet für Baguettes dank seiner Konsistenz und kann durch Hartweizengrieß ersetzt werden.

### Wie lässt sich frisches Brot für eine leichte Verdauung herstellen?

Durch die Zugabe von zerstampften gekochten Kartoffeln in das Mehl und dem anschließenden Kneten des Teiges, lässt sich ein leicht verdauliches, frisches Brot herstellen.

### Was kann man machen, wenn das Brot nach Hefe schmeckt?

- Dieser Geschmack lässt sich häufig durch die Beigabe von Zucker beseitigen. Die Beigabe von Zucker verleiht dem Brot eine hellere Farbe.
- Geben Sie in das Wasser 1 Esslöffel Essig für kleine Brotlaibe und 2 Esslöffel für große Brotlaibe.
- Anstelle von Wasser verwenden Sie bitte Buttermilch oder Kefir. Dies gilt für alle Rezepte. Es wird empfohlen für die Verbesserung der Frische des Brotes.

### Warum schmeckt das Brot, das klassisch im Backofen gebacken wurde, unterschiedlich zu dem Brot, das im Brotbackautomaten hergestellt wurde?

Dies liegt an den unterschiedlichen Feuchtigkeitsstufen: Das Brot, das klassisch im Backofen gebacken wurde, ist trockener aus dem Grund, dass ein größerer Backraum vorhanden ist, während das Brot, das in einem Brotbackautomaten hergestellt wurde, feuchter ist.

## REINIGUNGUNDINSTANDHALTUNG

**Vor jeder Wartung ziehen Sie bitte das Gerät aus dem Stromnetz. Die Reinigung führen Sie immer am ausgekühlten Gerät durch und dies regelmäßig nach jeder Verwendung.** Wir empfehlen, dass jede neue Backform und die Knethaken vor ihrer ersten Verwendung mit einem hitzebeständigen Fett einzureiben und sie im Brotbackautomaten für die Dauer von etwa 10 Minuten bei 160°C zu erhitzen. Nach dem Abkühlen reinigen (polieren) Sie die Backform vom Fett mit Papier-Küchentüchern. Es wird empfohlen, dies zum Schutz der antihafbeschichteten Oberflächen durchzuführen. Diese Vorgehensweise können Sie von Zeit zu Zeit wiederholen. Für die Reinigung verwenden Sie

bitte ein mildes Reinigungsmittel. Verwenden Sie bitte niemals chemische Reinigungssubstanzen, Benzin, Backofenreiniger, scheuernde Reinigungsmittel oder andere die Beschichtung beschädigende Mittel. Mit einem feuchten Tuch entfernen Sie die Ingredienzien und die Krümel vom Deckel, der Ummantelung und dem Backraum. **Weichen Sie bitte niemals den Brotbackautomaten in Wasser ein oder füllen Sie nicht den Backraum mit Wasser.** Zur leichten Reinigung lässt sich der Deckel abnehmen. Zu diesem Zweck klappen Sie den Deckel in die senkrechte Lage, und danach nehmen Sie ihn mit einer mäßigen Zugbewegung ab. Reiben Sie die Außenflächen der Backform mit einem feuchten Tuch ab. Die Innenflächen lassen sich mit ein

wenig Reinigungsflüssigkeit säubern. Sowohl die Knethaken wie auch die Antriebswellen müssen gleich nach der Verwendung gereinigt werden. Verbleiben die Knethaken in der Form, lassen sie sich später nur schwer herausnehmen. In einem solchen Fall füllen Sie den Behälter mit warmem Wasser und lassen Sie ihn für die Dauer von einer halben Stunde in Ruhe stehen. Danach entnehmen Sie die Knethaken.

Die Backform ist mit einer antihafbeschichteten Oberfläche versehen. Deshalb verwenden Sie bitte keine Metallgeräte, die die Oberfläche während der Reinigung beschädigen könnten. Normal ist, dass sich im Lauf der Zeit die Farbe der Oberfläche verändert. Diese Veränderung hat beeinflusst auf keine Weise seine Leistung.

## DIE PROBLEMBESEITIGUNG

Wenn im Verlauf der Verwendung des Brotbackautomaten Probleme auftreten, lesen Sie bitte zuerst die nachfolgenden Informationen durch, bevor Sie sich an ein Kundenservice-Center wenden.

DE

Problem	Ursache	Lösung
Es steigt Rauch aus dem Backraum oder aus den Lüftungsöffnungen auf.	Die Ingredienzien haften an dem Backraum oder an der Außenseite der Backform.	Nehmen Sie das Stromzufuhrkabel von dem Stromnetz und reinigen Sie die Außenteile der Backform oder des Backraumes.
Die Mitte des Brotes senkt sich ab, und am Boden ist es feucht.	Das Brot blieb nach dem Backvorgang und dem Aufwärmen zu lange in der Backform.	Nehmen Sie das Brot aus der Backform vor dem Beenden der Aufwärmphase.
Das Brot lässt sich nur schwer aus der Backform herausnehmen.	Die Unterseite des Brotlaibes haftet an den Knethaken.	Bewegen Sie die Antriebswellen hin und her, so lange das Brot nicht abfällt. Nach dem Backen reinigen Sie die Knethaken und die Antriebswelle. Füllen Sie nach Bedarf die Backform für 30 Minuten mit warmem Wasser. Danach ist es möglich, die Knethaken einfach herauszunehmen und zu reinigen.
Die Ingredienzien sind nicht richtig vermischt, und das Brot backt nicht richtig.	Nicht richtig eingestelltes Programm.	Kontrollieren Sie bitte das eingestellte Programm und die übrigen Einstellungen.
	Während des Betriebes kam es zum Drücken der Taste START/STOP.	Siehe Kapitel Funktionen des Brotbackautomaten (wiederholte Funktionen).
	Während des Betriebes war der Deckel einige Male offen.	Öffnen Sie den Deckel nicht während des Gärungsprozesses.
	Ein längerer Stromausfall während des Betriebes des Brotbackautomaten.	Siehe Kapitel Funktionen des Brotbackautomaten (wiederholte Funktionen).
	Das Drehen der Knethaken ist blockiert.	Kontrollieren Sie bitte, ob die Knethaken durch Körner u.ä. blockiert werden. Heben Sie die Backform heraus und kontrollieren Sie, ob die Antriebswelle sich frei drehen kann. Falls dem nicht so ist, wenden Sie sich bitte an den Kunden-Service.
Die Backform hebt sich während des Knetens an.	Der Teig ist zu dick. Die Knethaken sind blockiert und die Backform ist nach oben herausgedrückt.	Öffnen Sie bitte den Deckel und geben Sie zu dem Teig ein wenig Flüssigkeit hinzu. Danach schließen Sie wieder den Deckel.
Es ist nicht möglich, den Brotbackautomaten anzuschalten. Das Display zeigt H:HH an.	Der Brotbackautomat ist noch vom vorhergehenden Backzyklus heiß.	Halten Sie die Taste START/STOP gedrückt, solange, bis auf dem Display die Grundeinstellung BASIC (Klassik) nicht erscheint. Entfernen Sie die Backform und lassen Sie den Brotbackautomaten abkühlen. Danach geben Sie die Backform zurück an ihren Platz, stellen erneut das Programm ein und schalten den Brotbackautomaten an.

# FRAGEN UND ANTWORTEN ZU DEN REZEPTEN

## Anmerkungen zu den Rezepten

### 1. Ingredienzien

Da jede Ingredienz eine spezifische Rolle für das erfolgreiche Brotbacken spielt, ist das Abmessen genauso wichtig wie die Reihenfolge, in der die Ingredienzien hinzugefügt werden.

- Die wichtigste Ingredienz sind die Flüssigkeit, das Mehl, das Salz, der Zucker und die Hefe (es ist möglich, entweder trockene oder frische Hefe zu verwenden), die das erfolgreiche Ergebnis der Teigzubereitung und des Brotes beeinflussen. Verwenden Sie immer die korrekten Mengen im richtigen Verhältnis.
- Verwenden Sie bitte warme Ingredienzien, wenn der Teig gleich zubereitet werden soll. Wenn Sie die Funktion Timer der Programmphasen einstellen möchten, empfiehlt es sich, kalte Ingredienzien zu verwenden, damit ein Zustand vermieden wird, bei dem die Hefe zu früh anfängt zu gären.
- Margarine, Butter und Milch beeinflussen den Geschmack und den Duft des Brotes.
- Damit die Kruste heller und dünner ist, ist es möglich, die Menge des Zuckers um 20 % zu senken ohne die Beeinflussung des erfolgreichen Backergebnisses. Geben Sie weichen und hellen Krusten den Vorzug, ersetzen Sie Zucker durch Honig.
- Falls Sie gerne Getreidekörner hinzufügen möchten, lassen Sie sie über Nacht eingeweicht. Senken Sie die Menge des Mehles und der Flüssigkeit (bis zu 1/5). Bei Roggenmehl ist die Hefe unentbehrlich.
- Falls Sie ein besonders leichtes Brot möchten, nährstoffreich zur Förderung der Darmtätigkeit, geben Sie in den Teig Weizenkleie hinzu. Die entsprechende Menge ist 1 Esslöffel auf 500 g Mehl, und erhöhen Sie bitte die Flüssigkeitsmenge um 1 Esslöffel.

### 2. Anpassung der Mengendosierungen

Sollen die Mengendosierungen erhöht oder gesenkt werden, achten Sie bitte darauf, dass die Verhältniswerte des ursprünglichen Rezeptes eingehalten werden. Für die Erzielung eines perfekten Ergebnisses halten Sie sich bitte an die oben aufgeführten Grundregeln für die Anpassung der Mengendosierungen der Ingredienzien:

- Flüssigkeiten/Mehl: Teig sollte weich (aber nicht zu weich) und einfach knetbar sein, ohne faserig zu werden. Mit Hilfe leichten Knetens soll eine Mulde gebildet werden. Dies ist aber nicht der Fall bei schweren Teigen wie z.B. aus Vollkornroggenmehl oder bei Getreidebrot. Kontrollieren Sie den Teig 5 Minuten nach dem ersten Kneten. Falls er zu feucht ist, geben Sie noch Mehl in kleinen Mengendosierungen hinzu, damit die richtige Konsistenz des Teiges erzielt wird. Falls der Teig zu trocken ist, geben Sie während des Knetens Wasser löffelweise hinzu.
- Das Ersetzen von Flüssigkeiten: Bei der Verwendung der im Rezept vorgeschriebenen Ingredienzien, die Flüssigkeiten enthalten (bspw. Quark, Joghurt usw.) muss man die Flüssigkeitsmenge um die vorgegebene Gesamtmenge reduzieren. Falls Sie Eier verwenden, ist es nötig, diese in einem Messbecher zu schlagen und den Becher um eine weitere gewünschte Flüssigkeit um die vorgegebene Menge zu aufzufüllen. Falls Sie an einem höher gelegenen Ort leben (über 750 m ü. M.), gärt der Teig schneller. In so einem Fall ist es möglich, die Menge der Hefe um  $\frac{1}{4}$  bis zu  $\frac{1}{2}$  teelöffelweise zu senken, damit eine verhältnismäßige Senkung des Gärungsprozesses erreicht wird. Dasselbe gilt besonders für weiches Wasser.

### 3. Das Hinzufügen und das Abmessen von Ingredienzien und Mengen

- Geben Sie bitte immer zuerst die Flüssigkeit hinzu und die Hefe erst am Ende. Für die Verlangsamung des Gärungsprozesses (besonders bei der Verwendung der Funktion Timer) sollte man den Kontakt zwischen der Hefe und der Flüssigkeit vermeiden.
- Für das Messen verwenden Sie bitte immer die gleichen Maßeinheiten. Die Mengen in Gramm müssen genau abgemessen sein.
- Für die Kennzeichnung der Milliliter ist es möglich, den beigefügten Messbecher zu verwenden, der Teilstriche von 50 bis 300 ml hat.
- Obst-, Nuss- oder Getreideingredienzien: Wenn Sie gerne weitere Ingredienzien hinzufügen möchten, können Sie dies mit Hilfe eines besonderen Programms nach dem Ertönen des Tonsignals vornehmen. Falls Sie die Ingredienzien zu früh hinzufügen, zerbrechen sie während des Knetvorganges.

### 4. Mengen und Volumen des Brotes

- Trotz der genauen Mengenangaben können kleine Unterschiede entstehen. Die tatsächliche Menge an Brot hängt sehr von der Raumfeuchtigkeit während der Zubereitungszeit ab.
- Alle Brote mit einem wesentlichen Anteil an Weizen erreichen ein großes Volumen und überschreiten die Behältergrenze nach dem letzten Gärungsprozess im Falle einer höheren Mengenkategorie. Das Brot verschüttet aber nicht. Der Teil des Brotes außerhalb der Form bräunt leichter im Vergleich mit dem Brot innerhalb der Form.
- Dort, wo für die süßen Brote das Programm QUICK vorgeschlagen wird, können Sie die Ingredienzien in kleineren Mengen verwenden (dies gilt auch für das Programm CAKE (Torte) für die Herstellung von leichten Backwaren).

### 5. Die Ergebnisse des Backens

- Das Backergebnis hängt von den örtlichen Bedingungen ab (weiches Wasser / eine relativ hohe Luftfeuchtigkeit / eine hohe Höhenlage über dem Meeresspiegel / die Konsistenz der Ingredienzien usw.). Deshalb bilden die Angaben in den Rezepten nur Bezugspunkte, die entsprechend verändert werden müssen. Wenn das eine oder andere Rezept nicht gleich gelingt, lassen Sie sich bitte nicht davon zurückhalten. Versuchen Sie, den Grund dafür zu finden und versuchen Sie es erneut mit veränderten Anteilen.
- Wenn das Brot nach dem Backen zu blass ist, können Sie es im Rahmen des Backprogramms nachbräunen lassen.
- Wir empfehlen, ein Testbrot vor der Einstellung der Funktionen für die Verwendung über Nacht zu backen, sodass im Falle der Notwendigkeit, Sie die nötigen Veränderungen vornehmen können.

DE

Problem	Ursache	Lösung
Das Brot gärt zu schnell.	Viel zu viel Hefe, viel zu viel Mehl, nicht genügend Salz (oder einige mehrere Ursachen).	a/b
Das Brot gärt nicht oder nur unzureichend.	Keine oder viel zu wenig Hefe. Alte oder abgelaufene Hefe. Die Flüssigkeit war zu heiß. Die Hefe ist in Kontakt mit der Flüssigkeit gekommen. Der falsche Typ Mehl oder abgelaufenes Mehl. Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit. Eine nicht ausreichende Menge an Zucker.	a/b d) c) d) d) a/b/f a/b
Das Brot hat zu stark gegärt und fließt über die Backform hinaus.	Wenn das Wasser zu weich ist, dann gärt die Hefe zu sehr. Zu viel Milch beeinflusst die Hefegärung.	e) c)
Die Mitte des Brotes senkt sich ab.	Das Teigvolumen ist größer als die Form und das Brot senkt sich ab. Der Gärungsprozess ist zu kurz oder nicht lang genug aus dem Grund, dass eine zu hohe Wassertemperatur vorlag oder das der Backraum eine übermäßige Feuchtigkeit aufwies.	c/g  c/g
Nach dem Beenden des Backens ist im Brot eine Vertiefung.	Die Flüssigkeit war zu viel.	a/b
Die Struktur des Brotes ist schwer und klumpig.	Zu viel Mehl oder unzureichende Flüssigkeit. Unzureichende Menge an Hefe oder Zucker. Zu viel Obst, grobes Mehl oder eine von den übrigen Zutaten. Altes oder abgelaufenes Mehl.	a/b a/b b) d)
Die Mitte des Brotes ist nicht gebacken.	Zu viel oder eine unzureichende Menge an Flüssigkeit. Das Rezept enthält feuchte Zutaten.	a/b/f f)
Geöffnete oder grobe Struktur des Brotes oder zu viele Löcher.	Zu viel Wasser. Kein Salz. Eine hohe Feuchtigkeit, Wasser zu heiß. Zu viel Flüssigkeit.	f) b) g c)
Das Brot ist an der Oberfläche nicht fertig gebacken.	Das Volumen ist zu groß im Verhältnis zur Backform. Übermäßige Menge an Mehl, besonders für Weißbrot. Zu viel Hefe und zu wenig Salz. Zu viel Zucker. Süße Zutaten zusätzlich zum Zucker.	a/e b) a/b a/b b)
Die Brotscheiben sind ungleichmäßig oder klumpig.	Das Brot war nicht ausreichend abgekühlt (der Dampf ist nicht entwichen).	g
Das Mehl hat sich auf der Kruste abgelagert.	Das Mehl war während des Knetvorganges an den Seiten nicht gut verarbeitet.	e)

### Lösung der Probleme:

- Wiegen Sie die Zutaten richtig.
- Beenden Sie die Beigabe von Zutaten.
- Verwenden Sie eine andere Flüssigkeit, oder lassen Sie sie auf die Zimmertemperatur abkühlen. Die auf dem Rezept vorgeschriebenen Zutaten fügen Sie bitte in der richtigen Reihenfolge hinzu. Bilden Sie eine kleine Mulde inmitten des Mehles und fügen Sie in diese die zerkrümelte Hefe oder die trockene Hefe. Vermeiden Sie den direkten Kontakt zwischen der Hefe und der Flüssigkeit.
- Verwenden Sie nur frische und richtig zusammengestellte Zutaten.
- Korrigieren Sie die Menge der Flüssigkeit. Falls Sie Zutaten verwenden, die Wasser enthalten, muss die dosierte Menge an Wasser entsprechend gesenkt werden.
- Im Falle einer sehr feuchten Witterung senken Sie bitte die Menge des Wassers um 1 bis 2 Esslöffel.
- Heben Sie das Brot gleich nach dem Backen aus der Form und vor dem Zerschneiden lassen Sie es 15 Minuten auf einer geeigneten Unterlage abkühlen (bspw. auf einem Holzbrettchen).



## TECHNISCHE DATEN

Maximale Menge des Brotes 1,3 kg

Nennspannung: 230 V~ 50 Hz

Anschlusswert: 800 W

Geräuscentwicklung: < 65 dB

## VERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Verpackungspapier und Wellpappe – zum Altpapier geben. Verpackungsfolie, PET-Beutel, Plastikteile – in den Sammelcontainer für Plastik.

## ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

**Die Entsorgung der verwendeten elektrischen und elektronischen Geräte (gültig in den Mitgliedsländern der EU und weiteren europäischen Ländern mit dem eingeführten System der Abfalltrennung)**

Das abgebildete Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll abgegeben werden soll. Das Produkt geben Sie an einem Ort ab, der für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten bestimmt ist. Die richtige Entsorgung des Produktes schützt Sie vor negativen Einflüssen auf die menschliche Gesundheit und des Lebensraumes.

Das Recycling des Materials trägt zum Schutz der Naturressourcen bei. Mehr Informationen über das Recycling dieses Produktes gibt Ihnen die Kommunalbehörde, Organisationen für die Bearbeitung von Hausabfall oder die Verkaufsstelle, in der Sie das Produkt erworben haben.

Dieses Produkt erfüllt die Anforderung der EU-Richtlinien über elektromagnetische Kompatibilität und elektrische Sicherheit.

Bedienungsanleitung s. [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Eine Änderung des Textes und der technischen Parameter vorbehalten.



DE

08/05



## SAFETY INSTRUCTIONS

### Read carefully and save for future use!

**Warning:** The safety measures and instructions, contained in this manual, do not include all conditions and situations possible. The user must understand that common sense, caution and care are factors that cannot be integrated into any product. Therefore, these factors shall be ensured by the user/s using and operating this appliance. We are not liable for damages caused during shipping, by incorrect use, voltage fluctuation or the modification or adjustment of any part of the appliance.

To protect against a risk of fire or electric shock, basic precautions shall be taken while using electrical appliances, including the following:

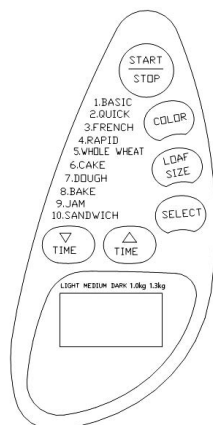
1. Make sure the voltage in your outlet corresponds to the voltage provided on the appliance label and that the socket is properly grounded. The outlet must be installed according to valid safety instructions.
2. Do not operate bread maker with a damaged cord. All repairs including cord replacements shall be performed by a professional service centre! Do not remove protective covers of the appliance, risk of electric shock!
3. Protect the appliance against direct contact with water and other liquids, to prevent potential electric shock.
4. Do not leave the bread maker running unattended.
5. Do not use the bread maker to heat a room!
6. Supervision is recommended when baking a product that has not been tested before!
7. Do not immerse the bread maker into water (not even partially)!
8. Handle the appliance in such manner to prevent injuries (for example burning, scalding). Hot steam is released from vents and the surface of the bread maker is hot while baking.
9. If smoke coming from the bread maker is caused by the prepared ingredients catching fire, leave the lid closed, immediately switch the bread maker off and unplug cord from outlet.
10. Leaving the bread maker cord connected to outlet unattended is not recommended. Disconnect the cord from the electrical outlet prior to performing maintenance. Do not pull the cord from the outlet by yanking the cable. Unplug the cable from the outlet by grasping the plug.
11. Do not use the bread maker outdoors or in moist environments. Do not touch the cord or bread maker with wet hands. Risk of electric shock.
12. Close supervision is necessary for operating the bread maker near children!
13. Do not allow the cord to touch hot surfaces or lead the cord over sharp edges. To extend the service life of the appliance, do not wind the cord around the bread maker.
14. The temperature of surfaces near the operating appliance can be hotter than usual. Place the bread maker out of reach of other objects to ensure sufficient air circulation needed for its proper operation.
15. Do not cover the area between the surface and baking form and do not insert any objects into this area (for example fingers, spoons, etc.). The area between the surface and baking form must be vacant.
16. Do not touch the baking pans during or after use or hot parts of the baked product, until is cools off. Only touch the handle to prevent from burning yourself.
17. The baking pans have a non-stick surface making them easy to clean. Do not use metal or hard objects or tools to clean inner/outer parts of the appliance and for handling the bread, to prevent from damaging the surfaces of baking pans.
18. Keep the bread maker away from hot surfaces and sources of heat (for example, hot plates).
19. This appliance shall not be used by persons (including children), whose physical, sense or mental inability or insufficient experience and skills prevent him from safely using the appliance, if they are not supervised or if they have not been instructed to use of the appliance by a person responsible for their safety. Child supervision is essential to prevent them from playing with the appliance.
20. Use the toaster only in accordance with the instructions given in this manual. The manufacturer is not liable for damages caused by improper use of the appliance and accessories (for example, spoiling food, injury, burning, scalding, fire, etc.).



Hot surface

**Do not immerse in water!**

## CONTROL PANEL



### 1. Display - basic settings

After switching on the bread maker, the display will read **BASIC**. For example "1 3:30". The number 1 represents the selected program, 3:30 represents the preparation time for the selected program. The positioning of the two arrows provides information regarding the selected brownness of the baked bread and weight. The primary settings upon connecting the bread maker is (size II and **MEDIUM** brownness). The progress of the program can be monitored on the display during operation. The time gradually counts down as the program proceeds.

### 2. START/STOP button

This button starts and stops the program. When the **START/STOP** button is pressed, the numbers on the display begin to flash. **BASIC** is displayed. Press the **SELECT** button to change the program to another. Holding the **STOP** button down for about 3 seconds will trigger a sound (beep), the program will end, this procedure also applies if you wish to end the 60min. warm-up process.

### 3. COLOR button

Set the desired bread brownness, i.e. namely: **LIGHT / MEDIUM / DARK**.

### 4. LOAF SIZE button

Set the weight of bread for individual programs (see table and recipes). 1.0 kg for smaller loafs of bread, 1.3 kg for larger loafs of bread.

### 5. SELECT button

Use this button to select one of the following programs:

**BASIC** - for white wheat and brown rye bread, also for herbal and raisin bread. This is the most commonly used program.

**QUICK** - for fast preparation of white, wheat and rye bread. Bread baked with this mode is smaller and has a thicker middle.

**FRENCH** - for baking light bread, french bread with a crispy crust and light middle.

**RAPID** - mixing, rising and baking of bread at extra short durations. Water (or other liquid ingredient) with a temperature of 48–50 °C must be used for this program.

**WHOLE WHEAT** - for baking whole wheat bread. This setting provides a longer period for warming up and filling grains with water. Using this program in combination with the **TIME** +/- function is not recommended.

**CAKE** - ingredients are mixed and baked for the time set. Mixing the ingredients beforehand into to parts and then pouring them into the baking dish is recommended.

**DOUGH** - only dough is prepared in this mode, no baking. The prepared dough can be used for bread rolls, pizza etc. Any kind of dough can be prepared in the bread maker using this setting.

**BAKE** - for baking brown bread or cakes.

**JAM** - preparing jam from fresh fruit or marmalade.

**SANDWICH** - for baking light bread with a soft and rough crust.

### 6. TIME button

Set the bread baking preparation time. The start of **QUICK**, **RAPID**, **CAKE** and **JAM** programs cannot be postponed. The hours and minutes, after which the preparation process should begin, shall be added to the respective basic time for the specific program. The maximum period that can be set is 13 hours.

**Example:** It is 8:30 PM and the bread shall be finished the next day at 7:00 AM, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Press and hold the **TIME** button until the display shows 10:30, i.e. the time between the current time (8:30 PM) and the period, when the bread shall be finished. The time is set at increments of 10 minutes.

**Attention:** Do not use ingredients that can spoil when using the time function. This includes milk, eggs, fruit, yoghurt, onions etc.!

## BREAD MAKER FUNCTIONS

### Sound functions

A sound is triggered:

- whenever any of the program buttons are pressed,
- during the second kneading cycle under the **BASIC**, **WHOLE WHEAT**, **QUICK**, **CAKE** and **SANDWICH** programs to signal that cereals, fruit, nuts or other ingredients can be added,
- when the program ends,
- a repetitive beep noise is triggered during warm-up at the end of the baking process.

### Keeping warm

Bread is automatically kept warm for a period of 1 hour after the baking process concludes. To remove the bread, turn off the program by pressing the **START/STOP** button.

GB

## Memory

In case of a power outage during the bread making process, the program will automatically continue, even without pressing the **START/STOP** button, providing power is restored within 10 minutes. If the power outage would last longer than 10 minutes, data will not be stored in the memory and you must use new ingredients and turn the bread maker on again. If the dough did not reach the rising stage at the time of the power outage, you can press the **START/STOP** button and restart the program from the beginning.

## Safety functions

1. If the temperature of the bread maker is too high (**over 40 °C**) for example after previous use, the display will show **H:HH**, a sound is triggered upon pressing the **START/STOP** button repeatedly. Hold the **START/STOP** button down until **H:HH** is cleared and the basic settings are displayed. Remove the baking form and wait until the bread maker cools down.
2. If **E:EE** is displayed after pressing the **START/STOP** button (see fig. 2 below), the temperature sensor circuit has been disconnected. Have an authorized technician inspect the sensor.

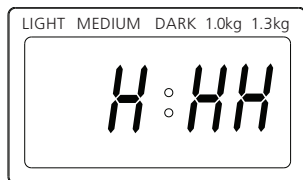


Fig. 1

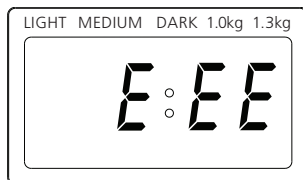


Fig. 2

GB

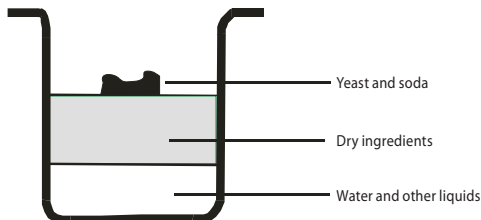
## BAKING PROCEDURE

### Preparing for use – programming phases for baking bread

1. Before using the appliance for the first time, wash the parts which will come into contact with food using hot water and detergent. Carefully rinse with clean water and wipe dry, or leave to dry.
2. Set the program to **BAKE** and turn the bread maker on without inserting ingredients, and then let the bread maker cool down. Mild smoke coming out of the appliance is not a problem. Place the bread maker on a flat and dry surface. Connect the cord to the socket.
3. Use both hands to insert the baking form into the bread maker and push it to make sure it is well inserted in the centre of the baking area. Then insert two kneading hooks onto the baking form shafts. Put the ingredients into the form in the order prescribed in the respective recipe. Close the lid. Set the desired program on the control panel (**SELECT / LOAF SIZE / COLOR / TIME**). Finish by pressing the **START** button.
4. The bread maker automatically begins mixing and kneading dough, until the proper consistency is reached. After the final kneading cycle is completed, the bread maker is heated to the optimal temperature for the dough to rise. The bread maker then automatically sets the temperature and baking time.
5. If at the end of the baking program, the bread is too light, use the **BAKE** program for further browning. Press the **START/STOP** button and then select the **BAKE** program and start the bread maker. A sound will be played after the baking process is finished. You can remove the bread from the appliance. The one hour warm-up is then started.

### Preparing bread

1. Insert the baking form into the bread maker, push until it clicks into its correct position. Place the kneading hooks onto the shafts. Turn the kneading hooks clockwise, until they click into their correct position. We recommend placing baking margarine into the form before installing the kneading hooks to prevent dough from sticking to the hooks. Removing the kneading hooks from the loaf of bread will also be easier.
2. Insert the ingredients into the baking form. Respect the order listed in the recipe. Liquid ingredients or water are usually added first, followed by sugar, salt and flour, yeast or baking powder always comes last.



3. Form a small hole into the flour and insert the yeast here. Make sure it does not come into contact with the liquids or salt.
4. Close the lid carefully and connect the cord into the socket.

5. Press the **SELECT** button repeatedly, until the desired program is selected.
6. Press the **COLOR** button to select the desired crust colour.
7. Press the **LOAF SIZE** button to select the weight (1kg or 1.3kg).
8. Set the postponing time by pressing the **TIME ▲** or **TIME ▼** button. You can skip this step if you plan on beginning the bread making process immediately.
9. Start the preparation process by pressing the **START/STOP** button.
10. A long beep will sound during the preparation phase with programs **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, CAKE, SANDWICH** selected. This informs the user that the ingredients can be added. Open the lid and insert the required ingredients. Steam can be released from vents during baking. This is normal.
11. One beep will sound after the process is complete. Pressing and holding the **START/ STOP** button for a period of about 3 seconds stops the process and the bread can be removed. Open the lid and use oven mitts to firmly grip the baking form and remove it from the bread maker.
12. **Notice: the baking form and bread can be very hot! Always pay attention.**
13. Leave the baking form to cool before removing the loaf of bread. Then use a non-sticking spatula and gently separate the sides of the loaf from the form.
14. Turn the form upside down on a grate or a clean counter and gently shake until the loaf of bread becomes completely free.
15. Leave the bread to cool down for about 20 minutes before slicing. We recommend slicing the bread with an electric slicer or bread knife, not using a fruit knife or kitchen knife. Otherwise the bread could become deformed.
16. If you do not have the space or did not press the **START/STOP** button after the process finishes, the bread will be kept warm automatically for a period of 1 hour. 10 beeps will sound after this period ends and the bread maker will be switched off automatically.
17. If you are not using the bread maker or do not wish to finish the process, turn the appliance off and disconnect the cord from the socket.
18. **Note:** Before slicing the loaf of bread, remove the kneading hooks from the bottom of the bread using tools. The loaf is hot, therefore you should never remove the kneading hooks with your hands.
19. **Note:** If you do not intend to eat the entire loaf of bread, we recommend storing the remaining bread in a plastic bag or container. Bread can be stored at room temperature for up to 3 days. If you need to store the bread for a longer period, insert it into a plastic bag or container and place it into the freezer. Store for a maximum period of 10 days. Since home-made bread does not contain any preservatives, its storage period is generally not higher than bread purchased at a store.

**GB**

## End of programming phases

After the program has ended, pull the baking form out and place it on a heat resistant surface (for example a cutting board). If the bread does not fall from the form onto the surface, move the kneading hooks several times from side to side until the bread is separated. The bread can then be easily sliced and completely removed from the kneading hooks.

## PROGRAM OVERVIEW - TIMING

Menu number	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10	
	BASIC		QUICK		FRENCH		RAPID		WHOLE WHEAT		CAKE		DOUGH		BAKE		JAM		SANDWICH	
Size	I.	II.	I.	II.	I.	II.	I.	II.	I.	II.	I.	II.	I.	II.	I.	II.	I.	II.	I.	II.
Approximate weight of bread (g)	1000	1300			1000	1300			1000	1300									1000	1300
Preparation time (hr.)	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20							
The following times are prescribed in minutes																				
Pre-heating, motor not running - heating ON/OFF 5/25 s	17	20	5	22	3	37	40		22											22
Mixing	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5										3
1. Kneading	2	2	2	2	2	2	2	2	2											2
2. Kneading heating ON/OFF 5/25 s	13	13	20	16	5	13	13		16											13
Signal for adding ingredients																				
Time shown on displayed (hr.)	approx. 2:54	approx. 2:57	approx. 1:33	-	-	approx. 2:44	approx. 2:47	approx. 1:49	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	approx. 2:34	approx. 2:34
1. Yeasting heating ON/OFF (5/25 s)*	45	45	-	45	-	45	45	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	45	45
Dough smoothing	1	1	-	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
2. Yeasting heating ON/OFF (5/25 s)*	18	18	7	25	7	18	18	-	45	-	45	-	18	-	45	-	45	-	18	18
Dough smoothing	1	1	-	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
3. Dough yeasting heating ON/OFF (5/25 s)**	45	45	25	50	27	35	35	-	22	-	22	-	39	-	39	-	39	-	39	39
Baking heating ON/OFF (22/8 s) upon reaching a temperature of 8/22 s.	55	62	55	65	65	55	62	80	-	60	45 mixing/ baking heating ON/OFF 15/15 s	-	56	-	56	-	56	-	56	56
Maturing phase	-	-	-	-	-	-	-	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Warming up (min.)	60	60	60	60	-	60	60	-	-	-	-	-	60	-	-	-	-	-	60	60
Pre-programming																				
Time switch (hr.)	13	13	-	13	-	13	13	-	13	-	13	-	13	-	13	-	13	-	13	13

## QUESTIONS AND ANSWERS

### Bread sticks to the container after being baked.

Leave the bread to cool after baking for about 10 minutes, then turn the form upside down. Move the kneading hooks after baking from left to right if necessary. Grease the entire baking form including kneading hooks for the next baking process.

### How to prevent holes in the bread caused by kneading hooks?

Kneading hooks can be removed by flour-covered hands in the final phase of dough yeasting.

### The dough rises over the edge of the container.

This occurs particularly if wheat flour is used, caused by a higher content of gluten.

- Reduce the amount of flour and adapt other ingredients. The finished bread product will still have a sufficient volume.
- Spread a tablespoon of hot melted margarine on the dough.

### The bread has not raised enough.

- If a V-shape groove is formed in the middle of the bread, the flour does not contain enough gluten. This indicates the flour contains an insufficient amount of proteins (which occurs mainly in summers with high rainfall), or the flour is too moist. Measure: add a tablespoon of wheat gluten for each 500 g of flour.
- If the bread is narrow in the middle, this can be caused by one of the following: the temperature of water was too high, too much water was used, or the flour was low on gluten.

### When can the lid be opened during operation?

Generally, the lid of the bread maker can be opened always during the kneading phase. During this phase, small amounts of flour or liquids can be added. If bread is intended to have certain aspects after baking, proceed as follows:

Before the final yeasting phase, open the lid and carefully slit the crust with a pre-heated knife, scatter cereal on to the bread or spread a mixture of potato flour and water to achieve a shiny surface. This, however, is the last moment where the lid can be opened, otherwise the bread product will sink.

### What is whole grain wheat flour?

Whole grain flour is produced from all types of cereals (grains), including wheat. The term "whole grain" indicates the flour was milled from entire grains and therefore contains indigestible particles and a darker colour. The use of whole grain flour, however, does not give the bread a darker colour, as generally perceived.

### What is required when using rye flour?

Rye flour does not contain gluten and the bread will barely rise. To make the bread easily digestible, whole grain rye bread must be prepared with yeast.

### How many various types of flour exist and how do I use them.

- Corn, rice and potato flour is suitable for individuals allergic to gluten or for those suffering from malabsorption syndrome or stomach diseases. See respective recipes in the book of recipes.
- Flour from spelt wheat is expensive, but does not contain chemical additives, since wheat grows on very poor land and does not require any fertilizer. Spelt flour is particularly suitable for allergic persons. It can be used for all recipes

described in the recipe book and containing type 405, 550 and 1050 flour.

- Flour from millet is particularly suitable for individuals suffering from many allergies. It can be used for all recipes prescribing type 405, 550 and 1050 flour, as described in the recipe book.
- Flour from hard wheat is suitable for baguettes thanks to its consistency and can be replaced with hard wheat semolina.

### How to make fresh bread that is easier to digest?

By adding a mashed cooked potato to the flour and subsequently kneading the dough makes fresh bread easier to digest.

### What if the bread tastes like yeast?

- This taste is usually removed by adding sugar. Adding sugar gives the bread a lighter colour.
- Add 1 tablespoon of vinegar into the water for small loafs of bread and 2 tablespoons for larger loafs.
- Use buttermilk or kefir instead of water. This applies to all recipes and is recommended for improving the freshness of bread.

### Why does bread made in the bread maker taste different from the bread made in a typical oven?

This depends on the different level of moistness: bread baked in the typical oven is dryer due to a larger baking area, whereas bread baked in the bread maker appliance is moister.

## CLEANING AND MAINTENANCE

**Disconnect the appliance from the electrical output prior to performing any maintenance. Cleaning should always be performed on a cooled down appliance and regularly after every use!** We recommend spreading heat resistant grease on the new baking form prior to first use and leave it to warm up in the bread maker for a period of about 10 minutes at 160°C. After cooling, clean (polish) the baking form from any grease using a paper towel. This is recommended to protect the non-stick surface. This procedure can be repeated from time to time. Use a mild detergent for cleaning. Do not use chemical cleaning substances, benzine, oven cleaners or detergents, which scratch or otherwise damage the coating. Remove all ingredients and crumbs from the lid, surface and baking area using a damp cloth.

**Do not immerse the bread maker into water or fill the baking area with water!** The lid can be removed for easier cleaning. For this purpose, open the lid to a vertical position and remove it with a slight pull. Wipe all outer surfaces of the baking form using a damp cloth. The inner area can be washed with a small amount of liquid detergent. Both the kneading hooks and driving shafts must be cleaned immediately after use. If the kneading hooks remain in the form, they will be hard to remove later. In this case, fill the container with warm water and let stand for about 30 minutes. Then remove the kneading hooks.

The baking form contains a non-stick surface. Therefore, do not use metal tools, which could scratch the surface during cleaning. It is normal that the colour changes over time. This change under no circumstance affects its efficiency.

GB

## ELIMINATING PROBLEMS

If you come across a problem while using the bread maker, before referring to a service centre, first go over the following information:

Problem	Cause	Solution
Smoke is coming from the baking area or from vents.	Ingredients stick to the baking area or on the outer side of the baking form.	Disconnect the cord from the socket and clean the outer part of the baking form or baking area.
The middle of the bread is sinking and is moist on the bottom.	The bread remained in the baking form too long after the baking and warming process ended.	Remove the bread from the baking form before the warming phase ends.
Bread is hard to remove from the baking form.	The bottom side of the loaf sticks to the kneading hooks.	Move the shafts from side to side until the bread falls out. Clean and kneading hooks and shafts after baking. Fill the baking form with warm water for about 30 minutes, as necessary. The kneading hooks can then be easily removed and cleaned.
The ingredients are not mixed correctly and the bread is not baked properly.	Incorrect program settings.	Check the selected program and other settings.
	The <b>START/STOP</b> button was pressed during operation.	See chapter Bread Maker Functions (repetitive functions).
	The lid was opened several times during operation.	Do not open the lid until the final yeasting phase has finished.
	Long-term power outage during operation.	See chapter Bread Maker Functions (repetitive functions).
	The rotation of kneading hooks is blocked.	Check whether the kneading hooks are blocked by grains etc. Remove the baking form and check if the shafts rotate freely. Refer to customer service if this is not the case.
The baking form is lifter during the kneading phase.	The dough is too thick. Kneading hooks are blocked and the baking form is pushed up.	Open the lid and add a small amount of liquid to the dough. Then close the lid again.
The bread maker cannot be started. The display shows H:HH.	The bread maker is still hot from the last baking cycle.	Hold the <b>START/STOP</b> button down, until the <b>BASIC</b> setting is displayed. Remove the baking form and leave the bread maker to cool. Then return the baking form to its position, set the program again and start the bread maker.

## QUESTIONS AND ANSWERS REGARDING RECIPES

### Comments on recipes

#### 1. Ingredients

Since each ingredient plays a specific role for successfully baking bread, measuring is just as important as the order in which ingredients are added.

- The most important ingredients such as liquid, flour, salt, sugar and yeast (either dry or fresh can be used) affects the successful result of dough preparation and bread making. Always use the correct amount in the correct ratio.
- Use warm ingredients if the dough shall prepared immediately. If you wish to set the program phase time function, cold ingredients are recommended to avoid yeast from rising prematurely.
- Margarine, butter and milk affect the taste and smell of bread.
- To achieve a lighter and thinner crust, the amount of sugar can be reduced by 20% without affecting the successful baking result. If you prefer a softer and lighter crust, replace sugar with honey.
- If you wish to add cereal grains, leave them to be filled with water overnight. Reduce the amount of flour and liquids (by up to 1/5). Yeast is essential for rye flour.
- If you wish to have an especially light bread, rich on nutrients for stimulating the function of intestines, add wheat oats to the dough. The respective dose is 1 tablespoon per 500 g of flour and increase the amount of liquid by 1 tablespoon.

#### 2. Adapting doses

If the doses need to be increased or reduced, ensure that the ratios listed in the original recipes is respected. To achieve perfect results, follow the below listed basic rules for adapting ingredient doses:



- Liquids/flour: The dough shall be soft (but not too soft) and easily kneaded, without becoming fibrous. A sphere should be made by light kneading. This, however, is not the case with heavy dough such as dough made from whole grain rye or cereal bread. Check the dough 5 minutes after the first kneading phase. If the dough is too moist, adding small doses of flour will achieve the proper consistency. If the dough is too dry, add water by the spoon during the kneading process.
- Substituting liquids: When using ingredients, prescribed by the recipe, containing liquids (for example, curd, yoghurt etc.), the amount of liquids should be reduced to the assumed overall amount. If you are using eggs, you must beat them in the measuring cup and add additional liquids to reach the overall amount. Dough will rise quicker at higher altitudes (above 750 m above sea level). In this case, the amount of yeast can be lowered by 1/4 to 1/2 of a teaspoon to proportionately reduce its raising. The same applies for soft water.

### 3. Adding and measuring ingredients and amounts

- Always add liquids first, yeast last. To slow down the yeasting process (particularly when using the timing function), avoid the yeast from coming into contact with liquid.
- Always use the same unit of measures for measuring. Weights in grams shall always be measured precisely.
- For millilitres, you can use the included measuring cup, which has a scale from 50 to 300 ml.
- Fruit, nut or cereal ingredients: If you wish to add further ingredients, you can do so through special programs after the sound goes off. If you add the ingredients too early, they will be crushed during the kneading process.

### 4. Weight and volume of bread

- Small differences can come up for precise weight information. The actual weight of the bread depends highly on the moistness during the preparation phase.
- All breads with a significant portion of wheat achieves great volume and reaches over the edge of the container after the final yeasting phase for the greatest weight class. The bread, however, will not spill. The portion of bread outside the form will turn brown easier compared to the bread inside the form.
- Where the QUICK (Sprint) program is suggested for sweet breads, you can use ingredients in smaller amounts (this also applies for the CAKE program for making lighter baked goods).

### 5. Baking results

- The baking result depends on local conditions (soft water / high relative humidity / high altitude / ingredient consistency etc.). Therefore the information in recipes make up reference points, which can be suitably adapted. Do not become discouraged if your first attempt at a different recipe fails. Try to find the cause and have another attempt by changing the doses.
- If the bread is too pale, you can reach the desired brown colour in terms of the baking program.
- We recommend baking a test product before setting the function for use over night, so if needed, you can make the necessary changes.

**GB**

Problem	Cause	Solution
The bread rises too fast.	Too much yeast, too much flour, not enough salt (or several of these causes).	a/b
The bread will not rise or only a little.	No yeast or insufficient amount of yeast. Old or expired yeast. Liquid was too hot. Yeast came into contact with liquid. Incorrect type of flour or expired flour. Too much or not enough liquid. Not enough sugar.	a/b d c d d a/b/f a/b
Bread rises too much and spills onto the baking form.	Yeast leavens more if the water is too soft. Too much milk affects the yeast leavening.	e c
The middle of the bread keeps sinking.	The volume of dough is greater than the form and the bread sinks. The yeasting process is too short, or is not long enough due to excessive temperatures of water or baking area or too moist.	c/g c/g
There is a dip in the bread after the baking process finishes.	Too much liquid.	a/b
The bread structure is heavy and lumpy.	Too much flour or not enough liquid. Not enough yeast or sugar. Too much fruit, coarse flour or one of the other ingredients. Old or expired flour.	a/b a/b b d
The middle of the bread is raw.	Too much or not enough liquid. The recipe contains moist ingredients.	a/b/f f
Open or rough bread structure or too many holes.	Too much water. No salt. High moistness, water too hot. Too much liquid.	f b g c

Problem	Cause	Solution
The bread on the surface is raw.	Volume is too high compared to the baking form. Too much flour, especially for white bread. Too much yeast and not enough salt. Too much sugar. Sweet ingredients in addition to sugar.	a/e b a/b a/b b
Edges are uneven or lumpy.	Bread did not cool down enough (steam was not released)	g
Lumps of flour on the crust.	Flour was not processed well during the kneading process.	e

### Problem solving:

- a) Measure the ingredients correctly.
- b) Set ingredient doses.
- c) Use another liquid or leave to cool to room temperature. Add the ingredients prescribed by the recipe in the correct order. Create a small hole in the centre of the flour and insert crumbled yeast or dry yeast. Avoid the yeast coming into direct contact with the liquid.
- d) Use only fresh and properly stored ingredients.
- e) Adapt the amount of liquid. If ingredients containing water are used, the dose of added water must be appropriately reduced.
- f) In case the climate is very moist, reduce the amount of water by 1 to 2 tablespoons.
- g) Remove the bread from the form immediately after baking and leave to cool on a suitable surface (for example a wooden cutting board) for at least 15 minutes before slicing.

GB

## TECHNICAL INFORMATION

Max. weight of bread 1.3 kg  
Nominal voltage: 230 V~ 50 Hz  
Nominal input power: 800 W  
Noise level: < 65 dB

## USE AND DISPOSAL OF WASTE

Wrapping paper and corrugated paperboard – deliver to scrapyards. Packing foil, PE bags, plastic elements – throw into plastic recycling containers.

## DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME

### Disposal of electric and electronic equipment (valid in EU member countries and other European countries with an implemented recycling system)

The represented symbol on the product or package means the product shall not be treated as domestic waste. Hand over the product to the specified location for recycling electric and electronic equipment. Prevent negative impacts on human health and the environment by properly recycling your product.

Recycling contributes to preserving natural resources. For more information on the recycling of this product, refer to your local authority, domestic waste processing organization or store, where you purchased the product.



08/05

This product complies with EU directive requirements on electromagnetic compatibility and electrical safety.

The instruction manual is available at website [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).  
Changes in text and technical parameters reserved.



## SIGURNOSNE UPUTE

### Pročitajte pažljivo i sačuvajte za buduću upotrebu!

**Pozor:** Mjere opreza i upute ne pokrivaju sve moguće uvjete i opasnosti do kojih može doći. Korisnik treba biti svjestan da faktore sigurnosti kao što su prežno, brižno i razumno rukovanje nije moguće ugraditi u proizvod. Zbog toga sâm korisnik ovog uređaja treba osigurati prisutnost tih sigurnosnih faktora. Nismo odgovorni ni za koju štetu počinjenu prijevozom, nepravilnim korištenjem, promjenama napona, modificiranjem ili zamjenom bilo kojeg dijela uređaja.

Kako ne bi došlo do požara ili ozljede od udara električne struje, pri korištenju električnih uređaja uvijek se trebaju poštovati temeljne sigurnosne upute među kojima su i sljedeće:

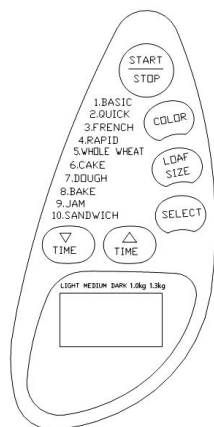
1. Provjerite da li napon uređaja odgovara naponu električne mreže te je li utičnica pravilno uzemljena. Utičnica mora biti ugrađena u skladu s važećim sigurnosnim propisima.
2. Ne upotrebljavajte pekač kruha ako je napojni kabel oštećen. Bilo kakav popravak, uključujući i zamjenu kabela, mora se povjeriti stručnom servisu! Ne skidajte sigurnosni poklopac uređaja kako ne bi došlo do opasnosti od električnog udara!
3. Uređaj zaštitite od doticaja s vodom ili drugim tekućinama kako ne bi došlo do udara električne struje.
4. Pekač ne smije biti ostavljen da radi bez nadzora.
5. Nemojte koristiti pekač kruha za zagrijavanje prostora!
6. Preporučujemo vam da proizvod nadzirete tijekom iskušavanja novog recepta!
7. Pekač kruha nikada ne uranjajte u vodu ili druge tekućine (čak ni djelomično)!
8. Rukujte uređajem na način koji osigurava da ne dođe do ozljede (lakših ili težih opekline). Za vrijeme pečenja iz otvora za provjetranje izlazit će vruća para i površina pekača bit će vruća.
9. Izlazi li iz pekača kruha dim koji je nastao gorenjem sastojaka za kruh ili druge vrste hrane koja se priprema, ostavite pekač poklopljenim, isključite ga i odspojite iz električne mreže.
10. Preporučujemo da pekač kruha ne ostavljate s kablom za napajanje uključenim u struju. Prije bilo kakvog zahvata održavanja, isključite kabel za napajanje iz mreže. Utikač ne izvlačite iz utičnice povlačenjem za kabel. Kabel odspojite iz mreže tako da primite utikač i izvučete ga.
11. Pekač kruha nemojte koristiti na otvorenom, kao ni u vlažnim prostorima. Ne dotičite pekač ni kabel za napajanje mokrim rukama. Postoji opasnost od električnog udara.
12. Budite posebno pažljivi ako se, dok koristite pekač kruha, u blizini nalaze djeca.
13. Kabel se mora pružati tako da ne dolazi u dodir s vrućim predmetima i ne prolazi duž oštih rubova. Kabel za napajanje nemojte namatati oko aparata kako bi dulje trajao.
14. Temperatura površina u blizini uređaja tijekom njegovog rada može biti viša od uobičajene. Pekač kruha držite podalje od ostalih predmeta kako biste osigurali slobodno kretanje zraka koje je potrebno da bi pravilno radio.
15. Ni u kojem slučaju nemojte popunjavati prostor između kalupa za pečenje i unutrašnje stijenke pekača, te u taj prostor ne stavljajte nikakve predmete (prste, kuhinjski pribor ili slično). Prostor između kućišta i kalupa za pečenje mora biti slobodan.
16. Za vrijeme ili nakon korištenja nemojte dodirivati površine za pečenje i vruće dijelove poklopcu uređaja, sve dok se ne ohladi. Da biste se osigurali od opekline, dodirujte isključivo ručke.
17. Ploče za pečenje ovog proizvoda imaju neprijanjajuću površinu koja olakšava čišćenje. Zbog toga nemojte za čišćenje unutrašnjih i vanjskih dijelova, kao ni u pripremi kruha, koristiti nikakve metalne ili tvrde predmete ili pribor da ne biste oštetili površinu ploča za pečenje.
18. Pekač kruha ne postavljajte na vruće površine i ne koristite ga u blizini izvora topline (na primjer, u blizini grijaćih ploča štednjaka).
19. Ovaj uređaj nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili osobama s nedostatkom iskustva i znanja u sigurnom korištenju, osim ako su pod nadzorom ili ako su upućeni u korištenje uređaja od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost. Nadzirite djecu kako biste bili sigurni da se ne igraju s uređajem.
20. Pekač koristite samo onako kako je propisano ovom uputom. Proizvođač ne preuzima odgovornost za štetu uzrokovanu nepravilnim korištenjem uređaja i pribora (npr. upropaštavanje namirnica, ozljede, opekline, požar i slično).



Vruća površina!

**Do not immerse in water! – Ne uranjati u vodu!**

# UPRAVLJAČKA PLOČA



## 1. Zaslon – osnovne postavke

Nakon uključivanja pekača, na zaslonu će se pojaviti naziv programa **BASIC** (osnovni). Na primjeru „1 3:30“ znamenka 1 pokazuje koji je program odabran, dok znamenke 03:30 označavaju trajanje odabranog programa. Položaj dvaju stupića ukazuje na podatak o odabranoj boji kruha (stupanj ispečenosti) i o težini. Zadane postavke nakon uključivanja pekača u struju su težina II. i stupanj prepečenosti **Medium** (Srednje). Za vrijeme rada možete na zaslonu pratiti napredak programa. Kako program napreduje, tako se vrijednosti preostalog vremena postupno smanjuju.

## 2. Tipka START/STOP

Ova tipka koristi se za pokretanje i zaustavljanje programa. Nakon pritiska tipke **START/STOP**, znamenke postavljenog vremena počete će treptati. Na zaslonu će se pojaviti **BASIC** (osnovni). Želite li odabrati neki drugi program, izaberite ga pomoću tipke **SELECT** (odabir). Nakon što držite tipku **STOP** pritisnutu tijekom približno 3 sekunde, začuje se zvučni signal (bip), program će se zaustaviti. Taj postupak je odgovarajući i za slučaj kad želite prekinuti 60-minutno zagrijavanje pekača.

## 3. Tipka COLOR (boja)

Postavite željenu boju prepečenosti kruha, odnosno: **LIGHT** (svijetlo) / **MEDIUM** (srednje) / **DARK** (tamno).

## 4. Tipka LOAF SIZE (veličina štruce)

Podesite željenu težinu kruha prema pojedinim programima (pogledajte tablicu i recepte). Za male štruce kruha 1,0 kg, za veće 1,3 kg.

## 5. Tipka SELECT (odabir)

Ovu tipku koristite da biste odabrali jedan od sljedećih programa:

### **BASIC** (osnovni) –

za bijele pšenične i smeđe ražene kruhove, također za kruh začinen začinskim biljem i grožđicama. Ovaj se program najviše koristi.

### **QUICK** (brzi) –

za brzu pripremu bijelog, pšeničnog i raženog kruha. Kruh pečen na taj način manji je i ima gustu sredinu.

### **FRENCH** (tost) –

za pečenje lakih kruhova, francuskog kruha s hrskavom korom i prozračnom sredinom.

### **RAPID** (slatki) –

miješanje, dizanje i pečenje kruha u posebno kratkom vremenu. U programima je potrebno koristiti vodu (ili druge tekuće sastojke) na temperaturi od 48-50 °C.

### **WHOLE WHEAT** (cijelo zrno) –

za pečenje kruha od cjelovitog zrna. Ova postavka omogućava produljenje postupka kako bi se zrna zagrijala i nabubrila. Uz ovaj program ne preporučujemo koristiti funkciju **TIME** (vrijeme) +/-.

### **CAKE** (torta) –

Ovaj program omogućava vam miješanje sastojaka i pečenje po isteku podešenog vremena. Preporučujemo prvo pomiješati sastojke u dva dijela, a zatim ih uliti u posudu za pečenje.

### **DOUGH** (priprema) –

Preporučujemo prvo pomiješati sastojke u dva dijela, a zatim ih uliti u posudu za pečenje. U ovom načinu rada priprema se tijesto bez pečenja. Nakon što bude pripremljeno, tijesto možete koristiti za razna peciva, pizze, itd. Ovim programom možete u svom pekaču za kruh pripremiti svako tijesto.

### **BAKE** (pečenje) –

za pečenje smeđeg kruha ili kolača.

### **JAM** (marmelada) –

priprema džemova i marmelada od svježeg voća.

### **SANDWICH** (sendvič) –

za pečenje kruha s mekom, svijetlom i hrapavom korom.

## 6. Tipka TIME (vrijeme)

Postavlja vrijeme pripreme i pečenja kruha. Programi **QUICK** (brzi), **RAPID** (slatki), **CAKE** (torta) i **JAM** (marmelada) ne mogu biti pokrenuti s odgodom. Sati i minute nakon kojih bi trebao zadani program biti pokrenut trebaju se pribrojiti osnovnom vremenu za taj zadani program. Najdulje vrijeme koje je moguće postaviti je 13 sati.

**Primjer:** Sada je 20.30, a kruh bi trebao biti gotov sljedećeg jutra u 7.00, tj. za 10 sati i 30 minuta. Pritisnite i držite tipku **TIME** (vrijeme) dok se na zaslonu ne pojavi vrijednost 10.30, tj. vrijeme između sadašnjeg (20.30) i vremena u kojem kruh treba biti gotov. Odabrano vrijeme postavlja se u koracima od po 10 minuta.

**Pozor:** Kada koristite funkciju vremena nikada nemojte koristiti pokvarljive namirnice poput mlijeka, jaja, voća, jogurta, luka, itd!

# FUNKCIJE PEKAČA KRUHA

## Zvučni signal

Zvučni signal se aktivira:

- pri pritisku bilo koje tipke programa,
- tijekom drugog ciklusa gnječenja kod programa **BASIC** (osnovni), **WHOLE WHEAT** (cjelovito zrno), **QUICK** (brzi), **CAKE** (torta) **SANDWICH** (sendvič) kako bi se javilo da se mogu dodati žitarice, voće, orasi ili druge dodaci,
- kad je program završen,
- tijekom dogrijavanja na kraju programa pečenja, zvučni signal označava ponavljanje.

## Zadržavanje topline

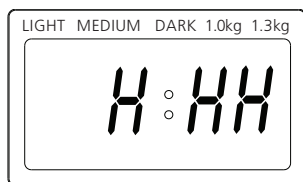
Kruh će biti automatski održavan toplim još u trajanju od 1 sata nakon što je ispečen. Želite li izvaditi kruh, isključite program pritiskom na tipku **START/STOP**.

## Memorija

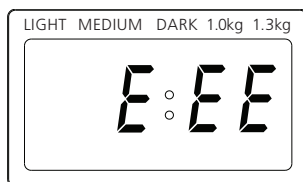
U slučaju prekida napajanja tijekom pripreme kruha, program će se automatski nastaviti čak i bez pritiska tipke **START/STOP**, pod uvjetom da se napajanje ponovno uspostavi u roku od 10 minuta. Ako je prekid trajao dulje od 10 minuta, podaci se neće zadržati u memoriji i morate koristiti nove sastojke i pekač pokrenuti iznova. Ako tijesto u trenutku prekida još nije bilo u fazi dizanja, tada možete pritisnuti tipku **START/STOP** i program ponoviti od početka.

## Sigurnosna funkcija

1. Ako je pekač previše zagrijan (**preko 40 °C**), npr. nakon što je bio prethodno korišten, na zaslonu će se pokazati **H:HH**, a kad pritisnete ponovo tipku **START/STOP**, začut ćete zvučni signal. Držite pritisnutu tipku **START/STOP** dok se ne izbriše natpis **H:HH** i na zaslonu ponovo ne prikaže početni prikaz. Izvadite kalup za pečenje i ostavite pekač da se ohladi.
2. Ako se na zaslonu nakon pritiska na tipku **START/STOP** prikaže **E:EE** (pogledajte donju sliku 2), osjetnik za temperaturu je isključen. Provjerite provjeru osjetnika ovlaštenom servisu.



Slika 1



Slika 2

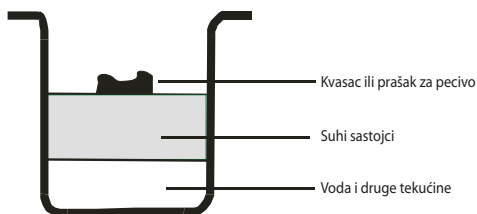
## PEČENJE KRUHA

### Priprema za upotrebu – koraci u postupku pečenja kruha

1. Prije prve uporabe operite u vrućoj vodi s dodatkom deterdženta one dijelove pekača koji dolaze u dodir namirnicama. Temeljito ih isperite čistom vodom i obrišite ih dok ne budu potpuno suhi ili ih ostavite da se osuše.
2. Zatim postavite program **BAKE** (pečenje) i uključite pekač u trajanju od 10 minuta bez sastojaka za pečenje, a zatim ga ostavite da se ohladi. Pojavi li se nakratko slabašan dim, to nije problem. Postavite pekač na ravnu i čvrstu površinu. Uključite kabel za napajanje u električnu mrežu.
3. Primite kalup za pečenje objema rukama, postavite ga u pekač i postavite ga tako da pravilno sjedi u sredini prostora za pečenje. Nakon toga postavite dvije kuke za gnječenje na osovine u kalupu za pečenje. Sipajte u kalup sastojke prema odgovarajućem receptu. Zatvorite poklopac pekača. Na upravljačkoj ploči postavite željeni program (**SELECT** (odabir) / **LOAF SIZE** (veličina štruce) / **COLOR** (boja) / **TIME** (vrijeme)). Pritisnite tipku **START**.
4. Pekač automatski miješa i gnječi sastojke dok se ne postigne potrebna konzistencija tijesta. Nakon što se završi zadnji ciklus gnječenja, pekač se zagrije na temperaturu koja je optimalna za dizanje tijesta. Nakon toga, pekač će automatski postaviti temperaturu i vrijeme pečenja kruha.
5. Ako je kruh na kraju pečenja još uvijek previše svijetao, nastavite ga peći programom **BAKE** (pečenje) kako bi još potamnio. Pritisnite tipku **START/STOP**, a zatim odaberite program **BAKE** (pečenje) i pokrenite pekač. Nakon što je pečenje gotovo, čuje se zvučni signal i kruh možete izvaditi iz pekača. Nakon toga pokreće se program održavanje topline u trajanju od jednog sata.

### Kako pripremiti kruh

1. Stavite kalup za pečenje u pekač, a zatim ga pritisnite dok ne škljocne sjedajući na svoje mjesto. Namjestite kuke za gnječenje na osovine. Kuke za gnječenje tijesta okrenite u smjeru kazaljke na satu kako bi legle na svoja mjesta. Preporučujemo da prije nego postavite kuke za gnječenje tijesta u kalup stavite komad margarina za pečenje kako bi se spriječilo hvatanje tijesta za kuke. Osim toga, tako će biti olakšano i vađenje kuka iz štruce kruha.
2. Stavite sastojke u kalup za pečenje. Pratite redoslijed naveden u receptu. Općenito je pravilo da se prvo stave tekući sastojci, odnosno voda, nakon toga šećer, sol i brašno, a kvasac i prašak za pecivo neka uvijek budu posljednji sastojci.



3. U brašnu načinite malu rupicu, u nju uspite kvasac i pazite da ne dolazi u dodir s tekućinama ili solju.
4. Pažljivo zatvorite poklopac i uključite kabel za napajanje u utičnicu.
5. Pritisnite tipku **SELECT** (odabir) sve dok ne dođete do željenog programa.
6. Pritiskom tipke **COLOR** (boja) odaberite željenu boju kore.
7. Pritiskom tipke **LOAF SIZE** (veličina štruce) odaberite željenu veličinu (1 kg ili 1,3 kg).
8. Podesite vrijeme odgode početka pritiskom na tipku **TIME ▲** ili **TIME ▼**. Taj korak možete preskočiti želite li pripremu kruha početi odmah.
9. Počnite pripremu pritiskom na **START/STOP**.
10. U programima **BASIC** (osnovni), **FRENCH** (tost), **WHOLE WHEAT** (cjelovito zrno), **CAKE** (torta), **SANDWICH** (sendvič), za vrijeme pripreme začuje se jedan dugi zvučni signal. To je dojava da možete dodati dodatne sastojke. Otvorite poklopac i uspite potrebne sastojke. Može se dogoditi da iz ventilacijskih otvora tijekom pečenja počne izlaziti para. To je normalna pojava.
11. Nakon što proces završi, začuje se zvučni signal. Pritisnete li i držite tipku **START/STOP** oko 3 sekunde, zaustavit ćete pripremu i možete izvaditi kruh. Otvorite poklopac i uz pomoć kuhinjskih rukavica čvrsto uhvatite kalup i izvadite ga iz pekača.
12. **Pozor: kalup za pečenje i kruh mogu biti vrlo vrući! Zbog toga uvijek budite na oprezu.**
13. Prije nego štrucu kruha izvadite iz kalupa, ostavite je da se ohladi. Zatim pomoću lopatice prikladne za korištenje na neprianjajućim površinama pažljivo odijelite stranice kruha od kalupa.
14. Kalup okrenite naopako, postavite ga na rešetku ili na čistu radnu plohu i odmjerenim, pažljivim pokretima protresite ga da se kruh oslobodi.
15. Kruh nemojte odmah rezati, nego ga ostavite da se ohladi 20 minuta. Preporučujemo da kruh režete električnim nožem ili nožem za kruh, a nikako nožem za voće ili kuhinjskim nožem. U suprotnom kruh bi mogao izgubiti svoj oblik.
16. Ako nemate mjesta ili niste pritisnuli tipku **START/STOP** na kraju procesa, kruh će se po završetku pečenja još 1 sat održati toplim. Nakon protoka tog razdoblja čuje se 10 kratkih zvučnih signala i pekač se automatski gasi.
17. Ako pekač kruha ne koristite ili ne želite završiti postupak, isključite ga i odspojite priključni kabel od izvora energije.
18. **Napomena:** Prije nego narežete kruh, izvadite iz njega kuke za gnječenje pomoću kukice za tu namjenu. Štruca je u tom trenutku vruća i zbog toga nikad nemojte vaditi kuke rukama.
19. **Napomena:** Ako nećete potrošiti kruh, preporučujemo vam da suvišak stavite u plastičnu vrećicu ili u posudu. Kruh se može očuvati do 3 dana na sobnoj temperaturi. Ako ga trebate pohraniti na dulje vrijeme, spremite ga u plastičnu vrećicu ili posudu, a zatim u zamrzivač. Čuvajte ga maksimalno 10 dana. Budući da domaći kruh ne sadrži konzervanse, njegova trajnost uglavnom nije onakva kao kod kruha koji kupujete u dućanima.

## Kraj programiranih koraka

Po završetku programa izvucite kalup za pečenje i stavite ga na podlogu otpornu na visoku temperaturu (npr. kuhinjski podmetač). Ako kruh ne ispadne iz kalupa na podlošku, pokrenite osovine kuka za gnječenje i pomičite ih lijevo-desno dok se štruca ne oslobodi. Nakon toga kruh možete potpuno izvaditi i rezati ga nakon što ste uklonili kuke.

PREGLED PROGRAMA – VREMENA

Broj izbornika	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10	
	BASIC		QUICK		FRENCH		RAPID		WHOLE WHEAT		CAKE		DOUGH		BAKE		JAM		SANDWICH	
Veličina	I.	Il.							I.	Il.									I.	Il.
Približna težina kruha (g)	1000	1300							1000	1300									1000	1300
Vrijeme pripreme (sati)	3:20	3:30	1:58	3:50	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20								
Sljedeća vremena navedena su u minutama																				
Pregrijavanje, motor ne radi – zagrijavanje je uključeno	17	20	5	22	3	37	40							22	-			Zagrijavanje uključeno 15/15 s	11	22
Miješanje	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	-	15			3	3
1. Gnječenje	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	-	-			2	2
2. Gnječenje zagrijavanje uključeno 5/25 s	13	13	20	16	5	13	13							16	-				13	13
Mučenje 12,5 (min.) i gnječenje 8 (min) uključeno 5/25 s																				
Znak za odobavanje sastojaka																				
Vrijeme prikazano na zaslonu (sati)	oko 02:54	oko 2:57	oko 1:33	-	-	oko 2:44	oko 2:47	oko 1:49											oko 2:34	oko 2:34
1. Dizanje zagrijavanje uključeno 5/25 s*	45	45	-	45	-	45	45	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	45	45
Hlađenje tijesta	1	1	-	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
2. Dizanje zagrijavanje uključeno 5/25 s*	18	18	7	25	7	18	18	-	45	-	45	-	18	18	-	45	-	-	18	18
Hlađenje tijesta	1	1	-	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
3. Dizanje tijesta zagrijavanje uključeno 5/25 s**	45	45	25	50	27	35	35	-	22	-	22	-	39	39	-	39	-	-	39	39
Dizanje zagrijavanje uključeno (22/18 s) nakon što je temperatura dostignuta 8/22 s.	55	62	55	65	65	55	62	80	60	45	45	60	45	45	60	45	45	45	45	45
Faza sazrijevanja	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Podgrijavanje (min.)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Predprogramirani																				
Vremenski prekidač (h)	13	13	-	13	-	13	13	-	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13

## PITANJA I ODGOVORI

### Nakon pečenja kruh se lijepi za posudu.

Nakon završetka pečenja kruha ostavite ga da se hladi oko 10 minuta, a zatim okrenite kalup. Ako je potrebno, nakon pečenja pomiješajte osovine kuka za gnječenje s lijeva na desno. Prije sljedećeg pečenja nauljite cijeli kalup, uključujući i kuke za gnječenje.

### Kako spriječiti stvaranje rupa u kruhu koje ostaju zbog kuka za gnječenje?

Kuke za miješanje tijesta možete u posljednjoj fazi prije dizanja tijesta izvaditi pobrašnjemim prstima.

### Tijesto se podigne i prekupi preko ruba posude.

To se osobito javlja kada se koristi pšenično brašno, i posljedica je visokog sadržaja glutena.

- Smanjite količinu brašna i prilagodite ostale sastojke. Gotov kruh će i dalje biti dovoljno lak.
- Tijesto premažite žlicom vrućeg margarina.

### Kruh nije dovoljno uskisnuo.

- Ako se u sredini kruha stvorila rupa u obliku slova V, brašno nema dovoljno glutena. To znači da brašno sadrži premalo proteina (što se pogotovo događa kao posljedica kišnih ljeta) ili da je brašno bilo previše vlažno.

Rješenje: na svakih 500 g brašna dodajte žličicu glutena.

- Ako je kruh sužen u sredini, može biti u pitanju jedan od sljedećih uzroka: voda je bila previše vruća, količina vode bila je prevelika, u brašnu nije bilo dovoljno glutena.

### Kad se za vrijeme rada smije otvoriti poklopac pekača?

Općenito govoreći, poklopac pekača može se otvoriti uvijek tijekom gnječanja. U ovoj fazi mogu se dodati još male količine brašna i tekućine. Želite li da kruh nakon pečenja ima određena svojstva, postupite kako slijedi:

Prije zadnje faze dizanja tijesta otvorite poklopac, i pažljivo zarezite tijesto zagrijanim nožem, pa pospite kruh zrnjem ili poškropite mješavinom krumpirovog brašna i vode kako bi vam korica kruha bila sjajna. Međutim, to je zadnji trenutak za otvaranje poklopa jer će u protivnom kruh „pasti“.

### Što je pšenično brašno od cijelog zrna?

Brašno od cjelovitog zrna izrađuje se od svih vrsta žitarica, uključujući pšenicu. Pojam „cjelovito zrno“ znači da se brašno melje od cjelovitih žitarica i zato ima veći sadržaj neprobavljivih tvari i tamnije je boje. Nasuprot uvriježenom vjerovanju, korištenje brašna od cjelovitog zrna ne daje tamniji kruh.

### Što je nužno učiniti pri korištenju raženog brašna?

Raženo brašno ne sadrži gluten i kruh stoga teško uskisne. Da bi raženi kruh bio lakše probavljiv, potrebno ga je pripremiti sa svježim kvascem.

### Koliko različitih vrsta brašna postoje i kako se koriste?

- Kukuruzno, rižino i krumpirovo brašno pogodni su za osobe alergične na gluten ili za one koji pate od malapsorpcije ili trbušnih bolesti. Pogledajte odgovarajuće recepte u knjizi s receptima.
- Brašno od krupnika (pirovo brašno) skupo je, ali ne sadrži kemijske primjese zbog toga što ta žitarica može rasti na vrlo siromašnim tlima i ne treba joj nikakvo gnojivo. Brašno od krupnika posebno je pogodno za ljude koji pate od alergija.

Može se koristiti u svim receptima navedenim u knjizi s receptima koji sadrže brašna tip 405, 550 i 1050.

- Brašno od prosa posebno je pogodno za osobe koje pate od mnogih alergija. Može se koristiti u svim receptima kod kojih je potrebno brašno tipa 405, 550 i 1050, kao što je opisano u knjizi s receptima.
- Brašno od tvrde pšenice pogodno je za bagete zahvaljujući svojoj konzistenciji, a može ga se zamijeniti krupicom od tvrde pšenice.

### Kako mogu pripremiti lako probavljiv kruh?

Dodavanjem tiještenog kuhanog krumpira u brašno prije gnječanja tijesta, kruh će postati lakše probavljivim.

### Što se može učiniti da kruh nema okus po kvascu?

- Taj okus često nestane dodavanjem šećera. Dodavanje šećera daje kruhu svjetliju boju.
- U vodu za pripremu tijesta dodajte jednu žlicu octa za malu štrucu, odnosno 2 žlice za veliku.
- Umjesto vode koristite mlačenicu ili kefir. To se odnosi na sve recepte i preporučuje se za poboljšanje svježine kruha.

### Zašto kruh pečen u običnoj pećnici ima okus drugačiji od kruha ispečenog u pekaču za kruh?

To ovisi o različitim stupnjevima vlažnosti: kruh pečen u konvencionalnoj pećnici je suhlji zbog većeg prostora za pečenje, a kruh pečen u pekaču je vlažniji.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

### Prije svakog postupka održavanja, isključite uređaj iz struje!

**Uređaj mora biti hladan kad god ga čistite i potrebno ga je čistiti po svakom korištenju!** Preporučujemo vam da novi kalup premažete nekom masnoćom prikladnom za pečenje, stavite ga u pekač, zagrijete na 160 °C i pečete ga praznog 10 minuta. Nakon što se kalup ohladi, kalup očistite (istrljajte) papirnim ubrusom. To se preporučuje u svrhu zaštite neprijanjajuće površine. Ovaj postupak možete povremeno ponoviti. Za čišćenje koristite blagi deterdžent. Nikada nemojte koristiti kemijska sredstva za čišćenje, benzin, sredstva za čišćenje pećnica ili abrazivna sredstva za čišćenje koja bi mogla oštetiti neprijanjajuću površinu kalupa. Vlažnom krpom uklonite sve mrvice i ostatke sastojaka s poklopa, kućišta i prostora za pečenje. **Pekač kruha nikada ne uranjajte u vodu i prostor za pečenje ne punite vodom!** Poklopac se može ukloniti radi lakšeg održavanja. Da biste ga odvojili, poklopac podignite u uspravan položaj i povucite. Vanjsku plohu kalupa za pečenje prebrišite vlažnom krpom. Unutarnje površine očistite sa samo malom količinom tekućine s deterdžentom. Osovine kuka i kuke za gnječenje potrebno je očistiti odmah po upotrebi. Ostanu li kuke u kalupu, kasnije će ih biti teže odvojiti. U tom slučaju napunite kalup toplom vodom i ostavite oko 30 minuta. Tada izvadite kuke za gnječenje.

Kalup za pečenje ima premaz od neprijanjajućeg sloja. Zbog toga tijekom čišćenja nemojte koristiti metalni pribor jer bi on mogao ogrebsti površinu. Normalno je da se tijekom vremena boja površine promijeni. Ta promjena nije povezana s učinkovitošću tog sloja.



## UKLANJANJE SMETNJI

Ako se tijekom uporabe pekača pojave smetnje, prije nego se javite u servis, provjerite je li smetnja opisana u sljedećoj tablici:

Problem	Uzrok	Rješenje
Iz prostora za pečenje ili iz ventilacijskih otvora izlazi dim.	Sastojci su se priljepili na gornji dio kalupa, vanjsku stranu kalupa ili se nalaze u prostoru za pečenje.	Isključite kabel za napajanje iz električne mreže i očistite vanjsku stranu kalupa za pečenje ili prostora za pečenje.
Sredina kruha pada i s donje strane je vlažan.	Kruh je ostao predugo u kalupu nakon što je ispečen i nakon što je prošlo razdoblje podgrijavanja.	Izvadite kruh iz kalupa za pečenje prije kraja faze podgrijavanja.
Kruh se teško vadi iz kalupa za pečenje.	Donja strana kruha zaglavljena je u kuke za gnječenje.	Pomičite osovine naprijed-nazad dok kruh ne ispadne. Nakon pečenja očistite kuke za gnječenje i osovine. Ako je potrebno napunite kalup za pečenje toplom vodom i ostavite ga 30 minuta. Tada možete lako ukloniti kuke i očistiti ih.
Sastojci nisu pravilno promiješani i kruh se nije dobro ispekao.	Nije odabran odgovarajući program.	Provjerite odabrani program i ostale postavke.
	Tijekom rada pekača pritisnuta je tipka START/STOP.	Pogledajte poglavlje Funkcije pekača za kruh (ponavljane funkcije).
	Poklopac je otvaran nekoliko puta tokom rada pekača.	Ne otvarajte poklopac nakon posljednjeg dizanja.
	Došlo je do duljeg nestanka struje za vrijeme rada pekača.	Pogledajte poglavlje Funkcije pekača za kruh (ponavljane funkcije).
	Blokirano je kretanje kuka za gnječenje.	Provjerite da zrna nisu onemogućila kretanje kuka. Izvadite kalup i provjerite da li se kuke slobodno okreću. Ako se ne okreću slobodno, obratite se službi za potrošače.
Kalup za pečenje podiže se za vrijeme pečenja.	Tijesto je previše gusto. Kuke za tijesto su blokirane i kalup za pečenje je poguran prema gore.	Otvorite poklopac i dodajte malo tekućine u tijesto. Zatim ponovo zatvorite poklopac.
Pekač ne počinje raditi. Zaslom pokazuje H:HH.	Pekač je još vruć od prethodnog ciklusa pečenja.	Držite pritisnutu tipku START/STOP dok se na zaslonu ponovo ne prikaže početni program BASIC (osnovni). Izvadite kalup za pečenje i ostavite pekač da se ohladi. Nakon toga vratite kalup za pečenje na svoje mjesto, ponovo postavite program i uključite pekač.

HR/BIH

## PITANJA I ODGOVORI O RECEPTIMA

### Napomene o receptima

#### 1. Sastojci

Budući da svaki sastojak ima svoju ulogu za uspješnu pripremu kruha, jednako je važno točno odmjeriti sastojke kao i poštovati redoslijed njihovog dodavanja.

- Najvažniji sastojci, kao što su to tekućine, brašno, sol, šećer i kvasac (može se upotrijebiti i suhi i svježi kvasac) utječu na uspješan ishod pripreme tijesta i kruha. Uvijek koristite pravilne količine u pravilnom omjeru.
- Koristite tople sastojke ako tijesto pripremate bez odgode. Želite li peći kruh uz upotrebu mogućnosti odgođenog početka upotrebom timera, preporučujemo vam da koristite hladne sastojke kako biste izbjegli preranu aktivaciju kvasca.
- Margarin, maslac i mlijeko utječu na okus i miris kruha.
- Korica kruha bit će svjetlija i tanja ako smanjite količinu šećera za 20%, a što neće imati utjecaja na uspješno pečenje kruha. Želite li mekšu i svjetliju koru, zamijenite šećer medom.
- Ako želite dodati žitarice, ostavite ih da se natapaju preko noći. Smanjite količinu brašna i tekućine (do 1/5). Kod raženog brašna nužno je koristiti kvasac.
- Želite li posebno lagan kruh bogat vlaknima koja potiču rad crijeva, dodajte u tijesto pšenične mekinje. Odgovarajuća doza je 1 žlica na svakih 500 g brašna i potrebno je povećati količinu tekućine za 1 žlicu.

#### 2. Prilagodba količina

Ako je potrebno povećati ili smanjiti količine pojedinih sastojaka, pazite da se zadrže omjeri izvornog recepta. Za postizanje savršenih rezultata, prilagodite sastojke pridržavajući se sljedećih pravila:

- Tekućine/brašno: Tijesto treba biti mekano (ali ne previše) i lako za gnječenje, a da ne postane vlaknasto. Lagano gnječenje bi trebalo dovesti do formiranja kugle. No, to nije slučaj kod tijesta od cjelovitog zrna ili kod pripreme kruha za zrnima žitarica. Provjerite tijesto 5 minuta nakon prvog gnječanja. Ako je previše vlažno, potrebnu gustoću postići ćemo dodajući postupno male količine brašna. Ako je tijesto previše suho, za vrijeme gnječanja dodajte vodu žlicu po žlicu.
- Zamjena tekućina: Kada dodajete sastojke koji u sebi sadrže tekućine (kiselo mlijeko, jogurt i slično) potrebno je smanjiti ukupnu količinu tekućine kako bi ostala ista kao u izvornom receptu. Ako koristite jaja, razbijte ih u mjericu, istucite i zatim nadopunite tekućinom do količine određene receptom. Živite li na velikoj visini (preko 750 m nadmorske visine), tijesto će brže usknuti. U tom slučaju, količina kvasca treba biti proporcionalno smanjena za oko 1/4 do 1/2 žličice kako bi se dizanje tijesta proporcionalno smanjilo. Isto vrijedi i za mekoću vode.

### 3. Dodavanje i mjerenje sastojaka i količina

- Uvijek prvo dodavajte tekuće sastojke, a kvasac neka bude posljednji. Kako bi se kontroliralo dizanje (pogotovo kada koristite vremensku odgodu) treba paziti da kvasac i tekućine de dođu u dodir.
- Uvijek koristite iste mjerne jedinice. Težina u gramima mora biti točno izmjerena.
- Za mjerenje u mililitrima moguće je koristiti priloženu mjericu koja ima mjernu skalu od 50 do 300 ml.
- Voće, orasi i žitarice: Želite li koristiti dodatne sastojke, možete to učiniti pomoću posebnih programa nakon zvučnog signala. Ako dodate sastojke prerano, zdrobit će se tijekom gnječanja.

### 4. Težina i volumen kruha

- Unatoč točnom mjerenju težine, mogu se pojaviti određene varijacije. Stvarna težina kruha puno ovisi o vlažnosti prostorije u vrijeme pripreme.
- Svi kruhovi sa značajnim udjelom pšenice postižu veliki volumen i prelaze rub posude nakon posljednjeg dizanja u slučaju da se priprema najveća količina tijesta. Tijesto se, međutim, neće izliti. Dio kruha koji je izvan kalupa lakše uskisne od onoga koji je unutar.
- U slučajevima kad se za slatke kruhove navodi program QUICK (brzi), možete staviti manje sastojaka (to vrijedi i za program CAKE (torta) kako biste izradili lakša peciva).

### 5. Rezultati pečenja

- Ishod pečenja zavisi od lokalnih uvjeta (mekoća vode, visoka relativna vlažnost zraka, visoka nadmorska visina, konzistencija sastojaka itd.). Zbog toga su podaci sadržani u receptima istovremeno i početne točke koje je potrebno odgovarajuće prilagoditi. Ako pokoji recept ne uspije prvi puta, nemojte se obeshrabriti. Pokušajte pronaći razlog, ispravite grešku i ponovite taj recept.
- Ako je kruh nakon pečenja suviše blijed, možete ga ostaviti na programu pečenja da dobije tamniju boju.
- Preporučuje se ispeći probni kruh prije postavljanja funkcije za pečenje preko noći, kako biste mogli na receptu napraviti potrebne promjene.

Problem	Uzrok	Rješenje
Kruh prilično brzo uskisne.	Previše kvasca, previše brašna, nedovoljno soli (ili više ovih uzroka odjednom).	a/b
Kruh ne uskisne uopće ili uskisne samo malo.	Kvasac ima premalo ili ga nema uopće. Kvasac je star ili mu je valjanost istekla. Tekućina je bila prevruća. Kvasac je došao u dodir s tekućinom. Pogrešna vrsta brašna ili staro brašno. Previše ili nedovoljno tekućine. Nedostatak šećera.	a/b d c d d a/b/f a/b
Kruh previše uskisne i izlije se u posudu za pečenje.	Ako je voda previše mekana, kvasac fermentira snažnije. Previše mlijeka utječe na fermentaciju kvasca.	e c
Sredina kruha pada.	Volumen tijesta je veći od kalupa i kruh se smanjuje. Fermentacija je prekratka, ili nije dovoljno duga zbog previsoke temperature vode ili prostora za pečenje, odnosno zbog prevelike vlažnosti.	c/g c/g
Kad je kruh ispečen, ostaje udubljen.	Prevelika količina tekućine.	a/b
Struktura kruha je teška i ima grudice.	Previše brašna ili nedovoljno tekućine. Nedostatak kvasca ili šećera. Previše voća, oštrog brašna ili nekog od ostalih sastojaka. Brašno je staro ili mu je valjanost istekla.	a/b a/b b d
Sredina kruha nije ispečena.	Previše ili nedovoljno tekućine. Recept uključuje vlažne sastojke.	a/b/f f
Struktura kruha je otvorena ili gruba, previše je rupa.	Previše vode. Nema soli. Visoka vlažnost zraka, voda prevruća. Previše tekućine.	f b g c

Problem	Uzrok	Rješenje
Kruh je na površini napola pečen.	Obujam tijesta je prevelik za taj kalup za pečenje. Prevelika količina brašna, pogotovo u slučaju bijelog kruha. Previše kvasca i premalo soli. Previše šećera. Slatki sastojci povrh šećera.	a/e b a/b a/b b
Stranice su nepravilne ili neravne.	Kruh nije dovoljno ohlađen (para nije izašla)	g
Naslage brašna na korici.	Za vrijeme gnječenja brašno sa strana nije dobro obrađeno.	e

### Rješenja poteškoća:

- Sastojke odmjerite precizno.
- Utvrđite prave količine sastojaka.
- Koristite neku drugu tekućinu, ili je ohladite na sobnu temperaturu. Sastojke navedene u receptu dodajte u ispravnom redoslijedu. U sredini brašna napravite malu udubinu i u nju postavite razmrvljeni ili suhi kvasac. Pazite da ne dođe do izravnog kontakta kvasca s tekućinama.
- Koristite samo svježe i pravilno skladištene sastojke.
- Ispravite količinu tekućine. Kada se dodaju sastojci koji sadrže vodu, potrebno je smanjiti količinu vode koja se dodaje.
- Kad je vrijeme vrlo vlažno, smanjite količinu vode za 1–2 žlice.
- Izvadite kruh iz kalupa odmah nakon što je pečen, ali prije rezanja ostavite ga najmanje 15 minuta da se ohladi na odgovarajućoj podlozi (npr. drvenoj dasci za rezanje).

### TEHNIČKI PODACI

Najveća težina kruha: 1,3 kg  
 Nazivni napon: 230 V~ 50 Hz  
 Nazivna snaga: 800 W  
 Buka: < 65 dB

### UPORABA I ODLAGANJE OTPADA

Papir i karton predati na odlagalište. Foliju, PE vrećice i plastične dijelove ambalaže odložiti u za njih predviđene kontejnere.

### ODLAGANJE PROIZVODA PO PRESTANKU KORIŠTENJA

**Odlaganje električnih i elektroničkih uređaja (vrijedi u zemljama članicama EU i drugim zemljama u kojima je uveden sustav recikliranja)**

Simbol koji se nalazi na proizvodu ili ambalaži označava da se proizvod ne može tretirati kao komunalni otpad domaćinstva. Predajte proizvod na mjestu određenom za recikliranje električne i elektroničke opreme. Pravilnim recikliranjem ovog proizvoda spriječite štetne posljedice po ljudsko zdravlje i po okoliš.

Recikliranje doprinosi očuvanju prirodnih resursa. Želite li više informacija o recikliranju ovog proizvoda, molimo da se obratite lokalnim vlastima, organizaciji ovlaštenoj za preradu otpada ili trgovini u kojoj ste kupili uređaj.

Ovaj proizvod zadovoljava zahtjeve Direktive EU o elektromagnetskoj kompatibilnosti i sigurnosti električnih uređaja.

Zadržano je pravo izmjena teksta i tehničkih podataka.

Upute za uporabu dostupne su na web stranici [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

HR/BIH



08/05



## VARNOSTNA NAVODILA

### Pazljivo preberite in shranite za morebitno kasnejšo uporabo!

**Pozor:** Varnostni ukrepi in navodila ne zajemajo vseh možnih razmer in nevarnosti, do katerih lahko pride. Uporabnik se mora zavedati, da varnostnih napotkov, kot so previdno, skrbno in razumno ravnanje ni možno vgraditi v izdelek. Zato mora uporabnik te naprave sam zagotoviti vse varnostne ukrepe. Nismo odgovorni za škodo, ki bi nastala med prevozom, zaradi nepravilne uporabe, zaradi nihanja napetosti ali zaradi spremembe ali zamenjave katerega koli dela naprave.

Da ne bi prišlo do požara ali poškodbe zaradi udara elektrike, morate pri uporabi električnih naprav vedno upoštevati osnovna varnostna navodila, med katerimi so tudi naslednja:

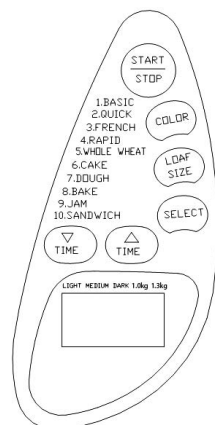
1. Preverite, ali električna napetost na vaši vtičnici odgovarja tisti, ki je navedena na ploščici vaše naprave in ali je vtičnica pravilno ozemljena. Vtičnica mora biti vgrajena v skladu z veljavnimi varnostnimi predpisi.
2. Pekača kruha ne uporabljajte, če je el. kabel poškodovan. Vsa popravila, vključno z menjavo el. kabla, zaupajte strokovnemu servisu! Ne demontirajte zaščitnih pokrovov aparata, nevarnost udara z električnim tokom!
3. Napravo zaščitite pred stikom z vodo ali z drugimi tekočinami, da ne bi prišlo do udara električnega toka.
4. Pekač kruha ne sme delovati brez nadzora.
5. Pekača kruha ne uporabljajte za ogrevanje prostora!
6. Priporočamo, da izdelek med pečenjem še nepreizkušene recepta kontrolirate!
7. Pekača nikoli ne potaplajte v vodo (niti delno)!
8. Pri rokovanju z aparatom ravnajte tako, da ne pride do telesnih poškodb (npr. opeklin). Med pečenjem se iz prezračevalnih odprtin dviguje vroča para in površina pekača je lahko vroča.
9. Če iz pekača uhaja dim, ki ga povzroči zažig pripravljenih surovin, pustite pokrov zaprt, pekač takoj ugasnite in izklopite iz električnega omrežja.
10. Priporočamo, da pekača kruha ne puščate s priključenim el. kablom v vtičnici brez nadzora. Pred kakršnim koli posegom prav tako izključite kabel iz električnega omrežja. Vtikača ne smete izvleči iz vtičnice na način, da vlečete za kabel. Kabel izključite iz omrežja na način, da primete vtikač in ga izvlečete.
11. Pekača kruha ne uporabljajte zunaj ali v vlažnem okolju. Ne dotikajte se el. kabla ali pekača kruha z mokrimi rokami. Obstaja nevarnost električnega udara.
12. Bodite še posebej pozorni, če pekač kruha uporabljate v bližini otrok.
13. Kabel mora teči tako, da ni v stiku z vročimi predmeti in ni speljan preko ostrih robov. Električnega kabla ne ovijajte okrog aparata, tako boste podaljšali njegovo življenjsko dobo.
14. Temperatura površine v bližini aparata je lahko med njegovim delovanjem višja kot ponavadi. Pekač kruha namestite stan od doseg drugih predmetov tako, da bo zagotovljeno prosto kroženje zraka, ki je potrebno za pravilno delovanja aparata.
15. Nikoli ne prekrivajte prostora med plaščem in posodo za pečenje kruha ter v ta prostor ne porivajte nobenih predmetov (npr. prsti, žlice itd.). Prostor med plaščem in posodo za pečenje kruha mora biti prost.
16. Med uporabo in po njej se ne dotikajte površin za peko ali vročih delov izdelka, dokler se izdelek ne ohladi. Dotikate se lahko le ročke, da se izognete opeklinam.
17. Površine za peko tega izdelka imajo neoprijemljivo površino, tako, da se enostavno čistijo. Zatorej za čiščenje notranjih/zunanjih delov izdelka in za rokovanje s kruhom ne uporabljajte kovinskih ali trdih predmetov oziroma pribora, da ne poškodujete površin za peko.
18. Pekača kruha ne postavljajte na vročo površino in ga ne uporabljajte v bližini vira vročine (npr. kuhalne plošče štedilnika).
19. Tega aparata naj ne bi uporabljale osebe (vključno z otroki), katerih fizična, intelektualna ali umska nesposobnost ali pomanjkanje izkušenj in znanj preprečuje varno uporabo aparata, če te osebe niso pod nadzorom ali pa jih oseba, odgovorna za njihovo varnost, ni poučila o uporabi aparata. Na otroke je potrebno paziti in zagotoviti, da se ne bodo igrali z aparatom.
20. Uporabljajte le v skladu z napotki navedenimi v teh navodilih. Proizvajalec ne odgovarja za škode nastale zaradi nepravilne uporabe aparata in pritiklin (npr. razvrednotenje hrane, telesne poškodbe, opekline, požar ipd.).



Vroča površina!

**Do not immerse in water! – Ne potaplajte v vodo!**

# UPRAVLJALNA PLOŠČA



## 1. Zaslon – osnovna nastavitvev

Ko začne pekač delovati, se na zaslonu prikaže program **BASIC** (Osnoven). Primer „1 3:30“. Številka 1 označuje, kateri program je bil izbran, številka 3:30 pa čas priprave izbranega programa. Legi dveh pušic ponujata informacijo o izbrani barvi (mehkosti) pečenega kruha in teži. Osnovna nastavitve po priključitvi pekača v el. omrežje (velikost II. in porjavitve **MEDIUM** (Srednja)). Med delovanjem lahko na zaslonu opazujete potek postopka programa. S postopkom programa se številke nastavljenega časa postopoma zmanjšujejo.

## 2. Tipka START/STOP

Ta tipka je namenjena za zagon in zaustavitev programa. Takoj, ko se na tipko **START/STOP** pritisne, začnejo utripati točke časovne vrednosti. Na zaslonu se prikaže **BASIC** (Osnoven). Če je potrebno uporabiti drug program, ga izberite s pomočjo tipke **SELECT** (Izbira). Ko tipko **STOP** podržite za približno 3 sekunde, zaslišite zvočni signal (pisk), se program konča, ta postopek velja tudi, če želite končati 60 min. ogrevanje pekača.

## 3. Tipka COLOR (Barva)

Nastavite zeleno barvo kruha, tj. poimensko: **LIGHT** (Svetla) / **MEDIUM** (Srednja) / **DARK** (Temna).

## 4. Tipka LOAF SIZE (Velikost)

Nastavite zeleno težo kruha v posameznih programih (glej tabelo in recepte). Za manjšo količino kruha 1,0 kg, za večjo količino kruha 1,3 kg.

## 5. Tipka SELECT (Izbira)

To tipko uporabite za izbor enega od programov:

### **BASIC** (Osnoven) –

za bel pšenični in rjav žitni kruh, tudi za kruh z dodanimi zelišči in rozinami. Ta program se uporablja največ.

### **QUICK** (Sprint) –

za hitro pripravo belega, pšeničnega in žitnega kruha. Kruh pečen v tem načinu je manjši in ima bolj gosto sredino.

### **FRENCH** (Toast) –

za pečenje lahkega kruha, francoskega kruha s hrustljivo skorjo in z rahlo sredino.

### **RAPID** (Sladek) –

mešanje, vzhajanje in pečenje kruha v zelo kratkem času. Za program se mora nujno uporabiti voda (ali druge tekočine) s temperaturo 48–50 °C.

**WHOLE WHEAT** (Polnozrnat) – za pečenje polnozrnatega kruha. Ta nastavitve potrebuje več časa za predogrevanje in nabreknil zrn. S tem programom ne priporočamo uporabo funkcij **TIME** (Čas) +/-.

### **CAKE** (Torta) –

pri tej nastavitvi se sestavine premešajo in potem se peče po nastavljenem času. Priporočamo najprej zmešati sestavine v dva dela in le-to nato stresti v posodo za peko.

### **DOUGH** (Priprava) –

v tem načinu se pripravi le testo brez pečenja. Testo lahko po pripravi uporabite za žemljice, pico itd. Pri tej nastavitvi lahko pripravite v pekaču kakršno koli testo.

### **BAKE** (Pečenje) –

za pečenje rjavega kruha ali tort.

### **JAM** (Marmelada) –

priprava džema iz svežega sadja ali marmelade.

### **SANDWICH** (Sendvič) –

za pečenje lahkega kruha z mehko in grobo skorjo.

## 6. Tipka TIME (Čas)

Nastavljate čas priprave za pečenje kruha. Programi **QUICK** (Sprint), **RAPID** (Sladek), **CAKE** (Torta) in **JAM** (Marmelada) ali nastavitvi čas za kasnejši zagon. Uro in minute, ko naj bi se začela priprava, se morajo pristihi h konkretnemu osnovnemu času za konkretni program. Maksimalen čas, ki se lahko nastavi, je 13 ur.

**Primer:** Ura je 20:30 in kruh naj bo pečen naslednje jutro ob 7:00, tj. čez 10 ur in 30 minut. Stisnite in podržite tipko **TIME** (Čas), dokler se na zaslonu ne prikaže vrednost 10:30, tj. čas med prisotnostjo (20:30) in časom, ko naj bo kruh pečen. Izbran čas se nastavlja po 10 minutah.

**Pozor:** Pri delu s časovno funkcijo nikoli ne uporabljajte pokvarljivih surovin kot so mleko, jajca, sadje, jogurt, čebula itd.!

# FUNKCIJE PEKAČA KRUHA

## Funkcija zvočnega signala

Zvočni signal se zažene:

- ko pritisnete na katero koli od programiranih tipk,
- med drugim gnetilnim ciklusom pri programih **BASIC** (Osnoven), **WHOLE WHEAT** (Polnozrnat), **QUICK** (Sprint), **CAKE** (Torta) in **SANDWICH** (Sendvič) za signalizacijo, da lahko dodate žitarice, sadje, orehe ali druge sestavine,
- ko je program na koncu,
- med pogrevanjem na koncu postopka pečenja zvočni signal opozori večkrat-ponavljajoče.

## Shranjevanje na toplem

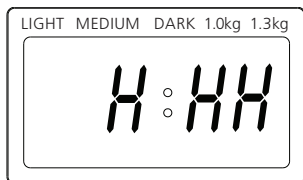
Kruh bo samodejno ostal topel še 1 uro po koncu pečenja. Če želite kruh vzeti ven, izklopite program s pritiskom na tipko **START/STOP**.

## Spomin

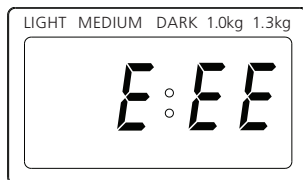
V primeru izpade dobave el. energije med postopkom priprave kruha bo program samodejno nadaljeval z delom, čeprav na pritisnete na tipko **START/STOP**, če pride do obnove el. energije v 10 minutah. Če pa prekinitev traja več kot 10 minut, se podatki ne shranijo v spominu in uporabiti morate nove sestavine ter pekač ponovno prižgati. Če testo v trenutku prekinitve dobave el. energije ni doseglo faze vzhajanja, lahko pritisnete tipko **START/STOP** in tako program zaženete od začetka.

## Varnostne funkcije

- Če je temperatura pekača še previsoka (**nad 40 °C**) npr. po prejšnji uporabi, se na zaslonu prikaže napis **H:HH**, pri ponovnem pritisku na tipko **START/STOP** pa zaslišite zvočni signal. Držite tipko **START/STOP** pritisnjeno, dokler se napis **H:HH** ne izbríše in se na zaslonu ne pojavi osnovna nastavitve. Vzemite ven posodo za peko in počakajte, da se pekač ohladi.
- Če se na zaslonu po pritisku tipke **START/STOP** prikaže **E:EE** (glej spodaj sliko 2), je prišlo do ločitve napeljave senzorja temperature. Senzor naj preveri pooblaščen tehnik.



Slika 1



Slika 2

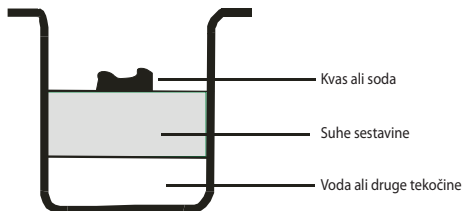
## POSTOPEK PEČENJA

### Priprava za uporabo – programirane faze pečenja kruha

- Pred prvo uporabo pomijte dele, ki pridejo v stik s hrano, v vroči vodi, ki ste ji dodali detergent. Temeljito splaknite s čisto vodo in do suha obrišite oziroma pustite, da se posuši.
- Nato nastavite program **BAKE** (Pečenje) in pekač za 10 minut prižgite brez vloženi sestavin, potem pa naj se pekač ohladi. Morebiten kratek, rahel dim ni okvara. Pekač položite na ravno in suho površino. Vtičalo el. kabla priključite v električno omrežje.
- Posodo za peko primate z obema rokama, porinite jo v pekač in namestite tako, da bo pravilno vložena v sredino prostora za peko. Nato na os v posodo za peko porinite še dva kavlja za gnetenje. V posodo vložite sestavine v zaporedju, ki ga določa recept. Zaprite pokrov pekača. Na upravljalni plošči nastavite zelen program (**SELECT** (Izbira) / **LOAF SIZE** (Velikost) / **COLOR** (Barva) / **TIME** (Čas)). Na koncu pritisnete tipko **START**.
- Pekač samodejno meša in gnete testo, dokler ne doseže pravilne gostote. Ko je konec zadnjega ciklusa gnetenja, se pekač segreje na optimalno temperaturo za vzhajanje testa. Nato pekač samodejno nastavi temperaturo in čas pečenja kruha.
- Če je kruh na koncu programa za peko presvetel, uporabite program **BAKE** (Pečenje), da bolj potemni. Pritisnite tipko **START/STOP**, potem izberite program **BAKE** (Pečenje) in prižgite pekač. Ko je pečenja konec, zaslišite zvočni signal, kruh lahko vzamete iz pekača. Nato se prižge enournno dodatno ogrevanje.

### Kako pripraviti kruh

- Posodo za peko vložite v pekač, potem pa jo porinite tako, da zaskoči. Na os natakните kavlja za gnetenje. Kavlja za gnetenje zavrtite v smeri urnega kazalca, da zaskočita. Pred namestitvijo kavljev priporočamo, da v posodo vložite margarino za pečenje, s čimer se izognete oprijemanju testa na kavlje. Poleg tega boste kavlje enostavneje odstranili iz že pečene štruce.
- V posodo za peko vložite sestavine. Upoštevajte zaporedje navedeno v receptu. Navadno se najprej dodajo rekoče sestavine ali voda, nato sladkor, sol in moka, kot zadnje pa vedno dodajte kvas ali pecilni prašek.



- V moki naredite manjšo jamico, v njo vložite kvas in se prepričajte, da ne pride v stik s tekočino ali soljo.
- Narahlo zaprite pokrov in v vtičnico priključite vtičalo.
- Ponavljajoče pritisčajte tipko **SELECT** (Izbira), dokler ne izberete zelenega programa.
- S pritiskom na tipko **COLOR** (Barva) izberite zeleno barvo skorje.
- S pritiskom na tipko **LOAF SIZE** (Velikost) izberite zeleno velikost (1kg ali 1,3kg).

8. Čas zakasnitve nastavite s pritiskom na tipko **TIME** (Čas) ▲ ali **TIME** (Čas) ▼. Ta korak lahko preskočite, če želite takoj začeti s pripravo kruha.
9. Pripravo zaženite s pritiskom na tipko **START/STOP**.
10. Pri programih **BASIC** (Osnoven), **FRENCH** (Toast), **WHOLE WHEAT** (Polnozrnatni), **CAKE** (Torta), **SANDWICH** (Sendvič) zaslišite med pripravo dolg pisk. To je opozorilo, da lahko dodate sestavine. Odprite pokrov in vložite potrebne sestavine. Skozi prezračevalne odprtine lahko med pečenjem uhaja para. Le-to je normalno.
11. Ko je postopka konec, se zasliši piskanje. S pritiskom in podržanjem tipke **START/ STOP** za 3 sekunde postopek zaustavite in kruh lahko vzamete ven. Odprite pokrov in s pomočjo kuhinjskih rokavic močno primite posodo za peko in jo vzemite iz pekača.
12. **Opozorilo: posoda za peko in kruh sta lahko zelo vroča! Zato vedno zelo pazite.**
13. Preden vzamete ven pečen hlebec počakajte, da se posoda za peko ohladi. Potem s pomočjo neoprijemljive lopatice narahlo ločite stranice hlebca od posode.
14. Posodo lahko prekucnete na mrežo ali čisti delovni pult te rjo narahlo stresete, da hlebec enostavno zdrsne ven.
15. Preden kruh narežete, počakajte, da se hladi cca. 20 minut. Priporočamo, da kruh režete z električnim nožem ali pa s posebnim nožem za kruh, nikakor pa ne z nožem za sadje ali z navadnim kuhinjskim nožem. V nasprotnem primeru se lahko kruh deformira.
16. Če nimate prostora ali pa niste pritisnili na tipko **START/STOP** po koncu postopka, se kruh samodejno shrani topel še 1 uro. Po preteku tega časa zaslišite 10x pisk in nato se pekač samodejno ugasne.
17. Če pekača ne uporabljate ali pa ne želite končati postopka, ga izklopite in iz el. vtičnice izključite vtičalo.
18. **Opomba:** Preden boste hlebec narezali, vzemite iz spodnjega dela s pomočjo orodja kavlja za gnetenje. Hlebec je vroč, zato kavljev za gnetenje nikoli ne jemljite ven z rokami.
19. **Opomba:** Če kruha ne boste pojedli celega vam priporočamo, da preostanek pospravite v plastično vrečko ali posodo. Kruh lahko shranjujete do 3 dni na sobni temperaturi. Če pa ga potrebujete skladiščiti dalj časa, ga vložite v plastično vrečko ali posodo in potem v zamrzovalnik. Shranjujte maks. 10 dni. Ker kruh narejen doma ne vsebuje nobenih konzervansov, njegov čas shranjevanja na splošno ni daljši od roka shranjevanja kruha, ki je kupljen v trgovini.

## Konec naprogramiranih faz

Po koncu programa s potegom vzemite ven posodo za peko, jo položite na proti vročini odporno in močno podlogo (npr. deska). Če kruh ne pade iz posode na podlogo, parkrat sem in tam premaknite os za gnetenje, dokler kruh ne zdrsne ven. Potem lahko kruh enostavno razrežete in vzamete ven kavlja za gnetenje.

## PREGLED PROGRAMOV – ČASOVNA DOLOČITEV

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	BASIC	QUICK	FRENCH	RAPID	WHOLE WHEAT	CAKE	DOUGH	BAKE	JAM	SANDWICH
Meni številka										
	I.	II.			I.					I.
Velikost	1000	1300			1000	1300				1000
Približna teža kruha (g)	3:20	3:30	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:20	3:09
Čas priprave (ura)										3:20
	Naslednji časi so predpisani v minutah									
Predogrevanje, motor ne teče – segrevanje vkl./ izkl. 5/25 s	17	20	5	22	3	37	40		22	11
									Segrevanje vkl./ izkl. 15/15 s	22
Mešanje	3	3	3	3	3	3	3,5	3	15	3
1. Gnetenje	2	2	2	2	2	2	-	2	-	2
2. Gnetenje segrevanje vkl./izkl. 5/25 s	13	13	20	16	5	13	13	16	-	13
							Stepanje 12,5 (min.) in segrevanje 8 (min.) vkl./izkl. 5/25 s			
	Signal za dodajanje sestavin									
Prikazan čas na zaslonu (ura)	cca. 2:54	cca. 2:57	cca. 1:33	-	cca. 2:44	cca. 2:47	cca. 1:49	-	-	cca. 2:34
1. Vzhajanje segr. vkl./izkl. (5/25 s)*	45	45	-	45	45	45	-	-	-	45
2. Vzhajanje segr. vkl./izkl. (5/25 s)*	1	1	1	-	1	1	-	-	-	1
Glajenje testa	18	18	7	25	7	18	18	45	45	18
Glajenje testa	1	1	1	-	1	1	-	-	-	1
3. Vzhajanje testa segr. vkl./izkl. (5/25 s)*	45	45	25	50	27	35	35	22	-	39
Pečenje segr. vkl./ izkl. (22/8 s) za doseg temperature 8/22 s.	55	62	65	65	65	55	62	80	60	56
Faza uležanosti	-	-	-	-	-	-	-	16	-	20
Pogrevanje (min.)	60	60	60	60	60	60	60	-	-	60
	Predprogramiranje									
Časovno stikalo (ura)	13	13	-	13	-	13	13	-	13	13



## VPRAŠANJA IN ODGOVORI

### Po pečenju se kruh lepi na posodo.

Po koncu pečenja počakajte, da se kruh hladi 10 minut in nato obrnite posodo za peko z dnom navzgor. Po potrebi po pečenju premikajte na levo in na desno os kavljev za gnetenje. Za novo pečenje namastite celo posodo vključno s kavljivi za gnetenje.

### Kako preprečiti nastanek lukenj v kruhu, ki jih povzročita kavljiva za gnetenje?

Kavljiva za pečenje lahko vzamete ven s prsti prekritimi z moko pred poslednjo fazo vzhajanja testa.

### Testo vzhaja preko robov posode.

Le-to se dogaja predvsem, ko se uporablja pšenična moka in to je posledica večje vsebnosti glutena.

- Zmanjšajte količino moke in prilagodite tudi druge sestavine. Pečen kruh bol še vedno imel dovolj veliko prostornino.
- Testo prelijte z jušno žlico vroče raztopljenе margarine.

### Kruh ni dovolj vzhajan.

- Če pride na sredini do zarezev v obliki V, moka ne vsebuje dovolj glutena. To pomeni, da moka vsebuje premalo proteina (le-to se dogaja v deževni sezoni) ali pa je moka prevlažna. Ukrep: dodajte jušno žlico pšenične glukoze na vsakih 500 g moke.
- Če je kruh na sredini zožen, so lahko vzroki sledeči: previsoka temperatura vode, uporabljeno je bilo preveč vode ali pa je moki premalo glutena.

### Kdaj se lahko odpre pokrov pekača med delovanjem?

Na splošno se lahko pokrov pekača odpre vedno med fazo gnetenja. Med to fazo se lahko doda še manjša količina moke ali tekočine. Če ima kruh, ko je pečen, določene znake, ravnajte tako:

Pred zadnjo fazo vzhajanja odprite pokrov in pazljivo odrežite nastalo skorjo kruha z ostrim, vnaprej segretim nožem, potesite po njem žitarice ali pa potresite na skorjo mešanico krompirjeve moke in vode, s čimer boste dosegli svetlečo površino kruha. Vendar pa je to zadnjič, ko lahko pokrov odprete, ker drugače sredina kruha pade.

### Kaj je pšenična polnozrnata moka?

Polnozrnata moka se proizvaja iz vseh vrst žitaric (žita), vključno s pšenico. Izraz „polnozrnat“ pomeni, da je bila moka zmelata iz celih zrn in ima zato višji delež neprebavljivih delcev ter je temnejše barve. Vendar uporaba polnozrnate moke ne daje kruhu temnejše barve, kot se splošno misli.

### Kaj je potrebno storiti pri uporabi žitne moke?

Žitna moka ne vsebuje glukoze in kruh skoraj ne vzhaja. Da bo kruh enostavno prebavljiv, se mora polnozrnat kruh pripraviti s kvasom.

### Koliko različnih vrst moke obstaja in kako se uporablja?

- Koruzna, riževa in krompirjeva moka je primerne za osebe, ki so alergične na glukozo ali pa za tiste, ki imajo sindrom slabe absorpcije ali želodčne težave. Glej konkretne recepte v zbirki receptov.
- Moka iz večrznе pire je draga, vendar pa ne vsebuje kemičnih dodatkov, ker pšenica raste na zelo slabi zemlji in ne zahteva nobenih gnojil. Moka iz večrznе pire je še posebej primerna za alergike. Lahko se uporablja v vseh receptih, opisanih v zbirki receptov in ki vsebujejo moko tipa 405, 550 in 1050.

- Prosena moka je še posebej primerna za osebe, ki imajo veliko alergij. Lahko se uporablja v vseh receptih, kjer je moka tipa 405, 550 in 1050, kot je to opisano v zbirki receptov.
- Moka iz trde pšenice je zaradi svoje gostote primerna za bagete in se lahko nadomesti s kašo iz trde pšenice.

### Kako narediti svež kruh za lažjo prebavo?

Z dodatkom zmečkanega kuhanega krompirja v moko in s posledičnim gnetenjem testa dobimo svež kruh, ki je enostavneje prebavljiv.

### Kaj lahko storimo, če ima kruh okus po kvasu?

- Ta okus se velikokrat odstrani tako, da se enostavno doda sladkor. Dodan sladkor naredi kruh svetlejši.
- V vodo dodajte 1 jušno žlico kisa za majhne hlebce in 2 jušni žlici za velike hlebce.
- Namesto vode uporabite pinjenec ali kefir. To velja za vse recepte in se priporoča za izboljšanje svežosti kruha.

### Zakaj ima kruh, ki je pečen v klasični pečici, drugačen okus od kruha, narejenega v pekaču kruha?

Le-to je odvisno od različne stopnje vlage: kruh spečen v klasični pečici je bolj suh zaradi večjega prostora pečenja, medtem, ko je kruh, narejen v aparatu za pečenje kruha bolj vlažen.

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

**Pred vsakim vzdrževanjem izključite izdelek iz električnega omrežja! Čiščenje vedno izvajajte, ko je aparat hladen in po vsaki uporabi!** Pred prvo uporabo priporočamo, da novo posodo za peko in kavljiva za gnetenje premažete z masčobo odporno proti vročini in jo pustite, da se v pekaču segreva približno 10 minut pri 160 °C. Ko se ohladi, očistite posodo za peko s papirnato brisačo (tako, da se sveti). Le-to se priporoča zaradi zaščite neoprijemljive površine. Postopek lahko na vsake toliko časa ponovite. Za čiščenje uporabljajte blag detergent. Nikoli ne uporabljajte kemičnih čistilnih snovi, bencina, čistilne pene ali detergentov, ki praskajo ali kako drugače uničujejo prevleko. Z vlažno krpo odstranite vse sestavine in drobtine iz pokrova, plašča in prostora za peko. **Pekača nikoli ne namakajte v vodi in prostora za peko na polnite z vodo!** Za namene enostavnega čiščenja lahko odstranite pokrov. Za ta namen dajte najprej pokrov v navpično lego in ga nato narahlo odstranite. Zunanje površine posode za peko obrišite z vlažno krpo. Notranje površine se lahko pomijajo z nekaj detergenta. Tako kavljiva za gnetenje kot gonilne osi je potrebno očistiti takoj po uporabi. Če bi kavljiva ostala v posodi, ju boste kasneje zelo težko vzeli ven. V takšnem primeru napolnite posodo s toplo vodo in pustite, da stoji približno 30 minut. Nato vzemite ven kavljiva za gnetenje. Posoda za peko je opremljena z neoprijemajočo površino. Zato ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, ki bi lahko med čiščenjem popraskala to površino. Popolnoma normalno je, da se sčasoma barva površine spremeni. Vendar ta sprememba na noben način ne vpliva na njeno učinkovitost.

SI

## ODPRAVLJANJE TEŽAV

Če se med uporabo pekača kruha srečate s kakršno koli težavo, preberite prosim, preden boste kontaktirali strokovno središče, naslednje informacije:

Problem	Vzrok	Rešitev
Dim uhaja iz prostora za peko ali iz prezračevalnih odprtín.	Sestavine se lepijo na prostor za peko ali na zunanjo stran posode za peko.	El. kabel izklopite iz el. inštalacije in očistite zunanji del posode za peko ali prostor za peko.
Sredina kruha pada in od spodaj je vlažen.	Kruh je ostal po koncu pečenja in pogrevanju predolgo v posodi za peko.	Kruh vzemite iz posode za peko pred koncem faze pogrevanja.
Kruh se težko jemlje ven iz posode za peko.	Spodnja stran hlebca je prilepljena na kavlja za gnetenje.	Os premikajte sem ter tja, dokler kruh ne pade ven. Po pečenju očistite kavlja za gnetenje iz os. Po potrebi napolnite posodo za peko za 30 minut s toplo vodo. Potem lahko enostavno vzamete ven kavlja za gnetenje in ju očistite.
Sestavine niso pravilno zmešane in kruh se ne peče pravilno.	Nepravilna nastavitvev programa.	Preverite izbran program in druge nastavitve.
	Med delovanjem pekača je prišlo do pritiska na tipko START/STOP.	Glej poglavje Funkcije pekača kruha (ponavljajoče funkcije).
	Med delovanjem pekača je bil pokrov večkrat odprt.	Po zadnjem vzhajanju ne odpirajte pokrova.
	Dolgotrajniji izpad el. omrežja med delovanjem pekača.	Glej poglavje Funkcije pekača kruha (ponavljajoče funkcije).
	Vrtenj kavljev za gnetenje je blokirano.	Preverite ali kavlja za gnetenje nista zablokirana z zrnjem ipd. Vzemite ven posodo za peko in preverite, ali se os prosto vrti. Če temu ni tako, kontaktirajte servis za stranke.
Posoda za peko se med gnetenjem dviguje.	Testo je pregosto. Kavlja za gnetenje sta zablokirana in posoda za peko je potiskana navzgor.	Odprite pokrov in zlijte v testo malce tekočine. Nato pokrov zaprite.
Pekača ni mogoče prižgati. Zaslón prikazuje H:HH.	Pekač je še vroč iz prejšnjega ciklusa peke.	Držite tipko START/STOP pritisnjeno, dokler se na zaslonu ne prikaže osnovna nastavitvev BASIC (Osnoven). Odstranite posodo za peko in pustite, da se pekač ohladi. Nato posodo za peko vrnite nazaj, ponovno nastavite program in prižgite pekač.

SI

## VPRAŠANJA IN ODGOVORI, KI SE NANAŠAJO NA RECEPTE

### Opombe k receptom

#### 1. Sestavine

Čeprav ima vsaka sestavina specifično vlogo za uspešno pečenje kruha, je merjenje enako pomembno kot zaporedje, v katerem se dodajajo sestavine.

- Najpomembnejše sestavine so tekočina, moka, sol, sladkor in kvas (lahko se uporabi ali posušen ali pa svež kvas), ki vpliva na uspešen rezultat priprave testa in kruha. Vedno uporabite pravilno količino v pravilnem razmerju.
- Uporabljajte tople sestavine, če želite testo pripraviti takoj. Če pa želite nastaviti funkcijo časovne določitve programskih faz, se priporoča uporaba hladnih sestavin, da se izognete temu, da bi kvas začel prehitro vzhajati.
- Margarina, maslo in mleko vplivajo na okus in vonj kruha.
- Da bo skorja svetlejša in tanjša, lahko zmanjšate količino sladkorja za 20 %, ne da bi le-to vplivalo na uspešen rezultat pečenja. Če želite bolj mehko in svetlejšo skorjo, nadomestite sladkor z medom.
- Če želite dodati zrna žitaric, le-te preko noči namočite. Zmanjšajte količino moke in tekočine (za 1/5). Pri žitni moki je kvas nepogrešljiv.
- Če želite še posebej fin kruh, prehransko bogat delovanje črvesja, dodajte v testo pšenične otrobe. Primerno doziranje je 1 jušna žlica na 500 g moke in količino tekočine povečajte za 1 jušno žlico.

#### 2. Prilagoditev doziranja

Če se bo doziranje povečalo ali zmanjšalo, zagotovite, da bodo ohranjena razmerja prvotnih receptov. Za doseg odličnih rezultatov upoštevajte v nadaljevanju navedena osnovna pravila za prilagoditev doziranj sestavin:

- Tekočine/moka: Testo naj bi bilo mehko (a ne preveč) in enostavno za gnetenje, vendar pa ne preveč vlaknasto. Z rahlim gnetenjem naj se oblikuje kepa. Vendar pa to ni primer za težka testa, kot so tista iz polnozrnatega žita ali kruhom iz žitaric. Testo preverite 5 minut po

prvem gnetenju. Če je prevlažno, dosežete z dodajanjem moke po malih količinah pravilno gostoto testa. Če je testo presuho, dodajate med gnetenjem vodo po žlicah.

- Nadomeščanje tekočin: Pri uporabi v receptu predpisanih sestavin, ki vsebujejo tekočino (npr. kvas, jogurt itd.), je potrebno zmanjšati količino tekočine glede na skupno izračunano količino. Če uporabljate jajca, je le te potrebno premešati v merilnem lončku in v lonček dodati zahtevano tekočino glede na izračunano tekočino. Če živite v višje ležečem kraju (nad 750 m nadmorske višine), testo prej vzhaja. V takšnem primeru se lahko količina kvasa zmanjša vsa za 1/4 do 1/2 kavne žličke za sorazmerno zmanjšanje vzhajanja. Enako velja še posebej za mehko vodo.

### 3. Dodajanje in merjenje sestavin in količine

- Vedno najprej vložite tekočino, čele na koncu kvas. Za počasnejše vzhajanje (še posebej v primeru uporabe časovne določitve) preprečite stik kvasa s tekočino.
- Za merjenje vedno uporabljajte enake merilne enote. Teža v gramih mora biti natančno izmerjena.
- Za mili litrsko oznako lahko uporabite dobavljen merilni lonček, ki ima stopinje od 50 do 300 ml.
- Sestavine kot so sadje, orehi in žitarice: Če želite dodati še druge sestavine, lahko le-to storite s pomočjo posebnih programov po zvočnem signalu. Če sestavine dodate prehitro, se bodo med gnetenjem razdrobila.

### 4. Teža in prostornina kruha

- Navkljub natančnim podatkom o teži lahko nastanejo male razlike. Dejanska teža kruha je zelo odvisna od vlage v prostoru v času priprave.
- Vsak kruh z bistvenim deležem pšenice dosega veliko prostornino in presega rob posode po zadnjem vzhajanju in to v primeru najvišjega razreda teže. Vendar pa se kruh na razteče. Del kruha zunaj posode hitre porjavi v primerjavi s kruhom znotraj te posode.
- Kjer se za sladke kruh predlaga program QUICK (Sprint), lahko uporabite sestavine v manjših količinah (velja tudi za program CAKE (Torta) za izdelavos lažjega peciva).

### 5. Rezultati pečenja

- Rezultat pečenja je odvisen od pogojev okolja (mehka voda / visoka relativna vlaga zraka / visoka nadmorska višina / gostota sestavine itd.). Zato so podatki v receptih sestavljeni iz ti. referenčnih točk, ki se lahko po potrebi preuredijo. Če eden ali pa drug recept prvič ne uspe, ne vrzite puške v koruzo. Raje poiščite razlog in ponovno poizkusite z delno spremembo deležev.
- Če je spečen kruh preveč bel, ga lahko pustite, da potemni v okviru programa pečenje.
- Priporočamo, da testni kruh spečete pred nastavitvijo funkcije uporabe ponoči, da boste lahko po potrebi izvedli potrebne spremembe.

SI

Problem	Vzrok	Rešitev
Kruh prehitro vzhaja.	Preveliko kvasa, preveliko moke, premalo soli (ali pa skupek teh vzrokov).	a/b
Kruh sploh ne vzhaja ali pa premalo.	Ni kvasa ali pa ga je premalo. Star ali pokvarjen kvas. Tekočina je prevročča. Kvas je prišel v stik s tekočino. Nepravilen tip moke ali pokvarjena moka. Preveč ali premalo tekočine. Premalo sladkorja.	a/b d c d d a/b/f a/b
Kruh preveč vzhaja in se razlije po posodi za peko.	Če je voda premeška, kvas močneje kvasi. Preveč mleka vpliva na delovanje kvasa.	e c
Sredina kruha se niža.	Prostornina testa je večja kot pa posoda in kruh se niža. Kvašenje je prekratko ali pa ni dovolj dolgo zaradi prekomerne temperature ali prostora za peko ali pa prevelike vlage.	c/g c/g
Na spečenem kruhu je vdolbina.	Tekočine je preveč.	a/b
Struktura kruha je težka in grudasta.	Preveč moke ali premalo tekočine. Premalo kvasa ali sladkorja. Preveč sadja, grobe moke ali kakšne druge sestavine. Stara ali pokvarjena moka.	a/b a/b b d
Sredina kruha ni spečena.	Preveč ali premalo tekočine. Recept vsebuje vlažne sestavine.	a/b/f f
Odprta ali groba struktura kruha ali preveč lukenj.	Preveč vode. Ni soli. Visoka vlaga, voda je prevročča. Preveč tekočine.	f b g c

Problem	Vzrok	Rešitev
Kruh na površini ni dovolj spečen.	Prostornina je v primerjavi s posodo za peko prevelika. Prevelika količina moke, predvsem za bel kruh. Preveč kvasa in malo soli. Preveč sladkorja. Sladke sestavine poleg sladkorja.	a/e b a/b a/b b
Krajci so neenakomerni ali grudasti.	Kruh ni bil dovolj ohlajen (para ni šla ven)	g
Moka na skorji.	Moka ni bila med gnetenjem ob straneh dobro predelana.	e

### Rešitev težav:

- Sestavine pravilno izmerite.
- Nastavite doziranje sestavin.
- Uporabite drugo tekočino ali pa naj se ohladi na sobno temperaturo. Sestavine predpisane v receptu dodajte v pravilnem zaporedju. Naredite majhno luknjico na sredini moke in v njo vložite zdrobljen ali pa suh kvas. Izogibajte se direktnemu stiku kvasa s tekočino.
- Uporabljajte le sveže in pravilno skladiščene sestavine.
- Uredite količino tekočine. Če se uporabljajo sestavine, ki vsebujejo vodo, se mora količina dodane vode dovolj zmanjšati.
- V primeru zelo vlažnega vremena zmanjšajte količino vode za 1 do 2 jušni žlici.
- Kruh takoj, ko je spečen, vzemite iz posode in preden ga narezete, počakajte najmanj 15 minut, da se ohladi na primerni podlagi (npr. lesena deska).

### TEHNIČNI PODATKI

Maks. teža kruha 1,3 kg  
 Nazivna napetost: 230 V~ 50 Hz  
 Nazivna moč: 800 W  
 Hrup: < 65 dB

SI

### UPORABA IN ODSTRANJEVANJE ODPADKOV

Papir in karton dostaviti depou. Foliju embalaže, PE vrečke, plastične elemente vržiti v kontejner za odlaganje plastike za recikliranje.

### ODSTRANJEVANJE IZDELKA PO IZTEKU TRAJANJA

**Odstranjevanje električne in elektronske opreme (velja za države članice Evropske unije in druge evropske države, ki izvajajo sistem recikliranja).**

Simbol na izdelku ali embalaži pomeni, da se izdelek ne sme obravnavati kot komunalni odpadke. Dostaviti izdelek na lokacijo, namenjeno za recikliranje električne in elektronske opreme. Preprečite negativni vpliv na zdravje ljudi in okolje z pravilnim recikliranjem izdelka. Recikliranje ohranja naravne vire. Za več informacij o recikliranju tega izdelka se lahko obrnete na lokalne oblasti, lokalne organizacije ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.

Ta izdelek je v skladu z EU zahtevami o elektromagnetni skladnosti in električni varnosti.

Pridržujemo si pravico do urejanja besedila in tehničnih parametrov.  
 Navodila za uporabo so na razpolago na spletnih straneh [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).



08/05



## SIGURNOSNA UPUTSTVA

**Pročitajte pažljivo i sačuvajte radi buduće upotrebe!**

**Upozorenje:** Sigurnosne mere i uputstva koja sadrži ovaj priručnik, ne podrazumevaju sve moguće uslove i situacije. Korisnik mora da shvati da su zdrav razum, oprez i briga faktori koji ne mogu biti integrisani ni u jedan proizvod. Stoga, faktore mora osigurati korisnik koji upotrebljava ovaj uređaj. Nismo odgovorni za štetu nastalu tokom transporta, zbog nepravilnog korišćenja, promena napona ili izmene ili podešavanja bilo kojeg dela uređaja.

Kako bi se zaštitili od požara ili električnog udara, pri korišćenju električnih uređaja je potrebno pridržavati se osnovnih mera opreza, što uključuje sledeće:

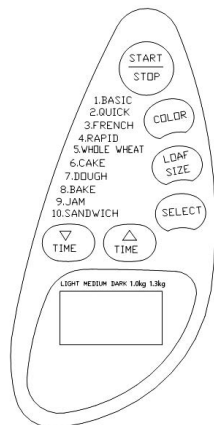
1. Uverite se da li napon utikača odgovara naponu uređaja, čija je vrednost označena na nalepnici i da li je utičnica pravilno uzemljena. Utičnica mora biti instalirana u skladu s važećim sigurnosnim iradilima.
2. Nemojte dopustiti da pekač hleba radi ako imaoštećen kabl napajanja. Sve popravke, uključujući zamenu kabla, mora obaviti profesionalni servisni centar! Nemojte uklanjati zaštitne poklopce s uređaja, postoji opasnost od električnog udara!
3. Kako bi sprečili potencijalni električni udar, uređaj zaštitite od direktnog kontakta s vodom i drugim tečnostima.
4. Nemojte ostavljati pekaru da radi bez nadzora.
5. Nemojte koristiti pekaru za zagrevanje prostorije!
6. Preporučuje se nadzor pri pečenju proizvoda koji nije ranije testiran.
7. Nemojte potapati pekaru u vodu (čak ni delomično!)
8. Rukujte s uređajem na način koji sprečava povrede (na primer opekotine). Vruća para se otpušta iz otvora i površina pekare je tokom pečenja vruća.
9. Ako je dim koji izlazi iz pekača uzrokovan zapaljivanjem sastojaka, ostavite poklopac zatvoren, odmah isključite pekaru i izvadite utikač iz utičnice.
10. Ne preporučuje se ostavljanje kabla pekare spojenog u utičnicu dok nije pod nadzorom. Pri održavanja odvojite kabl iz električne utičnice. Nemojte utikač vaditi iz utičnice povlačenjem za kabl napajanja. Kabl iz utičnice izvadite tako da pridržite rukom utikač.
11. Nemojte koristiti pekaru na otvorenom ili u vlažnom okruženju. Nemojte dodirivati kabl i li pekaru s mokrim rukama. Opasnost od električnog udara.
12. Ako pekara radi u blizini dece, potreban je strogi nadzor!
13. Nemojte dopustiti da kabl dodiruje vruće površine ili povlačiti kabl preko oštih ivica. Kako bi produžili životni vek uređaja, nemojte obmotavati kabl oko pekare.
14. Temperatura površina u blizini uređaja može biti viša nego inače. Postavite pekaru izvan dohvata drugih predmeta kako bi osigurali dovoljnu cirkulaciju vazduha potrebnu za njegov rad.
15. Nemojte pokrivati prostor između površine i kalupa za pečenje i nemojte umetati predmete u ovaj prostor (na primer prste, kašike itd.). Prostor između površine i kalupa za pečenje mora ostati prazan.
16. Nemojte dodirivati posude za pečenje tokom ili nakon korišćenja ili vruće delove pečenih proizvoda, dok se ne ohlade. Kako bi izbegli opekotine dodirujte isključivo ručku.
17. Posude za pečenje imaju neprijanjajuću površinu koja se lako čisti. Kako bi sprečili oštećenje površina posuda za pečenje, nemojte koristiti metalne ili tvrde predmete za čišćenje unutrašnjih/spoljnih delova uređaja i za rukovanje s hlebom.
18. Držite pekaru dalje od vrućih površina ili izvora toplote (na primer, ringli).
19. Ovaj uređaj ne smeju koristiti osobe (uključujući decu) čije ograničene fizičke, čulne ili umne sposobnosti ili nedovoljno iskustvo ili veštine onemogućavaju njihovo sigurno korišćenje uređaja, ako nisu pod nadzorom ili ako nisu upućeni u korišćenje ovog uređaja od strane osobe koja je odgovorna za njihovu sigurnost. Nadzor dece je nužan kako bi se sprečilo da se igraju s uređajem.
20. Pekarur koristite isključivo u skladu s uputstvima datim u ovom priručniku. Proizvođač nije odgovoran za štetu uzrokovanu nepravilnim korišćenjem uređaja i pribora (na primer, pokvarena hrana, povrede, opekotine, požar itd.).



Vruća površina

**Do not immerse in water! – Nemojte uranjati u vodu!**

## UPRAVLJAČKA PLOČA



### 1. Ekran – osnovne postavke

Nakon uključivanja pekarice, na ekranu će pisati **BASIC**. Na primer „1 3:30“. Broj 1 predstavlja odabrani program, 3:30 predstavlja vreme pripreme za odabrani program. Pozicioniranje dve strelice osigurava informacije koje se odnose na odabir boje i mase hleba. Primarne postavke po uključivanju pekare su (veličina II i srednja (**MEDIUM**) boja). Napredak programa se tokom rada može nadzirati na ekranu. Vreme postepeno odbrojava kako program ističe.

### 2. Taster START/STOP

Ovaj taster pokreće i zaustavlja program. Kad se pritisne taster **START/STOP**, brežvi na ekranu počinju da blinkaju. Prikazuje se **BASIC**. Za promenu s jednog programa na drugi pritisnite taster **SELECT**. Ako taster **STOP** držite u trajanju od približno 3 sekunda, pokrenuće se zvučni signal, program će završiti, ovaj postupak se takođe primenjuje kada želite zaustaviti 60 minutni postupak zagrevanja.

### 3. Taster COLOR (boja)

Postavite željenu boju hleba tj.: **LIGHT** (SVETLI) / **MEDIUM** (SREDNJE TAMAN) / **DARK** (TAMAN).

### 4. Taster za veličinu hleba (LOAF SIZE)

Postavite masu hleba za pojedinačni program (vidi tabelu i recepte). 1,0 kg za manje vekne hleba, 1,3 kg za veće vekne hleba.

### 5. Taster SELECT (odabir)

Ovaj taster upotrebite za odabir jednog od sledećih programa:

**BASIC** - za beli pšenični i tamni raženi hleb, takođe za hleb sa začinima i grožđicom. Ovo je najčešće korišteni program.  
**QUICK** - za brzu pripremu belog, pšeničnog i raženog hleba. Hleb pečen na ovaj način je manji i ima gušću sredinu.  
**FRENCH** - za pečenje laganog hleba, francuskog hleba s hrskavom korom i vazdušastom sredinom.  
**RAPID** - ekstra brzo mešanje, dizanje i pečenje hleba. Za ovaj program je potrebno koristiti vodu (ili drugi tečni sastojak) temperature 48–50 °C.

**WHOLE WHEAT** - za pečenje integralnog hleba. Ova postavka osigurava duže trajanje zagrevanja i natapanja žitarica vodom. Ne preporučuje se korišćenje ovog programa u kombinaciji s funkcijom **TIME +/-**.

**CAKE** - sastojci se mešaju i peku u podešenom vremenskom trajanju. Preporučuje se prethodno mešanje sastojaka i zatim njihovo ulivanje u posudu za pečenje.

**DOUGH** - u ovom načinu rada se priprema isključivo testo, nema pečenja. Pripremljeno testo se može koristiti za peciva, pizzu itd. Pomoću ove postavke u pekari može pripremiti bilo koja vrsta testa.

**BAKE** - za pečenje tamnog hleba ili kolača.

**JAM** - za pripremanje džema od svežeg voća ili marmelade.

**SANDWICH** - za pečenje laganog hleba meke i grube kore.

### 6. Taster TIME

Podešavanje vremena za pripremu hleba. Početak programa **QUICK**, **RAPID**, **CAKE** i **JAM** nije moguće odložiti. Sati i minuti, nakon kojih bi trebao početi postupak pripreme, bit će dodati na osnovno vreme potrebno za specifični program. Maksimalno vreme koje je moguće postaviti je 13 sati.

**Primer:** 20:30 je i hleb će biti gotov sledeći dan u 7:00, tj. za 10 sati i 30 minuta. Pritisnite i držite taster **TIME** dok ekran ne prikaže 10:30, tj. vreme između trenutnog vremena (20:30) i vremena kad će hleb biti gotov. Vreme se postavlja u koracima po 10 minuta.

**Pažnja:** Nemojte koristiti sastojke koji se mogu pokvariti pri korišćenju vremenske funkcije. To uključuje mleko, jaja, voće, jogurt, luk itd.!

## FUNKCIJE PEKARE

### Zvučne funkcije

Zvuk se čuje:

- svaki put kad se pritisne neki taster,
- tokom drugog ciklusa mešanje pod programima **BASIC**, **WHOLE WHEAT**, **QUICK**, **CAKE** i **SANDWICH** kako bi se signaliziralo dodavanje žitarica, voća, orašastog voća ili drugih sastojaka,
- kada se program završi,
- ponavljajući zvučni signal se oglašava tokom zagrevanja na kraju procesa pečenja.

### Čuvanje toplim

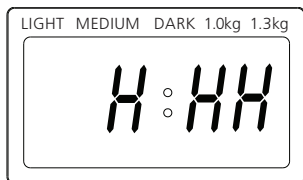
Hleb se automatski čuva toplim u trajanju od 1 sata nakon završetka procesa pečenja. Kako bi uklonili hleb, isključite program pritiskom na taster **START/STOP**.

## Memorija

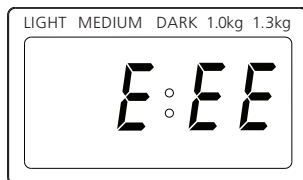
U slučaju nestanka struje tokom postupka pečenja, program će se automatski nastaviti, čak i bez pritiska na taster **START/STOP**, pod uslovom da se napajanje vrati u roku od 10 minuta. Ako nestanak struje traje više od 10 minuta, podaci neće biti sačuvani u memoriju pa morate upotrebiti nove sastojke i ponovo uključiti pekaru. Ako testo u trenutku nestanka struje nije dostiglo stadijum rasta, možete pritisnuti taster **START/STOP** i ponovo pokrenuti program ispočetka.

## Sigurnosne funkcije

1. Ako je temperatura pekare previsoka (**iznad 40 °C**), na primer nakon prethodne upotrebe, ekran će prikazivati **H:HH**, a nakon ponovljenog pritiska na taster **START/STOP** se oglašava zvučni signal. Držite taster **START/STOP** pritisnutom sve dok ne nestane **H:HH** i prikažu se osnovne postavke. Uklonite posudu za pečenje i pričekajte dok se pekara ne ohladi.
2. Ako se nakon pritiska na taster **START/STOP** prikaže **E:EE** (vidi donju sl. 2), temperaturni senzor se otkatio. Neka ovlašćeni tehničar pregleda senzor.



Sl. 1



Sl. 2

## POSTUPAK PEČENJA

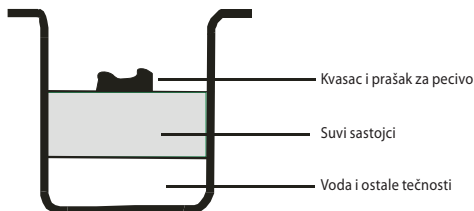
### Priprema za korišćenje – programiranje pečenja hleba

1. Pre korišćenja uređaja po prvi put, delove koji dolaze u dodir s hranom operite toplom vodom i deterdžentom. Pažljivo isperite čistom vodom i osušite krpom, ili ostavite da se osuši.
2. Postavite program na **BAKE** i uključite pekaru bez umetanja sastojaka, pa zatim pustite da se pekara ohladi. Blagi dim koji dolazi iz uređaja ne predstavlja problem. Postavite pekaru na ravnu i suhu površinu. Spojite kabl u utičnicu.
3. Sa dve ruke umetnite kalup za pečenje u pekaru te ga pritisnite kako bi se uverili da je dobro umetnut u središte prostora za pečenje. Zatim umetnite kuke za mešenje na vratila kalupa za pečenje. Stavite sastojke u kalup po poretku koji je opisan u dotičnom receptu. Zatvorite poklopac. Postavite željeni program na upravljačkoj ploči (**SELECT / LOAF SIZE / COLOR / TIME**). Završite pritiskom na taster **START**.
4. Pekara automatski počinje mešati i mesiti testo sve dok se ne postigne odgovarajuća konzistentnost. Nakon završetka konačnog ciklusa mešenja, pekara se zagreva na optimalnu temperaturu za dizanje testa. Pekara zatim automatski postavlja temperaturu i vreme pečenja.
5. Ako je na kraju programa za pečenje hleb previše bled, upotrebite program **BAKE** kako bi ga dodatno zapekli. Pritisnite taster **START/STOP** i zatim odaberite program **BAKE** i pokrenite pekaru. Nakon završetka procesa pečenja oglašiće se zvučni signal. Možete ukloniti hleb iz uređaja. Zatim započijne zagrevanje u trajanju od jednog sata.

SR/MNE

### Pripremanje hleba

1. Umetnite kalup za pečenje u pekaru, gurajte dok ne klikne u tačan položaj. Postavite kuke za mešenje na vratila. Okrenite kuke za mešenje u smeru kazaljke na satu, dok ne kliknu u tačan položaj. Preporučujemo da pre umetanja kuka za mešenje u kalup stavite margarin za pečenje kako bi sprečili da se testo zalepi za kuke. Uklanjanje kuka mešenje iz hleba će takođe biti lakše.
2. Umetnite sastojke u kalup za pečenje. Poštujte poredak naveden u receptu. Tačni sastojci ili voda se obično dodaju prvi, nakon čega slede šećer, so i brašno, kvasac ili prašak za pecivo se uvek dodaju poslednji.



3. Oblikujte malu rupu u brašnu i umetnite kvasac. Pobrinite se da ne dođe u dodir s tečnostima ili soli.
4. Pažljivo zatvorite poklopac i spojite kabl u utičnicu.
5. Više puta pritisnite taster **SELECT** sve dok ne odaberete željeni program.
6. Pritisnite taster **COLOR** kako bi odabrali željenu boju kore.

7. Pritisnite taster **LOAF SIZE** kako bi odabrali masu (1kg ili 1,3 kg).
8. Postavite vreme odlaganja pritiskom na taster **TIME ▲** ili **TIME ▼**. Možete preskočiti ovaj korak ako planirate odmah početi s postupkom pečenja.
9. Pritiskom na taster **START/STOP**.
10. Dug zvučni signal će se oglasiti tokom pripreme faze kad su odabrani programi **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, CAKE, SANDWICH**. Ovo obaveštava korisnika da se sastojci smeju dodati. Otvorite poklopac i umetnite potrebne sastojke. Iz otvora se tokom pečenja može ispustiti para. Ovo je normalno.
11. Jedan zvučni signal će se oglasiti nakon završetka procesa. Pritisak i držanje tastera **START/ STOP** u trajanju od približno 3 sekunda zaustavlja proces i hleb se sme izvaditi. Otvorite poklopac i pomoću rukavica za pečnicu čvrsto primate kalup i uklonite ga iz pekare.
12. **Napomena: kalup za pečenje i hleb mogu biti veoma vrući! Uvek obratite pažnju.**
13. Ostavite kalup za pečenje da se ohladi pre no što iz njega izvadite hleb. Zatim upotrebite nelepljivu lopaticu kako bi nežno odvojili hleb iz kalupa.
14. Okrenite kalup naopačke na rešetku ili čistu radnu površinu i nežno tresite hleb dok se u potpunosti ne oslobodi.
15. Ostavite hleb da se pre rezanja hladi oko 20 minuta. Preporučujemo rezanje hleba pomoću električnog rezača ili noža za hleb, nemojte koristiti nož za povrće ili kuhinjski nož. U protivnom hleb može postati deformisan.
16. Ako nemate prostora ili niste pritisnuli taster **START/STOP** pre završetka procesa, hleb će se automatski čuvati toplim u trajanju od 1 sata. 10 zvučnih signala će se oglasiti nakon završetka ovog razdoblja i pekara će se automatski isključiti.
17. Ako ne koristite pekaru ili ne želite završiti proces, isključite uređaj i odvojite kabl iz utičnice.
18. **Napomena:** Pre sečenja hleba, uklonite kuke za rezanje sa dna hleba pomoću predviđenog alata. Hleb je vruć pa ne bi nikad smeli uklanjati kuke za mešenje golim rukama.
19. **Napomena:** Ako ne nameravate pojesti ceo hleb, preporučujemo da sačuvate ostatak hleba u plastičnoj kesii ili spremniku. Hleb je na sobnoj temperaturi moguće čuvati do 3 dana. Ako hleb morate čuvati na duže vreme, umetnite ga u plastičnu kesuu ili spremnik i stavite ga u zamrzivač. Na taj način ga čuvajte maksimalno 10 dana. pošto domaći hleb ne sadrži konzervanse, njegovo vreme skladištenja je u pravilu kraće od hleba kupljenog u prodavnici.

## Kraj programa

Nakon što program završi, izvadite kalup za pečenje i postavite ga na površinu otpornu na toplotu (na primer dasku za rezanje). Ako hleb ne ispadne iz kalupa na površinu, pomerite kuke za mešenje nekoliko puta s jedne strane na drugu dok se hleb ne odvoji. Hleb je tada lako moguće rezati i u celosti ukloniti s kuka za mešenje.



PREGLED PROGRAMA – TAJMING

Broj menija	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	BASIC	QUICK	FRENCH	RAPID	WHOLE WHEAT	CAKE	DOUGH	BAKE	JAM	SANDWICH
Veličina	I.				I.					I.
Približna masa hleba (g)	1000	1300			1000	1300				1000
Vreme pripreme (sati)	3:20	3:30	3:50	1:52	3:30	3:40	1:50	1:00	1:20	3:09
Sledeća vremena su navedena u minutima										
Pregrevanje motorne radi – grejanje ON/OFF 5/25 s	17	20	5	22	37	40	22	-	Grijanje ON/OFF 15/15 s	11
Mešanje	3	3	3	3	3	3	3	3	15	3
1. Mešanje	2	2	2	2	2	2	2	2	-	2
2. Mešanje – grejanje ON/OFF 5/25 s	13	13	20	16	5	13	16	16	-	13
						Mešanje 12,5 (min.) i grejanje 8 (min.) OFF/OFF 5/25 s				
Signal za dodavanje sastojaka										
Zobrazený čas na displeji (hod.)	približno 2:54	približno 2:57	približno 1:33	-	približno 2:44	približno 2:47	približno 1:49	-	-	približno 2:34
1. Kvasac – grejanje ON/OFF (5/25 s)*	45	45	45	-	45	45	-	-	-	45
Izgladivanje testa	1	1	1	-	1	1	-	-	-	1
2. Kvasac – grejanje ON/OFF (5/25 s)*	18	18	7	25	7	18	18	45	45	18
Izgladivanje testa	1	1	-	-	-	1	-	-	-	1
3. Kvasac u testu grijanje ON/OFF (5/25 s)*	45	45	25	50	27	35	35	22	-	39
Pečenje – grejanje ON/OFF (02/8 s) po temperature od 8/22 s.	55	62	55	65	65	62	80	60	45 mešanje/pečenje grejanje ON/OFF 15/15 s	56
Faza dozrevanja	-	-	-	-	-	-	-	-	20	-
Zagrevavanje (min.)	60	60	60	60	60	60	60	60	-	60
Pred-program										
Vremenski prekidač (h)	13	13	-	13	13	13	13	13	-	13

## PITANJA I ODGOVORI

### Hleb je nakon pečenja zalepljen za posudu.

Pustite da se hleb nakon pečenja hladi približno 10 minuta, zatim okrenite kalup. Ako je potrebno, nakon pečenja kuke za mešenje pomerite levo desno. Za sledeći postupak pečenja namastite ceo kalup za pečenje, uključujući kuke za mešenje.

### Kako sprečiti rupe u hlebu uzrokovane kukama za mešenje?

Kuke za mešenje se u konačnoj fazi rasta testa mogu ukloniti rukama prekrivenima brašnom.

### Testo se uzdiglo iznad ivice posude.

Ovo se događa posebno kada se koristi pšenično brašno, zbog visokog udela glutena.

- Smanjite količinu brašna i prilagodite druge sastojke. Pečeni hleb će i dalje imati dovoljnu zapreminu.
- Razmažite kašiku toplog istopljenog margarina na testo.

### Hleb se nije dovoljno uzdigao.

a) Ako se usred hleba formira brazda u obliku slova V, brašno ne sadrži dovoljno glutena. To znači da brašno sadrži nedovoljnu količinu proteina (što se događa većinom u leto kada nema dovoljno kiše), ili je brašno prevlažno.

Rešenje: dodajte kašiku pšeničnog glutena na svakih 500 g brašna.

- Ako je hleb uzak u sredini, to može biti uzrokovano nečim od sledećeg: temperatura vode je bila previsoka, upotrebljeno je previše vode, ili je u brašnu malo glutena.

### Kada se tokom rada može otvoriti poklopac?

Uglavnom se poklopac pekare može otvoriti u bilo kojem trenutku tokom faze mešenja. Tokom ove faze se mogu dodati male količine brašna ili tečnosti. Ako se od hleba traži da nakon pečenja ima određeni izgled, učinite sledeće:

Pre konačne faze rasta, otvorite poklopac i pažljivo zarezite koru s unapred zagrejanim nožem, pospite žitarice po hlebu ili razmažite mešavinu brašna od krompira i vode kako bi dobili sjajnu površinu. Međutim, ovo je poslednji trenutak u kojem se poklopac sme otvoriti, jer će u protivnom hleb pasti.

### Što je integralno brašno?

Integralno brašno se proizvodi od svih vrsta žitarica, uključujući pšenicu. Izraz „integralno“ označava da je brašno mleveno od celog zrna te stoga sadrži neprobavljive čestice i tamnije je boje. Međutim, upotreba integralnog brašna ne daje hlebu tamniju boju, kao što se to obično misli.

### Što je potrebno za korišćenje raženog brašna?

Raženo brašno ne sadrži gluten i hleb će jedva porasti. Kako bi hleb bio lako probavljiv, integralni raženi hleb je potrebno pripremiti s kvascem.

### Koliko različitih vrsta brašna postoji i kako ih koristiti?

- Kukuruzno brašno, pirinčano brašno i brašno od batata su primereni za pojedince alergične na gluten ili one koji boluju od sindroma malapsorpcije ili bolesti želuca. Potražite odgovarajuće recepte u knjizi receptata.
- Pirovo brašno je skupo ali ne sadrži hemijske aditive pošto raste na veoma siromašnoj zemlji i ne zahteva đubrivo. Pirovo brašno je posebno prikladno za alergične osobe. Može se koristiti za sve recepte opisane u knjizi receptata za koje se koristi brašno tipa 405, 550 i 1050.

- Brašno od prosa je posebno prikladno za pojedince koji pate od mnogih alergija. Može se koristiti za sve recepte koji propisuju brašno tipa 405, 550 i 1050, kao što je opisano u knjizi receptata.
- Brašno od tvrde pšenice je zbog svoje konzistencije primereno za bagete (francuski hleb) i može se zameniti krupicom od tvrde (durum) pšenice.

### Kako napraviti lako probavljiv sveži hleb?

Dodavanjem pirea od kuvanog krompira u brašno te mešenjem testa dobijamo sveži hleb koji je lakše probavljiv.

### Što ako hleb ima ukus po kvascu?

- Ovaj ukus se obično može ukloniti dodavanjem šećera. Dodavanje šećera daje hlebu svetliju boju.
- Dodajte 1 kašiku sirćeta u vodu za male vekne hleba i 2 kašike za velike vekne.
- Umesto vode upotrebite surutku ili kefir. Ovo se može primeniti na sve recepte pa se preporučuje za poboljšanje svežine hleba.

### Zašto hleb načinjen u pekaču hleba ima drukčiji ukus od hleba ispečenog u tipičnoj pećnici?

Ovo zavisi i o različitoj razini vlažnosti: hleb ispečen u tipičnoj pećnici je suvlji zbog velike površine za pečenje, dok je hleb ispečen u pekari vlažniji.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

**Pre obavljanja bilo kakvog održavanja uređaj odvojite iz električne utičnice. Čišćenje bi uvek trebalo obavljati na ohlađenom uređaju te redovno nakon svake upotrebe!** Preporučujemo da na novi kalup za pečenje pre prve upotrebe nanese masnoću otpornu na toplotu i ostavite ga u pekari u trajanju od približno 10 minuta na 160°C. Nakon hlađenja, očistite masnoću (ispolirajte) s kalupa za pečenje papirnatim ubrusom. Ovo se preporučuje za zaštitu neprijanjajuće površine. Ovaj postupak se može ponoviti s vremena na vreme. Za čišćenje upotrebite blagi deterdžent. Nemojte koristiti hemikalije, benzin, sredstva za čišćenje pećnica ili deterdžente koji mogu ostaviti ogrebotine ili na drugi način oštetiti premaz. Pomoću vlažne krpe uklonite sve sastojke i mrvice s poklopcu, površine i prostora za pečenje. **Nemojte uranjati pekaru u vodu ili puniti prostor za pečenje vodom!** Poklopac se može ukloniti u svrhu lakšeg čišćenja. U tu svrhu, otvorite poklopac u vertikalni položaj i uklonite ga laganim potezanjem. Obrišite sve spoljne površine kalupa za pečenje pomoću vlažne krpe. Unutrašnji prostor se može oprati s malom količinom tečnog deterdženta. I kuke za mešenje i pogonska vratila moraju biti očišćeni odmah nakon korišćenja. Ako kuke za mešenje ostanu u kalupu, biće ih teško kasnije ukloniti. U tom slučaju ispunite spremnik s toplom vodom i pustite ga da odstoji približno 30 minuta. Zatim izvadite kuke za mešenje.

Kalup za pečenje sadrži neprijanjajuće površine. Stoga, nemojte koristiti metalne alate, koji bi mogli zagrebat površinu tokom čišćenja. Normalno je da se boja menja tokom vremena. Ova promena ni u kojem slučaju ne utiče na funkcionalnost.

## UKLANJANJE PROBLEMA

Ako vam se pri korišćenju pekare pojavi problem, pre kontaktiranja servisnog centra, prvo proverite sledeće:

Problem	Uzrok	Rešenje
Dim izlazi iz prostora za pečenje ili otvora.	Sastojci se lepe na površinu za pečenje ili na spoljnu stranu kalupa.	Odvajite kabl iz utičnice i očistite spoljni deo kalupa za pečenje ili prostora za pečenje.
Sredina hleba je ulegla i donja strana hleba je vlažna.	Hleb je predugo ostao u kalupu za pečenje nakon završetka pečenja i postupka grejanja.	Uklonite hleb iz kalupa za pečenje pre završetka faze grejanja.
Hleb je teško izvaditi iz kalupa za pečenje.	Donja strana hleba se zalepila za kuke za mešenje.	Pomerajte vratila s jedne strane na drugu sve dok hleb ne ispadne. Nakon pečenja očistite kuke za mešenje i vratila. Ispunite kalup toplom vodom te ako je potrebno pustite da odstoji 30 minuta. Kuke za mešenje će se nakon toga moći lako izvaditi i očistiti.
Sastojci nisu pravilno izmešani i hleb se nije pravilno ispekao.	Nepravilne programske postavke.	Proverite odabrani program i ostale postavke.
	Taster <b>START/STOP</b> je pritisnut tokom rada.	Vidi poglavlje Funkcije pekača hleba (ponavljanje funkcija).
	Poklopac je otvaran nekoliko puta tokom rada.	Nemojte otvarati poklopac do završetka konačne faze rasta testa.
	Dugoročan nestanak struje tokom rada.	Vidi poglavlje Funkcije pekača hleba (ponavljanje funkcija).
	Rotacija kuka za mešenje je blokirana.	Proverite da li žitarice ili sl. blokiraju kuke za mešenje. Izvadite kalup za pečenje i proverite da li se vratila slobodno okreću. Ako nije tako, obratite se službi za korisnike.
Kalup za pečenje se podigao tokom faze mešenja.	Testo je pregusto. Kuke za mešenje su blokirane i kalup za pečenje se izguran prema gore.	Otvorite poklopac i testu dodajte malu količinu tečnosti. Zatim ponovo zatvorite poklopac.
Pekara se ne može pokrenuti. Ekran prikazuje H:HH.	Pekara je još uvek vrela od poslednjeg ciklusa pečenja.	Držite taster <b>START/STOP</b> dok se ne prikaže postavka <b>BASIC</b> . Uklonite posudu za pečenje i pričekajte dok se pekara ne ohladi. Zatim vratite kalup za pečenje, ponovo postavite program i pokrenite pekaru.

SR/MNE

## PITANJA I ODGOVORI KOJI SE ODOSE NA RECEPTE

### Komentari recepata

#### 1. Sastojci

Pošto svaki sastojak ima specifičnu ulogu u uspešnom pečenju hleba, merenje je važno koliko i poredak po kojem se dodaju sastojci.

- Najvažniji sastojci kao tečnosti, brašno, so, šećer i kvasac (može se koristiti ili suvi ili sveži) utiču na uspešnost pripreme testa i pečenja hleba. Uvek upotrebite tačnu količinu u ispravnoj razmeri.
- Ako će se testo pripremati odmah, upotrebite tople sastojke. Ako želite postaviti vremensku funkciju programa, preporučuju se hladni sastojci kako bi se izbegao preuranjen rast kvasca.
- Margarin, puter i mleko utiču na ukus i miris hleba.
- Kako bi postigli svetliju i tanju koru, količina šećera se može smanjiti za 20% bez da to utiče na uspešnost rezultata pečenja. Ako volite meku i svetliju koru, zamenite šećer medom.
- Ako želite dodati žitarice, ostavite ih da se natapaju u vodi preko noći. Smanjite količinu brašna i tečnosti (za do 1/5). Kvasac je ključan kad se koristi raženo brašno.
- Ako želite imati posebno lagan hleb, bogat nutrijentima koji stimulišu funkciju creva, dodajte zobene pahuljice u brašno. Odgovarajuća doza je 1 kašika na 500 g brašna i povećanje količine tečnosti za 1 kašiku.

#### 2. Prilagođavanje doza

Ako je potrebno povećati ili smanjiti doze, pobrinite se da se poštuju razmere navedene u originalnom receptu. Kako bi ostvarili savršene rezultate, sledite dole navedena osnovna pravila za prilagođavanje doziranja sastojaka:

- Tečnosti/brašno: Testo treba biti meko (no ne previše meko) te se lako mesi, bez da postane vlaknasto. Laganim mešenjem je potrebno napraviti kuglu. Međutim, ovo nije slučaj kod teškog testa kao što je testo načinjeno od integralne raži ili hleba sa žitaricama.

Proverite testo 5 minuta nakon prve faze mešenja. Ako je testo prevlažno, dodajte malu količinu brašna kako bi postigli pravilnu konzistenciju. Ako je testo presuho, kašikom dodajte vode tokom postupka mešenja.

- Zamena tečnosti: Kada se koriste sastojci, koje propisuje recept, a koji sadrže tečnosti (na primer jogurt itd.), količina tečnosti bi trebala biti smanjena na pretpostavljeni ukupni iznos. Ako koristite jaja, morate ih umutiti u mernoj čaši i dodati dodatne tečnosti kako bi dostigli ukupni iznos. Testo će rasti brže na većoj nadmorskoj visini (iznad 750 m). U tom slučaju se količina kvasca treba smanjiti za 1/4 do 1/2 male kašičice kako bi se proporcionalno umanjio njegov rast. Isto vredi i za meku vodu.

### 3. Dodavanje i merenje sastojaka i količina

- Uvek prvo dodajte tečnosti, a kvasac poslednji. Kako bi usporili proces rasta kvasca (posebno kada koristite vremensku funkciju), izbegavajte da kvasac dođe u dodir s tečnostima.
- Uvek koristite iste merne jedinice za merenje. Mase u gramima je uvek potrebno precizno izmeriti.
- Za mililitre možete koristiti isporučenu mernu čašu, koja ima podelu od 50 do 300 ml.
- Voće, orašasto voće i žitarice: Ako želite dodati dodatne sastojke, to možete učiniti pomoću posebnog programa nakon što se isključi zvučni signal. Ako sastojke dodate prerano, zdrobiće se tokom procesa mešenja.

### 4. Masa i volumen hleba

- Male razlike mogu promeniti tačne informacije o masi. Stvarna masa hleba zavisi o visini vlage tokom pripreme faze.
- Svi hlebovi sa značajnim udelom pšenice postižu veliki volumen i dosežu preko ivoce spremnika nakon konačne faze rasta kvasca i daju najvišu klasu mase. Međutim, hleb se neće izliti. Deo hleba izvan kalupa će lakše potamniti u poređenju s delom hleba unutar kalupa.
- Tamo gde se za slatke hlebove sugerise QUICK (Sprint) program, možete koristiti sastojke u manjim količinama (ovo je takođe primenjivo na program CAKE za pečenje lakših pekarskih proizvoda).

### 5. Rezultati pečenja

- Rezultat pečenja zavisi o lokalnim uslovima (meka voda / visoka relativna vlažnost / velika nadmorska visina / konzistencija sastojaka itd.). Stoga informacije date u receptima predstavljaju referentne tačke koje je moguće prilagoditi na odgovarajući način. Nemojte se obeshrabriti ako vaš prvi pokušaj drugačijeg recepta ne uspe. Pokušajte naći uzrok i pokušajte ponovo menjajući doze.
- Ako je hleb previše bleđ, željenu boju možete postići pomoću trajanja programa za pečenje.
- Preporučujemo pečenje test proizvoda pre no što postavite funkcije za pečenje preko noći, kako bi, u slučaju potrebe, mogli napraviti potrebne izmene.

Problem	Uzrok	Rešenje
Hleb se diže prebrzo.	Previše kvasca, previše brašna, nedovoljno soli (ili nekoliko od tih uzroka).	a/b
Hleb se ne diže ili se diže veoma malo.	Nema kvasca ili nema dovoljno kvasca. Stari kvasac ili kvasac s isteklim rokom trajanja. Tečnost je bila prevruća. Kvasac je došao u dodir s tečnošću. Nepravilan tip brašna ili brašno s isteklim rokom trajanja. Previše ili premalo tečnosti. Nema dovoljno šećera.	a/b d c d d a/b/f a/b
Hleb se previše diže i izliva se preko kalupa za pečenje.	Kvasac je aktivniji ako je voda previše meka. Previše mleka utiče na aktivnost kvasca.	e c
Sredina hleba je ulegla.	Volumen testa je veći od kalupa i hleb je ulegao. Postupak rasta kvasca je prekratak, ili nije dovoljno dug zbog previsoke temperature vode ili je površina za pečenje prevlažna.	c/g c/g
Hleb je prevlažan nakon završetka postupka pečenja.	Previše tečnosti.	a/b
Struktura hleba je teška i grudvaasta.	Previše brašna ili premalo tečnosti. Nema dovoljno kvasca ili šećera. Previše voća, grubo brašno ili jedan od drugih sastojaka. Staro brašno ili brašno s isteklim rokom trajanja.	a/b a/b b d
Sredina hleba je sirova.	Previše ili premalo tečnosti. Recept sadrži vlažne sastojke.	a/b/f f
Otvorena ili gruba struktura Hleb ili previše rupa.	Previše vode. Nema soli. Visoka vlaga, voda je prevruća. Previše tečnosti.	f b g c

Problem	Uzrok	Rešenje
Hleb je sirov na površini.	Volumen je previsok u poređenju s kalupom za pečenje. Previše brašna, posebno za beli hleb. Previše kvasca i nedovoljno soli. Previše šećera. Povrh šećera postoje i drugi slatki sastojci.	a/e b a/b a/b b
Rubovi nejednoliki ili grudvasti.	Hleb se nije dovoljno ohladio (para nije oslobođena).	g
Grudvice brašna na kori.	Brašno nije dobro obrađeno tokom postupka mešenja.	e

## Rešavanje problema:

- Pravilno izmerite sastojke:
- Utvrdite doze sastojaka.
- Upotrebite drugu tečnost ili ohladite na sobnu temperaturu. Sastojke propisane receptom dodajte pravilnim redosledom. Napravite malu rupu u središtu brašna i umetnite izmrvljeni ili suvi kvasac. Izbegavajte da kvasac dođe u dodir s tečnošću.
- Koristite samo sveže i pravilno skladištene sastojke.
- Prilagodite količinu tečnosti. Ako se koriste sastojci koji sadrže vodu, doza dodate vode mora biti odgovarajuće smanjena.
- U slučaju da je klima veoma vlažna, smanjite količinu vode za 1 do 2 kašike.
- Uklonite hleb iz kalupa odmah nakon pečenja i ostavite ga da se hladi na odgovarajućoj površini (na primer drvenoj dasci za rezanje) bar 15 minuta pre rezanja.

## TEHNIČKE INFORMACIJE

Maks. masa hleba1,3 kg  
Nominalni napon: 230 V~ 50 Hz  
Nominalna ulazna snaga: 800 W  
Nivo buke: < 65 dB

## UPOTREBA I ODLAGANJE OTPADA

Papir i karton dostaviti deponiji. Foliju ambalaže, PE kese, plastične elemente odložiti u plastične kontejnere za recikliranje.

## ZBRINJAVANJE PROIZVODA PO ISTEKU ROKA TRAJANJA

**Zbrinjavanje električne i elektronske opreme (vredi za zemlje članice EU i druge evropske zemlje koje provode sistem recikliranja).**

Simbol na proizvodu ili ambalaži znači da se proizvod ne sme tretirati kao komunalni otpad. Predati proizvod lokaciji namenjenoj za recikliranje električne i elektronske opreme. Sprečite negativni uticaj po ljudsko zdravlje i okolinu pravilnim recikliranjem proizvoda. Recikliranje pomaže očuvanju prirodnih resursa. Za više informacija o recikliranju ovog proizvoda obratite se lokalnim vlastima, organizacijama ili prodavnicima gde ste proizvod kupili.

Ovaj proizvod je u skladu s EU zahtevima o elektromagnetnoj kompatibilnosti i električnoj sigurnosti.

Zadržavamo pravo na izmenu teksta i tehničkih parametara.



08/05



SR/MNE

## CONSIGNES DE SECURITE

**Lisez attentivement et conservez pour un usage futur !**

**Avertissement :** Les dispositions et consignes de sécurité figurant dans le présent manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations susceptibles de survenir. L'utilisateur doit comprendre que le bon sens, la prudence et le soin sont des facteurs ne pouvant être intégrés dans le produit. Ces facteurs sont donc à la charge de l'utilisateur/utilisatrice utilisant et entretenant cet appareil. Nous ne pouvons être tenus responsables des dommages apparus pendant le transport, un usage inadéquat, une variation de tension électrique ou la modification ou intervention sur l'une des parties de l'appareil. Afin d'éviter le risque d'incendie ou d'électrocution, les précautions de base devraient toujours être respectées lors de l'utilisation d'appareils électriques, y compris les suivants :

1. Veillez à ce que la tension de votre prise électrique corresponde à la tension figurant sur l'étiquette de l'appareil et que votre prise soit correctement reliée à la terre. La prise doit être installée conformément aux normes de sécurité en vigueur.
2. N'utilisez jamais la machine à pain si le câble d'alimentation est endommagé. Confiez toute réparation, y compris le remplacement du câble d'alimentation, à un service après-vente professionnel ! Ne démontez pas les caches de protection de l'appareil, risque d'électrocution !
3. Protégez l'appareil du contact direct avec l'eau ou d'autres liquides, afin d'éviter le risque d'électrocution.
4. La machine à pain en marche ne doit pas rester sans surveillance.
5. N'utilisez pas la machine à pain pour chauffer une pièce !
6. Nous recommandons de contrôler le produit lors de la préparation d'une recette non testée !
7. Ne plongez jamais la machine à pain dans l'eau (même partiellement) !
8. Lors de la manipulation de l'appareil, procédez prudemment afin d'éviter le risque de blessure (par ex. brûlure, ébouillantage). Lors de la cuisson, la vapeur chaude sort des ouvertures d'aération et la surface de la machine à pain devient brûlante.
9. Si une fumée provoquée par l'inflammation des ingrédients préparés se dégage de la machine, laissez le couvercle fermé, arrêtez immédiatement la machine et débranchez le câble d'alimentation de la prise électrique.
10. Nous vous recommandons de ne pas laisser la machine à pain sans surveillance avec le câble d'alimentation branché. Avant l'entretien, débranchez le câble d'alimentation de la prise électrique. Ne débranchez pas la fiche de la prise électrique en tirant sur le câble. Débranchez le câble de la prise électrique en saisissant la fiche.
11. N'utilisez pas la machine à pain à l'extérieur ou dans un environnement humide. Ne touchez pas le câble d'alimentation ou la machine à pain avec les mains mouillées. Risque d'électrocution.
12. Prêtez une attention particulière lorsque vous utilisez la machine à pain à proximité d'enfants.
13. Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec les parties chaudes, ni passer sur des angles tranchants. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil pour prolonger sa durée de vie.
14. La température des surfaces à proximité de la machine à pain en marche peut être plus élevée que d'habitude. Placez la machine à pain hors de portée des autres objets afin d'assurer la libre circulation de l'air nécessaire à son fonctionnement correct.
15. Ne couvrez jamais l'espace entre la coque de la machine et la cuve de cuisson et n'introduisez aucun objet dans cet espace (par ex. les doigts, cuillères, etc.). L'espace entre la coque de la machine et la cuve de cuisson doit rester libre.
16. Lors de l'utilisation, ne touchez pas les surfaces de cuisson ni les parties chaudes du produit jusqu'à ce que celui-ci redevienne froid. Vous pouvez toucher uniquement les poignées pour éviter les brûlures.
17. Les surfaces chauffantes de cet appareil ont une surface antiadhésive, donc faciles à nettoyer. Pour le nettoyage des parties intérieures/extérieures du produit et lors de la manipulation avec le pain, n'utilisez donc aucun objet ou outil dur ou en métal pour ne pas endommager le revêtement des surfaces de cuisson.
18. Ne placez jamais la machine à pain sur une surface chaude et ne l'utilisez pas à proximité d'une source de chaleur (par ex. plaques chauffantes d'une cuisinière).
19. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont l'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou le manque d'expérience et de connaissances, empêche un usage sûr de l'appareil, si elles ne sont pas sous surveillance ou n'ont pas été formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

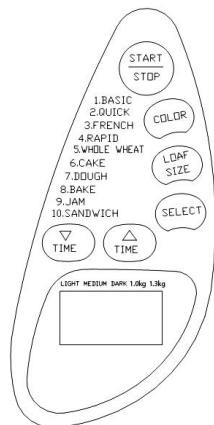


Surface chaude

20. Utilisez uniquement conformément aux instructions contenues dans le présent mode d'emploi. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages causés par un usage incorrect de cet appareil et de ses accessoires (par ex. détérioration des aliments, blessure, brûlure, ébouillantage, incendie, etc.).

**Do not immerse in water! – Ne pas plonger dans l'eau !**

## PANNEAU DE COMMANDE



### 1. Écran - configuration de base

Après la mise en marche de la machine à pain, l'écran affiche le programme **BASIC** (Basique). Exemple « 1 3:30 ». Le chiffre « 1 » indique le programme sélectionné, l'affichage numérique du temps « 3:30 » le temps de préparation correspondant au programme sélectionné. La position des deux flèches indique la couleur sélectionnée de la croûte (brunissage) du pain cuit et son poids. Le réglage de base après le branchement de la machine à pain au réseau électrique est le suivant : taille II et brunissage **MEDIUM** (Moyen). Pendant le fonctionnement de l'appareil, il est possible de suivre sur l'écran l'état d'avancement du programme. Avec l'avancement du programme, l'affichage numérique du temps programmé indique progressivement le décompte du temps restant.

### 2. Touche START/STOP (Marche/Arrêt)

Cette touche sert à démarrer et à arrêter le programme. Dès que vous appuyez sur le bouton **START/STOP**, les deux points de l'affichage numérique du temps se mettent à clignoter. L'écran affiche **BASIC** (Basique). S'il faut utiliser un autre programme, sélectionnez-le à l'aide de la touche **SELECT** (Sélection). En maintenant la touche **STOP** appuyée pendant environ 3 secondes, un signal sonore (bip) retentit et le programme s'arrête. Cette procédure s'applique même si vous voulez terminer le maintien à température de la machine de 60 minutes.

### 3. Touche COLOR (Couleur)

Permet le réglage de la couleur de la croûte du pain (brunissage) souhaitée, soit : **LIGHT** (Clair) / **MEDIUM** (Moyen) / **DARK** (Foncé).

### 4. Touche LOAF SIZE (Taille de pain)

Permet le réglage du poids de pain souhaité dans les différents programmes (voir le tableau et les recettes). Pour une petite quantité de pain 1,0 kg, pour une grande quantité de pain 1,3 kg.

### 5. Touche SELECT (Sélection)

Utilisez cette touche pour sélectionner l'un des programmes suivants :

#### **BASIC** (Basique) -

pour le pain blanc de blé et le pain de seigle brun, ainsi que pour le pain assaisonné d'herbes ou le pain aux raisins. C'est le programme le plus utilisé.

#### **QUICK** (Cuisson rapide) -

pour une préparation rapide du pain blanc de blé et du pain de seigle. Le pain cuit avec ce programme est de plus petite taille avec une texture plus dense.

#### **FRENCH** (Pain français) -

pour la cuisson des pains légers, du pain français avec une croûte croustillante et une mie aérée.

#### **RAPID** (Cuisson courte) -

pétrissage, levage et cuisson du pain en un temps très court. Pour ce programme, il faut utiliser de l'eau (ou un autre liquide) avec une température de 48–50 °C.

#### **WHOLE WHEAT** (Pain complet) -

pour la préparation du pain complet. Ce réglage implique un temps de préchauffage plus long afin que la farine s'imprègne d'eau et gonfle. Avec ce programme, il est déconseillé d'utiliser la fonction de démarrage différé **TIME** (Temps) -/+.

#### **CAKE** (Brioche) -

avec ce programme, tous les ingrédients sont mélangés et puis cuits pendant le temps préréglé. Nous recommandons de mélanger d'abord les ingrédients en deux parties avant de les verser dans la cuve.

#### **DOUGH** (Pâte) -

ce programme permet uniquement le pétrissage et la levée de la pâte, sans cuisson. Cette configuration permet de préparer toutes sortes de pâte dans la machine à pain. La pâte ainsi préparée peut être utilisée pour fabriquer des petits pains, une pizza, du pain cuit à la vapeur, etc.

#### **BAKE** (Cuisson) -

cuisson uniquement, sans pétrissage ni levée du pain brun ou des gâteaux.

#### **JAM** (Confiture) -

pour la préparation des confitures et des marmelades à base de fruits frais.

#### **SANDWICH** (Pain de mie) -

pour la préparation de pains de mie et de pains sandwiches, à la croûte fine et à la texture légère.

### 6. Touche TIME (Temps)

Permet de régler le temps de préparation du pain. Il n'est pas possible d'utiliser la fonction « Démarrage différé » pour les programmes **QUICK** (Cuisson rapide), **RAPID** (Cuisson courte), **CAKE** (Brioche) et **JAM** (Confiture). Les heures et minutes de démarrage différé doivent être additionnées au temps de base du programme voulu. Le démarrage du programme peut être différé de 13 heures au maximum.

**Exemple** : il est 20h30 et vous souhaitez que votre pain soit prêt pour le lendemain matin à 7h00, soit dans 10 heures et 30 minutes. Appuyez et maintenez la touche **TIME** (Temps) enfoncée jusqu'à ce que la valeur « 10:30 » s'affiche à l'écran, c'est-à-dire la différence entre le temps actuel (20:30) et le temps où le pain doit être prêt. Chaque pression exercée sur la touche TIME (Temps) ajoute 10 minutes de différé.

**Attention** : lorsque vous utilisez la fonction de démarrage différé, veillez à ne jamais utiliser d'ingrédients périssables (lait frais, œufs, fruits, oignons, etc.) !

FR

# FONCTIONS DE LA MACHINE A PAIN

## Fonction signal sonore

Le signal sonore retentit :

- à chaque pression d'une touche de programmation,
- au cours de la deuxième phase de pétrissage des programmes **BASIC** (Basique), **WHOLE WHEAT** (Pain complet), **QUICK** (Cuisson rapide), **CAKE** (Brioche) et **SANDWICH** (Pain de mie) pour signaler que les céréales, fruits, noix ou autres ingrédients peuvent être ajoutés,
- pour signaler la fin du programme,
- à la fin du cycle de cuisson, au moment où la machine se met en mode « Maintien à chaud », l'appareil émet plusieurs signaux sonores.

## Maintien à chaud

Après la fin du cycle de cuisson, le pain est gardé automatiquement au chaud pendant encore 1 heure. Si vous souhaitez retirer le pain, arrêtez le programme en appuyant sur la touche **START/STOP** (Marche/Arrêt).

## Mémoire

En cas de coupure de courant pendant le processus de la préparation du pain, le programme va automatiquement se poursuivre même si vous n'appuyez pas sur la touche **START/STOP**, si l'alimentation est rétablie dans les 10 minutes. Si la coupure de courant excède 10 minutes, les données s'effacent de la mémoire, vous devez alors utiliser de nouveaux ingrédients et la machine à pain doit être redémarrée. Si la pâte n'a pas atteint la phase de levage au moment de la coupure de courant, vous pouvez appuyer directement sur la touche **START/STOP** et lancer ainsi le programme depuis le début.

## Fonctions de sécurité

1. Si la température dans la machine à pain est encore trop élevée (**plus de 40 °C**), par exemple après une utilisation précédente, l'écran affiche le message « **H:HH** », et le signal sonore retentit après la pression répétée sur la touche **START/STOP**. Appuyez et maintenez la touche **START/STOP** enfoncée jusqu'à ce que le message **H:HH** disparaisse et que la configuration basique apparaisse sur l'écran. Retirez la cuve de cuisson et attendez que la machine à pain refroidisse.
2. Si l'écran affiche le message « **E:EE** » après avoir appuyé sur la touche **START/STOP** (voir image 2 ci-dessous), le capteur de température est déconnecté. Faites vérifier le capteur par un technicien agréé.

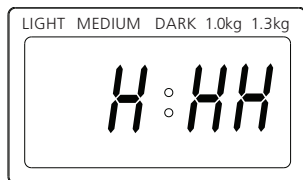


Image 1

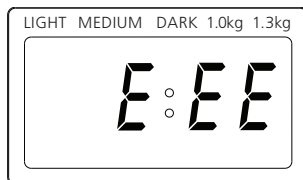


Image 2

FR

## PROCÉDURE DE CUISSON

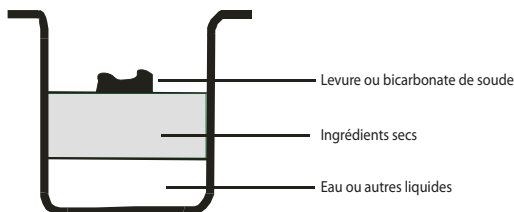
### Préparation à l'utilisation – phase de programmation de la cuisson du pain

1. Avant la première utilisation, lavez toutes les parties entrant en contact avec les aliments à l'eau chaude savonneuse. Rincez bien à l'eau claire et séchez soigneusement, éventuellement laissez sécher.
2. Effectuez ensuite une cuisson à vide pendant 10 minutes avec le programme **BAKE** (Cuisson), puis laissez la machine à pain refroidir. Une éventuelle légère fumée de courte durée ne représente pas un problème. Placez la machine à pain sur une surface plane et sèche. Branchez la fiche du câble d'alimentation dans une prise électrique.
3. En tenant la cuve de cuisson avec vos deux mains, placez-la dans la machine à pain et poussez jusqu'à ce qu'elle se cale au milieu de l'espace de cuisson. Placez ensuite les deux pales de pétrissage sur les axes d'entraînement dans la cuve. Mettez les ingrédients dans la cuve de cuisson dans l'ordre prescrit par la recette correspondante. Fermez le couvercle de la machine. Sur le panneau de commande, choisissez le programme que vous souhaitez à l'aide des touches **SELECT** (Sélection) / **LOAF SIZE** (Taille de pain) / **COLOR** (Couleur) / **TIME** (Temps). Enfin, appuyez sur la touche **START** (Marche).
4. La machine mélange et pétrit la pâte automatiquement jusqu'à obtenir une bonne consistance. Après la fin du dernier cycle de pétrissage, la machine à pain est chauffée à la température optimale pour le levage de la pâte. Ensuite, la machine définit automatiquement la température et le temps de cuisson du pain.
5. Si le pain est trop clair à la fin du programme de cuisson, utilisez le programme **BAKE** (Cuisson) pour plus de brunissage. Appuyez sur la touche **START/STOP** (Marche/Arrêt), puis choisissez le programme **BAKE** (Cuisson) et mettez la machine à pain en marche. Après la fin de cuisson, un signal sonore retentit et vous pouvez retirer le pain de la machine. Ensuite, le maintien à chaud est mis en marche pendant une heure.



## Comment préparer le pain

1. Placez la cuve dans la machine à pain, puis poussez-la jusqu'à ce qu'elle se cale à sa place. Placez les deux pales de pétrissage sur les axes d'entraînement. Tournez les pales de pétrissage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elles s'encliquent à leurs places. Avant de placer les pales de pétrissage dans la cuve, nous recommandons de graisser la cuve avec de la margarine spéciale cuisson pour que la pâte ne colle pas sur les pales. De plus, ceci facilite le retrait des pales de pétrissage après la cuisson.
2. Mettez les ingrédients dans la cuve de cuisson. Respectez l'ordre indiqué dans la recette. D'habitude, on ajoute en premier les ingrédients liquides ou l'eau, suivis du sucre, du sel et de la farine, et en dernier, on ajoute toujours la levure ou la levure chimique.



3. Creusez un petit puits dans la farine, introduisez-y la levure et assurez-vous qu'elle ne rentre pas en contact avec les liquides ou le sel.
4. Fermez le couvercle avec précaution et branchez le câble d'alimentation dans une prise.
5. En appuyant de façon répétée sur la touche **SELECT** (Sélection), choisissez le programme correspondant.
6. À l'aide de la touche **COLOR** (Couleur), sélectionnez la couleur de croûte souhaitée.
7. En appuyant sur la touche **LOAF SIZE** (Taille de pain), sélectionnez la taille souhaitée (1kg ou 1,3kg).
8. Réglez le démarrage différé en appuyant sur la touche **TIME** (Temps) ▲ ou **TIME** (Temps) ▼. Vous pouvez sauter cette étape si vous voulez commencer la préparation du pain immédiatement.
9. Démarrez la préparation en appuyant sur la touche **START/STOP**.
10. Au cours des programmes **BASIC** (Basique), **FRENCH** (Pain français), **WHOLE WHEAT** (Pain complet), **CAKE** (Brioche), **SANDWICH** (Pain de mie), la machine à pain émet un signal sonore prolongé pendant la préparation. Ceci indique que vous pouvez ajouter les autres ingrédients. Ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients requis. Au cours de la cuisson, de la vapeur peut s'échapper par les fentes d'aération. Ce phénomène est tout à fait normal.
11. Une fois le processus terminé, vous entendrez un bip. En appuyant et en maintenant la touche **START/STOP** enfoncée pendant environ 3 secondes, vous arrêtez le processus et vous pouvez retirer le pain. Ouvrez le couvercle à l'aide de gants de cuisine ou de maniques, saisissez fermement la cuve de cuisson et retirez-la de la machine.
12. **Avertissement : la cuve de cuisson et le pain peuvent être brûlants ! Faites donc toujours attention.**
13. Avant de démouler le pain, laissez la cuve toujours refroidir. Séparez ensuite le pain des bords de la cuve à l'aide d'une spatule antiadhésive.
14. Placez la cuve de cuisson sur une grille ou sur un plan de travail propre, retournez-la et secouez légèrement jusqu'à ce que le pain se démoule complètement.
15. Avant de découper le pain, laissez-le refroidir pendant environ 20 minutes. Nous recommandons de couper le pain en tranches à l'aide d'une trancheuse électrique ou d'un couteau à pain, pas avec un couteau à fruits ou un couteau de cuisine. Sinon, le pain risque de se déformer.
16. Si vous n'avez pas assez de place ou que vous avez oublié d'appuyer sur la touche **START/STOP** après la fin du processus, le pain sera automatiquement maintenu à chaud pendant 1 heure. Après ce temps, le bip sonore retentira 10 fois de suite, et ensuite, la machine s'arrêtera automatiquement.
17. Si vous n'utilisez plus la machine à pain ou que vous ne souhaitez pas finir le processus, débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant.
18. **Note** : avant de découper le pain, retirez les pales de pétrissage éventuellement restées dans sa partie inférieure en utilisant le crochet fourni. Le pain étant très chaud, ne retirez jamais les pales à la main.
19. **Note** : si vous ne consommez pas le pain entier, nous recommandons de conserver le reste dans un sac ou une boîte à pain en plastique. Vous pouvez stocker le pain jusqu'à 3 jours à température ambiante. Si vous avez besoin de conserver le pain pendant plus longtemps, placez-le dans un sac ou une boîte de congélation et mettez-le au congélateur. Stockez 10 jours au maximum. Comme le pain fait maison ne contient aucun agent de conservation, sa durée de stockage ne dépasse pas, en général, la durée de stockage d'un pain acheté dans un magasin.

## Fin des cycles programmés

Après la fin du programme, retirez la cuve de cuisson en la tirant vers le haut, placez-la sur un support résistant à la chaleur (par ex. planche à découper). Si le pain ne se démoule pas tout seul, bougez les pales de pétrissage plusieurs fois d'un côté et de l'autre jusqu'à ce que le pain se libère. Ensuite, vous pouvez découper le pain facilement et enlever complètement les pales de pétrissage.

TABLEAU DES PROGRAMMES DE CUISSON – MINUTAGE

Programme numéro	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	BASIC (Bastque)	QUICK (Cuisson rapide)	FRENCH (Pain français)	RAPID (Cuisson courre)	WHOLE WHEAT (Pain complet)	CAKE (Brioche)	DOUGH (Pâte)	BAKE (Cuisson)	JAM (Confiture)	SANDWICH (Pain de mie)
Taille	I, II		I, II		I, II					I, II
Poids approximatif du pain (g)	1000 1300		1000 1300		1000 1300					1000 1300
Durée de préparation (heures)	3:20 03:30	01:58 03:50	03:50	01:52	03:30 03:40	02:00	01:50	01:00	01:20	03:09 3:20
Les temps suivants sont exprimés en minutes										
Préchauffage, le moteur ne tourne pas - chauffage allumé/éteint 5/25 s	17 20	5 22	22	3	37 40		22	-	Chauffage allumé/éteint 15/15 s	11 22
Mixage	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3,5	3	-	15	3 3
1. Pétrissage	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	-	2	-	-	2 2
2. Pétrissage chauffage allumé/éteint 5/25 s	13 13	20 16		5	13 13	Battage 12,5 (min.) et chauffage 8 (min.) allumé/éteint 5/25 s	16	-	-	13 13
Signal sonore pour l'ajout des ingrédients										
Temps affiché sur l'écran (heures)	env. 2:54 env. 2:57	env. 1:33 -		-	env. 2:44 env. 2:47	env. 1:49	-	-	-	env. 2:34 env. 2:34
1. Levage chauffage allumé/éteint (5/25 s) <sup>†</sup>	45 45	- 45		-	45 45	-	-	-	-	45 45
Lisage de la pâte	1 1	- 1		-	1 1	-	-	-	-	1 1
2. Levage chauffage allumé/éteint (5/25 s) <sup>†</sup>	18 18	7 25		7	18 18	-	45	-	45	18 18
Lisage de la pâte	1 1	- 1		-	1 1	-	-	-	-	1 1
3. Levage pâte chauffage allumé/éteint (5/25 s) <sup>†</sup> *	45 45	25 50		27	35 35	-	22	-	-	39 39
Chauffage cuisson allumé/éteint (22/8 s), une fois la température atteinte 8/22 s.	55 62	55 65		65	55 62	80	-	60	45 mixage/ cuisson chauffage allumé/éteint 15/15 s	56 56
Phase de repos	-	-	-	-	-	16	-	-	20	-
Réchauffe (min.)	60 60	60 60		-	60 60	-	-	-	-	60 60
Dénatrage différé										
Minuterie (heures)	13 13	- 13		-	13 13	-	13	13	-	13 13

## QUESTIONS ET REPONSES

### Après la cuisson, le pain colle à la cuve.

Après la fin de cuisson, laissez le pain refroidir pendant environ 10 minutes et retournez ensuite la cuve avec le fond vers le haut. Selon les besoins, bougez les pales de pétrissage de gauche à droite. Pour une nouvelle cuisson, graissez la cuve entière, y compris les pales de pétrissage.

### Comment empêcher la formation de trous dans le pain causés par la présence des pales de pétrissage ?

Vous pouvez retirer les pales de pétrissage avec vos doigts farinés avant la dernière phase de levage.

### Au cours du levage, la pâte déborde de la cuve.

Ceci arrive notamment lors de l'utilisation de farine de blé, comme conséquence d'un taux plus élevé de gluten.

- Baissez la quantité de farine et adaptez la quantité des autres ingrédients. Le pain cuit aura toujours un volume suffisant.
- Badigeonnez la pâte avec une cuillère à soupe de margarine fondue.

### Le pain n'est pas assez levé.

- L'apparition d'un creux en forme de « V » au centre du pain indique que la farine ne contient pas assez de gluten. Cela signifie que la farine contient trop peu de protéines (ce qui arrive surtout pendant un été pluvieux), ou que la farine est trop humide.

Remède : ajoutez une cuillère à soupe de gluten de blé par 500 g de farine.

- Si le pain s'effondre au milieu, la cause peut résider dans l'un des éléments suivants : la température de l'eau était trop élevée, vous avez utilisé trop d'eau ou la farine était pauvre en gluten.

### A quel moment peut-on ouvrir le couvercle de la machine à pain ?

En général, il est possible d'ouvrir le couvercle à n'importe quel moment du cycle de pétrissage. Au cours de ce cycle, il est possible d'ajouter une petite quantité de farine ou de liquide. Si le pain doit avoir certaines caractéristiques après la cuisson, procédez comme suit :

Avant la dernière phase du cycle de levage, ouvrez le couvercle et, à l'aide d'un couteau tranchant préchauffé, faites une entaille dans la croûte qui se forme, saupoudrez-la de céréales ou bien badigeonnez-la d'un mélange de farine de pommes de terre et d'eau pour obtenir une jolie croûte brillante. Mais c'est la dernière fois que le couvercle peut être ouvert, car sinon le milieu du pain s'effondre.

### Qu'est-ce qu'une farine de blé complète ?

La farine complète se fabrique à partir de toutes les espèces de céréales, y compris le blé. Le terme « complet » désigne le fait que la farine doit être moulée à partir de grains entiers et c'est pourquoi elle a un teneur plus élevée en particules non digestibles et une couleur plus foncée. L'utilisation de la farine complète ne donne pas au pain une couleur plus foncée, contrairement à ce que l'on croit.

### Que faut-il faire lors de l'utilisation de la farine de seigle ?

La farine de seigle contient peu de gluten et le pain lève très mal. Pour qu'il soit facile à digérer, il faut préparer le pain de seigle avec de la levure.

### Combien existe-t-il de différentes espèces de farines et comment sont-elles utilisées ?

- Les farines de maïs, de riz et de pommes de terre conviennent aux personnes allergiques au gluten ou pour celles souffrant du syndrome de malabsorption ou de maladies du ventre. Voir les recettes respectives dans le livret de recettes.
- La farine d'épeautre est chère, mais elle ne contient pas d'additifs chimiques, parce que le blé est cultivé sur des sols très pauvres et ne nécessite pas d'engrais. La farine d'épeautre convient particulièrement aux personnes allergiques. Il est possible de l'utiliser dans toutes les recettes décrites dans le livret, contenant la farine de type 405, 550 et 1050.
- La farine de millet convient particulièrement aux personnes souffrant de nombreuses allergies. Il est possible de l'utiliser dans toutes les recettes demandant la farine de type 405, 550 et 1050, comme décrit dans le livret.
- La farine de blé dur convient, grâce à sa consistance, à la préparation des baguettes et peut être remplacée par la semoule de blé dur.

### Comment peut-on fabriquer du pain frais pour une digestion facile ?

Le pain devient plus facile à digérer en ajoutant une pomme de terre cuite écrasée dans la farine et par le pétrissage conséquent de la pâte.

### Que faire si le pain a un goût de levure ?

- Ce goût est souvent éliminé par l'ajout de sucre. L'ajout de sucre apporte au pain une couleur plus claire.
- Ajoutez dans l'eau 1 cuillère à soupe de vinaigre pour les petites miches et 2 cuillères à soupe pour les grandes miches.
- Remplacez l'eau par du lait, de beurre ou par du kéfir. Ceci est valable pour toutes les recettes, et nous vous le recommandons pour améliorer la fraîcheur du pain.

### Pourquoi le pain préparé dans un four traditionnel a un goût différent du pain cuit dans la machine à pain ?

Cela dépend des différents taux d'humidité : le pain cuit dans un four traditionnel est plus sec en raison de l'espace de cuisson plus grand, tandis que le pain fait dans une machine à pain est plus humide.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Débranchez l'appareil du secteur avant chaque entretien ou nettoyage ! Effectuez toujours le nettoyage sur un appareil refroidi et régulièrement après chaque utilisation !** Avant la première utilisation, nous recommandons d'enduire la cuve de cuisson et les pales de pétrissage avec une graisse résistant à la chaleur et de les faire chauffer dans la machine à 160 °C pendant 10 minutes environ. Après leur refroidissement, débarrassez (polissez) la cuve de cuisson des restes de graisse avec une serviette en papier. Il est conseillé de l'effectuer pour protéger le revêtement antiadhésif. Cette opération peut être faite de temps en temps. Pour le nettoyage, utilisez un détergent léger. N'utilisez jamais de produits chimiques, essence, nettoyants pour four ou détergents qui rayent la surface ou endommagent le revêtement. À l'aide d'un chiffon humide, enlevez tous les ingrédients et miettes du couvercle, de la coque et de l'espace de cuisson. **Ne submergez jamais la machine à pain dans l'eau ou ne remplissez l'espace de cuisson d'eau !** Pour un nettoyage facile, il suffit d'enlever le couvercle. À cette fin, soulevez le couvercle en position verticale, puis enlevez-le en tirant doucement. Nettoyez les surfaces

extérieures de la cuve de cuisson avec un chiffon humide. Il est possible de nettoyer les surfaces intérieures avec un peu de détergent liquide. Les pales de pétrissage et les axes d'entraînement doivent être nettoyés immédiatement après l'utilisation. Si les pales de pétrissage restent dans la cuve, il sera difficile de les enlever plus tard. Dans un cas pareil, remplissez le récipient avec de l'eau et laissez tremper pendant au moins 30 minutes. Enlevez ensuite les pales de pétrissage.

La cuve de cuisson est munie d'un revêtement antiadhésif. Pour cette raison, n'utilisez jamais d'outils en métal pouvant rayer la surface au cours du nettoyage. Les variations de couleur de la surface au cours du temps sont un phénomène normal. Cette coloration ne limite en aucun cas sa fonctionnalité.

## PROBLEMES ET SOLUTIONS

Si vous rencontrez un quelconque problème lors de l'utilisation de la machine à pain, veuillez parcourir, avant de vous adresser à un centre de service après-vente, les informations suivantes :

Problème	Cause	Solution
De la fumée se dégage de l'espace de cuisson ou des ouvertures d'aération.	Les ingrédients adhèrent à l'espace de cuisson ou à la partie extérieure de la cuve de cuisson.	Débranchez le câble d'alimentation du réseau électrique et nettoyez les parties extérieures de la cuve de cuisson ou l'espace de cuisson.
Le milieu du pain s'effondre et il est humide dans la partie intérieure.	Le pain est resté trop longtemps dans la cuve après la fin de la cuisson et du maintien à chaud.	Retirez le pain de la cuve de cuisson avant la fin du cycle de maintien à chaud.
Le pain se démoule difficilement de la cuve de cuisson.	La partie inférieure de la miche est collée aux pales de pétrissage.	Faites bouger l'axe d'entraînement d'un côté et de l'autre jusqu'à ce que le pain se libère. Après la cuisson, nettoyez les pales de pétrissage et les axes d'entraînement. En cas de besoin, remplissez la cuve de cuisson pour 30 minutes avec de l'eau chaude. Il est ensuite possible d'enlever facilement les pales de pétrissage et de les nettoyer.
Les ingrédients ne sont pas correctement mélangés et le pain ne cuit pas bien.	Paramètres du programme incorrects.	Vérifiez le programme sélectionné et les autres paramètres.
	Au cours du fonctionnement de la machine à pain, vous avez appuyé sur la touche START/STOP (Marche/Arrêt).	Voir le chapitre Fonctions de la machine à pain (fonctions répétées).
	Lors du fonctionnement de la machine à pain, le couvercle a été plusieurs fois ouvert.	N'ouvrez pas le couvercle après le dernier levage.
	Une coupure prolongée de courant électrique lors du fonctionnement de la machine à pain.	Voir le chapitre Fonctions de la machine à pain (fonctions répétées).
	La rotation des pales de pétrissage est bloquée.	Vérifiez si les pales de pétrissage ne sont pas bloquées par des graines, etc. Retirez la cuve de cuisson et vérifiez si les axes d'entraînement tournent librement. Si ce n'est pas le cas, veuillez contacter le service après-vente.
La cuve se soulève lors du pétrissage.	La pâte est trop dense. Les pales de pétrissage sont bloquées et la cuve de cuisson est poussée vers le haut.	Ouvrez le couvercle et ajoutez un peu de liquide dans la pâte. Refermez ensuite le couvercle.
Impossible de démarrer la machine à pain. L'écran affiche le message H:HH.	La machine à pain est encore chaude depuis le cycle de cuisson précédent.	Maintenez la touche START/STOP (Marche/Arrêt) enfoncée jusqu'à ce que l'écran affiche la configuration BASIC (Basique). Retirez la cuve de cuisson et laissez refroidir. Réinstallez ensuite la cuve de cuisson à sa place, reconfigurez le programme et mettez la machine à pain en marche.

# QUESTIONS ET REPONSES RELATIVES AUX RECETTES

## Notes sur les recettes

### 1. Ingrédients

Comme chaque ingrédient joue un rôle spécifique dans la préparation réussie du pain, leur dosage est aussi important que l'ordre dans lequel ils sont ajoutés dans la pâte.

- Les ingrédients les plus importants, comme le liquide, la farine, le sel, le sucre et la levure (il est possible d'utiliser aussi bien la levure fraîche que la levure sèche) influencent le bon résultat de la préparation de la pâte et du pain. Utilisez toujours la bonne quantité dans les bonnes proportions.
- Utilisez des ingrédients chauds s'il faut préparer la pâte immédiatement. Si vous voulez sélectionner la fonction démarrage différé, nous recommandons l'utilisation d'ingrédients froids pour empêcher la levure de se lever trop tôt.
- La margarine, le beurre et le lait influencent la saveur et l'arôme du pain.
- Afin que la croûte soit plus claire et plus fine, il est possible de baisser la quantité de sucre de 20 % sans altérer le bon résultat de la cuisson. Si vous préférez une croûte plus tendre et plus claire, remplacez le sucre par du miel.
- Si vous voulez ajouter des graines de céréales, laissez-les tremper pendant la nuit. Baissez la quantité de farine et de liquide (jusqu'à 1/5). Pour la farine de seigle, la levure est indispensable.
- Si vous voulez un pain exceptionnellement léger, riche en nutriments pour stimuler la fonction des intestins, ajoutez du son de blé à la pâte. Le dosage correspondant est 1 cuillère à soupe pour 500 g de farine et augmentez la quantité de liquide de 1 cuillère à soupe.

### 2. Adaptation des dosages

Si les dosages doivent être augmentés ou diminués, assurez-vous que les proportions des recettes initiales soient respectées. Pour obtenir des résultats parfaits, suivez les règles de base de l'adaptation des dosages qui suivent :

- Liquides/farine : la pâte doit être souple (mais pas trop) et facilement pétrissable sans devenir fibreuse. Par un pétrissage léger, elle devrait former une boule. Mais ce n'est pas le cas des pâtes lourdes, comme du seigle complet, ou du pain aux céréales. Contrôlez la pâte 5 minutes après le premier pétrissage. Si elle est trop humide, vous obtiendrez une bonne consistance en ajoutant la farine par petites doses. Si la pâte est trop sèche, ajoutez des cuillères à soupe d'eau pendant le pétrissage.
- Remplacement des liquides : lors de l'utilisation des ingrédients prescrits par la recette contenant du liquide (par exemple fromage frais, yaourt, etc.), il faut baisser la quantité des liquides pour correspondre à la quantité totale prévue. Si vous utilisez des œufs, il faut d'abord les battre dans le gobelet gradué et compléter le gobelet par le liquide requis pour obtenir la quantité prévue. Si vous habitez dans un site de haute altitude (au-dessus de 750 m d'altitude), la pâte se lève plus vite. Dans ce cas, il est possible de réduire la quantité de levure jusqu'à 1/4 à 1/2 cuillère à café pour une réduction proportionnelle de son levage. Ceci est valable notamment pour l'eau douce.

### 3. Ajout et dosage des ingrédients et de la quantité

- Ajoutez toujours le liquide en premier et la levure à la fin. Pour un ralentissement du levage (notamment lors de l'utilisation de la fonction démarrage différé), il faut empêcher le contact entre la levure et le liquide.
- Pour le dosage, utilisez toujours les mêmes unités de mesure. Les poids en grammes doivent être mesurés avec précision.
- Pour les quantités en millilitres, il est possible d'utiliser le gobelet gradué fourni, dont l'échelle de graduation est de 50 à 300 ml.
- Ingrédients de fruits, noix ou céréales : si vous souhaitez ajouter d'autres ingrédients, vous pouvez le faire à l'aide de programmes spéciaux après le signal sonore. Si vous ajoutez les ingrédients trop tôt, ils seront broyés lors du pétrissage.

### 4. Poids et volume du pain

- Malgré les données de poids précises, de légères différences peuvent se produire. Le poids réel du pain dépend beaucoup de l'humidité dans la pièce au moment de la préparation.
- Tous les pains avec une proportion importante de blé atteignent un volume important et dépassent, dans le cas de la catégorie de poids la plus élevée, les bords du récipient après le dernier levage. Le pain, cependant, ne se répand pas. La partie du pain à l'extérieur de la cuve brunit plus rapidement que le pain à son intérieur.
- Là où est proposé pour les pains sucrés le programme QUICK (Cuisson rapide), vous pouvez utiliser les ingrédients dans une quantité plus petite (s'applique également au programme CAKE-Brioche pour la préparation des produits pâtisseries plus légers).

### 5. Résultats de la cuisson

- Le résultat de la cuisson dépend des conditions locales (eau douce / taux élevé de l'humidité relative de l'air / haute altitude / consistance des ingrédients, etc.). Par conséquent, les données dans les recettes constituent des points de référence qui peuvent être ajustés de manière appropriée. Si l'une ou l'autre recette ne réussit pas du premier coup, ne vous laissez pas décourager. Tâchez de trouver la cause et réessayez la recette en changeant les proportions.
- Si la croûte de pain cuit est trop pâle, vous pouvez le faire brunir dans le cadre du programme cuisson.
- Avant d'utiliser la fonction démarrage différé pour le lendemain, nous recommandons de faire un premier pain en temps réel pour tester la recette ; vous serez ainsi, si nécessaire, en mesure de faire les changements appropriés.

Problème	Cause	Solution
Le pain se lève trop rapidement.	Trop de levure, trop de farine, peu de sel (ou plusieurs de ces raisons en même temps).	a/b
Le pain ne se lève pas du tout ou seulement insuffisamment.	Aucune ou peu de levure. Levure vieille ou périmée. Le liquide était trop chaud. La levure est entrée en contact avec le liquide. Mauvais type de farine ou farine périmée. Trop ou pas assez de liquide. Manque de sucre.	a/b d c d d a/b/f a/b
Le pain se lève trop et se répand sur la cuve de cuisson.	Si l'eau est trop douce, la fermentation de la levure est plus importante. Trop de lait influence la fermentation de la levure.	e c
Le milieu du pain s'effondre.	Le volume de pâte est plus grand que la cuve et le pain s'effondre. La fermentation est trop courte ou pas assez longue en raison de la température excessive de l'eau ou de l'espace de cuisson, ou de l'humidité excessive.	c/g c/g
Un creux dans le pain après la fin de cuisson.	Trop de liquide.	a/b
La structure du pain est lourde et grumeleuse.	Trop de farine ou peu de liquide. Peu de levure ou de sucre. Trop de fruits, de farine ou d'un des autres ingrédients. Farine vieille ou périmée.	a/b a/b b d
Le centre du pain n'est pas cuit.	Trop ou pas assez de liquide. La recette contient des ingrédients humides.	a/b/f f
Structure du pain ouverte ou grossière, ou trop de trous.	Trop d'eau. Pas de sel. Humidité trop élevée, eau trop chaude. Trop de liquide.	f b g c
Le pain n'est pas assez cuit à la surface.	Le volume est trop important par rapport à la cuve de cuisson. Une quantité de farine excessive, surtout pour un pain blanc. Trop de levure et peu de sel. Trop de sucre. Ingrédients sucrés en plus du sucre.	a/e b a/b a/b b
Les tranches de pain sont inégales ou grumeleuses.	Le pain n'a pas été assez refroidi (la vapeur ne s'est pas échappée).	g
Dépôts de farine sur la croûte.	La farine n'a pas été bien travaillée sur les côtés lors du pétrissage.	e

### Solution des problèmes :

- Dosez bien les ingrédients.
- Réglez le dosage des ingrédients.
- Utilisez un autre liquide ou bien laissez-le refroidir à température ambiante. Ajoutez les ingrédients prescrits par la recette dans l'ordre correct. Creusez un petit puits dans la farine, introduisez dedans de la levure émietée ou la levure sèche. Évitez le contact direct entre la levure et le liquide.
- N'utilisez que des ingrédients frais et correctement stockés.
- Rectifiez la quantité de liquide. Si l'on utilise des ingrédients contenant de l'eau, la quantité d'eau ajoutée doit être suffisamment diminuée.
- Par temps très humide, réduisez la quantité d'eau de 1–2 cuillères à soupe.
- Retirez le pain de la cuve immédiatement après la cuisson et avant de le découper, laissez-le refroidir pendant au moins 15 minutes sur un support approprié (par ex. planche à découper en bois).

## DONNEES TECHNIQUES

Poids de pain maximal 1,3 kg  
Tension nominale : 230 V~ 50 Hz  
Puissance nominale : 800 W  
Niveau sonore : < 65 dB

## RECYCLAGE ET ELIMINATION DES DECHETS

Papier d'emballage et carton ondulé – remettre dans les conteneurs de collecte de papiers. Film d'emballage, sacs PE, pièces en plastique – dans les conteneurs de collecte de plastique.

## ELIMINATION DU PRODUIT A LA FIN DE SA DUREE DE VIE

**Liquidation des équipements électriques et électroniques usagés (en vigueur dans les pays membres de l'Union européenne et les autres pays européens disposant d'un système de tri des déchets)**

Le symbole figurant sur le produit ou l'emballage signifie que le produit ne doit pas être traité comme une ordure ménagère courante. Remettez le produit à un lieu de collecte prévu pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Une élimination correcte du produit évite des impacts négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Le recyclage des matériaux contribue à la protection de l'environnement. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, adressez-vous à la mairie, aux centres de traitement des déchets ménagers ou au point de vente où vous avez acheté le produit.

Ce produit est conforme aux directives européennes relatives à la compatibilité électromagnétique et à la sécurité électrique.

Nous nous réservons le droit de modifier le texte et les paramètres techniques.



08/05



FR

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### Leggere attentamente e conservare per uso futuro!

**Attenzione:** Le misure di sicurezza e le istruzioni contenute in questo manuale non includono tutte le condizioni e situazioni possibili. È compito dell'utente comprendere che il buon senso, la prudenza e la cura sono dei fattori esterni ad ogni prodotto. Pertanto, questi fattori dovranno essere assicurati dall'utente/dagli utenti che ne fanno uso e fanno funzionare questo apparecchio. Il produttore non verrà ritenuto responsabile per danni che si verificano durante la spedizione, l'utilizzo improprio, il cambiamento o la regolazione di qualsiasi parte dell'apparecchio.

Per la protezione contro il rischio di incendio o scosse elettriche, è necessario prendere le precauzioni di base durante l'utilizzo dell'apparecchiatura elettrica, tra cui:

1. Assicurarsi che la tensione nella presa corrisponda alla tensione sull'etichetta dell'apparecchio e che la presa sia messa a terra. La presa deve essere installata secondo le istruzioni di sicurezza in vigore.
2. Non utilizzare una macchina per il pane con un cavo danneggiato. Tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo, devono essere eseguite da un centro di assistenza professionale! Non rimuovere le coperture di protezione dell'apparecchio, pericolo di scosse elettriche!
3. Proteggere l'apparecchio da un contatto diretto con l'acqua o con altri liquidi per evitare scosse elettriche.
4. Non lasciare la macchina per il pane in esecuzione automatica.
5. Non usare la macchina per il pane per riscaldare una stanza!
6. Si consiglia la supervisione quando si cuoce un prodotto non provato prima!
7. Non immergere la macchina per il pane in acqua (nemmeno parzialmente)!
8. Maneggiare l'apparecchio in modo tale da evitare lesioni (per esempio bruciate, scottature). Dalle bocchette viene rilasciato del vapore caldo e la superficie della macchina per il pane è calda durante la cottura.
9. Se il fumo proveniente dalla macchina per il pane è causato dagli ingredienti preparati che hanno preso fuoco, lasciare il coperchio chiuso, spegnere immediatamente la macchina per il pane e scollegare il cavo dalla presa.
10. Si consiglia di non lasciare la macchina per il pane incustodita quando il cavo è attaccato alla presa. Scollegare il cavo dalla presa elettrica prima di eseguire la manutenzione. Non staccare il cavo dalla presa tirando il cavo. Scollegare il cavo dalla presa afferrando la spina.
11. Non utilizzare la macchina per il pane all'aperto o in ambienti umidi. Non toccare il cavo o la macchina per il pane con le mani bagnate. Pericolo di scosse elettriche.
12. Prestare particolare attenzione se si utilizza la macchina per il pane in presenza di bambini!
13. Non permettere che il cavo venga a contatto con superfici calde o che venga portato su spigoli taglienti. Per prolungare la durata di vita dell'apparecchio, non avvolgere il cavo attorno alla macchina per il pane.
14. La temperatura delle superfici vicine all'apparecchio in funzione potrebbe essere più alta del solito. Posizionare la macchina per il pane lontano da altri oggetti, per garantire la libera circolazione dell'aria necessaria per il corretto funzionamento.
15. Non coprire l'area tra la superficie e la forma di cottura e non inserire oggetti in questa zona (per esempio le dita, cucchiai, ecc.). L'area tra la superficie e la forma di cottura deve essere libera.
16. Non toccare le teglie durante o dopo l'uso dell'apparecchio o le parti calde del prodotto cotto, fino a quando non si sono raffreddate. Toccare solo l'impugnatura per evitare ustioni.
17. Le teglie hanno una superficie antiaderente che le rende facili da pulire. Non utilizzare oggetti o strumenti di metallo o pesanti per pulire le parti interne/esterne dell'apparecchio e per la manipolazione del pane, per evitare di danneggiare le superfici delle teglie di cottura.
18. Tenere la macchina per il pane lontano da superfici calde e sorgenti di calore (ad esempio, fornelli).
19. Questo apparecchio non deve essere usato da persone (bambini compresi) cui fisico, giudizio, incapacità mentale o esperienza e competenze insufficienti impediscono loro l'utilizzo sicuro dell'apparecchio, se non sono sorvegliati o se non sono stati istruiti riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. Sorvegliare i bambini è essenziale per impedire loro di giocare con l'apparecchio.
20. Utilizzare il tostapane solo in conformità con le istruzioni contenute in questo manuale. Il produttore non è responsabile per danni causati da un uso improprio dell'apparecchio e degli accessori (ad esempio, rovinando il cibo, lesioni, bruciate, ustioni, incendio, ecc.).



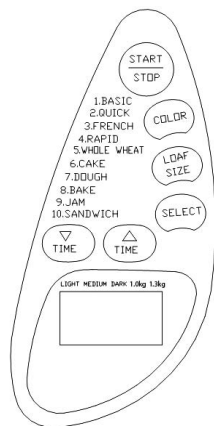
Superficie calda

**Do not immerse in water! – Non immergere in acqua!**



## DESCRIZIONE

### PANNELLO DI CONTROLLO



#### 1. Display – impostazioni di base

Dopo aver acceso la macchina per il pane, sul display si leggerà la scritta **BASIC** (BASE). Ad esempio «1 3:30». Il numero 1 rappresenta il programma selezionato, 3:30 rappresenta il tempo di preparazione per il programma selezionato. Il posizionamento delle due frecce fornisce informazioni relative alla doratura selezionata del pane e al peso. Le impostazioni principali al momento di collegare la macchina per il pane (dimensione II e doratura **MEDIUM** (MEDIO)). Lo stato di avanzamento del programma può essere monitorato sul display durante il funzionamento. Il tempo viene monitorato gradualmente con l'avanzamento del programma.

#### 2. Pulsante START/STOP

Questo pulsante avvia e arresta il programma. Qualora il pulsante **START** (STOP) venga premuto, i numeri sul display iniziano a lampeggiare. Viene visualizzata la scritta **BASIC** (BASE). Premere il pulsante **SELECT** (SELEZIONA) per cambiare il programma con un altro. Tenendo premuto il pulsante **STOP** per circa 3 secondi, si attiverà un suono acustico (beep), il programma si concluderà, questa procedura vale anche se si desidera terminare il processo di riscaldamento con durata di 60min.

#### 3. Pulsante COLOR (COLORE)

Impostare la doratura del pane desiderata, ossia: **LIGHT** (CHIARO) / **MEDIUM** (MEDIO) / **DARK** (SCURO).

#### 4. Pulsante LOAF SIZE (DIMENSIONE FETTA)

Impostare il peso del pane per i singoli programmi (vedi tabella e le ricette). 1,0 kg per pagnotte più piccole, 1,3 kg per pagnotte più grandi.

#### 5. Pulsante SELECT (SELEZIONA)

Utilizzare questo tasto per selezionare uno dei seguenti programmi:

**BASIC (BASE)** – per la farina di grano bianco e il pane di segale marrone, anche per il pane alle erbe e uva passa. Questo è il programma più comunemente usato.

**QUICK (RAPIDO)** – per la preparazione rapida di pane bianco, di grano e di segale. Il pane cotto con questa modalità è più piccolo e ha un cuore più spesso.

**FRENCH (FRANCESE)** – per la cottura del pane leggero, del pane francese con una crosta croccante e il cuore tenero.

**RAPID (VELOCE)** – miscelazione, lievitazione e cottura del pane con durata molto breve. Per questo programma bisogna utilizzare acqua (o altro ingrediente liquido) con una temperatura di 48–50 ° C.

**WHOLE WHEAT (GRANO INTERO)** – per la cottura di pane integrale. Questa impostazione richiede un periodo più lungo per il riscaldamento e il riempimento del grano con acqua. Non è consigliabile usare questo programma in combinazione con la funzione **TIME** -/±.

**CAKE** – gli ingredienti sono mescolati e cotti per il tempo impostato. Si consiglia di mescolare prima gli ingredienti in parti e di versarli poi nella teglia.

**DOUGH** – solo impasto viene preparato in questo modo, senza cottura. L'impasto preparato può essere utilizzato per panini, pizze ecc. Qualsiasi tipo di impasto può essere preparato nella macchina per il pane utilizzando questa impostazione.

**BAKE** – per cuocere pane o dolci.

**JAM** – preparare confettura con frutta fresca o marmellata.

**SANDWICH** – per la cottura del pane leggero con una crosta morbida e ruvida.

#### 6. Pulsante TIME

Impostare il tempo di preparazione del pane. L'avvio dei programmi **QUICK**, **RAPID**, **CAKE** e **JAM** non può essere rimandato. Le ore e i minuti, dopo di che il processo di preparazione deve iniziare, devono essere aggiunti al tempo di base per il programma specifico. Il periodo massimo che può essere impostato è di 13 ore.

**Esempio:** Sono le 20:30 e il pane deve essere finito il giorno successivo alle 07:00, cioè fra 10 ore e 30 minuti. Premere e tener premuto il pulsante **TIME** fino a quando il display visualizza le ore 10:30, cioè il tempo tra l'ora corrente (20:30) e l'ora quando il pane deve essere finito. Il tempo viene impostato a incrementi di 10 minuti.

**Attenzione:** Non utilizzare ingredienti che si possono rovinare quando si utilizza la funzione di tempo. Questo comprende latte, uova, frutta, yogurt, cipolle ecc!

## MACCHINA PER IL PANE

### Funzioni audio

Si attiva un suono acustico:

- ogni volta che venga premuto uno dei pulsanti del programma,
- durante il secondo ciclo di impastatura nei programmi **BASIC**, **WHOLE WHEAT**, **QUICK**, **CAKE** e **SANDWICH** per segnalare che possono essere aggiunti cereali, frutta, noci o altri ingredienti,

- quando il programma termina,
- si attiva un suono acustico ripetitivo durante il riscaldamento al termine del processo di cottura.

## Mantenere caldo

Il pane viene mantenuto automaticamente caldo per un'ora dopo la fine del processo di cottura. Per togliere il pane, spegnere il programma premendo il tasto **START/STOP**.

## Memoria

In caso di interruzione di corrente durante il processo di preparazione del pane, il programma continuerà automaticamente, anche senza premere il pulsante **START/STOP** se l'alimentazione viene ripristinata entro 10 minuti. Se l'interruzione di corrente dura più di 10 minuti, i dati non verranno conservati in memoria ed è necessario utilizzare nuovi ingredienti e riavviare la macchina per il pane. Se l'impasto non ha raggiunto la fase crescente al momento dell'interruzione di corrente, è possibile premere il pulsante **START/STOP** e riavviare il programma dall'inizio.

## Funzioni di sicurezza

1. Se la temperatura della macchina per il pane è troppo alta (**sopra i 40°C**) ad esempio dopo l'uso precedente, il display visualizza **H:HH**, viene attivato un suono acustico premendo ripetutamente il pulsante **START/STOP**. Tenere premuto il pulsante **START/STOP** fino a quando **H:HH** viene cancellata e vengono visualizzate le impostazioni di base. Rimuovere la forma di cottura e attendere che la macchina per il pane si raffreddi.
2. Se si visualizza il simbolo **E:EE** dopo aver premuto il pulsante **START/STOP** (si veda fig. 2 sottostante), il circuito del sensore di temperatura è stato scollegato. Fare controllare il sensore da un tecnico autorizzato.

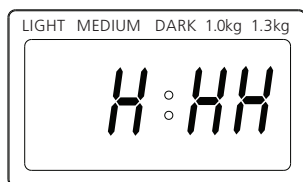


Fig. 1

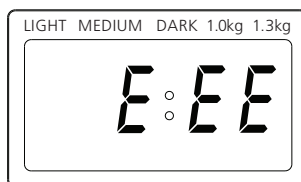


Fig. 2

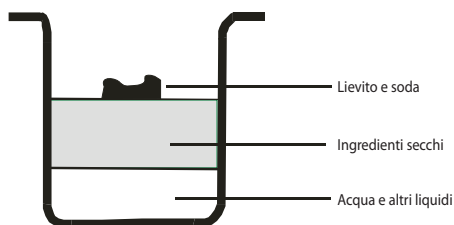
## PROCEDURA DI COTTURA

### Preparazione per l'uso – fasi di programmazione per la cottura del pane

1. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare con acqua calda e detersivo le parti che entreranno in contatto con gli alimenti. Sciacquare accuratamente con acqua pulita e asciugare, o lasciare asciugare.
2. Impostare il programma **BAKE** per cuocere e accendere la macchina per il pane senza inserire gli ingredienti, e poi lasciare che la macchina per il pane si raffreddi. Qualora dall'apparecchio dovesse uscire del fumo, non è un problema. Posizionare la macchina per il pane su una superficie piana e asciutta. Collegare il cavo alla presa di corrente.
3. Utilizzare entrambe le mani per inserire la forma di cottura nella macchina per il pane e spingerla per assicurarsi che sia ben inserita al centro della zona di cottura. Inserire poi i due ganci impastatori negli alberi della forma di cottura. Mettere gli ingredienti nella forma secondo l'ordine previsto nella rispettiva ricetta. Chiudere il coperchio. Impostare il programma desiderato sul pannello di controllo (**SELECT / LOAF SIZE / COLOR / TIME**). Concludere premendo il pulsante **START**.
4. La macchina per il pane inizia automaticamente a mescolare e impastare, fino a raggiungere la giusta consistenza. Dopo che il ciclo finale di impastatura è completato, la macchina per il pane è riscaldata alla temperatura ottimale per far lievitare l'impasto. La macchina per il pane imposta poi automaticamente la temperatura e il tempo di cottura.
5. Se alla fine del programma di cottura, il pane è troppo chiaro, utilizzare il programma **BAKE** per continuare la doratura. Premere il pulsante **START/STOP** e selezionare poi il programma **BAKE** ed avviare la macchina per il pane. Verrà riprodotto un suono acustico una volta concluso il processo di cottura. È possibile rimuovere il pane dalla macchina. Inizia quindi il programma di riscaldamento di un'ora.

### Preparazione del pane

1. Inserire la forma di cottura nella macchina per il pane, spingerla finché non scatti in posizione corretta. Posizionare i ganci impastatori negli alberi. Girare i ganci impastatori in senso orario, finché non scattino in posizione corretta. Si consiglia di posizionare della margarina per la cottura nella forma prima di installare i ganci impastatori per evitare che l'impasto si attacchi ai ganci. Inoltre, la rimozione dei ganci impastatori dalla pagnotta sarà più facile.
2. Inserire gli ingredienti nel modulo di cottura. Rispettare l'ordine indicato nella ricetta. Gli ingredienti liquidi o l'acqua vengono di solito aggiunti per primi, seguiti da zucchero, sale e farina, lievito o lievito in polvere che viene sempre per ultimo.



3. Formare un piccolo foro nella farina e inserirci il lievito. Assicurarsi che non entri in contatto con i liquidi o il sale.
4. Chiudere con cura il coperchio e collegare il cavo alla presa.
5. Premere ripetutamente il pulsante **SELECT** fino a selezionare il programma desiderato.
6. Premere il pulsante **COLOR** fino a selezionare il colore della crosta desiderato.
7. Premere il pulsante **LOAF SIZE** fino a selezionare il peso (1 kg or 1,3 kg).
8. Impostare il tempo di rinvio premendo il pulsante **TIME ▲** o **TIME ▼**. È possibile saltare questo passaggio se si ha intenzione di iniziare immediatamente il processo di preparazione del pane.
9. Avviare il processo di preparazione premendo il pulsante **START/STOP**.
10. Verrà emesso un suono acustico prolungato durante la fase di preparazione se si selezionano i programmi **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, CAKE, SANDWICH**. Tale suono acustico informa l'utente che si possono aggiungere gli ingredienti. Aprire il coperchio e inserire gli ingredienti necessari. È possibile che venga rilasciato del vapore dagli sfati, durante la cottura. Questo è normale.
11. Verrà emesso un segnale acustico una volta completato il processo. Tenendo premuto il pulsante **START/ STOP** per circa 3 secondi, il processo viene fermato ed è possibile rimuovere il pane. Aprire il coperchio e utilizzare guanti da forno per afferrare saldamente la forma di cottura e rimuoverla dalla macchina per il pane.
12. **Attenzione: la forma di cottura e il pane possono essere molto caldi! Fare sempre attenzione.**
13. Lasciare che la forma di cottura si raffreddi prima di togliere la pagnotta. Utilizzare quindi una spatola antiaderente e separare delicatamente i lati della pagnotta dalla forma.
14. Girare la forma a testa in giù su una griglia o un banco pulito e agitare delicatamente fino a quando il pane si libera completamente.
15. Lasciare raffreddare il pane per circa 20 minuti prima di affettarlo. Si consiglia di affettare il pane con un'affettatrice elettrica o un coltello per il pane, non con un coltello da frutta o un coltello da cucina. Diversamente, il pane potrebbe deformarsi.
16. Se non si ha lo spazio o non si è premuto il pulsante **START/STOP** una volta concluso il processo, il pane resterà automaticamente caldo per un periodo di un'ora. Dopo tale periodo, si sentiranno 10 suoni acustici e la macchina per il pane si spegnerà automaticamente.
17. Se non si utilizza la macchina per il pane o non si desidera completare il processo, spegnere l'apparecchio e scollegare il cavo dalla presa.
18. **Nota:** Prima di tagliare il pane, rimuovere i ganci impastatori dal fondo del pane utilizzando gli strumenti. Il pane è caldo, quindi non si dovrebbero mai rimuovere i ganci impastatori con le mani.
19. **Nota:** Se non si ha intenzione di mangiare l'intera pagnotta, si consiglia di conservare il pane rimanente in un sacchetto di plastica o un contenitore. Il pane può essere conservato a temperatura ambiente per un massimo di 3 giorni. Se si ha bisogno di conservare il pane per un periodo più lungo, inserirlo in un sacchetto di plastica o un contenitore e metterlo nel congelatore. Conservare per un periodo massimo di 10 giorni. Poiché il pane fatto in casa non contiene conservanti, il periodo di conservazione non è generalmente superiore a quello del pane acquistato in un negozio.

## Fine delle fasi di programmazione

Dopo che il programma è terminato, estrarre la forma di cottura e collocarla su una superficie resistente al calore (per esempio un tagliere). Se il pane non scivola dalla forma sulla superficie piana, spostare i ganci impastatori più volte da un lato all'altro fino a quando il pane si stacca. Il pane può essere facilmente affettato e completamente rimosso dai ganci impastatori.

## PANORAMICA DEL PROGRAMMA – TIMING

Numero menu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	BASIC	QUICK	FRENCH	RAPID	WHOLE WHEAT	CAKE	DOUGH	BAKE	JAM	SANDWICH
Dimensione	I. II.				I. II.					I. II.
Peso approssimativo del pane (g)	1000 1300				1000 1300					1000 1300
Tempo di preparazione (h.)	3:20 3:30	1:58 3:50		1:52	3:30 3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09 3:20
I seguenti orari sono indicati pochi minuti										
Preriscaldamento, il motore non è in esecuzione - riscaldamento ON / OFF 5/25 s	17	20 5	22	3	37 40		22	-	Riscaldamento ON / OFF 15/15 s	11 22
Miscelazione	3	3	3	3	3	3,5	3	-	15	3
1. Impastatura	2	2	2	2	2	-	2	-	-	2
2. Impastatura riscaldamento ON / OFF 5/25 s	13	13 20	16	5	13 13	Frullatura 12,5 (min.) e riscaldamento 8 (min.) OFF / OFF 5/25 s	16	-	-	13 13
Segnale per l'aggiunta di ingredienti										
Tempo indicato sul display (h)	ca. 02:54	ca. 01:33	-	-	ca. 02:44	ca. 01:49	-	-	-	ca. 02:34
1. Riscaldamento lievitatura ON / OFF (5/25 s) *	45	45	45	-	45	-	-	-	-	45 45
2. Riscaldamento lievitatura ON / OFF (5/25 s) *	1	1	1	-	1	-	-	-	-	1 1
3. Riscaldamento impasto lievitazione ON / OFF (5/25 s) *	18	7	25	7	18 18	-	45	-	45	18 18
4. Riscaldamento impasto lievitazione ON / OFF (5/25 s) *	1	1	1	-	1	-	-	-	-	1 1
5. Riscaldamento impasto lievitazione ON / OFF (5/25 s) *	45	25	50	27	35 35	-	22	-	-	39 39
6. Riscaldamento cottura ON / OFF (22/8 s) al raggiungimento di una temperatura di 8/22 s.	55	62	65	65	55 62	80	-	60	miscelazione 45 / riscaldamento cottura / ON / OFF 15/15 s	56
7. Fase di maturazione	-	-	-	-	-	-	-	-	20	-
8. Riscaldamento (min.)	60	60	60	-	60	60	-	-	-	60
Pre-programmazione										
9. Interruttore orario (h)	13	13	-	13	13	-	13	13	-	13 13

## DOMANDE E RISPOSTE

### Bastoncini di pane sul bancone dopo la cottura.

Lasciare il pane a raffreddare dopo la cottura per circa 10 minuti, quindi girare la forma a testa in giù. Spostare i ganci impastatori dopo la cottura da sinistra a destra, se necessario. Ingrassare l'intera forma di cottura compresi i ganci impastatori per il successivo processo di cottura.

### Come prevenire i fori nel pane causati dai ganci impastatori?

I ganci impastatori possono essere rimossi con le mani coperte da farina, nella fase finale di lievitazione dell'impasto.

### L'impasto lievita oltre il bordo del contenitore.

Ciò si verifica in particolare se si utilizza farina di grano, a causa di un maggiore contenuto di glutine.

- Ridurre la quantità di farina e adattare altri ingredienti. Il prodotto finito avrà ancora un volume sufficiente.
- Stendere un cucchiaino di margarina fusa bollente sull'impasto.

### Il pane non è cresciuto abbastanza.

- Se si forma una scanalatura a V al centro del pane, la farina non contiene abbastanza glutine. Ciò indica che la farina contiene una quantità insufficiente di proteine (che si verifica soprattutto in estate con elevata piovosità), o la farina è troppo umida. Misura: aggiungere un cucchiaino di glutine di frumento per ogni 500 g di farina.
- Se il pane è stretto in mezzo, questo può essere causato da una delle seguenti: la temperatura dell'acqua era troppo alta, è stata utilizzata troppa acqua, o la farina è a basso glutine.

### Quando si può aprire il coperchio durante il funzionamento?

Generalmente, il coperchio della macchina per il pane può essere aperto sempre durante la fase dell'impastatura. Durante questa fase, si possono aggiungere piccole quantità di farina o liquidi. Se il pane è destinato ad avere un certo aspetto dopo la cottura, procedere come segue:

Prima della fase di lievitazione finale, aprire il coperchio e grattare accuratamente la crosta con un coltello preriscaldato, disperdere dei cereali sul pane o diffondere un insieme di farina di patate e acqua per ottenere una superficie lucida. Questo, tuttavia, è l'ultimo momento in cui il coperchio può essere aperto, altrimenti il pane affonderà.

### Qual è la farina integrale di grano?

La farina di grano intero è prodotta da tutti i tipi di cereali (chicchi), compreso il frumento. Il termine «grano intero» indica la farina macinata da grani interi e che contiene pertanto le particelle indigeribili, avendo un colore più scuro. L'uso di farina di grano, tuttavia, non dà al pane un colore più scuro, com'è generalmente percepito.

### Che cos'è necessario quando si usa farina di segale?

La farina di segale non contiene glutine e il pane crescerà appena. Per rendere il pane facilmente digeribile, il pane di segale deve essere preparato con lievito.

### Quanti tipi di farina esistono e come si utilizzano.

- la farina di mais, riso e patate è adatta per le persone allergiche al glutine o per chi soffre della sindrome di malassorbimento o malattie dello stomaco. Vedere le rispettive ricette nel libro delle ricette.
- la farina di farro è costosa, ma non contiene additivi chimici, dato che il farro cresce su terreni molto poveri e non richiede alcun

fertilizzante. La farina di farro è particolarmente indicata per le persone allergiche. Può essere utilizzata per tutte le ricette descritte nel libro di ricette e contenenti farina tipo 405, 550 e 1050.

- la farina di miglio è particolarmente adatta per gli individui affetti da varie allergie. Può essere utilizzata per tutti i tipi di ricette che indicano farina tipo 405, 550 e 1050, come descritto nel ricettario.
- la farina di grano duro è adatta per baguette grazie alla sua consistenza e può essere sostituita con semola di grano duro.

### Come preparare il pane fresco che è più facile da digerire?

Con l'aggiunta di una patata cotta pura e successivamente impastando, il pane fresco diventa più facile da digerire.

### Cosa fare se il pane sa di lievito?

- Questo gusto viene solitamente rimosso con l'aggiunta di zucchero. L'aggiunta di zucchero dà al pane un colore più chiaro.
- Aggiungere 1 cucchiaino di aceto in acqua per le piccole pagnotte e 2 cucchiaini per le pagnotte grandi.
- Utilizzare latticello o kefir invece di acqua. Questo vale per tutte le ricette ed è consigliato per migliorare la freschezza del pane.

### Perché il pane fatto nella macchina per il pane ha un sapore diverso dal pane fatto in un forno tipico?

Questo dipende dal livello di umidità diverso: il pane cotto nel forno tipico è più asciutto a causa di una zona di cottura più grande, mentre il pane cotto nella macchina per il pane è più umido.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

**Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica prima di eseguire qualsiasi tipo di manutenzione. La pulizia deve sempre essere eseguita su un apparecchio raffreddato e con regolarità dopo ogni uso!** Si consiglia di diffondere del grasso resistente al calore sulla nuova forma di cottura prima del primo utilizzo e di lasciarla scaldare nella macchina per il pane, per un periodo di circa 10 minuti a 160°C. Dopo il raffreddamento, pulire (lucidare) la forma di cottura da qualsiasi grasso con un tovagliolo di carta. Questo è consigliato per proteggere la superficie antiaderente. Questa procedura può essere ripetuta periodicamente. Usare un detergente delicato per la pulizia. Non utilizzare sostanze detergenti chimiche, benzina, detergenti per forno o detersivi, che graffiano o danneggiano il rivestimento. Rimuovere tutti gli ingredienti e le briciole dal coperchio, dalla superficie e dall'area di cottura con un panno umido. **Non immergere la macchina per il pane in acqua e non riempire la zona di cottura con acqua!** Il coperchio può essere rimosso per facilitare l'operazione di pulizia. A questo scopo, aprire il coperchio in posizione verticale e rimuovere con una leggera trazione. Pulire tutte le superfici esterne della forma di cottura con un panno umido. La zona interna può essere lavata con una piccola quantità di detergente liquido. Entrambi i ganci impastatori e gli alberi motori devono essere puliti immediatamente dopo l'uso. Se i ganci impastatori rimangono nella forma, sarà difficile rimuoverli in seguito. In questo caso, riempire il contenitore con acqua calda e lasciare riposare per circa 30 minuti. Rimuovere quindi i ganci impastatori.

La forma di cottura contiene una superficie antiaderente. Pertanto, non utilizzare strumenti metallici, che potrebbero graffiare la superficie durante la pulizia. È normale che il colore cambi nel tempo. In nessuna circostanza questo cambiamento influisce sulla sua efficienza.

IT

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se ci si imbatte in un problema durante l'utilizzo della macchina per il pane, prima di rivolgersi ad un centro di assistenza, verificare le seguenti informazioni:

Problema	Causa	Soluzione
Esce fumo dalla zona di cottura o dalla presa d'aria.	Gli ingredienti si attaccano alla zona di cottura o sul lato esterno della forma di cottura.	Scollegare il cavo dalla presa e pulire la parte esterna della forma di cottura o la zona di cottura.
La parte centrale del pane sta affondando, ed è umida sul fondo.	Il pane è rimasto nella forma di cottura troppo a lungo dopo la cottura e il processo di riscaldamento è concluso.	Togliere il pane dalla forma di cottura prima della fine della fase di riscaldamento.
Il pane è difficile da rimuovere dalla forma di cottura.	Il lato inferiore della pagnotta si attacca ai ganci impastatori.	Spostare gli alberi da un lato all'altro fino a quando il pane scivola. Pulire i ganci impastatori e gli alberi dopo la cottura. Riempire la forma di cottura con acqua calda per circa 30 minuti, se necessario. I ganci impastatori possono poi essere facilmente rimossi e puliti.
Gli ingredienti non sono mescolati correttamente e il pane non è cotto in modo adatto.	Impostazioni incorrette del programma.	Controllare il programma selezionato e altre impostazioni.
	Il pulsante <b>START/STOP</b> è stato premuto durante il funzionamento.	Vedere il capitolo Funzioni della Macchina per il pane (funzioni ripetitive).
	Il coperchio è stato aperto più volte durante il funzionamento.	Non aprire il coperchio fino a quando la fase di lievitazione finale è terminata.
	Interruzione di corrente a lungo termine durante il funzionamento.	Vedere il capitolo Funzioni della Macchina per il pane (funzioni ripetitive).
	La rotazione dei ganci impastatori è bloccata.	Verificare che i ganci impastatori non siano bloccati da grani ecc Rimuovere la forma di cottura e verificare se gli alberi ruotano liberamente. Fare riferimento al servizio clienti se non è questo il caso.
La forma di cottura è sollevata durante la fase di impasto.	L'impasto è troppo denso. I ganci per impastare sono bloccati e la forma di cottura viene spinta verso l'alto.	Aprire il coperchio e aggiungere una piccola quantità di liquido all'impasto. Chiudere quindi nuovamente il coperchio.
La macchina per il pane non può essere avviata. Il display indica H:HH.	La macchina per il pane è ancora calda dall'ultimo ciclo di cottura.	Tenere premuto il pulsante <b>START/STOP</b> fino a quando viene visualizzata l'impostazione BASIC. Rimuovere la forma di cottura e attendere che la macchina per il pane si raffreddi. Riportare poi la forma di cottura alla sua posizione, impostare nuovamente il programma e avviare la macchina per il pane.

## DOMANDE E RISPOSTE RIGUARDANTI LE RICETTE

### Commenti sulle ricette

#### 1. Ingredienti

Dal momento che ogni ingrediente ha un ruolo specifico per la riuscita della cottura del pane, la misurazione è importante tanto quanto l'ordine in cui vengono aggiunti gli ingredienti.

- Gli ingredienti più importanti come i liquidi, la farina, il sale, lo zucchero e il lievito (può essere utilizzato sia secco o fresco) influiscono sulla riuscita della preparazione dell'impasto e sulla preparazione del pane. Utilizzare sempre la quantità corretta nel corretto rapporto.
- Utilizzare ingredienti caldi se l'impasto viene preparato immediatamente. Se si desidera impostare un programma con la funzione di tempo, si consiglia di utilizzare ingredienti freddi per evitare che il lievito cresca prematuramente.
- La margarina, il burro e il latte influenzano il gusto e l'odore del pane.
- Per ottenere una crosta più leggera e più sottile, la quantità di zucchero può essere ridotta del 20% senza alterare il risultato di cottura positivo. Se si preferisce una crosta più morbida e leggera, sostituire lo zucchero con il miele.
- Se si desidera aggiungere cereali, lasciarli riempire con acqua durante la notte. Ridurre la quantità di farina e liquidi (fino ad 1/5). Il lievito è essenziale per la farina di segale.
- Se si desidera avere un pane particolarmente leggero, ricco di nutrimenti per stimolare la funzione intestinale, aggiungere frumento d'avena all'impasto. La rispettiva dose è 1 cucchiaino per 500 g di farina e aumenta la quantità di liquido con 1 cucchiaino.

## 2. Adattare le dosi

Se le dosi devono essere aumentate o diminuite, assicurarsi che le quantità elencate nelle ricette originali vengano rispettate. Per ottenere risultati perfetti, seguire le regole di base sotto elencate per adattare le dosi degli ingredienti:

- **Liquidi/farina:** L'impasto deve essere morbido (ma non troppo morbido) e facilmente impastabile, senza diventare fibroso. L'impasto leggero dovrebbe formare una sfera. Questo, tuttavia, non è il caso per l'impasto pesante come ad esempio l'impasto di farina di segale o il pane con cereali. Controllare l'impasto 5 minuti dopo la prima fase di impastatura. Se l'impasto è troppo umido, raggiungere la giusta consistenza aggiungendo piccole dosi di farina. Se l'impasto è troppo asciutto, aggiungere acqua col cucchiaino durante il processo di impastatura.
- **Sostituire i liquidi:** Quando si utilizzano gli ingredienti prescritti dalla ricetta contenente liquidi (ad esempio, latticini, yogurt, ecc), la quantità di liquidi dovrebbe essere ridotta al totale complessivo presunto. Se si utilizzano uova, è necessario sbatterle nel misurino e aggiungere liquidi supplementari per raggiungere il totale complessivo. L'impasto crescerà più velocemente ad altitudini più elevate (superiori a 750 m sopra il livello del mare). In questo caso, la quantità di lievito può essere ridotta di 1/4 fino a 1/2 di cucchiaino per ridurre proporzionalmente la sua crescita. Lo stesso vale per l'acqua a basso contenuto di sale.

## 3. Aggiungere e misurare gli ingredienti e le quantità

- Aggiungere sempre prima i liquidi, poi il lievito. Per rallentare il processo di lievitazione (in particolare quando si utilizza la funzione temporizzatore), evitare che il lievito venga a contatto con il liquido.
- Utilizzare sempre la stessa unità di misura per la misurazione. I pesi in grammi devono essere sempre misurati con precisione.
- Per millilitri, è possibile utilizzare il misurino in dotazione, che ha una scala da 50 a 300 ml.
- **Ingredienti frutta, noci o cereali:** Se si desidera aggiungere ulteriori ingredienti, è possibile farlo attraverso programmi speciali dopo che il suono si spegne. Se si aggiungono troppo presto gli ingredienti, questi saranno schiacciati durante il processo di impastatura.

## 4. Peso e volume del pane

- Si possono registrare delle piccole differenze relativamente ad una precisa informazione sul peso. Il peso effettivo del pane dipende fortemente dall'umidità registrata durante la fase di preparazione.
- Tutte le pagnotte con una porzione significativa di frumento raggiungono un grande volume e superano il bordo del contenitore dopo la fase di lievitazione finale per la massima classe di peso. Il pane, però, non si riverserà. La porzione di pane al di fuori della forma diventa marrone più facilmente rispetto al pane all'interno della forma.
- Laddove il programma QUICK (Sprint) sia consigliato per i pani dolci, è possibile utilizzare gli ingredienti in quantità minori (questo vale anche per il programma CAKE per preparare prodotti da forno più leggeri).

## 5. Risultati di cottura

- Il risultato di cottura dipende dalle condizioni locali (acqua a basso contenuto di sale/umidità relativa elevata/ alta quota/consistenza ingredienti, ecc.). Pertanto le informazioni nelle ricette costituiscono punti di riferimento, che possono essere opportunamente adattati. Non scoraggiarsi se il primo tentativo di preparare una ricetta diversa fallisce. Bisogna provare a trovare la causa e fare un altro tentativo cambiando le dosi.
- Se il pane è troppo chiaro, si può raggiungere il colore marrone desiderato in termini di programma di cottura.
- Si consiglia di cuocere un prodotto di prova prima di impostare la funzione per l'uso durante la notte, quindi, se necessario, è possibile apportare le modifiche necessarie.

Problema	Causa	Soluzione
Il pane aumenta troppo in fretta.	Troppo lievito, troppa farina, non abbastanza sale (una o più di queste cause).	a/b
Il pane non crescerà o crescerà solo un po'.	Nessun lievito o insufficiente quantità di lievito. Lievito vecchio o scaduto. Il liquido era troppo caldo. Il lievito è venuto a contatto con il liquido. Tipo di farina sbagliato o farina scaduta. Troppo liquido o non abbastanza. Non abbastanza zucchero.	a/b d c d d a/b/f a/b
Il pane cresce troppo e si riversa nella forma di cottura.	Il lievito lievita di più se l'acqua è troppo dolce. Il troppo latte influisce sulla lievitazione.	e c
La parte centrale del pane continua a sprofondare.	Il volume dell'impasto è maggiore della forma e il pane sprofonda. Il processo di lievitazione è troppo corto, o non è abbastanza lungo a causa della temperatura eccessiva dell'acqua, della zona di cottura o della troppa umidità.	c/g c/g
C'è un foro nel pane dopo che il processo di cottura termina.	Troppo liquido.	a/b
La struttura del pane è pesante e grumosa.	Troppa farina o non abbastanza liquido. Non abbastanza lievito o zucchero. Troppa frutta, farina grossolana o uno degli altri ingredienti. Farina vecchia o scaduta.	a/b a/b b d

Problema	Causa	Soluzione
La parte centrale del pane è cruda.	Tropo liquido o non abbastanza. La ricetta contiene ingredienti umidi.	a/b/f f
Struttura del pane aperta o ruvida o troppi buchi.	Troppa acqua. Senza sale. Alta umidità, acqua troppo calda. Tropo liquido.	f b g c
La superficie del pane è cruda.	Il volume è troppo alto rispetto alla forma di cottura. Troppa farina, soprattutto per pane bianco. Tropo lievito e non abbastanza sale. Tropo zucchero. Ingredienti dolci in aggiunta allo zucchero.	a/e b a/b a/b b
I bordi sono irregolari o grumosi.	Il pane non si è raffreddato a sufficienza (il vapore non è stato rilasciato)	g
Grumi di farina sulla crosta.	La farina non è stata lavorata bene durante il processo di impastatura.	e

## Risoluzione dei problemi:

- Misurare gli ingredienti correttamente.
- Impostare le dosi degli ingredienti.
- Utilizzare un altro liquido o lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Aggiungere gli ingredienti previsti dalla ricetta nell'ordine corretto. Creare un piccolo foro al centro della farina ed inserire il lievito sbriciolato o lievito secco. Evitare che il lievito entri in contatto diretto con il liquido.
- Utilizzare solo ingredienti freschi e ben conservati.
- Adattare la quantità di liquido. Se si utilizzano ingredienti contenenti acqua, la dose d'acqua aggiunta deve essere adeguatamente ridotta.
- Se il clima è molto umido, ridurre la quantità d'acqua di 1 fino a 2 cucchiaini.
- Togliere il pane dalla forma subito dopo la cottura e lasciare raffreddare su una superficie adatta (ad esempio un tagliere di legno) per almeno 15 minuti prima di affettare.

## INFORMAZIONI TECNICHE

Peso max. del pane 1,3 kg  
Tensione nominale: 230 V~ 50 Hz  
Potenza d'ingresso nominale: 800 W  
Rumorosità: < 65 dB

IT

## USO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Carta da imballaggio e cartone ondulato: consegnarli alla discarica. Imballaggio foglio stagnola, sacchetti PE, elementi plastici: gettarli nei contenitori per il riciclaggio della plastica.

## SMALTIMENTO DEI PRODOTTI A FINE VITA

**Smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche (valido per i paesi membri dell'Unione Europea e per altri paesi europei con un sistema di riciclo implementato)**

Il simbolo rappresentato sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. Consegnare il prodotto alla struttura specificata per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Prevenire impatti negativi sulla salute umana e sull'ambiente riciclando correttamente il prodotto. Il riciclaggio contribuisce a preservare le risorse naturali. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, fare riferimento alle autorità locali, all'organizzazione nazionale di trattamento dei rifiuti o al negozio dove è stato acquistato il prodotto.



08/05

Questo prodotto è conforme ai requisiti della direttiva UE in materia di compatibilità elettromagnetica e sicurezza elettrica.

Il produttore si riserva il diritto ad effettuare cambiamenti del testo e dei parametri tecnici.





## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**¡Lea con atención y guarde para un uso futuro!**

**Advertencia:** Las medidas e instrucciones de seguridad incluidas en este manual no cubren todas las condiciones y situaciones posibles. El usuario debe comprender que el sentido común, la precaución y el cuidado son factores que no pueden ser incorporados en ningún producto. Por lo tanto, estos factores deben ser garantizados por el/los usuario(s) que usa(n) y opera(n) este artefacto. No somos responsables por daños causados durante el envío, por el uso incorrecto, variaciones del voltaje, o modificación o ajuste de cualquier parte del artefacto.

Para proteger contra riesgo de incendio o descarga eléctrica, debe tomar precauciones básicas mientras utiliza los artefactos eléctricos, incluso lo siguiente:

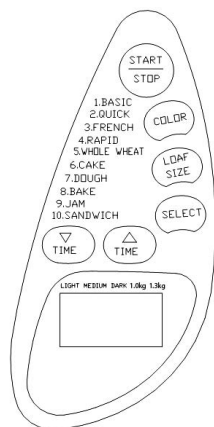
1. Asegurarse de que el voltaje en su tomacorriente corresponda con el voltaje provisto en la etiqueta del artefacto y de que el tomacorriente tenga la correspondiente descarga a tierra. El tomacorriente debe estar instalado de acuerdo con las instrucciones válidas de seguridad.
2. No haga funcionar el horno de pan si el cable está dañado. ¡Todas las reparaciones, incluso los reemplazos de cable, deben ser realizadas por un taller de reparaciones autorizado! ¡No quite las cubiertas protectoras del artefacto, riesgo de descarga eléctrica!
3. Proteja el artefacto del contacto directo con agua u otros líquidos para evitar una potencial descarga eléctrica.
4. No deje el horno de pan en funcionamiento y sin supervisión.
5. ¡No utilice el horno de pan para calefaccionar una habitación!
6. ¡Se recomienda supervisión cuando se hornea un producto que no ha sido probado antes!
7. ¡No sumerja el horno de pan en agua (ni siquiera parcialmente)!
8. Maneje el artefacto de manera tal de evitar lesiones (por ejemplo, quemaduras, escaldaduras). Sale vapor caliente de las ventilaciones y la superficie del horno de pan está caliente durante la cocción.
9. Si el humo que sale del horno de pan es causado porque se han prendido fuego los ingredientes de la preparación, deje la tapa cerrada e inmediatamente apague el horno de pan y desenchúfelo del tomacorriente.
10. No se recomienda dejar el cable del horno de pan conectado al tomacorriente sin supervisión. Desconecte el cable del tomacorriente antes de realizar el mantenimiento. No desenchufe el cable del tomacorriente tirando del mismo. Desenchufe el cable del tomacorriente sujetando el enchufe.
11. No utilice el horno de pan al aire libre ni en entornos húmedos. No toque el cable ni el horno de pan con las manos húmedas. Riesgo de descarga eléctrica.
12. ¡Es necesaria una supervisión cuidadosa para utilizar el horno de pan cerca de los niños!
13. No permita que el cable toque superficies calientes ni que se ubique sobre bordes afilados. Para prolongar la vida útil del artefacto, no enrolle el cable alrededor del horno de pan.
14. La temperatura de las superficies cerca del artefacto en funcionamiento puede ser más calientes de lo normal. Coloque el horno de pan lejos de otros objetos para garantizar la libre circulación del aire necesario para su funcionamiento apropiado.
15. No cubra el área entre la superficie y el molde de horneado ni inserte ningún objeto en este área (por ejemplo, los dedos, cucharas, etc.). El área entre la superficie y el molde de horneado debe estar despejada.
16. No toque las bandejas para hornear durante o luego de utilizarla ni las partes calientes del producto horneado hasta que se enfríe. Toque solo la manija para evitar quemarse.
17. Las bandejas para hornear tienen una superficie anti-adherente que hace que sea más fácil limpiarlas. No utilice objetos metálicos o duros para limpiar partes externas o internas del artefacto o para manipular el pan, para evitar dañar la superficie de las bandejas para hornear.
18. Mantenga el horno de pan alejado de las superficies calientes y de fuentes de calor (por ejemplo, platos calientes).
19. Este dispositivo no deberá ser utilizado por personas (incluso niños), cuya incapacidad física, sensorial o mental o experiencia y habilidades insuficientes impidan el uso seguro del artefacto, a menos que sean supervisados por una persona responsable de su seguridad o se les haya enseñado respecto al uso del artefacto. Es fundamental la supervisión de los niños para evitar que jueguen con el artefacto.
20. Utilice la tostadora solo de acuerdo con las instrucciones provistas en este manual. El fabricante no es responsable por daños causados por el uso inapropiado del artefacto o de los accesorios (por ejemplo, arruinar los alimentos, lesiones, quemaduras, escaldaduras, incendio, etc.).



Superficie caliente

**Do not immerse in water! – ¡No sumerja el producto en agua!**

## PANEL DE CONTROL



### 1. Pantalla: configuración básica

Después de encender el horno de pan, en el visor se leerá **BASIC** (BÁSICO). Por ejemplo \*1 3:30\*. El número 1 representa el programa seleccionado, 3:30 representa el tiempo de preparación para el programa seleccionado. El posicionamiento de las dos flechas proporciona información con respecto al tostado seleccionado del pan y el peso horneado. La configuración de inicio al conectar el horno de pan es (tamaño II y tostado **MEDIUM** (INTERMEDIO)). Se puede monitorear el programa en el visor durante el funcionamiento. A medida que el programa avanza, el tiempo muestra una cuenta regresiva.

### 2. Botón START/STOP (INICIAR/DETENER)

Este botón inicia y detiene el programa. Cuando se presiona el botón **START/STOP**, los números en el visor comienzan a parpadear. **BASIC** aparece en el visor. Presione el botón **SELECT** (SELECCIONAR) para cambiar a otro programa. Si se mantiene presionado el botón **STOP** durante aproximadamente 3 segundos, se escuchará un sonido (bip) y el programa finalizará, este procedimiento también aplica si usted desea finalizar el proceso de calentamiento de 60 minutos.

### 3. Botón COLOR

Configure el nivel de tostado deseado, es decir: **LIGHT** (APENAS DORADO) / **MEDIUM** (INTERMEDIO) / **DARK** (OSCURO).

### 4. Botón LOAF SIZE (TAMAÑO DE LA HOGAZA DE PAN)

Configure el peso del pan para cada programa (vea la tabla y las recetas). 1,0 kg para hogazas de pan más pequeñas, 1,3 kg para hogazas más grandes.

### 5. Botón SELECT (SELECCIONAR)

Utilice este botón para seleccionar uno de los programas siguientes:

**BASIC (BÁSICO)** – para pan blanco y para pan de centeno negro, también para pan de hierbas y pasas de uva. Este es el programa más comúnmente utilizado.

**QUICK (RÁPIDO)** – para preparaciones rápidas de pan blanco, de trigo y de centeno. El pan horneado en este modo es más pequeño y tiene una parte media más gruesa.

**FRENCH (FRANCÉS)** – para hornear pan apenas dorado, pan francés con una costra crujiente e interior liviano.

**RAPID (VELOZ)** – mezclado, leudado y horneado de pan en tiempos extra cortos. Se debe utilizar agua (u otro ingrediente líquido) con una temperatura de 48–50 °C para este programa.

**WHOLE WHEAT (HARINA INTEGRAL)** – para hornear pan integral. Esta configuración proporciona un período más largo de calentamiento para llenar los granos con agua. No se recomienda utilizar este programa en combinación con la función **TIME (TIEMPO)** -/+.

**CAKE (TORTA)** – los ingredientes se mezclan y se hornean durante el tiempo configurado. Se recomienda mezclar los ingredientes por adelantado en dos partes y luego volcarlos en el recipiente de horneado.

**DOUGH (MASA)** – en este modo se prepara solamente la masa, no se realiza horneado. La masa preparada puede ser utilizada para bollos de pan, pizza, etc. Se puede preparar cualquier masa utilizando esta configuración en el horno de pan.

**BAKE (HORNEAR)** – para hornear pan negro o tortas.

**JAM (JALEA)** – para preparar jalea o mermelada de frutas frescas.

**SANDWICH** – para hornear pan apenas dorado con una costra crujiente e interior liviano.

### 6. Botón TIME

Configure el tiempo de horneado de la preparación. El inicio de los programas **QUICK**, **RAPID**, **CAKE** y **JAM** no puede ser pospuesto. Al tiempo básico respectivo del programa específico se deben agregar las horas y los minutos, después del cual debe comenzar el proceso de preparación. El tiempo máximo puede ser configurado en 13 horas.

**Ejemplo:** Son las 8:30 PM y el pan deberá estar listo al día siguiente a las 7:00 AM, es decir, en 10 horas y 30 minutos. Presione y mantenga presionado el botón **TIME** hasta que el visor muestre 10:30, es decir, el tiempo entre la hora actual (8:30 PM) y la hora a la que debe estar listo el pan. La hora se configura en aumentos de 10 minutos.

**Atención:** No utilice ingredientes que pueden arruinarse cuando utilice la función tiempo. ¡Esto incluye leche, huevos, frutas, yogur, cebollas, etc.!

## FUNCIONES DEL HORNO DE PAN

### Funciones de sonido

Se dispara un sonido:

- en cualquier momento en que se presiona un botón de programa,
- durante el segundo ciclo de amasado en los programas **BASIC**, **WHOLEWHEAT**, **QUICK**, **CAKE** y **SANDWICH** para indicar que se pueden agregar los cereales, frutas, nueces u otros ingredientes,

- cuando el programa finaliza,
- se dispara un sonido bip repetido durante el calentamiento al final del proceso de horneado.

## Cómo conservar tibio

El pan es conservado tibio en forma automática durante 1 hora una vez que concluye el proceso de horneado. Para sacar el pan, apague el programa presionando el botón **START/STOP**.

## Memoria

En el caso de un corte de energía durante el proceso de fabricación del pan, el programa continuará automáticamente, incluso sin presionar el botón **START/STOP**, siempre y cuando se restaure la energía dentro de un plazo de 10 minutos. Si el corte de energía dura más de 10 minutos, no se almacenarán datos en la memoria, y usted deberá utilizar ingredientes nuevos y encender nuevamente el horno de pan. Si la masa no había alcanzado la etapa de leudado al momento del corte del energía, puede presionar el botón **START/STOP** y reiniciar el programa desde el principio.

## Funciones de seguridad

1. Si la temperatura del horno de pan es demasiado alta (**superior a 40 °C**) por ejemplo luego de haberlo usado antes, el visor mostrará **H:HH**, se disparará un sonido al presionar el botón **START/STOP** en forma repetida. Mantenga presionado el botón **START/STOP** hasta que **H:HH** desaparezca y se muestre la configuración básica. Saque el molde de horneado y espere a que el horno de pan se enfríe.
2. Si **E:EE** aparece luego de presionar el botón **START/STOP** (ver la fig. 2 abajo), se ha desconectado el circuito sensor de temperatura. Haga que un técnico autorizado inspeccione el sensor.

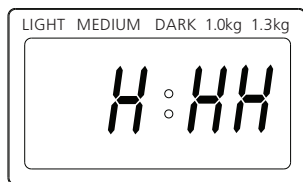


Fig. 1

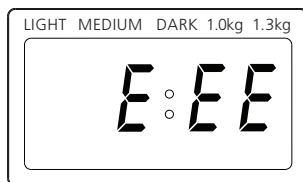


Fig. 2

## PROCEDIMIENTO PARA HORNEAR

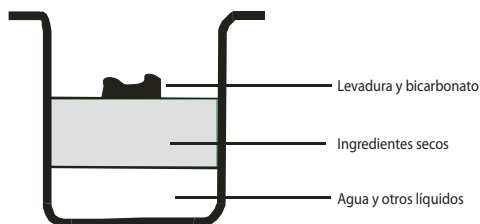
### Preparación para el uso: programación de las etapas para hornear el pan

1. Antes de utilizar el dispositivo por primera vez, lave las partes que entran en contacto con el alimento con agua caliente y detergente. Con cuidado, enjuague con agua limpia y seque, o deje a secar.
2. Configure el programa a **BAKE** y encienda el horno de pan sin insertar los ingredientes, y luego deje que el horno de pan se enfríe. Si sale humo leve del artefacto, esto no es un problema. Coloque el horno de pan sobre una superficie plana y seca. Conecte el cable a un tomacorriente.
3. Utilice ambas manos para insertar el molde de horneado en el horno de pan y empuje para asegurarse de que esté bien insertado en el centro del área de horneado. Luego inserte los dos ganchos para amasar en los ejes del molde de horneado. Ponga los ingredientes en el molde en el orden indicado en la receta correspondiente. Cierre la tapa. Configure el programa deseado en el panel de control (**SELECT / LOAF SIZE / COLOR / TIME**). Finalice presionando el botón **START**.
4. El horno de pan comienza automáticamente a mezclar y amasar la masa, hasta alcanzar la consistencia apropiada. Una vez que se ha completado el ciclo final de amasado, el horno de pan se calienta hasta la temperatura óptima para que la masa leude. Luego el horno de pan automáticamente configura la temperatura y el tiempo de horneado.
5. Si al final del programa de horneado, el pan no está suficientemente dorado, utilice el programa **BAKE** para dorarlo más. Presione el botón **START/STOP** y luego seleccione el programa **BAKE** y encienda el horno de pan. Se escuchará un sonido luego de que haya finalizado el proceso de horneado. Puede sacar el pan del artefacto. Luego comienza un período de una hora de calentamiento.

### Preparando el pan

1. Inserte el molde de horneado en el horno de pan, empuje hasta que haga clic y se ubique en la posición correcta. Coloque los ganchos para amasar en los ejes. Gire los ganchos para amasar en el sentido de las agujas del reloj, hasta que hagan clic y se ubiquen en la posición correcta. Recomendamos colocar margarina para hornear en el molde antes de colocar los ganchos para amasar para impedir que la masa se adhiera a los ganchos. También será más fácil sacar los ganchos para amasar de la hogaza de pan.
2. Inserte los ingredientes en el molde para hornear. Respete el orden listado en la receta. Generalmente se agregan primero los ingredientes líquidos o el agua, seguidos por el azúcar, la sal y la harina, y la levadura o el polvo para hornear se agregan al final.

ES



3. Forme un pequeño hoyo en la harina e inserte allí la levadura. Asegúrese de que no entre en contacto con líquidos o con sal.
4. Cierre la puerta con cuidado y conecte el cable en el tomacorriente.
5. Presione el botón **SELECT** repetidas veces hasta seleccionar el programa deseado.
6. Presione el botón **COLOR** repetidas veces hasta seleccionar el color deseado para la costra.
7. Presione el botón **LOAF SIZE** para seleccionar el peso (1 kg o 1,3 kg).
8. Seleccione el tiempo de demora en el encendido presionando el botón **TIME ▲** o **TIME ▼**. Puede saltarse este paso si tiene pensado comenzar de inmediato con el proceso de fabricación del pan.
9. Comience el proceso de preparación presionando el botón **START/STOP**.
10. Sonará un bip largo durante la etapa de preparación cuando están seleccionados los programas **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, CAKE, SANDWICH**. Esto le informa al usuario que se pueden agregar los ingredientes. Abra la tapa e inserte los ingredientes necesarios. Puede salir vapor de las ventilaciones durante el horneado. Esto es normal.
11. Se escuchará un bip una vez que haya finalizado el proceso. Si se presiona y se mantiene presionado el botón **START/ STOP** durante aproximadamente 3 segundos, se interrumpe el proceso y el pan puede ser sacado. Abra la tapa y utilice guantes térmicos para sostener con firmeza el molde de horneado y sacarlo del horno de pan.
12. **Aviso: ¡el molde de horneado y el pan pueden estar muy calientes! Siempre preste atención.**
13. Permita que el molde de horneado se enfríe antes de sacar la hogaza de pan. Utilice una espátula antiadherente y separe con cuidado los costados de la hogaza del molde.
14. Dé vuelta sobre una parrilla o una mesa limpia y sacuda suavemente hasta que la hogaza de pan se suelte por completo.
15. Deje que el pan se enfríe durante aproximadamente 20 minutos antes de rebanarlo. Recomendamos rebanar el pan con un cuchillo eléctrico o un cuchillo para pan, no con un cuchillo para fruta ni con uno de cocina. De no ser así, el pan podría deformarse.
16. Si usted no tiene espacio o no presionó el botón **START/STOP** una vez finalizado el proceso, el pan se conservará tibio en forma automática durante un período de 1 hora. Sonarán 10 bips después de finalizado este período y el horno de pan automáticamente se apagará.
17. Si usted no está utilizando el horno de pan o no desea finalizar el proceso, apáguelo y desconecte el cable de alimentación del tomacorriente de pared.
18. **Nota:** Antes de rebanar la hogaza de pan, saque los ganchos para amasar desde el fondo del pan utilizando las herramientas. La hogaza está caliente, por lo tanto nunca debe sacar los ganchos para amasar utilizando las manos.
19. **Nota:** Si no tiene pensado comer toda la hogaza de pan, recomendamos almacenar lo que sobre en una bolsa o contenedor plástico. El pan puede ser almacenado a temperatura ambiente por hasta 3 días. Si necesita almacenar el pan por más tiempo, insértelo en una bolsa o contenedor plástico y póngalo en el freezer. Almacene por un máximo de 10 días. Dado que el pan casero no contiene ningún conservante, su período de almacenamiento generalmente no es mayor al del pan comprado en un comercio.

## Fin de las etapas de programación

Una vez que el programa ha finalizado, saque el molde para pan y colóquelo sobre una superficie ignífuga (por ejemplo, una tabla de picar). Si el pan no se desmolda sobre la superficie, mueva los ganchos para amasar varias veces de un lado al otro hasta que el pan se separe. El pan puede rebanarse con facilidad y ser sacado completamente de los ganchos para amasar.

GENERALIDADES DEL PROGRAMA – TIEMPO

Número de menú	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	BASIC (BÁSICO)	QUICK (RÁPIDO)	FRENCH (FRANCES)	RAPID (VELOZ)	WHOLE WHEAT (HARINA INTEGRAL)	CAKE (TORTA)	DOUGH (MASA)	BAKE (HORNEAR)	JAM (JALEA)	SANDWICH
Tamaño	l.	l.			l.					l.
Peso aproximado del pan (gramos)	1300				1000					1000
Tiempo de preparación (horas)	3:20	1:58	3:50	1:52	3:30	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09
Los siguientes tiempos están indicados en minutos										
Pre-calentamiento, motor sin funcionar – calentando ENCENDIDO/ APAGADO 5/25 s	17	20	5	22	37	40	22	-	Calentamiento ENCENDIDO/ APAGADO 15/15 s	11
Mezclado	3	3	3	3	3	3.5	3	-	15	3
1. Amasado	2	2	2	2	2	2	2	-	-	2
2. Calentamiento para amasado ENCENDIDO/ APAGADO 5/25 s	13	13	20	16	13	Mezclado 12,5 (min.) y calentamiento 8 (min.) ENCENDIDO/ APAGADO 5/25 s	16	-	-	13
Sentar para agregar ingredientes										
Tiempo mostrado en el visor (horas)	aproximadamente 2:54	aproximadamente 2:57	aproximadamente 1:33	-	aproximadamente 2:44	aproximadamente 1:49	aproximadamente 2:47	-	-	aproximadamente 2:34
1. Calentamiento para leudado ENCENDIDO/ APAGADO (5/25 s)**	45	45	-	45	45	-	-	-	-	45
2. Calentamiento para leudado ENCENDIDO/ APAGADO (5/25 s)**	1	18	7	18	18	-	45	-	45	18
3. Calentamiento para leudado de la masa ENCENDIDO/ APAGADO (5/25 s)**	45	25	50	27	35	-	22	-	-	39
Calentamiento para homeado ENCENDIDO/ APAGADO (22/8 s) al alcanzar una temperatura de 8/22 s.	55	62	55	65	62	80	-	60	45 mezclado/ calentamiento para homeado ENCENDIDO/ APAGADO 15/15 s	56
Fase de maduración	-	-	-	-	-	16	-	-	20	-
Calentamiento (minutos)	60	60	60	60	60	-	-	-	-	60
Control de tiempo (hora)	13	-	13	-	13	-	13	-	13	-

## PREGUNTAS Y RESPUESTAS

### El pan se adhiere al contenedor luego de ser horneado.

Deje que el pan se enfríe durante aproximadamente 10 minutos luego de hornearlo, luego dé vuelta el molde. Mueva los ganchos para amasar de izquierda a derecha si fuera necesario. Engrase todo el molde para amasar incluso los ganchos para amasar para el próximo proceso de horneado.

### ¿Cómo evitar que los ganchos para amasar causen agujeros en el pan?

Los ganchos para amasar pueden ser sacados con las manos enharinadas en la fase final de leudado de la masa.

### La masa se eleva por encima del borde del contenedor.

Esto ocurre particularmente si se utiliza harina de trigo, ya que tiene un contenido más alto de gluten.

- Reduzca la cantidad de harina y adapte otros ingredientes. El producto de panificación terminado tendrá el volumen suficiente.
- Desparrame una cucharada de margarina caliente derretida sobre la masa.

### El pan no se elevó lo suficiente.

- Si se forma una muesca en V en el medio del pan, la harina no contiene suficiente gluten. Esto indica que la harina contiene una cantidad insuficiente de proteínas (lo cual ocurre principalmente en veranos con muchas lluvias), o la harina está demasiado húmeda. Medida: agregue una cucharada de gluten de trigo por cada 500 g de harina.
- Si el pan es angosto al medio, esto puede ser causado por una de las siguientes razones: la temperatura del agua era demasiado alta, se utilizó demasiada agua, o la harina tenía poco gluten.

### ¿Cuándo puede abrirse la tapa durante el funcionamiento?

En general, la tapa del horno de pan puede abrirse siempre durante el proceso de amasado. Durante esta etapa, se pueden agregar pequeñas cantidades de harina o de líquido. Si se desea que el pan tenga ciertos aspectos luego de ser horneado, proceda de la siguiente manera:

Antes de la etapa final de leudado, abra la tapa y con cuidado corte la costra con un cuchillo previamente calentado, esparza cereal o una mezcla de harina de papa y agua sobre el pan para lograr una superficie brillante. Esta, sin embargo, es la última vez que se puede abrir la tapa, ya que de no ser así el pan se hundirá.

### ¿Qué es la harina de trigo integral?

La harina integral es producida de todo tipo de cereales (granos), incluso trigo. El término "integral" indica que la harina fue molida de granos enteros y por lo tanto contiene partículas no digeribles y tiene un color más oscuro. El uso de harina integral, sin embargo, no le da al pan un color más oscuro, como generalmente se piensa.

### ¿Qué se necesita cuando se utiliza harina de centeno?

La harina de centeno no contiene gluten, y el pan apenas leudará. Para hacer que el pan sea fácil de digerir, el pan de centeno integral se debe preparar con levadura.

### Cuántos tipos distintos de harina existen y cómo los utilizo.

- Las harinas de maíz, de arroz y de papa son apropiadas para las personas alérgicas al gluten y para aquellas que sufren

de síndrome de malabsorción o enfermedades estomacales. Consulte las recetas correspondientes en el libro de recetas.

- La harina de escandía es cara, pero no contiene aditivos químicos, ya que el trigo crece en tierras muy pobres y no necesita fertilizantes. La harina de escandía es especialmente apropiada para personas alérgicas. Puede ser utilizada en todas las recetas descritas en el libro de recetas y que contengan harina tipo 405, 550 y 1050.
- La harina de mijo es particularmente apropiada para personas que sufren de muchas alergias. Puede ser utilizada en todas las recetas que indiquen harina tipo 405, 550 y 1050, como se describe en el libro de recetas.
- La harina de trigo dura es apropiada para baguettes gracias a su consistencia y puede ser reemplazada con sémola de trigo duro.

### ¿Cómo preparar pan fresco que sea más fácil de digerir?

Al agregar una papa cocida pisada a la harina y amasar después la masa se obtiene un pan fresco más fácil de digerir.

### ¿Qué ocurre si el pan tiene sabor a levadura?

- Este sabor generalmente se quita agregando azúcar. Al agregar azúcar el pan tendrá un color más claro.
- Agregue 1 cucharada de vinagre al agua para hogazas de pan más pequeñas y 2 cucharadas para hogazas más grandes.
- Utilice suero de leche o kéfir en lugar de agua. Esto aplica a todas las recetas y se recomienda para mejorar la frescura del pan.

### ¿Porqué el pan hecho en el horno de pan tiene sabor diferente al pan hecho en un horno común?

Esto depende de los diferentes niveles de humedad: el pan horneado en un horno común es más seco debido a una mayor área de horneado, mientras que el pan horneado en el horno de pan está más humectado.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### Desconecte el artefacto del tomacorriente antes de realizar cualquier mantenimiento. ¡La limpieza siempre se debe realizar con el artefacto frío y en forma regular luego de cada uso!

Recomendamos desparramar grasa resistente al calor en el molde para horneado nuevo antes de utilizarlo por primera vez y dejar que se caliente en el horno de pan durante 10 minutos a 160°C. Una vez que se enfríe, limpie (pula) el molde de horneado eliminando toda la grasa con una toalla de papel. Se recomienda esto para proteger la superficie antiadherente. Este procedimiento puede repetirse de vez en cuando. Utilice un detergente suave para la limpieza. No utilice sustancias químicas de limpieza, bencina, limpiadores de horno o detergentes, que rayan la superficie y dañan el revestimiento. Quite todos los ingredientes y las migas de la tapa, de la superficie y del área de horneado utilizando un paño húmedo. **¡No sumerja el horno de pan en agua ni llene el área de horneado con agua!** Se puede quitar la tapa para una limpieza más fácil. Para estos fines, abra la tapa hasta una posición vertical y sáquela tirando suavemente. Limpie las superficies externas del molde de horneado con un paño húmedo. El área interna puede ser lavada con una pequeña cantidad de detergente líquido. Tanto los ganchos para amasar como los ejes deben ser limpiados de inmediato luego de utilizarlos. Si los ganchos para amasar permanecen en el molde, será más difícil sacarlos después. En este caso, llene el contenedor con agua tibia y déjelo descansar durante aproximadamente 30 minutos. Luego saque los ganchos para amasar.

El molde de horneado contiene una superficie antiadherente. Por lo tanto, no utilice objetos metálicos, que pueden rayar la superficie

durante la limpieza. Es normal que el color cambie con el tiempo. Bajo ninguna circunstancia este cambio afecta su eficiencia.

## CÓMO ELIMINAR PROBLEMAS

Si se encuentra con un problema mientras utiliza el horno de pan, antes de consultar un taller de reparaciones, primero revise la siguiente información:

Problema	Causa	Solución
Sale humo del área de horneado o de las ventilaciones.	Los ingredientes se adhieren al área de horneado o a la cara externa del molde de horneado.	Desconecte el cable del interruptor y limpie el exterior del molde de horneado o del área de horneado.
La parte del medio del pan se hunde y está húmedo en el fondo.	El pan permaneció en el molde de horneado demasiado tiempo luego de finalizado el proceso de horneado y calentamiento.	Saque el pan del molde de horneado antes de que finalice la etapa de calentamiento.
Es difícil sacar el pan del molde de horneado.	La cara de abajo de la hogaza se adhiere a los ganchos para amasar.	Mueva los ganchos de un lado al otro hasta que caiga el pan. Limpie los ganchos para amasar y los ejes luego de hornear. Llene el molde de horneado con agua tibia durante aproximadamente 30 minutos, según sea necesario. Los ganchos para amasar pueden así ser sacados con facilidad.
Los ingredientes no están mezclados apropiadamente y el pan no está bien horneado.	Configuración de programas incorrecta.	Revise el programa seleccionado y otras configuraciones.
	Se presionó el botón <b>START/STOP</b> durante el funcionamiento.	Consulte el capítulo de Funciones del Horno de Pan (funciones repetitivas).
	Se abrió la tapa muchas veces durante el funcionamiento.	No abra la tapa hasta que haya finalizado la etapa de leudado final.
	Corte de energía prolongado durante el funcionamiento.	Consulte el capítulo de Funciones del Horno de Pan (funciones repetitivas).
	Está bloqueada la rotación de los ganchos para amasar.	Revise si los ganchos para amasar están bloqueados por granos, etc. Saque el molde para hornear y revise si los ejes rotan libremente. Consulte a servicios al cliente si este no fuera el caso.
El molde de horneado se levanta durante la etapa de amasado.	El masa es demasiado gruesa. Los ganchos para amasar están bloqueados y el molde para hornear está levantado.	Abra la tapa y agregue una pequeña cantidad de líquido a la masa. Luego cierre de nuevo la tapa.
No se puede hacer arrancar el horno de pan. El visor muestra H:HH.	El horno de pan aún está caliente después del último ciclo de horneado.	Mantenga presionado el botón <b>START/STOP</b> hasta que se muestre la configuración <b>BASIC</b> . Saque el molde de horneado y deje que el horno de pan se enfríe. Luego devuelva el molde de horneado a su posición, configure nuevamente el programa y encienda el horno de pan.

ES

## PREGUNTAS Y RESPUESTAS CON RESPECTO A LAS RECETAS

### Comentarios acerca de las recetas

#### 1. Ingredientes

Dado que cada ingrediente juega un papel específico para hornear el pan con éxito, es igualmente importante cómo se miden los ingredientes y el orden en que se agregan.

- Los ingredientes más importantes como ser líquidos, harina, azúcar y levadura (se puede utilizar fresca o seca) afectan el resultado exitoso de la preparación de la masa y de la fabricación del pan. Siempre utilice la cantidad correcta en la proporción correcta.
- Utilice ingredientes tibios si va a preparar la masa de inmediato. Si desea configurar el programa con la función de tiempo, se recomienda utilizar ingredientes fríos para evitar que la levadura se levante en forma prematura.
- La margarina, la manteca y la leche afectan el sabor y el olor del pan.
- Para lograr una costra más fina y menos dorada, se puede reducir la cantidad de azúcar en un 20% sin afectar el resultado exitoso de horneado. Si prefiere una costra más blanda y menos dorada, reemplace el azúcar por miel.
- Si desea agregar cereal en granos, déjelos que se empapen en agua durante la noche. Reduzca la cantidad de harina y de líquidos (en

hasta 1/5). La levadura es fundamental para la harina de centeno.

- Si desea tener un pan especialmente liviano, rico en nutrientes para estimular la función intestinal, agregue avena a la masa. La proporción correspondiente es 1 cucharada cada 500 g de harina y aumente la cantidad de líquido en 1 cucharada.

## 2. Adaptando las dosis

Si las dosis deben ser aumentadas o reducidas, asegúrese de que se respeten las proporciones de las recetas originales. Para lograr resultados perfectos, siga las normas básicas mencionadas abajo para adaptar las dosis de ingredientes:

- Líquidos/harina: La masa debe ser suave (pero no demasiado) y fácil de amasar, sin tornarse fibrosa. Se debe formar una esfera con un amasado suave. Este, sin embargo, no es el caso con una masa pesada como la masa hecha de centeno integral o en el pan de cereal. Revise la masa 5 minutos después de la primera etapa de amasado. Si la masa está demasiado humectada, al agregar pequeñas cantidades de harina se alcanzará la consistencia adecuada. Si la masa está demasiado seca, agregue agua a cucharadas durante el proceso de amasado.
- Sustitución de líquidos: Cuando se utilizan ingredientes indicados en la receta que contienen líquidos (por ejemplo, cuajada, yogur, etc.), la cantidad de líquidos se debe reducir a la cantidad total asumida. Si utiliza huevos, debe batirlos en la taza medidora y agregar líquidos hasta alcanzar la cantidad total. La masa leudará más rápido a mayor altitud (por encima de 750 m sobre el nivel del mar). En este caso, se puede reducir la cantidad de levadura en 1/4 a 1/2 de una cucharadita para reducir en forma proporcional el leudado. Lo mismo aplica para el agua dulce.

## 3. Agregar y medir los ingredientes y cantidades

- Siempre agregue los líquidos primero y la levadura al final. Para retardar el proceso de leudado (en especial cuando se utiliza la función de encendido retardado), evite que la levadura entre en contacto con los líquidos.
- Siempre utilice la misma unidad de medida para medir. Los pesos en gramos siempre deben ser medidos en forma exacta.
- Para mililitros, puede utilizar la tasa medidora, que tiene una escala de 50 a 300 ml.
- Frutas, nueces o cereales: Si desea agregar otros ingredientes, puede hacerlo mediante programas especiales luego de que se apaga el sonido. Si agrega los ingredientes con demasiada anticipación, serán aplastados durante el proceso de amasado.

## 4. Peso y volumen del pan

- Pueden surgir pequeñas diferencias para una información de peso exacta. El peso real del pan depende mucho de la humedad durante la etapa de preparación.
- Todos los panes con una proporción significativa de trigo alcanzan un gran volumen y llegan al borde del contenedor luego de la etapa de leudado para un mayor peso. Sin embargo, el pan no se derramará. La parte del pan que está fuera del molde se dorará más fácil en comparación con el pan dentro del molde.
- Cuando se sugiere el programa QUICK (Sprint) (RÁPIDO) para panes dulces, puede utilizar los ingredientes en menores cantidades (esto también aplica para el programa CAKE para hacer productos de repostería menos dorados).

## 5. Resultados de horneado

- El resultado de horneado depende de las condiciones locales (agua dulce / alta humedad relativa / altitud / consistencia de los ingredientes, etc.). Por lo tanto la información en las recetas son puntos de referencia, que pueden ser adaptados en forma apropiada. No se desaliente si su primer intento en una receta diferente fracasa. Trate de encontrar la causa y haga otro intento cambiando las proporciones.
- Si el pan está demasiado pálido, puede alcanzar el color dorado deseado dependiendo del programa de horneado.
- Recomendamos hornear un producto de prueba antes de configurar la función a utilizar durante la noche, de modo de poder hacer los cambios que pudieran ser necesarios.

ES

Problema	Causa	Solución
El pan leuda demasiado rápido.	Demasiada levadura, demasiada harina, poca sal (o varias de estas causas).	a/b
El pan no se eleva o se eleva poco.	Nada o poca levadura. Levadura vieja o vencida. El líquido estaba demasiado caliente. La levadura entró en contacto con el líquido. Tipo incorrecto de harina o harina vencida. Demasiado líquido o líquido insuficiente. Poca azúcar.	a/b d c d d a/b/f a/b
El pan se eleva mucho y se derrama en el molde de horneado.	La levadura se eleva más si el agua es demasiado dulce. Demasiada leche afecta el leudado.	E c
El centro del pan se sigue hundiendo.	El volumen de la masa es mayor que el molde y el pan se hunde. El proceso de leudado es demasiado corto, o no es lo suficientemente largo debido a un exceso en la temperatura del agua o al área de horneado o demasiada humedad.	c/g c/g
Hay un hundimiento en el pan una vez finalizado el proceso de horneado.	Demasiado líquido.	a/b



Problema	Causa	Solución
La estructura del pan es pesada y grumosa.	Demasiado líquido o líquido insuficiente. Poca levadura o azúcar. Demasiada fruta, harina gruesa o uno de los otros ingredientes. Harina vieja o vencida.	a/b a/b b d
El centro del pan está crudo.	Demasiado líquido o líquido insuficiente. La receta contiene ingredientes húmedos.	a/b/f f
La estructura del pan es abierta o rugosa o tiene demasiados hoyos.	Demasiada agua. Sin sal. Mucha humedad, agua demasiado caliente. Demasiado líquido.	f b g c
La superficie del pan está cruda.	El volumen es muy alto en comparación con el molde de horneado. Demasiada harina, en especial para el pan blanco. Demasiada levadura y poca sal. Demasiado azúcar. Ingredientes dulces además de azúcar.	a/e b a/b a/b b
Los bordes están desparejos o toscos.	El pan no se enfrió lo suficiente (no se liberó el vapor)	g
Grumos de harina en la costra.	No se procesó bien la harina durante el proceso de amasado.	E

## Solución de problemas:

- Mida correctamente los ingredientes.
- Defina las proporciones de los ingredientes.
- Utilice otro líquido o deje enfriar a temperatura ambiente. Agregue los ingredientes indicados por la receta en el orden correcto. Forme un pequeño hoyo en el centro de la harina e inserte allí la levadura en trozos o seca. Evite que la levadura entre en contacto directo con los líquidos.
- Utilice solamente ingredientes frescos y almacenados en forma apropiada.
- Adapte la cantidad de líquidos. Si se utilizan ingredientes que contienen agua, se debe reducir en forma apropiada la cantidad de agua utilizada.
- Si el clima es demasiado húmedo, reduzca la cantidad de agua en 1 a 2 cucharadas.
- Saque el pan del molde inmediatamente luego de hornear y deje que se enfríe sobre una superficie apropiada (por ejemplo una tabla de picar de madera) durante al menos 15 minutos antes de rebanarlo.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

Peso máximo del pan 1,3 kg  
 Voltaje nominal: 230 V~ 50 Hz  
 Potencia de entrada nominal: 800 W  
 Nivel de ruido: ≤ 65 dB

## USO Y ELIMINACIÓN DE LOS DESECHOS

Papel para envolver y cartón corrugado: entregar a una chatarrería. Plástico de embalaje, bolsas de polietileno, elementos plásticos: arrójelos en los recipientes para reciclaje de plásticos.

## ELIMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

**Eliminación de equipos eléctricos y electrónicos (válido en los países miembros de la Unión Europea y otros países europeos con un sistema implementado de reciclaje)**

El símbolo representado en el producto o en el embalaje significa que el producto no será tratado como desecho doméstico. Entregue el producto en el sitio específico para reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Evite los efectos negativos en la salud humana y en el medioambiente reciclando apropiadamente su producto.

El reciclaje contribuye a la preservación de los recursos naturales. Para más información acerca del reciclaje de este producto, consulte a su autoridad local, organización de procesamiento de desechos domésticos o en la tienda donde compró el producto.



08/05

Este producto cumple con los requisitos de la directiva de la UE acerca de la compatibilidad electromagnética y seguridad eléctrica.



Se reservan cambios en el texto y parámetros técnicos.

# K+B Progres

K+B Progres, a.s. (dále jen K+B), IČO: 61860123

Sídlo: U Expertu 91, 250 69 Klíčany, okr. Praha – východ, zapsaná  
v Obchodním rejstříku u Městského soudu v Praze, oddíl B, vložka 2902

## ZÁRUČNÍ LIST

Označení výrobku:

Název:

Výrobní číslo:

Datum prodeje:

Razítko prodejny  
prodávajícího:

Čitelný podpis  
prodávajícího:

Vážený zákazníku,  
děkujeme, že jste se rozhodl zakoupit si výrobek importovaný naší firmou, a že jste tak učinil po pečlivém zvážení, jaké má technické parametry a pro jaký účel jej budete používat. Dovoľte, abychom přispěli k Vaší pozdější spokojenosti se zakoupeným výrobkem, následujícími informacemi:

- Před prvním uvedením výrobku do provozu si pečlivě přečtěte přiložený český návod k jeho obsluze a důsledně ho dodržujte.
- Vámi zakoupený výrobek je určen pro běžné domácí používání. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných firem.

Další informace Vám poskytneme:

**Infolinka K+B**

Tel. 272 122 419 (Po–Pá 7.30–17.00 hod.), fax 272 122 267, e-mail: [service@kbprogres.cz](mailto:service@kbprogres.cz)

## Záruční podmínky:

### I. Úvodní ustanovení

1. Záruční podmínky blíže vymezují některá vzájemná práva a povinnosti prodávajícího a kupujícího.
2. Záruční podmínky se vztahují na věci, u nichž jsou uplatňována práva kupujícího z odpovědnosti za vady v záruční době.
3. Prodávající odpovídá za vady, které se projeví po převzetí věci kupujícím v záruční době.
4. U věcí prodávaných za nižší cenu se záruka nevztahuje na vady, pro které byla nižší cena sjednána.

### II. Převzetí zboží

1. Kupující je povinen prohlédnout věc bezprostředně při jejím převzetí v prodejní prodávajícího nebo při jejím převzetí od dopravce.
2. Jsou-li zjištěny zjevné vady věci, za které se považují všechny vady zjistitelné při převzetí věci, je kupující oprávněn požadovat od prodávajícího v prodejní, dodání věci bezvadné a pokud mu je věc dopravována na jím určené místo, je kupující povinen vyhotovit záznam o charakteru a rozsahu zjištěných vad, který potvrdí dopravce svým podpisem. Kupující je oprávněn v tomto případě věc nepřevzít a požadovat dodání věci bez vad.

### III. Záruční podmínky

1. Vyskytnou-li se po převzetí věci kupujícím vady věci v záruční době, je kupující oprávněn vady reklamovat. Prodávající odpovídá kupujícím za to, že prodávaná věc je při převzetí kupujícím bez vad.
2. Délka záruční doby je dána příslušnou právní normou a začíná běžet od data převzetí věci kupujícím resp. od data prodeje.
3. Záruční doba se prodlužuje o dobu, po kterou byla věc v záruční opravě. V případě výměny vadné věci za bezvadnou, běží od jejího převzetí kupujícímu nová záruční doba.

### IV. Reklamacce

1. Při zjištění vad v záruční době, je kupující oprávněn vady reklamovat přímo v autorizovaných servicech, které jsou specifikovány na webových stránkách té které obchodní značky nebo je na dotaz kupujícího označí prodávající.
2. Reklamacce lze také uplatnit v prodejní prodávajícího. V případě uplatnění reklamacce přímo v autorizovaném servisu se vyřízení reklamacce značně urychlí.
3. Kupující je povinen věrohodným způsobem prokázat, že odpovědnost za vady věci uplatňuje v záruční době u prodávajícího, kde tuto věc zakoupil, tj. zejména předložením vyplněného záručního listu a dokladu o zaplacení kupní ceny. V případě, že věc při převzetí kupujícím není ve shodě s kupní smlouvou, má kupující právo na to, aby prodávající bezplatně a bez zbytečného odkladu uvedl věc do stavu odpovídajícího kupní smlouvě, a to dle požadavků kupujícího buď výměnou věci nebo její opravou a v případě, že takový postup není možný může kupující požadovat přiměřenou slevu z ceny věci nebo od smlouvy odstoupit.
4. Jde-li o vadu odstranitelnou, má kupující právo na její bezplatné odstranění bez zbytečného odkladu, nejpozději v zákonné lhůtě, pokud se prodávající s kupujícím nedohodne na delší lhůtě nebo na výměnu věci či její součástí nebo na slevě z ceny věci. V případě, že vady nebudou odstraněny řádně a včas má kupující stejná práva, jako v případě neodstranitelné vady.
5. V případě zjištění neodstranitelné vady, která brání tomu, aby věc mohla být užívána řádně jako věc bez vady (na základě písemného posouzení autorizovaného servisního střediska, pokud si to vyžaduje povaha věci), má kupující právo na její výměnu nebo má právo od smlouvy odstoupit. Táž práva přísluší kupujícímu, jde-li sice o vady odstranitelné, avšak kupující nemůže věc pro opětovně vyskytnutí vady po opravě nebo pro větší počet vad věc řádně užívat.
6. V případě oprávněného odstoupení od smlouvy za podmínek stanovených platnými právními předpisy, se smlouva od počátku ruší a smluvní strany jsou si povinny vrátit vzájemná plnění.
7. Pokud byla reklamacce věci posouzena jako neoprávněná, kdy závada vznikla, např. nesprávným použitím, nesprávnou montáží, chybnou manipulací apod., servisní středisko vrátí kupujícímu věc neopravenou. Na písemnou žádost kupujícího může servisní středisko věc opravit na náklady kupujícího.
8. Záruka se nevztahuje na běžné opotřebení věci nebo její součástí způsobené obvyklým používáním nebo na vadu, pro kterou byla věc prodána za nižší cenu.

### V. Záruka

1. Prodávající neposkytuje záruku na reklamované vady v případě, že kupující:
  - a. nedodrží podmínky pro odbornou montáž, instalaci nebo údržbu reklamovaného zboží,
  - b. poruší ochranné pečete nebo nálepky na reklamovaném zboží,
  - c. použil reklamované zboží k jinému než obvyklému účelu nebo za podmínek, které neodpovídají parametrům uvedeným v dokumentaci ke zboží a důsledkem toho vada vznikla. Výrobek je určen pro použití v domácnosti.
  - d. pozmění údaje v záručním listě nebo v dokladu o koupi za účelem získání výhody reklamovat vady zboží.
2. Záruka se nevztahuje na vady reklamovaného zboží :
  - a. způsobené živelnou katastrofou, povětrnostními vlivy, mechanickým opotřebením nebo poškozením, elektrostatickým nábojem,
  - b. způsobené spotřebou spotřebního materiálu jako jsou zejména tonery, pásy, tiskové hlavy, skenovací hlavy, magnetické nosiče, náplně, baterie, lampy atd.
3. Za vadu se nepovažuje pokud se u LCD monitoru a televizoru neprojeví závada tří a více barevných pixelů nebo šesti a více subpixelů (dle ISO 13406-2).
4. O každé reklamované vadě a způsobu vyřízení reklamacce, musí být vyhotoven písemný protokol.
5. Práva z odpovědnosti za vady věci zaniknou, nebyla-li uplatněna v záruční době.

### VI. Závěrečná ustanovení

1. Záruční podmínky se řídí platnými právními normami právního řádu České republiky.
2. Kupující prohlašuje, že kupní smlouvu uzavřel po zralé úvaze, že výše specifikovanou věc prohlédl, vyzkoušel její funkčnost, seznámil se s její obsluhou, uvedením do provozu a záručními podmínkami, a že prodaná věc je při převzetí ve shodě s kupní smlouvou a že je bez vad.

Podpis kupujícího: .....

#### Upozornění pro prodejce:

Pro případné uplatnění reklamacce ještě před prodejem výrobku spotřebiteli (předprodejní záruka) požaduje firma K+B kompletní nepoužívaný výrobek v originálním nepoškozeném obalu, řádně vyplněný reklamační protokol, kopii dokladu prokazujícího převzetí výrobku prodejcem a tento záruční list. Předprodejní záruční doba na tento výrobek je jeden rok od nabytí výrobku prodejcem od dodavatele. K+B přebírá za prodejce odpovědnost za vady prodaného výrobku spotřebiteli ve výše uvedeném rozsahu za podmínek uvedených na tomto záručním listě pouze tehdy, byl-li tento výrobek prodán spotřebiteli v době trvání předprodejní záruky.

# K+B Progres

K+B Progres, a. s. (ďalej len K+B), IČO: 61860123  
Sídlo: U Expertu 91, 250 69 Klíčany, okr. Praha – východ, zapísaná  
v Obchodnom registri Mestského súdu v Prahe, oddiel B, vložka 2902

## ZÁRUČNÝ LIST

Označenie výrobku:

Názov:

Výrobné číslo:

Dátum predaja:

Pečiatka predajne  
predávajúceho:

Čitateľný podpis  
predávajúceho:

Vážený zákazník,

ďakujeme, že ste sa rozhodli zakúpiť si výrobok importovaný našou firmou a že ste tak urobili po starostlivom zvážení, aké má technické parametre a na aký účel ho budete používať. Dovoľte, aby sme prispeli k vašej neskoršej spokojnosti so zakúpeným výrobkom nasledujúcimi informáciami:

- Pred prvým uvedením výrobku do prevádzky si starostlivo prečítajte priložený slovenský návod na jeho obsluhu a dôsledne ho dodržujte.
- Vami kúpený výrobok je určený na bežné domáce používanie. Na profesionálne použitie sú určené výrobky špecializovaných firiem.

Ďalšie informácie vám poskytneme:

**Infolinka K+B**

Tel.: 272 122 419 (Po – Pi 7.30 – 17.00 hod.), fax: 272 122 267, e-mail: [service@kbexpert.cz](mailto:service@kbexpert.cz)

**Generálne zastúpenie pre SR: K+B Elektro-Media, k. s.**

Tel.: +421 2 32 113 429 (Po – Pi 8.00 – 17.00 hod.), fax: +421 2 32 113 418; e-mail: [servis-ecg@k-b.sk](mailto:servis-ecg@k-b.sk)

## Záručné podmienky:

### I. Úvodné ustanovenia

1. Záručné podmienky bližšie vymedzujú niektoré vzájomné práva a povinnosti predávajúceho a kupujúceho.
2. Záručné podmienky sa vzťahujú na veci, pri ktorých sú uplatňované práva kupujúceho zo zodpovednosti za chyby v záručnej lehote.
3. Predávajúci zodpovedá za chyby, ktoré sa prejavia po prevzatí veci kupujúcim v záručnej lehote.
4. Pri veciach predávaných za nižšiu cenu sa záruka nevzťahuje na chyby, pre ktoré bola nižšia cena dohodnutá.

### II. Prevzatie tovaru

1. Kupujúci je povinný prehladnúť vec bezprostredne pri jej prevzatí v predajni predávajúceho alebo pri jej prevzatí od dopravcu.
2. Ak sú zistené zjavné chyby veci, za ktoré sa považujú všetky chyby zisťiteľné pri prevzatí veci, je kupujúci oprávnený požadovať od predávajúceho v predajni dodanie veci bezchybnej a pokiaľ mu je vec dopravovaná na ním určené miesto, je kupujúci povinný vyhotoviť záznam o charaktere a rozsahu zistených chýb, ktorý potvrdí dopravca svojím podpisom. Kupujúci je oprávnený v tomto prípade vec neprevziať a požadovať dodanie veci bez chýb.

### III. Záručné podmienky

1. Ak sa vyskytnú po prevzatí veci kupujúcim chyby veci v záručnej lehote, je kupujúci oprávnený chyby reklamovať. Predávajúci zodpovedá kupujúcemu za to, že predávaná vec je pri prevzatí kupujúcim bez chýb.
2. Dĺžka záručnej lehoty je daná príslušnou právnou normou a začína bežať od dátumu prevzatia veci kupujúcim resp. od dátumu predaja.
3. Záručná lehota sa predlžuje o čas, keď bola vec v záručnej opravě. V prípade výmeny chybnéj veci za bezchybnú, beží od jej prevzatia kupujúcemu nová záručná lehota.

### IV. Reklamácie

1. Pri zistení chýb v záručnej lehote, je kupujúci oprávnený chyby reklamovať priamo v autorizovaných servisoch, ktoré sú špecifikované na webových stránkach tej-ktorej obchodnej značky alebo ich na požiadanie kupujúceho označí predávajúci.
2. Reklamáciu je možné tiež uplatniť v predajni predávajúceho. V prípade uplatnenia reklamácie priamo v autorizovanom servise sa vybavenie reklamácie značne urýchli.
3. Kupujúci je povinný vierohodným spôsobom preukázať, že zodpovednosť za chyby veci uplatňuje v záručnej lehote u predávajúceho, kde túto vec zakúpil, t. j. najmä predložením vyplneného záručného listu a dokladu o zaplatení kúpnej ceny. V prípade, že vec pri prevzatí kupujúcim nie je v zhode s kúpnuou zmluvou, má kupujúci právo na to, aby predávajúci bezplatne a bez zbytočného odkladu uviedol vec do stavu zodpovedajúceho kúpnej zmluve, a to podľa požiadaviek kupujúceho buď výmenou veci alebo jej opravou a v prípade, že taký postup nie je možný, môže kupujúci požadovať primeranú zľavu z ceny veci alebo od zmluvy odstúpiť.
4. Ak ide o chybu odstrániteľnú, má kupujúci právo na jej bezplatné odstránenie bez zbytočného odkladu, najneskôr v zákonnej lehote, pokiaľ sa predávajúci s kupujúcim nedohodnú na dlhšej lehote alebo na výmenu veci či jej súčasť alebo na zľavu z ceny veci. V prípade, že chyby nebudú odstránené riadne a včas, má kupujúci rovnaké práva, ako v prípade neodstrániteľnej chyby.
5. V prípade zistenia neodstrániteľnej chyby, ktorá bráni tomu, aby vec mohla byť užívaná riadne ako vec bez chyby (na základe príslušného posúdenia autorizovaného servisného strediska, pokiaľ si to vyžaduje povaha veci), má kupujúci právo na jej výmenu alebo má právo od zmluvy odstúpiť. Tie isté práva patria kupujúcemu, ak ide síce o chyby odstrániteľné, avšak kupujúci nemôže vec pre opätovné vyskytnutie chyby po opravě alebo pre väčší počet chýb vec riadne užívať.
6. V prípade oprávneného odstúpenia od zmluvy za podmienok stanovených platnými právnymi predpismi, sa zmluva od začiatku ruší a zmluvné strany sú si povinné vrátiť vzájomné plnenia.
7. Pokiaľ bola reklamácia veci posúdená ako neoprávnená, keď porucha vznikla napr. nesprávnym použitím, nesprávnou montážou, chybnou manipuláciou a pod., servisné stredisko vráti kupujúcemu vec neopravenú. Na písomnú žiadosť kupujúceho môže servisné stredisko vec opraviť na náklady kupujúceho.
8. Záruka sa nevzťahuje na bežné opotrebovanie veci alebo jej súčasť spôsobené obvyklým používaním alebo na chybu, pre ktorú bola vec predaná za nižšiu cenu.

### V. Záruka

1. Predávajúci neposkytuje záruku na reklamované chyby v prípade, že kupujúci:
  - a. nedodrží podmienky pre odbornú montáž, inštaláciu alebo údržbu reklamovaného tovaru,
  - b. poruší ochranné pečate alebo nálepky na reklamovanom tovare,
  - c. použil reklamovaný tovar na iný než obvyklý účel alebo za podmienok, ktoré nezodpovedajú parametrom uvedeným v dokumentácii k tovaru a dôsledkom toho chyba vznikla. Výrobok je určený na použitie v domácnosti.
  - d. pozmení údaje v záručnom liste alebo v doklade o kúpe s cieľom získania výhody reklamovať chyby tovaru.
2. Záruka sa nevzťahuje na chyby reklamovaného tovaru:
  - a. spôsobené živelnou katastrofou, poveternostnými vplyvmi, mechanickým opotrebovaním alebo poškodením, elektrostatickým nábojom,
  - b. spôsobené spotrebou spotrebného materiálu ako sú najmä tonery, pásky, tlačové hlavy, skenovací hlavy, magnetické nosiče, náplne, batérie, lampy atď.
3. Za chybu sa nepovažuje, pokiaľ sa pri LCD monitore a televízore neprejaví chyba troch a viacerých farebných pixlov alebo šiestich a viac subpixlov (podľa ISO 13406-2).
4. O každej reklamovanej chybe a spôsobe vybavenia reklamácie musí byť vyhotovený písomný protokol.
5. Práva zo zodpovednosti za chyby veci zaniknú, ak neboli uplatnené v záručnej lehote.

### VI. Záverečné ustanovenia

1. Záručné podmienky sa riadia platnými právnymi normami právneho poriadku Slovenskej republiky.
2. Kupujúci vyhlasuje, že kúpnu zmluvu uzavrel po zrejlej úvaha, že vyššie špecifikovanú vec prehladal, vyskúšal jej funkčnosť, zoznámil sa s jej obsluhou, uvedením do prevádzky a záručnými podmienkami, a že predaná vec je pri prevzatí v zhode s kúpnuou zmluvou a že je bez chýb.

Podpis kupujúceho: .....

#### Upozornenie pre predajcu:

Pre prípadné uplatnenie reklamácie ešte pred predajom výrobku spotrebiteľovi (predpredajná záruka) požaduje firma K+B kompletný nepoužívaný výrobok v originálnom nepoškodenom obale, riadne vyplnený reklamačný protokol, kópiu dokladu preukazujúceho prevzatie výrobku predajcom a tento záručný list. Predpredajná záručná lehota na tento výrobok je jeden rok od nadobudnutia výrobku predajcom od dodávateľa. K+B preberá za predajcu zodpovednosť za chyby predaného výrobku spotrebiteľovi vo vyššie uvedenom rozsahu za podmienok uvedených na tomto záručnom liste iba vtedy, ak bol tento výrobok predaný spotrebiteľovi v čase trvania predpredajnej záruky.

# K+B Progres

PROIZVOĐAČ ili DAVATELJ GARANCIJE:

K+B Progres, a.s. ; MBS: 61860123

Sjedište: U Expertu 91, 250 69 Klíčany, okrug Prag, Češka Republika,

Tel: +420 272 122 111 Fax: +420 272 122 509 E-mail: informacije@kbpregres.cz

## JAMSTVENI LIST

Naziv i model proizvoda:

Serijski broj:

Datum prodaje:

Ovaj proizvod izrađen je u skladu s najsvremenijim tehničkim standardima i propisima. Jamstvo vrijedi 24 mjeseca od dana prodaje krajnjemu kupcu i u tome razdoblju besplatno ćemo otkloniti sve nedostatke koji bi nastali zbog grešaka u materijalu i izradi.

Sva jamstva po ovom jamstvenom listu vrijede od dana prodaje krajnjem kupcu.

1. Jamstvo priznajemo isključivo pod slijedećim uvjetima:

- da proizvod nije mehanički oštećen
- jamstvo ne vrijedi za oštećenja nastala neispravnom uporabom i neispravnim održavanjem proizvoda (priključivanje na neodgovarajući izvor struje/napona, mehanička oštećenja nastala nepažnjom korisnika) kao i za ona nastala vanjskim utjecajima
- da proizvod nije popravljala neovlaštena osoba ili servis
- da je jamstveni list uredno popunjen i potvrđen od strane prodavatelja uz priloženi pripadajući račun
- da je korisnik rukovao proizvodom prema priloženoj uputi za rukovanje

2. Jamstvo ne priznajemo za navedeno iz točke 1. Ovog jamstvenog lista:

- ako je proizvod mehanički oštećen
- ako je proizvod popravljala neovlaštena osoba
- ako jamstveni list nije uredno popunjen i potvrđen od strane prodavatelja
- ako se korisnik nije pridržavao uputa za rukovanje
- iz ovog jamstva izuzeta je viša sila (grom, požar, utjecaj vlage i vode)
- jamstvo ne vrijedi kod uobičajene istrošenosti (istrošenost baterije i slično) i nedostataka koji samo neznatno utječu na vrijednost ili valjanost uporabe proizvoda

3. Jamstveni rok se produžuje za vrijeme provedeno na servisu

4. Ovlašteni servis se obvezuje kvarove i nedostatke obuhvaćene ovim jamstvom ukloniti u roku 45 dana računajući od dana primitka takvog zahtjeva kupca, odnosno u slučaju nemogućnosti otklanjanja kvarova i nedostatka neispravan uređaj zamijeniti novim i ispravnim

5. Troškove popravka u jamstvenom roku, te transport uređaja od prodavatelja do servisa i od servisa do prodavatelja snosi ovlašteni servis

6. Jamstvo vrijedi isključivo za robu kupljenu na području Republike Hrvatske

7. Jamstvo se može ostvariti u ovlaštenome servisu ili u prodavaonici gdje je proizvod kupljen

### OVLAŠTENI SERVIS

Pušić d.o.o.  
Vodnjanska 26, 10000 Zagreb  
www.pusic.hr  
e-mail: pusic@pusic.hr  
tel: 01 302 8226, 01 304 1801  
fax: 01 304 1800

### PEČAT I POTPIS PRODAVATELJA

# K+B Progres

PROIZVAJALEC ali DAJALEC GARANCIJE:

K+B Progres, a.s. ; MBS: 61860123

Sjedište: U Expertu 91, 250 69 Klíčany, okrug Prag, Češka Republika,

Tel: +420 272 122 111 Fax: +420 272 122 509 E-mail: informacije@kbprogres.cz

## GARANCIJSKI LIST

Naziv in model izdelka:

Serijska številka:

Datum izročitve blaga:

### GARANCIJSKI ROK OD DNEVA IZROČITVE: 24 MESECEV

#### OBSEG GARANCIJE

Dobavitelj daje garancijo na izdelke v obsegu in pod pogoji, navedenimi tukaj. Podjetje garantira končnemu uporabniku za strojno opremo za obdobje, določeno v garancijskem listu v skladu z zakonom. Kot končni uporabnik strojne opreme se smatra fizična oseba, ki je izdelke nabavila za svojo osebno uporabo ali za uporabo članov svoje družine. Garancija se nanaša na material in delo, prizna pa se samo v primeru, če je bil izdelek v trenutku prodaje nov in neuporabljen.

Če je na izdelku ugotovljena napaka, lahko podjetje:

1. izdelek brezplačno popravi z uporabo novih ali obnovljenih rezervnih delov ali
2. pa izdelek zamenja z novim ali z izdelkom, sestavljenim iz funkcionalnih ali rabljenih sestavnih delov, pri čemer mora biti njegova funkcionalnost enaka funkcionalnosti izvirnega izdelka,
3. lahko pa uporabniku vrne celoten znesek kupnine za izdelek. Za popravljen izdelek velja preostala garancija izvirnega izdelka. Če je bil izdelek zamenjan z novim, se na ta izdelek daje garancija, ki sicer velja za nov izdelek. V primeru zamenjave izdelka ali njegovega dela z drugim, zamenjani izdelek preide v last uporabnika, izvirni izdelek pa v last podjetja.

V primeru reklamacije mora končni uporabnik izdelek dostaviti svojemu prodajalcu, oziroma pooblaščenemu servisu in velja ob predložitvi kopije računa o nakupu. Dajalec garancije zagotavlja rezervne dele najmanj 7 let.

#### OMEJITEV IN PRENEHANJE GARANCIJE

Garancija ne velja za:

- a) napake, ki so nastale kot posledica nestrokovnih posegov, zlorabe in uporabe z drugimi izdelki,
  - b) napake, ki so nastale kot posledica servisnih posegov (vključno z aktualizacijo in razširjivijo programske opreme), ki so jih opravile osebe, ki niso iz pooblaščenega servisa podjetja,
  - c) napake, ki so nastale kot posledica neavtoriziranega modificiranja sestavnih delov,
  - d) izdelke, s katerih je odstranjena ali spremenjena serijska številka,
  - e) izdelke, ki so fizično poškodovani,
  - f) izdelke, ki so izrabljeni zaradi običajne uporabe (tudi baterije) ter napake, zaradi katerih je izdelek prodan po nižji ceni.
- Pri sestavnih delih izdelka, pri katerih gre za potrošno blago in pri katerih se funkcija in namen izgubi v roku, ki je krajši od garancijskega roka za izdelek, se garancijski rok določi v skladu s časom, med katerim se izdelek pravilno uporablja v skladu z namenom in načinom uporabe, navedenim v navodilih za uporabo izdelka (npr. baterija).
- Prodajalec ne odgovarja za neposredne in posredne škode, ki bi nastale zaradi neupoštevanja garancijskih pogojev ali drugih pravnih določb, kakor tudi ne za škode zaradi izostanka dobička, prometne nesreče, izgube dobrega imena, škode na napravi ali premoženju ali stroške za ohranitev ali kopiranje programa in podatkov, shranjenih v izdelku ter izgubo zaupnih informacij. Skupna odškodnina, ki jo mora prodajalec izplačati za napake ali v zvezi z napako, nastalo zaradi malomarnosti, kršenja pogodbe ali drugače, v nobenem primeru ne more biti višja od fiktivne neto cene pokvarjenega, poškodovanega ali nedostavljenega izdelka. To jamstvo je urejeno s pravnimi predpisi države, v kateri je izdelek kupljen. Garancija velja na geografskem območju republike Slovenije.

Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

#### CENTRALNI SERVIS

Elektroservis Femec s.p.  
Brnčičeva 13, Ljubljana-Črnuče,  
Tel/Fax.: 01/561-23-18, info@servis-femec.si

#### ŽIG PODJETJA KI JE IZDELEK PRODALO

# www.ecg-electro.eu

Výhradní zastoupení pro ČR: K+B Progres, a.s.

U Expertu 91 e-mail: ECG@kbexpert.cz, tel.: +420 272 122 111  
250 69 Klíčany zelená linka: 800 121 120

**CZ**

Distribútor pre SR: K+B Elektro – Media, k.s.

Mlynské Nivy 73 tel.: +421 232 113 410  
821 05 Bratislava e-mail: ECG@kbexpert.cz

**SK**

Wyłączny przedstawiciel na PL: K+B Progres, a.s.

U Expertu 91 e-mail: ECG@kbexpert.cz  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

**PL**

Kizárólagos magyarországi képviselő: K+B Progres, a.s.

U Expertu 91 e-mail: ECG@kbexpert.cz  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

**HU**

Distributor für DE: K+B E-Tech GmbH & Co. KG

Barbaraweg 2, DE-93413 Cham  
Bei Beschwerden rufen Sie die Telefonnummer **09971/4000-6080 an. (Mo – Fr 9:00 – 16:00)**

**DE**

K+B Progres, a.s.

U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111  
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: informacije@kbprogres.cz

**HR/BIH**

K+B Progres, a.s.

U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111  
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: informacije@kbprogres.cz

**SI**

K+B Progres, a.s.

U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111  
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: informacije@kbprogres.cz

**SR/MNE**

K+B Progres, a.s.

U Expertu 91 tel.: +44 776 128 6651 (English)  
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

**FR**

K+B Progres, a.s.

U Expertu 91 tel.: +44 776 128 6651 (English)  
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

**IT**

K+B Progres, a.s.

U Expertu 91 tel.: +44 776 128 6651 (English)  
250 69 Klíčany, Czech Rep. el. paštas: ECG@kbexpert.cz

**ES**

■ Dovožce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku. ■ Dovožca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku. ■ Importer nie ponosi zodpovednosť za chyby drukarskie w instrukcji obsługi do produktu. ■ Az importőr nem felel a termék használati útmutatójában fellelhető nyomdahibákért. ■ Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts. ■ The importer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual. ■ Uvoznik ne snosi odgovornost za tiskarske greške u uputama. ■ Uvoznik ne jamči za morebitne tiskovne napake v navodilih za uporabo izdelka. ■ Uvoznik ne preuzima nikakvu odgovornost za štamparske greške sadržane u uputstvu za upotrebu proizvoda. ■ Le fournisseur ne peut être tenu responsable des erreurs d'impression contenues dans le mode d'emploi du produit. ■ L'importatore non sarà ritenuto responsabile per eventuali errori di stampa contenuti nel manuale dell'utente del prodotto. ■ El importador no asume ninguna responsabilidad por errores de impresión en el manual del usuario del producto.