



BG

BS

RO

SL

SR

HR

EN

CZ

SK

HU

DE

NL

PL

ET

LT

LV

UK

TR

**pain & trésors /  
pain & trésors maison**


## ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

- Уредът не е предвиден за употреба чрез външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опити знания, освен ако не получават наблюдение или инструкции относно използването на уреда от възрастно лице, отговарящо за тяхната безопасност. Децата трябва да бъдат надзиравани, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба. Той не е предназначен за използване за следните цели и гаранцията няма да важи за:
  - кухненски зони за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
  - в къщи към земеделски стопанства;
  - от клиенти в хотели, мотели и други среди от жилищен тип;
  - в среда от тип нощувка със закуска.
- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се смени от производителя, негов сервизен представител или друго квалифицирано лице, за да се избегнат рисковете.

- Този уред може да се използва от деца на възраст 8 и повече години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и знания, ако получат наблюдение или инструкции относно употребата на уреда по безопасен начин и разберат свързаните с уреда рискове. С уреда не бива да си играят деца. Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако имат навършени 8 години и не го извършват в присъствието на възрастен.  
Дръжте уреда и кабела му извън обсега на деца под 8-годишна възраст.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба на закрито и на надморска височина под 4000 м.
- Внимание: риск от нараняване при неправилно използване на уреда.
- Внимание: повърхността на нагревателния елемент задържа остатъчна топлина след употреба.
- Този уред не бива да се потапя във вода или други течности.
- Не надвишавайте количествата, посочени в рецептите.  
**За машини за хляб с капацитет 1 кг:**  
Не надвишавайте общо 1000 г тесто,  
Не надвишавайте 620 г брашно и 10 г мая.

• Използвайте кърпа или влажна гъба за почистване на частите, които влизат в контакт с храна.

•  Температурата на достижимите повърхности може да е висока, когато уредът работи. Не докосвайте горещите повърхности на уреда.

• Прочетете внимателно инструкциите, преди да използвате уреда за пръв път: производителят не носи отговорност в случай на използване, което не спазва инструкциите.

• За ваша безопасност, този уред отговаря на всички приложими стандарти и регламенти (директивите за ниско напрежение, за материали в контакт с храна, за електромагнитна съвместимост, за околна среда и др.).

• Използвайте уреда върху стабилна работна повърхност, далеч от водни пръски; в никакъв случай не използвайте в малък шкаф във вградена кухня.

• Уверете се, че храненето, което уредът изисква, отговаря на вашата електрическа инсталация. Всяка неизправност в свързването ще анулира гаранцията.

• Задължително е да свържете уреда към заземен контакт. Неспазването на това изискване може да причини токов удар и евентуално да доведе до тежко нараняване. Много е важно за вашата безопасност заземяващата връзка да отговаря на стандартите за електрически инсталации, приложими във вашата страна. Ако инсталацията ви няма заземен контакт, е много важно преди да правите каквато и да било връзка, да повикате представител от сертифицирана организация, който да приведе електрическата ви инсталация в съответствие.

• Изключвайте уреда от контакта, след като приключите употребата му и преди почистване.

• Не използвайте уреда, ако:

– хранящият кабел е дефектен или повреден,

– уредът е паднал на пода и показва видими признаци за повреда или не функционира правилно.

В такива случаи уредът трябва да се изпрати при най-близкия одобрен сервизен център, за да се избегне всякакъв риск. Вижте документите за гаранция.

• Всички интервенции, освен почистване и ежедневна поддръжка от потребителя, трябва да се извършват от оторизиран сервизен център.

• Не потапяйте уреда, хранящия кабел или щепсела във вода или други течности.

• Не оставяйте хранящия кабел да виси в обсега на деца.

• Хранящият кабел никога не бива да се намира близо до или в контакт с горещите части на уреда, близо до източник на топлина или до остър ръб.

• Не местете уреда, докато се използва.

• **Не докосвайте прозорчето за гледане по време на и скоро след работа. Прозорчето може да достигне високи температури.**

• Не дърпайте хранящия кабел, за да изключите уреда от контакта.

• Използвайте само разклонители или удължители в добро състояние, които имат заземен контакт и подходящ номинал.

• Не поставяйте уреда върху други уреди.

• Не използвайте уреда като източник на топлина.

• Не използвайте уреда за готвене на други продукти, освен за посочените в указанията за употреба.

• Не поставяйте хартия, картон или пластмаса в уреда и не поставяйте нищо върху него.

• Ако някоя част на уреда се запали, не се опитвайте да гасите огъня с вода. Откачете уреда от контакта. Потушете пламъците с мокра кърпа.

• В името на вашата безопасност използвайте само аксесоари и резервни части, предназначени специално за вашия уред.

• **В края на програмата винаги използвайте ръкавици за фурна при боравене с тавата или горещи части на уреда. Уредът става много горещ по време на употреба.**

• Никога не запушвайте въздушните отвори.

• Внимавайте много, когато отваряте капака в края на програма или по време на програма, може да излезе пара.



#### Нека помогнем за опазването на околната среда!

① Вашият уред съдържа много материали, които могат да се използват отново или рециклират.

② Занесете го в пункт за рециклиране, за да може да бъде обработен.


Бележка: Тези инструкции не са подходящи за използване в Обединеното кралство, тъй като съставките и времената може да се различават за Обединеното кралство и поради това работата на машината за хляб може да е разочароваща за клиентите от Обединеното кралство.

## SIGURNOSNA UPUTSTVA

### VAŽNE MJERE ZAŠTITE

- Ovaj aparat nije predviđen za rad pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
- Ovaj aparat nije predviđen da ga koriste osobe (uključujući djecu) ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja, osim ako ih nadzire osoba odgovorna za njihovu sigurnost ili ako im daje upute o načinu korištenja aparata. Djecu je potrebno nadzirati kako biste se uvjerali da se ne igraju aparatom.
- Ovaj proizvod je namijenjen samo za upotrebu u domaćinstvu. Aparat nije namijenjen za upotrebu u sljedećim slučajevima koji nisu pokriveni garancijom:
  - u kuhinjskim prostorima, za osoblje u trgovinama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
  - na farmama;
  - za klijente u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
  - u okruženjima s uslugom noćenja i doručka.
- Ako je strujni kabal oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalifikovana osoba kako bi se izbjegla opasnost.

- Ovaj aparat mogu koristiti djeca starosne dobi od 8 godina i starija i osobe ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i/ili znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućeni u siguran način korištenja aparata i ako su razumjeli opasnosti u vezi s tim. Djeca se ne smiju igrati aparatom. Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smiju obavljati djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom. Aparat i njegov kabal držite van dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Ovaj aparat namijenjen je samo za upotrebu u zatvorenim prostorima u domaćinstvu i na nadmorskoj visini ispod 4000 m.
- Oprez! Opasnost od povreda uslijed nepropisne upotrebe aparata.
- Oprez! Nakon upotrebe na površini grijača zadržava se toplota.
- Aparat se ne smije uranjati u vodu ili drugu tekućinu.
- Ne prekoračujte količine navedene u receptima.  
**Za pekače hljeba od 1 kg:**  
Ne prekoračujte ukupnu količinu od 1000 g tijesta.  
Ne prekoračujte ukupnu količinu od 620 g brašna i 10 g kvasca.

- Za čišćenje dijelova koji dolaze u kontakt s namirnicama koristite krpu ili mokru spužvu.
-  Temperatura pristupačnih površina može biti visoka tokom rada aparata. Ne dodirujte vruće površine aparata.
- Prije prvog korištenja aparata pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu: proizvođač ne preuzima odgovornost za upotrebu koja nije u skladu s uputstvima.
- Radi vaše sigurnosti, ovaj proizvod je u skladu sa svim primjenjivim standardima i propisima (direktiva o niskom naponu, elektromagnetnoj kompatibilnosti, materijalima koji dolaze u kontakt sa namirnicama, zaštiti životne sredine, ...).
- Aparat koristite na stabilnoj radnoj površini, podalje od prskanja vode i ni u kojem slučaju u otvorenom ormarićima u ugradnoj kuhinji.
- Vodite računa da snaga aparata odgovara vašem sistemu strujnog napajanja. Svaka greška u priključku poništiti će garanciju.
- Obavezno je da se aparat priključi na utičnicu s uzemljenjem. Zanemarivanje ovog zahtjeva može rezultirati strujnim udarom i izazvati teške povrede. Radi vaše sigurnosti, važno je da uzemljenje priključka bude u skladu s normama za električne instalacije važećim u vašoj zemlji. Ako nemate instaliranu uzemljenu utičnicu, prije uključivanja aparata ovlaštena stručna osoba mora uskladiti vaše instalacije sa zahtjevima.
- Izvucite utikač aparata iz utičnice nakon upotrebe i prilikom čišćenja aparata.
- Ne koristite aparat ako je:
  - strujni kabal neispravan ili oštećen,
  - aparat pao na pod i ima vidljive znakove oštećenja ili ne radi ispravno. U oba slučaja aparat je potrebno odnijeti u ovlaštenu servis radi uklanjanja svakog rizika. Pogledajte dokumente garancije.
- Sve radove, osim čišćenja i svakodnevnog održavanja koje obavlja korisnik, mora obavljati ovlaštenu servisni centar.
- Aparat, strujni kabal ili utikač ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine.
- Ne ostavljajte strujni kabal da visi nadohvat djece.
- Strujni kabal nikada ne smije biti u blizini ili u kontaktu s vrućim dijelovima aparata, u blizini izvora toplote niti postavljen preko oštih ivica.

- Ne premještajte aparat tokom upotrebe.
- **Tokom rada aparata i neposredno nakon toga ne dodirujte kontrolno okno. Okno se može jako zagrijati.**
- Aparat ne isključujte iz strujnog napajanja povlačenjem za strujni kabal.
- Koristite samo ispravan produžni kabal koji ima uzemljenu utičnicu i koji je odgovarajuće jačine.
- Aparat ne postavljajte na druge aparate.
- Ne koristite aparat kao izvor toplote.
- Ne koristite aparat za pripremu jela koja nisu navedena u uputstvu za upotrebu.
- Nemojte stavljati papir, karton ili plastiku u aparat i nemojte ništa stavljati na aparat.
- Ako dijelove aparata zahvati vatra, ne pokušavajte je gasiti vodom. Isključite aparat iz strujnog napajanja. Plamen zagušite vlažnom krpom.
- Radi svoje sigurnosti, koristite samo pribor i zamjenske dijelove koji su namijenjeni za vaš aparat.
- **Po završetku programa za rukovanje posudom ili vrućim dijelovima uvijek koristite rukavice za pećnicu. Aparat se jako zagrijava tokom upotrebe.**
- Nikada ne zaklanjajte ventilacijske otvore.
- Budite vrlo oprezni, jer prilikom otvaranja poklopca po završetku ili tokom programa može doći do oslobađanja pare.



#### **Pomozimo u zaštiti životne sredine!**

- ① Vaš aparat sadrži mnoge materijale koje je moguće ponovo koristiti ili reciklirati.
- ➔ Predajte ga na mjesto za sakupljanje otpada kako bi se mogao preraditi.

Napomena: ova uputstva nisu primjenjiva za UK jer se sastojci i vremena mogu razlikovati od upotrebe u UK-u, te se rezultati primjene mogu razlikovati i biti razočaravajući za korisnike u UK-u.

## INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

### DISPOZIȚII IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

- Acest aparat nu a fost conceput pentru a putea fi utilizat prin intermediul unui temporizator extern sau cu un sistem de control de la distanță.
- Acest aparat nu este destinat folosirii de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse, sau lipsite de experiență sau cunoștințe, exceptând cazul în care acestea sunt supravegheate sau instruite în prealabil cu privire la utilizarea aparatului de o persoană adultă responsabilă de securitatea lor. Copiii trebuie să fie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Acest aparat este destinat numai uzului casnic. Acesta nu este destinat a fi utilizat în următoarele aplicații, iar garanția nu se va aplica pentru:
  - bucătării ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru;
  - ferme;
  - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte locații de tip rezidențial;
  - locații de tip pensiune.
- Dacă este deteriorat cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de

service sau de o persoană calificată în mod similar pentru a se evita orice pericol.

- Acest aparat poate fi utilizat de către copii de peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse ori lipsite de cunoștințe sau de experiență numai dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în deplină siguranță și înțeleg pericolele la care se expun. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea aparatului nu se vor efectua de copii, cu excepția cazului când aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.

Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare al acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.

- Acest aparat este destinat numai utilizării casnice, în interior și la o altitudine sub 4000m.
- Atenție: risc de rănire dacă aparatul este utilizat necorespunzător.
- Atenție: suprafața elementului încălzitor este supusă la căldură reziduală după utilizare.
- Nu scufundați aparatul în apă sau în orice alt lichid.
- Nu depășiți cantitățile indicate în rețete.


**Pentru mașinile de făcut pâine cu capacitatea de 1KG:**

Nu depășiți totalul de 1000 g de aluat,

Nu depășiți totalul de 620 g de făină și 10 g de drojdie.

- Utilizați o cârpă sau un burete ud pentru a curăța

componentele în contact cu alimentele.

-  Temperatura suprafețelor accesibile poate fi foarte ridicată când aparatul este în funcțiune. Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului.
- Citiți cu atenție modul de utilizare înainte de a folosi pentru prima dată aparatul dumneavoastră: o utilizare neconformă instrucțiunilor exonerează producătorul de orice răspundere.
- Pentru siguranța dumneavoastră, acest aparat este conform tuturor standardelor și reglementărilor (Directiva privind dispozitivele de joasă tensiune, Directiva privind compatibilitatea electromagnetică, Directiva privind materialele care intră în contact cu alimentele, Directiva privind protecția mediului, ...).
- Utilizați aparatul pe o suprafață de lucru stabilă, departe de stropi de apă și în niciun caz, nu-l instalați într-un locaș sau într-o bucatărie încastată.
- Asigurați-vă că tensiunea necesară produsului corespunde cu cea a sistemului dumneavoastră electric. O eroare de conectare va duce la anularea garanției.
- Este obligatoriu să vă conectați aparatul la o priză cu împământare. Nerespectarea acestei cerințe poate duce la electrocutare sau cauza răni grave. Este esențial pentru siguranța dumneavoastră să dețineți o conexiune care să corespundă cu standardele privind instalațiile electrice aplicabile în țara dumneavoastră. Dacă instalația dumneavoastră nu este echipată cu o priză cu împământare, este esențial ca înainte de a efectua conexiunea, să apelați la personal autorizat pentru a aduce la norme instalația dumneavoastră.
- Scoateți din priză aparatul când ați finalizat utilizarea acestuia sau atunci când doriți să-l curățați.
- Nu utilizați aparatul dacă:
  - se deteriorează cablul de alimentare,
  - dacă aparatul a fost scăpat pe jos și prezintă semne vizibile de deteriorare sau nu funcționează corect.În oricare dintre cazuri, aparatul trebuie trimis celui mai apropiat centru de service pentru a elimina orice risc. Consultați documentele referitoare la garanție.
- Orice altă intervenție în afară de activitățile obișnuite de curățare și întreținere zilnică realizate de client trebuie efectuată de către un centru de service autorizat.

- Nu scufundați aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau orice alt lichid.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne la îndemâna copiilor.
- Cablul de alimentare nu trebuie să fie în apropiere sau în contact cu părțile fierbinți ale aparatului, lângă o sursă de căldură sau pe un colț ascuțit.
- Nu deplasați aparatul când este în timpul funcționării.
- **Nu atingeți fereastra de vizualizare în timpul și după utilizare. Fereastra se poate încinge.**
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate aparatul din priză.
- Utilizați numai un prelungitor care este în stare bună de funcționare, este echipat cu ștecher cu împământare și prezintă specificațiile adecvate.
- Nu așezați aparatul pe alte aparate.
- Nu utilizați aparatul ca sursă de căldură.
- Nu utilizați aparatul pentru a pregăti alte preparate în afara celor indicate în manualul de utilizare.
- Nu amplasați hârtie, carton sau plastic în interiorul aparatului și nu amplasați nimic pe acesta.
- În cazul aprinderii unor părți din aparat, nu încercați niciodată să stingeți flăcările cu apă. Decuplați aparatul de la priză. Înăbușiți flăcările cu o cârpă umedă.
- Pentru siguranța dumneavoastră, utilizați numai accesoriile și piesele de schimb concepute pentru aparatul dumneavoastră.
- **La terminarea programului, întotdeauna utilizați mănuși termorezistente pentru a manevra cuva sau componentele fierbinți ale aparatului. Aparatul se încinge extrem de tare în timpul utilizării.**
- Nu obstructionați niciodată fantele de aerisire.
- Atenție, când deschideți capacul la sfârșitul sau în timpul programului, este posibil ca acesta să elibereze abur.



#### Să ajutăm la protejarea mediului!

- ① Aparatul dumneavoastră conține multe materiale care pot fi recuperate sau reciclate.
- ➔ Predați-l unui punct de colectare pentru a fi procesat.

Notă: Aceste instrucțiuni nu sunt adecvate utilizării în Marea Britanie deoarece ingredientele și duratele pot diferi pentru utilizarea pe teritoriul britanic și prin urmare, rezultatele obținute de mașina de făcut pâine pot varia și dezamăgi consumatorul britanic.

## VARNOSTNA NAVODILA

### POMEMBNI ZAŠČITNI UKREPI

- Ta naprava ni namenjena uporabi z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Te naprave ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki), ki imajo zmanjšane fizične, senzorične ali duševne zmogljivosti ter nimajo dovolj izkušenj ali znanja, razen če jih pri uporabi naprave nadzorujejo in usmerjajo osebe, odgovorne za njihovo varnost. Otroci naj bodo ves čas pod nadzorom, da zagotovite, da se z napravo ne bodo igrali.
- Ta aparat je namenjen samo za domačo uporabo v gospodinjstvu. Aparat ni namenjen za uporabo v naslednjih primerih in garancija ne bo veljala za uporabo:
  - v kuhinjah za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
  - na kmečkih turizmih;
  - s strani gostov v hotelih, motelih in drugih namestitvenih objektih;
  - v namestitvenih objektih, ki nudijo nočitev z zajtrkom.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora


zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, da bi se izognili nevarnosti.

- Aparat lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, in osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe, ki nimajo izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so dobile navodila glede uporabe aparata na varen način, in razumejo tveganja, povezana z uporabo. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Aparata ne smejo čistiti in vzdrževati otroci, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom. Aparat in kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
  - Aparat je namenjen le uporabi v zaprtih prostorih v gospodinjstvu in na nadmorski višini nižji od 4000 m.
  - Svarilo: nevarnost poškodbe zaradi neprimerne uporabe naprave.
  - Svarilo: površina grelnega elementa po uporabi ostane vroča.
  - Aparata ne smete potopiti v vodo ali katero koli drugo tekočino.
  - Ne presežite količin, ki so navedene v receptih.
- Pri aparatih za pripravo kruha s prostornino 1 kg:**  
ne pripravite več kot 1000 g testa,

SL



ne uporabite več kot več kot 620 g moke in 10 g kvasa.

- S krpo ali mokro gobico obrišite dele, ki prihajajo v stik s hrano.
-  Med delovanjem naprave je temperatura dosegljivih površin lahko visoka. Ne dotikajte vročih površin naprave.
- Pred prvo uporabo naprave pazljivo preberite navodila za uporabo: garancija proizvajalca zapade pri vsaki uporabi, ki ni v skladu s temi navodili.
- Zaradi vaše varnosti je ta izdelek skladen z vsemi veljavnimi standardi in predpisi (Direktiva o nizki napetosti, elektromagnetna združljivost, skladnost materialov za uporabo s hrano, okolje ...).
- Napravo uporabljajte na stabilni delovni površini, stran od pljuskov vode, v nobenem primeru pa je ne uporabljajte v utesnjeni vgrajeni kuhinji.
- Prepričajte se, da je napajanje, ki ga naprava uporablja, skladno z vašim električnim napajalnim sistemom. Kakršna koli napaka v priključku bo izničila garancijo.
- Napravo morate obvezno priključiti v ozemljeno vtičnico. Neupoštevanje te zahteve lahko povzroči električni udar in resne poškodbe. Zaradi vaše varnosti je nujno, da ozemljitev ustreza standardom za električno napeljavo, ki so veljavni v vaši državi. Če v vaši napeljavi ni ozemljene vtičnice, mora pooblaščen organizacija pred priključitvijo naprave vašo napeljavo uskladiti z zahtevami v vaši državi.
- Ko napravo prenehate uporabljati in jo želite očistiti, jo izklopite.
- Naprave ne uporabljajte:
  - če je napajalni kabel poškodovan;
  - če je naprava padla na tla in je jasno vidno, da je poškodovana, oziroma če ne deluje pravilno.V vsakem primeru morate napravo odnesti v najbližji pooblaščen servisni center, da se izognete kakršnemu koli tveganju. Glejte garancijske dokumente.
- Razen rutinskega čiščenja in vzdrževanja, ki ga izvaja stranka, mora vsa vzdrževalna dela izvajati pooblaščen servisni center.
- Naprave, napajalnega kabla ali vtiča ne potapljajte v vodo ali katero koli drugo tekočino.

- Napajalnega kabla ne pustite na mestih, ki jih lahko dosežejo otroci.
- Napajalni kabel nikoli ne sme biti blizu ali v stiku z vročimi deli naprave, blizu vira vročine ali napeljan preko ostrega roba.
- Naprave ne premikajte med uporabo.
- **Okenca za ogled se med ali takoj po uporabi ne dotikajte. Okence se lahko močno segreje.**
- Kadar želite napravo odklopiti, ne vlecite za napajalni kabel.
- Uporabljajte samo podaljšek, ki je v dobrem stanju, ima ozemljeno vtičnico in je dobro ocenjen.
- Naprave ne postavljajte na druge naprave.
- Naprave ne uporabljajte kot vira ogrevanja.
- Napravo uporabljajte samo za pripravo jedi, ki so navedene v navodilih za uporabo.
- V napravo ne polagajte papirja, kartona ali plastike, prav tako na napravo ničesar ne polagajte.
- Če kateri koli del naprave začne goreti, ognja ne poskušajte pogasiti z vodo. Napravo izključite iz električnega omrežja. Plamene zadušite z vlažno krpo.
- Zaradi lastne varnosti vedno uporabljajte le dodatno opremo in rezervne dele, ki so namenjeni za to napravo.
- **Ob koncu programa za rokovanje s pekačem ali vročimi deli naprave vedno uporabljajte rokavice. Med uporabo se naprava močno segreje.**
- Prezračevalnik odprtini nikoli ne ovirajte.
- Če med potekanjem programa odprete pokrov, lahko začne izhajati para, zato bodite zelo previdni.



#### **Pomagajte zaščititi okolje!**

- ① Naprava vsebuje veliko materialov, ki jih je mogoče ponovno uporabiti ali reciklirati.
- ➔ Zato napravo odnesite na zbirno mesto, kjer bodo zanjo primerno poskrbeli.

Opomba: Ta navodila za uporabo niso primerna za uporabo v ZK, saj se lahko sestavine in čas priprave za ZK razlikujejo. Posledično se lahko zmogljivost aparata za pripravo kruha razlikuje in razočara potrošnika v ZK.

## BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

### VAŽNE MERE ZAŠTITE

- Ovaj aparat nije predviđen za rad pomoću eksternog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
- Ovaj aparat nije predviđen da njime rukuju osobe (uključujući decu) ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja, osim ako ih nadzire osoba odgovorna za njihovu bezbednost koja im je prethodno dala uputstva o načinu korišćenja aparata. Nadgledajte decu da biste se uverili da se ne igraju proizvodom.
- Ovaj aparat je namenjen samo za upotrebu u domaćinstvu. Aparat nije namenjen za upotrebu u sledećim primenama i garancija se neće primenjivati:
  - u kuhinjama namenjenim osoblju u prodavnicama, kancelarijama i drugim profesionalnim okruženjima;
  - seoskim imanjima;
  - za goste hotela, motela i drugih stambenih ustanova;
  - u smeštajnim objektima koji pružaju usluge noćenja i doručka.
- Ako se strujni kabl ovog aparata ošteti, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili slično kvalifikovana osoba, da bi se izbegla opasnost.

- Ovaj aparat mogu da koriste deca uzrasta od 8 godina i starija, i osobe ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućeni u bezbedan način korišćenja aparata i ako su razumeli opasnosti u vezi sa tim. Deca ne smeju da se igraju aparatom. Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smeju da obavljaju deca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.


Aparat i njegov kabl držite van domašaja dece mlađe od 8 godina.

- Ovaj aparat je namenjen samo za upotrebu u zatvorenim prostorima u domaćinstvu i na nadmorskoj visini ispod 4000 m.
- Pažnja! Opasnost od povreda zbog nepropisnog korišćenja aparata.
- Pažnja! Posle korišćenja, na površini grejača zadržava se toplota.
- Aparat ne sme da se potapa u vodu ili drugu tečnost.
- Nemojte da prekoračujete količine, koje su navedene u receptima.

### **Za kućne pekare od 1 kg:**

Nemojte da prekoračujete ukupnu količinu od 1000 g testa.

Nemojte da prekoračujete ukupnu količinu od 620 g brašna i 10 g kvasca.

- Za čišćenje delova koji dolaze u kontakt sa namirnicama, koristite krpu ili moker sunder.
-  Temperatura pristupačnih površina može da bude visoka za vreme rada aparata. Nemojte da dodirujete vruće površine aparata.
- Pre prvog korišćenja aparata pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu: proizvođač ne preuzima odgovornost za korišćenje koje nije u skladu sa uputstvima.
- Radi vaše bezbednosti, ovaj proizvod je u skladu sa svim primenjivim standardima i propisima (direktiva o niskom naponu, elektromagnetnoj kompatibilnosti, materijalima koji dolaze u kontakt sa namirnicama, zaštiti životne sredine, ...).
- Koristite aparat na stabilnoj radnoj površini, dalje od prskanja vode i ni u kom slučaju u otvorenom ormariću u ugradnoj kuhinji.
- Vodite računa da snaga aparata odgovara vašem sistemu strujnog napajanja. Svaka greška u priključku će poništiti garanciju.
- Obavezno je da se aparat priključi na utičnicu sa uzemljenjem. Zanemarivanje ovog zahteva može da prouzrokuje strujni udar i izazove teške povrede. Radi vaše bezbednosti, važno je da uzemljenje priključka bude u skladu sa normama za električne instalacije važećim u vašoj zemlji. Ako nemate instaliranu uzemljenu utičnicu, pre uključivanja aparata ovlašćena stručna osoba mora da uskladi vaše instalacije sa zahtevima.
- Izvucite utikač aparata iz utičnice posle korišćenja i prilikom čišćenja aparata.
- Nemojte da koristite aparat ako je:
  - strujni kabl neispravan ili oštećen,
  - aparat pao na pod i ima vidljive znakove oštećenja ili ne radi ispravno. U oba slučaja ga treba odneti u ovlašćeni servis zbog uklanjanja svakog rizika. Pogledajte dokumente garancije.
- Sve radove, osim čišćenja i svakodnevnog održavanja koje obavlja korisnik, sme da obavlja samo ovlašćeni servis.
- Aparat, njegov strujni kabl ili utikač nemojte da potapate u vodu ili druge tečnosti.
- Nemojte da ostavljate strujni kabl da visi nadohvat dece.

- Strujni kabl nikada ne sme biti u blizini ili u kontaktu sa vrućim delovima aparata, u blizini izvora toplote ili postavljen preko oštih ivica.
- Nemojte da pomerate aparat tokom upotrebe.
- **Za vreme rada aparata i neposredno posle toga, nemojte da dodirujete kontrolno okno. Okno može jako da se zagreje.**
- Nemojte da povlačite za strujni kabl da biste aparat isključili iz strujnog napajanja.
- Koristite samo ispravan produžni kabl, koji ima uzemljenu utičnicu i koji je odgovarajuće jačine.
- Nemojte da postavljate aparat na druge uređaje.
- Nemojte da koristite aparat kao izvor toplote.
- Nemojte da koristite aparat za pripremu jela, koja nisu navedena u uputstvu za upotrebu.
- Nemojte da stavljate papir, karton ili plastiku u aparat i nemojte ništa da stavljate na aparat.
- Ako delove aparata zahvati vatra, nemojte pokušavati da je gasite vodom. Isključite aparat iz strujnog napajanja. Plamen ugasisite vlažnom krpom.
- Radi svoje bezbednosti, koristite samo pribor i zamenske delove, koji su namenjeni za vaš aparat.
- **Posle završetka programa, za rukovanje kalupom ili vrućim delovima uvek koristite rukavice za rernu. Aparat postaje veoma vruć tokom upotrebe.**
- Nemojte nikada da blokirate ventilacione otvore.
- Budite veoma oprezni, jer prilikom otvaranja poklopca posle završetka ili tokom programa može da dođe do oslobađanja pare.



#### **Pomozimo u zaštiti životne sredine!**

- ① Vaš aparat sadrži dosta materijala koji mogu ponovo da se koriste ili recikliraju.
- ➔ Odnosite aparat na mesto za sakupljanje otpada zbog dalje prerade.

Napomena: ova uputstva nisu primenjiva za UK, jer sastojci i vreme pripreme mogu da se razlikuju od upotrebe u UK-u, i rezultati primene mogu da se razlikuju i da budu razočaravajući za korisnike u UK-u.

## SIGURNOSNE UPUTE


### VAŽNE MJERE ZAŠTITE

- Ovaj uređaj nije predviđen za rad pomoću vanjskog uklopnog sata ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.
- Ovaj uređaj nije predviđen da njime rukuju osobe (uključujući djecu) smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili nedostatnog iskustva i znanja, osim ako ih nadzire odrasla osoba odgovorna za njihovu sigurnost koja im daje upute o načinu korištenja uređaja. Djecu je potrebno nadzirati kako biste se uvjerali da se ne igraju uređajem.
- Ovaj uređaj namijenjen je samo uporabi u kućanstvu. Uređaj nije namijenjen uporabi u sljedećim primjenama i jamstvo se neće primjenjivati:
  - u kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
  - na seoskim imanjima;
  - za klijente u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
  - u okruženjima s uslugom noćenja i doručka.
- Ako je strujni kabel oštećen mora ga zamijeniti

proizvođač, ovlaštenu servisnu ili drugu slično kvalificiranu osobu kako bi se izbjegla opasnost.

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starosne dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili nedostatnog iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućeni u siguran način korištenja uređaja te ako su razumjeli opasnosti u svezi s tim. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smiju obavljati djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom. Uređaj i pripadajući kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Ovaj uređaj namijenjen je samo uporabi u zatvorenim prostorima i kućanstvu, na nadmorskoj visini ispod 4.000 m.
- Oprez! Rizik od nepravilne uporabe uređaja.
- Oprez! Nakon uporabe na površini grijača zadržava se toplina.
- Uređaj se ne smije uranjati u vodu ili druge tekućine.
- Nemojte prekoračiti količine navedene u receptu.  
**Za uređaje kapaciteta 1 KG:**  
Nemojte prekoračiti količinu od ukupno 1.000 g tijesta

Nemojte prekoračiti količinu od ukupno 620 g brašna i 10 g kvasca.

- Za čišćenje dijelova koji su u doticaju s namirnicama koristite krpu ili vlažnu spužvu.
-  Kada je uređaj u pogonu, temperatura dostupnih površina može biti visoka. Ne dotičite vruće površine uređaja.
- Prije prve uporabe uređaja pažljivo pročitajte upute za uporabu i sačuvajte ih za buduće potrebe: proizvođač ne preuzima odgovornost u slučaju neodgovarajuće uporabe uređaja.
- Radi vaše sigurnosti ovaj uređaj u skladu je sa svim primjenjivim standardima i propisima (Direktiva o niskonaponskoj opremi, elektromagnetska kompatibilnost, prikladnost materijala koji su u doticaju s namirnicama, zaštita okoliša, ...).
- Rabite uređaj na stabilnoj radnoj površini zaštićenoj od prskanja vode, ni u kojem slučaju u nišama u ugrađenoj kuhinji.
- Vodite računa da snaga uređaja odgovara vašem sustavu napajanja. Svaka greška u priključku poništiti će jamstvo.
- Obavezno je uređaj priključiti na utičnicu s uzemljenjem. Nepridržavanje ovog zahtjeva može za posljedicu imati strujni udar i izazvati ozbiljnu ozljedu. Radi vaše sigurnosti važno je da uzemljenje priključka bude u skladu s normama za električne instalacije važećim u vašoj zemlji. Ako nemate instaliranu uzemljenu utičnicu, prije uključivanja uređaja ovlaštena stručna osoba mora uskladiti vaše instalacije sa zahtjevima.
- Izvucite utikač uređaja iz utičnice nakon uporabe i prilikom čišćenja uređaja.
- Uređaj ne rabite ako je:
  - strujni kabel neispravan ili oštećen,
  - uređaj pao na pod i ima vidljive znakove oštećenja ili ne radi ispravno.U oba slučaja uređaj je potrebno odnijeti u ovlaštenu servis radi uklanjanja svakog rizika. Pogledajte jamstvene dokumente.
- Sve zahvate, osim uobičajenog čišćenja i održavanja koje obavlja korisnik, mora obavljati ovlaštenu servisnu centar.
- Uređaj, strujni kabel ili utikač ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine.

- Ne ostavljajte viseći strujni kabel nadohvat djece.
- Strujni kabel ne smije biti u blizini ili u doticaju s vrućim dijelovima uređaja, u blizini izvora topline te se ne smije postavljati preko oštih rubova.
- Ne pomičite uređaj dok radi.
- **Tijekom rada uređaja i neposredno nakon toga nemojte dodirivati prozor za nadgledanje jer se može jako zagrijati.**
- Uređaj ne odspajajte od strujnog napajanja povlačenjem za strujni kabel.
- Rabite samo ispravan produžni kabel koji ima uzemljenu utičnicu i koji je odgovarajuće jakosti.
- Uređaj ne postavljajte na druge uređaje.
- Uređaj ne rabite kao izvor topline.
- Ne rabite uređaj za pripremu jela koja nisu navedena u uputama za uporabu.
- U uređaj ne stavljajte papir, karton ili plastiku i nemojte ništa stavljati na uređaj.
- Ako se bilo koji dio uređaja zapali, požar nikada ne pokušavajte gasiti vodom. Odspojite uređaj od strujnog napajanja. Vatru ugasite vlažnom krpom.
- Radi svoje sigurnosti rabite samo pribor i zamjenske dijelove koji su namijenjeni za vaš uređaj.
- **Po završetku programa uvijek posudom ili vrućim dijelovima rukujte rukavicama za pećnicu. Uređaj se jako zagrijava tijekom uporabe.**
- Nikada ne zaklanjajte ventilacijske otvore.
- Budite vrlo oprezni, prilikom otvaranja poklopca na kraju ili tijekom programa može doći do oslobađanja pare.



#### **Pridonesimo zaštiti okoliša!**

- ① Vaš uređaj sadrži mnoge materijale koje je moguće ponovno koristiti ili reciklirati.
- ➔ Predajte ga na sabirno mjesto kako bi se mogao preraditi.

Napomena: ove upute nisu primjenjive za UK jer se sastojci i vremena mogu razlikovati od uporabe u UK-u, te se rezultati primjene mogu razlikovati i biti razočaravajući za korisnike u UK-u.

## SAFETY INSTRUCTIONS

### IMPORTANT SAFEGUARDS

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent

or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.


Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

- This appliance is designed for indoor household use only and at an altitude below 4000m.
- Caution: risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution: the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.
- Do not exceed the quantities indicated in the recipes.

#### **For 1 KG bread machines:**

Do not exceed a total of 1000 g of dough,

Do not exceed a total of 620 g of flour and 10 g of yeast.

- Use a cloth or a wet sponge to clean the parts in contact with food.
-  The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.

Do not touch the hot surfaces of the appliance.

- Carefully read the instructions before using your appliance for the first time: the manufacturer does not accept responsibility for use that does not comply with the instructions.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- Use the appliance on a stable work surface away from water splashes and under no circumstances in a cubby-hole in a built-in kitchen.
- Make sure that the power it uses corresponds to your electrical supply system. Any error in connection will cancel the guarantee.
- It is compulsory to connect your appliance to a socket with an earth. Failure to respect this requirement can cause electric shock and possibly lead to serious injury. It is essential for your safety for the earth connection to correspond to the standards for electrical installation applicable in your country. If your installation does not have an outlet connected to earth, it is essential that before making any connection, you have a certified organisation intervene to bring your electrical installation into conformance.
- Unplug the appliance when you have finished using it and when you want to clean it.
- Do not use the appliance if:
  - the supply cord is defective or damaged,
  - the appliance has fallen to the floor and shows visible signs of damage or does not function correctly.

In either case, the appliance must be sent to the nearest approved service centre to eliminate any risk. See the guarantee documents.

- All interventions other than cleaning and everyday maintenance by the customer must be performed by an authorised service centre.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord hanging within reach of children.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or over a sharp corner.
- Do not move the appliance when in use.
- **Do not touch the viewing window during and just after operation. The window can reach a high temperature.**
- Do not pull on the supply cord to unplug the appliance.
- Only use an extension cord that is in good condition, has an earthed socket and is suitably rated.
- Do not place the appliance on other appliances.
- Do not use the appliance as a source of heating.
- Do not use the device to cook any preparations other than those indicated in the directions for use.
- Do not place paper, card or plastic in the appliance and place nothing on it.
- Should any part of the appliance catch fire, do not attempt to extinguish it with water. Unplug the appliance. Smother flames with a damp cloth.
- For your safety, only use accessories and spare parts designed for your appliance.
- **At the end of the programme, always use oven gloves to handle the pan or hot parts of the appliance. The appliance gets very hot during use.**
- Never obstruct the air vents.
- Be very careful, steam can be released when you open the lid at the end of or during the programme.



#### Let's help to protect the environment!

- ① Your appliance contains many materials that can be reused or recycled.
- ➔ Take it to a collection point so it can be processed.

Note: These instructions are not suitable for use in the UK as the ingredients and timings may differ for UK use and therefore the performance of the breadmaker may vary and be disappointing for the UK consumer.



## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače ani samostatného systému dálkového ovládání.
- Příklad není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, nejsou-li tyto osoby pod dohledem nebo nejsou-li řádně poučeny ohledně použití spotřebiče dospělou osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Dohlédněte, aby si se spotřebičem nehrály děti.
- Tento přístroj je určen pouze k domácímu použití. Není určen pro použití v těchto prostředích a záruka se nevztahuje na:
  - kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích;
  - v obytných prostorech zemědělských budov;
  - používání klienty v hotelech, motelech a v jiných typech ubytovacích zařízení;
  - v penzionech poskytujících nocleh se snídaní;
- Je-li poškozen napájecí kabel, musí jej vyměnit pracovník výrobce nebo autorizovaného servisního střediska či osoba s podobnou


kvalifikací, aby neohrožilo žádné nebezpečí.

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou tyto osoby pod dohledem, nebo byly řádně poučeny ohledně použití zařízení bezpečným způsobem a chápou možná rizika spojená s jeho používáním. Děti si nesmí s tímto spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti. Pouze pokud jsou starší 8 let a jsou pod dohledem dospělé osoby. Uchovávejte přístroj i kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Váš spotřebič je určen pouze pro vnitřní domácí použití v nadmořské výšce do 4 000 m.
- Upozornění: Nebezpečí zranění v důsledku nesprávného použití spotřebiče.
- Upozornění: Povrch topného tělesa je po použití vystaven zbytkovému teplu.
- Spotřebič nesmí být ponořen do vody ani jiné kapaliny.
- Nepřekračujte množství uvedená v receptech.  
**Pro domácí pekárny chleba o hmotnosti 1 kg:**  
Nepřekračujte celkovou hmotnost těsta 1 000 g.  
Nepřekračujte celkovou hmotnost mouky 620 g a kvasnic 10 g.

CZ



• K čištění částí, které přicházejí do styku s potravinami, použijte hadřík nebo vlhkou houbičku.

•  Přístupné povrchy mohou mít během používání spotřebiče vysokou teplotu. Nedotýkejte se horkých povrchů spotřebiče.

• Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte návod, protože nedodržení pokynů uvedených v návodu zbavuje výrobce jakékoliv odpovědnosti.

• K zajištění vaší bezpečnosti tento výrobek vyhovuje všem platným normám a předpisům (směrnice o nízkém napětí, směrnice o elektromagnetické kompatibilitě, směrnice o materiálech sluchatelých s potravinářskými výrobky, předpisy o ochraně životního prostředí, ...).

• Spotřebič používejte na stabilním pracovním povrchu, který je mimo dosah stříkající vody, a za žádných okolností v ohraničeném prostoru v kuchyňské lince.

• Přesvědčte se, že parametry napájení spotřebiče odpovídají vaší rozvodné elektrické síti. Jakákoli chyba v připojení zruší platnost záruky.

• Spotřebič je nutné připojit k uzemněné elektrické zásuvce. Nedodržení tohoto požadavku může způsobit úraz elektrickým proudem a vést k vážnému poranění. K zajištění vaší bezpečnosti je nezbytné, aby uzemnění odpovídalo normám pro elektrické instalace platným v dané zemi. Pokud vaše instalace neobsahuje žádnou uzemněnou elektrickou zásuvku, je nezbytné před jakýmkoli připojením požádat certifikovanou organizaci, aby uvedla vaši elektrickou instalaci do souladu s tímto požadavkem.

• Po ukončení používání spotřebiče a před jeho čištěním jej odpojte ze sítě.

• Nepoužívejte zařízení, pokud:

– je vadný nebo poškozený napájecí kabel,

– spotřebič spadl na podlahu a vykazuje viditelné známky poškození nebo nefunguje správně.

V obou případech musí být spotřebič odeslán do nejbližšího autorizovaného servisního střediska, aby byla vyloučena veškerá rizika. Prostudujte si záruční dokumenty.

• Všechny zásahy, jiné než čištění a každodenní údržba ze strany zákazníka, musí provést autorizované servisní středisko.

• Neponořujte přístroj, kabel či zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.

• Nenechávejte napájecí kabel viset v dosahu dětí.

• Napájecí kabel se nikdy nesmí dostat do blízkosti nebo kontaktu s horkými částmi spotřebiče, do blízkosti zdrojů tepla ani nesmí být umístěn přes ostrou hranu.

• Přístroj nepřemísťujte, pokud je v provozu.

• **Nedotýkejte se kontrolního okénka během provozu ani bezprostředně po něm. Okénko může dosáhnout vysoké teploty.**

• Pokud chcete odpojit spotřebič ze sítě, netahejte za napájecí kabel.

• Používejte pouze prodlužovací kabel, který je v dobrém stavu, má uzemněnou zásuvku a je dostatečně dimenzován.

• Nepokládejte spotřebič na jiné spotřebiče.

• Nepoužívejte spotřebič jako tepelný zdroj.

• Nepoužívejte zařízení k vaření jiných produktů, než které jsou uvedeny v návodu k použití.

• Nevkládejte do spotřebiče papíry, karty ani plastové výrobky a nepokládejte na něj žádné předměty.

• Pokud se některá část spotřebiče vznítí, nepokoušejte se ji hasit vodou. Spotřebič odpojte ze sítě. Uduste plameny vlhkým hadrem.

• Pro zajištění vaší bezpečnosti používejte pouze příslušenství a náhradní díly určené pro váš spotřebič.

• **Na konci programu používejte vždy k manipulaci s nádobou na chléb nebo horkými částmi spotřebiče kuchyňskou chňapku. Spotřebič se během používání značně zahřívá.**

• Nikdy nezakrývejte větrací otvory.

• Buďte velmi opatrní při otevírání víka na konci programu nebo v jeho průběhu, protože se může ze spotřebiče uvolnit pára.



#### **Pomozte chránit životní prostředí!**

① Váš spotřebič obsahuje mnoho materiálů, které lze znovu použít nebo recyklovat.

➔ Odevzdejte jej na sběrném místě, aby mohl být zpracován.

Poznámka: Tyto pokyny nejsou vhodné pro použití ve Spojeném království, protože ingredience a časování se mohou pro Spojené království lišit. Z tohoto důvodu se může lišit i výkon domácí pekárny, který tak může být spotřebitelem ve Spojeném království považován za neuspokojivý.


## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Tento spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak tieto osoby nie sú pod dohľadom alebo nie sú riadne poučené z hľadiska použitia spotrebiča zo strany dospelaj osoby zodpovednej za ich bezpečnosť. Dozrite na to, aby sa deti so spotrebičom nehrali.
- Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti. Nie je určený na použitie v nasledujúcich prípadoch a záruka sa nebude vzťahovať na nasledujúce aplikácie:
  - kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a v ďalších pracovných prostrediach,
  - použitie na statku,
  - použitie klientmi v hoteloch, motelloch a v iných typoch ubytovacích zariadení,
  - prostredia penziónov.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho servisný zástupca, prípadne podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom alebo ak postupujú podľa pokynov týkajúcich sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré sa s ním spájajú. Spotrebič nie je určený pre deti na hranie. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dozorom. Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí do 8 rokov.
- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti a v nadmorskej výške pod 4000 metrov.
- Pozor: nebezpečenstvo zranenia v dôsledku nesprávneho použitia spotrebiča.
- Pozor: povrch ohrievacieho telesa po použití obsahuje zvyškové teplo.
- Spotrebič sa nesmie ponoriť do vody ani inej kvapaliny.
- Neprekračujte množstvá uvedené v receptoch.  
**Pre domáce pekáre s kapacitou 1 kg:**  
Neprekračujte celkovú hmotnosť cesta 1000 g.  
Neprekračujte celkovú hmotnosť múky 620 g a celkovú hmotnosť droždia 10 g.
- Na čistenie častí prichádzajúcich do kontaktu s potravinami použite handričku alebo vlhkú špongiu.

SK

•  Teplota prístupných povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká. Nedotýkajte sa horúcich povrchov spotrebiča.

- Pred prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tieto pokyny: výrobca nezodpovedá za použitie, ktoré nie je v súlade s týmito pokynmi.
- Z dôvodu vašej bezpečnosti je tento produkt v súlade so všetkými platnými normami a predpismi (smernica o nízkom napätí, elektromagnetická kompatibilita, materiály vyhovujúce potravinám, životné prostredie...).
- Spotrebič používajte na stabilnom pracovnom povrchu mimo dosahu striekajúcej vody a za žiadnych okolností nie vo výklenku vo vstavanej kuchyni.
- Uistite sa, či napájanie používané spotrebičom zodpovedá vášmu systému elektrického napájania. Akákoľvek chyba v spojitosti s nedodržaním tohto bodu zruší poskytovanú záruku.
- Spotrebič sa musí pripojiť k zásuvke s uzemnením. Nedodržanie tejto požiadavky môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom a viesť k vážnemu zraneniu. Pre vašu bezpečnosť je nevyhnutné, aby pripojenie vášho uzemnenia zodpovedalo normám pre elektrickú inštaláciu platným vo vašej krajine. Ak vaša inštalácia nemá elektrickú zásuvku pripojenú k uzemneniu, je nevyhnutné, aby ste pred akýmkoľvek pripojením zaistili súlad vašej elektrickej inštalácie prostredníctvom certifikovanej organizácie.
- Keď spotrebič prestanete používať a chcete ho vyčistiť, odpojte ho od napájania.
- Nepoužívajte prístroj v nasledujúcich prípadoch:
  - napájací kábel je chybný alebo poškodený,
  - spotrebič spadol na podlahu a vykazuje viditeľné známky poškodenia alebo nefunguje správne.V oboch prípadoch musí byť spotrebič odoslaný do najbližšieho schváleného servisného strediska, aby sa vylúčilo akékoľvek riziko.
- Všetky iné zásahy než čistenie a každodenná údržba zo strany zákazníka musí vykonať autorizované servisné stredisko.
- Zariadenie, napájací kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani inej tekutiny.
- Nenechávajte napájací kábel visieť v dosahu detí.

- Napájací kábel sa nesmie nikdy dostať do blízkosti alebo kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča, do blízkosti zdrojov tepla alebo na ostrú hranu.
- Keď sa spotrebič používa, nehýbte ním.
- **Počas prevádzky a tesne po nej sa nedotýkajte priezoru. Priezor môže dosiahnuť vysokú teplotu.**
- Ak chcete odpojiť spotrebič z elektrickej siete, neťahajte za napájací kábel.
- Používajte iba predlžovací kábel, ktorý je v dobrom stave, má uzemnenú zásuvku a je vhodne dimenzovaný.
- Spotrebič neumiestňujte na iné spotrebiče.
- Nepoužívajte spotrebič ako zdroj tepla.
- Nepoužívajte spotrebič na varenie iných pokrmov ako tých, ktoré sú uvedené v návode na použitie.
- Do spotrebiča nekladajte papier, kartón ani plasty, ani naň nič nepokladajte.
- Ak sa niektorá časť spotrebiča vznietí, nepokúšajte sa ju hasiť vodou. Odpojte spotrebič od napájania. Uduste plamene navlhčenou handrou.
- Z bezpečnostných dôvodov používajte iba príslušenstvo a náhradné diely určené pre váš spotrebič.
- **Na konci programu vždy používajte na manipuláciu s panvicou alebo horúcimi časťami spotrebiča kuchynské chňapky. Spotrebič sa počas používania veľmi zahrieva.**
- Nikdy neblokujte vetracie otvory.
- Pri otváraní veka na konci alebo v priebehu programu postupujte veľmi opatrne – môže sa uvoľniť para.



**Pomôžeme chrániť životné prostredie!**

- ① Váš spotrebič obsahuje mnoho materiálov, ktoré sa môžu znova použiť alebo recyklovať.
- ➔ Odneste ho na zberné miesto, aby sa dal spracovať.

Poznámka: Tieto pokyny nie sú vhodné na použitie v Spojenom kráľovstve, pretože prísady a časy sa môžu pri používaní v Spojenom kráľovstve líšiť, a preto sa výkon domácej pekáreň môže líšiť a pre spotrebiteľa v Spojenom kráľovstve môže byť neuspokojivý.

SK

## BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

- A készüléket nem külső időkapcsolóról vagy külön távvezérlő rendszerről történő üzemeltetésre tervezték.
- Ezt a készüléket nem használhatják olyan személyek (gyermeket is beleértve), akik csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy nem rendelkeznek kellő belátással és tudással, kivéve azt az esetet, ha az említett személyek a biztonságukért felelős felnőtt felügyelete alatt állnak, vagy ilyen felnőttől kaptak utasítást a berendezés használatára vonatkozóan. A gyermekeket szemmel kell tartani, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- A készülék csak otthoni háztartási használatra alkalmas. A következő felhasználási területeken történő használatra nem alkalmas, így ezekre a garancia sem vonatkozik:
  - üzletek, irodák és egyéb munkahelyek teakonyhája;
  - mezőgazdasági épületek;
  - szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek ügyfelei általi használat;
  - panzió jellegű helyek.
- Ha a hálózati tápkábel sérült, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a szervizzel vagy más, hasonlóan képzett szakemberrel.

- A készüléket nyolc éven felüli gyermekek, valamint olyan személyek, akik csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, illetve nem rendelkeznek kellő belátással és tudással, csak abban az esetben használhatják, ha felügyelet alatt állnak, illetve utasítást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és tisztában vannak a használattal járó veszélyekkel. A gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználó által végzendő karbantartást gyermekek csak abban az esetben végezhetik el, ha nyolcévesnél idősebbek és biztosított a felügyeletük.


A készülék és a hozzá tartozó kábel nyolcévesnél fiatalabb gyermekektől elzárva tartandó.

- A készüléket kizárólag beltéri háztartási, legfeljebb 4000 m-es tengerszint feletti magasságon való használatra tervezték.
- Vigyázat: a készülék helytelen használata balesetveszélyt okozhat.
- Vigyázat: a fűtőelem felülete használat után még meleg marad.
- A készüléket tilos vízbe vagy egyéb folyadékba meríteni.
- Ne lépje túl a receptekben feltüntetett mennyiségeket.

#### **1 kg-os kenyérsütő esetén:**

A tészta súlya ne haladja meg az 1000 g-ot.

A liszt súlya ne haladja meg a 620 g-ot, az élesztő súlya pedig a 10 g-ot.

- Az élelmiszerrel érintkező alkatrészek tisztításához használjon rongyot vagy nedves szivacsot.
  -  A készülék használata közben a hozzáférhető felületek felmelegedhetnek. Ne érintse meg a készülék forró felületeit.
  - A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el az utasításokat: a gyártó nem vállal felelősséget a használati utasításnak meg nem felelő használatért.
  - Az Ön biztonsága érdekében a termék megfelel az alkalmazandó szabályoknak és szabályozásoknak (alacsony feszültségre, elektromágneses összeférhetőségre, élelmiszeriparban használható anyagokra, környezetvédelemre vonatkozó irányelvek stb.).
  - A készüléket stabil munkafelületen, a víz kifröccsenésétől távol, és semmiképpen se kis rekeszeket tartalmazó, sűrűn beépített konyhában használja.
  - Győződjön meg arról, hogy a készülék működéséhez szükséges tápfeszültség megegyezik az elektromos hálózat feszültségével. Bármilyen csatlakozási hiba a garancia megszűnését vonja maga után.
  - A készüléket kötelező földelt aljzatba csatlakoztatni. E követelmény figyelmen kívül hagyása áramütést és akár súlyos sérülést is okozhat. Rendkívül fontos, hogy a földelő csatlakozások megfeleljenek az Ön országára vonatkozó elektromos szerelési szabványoknak. Ha a telepítési helyen nincs földelt csatlakozóaljzat, rendkívül fontos, hogy a csatlakoztatás előtt egy tanúsítvánnyal rendelkező szervezettel alakítsa át az elektromos szerelvényeket a szabványnak megfelelően.
  - A készülék használatának befejezése után vagy annak tervezett tisztítása előtt húzza ki a készülék dugóját a konnektorból.
  - Ne használja a készüléket, ha:
    - a tápkábel hibás vagy sérült,
    - a készülék leesett a földre, látható módon megsérült, vagy nem működik megfelelően.
- Bármely ilyen esetben a készüléket a kockázatok kizárása érdekében el kell küldeni a hivatalos szervizközpontba. Lásd a garancia dokumentumait.
- A tisztításon és a felhasználó által végzendő mindennapi karbantartáson kívüli munkálatokat hivatalos szervizközpont végezze el.
  - Ne merítse vízbe vagy más folyadékba a készüléket, a hálózati kábelt és a csatlakozódugót.

- Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne érhessek el a készülék lelógó hálózati kábelét.
- A hálózati kábel ne legyen közel a készülék forró részeihez, azokkal ne érintkezzen, elvezetését pedig hőforrásoktól, illetve éles sarkoktól távol kell megoldani.
- Használat közben ne mozdítsa meg a készüléket.
- **Működés közben és azt követően ne érintse meg a kémlelőablakot. Az ablak magas hőmérsékletre hevülhet.**
- A készülék csatlakozódugóját ne a tápkábelnél fogva húzza ki a készülék dugóját a konnektorból.
- Csak jó állapotban lévő, földelőérintkezővel ellátott, megfelelő minőségű hosszabbítót használjon.
- Ne helyezze a készüléket más készülékekre.
- Ne használja a készüléket fűtésre.
- A készülékkel ne süssön a használati utasításban leírtaktól eltérő készítményt.
- Ne tegyen papírt, kártyát vagy műanyagot a készülékbe, és ne helyezzen rá semmit.
- Ha a készülék bármelyik része lángra gyullad, ne kísérelje meg vízzel eloltani azt. Húzza ki a készülék dugóját a konnektorból. A lángot nedves ruhával fojtsa el.
- Saját biztonsága érdekében csak a készülékhez tervezett tartozékokat és pótalkatrészeket használja.
- **A program lejártakor mindig használjon sütőkesztyűt a sütőedény és a készülék forró részeinek megérintéséhez. A készülék használat közben felforrósodik.**
- Soha ne takarja el a szellőzőnyílásokat.
- Legyen nagyon óvatos, a fedél felnyitásakor a program végén vagy program közben is gőz csaphat ki a készülékből.



#### Segítsen védeni a környezetet!

- ① A készülék számos olyan nyersanyagot tartalmaz, amelyek újból felhasználhatók vagy újrahasznosíthatók.
- ➔ Az újrahasznosítás érdekében történő feldolgozásra hulladékgyűjtő ponton adja le.

Megjegyzés: Ezek az utasítások nem vonatkoznak az Egyesült Királyságban való használatra, mivel a hozzávalók és az időzítések az Egyesült Királyságban használttól eltérőek, ezért a kenyérsütő teljesítménye változhat, ami csalódást keltő lehet az Egyesült Királyság vásárlói számára.

- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einer externen Zeitschaltuhr (Timer) oder mithilfe eines separaten Fernsteuerungssystems verwendet zu werden.
- Dieses Gerät ist nicht dazu gedacht, von Personen (einschließlich Kindern) benutzt zu werden, deren körperliche, sensorische oder mentale Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen es an Erfahrung und Kenntnissen mangelt; es sei denn, sie wurden in der Verwendung des Gerätes unterwiesen und werden von einer für ihre Sicherheit verantwortliche, erwachsene Person beaufsichtigt. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nur für den privaten Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für folgende Anwendungen vorgesehen, und die Garantie gilt in diesen Fällen nicht:
  - Mitarbeiterküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - landwirtschaftliche Anwesen;
  - durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
  - Bed-and-Breakfast-Einrichtungen.
- Wenn das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer Person mit vergleichbarer Qualifikation ersetzt werden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und Personen verwendet werden, deren körperliche, sensorische oder mentale Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen es an Erfahrung und Kenntnissen mangelt; wenn sie in der sicheren Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden oder beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, die älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
  - Das Gerät ist nur für den Privatgebrauch im Haus auf einer Höhe von unter 4000 m bestimmt.
  - Achtung: Bei unsachgemäßem Gebrauch des Geräts besteht Verletzungsgefahr.
  - Achtung: Die Oberfläche des Heizelements weist nach Gebrauch eine Restwärme auf.
  - Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
  - Überschreiten Sie nicht die in den Rezepten angegebenen Mengen.
- Für 1-kg-Brotbackmaschinen:**  
1.000 g Teig insgesamt nicht überschreiten,  
620 g Mehl und 10 g Hefe insgesamt nicht überschreiten.



- Reinigen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit einem Tuch oder einem feuchten Schwamm.
-  Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts.
- Lesen Sie die Anleitungen vor der ersten Verwendung des Geräts sorgfältig durch. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für einen Gebrauch, der nicht den Anleitungen entspricht.
- Zu Ihrer Sicherheit entspricht dieses Produkt allen geltenden Normen und Bestimmungen (Niederspannung, elektromagnetische Verträglichkeit, Vorschriften für Materialien für den Lebensmittelkontakt, Umwelt usw.).
- Verwenden Sie das Gerät auf einer stabilen und geraden Arbeitsfläche abseits von Wasserspritzern und unter keinen Umständen in einem Regalfach in einer Einbauküche.
- Stellen Sie sicher, dass die verwendete Stromversorgung mit dem elektrischen Versorgungssystem übereinstimmt. Anschlussfehler führen zum Erlöschen der Garantie.
- Es ist obligatorisch, das Gerät an eine geerdete Steckdose anzuschließen. Bei Nichteinhaltung dieser Vorschrift kann es zu einem Stromschlag und möglicherweise zu schweren Verletzungen kommen. Für Ihre Sicherheit ist es unerlässlich, dass der Erdungsanschluss den in Ihrem Land geltenden Normen für die elektrische Installation entspricht. Wenn Ihre Anlage nicht über eine geerdete Steckdose verfügt, ist es wichtig, dass Sie vor dem Anschluss ein zertifiziertes Unternehmen kontaktieren, um die Konformität Ihrer elektrischen Anlage zu gewährleisten.
- Ziehen Sie nach der Verwendung und Reinigung den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
- Das Gerät darf in den folgenden Fällen nicht verwendet werden:
  - das Netzkabel ist defekt oder beschädigt,
  - das Gerät ist heruntergefallen und weist sichtbare Anzeichen von Schäden auf oder funktioniert nicht ordnungsgemäß.
 In beiden Fällen muss das Gerät an die nächste autorisierte Kundendienstzentrale geschickt werden, um Risiken zu vermeiden. Siehe Garantieunterlagen.
- Alle Eingriffe, die über die Reinigung und tägliche Wartung durch den Kunden hinausgehen, müssen von einer autorisierten Kundendienstwerkstatt ausgeführt werden.

- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht in Reichweite von Kindern hängen.
- Das Netzkabel darf sich niemals in der Nähe von heißen Teilen des Geräts, einer Wärmequelle oder scharfen Kante befinden oder mit diesen in Kontakt kommen.
- Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.
- **Berühren Sie das Sichtfenster während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht. Das Fenster kann eine hohe Temperatur erreichen.**
- Ziehen Sie das Netzkabel nicht am Kabel aus der Steckdose.
- Verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, das sich in gutem Zustand befindet, über eine geerdete Buchse verfügt und entsprechend ausgelegt ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf andere Geräte.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Heizquelle.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zur Zubereitung anderer als der in der Gebrauchsanweisung angegebenen Produkten.
- Geben Sie kein Papier, keine Pappe und keinen Kunststoff in das Gerät und legen Sie nichts darauf ab.
- Sollte sich ein Teil des Geräts entzünden, versuchen Sie nicht, es mit Wasser zu löschen. Ziehen Sie den Netzstecker. Flammen mit einem feuchten Tuch erstickten.
- Verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit nur Zubehör und Ersatzteile, die für Ihr Gerät vorgesehen sind.
- **Verwenden Sie am Ende des Programms immer Topflappen, um die Form oder heiße Teile des Geräts anzufassen. Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß.**
- Versperren Sie niemals die Lüftungsschlitze.
- Seien Sie sehr vorsichtig, da Dampf beim Öffnen des Deckels am Ende oder während des Programms freigesetzt werden kann.



#### Lassen Sie uns den Umweltschutz unterstützen!

- ① Ihr Gerät enthält viele Rohstoffe, die wiederverwendet oder recycelt werden können.
- ➔ Bringen Sie es zu einer Sammelstelle, damit es weiterverarbeitet werden kann.

Hinweis: Diese Anleitungen sind nicht für die Verwendung in Großbritannien geeignet, da die Zutaten und die Zeitintervalle für die Verwendung in Großbritannien unterschiedlich sein können und daher die Leistung des Brotbackautomaten für britische Verbraucher nicht zufriedenstellend sein kann.

- Gebruik geen externe timer of afzonderlijke afstandsbediening om dit apparaat te bedienen.
- Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (onder wie kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een volwassene die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd toezicht op kinderen zodat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet geschikt om in de volgende toepassingen gebruikt te worden, en de garantie geldt niet voor:
  - personeelskantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - gebruik door gasten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties;
  - gebruik in Bed & Breakfast-achtige omgevingen.
- Indien het snoer is beschadigd, kunt u gevaarlijke situaties voorkomen door het te laten vervangen door de fabrikant, een medewerker van de klantenservice van de fabrikant of iemand met vergelijkbare kwalificaties.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar, door personen zonder ervaring of kennis

en door personen met verminderde fysieke, mentale of zintuiglijke capaciteiten als ze genoeg uitleg en instructies gekregen hebben om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de risico's kennen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Laat het reinigen en het onderhoud van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Dit product is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik binnenshuis, op een hoogte lager dan 4000 meter.
- Let op: gevaar van verwonding door onjuist gebruik van het apparaat.
- Let op: de buitenkant van het verwarmingselement is na gebruik nog warm.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Overschrijd nooit de hoeveelheden die in de recepten worden aangegeven.


#### **Voor 1 KG broodbakmachines:**

Niet meer dan 1000 g deeg in totaal,

Niet meer dan 620 g bloem en 10 g gist in totaal.

- Gebruik een doek of een natte spons om de onderdelen schoon te maken die in contact komen met voedsel.



•  De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel in werking is. Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan.

- Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het toestel voor de eerste keer gebruikt: de fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor gebruik dat niet in overeenstemming is met de gebruiksaanwijzing.
- Voor uw veiligheid voldoet dit product aan alle toepasselijke normen en voorschriften (laagspanningsrichtlijn, elektromagnetische compatibiliteit, voedselcontactmaterialen, milieu...).
- Gebruik het toestel op een stabiel werkvlak, uit de buurt van waterspatten, en in geen geval in een bedekte ruimte in een ingebouwde keuken.
- Zorg ervoor dat de stroom die het apparaat gebruikt, overeenkomt met uw elektriciteitsnet. In het geval van een verkeerde aansluiting vervalt de garantie.
- Het is verplicht uw apparaat aan te sluiten op een geaard stopcontact. Dit negeren kan een elektrische schok veroorzaken en mogelijk tot een ernstig letsel leiden. Het is essentieel voor uw veiligheid dat de aardverbinding overeenstemt met de normen inzake elektrische installaties die in uw land van toepassing zijn. Als uw installatie niet met een geaard stopcontact is uitgerust, is het essentieel uw elektrische installatie door een erkende instantie in overeenstemming te laten brengen voordat u uw apparaat erop aansluit.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet meer gebruikt en wanneer u het wilt schoonmaken.
- Gebruik het apparaat niet als:
  - het netsnoer defect of beschadigd is,
  - het apparaat op de grond is gevallen en zichtbare tekenen vertoont van beschadiging of niet goed werkt.In beide gevallen moet het apparaat naar het dichtstbijzijnde goedgekeurde servicecentrum worden gestuurd om eventuele risico's uit te sluiten. Raadpleeg de garantiedocumenten.
- Laat elke handeling, uitgezonderd de reiniging en het dagelijks onderhoud van het apparaat, aan een erkend servicecentrum over.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of een andere vloeistof onder.
- Laat het netsnoer niet in het bereik van kinderen hangen.

- Het snoer mag nooit dicht bij of in contact met de hete onderdelen van het apparaat komen, dicht bij een warmtebron komen of op een scherpe rand geplaatst worden.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
- **Raak het kijkvenster niet aan tijdens en vlak na het gebruik. Het venster kan een hoge temperatuur bereiken.**
- Trek niet aan het snoer om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen een verlengsnoer dat zich in een goede staat bevindt, van een aardingsstekker is voorzien en het juiste vermogen heeft.
- Plaats het apparaat niet op andere apparaten.
- Gebruik het apparaat niet als warmtebron.
- Gebruik het apparaat niet om andere voorbereidingen te treffen dan de voorbereidingen in de gebruiksaanwijzing.
- Plaats geen papier, karton of plastic in het apparaat en leg er niets op.
- Als een onderdeel van het apparaat vlam vat, probeer het vuur dan niet met water te doven. Haal de stekker uit het stopcontact. Doof de vlammen met een vochtige doek.
- Gebruik voor uw eigen veiligheid alleen de accessoires en reserveonderdelen die voor uw apparaat zijn ontworpen.
- **Gebruik aan het einde van het programma altijd ovenwanten om het blik of hete onderdelen van het apparaat vast te pakken. Het apparaat wordt erg heet tijdens gebruik.**
- Blokkeer nooit de ventilatieopeningen.
- Wees zeer voorzichtig, er kan stoom vrijkomen wanneer u het deksel opent aan het einde van of tijdens het programma.




**Draag bij aan de bescherming van het milieu!**

- ① Uw apparaat bevat verschillende materialen die kunnen worden hergebruikt of gerecycled.
- ➔ Breng het apparaat naar een inzamelpunt zodat het kan worden verwerkt.

Opmerking: Deze instructies zijn niet geschikt voor gebruik in het Verenigd Koninkrijk, omdat de ingrediënten en tijden kunnen verschillen voor gebruik in het Verenigd Koninkrijk en daarom de prestaties van de broodbakmachine kunnen variëren en teleurstellen voor consumenten in het Verenigd Koninkrijk.

- To urządzenie nie jest przystosowane do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.
- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, ani osoby bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że pełnoletni opiekun odpowiedzialny za ich bezpieczeństwo nadzoruje wykonywane przez nie czynności lub poinstruował je wcześniej na temat obsługi urządzenia. Aby nie dopuścić do zabawy urządzeniem, dzieci powinny pozostawać pod opieką osób dorosłych.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest odpowiednie do stosowania w następujących zastosowaniach, których nie obejmuje gwarancja:
  - kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - gospodarstwa wiejskie;
  - pokoje w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkaniowych;
  - pensjonaty z bufetem/restauracją.
- Jeżeli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić w celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji. Wymiany powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inna osoba o podobnych kwalifikacjach.

- Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8, osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić i konserwować urządzeń, chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem osoby dorosłej. Przechowywać urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do wewnętrznego użytku domowego na wysokości poniżej 4000 m n.p.m.
- **Przeostroga!** Ryzyko odniesienia obrażeń w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia.
- **Przeostroga!** Po użyciu powierzchnia elementu grzejjego jest poddawana działaniu ciepła resztkowego.
- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani innym płynie.
- Nie przekraczać ilości podanych w przepisach.
  - W przypadku wypiekaczy do chleba o masie do 1 kg:** Nie stosować więcej niż 1000 g ciasta. Nie stosować więcej niż 620 g mąki i 10 g drożdży.
- Do czyszczenia części, które mają kontakt z żywnością, używać szmatki lub mokrej gąbki.

•  Podczas pracy urządzenia temperatura zewnętrznych powierzchni może być wysoka. Nie dotykać gorących powierzchni urządzenia.

- Przed pierwszym użyciu urządzenia należy dokładnie zapoznać się z jego instrukcją. Producent nie ponosi odpowiedzialności za używanie urządzenia niezgodnie z zaleceniami.
- Ze względów bezpieczeństwa niniejszy produkt spełnia wszystkie stosowne dyrektywy i rozporządzenia (dyrektywa niskonapięciowa, dyrektywa w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej, dyrektywa w sprawie materiałów mających kontakt z artykułami spożywczymi, dyrektywa w sprawie ochrony środowiska itd.).
- Używać urządzenia na stabilnej powierzchni roboczej, z dala od rozprysków wody i pod żadnym pozorem we wnęce zabudowanej kuchni.
- Upewnić się, że moc używana przez urządzenie jest zgodna z instalacją elektryczną. Wszelkie błędy w połączeniu powodują unieważnienie gwarancji.
- Podłączenie urządzenia do gniazdka z uziemieniem jest obowiązkowe. Nieprzestrzeganie tego wymogu może spowodować porażenie prądem i prowadzić do poważnych obrażeń ciała. Ze względów bezpieczeństwa konieczne jest, aby uziemienie odpowiadało normom dotyczącym instalacji elektrycznej obowiązującym w danym kraju. Jeśli instalacja nie ma gniazdka podłączonego do uziemienia, przed podłączeniem urządzenia do sieci konieczne jest zapewnienie zgodności instalacji elektrycznej przez organizację posiadającą odpowiednie certyfikaty.
- Odłączyć urządzenie od zasilania po zakończeniu jego użytkowania i przed czyszczeniem.
- Nie używać urządzenia, jeśli:
  - Przewód zasilający jest wadliwy lub uszkodzony.
  - Urządzenie spadło na podłogę i nosi widoczne ślady uszkodzeń lub nie działa prawidłowo.W obu przypadkach urządzenie należy wysłać do najbliższego upoważnionego punktu serwisowego w celu wyeliminowania ryzyka. Patrz dokumenty gwarancyjne.
- Z wyjątkiem czyszczenia i codziennej konserwacji przez konsumenta wszystkie pozostałe prace przy urządzeniu należy powierzać autoryzowanemu punktowi serwisowemu.
- Nie zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innym płynie.

- Nie pozostawiać wiszącego przewodu zasilającego w zasięgu dzieci.
- Przewód zasilający nie powinien nigdy znajdować się blisko gorących części urządzenia lub innych źródeł wysokich temperatur ani dotykać ich; nie powinien też zwiisać na ostrej krawędzi.
- Nie przesuwaj urządzenia podczas pracy.
- **Nie dotykać wziernika podczas pracy urządzenia i zaraz po jej zakończeniu. Szybka może osiągnąć wysoką temperaturę.**
- W celu odłączenia urządzenia nie ciągnąć za przewód zasilający.
- Używać wyłącznie takiego przedłużacza, który jest w dobrym stanie, posiada uziemione gniazdko i ma odpowiednie parametry znamionowe.
- Nie stawiać urządzenia na innym sprzęcie.
- Nie używać urządzenia jako źródła ciepła.
- Nie używać urządzenia do przygotowywania innych potraw niż te wskazane w instrukcji obsługi.
- Nie wkładać do urządzenia papieru, kartonu ani tworzywa sztucznego oraz nie kłaść na nim żadnych przedmiotów.
- W przypadku pożaru którejkolwiek części urządzenia nie próbować gasić go za pomocą wody. Odłączyć urządzenie od zasilania. Tłumić płomień wilgotną szmatką.
- Ze względów bezpieczeństwa należy korzystać wyłącznie z akcesoriów i części zamiennych przeznaczonych dla danego urządzenia.
- **Po zakończeniu programu zawsze używać rękawic kuchennych do obsługi patelni lub gorących części urządzenia. Podczas używania urządzenie nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury.**
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych.
- Zachować szczególną ostrożność, ponieważ po otwarciu pokrywki po zakończeniu programu lub w trakcie jego trwania może wydobyć się para.



**Wspólnie chrońmy środowisko!**


- ① Urządzenie zawiera wiele materiałów, które można ponownie wykorzystać lub poddać recyklingowi.
- ➔ Należy je oddać do punktu zbiórki, aby mogło zostać przetworzone.

Uwaga! Instrukcje te nie są odpowiednie do użytku w Wielkiej Brytanii, ponieważ w przypadku stosowania urządzenia w tamtejszych realiach składniki i czasy mogą się różnić, a zatem wydajność wypiekacza do chleba może odbiegać od tej deklarowanej, co może być rozczarujące dla brytyjskiego konsumenta.

- Seda seadet ei tohi kasutada välise taimeri või eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemiga.
- Seda seadet ei tohi kasutada piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega isikud (sh lapsed) ega seadme kasutamise kogemuse ja teadmisteta isikud, välja arvatud juhul, kui nende üle teostab järelvalvet ja annab seadme kasutamise kohta juhiseid nende ohutuse eest vastutav täiskasvanu. Tuleb jälgida, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Käesolev seade on ette nähtud ainult kodukasutuseks. Seade pole ette nähtud kasutamiseks ja garantii ei kehti järgmistes rakendustes:
  - töötajate köögid kaupluses, kontorisis või muus töökeskkonnas;
  - talumajad;
  - kasutamine klientide poolt hotellides, motellides ja muudes majutuskeskkondades;
  - kodumajutuse keskkonnad.
- Kui toitejuhe on saanud kahju, tuleb see lasta ohu ennetamiseks vahetada välja tootjal, tema hooldusesinduses või muu sarnasel pädeval isikul.
- Seadet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste või

teadmistega isikud, kui neile tehakse järelvalvet või antakse seadme ohutu kasutamise kohta juhiseid ning nad mõistavad sellega kaasnevat ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Vähemalt 8-aastased lapsed võivad seadet puhastada ja hooldada, kui nad teevad seda täiskasvanu järelvalve all.

Hoidke seadet ja juheta alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.

- See seade on mõeldud kasutamiseks ainult koduses siseruumis, mis asub merepinnast kuni 4000 m kõrgusel.
- Ettevaatust: seadme vale kasutusega kaasneb vigastuste oht.
- Ettevaatust: kütteelemendi pind on pärast kasutamist soe.
- Seadet ei tohi kasta vette ega muudesse vedelikesse.
- Ärge ületage retseptides esitatud koguseid.  
**1 kg leivaküpsetusmasinates**  
 ei tohi olla rohkem kui 1000 g tainast,  
 ei tohi olla rohkem kui 620 g jahu ja 10 g pärimi.
- Kasutage toiduga kokku puutuvate osade puhastamiseks lappi või märga käsna.
-  Seadme kasutamise ajal võivad selle

## ligipäasetavad osad ja pinnad olla kuumad. Ärge puudutage seadme kuumi pindu.

- Enne seadme esimest korda kasutamist lugege hoolekalt juhiseid: tootja ei võta vastutust juhistele mitte vastava kasutuse eest.
- Teie ohutuse tagamiseks vastab seade kõigile asjaomastele standarditele ja regulatsioonidele (madalpinge direktiiv, elektromagnetiline ühilduvus, toiduklassi materjalid, keskkond, ...).
- Kasutage seadet stabiilsel tööpinnal, eemal veepritsmetest, ja ärge mitte mingil juhul kasutage seda sisseehitatud köögikapis.
- Veenduge, et selle kasutatav võimsus vastaks teie elektrivarustussüsteemile. Mis tahes ühendusviga tühistab garantii.
- Kohustuslik on seade ühendada maandusega pistikupessa. Selle nõude eiramine võib põhjustada elektrilöögi ja tekitada tõsiseid vigastusi. Teie ohutuse tagamiseks on hädavajalik, et maandusühendus vastaks teie riigis kehtivatele elektripaigaldise standarditele. Kui teie paigaldisel pole maandusega ühendatud pistikupesa, on enne ühenduse loomist oluline lasta sertifitseeritud organisatsioonil teie elektripaigaldis vastavusse viia.
- Ühendage seade vooluvõrgust lahti, kui olete kasutamise lõpetanud või soovite seda puhastada.
- Ärge kasutage seadet, kui
  - toitejuhe on defektne või kahjustunud,
  - seade on kukkunud maha ja sellel on nähtavad kahjustused või see ei tööta korralikult.Mõlemal juhul tuleb seade viia lähimasse volitatud teeninduskeskusesse, et ohud kõrvaldada. Lugege garantiidokumente.
- Kõik toimingud peale puhastamise ja igapäevase hoolduse tuleb lasta teha volitatud teeninduskeskusel.
- Ärge kastke seadet, toitejuhet ega pistikut vette ega muudesse vedelikesse.
- Ärge jätke toitejuhet laste haardeulatusse.
- Toitejuhe ei tohi olla seadme kuumade osade või kuumusallikate läheduses ega nendega kontaktis, samuti ei tohi see rippuda üle teravate servade.
- Ärge liigutage seadet, kui see on kasutuses.
- **Ärge katsuge vaateakent töö ajal ega vahetult pärast seda. Aken võib muutuda väga kuumaks.**

- Ärge tõmmake seadet vooluvõrgust eemaldamisel toitejuhtmest.
- Kasutage ainult heas seisukorras pikendusjuhet, millel on maandatud pistikupesa ja sobiv nimipingeline.
- Ärge asetage seadet teiste seadmete peale.
- Ärge kasutage seadet kütteallikana.
- Ärge kasutage seadet muude kui kasutusjuhendis osutatud toitade valmistamiseks.
- Ärge pange seadmesse paberit, pappi ega plastikut ning ärge asetage midagi selle peale.
- Kui mis tahes seadme osa peaks süttima, siis ärge proovige seda veega kustutada. Lahutage seade vooluvõrgust. Summutage leegid niiske lapiga.
- Ohutuse tagamiseks kasutage ainult seadme jaoks loodud tarvikuid ja varuosi.
- **Programmi lõppedes kasutage vormi või seadme kuumade osade käsitlemiseks alati pajakindaid. Seade muutub kasutamise ajal väga kuumaks.**
- Ärge blokeerige õhuavasid.
- Olge väga ettevaatlik, sest programmi lõppedes kaane avamisel võib välja tulla auru.



### Aitame üheskoos keskkonda kaitsta!

- ① Seade sisaldab mitmeid materjale, mida on võimalik taaskasutada või ümber töödelda.
- ➔ Viige see töötlemiseks kogumispunkti.


Märkus. Need juhised ei sobi Ühendkuningriigis kasutamiseks, kuna koostisosad ja ajastus võivad Ühendkuningriigis kasutamisel erineda ning seetõttu võivad leivaküpsetaja tulemused olla erinevad ja Ühendkuningriigi tarbija jaoks pettumust valmistada.

- Šis buitinis prietaisas nėra skirtas naudoti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (taip pat vaikams) su ribotais fiziniais, jutiminius ar protiniais gebėjimais arba asmenims, neturintiems pakankamai žinių ir įgūdžių, nebent už jų saugumą atsakingas suaugusysis prižiūri ir suteikia naudojimosi prietaisu instrukcijas. Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Šis buitinis prietaisas yra skirtas naudoti tik buityje. Jis nėra skirtas naudoti toliau nurodytoms paskirtims ir garantija nebus taikoma, jei:
  - prietaisas naudojamas parduotuvių, biurų ir kitų darbo vietų virtuvėse;
  - prietaisas naudojamas ūkio namuose;
  - prietaisą naudoja klientai viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamojo tipo vietose;
  - prietaisas naudojamas nakvynę su pusryčiais siūlančiose įstaigose.
- Jei maitinimo laidas yra pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros specialistas arba panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Vaikai nuo 8 metų ir asmenys, turintys ribotus fizinius, jutiminius ar protinius gebėjimus

arba neturintys patirties ir pakankamai žinių, prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi arba kai jiems suteikiamos saugaus naudojimosi prietaisu instrukcijos, ir tik kai jie supranta galimus pavojus. Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Vaikai neturėtų užsiimti prietaiso valymu ar technine priežiūra, nebent jiems daugiau nei 8 metai ir juos prižiūri suaugęs asmuo.

Laikykite buitinį prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.

- Buitinis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkio reikmėms ir žemesniame nei 4000 m aukštyje.
  - Atsargiai. Netinkamai naudodami prietaisą, galite būti sužaloti.
  - Atsargiai. Po naudojimo kaitinimo elemento paviršius lieka įkaitęs.
  - Prietaiso negalima panardinti į vandenį ar kitą skystį.
  - Neviršykite receptuose nurodytų sudedamųjų dalių kiekių.
- Naudodami 1 KG svorio duonai skirtus aparatus:**  
 nenaudokite daugiau nei 1000 g tešlos;  
 nenaudokite daugiau nei 620 g miltų ir 10 g mielių.
- Su maistu besiliečiančių dalių valymui naudokite šluostę arba drėgną kempinę.

•  Kai prietaisas veikia, pasiekiamų paviršių temperatūra gali būti aukšta. Nelieskite įkaitusių prietaiso paviršių.

- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą atidžiai perskaitykite instrukcijas: gamintojas neprišima atsakomybės už instrukcijų neatitinkantį prietaiso naudojimą.
  - Jūsų saugai užtikrinti šis buitinis prietaisas atitinka galiojančius standartus ir reglamentus (direktyvas dėl žemos įtampos buitinių prietaisų, elektromagnetinio suderinamumo, medžiagų, besiliečiančių su maisto produktais, aplinkos ir kt.).
  - Prietaisą naudokite ant stabilaus darbo paviršiaus, atokiau nuo vandens pusrų ir jokių būdu ne virtuvėje įrengtame sandėliuke.
  - Įsitikinkite, kad jūsų elektros tiekimo sistema atitinka buitinio prietaiso maitinimo reikalavimus. Bet kokie dėl to kilę sutrikimai panaikina garantiją.
  - Prietaisą būtina prijungti prie įžeminto lizdo. Nesilaikant šio reikalavimo rizikuojama gauti elektros šoką ir rimtai susižaloti. Jūsų saugai užtikrinti labai svarbu, kad įžeminimo jungtis atitiktų jūsų šalyje taikomus elektros instaliacijos standartus. Jei jūsų elektros instaliacija neturi įžeminto lizdo, labai svarbu, kad prieš darant bet kokį sujungimą, sertifikuota įstaiga sutvarkytų jūsų elektros instaliaciją pagal taikomus reikalavimus.
  - Baigę naudoti prietaisą arba kai norite išvalyti, atjunkite jį nuo elektros tinklo.
  - Nenaudokite buitinio prietaiso, jei:
    - maitinimo laidas sugedęs arba pažeistas,
    - prietaisas nukrito ant grindų ir matomi pastebimi pažeidimo požymiai arba neveikia tinkamai.
- Bet kuriuo atveju buitinį prietaisą reikia nusiųsti į artimiausią įgaliotąjį techninės priežiūros centrą, kad būtų pašalinta bet kokia rizika. Žr. garantijos dokumentus.
- Bet kokį buitinio prietaiso ardymą, išskyrus naudotojo atliekamą įprastą valymą ir kasdienę priežiūrą, turi vykdyti įgaliotas techninės priežiūros centras.
  - Nepanardinkite buitinio prietaiso, maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kitą skystį.
  - Nepalikite maitinimo laido kabančio vaikams pasiekiamoje vietoje.
  - Saugokite, kad maitinimo laidas nebūtų pernelyg arti ir neliestų įkaitusių buitinio prietaiso dalių, arti karščio šaltinio arba permetas per aštrų kampą.
  - Nejudinkite prietaiso, kai jį naudojate.

- **Nelieskite žiūrėjimo langelio naudojimo metu ir iškart baigus kepimą. Langelis gali labai įkaisti.**
- Netraukite už laido norėdami buitinį prietaisą atjungti nuo elektros tinklo.
- Naudokite tik geros būklės prailginimo laidą su įžemintu laidu ir tinkama galia.
- Nedėkite buitinio prietaiso ant kitų prietaisų.
- Nenaudokite buitinio prietaiso kaip šildymo šaltinio.
- Nenaudokite prietaiso jokiems kitiems gaminiams gaminti, tik tiems, kurie nurodyti naudojimo instrukcijoje.
- Nedėkite į buitinį prietaisą popieriaus, kartono ar plastiko ir ant jo nieko nedėkite.
- Jei kuri nors buitinio prietaiso dalis užsidega, nebandykite jo užgesinti vandeniu. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Liepsną slopinkite drėgna šluoste.
- Dėl jūsų saugumo, naudokite tik buitiniam prietaisui skirtas atsargines dalis.
- **Programos pabaigoje visada naudokite orkaitės pirštines, kad galėtumėte atlikti veiksmus su duonos kepimo forma ar liesti kitas įkaitusias buitinio prietaiso dalis. Naudojimo metu prietaisas smarkiai įkaista.**
- Niekada neuždenkite ventiliacijos angų.
- Būkite labai atsargūs kai pakeliate dangtelį, veikiant pasirinktai programai arba jos pabaigoje, nes gali būti išleisti įkaitę garai.



**Padėkime tausoti aplinką!**

- ① Jūsų prietaisą sudaro daug medžiagų, kurias galima panaudoti pakartotinai arba perdirbti.
- ➔ Prietaisą pristatykite į atliekų surinkimo punktą, kad jį tinkamai pašalintų arba perdirbtų.

Pastaba: Šios instrukcijos netinka duonkepės naudojimui Jungtinėje Karalystėje, nes JK naudojamos sudedamosios dalys ir gaminių trukmė gali skirtis, todėl duonkepės veikimas gali skirtis ir nuvilti naudotoją JK.



- Šo ierīci nav paredzēts lietot ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Personas (tai skaitā arī bērni), kas ierobežotu fizisko, uztveres un garīgo spēju vai pieredzes trūkuma un nezināšanas dēļ nespēj droši lietot ierīci, nedrīkst darboties ar to, ja blakus nav par drošību atbildīgais pieaugušais, kas uzrauga situāciju vai sniedz norādījumus par ierīces lietošanu. Bērni ir jāuzrauga, lai pārlicinātos, ka viņi ierīci neizmanto kā rotaļlietu.
- Ierīce ir paredzēta lietošanai tikai mājāsaimniecības vajadzībām. To nav paredzēts lietot šādos procesos, un tai netiks piemērota garantija:
  - personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs;
  - dzīvojamās ēkās lauku saimniecībā;
  - klientu izmantošanai viesnīcās, moteļos un citā dzīvojamai pielīdzināmā vidē;
  - pansijām pielīdzināmā vidē.
- Ja strāvas vads ir bojāts, lai izvairītos no apdraudējuma, tas jānomaina ražotājam, ražotāja servisa pārstāvim vai līdzīgas kvalifikācijas personām.
- Šo ierīci var izmantot bērni, kas ir vismaz 8 gadus veci, un personas ar ierobežotām fiziskām, uztveres vai garīgām spējām, vai ar nepietiekamu

pieredzi un zināšanām, ja šīm personām ir nodrošināta uzraudzība vai sniegti norādījumi saistībā ar drošu ierīces lietošanu un ir izprasti saistītie riski. Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un vienkāršu apkopi drīkst uzticēt bērniem vienīgi tad, ja viņiem ir vismaz 8 gadi un viņi darbojas kāda pieaugušā uzraudzībā.


Ierīci un tās vadu glabājiet bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.

- Ierīce paredzēta vienīgi lietošanai iekštelpās mājāsaimniecības vajadzībām un ne augstāk par 4000 m virs jūras līmeņa.
- Uzmanību! Traumu risks nepareizas ierīces lietošanas dēļ.
- Uzmanību! Sildelementa virsma pēc lietošanas izstaro siltumu.
- Ierīci nedrīkst iegremdēt ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.
- Nepārsniedziet receptēs norādīto daudzumu.
 

**1 KG maizes cepšanas ierīcēm:**  
 nepārsniedziet maksimālo mīklas daudzumu 1000 g;  
 nepārsniedziet maksimālo miltu 620 g un rauga 10 g daudzumu.
- Lai notīrītu ierīces daļas, kas saskaras ar ēdienu,



izmantojiet drānu vai mitru sūkli.

-  Laikā, kad ierīce ir ieslēgta, virsmas, kurām jūs varētu pieskarties, var būt ļoti karstas. Nepieskarieties ierīces sakarsušajām virsmām.

- Pirms ierīces lietošanas pirmo reizi, uzmanīgi izlasiet norādījumus: ražotājs neuzņemas atbildību, ja ierīce tiek lietota neatbilstoši norādījumiem.
- Jūsu drošībai šis izstrādājums atbilst visiem piemērojamiem standartiem un noteikumiem (Zemsprieguma iekārtu direktīva, Elektromagnētiskā saderība, Pārtikas produktiem atbilstoši materiāli, vide u.c.).
- Lietojiet ierīci uz stabilas darba virsmas, nepieļaujiet tās apšļakstīšanu ar ūdeni un nekādā gadījumā nelietojiet to mazā nodalījumā iebūvētajā virtuvē.
- Pārlicinieties, vai izmantotā strāva, atbilst strāvas padeves sistēmai. Jebkura kļūda savienojumā atcels garantiju.
- Ierīce obligāti ir jāpievieno rozetei ar zemējumu. Neievērojot šo prasību, var rasties elektrošoks un izraisīt nopietnu traumu. Jūsu drošībai ir svarīgi, lai savienojums ar zemējumu atbilstu jūsu valstī piemērojamiem elektrisko ierīču uzstādīšanas standartiem. Ja elektrotīklā nav zemējumam pievienotas izvades, ir svarīgi pirms jebkāda savienojuma veikšanas konsultēties ar sertificētu organizāciju, lai elektrotīkls būtu atbilstošs.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla pēc lietošanas, kā arī tad, kad vēlaties to tīrīt.
- Nelietojiet ierīci, ja:
  - barošanas vads ir bojāts,
  - ierīce ir nokritusi uz grīdas un ir redzamas bojājuma pazīmes vai tā nedarbojas pareizi.Jebkurā gadījumā ierīce jānosūta uz tuvāko autorizēto servisa centru, lai novērstu jebkādu risku. Skatiet garantijas dokumentus.
- Visas apkopes vai remontdarbi, izņemot tīrīšanu un ikdienas apkopi, ko veic klients, ir jāveic autorizētā servisa centrā.
- Nedz pašu ierīci, nedz tās elektrības vadu vai kontaktdakšu nedrīkst iegremdēt ūdenī vai kādā citā šķidrumā.
- Neatstājiet elektrības vadu karājoties bērniem aizsniedzamā vietā.

- Elektrības vads nekad nedrīkst atrasties tuvu ierīces karstajām daļām vai nonākt saskarē ar tām, kā arī blakus siltuma avotam vai uz asām malām.
- Nepārvietojiet ierīci lietošanas laikā.
- **Neaiztieciēt skatlodziņu darbības laikā un uzreiz pēc tam. Lodziņš var būt ļoti karsts.**
- Neraujiet aiz vada, lai atvienotu ierīci no elektrotīkla.
- Lietojiet tikai labā stāvoklī esošu pagarinātāju, kuram ir rozete ar zemējumu un atbilstošas nominālās vērtības.
- Nenovietojiet ierīci uz citām ierīcēm.
- Neizmantojiet ierīci kā sildierīci.
- Nelietojiet ierīci, lai gatavotu citus ēdienus, kas nav norādīti lietošanas norādījumos.
- Neievietojiet ierīcē papīru, kartonu vai plastmasu, kā arī novietojiet neko uz ierīces.
- Ja kāda ierīces daļa aizdegas, nemēģiniet to apdzēst ar ūdeni. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Apdzēsiet liesmas ar mitru drānu.
- Jūsu pašu drošības labad izmantojiet kopā ar ierīci vienīgi šai ierīcei paredzētus piederumus un rezerves daļas.
- **Programmas beigās vienmēr lietojiet virtuves cimdus, lai izņemtu ierīces pannu vai karstās daļas. Lietošanas laikā ierīce ļoti uzkarst.**
- Nekādā gadījumā neaizveriet gaisa ventilācijas atveres.
- Uzmanieties no izplūstošā tvaika, atverot ierīces vāku programmas beigās vai tās laikā.



#### Palīdzēsim aizsargāt vidi!

- ① Ierīce satur vairākus materiālus, kurus var lietot atkārtoti vai pārstrādāt.
- ➔ Lai ierīci pārstrādātu, nogādājiet to savākšanas punktā.

Piezīme. Šie norādījumi nav derīgi lietošanai AK, jo sastāvdaļas un laiks lietošanai AK var atšķirties, un tādējādi maizes cepšanas ierīces veikspēja var atšķirties un neatbilst AK patērētāja vajadzībām.

- Цей прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Цей прилад не може використовуватися особами, зокрема дітьми, з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або без достатнього досвіду й знань, якщо вони не перебувають під наглядом відповідальної за їхню безпеку особи або не отримали від такої особи вказівок щодо застосування цього обладнання. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Прилад не призначений для використання за наведених нижче обставин, на які не поширюється гарантія:
  - у кухонних приміщеннях, відведених для персоналу в магазинах, офісах й інших робочих умовах;
  - у житлових будівлях на фермах;
  - клієнтами в готелях, мотелях та інших комерційних житлових приміщеннях;
  - у закладах, що надають послуги ночівлі та сніданок.
- Для уникнення небезпеки заміну пошкодженого шнура живлення має здійснювати виробник, спеціаліст служби післяпродажного обслуговування або особи з аналогічним рівнем кваліфікації.
- Використання приладу дітьми молодше 8 років і дорослими особами зі знизженими фізичними,

сенсорними або розумовими здібностями або відсутністю досвіду та знань можливе лише за умов, що вони отримали необхідні інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язану із цим небезпеку або під наглядом інших осіб. Діти не повинні грати з приладом. Дітям дозволено чистити й обслуговувати прилад лише під наглядом і за умови, що їм виповнилося 8 років. Зберігайте пристрій і шнур живлення в місці, недоступному для дітей молодше 8 років.


- Цей прилад призначений виключно для побутового використання в приміщенні на висоті до 4000 м над рівнем моря.
- Увага: ризик травмування у разі неналежного використання приладу.
- Увага: поверхня нагрівального елемента зберігає тепло після використання.
- Забороняється занурювати прилад у воду або будь-яку іншу рідину.
- Не перевищуйте максимальну кількість продуктів, вказану в рецептах.

#### **Для хлібпечі на 1 кг:**

не кладіть більше 1 кг тіста;

не кладіть більше 620 г борошна та 10 г дріжджів.

- Щоб очистити частини приладу, які контактують із харчовими продуктами, використовуйте тканину або вологу губку.

 Під час роботи приладу температура його доступних поверхонь може бути надто високою. Не торкайтеся гарячих поверхонь приладу.

- Перед першим використанням приладу уважно ознайомтеся з інструкцією з використання — виробник не несе відповідальність за якість роботи виробу в разі недотримання інструкцій.
- Для вашої безпеки цей виріб відповідає чинним нормам і правилам (директивам про низьку напругу, електромагнітну сумісність, охорону навколишнього середовища тощо).
- Використовуйте прилад на твердій робочій поверхні подалі від бризок води та в жодному разі не в ніші вбудованої кухні.
- Переконайтеся, що напруга живлення приладу відповідає параметрам вашої мережі електроживлення Будь-яка помилка підключення приладу скасовує гарантію.
- Підключайте прилад винятково до розетки із заземленням. Невиконання цього правила може призвести до ураження електричним струмом і отримання тяжких травм. Заради вашої безпеки перевірте, щоб заземлення відповідало чинним у вашій країні стандартам безпеки електропроводки. Якщо в системі електропроводки немає розетки з заземленням, необхідно перед підключенням до електромережі звернутися до уповноваженої організації для приведення електропроводки у відповідність до чинних нормам.
- Виймайте вилку з розетки, коли прилад не використовується, а також перед чищенням.
- Не використовуйте прилад у таких випадках:
  - шнур живлення несправний або пошкоджений;
  - після падіння приладу, якщо він має помітні ушкодження або працює неналежним чином.

У таких випадках, щоб запобігти виникненню небезпечних ситуацій, прилад слід передати в найближчий авторизований сервісний центр. Див. гарантійний талон.

- Будь-яке втручання, крім очищення й щоденного обслуговування приладу, повинно здійснюватися в авторизованому сервісному центрі.
- Не занурюйте прилад, шнур живлення або штепсельну вилку у воду або будь-яку іншу рідину.
- Не залишайте шнур живлення в доступному для дітей місці.
- Шнур живлення в жодному разі не повинен торкатися гарячих частин приладу, перебувати поблизу таких частин, інших джерел тепла або гострих кутів.
- Не переміщуйте прилад під час використання.

- **Не торкайтеся оглядового отвору під час роботи приладу й відразу після її завершення. Отвір може бути гарячим.**
- Забороняється відключати прилад від мережі, тягнучи за шнур живлення.
- Використовуйте тільки справний подовжувач із заземленням, переріз проводу якого має бути не меншим, ніж у електрошнура, що постачається з приладом.
- Не ставте прилад зверху на інші електроприлади.
- Не використовуйте цей прилад як джерело нагрівання.
- Не використовуйте пристрій для приготування будь-яких інших продуктів, крім зазначених в інструкції із застосування.
- У жодному разі не кладіть у прилад папір, картон або пластик і не кладіть будь-які сторонні предмети зверху.
- У разі загоряння будь-якої частини приладу не намагайтеся гасити полум'я водою. Вийміть вилку з розетки. Загасіть полум'я мокрою тканиною.
- З міркувань безпеки використовуйте лише ті пристосування і запасні частини, які призначені для вашого приладу.
- **Після завершення програми завжди користуйтеся кухонними рукавичками для роботи з формою для хліба або гарячими частинами приладу. Під час роботи прилад нагрівається до високих температур.**
- У жодному разі не закривайте вентиляційні отвори приладу.
- З обережністю відкривайте кришку після завершення або під час виконання програми, оскільки з-під неї може вириватися пара.



#### **Захищаймо довкілля разом!**

- ① Ваш прилад містить численні матеріали, придатні для утилізації та вторинної переробки.
- ➔ Віддайте його в пункт збору для переробки.

Примітка. Ці інструкції не підходять для використання у Великобританії, оскільки інгредієнти та час приготування можуть відрізнятися для цієї країни, а тому продуктивність хлібопечі може відрізнятися та викликати розчарування споживача у Великобританії.

- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Bu cihaz, gözetim altında olmaksızın veya emniyetlerinden sorumlu bir yetişkin tarafından cihazın kullanımına ilişkin bilgilendirilmeksizin fiziksel, duyuusal veya zihinsel kapasiteleri zayıf veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Çocukların cihazla oynamalarını sağlamak için gözetim altında tutulmaları gerekir.
- Bu cihaz, sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Cihazınız, garanti kapsamı dışında kalan aşağıdaki uygulamalarda kullanım için tasarlanmamıştır:
  - mağazalar, ofisler ve diğer çalışma alanlarındaki personel mutfak alanları;
  - çiftlik evleri;
  - otel, motel ve diğer konut tipi ortamlarda müşteriler tarafından;
  - oda ve kahvaltılık hizmet verilen yerler.
- Eğer elektrik kordonu hasarlı ise, tehlikeyi önlemek açısından, servis veya benzer bir şekilde yetkili bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Bu cihaz, ancak gözetim altında oldukları veya güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından


cihazın kullanımı ile ilgili talimat aldıkları müddetçe fiziksel duyu kaybı veya zihinsel yetenekleri zayıf veya tecrübe ve bilgi yetersizliği olan kişiler tarafından ve 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı 8 yaşından büyük ve denetlenmedikleri müddetçe çocuklar tarafından yapılamaz.

Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın.

- Bu cihaz sadece 4000 m altındaki yüksekliklerde, kapalı yerlerde ve evsel kullanım için tasarlanmıştır.
- Dikkat: Cihazın yanlış kullanımı nedeniyle yaralanma tehlikesi.
- Dikkat: Isıtma elemanının yüzeyi kullanımından sonra halen sıcak kalır.
- Cihaz su veya başka bir sıvıya daldırılmamalıdır.
- Tariflerde belirtilen ölçüleri aşmayın.

#### **1 KG ekmek makinesi için:**

Toplam 1000 g hamur ölçüsünü aşmayın,  
Toplam 620 g un ve 10 g maya ölçüsünü aşmayın.

- Yiyeceklerle temas eden parçaları temizlemek için bir bez veya ıslak sünger kullanın.
-  Cihaz çalışırken erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir. Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın.

- Cihazınızı ilk defa kullanmaya başlamadan önce talimatları dikkatli bir şekilde okuyun: Uygunsuz kullanımdan doğan durumlardan üretici sorumlu tutulamaz.
- Güvenliğiniz için bu ürün geçerli tüm standartlara ve düzenlemelere uygundur (Düşük Gerilim Direktifi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda ile Temasa Uygun Malzemeler, Çevre, ...).
- Cihazı, su sıçramalarından uzak olacak şekilde sabit bir çalışma yüzeyinde kullanın; hiçbir zaman entegre mutfaklarda saklama gözünde kullanmayın.
- Kullandığı gücün elektrik kaynağı sisteminize uygun olduğundan emin olun. Bağlantıdaki herhangi bir hata durumunda garanti iptal olur.
- Cihazı topraklı bir prize bağlamak zorunludur. Bu gerekliliğe uyulmaması elektrik çarpmasına ve ciddi yaralanmalara neden olabilir. Güvenliğiniz açısından toprak bağlantısının ülkenizde geçerli olan elektrik tesisatı standartlarına uygun olması önemlidir. Tesisatınızda topraklamaya bağlı bir priz yoksa herhangi bir bağlantı yapmadan önce yetkili bir kuruluşun, elektrik tesisatınızı uygun hale getirmek üzere müdahale etmesi gerekir.
- Cihazı kullanmayı bitirdiğinizde ve temizlemek istediğinizde cihazın fişini prizden çekin.
- Aşağıdaki durumlarda cihazı kullanmayın:
  - elektrik kablosu bozuk veya hasar görmüş,
  - cihaz yere düşmüş ve gözle görünür hasar var ya da düzgün çalışmıyor. Bu durumların herhangi biri söz konusu olduğunda cihaz, herhangi bir riski önlemek için en yakın onaylı servis merkezine gönderilmelidir. Garanti belgelerine bakın.
- Cihazın kullanıcı tarafından yapılan günlük bakımı ve temizliği dışındaki tüm işlemlerin, yetkili bir servis tarafından gerçekleştirilmesi gerekmektedir.
- Cihazı, güç kablosunu veya fişini suya veya herhangi bir sıvıya batırmayın.
- Cihazın kablosunu çocukların ulaşabileceği yerlerde asılı bırakmayın.
- Güç kablosu asla ısı kaynaklarının yakınında veya keskin bir kenar üzerinde ya da cihazın sıcak parçalarına yakın bir yerde veya bunlara temas halinde olmamalıdır.
- Kullanım halindeyken cihazı hareket ettirmeyin.
- **Çalışırken ve hemen sonrasında görüntüleme penceresine dokunmayın. Pencere yüksek sıcaklığa ulaşabilir.**

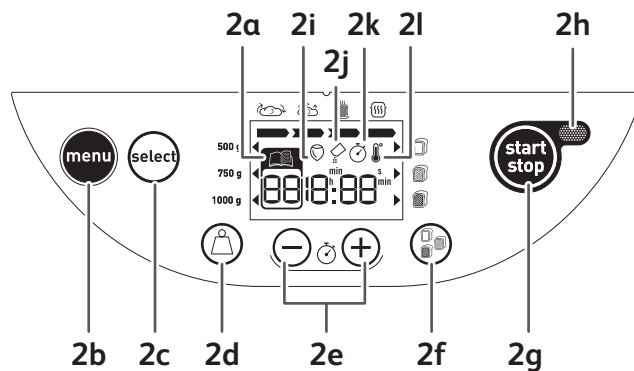
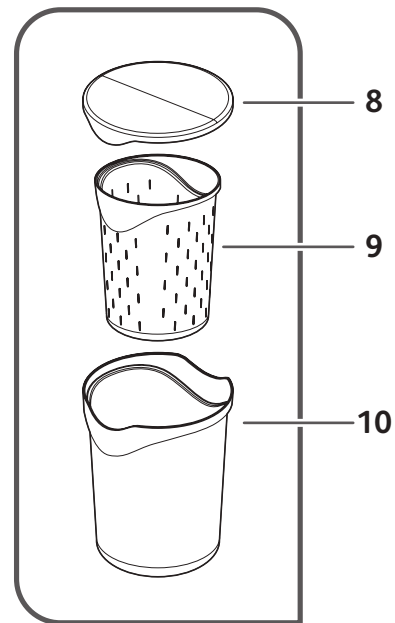
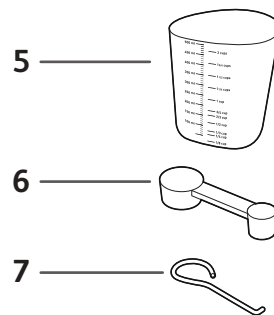
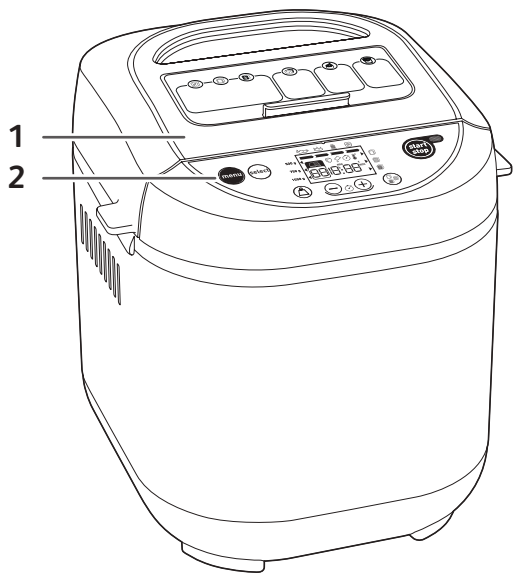
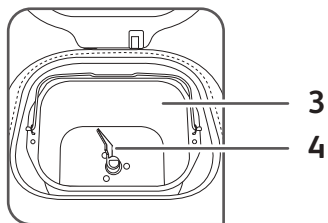
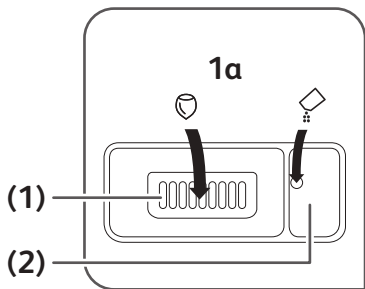
- Cihazı fişten çekmek için elektrik kablosundan çekmeyin.
- Yalnızca iyi durumda, topraklı soketi olan ve uygun derecelendirmeye sahip bir uzatma kablosu kullanın.
- Diğer cihazlar üzerine koymayın.
- Cihazı ısıtma veya kurutma kaynağı olarak kullanmayın.
- Cihazı, kullanım talimatlarında belirtilenlerin dışında herhangi bir yiyeceği pişirmek için kullanmayın.
- Cihaza kağıt, kart veya plastik sokmayın ve üzerine hiçbir şey koymayın.
- Cihazın herhangi bir parçası tutuşursa su ile söndürmeye çalışmayın. Cihazın fişini prizden çekin. Nemli bir bez kullanarak alevlerin üzerini kapatın.
- Güvenliğiniz için, yalnızca cihazınız için tasarlanmış olan aksesuar ve yedek parçaları kullanın.
- **Programın sonunda, cihazın kabını veya sıcak parçalarını tutmak için her zaman fırın eldiveni kullanın. Cihaz kullanım esnasında çok ısınır.**
- Hava deliklerini asla kapatmayın.
- Program sonunda ya da esnasında kapağını açtığınızda, buhar açığa çıkabileceği için çok dikkatli olun.

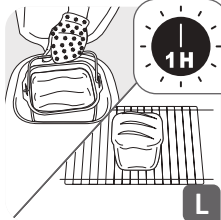
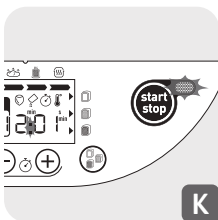
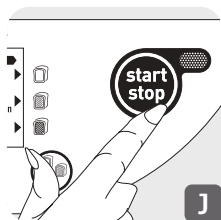
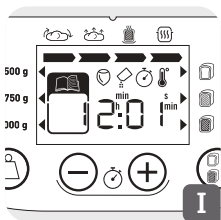
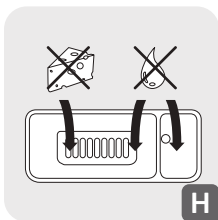
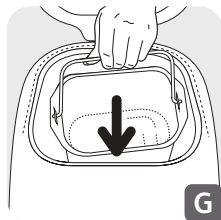
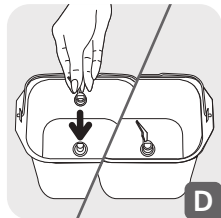
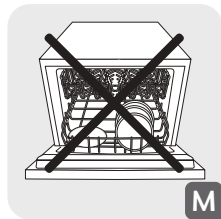
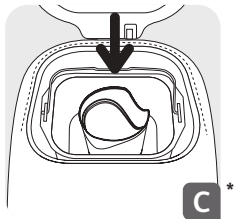
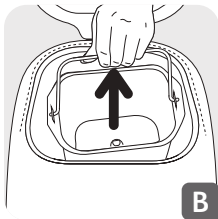
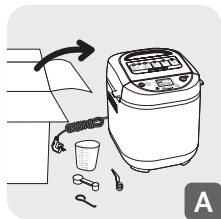


#### Çevreyi korumaya yardım edelim!

- ① Cihazınız yeniden kullanılabilir veya geri dönüştürülebilir birçok malzeme içerir.
- ➔ İşlenmesi için cihazı bir toplama noktasına götürün.

Not: Malzemeler ve zamanlamalar İngiltere'de kullanım için farklılık gösterebileceğinden bu talimatlar İngiltere'de kullanıma uygun değildir. Bu nedenle ekmek yapma makinesinin performansı değişiklik gösterebilir ve İngiltere'deki tüketici için hayal kırıklığı yaratabilir.





\* само за програмата за кисело мляко / samo za program za jogurt / numai pentru programul de preparat iaurt / Samo za program za pripravo jogurta / samo za program za jogurt / samo za program za jogurt / only for the yoghurt program

## ОПИСАНИЕ

- 1 Капак
  - a Диспенсер
    - (1) Диспенсер за допълнителни съставки
    - (2) Диспенсер за мая
- 2 Контролен панел
  - a Екран с дисплей
  - b Избор на програми
  - c Бутон за настройки
  - d Избор на тегло
  - e Бутони за задаване на отложен старт и регулиране на времето
  - f Избор на цвят на коричката
  - g Бутон „Старт/стоп“
  - h Индикаторна лампичка за работа
- i Активиране на допълнителни съставки
- j Активиране на диспенсер за мая
- k Настройка за време
- l Настройка за температура
- 3 Тава за хляб
- 4 Лопатка за месене
- 5 Градуирана каничка
- 6 Мярка за чаена лъжичка / супена лъжица
- 7 Аксесоар с кукичка за вдигане на лопатката за месене
- 8 Капак за съхранение
- 9 Съд за извара
- 10 Съд за кисело мляко

Нивото на звукова мощност, измерено за този продукт, е 66 dBa.

## ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

- Отстранете всички опаковки, лепенки и всякакви аксесоари от вътрешната и външната част на уреда – **A**.
- Почистете всички компоненти и уреда с влажна кърпа.

## БЪРЗО СТАРТИРАНЕ

- Развийте кабела и го включете в заземен електрически контакт. След като чуете звуковия сигнал, програма 1 се показва по подразбиране – **I**.
- При първата употреба на уреда може да се появят лека миризма и малко дим.
- Извадете тавата за хляб, като вдигнете дръжката. След това поставете лопатката за месене – **B** - **D**.

- Добавете съставките в тавата в препоръчаната поредност (вижте параграфа „ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ“). Добавете маята в диспенсера за мая (2) - **H**. Уверете се, че всички съставки са с правилното тегло - **E** - **F**.
- Поставете тавата за хляб - **G**.
- Затворете капака.
- Изберете желаната програма с бутон **menu**.
- Натиснете бутон **start stop**, 2-те точки на таймера премигват. Индикаторната лампичка за работа светва - **J** - **K**.
- В края на цикъла за готвене натиснете **start stop** и откачете машината за хляб от контакта. Извадете тавата за хляб. Винаги използвайте ръкавици за фурна, тъй като и дръжката на тавата, и вътрешността на капака са горещи. Извадете хляба, докато е топъл, и го поставете на скара за 1 ч., за да изстине - **L**.

**За да се запознаете с работата на вашата машина за хляб ви препоръчваме да пробвате рецептата „ФРЕНСКИ ХЛЯБ“ за първото ви произведение.**

ФРЕНСКИ ХЛЯБ (програма 9)	СЪСТАВКИ - ч.л. = чаена лъжичка - с.л. = супена лъжица	
ЦВЯТ НА КОРИЧКАТА = СРЕДЕН	1. ВОДА = 365 ml 2. СОЛ = 2 ч.л.	3. БРАШНО ЗА ХЛЯБ (T55) = 620 г 4. МАЯ = 1½ ч.л.
ТЕГЛО = 1000 г		

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ВАШАТА МАШИНА ЗА ХЛЯБ

### Избор на програма


- **menu** Използвайте бутон за меню, за да изберете желаната програма. Всеки път, когато натиснете бутон **menu**, числото на дисплея преминава към следващата програма.






ПРОГРАМА	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Безглутенов солен хляб	1	1	Програма, използвана за рецепти с ниско количество захар и мазнини. Препоръчваме използването на готова смеска (вижте предупрежденията за използване на безглутенови програми).
Безглутенов сладък хляб	2	2	Програма, използвана за рецепти, съдържащи захар и мазнина (като например бриош). Препоръчваме използването на готова смеска.
Глутенов кекс	3	3	Програма, използвана за приготвяне на безглутенови кексове с бакпулвер. Препоръчваме използването на готова смеска.
Бърз пълнозърнест хляб	4	4	Използвайте тази програма, за да пригответе по-бързо рецепта с пълнозърнесто брашно.
Пълнозърнест хляб	5	5	Изберете тази програма, когато пригответе рецепти с пълнозърнесто брашно.
Хляб без сол	6	6	Хлябът е една от храните, които осигуряват най-голямо количество сол във всекидневната диета. Намалването на консумация на сол може да допринесе за намаляване на риска от сърдечно-съдови проблеми.
Супер бърз хляб	7	7	Хлябът, приготвен с бързи програми, е по-компактен от хляба, направен с нормалните програми.
Ръжен хляб	8	8	Изберете тази програма, когато използвате голямо количество ръжено брашно или друг подобен вид зърнена култура (например елда, спелта).
Френски хляб	9	9	Използвайте тази програма за приготвяне на традиционен френски бял хляб с по-дебела коричка.
Сладък хляб	10	10	Тази програма е подходяща за рецепти тип „бриош“, които съдържат повече мазнини и захар. Ако използвате готови смеси, не надвишавайте общо 750 г брашно.
Ръчен режим	-	11	Използвайте тази програма, за да въведете свои собствени настройки за правене на хляб, от температура до време (вижте таблицата по-долу).
Втасало тесто	11	12	Използвайте тази програма за приготвяне на рецепти за тесто за пица, тесто за хляб и тесто за гофрети. Тази програма не готви храна.
Паста	12	15	Използвайте тази програма за приготвяне на рецепти за паста в италиански стил или тесто за пай с коричка.
Маслено тесто	-	14	Използвайте тази програма за приготвяне на домашно тесто за пай.
Кекс	13	13	Използвайте тази програма за приготвяне на кексове с бакпулвер. При тази програма е достъпна само настройката за 750 г.

ПРОГРАМА	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Само готвене	14	16	Използвайте тази програма за готвене между 10 и 70 минути. Тя може да се избира самостоятелно и да се използва: а) след завършване на програмата за втасало тесто, б) за притопяне или втвърдяване на повърхността на вече приготвен и изстинал хляб, в) за довършване на печенето в случай на дълго спиране на тока по време на цикъл на приготвяне на хляб.
Овесена каша	15	17	Използвайте тази програма за приготвяне на рецепти за овесена каша и оризов пудинг. При отваряне на капака се пазете от парата и горещия въздух.
Зърнени закуски	16	18	Използвайте тази програма за приготвяне на рецепти за оризов пудинг, пудинг с грис и пудинг с елда. При отваряне на капака се пазете от парата и горещия въздух.
Сладко	17	19	Използвайте тази програма за приготвяне на домашни сладка. При отваряне на капака се пазете от парата и горещия въздух.
Кисело мляко	18	20	Използвайте се за правене на кисело мляко на базата на пастеризирано краве, козе или соево мляко. Поставете съда за кисело мляко в подноса (без капака или филтъра за извара). След като е готово, дръжте на хладно място и консумирайте в рамките на 7 дни.
Кисело мляко за пиене	19	21	Използва се за приготвяне на кисело мляко за пиене на базата на пастеризирано мляко. Поставете съда за кисело мляко в подноса (без капака). Разклатете добре преди пиене. След като е готово, дръжте на хладно място и консумирайте в рамките на 7 дни.
Извара	20	22	Използва се за приготвяне на меко бяло сирене от пресечено краве или козе мляко. Поставете съда за извара в съда за кисело мляко (без капака) и ги поставете в тавата. Необходима е фаза на отцеждане. След като е готово, дръжте на хладно място и консумирайте в рамките на 2 дни.


## ОБЯСНЕНИЕ НА РЪЧНИЯ РЕЖИМ

	Натискане при „задаване“		Стойност по подразбиране	Налична настройка	Коментари
 Месене	1	Време на смесване	00:09 мин.	от 0:03 мин. до 00:10 мин. 1 мин. по 1 мин.	Можете да намалите времето за смесване, ако съставките ви се смесват лесно.
	2	Т°С за смесване	(1) Без ферментация	(1) Без ферментация (2) Бавна ферментация (3) Бърза ферментация	Увеличете температурата, ако брашното ви не се меси лесно.
	3	Време за месене	00:27 мин.	От 00:00 мин. до 00:35 мин. 1 мин. по 1 мин.	Увеличете времето за месене, ако използвате силно брашно или брашно с високо съдържание на глутен. За брашно с ниско съдържание на глутен намалете времето на месене.
	4	Т°С на месене	(1) Без ферментация	(1) Без ферментация (2) Бавна ферментация (3) Бърза ферментация	Увеличете температурата, ако брашното ви не се меси лесно. Внимавайте, месенето на тесто с висока температура може да повреди маята и бухането на хляба.
	5	Диспенсер за ядки вкл/изкл	ВКЛ	ВКЛ или ИЗКЛ	-
	6	Диспенсер за мая вкл/изкл	ВКЛ	ВКЛ или ИЗКЛ	-


	Натискане при „задаване“		Стойност по подразбиране	Налична настройка	Коментари
 Бухване	7	Време за първо бухване	00:23 мин.	От 00:00 мин. до 00:35 мин. 1 мин. по 1 мин.	Времето на бухване зависи от количеството тесто и температурата на ферментация.
	8	Т°С за първо бухване	(2) Бавно бухване	(1) Много бавно бухване (2) Нормално бухване (3) Бързо бухване	Ниската температура на ферментация увеличава времето за бухване с цел по-добър вкус и еластичност на хляба. Високата температура на ферментация позволява по-бързо бухване, но може да унищожи еластичността на хляба.
	9	Първа клапа	ВКЛ	ВКЛ или ИЗКЛ	Клапата позволява отстраняването на въглеродния диоксид от тестото, за да му даде сила. Не използвайте клапата за безглутенов хляб.
	10	Време за второ бухване	00:25 мин.	от 00:00 мин. до 03:00 мин. 1 мин. по 1 мин.	Времето на бухване зависи от количеството тесто и температурата на ферментация.
	11	Т°С за второ бухване	(2) Нормално бухване	(1) Много бавно бухване (2) Нормално бухване (3) Бързо бухване	Ниската температура на ферментация увеличава времето за бухване с цел по-добър вкус и еластичност на хляба. Високата температура на ферментация позволява по-бързо бухване, но може да унищожи еластичността на хляба.
	12	Втора клапа	ВКЛ	ВКЛ или ИЗКЛ	Клапата позволява отстраняването на въглеродния диоксид от тестото, за да му даде сила. Не използвайте клапата за безглутенов хляб.
	13	Време за трето бухване	00:20 мин.	от 00:00 мин. до 03:00 мин.	Времето на бухване зависи от количеството тесто и температурата на ферментация.
	14	Т°С за трето бухване	(2) Нормално бухване	(1) Много бавно бухване (2) Нормално бухване (3) Бързо бухване	Ниската температура на ферментация увеличава времето за бухване с цел по-добър вкус и еластичност на хляба. Високата температура на ферментация позволява по-бързо бухване, но може да унищожи еластичността на хляба.

	Натискане при „задаване“		Стойност по подразбиране	Налична настройка	Коментари
 Печене	15	Време за печене	00:53 мин.	от 0:10 мин. до 1:30 мин. 1 мин. по 1 мин.	Увеличаването на времето за печене води до по-сух хляб.
	16	Т°С за печене	(4)	(1) светъл сладък хляб или кекс (2) среден кекс (3) средно ниво за сладък хляб/ светъл хляб (4) тъмен сладък хляб/среден хляб (5) тъмен хляб/ среден френски хляб (6) тъмен френски хляб (7) най-висока температура	Температурата за печене променя цвета и дебелината на коричката.
 Поддържане на топлина	17	Автоматично поддържане на топлина	ВКЛ	ВКЛ или ИЗКЛ	Не оставяйте хляба в тавата, ако премахнете опцията за поддържане на топлина, иначе може да стане мокър.

## Избор на тегло на хляба

Нтс бутон , за да зададете избраното тегло – 500 г, 750 г или 1000 г. Индикаторната лампичка светва срещу избраната настройка. Теглото се предоставя само с информативна цел. При някои програми не е възможно да изберете теглото. Моля, вижте таблицата с цикли в края на ръководството с инструкции.

## Избор на цвят на коричката

Има три варианта: светла / средна / тъмна Ако искате да промените настройката по подразбиране, натиснете бутона , докато индикаторната лампичка светне срещу избраната настройка. При някои програми не е възможно да изберете цвета на коричката. Моля, вижте таблицата с цикли в края на ръководството с инструкции.

## Активиране/деактивиране на диспенсерите

Натиснете бутона „Настройки“ (2c), за да активирате или деактивирате диспенсерите.


Двете пиктограми за диспенсерите ще се появят на LCD екрана, ако опцията за диспенсер е налице за желаните програми.

Ако диспенсерите са налице за желаната програма, можете да деактивирате диспенсера за ядки или този за мая, или пък и двата.

За деактивиране натиснете бутона „Настройки“ (2c). Пиктограмата на диспенсера ще замига на LCD екрана. Натиснете за кратко „бутон за настройки“, за да остане диспенсера за ядки включен, или натиснете за дълго, за да деактивирате диспенсера за ядки. Натиснете отново бутона „Настройки“ (2c), за да активирате или деактивирате диспенсера за мая. Пиктограмата за мая ще се появи и ще замига на LCD екрана. Натиснете за кратко „бутон за настройки“, за да остане диспенсера за мая включен, или натиснете за дълго, за да деактивирате диспенсера за мая.

Поставяйте само инстантна суха мая в диспенсера за мая.

## Старт / стоп

Натиснете бутона , за да включите уреда. Обратното броене започва. За да спрете програмата или да отмените програмирания отложен старт, **натиснете бутона  за 3 секунди.**

## РАБОТА НА МАШИНАТА ЗА ХЛЯБ

Таблицата с цикли (вижте на края на ръководството с инструкции) показва разбивка на отделните стъпки в съответствие с избраната програма. Индикаторна лампичка посочва коя стъпка се извършва в момента.

### 1. Месене

Този цикъл позволява оформяне на структурата на тестото и възможността му да бухне правилно. За по-добро бухане на тестото поставете инстантната суха мая в диспенсера (2).

По време на този цикъл можете да добавяте съставки: сушени плодове, маслини и др. Някои от тези допълнителни съставки могат да се поставят и в диспенсера (1) в началото на рецептата: ядки, семена, стафиди, шоколадови парченца, сушени плодове, билки. Внимавайте: някои съставки не могат да се поставят в диспенсера, тъй като могат да залепнат за страничните стени на диспенсера: мазни съставки и мокри съставки като кашкавал или шунка. За тези съставки е добре да ги поставяте директно в тавата за хляб в началото на рецептата.

### 2. Бухване

Времето, през което маята действа, за да втаса тестото и да развие аромата си.

### 3. Печене

Превръща тестото в хляб и осигурява желаните цвят и твърдост на коричката.



### 4. Поддържане на топлина


Пази хляба топъл 1 час след изпичането. Все пак се препоръчва да извадите хляба, след като печенето приключи.

Дисплеят продължава да показва „0:00“ по време на едночасовия цикъл „Поддържане на топлина“. В края на цикъла уредът спира работа автоматично, след като издаде няколко звукови сигнала.

## ПРОГРАМА С ОТЛОЖЕН СТАРТ

Можете да програмирате уреда до 15 часа предварително така, че да се погрижи печенето да е готово в посочен от вас час. Моля, вижте таблицата с цикли (на края на ръководството с инструкции).

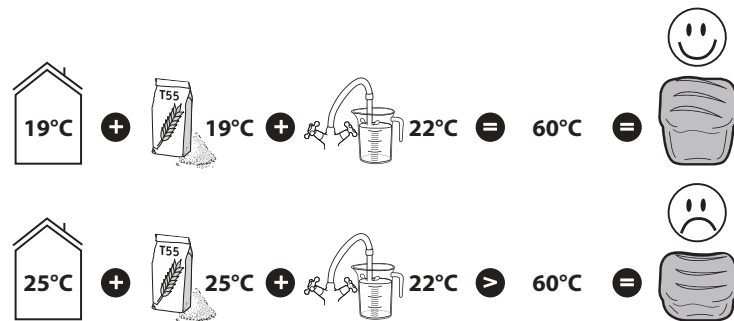
Тази стъпка се извършва след избиране на програмата, цвета на коричката и теглото. Показва се времето на програмата. За да настроите времето за отложен старт, натискайте **+** и **-**. Машината показва общото време до края на печенето.  светва. Натиснете  за да стартирате програмата с отложен старт.

Ако направите грешка или искате да промените настройката за време, задръжте бутона , докато се чуе звуков сигнал. Показва се времето по подразбиране. Започнете операцията отново.

Някои съставки не са трайни. Не използвайте програмата с отложен старт за рецепти, които съдържат: сурово мляко, яйца, кисело мляко, сирене, пресни плодове.



## ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ

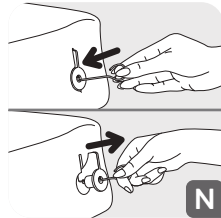
1. Всички използвани съставки трябва да бъдат със стайна температура (освен ако не е посочено друго) и да бъдат с посоченото тегло. **Измервайте течностите с помощта на предоставената градуирана чаша. Използвайте предоставената лъжица, за да измервате супени лъжици от едната страна и чаени лъжички – от другата.** Неточните измервания ще доведат до лоши резултати. **Приготвянето на хляб е много чувствително към температурата и влажността.** В горещо време се препоръчва да използвате по-хладни течности от обикновено. По същия начин в студено време може да е необходимо да затоплите водата или млякото (но никога не надвишавайте 35°C).



- Използвайте съставките преди края на техния срок на годност и ги дръжте на сухо, хладно място.
- Брашното трябва да се претегля точно с помощта на кухненска везна. **Използвайте активна суха мая за печене** (в пакетчета).
- Избягвайте да отваряте капака по време на печене (освен ако не е посочено друго).
- Спазвайте точната поредност на съставките и количествата, посочени в рецептите. Първо течните съставки, после твърдите. **Маята не бива да влиза в контакт с течностите или солта. Прекалено многото мая отслабва структурата на тестото, което ще доведе до много бухване и после ще увисне по време на готвене.**

#### Обща поредност за следване:

- Течности (размекнато масло, олио, яйца, вода, мляко)
  - Сол
  - Захар
  - Първата половина брашно
  - Мляко на прах
  - Конкретни твърди съставки
  - Втората половина брашно
  - Мая (ако не е в диспенсера)
- При спиране на тока за по-малко от 7 минути, машината ще запази статуса си и ще възобнови работа, щом токът дойде.
  - Ако искате един цикъл за хляб директно да следва друг, изчакайте приблизително 1 час между двата цикъла, за да оставите машината да изстине и да избегнете евентуално лошо въздействие върху приготвянето на хляб.
  - Когато вадите хляба, лопатката за месене може да остане в него. В такъв случай внимателно я извадете с помощта на кукичката. За целта вкарайте кукичката в оста на лопатката, след което повдигнете, за да я извадите.
  - За да изключите машината за хляб, натиснете бутона  за 3 секунди.
  - За да спрете звуковия сигнал натиснете бутона  за 3 секунди.



#### Предупреждения за използване на безглутенови програми

Менюта 1, 2 и 3 трябва да се използват за приготвяне на безглутенов хляб или кекс. За всяка програма е възможно само едно тегло.

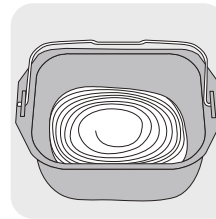
Безглутеновият хляб и кекс са подходящи за хората с нетолерантност към глутена (хора с цьолиакия), който се съдържа в някои зърнени култури (пшеница, ечемик, ръж, овес, камут, спелта и др.).

Важно е да избягвате контакт с брашна, съдържащи глутен. Внимавайте особено много при почистване на тавата и лопатката за месене, както и на всички прибори, използвани за приготвяне на безглутенов хляб или кекс. Също така трябва да се уверите, че използваната мая не съдържа глутен.

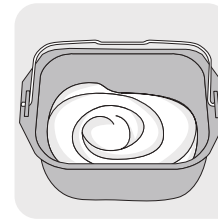
Безглутеновите рецепти са разработени на основата на използване на смески (готови за използване смески) за безглутенов хляб, които са или тип „Schär“, или тип „Valpiform“.

- Смесените типове брашно трябва да се пресяват заедно с маята, за да се избегне появата на бучки.
- Когато програмата бъде стартирана е необходимо да подпомогнете процеса за месене: остъргвайте всякакви евентуално несмесени съставки от страничните стени към центъра на тавата с шпатула от пластмаса или дърво.
- Безглутеновият хляб не може да бухне, колкото традиционния хляб. **Той ще бъде с по-плътна консистенция и по-светъл цвят от обикновения хляб.**
- Не всички марки предварителни смески дават едни и същи резултати: може да се наложи рецептите да се коригират. Затова се препоръчва да направите някои проби (вижте примера по-долу).

Пример: променете количеството течност.



Прекалено течно



OK



Прекалено сухо

Изключение: тестото за кекс трябва да остане доста течно.

## ИЗБОР НА СЪСТАВКИ ЗА ХЛЯБ

**Мая:** Хлябът се приготвя с помощта на мая за печене. Този вид мая се продава под няколко форми: малки кубчета компресирана мая, активна суха мая за рехидратиране, или инстантна суха мая. Маята се продава в магазините (в секциите за печива или пресни храни), но също така можете да купите компресирана мая и от местната пекарна. Маята може да се постави директно в тавата на машината ви заедно с другите съставки или в диспенсера за мая (само ако е инстантна суха мая). От всяко положение, добре е да стрийте компресираната мая с пръсти, за да улесните размесването.

Следвайте препоръчителните количества (вижте таблицата с еквиваленти по-долу).

Еквиваленти на количество/тегло между сухата мая и компресираната мая:

Суха мая (в ч.л.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Компресирана мая (в г)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

**Брашна:** Препоръчва се използване на брашно Т55, освен ако рецептата не изисква друго. Когато използвате смески от специални видове брашно за хляб, бриош или млечен хляб, не надвишавайте общо 750 г тесто (брашно + вода).

В зависимост от качеството на брашното, крайните резултати с хляба също може да варират.

- Дръжте брашното в херметически затворен съд, тъй като то реагира на промени в климатичните условия (влажността). Добавянето на овес, трици, пшеничен зародиш, ръж или пълнозърнесто брашно към тестото ще доведе до по-плътен и по-малко пухкав хляб.
- Колкото повече едно брашно се базира на пълнозърнести култури, тоест, съдържа част от външните слоеве на зърната ( $T > 55$ ), толкова по-малко ще бухне тестото и толкова по-плътен ще бъде хлябът.
- Също така ще намерите и готови за използване заготовки за хляб в магазините. Моля, вижте препоръките на производителя за използването на тези заготовки.

**Безглутеново брашно:** Използването на големи количества от тези видове брашно за приготвяне на хляб изисква използването на програмата за безглутенов хляб. Има много видове брашно,

които не съдържат никакъв глутен. Най-известните от тях са брашно от елда, оризово брашно (от бял или кафяв ориз), брашно от киноа, царевично брашно, брашно от кестени, брашно от просо и брашно от лимец.

При безглутенови хлябове, в опит да се пресъздаде еластичността на глутена, е важно да се смесят няколко вида брашна и да се добавят съгъстителите.

**Съгъстителите за безглутенови хлябове:** За постигане на правилната консистенция и имитиране на еластичността на глутена, можете да добавите малко гума ксантан и/или гума гуар към сместа.

**Готови за използване безглутенови заготовки:** Те улесняват приготвянето на безглутенов хляб, тъй като съдържат съгъстителите и имат преимуществото, че гарантирано не съдържат глутен – някои също така са органични био-продукти.

Не всички марки безглутенови заготовки дават едни и същи резултати.

**Захар:** Не използвайте захар на бучки. Захарта храни маята, придава хубав вкус на хляба и подобрява цвета на коричката.

**Сол:** Тя регулира активността на маята и придава вкус на хляба.

**Тя не бива да влиза в контакт с маята преди началото на приготвянето.**

Тя също така подобрява структурата на тестото.

**Вода:** Водата рехидрира и активира маята. Тя също така хидрира нишестето в брашното и позволява оформянето на хляба. Водата може да се замени, частично или изцяло, с мляко или други течности.

**Използвайте течностите със стайна температура, освен за безглутеновите хлябове, които изискват използването на затоплена вода (приблизително 35°C).**

**Мазнини и олио:** Мазнините правят хляба по-пухкав. Също така ще се запази по-добре и по-дълго. Твърде голямото количество мазнини забавя бухването на тестото. Ако използвате масло, го натрошете на малки частици или го накарайте да омекне. Не използвайте топено масло. Не допускайте мазнината да влезе в контакт с маята, тъй като мазнината може да попречи на маята да се рехидрира.

**Яйца:** Те подобряват цвета и на хляба и улесняват развитието на хубава консистенция. Ако използвате яйца, съответно намалете количеството течност. Счупете яйцето и добавете необходимата течност, докато получите количеството течност, посочено в рецептата.

Рецептите са предвидени за средно голямо яйце от 50 г, ако яйцата са по-големи, добавете малко повече брашно; ако яйцата са по-малки, добавете малко по-малко брашно.

**Мляко:** Млякото има емулгиращ ефект, който води до създаването на по-равномерни клетки и по този начин – до привлекателен вид на хляба. Можете да използвате прясно мляко или мляко на прах. Ако използвате мляко на прах, добавете количеството вода, което е посочено за млякото: общият обем трябва да е равен на обема, посочен в рецептата.

**Овкусител и билки:** Някои допълнителни съставки могат да се поставят и в диспенсера (1) в началото на рецептата: ядки, семена, стафиди, шоколадови парченца, сушени плодове, билки. Внимавайте: някои съставки не могат да се поставят в диспенсера, тъй като могат да залепнат за страничните стени на диспенсера: мазни съставки и мокри съставки като кашкавал или шунка. За тези съставки е добре да ги поставяте директно в тавата за хляб в началото на рецептата.

## ИЗБОР НА СЪСТАВКИ ЗА КИСЕЛО МЛЯКО

### Мляко

#### Какъв вид мляко мога да използвам?

Можете да използвате всякакъв вид мляко (например краве мляко, козе мляко, овче мляко, соево мляко или други млека на растителна основа). Консистенцията на киселото мляко може да варира в зависимост от използвания вид мляко. Суровото мляко, дълготрайните млека и всички млека, посочени по-долу, са подходящи за използване в уреда:

- **Стерилизирано дълготрайно мляко:** Пълномасленото УНТ мляко прави по-твърдо кисело мляко. Частично обезмасленото мляко прави по-малко твърдо кисело мляко. Като алтернатива можете да използвате частично обезмаслено мляко и да добавите 1 или 2 супени лъжици мляко на прах.
- **Пълномаслено мляко:** това мляко създава по-креместо кисело мляко с дебел каймак отгоре.
- **Сурово мляко (фермерско мляко): този вид мляко трябва да се превари преди използване.** Препоръчваме ви да го варите достатъчно дълго време. След това го оставете да изстине, преди да го поставите в уреда.

- **Мляко на прах:** този вид мляко води до много креместо кисело мляко. Винаги следвайте инструкциите на опаковката на производителя.

## Ферментиращ агент

### За киселото мляко

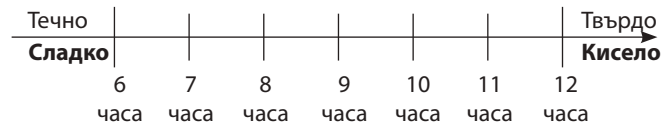
Ферментиращият агент може да бъде:

- **Обикновено кисело мляко,** купено от магазин, с възможно най-късен край на срока на годност.
- **Изсушен чрез замразяване ферментиращ агент или млечни култури.** В такъв случай спазвайте продължителността за активиране, посочена в инструкциите за употреба на ферментиращия агент. Тези агенти се продават в магазините, аптеките и някои магазини за здравословни храни.
- Някое от вашите **наскоро приготвени кисели млека** – трябва да бъде обикновено кисело мляко и да е възможно най-скорошно. Този процес се нарича „култура“.

**Свойствата на агентите може да бъдат унищожени от прекомерно високи температури.**

## Време за ферментиране

- В зависимост от използваните основни съставки и желания резултат, ферментацията на киселото мляко ще отнеме между 6 и 12 часа.



След като приготвянето приключи, поставете киселото мляко в хладилника за най-малко 4 часа и го консумирайте в рамките на 7 дни.

## Сирице (за меко бяло сирене)

За да привет сирене, можете да използвате сирице или киселинна течност като лимонов сок или оцет, за да пресечете млякото.



## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Изключете уреда от контакта и изчакайте да се охлади напълно.
- Измийте тавата и лопатката за месене с топла сапунена вода. Ако лопатката за месене не излиза от тавата, я накиснете за 5 до 10 мин.
- Почистете другите компоненти с влажна гъба. Подсушете добре.



- **Никоя част не може да се мие в съдомиялна.**
- Не използвайте никакви домакински препарати за почистване, абразивни гъби и телчета или спирт. Използвайте мека, влажна кърпа.
- Никога не потапяйте корпуса или капака на уреда.





## РЪКОВОДСТВО ЗА РЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ И ПОДОБРЯВАНЕ НА РЕЦЕПТИТЕ ВИ

BG

Не получавате ли желаните резултати? Тази таблица ще ви помогне.	Хлябът прекалено много	Хлябът се спихва, след като е бухнал прекалено много	Хлябът не бухва достатъчно	Коричката не е достатъчно златиста	Страните са кафяви, но хлябът не е достатъчно изпечен	По горната и страничните части има брашно
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Бутонът  е бил натиснат по време на печене.				•		
Няма достатъчно брашно.		•				
Прекалено много брашно.			•			•
Няма достатъчно мая.			•			
Прекалено много мая.		•		•		
Няма достатъчно вода.			•			•
Прекалено много вода.		•			•	
Няма достатъчно захар.			•			
Нискокачествено брашно.			•	•		
Грешно съотношение на съставките (прекалено много).	•					
Водата е прекалено гореща.		•				
Водата е прекалено студена.			•			
Грешна програма.			•	•		

Не успявате ли да постигнете желаните резултати? Тази таблица ще ви помогне да идентифицирате решението.	Течно кисело мляко	Млякото е твърде киселинно	В киселото мляко има вода	Киселото мляко е жълтеникаво
Времето за ферментация е твърде кратко.	●			
Времето за ферментация е твърде дълго.		●	●	●
Няма достатъчно ферментиращи агенти или ферментиращите агенти са мъртви или неактивни.	●			
Неправилно почистен съд за кисело мляко.	●			●
Използваното мляко не съдържа достатъчно мазнини (частично обезмаслено е, а не пълномаслено). <sup>ii</sup>	●			
Капакът е оставен върху съда.			●	
Използвани са неподходящи програми.	●			●

## РЪКОВОДСТВО ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ТЕХНИЧЕСКИ НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРОБЛЕМИ	ПРИЧИНИ - РЕШЕНИЯ
Лопатката за месене е залепнала в тавата.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Накиснете я, преди да я vadите.</li> </ul>
След натискане на  не се случва нищо.	<ul style="list-style-type: none"> <li>На екрана се показва и мига E01, уредът издава звуков сигнал: уредът е прекалено горещ. Изчакайте 1 час между 2 цикъла.</li> <li>На екрана се показва и мига E00, уредът издава звуков сигнал: уредът е прекалено студен. Изчакайте да достигне стайна температура.</li> <li>На екрана се показва и мига HHH или EEE, уредът издава звуков сигнал: неизправност. Машината трябва да бъде сервизирана от оторизиран техник.</li> <li>Програмиран е отложен старт.</li> </ul>
След натискане на  моторът се включва, но няма месене.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тавата не е поставена правилно.</li> <li>Лопатката за месене липсва или не е поставена правилно. В горепосочените случаи спрете уреда ръчно с дълго натискане на бутон . Започнете рецептата отново от началото.</li> </ul>
След отложен старт хлябът не е бухнал или не се случва нищо.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Забравили сте да натиснете  след програмиране на програмата с отложен старт.</li> <li>Маята е влязла в контакт със сол и/или вода.</li> <li>Лопатката за месене я няма.</li> </ul>
Миризма на изгоряло.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Някои от съставките са паднали извън тавата: изключете уреда от контакта, оставете го да изстине и почистете вътрешността с влажна гъба и без никакъв почистващ препарат.</li> <li>Тестото е преляло: количеството използвани съставки е прекалено голямо, най-вече течността. Следвайте съотношенията, посочени в рецептата.</li> </ul>
Допълнителните съставки остават в диспенсера	<ul style="list-style-type: none"> <li>В диспенсера има прекалено много съставки. Не препълвайте диспенсера. Капакът трябва да се затваря лесно.</li> <li>Не поставяйте мазни, лепкави и мокри съставки в диспенсера.</li> </ul>

## OPIS

- 1 Poklopac
  - a Dozator
    - (1) Dozator za dodatne sastojke
    - (2) Dozator za kvasac
- 2 Kontrolna ploča
  - a Zaslون prikaza
  - b Odabir programa
  - c Dugme za postavke
  - d Odabir težine
  - e Dugmad za postavke odgođenog pokretanja i podešavanje vremena
  - f Odabir boje korice
  - g Dugme za pokretanje/zaustavljanje
  - h Svjetlosni indikator rada
- i Aktivacija dodatnih sastojaka
- j Aktivacija dozatora za kvasac
- k Postavke vremena
- l Postavke temperature
- 3 Kalup za kruh
- 4 Lopatica za miješenje
- 5 Mjerna posuda s oznakama
- 6 Mjerna mala kašika/mjerna velika kašika
- 7 Kuka za podizanje lopatice za miješenje
- 8 Poklopac odjeljka za odlaganje
- 9 Posuda za svježi sir
- 10 Posuda za jogurt

Izmjeren nivo zvučne snage za ovaj proizvod je 66 dB.

## PRIJE PRVE UPOTREBE

- Uklonite svu ambalažu, naljepnice i pribor iz unutrašnjosti i s vanjske strane uređaja - **A**.
- **Očistite sve dijelove i uređaj vlažnom krpom.**

## BRZO POKRETANJE

- Odmotajte kabl i uključite ga u uzemljenu strujnu utičnicu. Nakon zvučnog signala po zadanoj postavci prikazuje se program br. 1 - **I**.
- Kod prvog korištenja uređaja moguća je pojava blagog mirisa i dima.
- Izvadite kalup za kruh podizanjem ručke. Zatim stavite lopaticu za miješenje - **B** - **D**.
- Stavite sastojke u kalup preporučenim redoslijedom (pogledajte odjeljak PRAKTIČNI SAVJETI). Stavite kvasac u dozator za kvasac (2) - **H**. Vodite računa da svi sastojci budu tačno izvagani - **E** - **F**.
- Umetnite kalup za kruh - **G**.
- Zatvorite poklopac.

- Odaberite željeni program pomoću tipke **9**.
- Pritisnite tipku **start**. Trepere 2 tačkice vremenskog programatora. Svjetlosni indikator rada se pali - **J** - **K**.
- Na završetku ciklusa pečenja pritisnite **stop** i isključite uređaj iz strujnog napajanja. Izvadite kalup za kruh. Uvijek koristite rukavice za pećnicu jer su i ručka kalupa i unutrašnji dio poklopca vrući. Izvadite kruh iz kalupa dok je još vruć i ostavite ga da se hladi na rešetki 1 sat - **L**.

**Kako biste se upoznali s radom pekača za kruh, predlažemo da za prvi put isprobate recept za FRANCUSKI KRUH.**

FRANCUSKI KRUH (program 9)	SASTOJCI - mk = mala kašika - vk = velika kašika	
BOJA KORICE = SREDNJA	1. VODA = 365 ml	3. BRAŠNO ZA KRUH (T55) = 620 g
TEŽINA = 1000 g	2. SO = 2 mk	4. KVASAC = 1½ mk

## UPOTREBA PEKAČA KRUHA

### Odabir programa


**menu** Za odabir željenog programa koristite tipku izbornika. Svaki put kada pritisnete tipku **9** broj na zaslonu prikaza prelazi na sljedeći program.



PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Aromatični bezglutenski kruh	1	1	Program za recepte s niskim sadržajem šećera i masti. Preporučujemo korištenje gotovih mješavina (pogledajte upozorenja za bezglutenske programe).
Slatki bezglutenski kruh	2	2	Program za recepte koji sadrže šećer i masnoće (npr. brioši). Preporučujemo korištenje gotovih mješavina.
Bezglutenski kolač	3	3	Program za pripremu bezglutenskih kolača s praškom za pecivo. Preporučujemo korištenje gotovih mješavina.
Brzi kruh od integralnog brašna	4	4	Koristite ovaj program za bržu pripremu recepta na bazi integralnog brašna.
Integralno brašno	5	5	Odaberite ovaj program kada pripremate recepte na bazi integralnog brašna.
Kruh bez soli	6	6	Kruh je jedna od namirnica koje najviše pridonose dnevnom unosu soli. Smanjenje konzumacije soli pridonosi smanjenju rizika od kardiovaskularnih bolesti.
Super brzi kruh	7	7	Kruh koji se priprema na brzim programima kompaktniji je od onog pripremljenog na drugim programima.
Raženi kruh	8	8	Odaberite ovaj program kada koristite veliku količinu raženog brašna ili drugih žitarica tog tipa (npr. heljda, spelta).
Francuski kruh	9	9	Ovaj program koristite za pripremu tradicionalnog bijelog francuskog kruha s debljom koricom.

PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Slatki kruh	10	10	Ovaj program je prikladan za recepte tipa briosa koji sadrže više masnoća i šećera. Ako koristite gotove mješavine, nemojte prekoračiti ukupnu težinu tijesta od 750 g.
Ručni režim rada	-	11	Ovaj program koristite za postavljanje vlastitih vrijednosti za pripremu kruha, od temperature do vremena (pogledajte tabelu u nastavku).
Dizano tijesto	11	12	Ovaj program koristite za recepte za pizzu, tijesto za kruh i tijesto za vafle. Ovaj program ne uključuje pečenje.
Tjestenina	12	15	Ovaj program koristite za recepte za tjesteninu talijanskog tipa ili kore za pite.
Prhko tijesto	-	14	Ovaj program koristite za pravljenje domaćeg tijesta za pitu.
Kolač	13	13	Ovaj program koristite za kolače s praškom za pecivo. Za ovaj program moguća je samo postavka od 750 g.
Samo pečenje	14	16	"Koristite ovaj program za pečenje u trajanju od 10 do 70 min. Može se odabrati nezavisno i koristiti za sljedeće: a) po završetku programa za dizano tijesto, b) podgrijavanje ili postizanje hrskave korice na već pečenom kruhu koji se ohladio, c) dovršavanje pečenja u slučaju dužeg nestanka struje tokom ciklusa pečenja kruha.
Kaša	15	17	Ovaj program koristite za recepte za kašu i puding od riže. Pazite na mlazove pare i oslobađanje vrućeg zraka pri otvaranju poklopcu.
Žitarice	16	18	Ovaj program koristite za recepte za puding od riže, puding od griza i puding od heljde. Pazite na mlazove pare i oslobađanje vrućeg zraka pri otvaranju poklopcu.
Džem	17	19	Ovaj program koristite za pripremu domaćih džemova. Pazite na mlazove pare i oslobađanje vrućeg zraka pri otvaranju poklopcu.
Jogurt	18	20	Koristi se za pripremu jogurta od pasterizovanog kravljeg mlijeka, kozjeg mlijeka ili sojinog mlijeka. Postavite posudu za jogurt u kalup (bez poklopcu ili filtera za svježiji sir). Nakon pripreme držite na hladnom mjestu i potrošite u roku od 7 dana.
Tekući jogurt	19	21	Koristi se za pripremu tekućeg jogurta od pasterizovanog mlijeka. Postavite posudu za jogurt u kalup (bez poklopcu). Dobro protresite prije pijenja. Nakon pripreme držite na hladnom mjestu i potrošite u roku od 7 dana.
Svježiji sir	20	22	Koristi se za pravljenje mekog bijelog sira od zgrušanog kravljeg ili kozjeg mlijeka. Postavite posudu za svježiji sir u posudu za jogurt (bez poklopcu) i umetnite je u kalup. Potrebna je faza cijedenja. Nakon pripreme držite na hladnom mjestu i potrošite u roku od 2 dana.


## OBJAŠNJENJE RUČNOG REŽIMA RADA

	Pritisnite "set"		Zadana vrijednost	Dostupna postavka	Napomene
Miješenje	1	Trajanje miješanja	00:09 min.	od 0:03 min. do 00:10 min. 1 min. po 1 min.	Možete smanjiti vrijeme miješanja ako se vaši sastojci mogu lako promiješati.
	2	Temp. °C miješanja	(1) Bez fermentacije	(1) Bez fermentacije (2) Spora fermentacija (3) Brza fermentacija	Povećajte temperaturu ako se vaše brašno ne mijesi lako.
	3	Trajanje miješanja	00:27 min.	od 00:00 min. do 00:35 min. 1 min. po 1 min.	Povećajte trajanje miješanja ako koristite jako brašno ili brašno s visokim sadržajem glutena. Za brašno s niskim sadržajem glutena smanjite trajanje miješanja.
	4	Temp. °C miješanja	(1) Bez fermentacije	(1) Bez fermentacije (2) Spora fermentacija (3) Brza fermentacija	Povećajte temperaturu ako se vaše brašno ne mijesi lako. Imajte na umu da miješenje tijesta na visokoj temperaturi može štetiti kvascu i spriječiti dizanje tijesta.
	5	Dozator za orašaste plodove uklj./isklj.	ON (UKLJ.)	ON (UKLJ.) ili OFF (ISKLJ.)	-
	6	Dozator za kvasac uklj./isklj.	ON (UKLJ.)	ON (UKLJ.) ili OFF (ISKLJ.)	-


	Pritisnite "set"	Zadana vrijednost	Dostupna postavka	Napomene	
 Dizanje	7	Trajanje prvog dizanja	00:23 min.	od 00:00 min. do 00:35 min. 1 min. po 1 min.	Trajanje dizanja zavisi od kvalitete tijesta i temperature fermentacije.
	8	Temp. °C prvog dizanja	(2) Sporo dizanje	(1) Vrlo sporo dizanje (2) Normalno dizanje (3) Brzo dizanje	Niska fermentacija produžuje trajanje dizanja, ali daje bolji okus i elastičnost kruhu. Visoka fermentacija omogućuje brže dizanje, ali može naštetiti elastičnosti kruha.
	9	Prvo lupanje	ON (UKLJ.)	ON (UKLJ.) ili OFF (ISKLJ.)	Lupanje omogućuje izlazak ugljenog dioksida iz tijesta i time mu daje snagu. Ne koristite postupak lupanja za bezglutenske kruhove.
	10	Trajanje drugog dizanja	00:25 min.	od 00:00 min. do 03:00 min. 1 min. po 1 min.	Trajanje dizanja zavisi od kvalitete tijesta i temperature fermentacije.
	11	Temp. °C drugog dizanja	(2) Normalno dizanje	(1) Vrlo sporo dizanje (2) Normalno dizanje (3) Brzo dizanje	Niska fermentacija produžuje trajanje dizanja, ali daje bolji okus i elastičnost kruhu. Visoka fermentacija omogućuje brže dizanje, ali može naštetiti elastičnosti kruha.
	12	Drugo lupanje	ON (UKLJ.)	ON (UKLJ.) ili OFF (ISKLJ.)	Lupanje omogućuje izlazak ugljenog dioksida iz tijesta i time mu daje snagu. Ne koristite postupak lupanja za bezglutenske kruhove.
	13	Trajanje trećeg dizanja	00:20 min.	od 00:00 min. do 03:00 min.	Trajanje dizanja zavisi od kvalitete tijesta i temperature fermentacije.
	14	Temp. °C trećeg dizanja	(2) Normalno dizanje	(1) Vrlo sporo dizanje (2) Normalno dizanje (3) Brzo dizanje	Niska fermentacija produžuje trajanje dizanja, ali daje bolji okus i elastičnost kruhu. Visoka fermentacija omogućuje brže dizanje, ali može naštetiti elastičnosti kruha.

	Pritisnite "set"	Zadana vrijednost	Dostupna postavka	Napomene	
 Pečenje	15	Vrijeme pečenja	00:53 min.	od 00:10 min. do 01:30 min. 1 min. po 1 min.	Produženje trajanja pečenja daje suhli kruh.
	16	Temp. °C pečenja	(4)	(1) svijetli slatki kruh ili kolač (2) kolač srednjeg nivoa (3) srednji nivo za slatki kruh/svijetli kruh (4) tamni slatki kruh/srednji kruh (5) tamni kruh/srednji francuski kruh (6) tamni francuski kruh (7) najviša temperatura	Temperatura pečenja mijenja boju i debljinu korice.
 Održavanje toplote	17	Automatsko održavanje toplote	UKLJ.	ON (UKLJ.) ili OFF (ISKLJ.)	Ne ostavljajte kruh u kalupu ako isključite funkciju održavanja toplote, jer bi mogao postati vlažan.

## Odabir težine kruha

Za postavljanje odabrane težine pritisnite tipku  - 500 g, 750 g ili 1000 g. Uključuje se svjetlosni indikator nasuprot odabrane postavke. Težina se daje samo u informativne svrhe. Za neke programe nije moguće odabrati težinu. Pogledajte dijagram ciklusa na kraju uputstva za upotrebu.

## Odabir boje korice

Moguća su tri odabira: svijetlo/srednje/tamno. Ako želite promijeniti zadanu postavku pritisćite tipku  dok ne zasvijetli svjetlosni indikator nasuprot odabrane postavke. Za neke programe nije moguće odabrati boju korice. Pogledajte dijagram ciklusa na kraju uputstva za upotrebu.

## Aktivacija/deaktivacija dozatora



Za aktivaciju ili deaktivaciju dozatora pritisnite dugme za postavke (2c). Ako je opcija dozatora dostupna za željene programe, na LCD zaslonu pojavit će se dva piktograma dozatora.

Ako su za dozatore dostupni željeni programi, možete deaktivirati dozator za orašaste plodove ili dozator za kvasac, ili oba.

Za deaktivaciju pritisnite dugme za postavke (2c). Na LCD zaslonu treperit će piktogram dozatora za orašaste plodove. Da bi dozator za orašaste plodove ostao uključen, pritisnite dugme za postavke kratko ili ga pritisnite duže za deaktivaciju dozatora. Za aktivaciju ili deaktivaciju dozatora kvasca ponovno pritisnite dugme za postavke (2c). Na LCD zaslonu pojavit će se i treperiti piktogram kvasca. Da bi dozator za kvasac ostao uključen, pritisnite dugme za postavke kratko ili ga pritisnite duže za deaktivaciju dozatora.

Vodite računa u dozator za kvasac stavljate samo suhi instant kvasac.

## Pokretanje/zaustavljanje

Za uključivanje uređaja pritisnite tipku . Započinje odbrojavanje. Za zaustavljanje programa ili poništavanje programiranog odgođenog pokretanja **pritisnite tipku  3 sekunde.**

## RAD PEKAČA KRUHA

**Dijagram ciklusa (pogledajte na kraju uputstva za upotrebu) prikazuje faze različitih koraka prema odabranom programu.** Svjetlosni indikator označava koji se korak trenutno odvija. BS

### 1. Miješenje

**Ovaj ciklus omogućuje izgradnju strukture tijesta i njegovo pravilno dizanje.** Za bolje dizanje tijesta stavite suhi instant kvasac u dozator (2).

Tokom ovog ciklusa možete dodati sastojke: suho voće, masline i sl. Neki od dodatnih sastojaka mogu se staviti u dozator (1) i na početku pripreme recept: orašasti plodovi, sjemenke, grožđice, čokoladni čips, suho voće, trave. Budite oprezni: neki se sastojci ne mogu stavljati u dozator jer bi se mogli zalijepiti na stjenke dozatora, npr. masni i vlažni sastojci kao što su sir i šunka. Te sastojke možete staviti direktno u kalup za kruh na početku pravljenja recepta.

### 2. Dizanje

**Vrijeme tokom kojeg tijesto radi kako bi se diglo i razvilo okus.**

### 3. Postupak pečenja

**Pretvara tijesto u štrucu i daje željenu boju korice i stepen hrskavosti.**





### 4. Održavanje toplote


**Održava kruh toplim 1 sat od pečenja. Ipak preporučujemo da izvadite kruh iz kalupa nakon pečenja.**

Tokom jednosatnog ciklusa održavanja toplote na zaslonu se nastavlja prikazivati "0:00". Nakon završetka programa uređaj se automatski zaustavlja nakon oglašavanja nekoliko zvučnih signala.

## PROGRAM ODGOĐENOG POKRETANJA

Uređaj možete programirati kako biste bili sigurni da će jelo biti gotovo u vrijeme po vašem odabiru, do 15 sati unaprijed. Pogledajte dijagram ciklusa (pogledajte na kraju uputstva za upotrebu).

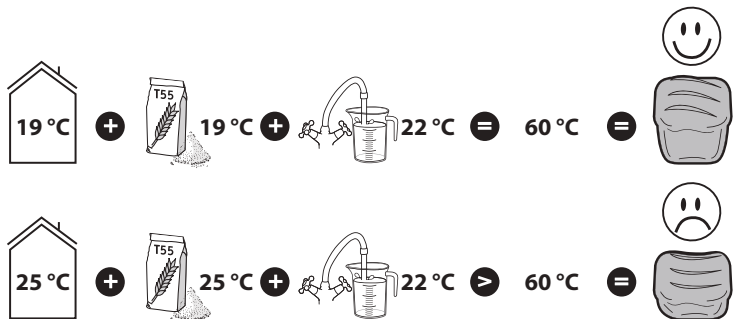
Ovaj korak slijedi nakon odabira programa, boje korice i težine. Prikazuje se vrijeme trajanja programa. Za podešavanje vremena odgođenog pokretanja pritisnite  i . Prije završetka postupka pečenja uređaj prikazuje ukupno trajanje.  svijetli. Za pokretanje programa odgođenog pokretanja pritisnite .

Ako pogriješite ili želite izmijeniti postavku vremena držite pritisnutom tipku . Prikazuje se zadano vrijeme. Ponovite postupak.

Neki sastojci hlape. Program s odgođenim pokretanjem ne koristite za recepte koji sadrže: sirovo mlijeko, jaja, jogurt, sir, svježe voće.

## PRAKTIČNI SAVJETI



1. Svi sastojci koji se koriste moraju biti sobne temperature (ako nije drugačije navedeno), i moraju se tačno izvagati. **Izmjerite tekućine pomoću priložene mjerne posude s oznakama. Koristite priloženu kašiku za mjerenje velikih kašika s jedne strane i malih kašika s druge strane.** Nepravilna mjerenja dat će loše rezultate. **Priprema kruha vrlo je osjetljiva na uslove temperature i vlažnosti.** Tokom vrućeg vremena, preporučujemo da koristite hladnije tekućine nego inače. S druge strane, za hladna vremena može biti potrebno ugrijati vodu ili mlijeko (nikada iznad 35 °C).

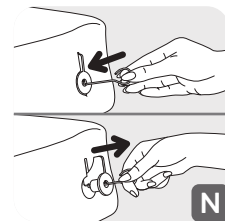


2. Upotrijebite sastojke prije isteka njihovog roka trajanja i držite ih na suhom, hladnom mjestu.
3. Brašno se mora tačno izvagati kuhinjskom vagom. **Koristite aktivni suhi pekarski kvasac** (u kesicama).
4. Izbjegavajte otvaranje poklopca tokom upotrebe (ako nije drugačije navedeno).
5. Slijedite tačan redoslijed sastojaka i količina kako je navedeno u receptima. Prvo tekućine, a zatim kruti sastojci. **Kvasac ne smije doći u kontakt s masnoćama ili solju. Previše kvasca slabi strukturu tijesta i ono će se jako dići ali će se zatim spustiti tokom pečenja.**

### Opći redoslijed kojeg se treba pridržavati:

- Tekućine (omekšali maslac, ulje, jaja, voda, mlijeko)
- So
- Šećer
- Prva polovina brašna
- Mlijeko u prahu
- Određeni kruti sastojci
- Druga polovina brašna
- Kvasac (ako nije u dozatoru)

6. Kod nestanka struje koji traje kraće od 7 minuta, uređaj će zapamtiti status i nastaviti rad nakon što se ponovo uspostavi napajanje.
7. Ako želite izvesti dva ciklusa pečenja kruha odmah jedan iz drugog, pričekajte otprilike 1 h između oba ciklusa kako bi se uređaj ohladio i kako ne bi bilo mogućeg utjecaja na pripremu kruha.
8. Kada vadite kruh, u njemu može ostati zaglavljena lopatica za miješenje. U tom slučaju oprezno je izvadite pomoću kuke. Da biste to učinili, umetnite kuku u osovinu lopatice za miješenje i podignite je da biste je izvadili.
9. Za isključivanje pekača kruha pritisnite dugme  3 sekunde.
10. Za gašenje zvučnih signala pritisnite dugme  3 sekunde.



### Upozorenje za bezglutenske programe

Za pravljenje bezglutenskih kruhova i kolača moraju se koristiti programi 1, 2 i 3. Za svaki program dostupna je jedna težina. Bezglutenski kruh i kolači prikladni su za osobe koje imaju



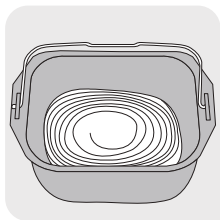
intoleranciju na gluten (celijakiju) koji je prisutan u nekoliko žitarica (pšenica, ječam, raž, zob, kamut, spelta, itd.).

Važno je izbjegavati križnu kontaminaciju s brašnima koja sadrže gluten. Vodite posebnu brigu o čišćenju kalupa i lopatice za miješenje, kao i svog drugog pribora koji se koristi za pravljenje kruha i kolača bez glutena. Potrebno je voditi računa i da kvasac koji se koristi ne sadrži gluten.

Bezglutenski recepti su sastavljeni na bazi pripravaka (nazivaju se gotovim mješavinama) za bezglutenski kruh koji su ili marke Schär ili Valpiform.

- Mješavine raznih vrsta brašna potrebno je prosijati s kvascem kako bi se spriječio nastanak grudica.
- Kada program počinje, potrebno je pomoći pri procesu miješenja: lopaticom koja nije metalna stružite sa stjenki sve neizmiješane sastojke i potiskujte ih prema sredini kalupa.
- Bezglutenski kruh ne može se dignuti toliko kao tradicionalni kruh. **Bit će gušće konzistencije i svjetlije boje od normalnog kruha.**
- Sve marke gotove mješavine za tijesto ne daju iste rezultate: možda će biti potrebno prilagoditi recepte. Stoga se preporučuje napraviti nekoliko testova (pogledajte primjer u nastavku).

Primjer: podesite količinu tekućine.



Previše tekuće



OK



Previše suho

**Izuzetak: tijesto za kolače mora biti prilično tekuće.**

## PODACI O SASTOJCIMA

### ODABIR SASTOJAKA ZA KRUH

**Kvasac:** kruh se priprema korištenjem pekarskog kvasca. Ta se vrsta kvasca prodaje u nekoliko oblika: kocke komprimiranog kvasca, aktivni suhi kvasac koji treba rehidrirati ili suhi instant kvasac. Kvasac se prodaje u supermarketima (odjeli pekare ili svježe hrane) ili ga možete kupiti u pekari.

Kvasac se može staviti direktno u kalup za kruh zajedno s drugim sastojcima ili u dozator za kvasac (samo instant suhi kvasac). Ipak, preporučljivo je dobro izmrviti komprimirani kvasac među prstima kako bi se olakšala njegova disperzija.

Pridržavajte se preporučenih količina (pogledajte tabelu jednakih vrijednosti u nastavku).

Jednake vrijednosti količine/težine suhog kvasca i komprimiranog kvasca:									
Suhi kvasac (mk)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Komprimirani kvasac (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

**Brašno:** preporučuje se brašno tipa T55 ako u receptu nije drugačije navedeno. Kada koristite mješavine posebnih tipova brašna za kruh, brioš ili mliječni kruh, nemojte prekoračiti ukupnu količinu od 750 g tijesta (brašno + voda).

Zavisno od kvaliteta brašna i rezultati pravljenja kruha mogu biti promjenjivi.

- Brašno držite u hermetički zatvorenoj posudi, jer brašno reagira na promjene u klimatskim uslovima (vlaga). Dodavanjem zobi, mekinja, pšeničnih klica, raži ili cjelovitih zrna u tijesto za kruh, dobiva se gušći i manje prozračan kruh.
- Što se više brašna bazira na cjelovitim zrnima, tj. sadrži dio vanjskih slojeva pšeničnog zrna ( $T > 55$ ), to će se tijesto manje dići i kruh će biti gušći.
- Također su komercijalno dostupne gotove mješavine za kruh. Pogledajte preporuke proizvođača za upotrebu tih pripravaka.

**Bezglutensko brašno:** korištenje velikih količina ovih vrsta brašna za izradu kruha zahtijeva korištenje programa za bezglutenski kruh.

Postoji velik broj vrsta brašna koje ne sadrže gluten. Najpoznatije su brašno od heljde, rižino brašno (bilo bijelo ili cjelovito zrno), brašno od

kinoje, kukuruzno brašno, brašno od kestena, brašno od prosa i sirka.

Kod bezglutenskih kruhova, da bi se pokušalo postići elastičnost koju inače daje gluten, potrebno je pomiješati nekoliko vrsta brašna koja inače nisu krušna i dodati sredstva za zgušnjavanje.

**Sredstva za zgušnjavanje za bezglutenske kruhove:** za postizanje prave konzistencije i pokušaj imitiranja elastičnosti glutena možete u svoju smjesu dodati malo ksantan gume i/ili guar gume.

**Gotove bezglutenske mješavine:** s njima je lakše napraviti kruh bez glutena jer sadrže zgušnjivače i imaju prednost da su garantovano potpuno bez glutena – neke su također i organske.

Svi brendovi gotovih bezglutenskih mješavina ne daju iste rezultate.

**Šećer:** ne koristite šećer u kocki. Šećer hrani kvasac, daje dobar okus kruhu i poboljšava boju korice.

**So:** reguliše aktivnost kvasca i daje okus kruhu.

**Prije početka pravljenja ne smije doći u kontakt s kvascem.**

Također poboljšava strukturu tijesta.

**Voda:** voda rehidrira i aktivira kvasac. Također hidratizira škrob u brašnu i omogućuje oblikovanje štruce. Voda se može u cijelosti ili djelimično zamijeniti mlijekom ili drugim tekućinama. **Koristite tekućine sobne temperature, osim za bezglutenski kruh koji zahtijeva toplu vodu (približno 35 °C).**

**Masti i ulja:** masti čine kruh rahlijim. Kruh bolje i duže zadržava svježinu. Previše masnoće usporava dizanje tijesta. Ako koristite maslac, izmrvite ga u sitne dijelove ili ga omeškajte. Ne stavljate rastopljeni maslac. Spriječite da mast dođe u kontakt s kvascem, jer mast može spriječiti rehidraciju kvasca.

**Jaja:** poboljšavaju boju kruha i doprinose dobrom oblikovanju štruce. Ako koristite jaja, smanjite količinu tekućine u skladu s tim. Razbijte jaje i dodajte potrebnu tekućinu dok ne dobijete količinu tekućine navedenu u receptu.

Recepti **se računaju s jajima srednje veličine od 50 g.** Ako su jaja veća, dodajte malo brašna, a ako su manja, dodajte malo manje brašna.

**Mlijeko:** mlijeko ima učinak emulgiranja zbog čega se stvaraju pravilnije stanice, što doprinosi ljepšem izgledu štruce. Možete koristiti svježe mlijeko ili mlijeko u prahu. Ako koristite mlijeko u prahu, dodajte količinu vode prethodno rezervisanu za mlijeko: ukupni volumen mora biti jednak volumenu navedenom u receptu.

**Arome i začini:** neki od dodatnih sastojaka mogu se staviti u dozator (1) i na početku pripreme recept: orašasti plodovi, sjemenke, grožđice, čokoladni čips, suho voće, trave. Budite oprezni: neki se sastojci ne mogu stavljati u dozator jer bi se mogli zalijepiti na stjenke dozatora, npr. masni i vlažni sastojci kao što su sir i šunka. Te sastojke možete staviti direktno u kalup za kruh na početku pravljenja recepta.

## ODABIR SASTOJAKA ZA JOGURT

### Mlijeko

#### Koju vrstu mlijeka mogu koristiti?

Možete koristiti sve vrste mlijeka (na primjer kravlje mlijeko, kozje mlijeko, ovčje mlijeko, sojino mlijeko ili druga biljna mlijeka). Konzistencija jogurta može varirati zavisno od korištenog mlijeka. Sirovo mlijeko, dugotrajna mlijeka i sva dolje opisana mlijeka, prikladna su za upotrebu u uređaju:

- **Sterilizirano dugotrajno mlijeko:** punomasno UHT mlijeko daje čvršći jogurt. Djelimično obrano mlijeko daje manje čvrsti jogurt. Alternativno možete koristiti djelimično obrano mlijeko i dodati 1 ili 2 kašike mlijeka u prahu.
- **Punomasno mlijeko:** ovo mlijeko daje kremastiji jogurt s tankim slojem "kože" na vrhu.
- **Sirovo mlijeko (s farme): ovu vrstu mlijeka potrebno je prethodno prokuhati.** Preporučujemo da mlijeko kuhate dovoljno dugo vremena. Mlijeko je zatim potrebno ohladiti prije stavljanja u uređaj.
- **Mlijeko u prahu:** ova vrsta mlijeka daje vrlo kremasti jogurt. Uvijek se pridržavajte uputstava proizvođača navedenih na ambalaži.

### Sredstvo za fermentaciju

#### Za jogurt

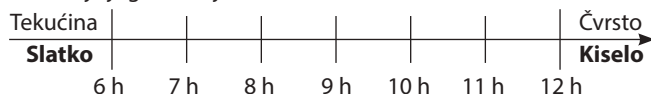
Sredstvo za fermentaciju može biti:

- **Običan jogurt** kupljen u trgovini, s najkasnijim istekom roka trajanja koji je dostupan.
- **Liofilizirano sredstvo za fermentaciju ili mliječne kulture.** U tom slučaju pridržavajte se trajanja aktivacije navedenog u uputstvu proizvođača sredstva za fermentaciju. Ta se sredstva mogu naći u supermarketima, apotekama i nekim trgovinama zdrave hrane.
- Neki od vaših **jogurta koje ste pripremili** – to mora biti obični jogurt, najsvježiji mogući. Taj se proces naziva "kultura".

**Svojstva sredstava mogu se uništiti previsokim temperaturama.**

## Trajanje fermentacije

- Zavisno od korištenih osnovnih sastojaka i željenog rezultata, fermentacija jogurta traje između 6 i 12 sati.



Po završetku postupka pravljenja, stavite jogurt u frižider na najmanje 4 sata i potrošite ga u roku od 7 dana.

## Sirilo (za meki bijeli sir)

Za pravljenje vlastitih sireva, za zgrušnjavanje mlijeka možete koristiti sirilo ili kiselu tekućinu poput limunovog soka ili octa.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Isključite uređaj iz strujnog napajanja i pričekajte da se potpuno ohladi.
- Kalup i lopaticu za miješenje operite vrućom sapunicom. Ako je lopatica u kalupu, namačite je 5 do 10 minuta.
- Druge dijelove očistite vlažnom spužvom. Temeljito osušite.
- Ni jedan dio nije prikladan za pranje u mašini za pranje posuđa.**
- Ne koristite sredstva za čišćenje u domaćinstvu, abrazivne spužve ili alkohol. Koristite mekanu vlažnu krpnu.
- Ne uranjajte tijelo ili poklopac uređaja u tekućine.







## VODIČ ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA KAKO BISTE POBOLJŠALI SVOJE RECEPTE

BS

Ne postizete očekivane rezultate? Ova će vam tabela pomoći.	Kruh se previše diže.	Kruh pada nakon što se previše digao.	Kruh se ne diže dovoljno.	Korica nije dovoljno zlatne boje.	Strane su smeđe, ali kruh nije dovoljno pečen.	Vrh i strane su pobrašnjeni.
Tokom pečenja pritisnuto je dugme	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nedovoljno brašna.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Previše brašna.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Nedovoljno kvasca.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Previše kvasca.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nedovoljno vode.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Previše vode.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nedovoljno šećera.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Brašno lošeg kvaliteta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pogrešni omjeri sastojaka (previše).	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prevruća voda.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prehladna voda.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pogrešan program.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Ne uspijevate postići željeni rezultat? Ovaj dijagram pomoći će vam pronaći rješenje.	Tekući jogurt	Jogurt je previše kiseo.	U jogurtu ima vode.	Požutjeli jogurt
Vrijeme fermentacije je prekratko.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vrijeme fermentacije je predugo.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Nedovoljno sredstava za fermentaciju ili mrtva ili neaktivna sredstva za fermentaciju.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nedovoljno čista posuda za jogurt.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mlijeko ne sadrži dovoljno masti (djelimično obrano mlijeko umjesto punomasnog mlijeka).	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poklopac ostavljen na kalupu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Korišteni su neodgovarajući programi.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## VODIČ ZA RJEŠAVANJE TEHNIČKIH PROBLEMA

PROBLEMI	UZROCI - RJEŠENJA
Lopatica za miješenje je ostala u kalupu.	• Neka se namače prije uklanjanja.
Nakon pritiska na  , ništa se ne dešava.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na zaslonu se prikazuje i treperi EO1, uređaj se oglašava zvučnim signalom: uređaj je previše vruć. Pričekajte 1 sat između 2 ciklusa.</li> <li>• Na zaslonu se prikazuje i treperi EOO, uređaj se oglašava zvučnim signalom: uređaj je previše hladan. Pričekajte da uređaj dostigne sobnu temperaturu.</li> <li>• Na zaslonu se prikazuje i treperi HHH ili EEE, uređaj se oglašava zvučnim signalom: kvar. Uređaj mora popraviti ovlaštena osoba.</li> <li>• Programirano je odgođeno pokretanje.</li> </ul>
Nakon pritiska na  , motor se uključuje ali ne mijesi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalup nije dobro postavljen.</li> <li>• Nema lopatice za miješenje ili lopatica nije dobro postavljena. U gornja dva slučaja ručno zaustavite uređaj dugim pritiskom na dugme . Ponovo počnite s receptom ispočetka.</li> </ul>
Nakon odgođenog početka kruh se nije dovoljno dignuo ili se ništa ne dešava.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zaboravili ste pritisnuti  nakon programiranja programa s odgođenim pokretanjem.</li> <li>• Kvasac je došao u kontakt sa solju i/ili vodom.</li> <li>• Nema lopatice za miješenje.</li> </ul>
Miris zagorjelog kruha.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Neki sastojci su pali izvan kalupa: isključite uređaj iz strujnog napajanja, ostavite da se ohladi i zatim očistite unutrašnjost vlažnom spužvom bez ikakvog sredstva za čišćenje.</li> <li>• Smjesa se prelija: prevelika količina sastojaka, naročito vode. Pridržavajte se omjera iz recepta.</li> </ul>
Dodatni sastojci ostaju u dozatoru.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• U dozatoru je previše sastojaka. Nemojte previše napuniti dozator. Poklopac se mora lako zatvarati.</li> <li>• U dozator nemojte stavljati masne, ljepljive i mokre sastojke.</li> </ul>

## DESCRIERE


- 1 Capac
  - a Distributor
    - (1) Distributor pentru ingrediente suplimentare
    - (2) Distributor de drojdie
- 2 Panou de control
  - a Ecran pentru afișaj
  - b Selecție de programe
  - c Buton de setări
  - d Selecție greutate
  - e Butoane pentru setarea pornirii întârziate și reglarea orei
  - f Selectarea culorii crustei
  - g Buton start/oprire
  - h Indicator luminos de funcționare
- i Activarea ingredientelor suplimentare
- j Activarea distribuitorului de drojdie
- k Setarea orei
- l Setarea temperaturii
- 3 Cuvă de pâine
- 4 Paletă de amestecare
- 5 Pahar dozator
- 6 Linguriță dozatoare/ lingură dozatoare
- 7 Cârlig pentru ridicarea paletei de frământare
- 8 Capac pentru stocare
- 9 Vas pentru brânză de vaci
- 10 Vas pentru iaurt

**Nivelul de putere sonoră măsurată pentru acest produs este de 66 dB.**

## ÎNAINTEA PRIMEI UTILIZĂRI

- Îndepărtați toate ambalajele, autocolantele și alte accesorii atât din exteriorul cât și din interiorul aparatului - **A**.
- **Curățați toate componentele și aparatul cu ajutorul unei cârpe umede.**

## GHID DE PORNIRE RAPIDĂ

- Derulați cablul de alimentare și introduceți ștecherul într-o priză cu împământare. După emiterea semnalului audio, programul 1 este afișat automat - **I**.
- Un ușor miros și fum pot fi emanate când aparatul este utilizat pentru prima dată.
- Extrageți cuva de pâine ridicând mânerul. Apoi instalați paleta de frământare - **B** - **D**.
- Adăugați ingredientele în cuvă în ordinea recomandată (consultați paragraful privind SFATURI PRACTICE). Adăugați drojdia în distribuitor (2) - **H**. Asigurați-vă că toate ingredientele sunt cântărite cu precizie - **E** - **F**.
- Introduceți cuva de pâine - **G**.
- Închideți capacul.
- Selectați programul dorit cu ajutorul tastei .

- Apăsați tasta **start**. Cele două puncte ale temporizatorului vor începe să clipească. Indicatorul luminos de funcționare se va aprinde - **J** - **K**.
- La terminarea ciclului de gătit, apăsați **start** și deconectați mașina de pâine de la priză. Îndepărtați cuva de pâine. Întotdeauna utilizați mănuși de bucătărie deoarece atât mânerul cuvei cât și interiorul capacului sunt fierbinți. Scoateți pâinea cât este fierbinte și amplasați-o pe un grătar timp de 1 oră pentru a o lăsa la răcit - **L**.

**Pentru a vă familiariza cu utilizarea mașinii dumneavoastră de pâine, vă sugerăm să încercați mai întâi rețeta de PÂINE FRANȚUZEASCĂ ca prima dumneavoastră pâine.**

PÂINE FRANȚUZEASCĂ (program 9)	INGREDIENTE - Ig = linguriță - LG = lingură	
CULOAREA CRUSTĂ = MEDIE	1. APĂ = 365 ml	3. FĂINĂ DE PÂINE (T55) = 620 g
GREUTATE = 1000 g	2. SARE - 2 lg	4. DROJDIE = 1½ lg

## UTILIZAREA MAȘINII DUMNEAVOASTRĂ DE PÂINE


### Selectarea programului


**Utilizați tasta de meniu** pentru a selecta programul dorit. Cu fiecare apăsare a tastei **menu**, numărul de pe ecran trece la programul următor.

PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Pâine fără zahăr și fără gluten	1	1	Program utilizat pentru prepararea rețetelor cu cantități mici de zahăr și grăsimi. Vă recomandăm utilizarea unui amestec gata preparat (consultați avertismentele privind utilizarea programelor fără gluten).
Pâine dulce fără gluten	2	2	Program utilizat pentru prepararea rețetelor ce conțin zahăr și grăsimi (de ex. brioadă). Vă recomandăm utilizarea unui amestec gata preparat.
Prăjitură fără gluten	3	3	Program utilizat pentru prepararea prăjiturilor fără gluten cu praf de copt. Vă recomandăm utilizarea unui amestec gata preparat.
Pâine integrală rapidă	4	4	Utilizați acest program pentru a prepara o rețetă mai rapidă bazată pe făină integrală.
Pâine integrală	5	5	Selectați acest program pentru a prepara rețete bazate pe făină integrală.
Pâine fără sare	6	6	Pâinea este unul dintre alimentele care furnizează cea mai mare cantitatea de sare zilnică. Reducerea consumului de sare poate ajuta la reducerea problemelor cardiovasculare.
Pâine super rapidă	7	7	Pâinea preparată cu programele rapide este mai compactă decât cea preparată cu alte programe.
Pâinea de seară	8	8	Selectați acest program când utilizați o cantitate mare de făină de seară sau alte cereale de acest tip (de ex. hrișcă, tritică).



PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Pâine franțuzească	9	9	Utilizați acest program pentru a produce o pâine tradițională franceză albă cu o crustă mai groasă.
Pâine dulce	10	10	Acest program este adecvat pentru tipurile de brioadă care conțin mai mult zahăr și grăsimi. Dacă utilizați amestecuri gata făcute, nu depășiți 750g în total.
Modul manual	-	11	Utilizați acest mod pentru a vă configura propriile setări pentru prepararea pâinii, de la temperatură la durată (consultați tabelul de mai jos).
Aluat dospit	11	12	Utilizați acest program pentru a prepara rețete pentru aluat de pizza, aluat de pâine și aluat de gofre. Acest program nu coace preparatul.
Paste	12	15	Utilizați acest program pentru a prepara rețete de paste italiene sau aluat pentru crustă de plăcinte.
Aluat fraged	-	14	Utilizați acest program pentru a vă prepara propriul aluat de plăcintă de casă.
Prăjitură	13	13	Utilizați acest program pentru a prepara prăjituri cu praf de copt. Numai setarea de 750g este accesibilă pentru acest program.
Numai coacere	14	16	Utilizați acest program pentru a coace între 10 și 70min. Poate fi selectat individual și utilizat: a) după terminarea programului de Aluat dospit, b) pentru încălzirea sau coacerea în vederea obținerii unei cruste crocante a pâinilor deja coapte care s-au răcit, c) pentru terminarea coacerii în cazul unei întreruperi prelungite de curent survenite în timpul unui ciclu de pâine.
Fiertură de ovăz	15	17	Utilizați acest program pentru a prepara fiertură de ovăz și rețete de budincă de orez. Atenție la jeturile de abur și la eliberarea de aer fierbinte când deschideți capacul.
Cereale	16	18	Utilizați acest program pentru a executa rețete de budincă de orez, budincă de gris și budincă de hrișcă. Atenție la jeturile de abur și la eliberarea de aer fierbinte când deschideți capacul.
Gem	17	19	Utilizați acest program pentru a prepara gemuri de casă. Atenție la jeturile de abur și la eliberarea de aer fierbinte când deschideți capacul.
Iaurt	18	20	Utilizat la prepararea iaurtului bazat pe lapte de vacă pasteurizat, lapte de capră sau lapte de soia. Amplasați vasul pentru iaurt în cuvă (fără capac sau filtrul de brânză de vaci). După preparare, păstrați-l într-un loc răcoros și consumați-l în maxim 7 zile.
Iaurt de băut	19	21	Utilizat la prepararea iaurtului de băut pe lapte pasteurizat. Amplasați vasul pentru iaurt în cuvă (fără capac). Scuturați bine înainte de a-l bea. După preparare, păstrați-l într-un loc răcoros și consumați-l în maxim 7 zile.
Brânză de vaci	20	22	Utilizat pentru a prepara brânză albă moale obținută prin covășirea laptelui de vacă sau de capră. Amplasați vasul pentru brânză de vaci în vasul de iaurt (fără capac) și instalați-l în cuvă. O fază de scurgere este necesară. După preparare, păstrați-l într-un loc răcoros și consumați-l în maxim 2 zile.

## EXPLICAREA MODULUI MANUAL


	Apăsați pe "set" (setare)		Valoare automată	Setare disponibilă	Comentarii
 Frământare	1	Durată de amestecare	00:09 min.	Între 0:03 min. și 00:10 min. 1 min. cu 1 min.	Puteți reduce durata de amestecare dacă ingredientele dumneavoastră sunt ușor de amestecat.
	2	T°C de amestecare	(1) Fără fermentare	(1) Fără fermentare (2) Fermentare rapidă (3) Fermentare lentă	Măriți temperatura dacă făina dumneavoastră nu se frământă ușor.
	3	Durată de frământare	00:27 min.	Între 00:00 min. și 00:35 min. 1 min. cu 1 min.	Măriți durata de frământare dacă utilizați făină puternică sau o făină cu un conținut ridicat de gluten. Pentru făină cu un conținut slab de gluten, diminueați durata de frământare.
	4	T°C de frământare	(1) Fără fermentare	(1) Fără fermentare (2) Fermentare rapidă (3) Fermentare lentă	Măriți temperatura dacă făina dumneavoastră nu se frământă ușor. Atenție, frământarea aluatului la o temperatură ridicată poate distruge drojdia și afecta dospirea pâinii.
	5	Distribuitor de nuci activat/dezactivat	ACTIVAT	ACTIVAT sau DEZACTIVAT	-
	6	Distribuitor de drojdie activat/dezactivat	ACTIVAT	ACTIVAT sau DEZACTIVAT	-

	Apăsați pe "set" (setare)		Valoare automată	Setare disponibilă	Comentarii
 Dospirea	7	Durata primei dospiri	00:23 min.	Între 00:00 min. și 00:35 min. 1 min cu 1 min	Durata de dospire depinde de calitatea făinii din care este făcut aluatul și de temperatura de fermentare.
	8	T°C primei dospiri	(2) Dospire lentă	(1) Dospire foarte lentă (2) Dospire normală (3) Dospire rapidă	Fermentarea lentă prelungeste durata de dospire pentru un gust mai bun și o elasticitate mai bună a pâinii. Fermentarea accentuată permite o dospire mai rapidă dar ar putea distruge elasticitatea pâinii dumneavoastră.
	9	Prima frământare	ACTIVAT	ACTIVAT sau DEZACTIVAT	Frământarea permite eliminarea dioxidului de carbon din aluatul dumneavoastră pentru a-i conferi rezistență. Nu utilizați frământarea pentru pâinile fără gluten.
	10	Durata celei de-a doua dospiri	00:25 min.	Între 00:00 min. și 03:00 min. 1 min cu 1 min	Durata de dospire depinde de calitatea făinii din care este făcut aluatul și de temperatura de fermentare.
	11	T°C celei de-a doua dospiri	(2) Dospire normală	(1) Dospire foarte lentă (2) Dospire normală (3) Dospire rapidă	Fermentarea lentă prelungeste durata de dospire pentru un gust mai bun și o elasticitate mai bună a pâinii. Fermentarea accentuată permite o dospire mai rapidă dar ar putea distruge elasticitatea pâinii dumneavoastră.
	12	A doua frământare	ACTIVAT	ACTIVAT sau DEZACTIVAT	Frământarea permite eliminarea dioxidului de carbon din aluatul dumneavoastră pentru a-i conferi rezistență. Nu utilizați frământarea pentru pâinile fără gluten.
	13	Durata celei de-a treia dospiri	00:20 min.	Între 00:00 min. și 03:00 min.	Durata de dospire depinde de calitatea făinii din care este făcut aluatul și de temperatura de fermentare.
	14	T°C celei de-a treia dospiri	(2) Dospire normală	(1) Dospire foarte lentă (2) Dospire normală (3) Dospire rapidă	Fermentarea lentă prelungeste durata de dospire pentru un gust mai bun și o elasticitate mai bună a pâinii. Fermentarea accentuată permite o dospire mai rapidă dar ar putea distruge elasticitatea pâinii dumneavoastră.


RO

	Apăsați pe "set" (setare)		Valoare automată	Setare disponibilă	Comentarii
	15	Durata coacerii	00:53 min.	între 00:10 min. și 01:30 min. 1 min cu 1 min	Creșterea duratei de coacere produce o pâine mai uscată.
	16	T°C de coacere	(4)	(1) pâine dulce și ușor rumenită sau prăjitură (2) prăjitură cu rumenire medie (3) rumenire medie pentru pâine dulce/pâine pufoasă (4) pâine dulce rumenită puternic / pâine cu rumenire medie (5) pâine rumenită puternic / pâine franțuzească cu rumenire medie (6) pâine franțuzească cu rumenire medie (7) temperatura cea mai ridicată	Temperatura de coacere modifică culoarea și grosimea crustei.
	17	Păstrare la cald automată	ACTIVAT	ACTIVAT sau DEZACTIVAT	Nu lăsați pâinea în cuvă dacă doriți anulați opțiunea de Păstrare la cald sau riscă să se umezească.

## Selectarea greutateii pâinii

Apăsați tasta  pentru a alege greutatea selectată - 500 g, 750 g sau 1000 g. Indicatorul luminos se aprinde în partea opusă setării selectate. Greutatea este furnizată numai în scop informativ. Pentru anumite programe, nu este posibil să selectați greutatea. Vă rugăm consultați tabelul ciclurilor de la sfârșitul manualului de instrucțiuni.

## Selectarea culorii crustei

Sunt disponibile trei selecții : ușor rumenită/rumenire medie/rumenire puternică. Dacă doriți să modificați setările automate, apăsați tasta  până când indicatorul luminos se aprinde în partea opusă setării. Pentru anumite programe, nu este posibil să selectați culoarea crustei. Vă rugăm consultați tabelul ciclurilor de la sfârșitul manualului de instrucțiuni.

## Activarea / dezactivarea distribuitorilor

Apăsați "Butonul de setări" (2c) pentru a activa sau dezactiva distribuitorii.



Cele două pictograme ale distribuitorilor vor apărea pe ecranul LCD dacă opțiunea distribuitor este disponibilă pentru programele dorite.

Dacă distribuitorii sunt disponibile pentru programul dorit, puteți dezactiva distribuitorul de nuci sau cel de drojdie, ori ambele.

Pentru a dezactiva, apăsați "Butonul de setări" (2c). Pictograma distribuitorului de nuci va clipi pe ecranul LCD. Apăsați scurt pe "butonul de setări" pentru menținerea activată a distribuitorului de nuci sau apăsați lung pentru dezactivarea acestuia. Reapăsați "Butonul de setări" (2c) pentru a activa sau dezactiva distribuitorul de drojdie. Pictograma pentru drojdie va apare și va clipi pe ecranul LCD. Apăsați scurt pe "butonul de setări" pentru menținerea activată a distribuitorului de drojdie sau apăsați lung pentru dezactivarea acestuia.

Asigurați-vă că în distribuitorul de drojdie nu introduceți decât drojdie.

## Pornirea/Oprirea

Apăsați tasta  pentru a porni aparatul. Numărătoarea inversă va începe. Pentru a opri programul sau a anula pornirea întârziată programată, apăsați  tasta timp de 3 secunde.



## UTILIZAREA MAȘINII DE FĂCUT PÂINE

**Tabelul ciclurilor (consultați sfârșitul manualului de instrucțiuni) indică etapele diferiților pași, conform programului selectat. Un indicator luminos indică pasul în curs.**

### 1. Frământarea

**Acest ciclu permite formarea structurii aluatului și capacitatea acestuia de a se ridica singur.** Pentru o mai bună dospire a aluatului, amplasați drojdia uscată în distribuitor (2).

În timpul acestui ciclu, puteți adăuga ingrediente: fructe uscate, măsline, etc. Unele dintre aceste ingrediente suplimentare pot să fie amplasate în distribuitor (1) la începutul executării rețetei: nuci, semințe, stafide, fulgi de ciocolată, fructe uscate, ierburi. Atenție: anumite ingrediente nu pot fi amplasate în distribuitor deoarece riscă să se lipească de pereții distribuitorului: ingredientele cu grăsime și ude precum brânza și șunca. Aceste ingrediente le puteți amplasa direct în cuva de pâine la începutul executării rețetei.

### 2. Dospirea

**Perioada de timp în care drojdia lucrează pentru a dospi pâinea și a-i produce aroma.**

### 3. Coacerea

**Transformă aluatul într-o pâine și asigură gradul de rumenit la crustei și cât de crocantă să fie.**

### 4. Păstrarea la cald

**Păstrează pâinea la cald timp de 1 oră după coacere. Însă, se recomandă să scoateți pâinea din cuvă după terminarea coacerii.**

Ecranul continuă să afișeze "0:00" în timpul ciclului de "Păstrare la cald" de o oră. La sfârșitul ciclului, aparatul se oprește automat după emiterea a câtorva semnale sonore.

## PROGRAMUL DE PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ

**Puteți programa aparatul pentru a vă asigura că preparatul dumneavoastră este gata la ora dorită cu până la 15 ore în avans. Vă rugăm consultați tabelul ciclurilor (vezi sfârșitul manualului de instrucțiuni).**

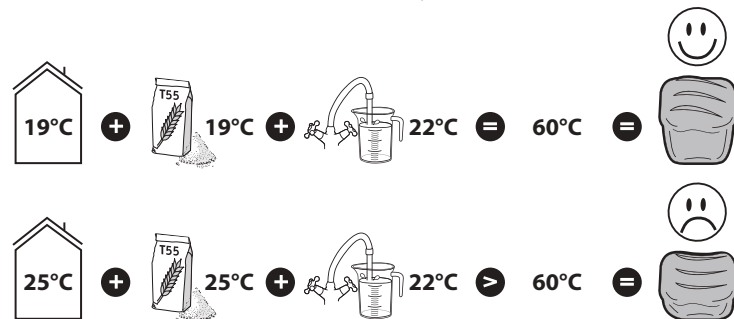
Acest pas are loc după selectarea programului, a gradului de rumenire al crustei și al greutății. Durata programului este afișată. Pentru a regla ora de pornire întârziată, apăsați **+** și **-**. Mașina afișează durata totală înainte de terminarea coacerii. **■** se aprinde. Apăsați **start** pentru a demara programul de pornire întârziată.

Dacă faceți o greșeală sau doriți să modificați setările orei, țineți apăsată tasta **start** până la emiterea unui semnal audio. Durata automată este afișată. Reîncepeți operația.

Anumite ingrediente sunt perisabile. Nu utilizați programul de pornire întârziată pentru rețete care conțin: lapte crud, ouă, iaurt, brânză, fructe proaspete.

## SFATURI PRACTICE

1. Toate ingredientele trebuie utilizate la temperatura camerei (dacă nu este indicat opusul) și trebuie cântărite cu precizie. **Măsurați lichidele cu ajutorul paharului dozator furnizat. Utilizați lingura pentru măsurarea lingurilor cu un capăt și a lingurițelor cu celălalt capăt.** Măsurătorile imprecise vor duce la rezultate slabe. **Prepararea pâinii este foarte sensibilă la condițiile de temperatură și de umiditate.** Pe timp de vreme caldă, se recomandă utilizarea lichidelor mai reci decât de obicei. La fel, pe timp de vreme rece, ar fi necesar să încălziți apa sau laptele (niciodată să nu depășească 35°C).



- Utilizați ingredientele termenului lor de expirare, și păstrați-le într-un loc răcoros și uscat.
- Făina trebuie cântărită cu precizie cu ajutorul unui cântar de bucătărie. **Utilizați drojdie de brutărie uscată și activă** (în pliculețe).
- Evitați deschiderea capacului în timpul funcționării (numai dacă se indică opusul).
- Respectați ordinea exactă a ingredientelor și cantitățile indicate în rețetă. Mai întâi lichidele, iar apoi solidele. **Drojdia nu trebuie să intre în contact cu lichidele sau cu sarea. Prea multă drojdie fragilizează structura aluatului, care se va ridica foarte tare și se va prăbuși în timpul coacerii.**

#### Ordinea generală de respectat:

- Lichide (unt topit, ulei, ouă, apă, lapte)
- Sare
- Zahăr
- Prima jumătate din cantitatea de făină
- Lapte praf
- Ingrediente solide specifice
- A doua jumătate a cantității de făină
- Drojdia (dacă nu este amplasată în distribuitor)

- În timpul unei întreruperi de curent de sub 7 minute, mașina va păstra starea curentă și va relua funcționarea în momentul restabilirii alimentării electrice.

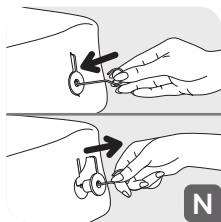
- Dacă doriți să preparați o pâine imediat după alta, așteptați aproximativ 1 oră între cele două cicluri pentru a-i permite mașinii să se răcească și să prevină orice eventual impact asupra preparării pâinii.

- Când scoateți pâinea din cuvă, este posibil ca paleta de frământare să rămână blocată în pâine. În acest caz, utilizați cârligul pentru a o îndepărta cu delicatețe.

În acest scop, introduceți cârligul în axul paletelor de frământare, iar apoi ridicați-l pentru a îndepărta paleta.

- Pentru a opri mașina de făcut pâine, apăsați butonul **stop** timp de 3 secunde.

- Pentru anularea semnalului sonor, apăsați butonul **mem** timp de 3 secunde.



**Avertismente privind utilizarea programelor fără gluten**  
 Meniurile 1, 2 și 3 trebuie utilizate pentru a prepara pâini sau prăjituri fără gluten. Pentru fiecare program, este disponibilă o singură greutate.

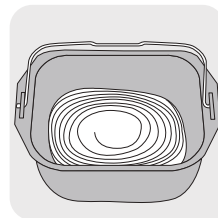
**Pâinile și prăjiturile fără gluten sunt adecvate pentru cei care sunt intoleranți la gluten (cei care suferă de boala celiacă) prezent în mai multe cereale (grâu, orz, secară, ovăz, kamut, tritică, etc.)**

**Este important să evitați contaminarea cu făini ce conțin gluten. Aordați atenție deosebită când curățați cuva și paleta de frământare, precum și ustensilele utilizate pentru prepararea pâinilor și a prăjiturilor fără gluten. Trebuie să vă asigurați că drojdia utilizată nu conține gluten.**

**Rețetele fără gluten au fost concepute bazându-se pe utilizarea preparatelor (denumite și amestecuri gata făcute) pentru pâine fără gluten și sunt de tipul fie Schär sau Valpiform.**

- Făinurile amestecate trebuie cernute împreună cu drojdia pentru a se preveni cocoloașele.
- Când programul este lansat, este nevoie să ajutați la procesul de frământare: răzuțiți toate ingredientele neamestecate de pe pereții înspre centrul cuvei folosind o spatulă care nu este de metal.
- Pâinea fără gluten nu dospește la fel de mult ca pâinea tradițională. **Aceasta va avea o consistență mai compactă și o culoare mai deschisă decât pâinea normală.**
- Toate mărcile de amestecuri gata făcute nu produc aceleași rezultate: rețetele trebuie modificate. De aceea, se recomandă efectuarea unor teste (consultați exemplele de mai jos).

Exemplu: reglați cantitatea de lichid.



Prea lichid



OK



Prea uscat

**Excepție: aluatul de prăjituri trebuie să rămână destul de lichid.**

## SELECȚIA INGREDIENTELOR PENTRU PÂINE

**Drojdie:** Pâinea este fabricată cu drojdie de brutărie. Acest tip de drojdie este vândută în diferite forme: cuburi mici de drojdie presată, drojdie uscată activă care trebuie rehidratată sau drojdie uscată instant. Drojdia este vândută în supermarketuri (brutării sau departamentele de alimente proaspete) dar puteți cumpăra drojdie proaspătă și de la brutăria dumneavoastră.

Drojdia poate fi încorporată direct în cuva mașinii dumneavoastră de făcut pâine, împreună cu alte ingrediente sau în distribuitorul de drojdie (numai pentru drojdia uscată). Însă, sfărâmați mărunț drojdia presată între degete pentru a-i ușura amestecarea.

Respectați cantitățile recomandate (consultați tabelul echivalențelor de mai jos).

Echivalențele de cantitate/greutate între drojdia uscată și cea presată:

Drojdie uscată (în lg)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Drojdie presată (în g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

**Făinurile:** Se recomandă utilizarea făinii de tip T55, excepție făcând recomandările diferite indicate în rețetă. Când utilizați amestecuri din făini speciale de pâine, briosoșă, briosoșă, nu depășiți 750g de aluat în total (făină+apă).

În funcție de calitatea făinii, rezultatele obținute pentru pâine pot varia.

- Păstrați făina într-un recipient închis ermetic, deoarece făina reacționează la variațiile climatice (umiditate). Adăugarea ovăzului, tărâței, a germenilor de grâu, secarei sau a semințelor întregi în aluatul de pâine va produce o pâine care este mai compactă și mai puțin pufoasă.
- Cu cât o făină se bazează pe făină integrală, care conține o parte a exteriorului bobului de grâu (T>55), cu cât aluatul va crește mai puțin, iar pâinea va fi mai compactă.
- În comerț veți putea găsi și preparata gata făcute pentru pâine. Vă rugăm consultați recomandările fabricantului pentru utilizarea acestor amestecuri.

**Făina fără gluten:** Utilizarea cantităților mari de acest tip de făină necesită selectarea programului de pâine fără gluten. Există un număr important de făini care nu conțin gluten. Cele mai cunoscute sunt făina de

hrișcă, făina de orez (fie alb, fie integral), făina de quinoa, făina de porumb, făina de castane, făina de mei și făina de sorg.

Pentru pâinile fără gluten, ca să imitați elasticitatea glutenului, este esențial să amestecați câteva tipuri de făină care nu sunt pentru pâine și să adăugați agenți de îngroșare.

**Agenți de îngroșare pentru pâinea fără gluten:** Pentru a obține consistența corectă și să încercați să imitați elasticitatea glutenului, puteți adăuga gumă de xantan și/sau gumă de guar în preparatele dumneavoastră.

**Amestecurile fără gluten gata de utilizare:** Acestea facilitează prepararea pâinii fără gluten deoarece conțin agenții de îngroșare și au avantajul de a fi garantate să nu conțină gluten - unele sunt și bio.

Toate mărcile de preparate fără gluten gata de utilizare nu dau aceleași rezultate.

**Zahărul:** Nu utilizați bucăți de zahăr. Zahărul hrănește drojdia și conferă un gust bun pâinii, îmbunătățindu-i culoarea crustei.

**Sarea:** Aceasta reglează activitatea drojdiei și dă gust pâinii.

**Nu trebuie să între în contact cu drojdia înainte de începerea frământatului.**

De asemenea, sarea îmbunătățește structura aluatului.

**Apa:** Apa rehidratează și activează drojdia. Aceasta rehidratează amidonul din făină și permite formarea pâinii. Apa poate fi înlocuită, fie în totalitate, fie parțial, cu lapte sau cu alte lichide. **Utilizați lichide la temperatura camerei, cu excepția pâinii fără gluten care necesită utilizarea apei calde (aproximativ 35°C).**

**Grăsimile și uleiurile:** Grăsimile fac pâinea mai pufoasă. Aceasta se va păstra mai bine și mai mult timp. Prea multă grăsime încetinește creșterea aluatului. Dacă utilizați unt, sfărâmați-l în bucăți mici sau înmuiăți-l. Nu încorporați unt topit. Evitați contactul grosimii cu drojdia deoarece grăsimea poate împiedica rehidratarea drojdiei.

**Ouăle:** Acestea îmbunătățesc culoarea pâinii și favorizează creșterea bună a pâinii. Dacă utilizați ouă, reduceți proporțional cantitatea de lichid. Spargeți oul și adăugați lichidul necesar până obțineți cantitatea de lichid indicată în rețetă.

**Rețetele au fost concepute pentru un ou de dimensiuni medii de 50g, dacă ouăle sunt mai mari, adăugați un pic de făină; dacă ouăle sunt mai mici, adăugați mai puțină făină.**

**Laptele:** Laptele are un efect emulsificator care duce la producerea unor celule mai regulate, îmbunătățind astfel aspectul pâinii. Puteți utiliza lapte proaspăt sau lapte praf. Dacă utilizați lapte praf, adăugați cantitatea de apă care ar fi trebuit utilizată pentru lapte proaspăt: volumul total trebuie să fie egal cu cel indicat în rețetă.

**Arome și ierburi:** Anumite ingrediente suplimentare pot să fie amplasate în distribuitor (1) la începutul executării rețetei: nuci, semințe, stafide, fulgi de ciocolată, fructe uscate, ierburi. Atenție: anumite ingrediente nu pot fi amplasate în distribuitor deoarece riscă să se lipească de pereții distribuitorului: ingredientele cu grăsime și ude precum brânza și șunca. Aceste ingrediente le puteți amplasa direct în cuva de pâine la începutul executării rețetei.

## SELECȚIA INGREDIENTELOR PENTRU IAURT

### Lapte

#### Ce tip de lapte poate fi utilizat?

Puteți utiliza toate tipurile de lapte (de exemplu lapte de vacă, lapte de capră, lapte de oaie, lapte de soia sau alt tip de lapte vegetal). Consistența iaurtului poate varia în funcție de laptele utilizat. Laptele crud, laptele cu durată lungă de viață și toate tipurile de lapte descrise mai jos sunt adecvate pentru utilizarea în aparat:

- **Lapte pasteurizat cu durată lungă de viață:** Laptele nedegresat de tip UHT produce un iaurt mai ferm. Laptele degresat parțial produce un iaurt moale. Sau, puteți utiliza lapte semi-degresat și să adăugați 1 sau 2 linguri de lapte praf.
- **Lapte nedegresat:** acest lapte produce un iaurt mai cremos, cu o pojghiță formată deasupra.
- **Laptele crud (laptele de fermă):** acest tip de lapte trebuie fiert în prealabil. Vă recomandăm să-l fierbeți o durată suficientă de timp. Apoi, lăsați-l să se răcească înainte de a-l introduce în aparat.
- **Laptele praf:** acest tip de lapte produce un iaurt foarte cremos. Întotdeauna respectați instrucțiunile trecute pe ambalajul producătorului.

### Agentul de fermentare

#### Pentru iaurt

Agentul de fermentare poate fi:

- Un **iaurt simplu** cumpărat din magazin, cu termen de expirare cât mai îndepărtat.
- Un **agent de fermentare uscat prin congelare sau culturi lactice**. În acest caz, respectați durata de activare indicată în instrucțiunile agentului de fermentare. Acești agenți sunt disponibili în supermarketuri, farmacii și alte magazine specializate.
- Unul dintre **iaurturile dumneavoastră preparate recent** – acesta trebuie să fie un iaurt simplu, cât mai recent posibil. Acest proces se numește "cultură".

**Proprietățile agenților pot fi distruse de temperaturile prea ridicate.**

### Durata de fermentare

- În funcție de ingredientele de bază utilizate și de rezultatul scontat, fermentarea iaurtului poate dura între 6 și 12 ore.



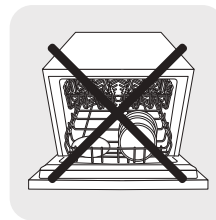
După terminarea gătitului, introduceți iaurtul în frigider timp de cel puțin 4 ore și consumați-l în maxim 7 zile.

### Cheag animal (pentru brânză albă moale)

Pentru prepararea brânzeturilor, puteți utiliza un pic de cheag animal sau un lichid acid precum sucul de lămâie ori oțetul pentru coagularea laptelui.

### CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească complet.
- Spălați cuva și paleta de frământat utilizând apă caldă cu detergent. Dacă paleta de frământare rămâne în cuvă, lăsați-o la înmuiat timp de 5-10 minute.
- Curățați celelalte componente cu un burete umed. Uscați bine.
- **Nicio componentă nu este lavabilă în mașina de spălat vase.**
- Nu utilizați produse de curățat casnice, bureți abrazivi sau alcool. Utilizați o cârpă moale, umedă.
- Nu scufundați niciodată în apă corpul aparatului sau capacul.



## GHID DE DEPANARE PENTRU ÎMBUNĂȚIREA REȚETELOR DUMNEAVOASTRĂ

Nu obțineți rezultatele sperate? Acest tabel vă va ajuta.	Pâinea crește prea tare	Pâinea de se dezumflă după ce a crescut prea mult	Pâinea nu crește suficient	Crusta nu este suficient de rumenită	Pâinea este maronie pe lateral dar nu este coaptă complet	Prea multă făină deasupra și pe lateral
Butonul  a fost apăsat în timpul coacerii.				●		
Făină insuficientă.		●				
Prea multă făină.			●			●
Drojdie insuficientă.			●			
Prea multă drojdie.		●		●		
Apă insuficientă.			●			●
Prea multă apă.		●			●	
Zahăr insuficient.			●			
Făină de calitate slabă.			●	●		
Proporție greșită a ingredientelor (cantități prea mari).	●					
Apă prea fierbinte.		●				
Apă prea rece.			●			
Program greșit.			●	●		

Nu reușiți să obțineți rezultatul dorit? Acest tabel vă va ajuta să identificați soluția.	Iaurt lichid	Iaurt este prea acid	În iaurt este apă	Iaurt îngălbenit
Durata de fermentare este prea scurtă.	●			
Durata de fermentare este prea lungă.		●	●	●
Agenți de fermentare insuficienți sau distruși ori agenți de fermentare inactivi.	●			
Vas de iaurt necurățat corect.	●			●
Laptele utilizat nu conține suficientă grăsime (lapte semi-degresat în loc de lapte nedegresat).	●			
Capac lăsat pe vas.			●	
Programe greșite utilizate.	●			●

## GHID TEHNIC DE DEPANARE

PROBLEME	CAUZE - SOLUȚII
Paleta de frământare este blocată în cuvă.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lăsați-o la înmuiat înainte de a o extrage.</li> </ul>
După apăsarea  nu se întâmplă nimic.	<ul style="list-style-type: none"> <li>EO1 este afișat și clipește pe ecran, aparatul emite un semnal sonor: aparatul este prea cald. Așteptați între 1 oră și 2 între cicluri.</li> <li>EOO este afișat și clipește pe ecran, aparatul emite un semnal sonor: aparatul este prea rece. Așteptați să atingă temperatura camerei.</li> <li>HHH sau EEE este afișat și clipește pe ecran, aparatul emite semnale sonore: defectare. Service-ul mașinii trebuie efectuat de personal calificat.</li> <li>O pornire întârziată a fost programată.</li> </ul>
După apăsarea  , motorul este pornit dar nu are loc nicio frământare.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuva nu a fost instalată corect.</li> <li>Paleta de frământare lipsește sau nu a fost instalată corect. În cele două cazuri menționate mai sus, opriți aparatul manual apăsând lung pe butonul  . Reluați rețeta de la început.</li> </ul>
După o pornire întârziată, pâinea nu a crescut suficient, nu se întâmplă nimic.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ați uitat să apăsați pe  după programarea pornirii întârziate.</li> <li>Drojdia a intrat în contact cu sarea și/sau cu apa.</li> <li>Paleta de frământare lipsește.</li> </ul>
Miros de ars.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unele ingrediente au căzut în afara cuvei: scoateți aparatul din priză, lăsați-l să se răcească, apoi curățați interiorul cu un burete umed și fără niciun produs de curățat.</li> <li>Preparatul s-a deversat: cantitatea ingredientelor utilizate a fost prea mare, mai ales cea de lichid. Respectați proporțiile indicate în rețetă.</li> </ul>
Ingrediente suplimentare rămân lipite în distribuitor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>În distribuitor sunt prea multe ingrediente. Nu supraîncărcați distribuitorul. Capacul trebuie să se închidă cu ușurință.</li> <li>Nu introduceți ingrediente unsuroase, lipicioase și umede în distribuitor.</li> </ul>

RO

## OPIS

- 1 Pokrov
  - a Dozirnik
    - (1) Dozirnik za dodatne sestavine
    - (2) Dozirnik za kvas
- 2 Nadzorna plošča
  - a Prikazovalnik
  - b Izbira programov
  - c Gumb za nastavitve
  - d Izbira teže
  - e Gumbi za nastavitve zakasnitve vklopa in nastavljanje časa
  - f Izbor barve skorje
  - g Gumb za vklop/izklop
  - h Indikatorska lučka delovanja
- i Aktivacija dodatnih sestavin
- j Aktivacija dozirnika za kvas
- k Nastavitev časa
- l Nastavitev temperature
- 3 Pekač za kruh
- 4 Metlica za gnetenje
- 5 Plastična merica
- 6 Merica za čajno žličko/jedilno žlico
- 7 Kavelj za dvig metlice za gnetenje
- 8 Pokrov za shranjevanje
- 9 Lonček za skuto
- 10 Lonček za jogurt

Izmerjena raven zvočne moči tega izdelka je 66 dBA.

## PRED PRVO UPORABO

- Odstranite vso embalažo, nalepke in dodatke v notranjosti in na zunanji strani naprave – **A**.
- **Napravo in vse komponente očistite z vlažno krpo.**

## HITRI ZAGON

- Odvijte kabel in ga priključite v ozemljeno električno vtičnico. Po zvočnem signalu se privzeto prikaže program 1 – **I**.
- Ob prvi uporabi lahko naprava oddaja rahel vonj in dim.
- Pekač za kruh odstranite tako, da ga dvignete za ročaj. Nato namestite metlico za gnetenje – **B** – **D**.
- V priporočenem vrstnem redu v pekač dodajte sestavine (glejte poglavje PRAKTIČNI NASVETI). V dozirnik za kvas dodajte kvas (2) – **H**. Poskrbite, da bodo vse sestavine natančno stehtane – **E** – **F**.
- Vstavite pekač za kruh – **G**.
- Zaprite pokrov.

- S tipko **menu** izberite zeleni program.
- Pritisnite tipko **start stop**. Dve točki časovnika utripata. Indikatorska lučka delovanja zasveti – **J** – **K**.
- Ob koncu cikla pritisnite **start stop** in aparat za pripravo kruha izključite iz napajanja. Odstranite pekač za kruh. Vedno uporabljajte rokavice, saj sta ročaj pekača in notranjost pokrova vroči. Še vroč kruh vzemite iz pekača in ga za eno uro položite na mrežo ter pustite, da se ohladi – **L**.

**Da se seznanite z delovanjem aparata za pripravo kruha, priporočamo, da najprej pripravite FRANCOSKI KRUH.**

FRANCOSKI KRUH (program 9)	SESTAVINE – čž = čajna žlička – jž = jedilna žlica	
BARVA SKORJE = SREDNJA	1. VODA = 365 ml	3. KRUŠNA MOKA (T55) = 620 g
TEŽA = 1000 g	2. SOL = 2 jž	4. KVAS = 1½ čž

## UPORABA APARATA ZA PRIPRavo KRUHA


### Izbira programa

- **menu** Za izbiro zelenega programa **uporabite tipko za meni**. Vsakokrat, ko pritisnete tipko **menu**, se številka na prikazovalniku premakne na naslednji program.

PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Slan kruh brez glutena	1	1	Program, ki se uporablja za pripravo jedi z malo sladkorja in maščobe. Priporočamo uporabo že pripravljene mešanice (glejte opozorila za program, pri katerih se uporablja moka brez glutena).
Sladek kruh brez glutena	2	2	Program, ki se uporablja za pripravo jedi s sladkorjem in maščobo (npr. briosev). Priporočamo uporabo že pripravljene mešanice.
Pecivo brez glutena	3	3	Program za pripravo peciva brez glutena s pečilnim praškom. Priporočamo uporabo že pripravljene mešanice.
Hiter polnozrnat kruh	4	4	Ta program uporabite za bolj hitro pripravo jedi iz polnozrnatih moke.
Polnozrnat kruh	5	5	Ta program uporabite za pripravo jedi iz polnozrnatih moke.
Kruh brez soli	6	6	Kruh je eno izmed živil, s katerim dnevno zaužijemo največ soli. Zmanjšanje vnosa soli lahko pomaga zmanjšati tveganje za srčno-žilne bolezni.
Super hiter kruh	7	7	Kruh, pripravljen z uporabo hitrih programov, je bolj kompakten, kot kruh, pripravljen z drugimi programi.
Rženi kruh	8	8	Ta program izberite, kadar uporabljate veliko količino ržene moke ali moke iz tovrstnih žit (npr. ajde, pire).
Francoski kruh	9	9	Ta program uporabite za pripravo francoskega kruha z debelejšo skorjo.


PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Sladek kruh	10	10	Ta program je primeren za pripravo jedi po vzoru briošev, ki vsebujejo več maščobe in sladkorja. Če uporabljate že pripravljene mešanice, lahko skupaj pripravite največ 750 g testa.
Ročni način	-	11	Ta program uporabite, kadar želite sami nastaviti temperaturo, čas in druge nastavitve za pripravo kruha (glejte spodnjo tabelo).
Vzhajano testo	11	12	Ta program uporabite za pripravo testa za pico, testa za kruh in vafle. V tem programu jedi ne morete speči.
Testenine	12	15	Ta program uporabite za pripravo italijanskih testenin ali testa za pito.
Krško testo	-	14	Ta program uporabite za pripravo domačega testa za pito.
Pecivo	13	13	Ta program uporabite za pripravo testa za pecivo s pecilnim praškom. Pri tem programu je mogoče uporabiti samo nastavitve teže 750 g.
Samo pečenje	14	16	Ta program uporabite za pečenje od 10 do 70 minut. Lahko ga izberete posamezno ali pa ga uporabite v naslednjih primerih: a) po zaključenem programu za vzhajano testo; b) kadar želite segreti ali zapeči že pečen kruh, ki se je ohladil; c) za dokončanje pečenja v primeru daljšega izpada električne energije med ciklom priprave kruha.
Ovsena kaša	15	17	Ta program uporabite za pripravo ovsene kaše in riževega pudinga. Pri odpiranju pokrova pazite na izhod pare in vročega zraka.
Žita	16	18	Ta program uporabite za pripravo riževega, zdrobovega in ajdovega pudinga. Pri odpiranju pokrova pazite na izhod pare in vročega zraka.
Marmelada	17	19	Ta program uporabite za pripravo domačih marmelad. Pri odpiranju pokrova pazite na izhod pare in vročega zraka.
Jogurt	18	20	Ta program se uporablja za pripravo jogurta iz pasteriziranega kravjega, kozjega ali sojinjega mleka. Lonček za jogurt postavite v pekač (brez pokrova za shranjevanje ali filtra za skuto). Ko je jogurt pripravljen, ga hranite na hladnem mestu in ga porabite v 7 dneh.
Tekoči jogurt	19	21	Program se uporablja za pripravo tekočega jogurta iz pasteriziranega mleka. Lonček za jogurt postavite v pekač (brez pokrova za shranjevanje). Pred uporabo jogurt dobro pretresite. Ko je jogurt pripravljen, ga hranite na hladnem mestu in ga porabite v 7 dneh.
Skuta	20	22	Program se uporablja za pripravo mehkega belega sira iz sesirjenega kravjega ali kozjega mleka. Lonček za skuto postavite v lonček za jogurt (brez pokrova za shranjevanje) in ju namestite v pekač. Potrebna je faza odcejanja. Ko je jogurt pripravljen, ga hranite na hladnem mestu in ga porabite v 2 dneh.



## POJASNILO ROČNEGA NAČINA

	Število pritiskov na gumb »set«		Privzeta vrednost	Nastavitev, ki je na voljo	Komentarji
 Pregnety	1	Čas mešanja	00:09 min.	Od 0:03 min. do 00:10 min. Po 1 minuto	Če se sestavine zlahka mešajo, lahko čas mešanja skrajšate.
	2	Temp. mešanja (°C)	(1) Brez fermentacije	(1) Brez fermentacije (2) Počasna fermentacija (3) Hitra fermentacija	Če je moko težko mešati, zvišajte temperaturo.
	3	Čas gnetenja	00:27 min.	Od 00:00 min. do 00:35 min. Po 1 minuto	Če uporabljate ostro moko ali moko z visoko vsebnostjo glutena, podaljšajte čas gnetenja. Če uporabljate moko z nizko vsebnostjo glutena, skrajšajte čas gnetenja.
	4	Temp. pri gnetenju (°C)	(1) Brez fermentacije	(1) Brez fermentacije (2) Počasna fermentacija (3) Hitra fermentacija	Če je moko težko mešati, zvišajte temperaturo. Bodite previdni! Gnetenje testa za kruh pri visoki temperaturi lahko uniči kvasovke, kar povzroči, da testo ne vzhaja.
	5	Vklop/izklop dozirnika za oreščke	VKL.	VKL. ali IZKL.	-
	6	Vklop/izklop dozirnika za kvas	VKL.	VKL. ali IZKL.	-

SL




	Število pritiskov na gumb »set«		Privzeta vrednost	Nastavitev, ki je na voljo	Komentarji
 Vzhajanje	7	Čas prvega vzhajanja	00:23 min.	Od 00:00 min. do 00:35 min. Po 1 minuto	Čas vzhajanja je odvisen od kakovosti testa in temperature, pri kateri poteka fermentacija.
	8	Temp. prvega vzhajanja (°C)	(2) Počasno vzhajanje	(1) Zelo počasno vzhajanje (2) Normalno vzhajanje (3) Hitro vzhajanje	Spodnja fermentacija podaljša čas vzhajanja za boljši okus in elastičnost kruha. Gornja fermentacija omogoča hitrejšo vzhajanje, vendar lahko uniči elastičnost kruha.
	9	Prva delitev	VKL.	VKL. ali IZKL.	Delitev omogoča odstranjevanje ogljikovega dioksida iz testa, zaradi česar bo kruh bolj kompakten. Delitve ne uporabljajte pri pripravi kruha iz moke brez glutena.
	10	Čas drugega vzhajanja	00:25 min.	od 00:00 min. do 03:00 min. Po 1 minuto	Čas vzhajanja je odvisen od kakovosti testa in temperature, pri kateri poteka fermentacija.
	11	Temp. drugega vzhajanja (°C)	(2) Normalno vzhajanje	(1) Zelo počasno vzhajanje (2) Normalno vzhajanje (3) Hitro vzhajanje	Spodnja fermentacija podaljša čas vzhajanja za boljši okus in elastičnost kruha. Gornja fermentacija omogoča hitrejšo vzhajanje, vendar lahko uniči elastičnost kruha.
	12	Druga delitev	VKL.	VKL. ali IZKL.	Delitev omogoča odstranjevanje ogljikovega dioksida iz testa, zaradi česar bo kruh bolj kompakten. Delitve ne uporabljajte pri pripravi kruha iz moke brez glutena.
	13	Čas tretjega vzhajanja	00:20 min.	od 00:00 min. do 03:00 min.	Čas vzhajanja je odvisen od kakovosti testa in temperature, pri kateri poteka fermentacija.
	14	Temp. tretjega vzhajanja (°C)	(2) Normalno vzhajanje	(1) Zelo počasno vzhajanje (2) Normalno vzhajanje (3) Hitro vzhajanje	Spodnja fermentacija podaljša čas vzhajanja za boljši okus in elastičnost kruha. Gornja fermentacija omogoča hitrejšo vzhajanje, vendar lahko uniči elastičnost kruha.


	Število pritiskov na gumb »set«		Privzeta vrednost	Nastavitev, ki je na voljo	Komentarji
 Pečenje	15	Čas pečenja	00:53 min. Po 1 minuto	Od 0:10 min. do 1:30 min. Po 1 minuto	Če boste podaljšali čas pečenja, bo kruh bolj suh.
	16	Temp. pečenja (°C)	(4)	(1) svetel sladek kruh ali pecivo (2) srednje visoko pecivo (3) srednja raven za sladek kruh/svetel kruh (4) temen sladek kruh/srednje zapečen kruh (5) temen kruh/srednje zapečen francoski kruh (6) temen francoski kruh (7) najvišja temperatura	Temperatura pečenja spremeni barvo in debelino skorje.
 Ohranjanje toplote	17	Samodejno ohranjanje toplote	VKL.	VKL. ali IZKL.	Če izklopite možnost ohranjanja toplote, kruha ne puščajte v pekaču, saj lahko postane moker.

SL

## Izbira teže kruha

Pritisnite tipko , da nastavite izbrano težo: 500 g, 750 g ali 1000 g. Nasproti izbrane nastavitve se prižge indikatorna lučka. Teža je na voljo le v informativne namene. Pri nekaterih programih teže ni mogoče izbrati. Glejte tabelo ciklov na koncu navodil za uporabo.

## Izbira barve skorje

Na voljo so tri možnosti: svetla, srednja ali temna. Če želite privzeto nastavitev spremeniti, pritisnite tipko , dokler ne zasveti indikatorna lučka nasproti izbrane nastavitve. Pri nekaterih programih barve skorje ni mogoče izbrati. Glejte tabelo ciklov na koncu navodil za uporabo.

## Aktivacija/deaktivacija dozirnikov



Za aktivacijo ali deaktivacijo dozirnikov pritisnite gumb za nastavitve (2c). Če je možnost uporabe dozirnikov v izbranih programih na voljo, se bosta na zaslonu LCD pojavila piktograma dveh dozirnikov.

Če sta za dozirnika na voljo za izbrani program, lahko deaktivirate dozirnik za oreščke ali dozirnik za kvas oziroma oba dozirnika.

Za deaktivacijo pritisnite gumb za nastavitve (2c). Na zaslonu LCD bo utripal piktogram dozirnika za oreščke. Na hitro pritisnite gumb za nastavitve, da bo dozirnik za oreščke ostal vključen, če pa ga želite deaktivirati, gumb pritisnite in pridržite. Za aktivacijo ali deaktivacijo dozirnika za kvas ponovno pritisnite gumb za nastavitve (2c). Na zaslonu LCD se bo pojavil in utripal piktogram dozirnika za kvas. Na hitro pritisnite gumb za nastavitve, da bo dozirnik za kvas ostal vključen, če pa ga želite deaktivirati, gumb pritisnite in pridržite.

V dozirnik za kvas lahko daste samo instant suhi kvas.

## Zagon/ustavitev

Za vklop naprave pritisnite tipko . Začne se odštevanje. Če želite ustaviti program ali preklicati programirano zakasnitev zagona, **tipko**  **pritisnite 3 sekunde.**

## DELOVANJE APARATA ZA PRIPRAVO KRUHA

**Tabela ciklov (glejte tabelo na koncu navodil za uporabo) označuje razčlenitev različnih korakov glede na izbran program.** Indikatorna lučka nakazuje, kateri korak trenutno poteka.

### 1. Gnetenje

**Ta cikel omogoča oblikovanje strukture testa in njegove sposobnosti, da primerno vzhaja.** Za boljše vzhajanje testa v dozirnik za kvas dajte instant suhi kvas (2).

Med tem ciklom lahko dodate naslednje sestavine: suho sadje, olive itd. Nekatero izmed teh dodatnih sestavin lahko daste v dozirnik (1) že na začetku priprave jedi, na primer oreščke, rozine, koščke čokolade, suho sadje, zelišča. Bodite previdni! Nekaterih sestavin ni mogoče dati v dozirnik, saj se lahko prilepijo na stranice dozirnika. To so mastne in mokre sestavine, kot sta sir in šunka. Te sestavine lahko ob začetku priprave jedi daste neposredno v pekač za kruh.

### 2. Vzhajanje

**Čas, med katerim kvasovke delujejo, da kruh vzhaja in razvije svojo aromo.**

### 3. Pečenje

**Testo spremeni v štruco in zagotovi zeleno barvo skorje ter hrustljivost.**

### 4. Ohranjanje toplote

**Ta cikel ohrani kruh topel še eno uro po pečenju. Vseeno je priporočljivo, da kruh vzamete iz pekača takoj, ko je pečen.**

Med eno uro dolgim ciklom ohranjanja toplote, je na prikazovalniku prikazan čas »0:00«. Ob koncu cikla se naprava samodejno ustavi in slišali boste več zvočnih signalov.

## PROGRAM Z ZAKASNITVIJO ZAGONA

Napravo lahko programirate tako, da je zmes pripravljena ob uri, ki jo sami izberete, to je do 15 ur vnaprej. Glejte tabelo ciklov na koncu navodil za uporabo.

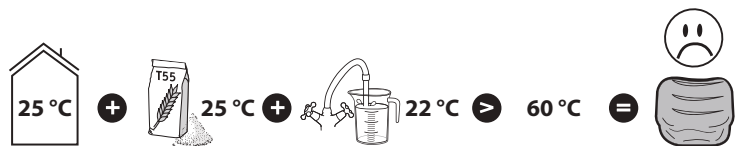
Ta korak se pojavi, ko izberete program, barvo skorje in težo. Prikazan je čas trajanja programa. Če želite nastaviti čas zakasnitve zagona, pritisnite **+** in **-**. Naprava prikaže skupno trajanje do konca pečenja. Zasveti **⏸**. Pritisnite **⏸** da zaženete program z zakasnitvijo zagona.

Če se zmotite ali želite spremeniti nastavev časa, pridržite tipko **⏸**, dokler ne zaslišite zvočnega signala. Prikazan je privzeti čas. Ponovno zaženite delovanje.

Nekatere sestavine so pokvarljive. Programa z zakasnitvijo zagona ne uporabljajte za pripravo jedi, ki vsebujejo surovo mleko, jajca, jogurt, sir in sveže sadje.

## PRAKTIČNI NASVETI

1. Vse uporabljene sestavine morajo biti sobne temperature, če ni navedeno drugače, in natančno stehtane. **Tekočine izmerite s priloženo merico. S priloženo žlico na eni strani izmerite količino, ki ustreza jedilni žlici, in na drugi strani količino, ki ustreza čajni žlički.** Nepravilno izmerjene in stehtane sestavine bodo povzročile slab rezultat. **Zmes za kruh je zelo občutljiva na temperaturo in vlago.** Kadar je zunaj vroče, priporočamo, da uporabljajte tekočine z nižjo temperaturo, kot običajno. Kadar pa so zunaj temperature nizke, bo vodo in mleko treba segreti, vendar nikoli na več kot 35 °C.

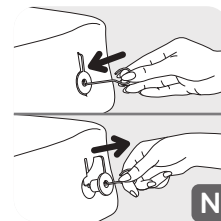


2. Uporabljajte sestavine, ki jim še ni potekel rok uporabe, hranite pa jih na hladnem in suhem mestu.
3. Moko morate natančno stehitati s kuhinjsko tehtnico. **Uporabljajte suhi pekovski kvas** (v vrečkah).
4. Med uporabo pokrova ne odpirajte, razen, če ni drugače navedeno.
5. Sestavine dodajajte v enakem prstnem redu, kot je navedeno, ter upoštevajte količine, navedene v receptu. Najprej dodajte tekočine, nato suhe sestavine. **Kvas ne sme priti v stik s tekočinami ali soljo. Preveč kvasa oslabi strukturo testa, zato bo testo zelo vzhajalo, med peko pa se bo sesedlo.**

### Splošni vrstni red, ki ga upoštevajte:

- tekočine (zmehčano maslo, olje, jajca, voda, mleko),
- sol,
- sladkor,
- prva polovica moke,
- mleko v prahu,
- posebne trdne sestavine,
- druga polovica moke,
- kvas, če ni v dozirniku.

6. V primeru izpada elektrike, krajšega od 7 minut, bo aparat shranil svoje stanje in nadaljeval s pripravo, ko bo električna energija zopet na voljo.
7. Če želite, da cikel priprave kruha takoj sledi prejšnjemu ciklu, med obema cikloma počakajte približno 1 uro, da se aparat ohladi in da preprečite potencialni vpliv na pripravo kruha.



8. Med jemanjem kruha iz aparata se lahko metlica za gnetenje zagodzi vanj. V tem primeru jo s pomočjo kavljva previdno odstranite. To naredite tako, da kavelj vstavite v gred metlice za gnetenje, nato jo dvignete in odstranite.
9. Če želite izklopiti aparat za pripravo kruha, pritisnite in 3 sekunde pridržite gumb **⏸**.
10. Če želite odstraniti zvočni signal, pritisnite in 3 sekunde pridržite gumb **⏸**.

## Opozorila za programe, pri katerih se uporablja moka brez glutena

Kadar pripravljate kruh ali pecivo brez glutena, morate uporabiti menije 1, 2 in 3. Pri vsakem programu je na voljo le ena teža.

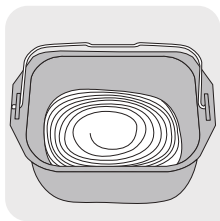
Kruh in pecivo brez glutena je primerno za osebe, ki so preobčutljive na gluten (osebe s celiakijo), ki je prisoten v številnih žitih (pšenica, ječmen, rž, oves, kamut, pira itd.).

Pomembno je preprečiti navzkrižno kontaminacijo z vrstami moke, ki vsebujejo gluten. Pred pripravo kruha in peciva brez glutena še posebej temeljito očistite pekač in metlico za gnetenje ter pripomočke, ki jih pri pripravi uporabljate. Prav tako se prepričajte, da kvas ne vsebuje glutena.

Recepti za pripravo jedi so bili zasnovani na osnovi uporabe že pripravljenih mešanic za kruh brez glutena, vrste Schär ali Valpiform

- Mešanice različnih vrst moke morate presejati s kvasom, da preprečite nastanek grudic.
- Ko se program zažene, morate sodelovati pri procesu gnetenja, in sicer s stranic posode z nekovinsko lopatico postgajte morebitne sestavine, ki se niso premešale.
- Kruh iz moke brez glutena ne more vzhajati do enake mere kot kruh iz tradicionalne moke. **Takšen kruh bo v primerjavi s klasičnim gostejši in svetlejši.**
- Vnaprej pripravljene mešanice različnih blagovnih znamk ne prinašajo enakih rezultatov, zato boste morda morali recepte prilagoditi. Zato je priporočljivo opraviti nekaj testov (glejte spodnji primer).

Primer: prilagodite količino tekočine.



Preveč tekoče



V redu



Presuho

Izjema: testo za pecivo mora ostati precej tekoče.

## INFORMACIJE O SESTAVINAH

### IZBOR SESTAVIN ZA KRUH

**Kvas:** Kruh se pripravlja z uporabo pekovskega kvasa. Takšen kvas se prodaja v številnih oblikah: kot majhne kocke stisnjene kvasa, aktiven suhi kvas, ki ga je treba namočiti, ali instant suhi kvas. Kvas se prodaja v supermarketih (na oddelku pekarnarstva ali svežih živil), pri peku pa lahko kupite tudi stisnjeni kvas.

Kvas lahko skupaj z ostalimi sestavinami neposredno vmešate v pekaču ali pa ga dodate v dozirniki za kvas (velja samo za instant suhi kvas). Stisnjeni kvas z roko dobro razdrobite, da se bo tako lažje vmešal v testo.

Upoštevajte priporočene količine (glejte spodnjo tabelo primerjave).

Količina/primerjava količine suhega in stisnjene kvasa:

Suhi kvas (čž)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Stisnjeni kvas (v g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

**Moka:** Če v receptu ni drugače navedeno, je priporočena uporaba moke T55. Kadar uporabljate mešanice posebnih vrst moke za kruh, brioše ali mlečni kruh, skupaj ne smete pripraviti več kot 750 g testa (moka + voda).

Končni rezultat se lahko razlikuje tudi zaradi razlike v kakovosti moke.

- Moko hranite v hermetično zaprti posodi, saj reagira na nihanje razmer v prostoru (vlažnost). Če boste testu za kruh dodali oves, otrobe, pšenične kalčke, rž ali cela zrna, bo nastal kruh, ki bo bolj gost in manj puhast.
- Večji delež polnozrnate moke, to je moka, ki vsebuje zunanjo plast pšeničnega zrna (T>55), pomeni, da bo kruh manj vzhajal in bo gostejši.
- V trgovinah so na voljo tudi že pripravljene mešanice za kruh. Pri uporabi teh mešanic upoštevajte navodila proizvajalca.

**Moka brez glutena:** Uporaba velikih količin tovrstne moke kar kliče po uporabi programov za pripravo kruha brez glutena. Obstaja veliko vrst moke, ki ne vsebujejo glutena. Najbolj znane so ajdova moka, riževa moka (bela ali polnozrnata), kvinojina moka, koruzna moka, kostanjeva moka, prosena moka in sirkova moka.

Če želite pri pripravi kruha brez glutena poustvariti elastičnost glutena, je ključnega pomena, da uporabite več vrst moke, ki ni namenjena za pripravo kruha, in dodate sredstva za zgoščevanje.

**Sredstva za zgoščevanje za kruh brez glutena:** Če želite ustvariti

primerno konsistenco in želite poustvariti elastičnost glutena, lahko v zmes dodate nekaj ksantan gumija in/ali guar gumija.

**Vnaprej pripravljene mešanice brez glutena:** Olajšajo pripravo kruha brez glutena, saj vsebujejo sredstva za zgoščevanje. Prav tako zanje velja jamstvo, da so popolnoma brez glutena, nekatere so tudi ekološke.

Vnaprej pripravljene mešanice brez glutena različnih znamk ne prinašajo enakih rezultatov.

**Sladkor:** Ne uporabljajte sladkorja v kockah. Sladkor je hrana za kvasovke, kruhu daje dober okus in izboljša barvo skorje.

**Sol:** Regulira aktivnost kvasovk in daje kruhu okus.

**Sol ne sme priti v stik s kvasom.**

Sol tudi izboljšuje strukturo testa.

**Voda:** Voda kvas razmoči in ga aktivira. Prav tako razmoči škrob v moki in omogoči oblikovanje hleba. Vodo lahko v celoti ali delno nadomestite z mlekom ali drugimi tekočinami. **Uporabljajte tekočine s sobno temperaturo, razen pri pripravi kruha brez glutena, kjer je treba uporabiti toplo vodo (približno 35 °C).**

**Maščobe in olja:** Maščobe naredijo kruh bolj puhast. Zaradi maščob kruh ostane svež dlje časa. Preveč maščob upočasni vzhajanje testa. Če uporabljate maslo, ga zdrobite na koščke in zmehčajte. V testo ne dodajate raztopljenega masla. Preprečite, da bi maščoba prišla v stik s kvasom, saj lahko prepreči, da bi se kvas razmočil.

**Jajca:** Jajca izboljšajo barvo kruha in pripomorejo k oblikovanju štruce. Če uporabljate jajca, ustrezno zmanjšajte količino tekočine. Jajce zdrobite in dodajte preostalo tekočino, da boste pripravili količino tekočine, navedene v receptu.

**Recepti predvidevajo uporabo srednje velikih jajc, ki tehtajo 50 g.** Če so jajca večja, dodajte nekaj moke, če so manjša, dodajte manj moke.

**Mleko:** Mleko ima emulgirni učinek, ki vodi v oblikovanje bolj pravilnih celic in posledično oblikovanje lepšega hleba. Uporabite lahko sveže mleko ali mleko v prahu. Če uporabljate mleko v prahu, dodajte enako količino vode, kot je količina mleka, navedena v receptu. Skupna količina mora biti enaka količini, navedeni v receptu.

**Arome in zelišča:** Nekateri izmed dodatnih sestavin lahko daste v dozirniki (1) že na začetku priprave jedi, na primer oreščke, rozine, koščke čokolade, suho sadje, zelišča. Bodite previdni! Nekaterih sestavin ni mogoče dati v dozirniki, saj se lahko prilepijo na stranice dozirnika. To so mastne in mokre

sestavine, kot sta sir in šunka. Te sestavine lahko ob začetku priprave jedi daste neposredno v pekač za kruh.

## IZBOR SESTAVIN ZA JOGURT

### Mleko

#### Katero vrsto mleka lahko uporabljam?

Uporabljate lahko vse vrste mleka (npr. kravje, kozje, ovčje in sojino mleko oziroma katero koli drugo rastlinsko mleko). Konsistenca jogurta se lahko razlikuje glede na uporabljeno mleko. Uporabljate lahko surovo mleko, mleko z dolgim rokom uporabe oziroma vse spodaj opisane vrste mleka:

- **Sterilizirano mleko z dolgim rokom uporabe:** Če boste uporabili polnomastno UHT mleko, bo nastal čvrstjši jogurt. Delno posneto mleko povzroči nastanek manj čvrstega jogurta. Uporabite lahko delno posneto mleko in dodate 1 ali 2 jedilni žlici mleka v prahu.
- **Polnomastno mleko:** z uporabo tovrstnega mleka bo nastal bolj kremast jogurt, ki bo imel na vrhu tanko »kožico«.
- **Surovo mleko (mleko s kmetije): to mleko morate pred uporabo prekuhati.** Priporočamo, da ga kuhate dovolj dolgo. Preden ga bost dali v napravo, naj se ohladi.
- **Mleko v prahu:** z uporabo tovrstnega mleka nastane zelo kremast jogurt. Vedno upoštevajte navodila na embalaži.

### Sredstvo za fermentacijo

#### Jogurt

Sredstvo za fermentacijo je lahko:

- **Navaden jogurt,** kupljen v trgovini z najdaljšim rokom uporabe, ki je na voljo.
- **Liofilizirano sredstvo za fermentacijo ali mlečne kulture.** V tem primeru upoštevajte trajanje aktiviranja, ki je navedeno v navodilih za uporabo sredstva za fermentacijo. Ta sredstva so na voljo v supermarketih, lekarnah in nekaterih trgovinah z zdravo prehrano.
- Eden izmed vaših **nedavno pripravljenih jogurtov** – biti mora najnovejši navaden jogurt. Ta proces se imenuje »kultura«.

**Lastnosti sredstev lahko uničijo previsoke temperature.**

## Trajanje fermentacije

- V odvisnosti od uporabljenih osnovnih sestavin in želenega rezultata, bo fermentacija jogurta trajala od 6 do 12 ur.



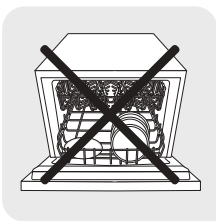
Ko je priprava končana, dajte jogurt v hladilnik za vsaj 4 ure in ga porabite najkasneje v 7 dneh.

## Sirilo (za mehak bel sir)

Za pripravo sirov lahko uporabite nekaj sirila ali kisle tekočine, kot je limonin sok ali kis, zaradi česar se mleko sesiri.

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Napravo izključite iz električnega omrežja in počakajte, da se popolnoma ohladi.
- V vroči milnici operite pekač in metlico za gnetenje. Če metlica za gnetenje ostane v pekaču, ga namočite za od 5 do 10 minut.
- Z vlažno gobico očistite še ostale komponente. Vse dele dobro posušite.
- **Nobeden izmed delov ni primeren za čiščenje v pomivalnem stroju.**
- Ne uporabljajte gospodinjskih čistil, abrazivnih krp ali alkohola. Uporabite mehko in vlažno krpo.
- Telesa aparata ali pokrova nikoli ne potopite v tekočino.



## VODNIK ZA ODPRAVLJANJE TEŽAV ZA IZBOLJŠANJE RECEPTOV

Niste dosegli pričakovanih rezultatov? Ta tabela vam bo pomagala.	Kruh preveč vzhaja.	Kruh se sesede potem, ko preveč vzhaja.	Kruh ne vzhaja dovolj.	Skorja ni dovolj zapečena.	Zunanost kruha je zapečena, vendar kruh v notranjosti ni dovolj pečen.	Zgoraj in po straneh je kruh mokast.
Med pečenjem ste pritisnili gumb	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ni dovolj moke.		●				
Preveč moke.			●			●
Premalo kvasa.			●			
Preveč kvasa.		●		●		
Premalo vode.			●			●
Preveč vode.		●			●	
Premalo sladkorja.			●			
Slaba kakovost moke.			●	●		
Napačno razmerje sestavin (preveč).	●					
Prevroča voda.		●				
Prehladna voda.			●			
Napačen program.			●	●		

Ali ne uspete doseči želenega rezultata? Ta preglednica vam bo pomagala poiskati rešitev.	Tekoči jogurt	Jogurt je prekisel.	V jogurtu je voda.	Porumenel jogurt.
Trajanje fermentacije je prekratko.	●			
Trajanje fermentacije je predolgo.		●	●	●
Ni dovolj sredstev za fermentacijo, sredstva so mrtva ali pa neaktivna.	●			
Nepriprava očiščen lonček za jogurt.	●			●
Uporabljeno mleko ne vsebuje dovolj maščobe (delno posneto namesto polnomastno mleko).	●			
Pokrov na lončku.			●	
Uporabljen je neprimeren program.	●			●

## VODNIK PO ODPRAVLJANJU TEHNIČNIH TEŽAV

TEŽAVE	VZROKI – REŠITVE
Metlica za gnetenje se je zagostila v pekaču.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preden jo boste odstranili, pekač namočite.</li> </ul>
Po pritisku na <b>▶</b> se ne zgodi nič.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na zaslonu utripa EO1, naprava piska: naprava je prevroča. Med dvema cikloma počakajte eno uro.</li> <li>• Na zaslonu utripa EOO, naprava piska: naprava je prehladna. Počakajte, da se segreje na sobno temperaturo.</li> <li>• Na zaslonu utripa HHH ali EEE, naprava piska: okvara. Napravo mora popraviti pooblaščen osebje.</li> <li>• Programirana je zakasnitev zagona.</li> </ul>
Po pritisku na <b>▶</b> , se motor vklopi, vendar se gnetenje ne začne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pekač ni pravilno vstavljen.</li> <li>• Metlica za gnetenje ni nameščena ali je nameščena napačno. V zgornjih dveh primerih ročno ustavite napravo z dolgim pritiskom gumba <b>▶</b>. Pripravo jedi začnite od začetka.</li> </ul>
Po zagonu z zakasnitvijo, kruh ni dovolj vzhajal oziroma se ničesar ne zgodi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po nastavitvi programa z zakasnitvijo zagona ste pozabili pritisniti na <b>▶</b>.</li> <li>• Kvas je prišel v stik s soljo in/ali vodo.</li> <li>• Metlica za gnetenje manjka.</li> </ul>
Vonj po zažganem.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nekatere sestavine so padle iz pekača. Napravo izključite iz električnega omrežja, pustite, da se ohladi, nato notranjost očistite z vlažno gobico brez čistila.</li> <li>• Zmes se je prelila: količina sestavin, zlasti tekočine, je prevelika. Upoštevajte količine, ko so navedene v receptu.</li> </ul>
Dodatne sestavine ostanejo v dozirniku.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• V dozirniku je preveč sestavin. Dozirnika ne napolnite preveč. Pokrov se mora zlahka zapreti.</li> <li>• V dozirnik ne dajajte mastnih, lepljivih in mokrih sestavin.</li> </ul>

## OPIS

- 1 Poklopac
  - a Dozer
    - (1) Dozer za dodatne sestojke
    - (2) Dozer za kvasac
- 2 Kontrolna ploča
  - a Displej
  - b Izbor programa
  - c Taster za podešavanje
  - d Izbor težine
  - e Tasteri za podešavanje odloženog starta i podešavanje vremena
  - f Izbor boje korice
  - g Taster za pokretanje/zaustavljanje
  - h Svetlosni indikator rada
- i Aktivacija dodatnih sestojaka
- j Aktivacija doze za kvasac
- k Podešavanje vremena
- l Podešavanje temperature
- 3 Posuda za hleb
- 4 Lopatica za mešenje
- 5 Merna posuda sa oznakama
- 6 Merna mala kašika/merna velika kašika
- 7 Kuka za podizanje lopatice za mešenje
- 8 Poklopac odeljka za odlaganje
- 9 Posuda za sveži sir
- 10 Posuda za jogurt

SR

**Izmeren nivo zvučne snage za ovaj proizvod je 66 dB.**

## PRE PRVE UPOTREBE

- Uklonite svu ambalažu, nalepnice i pribor iz unutrašnjosti i sa spoljne strane aparata - **A**.
- **Očistite sve delove i aparat vlažnom krpom.**

## BRZO POKRETANJE

- Odmotajte kabl i uključite ga u uzemljenu strujnu utičnicu. Posle zvučnog signala, prema zadatom podešavanju prikazuje se program br. 1 - **I**.
- Kod prvog korišćenja aparata, moguća je pojava blagog mirisa i dima.
- Izvadite posudu za hleb podizanjem ručke. Zatim stavite lopaticu za mešenje - **B** - **D**.
- Stavite sastojke u kalup preporučenim redosledom (pogledajte odeljak PRAKTIČNI SAVETI). Stavite kvasac u dozator za kvasac (2) - **H**. Vodite računa da svi sastojci budu tačno izvagani - **E** - **F**.
- Postavite posudu za hleb - **G**.
- Zatvorite poklopac.

- Izaberite željeni program pomoću tastera **☰**.
- Pritisnite taster **☰**. Trepere 2 tačkice tajmera. Svetlosni indikator rada se uključuje - **J** - **K**.
- Na završetku ciklusa pečenja pritisnite **☰** i isključite kućnu pekaru iz strujnog napajanja. Izvadite posudu za hleb. Uvek koristite rukavice za rernu, jer su i ručka posude i unutrašnji deo poklopca vrući. Izvadite hleb iz posude dok je još vruć i ostavite ga da se hladi na rešetki 1 čas - **L**.

**Da biste se upoznali sa radom kućne pekare, predlažemo da za prvi put isprobate recept za FRANCUSKI HLEB.**

FRANCUSKI HLEB (program 9)		SASTOJCI - mk = mala kašika - vk = velika kašika	
BOJA KORICE = SREDNJA	1. VODA = 365 ml	3. BRAŠNO ZA HLEB (T55) = 620 g	
TEŽINA = 1000 g	2. SO = 2 mk	4. KVASAC = 1½ mk	

## UPOTREBA KUĆNE PEKARE

### Izbor programa

**☰** Za izbor željenog programa, koristite taster menija. Svaki put kada pritisnete taster **☰**, broj na ekranu displeja prelazi na sledeći program.


PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Aromatični bezglutenski hleb	1	1	Program za recepte sa niskim sadržajem šećera i masti. Preporučujemo korišćenje gotovih mešavina (pogledajte upozorenja za bezglutenske programe).
Slatki bezglutenski hleb	2	2	Program za recepte koji sadrže šećer i masnoće (npr. briošči). Preporučujemo korišćenje gotovih mešavina.
Bezglutenski kolač	3	3	Program za pripremu bezglutenskih kolača sa praškom za pecivo. Preporučujemo korišćenje gotovih mešavina.
Brzi hleb od integralnog brašna	4	4	Koristite ovaj program za bržu pripremu receptata na bazi integralnog brašna.
Hleb od integralnog brašna	5	5	Izaberite ovaj program kada pripremate recepte na bazi integralnog brašna.
Hleb bez soli	6	6	Hleb je jedna od namirnica, koje najviše doprinose dnevnom unosu soli. Smanjenje konzumacije soli doprinosi smanjenju rizika od kardiovaskularnih bolesti.
Super brzi hleb	7	7	Hleb koji se priprema na brzim programima je kompaktniji od hleba pripremljenog na drugim programima.
Ražani hleb	8	8	Izaberite ovaj program kada koristite veliku količinu ražanog brašna ili drugih žitarica tog tipa (npr. heljda, spelta).
Francuski hleb	9	9	Ovaj program koristite za pripremu tradicionalnog belog francuskog hleba sa debljom koricom.


PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Slatki hleb	10	10	Ovaj program je pogodan za recepte tipa briošči, koji sadrže više masnoća i šećera. Ako koristite gotove mešavine, nemojte da prekoračujete ukupnu težinu testa od 750 g.
Ručni režim rada	-	11	Ovaj program koristite za postavljanje vlastitih vrednosti za pripremu hleba, od temperature do vremena (pogledajte tabelu u nastavku).
Testo koje narasta	11	12	Ovaj program koristite za recepte za testo za picu, testo za hleb i testo za vafle. Ovaj program ne uključuje pečenje.
Testenina	12	15	Ovaj program koristite za recepte za testeninu italijanskog tipa ili kore za pite.
Sipkavo testo	-	14	Ovaj program koristite za pravljenje domaćeg testa za pitu.
Kolač	13	13	Ovaj program koristite za kolače sa praškom za pecivo. Za ovaj program je moguće samo podešavanje od 750 g.
Samo pečenje	14	16	"Koristite ovaj program za pečenje u trajanju od 10 do 70 min. Može da se izabere nezavisno i koristi za sledeće: a) posle završetka programa za testo koje narasta, b) podgrevanje ili postizanje hrskave korice na već pečenom hlebu koji se ohladio, c) dovršavanje pečenja u slučaju dužeg nestanka struje tokom ciklusa pečenja hleba.
Kaša	15	17	Ovaj program koristite za recepte za kašu i puding od pirinča. Pazite na mlazove pare i oslobađanje vrućeg vazduha prilikom otvaranja poklopca.
Žitarice	16	18	Ovaj program koristite za recepte za puding od pirinča, puding od griza i puding od heljde. Pazite na mlazove pare i oslobađanje vrućeg vazduha prilikom otvaranja poklopca.
Džem	17	19	Ovaj program koristite za pripremu domaćih džemova. Pazite na mlazove pare i oslobađanje vrućeg vazduha prilikom otvaranja poklopca.
Jogurt	18	20	Koristi se za pripremu jogurta od pasterizovanog kravljeg mleka, kozjeg mleka ili sojinog mleka. Stavite posudu za jogurt u posudu (bez poklopca ili filtera za sveži sir). Posle pripreme, držite na hladnom mestu i potrošite u roku od 7 dana.
Tečni jogurt	19	21	Koristi se za pripremu tečnog jogurta od pasterizovanog mleka. Stavite posudu za jogurt u posudu (bez poklopca). Dobro protresite pre nego što probate. Posle pripreme, držite na hladnom mestu i potrošite u roku od 7 dana.
Sveži sir	20	22	Koristi se za pravljenje mekog belog sira od zgrušanog kravljeg ili kozjeg mleka. Stavite posudu za sveži sir u posudu za jogurt (bez poklopca) i umetnite je u kalup. Potrebna je faza ceđenja. Posle pripreme, držite na hladnom mestu i potrošite u roku od 2 dana.

SR





## OBJAŠNENJE RUČNOG REŽIMA RADA


	Pritisnite "set"	Zadata vrednost	Dostupno podešavanje	Napomena	
 Mešenje	1	Trajanje mešanja	00:09 min.	od 00:03 min. do 00:10 min. 1 min. po 1 min.	Možete da smanjite vreme mešanja ako se vaši sastojci mogu lako promešati.
	2	Temp. °C mešanja	(1) Bez fermentacije	(1) Bez fermentacije (2) Spora fermentacija (3) Brza fermentacija	Povećajte temperaturu ako se vaše brašno ne mesi lako.
	3	Trajanje mešanja	00:27 min.	od 00:00 min. do 00:35 min. 1 min. po 1 min.	Povećajte vreme mešanja ako koristite jako brašno ili brašno sa visokim sadržajem glutena. Za brašno sa niskim sadržajem glutena smanjite vreme mešanja.
	4	Temp. °C mešanja	(1) Bez fermentacije	(1) Bez fermentacije (2) Spora fermentacija (3) Brza fermentacija	Povećajte temperaturu ako se vaše brašno ne mesi lako. Imajte na umu da mešenje testa na visokoj temperaturi može da šteti kvascu i spreči dizanje testa.
	5	Dozer za orašaste plodove uklj./isklj.	ON (UKLJ.)	ON (UKLJ.) ili OFF (ISKLJ.)	-
	6	Dozer za kvasac uklj./isklj.	ON (UKLJ.)	ON (UKLJ.) ili OFF (ISKLJ.)	-

	Pritisnite "set"	Zadata vrednost	Dostupno podešavanje	Napomena	
 Narastanje	7	Trajanje prvog narastanja	00:23 min.	od 00:00 min. do 00:35 min. 1 min. po 1 min.	Vreme narastanja zavisi od kvaliteta testa i temperature fermentacije.
	8	Temp. °C prvog narastanja	(2) Sporo dizanje	(1) Veoma sporo narastanje (2) Normalno narastanje (3) Brzo narastanje	Niska fermentacija produžava vreme narastanja, ali daje bolji ukus i elastičnost hlebu. Visoka fermentacija omogućava brže narastanje, ali može da naštetiti elastičnosti hleba.
	9	Prvo lupanje	UKLJ.	ON (UKLJ.) ili OFF (ISKLJ.)	Lupanje omogućava izlazak ugljen-dioksida iz testa i time mu daje jačinu. Nemojte da koristite postupak lupanja za bezglutenske hlebove.
	10	Trajanje drugog narastanja	00:25 min.	od 00:00 min. do 03:00 min. 1 min. po 1 min.	Vreme narastanja zavisi od kvaliteta testa i temperature fermentacije.
	11	Temp. °C drugog narastanja	(2) Normalno dizanje	(1) Veoma sporo narastanje (2) Normalno narastanje (3) Brzo narastanje	Niska fermentacija produžava vreme narastanja, ali daje bolji ukus i elastičnost hlebu. Visoka fermentacija omogućava brže narastanje, ali može da naštetiti elastičnosti hleba.
	12	Drugo lupanje	UKLJ.	ON (UKLJ.) ili OFF (ISKLJ.)	Lupanje omogućava izlazak ugljen-dioksida iz testa i time mu daje jačinu. Nemojte da koristite postupak lupanja za bezglutenske hlebove.
	13	Trajanje trećeg narastanja	00:20 min.	od 00:00 min. do 03:00 min.	Vreme narastanja, zavisi od kvaliteta testa i temperature fermentacije.
	14	Temp. °C trećeg narastanja	(2) Normalno dizanje	(1) Veoma sporo narastanje (2) Normalno narastanje (3) Brzo narastanje	Niska fermentacija produžava vreme narastanja, ali daje bolji ukus i elastičnost hlebu. Visoka fermentacija omogućava brže narastanje, ali može da naštetiti elastičnosti hleba.


SR

	Pritisnite "set"		Zadata vrednost	Dostupno podešavanje	Napomena
 Pečenje	15	Vreme pečenja	00:53 min.	od 00:10 min. do 01:30 min. 1 min. po 1 min.	Produženje vremena pečenja daje suvlji hleb.
	16	Temp. °C pečenja	(4)	(1) svetli slatki hleb ili kolač (2) kolač srednjeg nivoa (3) srednji nivo za slatki hleb/svetli hleb (4) tamni slatki hleb/srednji hleb (5) tamni hleb/srednji francuski hleb (6) tamni francuski hleb (7) najviša temperatura	Temperatura pečenja menja boju i debljinu korice.
 Održavanje toplote	17	Automatsko održavanje toplote	ON (UKLJ.)	ON (UKLJ.) ili OFF (ISKLJ.)	Nemojte da ostavljate hleb u posudi ako isključite funkciju održavanja toplote, jer bi mogao da postane vlažan.

## Izbor težine hleba

Za nameštanje izabrane težine pritisnite taster  500 g, 750 g ili 1000 g. Uključuje se svetlosni indikator nasuprot izabranog podešavanja. Težina se daje samo u informativne svrhe. Za neke programe nije moguće izabrati težinu. Pogledajte dijagram ciklusa na kraju uputstva za upotrebu.

## Izbor boje korice

Moguća su tri izbora: svetlo/srednje/tamno. Ako želite da promenite zadato podešavanje, pritisnite taster  dok ne zasvetli svetlosni indikator nasuprot izabrane postavke. Za neke programe nije moguće izabrati boju korice. Pogledajte dijagram ciklusa na kraju uputstva za upotrebu.

## Aktivacija/deaktivacija dozera



Za aktivaciju ili deaktivaciju dozera pritisnite taster za podešavanja (2c). Ako je opcija dozera dostupna za željene programe, na LCD ekranu pojaviće se dva piktograma dozera.

Ako su za dozere dostupni željeni programi, možete da deaktivirate dozer za orašaste plodove ili dozer za kvasac, ili oba.

Za deaktivaciju pritisnite taster za podešavanje (2c). Na LCD ekranu treperiće piktogram dozera za orašaste plodove. Da bi dozer za orašaste plodove ostao uključen, pritisnite taster za postavke kratko ili ga pritisnite duže za deaktivaciju. Za aktivaciju ili deaktivaciju dozera kvasca, ponovo pritisnite taster za postavke (2c). Na LCD ekranu pojaviće se i treperiti piktogram kvasca. Da bi dozer za kvasac ostao uključen, pritisnite taster za postavke kratko ili ga pritisnite duže za deaktivaciju.

Vodite računa da u dozer za kvasac stavljate samo suvi instant kvasac.

## Pokretanje/zaustavljanje

Za uključivanje aparata pritisnite taster . Započinje odbrojavanje. Za zaustavljanje programa ili poništavanje programiranog odloženog starta, pritisnite taster  3 sekunde.

## RAD KUĆNE PEKARE

Dijagram ciklusa (pogledajte na kraju uputstva za upotrebu) prikazuje faze različitih koraka prema izabranom programu. Svetlosni indikator označava koji se korak trenutno odvija.

### 1. Mešenje

Ovaj ciklus omogućava stvaranje strukture testa i njegovo pravilno narastanje. Za bolje narastanje testa stavite suvi instant kvasac u dozer (2). Tokom ovog ciklusa možete da dodate sastojke: suvo voće, masline i sl. Neki od dodatnih sastojaka mogu da se stave u dozer (1) i na početku pripreme recepta: orašasti plodovi, semenke, suvo grožđe, čokoladni čips, suvo voće, bilje. Budite oprezni: neki sastojci ne mogu se stavljati u dozer, jer bi se mogli zalepiti na zidove dozera, npr. masni i vlažni sastojci, kao što su sir i šunka. Te sastojke možete da stavite direktno u posudu za hleb na početku pripreme recepta.

### 2. Narastanje testa

Vreme tokom kojeg testo radi, da bi naraslo i razvilo ukus.

### 3. Postupak pečenja

Pretvara testo u hleb i daje željenu boju korice i stepen hrskavosti.





### 4. Održavanje toplote


Održava hleb toplim 1 sat od završetka pečenja. Ipak preporučujemo da izvadite hleb iz kalupa posle pečenja.

Tokom jednočasovnog ciklusa održavanja toplote, na ekranu se nastavlja prikazivati "0:00". Posle završetka ciklusa, aparat se zaustavlja automatski posle oglašavanja nekoliko zvučnih signala.

## PROGRAM ODLOŽENOG STARTA

Aparat možete da programirate da biste bili sigurni da će jelo biti gotovo u vreme po vašem izboru, do 15 časova unapred. Pogledajte dijagram ciklusa (pogledajte na kraju uputstva za upotrebu).

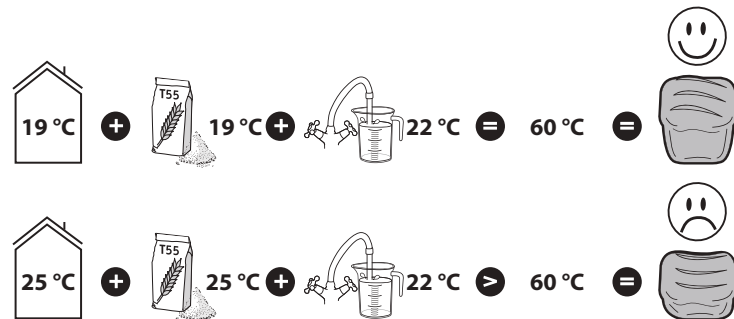
Ovaj korak sledi posle izbora programa, boje korice i težine. Prikazuje se vreme trajanja programa. Za podešavanje vremena odgođenog pokretanja pritisnite  i . Pre završetka postupka pečenja, aparat prikazuje ukupno trajanje. Svetli . Za pokretanje programa odloženog starta pritisnite .

Ako pogrešite ili želite da promenite podešavanje vremena, držite pritisnut taster  do oglašavanja zvučnog signala. Prikazuje se zadato vreme. Ponovite postupak.

Neki sastojci su kvarljivi. Program sa odloženim startom nemojte da koristite za recepte koji sadrže: sirovo mleko, jaja, jogurt, sir, sveže voće.

## PRAKTIČNI SAVETI

- Svi sastojci koji se koriste moraju da budu sobne temperature (ako nije drugačije navedeno), i moraju da se tačno izmere. **Izmerite tečnosti uz pomoć priložene merne posude sa oznakama. Koristite priloženu kašiku za merenje velikih kašika sa jedne strane i malih kašika sa druge strane.** Nepravilna merenja daće loše rezultate. **Priprema hleba je veoma osetljiva na uslove temperature i vlažnosti.** Tokom vrućeg vremena, preporučujemo da koristite hladnije tečnosti nego inače. Sa druge strane, za hladna vremena može da bude potrebno ugrejati vodu ili mleko (nikada iznad 35 °C).

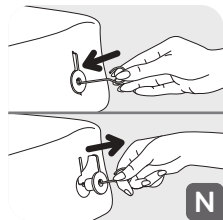


- Upotrebite sastojke pre isteka njihovog roka trajanja i držite ih na suvom, hladnom mestu.
- Brašno mora tačno da se izmeri uz pomoć kuhinjske vage. **Koristite aktivni suvi pekarski kvasac** (u kesicama).
- Izbegavajte otvaranje poklopca tokom upotrebe (ako nije drugačije navedeno).
- Sledite tačan redosled sastojaka i količina, kako je navedeno u receptima. Prvo tečnosti, a zatim čvrsti sastojci. **Kvasac ne sme da dođe u kontakt sa masnoćama ili solju. Previše kvasca slabi strukturu testa i ono će jako da se digne, ali će zatim da se spusti tokom pečenja.**

#### Opšti redosled kojeg se treba pridržavati:

- Tečnosti (omekšali maslac, ulje, jaja, voda, mleko)
- So
- Šećer
- Prva polovina brašna
- Mleko u prahu
- Određeni čvrsti sastojci
- Druga polovina brašna
- Kvasac (ako nije u dozeru)

- Kod nestanka struje koji traje kraće od 7 minuta, aparat će da zapamti status i nastavi sa radom nakon što se ponovo uspostavi napajanje.



- Ako želite da izvedete dva ciklusa pečenja hleba odmah jedan iza drugog, sačekajte otprilike 1 h između oba ciklusa, da bi se aparat ohladio i da ne bi bilo mogućeg uticaja na pripremu hleba.
- Kada vadite hleb, u njemu može da ostane zaglavljena lopatica za mešenje. U tom slučaju oprezno je izvadite uz pomoć kuke. Da biste to učinili, umetnite kuku u osovinu lopatice za mešenje i podignite je da biste je izvadili.
- Za isključivanje kućne pekare pritisnite taster 3 sekunde.
- Za isključivanje zvučnih signala pritisnite taster 3 sekunde.

## Upozorenje za bezglutenske programe

Za pravljenje bezglutenskih hlebova i kolača, moraju da se koriste programi 1, 2 i 3. Za svaki program je dostupna jedna težina.

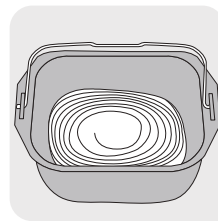
**Bezglutenski hleb i kolači su pogodni za osobe, koje imaju intoleranciju na gluten (celijakiju), koji je prisutan u nekoliko žitarica (pšenica, ječam, raž, ovas, kamut, spelta, itd.).**

**Važno je izbegavati unakrsnu kontaminaciju sa brašnima koja sadrže gluten. Vodite posebnu brigu o čišćenju kalupa i lopatice za mešenje, kao i svog drugog pribora, koji se koristi za pravljenje hleba i kolača bez glutena. Potrebno je voditi računa i da kvasac koji se koristi ne sadrži gluten.**

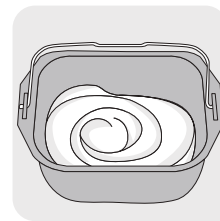
**Bezglutenski recepti su sastavljeni na bazi smesa (nazivaju se gotovim mešavinama) za bezglutenski hleb, koji su ili marke Schär ili Valpiform.**

- Mešavine raznih vrsta brašna je potrebno prosejati sa kvascem, da bi se sprečio nastanak grudvica.
- Kada program počinje, potrebno je pomoći pri procesu mešenja: lopaticom koja nije metalna stružite sa zidova sve neizmešane sastojke i potiskujte ih prema sredini kalupa.
- Bezglutenski hleb ne može da naraste toliko kao tradicionalni hleb. **Bit će gušće konzistencije i svetlije boje od normalnog hleba.**
- Sve marke gotove mešavine za testo ne daju iste rezultate: možda će biti potrebno prilagoditi recepte. Zbog toga preporučujemo da napravite nekoliko testova (pogledajte primer u nastavku).

Primer: podesite količinu tečnosti.



Previše tečno



OK



Previše suvo

**Izuzetak: testo za kolače mora da bude prilično tečno.**

## IZBOR SASTOJAKA ZA HLEB

**Kvasac: hleb se priprema korišćenjem pekarskog kvasca.** Ta vrsta kvasca se prodaje u nekoliko oblika: kocke komprimovanog kvasca, aktivni suvi kvasac koji treba rehidrirati ili suvi instant kvasac. Kvasac se prodaje u supermarketima (odeli pekare ili sveže hrane) ili ga možete kupiti u pekari.

Kvasac može da se stavi direktno u kalup za hleb zajedno sa drugim sastojcima ili u dozator za kvasac (samo instant suvi kvasac). Ipak, preporučljivo je dobro izmrviti svež kvasac među prstima da bi se olakšala njegova disperzija.

Pridržavajte se preporučenih količina (pogledajte tabelu jednakih vrednosti u nastavku).

Jednake vrednosti količine/težine suvog kvasca i svežeg kvasca:

Suvi kvasac (mk)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Svež kvasac (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

**Brašno: preporučuje se brašno tipa T55 ako u receptu nije drugačije navedeno. Kada koristite mešavine posebnih tipova brašna za hleb, brioš ili mlečni hleb, nemojte da prekoračujete ukupnu količinu od 750 g testa (brašno + voda).**

U zavisnosti od kvaliteta brašna i rezultati pravljenja hleba mogu da budu promenjivi.

- Držite brašno u hermetički zatvorenoj posudi, jer brašno reaguje na promene u klimatskim uslovima (vlažga). Dodavanjem ovasa, mekinja, pšeničnih klica, raži ili celih zrna u testo za hleb, dobija se gušći i manje prozračan hleb.
- Što se više brašna bazira na celim zrnima, tj. sadrži deo spoljašnjih slojeva pšeničnog zrna ( $T > 55$ ), to će testo manje da naraste i hleb će da bude gušći.
- Komercijalno su dostupne i gotove mešavine za hleb. Pogledajte preporuke proizvođača za upotrebu tih proizvoda.

**Bezglutensko brašno: korišćenje velikih količina ovih vrsta brašna za pripremu hleba zahteva korišćenje programa za bezglutenski hleb.** Postoji velik broj vrsta brašna koje ne sadrže gluten. Najpoznatije su brašno od heljde, pirinčano brašno (bilo belo ili integralno zrno), brašno

od kinoa, kukuruzno brašno, brašno od kestena, brašno od prosa i sirka. Kod bezglutenskih hlebova, da bi se postigla elastičnost koju inače daje gluten, potrebno je pomešati nekoliko vrsta brašna koja inače nisu brašna za hleb i dodati sredstva za zgušnjavanje.

**Sredstva za zgušnjavanje za bezglutenske hlebove:** za postizanje prave konzistencije i pokušaj imitiranja elastičnosti glutena, u svoju smesu možete da dodate malo ksantan gume i/ili guar gume.

**Gotove bezglutenske mešavine:** sa njima je lakše napraviti bezglutenski hleb jer sadrže zgušnjivače i imaju prednost da su garantovano potpuno bez glutena – neke su takođe i organske.

Svi brendovi gotovih bezglutenskih mešavina ne daju iste rezultate.

**Šećer:** nemojte da koristite šećer u kocki. Šećer hrani kvasac, daje dobar ukus hlebu i poboljšava boju korice.

**So:** reguliše aktivnost kvasca i daje ukus hlebu.

**Pre početka pravljenja ne sme da dođe u kontakt sa kvascem.**

Poboljšava i strukturu testa.

**Voda:** voda rehidrira i aktivira kvasac. Hidratizuje skrob u brašnu i omogućava oblikovanje hleba. Voda može da se u celosti ili delimično zameni mlekom ili drugim tečnostima. **Koristite tečnosti sobne temperature, osim za bezglutenski hleb koji zahteva toplu vodu (približno 35 °C).**

**Masti i ulja:** Masti daju hlebu mekoću. Hleb bolje i duže zadržava svežinu. Previše masnoće usporava narastanje testa. Ako koristite maslac, izmrvite ga u sitne delove ili ga omešajte. Nemojte da stavljate rastopljeni maslac. Sprečite da mast dođe u kontakt sa kvascem, jer mast može da spreči rehidraciju kvasca.

**Jaja:** poboljšavaju boju hleba i doprinose dobrom oblikovanju hleba. Ako koristite jaja, smanjite količinu tečnosti u skladu sa tim. Razbijte jaje i dodajte potrebnu tečnost dok ne dobijete količinu tečnosti navedenu u receptu.

Recepti **se računaju sa jajima srednje veličine od 50 g.** Ako su jaja veća, dodajte malo brašna, a ako su manja, dodajte malo manje brašna.

**Mleko:** mleko ima učinak emulgacije, zbog čega se stvaraju pravilnije ćelije, što doprinosi lepšem izgledu hleba. Možete da koristite sveže mleko ili mleko u prahu. Ako koristite mleko u prahu, dodajte količinu vode prethodno rezervisane za mleko: ukupni volumen mora da bude jednak volumenu navedenom u receptu.

**Arome i začini:** neki od dodatnih sastojaka mogu da se stave u dozer (1) i na početku pripreme recepta: orašasti plodovi, semenke, suvo grožđe, čokoladni čips, suvo voće, bilje. Budite oprezni: neki sastojci ne mogu se stavljati u dozer, jer bi se mogli zalepiti na zidove dozatora, npr. masni i vlažni sastojci, kao što su sir i šunka. Te sastojke možete da stavite direktno u posudu za hleb na početku pripreme recepta.

## IZBOR SASTOJAKA ZA JOGURT

### Mleko

#### Koju vrstu mleka mogu da koristim?

Možete da koristite sve vrste mleka (na primer kravlje mleko, kozje mleko, ovčje mleko, sojino mleko ili druga biljna mleka). Konzistencija jogurta može da varira, u zavisnosti od korišćenog mleka. Sirovo mleko, dugotrajna mleka i sva dole opisana mleka, pogodna su za upotrebu u aparatu:

- **Sterilizovano dugotrajno mleko:** punomasno UHT mleko daje čvršći jogurt. Delimično obrano mleko daje manje čvrsti jogurt. Alternativno možete da koristite delimično obrano mleko i dodate 1 ili 2 kašike mleka u prahu.
- **Punomasno mleko:** ovo mleko daje kremastiji jogurt sa tankim slojem "kože" na vrhu.
- **Sirovo mleko (sa farme): ovu vrstu mleka potrebno je prethodno prokuvati.** Preporučujemo da mleko kuvate dovoljno dugo vremena. Mleko zatim treba ohladiti pre stavljanja u aparat.
- **Mleko u prahu:** ova vrsta mleka daje veoma kremasti jogurt. Uvek se pridržavajte uputstava proizvođača navedenih na ambalaži.

### Sredstvo za fermentaciju

#### Za jogurt

Sredstvo za fermentaciju može da bude:

- **Običan jogurt** kupljen u prodavnici, sa najkasnijim istekom roka trajanja koji je dostupan.
- **Liofilizovano sredstvo za fermentaciju ili mlečne kulture.** U tom slučaju, pridržavajte se trajanja aktivacije navedenog u uputstvu proizvođača sredstva za fermentaciju. Ta sredstva mogu se naći u supermarketima, apotekama i nekim prodavnicama zdrave hrane.
- Neki od vaših **jogurta koje ste pripremili** – to mora da bude obični jogurt, najsvežiji mogući. Taj se proces naziva "kultura".

**Svojstva sredstava mogu da se unište previsokim temperaturama.**

## U zavisnosti fermentacije

- U zavisnosti od korišćenih osnovnih sastojaka i željenog rezultata, fermentacija jogurta traje između 6 i 12 časova.



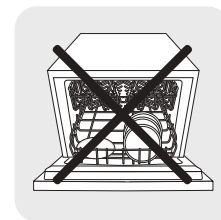
Posle završetka postupka pravljenja, stavite jogurt u frižider na najmanje 4 sata i potrošite ga u roku od 7 dana.

### Sirilo (za meki beli sir)

Za pripremu sireva, za zgrušnavanje mleka možete da koristite sirilo ili kiselo tečnost poput limunovog soka ili sirćeta.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Isključite aparat iz strujnog napajanja i sačekajte da se potpuno ohladi.
- Posudu i lopaticu za mešenje operite vrućom sapunicom. Ako je lopatica u posudi, kvasite je 5 do 10 minuta.
- Druge delove očistite vlažnim sunderom. Temeljno osušite.
- **Nijedan deo nije pogodan za pranje u mašini za pranje sudova.**
- Nemojte da koristite sredstva za čišćenje u domaćinstvu, abrazivne sunderne ili alkohol. Koristite meku vlažnu krpu.
- Ne potapajte telo ili poklopac aparata u tečnosti.



## VODIČ ZA REŠAVANJE PROBLEMA ZA POBOLJŠANJE RECEPTA

Ne postižete očekivane rezultate? Ova tabela će vam pomoći.	Hleb previše narasta.	Hleb pada nakon što je previše narastao.	Hleb se ne narasta dovoljno.	Korica nije dovoljno zlatne boje.	Strane su smeđe, ali hleb nije dovoljno pečen.	Vrh i strane sadrže mrvice brašna.
Tokom pečenja pritisnut je taster				●		
Nedovoljno brašna.		●				
Previše brašna.			●			●
Nedovoljno kvasca.			●			
Previše kvasca.		●		●		
Nedovoljno vode.			●			●
Previše vode.		●			●	
Nedovoljno šećera.			●			
Brašno lošeg kvaliteta.			●	●		
Pogrešni odnosi sastojaka (previše).	●					
Prevruća voda.		●				
Prehladna voda.			●			
Pogrešan program.			●	●		

Ne uspevate da postignete željeni rezultat? Ovaj dijagram će vam pomoći da pronađete rešenje.	Tečni jogurt	Jogurt je previše kiseo.	U jogurtu ima vode.	Požuteli jogurt
Vreme fermentacije je prekratko.	●			
Vreme fermentacije je predugo.		●	●	●
Nedovoljno sredstava za fermentaciju ili mrtva ili neaktivna sredstva za fermentaciju.	●			
Nedovoljno čista posuda za jogurt.	●			●
Mleko ne sadrži dovoljno masti (delimično obrano mleko umesto punomasnog mleka).	●			
Poklopac ostavljen na kalupu.			●	
Korišćeni su neodgovarajući programi.	●			●

## VODIČ ZA REŠAVANJE TEHNIČKIH PROBLEMA

PROBLEMI	UZROCI - REŠENJA
Lopatica za mešenje je ostala u kalupu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Neka se natapa pre uklanjanja.</li> </ul>
Nakon pritiska na , ništa se ne dešava.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Na ekranu se prikazuje i treperi EO1, aparat se oglašava zvučnim signalom: aparat je previše vruć. Sačekajte 1 sat između 2 ciklusa.</li> <li>Na ekranu se prikazuje i treperi EOO, aparat se oglašava zvučnim signalom: aparat je previše hladan. Sačekajte da aparat dostigne sobnu temperaturu.</li> <li>Na ekranu se prikazuje i treperi HHH ili EEE, aparat se oglašava zvučnim signalom: kvar. Aparat mora da popravi ovlašćena osoba.</li> <li>Podešen je odloženi start.</li> </ul>
Nakon pritiska na , motor se uključuje ali ne mesi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Posuda nije dobro postavljena.</li> <li>Nema lopatice za mešenje ili lopatica nije dobro postavljena. U gornja dva slučaja ručno zaustavite aparat dugim pritiskom na taster . Ponovo počnite sa receptom ispočetka.</li> </ul>
Posle odloženog starta, hleb nije dovoljno narastao ili se ništa ne dešava.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zaboravili ste da pritisnete  posle programiranja programa sa odloženim startom.</li> <li>Kvasac je došao u kontakt sa solju i/ili vodom.</li> <li>Nema lopatice za mešenje.</li> </ul>
Miris zagorelog hleba.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Neki sastojci su ispali iz posude: isključite aparat iz strujnog napajanja, ostavite da se ohladi i zatim očistite unutrašnjost vlažnim sunderom bez ikakvog sredstva za čišćenje.</li> <li>Smesa se prelila: prevelika količina sastojaka, naročito vode. Pridržavajte se odnosa iz recepta.</li> </ul>
Dodatni sastojci ostaju u dozeru.	<ul style="list-style-type: none"> <li>U dozeru je previše sastojaka. Nemojte da previše puniti dozer. Poklopac mora da se lako zatvara.</li> <li>U dozer nemojte da stavljate masne, lepljive i mokre sastojke.</li> </ul>

## OPIS

- 1 Poklopac
  - a Dozator
    - (1) Dozator za dodatne sastojke
    - (2) Dozator za kvasac
- 2 Upravljačka ploča
  - a Zaslon prikaza
  - b Odabir programa
  - c Tipka za postavke
  - d Odabir težine
  - e Tipke za postavke odgođenog starta i podešavanje vremena
  - f Odabir razine tamnjenja
  - g Tipka za pokretanje/zaustavljanje
- h Svjetlosni indikator rada
- i Aktiviranje dodatnih sastojaka
- j Aktiviranje dozatora za kvasac
- k Postavljanje vremena
- l Postavljanje temperature
- 3 Kalup za kruh
- 4 Lopatica za miješenje
- 5 Mjerna posuda s oznakama
- 6 Mjerna žličica/mjerna žlica
- 7 Kuka za podizanje lopatice za miješenje
- 8 Poklopac odjeljka za pohranu
- 9 Posuda za svježi sir
- 10 Posuda za jogurt

Izmjerena razina zvučne snage za ovaj proizvod je 66 dB.

## PRIJE PRVE UPORABE

- Uklonite svu ambalažu, naljepnice i različit pribor s uređaja i iz unutrašnjosti uređaja - **A**.
- **Očistite sve dijelove i uređaj vlažnom krpom.**

## BRZO POKRETANJE

- Odvijte kabel i uključite ga u uzemljenu strujnu utičnicu. Nakon zvučnog signala po zadanoj postavci prikazuje se program br. 1 - **I**.
- Kod prve primjene uređaja moguća je pojava blagog mirisa i dima.
- Izvadite kalup za kruh podizanjem ručke. Zatim montirajte lopaticu za miješenje - **B** - **D**.
- Stavite sastojke u kalup preporučenim redoslijedom (pogledajte odjeljak PRAKTIČNI SAVJETI). Stavite kvasac u dozator za kvasac (2) - **H**. Vodite računa da svi sastojci budu točno izvagani - **E** - **F**.
- Umetnite kalup za kruh - **G**.
- Zatvorite poklopac.
- Odaberite željeni program pomoću tipke **stop**.

- Pritisnite tipku **stop**. Trepere dvije točkice uklopnog sata. Svjetlosni indikator rada se pali - **J** - **K**.
- Na kraju ciklusa pečenja pritisnite **stop** i isključite uređaj iz strujnog napajanja. Izvadite kalup za kruh. Uvijek rabite rukavice za pećnicu jer su i ručka kalupa i unutrašnji dio poklopca vrući. Izvadite kruh iz kalupa dok je još vruć i ostavite ga da se hladi na rešetki 1 sat - **L**.

**Kako biste se upoznali s radom pekača kruha predlažemo da za prvi put iskušate recept za FRANCUSKI KRUH.**

FRANCUSKI KRUH (program 9)	SASTOJCI - čž = čajna žličica - vž = velika žlica	
BOJA KORICE = SREDNJA	1. VODA = 365 ml	3. BRAŠNO ZA KRUH (T55) = 620 g
TEŽINA = 1.000 g	2. SOL = 2 čž	4. KVASAC = 1½ čž

## UPORABA PEKAČA KRUHA

### Odabir programa

**menu** Za odabir željenog programa koristite tipku izbornika. Svaki put kada pritisnete tipku **menu** broj na zaslonu prikaza prelazi na sljedeći program.


PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Aromatični bezglutenski kruh	1	1	Program za recepte s niskim sadržajem šećera i masti. Preporučujemo uporabu gotovih mješavina (pogledajte upozorenja za bezglutenske programe).
Slatki bezglutenski kruh	2	2	Program za recepte koji sadrže šećer i masnoće (npr. brioši). Preporučujemo uporabu gotovih mješavina.
Bezglutenski kolač	3	3	Program za pripremu bezglutenskih kolača s praškom za pecivo. Preporučujemo uporabu gotove mješavine.
Brzi kruh od integralnog brašna	4	4	Koristite ovaj program za bržu pripremu recepata na bazi integralnog brašna.
Integralno brašno	5	5	Odaberite ovaj program kada pripremate recepte na bazi integralnog brašna.
Kruh bez soli	6	6	Kruh je jedna od namirnica koje najviše pridonose dnevnom unosu soli. Smanjenje konzumiranja soli pridonosi smanjenju rizika od kardiovaskularnih bolesti.
Super brzi kruh	7	7	Kruh koji se priprema na brzim programima kompaktniji je od onog pripremljenog na drugim programima.
Raženi kruh	8	8	Odaberite ovaj program kada koristite veliku količinu raženog brašna ili drugih žitarica tog tipa (npr. heljda, pir).
Francuski kruh	9	9	Koristite ovaj program za pripremu tradicionalnog bijelog francuskog kruha s debljom koricom.


HR





PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Slatki kruh	10	10	Ovaj je program prikladan za recepte tipa briosa koji sadrže više masnoća i šećera. Ako koristite gotove mješavine nemojte prekoračiti ukupnu težinu tijesta od 750 g.
Ručni način rada	-	11	Ovaj program koristite za postavljanje vlastitih vrijednosti za pripremu kruha, od temperature do vremena (pogledajte tablicu u nastavku).
Dizano tijesto	11	12	Koristite ovaj program za recepte za tijesto za pizzu, tijesto za kruh i tijesto za vafle. Ovaj program ne uključuje pečenje.
Tjestenina	12	15	Koristite ovaj program za recepte za tjesteninu talijanskog tipa ili kore za pite.
Prhko tijesto	-	14	Koristite ovaj program za izradu domaćeg tijesta za pitu.
Kolač	13	13	Koristite ovaj program za kolače s praškom za pecivo. Za ovaj program moguća je samo postavka od 750 g.
Samo pečenje	14	16	"Koristite ovaj program za pečenje u trajanju od 10 do 70 min. Može se odabrati nezavisno i koristiti za sljedeće: a) po završetku programa za dizano tijesto, b) podgrijavanje ili postizanje hrskave korice na već pečenom kruhu koji se ohladio, c) dovršavanje pečenja u slučaju duljeg nestanka struje tijekom ciklusa pečenja kruha.
Kaša	15	17	Koristite ovaj program za recepte za kašu i puding od riže. Pazite na mlazove pare i oslobađanje vrućeg zraka pri otvaranju poklopca.
Žitarice	16	18	Koristite ovaj program za recepte za puding od riže, puding od griza i puding od heljde. Pazite na mlazove pare i oslobađanje vrućeg zraka pri otvaranju poklopca.
Džem	17	19	Koristite ovaj program za pripremu domaćih džemova. Pazite na mlazove pare i oslobađanje vrućeg zraka pri otvaranju poklopca.
Jogurt	18	20	Koristi se za pripremu jogurta od pasteuriziranog kravljeg mlijeka, kozjeg mlijeka ili sojinog mlijeka. Postavite posudu za jogurt u kalup (bez poklopca ili filtra za svježi sir). Nakon pripreme držite na hladnom i potrošite u roku od 7 dana.
Tekući jogurt	19	21	Koristi se za pripremu tekućeg jogurta od pasteuriziranog mlijeka. Postavite posudu za jogurt u kalup (bez poklopca). Dobro protresite prije pijenja. Nakon pripreme držite na hladnom i potrošite u roku od 7 dana.
Svježi sir	20	22	Koristi se za izradu mekog bijelog sira od zgrušanog kravljeg ili kozjeg mlijeka. Postavite posudu za svježi sir u posudu za jogurt (bez poklopca) i umetnite je u kalup. Potrebna je faza cijedenja. Nakon pripreme držite na hladnom i potrošite u roku od 2 dana.


## OBJAŠNENJE RUČNOG NAČINA RADA

	Pritisnite "set"	Zadana vrijednost	Dostupna postavka	Napomene	
 Miješanje	1	Trajanje miješanja	00:09 min.	od 00:03 min. do 00:10 min. 1 min. po 1 min.	Možete smanjiti vrijeme miješanja ako se vaši sastojci mogu lako promiješati.
	2	Temp. °C miješanja	(1) Bez fermentiranja	(1) Bez fermentiranja (2) Sporo fermentiranje (3) Brzo fermentiranje	Povećajte temperaturu ako se vaše brašno ne mijesi lako.
	3	Trajanje miješanja	00:27 min.	od 00:00 min. do 00:35 min. 1 min. po 1 min.	Povećajte trajanje miješanja ako koristite jako brašno ili brašno s visokim sadržajem glutena. Za brašno s niskim sadržajem glutena smanjite trajanje miješanja.
	4	Temp. °C miješanja	(1) Bez fermentiranja	(1) Bez fermentiranja (2) Sporo fermentiranje (3) Brzo fermentiranje	Povećajte temperaturu ako se vaše brašno ne mijesi lako. Pazite, miješenje tijesta na visokoj temperaturi može štetiti kvascu i spriječiti dizanje tijesta.
	5	Dozator orašastih plodova uklj./isklj.	ON (UKLJ.)	ON (UKLJ.) ili OFF (ISKLJ.)	-
	6	Dozator kvasca uklj./isklj.	ON (UKLJ.)	ON (UKLJ.) ili OFF (ISKLJ.)	-


	Pritisnite "set"		Zadana vrijednost	Dostupna postavka	Napomene
 Dizanje	7	Trajanje prvog dizanja	00:23 min.	od 00:00 min. do 00:35 min. 1 min. po 1 min.	Trajanje dizanja ovisi o kvaliteti tijesta i temperaturi fermentiranja.
	8	Temp. °C prvog dizanja	(2) Sporo dizanje	(1) Vrlo sporo dizanje (2) Normalno dizanje (3) Brzo dizanje	Nisko fermentiranje produljuje trajanje dizanja ali daje bolji okus i elastičnost kruhu. Visoko fermentiranje omogućuje brže dizanje ali može naštetiti elastičnosti kruha.
	9	Prvo miješanje	ON (UKLJ.)	ON (UKLJ.) ili OFF (ISKLJ.)	Miješanje omogućuje izlazak ugljikovog dioksida iz tijesta i time mu daje snagu. Ne koristite miješanje za bezglutenske kruhove.
	10	Trajanje drugog dizanja	00:25 min.	od 00:00 min. do 03:00 min. 1 min. po 1 min.	Trajanje dizanja ovisi o kvaliteti tijesta i temperaturi fermentiranja.
	11	Temp. °C drugog dizanja	(2) Normalno dizanje	(1) Vrlo sporo dizanje (2) Normalno dizanje (3) Brzo dizanje	Nisko fermentiranje produljuje trajanje dizanja ali daje bolji okus i elastičnost kruhu. Visoko fermentiranje omogućuje brže dizanje ali može naštetiti elastičnosti kruha.
	12	Drugo miješanje	ON (UKLJ.)	ON (UKLJ.) ili OFF (ISKLJ.)	Miješanje omogućuje izlazak ugljikovog dioksida iz tijesta i time mu daje snagu. Ne koristite za bezglutenske kruhove.
	13	Trajanje trećeg dizanja	00:20 min.	od 00:00 min. do 03:00 min.	Trajanje dizanja ovisi o kvaliteti tijesta i temperaturi fermentiranja.
	14	Temp. °C trećeg dizanja	(2) Normalno dizanje	(1) Vrlo sporo dizanje (2) Normalno dizanje (3) Brzo dizanje	Nisko fermentiranje produljuje trajanje dizanja ali daje bolji okus i elastičnost kruhu. Visoko fermentiranje omogućuje brže dizanje ali može naštetiti elastičnosti kruha.

	Pritisnite "set"		Zadana vrijednost	Dostupna postavka	Napomene
 Pečenje	15	Vrijeme pečenja	00:53 min.	od 00:10 min. do 1:30 min. 1 min. po 1 min.	Produljenje trajanja pečenja daje suhli kruh.
	16	Temp. °C pečenja	(4)	(1) svijetli slatki kruh ili kolač (2) kolač srednje razine (3) srednja razina za slatki kruh/svijetli kruh (4) tamni slatki kruh/srednji kruh (5) tamni kruh/srednji francuski kruh (6) tamni francuski kruh (7) najviša temperatura	Temperatura pečenja mijenja boju i debljinu korice.
 Održavanje topline	17	Automatsko održavanje topline	ON (UKLJ.)	ON (UKLJ.) ili OFF (ISKLJ.)	Nemojte ostaviti kruh u kalupu ako isključite funkciju održavanja topline jer bi mogao postati vlažan.

## Odabir težine kruha

Pritisnite tipku  za postavljanje odabrane težine - 500 g, 750 g ili 1.000 g. Pali se svjetlosni indikator nasuprot odabrane postavke. Težina se daje samo u informativne svrhe. Za neke programe nije moguće odabrati težinu. Pogledajte dijagram ciklusa na kraju uputa za uporabu.

## Odabir razine tamnjenja

Moguća su tri odabira: svijetlo/srednje/tamno. Želite li promijeniti zadanu postavku pritisćite tipku  dok ne zasvijetli svjetlosni indikator nasuprot odabrane postavke. Za neke programe nije moguće odabrati boju korice. Pogledajte dijagram ciklusa na kraju uputa za uporabu.

## Aktiviranje/deaktiviranje dozatora

Za aktiviranje ili deaktiviranje dozatora pritisnite tipku za postavke (2c). Na LCD zaslonu pojavit će se dva piktograma dozatora ako je opcija dozatora dostupna za željene programe.

Ako su za dozatore dostupni željeni programi, možete deaktivirati dozator za orašaste plodove ili dozator za kvasac, ili oba.

Za deaktiviranje pritisnite tipku za postavke (2c). Na LCD zaslonu treperit će piktogram dozatora za orašaste plodove. Da bi dozator za orašaste plodove ostao uključen, pritisnite tipku za postavke kratko, ili ga pritisnite dulje za deaktiviranje dozatora. Za aktiviranje ili deaktiviranje dozatora kvasca ponovno pritisnite tipke za postavke (2c). Na LCD zaslonu pojavit će se i treperiti piktogram kvasca. Da bi dozator za kvasac ostao uključen, pritisnite tipku za postavke kratko, ili ga pritisnite dulje za deaktiviranje dozatora kvasca.

Pazite da u dozator za kvasac stavljate samo suhi instant kvasac.

## Pokretanje/zaustavljanje

Za uključivanje uređaja pritisnite tipku . Započinje odbrojavanje. Za zaustavljanje programa ili poništavanje programiranog odgođenog starta **na 3 sekunde pritisnite tipku** .

## RAD PEKAČA KRUHA

**Dijagram ciklusa (pogledajte na kraju uputa za uporabu) prikazuje faze različitih koraka prema odabranom programu.** Svjetlosni indikator označava koji se korak trenutačno odvija.

### 1. Miješenje

**Ovaj ciklus omogućuje izgradnju strukture tijesta i njegovo pravilno dizanje.** Za bolje dizanje tijesta stavite suhi instant kvasac u dozator (2).

Tijekom ovog ciklusa možete dodati sastojke: suho voće, masline i sl. Neki od dodatnih sastojaka mogu se staviti u dozator (1) i na početku pripreme recept: orašasti plodovi, sjemenke, grožđice, čokoladni čips, suho voće, trave. Budite oprezni: neki se sastojci ne mogu stavljati u dozator jer bi se mogli zalijepiti na stjenke dozatora, npr. masni i vlažni sastojci kao što su sir i šunka. Te sastojke možete staviti izravno u kalup za kruh na početku izrade recepta.

### 2. Dizanje

**Vrijeme tijekom kojeg tijesto radi kako bi se diglo i razvilo okus.**

### 3. Postupak pečenja

**Pretvara tijesto u štrucu i daje željenu boju korice i stupanj hrskavosti.**





### 4. Održavanje hrane toplom


**Održava kruh toplim 1 sat od pečenja. Ipak se preporučuje izvaditi kruh iz kalupa nakon pečenja.**

Tijekom jednosatnog ciklusa održavanja topline na zaslonu se nastavlja prikazivati "0:00". Po završetku ciklusa uređaj se automatski zaustavlja nakon oglašavanja nekoliko zvučnih signala.

## PROGRAM ODGOĐENOG STARTA

Uređaj možete programirati kako biste bili sigurni da će jelo biti gotovo u vrijeme po vašem odabiru, do 15 sati unaprijed. Pogledajte dijagram ciklusa (pogledajte na kraju uputa za uporabu).

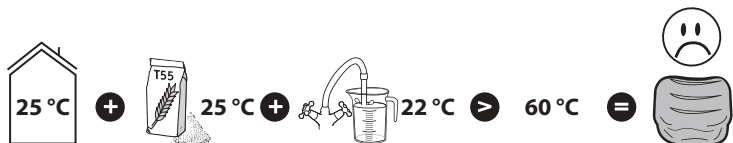
Ovaj korak slijedi nakon odabira programa, boje korice i težine. Prikazuje se vrijeme trajanja programa. Za namještanje vremena odgođenog pokretanja pritisnite  i . Prije završetka postupka pečenja uređaj prikazuje ukupno trajanje.  zasvijetli. Za pokretanje programa odgođenog pokretanja pritisnite .

Ako pogriješite ili želite izmijeniti postavku vremena držite pritisnutom tipku  dok se ne oglasi zvučni signal. Prikazuje se zadano vrijeme. Ponovite postupak.

Neki sastojci hlape. Program s odgođenim pokretanjem nemojte koristiti za recepte koji sadrže: sirovo mlijeko, jaja, jogurt, sir, svježe voće.

## PRAKTIČNI SAVJETI



1. Svi sastojci koji se koriste moraju biti sobne temperature (ako nije drukčije navedeno), i moraju se točno izvagati. **Izmjerite tekućine pomoću priložene mjerne posude s oznakama. Koristite priloženu žlicu za mjerenje velikih žlica s jedne strane i čajnih žličica s druge strane.** Nepravilna mjerenja dat će loše rezultate. **Priprema kruha vrlo je osjetljiva na uvjete temperature i vlažnosti.** Tijekom vrućeg vremena, preporučljivo je koristiti hladnije tekućine nego inače. S druge strane, za hladna vremena može biti potrebno ugrijati vodu ili mlijeko (nikad iznad 35 °C).

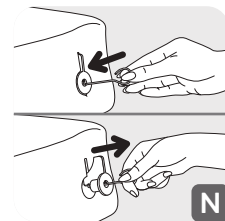


2. Rabite sastojke prije isteka njihovog roka trajanja i držite ih na suhom, hladnom mjestu.
3. Brašno se mora točno izvagati kuhinjskom vagom. **Koristite aktivni suhi pekarski kvasac** (u vrećicama).
4. Izbjegavajte otvaranje poklopca tijekom uporabe (ako nije drukčije navedeno).
5. Slijedite točan redoslijed sastojaka i količina kako je navedeno u receptima. Najprije tekućine, zatim kruti sastojci. **Kvasac ne smije doći u doticaj s masnoćama ili solju. Previše kvasca slabi strukturu tijesta i ono će se jako dići ali će se zatim spustiti tijekom pečenja.**

### Opći redoslijed kojeg se treba pridržavati:

- Tekućine (omekšali maslac, ulje, jaja, voda, mlijeko)
- Sol
- Šećer
- Prva polovica brašna
- Mlijeko u prahu
- Određeni kruti sastojci
- Druga polovica brašna
- Kvasac (ako nije u dozatoru)

6. Kod nestanka struje koji traje kraće od 7 minuta uređaj će zapamtiti status i nastaviti rad nakon što se ponovno uspostavi napajanje.
7. Ako želite izvesti dva ciklusa pečenja kruha izravno jedan iza drugog pričekajte otprilike 1 h između oba ciklusa kako bi se uređaj ohladio i kako ne bi bilo mogućeg utjecaja na pripremu kruha.
8. Kad vadite kruh u njemu može ostati zaglavljena lopatica za miješenje. U tom je slučaju oprezno izvadite pomoću kuke. Da biste to učinili umetnite kuku u osovinu lopatice za miješenje i podignite je da biste je izvadili.
9. Za isključivanje pekača kruha pritisnite tipku  na 3 sekunde.
10. Za gašenje zvučnih signala pritisnite tipku  na 3 sekunde.



### Upozorenje za bezglutenske programe

Za izradu bezglutenskih kruhova i kolača moraju se koristiti programi 1, 2 i 3. Za svaki program dostupna je jedna težina.

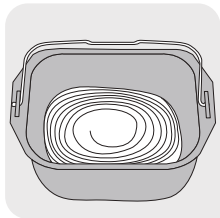
**Bezglutenski kruh i kolači prikladni su za one koji imaju intoleranciju na gluten (celijakiju) koji je prisutan u nekoliko žitarica (pšenica, ječam, raž, zob, kamut, pir, itd.).**

**Važno je izbjegavati križnu kontaminaciju s brašnima koja sadrže gluten. Vodite posebnu brigu o čišćenju kalupa i lopatice za miješenje, kao i svog drugog pribora koji se koristi za izradu kruha i kolača bez glutena. Također morate osigurati da kvasac koji se koristi ne sadrži gluten.**

**Bezglutenski recepti sastavljeni su na bazi pripravaka (nazivaju se gotovim mješavinama) za bezglutenski kruh koji su ili marke Schär ili Valpiform.**

- Mješavine raznih vrsta brašna moraju se prosijati s kvascem kako bi se spriječio nastanak grudica.
- Kada program započinje, potrebno je pomoći pri procesu miješenja: lopaticom koja nije metalna stružite sa stjenki sve neizmiješane sastojke i potiskujte ih prema sredini kalupa.
- Bezglutenski kruh ne može se dignuti toliko kao tradicionalni kruh. **Bit će gušće konzistencije i svjetlije boje od normalnog kruha.**
- Sve marke gotove mješavine za tijesto ne daju iste rezultate: možda će biti potrebno prilagoditi recepte. Stoga se preporučuje napraviti nekoliko testova (pogledajte primjer u nastavku).

Primjer: podesite količinu tekućine.



Previše tekuće



OK



Previše suho

**Iznimka: tijesto za kolače mora biti prilično tekuće.**

## PODACI O SASTOJCIMA

### ODABIR SASTOJAKA ZA KRUH

**Kvasac:** kruh se priprema korištenjem pekarskog kvasca. Ta se vrsta kvasca prodaje u nekoliko oblika: kocke komprimiranog kvasca, aktivni suhi kvasac koji treba rehidrirati ili suhi instant kvasac. Kvasac se prodaje u supermarketima (odjeli pekarnice ili svježe hrane) ili ga možete kupiti u pekarnici.

Kvasac se može staviti izravno u kalup za kruh zajedno s drugim sastojcima ili u dozator za kvasac (samo instant suhi kvasac). Ipak, preporučljivo je dobro razmrviti komprimirani kvasac među prstima kako bi se olakšala njegova disperzija.

Pridržavajte se preporučenih količina (pogledajte tablicu jednakih vrijednosti u nastavku)

Jednake vrijednosti količine/težine suhog kvasca i komprimiranog kvasca:									
Suhi kvasac (čž)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Komprimirani kvasac (u g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

**Brašna:** preporučuje se brašno tipa T55 ako u receptu nije drukčije navedeno. Kada koristite mješavine posebnih tipova brašna za kruh, brioš ili mliječni kruh nemojte prekoračiti ukupnu količinu od 750 g tijesta (brašno + voda).

Ovisno o kvaliteti brašna i rezultati izrade kruha mogu biti promjenjivi.

- Držite brašno u hermetički zatvorenoj posudi, jer brašno reagira na promjene u klimatskim uvjetima (vlaga). Dodavanjem zobi, mekinja, pšeničnih klica, raži ili cjelovitih zrna u tijesto za kruh dobiva se gušći i manje prozračan kruh.
- Što se više brašna temelji na cjelovitim zrnima, tj. sadrži dio vanjskih slojeva pšeničnog zrna (T > 55), to će se tijesto manje dići i kruh će biti gušći.
- Također su komercijalno dostupne gotove mješavine za kruh. Molimo proučite preporuke proizvođača za uporabu tih pripravaka.

**Bezglutensko brašno:** korištenje velikih količina ovih vrsta brašna za izradu kruha zahtijeva korištenje programa za bezglutenski kruh.

Postoji velik broj vrsta brašna koje ne sadrže gluten. Najpoznatije su brašno od heljde, rižino brašno (bilo bijelo ili cjelovito zrno), brašno od kinoje, kukuruzno brašno, brašno od kestena, brašno od prosa i sirka.

Kod bezglutenskih kruhova, da bi se pokušalo postići elastičnost koju inače daje gluten, potrebno je pomiješati nekoliko vrsta brašna koja inače nisu krušna i dodati sredstva za zgušnjavanje.

**Sredstva za zgušnjavanje za bezglutenske kruhove:** za postizanje prave konzistencije i pokušaj imitiranja elastičnosti glutena možete u svoju smjesu dodati malo ksantan gume i/ili guar gume.

**Gotove bezglutenske mješavine:** s njima je lakše napraviti kruh bez glutena jer sadrže zgušnjivače i imaju prednost da su zajamčeno potpuno bez glutena – neke su također i organske.

Svi brendovi gotovih bezglutenskih mješavina ne daju iste rezultate.

**Šećer:** nemojte koristiti šećer u kocki. Šećer hrani kvasac, daje dobar okus kruhu i poboljšava boju korice.

**Sol:** regulira aktivnost kvasca i daje okus kruhu.

**Prije početka izrade ne smije doći u doticaj s kvascem.**

Također poboljšava strukturu tijesta.

**Voda:** voda rehidrira i aktivira kvasac. Također hidratizira škrob u brašnu i omogućuje oblikovanje štruce. Voda se može u cijelosti ili djelomično zamijeniti mlijekom ili drugim tekućinama. **Koristite tekućine sobne temperature, osim za bezglutenski kruh koji zahtijeva toplu vodu (približno 35 °C).**

**Masti i ulja:** masti čine kruh rahlijim. Kruh bolje i dulje zadržava svježinu. Previše masnoće usporava dizanje tijesta. Ako koristite maslac smrvite ga u sitne dijelove ili ga omeškajte. Nemojte stavljati rastopljeni maslac. Spriječite da mast dođe u dodir s kvascem jer mast može spriječiti rehidraciju kvasca.

**Jaja:** poboljšavaju boju kruha i pridonose dobrom oblikovanju štruce. Ako koristite jaja, smanjite količinu tekućine u skladu s tim. Razbijte jaje i dodajte potrebnu tekućinu dok ne dobijete količinu tekućine navedenu u receptu.

**Recepti se računaju s jajima srednje veličine od 50 g,** ako su jaja veća dodajte malo brašna, ako su manja dodajte malo manje brašna.

**Mlijeko:** mlijeko ima učinak emulgiranja zbog čega se stvaraju pravilnije stanice, što pridonosi ljepšem izgledu štruce. Možete koristiti svježe mlijeko ili mlijeko u prahu. Ako koristite mlijeko u prahu dodajte količinu vode prethodno rezerviranu za mlijeko: ukupni volumen mora biti jednak volumenu navedenom u receptu.

**Arome i začini:** neki od dodatnih sastojaka mogu se staviti u dozator

(1) i na početku pripreme recepta: orašasti plodovi, sjemenke, grožđice, čokoladni čips, suho voće, trave. Budite oprezni: neki se sastojci ne mogu stavljati u dozator jer bi se mogli zalijepiti na stjenke dozatora, npr. masni i vlažni sastojci kao što su sir i šunka. Te sastojke možete staviti izravno u kalup za kruh na početku izrade recepta.

## ODABIR SASTOJAKA ZA JOGURT

### Mlijeko

#### Koju vrstu mlijeka mogu koristiti?

Možete koristiti sve vrste mlijeka (na primjer kravlje mlijeko, kozje mlijeko, ovčje mlijeko, sojino mlijeko ili druga biljna mlijeka). Konzistencija jogurta može varirati ovisno o korištenom mlijeku. Sirovo mlijeko, dugotrajna mlijeka i sva dolje opisana mlijeka prikladna su za uporabu u uređaju:

- **Sterilizirano dugotrajno mlijeko:** punomasno UHT mlijeko daje čvršći jogurt. Djelomično obrano mlijeko daje manje čvrsti jogurt. Alternativno možete koristiti djelomično obrano mlijeko i dodati 1 ili 2 žlice mlijeka u prahu.
- **Punomasno mlijeko:** ovo mlijeko daje kremastiji jogurt s tankim slojem "kože" na vrhu.
- **Sirovo mlijeko (s farme): ovu vrstu mlijeka potrebno je prethodno prokuhati.** Preporučujemo kuhati dovoljno dugo vremena. Zatim ga je potrebno ohladiti prije stavljanja u uređaj.
- **Mlijeko u prahu:** ova vrsta mlijeka daje vrlo kremasti jogurt. Uvijek se pridržavajte uputa proizvođača navedenih na ambalaži.

### Sredstvo za fermentiranje

#### Za jogurt

Sredstvo za fermentiranje može biti:

- **Običan jogurt** kupljen u prodavaonici, s najkasnijim istekom roka trajanja koji je dostupan.
- **Liofilizirano sredstvo za fermentiranje ili mliječne kulture.** U tom slučaju pridržavajte se trajanja aktivacije navedenog u uputama proizvođača sredstva za fermentiranje. Ta se sredstva mogu naći u supermarketima, ljekarnama i nekim prodavaonicama zdrave hrane.
- Neki od vaših **jogurta koje ste pripremili** – to mora biti obični jogurt, najsvježiji mogući. Taj se postupak naziva "kultura".

**Svojstva sredstava mogu se uništiti previsokim temperaturama.**

## Trajanje fermentiranja

- Ovisno o upotrijebljenim osnovnim sastojcima i željenom rezultatu, fermentiranje jogurta traje između 6 i 12 sati.



Nakon što postupak izrade završi stavite jogurt u hladnjak na najmanje 4 sata i potrošite ga u roku od 7 dana.

## Sirilo (za meki bijeli sir)

Da biste napravili vlastite sireve, za zgrušavanje mlijeka možete upotrijebiti sirilo ili kiselu tekućinu poput limunovog soka ili octa.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Odspojite uređaj od strujnog napajanja i pričekajte da se potpuno ohladi.
- Operite kalup i lopaticu za miješenje vrućom sapunicom. Ako je lopatica u kalupu namačite je 5 do 10 minuta.
- Očistite druge dijelove vlažnom spužvom. Temeljito osušite.
- Niti jedan dio nije prikladan za pranje u perilici posuđa.**
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje u kućanstvu, abrazivne spužve ili alkohol. Upotrijebite mekanu vlažnu krpu.
- Ne uranjajte tijelo ili poklopac uređaja u tekućine.







## VODIČ ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA KAKO BISTE POBOLJŠALI SVOJE RECEPTE

Ne postizete očekivane rezultate? Ova će vam tablica pomoći.	Kruh se previše diže.	Kruh pada nakon što se previše digao.	Kruh se ne diže dovoljno.	Korica nije dovoljno zlatne boje.	Strane su smeđe ali kruh nije dovoljno pečen.	Vrh i strane su pobrašnjeni.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tijekom pečenja pritisnuta je tipka				•		
Nedovoljno brašna.		•				
Previše brašna.			•			•
Nedovoljno kvasca.			•			
Previše kvasca.		•		•		
Nedovoljno vode.			•			•
Previše vode.		•			•	
Nedovoljno šećera.			•			
Brašno loše kvalitete.			•	•		
Pogrešni omjeri sastojaka (previše).	•					
Prevruća voda.		•				
Prehladna voda.			•			
Pogrešan program.			•	•		

Ne uspijevate postići željeni rezultat? Ovaj dijagram pomoći će vam pronaći rješenje.	Tekući jogurt	Jogurt je prekiseo.	U jogurtu ima vode.	Požutjeli jogurt
Vrijeme fermentiranja je prekratko.	•			
Vrijeme fermentiranja je predugo.		•	•	•
Nedovoljno fermentirajućih sredstava ili mrtva ili neaktivna fermentirajuća sredstva.	•			
Nedovoljno čista posuda za jogurt.	•			•
Mlijeko ne sadrži dovoljno masti (djelomično obrano mlijeko umjesto punomasnog mlijeka).	•			
Poklopac ostavljen na posudi.			•	
Korišteni su neodgovarajući programi.	•			•

## VODIČ ZA RJEŠAVANJE TEHNIČKIH PROBLEMA

PROBLEMI	UZROCI - RJEŠENJA
Lopatica za miješenje je ostala u kalupu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Neka se namače prije uklanjanja.</li> </ul>
Nakon pritiska na  ništa se ne događa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Na zaslonu se prikazuje i treperi EO1, uređaj se oglašava zvučnim signalom: uređaj je prevruć. Pričekajte 1 sat između 2 ciklusa.</li> <li>Na zaslonu se prikazuje i treperi EOO, uređaj se oglašava zvučnim signalom: uređaj je prehladan. Pričekajte da uređaj postigne sobnu temperaturu.</li> <li>Na zaslonu se prikazuje i treperi HHH ili EEE, uređaj se oglašava zvučnim signalom: kvar. Uređaj mora popraviti ovlaštena osoba.</li> <li>Programirano je odgođeno pokretanje.</li> </ul>
Nakon pritiska na  motor se uključuje ali ne mijesi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kalup nije dobro postavljen.</li> <li>Nema lopatice za miješenje ili nije dobro montirana. U gornja dva slučaja ručno zaustavite uređaj dugim pritiskom na tipku . Ponovno započinite recept od početka.</li> </ul>
Nakon odgođenog početka kruh se nije dovoljno dignuo ili se ništa ne događa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zaboravili ste pritisnuti  nakon programiranja programa s odgođenim pokretanjem.</li> <li>Kvasac je došao u doticaj sa solju i/ili vodom.</li> <li>Nema lopatice za miješenje.</li> </ul>
Miris zagorjelog kruha.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Neki sastojci su pali izvan kalupa: isključite uređaj iz strujnog napajanja, ostavite da se ohladi i zatim očistite unutrašnjost vlažnom spužvom bez ikakvog sredstva za čišćenje.</li> <li>Smjesa se prelija: prevelika količina sastojaka, poglavito vode. Pridržavajte se omjera iz recepta.</li> </ul>
Dodatni sastojci ostaju u dozatoru.	<ul style="list-style-type: none"> <li>U dozatoru je previše sastojaka. Nemojte prenapuniti dozator. Poklopac se mora lako zatvarati.</li> <li>U dozator nemojte stavljati masne, ljepljive i mokre sastojke.</li> </ul>

## DESCRIPTION


- |  |  |
|--|--|
| 1 Lid  | h Operating indicator light                      |
| a Dispenser  | i Extra ingredients activation                   |
| (1) Extra ingredients dispenser                            | j Yeast dispenser activation                     |
| (2) Yeast dispenser  | k Time setting                                   |
| 2 Control panel  | l Temperature setting                            |
| a Display screen   | 3 Bread pan                                      |
| b Choice of programmes                                     | 4 Kneading paddle                                |
| c Settings button  | 5 Graduated beaker                               |
| d Weight selection   | 6 Teaspoon measure/<br>tablespoon measure        |
| e Buttons for setting delayed start and adjusting the time | 7 Hook accessory for lifting out kneading paddle |
| f Select crust colour                                      | 8 Storage lid                                    |
| g Start/stop button  | 9 Cottage cheese pot                             |
|  | 10 Yoghurt pot                                   |

The sound power level measured for this product is 66 dBa.

## PRIOR TO FIRST USE

- Remove all packaging, stickers and various accessories both inside and outside the appliance - **A**.
- Clean all components and the appliance using a damp cloth.

## QUICK START-UP

- Unwind the cord and plug it into an earthed electrical power outlet. After the audio signal plays, program 1 is displayed by default - **I**.
- A slight odour and smoke may be given off when the appliance is first used.
- Remove the bread pan by lifting the handle. Next install the kneading paddle - **B** - **D**.
- Add the ingredients in the pan in the recommended order (see the paragraph PRACTICAL ADVICE). Add the yeast in the yeast dispenser (2) - **H**. Make sure that all ingredients are weighed accurately - **E** - **F**.
- Insert the bread pan - **G**.
- Close the lid.
- Select the desired program using the  key.

EN



- Press the **start stop** key. The 2 points of the timer flash. The operating indicator light lights up - **J** - **K**.
- At the end of the cooking cycle, press **start stop** and unplug the bread machine. Remove the bread pan. Always use oven mitts, because both the pan's handle and the inside of the lid are hot. Turn out the bread while hot and place it on a rack for 1 hr. to allow it to cool - **L**.

To get acquainted with the operation of your bread machine, we suggest trying the **FRENCH BREAD** recipe as your first bread.

FRENCH BREAD (program 9)		INGREDIENTS - tsp = teaspoon - tbsp = tablespoon	
CRUST COLOUR = MEDIUM	1. WATER = 365 ml	3. BREAD FLOUR (T55) = 620 g	
WEIGHT = 1000 g	2. SALT = 2 tsp	4. YEAST = 1½ tsp	

## USING YOUR BREAD MACHINE


### Selection of a program


**menu** Use the menu key to select the desired program. Each time that you press the **menu** key, the number on the display screen goes to the next program.

PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Gluten free savoury bread	1	1	Program used to make recipes low in sugar and fat. We recommend the use of a ready-to-use mix (see warnings for the use of gluten-free programs).
Gluten free sweet bread	2	2	Program used to make recipes containing sugar and fat (e.g. brioche). We recommend using a ready-to-use mix.
Gluten free cake	3	3	Program used to make gluten-free cakes with baking powder. We recommend using a ready-to-use mix.
Rapid Wholemeal bread	4	4	Use this program to make more quickly a recipe based on whole grain flour.
Wholemeal bread	5	5	Select this program when making recipes based on whole grain flour.
Salt free bread	6	6	Bread is one of the foods that provide the largest daily contribution of salt. Reducing salt consumption can help reduce the risks of cardio-vascular problems.
Super rapid bread	7	7	Bread made using fast programmes is more compact than that made with the other programmes.
Rye bread	8	8	Select this program when using a large quantity of rye flour or other cereals of this type (e.g. buckwheat, spelt).



PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
French bread	9	9	Use this program to make a traditional French white bread recipe with a thicker crust.
Sweet bread	10	10	This program is suitable for brioche type recipes that contain more fat and sugar. If you use ready-to-use preparations, do not exceed 750 g of dough in total.
Manual mode	-	11	Use this program to put your own settings for bread making, from temperature to time (see table below).
Leavened dough	11	12	Use this program to make recipes for pizza dough, bread dough and waffle dough. This program does not cook food.
Pasta	12	15	Use this program to make recipes for Italian type pasta or pie crust dough.
Shortcrust	-	14	Use this program to prepare your homemade pie dough.
Cake	13	13	Use this program to make cakes using baking powder. Only the 750 g setting is accessible for this program.
Cooking only	14	16	"Use this program to cook for 10 to 70 min. It can be selected on its own and be used: a) after completion of the Leavened Dough program, b) to reheat or crisp the surface of already cooked breads that have cooled, c) to finish cooking in the event of a prolonged power outage during a bread cycle.
Porridge	15	17	Use this program to make porridge and rice pudding recipes. Be careful of steam jets and the release of hot air when opening the lid.
Cereals	16	18	Use this program to make recipes for rice pudding, semolina pudding and buckwheat pudding. Be careful of steam jets and the release of hot air when opening the lid.
Jam	17	19	Use this program to make home-made jams. Be careful of steam jets and the release of hot air when opening the lid.
Yoghurt	18	20	Used to make yoghurt based on pasteurised cow's milk, goat's milk or soya milk. Place the yoghurt pot in the pan (without the lid or cottage cheese filter). Once prepared, keep in a cool place and consume within 7 days.
Drinkable yoghurt	19	21	Used to make drinkable yoghurt based on pasteurised milk. Place the yoghurt pot in the pan (without the lid). Shake well before drinking. Once prepared, keep in a cool place and consume within 7 days.
Cottage cheese	20	22	Used to make soft white cheese from curdled cow's milk or goat's milk. Place the cottage cheese pot in the yoghurt pot (without the lid) and install it in the pan. A draining phase is necessary. Once prepared, keep in a cool place and consume within 2 days.

## EXPLANATION OF THE MANUAL MODE


	Press on "set"		Default value	Available setting	Comments
 Knead	1	Time of Mixing	00:09 min.	from 0:03 min. to 00:10 min. 1 min. by 1 min.	You can reduce the time of mixing if your ingredients are easy to mix.
	2	T°C of Mixing	(1) No fermentation	(1) No fermentation (2) Slow fermentation (3) Quick fermentation	Increase the temperature if your flour is not easily kneadable.
	3	Time of kneading	00:27 min.	From 00:00 min. to 00:35 min. 1 min. by 1 min.	Increase the time of kneading if you are using strong flour or flour with a high level of gluten. For flour with a low level of gluten, decrease the time of kneading.
	4	T°C of Kneading	(1) No fermentation	(1) No fermentation (2) Slow fermentation (3) Quick fermentation	Increase the temperature if your flour is not easily kneadable. Be careful, kneading dough with high temperature could damage your yeast and the rise of your bread.
	5	Nuts Dispenser on/ off	ON	ON or OFF	-
	6	Yeast Dispenser on/ off	ON	ON or OFF	-

	Press on "set"		Default value	Available setting	Comments
 Rising	7	Time of first Rising	00:23 min.	From 00:00 min. to 00:35 min. 1min by 1 min	Time of rising depends on the quality of your dough and the temperature of fermentation.
	8	T°C of first Rising	(2) Slow rising	(1) Very slow rising (2) Normal rising (3) Quick rising	Low fermentation increases the time of rising for a better taste and elasticity of the bread. High fermentation allows a quicker rising but could destroy the elasticity of your bread.
	9	First Flap	ON	ON or OFF	The flap allows to remove the carbon dioxide from your dough to give it strength. Don't use the flap for gluten free breads.
	10	Time of second Rising	00:25 min.	from 00:00 min. to 03:00 min. 1min by 1 min	Time of rising depends on the quality of your dough and the temperature of fermentation.
	11	T°C of second Rising	(2) Normal rising	(1) Very slow rising (2) Normal rising (3) Quick rising	Low fermentation increases the time of rising for a better taste and elasticity of the bread. High fermentation allows a quicker rising but could destroy the elasticity of your bread.
	12	Second Flap	ON	ON or OFF	The flap allows to remove the carbon dioxide from your dough to give it strength. Don't use the flap for gluten free breads.
	13	Time of third Rising	00:20 min.	from 00:00 min. to 03:00 min.	Time of rising depends on the quality of your dough and the temperature of fermentation.
	14	T°C of third Rising	(2) Normal rising	(1) Very slow rising (2) Normal rising (3) Quick rising	Low fermentation increases the time of rising for a better taste and elasticity of the bread. High fermentation allows a quicker rising but could destroy the elasticity of your bread.


EN

	Press on "set"		Default value	Available setting	Comments
 Baking	15	Time of baking	00:53 min.	from 0:10 min. to 1:30 min. 1min by 1 min	Increasing the time of baking gives a dryer bread.
	16	T°C of baking	(4)	(1) light sweat bread or cake (2) medium level cake (3) medium level for sweat bread / light bread (4) dark sweat bread / medium bread (5) dark bread / medium french bread (6) dark french bread (7) hottest temperature	Temperature of baking changes the color and the thickness of the crust.
 Keep warm	17	Automatic keep warm	ON	ON or OFF	Don't leave the bread in the pan if you remove the Keep Warm option or it might become wet.

## Selecting the bread weight

Press the  key to set the weight selected - 500 g, 750 g or 1000 g. The indicator light lights up opposite the selected setting. The weight is provided for information purposes only. For some programs, it is not possible to select the weight. Please refer to the cycle chart at the end of the instruction manual.

## Selecting the crust colour

Three choices are available: light / medium / dark. If you wish to modify the default setting, press the  key until the indicator light lights up opposite the selected setting. For some programs, it is not possible to select the crust colour. Please refer to the cycle chart at the end of the instruction manual.



## Activation / deactivation of the dispensers

Press "Settings button" (2c) to activate or deactivate the dispensers. The two dispensers pictograms will appear on the LCD screen if the dispenser option is available for the desired programs. If dispensers are available for the desired program, you can deactivate nuts dispenser or yeast dispenser, or both.

To deactivate, press the "Settings button" (2c). The nuts dispenser pictogram will blink on the LCD screen. Press short on "settings button" to keep the nuts dispenser on or press long to deactivate the nuts dispenser. Press again the "Settings button" (2c) to activate or deactivate the yeast dispenser. The yeast pictogram will appear and blink on the LCD screen. Press short on "settings button" to keep the yeast dispenser on or press long to deactivate the yeast dispenser.

Make sure you place only instant dry yeast into the yeast dispenser.

## Start / Stop

Press the  key to turn on the appliance. The countdown starts. To stop the program or cancel the programmed delayed start, press the  key for 3 seconds.

## OPERATION OF THE BREAD MACHINE

The cycle chart (see the end of the instruction manual) indicates the breakdown of the various steps, according to the selected program. An indicator light indicates which step is currently under way.

### 1. Kneading

This cycle allows to form the structure of the dough and its ability to rise properly. For better rising of the dough, place the instant dry yeast into the dispenser (2).

During this cycle, you may add ingredients: dried fruits, olives, etc. Some of these extra ingredients can also be placed into the dispenser (1) at the beginning of the recipe : nuts, seeds, raisins, chocolate chips, dry fruits, herbs. Be careful : some ingredients cannot be placed into the dispenser as they might stick to the sides of the dispenser : fat ingredients and wet ingredients such as cheese and ham. For these ingredients, you can place them directly into the bread pan at the beginning of the recipe.

### 2. Rise

Time during which the yeast works to leaven the bread and develop its aroma.

### 3. Cooking

Transforms the dough into a loaf and ensures the desired crust colour and crispness level.



### 4. Keep warm


Keeps the bread warm for 1 hour after cooking. It is nonetheless recommended to turn out the bread once cooking is done.

The display screen continues to display "0:00" during the hour-long "Keep warm" cycle. At the end of the cycle, the appliance stops automatically after producing several audio signals.

## DELAYED START PROGRAM

You may program the appliance to ensure that your preparation is ready at the time of your choice, up to 15 hrs. in advance. Please refer to the cycle chart (see the end of the instruction manual).

This step occurs after having selected the program, the crust colour and the weight. The program time is displayed. To adjust the delayed start time, press  $\oplus$  and  $\ominus$ . The machine displays the total duration prior to the end of cooking. The  lights up. Press  to launch the delayed start program.

If you make a mistake or wish to modify the time setting, hold down the  key until it emits an audio signal. The default time is displayed. Start the operation again.

Some ingredients are perishable. Don't use the delayed start program for recipes containing: raw milk, eggs, yoghurt, cheese, fresh fruit.

## PRACTICAL ADVICE



- All ingredients used must be at room temperature (unless otherwise indicated), and must be weighed accurately. **Measure the liquids using the graduated cup provided. Use the spoon provided to measure tablespoons on one side and teaspoons on the other.** Inaccurate measurements will yield bad results. **Bread preparation is very sensitive to temperature and humidity conditions.** During hot weather, it is recommended to use cooler liquids than usual. Likewise, during cold weather, it may be necessary to warm the water or milk (never exceed 35°C).

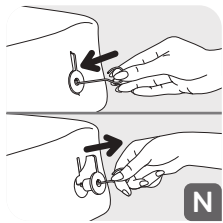


- Use ingredients prior to their best-before date and keep them in a cool, dry place.
- The flour must be weighed accurately using a kitchen scale. Use **active dry baker's yeast** (in pouches).
- Avoid opening the lid during use (unless otherwise indicated).
- Follow the exact order of the ingredients and the quantities indicated in the recipes. First the liquids, and then the solids. **The yeast must not come into contact with the liquids or with the salt. Too much yeast weakens the dough structure, which will rise a lot and will subsequently sag during cooking.**

**General order to follow:**

- Liquids (softened butter, oil, eggs, water, milk)
- Salt
- Sugar
- First half of the flour
- Powdered milk
- Specific solid ingredients
- Second half of the flour
- Yeast (if not in the dispenser)

- During a power outage under 7 minutes, the machine will save its status and will resume its operation once the power comes online.
- If you wish to have one bread cycle directly follow another, wait for approximately 1 hr. between both cycles to allow the machine to cool and prevent any potential impact on bread making.
- When turning out your bread, the kneading paddle may remain stuck inside it. In this case, use the hook to gently remove it. To do so, insert the hook in the kneading paddle's shaft, and then lift to remove it.
- To turn off the bread maker, press  button for 3 seconds.
- To remove acoustic signal, press  button for 3 seconds.



**Warnings for the use of gluten-free programs**

Menus 1, 2 and 3 must be used to make gluten-free breads or cakes.

For each program, a single weight is available.

Gluten-free breads and cakes are suitable for those who have an

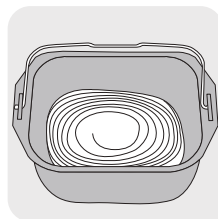
intolerance to the gluten (celiac disease sufferers) present in several cereals (wheat, barley, rye, oat, kamut, spelt, etc.).

It is important to avoid cross-contamination with flours containing gluten. Exercise special care cleaning the pan and the kneading paddle, as well as all utensils being used to make gluten-free breads and cakes. You must also ensure that the yeast used contains no gluten.

Gluten-free recipes have been developed based on the use of preparations (also called ready-to-use mixes) for gluten-free bread that are either Schär or Valpiform type.

- Blends of flour types must be sifted with the yeast to prevent lumps.
- When the program is launched, it is necessary to assist the kneading process: scrape down any unmixed ingredients on the sides towards the centre of the pan using a non-metallic spatula.
- Gluten-free bread cannot rise as much as a traditional bread. **It will be of a denser consistency and lighter colour than normal bread.**
- All premix brands do not yield the same results: the recipes may have to be adjusted. It is therefore recommended to conduct some tests (see example below).

Example: adjust the quantity of liquid.



Too liquid



OK



Too dry

Exception: cake batter must remain quite liquid.

## CHOICE OF INGREDIENTS FOR BREAD

**Yeast:** Bread is made using baker's yeast. This type of yeast is sold in several forms: small cubes of compressed yeast, active dry yeast to be rehydrated or instant dry yeast. Yeast is sold in supermarkets (bakery or fresh foods departments), but you can also buy compressed yeast from your baker.

The yeast can be directly incorporated in your machine's pan with the other ingredients or into the yeast dispenser (for instant dry yeast only). Nonetheless consider thoroughly crumbling the compressed yeast between your fingers to facilitate its dispersion.

Follow the recommended amounts (see the equivalences chart below).

Quantity/weight equivalences between dry yeast and compressed yeast:

Dry yeast (in tsp)	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5
Compressed yeast (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

**Flours:** Using T55 flour is recommended, unless otherwise indicated in the recipes. When using mixes of special flour types for bread, brioche or milk bread, do not exceed 750 g of dough in total (flour + water).

Depending on the quality of the flour, the bread making results may also vary.

- Keep flour in a hermetically sealed container, since flour reacts to fluctuations in climate conditions (humidity). Adding oats, bran, wheat germ, rye or whole grains to the bread dough, will produce a bread that is denser and less fluffy.
- The more a flour is based on whole grains, that is, containing a part of the outer layers of a wheat grain (T>55), the less the dough will rise and the denser the bread will be.
- You will also find commercially available ready-to-use preparations for breads. Please refer to the manufacturer's recommendations for the use of these preparations.

**Gluten-free flour:** Using large quantities of these flour types to make bread calls for the use of the gluten-free bread program. There is a large number of flour types that do not contain any gluten. The best known are buckwheat flour, rice flour (either white or whole grain), quinoa flour, corn flour, chestnut flour, millet flour and sorghum flour.

For gluten-free breads, in order to try to recreate the elasticity of gluten, it is essential to mix several types of non bread making flours and to add thickening agents.

**Thickening agents for gluten-free breads:** To obtain a proper consistency and to attempt to imitate the elasticity of gluten, you may add some xanthan gum and/or guar gum to your preparations.

**Ready-to-use gluten-free preparations:** They make it easier to make gluten-free bread since they contain thickeners and have the advantage of being completely guaranteed to be gluten-free — some are also organic.

All brands of ready-to-use gluten-free preparations do not yield the same results.

**Sugar:** Don't use sugar lumps. Sugar feeds the yeast, gives a good flavour to the bread and improves the crust colour.

**Salt:** It regulates the activity of the yeast and gives flavour to bread.

**It must not come into contact with the yeast prior to the start of the preparation.**

It also improve the structure of the dough.

**Water:** Water rehydrates and activates the yeast. It also hydrates the flour's starch and enables the loaf to be formed. Water may be replaced, in whole or in part, by milk or other liquids. **Use liquids at room temperature, except for gluten-free breads, which require the use of warm water (approximately 35°C).**

**Fats and oils:** Fats make the bread fluffier. It will also keep better and longer. Too much fat slows the rise of the dough. If you use butter, crumble it into small pieces or soften it. Do not incorporate melted butter. Prevent the fat from coming into contact with the yeast, since the fat could prevent the yeast from rehydrating.

**Eggs:** They improve the bread's colour and favour good development of the loaf. If you use eggs, reduce the quantity of liquid accordingly. Break the egg and add the necessary liquid until you obtain the quantity of liquid indicated in the recipe.

The recipes have been designed for a medium-sized egg of 50 g, if the eggs are larger, add some flour; if the eggs are smaller, add a little less flour.

**Milk:** Milk has an emulsifying effect that leads to the creation of more regular cells, and therefore an attractive loaf appearance. You may use

fresh milk or powdered milk. If you use powdered milk, add the quantity of water initially reserved for milk: the total volume must be equal to the volume indicated in the recipe.

**Flavours and herbs:** Some of extra ingredients can also be placed into the dispenser (1) at the beginning of the recipe : nuts, seeds, raisins, chocolate chips, dry fruits, herbs. Be careful: some ingredients can not be placed into the dispenser as they might stick to the sides of the dispenser: fat ingredients and wet ingredients such as cheese and ham. For these ingredients, you can place them directly into the bread pan at the beginning of the recipe.

## CHOICE OF INGREDIENTS FOR YOGHURT

### Milk

#### Which type of milk may I use?

You may use all types of milk (for example, cow's milk, goat's milk, sheep's milk, soya milk or other plant-based milks). The consistency of the yoghurt may vary according to the milk used. Raw milk, long shelf life milks and all milks described below are suitable for use in the appliance:

- **Sterilised long shelf life milk:** Whole UHT milk produces a firmer yoghurt. Partly skimmed milk produces a less firm yoghurt. Alternatively, you may use partly skimmed milk and add 1 or 2 tablespoons of powdered milk.
- **Whole milk:** this milk produces a creamier yoghurt, with a thin “skin” layer on top.
- **Raw milk (farm milk): this type of milk must be boiled beforehand.** We recommend boiling it for a sufficient length of time. Next, let it cool before placing it in the appliance.
- **Powdered milk:** this type of milk produces a very creamy yoghurt. Always follow the instructions appearing on the manufacturer's packaging.

### Fermentation Agent

#### For the yoghurt

The fermentation agent may be:

- A **plain yoghurt** purchased in a store, whose expiration date is the latest one available.
- A **freeze-dried fermentation agent or lactic cultures.** In this case, follow the activation duration indicated in the fermentation agent's instructions for use. These agents are available in supermarkets,

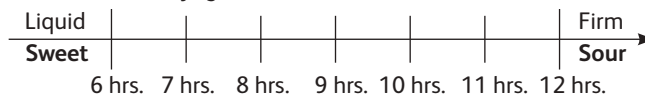
pharmacies and some health food stores.

- One of your **recently prepared yoghurts** – this must be a plain yoghurt, the most recent possible. This process is called a “culture”.

**The properties of the agents may be destroyed by overly elevated temperatures.**

### Fermentation Time

- Depending on the basic ingredients used and the desired result, the fermentation of the yoghurt will take between 6 and 12 hours.



Once the cooking is done, put the yoghurt in the refrigerator for at least 4 hours, and consume it within 7 days.

### Rennet (for soft white cheese)

To make your cheeses, you can use some rennet or an acidic liquid such as lemon juice or vinegar to curdle the milk.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance and wait for it to cool down completely.
- Wash the pan and the kneading paddle using hot soapy water. If the kneading paddle stays in the pan, soak it for 5 to 10 min.
- Clean the other components with a damp sponge. Dry thoroughly.
- **No part whatsoever is machine washable.**
- Don't use any household cleanser, abrasive pads or alcohol. Use a soft, damp cloth.
- Never submerge the appliance's body or the lid.



## TROUBLESHOOTING GUIDE TO IMPROVE YOUR RECIPES

Not getting the expected results? This table will help you.	Bread rises too much	Bread falls after rising too much	Bread does not rise enough	Crust not golden enough	Sides brown but bread not fully cooked	Top and sides floury
The  button was pressed during baking.				●		
Not enough flour.		●				
Too much flour.			●			●
Not enough yeast.			●			
Too much yeast.		●		●		
Not enough water.			●			●
Too much water.		●			●	
Not enough sugar.			●			
Poor quality flour.			●	●		
Wrong proportions of ingredients (too much).	●					
Water too hot.		●				
Water too cold.			●			
Wrong programme.			●	●		

Are you failing to obtain the desired result? This chart will help identify the solution.	Liquid yoghurt	The yoghurt is too acidic	There is water in the yoghurt	Yellowed yoghurt
The fermentation time is too short.	●			
The fermentation time is too long.		●	●	●
No enough fermentation agents or dead or non-active fermentation agents.	●			
Improperly cleaned yoghurt pot.	●			●
The milk used does not contain enough fat (partly skimmed instead of whole milk).	●			
Lid left on the pot.			●	
Improper programs used.	●			●

## TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEMS	CAUSES - SOLUTIONS
The kneading paddle is stuck in the pan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Let it soak before removing it.</li> </ul>
After pressing on , nothing happens.	<ul style="list-style-type: none"> <li>E01 is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: the appliance is too hot. Wait 1 hour between 2 cycles.</li> <li>E00 is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: the appliance is too cold. Wait for it to reach room temperature.</li> <li>HHH or EEE is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: malfunction. The machine must be serviced by authorised personnel.</li> <li>A delayed start has been programmed.</li> </ul>
After pressing on , the motor is on but no kneading takes place.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The pan has not been correctly inserted.</li> <li>Kneading paddle missing or not installed properly.</li> </ul> <p>In the two cases cited above, stop the appliance manually with a long press on the  button. Start the recipe again from the beginning.</p>
After a delayed start, the bread has not risen enough or nothing happens.	<ul style="list-style-type: none"> <li>You forgot to press on  after programming the delayed start programme.</li> <li>The yeast has come into contact with salt and/or water.</li> <li>Kneading paddle missing.</li> </ul>
Burnt smell.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Some of the ingredients have fallen outside the pan: unplug the appliance, let it cool down, then clean the inside with a damp sponge and without any cleaning product.</li> <li>The preparation has overflowed: the quantity of ingredients used is too great, notably liquid. Follow the proportions given in the recipe.</li> </ul>
Extra ingredients stay stuck in the dispenser	<ul style="list-style-type: none"> <li>There are too many ingredients into the dispenser. Do not overload the dispenser. The lid must close easily.</li> <li>Do not put fat, sticky and wet ingredients into the dispenser.</li> </ul>

EN



## POPIS

- 1 Víko
  - a Zásobník (mycího a leštícího prostředku)
    - (1) Dávkovač dalších ingrediencí
    - (2) Dávkovač kvasnic
- 2 Ovládací panel
  - a Obrazovka displeje
  - b Výběr programů
  - c Tlačítko nastavení
  - d Výběr hmotnosti
  - e Tlačítka pro nastavení odloženého spuštění a nastavení času
  - f Výběr barvy kůrky
  - g Tlačítko Start/Stop
  - h Provozní kontrolka
- i Aktivace dávkovače dalších ingrediencí
- j Aktivace dávkovače kvasnic
- k Nastavení času
- l Nastavení teploty
- 3 Nádoba na chléb
- 4 Hnětací lopatka
- 5 Odměrná nádobka
- 6 Odměrka velikosti čajové lžičky / odměrka velikosti polévkové lžice
- 7 Háček na zvednutí hnětací lopatky
- 8 Víčko pro uložení
- 9 Nádoba na sýr cottage
- 10 Nádoba na jogurt

U tohoto výrobku byla naměřena hladina akustického výkonu 66 dBa.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Vyjměte všechny obalové materiály, nálepky a různé příslušenství z vnitřku i vnější strany spotřebiče – **A**.
- Vyčistěte spotřebič a všechny součásti vlhkým hadříkem.

## RYCHLÉ SPUŠTĚNÍ

- Odviňte kabel a zapojte jej do uzemněné elektrické zásuvky. Zazní zvukový signál a při výchozím nastavení se zobrazí program 1 – **I**.
- Při prvním použití spotřebiče může dojít k uvolnění mírného zápachu a kouře.
- Zvedněte rukojeť nádoby na chléb a nádoba vyjměte. Poté nainstalujte hnětací lopatku – **B** – **D**.
- Přidejte ingredience do nádoby v doporučeném pořadí (viz odstavec PRAKTICKÉ RADY). Přidejte kvasnice do dávkovače kvasnic (2) – **H**. Nezapomeňte všechny ingredience přesně zvážit – **E** – **F**.
- Vložte nádoba na chléb do spotřebiče – **G**.
- Zavřete víko.

- Vyberte požadovaný program pomocí tlačítka **menu**.
- Stiskněte tlačítko **start**. Začnou blikat 2 body časovače. Rozsvítí se provozní kontrolka – **J** – **K**.
- Na konci cyklu vaření stiskněte tlačítko **start** a odpojte domácí pekárnou ze sítě. Vyjměte nádobu na chléb. Vždy používejte kuchyňské chňapky, protože rukojeť nádoby i vnitřní strana víka jsou horké. Vyklepte chléb, dokud je horký, a položte jej na 1 hodinu na prkénko, aby vychladl – **L**.

**K seznámení s provozem domácí pekárnou doporučujeme jako první vyzkoušet recept na FRANCOUZSKÝ CHLÉB.**

FRANCOUZSKÝ CHLÉB (program 9)	INGREDIENCE	
BARVA KŮRKY = STŘEDNÍ	1. VODA = 365 ml	3. CHLEBOVÁ MOUKA (T55) = 620 g
HMOTNOST = 1 000 g	2. SŮL = 2 čajové lžičky	4. KVASNICE = 1,5 čajové lžičky

## POUŽÍVÁNÍ DOMÁCÍ PEKÁRNÝ


### Výběr programu

**menu** Pomocí tlačítka nabídky vyberte požadovaný program. Při každém stisknutí tlačítka **menu** se číslo na obrazovce displeje změní na další program.

PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Bezlepkový slaný chléb	1	1	Program používaný k přípravě receptů s nízkým obsahem cukru a tuku. Doporučujeme použít směs připravenou k použití (prostudujte si varování pro použití bezlepkových programů).
Bezlepkové pečivo	2	2	Program používaný k přípravě receptů obsahujících cukr a tuk (např. brioska). Doporučujeme použít směs připravenou k použití.
Bezlepkový koláč	3	3	Program používaný k přípravě bezlepkových koláčů s kypřicím práškem. Doporučujeme použít směs připravenou k použití.
Rychlý celozrnný chléb	4	4	Pomocí tohoto programu můžete rychleji připravit recept z celozrnné mouky.
Celozrnný chléb	5	5	Tento program vyberte při přípravě receptů z celozrnné mouky.
Neslaný chléb	6	6	Chléb je jednou z potravin, které poskytují největší denní příjem soli. Snížení spotřeby soli pomáhá snížit riziko kardiovaskulárních potíží.
Velmi rychlý chléb	7	7	Chléb vyrobený pomocí rychlých programů je kompaktnější než chléb vyrobený jinými programy.
Žitný chléb	8	8	Tento program vyberte, pokud používáte velké množství žitné mouky nebo mouky z jiných obilovin tohoto typu (např. pohanka, špalda).



PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Francouzský chléb	9	9	Pomocí tohoto programu připravíte tradiční francouzský bílý chléb se silnější kůrkou.
Sladké pečivo	10	10	Tento program je vhodný pro recepty na pečivo typu brišky, které obsahují více tuku a cukru. Pokud používáte směsi připravené k použití, nepřekračujte celkovou hmotnost těsta 750 g.
Manuální režim	-	11	Pomocí tohoto programu můžete zvolit vlastní nastavení pro přípravu chleba, od teploty po čas (viz níže uvedená tabulka).
Kynuté těsto	11	12	Tento program použijte k přípravě těsta na pizzu, na chléb nebo na vafle. Tento program jidlo neupravuje tepelně.
Těstoviny	12	15	Pomocí tohoto programu připravíte recepty na těstoviny italského typu nebo na těsto pro koláčovou krustu.
Křehké pečivo	-	14	Tento program použijte k přípravě domácího koláčového těsta.
Koláč	13	13	Tento program použijte k přípravě koláčů, do jejichž těsta se přidává kypřící prášek. Pro tento program je dostupné pouze nastavení 750 g.
Pouze pečení	14	16	Tento program použijte k pečení po dobu 10 až 70 minut. Lze jej vybrat samostatně a použít: a) po dokončení programu Kynuté těsto, b) k opětovnému ohřátí nebo rozpečení povrchu již upečeného chleba, který vychladl, c) k dokončení pečení v případě dlouhodobého výpadku napájení ze sítě během cyklu přípravy chleba.
Ovesná kaše	15	17	Tento program použijte k přípravě receptů na ovesnou kaši a rýžový pudink. Při otvírání víka dávejte pozor na parní trysky a uvolňování horkého vzduchu.
Cereálie	16	18	Tento program použijte k přípravě rýžového pudinku, krupičné kaše nebo pohankového pudinku. Při otvírání víka dávejte pozor na parní trysky a uvolňování horkého vzduchu.
Džem	17	19	Tento program použijte k přípravě domácích džemů. Při otvírání víka dávejte pozor na parní trysky a uvolňování horkého vzduchu.
Jogurt	18	20	Používá se k přípravě jogurtu z pasterizovaného kravského mléka, koziho mléka nebo sójového mléka. Do nádoby na chléb vložte nádobu na jogurt (bez víčka a filtru pro sýr cottage). Po přípravě uchovávejte jogurt na chladném místě a spotřebujte jej do 7 dnů.
Jogurtový nápoj	19	21	Používá se k přípravě jogurtového nápoje z pasterizovaného mléka. Do nádoby na chléb vložte nádobu na jogurt (bez víčka). Před pitím nápoj dobře protřepejte. Po přípravě uchovávejte jogurt na chladném místě a spotřebujte jej do 7 dnů.
Sýr cottage	20	22	Používá se k přípravě měkkého bílého sýra ze sraženého kravského nebo koziho mléka. Vložte nádobu na sýr cottage do nádoby na jogurt (bez víčka) a umístěte ji do nádoby na chléb. Je vyžadována fáze vypouštění. Po přípravě uchovávejte jogurt na chladném místě a spotřebujte jej do 2 dnů.

## VYSVĚTLENÍ MANUÁLNÍHO REŽIMU


	Stisknutí tlačítka nastavení		Výchozí hodnota	Dostupná nastavení	Poznámky	
 Hnětení	1	Doba míchání	0:09 min	Od 0:03 min do 0:10 min Po jednotlivých minutách	Dobu míchání můžete zkrátit, pokud se použité ingredience snadno promíchají.	
	2	Teplota míchání ve °C	(1) Bez fermentace	(1) Bez fermentace (2) Pomalá fermentace (3) Rychlá fermentace	Pokud nelze mouku snadno hníst, zvýšte teplotu.	
	3	Doba hnětení	0:27 min	Od 0:00 min do 0:35 min Po jednotlivých minutách	Pokud používáte chlebovou mouku nebo mouku s vysokým obsahem lepku, prodlužte dobu hnětení. U mouky s nízkým obsahem lepku zkrátte dobu hnětení.	
	4	Teplota hnětení ve °C	(1) Bez fermentace	(1) Bez fermentace (2) Pomalá fermentace (3) Rychlá fermentace	Pokud nelze mouku snadno hníst, zvýšte teplotu. Buďte opatrní, protože hnětení těsta s vysokou teplotou může poškodit kvasnice a narušit kynutí chleba.	
	5	Zapnutí/vypnutí dávkovače oříšků	Zapnuto	Zapnuto	Zapnuto nebo vypnuto	-
	6	Zapnutí/vypnutí dávkovače kvasnic	Zapnuto	Zapnuto	Zapnuto nebo vypnuto	-

CZ


	Stisknutí tlačítka nastavení		Výchozí hodnota	Dostupná nastavení	Poznámky
 Kynutí	7	Doba prvního kynutí	0:23 min	Od 0:00 min do 0:35 min Po jednotlivých minutách	Doba kynutí závisí na kvalitě těsta a teplotě fermentace.
	8	Teplota prvního kynutí ve °C	(2) Pomalé kynutí	(1) Velmi pomalé kynutí (2) Normální kynutí (3) Rychlé kynutí	Nízká fermentace prodlužuje dobu kynutí a zajišťuje lepší chuť a větší elasticitu chleba. Vysoká fermentace umožňuje rychlejší kynutí, ale může zničit elasticitu chleba.
	9	První klapka	Zapnuto	Zapnuto nebo vypnuto	Klapka umožňuje odstranit oxid uhličitý z těsta a zajistit tak jeho pevnost. Nepoužívejte klapku pro bezpečkové chleby.
	10	Doba druhého kynutí	0:25 min	Od 0:00 min do 3:00 min Po jednotlivých minutách	Doba kynutí závisí na kvalitě těsta a teplotě fermentace.
	11	Teplota druhého kynutí ve °C	(2) Normální kynutí	(1) Velmi pomalé kynutí (2) Normální kynutí (3) Rychlé kynutí	Nízká fermentace prodlužuje dobu kynutí a zajišťuje lepší chuť a větší elasticitu chleba. Vysoká fermentace umožňuje rychlejší kynutí, ale může zničit elasticitu chleba.
	12	Druhá klapka	Zapnuto	Zapnuto nebo vypnuto	Klapka umožňuje odstranit oxid uhličitý z těsta a zajistit tak jeho pevnost. Nepoužívejte klapku pro bezpečkové chleby.
	13	Doba třetího kynutí	0:20 min	Od 0:00 min do 3:00 min	Doba kynutí závisí na kvalitě těsta a teplotě fermentace.
	14	Teplota třetího kynutí ve °C	(2) Normální kynutí	(1) Velmi pomalé kynutí (2) Normální kynutí (3) Rychlé kynutí	Nízká fermentace prodlužuje dobu kynutí a zajišťuje lepší chuť a větší elasticitu chleba. Vysoká fermentace umožňuje rychlejší kynutí, ale může zničit elasticitu chleba.

	Stisknutí tlačítka nastavení		Výchozí hodnota	Dostupná nastavení	Poznámky
 Pečení	15	Doba pečení	0:53 min	Od 0:10 min do 1:30 min Po jednotlivých minutách	Prodloužením doby pečení získáte sušší chléb.
	16	Teplota pečení ve °C	(4)	(1) světlý sladký chléb nebo koláč (2) střední úroveň pro koláč (3) střední úroveň pro sladký chléb / světlý chléb (4) tmavý sladký chléb / středně tmavý chléb (5) tmavý chléb / středně tmavý francouzský chléb (6) tmavý francouzský chléb (7) nejvyšší teplota	Teplota pečení mění barvu a tloušťku kůrky.
 Udržování teploty	17	Automatické udržování teploty	Zapnuto	Zapnuto nebo vypnuto	Nenechávejte chléb v nádobě, pokud vypnete funkci udržování teploty, protože by mohl navlhnout.

## Výběr hmotnosti chleba

Stisknutím tlačítka  nastavte zvolenou hmotnost – 500 g, 750 g nebo 1 000 g. Rozsvítí se kontrolka proti zvolenému nastavení. Hmotnost je uvedena pouze pro informační účely. U některých programů nelze vybrat hmotnost. Prostudujte si tabulku cyklů na konci návodu k použití.

## Výběr barvy kůrky

K dispozici jsou tři možnosti: světlá/střední/tmavá. Chcete-li změnit výchozí nastavení, stiskněte tlačítko , dokud se nerozsvítí kontrolka naproti požadovanému nastavení. U některých programů nelze vybrat barvu kůrky. Prostudujte si tabulku cyklů na konci návodu k použití.

## Aktivace/deaktivace dávkovačů



Stisknutím tlačítka nastavení (2c) aktivujete nebo deaktivujete dávkovače. Pokud lze pro požadovaný program nastavit dávkovače, zobrazí se na displeji LCD dva piktogramy dávkovačů.

Pokud jsou pro požadovaný program dostupné dávkovače, můžete deaktivovat dávkovač oříšků, dávkovač kvasnic nebo oba dávkovače.

Chcete-li deaktivovat, stiskněte tlačítko nastavení (2c). Na displeji LCD bude blikat piktogram dávkovače oříšků. Krátkým stisknutím tlačítka nastavení ponecháte dávkovač oříšků zapnutý, zatímco dlouhým stisknutím dávkovač oříšků deaktivujete. Po opětovném stisknutí tlačítka nastavení (2c) můžete aktivovat nebo deaktivovat dávkovač kvasnic. Na displeji LCD se zobrazí a začne blikat piktogram kvasnic. Krátkým stisknutím tlačítka nastavení ponecháte dávkovač kvasnic zapnutý, zatímco dlouhým stisknutím dávkovač kvasnic deaktivujete.

Do dávkovače kvasnic vkládejte pouze instantní sušené kvasnice.

## Spuštění/zastavení

Stisknutím tlačítka  zapnete spotřebič. Zahájí se odpočítávání. Chcete-li zastavit program nebo zrušit naprogramované odložené spuštění, stiskněte tlačítko  po dobu 3 sekund.

## OVLÁDÁNÍ DOMÁCÍ PEKÁRNY

**Tabulka cyklů (na konci návodu k použití) ukazuje rozdělení různých kroků podle zvoleného programu.** Kontrolka signalizuje, který krok právě probíhá.

### 1. Hnětení

**Tento cyklus umožňuje vytvořit strukturu těsta a jeho správné vykynutí.** Aby těsto lépe vykynulo, vložte instantní sušené kvasnice do dávkovače (2).

Během tohoto cyklu můžete přidat ingredience: sušené ovoce, olivy apod. Některé z těchto dalších ingrediencí lze také vložit do dávkovače (1) na začátku přípravy receptu: oříšky, semínka, rozinky, čokoládové lupínky, sušené ovoce nebo byliny. Budte opatrní, protože některé ingredience není vhodné vkládat do dávkovače. Mastné nebo mokré ingredience, jako jsou sýr a šunka, by se totiž mohly přilepit ke stěnám dávkovače. Tyto ingredience můžete vložit přímo do nádoby na chléb na začátku přípravy receptu.

### 2. Kynutí

**Doba, během které chléb kyne a získává vůni působením kvasnic.**

### 3. Pečení

**Proměňuje těsto v bochník a zajišťuje požadovanou barvu a úroveň křupavosti kůrky.**

### 4. Udržování teploty

**Udrží chléb teplý po dobu 1 hodiny po jeho upečení. Nicméně je doporučeno chléb po upečení vyklopit.**

Na displeji je po celou dobu hodinového cyklu udržování teploty zobrazena hodnota „0:00“. Na konci cyklu spotřebič vydá několik zvukových signálů a poté se automaticky zastaví.

## PROGRAM ODLOŽENÉHO SPUŠTĚNÍ

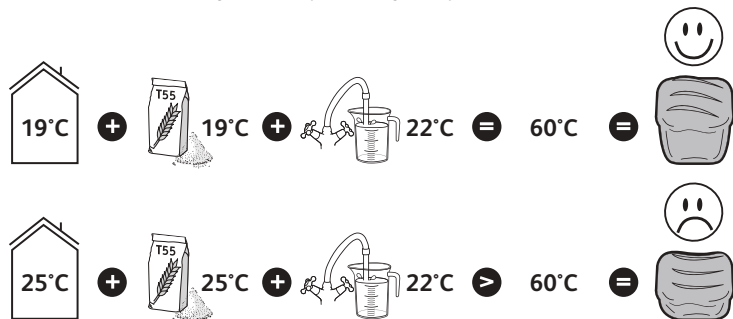
Spotřebič můžete naprogramovat tak, aby příprava receptu skončila ve vámi zvoleném čase, a to až 15 hodin předem. Prostudujte si tabulku cyklů (na konci návodu k použití).

Tento krok nastane po výběru programu, barvy kůrky a hmotnosti. Zobrazí se doba programu. K nastavení času odloženého spuštění použijte tlačítka **+** a **-**. Zařízení zobrazuje celkovou dobu do ukončení pečení. Rozsvítí se kontrolka . Stisknutím tlačítka spusťte program odloženého spuštění. Pokud uděláte chybu nebo chcete změnit nastavení času, podržte stisknuté tlačítko , dokud spotřebič nevydá zvukový signál. Zobrazí se výchozí doba. Proveďte znovu uvedený postup.

Některé ingredience podléhají zkáze. Program odloženého spuštění nepoužívejte pro recepty obsahující: nezpracované mléko, vejce, jogurt, sýr nebo čerstvé ovoce.

## PRAKTICKÉ RADY

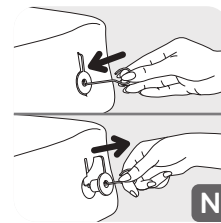
1. Všechny použité ingredience musí mít pokojovou teplotu (není-li uvedeno jinak) a musí být přesně zváženy. **Tekutiny odměřujte pomocí dodané odměrné nádoby. Používejte dodanou odměrku k odměrování množství v polévkových lžičkách na jedné straně a v čajových lžičkách na druhé straně.** Nepřesná odměření způsobí špatné výsledky. **Příprava chleba je velmi citlivá na teplotu a vlhkost.** Za horkého počasí je doporučeno používat chladnější tekutiny než obvykle. Stejně tak za chladného počasí může být nutné ohřát vodu nebo mléko (nikdy však nepřekračujte teplotu 35 °C).



2. Používejte ingredience před datem jejich minimální trvanlivosti a uchovávejte je na chladném a suchém místě.
3. Mouku je nutné přesně zvážit pomocí kuchyňské váhy. **Používejte aktivní sušené pekařské kvasnice** (v sáčcích).
4. Během používání spotřebiče neotevírejte víko (není-li uvedeno jinak).
5. Dodržujte přesně pořadí přidávání ingrediencí a množství uvedená v receptech. Nejprve tekutiny a poté pevné ingredience. **Kvasnice nesmí přijít do styku s tekutinami nebo solí. Nadměrné množství kvasnic oslabí strukturu těsta, které značně vykyne a následně se během pečení prohne.**

### Obecné pořadí, které je třeba dodržet:

- Tekutiny (změkklé máslo, olej, vejce, voda, mléko)
  - Sůl
  - Cukr
  - První polovina mouky
  - Sušené mléko
  - Specifické pevné ingredience
  - Druhá polovina mouky
  - Kvasnice (pokud nejsou v dávkovači)
6. Během výpadku napájení ze sítě kratšího než 7 minut si zařízení uloží svůj stav a po obnovení napájení bude pokračovat v prováděné operaci.
  7. Chcete-li, aby ihned po jednom cyklu pečení chleba následoval další, počkejte mezi oběma cykly přibližně 1 hodinu, aby zařízení vychladlo, a zabránilo se tak možnému dopadu na přípravu chleba.
  8. Při vyklopení chleba může hnětačí lopatka zůstat zachycená uvnitř. V takovém případě ji opatrně vytáhněte pomocí háčku. To provedete tak, že zasunete háček do hřídele hnětačí lopatky a poté zvednutím háčku lopatku vytáhněte.
  9. Chcete-li domácí pekárnou vypnout, stiskněte tlačítko po dobu 3 sekund.
  10. Chcete-li vypnout zvukový signál, stiskněte tlačítko po dobu 3 sekund.



## Varování pro používání bezlepkových programů

K přípravě bezlepkových chlebů nebo koláčů je nutné použít program 1, 2 nebo 3. Pro každý program je k dispozici jediná hmotnost.

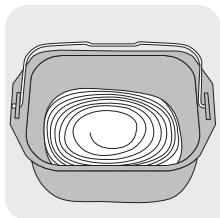
Bezlepkové chleby a koláče jsou vhodné pro osoby, které jsou nesnášenlivé vůči lepku (lidé trpící celiakií), jenž se vyskytuje v některých obilovinách (pšenice, ječmen, žito, oves, kamut, špalda apod.).

Je důležité zabránit křížové kontaminaci moukami obsahujícími lepek. Zvláštní pozornost věnujte čištění nádoby na chléb a hnětací lopatky, stejně jako ostatního nádobí používaného při přípravě bezlepkových chlebů a koláčů. Musíte také zajistit, aby lepek neobsahovaly ani použité kvasnice.

Recepty bez lepku byly vytvořeny na základě použití směsí pro bezlepkový chléb připravených k okamžitému použití, které jsou dostupné pod značkou Schär nebo Valpiform.

- Směsi různých typů mouky je nutné prosit společně s kvasnicemi, aby nedošlo k vytváření hrudek.
- Při spuštění programu je nutné napomoci procesu hnětení tak, že pomocí nekovové stěrky seškrábnete veškeré nesmíchané ingredience po stranách směrem do středu nádoby na chléb.
- Bezlepkový chléb nemůže vykynout stejně jako tradiční chléb. **Bude mít hustší konzistenci a světlejší barvu než běžný chléb.**
- Různé značky předem připravených směsí nemusí poskytnout stejné výsledky, takže recepty mohou vyžadovat úpravu. Z tohoto důvodu je doporučeno provést několik testů (viz níže uvedený příklad).

Příklad: Upravte množství tekutiny.



Příliš suché



OK



Příliš suché

Výjimka: Hnětené těsto na koláče musí zůstat poměrně tekuté.

## INFORMACE O INGREDIENCÍCH

### VÝBĚR INGREDIENCÍ PRO CHLĚB

**Kvasnice:** K přípravě chleba se používají pekařské kvasnice. Tento typ kvasnic se prodává v několika formách, jako jsou malé kostky lisovaných kvasnic, aktivní sušené kvasnice určené k rehydrataci nebo instantní sušené kvasnice. Kvasnice je možné zakoupit v supermarketech (v oddělení pekářenských výrobků nebo čerstvých potravin) a v lisovaném stavu také u pekaře.

Kvasnice lze přidat přímo do nádoby na chléb ve vašem zařízení společně s dalšími ingrediencemi nebo umístit do dávkovače kvasnic (platí pouze pro instantní sušené kvasnice). Nicméně zvažte důkladné rozdrobení lisovaných kvasnic mezi prsty, abyste usnadnili jeho rozptýlení.

Dodržujte doporučená množství (podle níže uvedené tabulky ekvivalentů). Ekvivalenty množství/hmotnosti mezi sušenými kvasnicemi a lisovanými kvasnicemi:

Sušené kvasnice (čajové lžičky)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Lisované kvasnice (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

**Mouky:** Pokud není v receptech uvedeno jinak, je doporučeno používat mouku T55. Při použití směsí speciálních druhů mouky pro chléb, briošky nebo mléčný chléb nepřekračujte celkovou hmotnost těsta 750 g (mouka + voda).

V závislosti na kvalitě mouky se mohou výsledky při pečení chleba lišit.

- Mouku uchovávejte v hermeticky uzavřené nádobě, protože mouka reaguje na kolísání klimatických podmínek (vlhkost). Přidáním ova, otrub, pšeničných klíčků, žita nebo celých zrn do chlebového těsta vytvoříte chléb, který je hustší a méně nadýchaný.
- Čím více je mouka založena na celých zrnech, tzn. že obsahuje část vnějších vrstev pšeničného zrna ( $T > 55$ ), tím méně těsto vykne a chléb bude hustší.
- V obchodech se setkáte také s volně prodejnými směsmi pro chléb připravenými k použití. Informace o použití těchto připravených směsí naleznete v doporučeních výrobce.

**Bezlepková mouka:** Použití velkého množství těchto druhů mouky k přípravě chleba vyžaduje použití programu pro bezlepkový chléb.

Existuje velké množství druhů mouky, které neobsahují žádný lepek. Nejznámější jsou pohanková mouka, rýžová mouka (buď bílá, nebo celozrnná), merlíková mouka, kukuřičná mouka, kaštanová mouka, jáhlová mouka a čiroková mouka.

U bezlepkových chlebů je pro opětovné dosažení elasticity lepku nezbytné smíchat několik druhů mouky, které nejsou určeny k přípravě chleba, a přidat zahušťovací prostředky.

**Zahušťovací prostředky pro bezlepkové chleby:** K zajištění správné konzistence a napodobení elasticity lepku můžete do těsta přidat xantanovou nebo guarovou gumu.

**Bezlepkové směsi připravené k použití:** Tyto směsi usnadňují přípravu bezlepkového chleba, protože již obsahují zahušťovací prostředky, a navíc jsou zárukou zcela nulového obsahu lepku. Některé jsou také organické. Jednotlivé značky bezlepkových směsí připravených k použití však neposkytnou stejné výsledky.

**Cukr:** Nepoužívejte kostkový cukr. Cukr živí kvasnice, dodává chlebu příjemnou chuť a zlepšuje barvu kůrky.

**Sůl:** Reguluje aktivitu kvasnic a dodává chlebu chuť.

**Nesmí přijít do styku s kvasnicemi před zahájením přípravy.**

Zlepšuje také strukturu těsta.

**Voda:** Voda rehydratuje a aktivuje kvasnice. Hydratuje také škrob obsažený v mouce a umožňuje vytvarovat bochník. Voda může být zcela nebo zčásti nahrazena mlékem nebo jinými tekutinami. **Používejte tekutiny s pokojovou teplotou, s výjimkou bezlepkových chlebů, které vyžadují použití teplé vody (přibližně 35 °C).**

**Tuky a oleje:** Tuky zvyšují nadýchanost chleba. Chléb také bude možné lépe a déle uchovat. Nadměrné množství tuku zpomaluje kynutí těsta. Pokud použijete máslo, rozdrobte je na malé kousky nebo je nechejte změkknout. Nevpravujte do těsta rozpuštěné máslo. Zamezte styku tuku s kvasnicemi, protože tuk by mohl zabránit jejich rehydrataci.

**Vejsce:** Zlepšují barvu chleba a podporují dobrý vývoj bochníku. Pokud použijete vejce, snižte odpovídajícím způsobem množství tekutiny. Rozbijte vejce a přidejte potřebnou tekutinu tak, abyste získali množství tekutiny uvedené v receptu.

**Recepty byly navrženy pro středně velká vejce o hmotnosti 50 g.** Pokud jsou vejce větší, přidejte trochu mouky, a pokud jsou vejce menší, přidejte trochu méně mouky.

**Mléko:** Mléko má emulgační účinek, který vede k vytváření pravidelnějších buněk, a tedy k atraktivnímu vzhledu bochníku. Můžete použít čerstvé mléko nebo sušené mléko. Pokud použijete sušené mléko, přidejte množství vody původně vyhrazené pro mléko, protože celkový objem musí odpovídat objemu uvedenému v receptu.

**Příchuti a byliny:** Některé další ingredience lze také vložit do dávkovače (1) na začátku přípravy receptu: oříšky, semínka, rozinky, čokoládové lupínky, sušené ovoce nebo byliny. Buďte opatrní, protože některé ingredience není vhodné vkládat do dávkovače. Mastné nebo mokré ingredience, jako jsou sýr a šunka, by se totiž mohly přilepit ke stěnám dávkovače. Tyto ingredience můžete vložit přímo do nádoby na chléb na začátku přípravy receptu.

## VÝBĚR INGREDIENCÍ PRO JOGURT

### Mléko

#### Jaký druh mléka lze použít?

Můžete používat všechny druhy mléka (například kravské, kozí, ovčí nebo sójové a jiná rostlinná mléka). Konzistence jogurtu se může lišit podle použitého mléka. K použití v tomto spotřebiči jsou vhodná mléka s dlouhou trvanlivostí, nezpracované mléko a všechna níže popsaná mléka:

- **Sterilizované mléko s dlouhou trvanlivostí:** Plnotučné mléko ošetřené technologií UHT vytváří pevnější jogurt. Částečně odstředěné mléko vytváří méně pevný jogurt. Můžete také použít částečně odstředěné mléko a přidat 1 nebo 2 lžice sušeného mléka.
- **Plnotučné mléko:** Toto mléko vytváří krémovější jogurt s tenkým škrálopem na povrchu.
- **Nezpracované mléko (farmářské mléko):** Tento typ mléka je nutné nejprve nechat projít varem. Doporučujeme jej vařit dostatečně dlouhou dobu. Poté jej před nalitím do spotřebiče nechejte vychladnout.
- **Sušené mléko:** Tento typ mléka vytváří velmi krémový jogurt. Vždy postupujte podle pokynů uvedených na obalu od výrobce.

### Fermentační činidlo

#### Pro jogurt

Fermentačním činidlem může být:

- **Obyčejný jogurt** zakoupený v obchodě, s nejzazším možným datem spotřeby.



- **Sublimačně sušené fermentační činidlo nebo mléčné kultury.** V tomto případě dodržujte dobu aktivace uvedenou v pokynech k použití fermentačního činidla. Tato činidla lze zakoupit v supermarketech, lékárnách a některých obchodech se zdravou výživou.
- Jeden z vašich **nedávno připravených jogurtů** – musí se však jednat o co možná nejnovější obyčejný jogurt. Tento proces se nazývá „pěstování kultur“.

**Vlastnosti činidel mohou být znehodnoceny příliš vysokými teplotami.**

## Doba fermentace

- V závislosti na použitých základních ingrediencích a požadovaném výsledku bude fermentace jogurtu trvat 6 až 12 hodin.



Po dokončení vaření umístěte jogurt do chladničky na dobu nejméně 4 hodin a spotřebujte jej do 7 dnů.

## Syřidlo (pro měkký bílý sýr)

K přípravě sýrů můžete použít syřidlo nebo kyselou tekutinu, jako je citrónová šťáva nebo ocet, aby došlo ke sražení mléka.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Odpojte spotřebič ze sítě a počkejte, až zcela vychladne.
- Omyjte nádobu na chléb a hnětací lopatku horkou mýdlovou vodou. Pokud hnětací lopatka zůstane v nádobě na chléb, namočte ji na 5 až 10 minut.
- Vyčistěte ostatní součásti vlhkou houbičkou. Vše důkladně osušte.
- **Žádnou z částí spotřebiče nelze čistit v myčce na nádobí.**
- Nepoužívejte žádné domácí čisticí prostředky, houbičky s brusnou vrstvou ani alkohol. Použijte měkký vlhký hadřík.
- Nikdy neponořujte tělo spotřebiče ani jeho víko do vody.



## PRŮVODCE ŘEŠENÍM PROBLÉMŮ PRO VYLEPŠENÍ RECEPTŮ





Nedosahujete očekávaných výsledků? Tato tabulka vám pomůže.	Chléb nadměrně vykyne.	Chléb nadměrně vykyne a poté se propadne.	Chléb nevykyne dostatečně.	Kůrka není dostatečně zlatá.	Boky jsou hnědé, ale chléb je nedopečený.	Vršek a boky jsou zamoučené.
Během pečení bylo stisknuto tlačítko				•		
Nedostatek mouky	•					
Příliš mnoho mouky			•			•
Nedostatek kvasnic			•			
Příliš mnoho kvasnic		•		•		
Nedostatek vody			•			•
Příliš mnoho vody		•			•	
Nedostatek cukru			•			
Špatná kvalita mouky			•	•		
Nesprávný poměr ingrediencí (příliš mnoho)	•					
Příliš horká voda		•				
Příliš studená voda			•			
Nesprávný program			•	•		

CZ

Nedaří se vám dosáhnout požadovaného výsledku? Tato tabulka vám pomůže určit řešení.	Jogurt je tekutý.	Jogurt je příliš kyselý.	V jogurtu je voda.	Jogurt je nažloutlý.
Doba fermentace je příliš krátká.	•			
Doba fermentace je příliš dlouhá.		•	•	•
Fermentační činidlo je nefunkční nebo neaktivní nebo bylo použito v nedostatečném množství.	•			
Nádobu na jogurt nebyla řádně vyčištěna.	•			•
Použitě mléko neobsahuje dostatek tuku (částečně odstředěné místo plnotučného mléka).	•			
Na nádobě zůstalo víko.			•	
Byly použity nesprávné programy.	•			•



## PRŮVODCE ŘEŠENÍM TECHNICKÝCH PROBLÉMŮ

PROBLÉMY	PŘÍČINY – ŘEŠENÍ
Hnětací lopatka zůstala zachycená v nádobě na chléb.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Před vyjmutím ji namočte.</li> </ul>
Po stisknutí tlačítka  se nic nestane.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na displeji se zobrazí a bliká kód E01, spotřebič vydává zvukový signál: Spotřebič je příliš horký. Počkejte 1 hodinu mezi 2 cykly.</li> <li>• Na displeji se zobrazí a bliká kód E00, spotřebič vydává zvukový signál: Spotřebič je příliš studený. Počkejte, až dosáhne pokojové teploty.</li> <li>• Na displeji se zobrazí a bliká kód HHH nebo EEE, spotřebič vydává zvukový signál: Porucha. Servisní údržbu zařízení musí provádět autorizovaný personál.</li> <li>• Bylo naprogramováno odložené spuštění.</li> </ul>
Po stisknutí tlačítka  se zapne motor, ale neprobíhá hnětení.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nádobu na chléb není správně vložena.</li> <li>• Hnětací lopatka chybí nebo není správně nainstalována. Ve dvou výše uvedených případech zastavte manuálně spotřebič dlouhým stisknutím tlačítka  Spusťte přípravu receptu znovu od začátku.</li> </ul>
Po odloženém spuštění chléb dostatečně nevykynul nebo se nic nestalo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po nastavení programu odloženého spuštění jste zapomněli stisknout tlačítko .</li> <li>• Kvasnice přišly do styku se solí nebo vodou.</li> <li>• Chybí hnětací lopatka.</li> </ul>
Je cítit zápach spáleniny.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Některé ingredience spadly vně nádoby na chléb. Odpojte spotřebič ze sítě, nechejte jej vychladnout a poté vyčistěte jeho vnitřek vlhkou houbičkou bez čisticího prostředku.</li> <li>• Směs na přípravu těsta přetekla, bylo použito příliš velké množství ingrediencí, zejména tekutých. Dodržujte poměry uvedené v receptu.</li> </ul>
V dávkovači zůstaly zachycené další ingredience.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• V dávkovači bylo příliš mnoho ingrediencí. Nepřetěžujte dávkovač. Víko musí být možné snadno zavřít.</li> <li>• Do dávkovače nevkládejte masné, lepkavé a mokré ingredience.</li> </ul>

## POPIS


- 1 Veko
  - a Dávkovač
    - (1) Dávkovač dalších přísad
    - (2) Dávkovač droždí
- 2 Ovládací panel
  - a Obrazovka displeje
  - b Výber programov
  - c Tlačidlo nastavení
  - d Výber hmotnosti
  - e Tlačídlá na nastavenie odloženého spustenia a nastavenie času
  - f Výber farby kôrky
  - g Tlačidlo štart/stop
  - h Kontrolka prevádzky
  - i Aktivácia ďalších prísad
  - j Aktivácia dávkovača droždí
  - k Nastavenie času
  - l Nastavenie teploty
- 3 Plech na chlieb
- 4 Lopatka na miesenie
- 5 Odmerná nádoba
- 6 Mierka čajovej/polievkovej lyžice
- 7 Háčik na vybratie lopatiek na miesenie
- 8 Odkladacie veko
- 9 Hrniec na tvaroh
- 10 Hrniec na jogurt

Hladina hluku nameraná pre tento produkt je 66 dBA.






## PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetky obaly, nálepky a různé doplňky z vnitřní aj vonkajšej strany spotřebiča – **A**.
- Vyčistite všetky súčasti a spotřebič vlhkou handričkou.

## RÝCHLE SPUSTENIE

- Rozviňte kábel a zapojte ho do uzemnenej elektrickej zásuvky. Po zaznení zvukového signálu sa predvolene zobrazí program 1 – **I**.
- Pri prvom použití spotřebiča sa môže uvoľniť slabý zápach a dym.
- Zdvihnite rukoväť a vyberte plech na chlieb. Potom nainštalujte lopatku na miesenie – **B** – **D**.
- Pridajte prísady do plechu v odporúčanom poradí (pozrite si odsek PRAKTICKÉ RADY). Pridajte droždí do dávkovača droždí (2) – **H**. Všetky prísady musia byť presne odvážené **E** – **F**.
- Vložte plech na chlieb – **G**.
- Zatvorte veko.
- Vyberte požadovaný program pomocou tlačidla .

SK



- Stlačte tlačidlo , 2 bodky na časovači blikajú. Rozsvieti sa kontrolka prevádzky –  – .
- Na konci cyklu pečenia stlačte tlačidlo  a odpojte domácu pekáreň. Vyberte plech na chlieb. Vždy používajte kuchynské chňapky, pretože rukoväť plechu aj vnútorná strana veka sú horúce. Chlieb vyklopte, kým je horúci, a položte ho na rošt na 1 hodinu, aby vychladol – .

**Na zoznámenie sa s obsluhou vašej domácej pekáreň odporúčame vyskúšať ako prvý recept FRANCÚZSKY CHLIEB.**

FRANCÚZSKY CHLIEB (program 9)	PRÍSADY – ČL = čajová lyžica, PL = polievková lyžica	
FARBA KÔRKY = STREDNE TMAVÁ	1. VODA = 365 ml 2. SOLĚ = 2 ČL	3. CHLEBOVÁ MÚKA (T55) = 620 g 4. DROŽDIE = 1½ ČL
HMOTNOSŤ = 1000 g		

## POUŽÍVANIE DOMÁCEJ PEKÁRENE

### Výber programu


 Pomocou tlačidla ponuky vyberte požadovaný program. Pri každom stlačení tlačidla,  číslo na displeji prejde na nasledujúci program.


PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Bezlepkový slaný chlieb	1	1	Program používaný na prípravu receptov s nízkym obsahom cukru a tukov. Odporúčame použitie hotovej zmesi (pozrite si upozornenia týkajúce sa používania programov pre bezlepkové recepty).
Bezlepkový sladký chlieb	2	2	Program používaný na výrobu receptov obsahujúcich cukor a tuk (napr. brioška). Odporúčame použitie hotovej zmesi.
Bezlepkový koláč	3	3	Program používaný na výrobu bezlepkových koláčov s práškom do pečiva. Odporúčame použitie hotovej zmesi.
Rýchly celozrnný chlieb	4	4	Tento program použite na rýchlejšiu prípravu receptu s použitím celozrnnéj múky.
Celozrnný chlieb	5	5	Tento program vyberte pri príprave receptov s použitím celozrnnéj múky.
Chlieb bez soli	6	6	Chlieb patrí medzi potraviny, ktoré sú zodpovedné za veľký podiel denného príjmu soli. Zníženie konzumácie soli môže pomôcť znížiť riziko kardiovaskulárnych problémov.
Super rýchly chlieb	7	7	Chlieb pripravený pomocou rýchlych programov je kompaktnější ako chlieb pripravený pomocou iných programov.

PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Ražný chlieb	8	8	Tento program zvolte, ak sa používa veľké množstvo ražnej múky alebo iných obilnín tohto typu (napr. pohánka, špalďová pšenica).
Francúzsky chlieb	9	9	Tento program použite na prípravu tradičného francúzskeho bieleho chleba so silnejšou kôrkou.
Sladký chlieb	10	10	Tento program je vhodný pre recepty typu brioška, ktoré obsahujú viac tuku a cukru. Ak používate hotové prípravky, neprekračujte celkovú hmotnosť cesta 750 g.
Manuálny režim	-	11	Tento program použite na nastavenie vašich vlastných nastavení pre prípravu chleba od teploty až po čas (pozrite si tabuľku nižšie).
Kysnuté cesto	11	12	Tento program použite na prípravu cesta na pizzu, chlieb a gofry. Tento program nevarí.
Cestoviny	12	15	Tento program použite na prípravu cesta na talianske cestoviny alebo plnené koláče.
Krehké cesto	-	14	Tento program použite na prípravu cesta na domáce koláče.
Koláč	13	13	Tento program použite na výrobu koláčov s práškom do pečiva. Pre tento program je prístupné iba nastavenie 750 g.
Len varenie	14	16	„Tento program použite na varenie s časom 10 až 70 minút. Môže sa vybrať samostatne a môže sa použiť: a) po ukončení programu kysnutého cesta, b) na prihratie alebo zapečenie povrchu už upečeného a vychladnutého chleba, c) na dokončenie pečenia v prípade dlhšieho výpadku prúdu počas cyklu pečenia chleba.
Ovsená kaša	15	17	Tento program použite na prípravu receptov na ovsenú kašu a mliečnu ryžu. Pri otváraní veka dávajte pozor na unikajúcu paru a horúci vzduch.
Cereálie	16	18	Tento program použite na prípravu receptov na mliečnu ryžu, krupicovú kašu a pohánkovú kašu. Pri otváraní veka dávajte pozor na unikajúcu paru a horúci vzduch.
Džem	17	19	Tento program použite na prípravu domácich džemov. Pri otváraní veka dávajte pozor na unikajúcu paru a horúci vzduch.
Jogurt	18	20	Používa sa na výrobu jogurtov na báze pasterizovaného kravského mlieka, kozieho mlieka alebo sójového mlieka. Vložte hrniec na jogurt do plechu (bez veka alebo filtra na tvaroh). Po príprave uchovajte na chladnom mieste a spotrebujte do 7 dní.
Jogurtový nápoj	19	21	Používa sa na prípravu jogurtových nápojov na báze pasterizovaného mlieka. Vložte hrniec na jogurt do plechu (bez veka). Pred pitím dobre pretrepte. Po príprave uchovajte na chladnom mieste a spotrebujte do 7 dní.
Tvaroh	20	22	Používa sa na výrobu mäkkého bieleho syra zo zrazeného kravského alebo kozieho mlieka. Vložte hrniec na tvaroh do hrnca na jogurt (bez veka) a nasadte ho do plechu. Vyžaduje sa fáza stečenia. Po príprave uchovávajte na chladnom mieste a spotrebujte do 2 dní.



SK

## VYSVETLENIE MANUÁLNEHO REŽIMU


	Stlačenie tlačidla „set“		Predvolená hodnota	Dostupné nastavenie	Poznámky
 Miesenie	1	Čas miešania	00:09 min	od 0:03 min do 00:10 min v krokoch po 1 min	Ak sa prísady miešajú ľahko, môžete skrátiť čas miešania.
	2	Teplota miešania	(1) Bez fermentácie	(1) Bez fermentácie (2) Pomalá fermentácia (3) Rýchla fermentácia	Ak sa múka nemiesi ľahko, zvýšte teplotu.
	3	Typ miesenia	00:27 min	Od 00:00 min do 00:35 min v krokoch po 1 min	Ak používate hrubú múku alebo múku s vysokým obsahom lepku, predĺžte čas miesenia. V prípade múky s nízkym obsahom lepku skráťte čas miesenia.
	4	Teplota miesenia	(1) Bez fermentácie	(1) Bez fermentácie (2) Pomalá fermentácia (3) Rýchla fermentácia	Ak sa múka nemiesi ľahko, zvýšte teplotu. Buďte opatrní, miesenie cesta pri vysokej teplote môže poškodiť droždie a zhoršiť kysnutie chleba.
	5	Dávkovač orechov zap./ vyp.	Zap.	Zap. alebo vyp.	-
	6	Dávkovač droždia zap./ vyp.	Zap.	Zap. alebo vyp.	-

	Stlačenie tlačidla „set“		Predvolená hodnota	Dostupné nastavenie	Poznámky
 Kysnutie	7	Čas prvého kysnutia	00:23 min	Od 00:00 min do 00:35 min v krokoch po 1 min	Čas kysnutia závisí od kvality cesta a teploty fermentácie.
	8	Teplota prvého kysnutia	(2) Pomalé kysnutie	(1) Veľmi pomalé kysnutie (2) Normálne kysnutie (3) Rýchle kysnutie	Nízka fermentácia predlžuje čas kysnutia pre lepšiu chuť a elasticitu chleba. Vysoká fermentácia umožňuje rýchlejšie kysnutie, ale môže znížiť elasticitu vášho chleba.
	9	Prvé splasnutie	Zap.	Zap. alebo vyp.	Toto splasnutie umožňuje odstrániť z vášho cesta oxid uhličitý, čím mu dodá silu. Funkciu splasnutia nepoužívajte pri bezlepkovom chlebe.
	10	Čas druhého kysnutia	00:25 min	od 00:00 min do 03:00 min v krokoch po 1 min	Čas kysnutia závisí od kvality cesta a teploty fermentácie.
	11	Teplota druhého kysnutia	(2) Normálne kysnutie	(1) Veľmi pomalé kysnutie (2) Normálne kysnutie (3) Rýchle kysnutie	Nízka fermentácia predlžuje čas kysnutia pre lepšiu chuť a elasticitu chleba. Vysoká fermentácia umožňuje rýchlejšie kysnutie, ale môže znížiť elasticitu vášho chleba.
	12	Druhé splasnutie	Zap.	Zap. alebo vyp.	Toto splasnutie umožňuje odstrániť z vášho cesta oxid uhličitý, čím mu dodá silu. Funkciu splasnutia nepoužívajte pri bezlepkovom chlebe.
	13	Čas tretieho kysnutia	00:20 min	od 00:00 min do 03:00 min	Čas kysnutia závisí od kvality cesta a teploty fermentácie.
	14	Teplota tretieho kysnutia	(2) Normálne kysnutie	(1) Veľmi pomalé kysnutie (2) Normálne kysnutie (3) Rýchle kysnutie	Nízka fermentácia predlžuje čas kysnutia pre lepšiu chuť a elasticitu chleba. Vysoká fermentácia umožňuje rýchlejšie kysnutie, ale môže znížiť elasticitu vášho chleba.


**SK**

	Stlačenie tlačidla „set“		Predvolená hodnota	Dostupné nastavenie	Poznámky
	15	Čas pečenia	00:53 min	od 0:10 min do 1:30 min v krokoch po 1 min	Predĺženie pečenia vytvorí suchší chlieb.
	16	Teplota pečenia	(4)	(1) svetlý sladký chlieb alebo koláč (2) stredne tmavý koláč (3) stredne tmavý sladký chlieb/svetlý chlieb (4) tmavý sladký chlieb/stredne tmavý chlieb (5) tmavý chlieb/stredne tmavý francúzsky chlieb (6) tmavý francúzsky chlieb (7) najvyššia teplota	Teplota pečenia mení farbu a hrúbku kôry.
	17	Automatické zohrievanie	Zap.	Zap. alebo vyp.	Chlieb nenechávajte na panvici, ak deaktivujete možnosť zohrievania, v opačnom prípade môže ovlhnúť.

## Výber hmotnosti chleba

Stlačte tlačidlo  na nastavenie vybranej hmotnosti – 500 g, 750 g alebo 1000 g. Rozsvieti sa kontrolka oproti zvolenému nastaveniu. Hmotnosť sa uvádza iba na informačné účely. Pri niektorých programoch nie je možné zvoliť hmotnosť. Pozrite si tabuľku cyklov na konci tohto návodu na použitie.

## Výber farby kôrky

K dispozícii sú tri možnosti: svetlá/stredne tmavá/tmavá. Ak chcete zmeniť predvolené nastavenie, stláčajte tlačidlo , kým sa nerozsvieti kontrolka oproti zvolenému nastaveniu. Pri niektorých programoch nie je možné zvoliť farbu kôrky. Pozrite si tabuľku cyklov na konci tohto návodu na použitie.

## Aktivácia/deaktivácia dávkovačov



Na aktiváciu alebo deaktiváciu dávkovačov stlačte tlačidlo nastavení (2c). Na LCD obrazovke sa zobrazia dva piktogramy dávkovačov, ak je pre požadované programy dostupná daná možnosť dávkovača. SK

Ak sú pre požadovaný program k dispozícii dávkovače, môžete vypnúť dávkovač orechov, dávkovač droždia alebo oba dávkovače.

Na deaktiváciu stlačte tlačidlo nastavení (2c). Na LCD obrazovke bude blikať piktogram dávkovača orechov. Krátko stlačte tlačidlo nastavení na ponechanie dávkovača orechov alebo ho stlačte dlho na deaktiváciu dávkovača orechov. Znova stlačte tlačidlo nastavení (2c) na aktiváciu alebo deaktiváciu dávkovača droždia. Na LCD obrazovke sa zobrazí blikajúci piktogram droždia. Krátko stlačte tlačidlo nastavení na ponechanie dávkovača droždia alebo ho stlačte dlho na deaktiváciu dávkovača droždia.

Do dávkovača droždia vkladajte iba instantné sušené droždie.

## Spustenie/zastavenie

Stlačte tlačidlo  na zapnutie spotrebiča. Spustí sa odpočítavanie. Na zastavenie programu alebo zrušenie naprogramovaného odloženého spustenia stlačte tlačidlo  na 3 sekundy.

## POUŽÍVANIE DOMÁCEJ PEKÁRNE

Tabuľka cyklov (pozrite si koniec tohto návodu na použitie) uvádza rozpis jednotlivých krokov podľa zvoleného programu. Kontrolka signalizuje, ktorý krok práve prebieha.

### 1. Miesenie

Tento cyklus umožňuje vytvoriť štruktúru cesta a umožní mu správne vykysnúť. Na lepšie kysnutie cesta vložte instantné sušené droždie do dávkovača (2).

Počas tohto cyklu môžete pridávať prísady: sušené ovocie, olivy atď. Niektoré z týchto prísad je možné umiestniť do dávkovača (1) na začiatku prípravy: orechy, semená, hrozienka, čokoládové kúsky, sušené ovocie, bylinky. Budte opatrní: niektoré prísady nie je možné vkladať do dávkovača, pretože by sa mohli nalepiť na bočné steny dávkovača: masťné prísady a vlhké prísady, ako napríklad syr a šunka. Tieto prísady môžete umiestniť priamo do plechu na chlieb na začiatku prípravy.

### 2. Kysnutie

Čas, keď droždie zväčšuje objem chleba a vytvára charakteristickú vôňu.

### 3. Pečenie

Transformuje cesto na bochník a zaisťuje požadovanú farbu kôrky a úroveň chrumkavosti.





### 4. Zohrievanie


Udržiava chlieb teplý 1 hodinu po upečení. Po dokončení pečenia sa však odporúča chlieb vytiahnuť.

Počas hodinového cyklu zohrievania sa na displeji naďalej zobrazuje „0:00“. Na konci cyklu spotrebič vydá niekoľko zvukových signálov a automaticky sa vypne.

## PROGRAM ODLOŽENÉHO SPUSTENIA

Spotrebič môžete naprogramovať tak, aby bol váš recept pripravený v čase podľa vášho výberu, a to až 15 hodín vopred. Pozrite si tabuľku cyklov (na konci tohto návodu na použitie).

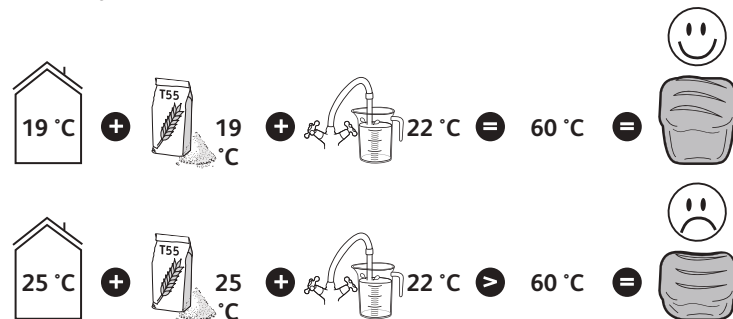
Tento krok sa nastavuje po výbere programu, farby kôrky a hmotnosti. Zobrazí sa čas programu. Ak chcete nastaviť čas odloženého spustenia, stlačte tlačidlo  a . Spotrebič zobrazí celkový čas do konca pečenia. Rozsvieti sa indikátor . Stlačením tlačidla  aktivujete program odloženého spustenia.

Ak urobíte chybu alebo chcete zmeniť nastavenie času, podržte stlačené tlačidlo , kým nezaznie zvukový signál. Zobrazí sa predvolený čas. Znova vykonajte tento postup.

Niektoré prísady sa môžu pokaziť. Nepoužívajte program odloženého spustenia pre recepty obsahujúce: surové mlieko, vajcia, jogurt, syr, čerstvé ovocie.

## PRAKTICKÉ RADY



1. Všetky použité prísady musia mať izbovú teplotu (pokiaľ nie je uvedené inak) a musia sa presne odvážiť. **Kvapaliny odmerajte pomocou dodávanej odmernej nádoby. Použite dodanú lyžicu na odmeranie polievkových lyžíc na jednej strane a čajových lyžíc na druhej strane.** Nepresné merania spôsobia zlé výsledky. **Príprava chleba je veľmi citlivá na teplotu a vlhkosť.** Počas horúceho počasia sa odporúča používať chladnejšie tekutiny ako obvykle. Počas chladného počasia môže byť zas potrebné zohriať vodu alebo mlieko (nikdy nie viac ako na 35 °C).

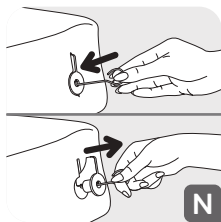


SK

- Prísady používajte pred dátumom spotreby a uchovávajte ich na chladnom a suchom mieste.
- Múka sa musí presne odvážiť pomocou kuchynskej váhy. **Používajte aktívne sušené pekárské droždie** (vo vreckách).
- Neotvárajte veko počas používania (pokiaľ nie je uvedené inak).
- Dodržiavajte presné poradie prísad a množstvá uvedené v receptoch. Najprv pridajte tekutiny a potom tuhé přísady. **Droždie nesmie prísť do styku s tekutinami alebo so soľou. Príliš veľa droždia oslabuje štruktúru cesta, ktoré príliš zvýši objem a následne počas pečenia klesne.**

#### Všeobecný postup:

- Tekutiny (mäkké maslo, olej, vajcia, voda, mlieko)
  - Soľ
  - Cukor
  - Prvá polovica múky
  - Sušené mlieko
  - Špecifické tuhé přísady
  - Druhá polovica múky
  - Droždie (ak nie je v dávkovači)
- Počas výpadku napájania do 7 minút si spotrebič zapamätá svoj stav a po obnovení napájania obnoví svoju činnosť.
  - Ak chcete, aby po jednom cykle pečenia chleba nasledoval ďalší, medzi jednotlivými cyklami počkajte približne 1 hodinu, aby spotrebič vychladol a aby sa predišlo možnému vplyvu na prípravu chleba.
  - Keď vykládate chlieb, môže v ňom zostať lopatka na miesenie. V takom prípade ju opatrne vyberte pomocou háčika. Vložte háčik do hriadeľa lopatky na miesenie a vyberte ju nadvihnutím háčika.
  - Na vypnutie domácej pekárne stlačte tlačidlo  na 3 sekundy.
  - Na vypnutie zvukových signálov stlačte tlačidlo  na 3 sekundy.



#### Upozornenia týkajúce sa používania bezpekových programov

Na výrobu bezpekových chlebov alebo koláčov sa musia používať postupy 1, 2 a 3. Pre každý program je k dispozícii len jedna hmotnosť.

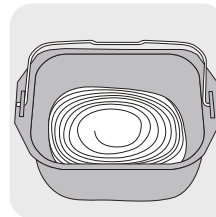
Bezpekové pečivo a koláče sú vhodné pre tých, ktorí majú alergiu na lepok (celiatici) prítomný v niekoľkých obilninách (pšenica, jačmeň, raž, ovos, kamut, špalda atď.).

Je dôležité zabrániť krížovej kontaminácii múkou obsahujúcou lepok. Pri čistení plechu na chlieb a lopatky na miesenie, ako aj všetkých riadov používaných na výrobu bezpekových chlebov a koláčov postupujte zvlášť opatrne. Musíte tiež zabezpečiť, aby použité droždie neobsahovalo lepok.

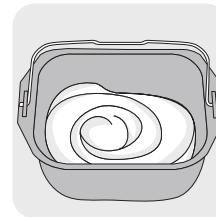
Recepty bez lepku boli vyvinuté na základe použitia produktov na bezpekový chlieb Schär alebo Valpiform (tiež nazývaných hotové zmesi).

- Zmesi múky sa musia preosiať s droždím, aby sa zabránilo výskytu hrudiek.
- Pri spustení programu je potrebné pomáhať pri procese miesenia: zoškrabte všetky nezmiešané přísady na stenách smerom do stredu plechu pomocou nekovovej stierky.
- Bezpekový chlieb nedokáže zväčšiť objem rovnako ako tradičný chlieb. **Bude mať hustejšiu konzistenciu a svetlejšiu farbu ako bežný chlieb.**
- Nie všetky značky hotových zmesí dosahujú rovnaké výsledky: recepty možno bude potrebné upraviť. Preto sa odporúča vykonať niekoľko testov (pozrite si príklad nižšie).

Príklad: upravte množstvo kvapaliny.



Príliš tekuté



OK



Príliš suché

Výnimka: cesto na koláč musí zostať relatívne tekuté.

### VÝBER PRÍSAD NA CHLIEB

**Droždie:** Chlieb sa vyrába pomocou pekárskeho droždía. Tento typ droždía sa predáva v niekoľkých formách: malé kocky stlačeného droždía, aktívne sušené droždie určené na rehydratáciu alebo instantné sušené droždie. Droždie sa predáva v supermarketoch (oddelenie pekárenských výrobkov alebo čerstvých potravín), ale môžete si kúpiť aj stlačené droždie od pekára.

Droždie sa môže priamo zamiešať do plechu na pečenie vo vašom spotrebiči s ostatnými prísadami alebo do dávkovača droždía (iba pre instantné sušené droždie). Odporúčame však dôkladne rozdrobiť stlačené droždie medzi prstami, aby sa uľahčilo jeho rozmiešanie.

Dodržujte odporúčané množstvá (pozrite si tabuľku ekvivalentných množstiev nižšie).

Ekvivalentné množstvá/hmotnosti sušeného droždía a stlačeného droždía:

Sušené droždie (ČL)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Stlačené droždie (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

**Múka:** Ak nie je v receptoch uvedené inak, odporúča sa používať múku T55. Pri použití zmesí špeciálnych druhov múky na chlieb, briošky alebo mliečny chlieb neprekračujte celkovú hmotnosť 750 g cesta (múka + voda).

Výsledky prípravy chleba sa môžu líšiť v závislosti od kvality múky.

- Múku uchovávajte v hermeticky uzavretej nádobe, pretože múka reaguje na výkyvy podmienok prostredia (vlhkosť). Pridaním ovsa, otrúb, pšeničných klíčkov, raže alebo celých zŕn do chlebového cesta získate hustejší a menej nadýchaný chlieb.
- Čím viac je múka celozrnná, číže obsahuje vonkajšie vrstvy pšeničného zrna (T>55), tým menej cesto zväčšuje objem a tým hustejší bude chlieb.
- K dispozícii sú aj komerčne dostupné hotové zmesi na pečenie chleba. Informácie o používaní týchto produktov nájdete v odporúčaní výrobcu.

**Bezlepková múka:** Použitie väčšieho množstva týchto typov múky na výrobu chleba si vyžaduje použitie programu na prípravu bezlepkového chleba. Existuje veľké množstvo druhov múky, ktoré neobsahujú lepek.

Najznámejšie sú pohánková múka, ryžová múka (biela alebo celozrnná), múka z quinoj, kukuričná múka, gaštanová múka, múka z prosa a ciroková múka.

V prípade bezlepkových chlebov je potrebné zmiešať niekoľko druhov nechlebovej múky a pridať zahusťovadlá, aby sa vytvorila elasticita podobná lepku.

**Zahusťovadlá pre bezlepkové chleby:** Aby ste dosiahli správnu konzistenciu a pokúsili sa napodobniť elasticitu lepku, môžete do svojich prípravkov pridať xantánovú gumu alebo guarovú gumu.

**Hotové bezlepkové zmesi:** Uľahčujú výrobu bezlepkového chleba, pretože obsahujú zahusťovadlá a majú tú výhodu, že sú úplne bez lepku – niektoré sú tiež organické.

Rôzne značky hotových bezlepkových zmesí prinášajú rôzne výsledky.

**Cukor:** Nepoužívajte hrudky cukru. Cukor oživuje droždie, dodáva chlebu dobrú chuť a zlepšuje farbu kôrky.

**Sol':** Reguluje činnosť droždía a dodáva chlebu chuť.

**Nesmie prísť do styku s droždím pred začiatkom prípravy.**

Tiež zlepšuje štruktúru cesta.

**Voda:** Voda rehydratuje a aktivuje droždie. Tiež hydratuje múčny škrob a umožňuje vytvorenie bochníka. Vodu je možné úplne alebo čiastočne nahradiť mliekom alebo inými tekutinami. **Tekutiny používajte pri izbovej teplote, s výnimkou bezlepkových chlebov, ktoré si vyžadujú použitie teplej vody (približne 35 °C).**

**Tuky a oleje:** Vďaka tukom je chlieb nadýchanejší. Tiež je vďaka nemu lepší dlhší čas. Príliš veľa tuku spomaľuje kysnutie cesta. Ak používate maslo, rozdrobte ho na malé kúsky alebo ho nechajte zmäknúť. Nevmiešavajte rozpustené maslo. Zabráňte kontaktu tuku s droždím, pretože tuk by mohol droždiu brániť v rehydratácii.

**Vajcia:** Zlepšujú farbu chleba a podporujú dobré sformovanie bochníka. Ak používate vajcia, znížte množstvo tekutín. Rozbite vajce a pridajte potrebnú tekutinu, až kým nezískate množstvo tekutiny uvedené v recepte. **Recepty sú navrhnuté pre stredne veľké vajce s hmotnosťou 50 g.** Ak sú vajcia väčšie, pridajte viac múky; ak sú vajcia menšie, pridajte trochu menej múky.

**Mlieko:** Mlieko má emulgačný účinok, ktorý vedie k tvorbe pravidelnejších buniek a následne atraktívnejmu vzhľadu bochníka. Môžete použiť čerstvé alebo sušené mlieko. Ak používate sušené mlieko, pridajte množstvo vody



pôvodne vyhradené pre mlieko: celkový objem sa musí rovnať objemu uvedenému v recepte.

**Príchute a bylinky:** Do dávkovača (1) je možné umiestniť na začiatku prípravy niektoré ďalšie prísady: orechy, semená, hrozienka, čokoládové kúsky, sušené ovocie, bylinky. Budte opatrní: niektoré prísady nie je možné vkladať do dávkovača, pretože by sa mohli nalepiť na bočné steny dávkovača: masťné prísady a vlhké prísady, ako napríklad syr a šunka. Tieto prísady môžete umiestniť priamo do plechu na chlieb na začiatku prípravy.

## VÝBER PRÍSAD PRE JOGURT

### Mlieko

#### Aký typ mlieka môžem použiť?

Môžete použiť všetky typy mlieka (napríklad kravské mlieko, kozie mlieko, ovčie mlieko, sójové mlieko alebo iné rastlinné mlieko). Konzistencia jogurtu sa môže líšiť v závislosti od použitého mlieka. Na použitie v tomto spotrebiči sú vhodné surové mlieko, trvanlivé mlieko a všetky mlieka opísané nižšie:

- **Sterilizované trvanlivé mlieko:** Plnotučné ultrapasterizované mlieko vytvára tuhší jogurt. Polotučné mlieko vytvára menej tuhý jogurt. Môžete tiež použiť polotučné mlieko a pridať 1 alebo 2 polievkové lyžice sušeného mlieka.
- **Plnotučné mlieko:** toto mlieko vytvára krémovejší jogurt s tenkou „kožkou“ na vrchu.
- **Surové mlieko (farmárske mlieko):** tento druh mlieka sa musí vopred uvariť. Odporúčame variť ho dostatočne dlho. Pred umiestnením do spotrebiča ho nechajte vychladnúť.
- **Sušené mlieko:** tento typ mlieka vytvára veľmi krémový jogurt. Vždy dodržiavajte pokyny uvedené na obale výrobcu.

## Fermentačné činidlo

### Pre jogurt

Fermentačné činidlo môže byť:

- **Biely jogurt** zakúpený v obchode s čo najneskorším dátumom trvanlivosti.
- **Lyofilizované fermentačné činidlo alebo mliečne kultúry.** V takom prípade dodržte časový úsek aktivácie uvedený v návode na použitie fermentačného činidla. Tieto činidlá sú dostupné v supermarketoch, lekárňach a niektorých obchodoch so zdravou výživou.

- Jeden z vašich **nedávno pripravených jogurtov** – musí to byť čo najčerstvejší biely jogurt. Tento proces sa nazýva „kultúra“.

**Vlastnosti týchto činidiel sa môžu zničiť príliš vysokými teplotami.**

## Čas fermentácie

- V závislosti od použitých základných prísad a požadovaného výsledku bude fermentácia jogurtu trvať 6 až 12 hodín.



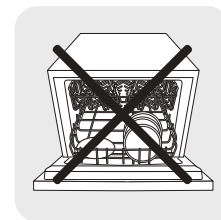
Po dokončení varenia vložte jogurt do chladničky najmenej na 4 hodiny a spotrebujte ho do 7 dní.

## Syridlo (pre mäkký biely syr)

Na výrobu syra môžete na zrazenie mlieka použiť syridlo alebo kyslú tekutinu, napríklad citrónovú šťavu alebo ocot.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Odpojte spotrebič zo siete a počkajte, kým úplne nevychladne.
- Umyte plech na pečenie a lopatku na miesenie pomocou teplej mydlovej vody. Ak lopatka na miesenie zostala v plechu na pečenie, nechajte ju odmočiť 5 až 10 minút.
- Ostatné komponenty vyčistite vlhkou špongiou. Dôkladne osušte.
- **Žiadna časť sa nedá umývať v umývačke.**
- Nepoužívajte žiadne domáce čistiace prostriedky, drsné špongie ani alkohol. Používajte mäkkú navlhčenú handričku.
- Nikdy neponárajte telo ani veko spotrebiča.





## RIEŠENIE PROBLÉMOV NA ZLEPŠENIE VAŠICH RECEPTOV

Nedosiahli ste očakávané výsledky? Táto tabuľka vám pomôže.	Chlieb príliš zväčší objem	Chlieb po zväčšení objemu príliš splasne	Chlieb dostatočne nezväčší objem	Kôrka nie je dost' zlatá	Boky sú hnedé, ale chlieb nie úplne prepečený	Horná a bočné strany sú múkovité
Počas pečenia bolo stlačené tlačidlo				•		
Málo múky.		•				
Príliš veľa múky.			•			•
Málo droždia.			•			
Príliš veľa droždia.		•		•		
Málo vody.			•			•
Príliš veľa vody.		•			•	
Málo cukru.			•			
Múka s nízkou kvalitou.			•	•		
Nesprávny pomer zložiek (príliš veľa).	•					
Voda je príliš horúca.		•				
Voda je príliš studená.			•			
Nesprávny program.			•	•		

Nedari sa vám dosiahnuť požadovaný výsledok? Táto tabuľka pomôže identifikovať riešenie.	Tekutý jogurt	Jogurt je príliš kyslý	V jogurte je voda	Zožltnutý jogurt
Čas fermentácie je príliš krátky.	•			
Čas fermentácie je príliš dlhý.		•	•	•
Málo fermentačných činidiel alebo mŕtve alebo neaktívne fermentačné činidlá.	•			
Nedostatočne vyčistený hrniec na jogurt.	•			•
Použitie mlieka neobsahuje dostatok tuku (polotučné namiesto plnotučného mlieka).	•			
Veko zostalo na hrnci.			•	
Použitie nesprávne programy.	•			•

## RIEŠENIE TECHNICKÝCH PROBLÉMOV

PROBLÉMY	PRÍČINY – RIEŠENIA
Lopatka na miesenie sa zasekla v plechu na pečenie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pred odstránením ju nechajte odmočiť.</li> </ul>
Po stlačení tlačidla  sa nič nedeje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na displeji sa zobrazí blikajúce hlásenie E01, spotrebič pípa: spotrebič je príliš horúci. Počkajte 1 hodinu medzi 2 cyklami.</li> <li>• Na displeji sa zobrazí blikajúce hlásenie E00, spotrebič pípa: spotrebič je príliš studený. Počkajte, kým nedosiahne izbovú teplotu.</li> <li>• Na displeji sa zobrazí blikajúce hlásenie HHH alebo EEE, spotrebič pípa: porucha. Servis spotrebiča musí vykonávať autorizovaný pracovník.</li> <li>• Bolo naprogramované odložené spustenie.</li> </ul>
Po stlačení tlačidla  sa zapne motor, ale nevykonáva sa miesenie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plech na pečenie nie je správne vložený.</li> <li>• Chýba lopatka na miesenie alebo nie je správne nainštalovaná.</li> </ul> <p>V obidvoch vyššie uvedených prípadoch manuálne zastavte zariadenie dlhým stlačením tlačidla  Spustite recept znova od začiatku.</p>
Po odložnom spustení chlieb dostatočne nezväčší svoj objem alebo sa nič nestane.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zabudli ste stlačiť tlačidlo  po naprogramovaní programu odloženého spustenia.</li> <li>• Droždie prišlo do styku so soľou alebo vodou.</li> <li>• Chýba lopatka na miesenie.</li> </ul>
Zápach spáleniny.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Niektoré prísady vypadli mimo plechu na pečenie: odpojte spotrebič od napájania, nechajte ho vychladnúť a potom vyčistite vnútro vlhkou špongiou bez čistiaceho prostriedku.</li> <li>• Zmes pretiekla: množstvo použitých prísad je príliš veľké, najmä tekutých. Dodržte množstvá uvedené v recepte.</li> </ul>
V dávkovači zostali prilepené ďalšie prísady.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• V dávkovači je príliš veľa prísad. Neplňte dávkovač príliš veľkým množstvom prísad. Veko sa musí ľahko zavrieť.</li> <li>• Do dávkovača nedávajte tuk, lepkavé a mokré prísady.</li> </ul>

SK

## LEÍRÁS

- |   |   |
|---|---|
| 1 Fedél   | i Extra hozzávalók aktiválása                 |
| a Adagoló   | j Az élesztőadagoló aktiválása                |
| (1) Extra hozzávalók adagolója                                  | k Időbeállítás                                |
| (2) Élesztőadagoló  | l Hőmérsékletbeállítás                        |
| 2 Vezérlőpanel  | 3 Kenyérsütőedény                             |
| a Kijelzőegység   | 4 Dagasztólapát                               |
| b Programválasztás  | 5 Mérőpohár                                   |
| c Beállítás gomb  | 6 Teáskanál/evőkanál mérőedény                |
| d Súlyválasztás   | 7 Horog tartozék a dagasztólapát kiemeléséhez |
| e A késleltetett indítás és az idő beállítására szolgáló gombok | 8 Tároló fedele                               |
| f Héjszínválasztás  | 9 Túrótároló-edény                            |
| g Start/stop gomb   | 10 Joghurttartály                             |
| h Működésjelző lámpa  |   |

A termékhez mért hangteljesítményszintje 66 dBA.

## ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és valamennyi tartozékot a készülék belsejéből és külsejéről – **A**.
- Tisztítsa meg az összes alkatrészt és a készüléket egy nedves törülköruha segítségével.

## ELSŐ LÉPÉSEK

- Tekerje le a kábelt, és csatlakoztassa földelt elektromos aljzatba. A hangjelzés után alapértelmezés szerint az 1. program jelenik meg – **I**.
- A készülék első használatakor enyhe szag és füst keletkezhet.
- A fogantyú megemelésével távolítsa el a kenyérsütőedényt. Ezt követően helyezze be a dagasztólapátot – **B** – **D**.
- A javasolt sorrendben tegye a hozzávalókat a sütőedénybe (lásd GYAKORLATI TANÁCSOK című bekezdést). Helyezze az élesztőt az élesztőadagolóba (2) – **H**. Győződjön meg arról, hogy minden hozzávalót pontosan lemért – **E** – **F**.
- Helyezze be a kenyérsütőedényt – **G**.
- Zárja le a fedelet.
- A **menu** billentyűvel válassza ki a kívánt programot.

- Nyomja meg a **start/stop** gombot. Az időzítőben lévő 2 pont villog. Kigyullad a működésjelző lámpa – **J** – **K**.
- A sütési ciklus végén nyomja meg a **start/stop** gombot, és húzza ki a kenyérsütőgépet a konnektorból. Távolítsa el a kenyérsütőedényt. Mindig használjon konyhai kesztyűt, mert mind a sütőedény fogantyúja, mind a fedél belseje forró. Forró állapotban fordítsa ki a kenyeret, és 1 óra helyezze a rácsra, hogy lehűljön – **L**.

A kenyérsütő működésének megismeréséhez első kenyéreként a FRANCIA KENYÉR receptjének elkészítését javasoljuk.

FRANCIA KENYÉR (9. program)	HOZZÁVALÓK - tk = teáskanál - ek = evőkanál	
HÉJ SZÍNE = KÖZEPES	1. VÍZ = 365 ml	3. KENYÉRLISZT (T55) = 620 g
SÚLY = 1000 g	2. SÓ = 2 tk	4. ÉLESZTŐ = 1½ tk

## A KENYÉRSÜTŐ HASZNÁLATA


### Program kiválasztása


- A **menu** gombbal válassza ki a kívánt programot. A **menu** gomb minden egyes megnyomásakor a kijelzőn látható szám a következő programra ugrik. **HU**



PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Gluténmentes sós kenyér	1	1	Cukor- és zsírszegény receptek elkészítéséhez használt program. Javasoljuk a használatra kész keverék alkalmazását (lásd a gluténmentes programok használatára vonatkozó figyelmeztetéseket).
Gluténmentes édes kenyér	2	2	A cukrot és zsírt tartalmazó receptek készítésére használt program (pl. briós). Használatra kész keverék használatát javasoljuk.
Gluténmentes sütemény	3	3	Gluténmentes sütemények sütőporral való készítéséhez használt program. Használatra kész keverék használatát javasoljuk.
Gyors teljes kiőrlésű kenyér	4	4	Ezzel a programmal gyorsabban készíthető el a teljes kiőrlésű liszten alapuló recept.
Teljes kiőrlésű kenyér	5	5	Válassza ezt a programot a teljes kiőrlésű liszten alapuló receptek elkészítéséhez.
Sómentes kenyér	6	6	A kenyér az egyik olyan élelmiszer, amely a legnagyobb napi sóbevitelt biztosítja. A sófogasztás csökkentése segíthet csökkenteni a szív- és érrendszeri problémák kockázatát.
Szuper gyors kenyér	7	7	A gyors programok által készített kenyér tömörebb, mint a többi program esetében.

PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Rozskenyér	8	8	Nagy mennyiségű rozliszt vagy egyéb hasonló gabonafélék (pl. hajdina, tönköly) használata esetén válassza ezt a programot.
Francia kenyér	9	9	Ezzel a programmal vastagabb héjú, hagyományos francia fehér kenyér receptje készíthető el.
Édes kenyér	10	10	Ez a program alkalmas a zsirban és cukorban gazdagabb, briós jellegű receptek elkészítésére alkalmas. Ha használatra kész készítményeket alkalmaz, a tészta össz súlya ne haladja meg a 750 g-ot.
Kézi üzemmód	-	11	Ezzel a programmal a sütéshez saját beállításokat, pl. hőmérsékletet és időt is megadhat (lásd az alábbi táblázatot).
Kelt tészta	11	12	Ezzel a programmal pizzatésztá, kenyértésztá és gofritésztá készíthető. Ez a program nem sűti az ételt.
Tészta	12	15	Ezzel a programmal olasz típusú tészták vagy kérges pitétésztá készíthető.
Omlós tészta	-	14	Ezzel a programmal a házi készítésű pitétésztá készíthető el.
Torta	13	13	Ez a program sütőporral készítenő sütemény készítéséhez használható. Ehhez a programhoz csak a 750 g-os beállítás érhető el.
Csak sütés	14	16	A program segítségével 10–70 percig lehet sütni. A program önmagában is kiválasztható és használható: a) a Kelt tészta program befejezése után, b) a már megsült, de lehűtött kenyér héjának újramelegítése vagy ropogóssá tétele, c) a főzés befejezése hosszabb áramszünet esetén kenyérsütési ciklus közben.
Zabkása	15	17	Ez a program zabkása és rizspuding receptek készítésére használható. Ügyeljen a gőzfűvókákra és a forró gőz kicsapására a fedél felnyitásakor.
Müzli/ gabonafélék	16	18	A program a rizspuding, grízpuoding és a hajdinapuding receptek készítésére használható. Ügyeljen a gőzfűvókákra és a forró gőz kicsapására a fedél felnyitásakor.
Lekvár	17	19	Ez a program házi lekvárok készítésére használható. Ügyeljen a gőzfűvókákra és a forró gőz kicsapására a fedél felnyitásakor.
Joghurt	18	20	Pasztőrözött tehéntej, kecsketej vagy szójatej alapú joghurt készítésére használható. Helyezze a joghurtedényt a sűtőedénybe (fedél vagy tőrözűr nélkül). Elkészítés után hűvös helyen tartandó, és 7 napon belül fogyasztandó.
Ivőjoghurt	19	21	Pasztőrözött tej alapú ivőjoghurt készítésére használható. Helyezze a joghurtedényt a sűtőedénybe (fedél nélkül). Ivás előtt alaposan rázza fel! Elkészítés után hűvös helyen tartandó, és 7 napon belül fogyasztandó.
Túró	20	22	Aludt tehéntejből vagy kecsketejből álló lágy, fehér sajt készítésére használható. Helyezze a túróedényt a joghurtedénybe (fedél nélkül), és helyezze a sűtőedénybe. Leürítési fázis szükséges. Elkészítés után hűvös helyen tartandó, és 2 napon belül fogyasztandó.

## A KÉZI ÜZEMMÓD MAGYARÁZATA


	Nyomja meg a beállításhoz		Alapértelmezett érték	Elérhető beállítás	Megjegyzések
 Dagasztás	1	Keverés ideje	00:09 perc	0:03 perctől 00:10 percgig 1 x 1 perc	Ha a hozzávalókat könnyű keverni, csökkenthető a keverési időt.
	2	Keverés hőmérséklete °C	(1) Nincs erjesztés	(1) Nincs erjesztés (2) Lassú erjesztés (3) Gyors erjesztés	Növelje a hőmérsékletet, ha a liszt nem dagasztható könnyen.
	3	Dagasztás ideje	00:27 perc	00:00 perctől 00:35 percgig 1 x 1 perc	Ha erős lisztet vagy magas gluténtartalmú lisztet használ, növelje a dagasztás idejét. Alacsony gluténtartalmú liszt esetén csökkentse a dagasztási időt.
	4	Dagasztás hőmérséklete °C	(1) Nincs erjesztés	(1) Nincs erjesztés (2) Lassú erjesztés (3) Gyors erjesztés	Növelje a hőmérsékletet, ha a liszt nem dagasztható könnyen. Legyen óvatos, ha magas hőmérsékleten dagasztja a tésztát, mivel az károsíthatja az élesztőt és a kenyér kelesztését.
	5	Diódagaló be/ki	BE	BE vagy KI	-
	6	Élesztődagaló be/ki	BE	BE vagy KI	-

	Nyomja meg a beállításhoz		Alapértelmezett érték	Elérhető beállítás	Megjegyzések
 Kelesztés	7	Az első kelesztés ideje	00:23 perc	00:00 perctől 00:35 percig 1 x 1 perc	A kelesztés ideje a tészta minőségétől és az erjedési hőmérséklettől függ.
	8	Az első kelesztés hőmérséklete °C	(2) Lassú kelesztés	(1) Nagyon lassú kelesztés (2) Normál kelesztés (3) Gyors kelesztés	Az alacsony erjesztés növeli a kenyér kelesztésének idejét, amelynél a kenyér ízletesebb és rugalmasabb lesz. A magas erjesztés gyorsabb kelesztést tesz lehetővé, de tönkretelheti a kenyér rugalmasságát.
	9	Első lapát	BE	BE vagy KI	A lapát lehetővé teszi a szén-dioxid eltávolítását a tésztából, ezzel erősítve azt. Gluténmentes kenyerekhez ne használja a lapátot.
	10	A második kelesztés ideje	00:25 perc	00:00 perctől 03:00 percig 1 x 1 perc	A kelesztés ideje a tészta minőségétől és az erjedési hőmérséklettől függ.
	11	A második kelesztés hőmérséklete °C	(2) Normál kelesztés	(1) Nagyon lassú kelesztés (2) Normál kelesztés (3) Gyors kelesztés	Az alacsony erjesztés növeli a kenyér kelesztésének idejét, amelynél a kenyér ízletesebb és rugalmasabb lesz. A magas erjesztés gyorsabb kelesztést tesz lehetővé, de tönkretelheti a kenyér rugalmasságát.
	12	Második lapát	BE	BE vagy KI	A lapát lehetővé teszi a szén-dioxid eltávolítását a tésztából, ezzel erősítve azt. Gluténmentes kenyerekhez ne használja a lapátot.
	13	A harmadik kelesztés ideje	00:20 perc	00:00 perctől 03:00 percig	A kelesztés ideje a tészta minőségétől és az erjedési hőmérséklettől függ.
	14	A harmadik kelesztés hőmérséklete °C	(2) Normál kelesztés	(1) Nagyon lassú kelesztés (2) Normál kelesztés (3) Gyors kelesztés	Az alacsony erjesztés növeli a kenyér kelesztésének idejét, amelynél a kenyér ízletesebb és rugalmasabb lesz. A magas erjesztés gyorsabb kelesztést tesz lehetővé, de tönkretelheti a kenyér rugalmasságát.


	Nyomja meg a beállításhoz		Alapértelmezett érték	Elérhető beállítás	Megjegyzések
 Sütés	15	Sütés ideje	00:53 perc	0:10 perctől 1:30 percig 1 x 1 perc	A sütési idő növelése szárazabb kenyeret eredményez.
	16	Sütés hőmérséklete °C	(4)	(1) Könnyű kalács vagy sütemény (2) Közepes szintű sütemény (3) Közepes szintű kalács/könnnyű kenyér (4) Sötét kalács/közepes kenyér (5) Sötét kenyér/közepes francia kenyér (6) Sötét francia kenyér (7) Legfőbb hőmérséklet	A sütési hőmérséklet megváltoztatja a hús színét és vastagságát.
 Melegen tartás	17	Automatikus melegen tartás	BE	BE vagy KI	Ne hagyja a kenyeret a sütőben, ha eltávolítja a melegen tartás lehetőségét, mivel az nedvessé válhat.

HU

## A kenyér súlyának kiválasztása

A súly kiválasztásához nyomja meg a  gombot – 500 g, 750 g vagy 1000 g közül választhat. A kiválasztott beállítással szembeni jelzőlámpa kigyullad. A súly csak tájékoztató jellegű. Egyes programok esetén nem lehet kiválasztani a súlyt. Kérjük, olvassa el a használati utasítás végén található ciklustáblázatot.

## A héjszín kiválasztása

Három lehetőség közül választhat: világos / közepes / sötét. Ha módosítani kívánja az alapértelmezett beállítást, tartsa addig nyomva a  gombot, amíg a jelzőlámpa a kiválasztott beállítással szemben kigyullad. Egyes programok esetében nem lehet kiválasztani a hég színét. Kérjük, olvassa el a használati utasítás végén található ciklustáblázatot.

## Az adagolók be- és kikapcsolása

Nyomja meg a „Beállítás” (2c) gombot az adagolók aktiválásához vagy deaktiválásához.



A két adagolóra piktogramja megjelenik az LCD-képernyőn, ha a kívánt műsorhoz rendelkezésre áll az adagoló opció.

Ha a kívánt programhoz rendelkezésre állnak adagolók, akkor ki lehet kapcsolni az dióadagolót, az élesztőadagolót vagy mindkettőt.

A deaktiváláshoz nyomja meg a „Beállítások” gombot (2c). Az LCD kijelzőn villog a dióadagoló piktogram. Nyomja meg röviden a „beállítások” gombot, hogy a dióadagoló bekapcsolt állapotban maradjon, vagy nyomja meg hosszan a dióadagoló kikapcsolásához. Nyomja meg újra a „Beállítások” gombot (2c) az élesztőadagoló aktiválásához vagy deaktiválásához. Az LCD-kijelzőn megjelenik a villogó élesztő piktogram. Nyomja meg röviden a „beállítások” gombot, hogy az élesztőadagoló bekapcsolt állapotban maradjon, vagy nyomja meg hosszan a gombot az élesztőadagoló kikapcsolásához.

Ügyeljen arra, hogy csak instant száraz élesztőt helyez az adagolóba.

## Start / Stop

A készülék bekapcsolásához nyomja meg a  gombot. Elindul a visszaszámlálás. A program leállításához vagy a programozott késleltetett indítás megszakításához **3 másodpercig tartsa nyomva a  gombot.**

## A KENYÉRSÜTŐ GÉP MŰKÖDÉSE

A ciklusdiagram (lásd a használati utasítás végén) a kiválasztott program szerint mutatja a különböző lépések lebontását. Egy visszajelző lámpa jelzi, hogy melyik lépés van folyamatban.

### 1. Dagasztás

**Ez a ciklus lehetővé teszi a tészta állagának kialakulását és megfelelő kelesztést.** A tészta jobb keléséhez helyezzen instant száraz élesztőt az adagolóba (2).

A ciklus során hozzáadhat hozzávalókat: szárított gyümölcsöt, olajbogyót stb. Ezen hozzávalók némelyike az adagolóban (1) is elhelyezhető a recept elején: diófélék, magvak, mazsola, csokoládéforgács, száraz gyümölcsök, gyógynövények. Legyen óvatos: egyes hozzávalót nem helyezhetők az adagolóba, mert az adagoló oldalához tapadhatnak: zsíros és nedves hozzávalók, pl. sajt és sonka. Ezek a hozzávalók a recept megkezdése előtt közvetlenül a kenyérsütőedénybe helyezhetők.

### 2. Kelesztés

**Az az idő, amíg az élesztő kovászolja a kenyeret, kialakul annak aromáját.**

### 3. Sütés

**A tésztát cipóvá formázza, és biztosítja a hég kívánt színét és ropogósságát.**

### 4. Melegen tartás

**A sütés után 1 órán keresztül melegen tartja a kenyeret. A főzés befejeztével természetesen javasolt kifordítani a kenyeret.**

A kijelző folyamatosan „0:00” értéket mutat az egy órás „melegen tartó” ciklus alatt. A ciklus végén a készülék több hangjelzés után automatikusan leáll.

## KÉSLELTETETT INDÍTÁSI PROGRAM

A készülék beprogramozható úgy, hogy a kívánt időpontban fejeződjenek be az előkészületek, akár 15 órával korábban. Kérjük, olvassa el a ciklustáblázatot (lásd a használati utasítás végén).

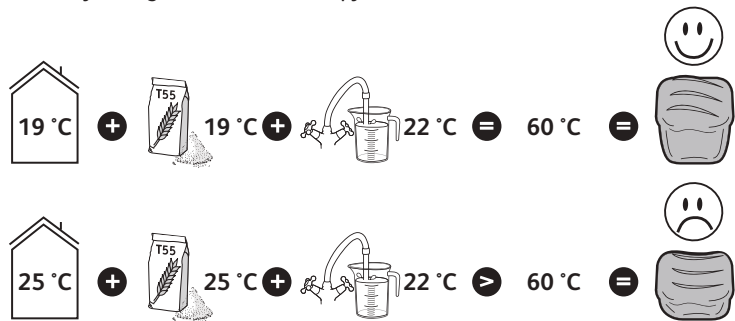
Ez a lépés a program, a héjszín és a súly kiválasztása után megy végbe. Megjelenik a programidő. A késleltetett indítási idő beállításához nyomja meg a **+** vagy a **-** gombot. A készülék megjeleníti a sütés befejezéséig hátralévő teljes időtartamot. A **■** világitani kezd. Nyomja meg a **start** gombot a késleltetett indítási program elindításához.

Ha elront valamit, vagy módosítani szeretné az időbeállítást, tartsa nyomva a **start** gombot, amíg hangjelzést nem hall. Megjelenik az alapértelmezett idő. Indítsa el újra a műveletet.

Egyes hozzávalók romlandók. Ne használja a késleltetett kezdési programot olyan receptekhez, amelyek a következőket tartalmazzák: nyers tej, tojás, joghurt, sajt, friss gyümölcs.

## PRAKTIKUS TANÁCSOK

- Minden felhasznált hozzávalónak szobahőmérsékletűnek kell lennie (eltérő jelzés hiányában), és azokat pontosan le kell mérni. **Mérje meg a folyadékokat a mellékelt mérőpohárral. Használja az egyik végén teáskanalat, a másik végén evőkanalat tartalmazó mellékelt mérőkanalat.** A pontatlan mérések rossz eredményhez vezetnek. **A kenyér az elkészítése során nagyon érzékeny a hőmérsékletre és páratartalomra.** Meleg időben a szokásosnál hidegebb folyadék használata javasolt. Ugyanígy, hideg időben szükség lehet a víz vagy a tej melegítésére (soha ne lépje túl a 35 °C-ot).

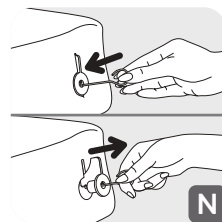


- A hozzávalókat a szavatossági idejük előtt használja fel, és tartsa őket hűvös, száraz helyen.
- A lisztet konyhai mérleg segítségével pontosan le kell mérni. **Használjon aktív száraz sütőélesztőt (zacskós).**
- Használat közben ne nyissa fel a fedelet (ellenkező jelzés hiányában).
- Kövesse a hozzávalók pontos sorrendjét és a receptekben megadott mennyiségét. Először a folyékony, majd a szilárd anyagok. **Az élesztőnek nem szabad érintkeznie a folyadékokkal vagy a sóval.** **A túl sok élesztő gyengíti a tészta szerkezetét, ami miatt nagyon megkel, végül a sütéskor összemegy.**

### Általánosan követendő sorrend:

- Folyadékok (lágyított vaj, olaj, tojás, víz, tej)
- Só
- Cukor
- A liszt első fele
- Tejpor
- Speciális szilárd hozzávalók
- A liszt második fele
- Élesztő (ha nincs az adagolóban)

- 7 percnél rövidebb áramkimaradás esetén a gép menti saját állapotát, és a tápellátás helyreállásakor folytatja működését.
- Ha azt szeretné, hogy az egyik kenyérciklus közvetlenül a másikat kövesse, várjon körülbelül 1 órát a két ciklus között, hogy a készülék lehülhessen, és a kenyérsütésre gyakorolt esetleges hatások elkerülhetők legyenek.
- Ha kifordítja a kenyeret, a dagasztólapát benne maradhat. Ebben az esetben a kampóval finoman távolítsa el. Ehhez akassza a horgot a dagasztólapát tengelyébe, majd az eltávolításhoz emelje meg.
- A kenyérsütő kikapcsolásához 3 másodpercig tartsa nyomva a **start** gombot.
- Az akusztikus jelzés kikapcsolásához 3 másodpercig tartsa nyomva a **start** gombot.



### Figyelmeztetés a gluténmentes programok használatakor

Az 1., 2. és 3. menü használatával lehet gluténmentes kenyeret és süteményeket készíteni. Minden programhoz egyetlen súly áll rendelkezésre.

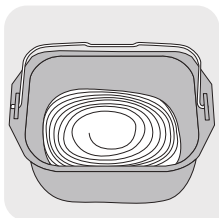
A gluténmentes kenyér és sütemény azoknak megfelelő, akiknek szervezete nem tolerálja a több gabonában (búza, árpa, rozs, zab, kamut, tönkölybúza stb.) meglévő glutént (hasfájásban szenvedők).

Fontos elkerülni a glutént tartalmazó lisztekkel való keresztzennyeződést. A sütőedényt és a dagasztólapatot, valamint a gluténmentes kenyér- és sütemények előállításához használt valamennyi eszközt különleges gondossággal tisztítsa meg. Arról is meg kell győződnie arról, hogy a felhasznált élesztő nem tartalmaz glutént.

A gluténmentes recepteket a Schär vagy Valpiform típusú gluténmentes kenyér készítéséhez használt készítmények (más néven használataira kész keverékek) alapján dolgozták ki.

- A lisztkeveréket az élesztővel együtt kell átszitálni, hogy ne maradjanak benne csomók és rögök.
- A program elindításakor segíteni kell a dagasztási folyamatot: az el nem keveredett hozzávalókat egy nem fémből készült spatula segítségével az edény közepe felé kell kotorni.
- A gluténmentes kenyér nem kel meg olyan gyorsan, mint a hagyományos kenyér. **A normál kenyérnél sűrűbb állagú és világosabb színű lesz.**
- Nem minden premix márka eredményezi ugyanazt: a recepteket lehet, hogy módosítani kell. Ezért ajánlatos elvégezni néhány tesztet (lásd az alábbi példát).

Példa: Folyadékmennyiség beállítása.



Túl folyékony



Rendben



Túl száraz

Kivétel: a süteménytészának teljesen folyadéknak kell maradnia.

## A KENYÉR HOZZÁVALÓINAK KIVÁLASZTÁSA

**Élesztő:** A kenyér sütőélesztő felhasználásával készül. Ez az élesztőtípus többféle formában kapható: kis kockákba préselt élesztőként, újrahidratálандó aktív száraz élesztőként vagy instant száraz élesztőként. Az élesztő szupermarketekben (pékségben vagy friss élelmiszerekkel foglalkozó áruházakban) kapható, de préselt élesztő a péktől is vásárolható.

Az élesztő a többi hozzávalóval együtt közvetlenül a gép sütőedényébe vagy az adagolóba (csak instant száraz élesztő esetén) helyezhető. Ugyanakkor az elkeveredés megkönnyítése érdekében a préselt élesztőt az ujjai között alaposan össze kell morzsolni.

Tartsa be az előírt mennyiségeket (lásd az alábbi egyenértékűségi táblázatot).

A száraz és a préselt élesztő közötti mennyiség/tömeg egyenértékűsége:									
Száraz élesztő (tk)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Préselt élesztő (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

**Liszt:** T55 liszt használata ajánlott, kivéve, ha a recept másként rendelkezik. **A kenyér, briós vagy tejes kenyér speciális lisztkeverékeinek használatakor a tészta összsúlya (liszt+víz) ne haladja meg a 750 g mennyiséget.**

A liszt minőségétől függően a kenyérfőzés eredménye is változó lehet.

- Tartsa a lisztet légmentesen lezárt edényben, mivel a liszt reagál az éghajlati viszonyok (páratartalom) ingadozásaira. A kenyérfőzéshez adott zab, korpa, búzacsíra, rozs vagy teljes kiőrlésű anyagok sűrűbb és kevésbé dagadt kenyeret eredményeznek.
- Minél inkább teljes kiőrlésű a liszt, azaz tartalmazza a gabonaszemcsék külső rétegeit is (T>55), annál kevésbé kel meg a tészta, és annál sűrűbb lesz a kenyér.
- A kereskedelmi forgalomban is találhatóak fogyasztásra kész készítmények a kenyérfőzéshez. Kérjük, olvassa el a gyártó javaslatait az ilyen készítmények használatára vonatkozóan.

**Gluténmentes liszt:** E liszt típusok kenyérfőzés céljából történő nagy mennyiségű felhasználása adja meg a gluténmentes kenyérprogram létjogosultságát. Számos olyan liszt típus létezik, amely nem tartalmaz



glutént. A legismertebbek a hajdinaliszt, a rizsliszt (akár fehér, akár teljes kiőrlésű), a quinoa-liszt, a kukoricaliszt, a gesztenyeliszt, a kölesliszt és a cirok-liszt.

A gluténmentes kenyér esetében a glutén által biztosított ruganyosság eléréséhez fontos, hogy többféle, nem kenyérfőzésre szánt lisztet keverjünk össze, és sűrítő adalékanyagokat adjunk hozzá.

**A gluténmentes kenyér sűrítőszerei:** A megfelelő állag és a glutén által biztosított ruganyosság elérése érdekében a készítményekhez xantángumi és/vagy guar gumit adható hozzá.

**Használatra kész gluténmentes készítmények:** Ezek megkönnyítik a gluténmentes kenyér készítését, mivel sűrítőanyagokat tartalmaznak, és megvan az az előnyük, hogy teljesen gluténmentesek – némelyikük pedig bio is.

A használatra kész gluténmentes készítmények különféle márkái nem mutatnak azonos eredményt.

**Cukor:** Ne használjon kockacukrot. A cukor táplálja az élesztőt, jó ízt ad a kenyérnek, és javítja a héj színét.

**Só:** Szabályozza az élesztő aktivitását, és ízt ad a kenyérnek.

**A készítmény elkészítése előtt nem érintkezhet az élesztővel.**

Ez javítja a tészta állagát is.

**Víz:** A víz újr hidratálja és aktiválja az élesztőt. A liszt keményítőjét is hidratálja, és lehetővé teszi a kenyér formálódását. A víz részben vagy egészben helyettesíthető tejjel vagy más folyadékokkal. **Használjon szobahőmérsékletű folyadékokat, kivéve a gluténmentes kenyerekhez, amelyek meleg (körülbelül 35 °C-os) víz használatát igénylik.**

**Zsírok és olajok:** A zsírok teltebbé teszik a kenyeret. Ami jobb minőségű és tartósabb is lesz. A túl sok zsír lassítja a tészta kelését. Ha vajt használ, morzsolja kis darabokra vagy lágyítsa meg. Ne használjon olvasztott vajat. Akadályozza meg, hogy a zsír érintkezzen az élesztővel, mivel a zsír megakadályozhatja az élesztő újr hidratációját.

**Tojás:** Javítja a kenyér színét, és segíti a kenyérforma kialakulását. Tojás használatkor a megfelelő mértékben csökkentse a folyadék mennyiségét. Törje fel a tojást, és adja hozzá a szükséges folyadékot, amíg a receptben feltüntetett folyadékmennyiséget el nem éri.

**A receptek közepes méretű, 50 g-os tojáshoz lettek megalkotva;** ha nagyobb a tojás, adjon hozzá lisztet; ha kisebb a tojás, kicsivel kevesebb lisztet adjon hozzá.

**Tej:** A tejnek emulgeáló hatása van, ami szabályosabb cellákat hoz létre, így vonzóvá teszi a kenyér megjelenését. Használhat friss tejet vagy tejporból készült tejet. Tejpor használata esetén adja hozzá a tejhez eredetileg fenntartott vízmennyiséget: a teljes mennyiségnek meg kell egyeznie a receptben megadott térfogattal.

**Fűszerek és gyógynövények:** Az extra hozzávalók némelyike az adagolóban (1) is elhelyezhető a recept elkészítésének kezdetekor: diófélék, magvak, mazsola, csokoládéforgács, száraz gyümölcsök, gyógynövények. Legyen óvatos: egyes hozzávalók nem helyezhetők az adagolóba, mert az adagoló oldalához tapadhatnak. Ilyenek lehetnek a zsíros és nedves hozzávalók, pl. sajt és sonka. Ezek a hozzávalók a recept megkezdése előtt közvetlenül a kenyérsütőedénybe helyezhetők.

## A JOGHURT HOZZÁVALÓINAK KIVÁLASZTÁSA

### Tej

#### Milyen típusú tejet használhatok?

Bármilyen típusú tej használható (például tehéntej, kecsketej, juhtej, szójatej vagy más növényi alapú tejek). A joghurt állaga a felhasznált tejtől függően változhat. A nyers tej, a tartós tej, és az alább leírt összes tej alkalmas a készülékben való felhasználásra:

- **Steril tartós tej:** A teljes UHT-tej tömörebb joghurtot eredményez. A részben főlözött tej kevésbé tömör joghurtot eredményez. Egyéb esetben részben főlözött tejet is használhat, és hozzáadhat 1 vagy 2 evőkanál tejpport.
- **Teljes tej:** ez a tej krémesebb, a tetején vékony „bőrt” tartalmazó joghurtot eredményez.
- **Nyers tej (tejgazdaság): ezt a tejtípust előzetesen fel kell forralni.** Javasoljuk, hogy a forralás elegendő ideig tartson. Ezután hagyja lehűlni, mielőtt a készülékbe helyezné.
- **Tejpor:** ez a tej nagyon krémes joghurtot eredményez. Mindig kövesse a gyártó csomagolásán megjelenő utasításokat.

### Erjesztési adalék

#### Joghurt esetében

Az erjesztési adalék lehet:

- Boltban vásárolt **sima joghurt**, a lehető legkésőbbi szavatossági idővel.
- **Fagyasztva szárított erjesztő anyag vagy tejkultúra.** Ebben az esetben kövesse az erjesztési adalék használati utasításban megadott



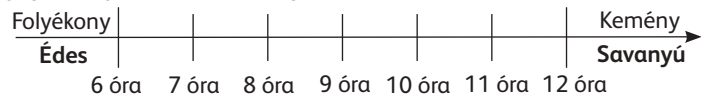
aktiválási időt. Ezek az anyagok áruházakban, gyógyszertárakban és egyes egészségügyi élelmiszerüzletekben kaphatók.

- Ön által **korábban készített joghurt** – legyen sima joghurt, a lehető legfrissebb. Ez a műveletet „kulturának” hívják.

**Az adalékok jellemzőit a túlságosan magas hőmérséklet tönkretelheti.**

### Erjesztési idő

- A felhasznált alapvető hozzávalóktól és a kívánt eredménytől függően a joghurt erjesztése 6–12 óráig tart.



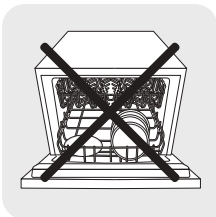
A sütés befejezését követően legalább 4 órán át tegye a joghurtot hűtőszekrénybe, és 7 napon belül fogyassza el.

### Tejoltó (lágy fehér sajthoz)

Sajtkészítéséhez tejoltót vagy savas folyadékot, például citromlevet vagy ecetet használhat a tej megalvasztására.

### TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Húzza ki a készülék dugóját a konnektorból, és hagyja teljesen lehűlni.
- Forró, szappanos vízzel mossa le az edény. Ha a dagasztólapát az edényben marad, áztassa 5–10 percig
- A többi alkatrészt nedves szivaccsal tisztítsa meg. Alaposan szárítsa meg.
- **Semmilyen alkatrész nem mosható géppel.**
- Ne használjon háztartási tisztítószer, dörzsszivacsot és alkoholt. Használjon puha, nedves ruhát.
- Soha ne merítse folyadékba a készülék házát vagy fedelét.







### HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ A RECEPTEK JAVÍTÁSÁHOZ

Nem éri el a várt eredményeket? Ez a táblázat segít Önnek.	Túlságosan megkel a kenyér	A kenyér a túl nagy keleszt követően összeesik	A kenyér nem kel meg eléggé	A héj nem elég aranyszínű	Az oldalak barnák, de a kenyér nem sült meg teljesen	Felül és oldalt lisztes
Sütés közben meg lett nyomva a  gomb.				•		
Nem elég liszt.		•				
Túl sok liszt.			•			•
Nem elég élesztő.			•			
Túl sok élesztő.		•		•		
Nem elég víz.			•			•
Túl sok víz.		•			•	
Nem elég cukor.			•			
Gyenge minőségű liszt.			•	•		
Hozzávalók nem megfelelő aránya (túl sok).	•					
A víz túl forró.		•				
A víz túl hideg.			•			
Rossz program.			•	•		

Nem éri el a kívánt eredményt? Ez a táblázat segít a megoldás keresésében.	Ivójoghurt	A joghurt túl savas	Víz van a joghurtban	Megsárgult joghurt
Az erjesztési idő túl rövid.	•			
Az erjesztési idő túl hosszú.		•	•	•
Nincs elegendő erjesztő anyag, illetve az erjesztő anyag dögölt vagy nem aktív.	•			
Nem megfelelően tisztított joghurtedény.	•			•
A felhasznált tej nem tartalmaz elegendő zsírt (teljes tej helyett részben főlőzött).	•			
Az edényen maradt a fedél.			•	
Nem megfelelő programot használt.	•			•

## MŰSZAKI HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

PROBLÉMÁK	OKOK - MEGOLDÁSOK
A dagasztólápat megszorult a sütőedényben.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eltávolítás előtt hagyja ázni.</li> </ul>
A  gomb megnyomását követően semmi nem történik.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Az EO1 jelzés villog a képernyőn, a készülék hangjelzést ad: a készülék túl forró. Két ciklus között várjon 1 órát.</li> <li>Az EOO jelzés villog a képernyőn, a készülék hangjelzést ad: a készülék túl hideg. Várjon, amíg eléri a szobahőmérsékletet.</li> <li>HHH vagy EEE kijelzés villog a képernyőn, a készülék hangjelzést ad: hibás működés. A gépet csak arra jogosult szakember szervizelheti.</li> <li>Be lett programozva a késleltetett indítás.</li> </ul>
A  gomb megnyomását követően a motor bekapcsol, de dagasztásra nem kerül sor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A sütőedény nem lett megfelelően behelyezve.</li> <li>Hiányzik vagy nincs megfelelően beszerelve a dagasztólápat. A fent említett két esetben a  gomb hosszú nyomva tartásával állítsa le a készüléket kézileg. Kezdje előlről a receptet.</li> </ul>
A késleltetett indítás után a kenyér nem kelt meg eléggé, vagy semmi sem történik.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A késleltetett indítási program programozásakor elfelejtette megnyomni a  gombot.</li> <li>Az élesztő sóval és/vagy vízzel érintkezett.</li> <li>Hiányzik a dagasztólápat.</li> </ul>
Égett szag.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Néhány hozzávaló kiesett az edényből: húzza ki a készülék dugóját a konnektorból, hagyja lehűlni, majd tisztítsa meg a belsejét nedves szivaccsal és tisztítószer nélkül.</li> <li>A készítmény túlfolyt: a felhasznált hozzávalók mennyisége túl nagy, különösen a folyadéké. Tartsa be a receptben leírt mennyiségeket.</li> </ul>
Extra hozzávalók maradtak az adagolóban.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Még túl sok hozzávaló van az adagolóban. Ne töltsen túl az adagolót. A fedélnek könnyen zárhatónak kell lennie.</li> <li>Ne tegyen zsírt, ragacsos és nedves hozzávalókat az adagolóba.</li> </ul>

## PRODUKTBESCHREIBUNG

- |   |   |    |                                    |
|---|---|----|------------------------------------|
| 1 | Deckel  | i  | Aktivierung zusätzlicher Zutaten   |
| a | Behälter<br>(1) zusätzlicher Behälter<br>(2) Hefebehälter | j  | Aktivierung Hefespender            |
| 2 | Bedienfeld  | k  | Zeiteinstellung                    |
| a | Anzeigebildschirm   | l  | Temperatureinstellung              |
| b | Programmauswahl   | 3  | Brotform                           |
| c | Taste für Einstellungen                                   | 4  | Knethaken                          |
| d | Gewichtsauswahl   | 5  | Messbecher                         |
| e | Tasten für verzögerten Start und Zeiteinstellung          | 6  | Teelöffel-/Esslöffelmesser         |
| f | Krustenfarbe auswählen                                    | 7  | Haken zum Entfernen des Knethakens |
| g | Start-/Stopp-Taste  | 8  | Aufbewahrungsdeckel                |
| h | Betriebskontrollleuchte                                   | 9  | Gefäß für Hüttenkäse               |
|   |   | 10 | Gefäß für Joghurt                  |


Die für dieses Produkt gemessene Schalleistung beträgt 66 dBa.

## VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung, alle Aufkleber und Zubehörteile innerhalb und außerhalb des Geräts – **A**.
- Reinigen Sie alle Komponenten und das Gerät mit einem feuchten

DE

## SCHNELLE INBETRIEBNAHME

- Wickeln Sie das Kabel ab und schließen Sie es an eine geerdete Steckdose an. Nach der Wiedergabe des Audiosignals wird standardmäßig Programm 1 angezeigt – **I**.
- Bei der ersten Benutzung des Geräts kann ein leichter Geruch und Rauch entstehen.
- Entfernen Sie die Brotform, indem Sie den Griff anheben. Als nächstes den Knethaken – **B** – **D** einsetzen.
- Geben Sie die Zutaten in der empfohlenen Reihenfolge in die Form (siehe Abschnitt PRAKTISCHE HINWEISE). Die Hefe in den Hefespender (2) geben – **H**. Achten Sie darauf, dass alle Zutaten genau abgewogen werden – **E** – **F**.
- Setzen Sie die Brotform ein – **G**.
- Schließen Sie den Deckel.
- Wählen Sie mit der Taste  das gewünschte Programm aus.

- Drücken Sie die Taste **stop**. Die 2 Punkte der Zeiteinstellung blinken. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet – **J** – **K**.
- Drücken Sie am Ende des Garvorgangs auf **stop** und ziehen Sie den Netzstecker der Brotbackmaschine aus der Steckdose. Nehmen Sie die Brotform heraus. Verwenden Sie immer Topflappen, da sowohl der Griff der Form als auch die Innenseite des Deckels heiß sind. Holen Sie das Brot aus der Form, wenn es noch heiß ist, und legen Sie es für eine Stunde auf ein Gitter, damit es abkühlen kann – **L**.

Um sich mit der Bedienung Ihrer Brotbackmaschine vertraut zu machen, empfehlen wir Ihnen, das **FRANZÖSISCHE BROTREZEPT** als erstes auszuprobieren.

FRANZÖSISCHES BROT (Programm 9)	ZUTATEN – TL = Teelöffel – EL = Esslöffel	
KRUSTENFARBE = MITTEL	1. WASSER = 365 ml	3. BROTMEHL (T55) = 620 g
GEWICHT = 1.000 g	2. SALZ = 2 TL	4. HEFE = 1½ TL

## VERWENDEN DER BROTBÄCKMASCHINE


### Auswahl eines Programms


Mit der Menü-Taste das gewünschte Programm auswählen. Jedes Mal, wenn Sie die Taste **menü** drücken, wechselt die Nummer auf dem Display zum nächsten Programm.

PROGRAMM	SCHMERZEN UND TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Glutenfreies herzhafes Brot	1	1	Das Programm wird verwendet, um Produkte mit niedrigem Zucker- und Fettgehalt zu backen. Wir empfehlen die Verwendung einer gebrauchsfertigen Mischung (siehe Warnhinweise für die Verwendung von glutenfreien Programmen).
Glutenfreies süßes Brot	2	2	Programm zur Herstellung von zucker- und fetthaltigen Rezepten (z. B. Brioche). Wir empfehlen die Verwendung einer gebrauchsfertigen Mischung.
Glutenfreier Kuchen	3	3	Programm zur Herstellung von glutenfreien Kuchen mit Backpulver. Wir empfehlen die Verwendung einer gebrauchsfertigen Mischung.
Schnelles Vollkornbrot	4	4	Verwenden Sie dieses Programm, um schnell ein Rezept auf Basis von Vollkornmehl herzustellen.
Vollkornbrot	5	5	Wählen Sie dieses Programm, wenn Sie Rezepte auf Basis von Vollkornmehl zubereiten.
Brot ohne Salz	6	6	Brot ist eines der Lebensmittel, das den größten täglichen Anteil an Salz liefert. Die Reduzierung des Salzverbrauchs kann dazu beitragen, das Risiko von Herz-Kreislauf-Problemen zu verringern.



PROGRAMM	SCHMERZEN UND TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Superschnelles Brot	7	7	Brot, das mit dem schnellen Programm hergestellt wird, ist kompakter als das Brot, das mit den anderen Programmen hergestellt wird.
Roggenbrot	8	8	Wählen Sie dieses Programm aus, wenn Sie eine große Menge Roggenmehl oder andere Getreidesorten dieser Art (z. B. Buchweizen, Dinkel) verwenden.
Französisches Brot	9	9	Verwenden Sie dieses Programm, um ein traditionelles französisches Weißbrot mit einer dickeren Kruste zuzubereiten.
Süßes Brot	10	10	Dieses Programm eignet sich für Brioche-Rezepte, die mehr Fett und Zucker enthalten. Wenn Sie gebrauchsfertige Zubereitungen verwenden, dürfen 750 g Teig insgesamt nicht überschritten werden.
Manueller Modus	-	11	Verwenden Sie dieses Programm, um Ihre eigenen Einstellungen, z. B. Temperatur und Zeit, für die Brotherstellung festzulegen (siehe Tabelle unten).
Hefeteig	11	12	Verwenden Sie dieses Programm, um Rezepte für Pizzateig, Brotteig und Waffelteig zuzubereiten. Bei diesem Programm werden keine Speisen gekocht.
Pasta	12	15	Verwenden Sie dieses Programm, um Rezepte für italienische Pasta oder Kuchenteig zuzubereiten.
Kuchenteig	-	14	Verwenden Sie dieses Programm, um hausgemachten Kuchenteig zuzubereiten.
Kuchen	13	13	Verwenden Sie dieses Programm, um Kuchen mit Backpulver zuzubereiten. Für dieses Programm ist nur die Einstellung für 750 g verfügbar.
Nur Kochen	14	16	Verwenden Sie dieses Programm zum Backen für 10 bis 70 Minuten. Es kann allein ausgewählt und verwendet werden: a) nach Abschluss des Hefeteig-Programms, b) um die Oberfläche von bereits zubereitetem Brot, das abgekühlt ist, aufzuwärmen oder knuspriger zu machen, c) zum Beenden des Garvorgangs bei einem längeren Stromausfall während der Brotzubereitung.
Porridge	15	17	Verwenden Sie dieses Programm, um Porridge- und Reisbrei-Rezepte zuzubereiten. Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf entweichenden Dampf und heiße Luft.
Cerealien	16	18	Verwenden Sie dieses Programm, um Rezepte für Milchreis, Grießbrei und Buchweizenbrei herzustellen. Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf entweichenden Dampf und heiße Luft.
Marmelade	17	19	Verwenden Sie dieses Programm, um hausgemachte Konfitüre herzustellen. Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf entweichenden Dampf und heiße Luft.
Joghurt	18	20	Wird zur Herstellung von Joghurt auf der Basis von pasteurisierter Kuhmilch, Ziegenmilch oder Sojamilch verwendet. Stellen Sie das Joghurtgefäß in die Form (ohne Deckel oder Hüttenkäse-Filter). Nach der Zubereitung an einem kühlen Ort aufbewahren und innerhalb von 7 Tagen verzehren.
Trinkjoghurt	19	21	Wird zur Herstellung von Trinkjoghurt auf der Basis von pasteurisierter Milch verwendet. Stellen Sie das Joghurtgefäß in die Form (ohne Deckel). Vor dem Trinken gut schütteln. Nach der Zubereitung an einem kühlen Ort aufbewahren und innerhalb von 7 Tagen verzehren.
Hüttenkäse	20	22	Wird verwendet, um weichen Frischkäse aus geronnener Kuhmilch oder Ziegenmilch herzustellen. Das Gefäß für Hüttenkäse in das Joghurtgefäß (ohne Deckel) stellen und in der Pfanne platzieren. Eine Ablaufphase ist erforderlich. Nach der Zubereitung an einem kühlen Ort aufbewahren und innerhalb von 2 Tagen verzehren.

## ERKLÄRUNG DES MANUELLEN MODUS


	Drücken Sie auf „Set“ (Einstellen).		Standardwert	Verfügbare Einstellung	Kommentare
 Kneten	1	Mischzeit	00:09 Min.	00:03 Min. bis 00:10 Min. 1 Min. um 1 Min.	Sie können die Mischzeit verkürzen, wenn Ihre Zutaten leicht zu mischen sind.
	2	Temperatur zum Vermischen (°C)	(1) Keine Gärung	(1) Keine Gärung (2) Langsame Gärung (3) Schnelle Gärung	Erhöhen Sie die Temperatur, wenn das Mehl nicht leicht knetbar ist.
	3	Knetzeit	00:27 Min.	00:00 Min. bis 00:35 Min. 1 Min. um 1 Min.	Erhöhen Sie die Knetzeit, wenn Sie kräftiges Mehl oder Mehl mit einem hohen Glutengehalt verwenden. Verringern Sie bei Mehl mit niedrigem Glutengehalt die Knetzeit.
	4	Temperatur zum Kneten (°C)	(1) Keine Gärung	(1) Keine Gärung (2) Langsame Gärung (3) Schnelle Gärung	Erhöhen Sie die Temperatur, wenn das Mehl nicht leicht knetbar ist. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie einen Teig bei hoher Temperatur kneten: Die Hefe könnte Schaden nehmen und das Aufgehen des Brotes behindern.
	5	Nuss-Spender Ein/Aus	EIN	EIN oder AUS	-
	6	Hefespender Ein/Aus	EIN	EIN oder AUS	-

	Drücken Sie auf „Set“ (Einstellen).		Standardwert	Verfügbare Einstellung	Kommentare
 Aufgehen	7	Zeit für erstes Aufgehen des Teigs	00:23 Min.	00:00 Min. bis 00:35 Min. 1 Min. um 1 Min.	Die Zeit zum Gehen lassen hängt von der Qualität des Teiges und der Temperatur der Gärung ab.
	8	Temperatur für erstes Aufgehen (°C)	(2) Langsames Aufgehen	(1) Sehr langsames Aufgehen (2) Normales Aufgehen (3) Schnelles Aufgehen	Eine geringe Gärung verlängert die Aufgehzeit und sorgt für einen besseren Geschmack und eine höhere Elastizität des Brotes. Eine hohe Gärung ermöglicht ein schnelleres Aufgehen, kann aber die Elastizität Ihres Brotes beeinträchtigen.
	9	Erste Klappe	EIN	EIN oder AUS	Die Klappe ermöglicht es, das Kohlendioxid aus dem Teig zu entfernen. Verwenden Sie die Klappe nicht für glutenfreies Brot.
	10	Zeit für zweites Aufgehen des Teigs	00:25 Min.	00:00 Min. bis 03:00 Min. 1 Min. um 1 Min.	Die Zeit zum Gehen lassen hängt von der Qualität des Teiges und der Temperatur der Gärung ab.
	11	Temperatur für zweites Aufgehen (°C)	(2) Normales Aufgehen	(1) Sehr langsames Aufgehen (2) Normales Aufgehen (3) Schnelles Aufgehen	Eine geringe Gärung verlängert die Aufgehzeit und sorgt für einen besseren Geschmack und eine höhere Elastizität des Brotes. Eine hohe Gärung ermöglicht ein schnelleres Aufgehen, kann aber die Elastizität Ihres Brotes beeinträchtigen.
	12	Zweite Klappe	EIN	EIN oder AUS	Die Klappe ermöglicht es, das Kohlendioxid aus dem Teig zu entfernen. Verwenden Sie die Klappe nicht für glutenfreies Brot.
	13	Zeit für drittes Aufgehen des Teigs	00:20 Min.	00:00 Min. bis 03:00 Min.	Die Zeit zum Gehen lassen hängt von der Qualität des Teiges und der Temperatur der Gärung ab.
	14	Temperatur für drittes Aufgehen (°C)	(2) Normales Aufgehen	(1) Sehr langsames Aufgehen (2) Normales Aufgehen (3) Schnelles Aufgehen	Eine geringe Gärung verlängert die Aufgehzeit und sorgt für einen besseren Geschmack und eine höhere Elastizität des Brotes. Eine hohe Gärung ermöglicht ein schnelleres Aufgehen, kann aber die Elastizität Ihres Brotes beeinträchtigen.


DE

	Drücken Sie auf „Set“ (Einstellen).		Standardwert	Verfügbare Einstellung	Kommentare
 Backen	15	Backzeit	00:53 Min.	00:10 Min. bis 01:30 Min. 1 Min. um 1 Min.	Wenn Sie die Backzeit erhöhen, wird das Brot trockner.
	16	Backtemperatur (°C)	(4)	(1) leichtes süßes Brot oder Kuchen (2) Kuchen mittlerer Stufe (3) mittlere Stufe für süßes Brot/leichtes Brot (4) dunkles süßes Brot/ Brot mittlerer Stufe (5) dunkles Brot/ französisches Brot mittlerer Stufe (6) dunkles französisches Brot (7) heißeste Temperatur	Die Backtemperatur verändert die Farbe und die Dicke der Kruste.
 Warmhaltefunktion	17	Automatische Warmhaltefunktion	EIN	EIN oder AUS	Lassen Sie das Brot nicht in der Form, wenn Sie die Warmhaltefunktion ausschalten, da es sonst nass werden könnte.

## Auswählen des Brotgewichts

Drücken Sie die Taste , um das ausgewählte Gewicht einzustellen – 500 g, 750 g oder 1.000 g. Die Anzeigeleuchte leuchtet gegenüber der ausgewählten Einstellung auf. Das Gewicht dient nur zu Informationszwecken. Bei einigen Programmen ist es nicht möglich, das Gewicht auszuwählen. Bitte beachten Sie die Zyklusübersicht am Ende der Bedienungsanleitung.

## Auswählen der Krustenfarbe

Es stehen drei Optionen zur Auswahl: hell / mittel / dunkel. Wenn Sie die Standardeinstellung ändern möchten, drücken Sie die Taste , bis die Anzeigeleuchte gegenüber der ausgewählten Einstellung leuchtet. Bei einigen Programmen ist es nicht möglich, die Farbe der Kruste auszuwählen. Bitte beachten Sie die Zyklusübersicht am Ende der Bedienungsanleitung.

## Aktivierung/Deaktivierung der Spender

Drücken Sie auf die Taste für die Einstellungen (2c), um die Spender ein- oder auszuschalten.



Die Piktogramme der beiden Spender werden auf dem LCD-Bildschirm angezeigt, wenn die Spender-Option für das gewünschte Programm verfügbar ist.

Wenn Spender für das gewünschte Programm verfügbar sind, können Sie den Nuss-Spender und/oder den Hefespender deaktivieren. DE

Drücken Sie zum Deaktivieren die Taste für die Einstellungen (2c). Das Piktogramm des Nuss-Spenders blinkt auf dem LCD-Bildschirm. Drücken Sie kurz auf die Taste für die Einstellungen, um den Nuss-Spender eingeschaltet zu lassen. Drücken Sie lange auf die Taste, um den Nuss-Spender zu deaktivieren. Drücken Sie erneut auf die Taste für die Einstellungen (2c), um den Hefespender ein- oder auszuschalten. Das Hefe-Piktogramm wird angezeigt und blinkt auf dem LCD-Bildschirm. Drücken Sie kurz auf die Taste für die Einstellungen, um den Hefespender eingeschaltet zu lassen. Drücken Sie lange auf die Taste, um den Hefespender zu deaktivieren.

Achten Sie darauf, dass Sie nur Trockenhefe in den Hefespender geben.

## Start-/Stopp-Taste

Drücken Sie die Taste , um das Gerät einzuschalten. Der Countdown startet. Um das Programm zu stoppen oder den programmierten verzögerten Start abubrechen, halten Sie die Taste  für 3 Sekunden gedrückt.

## BEDIENUNG DER BROTBACKMASCHINE

In der Zyklusübersicht (siehe Ende der Bedienungsanleitung) wird die Aufschlüsselung der verschiedenen Schritte gemäß dem ausgewählten Programm angezeigt. Eine Anzeigeleuchte zeigt an, welcher Schritt gerade aktiv ist.

### 1. Kneten

Dieser Zyklus ermöglicht es, die Struktur des Teigs und die Aufnahmefähigkeit zu beeinflussen. Um den Teig besser aufgehen zu lassen, geben Sie die Trockenhefe in den Spender (2).

Während dieses Zyklus können Sie Zutaten hinzufügen: getrocknete Früchte, Oliven usw.; einige dieser Zutaten können auch am Anfang des Rezepts in den Spender (1) gelegt werden: Nüsse, Samen, Rosinen, Schokoladenstückchen, trockene Früchte, Kräuter. Vorsicht: Einige Zutaten können nicht in den Spender gegeben werden, da sie an den Seiten des Spenders haften könnten: fettige und/oder nasse Zutaten wie Käse und Schinken. Diese Zutaten können zu Beginn des Rezepts direkt in die Brotform gegeben werden.

### 2. Aufgehen

Die Zeit, in der die Hefe arbeitet, damit das Brot sein Aroma entwickelt.

### 3. Backen

Verwandelt den Teig in einen Laib und sorgt für die gewünschte Krustenfarbe und Knusprigkeit.




### 4. Warmhaltefunktion

Hält das Brot nach dem Backen eine Stunde lang warm. Es wird dennoch empfohlen, das Brot nach dem Backen aus der Form zu nehmen.

Während des einstündigen Warmhaltezyklus wird auf dem Display weiterhin „00:00“ angezeigt. Nach Ablauf des Zyklus stoppt das Gerät automatisch, nachdem mehrere Audiosignale ausgegeben wurden.

## PROGRAMM FÜR VERZÖGERTEN START

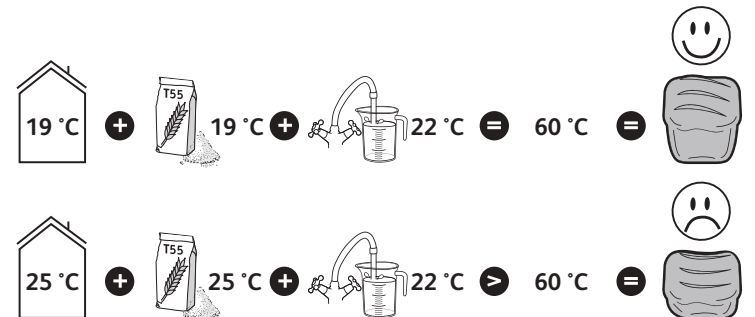
Sie können das Gerät bis zu 15 Stunden im Voraus programmieren, um sicherzustellen, dass Ihre Zubereitung zum gewünschten Zeitpunkt fertig ist. Bitte beachten Sie die Zyklusübersicht (siehe Ende der Bedienungsanleitung).

Dieser Schritt erfolgt, nachdem Sie das Programm, die Farbe der Kruste und das Gewicht ausgewählt haben. Die Programmzeit wird angezeigt. Um die verzögerte Startzeit einzustellen, drücken Sie die Tasten  $\oplus$  und  $\ominus$ . Die Maschine zeigt die Gesamtdauer vor dem Garen an.  leuchtet auf. Drücken Sie die Taste , um das Programm mit Zeitvorwahl zu starten. Wenn Sie einen Fehler gemacht haben oder die Zeiteinstellung ändern möchten, halten Sie die Taste  gedrückt, bis ein Audiosignal ertönt. Die Standardzeit wird angezeigt. Starten Sie den Vorgang erneut.

Einige Zutaten sind verderblich. Verwenden Sie das Programm mit Zeitvorwahl nicht für Rezepte, die Rohmilch, Eier, Joghurt, Käse und frisches Obst enthalten.

## PRAKTISCHE RATSCHLÄGE



1. Alle verwendeten Zutaten müssen Raumtemperatur haben (sofern nicht anders angegeben) und genau gewogen werden. **Messen Sie die Flüssigkeiten mit dem mitgelieferten Messbecher ab. Verwenden Sie den mitgelieferten Teelöffel-/Esslöffelmesser zum Messen.** Ungenaue Messungen führen zu schlechten Ergebnissen. **Die Brotzubereitung ist bei Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen sehr empfindlich.** Bei heißem Wetter wird empfohlen, kühlere Flüssigkeiten als üblich zu verwenden. Ebenso kann es bei kaltem Wetter notwendig sein, das Wasser oder die Milch zu erwärmen (nie über 35 °C).

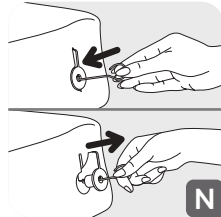


2. Verwenden Sie Zutaten vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums und bewahren Sie sie an einem kühlen, trocknen Ort auf.
3. Das Mehl muss mit einer Küchenwaage genau abgewogen werden. **Verwenden Sie Trockenhefe** (in Beuteln).
4. Öffnen Sie den Deckel während des Gebrauchs nicht (sofern nicht anders angegeben).
5. Befolgen Sie die genaue Reihenfolge der Zutaten und die in den Rezepten angegebenen Mengen. Zuerst die Flüssigkeiten, dann die festen Zutaten. **Die Hefe darf weder mit den Flüssigkeiten noch mit dem Salz in Berührung kommen. Zu viel Hefe schwächt die Teigstruktur, der erst stark aufgeht und dann beim Backen zusammenfällt.**

#### Allgemeine Reihenfolge:

- Flüssigkeiten (weiche Butter, Öl, Eier, Wasser, Milch)
- Salz
- Zucker
- Die erste Hälfte des Mehls
- Milchpulver
- Spezifische feste Zutaten
- Zweite Hälfte des Mehls
- Hefe (falls nicht im Spender)

6. Bei einem Stromausfall von weniger als 7 Minuten speichert das Gerät seinen Status und setzt den Betrieb fort, sobald die Stromversorgung wieder eingeschaltet wird.
7. Wenn Sie einen Brotzyklus direkt nach dem anderen durchführen möchten, warten Sie zwischen beiden Zyklen ca. eine Stunde, damit die Maschine abkühlen kann und es keine Auswirkungen auf die Brotzubereitung gibt.
8. Wenn Sie das Brot herausholen, kann der Knethaken darin stecken bleiben. Verwenden Sie in diesem Fall den Haken, um ihn vorsichtig zu entfernen.  
Führen Sie dazu den Haken in den Schaft des Knethakens ein, heben Sie ihn dann an, um ihn zu entfernen.
9. Um den Brotbackautomaten auszuschalten, halten Sie die Taste  für 3 Sekunden gedrückt.
10. Um das akustische Signal zu beenden, halten Sie die Taste  für 3 Sekunden gedrückt.



Die Programme 1, 2 und 3 müssen zur Herstellung von glutenfreien Broten oder Kuchen verwendet werden. Für jedes Programm steht ein einzelnes Gewicht zur Verfügung.

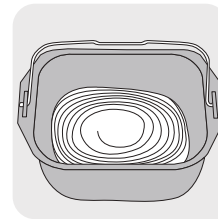
Glutenfreie Brote und Kuchen eignen sich für Personen, die an einer Gluten-Unverträglichkeit (Zöliakie) leiden. Gluten sind in verschiedenen Getreidesorten enthalten, z. B. Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Kamut, Dinkel usw.

Es ist wichtig, eine Kreuzkontamination mit glutenhaltigen Mehlen zu vermeiden. Gehen Sie besonders vorsichtig vor, um die Form und den Knethaken sowie alle Utensilien zu reinigen, die zur Herstellung von glutenfreien Broten und Kuchen verwendet werden. Sie müssen auch darauf achten, dass die verwendete Hefe kein Gluten enthält.

Glutenfreie Rezepte wurden auf der Grundlage von Zubereitungen (auch gebrauchsfertige Mischungen genannt) für glutenfreies Brot entwickelt, die entweder von Schär oder von Valpiform sind.

- Mischungen von Mehlsorten müssen mit der Hefe gesiebt werden, um Klumpen zu vermeiden.
- Wenn das Programm gestartet wird, muss der Knetvorgang unterstützt werden: nicht vermischte Zutaten an den Seiten der Form mit einem nichtmetallischen Spachtel abkratzen.
- Glutenfreies Brot geht weniger auf als ein traditionelles Brot. **Es hat eine dichtere Konsistenz und eine hellere Farbe als herkömmliches Brot.**
- Nicht alle Marken von Brotbackmischungen liefern das gleiche Ergebnis: Die Rezepte müssen ggf. angepasst werden. Es wird daher empfohlen, einige Tests durchzuführen (siehe Beispiel unten).

Beispiel: Flüssigkeitsmenge anpassen.



Zu flüssig



OK



Zu trocken

Ausnahme: Kuchenteig muss ziemlich flüssig bleiben.

#### Warnungen für die Verwendung von glutenfreien Programmen



## AUSWAHL AN ZUTATEN FÜR BROT

**Hefe:** Brot wird mit Backhefe hergestellt. Diese Art von Hefe wird in mehreren Formen verkauft: kleine Würfel komprimierter Hefe, aktive Trockenhefe, die rehydriert werden kann, oder Instant-Trockenhefe. Hefe wird in Supermärkten (Backwaren- oder Frischwarenabteilung) verkauft, aber Sie können auch komprimierte Hefe beim Bäcker kaufen.

Die Hefe kann direkt in die Form Ihrer Maschine zusammen mit den anderen Zutaten oder in den Hefespender (nur Instant-Trockenhefe) eingefüllt werden. Dennoch sollten Sie komprimierte Hefe gründlich zwischen den Fingern zerbröseln, um die Verteilung zu erleichtern.

Verwenden Sie die empfohlenen Mengen (siehe Tabelle zu Entsprechungen unten).

Entsprechung Menge/Gewicht von Trockenhefe und komprimierter Hefe:

Trockenhefe (in TL) 1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Komprimierte Hefe (in g) 9 13 18 22 25 31 36 40 45

**Mehle:** Es wird empfohlen, Mehl vom Typ T55 zu verwenden, sofern in den Rezepten nicht anders angegeben. Bei der Verwendung von Mischungen spezieller Mehlsorten für Brot, Brioche oder Milchbrot dürfen insgesamt 750 g Teig (Mehl + Wasser) nicht überschritten werden.

Abhängig von der Qualität des Mehls können auch die Backergebnisse variieren.

- Mehl in einem hermetisch verschlossenen Behälter aufbewahren, da Mehl auf Klimaschwankungen (Luftfeuchtigkeit) reagiert. Wenn Hafer, Kleie, Weizenkeime, Roggen oder ganze Körner zum Brotteig hinzugefügt werden, entsteht ein Brot, das dichter und weniger fluffig ist.
- Je höher der Vollkornanteil des Mehls ist, d. h. einen Teil der äußeren Schichten eines Weizenkorns (T>55) enthält, desto weniger geht der Teig auf und desto fester wird das Brot.
- Es gibt ebenfalls handelsübliche gebrauchsfertige Brotmischungen. Bitte beachten Sie die Empfehlungen des Herstellers für die Verwendung dieser Produkte.

**Glutenfreies Mehl:** Die Verwendung großer Mengen dieser Mehlsorten zur Herstellung von Brot erfordert die Verwendung des glutenfreien Brotprogramms. Es gibt eine große Anzahl von Mehlsorten, die kein Gluten enthalten. Die bekanntesten sind Buchweizenmehl, Reismehl (weiß oder Vollkorn), Quinoa-Mehl, Maismehl, Kastanienmehl, Hirsemehl und Sorghummehl.

Für glutenfreie Brote ist es wichtig, mehrere Arten von nicht-brotbackfähigen Mehlen zu mischen und Verdickungsmittel hinzuzufügen, um die Elastizität wiederherzustellen.

**Verdickungsmittel für glutenfreie Brote:** Um eine gute Konsistenz zu erhalten und die Elastizität von Gluten zu imitieren, können Sie der Zubereitung etwas Xanthan und/oder Guarkernmehl hinzufügen.

**Gebrauchsfertige glutenfreie Zubereitungen:** Sie erleichtern die Herstellung von glutenfreiem Brot, da sie Verdickungsmittel enthalten und den Vorteil haben, dass sie garantiert glutenfrei sind – es sind auch biologisch produzierte Produkte erhältlich.

Nicht alle Marken von gebrauchsfertigen glutenfreien Zubereitungen liefern die gleichen Ergebnisse.

**Zucker:** Verwenden Sie keine Zuckerklumpen. Zucker nährt die Hefe, verleiht dem Brot einen guten Geschmack und verbessert die Farbe der Kruste.

**Salz:** Es reguliert die Aktivität der Hefe und verleiht dem Brot Geschmack. **Salz darf vor Beginn der Zubereitung nicht mit der Hefe in Berührung kommen.**

Salz verbessert auch die Struktur des Teigs.

**Wasser:** Wasser hydratisiert und aktiviert die Hefe. Es spendet der Stärke des Mehls Feuchtigkeit und ermöglicht die Bildung des Laibs. Wasser kann ganz oder teilweise durch Milch oder andere Flüssigkeiten ersetzt werden.

**Verwenden Sie Flüssigkeiten bei Raumtemperatur, mit Ausnahme von glutenfreien Broten, für die warmes Wasser (ca. 35 °C) benötigt wird.**

**Fette und Öle:** Fette machen das Brot fluffiger. Außerdem hält es sich besser und länger. Zu viel Fett verlangsamt das Aufgehen des Teigs. Wenn Sie Butter verwenden, zerbröseln Sie sie in kleine Stücke oder verwenden Sie weiche Butter. Keine geschmolzene Butter verwenden. Verhindern Sie, dass das Fett mit der Hefe in Kontakt kommt, da das Fett die erneute Hydrierung der Hefe verhindern könnte.

**Eier:** Sie verbessern die Farbe des Brotes und begünstigen eine gute Entwicklung des Laibs. Wenn Sie Eier verwenden, reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge entsprechend. Schlagen Sie das Ei auf und fügen Sie die Flüssigkeit hinzu, bis Sie die im Rezept angegebene Flüssigkeitsmenge erhalten.

Die **Rezepte wurden für ein mittelgroßes Ei von 50 g** entwickelt, wenn die Eier größer sind, etwas Mehl hinzuzufügen; wenn die Eier kleiner sind, etwas weniger Mehl hinzuzufügen.

**Milch:** Milch hat eine emulgierende Wirkung, die zur Bildung von regelmäßigeren Zellen und damit zu einem attraktiven Laib-Aussehen

führt. Sie können frische Milch oder Milchpulver verwenden. Wenn Sie Milchpulver verwenden, fügen Sie die ursprünglich für die Milch vorgesehene Wassermenge hinzu: Die Gesamtmenge muss der im Rezept angegebenen Menge entsprechen.

**Aromen und Kräuter:** Einige zusätzliche Zutaten können auch am Anfang in den Spender (1) gefüllt werden: Nüsse, Samen, Rosinen, Schokoladenstückchen, trockene Früchte, Kräuter. Vorsicht: Einige Zutaten können nicht in den Spender gegeben werden, da sie an den Seiten des Spenders haften könnten: fettige und/oder nasse Zutaten wie Käse und Schinken. Diese Zutaten können zu Beginn des Rezepts direkt in die Brotform gegeben werden.

## AUSWAHL AN ZUTATEN FÜR JOGHURT

### Milch

#### Welche Art von Milch darf ich verwenden?

Sie können alle Arten von Milch verwenden (z. B. Kuhmilch, Ziegenmilch, Schafsmilch, Sojamilch oder andere Milch auf pflanzlicher Basis). Die Konsistenz des Joghurts kann je nach verwendeter Milch variieren. Rohmilch, Milch mit langer Haltbarkeit und alle unten beschriebenen Milchsorten sind für den Einsatz im Gerät geeignet:

- **Sterilisierte Milch mit langer Haltbarkeit:** Vollmilch ergibt einen festeren Joghurt. Teilweise entrahmte Milch ergibt einen weniger festen Joghurt. Alternativ können Sie teilweise entrahmte Milch verwenden und 1 oder 2 Esslöffel Milchpulver hinzufügen.
- **Vollmilch:** Diese Milch ergibt einen cremigeren Joghurt mit einer dünnen „Haut“.
- **Rohmilch (Bauernmilch):** Diese Art von Milch muss vorher abgekocht werden. Wir empfehlen, die Milch für eine ausreichend lange Zeit zu kochen. Lassen Sie sie anschließend abkühlen, bevor Sie sie im Gerät verwenden.
- **Milchpulver:** Diese Art von Milch ergibt einen sehr cremigen Joghurt. Befolgen Sie stets die Anweisungen des Herstellers auf der Verpackung.

### Fermentationsmittel

#### Für den Joghurt

Das Fermentationsmittel kann Folgendes sein:

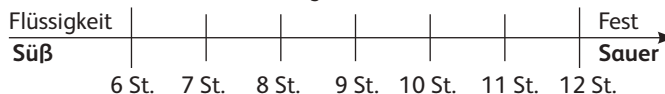
- Ein **Naturjoghurt**, der in einem Geschäft gekauft wurde und dessen Ablaufdatum das letzte verfügbare ist.

- **Eingefriergetrocknetes Fermentationsmittel oder Milchsäurekulturen.** Befolgen Sie in diesem Fall die Aktivierungsdauer, die in den Anleitungen für das Fermentationsmittel angegeben ist. Diese Mittel sind in Supermärkten, Apotheken und einigen Reformhäusern erhältlich.
- Einer Ihrer **kürzlich zubereiteten Joghurts** – dies muss ein Naturjoghurt sein, der neueste. Dieser Prozess wird als „Kultur“ bezeichnet.

**Die Eigenschaften der Wirkstoffe können durch zu hohe Temperaturen zerstört werden.**

### Fermentationszeit

- Je nach verwendeten Grundzutaten und dem gewünschten Ergebnis dauert die Fermentation des Joghurts zwischen 6 und 12 Stunden.



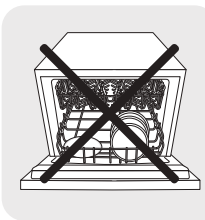
Nach der Zubereitung den Joghurt mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen und innerhalb von 7 Tagen verzehren.

### Lab (für weichen Frischkäse)

Um den Frischkäse herzustellen, können Sie etwas Lab oder eine saure Flüssigkeit wie Zitronensaft oder Essig verwenden, um die Milch gerinnen zu lassen.

### REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Waschen Sie die Form und den Knethaken mit heißem Seifenwasser. Wenn der Knethaken in der Form bleibt, weichen Sie ihn 5 bis 10 Minuten ein.
- Reinigen Sie die anderen Komponenten mit einem feuchten Schwamm. Gründlich abtrocknen.
- **Kein Teil des Geräts kann in der Spülmaschine gereinigt werden.**
- Verwenden Sie keine Haushaltsreiniger, Scheuermittel oder Alkohol. Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch.
- Tauchen Sie niemals das Gerät oder den Deckel unter Wasser.



## LEITFADEN ZUR FEHLERBEHEBUNG ZUR VERBESSERUNG IHRER REZEPTE

Sie erhalten nicht die erwarteten Ergebnisse? Diese Tabelle hilft Ihnen dabei.	Brot geht zu sehr auf	Das Brot fällt zusammen, nachdem es stark aufgegangen ist	Brot geht nicht genug auf	Farbe der Kruste nicht goldgelb genug	Die Seiten sind braun, aber das Brot ist nicht vollständig gegart	Oberseite und Seiten sind mehlig
Die Taste  wurde während des Backens gedrückt.				●		
Zu wenig Mehl.		●				
Zu viel Mehl.			●			●
Nicht genug Hefe.			●			
Zu viel Hefe.		●		●		
Zu wenig Wasser.			●			●
Zu viel Wasser.		●			●	
Zu wenig Zucker.			●			
Minderwertiges Mehl.			●	●		
Falsches Verhältnis der Zutaten (zu viel).	●					
Wasser zu heiß.		●				
Wasser zu kalt.			●			
Falsches Programm.			●	●		

Erreichen Sie nicht das gewünschte Ergebnis? Diese Tabelle hilft Ihnen dabei, die Lösung zu finden.	Flüssiger Joghurt	Der Joghurt ist zu sauer	Der Joghurt enthält Wasser	Joghurt ist gelb
Die Fermentationszeit ist zu kurz.	●			
Die Fermentationszeit ist zu lang.		●	●	●
Nicht ausreichend Fermentationsmittel oder tote oder nicht aktive Fermentationsmittel.	●			
Nicht ordnungsgemäß gereinigtes Gefäß für Joghurt.	●			●
Die verwendete Milch enthält nicht genügend Fett (teilweise entrahmt statt Vollmilch).	●			
Deckel bleibt auf dem Gefäß.			●	
Falsche Programme verwendet.	●			●

## TECHNISCHE FEHLERBEHEBUNG

PROBLEME	URSACHEN UND LÖSUNGEN
Der Kneethaken ist in der Form festgeklemmt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lassen Sie ihn einweichen, bevor Sie ihn entfernen.</li> </ul>
Nach dem Drücken auf die Taste  passiert nichts.	<ul style="list-style-type: none"> <li>„E01“ wird auf dem Bildschirm angezeigt und blinkt, das Gerät gibt einen Signalton aus: Das Gerät ist zu heiß. Zwischen 2 Zyklen 1 Stunde warten.</li> <li>„E00“ wird auf dem Bildschirm angezeigt und blinkt, das Gerät gibt einen Signalton aus: Das Gerät ist zu kalt. Warten Sie, bis die Raumtemperatur erreicht ist.</li> <li>„HHH“ oder „EEE“ wird auf dem Bildschirm angezeigt und blinkt; das Gerät gibt einen Signalton aus: Störung. Die Maschine muss von autorisiertem Personal gewartet werden.</li> <li>Es wurde eine Zeitvorwahl programmiert.</li> </ul>
Nach dem Drücken auf die Taste  ist der Motor eingeschaltet, aber der Knetvorgang findet nicht statt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Form wurde nicht richtig eingesetzt.</li> <li>Kneethaken fehlt oder ist nicht richtig eingesetzt. Halten Sie in beiden oben genannten Fällen das Gerät manuell an, indem Sie die Taste  lange drücken. Starten Sie das Rezept erneut von Beginn an.</li> </ul>
Nach einem programmierten Startvorgang ist das Brot nicht genug aufgegangen oder es passiert nichts.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sie haben vergessen, auf die Taste  zu drücken, nachdem Sie das Programm mit Zeitvorwahl programmiert haben.</li> <li>Die Hefe ist mit Salz und/oder Wasser in Berührung gekommen.</li> <li>Kneethaken fehlt.</li> </ul>
Verbrannter Geruch.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Einige Zutaten sind neben die Form gelangt: Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie das Innere mit einem feuchten Schwamm und ohne Reinigungsmittel.</li> <li>Die Zubereitung ist übergelaufen: Die Menge der verwendeten Zutaten ist zu groß, insbesondere flüssig. Halten Sie sich an die im Rezept angegebenen Proportionen.</li> </ul>
Zusätzliche Zutaten bleiben im Spender hängen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Spender enthält zu viele Zutaten. Überlasten Sie den Spender nicht. Der Deckel muss leicht geschlossen werden können.</li> <li>Geben Sie keine fettigen, klebrigen und nassen Zutaten in den Spender.</li> </ul>

DE

## BESCHRIJVING

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| 1 Deksel   | h Controlelampje                    |
| a Dispenser  | i Activering van extra ingrediënten |
| (1) Dispenser voor extra ingrediënten  | j Activering van gistdispenser      |
| (2) Gistdispenser  | k Tijd instellen                    |
| 2 Bedieningspaneel   | l Temperatuurinstelling             |
| a Display  | 3 Bakblik                           |
| b Keuze uit verschillende programma's  | 4 Kneedhaak                         |
| c Instellingenknop   | 5 Maatbeker                         |
| d Gewichtskeuze  | 6 Maateenheid theelepel/ eetlepel   |
| e Knoppen voor het instellen van de uitgestelde start en het aanpassen van de tijd | 7 Haak om kneedhaken te verwijderen |
| f Kies de kleur van de korst   | 8 Deksel                            |
| g Start/Stop-knop  | 9 Kwarkpot                          |
|  | 10 Yoghurtpot                       |

Het voor dit product gemeten geluidsvermogeniveau bedraagt 66 dBA.

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingen, stickers en verschillende accessoires, zowel in als rondom het apparaat - **A**.
- Maak alle onderdelen en het apparaat schoon met een vochtige doek.

## SNEL STARTEN

- Wickel het snoer af en steek het in een geaard stopcontact. Nadat u het audiosignaal hoort, wordt standaard programma 1 weergegeven - **1**.
- Bij het eerste gebruik van het apparaat kan een lichte geur en rook vrijkomen.
- Verwijder de broodpan door de handgreep op te tillen. Plaats vervolgens de kneedhaak - **B** - **D**.
- Voeg de ingrediënten in de aanbevolen volgorde toe aan de broodpan (zie de paragraaf PRAKTISCH ADVIES). Voeg de gist toe in de gistdispenser (2) - **H**. Zorg ervoor dat alle ingrediënten nauwkeurig worden afgewogen - **E** - **F**.
- Plaats de broodpan - **G**.
- Sluit het deksel.
- Kies met de toets **menu** het gewenste programma.
- Druk op de toets **stop**. De 2 punten van de timer knipperen. Het controlelampje begint te branden - **J** - **K**.

- Aan het einde van de kookcyclus, drukt u op **stop** en haalt u de stekker uit het stopcontact van de broodmachine. Verwijder de broodpan. Gebruik altijd ovenwanten, want zowel het handvat van de pan als de binnenkant van het deksel zijn heet. Verwijder het brood uit terwijl het heet is en leg het één uur op een rooster om het te laten afkoelen - **L**.

Wij raden u aan het recept **FRANS BROOD** als eerste te proberen om vertrouwd te raken met de werking van uw broodmachine..

FRANS BROOD (programma 9)	Ingrediënten - tl = theelepel - el = eetlepel	
KLEUR VAN KORST = MEDIUM	1. WATER = 365 ml 2. ZOUT = 2 tl	3. Bloem (T55) = 620 g 4. Gist = 1,5 tl
GEWICHT = 1000 g		

## UW BROODBAKMACHINE GEBRUIKEN

### Een programma selecteren


- **menu** Gebruik de menutoets om het gewenste programma te selecteren. Telkens wanneer u op de toets **menu** drukt, gaat het nummer op het display naar het volgende programma.


PROGRAMMA	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Glutenvrij zoutbrood	1	1	Programma voor het bereiden van recepten met een laag suiker- en vetgehalte. Wij bevelen het gebruik van kant-en-klaar broodmixen aan (zie de waarschuwingen voor het gebruiken van glutenvrije programma's).
Glutenvrij zoetbrood	2	2	Programma voor het bereiden van recepten die suiker en vet bevatten (bijv. brioche). Wij bevelen het gebruik van kant-en-klaar broodmixen aan.
Glutenvrije cake	3	3	Programma voor het bereiden van glutenvrije cakes met bakpoeder. Wij bevelen het gebruik van kant-en-klaar broodmixen aan.
Snel volkorenbrood	4	4	Programma voor het snel bereiden van recepten op basis van volkorenmeel
Volkorenbrood	5	5	Programma voor het bereiden van recepten op basis van volkorenmeel
Zoutloos brood	6	6	Brood is een van de levensmiddelen die voor de grootste dagelijkse inname van zout zorgt. Minder zout eten helpt bij het verminderen van risico's op cardiovasculaire problemen.
Brood dat vlug klaar is	7	7	Brood dat is bereid met een snel programma is compacter dan met een ander programma.



NL

PROGRAMMA	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Roggebrood	8	8	Programma voor het bereiden van recepten met een grote hoeveelheid rogge of een gelijksoortig graangewas (bijv. boekweitmeel of spelt).
Frans brood	9	9	Programma voor het bereiden van traditioneel Frans wit brood met een dikkere korst.
Zoet brood	10	10	Programma voor het bereiden van brioches-achtige recepten met een hoog vet- en suikergehalte. Als u kant-en-klaar bereidingen gebruikt, gebruik dan niet meer als 750 g deeg.
Handmatige modus	-	11	Gebruik dit programma om uw eigen instellingen voor het bakken van brood te gebruiken, van temperatuur tot tijd (zie onderstaande tabel).
Gistdeeg	11	12	Programma voor het bereiden van pizzadeeg, brooddeeg en wafeldeeg. Dit programma bakt geen voedsel.
Pasta	12	15	Programma voor het bereiden van Italiaanse pasta of deeg voor taartbodems.
Kruimeldeeg	-	14	Programma voor het bereiden van zelfgemaakte taartdeeg.
Cake	13	13	Programma voor het bereiden van cakes met gebruik van bakpoeder. Alleen de instelling 750 g is beschikbaar voor dit programma.
Alleen om te bakken	14	16	*Programma om tussen 10 en 70 minuten te bakken. Het kan apart worden geselecteerd en worden gebruikt: a) na voltooiing van het gistdeegprogramma, b) opwarmen of knapperig maken van de buitenkant van reeds gebakken brood dat is afgekoeld, c) het bakproces voltooien in geval van een langdurige stroomonderbreking tijdens een broodcyclus.
Pap	15	17	Programma voor het bereiden van havermoutpap of rijstpudding. Let op: Tijdens het openen van het deksel kan er stoom en hete lucht vrijkomen.
Ontbijtgranen	16	18	Programma voor het bereiden van rijstpudding, semolinapudding en boekweitpudding. Let op: Tijdens het openen van het deksel kan er stoom en hete lucht vrijkomen.
Jam	17	19	Programma voor het bereiden van zelfgemaakte jam. Let op: Tijdens het openen van het deksel kan er stoom en hete lucht vrijkomen.
Yoghurt	18	20	Programma voor het bereiden van yoghurt op basis van gepasteuriseerde koemelk, geitenmelk of sojamelk. Doe de yoghurtpot in het blik (zonder het deksel of de kwarkfilter). Wanneer bereid, bewaar in een koele plaats en eet het binnen zeven dagen op.
Drinkyoghurt	19	21	Programma voor het bereiden van drinkyoghurt op basis van gepasteuriseerde melk. Doe de yoghurtpot in het blik (zonder het deksel). Goed schudden voor het drinken. Wanneer bereid, bewaar in een koele plaats en eet het binnen zeven dagen op.
Kwark	20	22	Programma voor het bereiden van kwark uit gestremde koe- of geitenmelk. Doe de kwarkpot in de yoghurtpot (zonder het deksel) en installeer het in het blik. Een afvoerfase is nodig. Wanneer bereid, bewaar in een koele plaats en eet het binnen twee dagen op.


## UITLEGGING VAN DE HANDMATIGE MODUS

	Druk op "instellen"		Standaard-waarde	Beschikbare instelling	Opmerkingen
 Kneeden	1	Mengtijd	00:09 min.	van 00:03 min. tot 00:10 min. 1 min. bij 1 min.	U kunt de mengtijd verkorten als de ingrediënten gemakkelijk te mengen zijn.
	2	T °C bij mengen	(1) Geen fermentatie	(1) Geen fermentatie (2) Langzame fermentatie (3) Snelle fermentatie	Verhoog de temperatuur om het deeg gemakkelijker te kneden.
	3	Kneedtijd	00:27 min.	Van 00:00 min. tot 00:35 min. 1 min. bij 1 min.	Verleng de kneedtijd als u sterke bloem of bloem met een hoog glutengehalte gebruikt. Voor bloem met een laag glutengehalte verkort u de kneedtijd.
	4	T °C bij kneden	(1) Geen fermentatie	(1) Geen fermentatie (2) Langzame fermentatie (3) Snelle fermentatie	Verhoog de temperatuur om het deeg gemakkelijker te kneden. Wees voorzichtig; het kneden van deeg op een hoge temperatuur kan de gist en het rijzen van uw brood beschadigen.
	5	Notendispenser aan/uit	AAN	AAN of UIT	-
	6	Gistdispenser aan/uit	AAN	AAN of UIT	-


	Druk op "instellen"		Standaardwaarde	Beschikbare instelling	Opmerkingen
 Rijzen	7	Tijd bij eerste keer rijzen	00:23 min.	Van 00:00 min. tot 00:35 min. 1 min. bij 1 min.	De benodigde rijstijd is afhankelijk van de kwaliteit van uw deeg en de fermentatietemperatuur.
	8	T °C bij de eerste keer rijzen	(2) Langzaam rijzen	(1) Zeer langzaam rijzen (2) Normaal rijzen (3) Snel rijzen	Bij een lage fermentatie neemt de rijstijd toe voor een betere smaak en elasticiteit van het brood. Bij een hoge fermentatie rijst het brood sneller maar kan de elasticiteit van het brood teniet worden gedaan.
	9	Eerste klep	AAN	AAN of UIT	Met de klep kunt u de koolstofdioxide uit uw deeg verwijderen om het sterker te maken. Gebruik de klep niet voor glutenvrij brood.
	10	Tijd bij tweede keer rijzen	00:25 min.	van 00:00 min. tot 03:00 min. 1 min. bij 1 min.	De benodigde rijstijd is afhankelijk van de kwaliteit van uw deeg en de fermentatietemperatuur.
	11	T °C bij tweede keer rijzen	(2) Normaal rijzen	(1) Zeer langzaam rijzen (2) Normaal rijzen (3) Snel rijzen	Bij een lage fermentatie neemt de rijstijd toe voor een betere smaak en elasticiteit van het brood. Bij een hoge fermentatie rijst het brood sneller maar kan de elasticiteit van het brood teniet worden gedaan.
	12	Tweede klep	AAN	AAN of UIT	Met de klep kunt u de koolstofdioxide uit uw deeg verwijderen om het sterker te maken. Gebruik de klep niet voor glutenvrij brood.
	13	Tijd bij derde keer rijzen	00:20 min.	van 00:00 min. tot 03:00 min.	De benodigde rijstijd is afhankelijk van de kwaliteit van uw deeg en de fermentatietemperatuur.
	14	T °C bij derde keer rijzen	(2) Normaal rijzen	(1) Zeer langzaam rijzen (2) Normaal rijzen (3) Snel rijzen	Bij een lage fermentatie neemt de rijstijd toe voor een betere smaak en elasticiteit van het brood. Bij een hoge fermentatie rijst het brood sneller maar kan de elasticiteit van het brood teniet worden gedaan.

	Druk op "instellen"		Standaardwaarde	Beschikbare instelling	Opmerkingen
 Bakken	15	Baktijd	00:53 min.	van 00:10 min. tot 01:30 min. 1 min. bij 1 min.	Door de baktijd te verlengen, wordt het brood droger.
	16	T °C bij het bakken	(4)	(1) licht zoet brood of cake (2) medium niveau voor cake (3) medium niveau voor zoet brood / licht brood (4) donker zoet brood / medium brood (5) donker brood / medium Frans brood (6) donker Frans brood (7) hoogste temperatuur	De kleur en dikte van de korst veranderen afhankelijk van de baktemperatuur.
 Warm houden	17	Automatische warmhoudfunctie	AAN	AAN of UIT	Laat het brood niet in de pan liggen als u de warmhoudoptie uitschakelt, anders kan het brood nat worden.

## Het gewicht van het brood selecteren

Druk op de toets  om het gewenste gewicht te selecteren - 500 g, 750 g of 1000 g. Het controlelampje naast de gekozen instelling brandt. Het aangegeven gewicht is louter voor informatieve doeleinden. Voor bepaalde programma's is het niet mogelijk het gewicht te selecteren. Raadpleeg de cyclusgrafiek aan het einde van de gebruikershandleiding.

## De korstkleur selecteren

U hebt keuze uit drie opties: licht / medium / donker. Als u de standaard instelling wilt aanpassen, druk op de toets  totdat het controlelampje naast de geselecteerde instelling brandt. Voor bepaalde programma's is het niet mogelijk de korstkleur te selecteren. Raadpleeg de cyclusgrafiek aan het einde van de gebruikershandleiding.

## De dispensers activeren/deactiveren

Druk op de knop 'Instellingen' (2c) om de dispensers te activeren of te deactiveren.

De twee dispenserpictogrammen verschijnen op het LCD-scherm als de dispenser optie voor het gekozen programma beschikbaar is.

Als de dispensers voor het gewenste programma beschikbaar zijn, kunt u de notendispenser, de gistdispenser of beide deactiveren.

Druk op de knop 'Instellingen' (2c) om te deactiveren. Het notendispenserpictogram knippert op het LCD-scherm. Druk kort op de knop 'Instellingen' om de notendispenser ingeschakeld te houden of druk lang op de knop om de notendispenser te deactiveren. Druk nogmaals op de knop 'Instellingen' (2c) om de gistdispenser te activeren of te deactiveren. Het gispictogram knippert op het LCD-scherm. Druk kort op de knop 'Instellingen' om de gistdispenser ingeschakeld te houden of druk lang op de knop om de gistdispenser te deactiveren.

Doe alleen instant gedroogde gist in de gistdispenser.

## Start/Stop

Druk op de toets  om het apparaat in te schakelen. Het aftellen begint.

**Druk drie seconden op de toets  om het programma te stoppen of de geprogrammeerde uitgestelde start te annuleren.**

## WERKING VAN DE BROODBAKMACHINE

De cyclusgrafiek (zie aan het einde van de gebruikershandleiding) geeft de indeling van de verschillende stappen weer, afhankelijk van het geselecteerde programma. Een controlelampje geeft de huidige stap van het bereidingsproces aan

### 1. Kneden

Deze cyclus vormt de structuur van het deeg en het vermogen om het deeg juist te laten rijzen. Plaats de instant gedroogde gist in de dispenser (2) om het deeg beter te laten rijzen.

U kunt tijdens deze cyclus ingrediënten toevoegen: gedroogd fruit, olijven, etc. Bepaalde van deze extra ingrediënten kunnen tevens aan het begin van het recept in de dispenser (1) worden geplaatst: noten, zaden, rozijnen, chocoladeschilfers, gedroogd fruit, kruiden. Let op: Bepaalde ingrediënten kunnen niet in de dispenser worden geplaatst, deze kunnen namelijk aan de

binnenwand van de dispenser blijven kleven: vette of vochtige ingrediënten, zoals kaas en ham. Deze ingrediënten kunt u aan het begin van het recept direct in het broodblik doen.

### 2. Rijzen

De tijd nodig om het brood te laten gisten en zijn aroma's te laten ontwikkelen. **NL**

### 3. Bakken

Verandert het deeg in brood en zorgt voor de gewenste korstkleur en knapperigheid.



### 4. Warm houden


Houd het brood na het bakken gedurende 1 uur warm. Het wordt echter aanbevolen het brood na het bakproces uit het apparaat te halen.

Het scherm geeft tijdens de volledige 'Warm houden'-cyclus (1 uur) '0:00' weer. Aan het einde van de cyclus stopt het apparaat automatisch en hoort u enkele geluidssignalen.

## PROGRAMMA UITGESTELDE START

U kunt het apparaat zo programmeren dat uw brood wordt gebakken wanneer u het wilt, tot 15 uur van tevoren. Raadpleeg de cyclusgrafiek (zie het einde van de gebruikershandleiding).

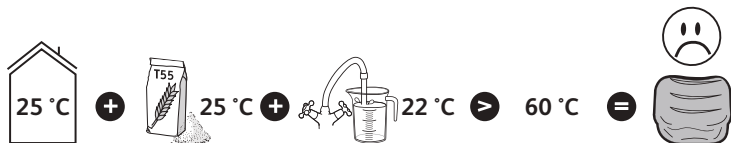
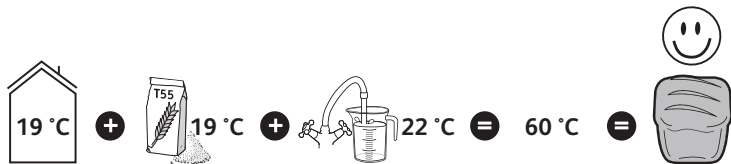
U kunt deze optie instellen na het selecteren van het programma, de korstkleur en het gewicht. De geprogrammeerde tijd wordt weergegeven. Druk op **+** en **-** om de startuitsteltijd aan te passen. De machine geeft de totale duur voor het einde van het bakproces weer.  brandt. Druk op  om het programma Uitgestelde start te activeren.

Als u een fout hebt gemaakt of u wilt de tijd aanpassen, houdt u de toets  ingedrukt totdat u een geluidssignaal hoort. De standaardtijd wordt weergegeven. Start de bewerking opnieuw.

Sommige ingrediënten kunnen bederven. Gebruik het startuitstelprogramma niet voor recepten die rauwe melk, eieren, yoghurt, kaas of vers fruit bevatten.

## PRAKTISCH ADVIES



1. Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn (tenzij anders aangegeven) en nauwkeurig zijn afgewogen. **Meet de vloeistoffen juist af met behulp van de meegeleverde maatbeker. Gebruik weerszijden van de maatlepel om aan de ene kant een theelepel en aan de andere kant een eetlepel af te meten.** Verkeerde afmetingen leiden tot slechte resultaten. **Het bereiden van brood is zeer gevoelig voor de temperatuur- en vochtigheidsomstandigheden.** Tijdens warm weer wordt het aangeraden koudere vloeistoffen dan gewoonlijk te gebruiken. En tijdens koud weer kan het nodig zijn het water of de melk op te warmen (nooit meer dan 35 °C).

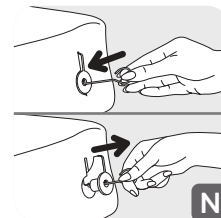


2. Gebruik ingrediënten waarvan de houdbaarheidsdatum niet is verstreken en bewaar deze in een koele en droge ruimte.
3. Weeg het meel nauwkeurig af met behulp van een keukenweegschaal. **Gebruik actieve gedroogde bakkersgist** (in zakjes).
4. Open het deksel niet tijdens gebruik (tenzij anders aangegeven).
5. Volg de exacte volgorde van de ingrediënten en de hoeveelheden zoals aangegeven in de recepten. Voeg eerst de vloeistoffen en dan de vaste stoffen toe. **Zorg dat de gist niet met de vloeistoffen of het zout in aanraking komt.** **Te veel gist zorgt voor een te slappe structuur van de deeg, waardoor het deeg overmatig rijst en tijdens het bakken in elkaar zakt.**

### Algemene volgorde om te volgen:

- Vloeistoffen (zachte boter, olie, eieren, water, melk)
- Zout
- Suiker
- Eerste helft van het meel
- Poedermelk
- Specifieke vaste ingrediënten
- Tweede helft van het meel
- Gist (wanneer niet in de dispenser)

6. Bij een stroomonderbreking korter dan zeven minuten bewaart de machine de status en wordt de werking hervat zodra de stroom terug is.
7. Als u meerdere broodcycli na elkaar wilt uitvoeren, wacht u circa één uur tussen beide cycli om de machine te laten afkoelen en een negatief bakresultaat te vermijden.
8. Tijdens het uithalen van uw brood, kan de kneedhaak in het brood vast blijven zitten. Als dit zich voordoet, gebruikt u de haak om het voorzichtig te verwijderen. Hiertoe stopt u de haak in de as van de kneedhaak en breng de haak omhoog om het te verwijderen.
9. Druk drie seconden op de knop  om de broodbakmachine uit te schakelen.
10. Druk drie seconden op de knop  om het geluidssignaal uit te zetten.





**Waarschuwingen voor het gebruik van glutenvrije programma's**  
Gebruik menu 1, 2 en 3 voor het bereiden van glutenvrij brood of glutenvrije cakes. Voor elk programma is er slechts één gewicht beschikbaar.

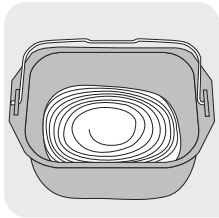
Glutenvrij brood of glutenvrije cakes zijn bestemd voor personen die een intolerantie voor gluten (mensen die lijden aan coeliakie) hebben die in verschillende graangewassen (zoals tarwe, gerst, rogge, haver, kamut, spelt, etc.) aanwezig zijn.

Het is belangrijk kruisbesmetting met meel die gluten bevat te vermijden. Maak het broodblik, de kneedhaak en alle accessoires grondig schoon voordat u glutenvrij brood of een glutenvrije cake bereidt. Zorg er tevens voor dat de gebruikte gist geen gluten bevat.

De glutenvrije recepten zijn opgesteld op basis van het gebruiken van bereidingen (tevens kant-en-klare mixen genaamd) voor glutenvrij brood van het type Schär or Valpiform.

- Meelmengsels moeten samen met de gist worden gezeefd om klonters te vermijden.
- Als het programma is gestart, is het nodig tijdens het kneedproces bijstand te verlenen: schraap de niet gemengde ingrediënten op de wanden omlaag richting het midden van het blik met behulp van een niet metalen spatel.
- Glutenvrij brood rijst minder dan traditioneel brood. **Het zal ook een vastere consistentie en een lichtere kleur dan normaal brood hebben.**
- Alle kant-en-klare merken leiden niet tot hetzelfde resultaat. Het kan nodig zijn de recepten aan te passen. Het wordt dus aangeraden enkele tests uit te voeren (zie het onderstaande voorbeeld).

Voorbeeld: pas de hoeveelheid vloeistof aan.



Te vloeibaar



OK



Te droog

Uitzondering: cakebeslag moet vrij vloeibaar blijven.

## INFORMATIE OVER DE INGREDIENTEN

### INGREDIENTEN VOOR HET BROOD KIEZEN

**Gist:** Brood wordt gemaakt met bakkersgist. Dit type van gist wordt in verschillende vormen verkocht: blokjes samengeperste gist, actieve gedroogde gist om opnieuw te hydrateren of instant gedroogde gist. Gist wordt verkocht in een supermarkt (bakkerij of de afdeling verse voeding), maar u kunt tevens samengeperste gist bij uw bakker kopen.

De gist kan direct samen met de andere ingrediënten in het broodblik worden toegevoegd of in de gistdispenser worden geplaatst (alleen voor instant gedroogde gist). Het wordt aangeraden de gist eerst met uw vingers te verkruiden voor een betere spreiding van de gist.

Volg de aanbevolen hoeveelheden (zie onderstaande tabel met equivalentwaarden).

Equivalentwaarden hoeveelheid/gewicht tussen gedroogde gist en samengeperste gist:

Droge gist (in tl)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Samengeperste gist (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

**Meel:** Het gebruik van T55 meel is aanbevolen, tenzij anders aangegeven in de recepten. Wanneer u een mix van speciale types voor brood, brioche of melkbrood gebruikt, overschrijd een totale hoeveelheid van 750 g deeg (meel + water) niet.

Afhankelijk van de kwaliteit van het meel kan het eindresultaat van uw gebakken brood verschillen.

- Bewaar het meel in een hermetisch afgedicht bakje, aangezien meel reageert op de wijzigingen in de omgeving (zoals de vochtigheidsgraad). Het toevoegen van haver, zemels, tarwekiemen, rogge of volle granen aan het brooddeeg zorgt voor een steviger en minder luchtig brood.
- Hoe meer volle granen het meel bezit, d.w.z. bevat een deel van de buitenlagen van een volle graan (T>55), hoe minder het deeg zal rijzen en hoe steviger het brood zal zijn.
- U kunt tevens kant-en-klare broodbereidingen in uw winkel kopen. Raadpleeg de aanbevelingen van de fabrikant voor een juist gebruik van deze bereidingen.

**Glutenvrij meel:** Gebruik het glutenvrij broodprogramma als een grote hoeveelheid van dit type van meel wordt gebruikt. Er zijn vele soorten meel die geen gluten bevatten. De meest gekende zijn boekweitmeel, rijstmeel (zowel wit als volle granen), quinoameel, maïsmeel, kastanjemeel, gierstmeel en sorghummeel.

Het is essentieel verschillende types van niet broodmeel te mengen en verdikkingsmiddelen toe te voegen om de elasticiteit van gluten in glutenvrij brood na te bootsen.

**Verdikkingsmiddelen voor glutenvrij brood:** U kunt wat xanthaan- en/of guargom aan uw bereidingen toevoegen om een juiste consistentie te krijgen en de elasticiteit van gluten na te bootsen.

**Kant-en-klare glutenvrije bereidingen:** Deze maken het makkelijker glutenvrij brood te maken aangezien deze verdikkingsmiddelen bevatten en het voordeel hebben volledig glutenvrij te zijn. Een aantal zijn ook organisch. Alle merken van kant-en-klare glutenvrije bereidingen leiden niet tot hetzelfde resultaat.

**Suiker:** Gebruik geen suikerklontjes. Suiker voedt de gist, geeft smaak aan het brood en zorgt voor een mooiere korstkleur

**Zout:** Het regelt de activiteit van de gist en geeft smaak aan het brood.

**Zorg dat het niet in aanraking komt met de gist voor het starten van de bereiding.**

Het verbetert ook de structuur van de deeg.

**Water:** Water hydrateert de gist opnieuw en activeert het. Het hydrateert ook het zetmeel in de gist en geeft vorm aan het brood. Het water kan, volledig of gedeeltelijk, door melk of een andere vloeistof worden vervangen.

**Gebruik de vloeistoffen op kamertemperatuur, uitgezonderd voor glutenvrij brood, dat het gebruiken van warm water (circa 35 °C) vereist.**

**Vetten en oliën:** Vetten maken het brood luchtiger. Het geeft tevens smaak aan het brood, dat langer bewaard kan worden. Te veel vet vertraagt het rijzen van de deeg. Als u boter gebruikt, snijdt u het in kleine stukken of maak het zacht. Voeg geen gesmolten boter toe. Zorg dat het vet niet met de gist in aanraking komt, het vet kan het opnieuw hydrateren van de gist vermijden.

**Eieren:** Ze verbeteren de kleur van het brood en geven meer smaak aan het brood. Als uw eieren gebruikt, verminder de hoeveelheid vloeistoffen. Breek het ei en voeg de nodige hoeveelheid vloeistof toe totdat u de hoeveelheid bereikt die in het recept is aangegeven.

De recepten zijn opgesteld voor een medium groot ei van 50 g, als u grotere eieren gebruikt, voegt u meer meel toe; als u kleinere eieren gebruikt, voegt u minder meel toe.

**Melk:** Melk heeft een emulgerend effect dat leidt tot de creatie van meer regelmatige cellen en het brood dus een mooier uiterlijk geeft. U kunt verse melk of melkpoeder gebruiken. Als u melkpoeder gebruikt, voeg een hoeveelheid water toe dat initieel voor de melk is voorbehouden. Het totale volume moet gelijk zijn aan het volume dat in het recept is aangegeven.

**Smaakstoffen en kruiden:** Bepaalde extra ingrediënten kunnen tevens aan het begin van het recept in de dispenser (1) worden geplaatst: noten, zaden, rozijnen, chocoladeschilfers, gedroogd fruit, kruiden. Let op: Bepaalde ingrediënten kunnen niet in de dispenser worden geplaatst, deze kunnen namelijk aan de binnenwand van de dispenser blijven kleven: vette of vochtige ingrediënten, zoals kaas en ham. Deze ingrediënten kunt u aan het begin van het recept direct in het broodblik doen.

## INGREDIENTEN VOOR DE YOGHURT KIEZEN

### Melk

#### Welke soort melk kan ik gebruiken?

U kunt alle soorten melk gebruiken (bijv. koemelk, geitenmelk, schapenmelk, sojamelk of andere melk op basis van planten). De consistentie van de yoghurt kan verschillen afhankelijk van de melk die wordt gebruikt. Rauwe melk, lang houdbare melk en alle hierboven vermelde soorten melk zijn geschikt voor gebruik in het apparaat:

- **Lang houdbare gesteriliseerde melk:** Volle UHT-melk zorgt voor een stevigere yoghurt. Halfvolle melk zorgt voor een minder stevige yoghurt. U kunt tevens halfvolle melk gebruiken en 1 of 2 eetlepels melkpoeder toevoegen.
- **Volle melk:** Deze melk zorgt voor een meer romige yoghurt, met een dunne 'vlieslaag' aan de bovenkant.
- **Rauwe melk (boerderijmelk):** Deze soort melk moet vooraf worden gekookt. Wij raden u aan de melk langdurig te laten koken. Laat de melk vervolgens afkoelen voordat u het in het apparaat giet.
- **Melkpoeder:** Deze soort melk zorgt voor een zeer romige yoghurt. Volg altijd de instructies die op de verpakking van de fabrikant zijn aangegeven.

### Ferment

#### Voor de yoghurt

Het ferment kan zijn:

- **Gewone yoghurt** gekocht in de winkel, met een zo ver mogelijke houdbaarheidsdatum.

- **Gevriesdroogd ferment of melkzuurculturen.** In dit geval, volg de activeringsduur die in de gebruiksaanwijzing van het ferment is aangegeven. Deze middelen zijn beschikbaar in uw supermarkt, apotheek of bepaalde natuurvoedingswinkels.
- Een van uw **recent bereide yoghurt** - dit moet gewone yoghurt zijn, en zo recent mogelijk zijn. Dit proces wordt een 'cultuur' genoemd.

**De eigenschappen van het ferment kunnen teniet worden gedaan door een te hoge temperatuur.**

## Fermentatietijd

- Afhankelijk van de gebruikte basisingrediënten en het gewenste resultaat kan de fermentatie van de yoghurt tussen 6 en 12 uur duren.



Enmaal het kookproces is voltooid, zet de yoghurt minstens 4 uur in de koelkast en eet het binnen 7 dagen op.

## Stremsel (voor kwark)

Gebruik voor het maken van kwark wat stremsel of een vloeibaar zuur, zoals citroensap of azijn om de melk te stremmen.

## REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Maak het broodblik en de kneedhaak schoon in een warm sopje. Als de kneedhaak in het blik blijft zitten, week het 5 tot 10 minuten.
- Maak de andere onderdelen schoon met een vochtige spons. Droog grondig.
- **Geen enkel deel van deze machine is vaatwasmachinebestendig.**
- Gebruik geen huishoudmiddel, schuursponsje of alcohol. Gebruik een zachte, vochtige doek.
- Dompel de behuizing of het deksel van het apparaat nooit onder.







## PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS OM UW RECEPTEN BETER TE MAKEN

Krijgt u niet het resultaat dat u verwacht? Deze tabel helpt u.	Te hoog gerezen brood	Ingezakkt brood na te hoog gerezen te zijn	Onvoldoende gerezen brood	Te lichte korst	Bruine zijden maar het brood is niet voldoende gaar	Meel aan de zijkan-ten en bovenop
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
De knop  werd tijdens het bakken ingedrukt.				•		
Te weinig meel.		•				
Te veel meel.			•			•
Te weinig gist.			•			
Te veel gist.		•		•		
Te weinig water.			•			•
Te veel water.		•			•	
Te weinig suiker.			•			
Meel van een minder-waardige kwaliteit.			•	•		
Verkeerde verhouding van de ingrediënten (te veel).	•					
Te warm water.		•				
Te koud water.			•			
Verkeerd programma.			•	•		

NL

Lukt het niet om het gewenste resultaat te krijgen? Deze tabel zal u helpen met het identificeren van de oplossing.	Vloeibare yoghurt	De yoghurt is te zuur	Er zit water in de yoghurt	Vergeelde yoghurt
De fermentatietijd is te kort.	•			
De fermentatietijd is te lang.		•	•	•
Onvoldoende, dode of niet-actieve ferment.	•			
Yoghurtpot is niet goed schoongemaakt.	•			•
De gebruikte melk bevat onvoldoende vet (halfvolle melk in plaats van volle melk).	•			
Deksel is niet van de pot afgehaald			•	
Verkeerd programma gebruikt.	•			•

## PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEMEN	OORZAKEN - OPLOSSINGEN
De kneedhaak zit vast in het blik.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laat het weken voordat u de kneders verwijdt.</li> </ul>
Na het drukken op  , gebeurt er niets.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• EO1 knippert op het scherm en u hoort een geluidssignaal: het apparaat is te heet. Wacht 1 uur tussen de 2 cycli.</li> <li>• EOO knippert op het scherm en u hoort een geluidssignaal: het apparaat is te koud. Wacht totdat het op kamertemperatuur is gekomen.</li> <li>• HHH of EEE knippert op het scherm en u hoort een geluidssignaal: storing. Het apparaat moet door een erkende vakman worden gerepareerd.</li> <li>• Er is een vertraagde start geprogrammeerd.</li> </ul>
Na het drukken op  , draait de motor, maar wordt er niet gekneet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De plan is niet goed geplaatst.</li> <li>• De kneder ontbreekt of is niet goed geplaatst.</li> </ul> <p>In de twee bovenstaande gevallen, stop het apparaat handmatig door lang op de knop  te drukken. Start het recept opnieuw vanaf het begin.</p>
Na een vertraagde start is het brood niet genoeg gerezen of gebeurt er niets.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• U bent vergeten na het programmeren van de uitgestelde start op  te drukken.</li> <li>• De gist is met zout en/of water in contact gekomen.</li> <li>• Kneder ontbreekt.</li> </ul>
Brandlucht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bepaalde ingrediënten zijn uit het blik gestroomd: haal de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen en reinig de binnenkant met een vochtige doek zonder reinigingsmiddel.</li> <li>• Teveel ingrediënten tijdens de bereiding: De hoeveelheid ingrediënten is te hoog, met name de vloeistoffen. Houd u aan de in het recept aangegeven verhoudingen.</li> </ul>
Extra ingrediënten blijven in de dispenser achter	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Er bevinden zich te veel ingrediënten in de dispenser. Vul de dispenser niet te veel. Het deksel moet eenvoudig sluiten.</li> <li>• Doe geen vette, kleverige en natte ingrediënten in de dispenser</li> </ul>

## OPIS



- Pokrywka
  - Dozownik
    - Dozownik dodatkowych składników
    - Dozownik drożdży
- Panel sterowania
  - Ekran
  - Wybór programów
  - Przycisk ustawień
  - Wybór wagi
  - Przyciski do ustawiania opóźnienia rozpoczęcia programu i ustawiania czasu
  - Wybór poziomu wypieczenia skórki
  - Przycisk start/stop
- Kontrolka świetlna pracy
- Aktywacja dodatkowych składników
- Aktywacja dozownika drożdży
- Ustawienie czasu
- Regulacja temperatury
- Forma do chleba
- Łopatką do wyrabiania ciasta
- Zlewka z podziatką
- Miarka łyżeczki/łyżki
- Hak do podnoszenia łydki do wyrabiania ciasta
- Przykrywka
- Pojemnik na ser
- Pojemnik na jogurt

Poziom mocy akustycznej zmierzony dla tego produktu wynosi 66 dB(A).


## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usunąć wszystkie elementy opakowania, naklejki i inne akcesoria znajdujące się wewnątrz, jak i na zewnątrz urządzenia – **A**.
- **Wyczyścić urządzenie i wszystkie elementy za pomocą wilgotnej szmatki.**

## SZYBKIE URUCHOMIENIE

- Rozwinąć przewód i podłączyć go do uziemionego gniazdka elektrycznego. Po odtworzeniu sygnału dźwiękowego domyślnie wyświetlany jest program 1 – **I**.
- Przy pierwszym użyciu z urządzenia może wydobywać się lekki zapach i dym.
- Wyjąć formę do chleba, podnosząc ją za uchwyt. Następnie zamontować łydki do wyrabiania ciasta – **B** – **D**.
- Dodać składniki do formy w zalecanej kolejności (patrz część „PRAKTYCZNE PORADY”). Dodać drożdże do dozownika drożdży (2) – **H**. Dokładnie użyć wszystkie składniki – **E** – **F**.
- Włożyć formę do chleba – **G**.
- Zamknąć pokrywę.
- Wybrać żądany program za pomocą przycisku .
- Nacisnąć przycisk . Migają 2 punkty timera. Zapala się kontrolka świetlna pracy – **J** – **K**.

PL



- Pod koniec cyklu pieczenia nacisnąć przycisk  i odłączyć wypiekacz do chleba od zasilania. Wyjąć formę do chleba. Zawsze używać rękawic kuchennych, ponieważ zarówno uchwyt formy, jak i wewnętrzna strona pokrywki są gorące. Wyjąć chleb, gdy jest gorący i umieścić go na ruszcie na godzinę, aby ostygło – **L**.

Aby zapoznać się z działaniem wypiekacza do chleba, proponujemy w pierwszej kolejności wypróbować przepis na CHLEB FRANCUSKI.

CHLEB FRANCUSKI (program 9)	SKŁADNIKI – łyżecz. = łyżeczka – łyż. = łyżka	
POZIOM WYPIECZENIA SKÓRKI = ŚREDNI	1. WODA = 365 ml 2. SÓL = 2 łyżecz.	3. MAKA DO WYPIEKU CHLEBA (T55) = 620 g 4. DROŻDŻE = 1,5 łyżecz.
MASA = 1000 g		

## OBŚLUGA WYPIEKACZA DO CHLEBA


### Wybór programu


 Za pomocą przycisku menu wybrać żądany program. Każde naciśnięcie przycisku  powoduje przejście do następnego programu na ekranie.



PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Gluten free savoury bread (Chleb bezglutenowy z przyprawami)	1	1	Program używany do przepisów z niską zawartością cukru i tłuszczu. Zalecamy stosowanie gotowej do użycia mieszanki (patrz ostrzeżenia dotyczące programów bezglutenowych).
Gluten free sweet bread (Słodki chleb bezglutenowy)	2	2	Program używany do przepisów zawierających cukier i tłuszcz (np. brioche). Zalecamy stosowanie gotowej do użycia mieszanki.
Gluten free cake (Ciasto bezglutenowe)	3	3	Program do wypieku ciast bezglutenowych z dodatkiem proszku do pieczenia. Zalecamy stosowanie gotowej do użycia mieszanki.
Rapid Wholemeal bread (Szybki chleb pełnoziarnisty)	4	4	Program używany do szybkiego wypieku na bazie mąki pełnoziarnistej.
Wholemeal bread (Chleb pełnoziarnisty)	5	5	Program do wypieku na bazie mąki pełnoziarnistej.
Salt free bread (Chleb bez soli)	6	6	Chleb jest jednym z pokarmów, które dostarczają największą dzienną dawkę soli. Ograniczenie spożycia soli może przyczynić się do zmniejszenia ryzyka wystąpienia problemów sercowo-naczyniowych.
Super rapid bread (Super szybki chleb)	7	7	Chleb przygotowany przy użyciu szybkich programów jest bardziej zwarty niż chleb wypieczony przy użyciu innych programów.
Rye bread (Chleb żytni)	8	8	Program, który należy wybrać w przypadku używania dużej ilości mąki żytniej lub innych zbóż tego typu (np. gryki, orkisz).

PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
French bread (Chleb francuski)	9	9	Program do wypieku tradycyjnego francuskiego białego chleba z grubszą skórką.
Sweet bread (Słodki chleb)	10	10	Program do wypieku pieczywa typu brioche, które zawiera więcej tłuszczu i cukru. W przypadku stosowania gotowych mieszanek nie przekraczać 750 g ciasta.
Manual mode (Tryb ręczny)	-	11	Program do wprowadzania własnych ustawień dotyczących wypieku pieczywa, od temperatury do czasu (patrz tabela poniżej).
Leavened dough (Ciasto drożdżowe)	11	12	Program do przygotowywania ciasta na pizzę, ciasta na chleb i ciasta na gofry. Program nie umożliwia gotowania potraw.
Pasta (Makaron)	12	15	Program do przygotowywania włoskiego makaronu lub spodu z kruchego ciasta.
Shortcrust (Ciasto kruche)	-	14	Program do przygotowania domowego ciasta.
Cake (Ciasto)	13	13	Programu do wypieku ciasta z wykorzystaniem proszku do pieczenia. W tym programie dostępne jest tylko ustawienie 750 g.
Cooking only (Tylko pieczenie)	14	16	Program do pieczenia przez 10–70 minut. Można go wybrać samodzielnie i używać: a) Po zakończeniu programu Leavened dough (Ciasto drożdżowe). b) Do odgrzania lub nadania dodatkowej chrupkości już wypieczonemu chlebu, który zdążył ostygnąć. c) Do zakończenia pieczenia w przypadku przedłużającej się przerwy w dostawie prądu podczas cyklu wypiekania pieczywa.
Porridge (Owsianka)	15	17	Program do przygotowywania owsianki i puddingu ryżowego. Podczas otwierania pokrywy uważać na wydostawanie się strumieni pary i gorącego powietrza.
Cereals (Zboża)	16	18	Program do przygotowywania puddingu ryżowego, pudding z kaszy manny i budyniu gryczanego. Podczas otwierania pokrywy uważać na wydostawanie się strumieni pary i gorącego powietrza.
Jam (Dżem)	17	19	Programu do przygotowywania domowych dżemów. Podczas otwierania pokrywy uważać na wydostawanie się strumieni pary i gorącego powietrza.
Yoghurt (Jogurt)	18	20	Program do produkcji jogurtu na bazie pasteryzowanego mleka krowiego, mleka koziego lub mleka sojowego. Umieścić pojemnik na jogurt w formie (bez pokrywy lub filtra do sera). Po przygotowaniu przechowywać w chłodnym miejscu i spożyć w ciągu 7 dni.
Drinkable yoghurt (Jogurt pitny)	19	21	Program do produkcji jogurtu pitnego na bazie mleka pasteryzowanego. Umieścić pojemnik na jogurt w formie (bez pokrywy). Dobrze wstrząsnąć przed wypiciem. Po przygotowaniu przechowywać w chłodnym miejscu i spożyć w ciągu 7 dni.
Cottage cheese (Ser)	20	22	Program do produkcji miękkiego białego sera z zsiadłego mleka krowiego lub koziego. Pojemnik na ser umieścić w pojemniku na jogurt (bez pokrywy) i zamontować w formie. Konieczna jest faza opróżniania. Po przygotowaniu przechowywać w chłodnym miejscu i spożyć w ciągu 2 dni.


## OBJAŚNIENIE TRYBU RĘCZNEGO

	Nacisnąć przycisk set		Wartość domyślna	Dostępne ustawienie	Komentarze
 Wyrabianie	1	Czas mieszania	00:09 min	od 00:03 min do 00:10 min 1 min przez 1 min	Jeśli składniki są łatwe do wymieszania, można skrócić czas mieszania.
	2	T°C mieszania	(1) Bez fermentacji	(1) Bez fermentacji (2) Powolna fermentacja (3) Szybka fermentacja	Zwiększyć temperaturę, jeśli mąka nie jest łatwa w ugniataniu.
	3	Czas wyrabiania ciasta	00:27 min	Od 00:00 min do 00:35 min 1 min przez 1 min	Zwiększyć czas wyrabiania ciasta, jeśli używana jest mąka mocna lub mąka z wysoką zawartością glutenu. W przypadku mąki o niskiej zawartości glutenu skrócić czas wyrabiania.
	4	T°C wyrabiania ciasta	(1) Bez fermentacji	(1) Bez fermentacji (2) Powolna fermentacja (3) Szybka fermentacja	Zwiększyć temperaturę, jeśli mąka nie jest łatwa w ugniataniu. Uwaga, wyrabianie ciasta w wysokiej temperaturze może spowodować uszkodzenie drożdży i wyrośnięcie chleba.
	5	Dozownik orzechów wł./wył.	ON (WŁ.)	ON (WŁ.) lub OFF (WYŁ.)	-
	6	Dozownik drożdży wł./wył.	ON (WŁ.)	ON (WŁ.) lub OFF (WYŁ.)	-


	Nacisnąć przycisk set		Wartość domyślna	Dostępne ustawienie	Komentarze
 Wyrastanie	7	Czas pierwszego wyrastania	00:23 min	Od 00:00 min do 00:35 min 1 min przez 1 min	Czas wyrastania zależy od jakości ciasta i temperatury fermentacji.
	8	T°C pierwszego wyrastania	(2) Powolne wyrastanie	(1) Bardzo powolne wyrastanie (2) Normalne wyrastanie (3) Szybkie wyrastanie	Fermentacja dolna wydłuża czas wyrastania dla lepszego smaku i elastyczności chleba. Fermentacja górna umożliwia szybsze wyrastanie, ale może negatywnie wpłynąć na elastyczność chleba.
	9	Pierwsza zakładka	ON (WŁ.)	ON (WŁ.) lub OFF (WYŁ.)	Zakładka umożliwia usunięcie dwutlenku węgla z ciasta w celu nadania mu siły. Nie stosować zakładek przy pieczeniu bezglutenowym.
	10	Czas drugiego wyrastania	00:25 min	od 00:00 min do 03:00 min 1 min przez 1 min	Czas wyrastania zależy od jakości ciasta i temperatury fermentacji.
	11	T°C drugiego wyrastania	(2) Normalne wyrastanie	(1) Bardzo powolne wyrastanie (2) Normalne wyrastanie (3) Szybkie wyrastanie	Fermentacja dolna wydłuża czas wyrastania dla lepszego smaku i elastyczności chleba. Fermentacja górna umożliwia szybsze wyrastanie, ale może negatywnie wpłynąć na elastyczność chleba.
	12	Druga zakładka	ON (WŁ.)	ON (WŁ.) lub OFF (WYŁ.)	Zakładka umożliwia usunięcie dwutlenku węgla z ciasta w celu nadania mu siły. Nie stosować zakładek przy pieczeniu bezglutenowym.
	13	Czas trzeciego wyrastania	00:20 min	od 00:00 min do 03:00 min	Czas wyrastania zależy od jakości ciasta i temperatury fermentacji.
	14	T°C trzeciego wyrastania	(2) Normalne wyrastanie	(1) Bardzo powolne wyrastanie (2) Normalne wyrastanie (3) Szybkie wyrastanie	Fermentacja dolna wydłuża czas wyrastania dla lepszego smaku i elastyczności chleba. Fermentacja górna umożliwia szybsze wyrastanie, ale może negatywnie wpłynąć na elastyczność chleba.

	Nacisnąć przycisk set		Wartość domyślna	Dostępne ustawienie	Komentarze
	15	Czas pieczenia	00:53 min	od 00:10 min do 01:30 min 1 min przez 1 min	Wydłużenie czasu pieczenia daje w rezultacie bardziej suchy chleb.
	16	T°C wypiekania	(4)	(1) lekko wypieczony słodki chleb lub ciasto (2) średnio wypieczone ciasto (3) średnio wypieczony słodki chleb / pieczywo lekkie (4) mocno wypieczony słodki chleb / średnio wypieczony chleb (5) mocno wypieczony chleb / średnio wypieczony chleb francuski (6) mocno wypieczony chleb francuski (7) najwyższa temperatura	Temperatura pieczenia zmienia kolor i grubość skórki.
	17	Automatyczne utrzymywanie ciepła	ON (WL.)	ON (WL.) lub OFF (WYL.)	Nie pozostawiać chleba w formie, jeśli opcja utrzymywania ciepła będzie wyłączona, ponieważ może to spowodować jego zamoczenie.

## Ustawianie masy chleba

Nacisnąć przycisk , aby ustawić wybraną masę – 500 g, 750 g lub 1000 g. Kontrolka świetlna zapala się naprzeciw wybranego ustawienia. Masa jest podana wyłącznie w celach informacyjnych. W przypadku niektórych programów nie można wybrać masy. Należy zapoznać się z tabelą cykli zamieszczoną na końcu instrukcji obsługi.

## Wybór poziomu wypieczenia skórki

Dostępne są trzy opcje: lekko, średnio i mocno wypieczona. W przypadku chęci zmiany ustawienia domyślnego, nacisnąć przycisk , aż zapali się kontrolka świetlna obok żądanego ustawienia. W przypadku niektórych programów nie można wybrać poziomu wypieczenia skórki. Należy zapoznać się z tabelą cykli zamieszczoną na końcu instrukcji obsługi.

## Włączanie/wyłączanie dozowników

Nacisnąć przycisk Settings (Ustawienia) (2c), aby włączyć lub wyłączyć dozowniki.



Jeśli opcja dozownika jest dostępna dla żądanych programów, na ekranie LCD wyświetlą się dwa piktogramy dozowników.

Jeśli dozowniki są dostępne dla żądanego programu, można wyłączyć dozownik orzechów, dozownik drożdży lub oba.

Aby wyłączyć, nacisnąć przycisk Settings (Ustawienia) (2c). Na ekranie LCD zacznie migać piktogram dozownika orzechów. Nacisnąć krótko przycisk Settings (Ustawienia), aby włączyć dozownik orzechów lub przytrzymać, aby go wyłączyć. Nacisnąć ponownie przycisk Settings (Ustawienia) (2c), aby włączyć lub wyłączyć dozownik drożdży. Na ekranie LCD wyświetli się i zacznie migać piktogram drożdży. Nacisnąć krótko przycisk Settings (Ustawienia), aby włączyć dozownik drożdży lub przytrzymać, aby go wyłączyć.

Upewnić się, że do dozownika drożdży włożono tylko drożdże suszone instant.

## Start/Stop

Nacisnąć przycisk , aby włączyć urządzenie. Rozpocznie się odliczanie. Aby zatrzymać program lub anulować zaprogramowany opóźniony start, nacisnąć i przytrzymać przycisk  przez 3 sekundy.



## OBSŁUGA WYPIEKACZA DO CHLEBA

Tabela cykli (patrz koniec instrukcji obsługi) przedstawia podział na poszczególne etapy w zależności od wybranego programu. Kontrolka świetlna wskazuje, który krok jest aktualnie wykonywany.

### 1. Wyrabianie ciasta

Cykl ten pozwala nadać ciastu prawidłową strukturę i odpowiednio mu wyrosnąć. Aby uzyskać lepsze wyrastanie ciasta, należy umieścić drożdże suszone instancie w dozowniku (2).

Podczas tego cyklu można dodać takie składniki jak suszone owoce czy oliwki. Niektóre z tych dodatkowych składników można również umieścić w dozowniku (1) na początku pracy nad przepisem: orzechy, nasiona, rodzyunki, kropelki czekoladowe, suche owoce, zioła. Zachować ostrożność! Niektórych składników nie można umieszczać w dozowniku, ponieważ mogą one przylegać do jego ścianek. Należą do nich składniki tłuste i mokre, takie jak ser czy szynka. Te składniki można umieścić bezpośrednio w formie do chleba na początku pracy nad przepisem.

### 2. Wyrastanie

Czas, w którym drożdże zakwaszają chleb i nadają mu aromat.

### 3. Wypiekanie

Przekształca ciasto w bochenek i zapewnia żądany poziom wypiekania skórki i chrupkość.



### 4. Utrzymywanie ciepła


Chleb jest ciepły przez 1 godzinę po zakończeniu pieczenia. Niemniej jednak zaleca się wyjąć chleb po zakończeniu pieczenia.

Na ekranie będzie wyświetlane „0:00” podczas godzinowego cyklu „Utrzymywanie ciepła”. Na koniec cyklu urządzenie wyłącza się automatycznie po wygenerowaniu kilku sygnałów dźwiękowych.

## PROGRAM OPÓŹNIONEGO STARTU

Urządzenie można zaprogramować w taki sposób, aby przepis był zrealizowany w wybranym czasie (z wyprzedzeniem do 15 godzin). Należy zapoznać się z tabelą cykli (patrz koniec instrukcji obsługi).

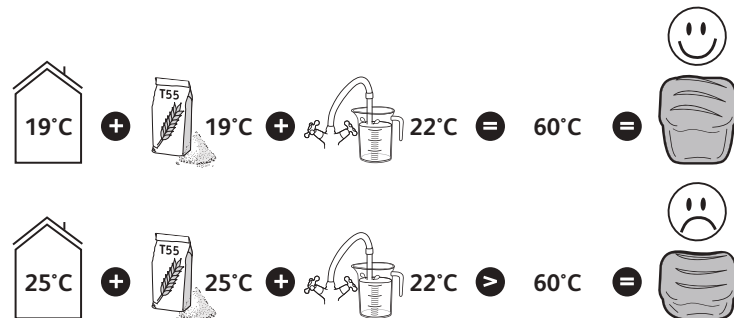
Ten krok następuje po wybraniu programu, poziomu wypiekania skórki i masy. Wyświetlany jest czas programu. Aby ustawić czas opóźnionego startu, nacisnąć przyciski **+** i **-**. Urządzenie wyświetla całkowity czas do zakończenia pieczenia. Zapala się . Nacisnąć przycisk , aby uruchomić program opóźnionego startu.

W przypadku popełnienia błędu lub chęci zmiany ustawienia czasu, przytrzymać przycisk , aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wyświetlany jest czas domyślny. Rozpocząć operację ponownie.

Niektóre składniki szybko się psują. Nie używać programu opóźnionego startu z przepisami wykorzystującymi surowe mleko, jaja, jogurt, ser i świeże owoce.

## PRAKTYCZNE PORADY

1. Wszystkie użyte składniki muszą mieć temperaturę pokojową (o ile nie wskazano inaczej) i muszą być dokładnie zważone. **Odmierzać płyny za pomocą dostarczonej zlewki z podziałką. Użyć dołączonej łyżeczki do odmierzenia łyżek z jednej strony i łyżeczek z drugiej.** Niedokładne pomiary przyniosą efekty odmienne od oczekiwanych. **W procesie pieczenia chleba ogromną rolę odgrywają temperatura i wilgotność.** W przypadku gorących warunków atmosferycznych zaleca się stosowanie płynów chłodniejszych niż zwykle. Podobnie w niższych temperaturach może być konieczne podgrzanie wody lub mleka (nigdy nie przekraczać 35°C).





2. Używać składników przed terminem przydatności do spożycia i przechowywać je w chłodnym, suchym miejscu.
3. Mąkę należy dokładnie zważyć za pomocą wagi kuchennej. **Używać suchych aktywnych drożdży piekarskich** (w woreczkach).
4. Unikać otwierania pokrywki podczas używania urządzenia (o ile nie wskazano inaczej).
5. Przestrzegać dokładnej kolejności składników i ilości wskazanych w przepisach. Dodawać najpierw płyny, a następnie składniki stałe. **Drożdże nie mogą mieć kontaktu z płynami ani solą. Zbyt duża ilość drożdży osłabi strukturę ciasta, które znacznie wyrośnie, a następnie opadnie podczas wypiekania.**

#### Ogólna kolejność:



- płyny (zmiękczone masło, olej, jajka, woda, mleko);
- sól;
- cukier;
- pierwsza połowa mąki;
- mleko w proszku;
- określone składniki stałe;
- druga połowa mąki;
- drożdże (jeśli nie są w dozowniku).

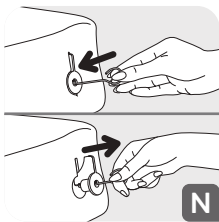
6. W przypadku przerwy w dostawie prądu trwającej mniej niż 7 minut urządzenie zapisze swój stan i wznowi działanie po przywróceniu zasilania.

7. W przypadku chęci realizacji cykli wypiekania chleba jeden po drugim należy odczekać około godzinę, aby pozwolić urządzeniu ostygnąć i zapobiec jakiegokolwiek potencjalnemu negatywnemu wpływowi na proces wypieku chleba.

8. Podczas wyjmowania chleba może być w nim uwięziona łopatką do wyrabiania ciasta. W takim przypadku należy użyć haka, aby ją ostrożnie wyjąć.

W tym celu należy włożyć hak do trzonka łopatką do wyrabiania ciasta, a następnie podnieść go, aby ją wyjąć.

9. Aby wyłączyć wypiekacz do chleba, nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk .
10. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk .



## Ostrzeżenia dotyczące korzystania z programów bezglutenowych

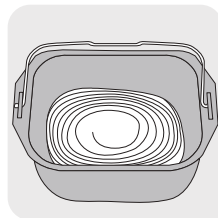
Do pieczenia bezglutenowego chleba lub ciast należy używać menu 1, 2 i 3. Dla każdego programu dostępna jest jedna wartość masy.

Bezglutenowy chleb i ciasta są odpowiednie dla tych, którzy nie tolerują glutenu, czyli osób cierpiących na celiakię. Gluten występuje w niektórych zbożach (pszenicy, jęczmieniu, życie, owsie, pszenicy kamut, orkiszu itd.). Ważne jest, aby unikać zanieczyszczenia krzyżowego z mąkami zawierającymi gluten. Zachować szczególną ostrożność podczas czyszczenia formy i łopatką do wyrabiania ciasta, a także wszystkich przyborów używanych do wypieku bezglutenowego chleba i ciast. Upewnić się, że stosowane drożdże nie zawierają glutenu.

Przepisy bezglutenowe zostały opracowane w oparciu o premiksy (zwane również gotowymi mieszankami) firm Schär lub Valpiform do wypiekania bezglutenowego chleba.

- Mieszanki rodzajów mąki należy przesiać z drożdżami, aby zapobiec powstawaniu grudek.
- Po uruchomieniu programu należy wspomagać proces wyrabiania ciasta poprzez zeszkrobwanie niezmięszanych składników na ściankach formy w kierunku jej środka za pomocą niemetalowej łopatką.
- Chleb bezglutenowy nie może wyrosnąć tak bardzo, jak ten tradycyjny. **Będzie miał gęstszą konsystencję i jaśniejszy kolor niż zwykły chleb.**
- Nie wszystkie marki premiksów dają takie same rezultaty – przepisy mogą wymagać wprowadzania zmian. Dlatego zaleca się przeprowadzenie prób (patrz przykład poniżej).

Przykład: dostosowanie ilości płynu.



Zbyt płynne



Prawidłowe



Zbyt suche

Wyjątek: ciasto do wypiekania ciast musi mieć postać dość płynną.

## WYBÓR SKŁADNIKÓW DO CHLEBA

**Drożdże:** chleb jest wypiekany na drożdżach piekarskich. Ten rodzaj drożdży jest sprzedawany w kilku postaciach: małych kostek prasowanych drożdży, aktywnych suchych drożdży do ponownego uwodnienia lub drożdży suszonych instant. Drożdże są sprzedawane w supermarketach (na działkach z pieczywem lub świeżymi produktami spożywczymi), a drożdże prasowane można kupić w piekarni.

Drożdże można bezpośrednio umieścić w formie z innymi składnikami lub w dozowniku drożdży (tylko w przypadku drożdży instant). Niemniej warto dokładnie rozkruszyć palcami sprasowane drożdże, aby ułatwić ich wymieszanie.

Przestrzegać zalecanych ilości (patrz tabela ekwiwalentów poniżej).

Ekwiwalenty ilości/masy drożdży suszonych i prasowanych:

Drożdże suszone (w łyżecz.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Drożdże prasowane (w g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

**Mąki:** o ile przepis nie podaje inaczej, zaleca się stosowanie mąki T55. W przypadku stosowania mieszanek specjalnych rodzajów mąki do wypiekania chleba, brioche lub chleba mlecznego nie należy przekraczać łącznie 750 g ciasta (mąka + woda).

W zależności od jakości mąki można uzyskać różne efekty wypieku chleba.

- Przechowywać mąkę w hermetycznie zamkniętym pojemniku, ponieważ reaguje ona na wahania warunków atmosferycznych (wilgotność). Dodanie owsa, otrębów, kielków pszenicy, żyta lub pełnych ziaren do ciasta sprawi, że chleb będzie gęstszy i mniej puszysty.
- Im bardziej mąka bazuje na pełnych ziarnach, tzn. zawiera część zewnętrznych warstw ziarna pszenicy (T>55), tym mniej wyrasta ciasto i tym gęstszy będzie chleb.
- W obrocie dostępne są też gotowe do użycia mieszanki do wypieku chleba. Należy zapoznać się z zaleceniami danego producenta dotyczącymi stosowania tych premiksów.

**Mąka bezglutenowa:** stosowanie dużych ilości tego rodzaju mąki do pieczenia chleba wymaga użycia programu do wypieku chleba bezglutenowego. Istnieje kilka rodzajów mąki, które nie zawierają glutenu. Do najbardziej znanych należą mąka gryczana, mąka ryżowa (biała lub pełnoziarnista), mąka z komosy ryżowej, mąka kukurydziana, mąka kasztanowa, mąka jaglana i mąka z sorgo.

W przypadku chleba bezglutenowego, aby spróbować odtworzyć elastyczność pieczywa glutenowego, konieczne jest wymieszanie kilku rodzajów mąki niechlebowej i dodanie środków zagęszczających.

**Środki zagęszczające do chlebów bezglutenowych:** aby uzyskać odpowiednią konsystencję i spróbować odtworzyć elastyczność pieczywa glutenowego, można dodać odrobinę gumy ksantanowej i/lub gumy guar.

**Gotowe do użycia mieszanki bezglutenowe:** ułatwiają wypiekanie chleba bezglutenowego, ponieważ zawierają zagęszczacze i są całkowicie bezglutenowe, a niektóre również organiczne.

Różne marki gotowych do użycia mieszanek bezglutenowych dają różne rezultaty.

**Cukier:** nie używać kostek cukru. Cukier odżywia drożdże, nadając chlebowi dobry smak i poprawiając kolor skórki.

**Sól:** reguluje aktywność drożdży i nadaje smak chlebowi.

**Sól nie może mieć kontaktu z drożdżami przed rozpoczęciem wypiekania.** Poprawia również strukturę ciasta.

**Woda:** woda ponownie uwadnia i aktywuje drożdże. Nawilża również skrobię mączną i umożliwia uformowanie bochenka. Wodę można zastąpić, w całości lub w części, mlekiem lub innymi płynami. **Używać płynów o temperaturze pokojowej. Wyjątkiem jest pieczywo bezglutenowe – wtedy wymagane jest użycie ciepłej wody (ok. 35°C).**

**Tłuszcze i oleje:** tłuszcze sprawiają, że chleb jest bardziej puszysty. Będzie on również lepszy i trwalszy. Zbyt duża ilość tłuszczu spowalnia wyrastanie ciasta. W przypadku używania masła należy je rozdrobnić na małe kawałki lub zmiękczyć. Nie używać roztopionego masła. Nie dopuścić do kontaktu tłuszczu z drożdżami, ponieważ może on zapobiec ponownemu uwodnieniu drożdży.

**Jaja:** poprawiają kolor chleba i sprzyjają dobremu wyrastaniu bochenka. W przypadku stosowania jaj należy odpowiednio zmniejszyć ilość płynu. Rozbić jajko i dolewać niezbędną ilość płynu, aż do uzyskania ilości płynu wskazanej w przepisie.

**Przepisy zostały przygotowane pod kątem średniej wielkości jaj o masie 50 g.** Jeśli jaja są większe, dodać odrobinę mąki. Jeśli jaja są mniejsze, dodać trochę mniej mąki.

**Mleko:** ma działanie emulgujące, które prowadzi do osiągnięcia regularniejszej struktury chleba, tym samym nadając mu bardziej atrakcyjny wygląd. Można użyć świeżego mleka lub mleka w proszku. W przypadku korzystania z mleka w proszku należy dodać ilość wody początkowo zarezerwowaną dla mleka. Całkowita objętość musi być równa objętości wskazanej w przepisie.

**Aromaty i zioła:** na początku wypiekania w dozowniku (1) można umieścić wybrane dodatkowe składniki: orzechy, nasiona, rodzynki, kropelki czekoladowe, suszone owoce, zioła. Zachować ostrożność! Niektórych składników nie można umieszczać w dozowniku, ponieważ mogą one przylegać do jego ścianek. Należą do nich składniki tłuste i mokre, takie jak ser czy szynka. Te składniki można umieścić bezpośrednio w formie do chleba na początku pracy nad przepisem.

## WYBÓR SKŁADNIKÓW DO JOGURTU

### Mleko

#### Jakiego rodzaju mleka użyć?

Można używać wszystkich rodzajów mleka (np. krowiego, koziego, owczego, sojowego lub innego pochodzenia roślinnego). Konsystencja jogurtu może się różnić w zależności od użytego mleka. Urządzenie jest przystosowane do mleka surowego, mleka o przedłużonej trwałości i wszystkich rodzajów mleka opisanych poniżej:

- **Sterylizowane mleko o długim okresie przydatności do spożycia:** mleko pełne UHT nadaje jogurtowi jędrniejszą konsystencję. Mleko częściowo odtłuszczone daje mniej jędrny jogurt. Można również użyć częściowo odtłuszczonego mleka i dodać 1 lub 2 łyżki mleka w proszku.
- **Mleko pełne:** nadaje jogurtowi bardziej kremową konsystencję z cienką warstwą „skórki” na wierzchu.
- **Mleko surowe (mleko z gospodarstwa):** takie mleko musi być uprzednio ugotowane. Zalecamy gotowanie go przez wystarczająco długi czas. Następnie należy pozwolić mu ostygnąć przed włożeniem do urządzenia.
- **Mleko w proszku:** ten rodzaj mleka nadaje jogurtowi bardzo kremową konsystencję. Zawsze postępować zgodnie z instrukcjami podanymi na opakowaniu producenta.

### Środek fermentacyjny

#### Dla jogurtu

Środkiem fermentacyjnym może być:

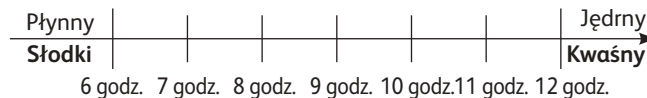
- **Zwykły jogurt** zakupiony w sklepie z najpóźniejszą datą ważności.
- **Liofilizowany środek fermentacyjny lub kultury bakterii mlekowych.** W takim przypadku należy przestrzegać czasu aktywacji podanego w instrukcji środka fermentacyjnego. Środki te są dostępne w supermarketach, aptekach i niektórych sklepach ze zdrową żywnością.

- Jeden z **niedawno przygotowanych jogurtów** – musi to być zwykły jogurt, możliwie najświeższy. Są to tzw. „kultury”.

**Zbyt wysokie temperatury mogą negatywnie wpłynąć na właściwości środków.**

### Czas fermentacji

- W zależności od użytych podstawowych składników i pożądanego rezultatu fermentacja jogurtu trwa od 6 do 12 godzin. Po zakończeniu przyrządzania wstawić jogurt do lodówki na co najmniej 4



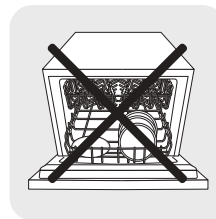
godziny. Spożyć w ciągu 7 dni.

### Podpuszcza (do miękkiego sera białego)

Do produkcji sera można użyć podpuszczki lub kwaśnego płynu, takiego jak soku z cytryny lub octu, aby umożliwić zsiadanie się mleka.

### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Odłączyć urządzenie od zasilania i poczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Umyć formę i łopatkę do wyrabiania ciasta za pomocą gorącej wody z mydłem. Jeśli łopatkę do wyrabiania ciasta pozostała w formie, namoczyć ją 5–10 minut.
- Wyczyścić pozostałe części wilgotną gąbką. Dokładnie osuszyć.
- **Żadnej części nie można myć w zmywarce.**
- Nie używać żadnych domowych środków czyszczących, ściereczek ani alkoholu. Użyć miękkiej, wilgotnej szmatki.
- Nigdy nie zanurzać korpusu urządzenia ani pokrywki.



PL

## PRZEWODNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW W CELU ULEPSZENIA PRZEPISÓW

<p>Nie można uzyskać oczekiwanych efektów? Ta tabela będzie pomocna.</p>	Chleb wyrasta zbyt mocno	Chleb opada po nadmiernym wyrastaniu	Chleb nie wyrasta wystarczająco	Skórka nie jest wystarczająco złocista	Boki są brązowe, ale chleb nie jest w pełni upieczony	Mączne wierz i boki
Podczas wypiekania wciśnięto przycisk				●		
Za mało mąki.		●				
Za dużo mąki.			●			●
Za mało drożdży.			●			
Za dużo drożdży.		●		●		
Za mało wody.			●			●
Zbyt dużo wody.		●			●	
Za mało cukru.			●			
Niska jakość mąki.			●	●		
Niewłaściwe proporcje składników (nadmierna ilość).	●					
Zbyt wysoka temperatura wody.		●				
Zbyt niska temperatura wody.			●			
Nieprawidłowy program.			●	●		

<p>Czy można uzyskać żądane efekty? Ten wykres pomoże znaleźć rozwiązanie.</p>	Jogurt jest płynny	Jogurt jest zbyt kwaśny	W jogurcie jest woda	Jogurt jest pozółkły
Czas fermentacji jest zbyt krótki.	●			
Czas fermentacji jest zbyt długi.		●	●	●
Brak wystarczającej ilości środków fermentacyjnych albo martwe lub nieaktywne środki fermentacyjne.	●			
Nieprawidłowo wyczyszczony pojemnik na jogurt.	●			●
Użyte mleko nie zawiera wystarczającej ilości tłuszczu (zastosowano mleko częściowo odtłuszczone zamiast mleka pełnego).	●			
Pokrywka zostawiona na formie.			●	
Użyto niewłaściwych programów.	●			●

## INSTRUKCJA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW TECHNICZNYCH

PROBLEM	PRZYCZYNY – ROZWIĄZANIA
Łopatką do wyrabiania ciasta utknęła w formie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Namoczyć przed wyjęciem.</li> </ul>
Po naciśnięciu przycisku  nic się nie dzieje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Na ekranie pojawia się i zaczyna migać komunikat E01, a urządzenie emituje sygnał dźwiękowy: urządzenie jest zbyt gorące. Odczekać godzinę między 2 cyklami.</li> <li>Na ekranie pojawia się i zaczyna migać komunikat E00, a urządzenie emituje sygnał dźwiękowy: urządzenie jest zbyt zimne. Poczekać, aż osiągnie temperaturę pokojową.</li> <li>Na ekranie pojawia się i zaczyna migać komunikat HHH lub EEE, a urządzenie emituje sygnał dźwiękowy: usterka. Urządzenie musi być serwisowane przez upoważniony personel.</li> <li>Zaprogramowano opóźniony start.</li> </ul>
Po naciśnięciu przycisku  silnik jest włączony, ale nie zachodzi proces ugniatania ciasta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Forma nie została prawidłowo włożona.</li> <li>Brak łopatką do wyrabiania ciasta lub jest ona nieprawidłowo zamocowana.</li> </ul> <p>W dwóch wymienionych wyżej przypadkach wyłączyć urządzenie ręcznie, naciskając i przytrzymując przycisk . Rozpocząć wykonywanie przepisu od początku.</p>
Po opóźnionym starcie chleb nie wyrósł wystarczająco lub nic się nie dzieje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Po zaprogramowaniu programu opóźnionego startu zapomniano nacisnąć przycisk .</li> <li>Drożdże miały kontakt z solą i/lub wodą.</li> <li>Brak łopatką do wyrabiania ciasta.</li> </ul>
Zapach spalenizny.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Niektóre składniki wypadły z formy. Odłączyć urządzenie z sieci, poczekać, aż ostygnie, a następnie wyczyścić wnętrze wilgotną gąbką bez użycia środka czyszczącego.</li> <li>Masa się wylała. Ilość użytych składników jest zbyt duża – szczególnie płynów. Przestrzegać proporcji podanych w przepisie.</li> </ul>
Dodatkowe składniki zablokowane w dozowniku.	<ul style="list-style-type: none"> <li>W dozowniku jest zbyt duża ilość składników. Nie przepelniać dozownika. Pokrywka musi się łatwo zamykać.</li> <li>Nie wkładać do dozownika tłustych, lepkich i mokrych składników.</li> </ul>

## KIRJELDUS

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| 1 Kaas                                   | i Lisakoostisosade aktiveerimine |
| a Dosaator                               | j Pärimi dosaatori aktiveerimine |
| (1) Lisakoostisosade dosaator            | k Aja seadistamine               |
| (2) Pärimi dosaator                      | l Temperatuuri seadistamine      |
| 2 Juhtpaneel                             | 3 Leiva-/saiavorm                |
| a Ekraan                                 | 4 Segamislab                     |
| b Programmide valik                      | 5 Mõõtetopsik                    |
| c Seadete nupp                           | 6 Mõõtelusikas                   |
| d Kaalu valik                            | 7 Konks segamislab               |
| e Nupud viitstardi ja aja seadistamiseks | väljatõstmiseks                  |
| f Pruunistusastme valimine               | 8 Säilituskaas                   |
| g Start/stopp-nupp                       | 9 Kodujuustupott                 |
| h Töörežiimi indikaatorituli             | 10 Jogurtipott                   |

Selle toote mõõdetud helivõimsus on 66 dBA.

## ENNE ESIMEST KASUTUST

- Eemaldage seadme seest ja ümbert kõik pakkematerjal, kleebised ja eri lisatarvikud - **A**.
- Puhastage kõik osad ja seade niiske lapiga.

## KIIRE ALUSTAMINE

- Kerige toitejuhe lahti ja ühendage see maandatud vooluvõrku. Pärast helisignaali esitamist kuvatakse vaikimisi programm 1 - **I**.
- Seadme esimesel kasutamisel võib tekkida kerge lõhn.
- Eemaldage leiva-/saiavorm käepidemest tõstes. Järgmisena paigaldage segamislab - **B** - **D**.
- Lisage koostisosad vormi soovitatud järjekorras (vt lõiku PRAKTILISED NÕUANDED). Lisage pärim pärimi dosaatorisse (2) - **H**. Veenduge, et kõik koostisosad oleksid hoolikalt kaalutud - **E** - **F**.
- Paigaldage leiva-/saiavorm - **G**.
- Sulgege kaas.
- Valige klahvi **☰** abil soovitud programm.
- Vajutage klahvi **☰**. Taimer 2 punkti vilguvad. Töörežiimi indikaatorituli süttib - **J** - **K**.

- Küpsetus tsükli lõpus vajutage nuppu **☰** ja ühendage leivaküpsetaja vooluvõrgust lahti. Eemaldage leiva-/saiavorm. Kasutage alati pajakindaid, sest nii vormi käepide kui kaane sisemus on kuumad. Võtke leib kuumalt välja ja asetage see 1 tunniks restile jahtuma - **L**.

Oma leivaküpsetaja töövõimalustega tutvumiseks soovime esimesena proovida retsepti PRANTSUSE SAI.

PRANTSUSE SAI (programm 9)	KOOSTISOSAD - tl = teelusikas - spl = supilusikas	
PRUUNISTUSASTE = KESKMINE	1. VESI = 365 ml 2. SOOL = 2 tl	3. SAIJAHU (T55) = 620 g 4. PÄRM = 1½ tl
KAAL = 1000 g		

## LEIVAKÜPSETAJA KASUTAMINE


### Programmide valik


- ☰ Soovitud programmi valimiseks kasutage menüüklahvi. Iga kord kui te vajutate klahvi **☰**, liigub ekraanil kuvatav number järgmise programmi.



PROGRAMM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Gluteenivaba soolane sai	1	1	Programm, mida kasutatakse madala suhkru- ja rasvasisaldusega retseptide jaoks. Soovitame kasutada kasutusvalmis segu (vt gluteenivabade programmide kasutamise hoiatusi).
Gluteenivaba magus sai	2	2	Programm, mida kasutatakse suhkrut ja rasva sisaldavate (nt brioche) retseptide jaoks. Soovitame kasutada valmisseguga.
Gluteenivaba keeks	3	3	Programm, mida kasutatakse küpsetuspulbriga gluteenivabade keekside valmistamiseks. Soovitame kasutada valmisseguga.
Kiire täisterasai	4	4	Selle programmi abil saate kiiremini valmistada täisterajahul põhineva retsepti.
Täisterasai	5	5	Valige see programm täisterajahul põhinevate retseptide valmistamiseks.
Soolavaba sai	6	6	Sai on üks toiduaineid, mis annab päevas suurima soolakoguse. Soola tarbimise vähendamine aitab vähendada südame-veresoonkonna haigustega seotud riski.
Eriti kiire sai	7	7	Kiirprogrammidega tehtud sai on kompaktsem kui muude programmidega tehtud sai.
Rukkileib	8	8	Valige see programm, kui kasutate suure koguse rukkijahu või muid seda tüüpi jahusid (nt tatar, speltanisu).

PROGRAMM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Prantsuse sai	9	9	Selle programmi abil saate valmistada traditsioonilise prantsuse valge saia paksema kooriguga.
Magus sai	10	10	See programm on sobiv brioche'i tüüpi retseptile, mis sisaldab rohkem rasvainet ja suhkrut. Kui kasutate valmissegusid, ärge ületage 750 g tainakogust.
Manuaalrežiim	-	11	Kasutage seda programmi oma leivaküpsetusseadistuste (temperatuuri ja aja) sisestamiseks (vt all toodud tabelit).
Juuretisega tainas	11	12	Selle programmi abil saate valmistada pitsatainast, saiatainast ja vahvlitainast. See programm ei valmista toitu.
Pasta	12	15	Selle programmi abil saate valmistada Itaalia tüüpi pasta- või koorikaina retsepte.
Muretainas	-	14	Kasutage seda programmi koduse koogitaina tegemiseks.
Keeks	13	13	Selle programmi abil saate küpsetuspulbrit kasutades keeks valmistada. Selle programmi jaoks on juurdepääs ainult sättele 750 g.
Ainult küpsetamine	14	16	Kasutage seda programmi, et küpsetada vahemikus 10 kuni 70 minutit. Programmi saab valida iseseisvana ja seda saab kasutada: a) pärast juuretisega taina programmi lõpetamist, b) juba küpsenud ja jahtunud saia pealispinna uuesti soojendamiseks või krõbedaks muutmiseks, c) küpsetamise lõpetamiseks pikaajalise voolukatkestuse korral saiaküpsetustsükli jooksul.
Puder	15	17	Selle programmi abil saate valmistada putrusid ja riisipudingut. Olge kaane avamisel ettevaatlik, eralduda võivad aurujoad ja kuum õhk.
Teraviljad	16	18	Selle programmi abil saate valmistada riisipudingut, mannapudingut ja tatrapudingut retsepte. Olge kaane avamisel ettevaatlik, eralduda võivad aurujoad ja kuum õhk.
Moos	17	19	Kasutage seda programmi koduste mooside valmistamiseks. Olge kaane avamisel ettevaatlik, eralduda võivad aurujoad ja kuum õhk.
Jogurt	18	20	Kasutatakse pastöriseeritud lehmapiima, kitsepiima või sojapiima baasil valmistatud jogurti valmistamiseks. Pange jogurtipott vormi (ilma kaane või kodujuustufiltrita). Pärast valmistamist hoidke seda jahedas ja tarbige ära 7 päeva jooksul.
Joogijogurt	19	21	Kasutatakse pastöriseeritud piima baasil joogijogurti valmistamiseks. Pange jogurtipott vormi (ilma kaaneta). Enne joomist loksutatakse korralikult. Pärast valmistamist hoidke seda jahedas ja tarbige ära 7 päeva jooksul.
Kodujuust	20	22	Kasutatakse kalgendatud lehmapiimast või kitsepiimast pehme valge juustu valmistamiseks. Pange kohupiimapott vormi (ilma kaane või kodujuustufiltrita). Nõrutage. Pärast valmistamist hoidke seda jahedas ja tarbige ära 2 päeva jooksul.

## MANUAALREŽIIMI SELGITUS

	Vajutage nuppu „Set“.		Vaikeväärtus	Saadaolev seadistus	Märkused
 Sõtku- mine	1	Segamise aeg	00:09 min	0:03 min kuni 00:10 min 1 min korda 1 min	Võite segamisega vähendada, kui koostisosad on lihtne segada.
	2	Segamise temp (°C)	(1) Ilma hapendamiseta	(1) Ilma hapendamiseta (2) Aeglane hapendamine (3) Kiire hapendamine	Lisage temperatuuri, kui jahu ei ole lihtsasti sõtkutav.
	3	Sõtkumise aeg	00:27 min	00:00 min kuni 00:35 min 1 min korda 1 min	Suurendage sõtkumise aega, kui kasutate tugevat jahu või suure gluteenisaldusega jahu. Väikese gluteenisaldusega jahu puhul vähendage sõtkumise aega.
	4	Sõtkumise temp (°C)	(1) Ilma hapendamiseta	(1) Ilma hapendamiseta (2) Aeglane hapendamine (3) Kiire hapendamine	Lisage temperatuuri, kui jahu ei ole lihtsasti sõtkutav. Olge ettevaatlik, sest taina kõrgel temperatuuril sõtkumine võib pärmil ja saia kerkimist kahjustada.
	5	Pähklite dosaator sees/väljas	ON (Sees)	ON (Sees) või OFF (Väljas)	-
	6	Pärmi dosaator sees/väljas	ON (Sees)	ON (Sees) või OFF (Väljas)	-


	Vajutage nuppu „Set“.	Vaikeväärtus	Saadaolev seadistus	Märkused	
 Kergita- mine	7	Kergitamise aeg	00:23 min	00:00 min kuni 00:35 min 1 min korda 1 min	Kergitamise aeg sõltub taina kvaliteedist ja hapendamise temperatuurist.
	8	Esimese kergitamise temp (°C)	(2) Aeglane kergitamine	(1) Väga aeglane kergitamine (2) Tavaline kergitamine (3) Kiire kergitamine	Madal hapendatus suurendab kergitamise aega, et tagada parem maitse ja saia elastsus. Kõrge hapendatus võimaldab kiiremat kergitamist, kuid võib rikkuda saia elastsust.
	9	Esimene klapp	ON (Sees)	ON (Sees) või OFF (Väljas)	Klapp võimaldab tainast eemaldada süsinikdioksiidi, et muuta see tugevamaks. Ärge kasutage klappi gluteenivabade saiadega.
	10	Teise kergitamise aeg	00:25 min	00:00 min kuni 03:00 min 1 min korda 1 min	Kergitamise aeg sõltub taina kvaliteedist ja hapendamise temperatuurist.
	11	Teise kergitamise temp (°C)	(2) Tavaline kergitamine	(1) Väga aeglane kergitamine (2) Tavaline kergitamine (3) Kiire kergitamine	Madal hapendatus suurendab kergitamise aega, et tagada parem maitse ja saia elastsus. Kõrge hapendatus võimaldab kiiremat kergitamist, kuid võib rikkuda saia elastsust.
	12	Teine klapp	ON (Sees)	ON (Sees) või OFF (Väljas)	Klapp võimaldab tainast eemaldada süsinikdioksiidi, et muuta see tugevamaks. Ärge kasutage klappi gluteenivabade saiadega.
	13	Kolmanda kergitamise aeg	00:20 min	00:00 min kuni 03:00 min	Kergitamise aeg sõltub taina kvaliteedist ja hapendamise temperatuurist.
	14	Kolmanda kergitamise temp (°C)	(2) Tavaline kergitamine	(1) Väga aeglane kergitamine (2) Tavaline kergitamine (3) Kiire kergitamine	Madal hapendatus suurendab kergitamise aega, et tagada parem maitse ja saia elastsus. Kõrge hapendatus võimaldab kiiremat kergitamist, kuid võib rikkuda saia elastsust.

	Vajutage nuppu „Set“.	Vaikeväärtus	Saadaolev seadistus	Märkused	
 Küpse- tamine	15	Küpsetamise aeg	00:53 min	0:10 min kuni 01:30 min 1 min korda 1 min	Küpsetamise aja suurendamine muudab saia kuivemaks.
	16	Küpsetamise temp (°C)	(4)	(1) hele magus sai või keeks (2) keskmine keeks (3) keskmine magus sai / hele sai (4) tume magus sai / keskmine sai (5) tume sai / keskmine prantsuse sai (6) tume prantsuse sai (7) kõige kuumem temperatuur	Küpsetamise temperatuur muudab kooriku värvust ja paksust.
 Soo- jana hoidmi- ne	17	Automaatne soojana hoidmine	ON (Sees)	ON (Sees) või OFF (Väljas)	Ärge jätke leiba/saia vormi, kui lülitate soojana hoidmise valiku välja, sest see võib muutuda märjaks.




## Leiva/saia kaalu valimine

Valitud kaalu - 500 g, 750 g või 1000 g - määramiseks vajutage klahvi

. Märgutuli süttib valitud sätte vastas üleval. Kaal kuvatakse ainult teavitamise eesmärgil. Osade programmide puhul ei ole võimalik kaalu valida. Vaadake tsükli tabelit kasutusjuhendi lõpus.

## Kooriku pruunistusastme valimine

Saadaval on kolm valikut: hele / keskmine / tume. Kui soovite vaikesätet muuta, vajutage klahvi , kuni märgutuli süttib valitud sätte vastas. Osade programmide puhul ei ole pruunistusastet võimalik valida. Vaadake tsükli tabelit kasutusjuhendi lõpus.

## Dosaatorite sisse- / väljalülitamine

Dosaatori sisse või välja lülitamiseks vajutage seadete nuppu (2c).



Kaks dosaatori piktogrammi ilmuvad LCD-ekraanile, kui soovitud programmi puhul on dosaatori valik saadaval.

Kui soovitud programmi puhul on dosaatorid saadaval, saate pähklite dosaatori või pärimi dosaatori, või mõlemad, välja lülitada.

Välja lülitamiseks vajutage seadete nuppu (2 c). Pähklite dosaatori piktogramm hakkab LCD-ekraanil vilkuma. Vajutage seadete nuppu lühidalt, et jätta pähklite dosaator sisselülitatuks, või pikalt, et pähklite dosaator välja lülitada. Pärimi dosaatori sisse või välja lülitamiseks vajutage uuesti seadete nuppu (2c). Pärimi piktogramm ilmub ja hakkab LCD-ekraanil vilkuma. Vajutage seadete nuppu lühidalt, et jätta pärimi dosaator sisselülitatuks, või pikalt, et pärimi dosaator välja lülitada.

Pärimi dosaatorisse võib panna ainult kuivatatud kiirpärimi.

## Start / stop

Seadme sisselülitamiseks vajutage klahvi . Loendamine algab. Programmi peatamiseks või programmeeritud viitstardi tühistamiseks vajutage klahvi  3 sekundi jooksul.

## LEIVAKÜPSETAJA TÖÖTAMINE

Tsükli tabel (vt kasutusjuhendi lõpus) näitab erinevate etappide jaotust vastavalt valitud programmile. Märgutuli näitab, milline etapp on parasjagu pooleli.

### 1. Segamine

See programmi võimaldab vormida taina struktuuri ja selle kerkimisvõimet. Taina paremaks kerkimiseks pange dosaatorisse (2) kuivatatud kiirpärimi.

Selle tsükli jooksul võite lisada koostisosi: kuivatatud puuviljad, oliivid jne. Mõnesid lisakoostisosi võib panna dosaatorisse (1) ka retsepti alguses: pähklid, seemned, rosinad, šokolaaditükid, kuivatatud puuviljad, ürdid. Olge ettevaatlik: mõnesid koostisosi ei saa dosaatorisse panna, sest need võivad dosaatori külgedele kleepuda: rasvased ja märjad koostisosad nagu juust ja sink. Need koostisosad võite panna retsepti alguses otse leiva-/saia vormi.

### 2. Kergitamine

Aeg, mille jooksul pärm kergitab tainast ja täiustab selle arooni.

### 3. Küpsetamine

Tainast moodustatakse päts ja luuakse soovitud kooriku värv ja krõbedus.

### 4. Soojana hoidmine





Hoiab leiva/saia soojas 1 tunni peale küpsetamist. Soovitatav on leib/ sai pärast küpsetamist siiski välja võtta.


Tund aega kestva tsükli „Soojana hoidmine“ ajal kuvatakse ekraanil jätkuvalt „0:00“. Tsükli lõpus peatub seade pärast mitme helisignaali kõlamist automaatselt.



## VIITSTARDIPROGRAMM

Võite seadme programmeerida nii, et tainasegu oleks teie valitud ajaks valmis, aega saab valida kuni 15 tundi ette. Vaadake tsüklitabelit (kasutusjuhendi lõpus).

See etapp toimub pärast programmi, pruunistusastme ja kaalu valimist. Kuvatakse programmiaeg. Viitstardi aja seadistamiseks vajutage nuppe  ja . Masin kuvab kogukestuse kuni küpsemise lõpuni.  hakkab põlema. Vajutage  viitstardiprogrammi käivitamiseks.

Kui midagi läks valesti või soovite aja seadistust muuta, hoidke klahvi  all, kuni see annab helisignaali. Kuvatakse vaikeage. Alustage töörežiimi uuesti. Mõned koostisosad on kergesti riknevad. Ärge kasutage viitstardiprogrammi nende retseptide jaoks, mis sisaldavad toorest piima, muna, jogurtit, juustu, värskaid puuvilju.

## PRAKTILISED NÕUANDED



1. Kõik koostisosad peavad olema toatemperatuuril (kui pole teisiti määratud) ja peavad olema hoolikalt kaalutud. **Mõõtke vajalikud vedelikud lisatud mõõtetopsiku abil. Kasutage lisatud lusikat ette nähtud supilusika mõõdu mõõtmiseks ühes otsas ja teelusika mõõdu mõõtmiseks teises otsas.** Ebatäpne mõõtmine võib rikkuda valmistulemust. **Leiva/saia valmistamise protsess on tundlik temperatuuri ja niiskuse suhtes.** Kuumaga on soovitatav kasutada tavalisest jahedamaid vedelikke. Samuti võib külma ilmaga olla vajalik vee või piima soojendamine (mitte üle 35°C).

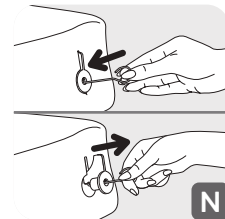


2. Kasutage kehtiva säilivustähtajaga tooteid ning hoidke neid kuivas ja jahedas kohas.
3. Jahukogust peab kõõgikaalu abil täpselt kaaluma. **Kasutage aktiivkuivpäarmi** (kotikestes).
4. Kasutamise ajal vältige kaane avamist (kui pole märgitud teisiti).
5. Järgige koostisosade täpset järjekorda ja retseptides märgitud koguseid. Esiteks lisage vedelikud ja seejärel tahked ained. **Pärm ei tohi kokku puutuda vedelikega või soolaga. Liiga palju päarmi nõrgestab taina struktuuri, see kerkib palju ja vajub küpsemise ajal kokku.**

### Üldine järjekord:

- Vedelikud (pehme või, õli, munad, vesi, piim)
- Sool
- Suhkur
- Esimene pool jahust
- Piimapulber
- Spetsiaalsed tahked koostisosad
- Teine pool jahust
- Pärm (kui ei ole dosaatoris)

6. Alla 7-minutilise voolukatkestuse korral salvestab masin oma oleku ja jätkab tööd, kui elektriühendus taastub.
7. Kui soovite, et üks leivatsükkel järgneks otse teisele, oodake umbes 1 tundi. mõlema tsükli vahel, et lasta masinal jahtuda ja vältida võimalikku mõju leiva valmistamisele.
8. Leiva/saia väljavõtmisel võib segamislabas jääda selle sisse kinni. Sellisel juhul kasutage segamislabas eemaldamiseks konksu. Selleks sisestage konks segamislabas võlli ja tõstke seda seejärel eemaldamiseks.
9. Leivaküpsetaja välja lülitamiseks hoidke nuppu  3 sekundit all.
10. Helisignaali vaigistamiseks hoidke nuppu  3 sekundit all.



### Gluteenivaba programmi kasutamise hoiatused

Gluteenivabade saiade või keekside valmistamiseks tuleb kasutada menüüsid 1, 2 ja 3. Iga programmi jaoks on saadaval üks kaal. Gluteenivabad saiad ja keeksid sobivad neile, kellel on talumatust

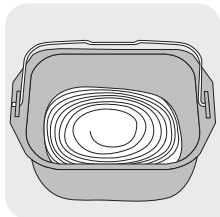
mitmetes teraviljades (nisu, oder, rukis, kaer, kamut, spelta jne) esineva gluteeni suhtes (tsöliaakiahaiged).

Oluline on vältida ristsaastumist gluteeni sisaldavate jahudega. Olge eriti ettevaatlik, puhastades vormi ja seagamislabasid ning kõiki gluteenivabade saiaide ja keekside valmistamiseks vajalikke riistu. Samuti peate tagama, et kasutatav pärm ei sisalda gluteeni.

Gluteenivabad retseptid on välja töötatud gluteenivaba saia preparaatide (neid nimetatakse ka kasutusvalmis segudeks) kasutamisel, mis on kas Schäri või Valpiformi tüüpi.

- Tükide tekke vältimiseks tuleb erinevate jahutüüpide segu koos pärmiga sõeluda.
- Programmi käivitamisel on vaja segamisprotsessi abistada: kraapige mittemetallist spaatliga kõik külgedel segunenud koostisosad vormi keskosa suunas.
- Gluteenivaba sai ei kerki nii palju kui traditsiooniline sai. **See on tihedama konsistentsiga ja heledama värviga kui tavaline sai.**
- Kõik valmissegude kaubamärgid ei anna samu tulemusi: võib-olla vajalik retsepte kohandada. Seetõttu on soovitatav teha mõned proovid (vt näidet allpool).

Näide: reguleerige vedeliku kogust.



Liiga vedel



OK



Liiga kuiv

Erand: keeksitainas peab jääma üsna vedel.

## KOOSTISOSADE TEAVE

### SAIA KOOSTISOSADE VALIK

**Pärm:** Saia küpsetamisel kasutatakse pagaripärmi. Seda pärmi müüakse erinevas vormis: kuubikukujuline presspärm, rehüdreeritav aktiivpärm või kuivpärm. Pärm müüakse supermarketites (pagari- või värsketetoiduainete osakondades), kuid võite osta presspärmi ka oma pagariilt.

Pärmi võib lisada koos teiste koostisosadega otse masina vormi või panna pärmi dosaatorisse (ainult kuivatatud kiirpärm). Presspärmi on siiski soovitatav põhjalikult sõrmede vahel pudistada, et hõlbustada selle segunemist.

Järgige soovitatud koguseid (vt allpool toodud vastavustabelit).

Kuivpärm ja presspärm kogus / kaaluekvivalendid:

Kuivpärm (tl)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Presspärm (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

**Jahud:** Kui retseptides pole märgitud teisiti, on soovitatav kasutada T55 jahu. Kui kasutate spetsiaalsete jahutüüpide segusid saia, brioche'i või piimasaia jaoks, ei tohi kogus ületada 750 g tainast (jahu + vesi).

Saiavalmistamise tulemused võivad sõltuvalt jahu kvaliteedist olla erinevad.

- Hoidke jahu hermeetiliselt suletud anumas, kuna jahu reageerib kliimatingimuste muutustele (niiskus). Lisades saiatainale kaera, kliisid, nisuidusid, rukist või täisteratooteid, saadakse tihedam ja vähem kohev sai.
- Mida rohkem sisaldab jahu täisterasid, st sisaldab osa nisutera väliskihidest (T>55), seda vähem tainas kerkib ja seda tihedam on sai.
- Kaubanduses leiate müügil ka valmissegusid saia valmistamiseks. Järgige tootja soovitusi nende segude kasutamiseks.

**Gluteenivaba jahu:** Nende jahutüüpide suurtes kogustes kasutamine saia valmistamiseks nõuab gluteenivaba saia programmi kasutamist. On palju jahutüüpe, mis ei sisalda gluteeni. Tuntumad on tatrajahu, riisijahu (kas valge- või täisterajahu), kinoajahu, maisijahu, kastanijahu, hirsijahu ja sorgo jahu.

Gluteenivabade saiaide jaoks on gluteeni elastsuse taastamiseks hädavajalik segada mitut tüüpi mitte-saiajahu ja lisada paksendavaid aineid.

**Gluteenivaba saia paksendajad:** Sobiva koostise saavutamiseks ja gluteeni elastsuse jälgendamiseks võite oma valmistusprotsessi lisada natuke ksantaankummit ja / või quarkummit.

**Gluteenivabad valmissegud:** Need hõlbustavad gluteenivaba saia valmistamist, kuna need sisaldavad paksendajaid ja on garanteeritud gluteenivabad – mõned neist on ka orgaanilised.

Kõik gluteenivabad valmissegud ei pruugi anda samu tulemusi.

**Suhkur:** Ärge kasutage tükisuhkrut. Suhkur toidab pärimi, annab saiale hea maitse ja parandab kooriku värvi.

**Sool:** Reguleerib pärimi aktiivsust ja annab saiale maitse.

**Enne valmistamise algust ei tohi see pärmiga kokku puutuda.**

See parandab ka taina struktuuri.

**Vesi:** Vesi niisutab ja aktiveerib pärimi. Samuti niisutab see jahus olevat tärklisi ja võimaldab moodustada pätsi. Vett võib asendada osaliselt või tervikuna piima või muu vedelikuga. **Kasutage toatemperatuuril vedelikke, välja arvatud gluteenivabad saiate puhul, mille jaoks on vaja kasutada sooja vett (umbes 35 ° C).**

**Rasvad ja õli:** Rasvad muudavad saia kohevamaks. Sai säilib ka paremini ja kauem. Liiga palju rasva aeglustab taina kerkimist. Kui kasutate võid, murendage see väikesteks tükkideks või laske sel eelnevalt pehmeneda. Ärge lisage sulatatud võid. Vältige rasva kokkupuudet pärmiga, kuna rasv võib takistada pärimi niiskumist.

**Munad:** Need parandavad saia värvi ja soodustavad pätsi kuju moodustumist. Kui kasutate mune, vähendage vastavalt vedeliku kogust. Lisage muna ja vajalik vedelik, kuni saate retseptis märgitud vedeliku koguse.

**Retseptid on mõeldud keskmise suurusega munale, mis on 50 g,** kui munad on suuremad, lisage veidi jahu; kui munad on väiksemad, lisage veidi vähem jahu.

**Piim:** Piim on emulgeeriva toimega, soodustab korrapärasemate rakkude loomist ja seetõttu ka korrapärasema pätsi kujunemist. Võite kasutada värsket piima või piimapulbrit. Kui kasutate piimapulbrit, lisage esialgu piima kogusele vastav vee kogus: üldmaht peab olema võrdne retseptis märgitud mahuga.

**Maitsed ja ürdid** Mõnesid lisakoostisosi võib retsepti alguses lisada ka dosaatorisse (1): pähklid, seemned, rosinad, šokolaaditükid, kuivatatud puuviljad, ürdid. Olge ettevaatlik: mõnesid koostisosi ei saa dosaatorisse panna, sest need võivad dosaatori külgedele kleepuda: rasvased ja märjad koostisosad nagu juust ja sink. Need koostisosad võite panna retsepti alguses otse leiva-/saiavormi.

## JOGURTI KOOSTISOSADE VALIK

### Piim

#### Mis tüüpi piima tohib kasutada?

Võite kasutada igat liiki piima (näiteks lehmapiima, kitsepiima, lambapiima, sojapiima või muid taimseid piimaseid). Jogurti konsistents võib olenevalt kasutatud piimast erineda. Toorpiim, pika säilivusajaga piim ja kõik allpool kirjeldatud piimad sobivad seadmes kasutamiseks:

- **Steriliseeritud pika säilivusajaga piim** Kõrgkuumutatud täispiimast saadakse paksem jogurt. Osaliselt kooritud piim annab vähem pakku jogurtit. Teise võimalusena võite kasutada osaliselt lõssi ja lisada 1 või 2 supilusikatäit piimapulbrit.
- **Täispiim:** sellest piimast saadakse kreemjam jogurt, mille peal on õhuke nahakiht.
- **Toorpiim (talupiim):** seda tüüpi piima tuleb eelnevalt keeta. Soovitame seda piisavalt kaua keeta. Seejärel laske sellel enne seadmesse asetamist jahtuda.
- **Piimapulber:** seda tüüpi piim annab väga kreemja jogurti. Järgige alati tootja pakendil olevaid juhiseid.

### Kääritamisaine

#### Jogurti jaoks

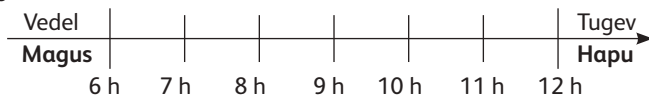
Kääritamisaine võib olla:

- **Poest ostetud tavaline jogurt,** mille aegumiskuupäev on viimane saadaolev.
- **Külmkuivatatud kääritamisaine või piimakultuurid.** Sellisel juhul järgige kääritamisaine kasutusjuhendis näidatud aktiveerimise kestust. Need ained on saadaval supermarketites, apteekides ja mõnes tervisekaupade poes.
- Üks teie **hiljuti valmistatud jogurtidest** - see peab olema tavaline jogurt, võimalikult värsket. Seda protsessi nimetatakse „kultuuri abil valmistamiseks“.

**Liiga kõrge temperatuur võib toimeainete omadused hävitada.**

## Kääritamisaeg

- Sõltuvalt kasutatud põhikoostisosadest ja soovitud tulemusest kestab jogurti kääritamine 6–12 tundi.



Kui jogurt on valmis, pange see külmkappi vähemalt 4 tunniks ja tarbige 7 päeva jooksul.

## Laap (pehme valge juustu jaoks)

Juustude valmistamiseks võite piima hapendamiseks kasutada mõnda laapi või happelist vedelikku, näiteks sidrunimahla või äädikat.

## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Eemaldage seade vooluvõrgust ja oodake, kuni see täielikult jahtub.
- Peske vormi ja segamislaba kuuma nõudepesuvahendiveega. Kui segamislaba jääb vormi kinni, leotage seda 5–10 minutit.
- Puhastage ülejäänud osad niiske svammiga. Kuivatage põhjalikult.
- Ükski osa ei ole masinpestav.**
- Ärge kasutage majapidamises kasutatavaid puhastusvahendeid, abrasiivseid lappe ega alkoholi. Kasutage pehmet niisket lappi.
- Ärge kastke seadme kere ega kaant kunagi vee alla.







## VEAOTSINGU JUHEND RETSEPTIDE TÄIUSTAMISEKS

Ei saavuta soovitud tulemusi? See tabel aitab teid.	Leib/sai kerkitab liiga palju	Leib/sai vajub peale kerkimist kokku	Leib/sai ei kerki piisavalt	Koorik ei ole piisavalt kuldne	Küljed on pruunid, kuid leib/sai ei ole läbiküpsenud	Ülevalt ja külgedelt on jahune
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Küpsetamise ajal vajutati nuppu				•		
Ei kasutatud piisavalt jahu.		•				
Liiga palju jahu.			•			•
Ei kasutatud piisavalt pärimi.			•			
Liiga palju pärimi.		•		•		
Ei kasutatud piisavalt vett.			•			•
Liiga palju vett.		•			•	
Ei kasutatud piisavalt suhkrut.			•			
Kehva kvaliteediga jahu.			•	•		
Vale koostisosade suhe (liiga palju).	•					
Liiga kuum vesi.		•				
Liiga külm vesi.			•			
Vale programm.			•	•		

Kas teil ei õnnestu soovitud tulemust saavutada? See tabel aitab leida lahenduse.	Vedel jogurt	Jogurt on liiga happeline	Jogurtis on vett	Kollaseks muutunud jogurt
Käärimisaeg on liiga lühike.	•			
Käärimisaeg on liiga pikk.		•	•	•
Ei ole piisavalt kääritamisaineid või surnud või mitteaktiivseid käärimisaineid.	•			
Valesti puhastatud jogurtipott.	•			•
Kasutatav piim ei sisalda piisavalt rasva (osaliselt kooritud täispiima asemel).	•			
Potile on jäetud kaas peale.			•	
Kasutatud on valesid programme.	•			•

## TEHNILISE VEAOTSINGU JUHEND

PROBLEEMID	PÕHJUSED - LAHENDUSED
Segamislaba on vormi külge kinni jäänud.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Leotage enne eemaldamist.</li> </ul>
Pärast nuppu  vajutamist ei juhtu midagi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>EO1 kuvatakse ja vilgub ekraanil, seade piiksub, seade on liiga kuum. Oodake 2 tsükli vahel 1 tund.</li> <li>EOO kuvatakse ja vilgub ekraanil, seade piiksub: seade on liiga külm. Oodake, kuni see saavutab toatemperatuuri.</li> <li>HHH või EEE kuvatakse ja vilgub ekraanil, seade piiksub: rike. Masinat peab hooldama volitatud isik.</li> <li>Viitstart on programmeeritud.</li> </ul>
Pärast nuppu  vajutamist mootor töötab, kuid segamist ei alustata.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vorm ei ole korralikult paigaldatud.</li> <li>Segamislaba puudub või ei ole korralikult paigaldatud. Kahel ülalnimetatud juhul peatage seade käsitsi, vajutades pikalt nuppu . Alustage retseptiga algusest.</li> </ul>
Pärast viitstartiga alustamist ei ole sai piisavalt kerkinud või mitte midagi ei toimu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unustasite vajutada nuppu  peale viitstarti seadistamist.</li> <li>Pärm on puutunud kokku soola ja/või veega.</li> <li>Segamislaba on puudu.</li> </ul>
Kõrbelõhn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mõned koostisosad on kukkunud väljapoole vormi: eemaldage seade vooluvõrgust, laske jahtuda, seejärel puhastage seest niiske käsna ja ilma puhastusvahenditeta.</li> <li>Segu on üle voolanud: kasutatud koostisosade kogus on liiga suur, märkimisväärselt vedel. Järgige retseptis antud koostisosade kogust.</li> </ul>
Lisakoostisosad jäävad dosaatorisse kinni	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dosaatoris on liiga palju koostisosi. Ärge kuhjake dosaatorit täis. Kaas peab lihtsasti sulguma.</li> <li>Ärge pange dosaatorisse rasvaseid, kleepuvaid ja märgi koostisosi.</li> </ul>

## APRAŠYMAS



- Dangtis
  - Dozatorius
    - Papildomų sudedamųjų dalių dozatorius
    - Mielių dozatorius
- Valdymo pultas
  - Ekranas
  - Programų pasirinkimas
  - Nustatymų mygtukas
  - Svorio pasirinkimas
  - Atidėto paleidimo programos ir laiko reguliavimo mygtukai
  - Pasirinkite plutos spalvą
  - Paleidimo/stabdymo mygtukas
  - Veikimo indikatorius lemputė
- Papildomų sudedamųjų dalių aktyvinimas
- Mielių dozatoriaus aktyvinimas
- Laiko nustatymas
- Temperatūros nustatymas
- Duonos kepimo forma
- Minkymo mentelė
- Graduota menzūra
- Arbatinio šaukštelio matavimo priemonė / valgomojo šaukšto matavimo priemonė
- Kabliuko priedas minkymo mentelei iškelti
- Laikymo dangtis
- Puodas varškei
- Puodas jogurtui

Išmatuotasis šio produkto triukšmo lygis yra 66 dBA.



### PRIEŠ NAUDOJANT PIRMA KARTĄ

- Išimkite iš visų pakuočių, nuimkite lipdukus ir įvairius priedus nuo prietaiso vidaus ir išorės - **A**.
- Visas dalis ir prietaisą nuvalykite drėgna šluoste.

### GREITAS PALEIDIMAS

- Išvyniokite laidą ir įjunkite jį į žemintą elektros lizdą. Pasigirdus garso signalui, pagal numatytuosius nustatymus rodoma 1 programa - **T**.
- Prietaisą naudojant pirmą kartą, gali pasijusti nežymus kvapas ir pasklisti šiek tiek dūmų.
- Išimkite duonos kepimo formą pakeldami rankeną. Tada įdėkite minkymo mentelę - **B** - **D**.
- Rekomenduojama tvarka dėkite sudedamąsias dalis į kepimo formą (žr. paragrafą PRAKTINIAI PATARIMAI). Įdėkite mieles į mielių dozatorių (2) - **H**. Įsitinkite, kad visos sudedamosios dalys yra pasvertos tiksliai - **E** - **F**.
- Įdėkite duonos keptuvę - **G**.
- Uždarykite dangtį.
- Naudodami  klavišą, pasirinkite pageidaujama programą.
- Paspauskite  klavišą. Sumirksi 2 laikmačio taškai. Užsidega veikimo indikatorius lemputė - **J** - **K**.

LT



- Kepimo ciklo pabaigoje paspauskite  ir atjunkite duonos kepimo aparatą. Išimkite duonos kepimo formą. Visada naudokite orkaitės pirštines, kadangi kepimo formos rankenos ir dangčio vidus yra įkaitę. Duoną išimkite, kol ji karšta, ir padėkite ant grotelių 1 val., kad atvėstų - .

Kad susipažintumėte su savo duonos kepimo aparato veikimu, kepat pirmąją duoną siūlome išbandyti PRANCŪZIŠKOS DUONOS receptą.

PRANCŪZIŠKA DUONA (9 programa)	SUDEDAMOSIOS DALYS - a. š. = arbatinis šaukštelis - v. š. = valgomasis šaukštas	
PLUTOS SPALVA = VIDUTINĖ	1. VANDUO = 365 ml	3. DUONOS MILTAI (55 rūšis) = 620 g
SVORIS = 1000 g	2. DRUSKA = 2 v. š.	4. MIELĖS = 1½ a. š.

## DUONKEPĖS NAUDOJIMAS


### Programos pasirinkimas


 Norėdami pasirinkti pageidaujamą programą, naudokite meniu klavišą. Kiekvieną kartą paspaudus  klavišą, ekrane rodomas skaičius pereina į kitą programą.



PROGRAMA	„PAIN & TRESORS“	„PAIN & TRESORS MAISON“	
Pikantiška duona be glitimo	1	1	Programa, naudojama receptams su mažai cukraus ir riebalų. Rekomenduojame naudoti paruoštą naudoti mišinį (žr. įspėjimus dėl programų receptams be glitimo naudojimo).
Saldi duona be glitimo	2	2	Programa, naudojama receptams su cukrumi ir riebalais (pvz., prancūzišką „brioche“ duonai). Rekomenduojame naudoti paruoštą naudoti mišinį.
Pyragas be glitimo	3	3	Programa, naudojama pyragams be glitimo, su kepimo milteliais. Rekomenduojame naudoti paruoštą naudoti mišinį.
Greitai paruošiama viso grūdo duona	4	4	Pasirinkite šią programą, norėdami greičiau iškepti duoną su viso grūdo miltais.
Viso grūdo duona	5	5	Pasirinkite šią programą receptams su viso grūdo miltais.
Duona be druskos	6	6	Duona yra vienas iš maisto produktų, kurį vartodami gauname didžiausią paros druskos kiekį. Druskos vartojimo mažinimas gali padėti sumažinti širdies ir kraujagyslių ligų riziką.
Įtin greitai paruošiama duona	7	7	Duona, pagaminta naudojant greitas programas, yra tankesnė nei pagaminta naudojant kitas programas.
Ruginė duona	8	8	Pasirinkite šią programą, kai naudojate didelį kiekį ruginių miltų ar kitų šio tipo grūdų (pvz., grikių, speltos).

PROGRAMA	„PAIN & TRESORS“	„PAIN & TRESORS MAISON“	
Prancūziška duona	9	9	Naudokite šią programą, norėdami iškepti tradicinę baltą prancūzišką duoną su storesne pluta.
Saldi duona	10	10	Ši programa tinkama gaminti prancūzišką „brioche“ tipo duoną, kurioje yra daugiau riebalų ir cukraus. Jei naudojate paruoštus naudoti gaminius duonai, negamininkite daugiau nei 750 g tešlos.
Rankinis režimas	–	11	Naudokite šią programą, jei norite pasirinkti duonos gaminimo nustatymus – nuo temperatūros iki laiko (žr. Toliau pateiktą lentelę).
Kildinama tešla	11	12	Naudokite šią programą picos tešlos, duonos tešlos ir vaflių tešlos receptams. Ši programa maisto neiškepa.
Makaronai	12	15	Naudokite šią programą itališkų makaronų arba pyragų plutos tešlos receptams.
Trapi tešla	–	14	Naudokite šią programą gamindami naminę pyrago tešlą.
Pyragas	13	13	Naudokite šią programą gamindami pyragus su kepimo milteliais. Šiai programai galima naudoti tik 750 g nustatymą.
Tik kepimas	14	16	Naudokite šią programą, norėdami kepti nuo 10 iki 70 min. Ją galite pasirinkti atskirai arba naudoti: a) pasibaigus „Kildinamos tešlos“ programai; b) norint pašildyti jau iškeptas atvėsusias duonas ar suteikti jų paviršiumi traškumą; c) norint pabaigti kepimą, jei duonos kepimo ciklo metu buvo ilgam nutrūkęs elektros energijos tiekimas.
Košė	15	17	Naudokite šią programą gamindami pagal košės ar ryžių pudingų receptus. Atidarydami dangtį saugokitės garų srovių ir išleidžiamo karšto oro.
Grūdai	16	18	Naudokite šią programą gamindami ryžių, manų kruopų ir grikių pudingus. Atidarydami dangtį saugokitės garų srovių ir išleidžiamo karšto oro.
Uogienė	17	19	Naudokite šią programą gamindami uogienėms gaminti. Atidarydami dangtį saugokitės garų srovių ir išleidžiamo karšto oro.
Jogurtas	18	20	Naudojama gaminti jogurtą iš pasterizuoto karvės pieno, ožkos pieno arba sojų pieno. Įdėkite jogurto puodą į keptuvę (be dangčio ir be varškės filtro). Paruoštą baltą sūrį laikykite vėsioje vietoje ir suvartokite per 7 dienas.
Geriamas jogurtas	19	21	Naudojama gaminti geriamą jogurtą iš pasterizuoto pieno. Įdėkite jogurto puodą į keptuvę (be dangčio). Prieš gerdami gerai papurtykite. Paruoštą baltą sūrį laikykite vėsioje vietoje ir suvartokite per 7 dienas.
Varškė	20	22	Naudojama gaminti minkštą baltą sūrį iš karvės arba ožkos pieno varškės. Įdėkite varškės puodą į jogurto puodą (be dangčio) ir įstatykite jį į keptuvę. Būtina atlikti skysčio nuvarvinimo etapą. Paruoštą baltą sūrį laikykite vėsioje vietoje ir suvartokite per 2 dienas.


## RANKINIO REŽIMO PAAIŠKINIMAS

	Paspaukite „Set“ (Nustatyti)		Nematytoji reikšmė	Galimas nustatymas	Komentari
 Minkymas	1	Maišymo trukmė	00:09 min.	nuo 0:03 min. iki 00:10 min. kas 1 min.	Jei sudedamąsias dalis lengva sumaišyti, galite sutrumpinti maišymo laiką.
	2	Maišymo temperatūra °C	(1) Be fermentacijos	(1) Be fermentacijos (2) Lėta fermentacija (3) Greita fermentacija	Padidinkite temperatūrą, jei miltus minkyti sunku.
	3	Minkymo trukmė	00:27 min.	Nuo 00:00 min. iki 00:35 min. kas 1 min.	Paiginkite minkymo trukmę, jei naudojate kietų kviečių miltus ar miltus su daug glitimo. Jei naudojate miltus su mažai glitimo, minkymo trukmę sutrumpinkite.
	4	Minkymo temperatūra °C	(1) Be fermentacijos	(1) Be fermentacijos (2) Lėta fermentacija (3) Greita fermentacija	Padidinkite temperatūrą, jei miltus minkyti sunku. Būkite atsargūs – duonos minkymas aukštoje temperatūroje gali pakenkti mielėms ir tešlos kildinimui.
	5	Riešutų dozatorius įjungtas / išjungtas	IJUNGTAS	IJUNGTAS arba IŠJUNGTAS	–
	6	Mielių dozatorius įjungtas / išjungtas	IJUNGTAS	IJUNGTAS arba IŠJUNGTAS	–


	Paspaukite „Set“ (Nustatyti)		Nematytoji reikšmė	Galimas nustatymas	Komentari
 Kildinimas	7	Pirmojo kildinimo trukmė	00:23 min.	Nuo 00:00 min. iki 00:35 min. kas 1 min	Kildinimo trukmė priklauso nuo tešlos kokybės ir fermentacijos temperatūros.
	8	Pirmojo kildinimo temperatūra °C	(2) Lėtas kildinimas	(1) Labai lėtas kildinimas (2) Normalus kildinimas (3) Greitas kildinimas	Silpna fermentacija didina kildinimo trukmę, duonos skonis ir elastingumas tampa geresni. Stiprios fermentacijos tešla kyla greičiau, tačiau ji gali pakenkti duonos elastingumui.
	9	Pirmas apvertimas	IJUNGTAS	IJUNGTAS arba IŠJUNGTAS	Apvertus tešlą iš jos pašalinamas anglies dvideginis – tai suteikia tešlai tvirtumo. Nenaudokite šios funkcijos duonai be glitimo.
	10	Antrojo kildinimo trukmė	00:25 min.	nuo 00:00 min. iki 03:00 min. kas 1 min	Kildinimo trukmė priklauso nuo tešlos kokybės ir fermentacijos temperatūros.
	11	Antrojo kildinimo temperatūra °C	(2) Normalus kildinimas	(1) Labai lėtas kildinimas (2) Normalus kildinimas (3) Greitas kildinimas	Silpna fermentacija didina kildinimo trukmę, duonos skonis ir elastingumas tampa geresni. Stiprios fermentacijos tešla kyla greičiau, tačiau ji gali pakenkti duonos elastingumui.
	12	Antras apvertimas	IJUNGTAS	IJUNGTAS arba IŠJUNGTAS	Apvertus tešlą iš jos pašalinamas anglies dvideginis – tai suteikia tešlai tvirtumo. Nenaudokite šios funkcijos duonai be glitimo.
	13	Trečiojo kildinimo trukmė	00:20 min.	nuo 00:00 min. iki 03:00 min.	Kildinimo trukmė priklauso nuo tešlos kokybės ir fermentacijos temperatūros.
	14	Trečiojo kildinimo temperatūra °C	(2) Normalus kildinimas	(1) Labai lėtas kildinimas (2) Normalus kildinimas (3) Greitas kildinimas	Silpna fermentacija didina kildinimo trukmę, duonos skonis ir elastingumas tampa geresni. Stiprios fermentacijos tešla kyla greičiau, tačiau ji gali pakenkti duonos elastingumui.

	Paspauskite „Set“ (Nustatyti)		Nematytoji reikšmė	Galimas nustatymas	Komentarai
 Kepimas	15	Kepimo trukmė	00:53 min.	nuo 0:10 min. iki 01:30 min. kas 1 min	Padidinus kepimo trukmę, duona tampa sausesnė.
	16	Kepimo temperatūra °C	(4)	(1) Šviesi saldi duona arba pyragas (2) Vidutinio lygio pyragas (3) Vidutinio lygio saldi duona / šviesi duona (4) Tamsi saldi duona / vidutinė duona (5) Tamsi duona / vidutinė prancūziška duona (6) Tamsi prancūziška duona (7) Aukščiausia temperatūra	Kepimo temperatūra pakeičia plutos spalvą ir storį.
 Šilumos palaikymas	17	Automatinis šilumos palaikymas	IJUNGTAS	IJUNGTAS arba IŠJUNGTAS	Išjungę šilumos palaikymo funkciją nepalikite duonos kepimo formoje, nes duona gali sudrėkti.

## Duonos svorio pasirinkimas

Paspauskite  klavišą, kad nustatytumėte pasirinktą svorį – 500 g, 750 g arba 1000 g. Indikatoriaus lemputė užsidega priešais pasirinktą nustatymą. Svoris nurodomas tik informaciniais tikslais. Kai kuriose programose nėra galimybės pasirinkti svorį. Žr. ciklų lentelę instrukcijų vadovo pabaigoje.

## Plutos spalvos pasirinkimas

Galimi trys variantai: šviesi / vidutinė / tamsi. Jei norite pakeisti numatytąjį nustatymą, spauskite  klavišą, kol indikatoriaus lemputė užsidegs priešais pasirinktą nustatymą. Kai kuriose programose nėra galimybės pasirinkti plutos spalvą. Žr. ciklų lentelę instrukcijų vadovo pabaigoje.

## Dozatorių aktyvinimas / išjungimas

Norėdami aktyvinti arba išjungti dozatorius, paspauskite mygtuką „Settings“ (Nustatymai) (2c).



Jei naudojant norimą programai galima pasirinkti dozatoriaus funkciją, skystųjų kristalų ekrane pasirodys dviejų dozatorių piktogramos.

Jei dozatorius galima naudoti su norima programa, galite išjungti riešutų arba mielių dozatorių, arba abu kartu.

Norėdami išjungti, paspauskite mygtuką „Settings“ (Nustatymai) (2c). Skystųjų kristalų ekrane sumirksės riešutų dozatoriaus piktograma. Jei norite, kad riešutų dozatorius liktų įjungtas, trumpai spustelėkite mygtuką „Settings“ (Nustatymai), o jei norite jį išjungti, mygtuką spauskite ilgai. Norėdami aktyvinti arba išjungti mielių dozatorių, dar kartą paspauskite mygtuką „Settings“ (Nustatymai) (2c). Skystųjų kristalo ekrane pasirodys ir sumirksės mielių piktograma. Jei norite, kad mielių dozatorius liktų įjungtas, trumpai spustelėkite mygtuką „Settings“ (Nustatymai), o jei norite jį išjungti, mygtuką spauskite ilgai.

Į mielių dozatorių pilkite tik tirpius mielių miltelius.

## Paleidimas / sustabdymas

Spustelėkite  klavišą, norėdami įjungti prietaisą. Prasideda skaičiavimas. Paspauskite  klavišą 3 sekundes, norėdami sustabdyti programą arba atšaukti nustatytą atidėtą paleidimą.



## DUONOS KEPIMO APARATO VEIKIMAS

Ciklų diagrama (žr. instrukcijų vadovo pabaigą) nurodo įvairių žingsnių suskirstymą pagal pasirinktą programą. Indikatoriaus lemputė parodo, kuris etapas vyksta šiuo metu.

### 1. Minkymas

Naudojant šį ciklą galima suformuoti tešlos struktūrą ir jos gebėjimą tinkamai kilti. Kad tešla geriau pakiltų, į dozatorių įdėkite tirpių mielių miltelių (2).

Šio ciklo metu galite įdėti sudedamąsias dalis: džiovintus vaisius, alyvuoges ir t. t. Recepto ruošimo pradžioje į dozatorių (1) taip pat galima įdėti kai kurias šių papildomų sudedamųjų dalių: riešutus, sėklas, razinas, šokolado gabaliukus, džiovintus vaisius, prieskonius. Būkite atsargūs: kai kurių sudedamųjų dalių negalima dėti į dozatorių, nes jie gali prilipti prie dozatoriaus šonų: riebalų ir šlapių sudedamųjų dalių, tokių kaip sūris ir kumpis. Šias sudedamąsias dalis galima įdėti tiesiai į duonos kepimo formą recepto ruošimo pradžioje.

### 2. Kildinimas

Laikas, per kurį mielės dirba kildindamos duoną ir kurdamos jos aromata.

### 3. Kepimas

Tešlą paverčia kepalu ir užtikrina pageidaujama plutos spalvą ir traškumo lygį.





### 4. Šilumos palaikymas


Palaiko duoną šiltą 1 valandą po iškepimo. Vis dėlto, baigus kepimą duoną rekomenduojama išimti.

Valandos trukmės ciklo „Šilumos palaikymas“ metu ekrane ir toliau rodomas „0:00“. Ciklo pabaigoje prietaisas, išleidęs keletą garso signalų, automatiškai sustoja.

## ATIDĖTO PALEIDIMO PROGRAMA

Prietaisą galite užprogramuoti taip, kad jūsų gaminyje būtų paruoštas pasirinktu metu, iki 15 val. iš anksto. Vadovaukitės ciklų diagrama (žr. instrukcijų vadovo pabaigą).

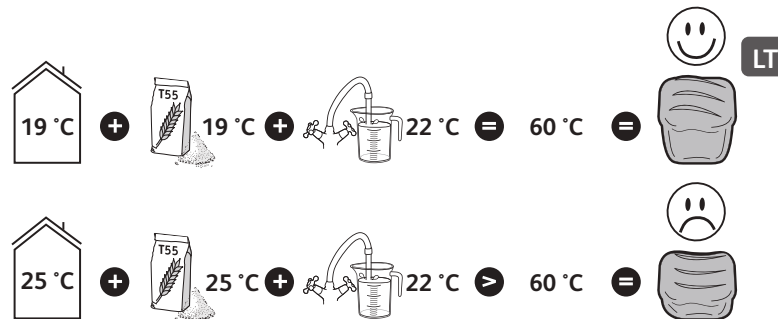
Šis žingsnis galimas pasirinkus programą, plutos spalvą ir svorį. Rodomas programos laikas. Norėdami pakeisti atidėto paleidimo laiką, paspauskite  ir . Aparatas rodo bendrą laiko trukmę prieš pasibaigiant kepimui.  lemputės užsidega. Spustelėkite , norėdami pradėti atidėto paleidimo programą.

Jei suklydote arba norite pakeisti laiko nustatymą, laikykite nuspaudę  klavišą, kol jis išleis garso signalą. Rodomas numatytasis laikas. Pradėkite procesą iš naujo.

Kai kurios sudedamosios dalys yra greitai gendančios. Atidėto paleidimo programos nenaudokite receptams, kurių sudėtyje yra: neapdoroto pieno, kiaušinių, jogurto, sūrio, šviežių vaisių.

## PRAKTINIAI PATARIMAI

1. Visos naudojamos sudedamosios dalys turi būti kambario temperatūros (jei nenurodyta kitaip) ir turi būti tiksliai pasvertos. Skysčius matuokite naudodami pateiktą sugraduotą puodelį. Naudokite pateiktą šaukštą – iš vienos jo pusės matuojami valgomieji šaukštai, iš kitos – arbatiniai šaukšteliai. Netikslūs matavimai lems blogus rezultatus. Duonos ruošimas labai priklauso nuo temperatūros ir drėgmės sąlygų. Karštu oru rekomenduojama naudoti vėsesnius skysčius nei įprastai. Taip pat, šaltu oru gali tecti pašildyti vandenį ar pieną (niekada neviršykite 35 °C).



- Sudedamąsias dalis naudokite prieš pasibaigiant jų tinkamumo vartoti terminui ir laikykite juos vėsioje, sausoje vietoje.
- Miltus reikia tiksliai pasverti virtuvės svarstyklėmis. **Naudokite aktyvias sausas kepimo mieles** (maišeliuose).
- Naudojimo metu neatidarinėkite dangčio (nebent nurodyta kitaip).
- Laikykites tikslios receptuose nurodytos sudedamųjų dalių tvarkos ir kiekių. Pirmiausiai skysčiai, tada kietosios medžiagos. **Mielės turi nesusiliesti su skysčiais ar su druska. Per didelis mielių kiekis silpnina tešlos struktūrą, kuri smarkiai pakils ir dėl to vėliau kepatų sukris.**

#### Bendra tvarka, kuria vadovaujamesi:


- Skysčiai (suminkštintas sviestas, aliejus, kiaušiniai, vanduo, pienas)
- Druska
- Cukrus
- Pirmoji miltų partijos pusė
- Pieno milteliai
- Kietos sudedamosios dalys
- Antroji miltų partijos pusė
- Mielės (jei jų neįdėta į dozatorių)


- Nutrūkus elektros tiekimui iki 7 minučių, aparatas išsaugos savo būseną ir, vėl įjungus elektros tiekimą, atnaujins savo veikimą.

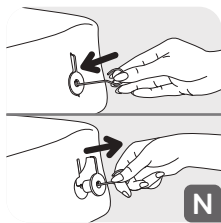
- Jei pageidaujate leisti vieną duonos ciklą iš karto po kito, tarp ciklų palaukite maždaug 1 val., kad aparatas atvėstų ir išvengtumėte bet kokio galimo poveikio duonos gamybai.

- Ištraukus duoną, minkymo mentelė gali likti įstrigusi joje. Tokiu atveju naudokite kabliuką, kad ją švelniai pašalintumėte.

Norėdami ją išimti, įdėkite kabliuką į minkymo mentelės veleną ir pakelkite.

- Norėdami išjungti duonkepę, nuspauskite  mygtuką ir palaikykite 3 sekundes.

- Norėdami išjungti garso signalą, nuspauskite  mygtuką ir palaikykite 3 sekundes.



## Įspėjimai dėl programų be glitimo naudojimo

Norint gaminti duoną ar pyragus be glitimo, reikia naudoti 1, 2 ir 3 meniu. Kiekvienoje programoje galimas vienas svoris.

Duona ir pyragai be glitimo yra tinkami tiems, kurie netoleruoja glitimo (serga celiakija), esančio kai kuriuose grūduose (kviečiuose, miežiuose, rugiuose, avižose, kamute, speltoje ir kt.).

Svarbu išvengti kryžminės taršos su miltais, kuriose yra glitimo. Valydami keptuvę ir minkymo mentelę bei kitus įrankius, naudojamus gaminti duoną ir pyragus be glitimo, būkite itin kruopštūs. Taip pat įsitikinkite, kad naudojamose mielėse nėra glitimo.

Receptai gaminiams be glitimo buvo sukurti naudojant ruošinius (dar vadinamus paruoštais naudoti mišiniais) skirtus duonai be glitimo, kurie yra arba „Schär“, arba „Valpiform“ rūšies.

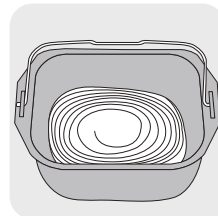
- Miltų rūšių mišinius reikia persijoti su mielėmis, kad nesusidarytų gumulėliai.

- Paleidus programą būtina padėti minkymo procesui: nemetaline mentele nubraukti visas neįmaišytas sudedamąsias dalis nuo keptuvės šonų į vidurį.

- Duona be glitimo negali pakilti tiek, kiek tradicinė duona. **Ji bus tankesnės konsistencijos ir šviesesnės spalvos nei įprasta duona.**

- Ne visų prekės ženklų paruoštais mišiniais išgaunami vienodi rezultatai, receptus gali tekti pakoreguoti. Todėl rekomenduojama atlikti tam tikrus bandymus (žr. toliau pateiktą pavyzdį).

Pavyzdys: atitaisykite skysčio kiekį.



Per skysta



Geri



Per sausa

Išimtis: pyrago tešla turi likti gana skysta.

## SUDEDAMŲJŲ DALIŲ PASIRINKIMAS GAMINANT DUONĄ

**Mielės:** Duona gaminama naudojant kepimo mieles. Šios rūšies mielės parduodamos įvairiomis formomis: mažais presuotų mielių kubeliais, aktyvių mielių milteliais, skirtais atidrėkinti, arba tirpiaisi mielių milteliais. Mielės parduodamos prekybos centruose (kepinių ar šviežių maisto prekių skyriuose), tačiau presuotų mielių taip pat galite nusipirkti ir iš kepečjo.

Mieles galima įdėti tiesiai į aparato kepimo formą su kitomis sudedamosiomis dalimis arba į mielių dozatorių (tinka tik tirpūs mielių milteliai). Presuotas mieles vis tiek kruopščiai susmulkinkite pirštais, kad jos lengviau išsisklaidytų.

Laikykitės rekomenduojamų kiekių (žr. toliau pateiktą atitikmenų lentelę). Sausų mielių ir presuotų mielių kiekio / svorio atitikmenys:

Sausos mielės (a. š.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Presuotosios mielės (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

**Miltai:** Rekomenduojama naudoti 55 rūšies miltus, jei receptuose nenurodyta kitaip. Jeigu naudojate specialių miltų rūšių mišinius duonai, prancūziškai „brioche“ ar pieniškai duonai, neviršykite bendrojo 750 g tešlos kiekio (miltai + vanduo).

Duonos gamintojai gali skirtis priklausomai nuo miltų kokybės.

- Miltus laikykite hermetiškai sandariame inde, nes miltai reaguoja į klimato sąlygų svyravimus (drėgmę). Į duonos tešlą įdedamos avižos, sėlenos, kviečių gemalai, rugių ar neskaldyti grūdai lemia duonos tankumą ir purumą.
- Kuo daugiau miltų yra iš neskaldytų grūdų, t. y. turinčių dalį išorinių sluoksnių iš kviečių grūdų (T>55), tuo mažiau tešla kils ir tuo duona bus tankesnė.
- Taip pat prekyboje rasite paruoštus naudoti gaminius duonai. Vadovaukitės gamintojo rekomendacijomis dėl šių ruošinių naudojimo.

**Miltai be glitimo:** Naudojant didelį kiekį šios rūšies miltų, reikia naudoti programą, skirtą duonai be glitimo. Yra daug miltų rūšių, kurių sudėtyje visiškai nėra glitimo. Geriausiai žinomi yra grikių miltai, ryžių miltai (balti arba viso grūdo), bolivinių balandų miltai, kukurūzų miltai, kaštainių miltai, sorų miltai ir sorgų miltai.

Gaminant duoną be glitimo ir norint atstatyti glitimo elastingumą, būtina sumaišyti kelių rūšių miltus, neskirtus duonos gamybai, ir įberti tirštinančių medžiagų.

**Tirštinančios medžiagos duonai be glitimo:** Norėdami išgauti tinkamą konsistenciją ir pabandyti imituoti glitimo elastingumą, į gaminius galite įdėti šiek tiek ksantano dervos ir (arba) pupelių tirštiklio.

**Paruošti naudoti gaminiai be glitimo:** Juos naudojant gaminti duoną be glitimo yra paprasčiau, nes juose yra tirštiklių, be to, esate visiškai tikri, jog juose nėra glitimo – kai kurie gaminiai yra ekologiški.

Ne visų prekės ženklų paruoštais mišiniais išgaunami vienodi rezultatai.

**Cukrus:** Nenaudokite cukraus gabalėlių. Cukrus maitina mieles, duonai suteikia gerą skonį ir pagerina plutos spalvą.

**Druska:** Ji reguliuoja mielių veiklą ir suteikia duonai skonį.

**Ji neturi liestis su mielėmis prieš pradėdant gaminti.**

Ji taip pat pagerina tešlos struktūrą.

**Vanduo:** Vanduo atidrėkina ir suaktyvina mieles. Jis taip pat drėkina miltų krakmolą ir leidžia formuoti kepalą. Visą ar dalį vandens galima pakeisti pienu ar kitais skysčiais. Naudokite kambario temperatūros skysčius, išskyrus gaminant duoną be glitimo, kuriai reikia naudoti šiltą vandenį (apie 35 °C).

**Riebalai ir aliejai:** Naudojant riebalus duona tampa puresnė. Ji taip pat geriau ir ilgiau išsilaiko. Per didelis riebalų kiekis lėtina tešlos kilimą. Jei naudojate sviestą, sutrupinkite jį mažais gabalėliais arba suminkštinkite. Nedėkite lydyto sviesto. Neleiskite riebalams liestis su mielėmis, nes riebalai gali neleisti mielėms atidrėkti.

**Kiaušiniai:** Jie pagerina duonos spalvą ir lemia gerą kepalą formavimąsi. Jei naudojate kiaušinius, atitinkamai sumažinkite skysčių kiekį. Įmuškite kiaušinį ir įpilkite reikiamo skysčio, kol gausite recepte nurodytą skysčių kiekį. **Receptai buvo sukurti pagal vidutinio dydžio kiaušinius – 50 g**, jei kiaušiniai didesni, įberkite šiek tiek miltų; jei kiaušiniai mažesni, berkite šiek tiek mažiau miltų.

**Pienas:** Pienas pasižymi emulsiniu poveikiu, kuris lemia taisyklingesnių ląstelių susidarymą, taigi ir patrauklią kepalą išvaizdą. Galite naudoti šviežių pienu arba pieno miltelius. Jei naudojate pieno miltelius, pilkite vandens tiek, kiek buvo numatyta naudoti pieno: bendras tūris turi būti lygus recepte nurodytam tūriui.

**Pagardai ir žolelės:** Recepto ruošimo pradžioje į dozatorių (1) galima dėti ir kai kurių papildomų sudedamųjų dalių: riešutų, sėklų, razinų, šokolado gabaliukų, džiovintų vaisių, žolelių. Būkite atsargūs: kai kurių sudedamųjų dalių negalima dėti į dozatorių, nes jie gali prilipti prie dozatoriaus šonų: riebalų ir šlapių sudedamųjų dalių, tokių kaip sūris ir kumpis. Šias sudedamąsias dalis galima įdėti tiesiai į duonos kepimo formą recepto ruošimo pradžioje.

## SUDEDAMŲJŲ DALIŲ PASIRINKIMAS GAMINANT JOGURTĄ

### Pienas

#### Kurios rūšies pieną galiu naudoti?

Galite naudoti visų rūšių pieną (pvz., karvės pieną, ožkos pieną, avies pieną, sojų pieną arba kitų rūšių augalinį pieną). Jogurto konsistencija skirsis, priklausomai nuo naudojamo pieno. Neapdorotą pieną, ilgai galiojantį pieną ir visų toliau išvardytų rūšių pieną tinka naudoti su prietaisu:

- **Sterilizuotas, ilgai galiojantis pienas:** Naudojant nenugriebtą UAT pieną, gaunamas tirštesnis jogurtas. Naudojant pusiau nugriebtą pieną, gaunamas skystesnis jogurtas. Taip pat galite naudoti pusiau nugriebtą pieną ir įdėti 1 arba 2 valgomuosius šaukštus pieno miltelių.
- **Nenugriebtas pienas:** naudojant šį pieną, gaunamas kreminės tekstūros jogurtas, padengtas plona „odele“.
- **Neapdorotas (ūkinis) pienas: šios rūšies pieną prieš tai reikia apvirti.** Rekomenduojame jį virinti pakankamai ilgai. Tada, prieš pildami jį į prietaisą, atvėsinkite.
- **Pieno milteliai:** naudojant šios rūšies pieną, gaunamas itin kreminės tekstūros jogurtas. Visada vadovaukitės gamintojo pakuotėje pateiktomis instrukcijomis.

## Fermentaciją skatinanti medžiaga

### Jogurtui

Fermentaciją skatinanti medžiaga gali būti:

- Parduotuvėje pirktas **natūralus jogurtas**, kurio galiojimo data yra kuo vėlesnė.
- **Šalčiu džiovinta fermentaciją skatinanti medžiaga arba pieno kultūros.** Šiuo atveju vadovaukitės aktyvinimo trukme, nurodyta fermentaciją skatinančios medžiagos naudojimo instrukcijose. Šių medžiagų galima įsigyti prekybos centruose, vaistinėse ir kai kuriose sveiko maisto parduotuvėse.

- Vienas jūsų **neseniai pagamintų jogurtų** – tai turi būti ką tik pagamintas natūralus jogurtas. Šis procesas vadinamas „kultūra“.

### Medžiagų savybes gali sunaikinti per aukšta temperatūra.

## Fermentacijos trukmė

- Priklausomai nuo pagrindinių sudedamųjų dalių ir pageidaujamo rezultato, jogurto fermentacija truks nuo 6 iki 12 valandų.



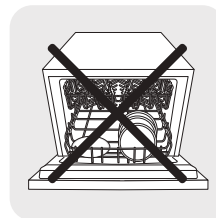
Baigus gaminti, jogurtą įdėkite į šaldytuvą bent 4 valandoms ir suvartokite per 7 dienas.

## Šliužo fermentas (minkštam baltam sūriui)

Gamindami sūrius galite naudoti šliužo fermento arba rūgštingo skysčio, pvz., citrinų sulčių arba acto, kad pienas įgautų varškės konsistenciją.

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir palaukite, kol jis visiškai atvės.
- Kepimo formą ir minkymo mentelę plaukite karštu vandeniu su muilu. Jei minkymo mentelė pasilieka keptuvėje, pamirkykite ją 5 – 10 min.
- Kitas dalis valykite drėgna kempine. Kruopščiai nusauskinkite.
- **Indaplovėje negalima plauti nė vienos iš aparato dalių.**
- Nenaudokite jokių buitinių valiklių, abrazyvinių pagalvėlių ar alkoholio. Naudokite minkštą drėgną šluostę.
- Niekada nepamerkite prietaiso korpuso ar jo dangčio.



LT

## GEDIMŲ ŠALINIMO VADOVAS JŪSŲ RECEPTAMS TOBULINTI

Nepavyksta pasiekti laukiamų rezultatų? Jums padės ši lentelė.	Duona pakyla per daug	Duona sukrenta po to, kai per daug pakyla	Duona pakankamai nepakyla	Pluta nepakankamai auksinė	Šonai rudi, bet duona ne visiškai iškepusi	Viršus ir šonai miltuoti
Kepimo metu paspaustas mygtukas				●		
Per mažai miltų.		●				
Per daug miltų.			●			●
Per mažai mielių.			●			
Per daug mielių.		●		●		
Per mažai vandens.			●			●
Per daug vandens.		●			●	
Nepakanka cukraus.			●			
Prastos kokybės miltai.			●	●		
Neteisingos sudedamųjų dalių proporcijos (per daug).	●					
Per karštas vanduo.		●				
Per šaltas vanduo.			●			
Klaidinga programa.			●	●		

Nepavyksta pasiekti pageidaujamo rezultato? Ši diagrama padės rasti sprendimą.	Skystas jogurtas	Jogurte per daug rūgšties	Jogurte yra vandens	Jogurtas pageltes
Fermentacijos laikas per trumpas.	●			
Fermentacijos laikas per ilgas.		●	●	●
Nepakanka fermentaciją skatinančių medžiagų arba fermentaciją skatinančios medžiagos yra negyvos ar neaktyvios.	●			
Netinkamai išvalytas jogurto puodas.	●			●
Naudojamas pienas nepakankamai riebus (pusiau nugriebtas pienas vietoje nenugriebto pieno).	●			
Ant puodo paliktas dangtis.			●	
Naudojamos netinkamos programos.	●			●

## GEDIMŲ NUSTATYMO IR ŠALINIMO VADOVAS

PROBLEMOS	PRIEŽASTYS - SPRENDIMAI
Minkymo mentelė įstrigusi keptuvėje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prieš nuimdami palikite pamirkti.</li> </ul>
Paspaudus  nieko neįvyksta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ekrane rodomas ir mirksi E01, prietaisas pypsi: prietaisas per karštas. Tarp 2 ciklų palaukite 1 valandą.</li> <li>Ekrane rodomas ir mirksi E00, prietaisas pypsi: prietaisas per šaltas. Palaukite, kol jis pasieks kambario temperatūrą.</li> <li>Ekrane rodomas ir mirksi HHH arba EEE, prietaisas pypsi: gedimas. Reikalinga aparato techninė priežiūra, kurią gali atlikti įgaliotas personalas.</li> <li>Nustatyta atidėto paleidimo programa.</li> </ul>
Paspaudus , variklis veikia, bet minkymas nevyksta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kepimo forma įdėta neteisingai.</li> <li>Minkymo mentelė neįdėta arba įdėta netinkamai.</li> <li>Šiais dviem minėtais atvejais prietaisą sustabdykite rankiniu būdu ilgai paspausdami  mygtuką. Receptą vėl pradėkite nuo pradžių.</li> </ul>
Naudojant atidėto paleidimo programą, duona nepakankamai pakilo arba niekas nevyksta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nustatę atidėto paleidimo programą, pamiršote spustelėti  mygtuką.</li> <li>Mielės susilietė su druska ir (arba) vandeniu.</li> <li>Neįdėta minkymo mentelė.</li> </ul>
Degusių kvapas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kai kurios sudedamosios dalys užkrito už kepimo formos: atjunkite prietaisą, leiskite jam atvėsti, tada išvalykite vidų drėgna kempine ir be jokių valymo priemonių.</li> <li>Gaminant prietaisas buvo perpildytas: naudojamų sudedamųjų dalių, ypač skysčių, kiekis yra per didelis. Laikykitės recepte nurodytų proporcijų.</li> </ul>
Papildomos sudedamosios dalys lieka įstrigusios dozatoriuje	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dozatoriuje per daug sudedamųjų dalių. Neperkraukite dozatoriaus. Dangtis turi užsidaryti lengvai.</li> <li>Į dozatorių nedėkite riebių, lipnių ir šlapių sudedamųjų dalių.</li> </ul>

## APRAKSTS

- |  |   |
|--|---|
| 1 Vāks   | h Darbības indikators                           |
| a Dozators   | i Papildu sastāvdaļu<br>ieslēgšana              |
| (1) Papildu sastāvdaļu<br>dozators                             | j Rauga dozatora ieslēgšana                     |
| (2) Rauga dozators   | k Laika iestatīšana                             |
| 2 Vadības panelis  | l Temperatūras iestatīšana                      |
| a Displeja ekrāns  | 3 Maizes pannā                                  |
| b Programmu izvēle   | 4 Mīcīšanas lāpstiņa                            |
| c Iestatījumu poga   | 5 Mērkrūze                                      |
| d Svāra atlase   | 6 Tējkarote/ēdamkarote                          |
| e Pogas atliktā starta<br>iestatīšanai un laika<br>regulēšanai | 7 Āķis mīklas mīcīšanas lāpstiņas<br>izceļšanai |
| f Garozas krāsas izvēle  | 8 Glabāšanas vāks                               |
| g Sākšanas/apturēšanas poga                                    | 9 Biezpiena trauks                              |
|  | 10 Jogurta trauks                               |

Šī izstrādājuma radītais trokšņa līmenis ir 66 dBa.

## PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

- Noņemiet visu iepakojumu, uzlīmes un dažādos piederumus ierīces iekšpusē un ārpusē – **A**.
- Iztīriet visas ierīces daļas un pašu ierīci ar mitru drānu.

## ĀTRĀ DARBA UZSĀKŠANA

- Atritiniet vadu un pievienojiet to strāvas kontaktligzdai ar zemējumu. Pēc skaņas signāla atskaņošanas displejā tiks parādīta 1. programma kā uzstādījums pēc noklusējuma – **I**.
- Pirmajā lietošanas reizē var būt jūtama neliela smaka un dūmi.
- Iznemiet maizes pannu, paceļot rokturi. Pēc tam ielieciet mīcīšanas lāpstiņu – **B** – **D**.
- Ielieciet sastāvdaļas pannā, ievērojot norādīto secību (skat. sadaļu PRAKTISKI PADOMI). Pievienojiet raugu rauga dozatorā (2) — **H**. Pārliedzieties, ka visas sastāvdaļas ir precīzi nosvērtas – **E** – **F**.
- Ievietojiet maizes pannu – **G**.
- Aizveriet vāku.
- Izmantojot pogu **menu** izvēlieties vēlamu programmu.
- Nospiediet pogu **start** Mirgo 2 taimera punktiņi. Iedegas darbības gaismas indikators – **J** – **K**.

- Pēc cepšanas cikla beigām nospiediet **start** un atvienojiet maizes cepšanas ierīci no elektrotīkla. Iznemiet maizes pannu. Vienmēr izmantojiet virtuves cimds, jo pannas rokturis, kā arī vāka iekšpuse ir ļoti karsta. Iznemiet maizi, kamēr tā vēl ir karsta, un novietojiet uz režģa vismaz uz 1 stundu, lai atdziest – **L**.

Lai iepazītos ar maizes cepšanas ierīces darbību, kā pirmo iesakām izmēģināt FRANČU MAIZES recepti.

FRANČU MAIZE (9. programma)	SASTĀVDAĻAS (tējķ. — tējkarote, ēdamķ. — ēdamkarote)	
GAROZAS KRĀSA — VIDĒJA	1. ŪDENS — 365 ml	3. MILTI (T55) — 620 g
SVARS — 1000 g	2. SĀLS — 2 tējķ.	4. RAUGS — 1½ tējķ.

## MAIZES CEPŠANAS IERĪCES LIETOŠANA


### Programmas izvēle

- **menu** Izmantojiet izvēles pogu, lai izvēlētos vēlamu programmu. Katru reizi nospiežot pogu **menu**, skaitlis displejā pārslēdzas uz nākamo programmu.

PROGRAMMA	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Pikantā bezglutēna maize	1	1	Programma receptēm ar mazu cukura un tauku saturu. Mēs iesakām izmantot gatavo maisījumu (skat. "Bridinājumi par bezglutēna programmu izmantošanu").
Saldā bezglutēna maize	2	2	Programma receptēm, kurās ir izmantots cukurs un tauki (piem., brioša maize). Ieteicams izmantot gatavos miltu maisījumus.
Bezglutēna kūka	3	3	Programma bezglutēna kūku pagatavošanai ar cepamo pulveri. Ieteicams izmantot gatavos miltu maisījumus.
Ātri pagatavojamā rupja maluma miltu maize	4	4	Izmantojiet šo programmu, lai ātrāk pagatavotu maizi no pilngraudu miltiem.
Rupja maluma miltu maize	5	5	Izvēlieties šo programmu, gatavojot maizi no pilngraudu miltiem.
Maize bez sāls	6	6	Maize ir viens no pārtikas produktiem, ar kuru tiek uzņemts lielākais sāls daudzums dienā. Sāls patērēja samazināšana var palīdzēt samazināt sirds un asinsvadu slimību risku.
Īpaši ātri pagatavojama maize	7	7	Maize, ko gatavo, izmantojot ātrās programmas, ir blīvāka nekā maize, kas tiek gatavota, izmantojot citas programmas.
Rudzu maize	8	8	Izvēlieties šo programmu, lietojot lielu daudzumu rudzu miltu vai citus šāda veida graudaugus (piemēram, griķi, spelta).
Franču maize	9	9	Izmantojiet šo programmu, lai pagatavotu tradicionālās franču baltmaizi ar biežāku garozu.

PROGRAMMA	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Saldā maize	10	10	Šī programma ir piemērota briša tipa maizēm, kurās ir vairāk tauku un cukura. Ja izmantot gatavos miltu maisījumus, kopumā nepārsniedziet maksimālo miklas svaru 750 g.
Manuālais režīms	-	11	Izmantojiet šo programmu, lai iestatītu savus iestatījumus (no temperatūras līdz laikam) maizes cepšanai (skat. tabulu tālāk).
Raudzēta mīkla	11	12	Izmantojiet šo programmu, lai pagatavotu picas, maizes un vafeļu miklas izstrādājumus. Šajā programmā produkti netiek cepti.
Pasta	12	15	Izmantojiet šo programmu, lai pagatavotu mīklu itāļu tipa pastai vai pīrāgu garozai.
Smiļšu mīkla	-	14	Izmantojiet šo programmu, lai mājās pagatavotu kūku mīklu.
Kūka	13	13	Izmantojiet šo programmu, lai ceptu kūkas, kurām tiek pievienots cepamais pulveris. Šai programmai ir pieejams tikai 750 g iestatījums.
Tikai cepšana	14	16	Izmantojiet šo programmu, lai ceptu no 10 līdz 70 min. To var izvēlēties lietošanai atsevišķi vai izmantot: a) pēc miklas raudzēšanas programmas pabeigšanas, b) lai uzslidītu vai padarītu kraukšķīgāku garozu jau izeptām un atdzisušām maizēm, c) lai pabeigtu cepšanu, ja maizes cepšanas cikla laikā ir bijis ilgstošs strāvas padeves pārtraukums.
Putra	15	17	Izmantojiet šo programmu, lai pagatavotu putru un rīsu pudiņus. Atverot vāku, uzmanieties no izplūstošā tvaika un karstā gaisa.
Graudaugi	16	18	Izmantojiet šo programmu, lai pagatavotu rīsu pudiņa, mannas pudiņa un griķu pudiņa ēdienus. Atverot vāku, uzmanieties no izplūstošā tvaika un karstā gaisa.
Ievārījums	17	19	Izmantojiet šo programmu, lai mājās gatavotu ievārījumus. Atverot vāku, uzmanieties no izplūstošā tvaika un karstā gaisa.
Jogurts	18	20	Tiek izmantota, lai pagatavotu jogurtu no pasterizēta govs piena, kazas piena vai sojas piena. Ievietojiet jogurta trauku pannā (bez vāka vai biežpiena filtra). Kad tas ir pagatavots, glabājiet vēsā vietā un izlietojiet 7 dienu laikā.
Dzeramais jogurts	19	21	Izmantojiet, lai pagatavotu dzeramo jogurtu no pasterizēta piena. Ievietojiet jogurta trauku pannā (bez vāka). Pirms dzeršanas rūpīgi sakratiet. Kad tas ir pagatavots, glabājiet vēsā vietā un izlietojiet 7 dienu laikā.
Biezpiens	20	22	Izmantojiet, lai pagatavotu mīkstu balto sieru no sarūguša govs piena vai kazas piena. Ievietojiet biežpiena trauku jogurta traukā (bez vāka) un ievietojiet pannā. Ir nepieciešama notecināšanas fāze. Kad tas ir pagatavots, glabājiet vēsā vietā un izlietojiet 2 dienu laikā.

## MANUĀLĀ REŽĪMA SKAIDROJUMS


	Testatāmais skaītis	Maisīšanas laiks	Noklusējuma vērtība	Pieejamais iestatījums	Komentāri
 Mīcīšana	1	Maisīšanas laiks	00:09 min.	no 0:03 min. līdz 00:10 min. 1 min. pēc 1 min.	Maisīšanas laiku var samazināt, ja sastāvdaļas ir viegli samaisāmas.
	2	Maisīšanas T °C	(1) Bez fermentācijas	(1) Bez fermentācijas (2) Lēna fermentācija (3) Ātra fermentācija	Palieliniet temperatūru, ja milti nav viegli samicāmi.
	3	Mīcīšanas laiks	00:27 min.	No 00:00 min. līdz 00:35 min. 1 min. pēc 1 min.	Mīcīšanas laiku var palielināt, ja tiek izmantoti stingri milti vai milti ar augstu glutēna saturu. Ja miltu glutēna saturs ir zems, mīcīšanas laiku var samazināt.
	4	Mīcīšanas T °C	(1) Bez fermentācijas	(1) Bez fermentācijas (2) Lēna fermentācija (3) Ātra fermentācija	Palieliniet temperatūru, ja milti nav viegli samicāmi. Uzmanieties, jo miklas mīcīšana augstā temperatūrā var kaitēt raugam un miklas rūgšanai.
	5	Rieksu dozatora ieslēgšana/izslēgšana	IESLĒGTS	IESLĒGTS vai IZSLĒGTS	-
	6	Rauga dozatora ieslēgšana/izslēgšana	IESLĒGTS	IESLĒGTS vai IZSLĒGTS	-

	Testatāmais skaits		Noklusējuma vērtība	Pieejamais iestatījums	Komentāri
Raudzēšana	7	Pirmās raudzēšanas laiks	00:23 min.	No 00:00 min. līdz 00:35 min. 1 min. pēc 1 min.	Raudzēšanas temperatūra ir atkarīga no miklas kvalitātes un fermentācijas temperatūras.
	8	Pirmās raudzēšanas T °C	(2) Lēna raudzēšana	(1) Ļoti lēna raudzēšana (2) Normāla raudzēšana (3) Ātra raudzēšana	Lēna raudzēšana palielina raudzēšanas laiku, lai maize būtu garšīgāka un mīkstāka. Augsta fermentācija sniedz iespēju ātrāk uzraudzēt miklu, taču maize var nebūt tik mīksta.
	9	Pirmā placināšana	IESLĒGTS	IESLĒGTS vai IZSLĒGTS	Placinot miklu, no tās tiek izvadīts oglekļa dioksīds, lai mikla būtu stingrāka. Neplaciniet bezglutēna maizes miklu.
	10	Otrās raudzēšanas laiks	00:25 min.	no 00:00 min. līdz 03:00 min. 1 min. pēc 1 min.	Raudzēšanas temperatūra ir atkarīga no miklas kvalitātes un fermentācijas temperatūras.
	11	Otrās raudzēšanas T °C	(2) Normāla raudzēšana	(1) Ļoti lēna raudzēšana (2) Normāla raudzēšana (3) Ātra raudzēšana	Lēna raudzēšana palielina raudzēšanas laiku, lai maize būtu garšīgāka un mīkstāka. Augsta fermentācija sniedz iespēju ātrāk uzraudzēt miklu, taču maize var nebūt tik mīksta.
	12	Otrā placināšana	IESLĒGTS	IESLĒGTS vai IZSLĒGTS	Placinot miklu, no tās tiek izvadīts oglekļa dioksīds, lai mikla būtu stingrāka. Neplaciniet bezglutēna maizes miklu.
	13	Trešās raudzēšanas laiks	00:20 min.	no 00:00 min. līdz 03:00 min.	Raudzēšanas temperatūra ir atkarīga no miklas kvalitātes un fermentācijas temperatūras.
	14	Trešās raudzēšanas T °C	(2) Normāla raudzēšana	(1) Ļoti lēna raudzēšana (2) Normāla raudzēšana (3) Ātra raudzēšana	Lēna raudzēšana palielina raudzēšanas laiku, lai maize būtu garšīgāka un mīkstāka. Augsta fermentācija sniedz iespēju ātrāk uzraudzēt miklu, taču maize var nebūt tik mīksta.


	Testatāmais skaits		Noklusējuma vērtība	Pieejamais iestatījums	Komentāri
Cepšana	15	Cepšanas laiks	00:53 min.	no 0:10 min. līdz 1:30 min. 1 min. pēc 1 min.	Jo ilgāks cepšanas laiks, jo sausāka maize.
	16	Cepšanas T °C	(4)	(1) gaiša saldā maize vai kūka (2) vidēji apcepta kūka (3) vidēji apcepta saldā maize/gaiša maize (4) tumša saldā maize/vidēji apcepta maize (5) tumša maize/vidēji apcepta franču maize (6) tumša franču maize (7) viskarstākā temperatūra	Cepšanas temperatūra maina garozas krāsu un biežumu.
	17	Automātiska siltuma uzturēšana	IESLĒGTS	IESLĒGTS vai IZSLĒGTS	Neatstājiet maizi pannā, ja izslēdzat siltuma uzturēšanas opciju, jo maize var kļūt mitra.



## Maizes svara izvēle

Nospiediet pogu , lai iestatītu izvēlēto svaru: 500 g, 750 g vai 1000 g. Pretī izvēlētajam iestatījumam iedegas gaismas indikators. Svārs tiek norādīts tikai informatīviem nolūkiem. Dažām programmām nav iespējams izvēlēties svaru. Lūdzu, skatiet ciklu tabulu lietošanas norādījumu beigās.

## Garozas krāsas izvēle

Pieejami trīs varianti: gaiša/vidēja/tumša. Ja vēlaties mainīt noklusējuma iestatījumu, nospiediet pogu , līdz gaismas indikators pretī vēlamajam iestatījumam iedegas. Dažām programmām nav iespējams izvēlēties garozas krāsu. Lūdzu, skatiet ciklu tabulu lietošanas norādījumu beigās.

## Dozatoru ieslēgšana/izslēgšana

Lai ieslēgtu vai izslēgtu dozatorus, nospiediet iestatījumu pogu (2c).



Ja vajadzīgajām programmām ir pieejama dozatora opcija, šķidro kristālu displeja ekrānā tiks parādītas divas dozatoru piktogrammas.

Ja vajadzīgajai programmai ir pieejami dozatori, var izslēgt riekstu dozatoru vai rauga dozatoru, vai abus.

Lai izslēgtu, nospiediet iestatījumu pogu (2c). Šķidro kristālu displeja ekrānā mirgos riekstu dozatora piktogramma. Īsi nospiediet iestatījumu pogu, lai riekstu dozators turpinātu darboties, vai nospiediet un paturiet pogu nospiešanu, lai izslēgtu riekstu dozatoru. Lai ieslēgtu vai izslēgtu rauga dozatoru, nospiediet vēlreiz iestatījumu pogu (2c). Šķidro kristālu displeja ekrānā tiks parādīta rauga dozatora piktogramma, un tā mirgos. Īsi nospiediet iestatījumu pogu, lai rauga dozators turpinātu darboties, vai nospiediet un paturiet pogu nospiešanu, lai izslēgtu rauga dozatoru.

Rauga dozatorā ievietojiet tikai sauso raugu.

## Sākšana/apturēšana

Nospiediet pogu , lai ieslēgtu ierīci. Sākas laika atskaite. Lai apturētu programmu vai atceltu ieprogrammēto atlikto startu, **nospiediet un 3 sekundes turiet nospiešanu pogu** .

## MAIZES CEPŠANAS IERĪCES DARBĪBA

**Ciklu tabulā (skat. lietošanas norādījumu beigās) ir norādīta dažādu darbību norise atbilstoši atlasītajai programmai.** Indikators norāda, kura darbība pašlaik tiek veikta.

### 1. Mīcīšana

Šajā ciklā tiek veidota mīklas struktūra, lai tā labāk uzrūgtu. Lai mīkla labāk rūgtu, dozatorā (2) ievietojiet sauso raugu.

Šī cikla laikā var pievienot sastāvdaļas: žāvētus augļus, olīvas u.c. Dažas no šīm papildu sastāvdaļām (riekstus, sēklas, rozīnes, šokolādes skaidiņas, žāvētus augļus, garšaugus) gatavošanas cikla sākumā var ievietot arī dozatorā (1). Ņemiet vērā, ka dažas sastāvdaļas (taukainas un mitras sastāvdaļas, piemēram, sieru un šķiņķi) nevar ievietot dozatorā, jo tās var pielipt dozatora malām. Šīs sastāvdaļas gatavošanas procesa sākumā var ievietot tieši maizes pannā.

### 2. Raudzēšana

**Laika periods, kurā iedarbojas raugs, lai uzraudzētu maizi un veidotu tās aromātu.**

### 3. Cepšana

**Pārvērš mīklu maizes klaipā un piešķir tam vēlamo garozas krāsu un kraukšķīgumu.**






### 4. Siltuma uzturēšana

**Saglabā maizi siltu 1 stundu pēc cepšanas. Tomēr, kad cepšana ir pabeigta, vēlams maizi izņemt no ierīces.**

Stundu ilgajā siltuma uzturēšanas cikla laikā displejā tiek rādīts skaitlis "0:00". Cikla beigās pēc vairākiem skaņas signāliem ierīce automātiski pārtrauks darbību.

## ATLIKTĀ STARTA PROGRAMMA

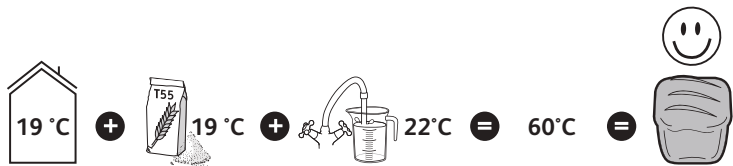
Lai nodrošinātu, ka ēdiens ir gatavs vēlamajā laikā, ierīci var ieprogrammēt līdz pat 15 stundas iepriekš. Lūdzu, skatiet ciklu tabulu (skat. lietošanas norādījumu beigās).

Šo soli var veikt pēc tam, kad ir izvēlēta programma, garozas krāsa un svars. Tiek attēlots programmas laiks. Lai regulētu atliktā starta laiku, nospiediet  un . Ierīcē tiek rādīts kopējais ilgums līdz cepšanas beigām. Iedegas . Nospiediet , lai palaistu atliktā starta programmu. Ja izdarījāt kļūdu, vai vēlaties mainīt laika iestatījumu, turiet nospiestu pogu , līdz atskan skaņas signāls. Tiek parādīts noklusējuma laiks. Sāciet darbības no jauna.

Dažas sastāvdaļas var ātri sabojāties. Neizmantojiet atliktā starta programmu receptēm, kuru sastāvā ir svaigs piens, olas, jogurts, siers, svaigi augļi.

## PRAKTISKI PADOMI

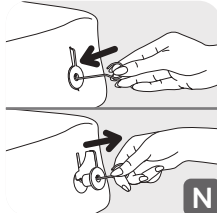


1. Visām izmantotajām sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā (ja nav norādīts citādi) un precīzi nosvērtām. **Šķidrumu mērīšanai lietojiet komplektā esošo mērkrūzi. Lietojiet pievienoto mērkaroti, lai nomērītu tējkarotei atbilstošu daudzumu vienā pusē, ēdamkarotei – otrā.** Neprecīzi mērījumi sniegs sliktus rezultātus. **Maizes pagatavošanu ļoti ietekmē gaisa temperatūra un mitrums.** Karstā laikā ieteicams lietot vēsāku šķidrumu nekā parasti. Tāpat aukstā laikā var būt nepieciešams uzsildīt ūdeni vai pienu (nekad nepārsniedzot 35 °C).



2. Lietojiet sastāvdaļas, kurām nav beidzies derīguma termiņš, un glabājiet tās vēsā, sausā vietā.
3. Milti jānosver precīzi, izmantojot virtuves svarus. **Izmantojiet sauso maizes raugu** (paciņās).
4. Lietošanas laikā neveriet valā vāku (ja vien nav norādīts citādi).
5. Ievērojiet precīzu sastāvdaļu secību un receptēs norādītos daudzumus. Sākumā ielejiet šķidrumus, tad lieciet cietos produktus. **Raugš nedrīkst saskarties ar šķidrumiem vai sāli. Pārāk daudz rauga novājina mīklas struktūru, tā pārāk daudz uzrūgs un pēc tam cepšanas laikā saplaks.**

### Vispārējā secība:

- Šķidrās sastāvdaļas (mīksts sviests, eļļa, olas, ūdens, piens)
- Sāls
- Cukurs
- Pirmā puse miltu
- Piena pulveris
- Īpašas cietās sastāvdaļas
- Otrā puse miltu
- Raugs (ja nav ievietots dozatorā)

6. Strāvas padeves pārtraukuma laikā, kas nav ilgāks 7 minūtēm, iekārta saglabā savu statusu un atsāk darbību, tiklīdz strāvas padeve ir atjaunota.
7. Ja vēlaties izmantot maizes ciklus tieši vienu pēc otra, nogaidiet aptuveni 1 stundu starp abiem cikliem, lai iekārta atdziest, kā arī lai novērstu iespējamās problēmas maizes cepšanas procesā.
8. Izņemot maizi no pannas, var gadīties, ka mīcīšanas lāpstiņa paliek iestrēgusi maizē. Lai šādā gadījumā to uzmanīgi izņemtu, lietojiet āķi.  **N**
9. Lai izslēgtu maizes cepšanas ierīci, nospiediet pogu  un paturiet to nospiestu 3 sekundes.
10. Lai pārtrauktu skaņas signālu, nospiediet pogu  un paturiet to nospiestu 3 sekundes.

## Brīdinājumi par bezglutēna produktiem paredzēto programmu izmantošanu

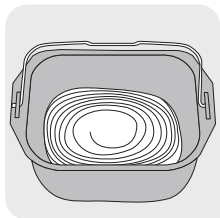
Lai pagatavotu bezglutēna maizi vai kūkas, izmantojiet izvēlni 1, 2 vai 3. Katrai programmai ir pieejams viens svars.

Bezglutēna maize un kūkas ir piemērotas cilvēkiem, kuriem ir glutēna nepanesamība (celiakija) attiecībā uz vairākos graudaugos esošo glutēnu (kviešos, miežos, rudzos, auzās, speltā u.c.).

Ir svarīgi nodrošināt, lai nenotiktu sajaukšanās ar miltiem, kuros ir glutēns. Esiet īpaši uzmanīgi, tirot pannu un mīcīšanas lāpstiņu, kā arī visus izmantotos instrumentus, kad gatavojat bezglutēna maizi un kūkas. Pārliecinieties arī par to, lai izmantotajā raugā nebūtu glutēna. Bezglutēna receptes ir izstrādātas, izmantojot gatavos maisījumus bezglutēna maizei, tie varētu būt "Schär" vai "Valpiform" tipa maisījumi.

- Lai neveidotos kunkuļi, miltu maisījumi kopā ar raugu ir jāizsijā.
- Kad programma ir palaista, mīcīšanas procesā ir nepieciešams palīdzēt samaisīt mīklu: nesajaukušās sastāvdaļas ir jānokasa no pannas malām uz centru, lietojot nemetālisku lāpstiņu.
- Bezglutēna maize uzbrīst mazāk nekā parastā maize. Tā ir blīvāka un gaišāka nekā parastā maize.
- Izmantojot dažādu ražotāju gatavos maisījumus, rezultāti var atšķirties: iespējams, ka recepte ir jāpielāgo. Tādēļ ir ieteicams veikt dažus testus (skat. piemēru tālāk).

Piemērs: pielāgojiet šķidruma daudzumu.



Pārāk šķidra



Vajadzīgā konsistence



Pārāk sausa

Izņēmums: kūkas mīklai ir jābūt drīzāk šķidrāi.

## INFORMĀCIJA PAR SASTĀVDAĻĀM

### SASTĀVDAĻU IZVĒLE MAIZEI

**Raugi:** maize tiek gatavota, izmantojot maizes raugu. Šāda veida raugs pieejams vairākos veidos: mazi presēta rauga kubiņi, aktīvs sausais raugs, ko nepieciešams samitrināt, vai sauss šķīstošais raugs. Raugu pārdod lielveikalos (konditorejas vai svaigo produktu nodaļā), bet presētu raugu varat iegādāties arī pie sava maiznieka.

Raugu var tieši pievienot ierīces pannā kopā ar citām sastāvdaļām vai ievietot rauga dozatorā (tikai sauso raugu). Lai svaigais raugs labāk izšķīstu, to ieteicams rūpīgi sadrupināt ar pirkstiem.

Ievērojiet norādītos daudzumus (skat. ekvivalentu tabulu tālāk).

Sausā un presētā rauga daudzuma/svara ekvivalenti:

Sausais raugs (tēj.k.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Presēts raugs (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

**Milti:** Ieteicams lietot T55 miltus, ja vien receptēs nav norādīts citādi. Ja maizes, brioša vai piena maizes pagatavošanai izmantojat speciālus miltu maisījumus, nepārsniedziet maksimālo mīklas daudzumu 750 g (milti + ūdens).

Miltu kvalitāte var ietekmēt gatavās maizes kvalitāti.

- Glabājiet miltus hermētiski noslēgtā traukā, jo tie reaģē uz atmosfēras apstākļu svārstībām (mitrumu). Pievienojot maizes mīklai auzas, klijas, kviešu dīgļus, rudzus vai veselus graudus, gatavā maize būs blīvāka un nebūs tik gaišga.
- Jo vairāk milti satur veselus graudus, t.i. satur vairāk kviešu grauda ārējā apvalka (T>55), jo mīkla mazāk rūgs, un jo blīvāka būs maize.
- Tirdzniecībā ir pieejami arī gatavi maisījumi maizes pagatavošanai. Skatiet ražotāja ieteikumus par šo maisījumu lietošanu.

**Bezglutēna milti:** ja maizes cepšanai aizvien biežāk tiek izmantoti šāda veida milti, ir nepieciešams izmantot bezglutēna maizes programmu. Ir pieejami ļoti daudz miltu veidu, kas nesatur glutēnu. Zināmākie ir griķu, rīsu (balto vai pilngraudu), kvinojas, kukurūzas, kastaņu, prosas un sorgo milti. Lai bezglutēna maizei piešķirtu it kā glutēna elastību, svarīgi ir sajaukt vairākus miltu veidus, kā arī pievienot biezinātājus.

**Bezglutēna maizēm lietojamie biezinātāji:** lai iegūtu pareizu konsistenci un mēģinātu imitēt glutēna elastīgumu, maisījumiem var pievienot nedaudz ksantāna un/vai guāra sveķu.

**Gatavi bezglutēna maisījumi:** atvieglo bezglutēna maizes gatavošanu, jo satur biezinātājus, un tiem ir priekšrocība, ka tie tiešām nesatur glutēnu, turklāt daži arī ir organiski milti.

Katra ražotāja gatavajam miltu maisījumam ir atšķirīgi rezultāti.

**Cukurs:** neizmantojiet gabalcukuru. Cukurs baro raugu, piešķir maizei labu garšu un uzlabo garozas krāsu.

**Sāls:** regulē rauga darbību un piešķir maizei garšu.

**Tas nedrīkst saskarties ar raugu pirms gatavošanas sākšanas.**

Tas uzlabo arī mīklas struktūru.

**Ūdens:** izšķīdina un aktivizē raugu. Tas izšķīdina arī miltos esošo cieti un ļauj izveidot klaipu. Ūdeni var pilnībā vai daļēji aizvietot ar pienu vai citiem šķidrumiem. **Izmantojiet šķidrumu istabas temperatūrā, izņemot bezglutēna maizei, kuras gatavošanai nepieciešams silts ūdens (aptuveni 35 °C).**

**Tauki un eļļas:** tauki padara maizi mīkstāku. Maize labāk un ilgāk glabāsies. Pārāk daudz tauku palēnina mīklas uzrūgšanu. Ja izmantojat sviestu, sadaliet to mazos gabaliņos vai atlaidiniet. Neizmantojiet kausētu sviestu. Neļaujiet taukiem saskarties ar raugu, jo tie var aizkavēt rauga izšķīšanu.

**Olas:** uzlabo maizes krāsu un veicina klaipa formas veidošanos. Ja izmantojat olas, atbilstoši samaziniet šķidruma daudzumu. Sasietiet olu un pievienojiet šķidrumu, līdz iegūstat receptē norādīto šķidruma daudzumu.

**Receptes ir izstrādātas, paredzot vidēja izmēra 50 g olu;** ja olas ir lielākas, pievienojiet nedaudz vairāk miltu, bet, ja olas ir mazākas — mazāk miltu.

**Piens:** pienam piemīt emulgējošs efekts, kas veido viendabīgākas poras, un tādējādi klaips izskatās pievilcīgāks. Var lietot svaigu pienu vai piena pulveri. Ja izmantojat piena pulveri, pievienojiet tik daudz ūdens, cik sākotnēji bija paredzēts pievienot pienu. Kopējam apjomam ir jābūt vienādam ar receptē norādīto daudzumu.

**Garšvielas un garšaugi:** Dažas papildu sastāvdaļas (riekstus, sēklas, rozīnes, šokolādes skaidiņas, žāvētus augļus, garšaugus) gatavošanas cikla sākumā var ievietot arī dozatorā (1). Ņemiet vērā, ka dažas sastāvdaļas (taukainas un mitras sastāvdaļas, piemēram, sieru un šķiņķi) nevar ievietot dozatorā, jo tās var pielipt dozatora malām. Šīs sastāvdaļas gatavošanas procesa sākumā var ievietot tieši maizes pannā.

## SASTĀVDAĻU IZVĒLE JOGURTAM

### Piens

**Kāda veida pienu es varu izmantot?**

Jūs varat izmantot visa veida pienu (piemēram, gov, kazas, aitas pienu, sojas pienu vai citu pienu uz augu bāzes). Atkarībā no izmantotā piena veida jogurta konsistence var atšķirties. Izmantošanai ierīcē ir piemērots svaigs piens, ilgākai glabāšanai paredzētais piens, un visi tālāk aprakstītie piena veidi:

- **Sterilizēts, ilgākai glabāšanai paredzēts piens:** No UHT piena pagatavots jogurts ir stingrāks. No daļēji atkrejota piena izgatavots jogurts nav tik stingrs. Alternatīvi varat izmantot daļēji krejotu pienu un pievienot 1 vai 2 ēdamkarotes piena pulvera.
- **Pilnpiens:** no šī piena pagatavots jogurts ir krēmīgāks, ar plānu plēvīti virsū.
- **Svaigs piens (piens no fermas):** šo pienu iepriekš nepieciešams uzvārit. Mēs iesakām to vārit pietiekami ilgu laiku. Pirms liešanas ierīcē atdzesējiet to.
- **Piena pulveris:** no šī piena pagatavots jogurts ir ļoti krēmīgs. Vienmēr ievērojiet ražotāja norādījumus uz iepakojuma.

### Fermentētājs

#### Jogurtam

Fermentētājs varētu būt:

- **vienkāršs jogurts** no veikala ar visvēlāko derīguma termiņu.
- **Saldēti žāvēti fermentētāji vai piena kultūras.** Šādā gadījumā ievērojiet aktivizēšanas ilgumu, kas norādīts fermentētāja lietošanas norādījumos. Šīs vielas ir pieejamas lielveikalos, aptiekās un atsevišķos veselīgas pārtikas veikalos.
- Kāds no jūsu **nesen pagatavotajiem jogurtiem** – tam jābūt vienkāršam jogurtam, iespējami svaigākam. Šo procesu sauc par “kultūru”.

**Šīs vielas var pārstāt darboties pārāk augstā temperatūrā.**

## Fermentācijas laiks

- Atkarībā no izmantotajām pamata sastāvdaļām un vēlamā rezultāta jogurta fermentācija ilgst no 6 līdz 12 stundām.



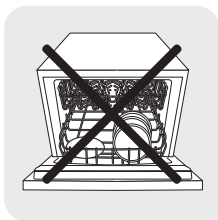
Kad pagatavošana ir pabeigta, ievietojiet jogurtu ledusskapī vismaz uz 4 stundām un tad izmantojiet 7 dienu laikā.

## Sūkalu ieraugs (mīkstajam, baltajam sieram)

Siera pagatavošanai varat izmantot sūkalu ieraugu vai kādu skābu šķidrums, piem., citronu sulu vai etiķi, kas sarauzdzē pienu.

## TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai pilnībā atdzist.
- Nomazgājiet pannu un mīcīšanas lāpstiņu ar karstu ziepjūdeni. Ja mīcīšanas lāpstiņa ir pielipusi pannai, iemērciet to uz 5 līdz 10 minūtēm.
- Citas sastāvdaļas notīriet ar mitru sūkli. Rūpīgi nosusiniet.
- Nevienu no daļām nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.**
- Neizmantojiet mājāsaimniecības tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus sūklus vai spirtu. Izmantojiet mīkstu, mitru drānu.
- Nekādā gadījumā nemērciet ūdeni ierīces korpusu un vāku.







## AR RECEPTĒM SAISTĪTU PROBLĒMU NOVĒRŠANAS CEĻVEDIS

Vai nevarat sasniegt cerētos rezultātus? Šī tabula jums palīdzēs.	Maize uzrūgst pārāk daudz	Maize pēc pārmērīgas uzrūgšanas saplok	Maize uzrūgst nepietiekami	Garozā nav pietiekami zeltaina	Sāni ir brūni, bet maize nav pilnībā izcepusies	Virspuse un sāni ir miltaini
Cepšanas laikā tika nospiesta poga	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Nepietiek miltu.		●				
Pārāk daudz miltu.			●			●
Nepietiek rauga.			●			
Pārāk daudz rauga.		●		●		
Nepietiek ūdens.			●			●
Pārāk daudz ūdens.		●			●	
Nepietiek cukura.			●			
Sliktas kvalitātes milti.			●	●		
Nepareizas sastāvdaļu proporcijas (pārāk daudz).	●					
Pārāk karsts ūdens.		●				
Pārāk auksts ūdens.			●			
Nepareiza programma.			●	●		

Vai neizdodas sasniegt vēlamo rezultātu? Šī tabula palīdzēs identificēt risinājumu.	Šķidrš jogurts	Jogurts ir pārāk skābs	Jogurtā ir ūdens	Jogurts ir dzeltenīgs
Fermentācijas laiks ir pārāk īss.	●			
Fermentācijas laiks ir pārāk garš.		●		●
Nepietiekams fermentētāja daudzums, vai arī fermentētāja viela ir nedzīva vai neaktīva.	●			
Jogurta trauks nebija pienācīgi iztīrīts.	●			●
Izmantotajā pienā nav pietiekami liels tauku saturs (daļēji krejots piens, nevis pilnpiens).	●			
Uz trauka bija atstāts vāks.			●	
Tika izmantota nepareizā programma.	●			●

## TEHNISKO PROBLĒMU NOVĒRŠANAS CEĻVEDIS

PROBLĒMAS	CĒĻŅI – RISINĀJUMI
Mīcīšanas lāpstiņa pielipusi pannai.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pamērcējiet pirms izņemšanas.</li> </ul>
Nospiežot  , nekas nenotiek.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ekrānā redzams un mirgo paziņojums E01, ierīce atskaņo skaņas signālu: ierīce ir pārāk karsta. Nogaidiet vienu stundu starp diviem cikliem.</li> <li>• Ekrānā redzams un mirgo paziņojums E00, ierīce atskaņo skaņas signālu: ierīce ir pārāk auksta. Pagaidiet līdz tā uzsilis līdz istabas temperatūrai.</li> <li>• Ekrānā redzams un mirgo paziņojums HHH un EEE, ierīce atskaņo skaņas signālu: darbības traucējumi. Pilnvarotam personālam ir jāveic ierīces apkope.</li> <li>• Ieprogrammēts atliktais starts.</li> </ul>
Nospiežot  , motors darbojas, bet mīcīšana nenotiek.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panna nav ielikta pareizi.</li> <li>• Nav ielikta mīcīšanas lāpstiņa vai tā ielikta nepareizi. Abos iepriekš norādītajos gadījumos apstādiniet ierīci manuāli, turot nospiestu pogu . Sāciet gatavošanu no jauna.</li> </ul>
Pēc atliktā starta maize nav pietiekami uzrūgusi vai nekas nenotiek.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pēc atliktā starta programmas uzstādīšanas aizmirsāt nospiegt .</li> <li>• Raugs ir saskāries ar sāli un/vai ūdeni.</li> <li>• Nav mīcīšanas lāpstiņas.</li> </ul>
Deguma smaka.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dažas sastāvdaļas ir izkrikušas no pannas: atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist, pēc tam iztīriet iekšpusi ar mitru sūkli, neizmantojot tīrīšanas līdzekļus.</li> <li>• Mīkla ir pārplūdusi: izmantots pārāk liels sastāvdaļu daudzums, jo īpaši šķidrums. Ievērojiet receptē norādītās proporcijas.</li> </ul>
Papildu sastāvdaļas iestrēgst dozatorā.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dozatorā ir pārāk daudz sastāvdaļu. Nepārpildiet dozatoru. Vāku ir jāvar viegli aizvērt.</li> <li>• Neievietojiet dozatorā taukainas, lipīgas un mitras sastāvdaļas.</li> </ul>

## ОПИС



- 1 Кришка
  - a Дозатор
    - (1) Дозатор для дополнительных ингредиентов
    - (2) Дозатор для дрожжей
- 2 Панель керування
  - a Екран
  - b Вибір програм
  - c Кнопка налаштування
  - d Вибір ваги виробу
  - e Кнопка налаштування запуску із затримкою і часу
  - f Вибір кольору скоринки
  - g Кнопка пуску/зупинки
  - h Світловий індикатор роботи
- i Активация дозатора для дополнительных ингредиентов
- j Активация дозатора для дрожжей
- k Налаштування часу
- l Налаштування температури
- 3 Форма для хліба
- 4 Мішалки
- 5 Мірний стакан
- 6 Дозатор для відмірювання інгредієнтів чайними/столовими ложками
- 7 Гачок для піднімання мішалок
- 8 Кришка для зберігання
- 9 Ємність для сироватки
- 10 Ємність для йогурту

**Рівень звукової потужності, виміряний для цього виробу, становить 66 дБа.**



## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Видаліть усі пакувальні матеріали, наклейки та інші комплектуючі як зовні, так і зсередини чайника — **A**.
- **Очистіть усі компоненти та прилад вологою тканиною.**

## КОРОТКИЙ ПОСІБНИК

- Розмотайте шнур і ввімкніть штекер у заземлену розетку. Після звукового сигналу на екрані автоматично вмикається програма 1 — **I**.
- Під час першого використання може з'явитися незначний запах і дим.
- Вийміть форму для хліба, піднявши її за ручку. Потім установіть мішалки — **B** — **D**.
- Додайте інгредієнти до форми у рекомендованому порядку (див. розділ КОРИСНІ ПОРАДИ). Додайте дріжджі в дозатор (2) — **H**. Переконайтеся, що всі інгредієнти точно зважені — **E** — **F**.
- Установіть форму для хліба — **G**.
- Закрийте кришку.
- Виберіть необхідну програму за допомогою кнопки .
- Натисніть кнопку . Дві позначки таймера блимають. Вмикається індикатор роботи — **J** — **K**.

UK



- Наприкінці циклу приготування натисніть  та вимкніть хлібопіч, від'єднавши штепсельну вилку шнура живлення від розетки. Вийміть форму для хліба. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, оскільки ручка форми для хліба та внутрішня сторона кришки нагріваються. Дістаньте хліб, поки він гарячий, і покладіть на решітку на 1 годину, щоб він охолонув — .

## Щоб ознайомитися з новою хлібопіччю, рекомендуємо почати з рецепта ФРАНЦУЗЬКОГО ХЛІБА.

ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ (програма 9)	ІНГРЕДІЄНТИ — ч. л. = чайна ложка — ст. л. = столова ложка	
КОЛІР СКОРИНКИ = СЕРЕДНІЙ	1. ВОДА = 365 мл 2. СІЛЬ = 2 ч. л.	3. ОБДИРНЕ БОРОШНО (T55) = 620 г 4. ДРІЖДЖИ = 1½ ч. л.
ВАГА = 1000 г		

## ВИКОРИСТАННЯ ХЛІБОПЕЧІ


### Вибір програми


-  **Кнопка меню** дозволяє вибрати необхідну програму. Щоразу, коли ви натискаєте кнопку , цифра на екрані дисплея переходить до наступної програми.

ПРОГРАМА	ХЛІБОПІЧ PAIN & TRESORS	ХЛІБОПІЧ PAIN & TRESORS MAISON	
Безглютеновий пряний хліб	1	1	Програма для приготування страв із низьким вмістом цукру та жирів. Ми рекомендуємо використовувати готову суміш (див. попередження щодо використання програм для безглютенової випічки).
Безглютеновий солодкий хліб	2	2	Програма використовується для рецептів із низьким вмістом цукру та жиру (наприклад, бріош). Ми рекомендуємо використовувати готову суміш.
Безглютеновий пиріг	3	3	Програма для приготування безглютенових пирогів із розпушувачем. Ми рекомендуємо використовувати готову суміш.
Цільнозерновий хліб швидкого випікання	4	4	Використовуйте цю програму для більш швидкого приготування цільнозернового хліба.
Цільнозерновий хліб	5	5	Виберіть цю програму для випічки із цільнозернового борошна.
Хліб без солі	6	6	Хліб — це один із продуктів харчування, який забезпечує найбільше щоденне споживання солі. Зменшення споживання солі дозволяє знизити ризик серцево-судинних захворювань.
Супершвидкий хліб	7	7	Хліб, випечений із використанням програм швидкого випікання, є більш компактним, ніж хліб, випечений із використанням інших програм.



ПРОГРАМА	ХЛІБОПІЧ PAIN & TRESORS	ХЛІБОПІЧ PAIN & TRESORS MAISON	
Житній хліб	8	8	Виберіть цю програму, якщо використовується велика кількість житнього борошна або інших круп цього типу (наприклад, гречки, спельти).
Французький хліб	9	9	Використовуйте цю програму для приготування традиційного французького білого хліба з більш товстою скоринкою.
Солодкий хліб	10	10	Ця програма підходить для рецептів типу бріош із більшим вмістом жирів і цукру. Якщо ви використовуєте готові суміші, то слідуйте за тим, щоб загальна вага тіста не перевищувала 750 г.
Ручний режим	—	11	Використовуйте цю програму для налаштування власних параметрів випічки, від температури до часу (див. таблицю нижче).
Опара	11	12	Використовуйте цю програму для приготування тіста для піци, хліба або вафель. Ця програма не призначена для приготування їжі.
Пасти	12	15	Використовуйте цю програму для приготування італійської пасти або тіста для пирогів із скоринкою.
Тісто для пісочної випічки	—	14	Використовуйте цю програму для приготування тіста для домашніх пирогів.
Пиріг	13	13	Використовуйте цю програму для приготування пирогів із розпушувачем. Для цієї програми доступне налаштування ваги лише 750 г.
Тільки приготування	14	16	Використовуйте цю програму для встановлення часу від 10 до 70 хв. Її можна обрати самостійно та використовувати: а) після завершення програми «Опара»; б) для підігрівання або утворення хрусткої скоринки вже готового охолодженого хліба; в) для завершення приготування хліба в разі тривалого збою в мережі електроживлення під час циклу випікання.
Каша	15	17	Використовуйте цю програму для приготування каші та рисового пудингу. Будьте обережні, оскільки при відкритті кришки з ємності виходить гаряча пара й конденсат.
Крупи	16	18	Використовуйте цю програму для приготування пудингів із рису, манки та гречки. Будьте обережні, оскільки при відкритті кришки з ємності виходить гаряча пара й конденсат.
Варення	17	19	Використовуйте цю програму для приготування домашнього варення. Будьте обережні, оскільки при відкритті кришки з ємності виходить гаряча пара й конденсат.
Йогурт	18	20	Ця програма дозволяє приготувати йогурт на основі пастеризованого коров'ячого, козячого або соєвого молока. Установіть ємність для йогурту у форму (без кришки, без фільтра для сироватки). Після приготування продукт необхідно зберігати в холодному місці й вжити протягом 7 днів.
Питний йогурт	19	21	Дозволяє готувати питний йогурт із пастеризованого молока. Установіть ємність для йогурту у форму (без кришки). Перед зживанням гарно струсіть. Після приготування продукт необхідно зберігати в холодному місці й вжити протягом 7 днів.
Домашній сир	20	22	Дозволяє готувати сир із кислого коров'ячого або козячого молока. Установіть ємність для сироватки в ємність для йогурту (без кришки) та помістіть обидві в форму. Обов'язковий етап висихання. Після приготування продукт необхідно зберігати в холодному місці й вжити протягом 2 днів.

## ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ РУЧНОГО РЕЖИМУ


	Натискання кнопки «Вибір»		Значення за замовчуванням	Доступні налаштування	Коментарі
 Замішування	1	Час перемішування	00:09 хв.	від 0:03 хв. до 00:10 хв. 1 хв. через 1 хв	Ви можете зменшити час перемішування, якщо інгредієнти перемішуються легко.
	2	Температура перемішування °C	(1) Без ферментації	(1) Без ферментації (2) Повільна ферментація (3) Швидка ферментація	Збільшить температуру, якщо борошно перемішується важко.
	3	Час замішування	00:27 хв.	від 00:00 хв. до 00:35 хв. 1 хв. через 1 хв	Збільшить час, якщо борошно грубе або з високим рівнем глютену. Для борошна з низьким вмістом глютену зменшить час замішування.
	4	Температура замішування °C	(1) Без ферментації	(1) Без ферментації (2) Повільна ферментація (3) Швидка ферментація	Збільшить температуру, якщо борошно перемішується важко. Будьте обережні: замішування тіста за високої температури може пошкодити дріжджі й перешкодити підняттю хліба.
	5	Дозатор горіхів ввімкн./вимкн.	ВВІМКН.	ВВІМКН. або ВИМКН.	—
	6	Дозатор дріжджів ввімкн./вимкн.	ВВІМКН.	ВВІМКН. або ВИМКН.	—

	Натискання кнопки «Вибір»		Значення за замовчуванням	Доступні налаштування	Коментарі
 Підняття тіста	7	Час першого підняття	00:23 хв.	від 00:00 хв. до 00:35 хв. 1 хв через 1 хв	Час підняття тіста залежить від його якості й температури ферментації.
	8	Температура першого підняття °C	(2) Повільне підняття	(1) Дуже повільне підняття (2) Нормальне підняття (3) Швидке підняття	Повільна ферментація збільшує час підняття для кращого смаку й пружності хліба. Швидка ферментація прискорює підняття, але може погано вплинути на пружність хліба.
	9	Перше відкидання	ВВІМКН.	ВВІМКН. або ВИМКН.	Відкидання дозволяє видалити вуглекислий газ із тіста, щоб надати йому міцність. Не використовуйте відкидання для безглютенового хліба.
	10	Час другого підняття	00:25 хв.	від 00:00 хв. до 3:00 хв. 1 хв через 1 хв	Час підняття тіста залежить від його якості й температури ферментації.
	11	Температура другого підняття °C	(2) Нормальне підняття	(1) Дуже повільне підняття (2) Нормальне підняття (3) Швидке підняття	Повільна ферментація збільшує час підняття для кращого смаку й пружності хліба. Швидка ферментація прискорює підняття, але може погано вплинути на пружність хліба.
	12	Друге відкидання	ВВІМКН.	ВВІМКН. або ВИМКН.	Відкидання дозволяє видалити вуглекислий газ із тіста, щоб надати йому міцність. Не використовуйте відкидання для безглютенового хліба.
	13	Час третього підняття	00:20 хв.	від 00:00 хв. до 3:00 хв.	Час підняття тіста залежить від його якості й температури ферментації.
	14	Температура третього підняття °C	(2) Нормальне підняття	(1) Дуже повільне підняття (2) Нормальне підняття (3) Швидке підняття	Повільна ферментація збільшує час підняття для кращого смаку й пружності хліба. Швидка ферментація прискорює підняття, але може погано вплинути на пружність хліба.




	Натискання кнопки «Вибір»		Значення за замовчуванням	Доступні налаштування	Коментарі
 Випікання	15	Час випікання	00:53 хв.	від 0:10 хв. до 1:30 хв. 1 хв через 1 хв	Збільшення часу випікання дозволяє отримати більш сухий хліб.
	16	Температура випікання °C	(4)	(1) Світлий солодкий хліб або пиріг (2) Середній пиріг (3) Середній солодкий хліб / світлий хліб (4) Темний солодкий хліб / середній хліб (5) Темний хліб / середній французький хліб (6) Темний французький хліб (7) Найвища температура	Температура випікання дозволяє змінювати колір і товщину скоринки.
 Збереження тепла	17	Автоматичне збереження тепла	ВВІМКН.	ВВІМКН. або ВИМКН.	Не залишайте хліб у формі, якщо ви відключили функцію збереження тепла, інакше він стане вологим.

## Вибір ваги хліба

Натисніть кнопку , щоб встановити вагу — 500, 750 або 1000 г. Навпроти вибраного значення ввімкнеться світловий індикатор. Вагу наведено для довідки. Деякі програми не передбачають вибір ваги. Див. таблицю циклів наприкінці інструкції з експлуатації.

## Вибір ступеню підрум'янювання

Можливі три варіанти підрум'янювання: легке/середнє/сильне. Якщо ви бажаєте змінити налаштування за замовчуванням, натискайте кнопку , доки світловий індикатор не ввімкнеться навпроти вибраного значення. Деякі програми не передбачають вибір ступеню підрум'янювання. Див. таблицю циклів наприкінці інструкції з експлуатації.

## Увімкнення/вимкнення дозаторів

Натисніть кнопку налаштування (2c), щоб увімкнути або вимкнути дозатори.



На РК-дисплеї з'являться піктограми двох дозаторів, якщо для вибраної програми доступна функція дозатора.

Якщо для вибраної програми доступна функція дозатора, ви можете відключити дозатор для горіхів, дозатор для дріжджів або обидва дозатора.

Щоб відключити дозатор, натисніть кнопку налаштування (2c). На РК-дисплеї почне блимати піктограма дозатора горіхів. Швидко натисніть кнопку налаштування, щоб залишити дозатор для горіхів ввімкненим, або натисніть і утримуйте її, щоб вимкнути його. Натисніть кнопку налаштування (2c) ще раз, щоб увімкнути або вимкнути дозатор дріжджів. На РК-дисплеї з'явиться і почне блимати піктограма дозатора дріжджів. Швидко натисніть кнопку налаштування, щоб залишити дозатор дріжджів включеним, або натисніть і утримуйте її, щоб вимкнути його.

Використовуйте тільки сухі швидкодійчі дріжджі для дозатора дріжджів.

## Запуск/зупинка

Натисніть кнопку  для вмикання приладу. Відлік часу розпочинається. Щоб зупинити програму або скасувати програму запуску із затримкою, натисніть і утримуйте протягом 3 секунд кнопку .

UK

## РОБОТА ХЛІБОПЕЧІ

У таблиці циклів (наприкінці інструкції з експлуатації) описано всі етапи процесу приготування залежно від вибраної програми. Світловий індикатор указує на поточний етап виконання програми.

### 1. Замішування

Цей цикл дозволяє сформувати структуру тіста, щоб воно добре піднялося. Для кращого підняття тіста покладіть у дозатор (2) сухі швидкодіючі дріжджі.

Упродовж цього циклу ви можете додавати різні інгредієнти: сухофрукти, оливки тощо. Деякі із цих додаткових інгредієнтів на початку приготування можна покласти в дозатор (1): горіхи, насіння, родзинки, шоколадні чіпси, сухофрукти, трави. Будьте обережні: деякі інгредієнти не можна класти в дозатор, оскільки вони можуть прилипнути до стінок дозатора: жирні та вологі інгредієнти, а також сир і шинка. Ці інгредієнти ви можете покласти прямо у форму для хліба на початку приготування.

### 2. Підняття тіста

Період активації дріжджів, завдяки яким хліб піднімається і утворює характерний аромат.

### 3. Випікання

Перетворює тісто в хліб і забезпечує його підрум'янювання та хрусткість скоринки.





### 4. Збереження тепла


Зберігає хліб теплим протягом 1 години після випікання. У будь-якому випадку рекомендуємо вийняти хліб з форми після завершення випікання.

Протягом наступної години в режимі збереження тепла на дисплеї залишається значення 0:00. Наприкінці циклу збереження тепла прилад кілька разів подає звуковий сигнал і автоматично вимикається.

## ПРОГРАМА ЗАПУСКУ ІЗ ЗАТРИМКОЮ

Ви можете запрограмувати прилад заздалегідь (із затримкою початку роботи до 15 годин), щоб отримати відповідний продукт у бажаний час. Див. таблицю циклів (наприкінці інструкції з експлуатації).

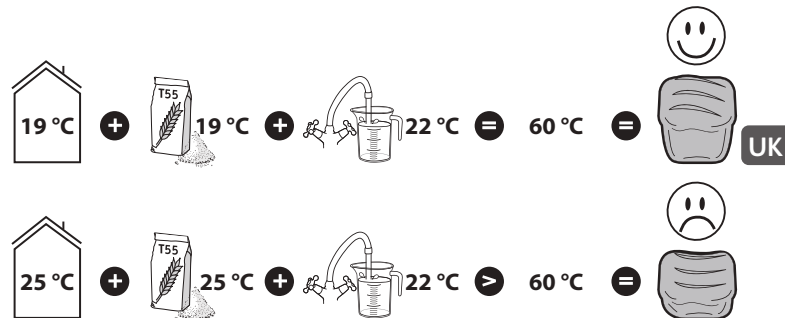
Відлік починається після вибору програми, ступеня підрум'янювання та ваги. На екрані відображається програма. Для налаштування запуску із затримкою натисніть на  та . На дисплеї приладу з'явиться загальний час до завершення приготування. Індикатор  вмикається. Натисніть , щоб запустити програму запуску із затримкою.

Якщо ви зробили помилку або хочете змінити налаштування часу, натисніть і утримуйте кнопку , доки не пролунає звуковий сигнал. На екрані відобразиться час за замовчуванням. Повторіть операцію.

Певні інгредієнти дуже швидко псуються. Не використовуйте програму запуску із затримкою для страв із такими інгредієнтами: непастеризоване молоко, яйця, йогурти, сир, свіжі фрукти.



## КОРИСНІ ПОРАДИ

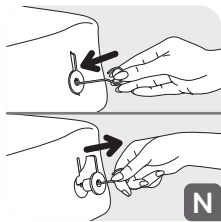
- Усі інгредієнти мають бути кімнатної температури (якщо не зазначено інше) і правильно відміряні. **Відміряйте рідкі інгредієнти за допомогою мірного стакану з комплекту. Використовуйте надану в комплекті ложку для відмірювання інгредієнтів столовими (з одного боку) і чайними (з іншого боку) ложками.** Невірне відмірнання може стати причиною незадовільної якості виробів. **Процес приготування хліба є дуже чутливим до температури й вологості.** Якщо в приміщенні дуже жарко, у тісто варто додавати більш охолоджені рідкі інгредієнти, ніж зазвичай. За низької температури, можливо, доведеться підігрівати воду або молоко (але не вище 35 °C).



- Використовуйте всі інгредієнти до кінцевого терміну їхнього використання, зберігайте їх у прохолодному сухому місці.
- Борошно потрібно зважувати на точних кухонних вагах. **Використовуйте сухі хлібопекарські дріжджі** (у пакетіку).
- Не відкривайте кришку під час приготування (якщо не зазначено інше).
- Точно дотримуйтеся послідовності додавання інгредієнтів і їхньої кількості, указаних у рецепті. Спочатку заливайте рідкі інгредієнти, потім засипайте тверді інгредієнти. **Дріжджі не мають вступати в контакт із рідиною або сіллю. Завелика кількість дріжджів робить структуру хліба більш чутливою: тісто дуже високо підіймається, а потім сильно спадає при випіканні.**

#### Загальна послідовність, якої необхідно дотримуватися:

- Рідкі інгредієнти (м'яке вершкове масло, олія, яйця, вода, молоко)
  - Сіль
  - Цукор
  - Перша половина борошна
  - Сухе молоко
  - Спеціальні тверді інгредієнти
  - Друга половина борошна
  - Дріжджі (якщо не використовується дозатор)
- У разі нетривалого збою електроживлення (до 7 хвилин) прилад зберігає поточний режим і продовжить роботу після відновлення живлення.
  - Якщо потрібно запустити 2 цикли приготування хліба один за одним, почекайте приблизно 1 годину між двома циклами, щоб хлібопіч охолотила й ніщо не вплинуло на якість хліба.
  - Перевертаючи хліб, ви можете виявити, що в ньому застрягла мішалка. У цьому випадку використовуйте гачок, щоб акуратно її вийняти.  
Для цього вставте гачок у вісь мішалки та потягніть її, щоб витягнути.
  - Щоб вимкнути хлібопіч, натисніть кнопку  і утримуйте її протягом 3 секунд.
  - Щоб відключити звуковий сигнал, натисніть кнопку  і утримуйте її протягом 3 секунд.



## Попередження щодо використання програм для безглютенової випічки

Для приготування безглютенового хліба або пирогів слід використовувати програми 1, 2 та 3. Для кожної з програм можна задати лише одну вагу.

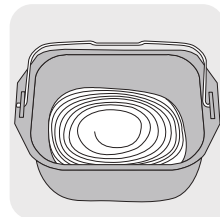
Безглютеновий хліб і пироги підходять людям із непереносимістю глютену (у результаті захворювань черевної порожнини), присутнього в більшості злаків (пшениця, ячмінь, жито, овес тощо).

Важливо уникати випадкового забруднювання продуктів залишками борошна з глютенном. Перш ніж приступати до приготування безглютенового хліба і пирогів, ретельно очистіть ємність, мішалки та все кухонне приладдя. Також переконайтеся, що дріжджі, які ви використовуєте, не містять глютену.

Безглютенові рецепти розроблено з використанням спеціальних сумішей (так званих готових сумішей) для приготування безглютенового хліба Schär або Valpiform.

- Щоб уникнути утворення грудочок, необхідно ретельно просіяти борошняну суміш із дріжджами.
- Відразу після запуску програми необхідно прийняти заходи для кращого результату замішування: відділити неперемішані інгредієнти від стінок форми, замішуючи їх у напрямку центру за допомогою неметалевої ложки.
- Безглютеновий хліб не піднімається так, як класичний. **Він має щільнішу структуру та блідіший колір у порівнянні зі звичайним хлібом.**
- Кінцевий результат може відрізнятись залежно від марки готової суміші: можливо, знадобиться дещо змінити рецепти. У зв'язку із цим рекомендується спочатку перевірити суміш (див. наведений нижче приклад).

Приклад: відрегулюйте кількість рідини.



Занадто рідке



Нормальне



Занадто сухе

**Виняток: тісто для пирогів/кексів має залишатися досить рідким.**

## ВИБІР ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХЛІБА

**Дріжджі.** Для приготування хліба використовують хлібопекарські дріжджі. Вони випускаються в різних формах: пресовані в невеликих кубиках, активні сухі, які необхідно з'єднати з водою, або моментальні сухі. Дріжджі продаються в супермаркетах (пекарнях або відділах свіжих продуктів), але також можна купити пресовані дріжджі у вашого пекаря.

Дріжджі можна додавати безпосередньо у форму для хліба з іншими інгредієнтами або в дозатор для дріжджів (тільки для сухих швидкодіючих дріжджів). Не забудьте розкришити пресовані дріжджі пальцями для їх кращого розподілу в тісті.

Дотримуйтеся рекомендованої кількості (див. наведену нижче таблицю відповідності).

Відповідність кількості / ваги сухих і пресованих дріжджів

Сухі дріжджі (у ч. л.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Пресовані дріжджі (у грамах)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

**Борошно.** Передбачається використання борошна вищого ґатунку (Т55), якщо не зазначено інше. У разі використання спеціальних сумішей борошна для приготування хліба, бріош або молочного хліба не закладайте більше 750 г тіста (борошна з водою).

Якість борошна також суттєво впливає на результат випікання.

- Зберігайте борошно в герметично запечатаному контейнері, оскільки воно реагує на зміни атмосферних умов (вологість). У разі додавання вівса, висівок, пшеничних зародків, жита або цільних зерен у тісто хліб стає більш щільним та менш пухким.
- Чим грубішим є борошно, тобто чим більшу часткову долю зернових оболонок воно містить ( $T > 55$ ), тим менше піднімається тісто (і тим щільніший хліб).
- На ринку також є готові до використання суміші для випікання хліба. Дотримуйтеся рекомендацій із використання виробника цих сумішей.

**Безглютенове борошно.** Велика кількість такого борошна в тісті вимагає використання програми для приготування безглютенового хліба. Існує велика кількість сортів борошна без вмісту глютену. Найбільш відомими видами борошна є гречане (з так званої «чорної пшениці»), рисове (біле або цільнозернове), борошно кіноа, кукурудзяне, каштанове та соргове.

Для відтворення еластичності глютену під час приготування безглютенового хліба необхідно змішати кілька сортів нехлібного борошна та додати загусники.

**Загусники для безглютенового хліба.** Для отримання необхідної консистенції і відтворення еластичності глютену ви можете додати в суміш ксантанову та/або гуарову камедь.

**Готові безглютенові суміші.** Вони полегшують приготування безглютенового хліба, оскільки вже містять необхідні загусники, їхня перевага — гарантована відсутність глютену, а деякі з них також є органічними.

Кінцевий результат може відрізнитися залежно від марки готової безглютенової суміші.

**Цукор.** Не використовуйте рафінад. Цукор живить дріжджі, надає хлібу смак і покращує колір скоринки.

**Сіль.** Сіль регулює активність дріжджів і надає смаку готовим виробам.

**Вона не має вступати в контакт із дріжджами до початку приготування.**

Також покращує структуру тіста.

**Вода.** Вода розмочує та активізує дріжджі. Вона також розмочує крохмаль, що міститься в борошні, і допомагає формуватися м'якушці. Воду, частково або повністю, можна замінити молоком або іншими рідинами. **Використовуйте рідину кімнатної температури, окрім безглютенового хліба, для приготування якого потрібна тепла вода (приблизно 35 °C).**

**Жири та олії.** Жири роблять хліб м'якішим. Такий хліб також довше зберігається. Завелика кількість жирів уповільнює підняття тіста. Якщо ви використовуєте вершкове масло, розріжте його на маленькі шматочки або розм'якшіть його. Не додавайте розтоплене масло. Стежте за тим, щоб дріжджі не контактували із жиром, оскільки це може перешкоджати насиченню дріжджів вологою.

**Яйця.** Вони покращують колір хліба та сприяють утворенню м'якушки. Якщо ви додаєте яйця, то потрібно пропорційно зменшити кількість використовуваної рідини. Розбийте яйце й додайте рідину до досягнення зазначеної в рецепті кількості.

**Рецепти розроблено з урахуванням яєць середнього розміру (50 грамів),** якщо ви використовуєте яйця більшого розміру, додайте трохи борошна; якщо вони меншого розміру — використовуйте менше борошна.

**Молюко.** Молоко діє як емульгатор, у результаті чого пори стають більш рівними й поліпшується зовнішній вигляд м'якушки. Ви можете використовувати свіже або сухе молоко. За використання сухого молока додайте до нього воду в кількості, що відповідає кількості звичайного молока: загальний об'єм має дорівнювати об'єму, указаному в рецепті.

**Ароматизатори та трави.** Деякі з додаткових інгредієнтів можна покласти в дозатор (1) на початку приготування: горіхи, насіння, родзинки, шоколадні чіпси, сухофрукти, трави. Будьте обережні! Деякі інгредієнти не можна класти в дозатор, оскільки вони можуть прилипнути до стінок дозатора: жирні та вологі інгредієнти, а також сир і шинка. Ці інгредієнти ви можете покласти прямо у форму для хліба на початку приготування.

## ВИБІР ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ЙОГУРТУ

### Молоко

#### Яке молоко використовувати?

Ви можете використовувати будь-яке молоко (наприклад, коров'яче, козяче, овече, соєве або інше молоко рослинного походження). Консистенція йогурту залежить від молока, що використовується. У цьому приладі можна використовувати як сире, так і пастеризоване молоко, а також усі види молока, що наведені нижче:

- **Стерилізоване молоко тривалого зберігання.** Ультрапастеризоване незбиране молоко надає йогурту більш щільну консистенцію. У разі використання напівзнежиреного молока консистенція йогурту стає рідшою. Однак ви можете скористатися напівзнежиреним молоком і додати одну або дві столові ложки порошкового молока.
- **Цільне молоко.** З такого молока виходить більш вершковий йогурт із тонкою плівкою на поверхні.
- **Непастеризоване молоко (фермерське молоко).** Таке молоко **необхідно кип'ятити**. Рекомендується кип'ятити молоко протягом досить тривалого періоду часу. Потім дайте йому охолонути, перш ніж заливати його в пристрій.
- **Сухе молоко.** Це молоко надає йогурту вершкової консистенції. Обов'язково дотримуйтеся вказівок виробника на упаковці.

### Закваска

#### Для йогурту

Як закваску можна використовувати:

- **Натуральний йогурт**, куплений у магазині, з якомога більш тривалим терміном придатності.
- **Суху закваску або кисломолочні бактерії** У цьому випадку дотримуйтеся терміну активації, указанного в інструкції до закваски. Такі закваски можна придбати в супермаркетах, аптеках і деяких магазинах продуктів здорового харчування.
- Один із **нещодавно приготованих йогуртів** — це має бути натуральний йогурт, якомога свіжіший. Цей процес називається культивування.

**Корисні властивості заквасок можуть зруйнуватися під впливом високих температур.**

### Час ферментації

- Ферментація йогурту, залежно від використовуваних інгредієнтів та очікуваного результату, триватиме від 6 до 12 годин.



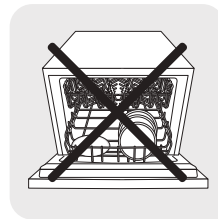
Після завершення приготування поставте йогурт у холодильник не менше, ніж на 4 години, після цього ви можете вжити йогурт протягом 7 днів.

### Сичуг (для сиру)

Для приготування домашнього сиру ви можете використовувати сичуг, кислу рідину (наприклад, лимонний сік) або оцет для згурджування молока.

### ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Відключіть прилад від електромережі та дочекайтеся його повного охолодження.
- Промийте форму та мішалку в теплій мильній воді. Якщо мішалка не виходить із форми, її необхідно замочити на 5–10 хвилин.
- Очистіть інші деталі вологою губкою. Потім ретельно витріть.
- **Не мийте в посудомийній машині жодну деталь приладу.**
- Не використовуйте для очищення приладу побутові засоби для очищення, абразивні губки або спирт. Будь-яке чищення виконуйте за допомогою м'якої вологої тканини.
- Не занурюйте в рідину корпус приладу або його кришку.



## ІНСТРУКЦІЇ З УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ ТА ВДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТІВ

Ви не можете досягти бажаного результату? Ця таблиця допоможе вам.	Занадто сильно піднімається тісто	Хліб осів після дуже сильного підйому	Хліб недостатньо піднявся	Скоринка недостатньо золотава	Запечений із боків хліб недостатньо пропікся всередині	Сліди борошна внизу і з боків
Під час випікання випадково було натиснуто кнопку				●		
Недостатньо борошна.		●				
Занадто багато борошна.			●			●
Недостатньо дріжджів.			●			
Забагато дріжджів.		●		●		
Недостатньо води.			●			●
Занадто багато води.		●			●	
Недостатньо цукру.			●			
Неякісне борошно.			●	●		
Неправильні пропорції інгредієнтів (занадто велика кількість).	●					
Дуже гаряча вода.		●				
Дуже холодна вода.			●			
Неправильний вибір програми.			●	●		

Не можете досягти бажаного результату? Ця таблиця допоможе вам розібратися в причинах.	Рідкий йогурт	Занадто кислий йогурт	У йогурті присутня вода	Жовтуватий йогурт
Замалий час ферментації.	●			
Задовгий час ферментації.		●	●	●
Недостатньо закваски, мертва або неактивна культура.	●			
Стакан для йогурту було погано очищено.	●			●
Недостатня жирність молока (замість цільного молока використано напівзнежирене).	●			
Стакан було накрито кришкою.			●	
Було вибрано неправильну програму.	●			●

## КЕРІВНИЦТВО З УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМИ	ПРИЧИНИ — СПОСОБИ УСУНЕННЯ
Мішалки застрягають у формі для випікання.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Замочіть форму, переш ніж витягнути мішалки.</li> </ul>
Хлібopіч не реагує на натискання кнопки	<ul style="list-style-type: none"> <li>На екрані висвічується і блимає помилка E01, хлібopіч видає звуковий сигнал: хлібopіч перегрілася. Почекайте 1 годину між 2 циклами.</li> <li>На екрані висвічується і блимає помилка E00, хлібopіч видає звуковий сигнал: хлібopіч переохолодилася. Зачекайте, доки прилад нагріється до кімнатної температури.</li> <li>На екрані висвічуються і блимають символи HHH або EEE, хлібopіч видає звуковий сигнал: несправність. Прилад необхідно віднести на ремонт до авторизованого сервісного центру.</li> <li>Був запрограмований запуск із затримкою.</li> </ul>
Після натискання кнопки  двигун починає обертатися, але замішування тіста не починається.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Форма для хліба неправильно встановлена в хлібopіч.</li> <li>Не встановлено або неправильно встановлено мішалку. В обох зазначених випадках необхідно вручну зупинити прилад тривалим натисканням кнопки . Розпочніть приготування за рецептом спочатку.</li> </ul>
Після запуску із затримкою хліб недостатньо піднявся або взагалі не замісився.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ви забули натиснути кнопку  після програмування запуску із затримкою.</li> <li>Дріжджі вступили в контакт із сіллю і/або водою.</li> <li>Не встановлена мішалка.</li> </ul>
Запах горілого.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Частина інгредієнтів випала з форми: зачекайте, доки прилад охолоне, і очистіть його внутрішні поверхні вологою губкою, не використовуючи засобів для чищення.</li> <li>Випала частина суміші: для тіста була використана завелика кількість інгредієнтів, зокрема рідини. Дотримуйтеся пропорцій, наведених у рецепті.</li> </ul>
Додаткові інгредієнти застрягли в дозаторі	<ul style="list-style-type: none"> <li>Забагато інгредієнтів в дозаторі. Не переповнюйте дозатор. Кришка має легко закриватися.</li> <li>Не кладіть жирні, липкі та вологі інгредієнти в дозатор.</li> </ul>

## AÇIKLAMA

- 1 Kapak
  - a Dispenser
    - (1) Ekstra malzeme dispenseri
    - (2) Maya dispenseri
- 2 Kontrol paneli
  - a Ekran
  - b Program seçenekleri
  - c Ayarlar düğmesi
  - d Ağırlık seçimi
  - e Gecikmeli başlatmayı ve süre ayarlama düğmeleri
  - f Kabuk rengini seçin
  - g Başlat/durdur düğmesi
  - h Çalışma gösterge lambası
- i Ekstra malzemeleri etkinleştirme
- j Maya dispenserini etkinleştirme
- k Süre ayarı
- l Sıcaklık ayarı
- 3 Ekmek kalıbı
- 4 Yoğurma kaşığı
- 5 Ölçekli kap
- 6 Çay kaşığı ölçü/yemek kaşığı ölçü
- 7 Yoğurma kaşığını kaldırmak için kanca aksesuar
- 8 Saklama kapağı
- 9 Lor peyniri kabı
- 10 Yoğurt kabı

Bu ürün için ölçülen ses gücü seviyesi 66 dBa'dır.

## İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- Cihazın iç ve dış kısımlarındaki tüm ambalajları, etiketleri ve çeşitli aksesuarları çıkarın - **A**.
- Tüm bileşenleri ve cihazı nemli bir bezle temizleyin.

## HIZLI BAŞLANGIÇ

- Kabloyu açın ve topraklı bir elektrik prizine takın. Sesli sinyal verildikten sonra varsayılan olarak program 1 görüntülenir - **I**.
- Cihaz ilk kullanıldığında hafif bir koku ve duman çıkabilir.
- Kolu kaldırarak ekmek kalıbını çıkarın. Daha sonra yoğurma kaşığını takın - **B** - **D**.
- Malzemeleri kalıba önerilen sırada ekleyin (PRATİK ÖNERİ paragrafına bakın). Mayayı maya dispenserine (2) ekleyin - **H**. Tüm malzemelerin doğru şekilde tartıldığından emin olun - **E** - **F**.
- Ekmek kabını takın - **G**.
- Kapağı kapatın.
- **menu** düğmesini kullanarak istediğiniz programı seçin.

- **menu** düğmesine basın. Zamanlayıcının 2 noktası yanıp söner. Çalışma gösterge lambası yanar - **J** - **K**.
- Pişirme işleminin sonunda **menu** düğmesine basın ve ekmek makinesinin fişini çıkarın. Ekmek kabını çıkarın. Kabın kolu ve kapağın iç kısmı sıcak olduğundan daima fırın eldiveni kullanın. Ekmeği sıcakken çıkarın ve bir rafa koyarak 1 saat boyunca soğumaya bırakın - **L**.

Ekmek makinenizin kullanımı hakkında bilgi edinmek için ilk ekmeğiniz olarak **FRANSIZ EKMEĞİ** tarifini denemenizi öneririz.

FRANSIZ EKMEĞİ (program 9)	MALZEMELER - çk = çay kaşığı - yk = yemek kaşığı	
KABUK RENGİ = ORTA	1. SU = 365 ml	3. EKMEK UNU (T55) = 620 g
AĞIRLIK = 1000 g	2. TUZ = 2 çk	4. MAYA = 1½ çk

## EKMEK MAKİNESİNİZİ KULLANMA

### Program seçme


- **menu** İsteddiğiniz programı seçmek için **menu** düğmesini kullanın. **menu** düğmesine her bastığınızda ekrandaki numara bir sonraki programa geçer.

PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Glütensiz tuzlu ekmek	1	1	Az miktarda şeker ve yağ içeren tarifleri yapmak için kullanılan program. Kullanıma hazır bir karışım kullanmanızı öneririz (glütensiz programların kullanımına ilişkin uyarılara bakın).
Glütensiz tatlı ekmek	2	2	Şeker ve yağ içeren (ör. brioche) tarifleri yapmak için kullanılan program. Kullanıma hazır bir karışım kullanmanızı öneririz.
Glütensiz kek	3	3	Kabartma tozuyla glütensiz kekler yapmak için kullanılan program. Kullanıma hazır bir karışım kullanmanızı öneririz.
Hızlı Kepekli ekmek	4	4	Bu programı, tam buğday unu bazlı daha hızlı tarifleri yapmak için kullanın.
Kepekli ekmek	5	5	Bu programı, tam buğday unu bazlı tarifleri yapmak için kullanın.
Tuzsuz ekmek	6	6	Ekmek, günlük tuz tüketiminin en büyük kısmını oluşturan gıdalardan biridir. Tuz tüketiminin azaltılması, kardiyovasküler sorunlara ilişkin riskleri azaltmaya yardımcı olabilir.
Süper hızlı ekmek	7	7	Hızlı programlar kullanılarak yapılan ekmek, diğer programlarla yapılan ekmeğe göre daha yoğundur.
Çavdar ekmeği	8	8	Bu programı, büyük miktarlarda çavdar unu veya bu tür diğer tahılları (ör. karabuğday, kılıksız buğday) kullanırken seçin.



PROGRAM	PAIN & TRESORS	PAIN & TRESORS MAISON	
Fransız ekmeği	9	9	Bu programı, daha kalın bir kabuğa sahip geleneksel Fransız beyaz ekmeği tarifini yapmak için kullanın.
Tatlı ekmeği	10	10	Bu program, daha fazla yağ ve şeker içeren brioche türü tarifler için uygundur. Kullanıma hazır karışımlar kullanıyorsanız toplam 750 g hamur ölçüsünü aşmayın.
Manuel mod	-	11	Bu programı, ekmeği yaparken sıcaklık ve zaman gibi unsurlarda kendi ayarlarınızı yapmak için kullanın (aşağıdaki tabloya bakın).
Mayalı hamur	11	12	Bu programı pizza hamuru, ekmeği hamuru ve waffle hamuru yapmak için kullanın. Bu programda yemek pişirilmez.
Makarna	12	15	Bu programı, İtalyan usulü makarna veya turta kabuğu hamuru içeren tarifleri yapmak için kullanın.
Tuzlu turta kabuğu	-	14	Bu programı, ev yapımı turta hamuru hazırlamak için kullanın.
Kek	13	13	Bu programı, kabartma tozu kullanarak kek yapmak için kullanın. Bu programda yalnızca 750 g ayarına erişilebilir.
Yalnızca pişirme	14	16	Bu programı 10 ila 70 dakika boyunca pişirmek için kullanın. Tek başına seçilip kullanılabilir: a) Mayalı hamur programı tamamlandıktan sonra, b) Önceden pişirilmiş ve soğutulmuş ekmeğin yüzeyini tekrar ısıtmak veya yeniden pişirmek için, c) Bir ekmeği yapma işlemi esnasında uzun süreli elektrik kesintisi meydana gelmesi durumunda pişirmeyi tamamlamak için.
Kahvaltılık yulaf	15	17	Bu programı, kahvaltılık yulaf ve sütlaç tariflerini hazırlamak için kullanın. Buhar jetlerine ve kapağı açarken meydana gelebilecek sıcak hava çıkışına dikkat edin.
Kahvaltılık gevrekler	16	18	Bu programı sütlaç, irmikli muhallebi ve karabuğdaylı muhallebi tariflerini hazırlamak için kullanın. Buhar jetlerine ve kapağı açarken meydana gelebilecek sıcak hava çıkışına dikkat edin.
Reçel	17	19	Bu programı ev yapımı reçel yapmak için kullanın. Buhar jetlerine ve kapağı açarken meydana gelebilecek sıcak hava çıkışına dikkat edin.
Yoğurt	18	20	Pastörize inek sütü, keçi sütü veya soya sütünden yoğurt yapmak için kullanılır. Yoğurt kabını tavaya yerleştirin (kapak veya lor peyniri filtresi olmadan). Hazırlandıktan sonra serin bir yerde tutun ve 7 gün içinde tüketin.
İçilebilir yoğurt	19	21	Pastörize süttten içilebilir yoğurt yapmak için kullanılır. Yoğurt kabını tavaya yerleştirin (kapak olmadan). İçmeden önce iyice çalkalayın. Hazırlandıktan sonra serin bir yerde tutun ve 7 gün içinde tüketin.
Lor peyniri	20	22	Kesilmiş inek sütünden veya keçi sütünden yumuşak beyaz peynir yapmak için kullanılır. Lor peyniri kabını yoğurt kabına (kapak olmadan) yerleştirin ve ardından tavaya koyun. Süzme aşaması gereklidir. Hazırlandıktan sonra serin bir yerde tutun ve 2 gün içinde tüketin.

## MANUEL MODUN AÇIKLAMASI

	"Ayarlar" düğmesi- ne basın		Varsayılan değer	Kullanılabilir ayar	Yorumlar
 Yoğurma	1	Karıştırma Süresi	00:09 dk	00:03 dk - 00:10 dk 1'er dakika	Malzemeler kolayca karıştırılabilir- sa karıştırma süresini azaltabilirsiniz.
	2	Karıştırma Sıcaklığı	(1) Fermantasyon yok	(1) Fermantasyon yok (2) Yavaş fermantasyon (3) Hızlı fermantasyon	Un kolayca yoğrulmıyorsa sıcaklığı artırın.
	3	Yoğurma süresi	00:27 dk	00:00 dk - 00:35 dk 1'er dakika	Sert un veya yüksek oranda gluten içeren un kullanıyorsanız yoğurma süresini artırın. Gluten seviyesi düşük olan un için yoğurma süresini azaltın.
	4	Yoğurma Sıcaklığı	(1) Fermantasyon yok	(1) Fermantasyon yok (2) Yavaş fermantasyon (3) Hızlı fermantasyon	Un kolayca yoğrulmıyorsa sıcaklığı artırın. Dikkatli olun, hamuru yüksek sıcaklıkta yoğurmak mayanızı ve ekmeğinizin kabarmasını olumsuz etkileyebilir.
	5	Kuruyemiş Dispenseri açık/kapalı	AÇIK	AÇIK veya KAPALI	-
	6	Maya Dispenseri açık/kapalı	AÇIK	AÇIK veya KAPALI	-




"Ayarlar" düğmesi- ne basın		Varsayılan değer	Kullanılabilir ayar	Yorumlar
7	İlk Kabarma Süresi	00:23 dk	00:00 dk - 00:35 dk 1'er dakika	Kabarma süresi, hamurunuzun kalitesine ve fermantasyon sıcaklığına bağlıdır.
8	İlk Kabarma Sıcaklığı	(2) Yavaş kabarma	(1) Çok yavaş kabarma (2) Normal kabarma (3) Hızlı kabarma	Düşük fermantasyon, ekmeğin kabarma süresini artırarak daha iyi bir tada ve esnekliğe sahip olmasını sağlar. Yüksek fermantasyon, daha hızlı kabarma sağlar ancak ekmeğin esnekliğini olumsuz etkileyebilir.
9	İlk Katlama	AÇIK	AÇIK veya KAPALI	Katlama işlemi, hamurunuzdan karbondioksit çıkışı sağlayarak kıvam kazandırır. Glütensiz ekmekler için katlama aracını kullanmayın.
10	İkinci Kabarma Süresi	00:25 dk	00:00 dk - 03:00 dk 1'er dakika	Kabarma süresi, hamurunuzun kalitesine ve fermantasyon sıcaklığına bağlıdır.
11	İkinci Kabarma Sıcaklığı	(2) Normal kabarma	(1) Çok yavaş kabarma (2) Normal kabarma (3) Hızlı kabarma	Düşük fermantasyon, ekmeğin kabarma süresini artırarak daha iyi bir tada ve esnekliğe sahip olmasını sağlar. Yüksek fermantasyon, daha hızlı kabarma sağlar ancak ekmeğin esnekliğini olumsuz etkileyebilir.
12	İkinci Katlama	AÇIK	AÇIK veya KAPALI	Katlama işlemi, hamurunuzdan karbondioksit çıkışı sağlayarak kıvam kazandırır. Glütensiz ekmekler için katlama aracını kullanmayın.
13	Üçüncü Kabarma Süresi	00:20 dk	00:00 dk - 03:00 dk	Kabarma süresi, hamurunuzun kalitesine ve fermantasyon sıcaklığına bağlıdır.
14	Üçüncü Kabarma Sıcaklığı	(2) Normal kabarma	(1) Çok yavaş kabarma (2) Normal kabarma (3) Hızlı kabarma	Düşük fermantasyon, ekmeğin kabarma süresini artırarak daha iyi bir tada ve esnekliğe sahip olmasını sağlar. Yüksek fermantasyon, daha hızlı kabarma sağlar ancak ekmeğin esnekliğini olumsuz etkileyebilir.


 Kabarma

"Ayarlar" düğmesi- ne basın		Varsayılan değer	Kullanılabilir ayar	Yorumlar
15	Pişirme süresi	00:53 dk	00:10 dk - 01:30 dk 1'er dakika	Pişirme süresinin artırılması, daha kuru bir ekmek elde edilmesine yol açar.
16	Pişirme sıcaklığı	(4)	(1) açık renkli tatlı ekmek veya kek (2) orta koyulukta kek (3) orta koyulukta tatlı ekmek/açık renkli ekmek (4) koyu renkli tatlı ekmek/orta koyulukta ekmek (5) koyu renkli ekmek/orta koyulukta Fransız ekmeği (6) koyu renkli Fransız ekmeği (7) en yüksek sıcaklık	Pişirme sıcaklığı, kabuğun rengini ve kalınlığını değiştirir.
17	Otomatik sıcak tutma	AÇIK	AÇIK veya KAPALI	Sıcak Tutma seçeneğini belirlemediyseniz ekmeği tavada bırakmayın; aksi takdirde nemlenir.

## Ekmek ağırlığını seçme

Seçilen ağırlığı (500 g, 750 g veya 1000 g) ayarlamak için  düğmesine basın. Gösterge lambası, seçilen ayarın karşısında yanar. Ağırlık yalnızca bilgi amaçlıdır. Bazı programlarda ağırlığı seçmek mümkün değildir. Lütfen talimat kılavuzunun sonundaki döngü tablosuna bakın.

## Kabuk rengini seçme

Üç seçenek mevcuttur: açık/orta/koyu. Varsayılan ayarı değiştirmek isterseniz gösterge lambası seçilen ayarın karşısında yanana kadar  düğmesine basın. Bazı programlarda kabuk rengini seçmek mümkün değildir. Lütfen talimat kılavuzunun sonundaki döngü tablosuna bakın.

## Dispenserleri etkinleştirme/devre dışı bırakma

Dispenserleri etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak için "Ayarlar düğmesine" (2c) basın.



İstenen programlar için dispenser seçeneği mevcutsa LCD ekranda iki dispenser piktogramı görüntülenir.

İstenilen program için dispenser mevcutsa kuruyemiş dispenserini veya maya dispenserini ya da her ikisini de devre dışı bırakabilirsiniz.

Devre dışı bırakmak için "Ayarlar düğmesine" (2c) basın. LCD ekranda kuruyemiş dispenserini piktogramı yanıp söner. Kuruyemiş dispenserini açık tutmak için "ayarlar düğmesine" kısa bir süre boyunca basın, kuruyemiş dispenserini devre dışı bırakmak için ise uzun bir süre boyunca basın. Maya dispenserini etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak için "Ayarlar düğmesine" (2c) tekrar basın. LCD ekranda maya piktogramı görüntülenir ve yanıp söner. Maya dispenserini açık tutmak için "ayarlar düğmesine" kısa bir süre boyunca basın, maya dispenserini devre dışı bırakmak için ise uzun bir süre boyunca basın.

Maya dispenserine yalnızca instant kuru maya koyduğunuzdan emin olun.

## Başlat/Durdur

Cihazı açmak için  düğmesine basın. Geri sayım başlar. Programı durdurmak veya programlanan gecikmeli başlatmayı iptal etmek için  düğmesine 3 saniye boyunca basın.

## EKMEK MAKİNESİNİN ÇALIŞMASI

**Döngü tablosu (talimat kılavuzunun sonuna bakın) seçilen programa göre çeşitli adımların dökümünü gösterir.** Gösterge lambası o anda hangi adımın devam ettiğini gösterir.

### 1. Yoğurma

**Bu döngü hamurun yapısının oluşmasını ve düzgün şekilde kabarmasını sağlar.** Hamurun daha iyi kabarması için instant kuru mayayı dispensere (2) yerleştirin.

Bu döngü sırasında kuru meyve, zeytin vb. malzemeleri ekleyebilirsiniz. Bu ekstra malzemelerin bazıları tarifin başında dispensere (1) de yerleştirilebilir: kuruyemiş, tohumlar, kuru üzüm, çikolata parçacıkları, kuru meyve, baharat. Dikkat: Bazı malzemeler dispenserin kenarlarına yapışabileceği için dispensere konulmamalıdır: yağlı malzemeler ve peynir ile jambon gibi nemli malzemeler. Bu malzemeleri kullanacaksanız tarifin başında doğrudan ekme kabına yerleştirebilirsiniz.

### 2. Kabarma

**Mayanın ekmeği mayalamak ve aromasını oluşturmak için etki ettiği süre.**

### 3. Pişirme

**Hamuru somun haline getirir ve istediğiniz kabuk rengi ile sertliğini sağlar.**

### 4. Sıcak tutma

**Piştikten sonra ekmeği 1 saat boyunca sıcak tutar. Yine de pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekmeğin bir kez çevrilmesi önerilir.**

Bir saatlik "sıcak tutma" döngüsü boyunca ekranda "0:00" görüntülenmeye devam eder. Bu döngünün sonunda cihaz, birkaç sesli sinyal verdikten sonra otomatik olarak durur.

## GECİKMELİ BAŞLATMA PROGRAMI

Cihazı, karışımınızın hazır olacağı zamana göre 15 saate kadar önceden istediğiniz şekilde programlayabilirsiniz. Lütfen döngü tablosuna (talimat kılavuzunun sonunda) bakın.

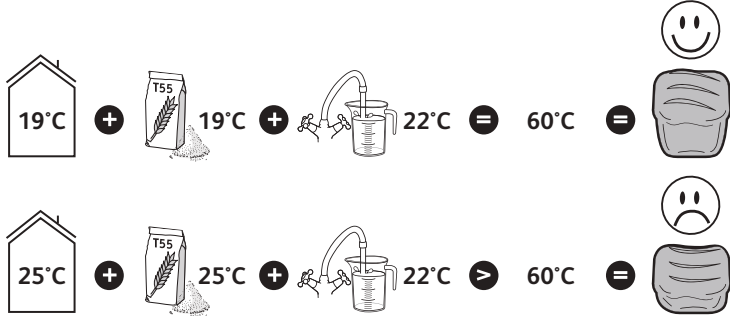
Bu adım program, kabuk rengi ve ağırlık seçildikten sonra gerçekleşir. Program süresi gösterilir. Gecikmeli başlatma süresini ayarlamak için  $\oplus$  ve  $\ominus$  düğmesine basın. Makine, pişirme bitmeden önceki toplam süreyi gösterir.  $\blacksquare$  düğmesi yanar. Gecikmeli başlatma programını başlatmak için  $\text{start}$  düğmesine basın.

Bir hata yaptığınız veya süre ayarını değiştirmek istiyorsanız sesli bir sinyal duyuna kadar  $\text{start}$  düğmesini basılı tutun. Varsayılan saat görüntülenir. İşlemi yeniden başlatın.

Bazı malzemeler çabuk bozulur. Çiğ süt, yumurta, yoğurt, peynir ve taze meyve içeren tariflerde gecikmeli başlatma programını kullanmayın.

## PRATİK TAVSİYE

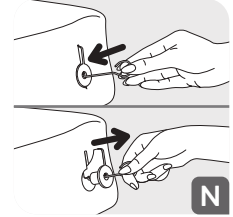
1. Tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır (aksi belirtilmedikçe) ve doğru bir şekilde tartılmalıdır. **Sıvıları, verilen dereceli kabı kullanarak ölçün. Bir tarafında çay kaşığı ve diğer tarafında yemek kaşığı ölçmek için verilen kaşığı kullanın.** Yanlış ölçümler kötü sonuçlar doğuracaktır. **Ekmek hazırlama, sıcaklık ve nem koşullarına karşı çok duyarlıdır.** Sıcak havalarda normalden daha fazla süğük sıvıların kullanılması önerilir. Aynı şekilde hava soğuksa su veya sütü ısıtmanız gerekebilir (asla 35°C'yi aşmayın).



2. Malzemeleri son kullanma tarihinden önce kullanın ve serin, kuru bir yerde saklayın.
3. Un mutfak terazisi kullanılarak doğru şekilde tartılmalıdır. **Aktif kuru ekmekek mayası (poşetlerde) kullanın.**
4. Kullanım esnasında kapağı açmaktan kaçının (aksi belirtilmedikçe).
5. Tariflerde belirtilen malzeme sırasını ve miktarları dikkatli bir şekilde takip edin. Önce sıvılar, ardından katı malzemeler. **Maya sıvılar veya tuz ile temas etmemelidir. Çok fazla maya hamurun yapısını zayıflatır, bu da çok fazla kabarmaya ve daha sonra pişirme esnasında sarkmaya yol açar.**

### Takip edilecek genel sıra:

- Sıvılar (yumuşamış tereyağı, yağ, yumurta, su, süt)
  - Tuz
  - Şeker
  - Un (ilk yarısı)
  - Süt tozu
  - Özel katı malzemeler
  - Un (ikinci yarısı)
  - Maya (dispenserde değilse)
6. 7 dakikadan kısa süren bir elektrik kesintisi durumunda makine, durumunu kaydeder ve güç geldiğinde çalışmaya devam eder.
  7. Bir ekmekek döngüsünün doğrudan diğerini takip etmesini istiyorsanız makinenin soğuması için iki döngü arasında yaklaşık 1 saat bekleyin ve ekmekek yaparken oluşabilecek etkileri önleyin.
  8. Ekmeğınızı çevirirken yoğurma kaşığı içinde takılı kalabilir. Bu durumda, kancayı kullanarak yavaşça çıkarın. Bunu yapmak için kancayı yoğurma kaşığının miline takın ve kaldırarak çıkarın.
  9. Ekmekek yapma makinesini kapatmak için  $\text{stop}$  düğmesine 3 saniye boyunca basın.
  10. Sesli sinyali gidermek için  $\text{start}$  düğmesine 3 saniye boyunca basın.



### Glütensiz programların kullanımına ilişkin uyarılar

1, 2 ve 3 numaralı menüler glütensiz ekmekek veya kek yapmak için kullanılmalıdır. Her program için tek bir ağırlık mevcuttur. Glütensiz ekmekekler ve kekler, çeşitli tahıllarda (buğday, arpa, çavdar,

yulaf, kamut, kılıksız buğday vb.) bulunan glutene intoleransı olan kişilere (çölyak hastaları) uygundur.

Glüten içeren unlarla çapraz kontaminasyonu önlemek önemlidir. Kabi ve yoğurma kaşığı ve ayrıca glutensiz ekmek ve kek yapmak için kullanılan tüm mutfak aletlerini temizlerken özel özen gösterin. Ayrıca, kullanılan mayanın gluten içermediğinden de emin olmalısınız. Glütensiz tarifler, Schär veya Valpiform tipi glutensiz ekmek karışımlarının (kullanıma hazır karışım olarak da adlandırılır) kullanılması baz alınarak geliştirilmiştir.

- Un türü karışımları, topaklanmayı önlemek için mayayla birlikte elenmelidir.
- Program başlatıldığında yoğurma işlemine yardımcı olmak gerekir: Metal olmayan bir spatula kullanarak yanlardaki karıştırılmamış malzemeleri kazıyarak kabin ortasına doğru getirin.
- Glütensiz ekmek, geleneksel ekmekler kadar kabarmaz. **Normal ekmeğe göre daha yoğun bir kıvam ve daha açık bir renk elde edilir.**
- Tüm hazır karışım markaları aynı sonuçları vermeyebilir: Tariflerde ayarlama yapılması gerekebilir. Bu nedenle bazı testler yapılması önerilir (aşağıdaki örneğe bakın).

Örnek: Sıvı miktarını ayarlayın.



Çok sıvı

TAMAM

Çok kuru

İstisna: Kek hamuru oldukça sıvı halde kalmalıdır.

## MALZEMELER HAKKINDA BİLGİ

### EKMEK İÇİN MALZEME SEÇİMİ

**Maya:** Ekmek, ekmek mayası kullanılarak yapılır. Bu tür mayalar çeşitli şekillerde satılır: küçük küpler halinde sıkıştırılmış maya, sulandırılarak kullanılan aktif kuru maya veya instant kuru maya. Maya süpermarketlerde (unlu mamul veya taze ürün departmanları) satılır ancak bir fırından da sıkıştırılmış maya satın alabilirsiniz.

Maya, makinenizin kabına diğer malzemelerle birlikte doğrudan karıştırılarak veya maya dispenserine (yalnızca instant kuru maya için) eklenebilir. Yine de sıkıştırılmış mayanın dağılmasını kolaylaştırmak için parmaklarınız arasında iyice ufalamayı deneyebilirsiniz.

Önerilen miktarları takip edin (aşağıdaki eşdeğerler tablosuna bakın).

Kuru maya ve sıkıştırılmış maya arasındaki miktar/ağırlık eşdeğerleri:

Kuru maya (çk cinsinden)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Sıkıştırılmış maya (g cinsinden)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

**Un:** Tariflerde aksi belirtilmedikçe T55 unu kullanılması önerilir. Ekmek, brioche veya sütlü ekmek için özel türde un karışımları kullanırken toplamda (un + su) 750 g hamur oranını aşmayın.

Unun kalitesine bağlı olarak ekmek yapma sonuçları da değişebilir.

- Un iklim koşullarındaki dalgalanmalara (nem) tepki verdiği için unu, hava geçirmeyecek şekilde kapatılmış bir kaptaki saklayın. Ekmek hamuruna yulaf, kepek, buğday tohumu, çavdar veya tam tahıllar eklenmesi halinde ekmek daha yoğun kıvamda olur ve daha az kabarıp.
- Unun ne kadar çok tam tahil içeriyorsa (buğday tahılının dış katmanlarını içeren, yani T>55) hamur o kadar kabarıp ve ekmek o kadar çok yoğun kıvamlı olur.
- Piyasada ekmek için kullanıma hazır karışımlar da mevcuttur. Bu karışımların kullanımı için lütfen üreticinin tavsiyelerine bakın.

**Glütensiz un:** Ekmek yapmak için bu tür unlardan büyük oranda kullanıldığında glutensiz ekmek programının kullanılması gerekir.

Glüten içermeyen çok sayıda un türü vardır. En bilinenlerinden biri karabuğday unu, pirinç unu (beyaz ya da tam tahıllı), kinoa unu, mısır unu, kestane unu, akdarı unu ve sorgum unudur.

Glütensiz ekmeklerde glutenin esnekliğini yeniden oluşturmaya çalışmak için ekmek unu olmayan birkaç çeşit unu karıştırmak ve kıvam arttırıcı maddeler eklemek önemlidir.

**Glütensiz ekmekler için kıvam arttırıcı maddeler:** Uygun bir kıvam elde etmek ve glüten esnekliğini oluşturmaya çalışmak için karışımınıza biraz ksantan sakızı ve/veya guar sakızı ekleyebilirsiniz.

**Kullanıma hazır glütensiz karışımlar:** Bunlar, kıvam arttırıcılar içerdiği ve tamamen glütensiz yapı garanti ettiği için (bazıları aynı zamanda organik yapıdadır) glütensiz ekmek yapmayı kolaylaştırır.

Tüm kullanıma hazır glütensiz karışım markaları aynı sonuçları vermez.

**Şeker:** Kesme şeker kullanmayın. Şeker mayayı besler, ekmeğe iyi bir lezzet verir ve kabuk rengini iyileştirir.

**Tuz:** Mayanın aktifleşmesini sağlar ve ekmeğe lezzet verir.

**Karışım hazırlığından önce mayayla temas etmemelidir.**

Ayrıca hamur yapısını da iyileştirir.

**Su:** Su nemlendirir ve mayayı aktive eder. Ayrıca unun nişastasını nemlendirir ve somunun şekillendirilmesini sağlar. Su kısmen ya da tamamen süt veya diğer sıvılar ile değiştirilebilir. **Ilık su (yaklaşık 35°C) gerektiren glütensiz ekmekler dışında oda sıcaklığında sıvı kullanın.**

**Katı ve sıvı yağlar:** Katı yağlar ekmeği daha yumuşak yapar. Aynı zamanda daha uzun süre iyi halde saklanmalarını sağlar. Çok fazla katı yağ kullanmak hamurun kabarmasını yavaşlatır. Tereyağı kullanıyorsanız küçük parçalara bölün veya yumuşatın. Eritilmiş tereyağı kullanmayın. Katı yağ, mayanın nemlenmesini önleyebileceğinden katı yağın maya ile temas etmesini önleyin.

**Yumurta:** Ekmeğin rengini iyileştirir ve somun haline getirirken daha iyi bir sonuç elde edilmesini sağlar. Yumurta kullanıyorsanız sıvı miktarını uygun şekilde azaltın. Yumurtayı kırın ve tarifte belirtilen sıvı miktarını elde edene kadar gerekli sıvıyı ekleyin.

**Tarif, 50 g orta boy yumurta kullanılacak şekilde geliştirilmiştir,** yumurtalar daha büyükse daha fazla un ekleyin, yumurtalar daha küçükse daha az un ekleyin.

**Süt:** Süt, emülsiyonlaştırıcı bir etkiye sahiptir; daha düzenli hücre oluşumu ve dolayısıyla daha hoş bir somun görünümü elde edilmesini sağlar. Taze süt veya süt tozu kullanabilirsiniz. Süt tozu kullanıyorsanız ilk başta süt için belirtilen miktarda su ekleyin: Toplam hacim tarifte belirtilen hacme eşit olmalıdır.

**Aromalar ve baharatlar:** Ekstra malzemelerin bazıları tarifin başında dispensere (1) de yerleştirilebilir: kuruyemiş, tohumlar, kuru üzüm, çikolata parçacıkları, kuru meyve, baharat. Dikkat edin: Bazı malzemeler

dispenserin kenarlarına yapışabileceği için dispensere konulmamalıdır: yağlı malzemeler ve peynir ile jambon gibi nemli malzemeler. Bu malzemeleri kullanacaksanız tarifin başında doğrudan ekmek kabına yerleştirebilirsiniz.

## YOĞURT İÇİN MALZEME SEÇİMİ

### Süt

#### Ne tür süt kullanılabilir?

Her türlü sütü kullanabilirsiniz (örneğin inek sütü, keçi sütü, koyun sütü, soya sütü veya diğer bitkisel sütler). Yoğurdun kıvamı, kullanılan süte göre değişebilir. Çiğ süt, uzun ömürlü sütler ve aşağıda açıklanan tüm sütler cihazda kullanıma uygundur:

- **Sterilize uzun ömürlü süt:** Tam UHT sütü daha yoğun kıvamlı bir yoğurt elde edilmesini sağlar. Yarım yağlı süt daha az yoğun kıvamlı bir yoğurt elde edilmesini sağlar. Alternatif olarak yarım yağlı süt kullanıp üzerine 1-2 yemek kaşığı süt tozu ekleyebilirsiniz.
- **Tam yağlı süt:** Bu süt, üzerinde ince bir "zar" katmanı bulunan daha kremi bir yoğurt elde edilmesini sağlar.
- **Çiğ süt (çiftlik sütü):** Bu tür sütlerin önceden kaynatılması gerekir. Yeterli bir süre boyunca kaynatmanızı öneririz. Ardından, cihaza yerleştirmeden önce soğumasını bekleyin.
- **Süt tozu:** Bu süt türü çok kremi bir yoğurt elde edilmesini sağlar. Her zaman paketin üzerindeki üretici talimatlarına uyun.

### Fermantasyon Maddesi

#### Yoğurt için

Fermantasyon maddesi olarak şunlar kullanılabilir:

- Bir marketten satın alınan ve son kullanma tarihi en yeni olan bir **sade yoğurt**.
- **Dondurularak kurutulmuş fermantasyon maddesi veya laktik kültürler.** Bu durumda, fermantasyon maddesinin kullanım talimatlarında belirtilen aktivasyon süresini takip edin. Bu kültürler süpermarketlerde, eczanelerde ve bazı sağlık ürünleri mağazalarında bulunabilir.
- **Son hazırladığınız yoğurtlardan** biri (mümkünse en son hazırlanan sade bir yoğurt olmalıdır). Bu sürece "kültür" adı verilir.

**Maddelerin özellikleri aşırı yüksek sıcaklıklar nedeniyle bozulabilir.**

## Fermantasyon Süresi

- Kullanılan temel malzemelere ve istenen sonuca bağlı olarak yoğurdun fermantasyonu 6 ila 12 saat sürer.



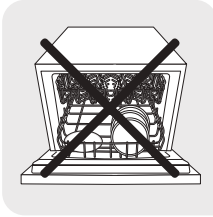
Piştirme işlemi tamamlandıktan sonra yoğurdu en az 4 saat buzdolabında bekletin ve 7 gün içinde tüketin.

## Peynir mayası (yumuşak beyaz peynir için)

Peynir yaparken sütü kestirmek için bir miktar peynir mayası veya limon suyu ya da sirke gibi asidik bir sıvı kullanabilirsiniz.

## TEMİZLİK VE BAKIM

- Cihazın fişini prizden çekin ve tamamen soğumasını bekleyin.
- Kabı ve yoğurma kaşığına sıcak sabunlu suyla yıkayın. Yoğurma kaşığı kaptaki kalırsa 5-10 dakika boyunca suda bekletin.
- Diğer bileşenleri nemli bir sünger ile temizleyin. İyice kurulaşın.
- **Hiçbir parça makinede yıkanamaz.**
- Ev tipi temizleyici maddeler, aşındırıcı pedler veya alkol kullanmayın. Yumuşak, nemli bir bez kullanın.
- Cihazın gövdesini veya kapağını asla suya batırmayın.












## DAHA İYİ TARİFLER İÇİN SORUN GİDERME KILAVUZU

Beklenen sonuçları alamıyor musunuz? Bu tablo size yardımcı olacaktır.	Ekmek çok fazla kabarıyor	Ekmek çok fazla kabarıp sönüyor	Ekmek yeterince kabarmıyor	Kabuk yeterince altın renginde değil	Yanları kızarıyor ama ekmek tam pişmiyor	Üst ve yanları unlu
Piştirme esnasında  düğmesine basılmıştır.				•		
Yeterince un yok.	•					
Çok fazla un var.			•			•
Yeterince maya yok.			•			
Çok fazla maya.	•			•		
Yeterince su yok.			•			•
Çok fazla su var.	•				•	
Yeterince şeker yok.			•			
Düşük kaliteli un.			•	•		
Malzeme oranları yanlış (çok fazla).	•					
Su çok sıcak.		•				
Su çok soğuk.			•			
Yanlış program.			•	•		

İstediğiniz sonucu alamıyor musunuz? Bu tablo, çözümün tanımlanmasına yardımcı olacaktır.	Sıvı yoğurt	Yoğurt çok asidik	Yoğurttaki su var	Sarımtırak yoğurt
Fermantasyon süresi çok kısa.	•			
Fermantasyon süresi çok uzun.		•	•	•
Yeterli fermantasyon maddesi yok ya da fermantasyon maddesi ölü veya aktif değil.	•			
Yoğurt kabı düzgün temizlenmemiştir.	•			•
Kullanılan süt yeterli miktarda yağ içermiyor (tam yağlı süt yerine yarım yağlı).	•			
Kapak kabin üzerinde bırakılmıştır.			•	
Yanlış programlar kullanılmıştır.	•			•

## TEKNİK SORUN GİDERME KILAVUZU

SORUNLAR	NEDENLER - ÇÖZÜMLER
Yoğurma kaşığı kaptaki takılı kaldı.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Onu çıkarmadan önce ıslatın.</li> </ul>
 düğmesine basıldıktan sonra hiçbir şey olmuyor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>E01 görüntülenir ve ekranda yanıp söner, cihaz sesli uyarı verir: Cihaz çok sıcaktır. 2 döngü arasında 1 saat bekleyin.</li> <li>E00 görüntülenir ve ekranda yanıp söner, cihaz sesli uyarı verir: Cihaz çok soğuktur. Oda sıcaklığına ulaşmasını bekleyin.</li> <li>HHH veya EEE görüntülenir ve ekranda yanıp söner, cihaz sesli uyarı verir: Anıza. Makine, yetkili personel tarafından servis işlemi görülmüştür.</li> <li>Gecikmeli başlatma programlanmıştır.</li> </ul>
 düğmesine basıldıktan sonra motor çalışıyor ancak yoğurma yapılmıyor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kalıp doğru takılı değil.</li> <li>Yoğurma başı eksik veya düzgün takılmamıştır.</li> <li>Yukarıda belirtilen iki durumda da  düğmesine uzun süre basarak cihazı manuel olarak durdurun. Tarife baştan başlayın.</li> </ul>
Gecikmeli başlatmadan sonra ekme yeterli kabarmıyor veya hiçbir şey olmuyor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gecikmeli başlatma programını ayarladıktan sonra  düğmesine basmayı unuttunuz.</li> <li>Maya tuz ve/veya suyla temas etmiştir.</li> <li>Yoğurma başı eksik.</li> </ul>
Yanık kokusu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Malzemelerden bazıları kabın dışına düşmüştür: Cihazın fişini prizden çekin, soğumasını bekleyin ve herhangi bir temizlik ürünü kullanmadan nemli bir süngerle makinenin içini temizleyin.</li> <li>Malzemeler taşmış: Kullanılan malzeme miktarı özellikle sıvı miktarı çok fazla. Tarifte verilen oranlara uyun.</li> </ul>
Ek malzemeler dispense sıkıştı	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dispenserde çok fazla malzeme var. Dispensere aşırı yüklemeyin. Kapak kolayca kapanmalıdır.</li> <li>Dispensere katı yağ, yapışkan ve ıslak malzemeler koymayın.</li> </ul>

INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST							
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES							
							
ARGENTINA	0800-122-2732	مصر EGYPT	16622	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	MALAYSIA	603 7802 3000
ՀԱՅԿԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	EESTI ESTONIA	668 1286	ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	MEXICO	(01800) 112 8325
AUSTRALIA	1300307824	SUOMI FINLAND	9 8946 150	香港 HONG KONG	8130 8998	MOLDOVA	22 224035
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	FRANCE Continentale Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	NETERLAND The Netherlands	0318 58 24 24
البحرين BAHRAIN	17716666	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	INDONESIA	+62 21 5793 7007	NEW ZEALAND	0800 700 711
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	عمان سلطنة OMAN	24703471	ITALIA ITALY	1 99 207 354	NORGE NORWAY	22 96 39 30
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za polaczenie lokalne	日本 JAPAN	0570-077772	SOUTH AFRICA	www.tefal.co.za
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	PORTUGAL	808 284 735	الأردن JORDAN	5665505	ESPAÑA SPAIN	933 06 37 85
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	قطر QATAR	44485555	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	한국어 KOREA	080-733-7878	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
CANADA	1-800-418-3325	ROMANIA	0 21 316 87 84	الكويت KUWAIT	1807777 Ext.:2104	ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565
CHILE	02 2 894 46 06	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	LATVIJA LATVIA	6 616 3403	TÜRKİYE TURKEY	444 40 50
COLOMBIA	018000520022	السعودية العربية SAUDI ARABIA	920023701	لبنان LEBANON	4414727	المتحدة العربية الامارات UAE	8002272
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	Україна UKRAINE	044 300 13 04
ČESKA REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	SINGAPORE	6550 8900	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
DANMARK DENMARK	44 66 31 55	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	U.S.A.	800-395-8325
20/10/2017		VIETNAM	1800-555521				

**Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukupäev / Pirkuma datums / Isigijimo data / Data zakupu / Datum izvočite blaga / Datum kupovine / Väsärills dätuma / Data achizitiei / Дата на закупуване / Дата продажы / Чыбылпыр ор. / Дата продажы / Сатылган күні / 購入日 / خرید / 구입일지 / Датум на купување :**

**Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referenca produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készletkód típusa / Cod produs / Модел / Модель / Уникод / Модель / Yarıci / 製品リファレンス番号 / 제품명 / Податоци за произвоод:**

**Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Aterförsäljarens namn och adress / Mütiija kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Pardotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Förgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Чыбылпыртырмуруула улуллулмалы һууагы. / Название и адрес продавца / Сатылушынын атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / 판매처명/판매처주소 / 판매점 이름과 주소 / Исе и адреса на продавца :**

**Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Aterförsäljarens stämpel / Tempel / Zīmogs / Antspaudas / Piecēz sprēdzawcy / Pečet distributora / Pečet trgovine / Förgalmazó pecsétje / Štampila vânzătorului / Pečet na trgovinska obsekt / Печатка продавця / Чыбыр. / Печать продавца / Сатылушынын мори / 販売店印 / 판매처명/판매처주소 / 판매점 직인 / Печат на дистрибутор :**





<b>BG</b>	p. 2 – 5	p. 78 – 97
<b>BS</b>	p. 6 – 9	p. 98 – 114
<b>RO</b>	p. 10 – 13	p. 115 – 131
<b>SL</b>	p. 14 – 17	p. 132 – 148
<b>SR</b>	p. 18 – 21	p. 149 – 165
<b>HR</b>	p. 22 – 25	p. 166 – 182
<b>EN</b>	p. 26 – 29	p. 183 – 199
<b>CZ</b>	p. 30 – 33	p. 200 – 216
<b>SK</b>	p. 34 – 37	p. 217 – 233
<b>HU</b>	p. 38 – 41	p. 234 – 250
<b>DE</b>	p. 42 – 45	p. 251 – 267
<b>NL</b>	p. 46 – 49	p. 268 – 284
<b>PL</b>	p. 50 – 53	p. 285 – 301
<b>ET</b>	p. 54 – 57	p. 302 – 318
<b>LT</b>	p. 58 – 61	p. 319 – 335
<b>LV</b>	p. 62 – 65	p. 336 – 352
<b>UK</b>	p. 66 – 69	p. 353 – 369
<b>TR</b>	p. 70 – 73	p. 370 – 386