



GBR

ITA

DEU

RUS

SRB

ESP

PRT

GRC

SVN

HRV

BIH

MNE

MKD

ALB

BBM - 4406

OPERATING INSTRUCTIONS BREAD MAKER
MANUALE DELL'UTENTE MACCHINA PER IL PANE
BEDIENUNGSANLEITUNG BROTMASCHINE
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ХЛЕБОПЕЧКА
UPUTSTVO ZA UPOTREBU PEKAČ HLEBA
MANUAL DE USUARIO PANIFICADORA
MANUAL DO USUÁRIO MÁQUINA DE PÃO
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ
NAVODILA ZA UPORABO PEKAČ KRUHA
UPUTE ZA UPORABU PEKAČ KRUHA
UPUTSTVO ZA UPOTREBU PEKAČ HLJEBA
УПАТСТВА ЗА УПОТРЕБА АПАРАТ ЗА ПЕЧЕЊЕ ЛЕБ
MANUALI I PERDORUESIT APARAT PËR PJEKJEN E BUKËS



VOX
ELECTRONICS

GBR

BREAD MAKER
INSTRUCTION MANUAL
BBM - 4406



Read this manual thoroughly before using and save it for future reference

CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS

KNOW YOUR BREAD MAKER

INTRODUCTION OF CONTROL PANEL

KEEP WARM

MEMORY

ROOM TEMPERATURE

WARNING DISPLAY

FOR THE FIRST USE

USING YOUR BREAD MAKER

SPECIAL INTRODUCTION

CLEANING AND MAINTENANCE

INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS

INGREDIENTS MEASUREMENT

TROUBLESHOOTING GUIDE

ENVIRONMENTALLY FRIENDLY DISPOSAL

IMPORTANT SAFEGUARDS

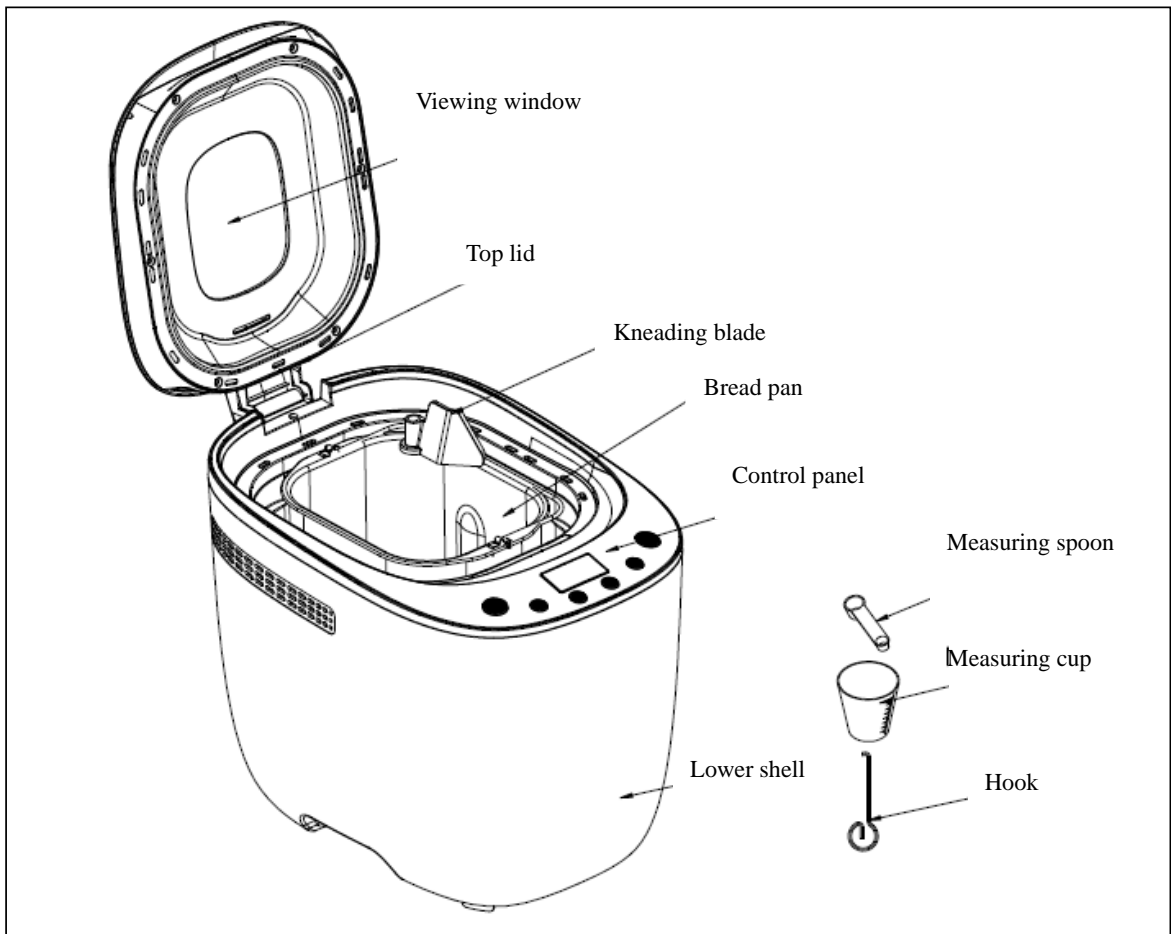
Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

1. READ ALL INSTRUCTIONS.

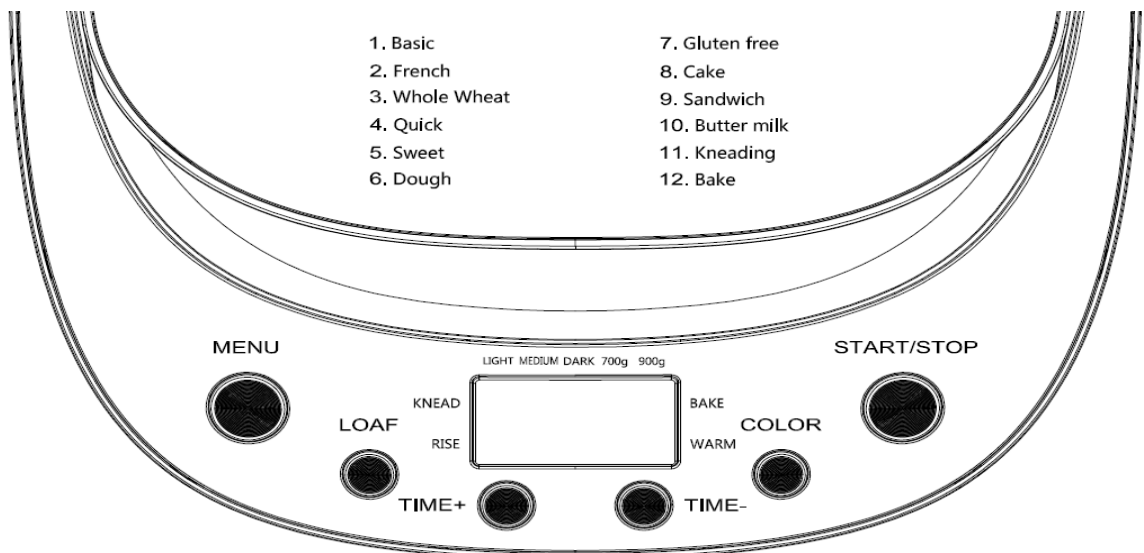
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to that shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not touch hot surfaces.
5. Do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid in order to avoid electric shock.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
11. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled with ingredients.
12. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan as this may damage the bread pan.
13. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker due to the risk of fire or short circuit.
14. 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.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

16. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
17. Do not operate the appliance for other than its intended use.
18. Always use the appliance on a secure, dry level surface.
19. Do not use outdoors.
20. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
21. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.
22. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
23. Do not operate the unit without bread pan placed in the chamber to avoid damaging the appliance.

KNOW YOUR BREAD MAKER



INTRODUCTION OF CONTROL PANEL



AFTER POWER-UP

As soon as the bread maker is plugged into the power supply, a beep will be heard and “3:10” appears in the display after a short time. The two dots between the “3” and “10” do not flash constantly. The arrow points to 900g and **MEDIUM**. It is the default setting.

START/STOP

For starting and stopping the selected program

To start a program, press the **START/STOP** button once. A short beep will be heard and the two dots in the LCD begin to flash, the working light illuminates and the program starts. No other button is active except the **START/STOP** button after a program begins. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

To stop the program, press the **START/STOP** button for approx. 2 seconds, then a beep will be heard, the working light will be extinguished, it means that the program has been switched off.

PAUSE function

After procedure starts up, you can press **START/STOP** button once to interrupt at any time, the operation will be paused but the setting will be memorized, the working time will be flashed on the LCD. Touch **START/STOP** button again or within 10 min without touching any button, the program will continue.

MENU

It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will vary. Press the button continuously, the 12 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 12 menus will be explained as below.

1. **Basic:** kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to increase flavor.
2. **French:** kneading, rise and baking within a longer rise time. The bread baked in this menu usually will have a crisper crust and light texture.
3. **Whole wheat:** kneading, rise and baking of whole wheat bread. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
4. **QUICK:** kneading, rising and baking loaf with baking soda or baking powder. Bread baked in this program is usually smaller and of a dense texture.
5. **Sweet:** kneading, rise and baking sweet bread. You may also add ingredients to add flavor.
6. **Dough:** kneading and rise, but without baking. Remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
7. **Gluten free:** kneading, rise and baking gluten free bread. You may also add ingredients to add flavor.
8. **Cake:** kneading, rising and baking. Rise with baking soda or baking powder.
9. **Sandwich:** kneading, rising and baking light-textured bread with a thinner crust – ideal for making sandwiches.
10. **Butter milk:** for bread made with butter and yogurt.
11. **Kneading:** kneading flour.
12. **Bake:** only baking, no kneading and rise. Also used to increase the baking time on selected settings

COLOR

With the button you can select a **LIGHT**, **MEDIUM** or **DARK** color for the crust. Press this button to select your desired color. This button is not applicable for the programs Dough and Kneading.

LOAF SIZE

Press this button to select the Loaf size of the bread. Please note the total operation time may vary with the different loaf size. This button is not applicable for the program Quick, Dough, Cake, Kneading and Bake.

DELAY function

If you want the appliance do not start working immediately you can use this button to set the delay time. .

Before pressing the TIME button, determine when you want the bread ready. Please note that the delay time includes the baking time of your chosen program. That is, at the completion of delay time, the hot bread can be served.

First the program and the level of browning must be selected, then press "TIME" to increase the delay time at the increment of 10 minutes. Maximum delay time is 13 hours.

Example: Now it is 8:30p.m, if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the "+" to add the time until 10:30 appears on the **LCD**. Then press the **STOP/START** button to activate this delay program. You can see the dot flashed and **LCD** will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning, if you don't want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1hour starts.

Note: 1. This button is not applicable for the programs Bake.

2. Do not use delayed baking for easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.

KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 60 minutes after baking. If you want to take the bread out, switch the program off with the START/STOP button.

MEMORY

If the power supply is interrupted during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing START/STOP button. If the interruption time exceeds 10 minutes the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted. If the dough is still in the kneading phase when the power supply is interrupted, you can press the "START/STOP" straight to continue the program from the beginning.

ROOM TEMPERATUE

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

WARNING DISPLAY:

1. If the display shows "H HH" after the program has been started, the temperature inside

- is still too high (accompanied by 5 beep sounds) . Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
2. If the display shows “**L LL**” after pressing the **START/STOP** button (except the programs **BAKE**), it means the temperature inside is too low (accompanied by 5 beep sounds, stop sound by pressing the **START/STOP** button, open the lid and let the machine rest for 10 to 20 minutes to return to room temperature.
 3. If the display shows “**E rr**” after you have pressed **START/STOP**, the temperature sensor is disconnected please check the sensor carefully by Authorized expert.

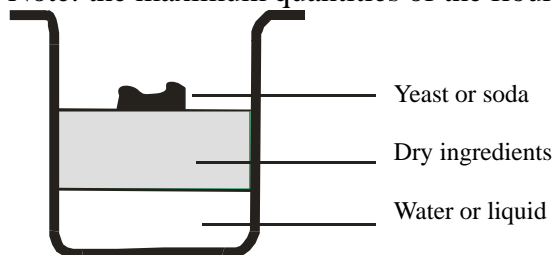
FOR THE FIRST USE

1. Please check if all parts and accessories are complete and free of damage.
2. Clean all the parts according to the latter section “**Cleaning and Maintenance**”
3. Set the bread maker in baking mode and bake empty for about 10 minutes. After cooling it down clean once more.
4. Dry all parts thoroughly and assembly them, so the appliance is ready for using.

USING YOUR BREAD MAKER

1. Place the pan in its position, turn it clockwise until it clicks into right position. Fix the kneading blade onto the drive shafts. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, as this prevents the dough from sticking to the kneaders and helps with removing the kneaders from bread easily.
2. Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.

Note: the maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.



NOTE: The maximum quantity of flour and yeast separately is 490g and 6g.

3. Make a small hole on one side of the flour with your fingers. Place yeast into the hole, ensure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt.
4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
5. Press the **Menu** button until your desired program is selected.
6. Press the **COLOR** button to select the desired crust color.
7. Press the **LOAF SIZE** button to select the desired size.
8. Set the delay time by pressing **TIME** button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
9. Press the **START/STOP** button to start working, and the working light comes on.
10. For the program of Basic, French, Whole wheat, Sweet, Gluten free, Sandwich and Butter milk, 10 beep sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the lid and put in some ingredients. It is possible that steam

will escape through the vent slits in the lid during baking. This is normal.

11. Once the process has been completed 10 beeps sound will be heard, and the working light will extinguish. You can press **START/STOP** button for approx. 2 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle. Turn the pan anti-clockwise and gently pull the pan straight up and out of the machine.

12. Use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.

Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care and use oven mitts.

13. Turn bread pan upside down onto a clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.

14. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.

15. If you are out of the room or have not pressed **START/STOP** button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour, if you would like to take the bread out, switch the program off with the **START/STOP** button.

16. When do not use or completely operation, unplug the power cord.

CAUTION: Before slicing the loaf, use the hook to remove the kneading blade hidden on the bottom of the loaf. Never use your hand for removing the kneading blade as the loaf is hot.

SPECIAL INTRODUCTION

For Quick breads

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the appliance and allow to cool completely before cleaning.

1. **Bread pan:** Wipe inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to installing.

2. **Kneading blade:** If the kneading blade is difficult to remove from the axle, you should fill the container with warm water and allow it to soak for approx.30minutes.The kneading blade can then be easily removed for cleaning. Also wipe the blade carefully with a damp cotton cloth. Please note that the bread pan, kneading blade and ingredient box are dishwashing safe components.

3. **Lid and window:** clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.

4. **Housing:** gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

5. Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and put the spoon and the kneading blade in the drawer, and the lid is closed.

INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS

1. Bread flour

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

2. Plain flour

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

3. Whole-wheat flour

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

4. Black wheat flour

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

5. Self-rising flour

A type of flour that contains baking powder and which is specially used for making cakes.

6. Corn flour and oatmeal flour

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

7. Sugar

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

8. Yeast

After yeasting process, the yeast produces carbon dioxide. The carbon dioxide will expand bread and make the inner fiber soften. For fast yeasting carbohydrate in sugar and flour as nourishment are needed.

1 tsp. active dry yeast = 3/4 tsp. instant yeast

1.5 tsp. active dry yeast = 1 tsp. instant yeast

2 tsp. active dry yeast = 1.5 tsp. instant yeast

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

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

(1) Pour 1/2 cup warm water (45-50⁰C) into a measuring cup.

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

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

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

9. Salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also prevent yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. Bread is larger if it is without salt.

10. Egg

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and large in size, the egg must be peeled and stirred evenly.

11. Fat, butter and vegetable oil

Fat makes bread soft and prolongs storage life. Butter should be melted or chopped to small particles before using.

12. Baking powder

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

13. Soda

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

14. Water and other liquid

Water is essential ingredient in bread making. Water temperature between 20°C and 25°C is the best. Water may be replaced with fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes need juice for the

purpose of enhancing bread flavor, e.g. apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

INGREDIENTS MEASUREMENT

One of important steps for making good bread is proper amount of ingredients. Always use measuring cup or measuring spoons to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely affected.

1. Weighing liquid ingredients

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

2. Dry measurements

Dry measuring must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup and then once filled, level it off with a knife. This extra amount could affect the balance of the recipe. When measuring small amounts of dry ingredients, the measuring spoon must be used. Measurements must be level, not heaped as this small difference could ruin balance of the recipe.

3. Adding sequence

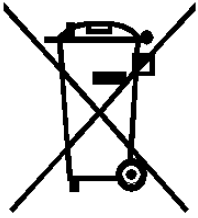
The sequence of adding ingredients should be abided, generally speaking, the sequence is: liquid ingredient, eggs, salt and milk powder etc. When adding the ingredient, the flour can't be wetted by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. And yeast can't touch with salt. When you use the delay function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

TROUBLESHOOTING

	Problem	Cause	Solution
Questions & Answers on Bread maker	Smoke comes out of the baking compartment or of the vents	The ingredients stick to the baking compartment or on the outside of the baking pan	Pull out the plug and clean the outside of the baking pan or the baking compartment.
	The bread goes down in the middle and is moist on the bottom	The bread is left too long in the pan after baking and warming.	Take the bread out of the baking pan before the warming function is over.
	It is difficult to take the bread out of the baking pan.	The bottom of the loaf is stuck to the kneading blade	Clean the kneading blade and shafts after the baking. If necessary, fill the baking pan with warm water for 30 minutes, then the kneading blade can be easily removed and cleaned.
	The ingredients are not mixed or the bread is not baked correctly	Incorrect program setting	Check the selected menu and the other settings.
		The START/STOP button was touched while the machine was working	Do not use the ingredients and start over again
		The lid opened several times while the machine was working	Never open the lid frequently, otherwise it is necessary, such as add ingredients. And make sure that lid was closed well after being opened.
		Long blackout while the machine was working	Do not use the ingredients and start over again.
		The rotation of the kneading blade is blocked	Check that the kneading blade is blocked by grains, etc. Pull out the baking pan and check whether the drivers turn. If this is not the case, send the appliance to the customer service.
		The appliance does not start. The display shows HHH	The appliance is still hot after the previous baking procedure
	Error with the recipes	The bread rises too fast	too much yeast, too much flour, not enough salt
or several of these causes			
The bread does not rise at all or not enough		No yeast at all or too little	a/b
		old or stale yeast	e
		liquid too hot	c
		the yeast has come into contact with the liquid	d
		wrong flour type or stale flour	e
		too much or not enough liquid	a/b/g
The dough rises too much and spills over the baking pan		not enough sugar	a/b
		If the water is too soft the yeast ferments more	f
The bread goes down in the middle	too much milk affects the fermentation of the yeast	c	
	The dough volume is larger than the pan and the bread goes down.	a/f	

		The fermentation is too short or too fast owing to the excessive temperature of the water or the baking chamber or to the excessive moistness	c/h/i
Heavy, lumpy structure		too much flour or not enough liquid	a/b/g
		not enough yeast or sugar	a/b
		too much fruit, wholemeal or of one of the other ingredients	B
		old or stale flour, warm liquids make the dough rise too quickly and loaf fall in before baking	e
		no salt or not enough sugar	
		too much liquid	
The bread is not baked in the center		too much or not enough liquid	a/b/g
		too much humidity	h
		recipes with moist ingredients, e.g. yogurt	g
Open or coarse structure or too many holes		too much water	g
		no salt	b
		great humidity, water too hot	h/i
		too much liquid	c
Mushroom-like, unbaked surface		bread volume too big for the pan	a/f
		too much flour, especially for white bread	f
		too much yeast or not enough salt	a/b
		too much sugar	a/b
		sweet ingredients besides the sugar	b
The slices are uneven or there are clumps in the middle		bread not cooled enough (the vapor has not escaped)	j
Flour deposits on the bread crust		the flour was not worked well on the sides during the kneading	g/i

- a) Measure the ingredients correctly.
- b) Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added.
- c) Use another liquid or leave it to cool at room temperature. add the ingredients specified in the recipe in the right order, make a small ditch in the middle of the flour and put in the crumbled yeast or the dry yeast, avoid letting the yeast and the liquid come into direct contact.
- d) Use only fresh and correctly stored ingredients. .
- e) Reduce the total amount of the ingredients, do not use more than the specified mount of flour. reduce all the ingredients by 1/3.
- f) Correct the amount of liquid. if ingredients containing water are used, the dose of the liquid to be added must be duly reduced.
- g) In case of every humid weather remove 1-2 tablespoons of water.
- h) In case of warm weather do not use the timing function. Use cold liquids.
- i) Take the bread out of the pan immediately after baking and leave it on the grid to cool for at least 15 minutes before cutting it.
- j) Reduce the amount of yeast or of all the ingredient doses by 1/4.
- k) Never grease the pan!
- l) Add a tablespoon of wheat gluten to the dough.



Environment friendly disposal

You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.





MACCHINA PER IL PANE

MANUALE DELL'UTENTE

BBM - 4406



Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso e
salvare per riferimenti futuri

SOMMARIO

AVVERTENZE IMPORTANTI DI SICUREZZA

CONOSCERE LA SUA MACCHINA PER IL PANE

PANNELLO DI CONTROLLO

MANTENERE CALDO - KEEP WARM

MEMORIA

AMBIENTE

DISPLAY DI AVVERTENZE

PER IL PRIMO UTILIZZO

FUNZIONAMENTO

INTRODUZIONE SPECIALE

PULIZIA E MANUTENZIONE

INTRODUZIONE NEGLI INGREDIENTI DI PANE

MISURE DEGLI INGREDIENTI

RISOLUZIONE DI PROBLEMI

SMALTIMENTO CORRETTO DEL PRODOTTO

AVVERTENZE IMPORTANTI DI SICUREZZA:

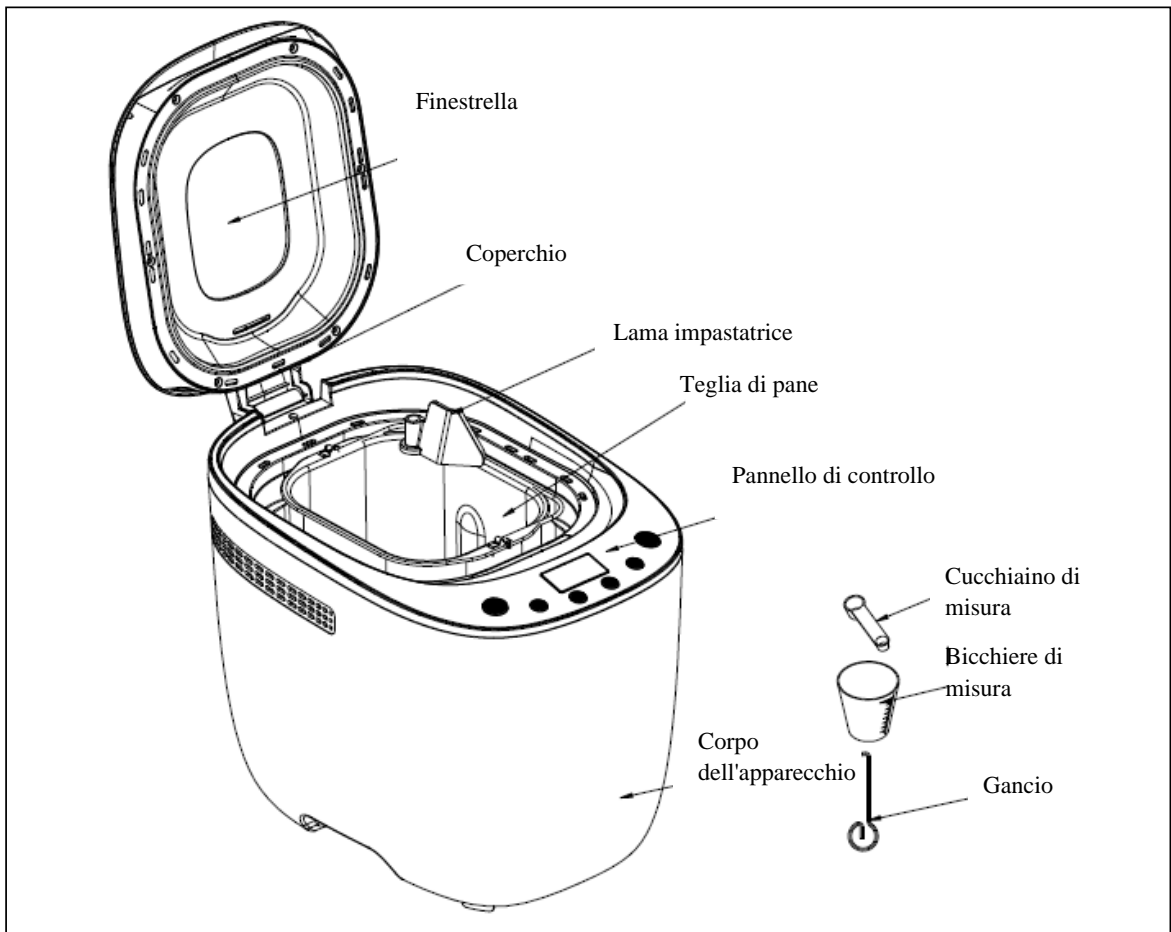
Prima dell'uso dell'apparecchio è necessario seguire alcune precauzioni elementari, tra cui le seguenti:

1. LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI.

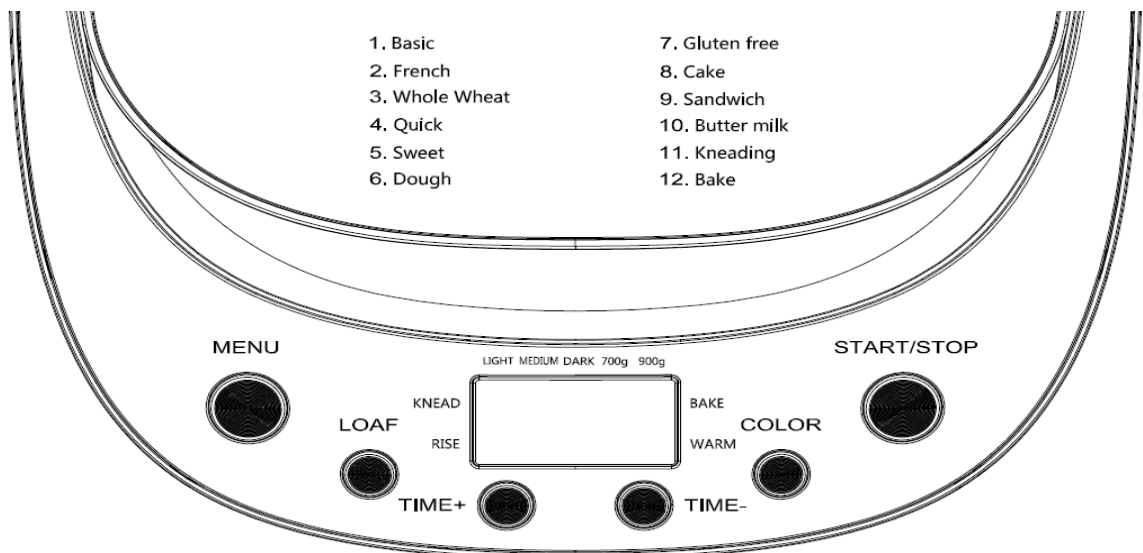
2. Prima dell'utilizzo controllare che la tensione nella presa sia uguale a quella indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
3. Non utilizzare alcun apparecchio con cavo o spina danneggiati o dopo il malfunzionamento dell'apparecchio, oppure se caduto o danneggiato in alcun modo. Restituire l'apparecchio al produttore o al più vicino centro di assistenza autorizzato per l'ispezione, la riparazione o la regolazione elettrica o meccanica.
4. Non toccare le superfici calde.
5. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o il corpo macchina nell'acqua o in altri liquidi.
6. Staccare l'apparecchio dalla presa se non è usato per alcune ore, ed anche prima dello smontaggio e pulizia.
7. Non lasciare il cavo pendere sopra bordi di tavolo o superfici calde.
8. L'uso di accessori non raccomandati dal costruttore possono causare lesioni alle persone
9. Non posizionare su o vicino a forni elettrici o a gas caldi o in forni riscaldati.
10. Non toccare le parti in movimento o rotanti durante la cottura.
11. Non accendere mai l'apparecchio senza che la teglia per il pane sia stata riempita con gli ingredienti.
12. Mai sbattere la teglia sopra o ai bordi per rimuovere la teglia, questo potrebbe danneggiare la teglia per il pane.
13. Lamine di metallo o altri materiali non devono essere inseriti nella macchina per il pane come questo può aumentare il rischio di incendio o cortocircuito.
14. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza solo se hanno ricevuto una supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e capire i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini se non hanno più di 8 anni e solo se sono supervisionati.
15. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

16. Non coprire mai la macchina per il pane con un asciugamano o altro materiale, il calore e il vapore devono essere in grado di fuggire liberamente. Un incendio può essere causato se è coperto da o viene a contatto con materiale combustibile.
17. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
18. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana, secca e sicura.
19. L'apparecchio non è destinato all'uso esterno
20. Questo apparecchio è stato incorporato con una spina con messa a terra. Si prega di assicurarsi che la presa a muro è ben collegata.
21. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato nelle applicazioni domestiche e simili, come:
 - aree di cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - case coloniche;
 - dai clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo bed and breakfast.
22. L'apparecchio non è stato progettato per essere operato da un timer esterno o da un sistema di telecomando separato
23. Non operare la macchina finché la teglia per pane non sia posizionata nella camera per evitare di danneggiare l'apparecchio.

CONOSCERE LA SUA MACCHINA PER IL PANE



INTRODUZIONE DI PANNELLO DI CONTROLLO



1. Di base, 2. Francese, 3. Grano integrale, 4. Veloce, 5. Dolce, 6. Pasta, 7. Senza glutine, 8. Torta, 9. Panino, 10. Di burro, 11. Miscelazione, 12. Cottura

DOPO AVVIO

Appena la macchina per il pane è inserita nella presa a muro, si sente un segnale acustico e "3:10" appare sullo schermo dopo un breve tempo. I due punti tra "3" e "10" non lampeggiano costantemente. La freccia indica 900 g e **MEDIUM**. Sono le impostazioni predefinite.

AVVIO / ARRESTA

Per avviare e spegnere il programma selezionato

Per avviare un programma, premere una volta il pulsante **START / STOP**. Si sentirà un breve segnale acustico e i due punti sul display LCD inizieranno a lampeggiare, la spia di segnalazione si accenderà e il programma inizierà. Nessun altro pulsante è attivo tranne il pulsante **START / STOP** dopo l'inizio di un programma. Questa funzione aiuterà a prevenire qualsiasi interruzione involontaria del funzionamento del programma. Per interrompere il programma, premere il pulsante **START / STOP** per ca. 2 secondi, poi si sentirà un beep, la spia si spegnerà, significa che il programma è stato spento.

Funzione PAUSE

Dopo l'avvio della procedura, è possibile premere una volta il pulsante **START / STOP** per interromperla in qualsiasi momento, l'operazione verrà messa in pausa ma l'impostazione verrà memorizzata, l'orario di lavoro lampeggerà sul display LCD. Toccare nuovamente il pulsante **START / STOP** o entro 10 min senza toccare alcun pulsante, il programma continuerà.

MENU

È usato per impostare diversi programmi. Il programma da toccare (accompagnato da un breve segnale acustico) ogni volta varierà. Toccare il pulsante in modo continuo, i 12 menu verranno visualizzati sul display LCD. Seleziona il tuo programma desiderato. Di seguito verranno spiegate le funzioni di 12 menu.

1. **Basic:** impasto, lievitazione e normale cottura del pane. Si possono anche aggiungere ingredienti per cambiare il sapore.
2. **French:** impasto, lievitazione e cottura con un tempo maggiore di lievitazione. il pane cotto in questo menu di solito avrà una crosta croccante e una consistenza leggera.
3. **Grano intero:** impasto, lievitazione e cottura di pane integrale. Non è consigliabile utilizzare la funzione di ritardo in quanto ciò può produrre risultati mediocri.
4. **QUICK:** impasto, lievitazione e cottura del pane con bicarbonato di sodio o il lievito chimico. Il pane cotto su questa impostazione è solitamente più piccolo con una consistenza densa.
5. **Sweet:** impasto, lievitazione e cottura del pane dolce. Può anche aggiungere ingredienti da aggiungere gusto.
6. **Dough:** impasto e lievitazione, ma senza cuocere. Rimuovere l'impasto e utilizzarlo per la preparazione di panini, pizza, pane al vapore, ecc.
7. **Gluten free:** impasto, lievitazione e cottura del pane senza glutine. Può anche aggiungere ingredienti per insaporire.
8. **Cake:** impasto, lievitazione e cottura. Levitare con bicarbonato di sodio o lievito.
9. **Sandwich:** impasto, lievitazione e cottura del pane di consistenza leggera con una crosta più sottile - ideale per fare panini.
10. **Latte di burro:** per il pane a base di burro e yogurt.
11. **Impasto:** impastare la farina.
12. **Bake:** solo cottura, senza impasto e lievitazione. Utilizzato anche per aumentare il tempo di cottura su impostazioni selezionate

COLORE

Con questo bottone può selezionare colore **CHIARO**, **MEDIO** o **SCURO** della crosta. Premere questo pulsante per selezionare il colore desiderato. Non è applicabile per i programmi Dough e Kneading.

PESO DI PANE

Premere questo pulsante per selezionare la dimensione della pagnotta del pane. Si prega di notare che il tempo di funzionamento totale può variare a seconda delle diverse dimensioni della pagnotta. Questo pulsante non è applicabile ai programmi Quick, Dough, Cake, Kneading e Bake.

Funzione di ritardo

Se si desidera che l'apparecchio non inizi a funzionare immediatamente, è possibile utilizzare questo pulsante per impostare il tempo di ritardo.

Prima di premere il pulsante **TIME**, stabilire quando vuole che il pane sia pronto. Si noti che il tempo di ritardo include il tempo di cottura del programma scelto. Cioè, al termine del tempo di ritardo, il pane caldo può essere servito.

Selezionare prima il programma e il livello di doratura, quindi premere "TIME" per aumentare il tempo di ritardo con incrementi di 10 minuti. Il tempo di ritardo massimo è di 13 ore. **Esempio:** Sono le 8:30 di sera, e volete che il pane sia pronto alle ore 7 della mattina, cioè in 10 ore e 30 minuti. Seleziona il menu, il colore, la dimensione della pagnotta quindi tocca " + " per aggiungere il tempo affinché appaia 10:30 sul display **LCD**. Quindi toccare il pulsante **START / STOP** per attivare questo programma di ritardo. Il punto sul display **LCD** lampeggia mostrando il tempo rimanente. Il pane fresco sarà alle 7:00 del mattino, se non si preleva immediatamente il pane, inizierà il tempo di mantenimento di un'ora.

Note: 1. Questo pulsante non è applicabile per il programma Bake.

2. Non utilizzare la cottura ritardata per ingredienti facilmente deperibili come uova, latte fresco, frutta, cipolle, ecc.

MANTENERE CALDO

Il pane può essere tenuto automaticamente caldo per 60 minuti dopo la cottura. Se desideri togliere il pane, disattiva il programma con il pulsante **START / STOP**.

MEMORIA

Se l'alimentazione è stata interrotta nel corso della preparazione del pane, il processo continuerà automaticamente entro 10 minuti, anche senza toccare il pulsante "**START/STOP**". Se il tempo di interruzione supera i 10 minuti, la memoria non può essere conservata e la macchina per il pane deve essere riavviata. Si consiglia di inserire nuovamente i nuovi ingredienti.

TEMPERATURA AMBIENTE

La macchina può funzionare bene in un'ampia gamma di temperature, ma potrebbe esserci una differenza nelle dimensioni della pagnotta tra una stanza molto calda e una stanza molto fredda. Suggeriamo che la temperatura della stanza sia compresa tra 15 °C e 34 °C.

AVVISI SUL DISPLAY:

1. Se il display mostra "**H HH**" dopo che il programma ha iniziato, la temperatura all'interno è ancora troppo alta (accompagnata da 5 beep).

Quindi il programma deve essere interrotto. Aprire il coperchio e lasciar raffreddare la macchina per 10-20 minuti.

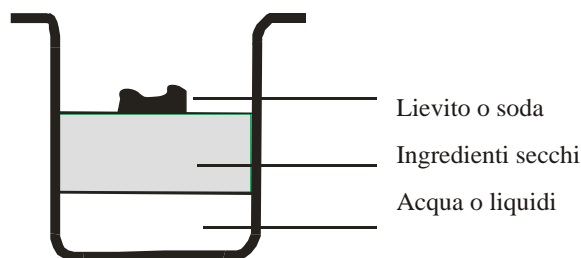
2. Se il display mostra "L LL" dopo aver premuto il tasto **START / STOP** (eccetto il programma BAKE), significa che la temperatura interna è troppo bassa (accompagnata da 5 beep), interrompere il suono premendo il tasto **START / STOP**, aprire il coperchio e lasciare riposare la macchina per 10-20 minuti per tornare a temperatura ambiente.
3. Se il display mostra "E rr" dopo aver premuto **START / STOP**, il sensore di temperatura è scollegato, fa controllare attentamente il sensore da un esperto autorizzato.

PER IL PRIMO UTILIZZO

1. Controllare che tutte le parti e gli accessori siano complete e senza danni.
2. Pulire tutte le parti secondo la sezione "**Pulizia e Manutenzione**".
3. Impostare la macchina sulla modalità cottura e far funzionare 10 minuti a vuoto. Dopo lasciarlo raffreddare ripetere ancora una volta.
4. Asciugare tutte le parti e montarli insieme, dopo di che l'apparecchio è pronto per uso.

USARE LA SUA MACCHINA PER IL PANE

1. Collocare la teglia nella posizione, girarla in senso orario fino a quando non scatta nella posizione corretta. Fissare la lama impastatrice sulla base. Si consiglia di riempire i fori con margarina resistente al calore prima di posizionare gli impastatori, questo evita che l'impasto si attacchi al di sotto degli impastatori e che gli impastatori possano essere rimossi facilmente dal pane.
2. Mettere gli ingredienti nella teglia. Si prega di attenersi all'ordine indicato nella ricetta. Di solito va messa prima l'acqua o la sostanza liquida, poi si aggiungono zucchero, sale e farina, aggiungere sempre lievito o lievito come ultimo ingrediente.
Nota: le quantità massime di farina e lievito utilizzabili si riferiscono alla ricetta.



NOTA: la quantità massima di farina e lievito separatamente è di 490 g e 6 g.

3. Fare un piccolo foro su un lato della farina con le dita. Mettere il lievito nel foro, assicurarsi che non venga a contatto con ingredienti liquidi o sale.
4. Chiudere delicatamente il coperchio e collegare il cavo di alimentazione a una presa a muro.
5. Premere il pulsante **Menu** fino a selezionare il programma desiderato.
6. Premere il pulsante **COLOR** per selezionare il colore della crosta desiderato.
7. Premere il pulsante **LOAF SIZE** per selezionare la taglia desiderata.
8. Impostare il tempo di ritardo premendo il pulsante **TIME**. Questo passaggio può essere saltato se desideri che la macchina per il pane inizia a funzionare immediatamente.
9. Premere il pulsante **START / STOP** per iniziare a lavorare e la spia di lavoro si accende.
10. Per il programma Basic, French, Whole wheat, Sweet, Gluten free, Sandwich e Butter milk, si sentiranno 10 beep durante il funzionamento. Questo sarà per chiederLe di aggiungere gli ingredienti. Aprire il coperchio e aggiungere alcuni ingredienti. È possibile che il vapore fuoriesca dalle fessure di ventilazione del coperchio durante la

cottura. Questo è normale.

11. Una volta che il processo è stato completato, si sentiranno 10 beep e la spia si spegnerà. È possibile premere il pulsante **START / STOP** per ca. 2 secondi per interrompere il processo ed estrarre il pane. Aprire il coperchio e mentre si utilizzano guanti da forno, afferrare saldamente il manico della teglia. Girare la padella in senso antiorario e tirare delicatamente la padella verso l'alto e estrarre il pane fuori dalla macchina.

12. Utilizzare una spatola antiaderente per allentare delicatamente i lati del pane dalla padella.

Attenzione: la teglia e il pane potrebbero essere molto caldi! Maneggiare sempre con cura e usare guanti da forno.

13. Capovolgere la teglia su una superficie pulita e agitare delicatamente fino a quando il pane non cade sul piatto.

14. Togliere con cura il pane dalla teglia e lasciare raffreddare per circa 20 minuti prima di affettare.

15. Se Lei è fuori dalla stanza o non ha premuto il pulsante **START/STOP** al termine dell'operazione, il pane verrà mantenuto caldo automaticamente per 1 ora, se vuole togliere il pane, basta premere il pulsante **START/STOP** per spegnere il programma.

16. Quando non si utilizza o dopo l'operazione completa, scollegare il cavo dalla spina.

ATTENZIONE: prima di affettare il pane, utilizzare il gancio per rimuovere la lama impastatrice nascosta sul fondo della pagnotta. Non usare mai la mano per rimuovere la lama impastatrice mentre la pagnotta è calda.

INTRODUZIONE SPECIALE

Per pani veloci

I pani veloci sono fatti con lievito e bicarbonato di sodio attivati dall'umidità e dal calore. Per un pane veloce perfetto, si consiglia di posizionare tutti i liquidi sul fondo della teglia, con gli ingredienti asciutti sopra. Durante la miscelazione iniziale del pane veloce i ganci e gli ingredienti secchi possono raccogliersi negli angoli della padella, potrebbe essere necessario aiutare la macchina a mescolare per evitare grumi di farina. In tal caso, utilizzare una spatola di gomma.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare la macchina dall'alimentazione e lasciarla raffreddare prima della pulizia.

1. **Teglia per il pane:** Pulire all'interno e all'esterno della teglia con panno umido, non usare agenti affilati o abrasivi per la considerazione di proteggere il rivestimento antiaderente. La teglia deve essere asciugata completamente prima dell'installazione.
2. **Lama impastatrice:** se la lama impastatrice è difficile da rimuovere dall'asse, in tal caso riempire il contenitore con acqua tiepida e lasciarlo in ammollo per circa 30 minuti. La lama impastatrice può essere facilmente rimossa per la pulizia. Pulire anche la lama con cura con un panno di cotone umido. Si prega di notare che la teglia del pane, la lama impastatrice e la scatola degli ingredienti si possono lavare in lavastoviglie.
3. **Coperchio e finestrella:** Pulire il coperchio all'interno e all'esterno con un panno leggermente inumidito.
4. **Corpo:** Pulire delicatamente la superficie esterna del corpo dell'apparecchio con un panno bagnato. Non usare nessun detergente abrasivo da pulire in quanto ciò degraderebbe l'elevata levigatezza della superficie. Non immergere mai il corpo nell'acqua per la pulizia.
5. Prima di riporre l'apparecchio, assicurarsi che lo stesso si sia raffreddato e che sia completamente pulito e asciutto, mettere il cucchiaino, mettere la lama e il cucchiaio nella teglia, e chiudere il coperchio.

INTRODUZIONE NEGLI INGREDIENTI DI PANE

1. Farina di pane

La farina di pane ha un alto contenuto di glutine (quindi può anche essere chiamata farina ad alto contenuto di glutine che contiene proteine elevate), essa è elastica e può mantenere le dimensioni del pane dal collasso dopo l'aumento. Poiché il contenuto di glutine è superiore alla farina semplice, può essere utilizzato per produrre pane con grandi dimensioni e una migliore fibra interna. La farina di pane è l'ingrediente più importante per fare il pane.

2. Farina semplice

Farina che non contiene il lievito, è applicabile per fare il pane espresso.

3. Farina integrale

La farina integrale è macinata dal grano. Contiene pelle di grano e glutine. La farina integrale è più pesante e nutriente della farina semplice. Il pane fatto con farina integrale è solitamente di piccole dimensioni. Così tante ricette solitamente combinano farina di grano intero o farina di pane per ottenere il miglior risultato.

4. Farina di grano nero

Farina di grano nero, detta anche " farina saracena" , è una specie di farina ricca di fibre, ed è simile alla farina integrale. Per ottenere le grandi dimensioni dopo la lievitazione, deve essere utilizzato in combinazione con un'alta percentuale di farina di pane.

5. Farina autolievitante

Un tipo di farina che contiene baking soda, è usato specialmente per fare dolci.

6. Farina di mais e farina d'avena

Farina di mais e farina d'avena sono macinati separatamente da mais e avena. Sono gli ingredienti additivi di fare il pane grezzo, che vengono utilizzati per migliorare il sapore e la consistenza.

7. Zucchero

Lo zucchero è un ingrediente molto importante per aumentare il sapore dolce e il colore del pane. Ed è anche considerato come nutrimento nel pane di lievito. Lo zucchero bianco è largamente usato. Zucchero di canna, zucchero in polvere o zucchero di cotone possono essere usati con speciali requisiti.

8. Lievito

Dopo il processo di lievitazione, il lievito produrrà anidride carbonica. L'anidride carbonica espanderà il pane e renderà la fibra interna più morbida. Tuttavia, l'allevamento veloce del lievito ha bisogno di carboidrati in zucchero e farina come nutrimento.

1 cucchiaino di lievito secco = 3/4 cucchiaino di lievito istantaneo

1.5 cucchiaino di lievito secco =1 cucchiaino di lievito istantaneo

2 cucchiaini di lievito secco =1.5 cucchiaino di lievito istantaneo

Il lievito deve essere conservato in frigorifero, poiché il fungo in esso contenuto verrà ucciso ad alta temperatura, prima dell'uso, controllare la data di produzione e la durata di conservazione del lievito. Riponerlo in frigorifero il prima possibile dopo ogni utilizzo. Di solito la mancata lievitazione del pane è causata dal cattivo lievito.

Le modalità descritte di seguito controlleranno se il Suo lievito è fresco e attivo.

(1) Versare 1/2 tazza di acqua calda (45-50 ° C) in bicchiere di misura.

(2) Mettere 1 cucchiaino di zucchero bianco nella tazza e mescolare, quindi cospargere 2 cucchiaini de lievito sull'acqua.

(3) Mettere il bicchiere di misura in un posto caldo per circa 10 minuti. Non mescolare con l'acqua.

(4) La schiuma dovrebbe essere fino a 1 tazza. Altrimenti il lievito è inattivo.

9. Sale

Il sale è necessario per migliorare il sapore del pane e il colore della crosta. Però il sale può anche trattenere il lievito dalla lievitazione. Non usare mai troppo sale in una ricetta. Il pane sarà più grande se privo di sale.

10. Uova

Le uova possono migliorare la consistenza del pane, rendere il pane più nutritivo e di grandi dimensioni, l'uovo deve essere sbucciato e mescolato in modo uniforme.

11. Grasso, burro e olio vegetale

Il grasso può rendere il pane più morbido e ritardare la conservazione. Il burro deve essere sciolto o tritato in piccole particelle prima dell'uso.

12. Lievito in polvere

Lievito in polvere viene utilizzato per aumentare il pane e la torta. Poiché non ha bisogno di tempo di lievitazione e può produrre aria, l'aria formerà una bolla per ammorbidire la consistenza del pane utilizzando il principio chimico.

13. Bicarbonato di sodio

È simile al lievito in polvere. Può anche essere usato in combinazione con il lievito in polvere.

14. Acqua e altri liquidi

Acqua è l'ingrediente essenziale per fare del pane. Parlando in generale, una temperatura dell'acqua tra i 20°C e i 25°C è la più appropriata. Al posto dell'acqua si può mettere

anche del latte fresco o acqua con il 2% di latte in polvere, il che favorisce il sapore e migliora il colore della crosta. Alcune ricette citano anche il succo di frutta per migliorare il sapore del pane, come: arancia, mela, limone e così via.

MISURARE GLI INGREDIENTI

Uno dei passi importanti per fare del buon pane è la giusta quantità di ingredienti. Si consiglia di utilizzare bicchiere o cucchiaino di misura oper ottenere una quantità accurata, altrimenti il pane sarà ampiamente influenzato.

1. Pesare gli ingredienti liquidi

L'acqua, il latte fresco o la soluzione di latte in polvere devono essere misurati con bicchiere di misura. Posizionare il bicchiere di misura su un piano piatto al livello degli occhi. Quando si misura l'olio da cucina o altri ingredienti, pulire a fondo il misurino senza altri ingredienti.

2. Misurazione a secco

La misurazione a secco deve essere eseguita con un cucchiaio morbido degli ingredienti nel misurino e poi una volta riempito, livellando con un coltello. Scavando o toccando un misurino con più di quanto richiesto. Questa quantità aggiuntiva potrebbe influire sul bilanciamento della ricetta. Quando si misurano piccole quantità di ingredienti secchi, è necessario utilizzare il misurino. Le misure devono essere livellate, non ammucciate in quanto questa piccola differenza potrebbe eliminare l'equilibrio critico della ricetta

3. Ordine di caricamento

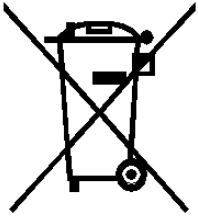
La sequenza di aggiunta degli ingredienti dovrebbe essere rispettata, in generale, la sequenza è: ingrediente liquido, uova, sale e latte in polvere ecc. Quando si aggiunge l'ingrediente, la farina non può essere bagnata completamente dal liquido. Il lievito può essere messo solo sulla farina secca. E il lievito non può toccare con il sale. Quando si utilizza la funzione di ritardo per un lungo periodo, non aggiungere mai ingredienti deperibili come uova, ingrediente di frutta.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

	Problema	Causa	Soluzione
Domande e risposte sulla macchina per il pane	Il fumo esce dallo scomparto di cottura o dalle prese d'aria	Gli ingredienti si attaccano allo scomparto di cottura o all'esterno della teglia	Estrarre la spina e pulire l'esterno della teglia o dallo scomparto di cottura.
	Il pane scende al centro ed è umido sul fondo	Il pane è rimasto troppo a lungo nella padella dopo la cottura e il riscaldamento.	Togliere il pane dalla teglia prima che la funzione di riscaldamento sia terminata.
	È difficile togliere il pane dalla teglia.	Il fondo della pagnotta è attaccato alla lama impastatrice.	Pulire la lama impastatrice e le aste dopo la cottura. Se necessario, riempire la teglia con acqua calda per 30 minuti, quindi la lama impastatrice può essere facilmente rimossa e pulita.
	Gli ingredienti non sono mescolati o il pane non è cotto correttamente	Impostazione del programma errata.	Verificare il menu selezionato e le altre impostazioni.
		Il pulsante START / STOP è stato toccato mentre la macchina era in funzione.	Non utilizzare gli ingredienti e ricominciare da capo
		Il coperchio si è aperto più volte mentre la macchina era in funzione.	Non aprire mai il coperchio frequentemente, solo se necessario, ad esempio per aggiungere ingredienti. E assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso dopo l'apertura .
		Lungo svenimento durante il funzionamento della macchina.	Non utilizzare gli ingredienti e ricominciare da capo.
	La rotazione della lama impastatrice è bloccata.	Verificare se la lama impastatrice sia bloccata da grani, ecc. Estrarre la teglia e controllare se i driver girano. In caso contrario, inviare l'apparecchiatura al servizio clienti.	
		L'apparecchio non si avvia. Il display mostra HHH	L'apparecchio è ancora caldo dopo la precedente procedura di cottura.
	Errori con le ricette	Il pane lievita molto veloce.	troppo lievitato, troppa farina, poco sale
o molte di queste cause			
Il pane non lievita affatto o non abbastanza.		Niente lievito o troppo poco	a/b
		lievito vecchio o stantio	e
		liquido troppo caldo	c
		il lievito è entrato in contatto con il liquido	d
		tipo di farina sbagliato o rafferma	e
		troppo o non abbastanza liquido	a/b/g
L'impasto lievita troppo e si rovescia sulla teglia		non abbastanza zucchero	a/b
		Se l'acqua è troppo morbida il lievito fermenta di più	f
Il pane scende a metà	troppo latte influisce sulla fermentazione del lievito	c	
	Il volume dell'impasto è maggiore della teglia e il pane scende.	a/f	

	La fermentazione è troppo breve o troppo rapida per l'eccessiva temperatura dell'acqua o della camera di cottura o per l'eccessiva umidità	c/h/i
Struttura pesante e grumosa.	troppa farina o non abbastanza liquido	a/b/g
	non abbastanza lievito o zucchero	a/b
	troppa frutta, integrale o di uno degli altri ingredienti	B
	farina vecchia o rafferma, liquidi caldi lievitano troppo veloce l'impasto e rientrano nella pagnotta prima della cottura	e
	niente sale o zucchero insufficiente troppo liquido	
Il pane non è cotto al centro	troppo o non abbastanza liquido	a/b/g
	troppa umidità	h
	ricette con ingredienti umidi, per esempio. yogurt	g
Struttura aperta o grossolana o troppi fori.	troppa acqua	g
	niente sale	b
	grande umidità, acqua troppo calda	h/i
	troppo liquido	c
Superficie simile a un fungo, non cotta.	volume del pane troppo grande per la padella	a/f
	troppa farina, soprattutto per pane bianco	f
	troppo lievito o poco sale	a/b
	troppo zucchero	a/b
	ingredienti dolci oltre al zucchero	b
Le fette sono irregolari o ci sono grumi nel mezzo.	pane non sufficientemente raffreddato (il vapore non è uscito)	j
Depositi di farina sulla crosta di pane.	la farina non è stata lavorata bene sui lati durante la impastatura	g/i

- a) Misurare correttamente gli ingredienti.
- b) Regolare le dosi degli ingredienti e controllare che tutti gli ingredienti siano stati aggiunti.
- c) Utilizzare un altro liquido o lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente. aggiungere gli ingredienti specificati nella ricetta nell'ordine giusto, fare una piccola fossa al centro della farina e mettere il lievito sbriciolato o il lievito secco, evitando che il lievito e il liquido entrino in contatto diretto.
- d) Utilizzare solo ingredienti freschi e correttamente conservati.
- e) Ridurre la quantità totale degli ingredienti, non utilizzare più della quantità di farina specificata. ridurre tutti gli ingredienti di 1/3.
- f) Correggere la quantità di liquido. se vengono utilizzati ingredienti contenenti acqua, la dose del liquido che deve essere aggiunta deve essere debitamente ridotta.
- g) In caso di tempo umido rimuovere 1-2 cucchiaini d'acqua.
- h) In caso di tempo caldo non utilizzare la funzione di temporizzazione. Usa liquidi freddi.
- i) Togliere il pane dalla teglia subito dopo la cottura e lasciarlo raffreddare sulla griglia per almeno 15 minuti prima di tagliarlo.
- j) Ridurre di 1/4 la quantità di lievito o di tutte le dosi degli ingredienti.
- k) Non ungere mai la padella!
- l) Aggiungere un cucchiaino di glutine di frumento all'impasto.



Smaltimento corretto del prodotto

Può aiutare a proteggere l'ambiente!
Ricordarsi di rispettare le normative locali:
consegnare le apparecchiature elettriche non
funzionanti a un centro di smaltimento rifiuti
appropriato.





VOX
ELECTRONICS

DEU

BROTMASCHINE
BEDIENUNGSANLEITUNG
BBM - 4406



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch bevor Sie das Gerät verwenden und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf

INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

ÜBERSICHT

BEDIENFELDEINSTELLUNGEN

ZEITVERZÖGERUNG

WARMHALTEFUNKTION

MEMORY-FUNKTION

RAUMTEMPERATUR

WARNANZEIGEN

ERSTINBETRIEBNAHME

BENUTZUNG

BESONDERE EINFÜHRUNG

REINIGUNG UND WARTUNG

BROTZUTATEN

MESSEINHEITEN

FEHLERSUCHE

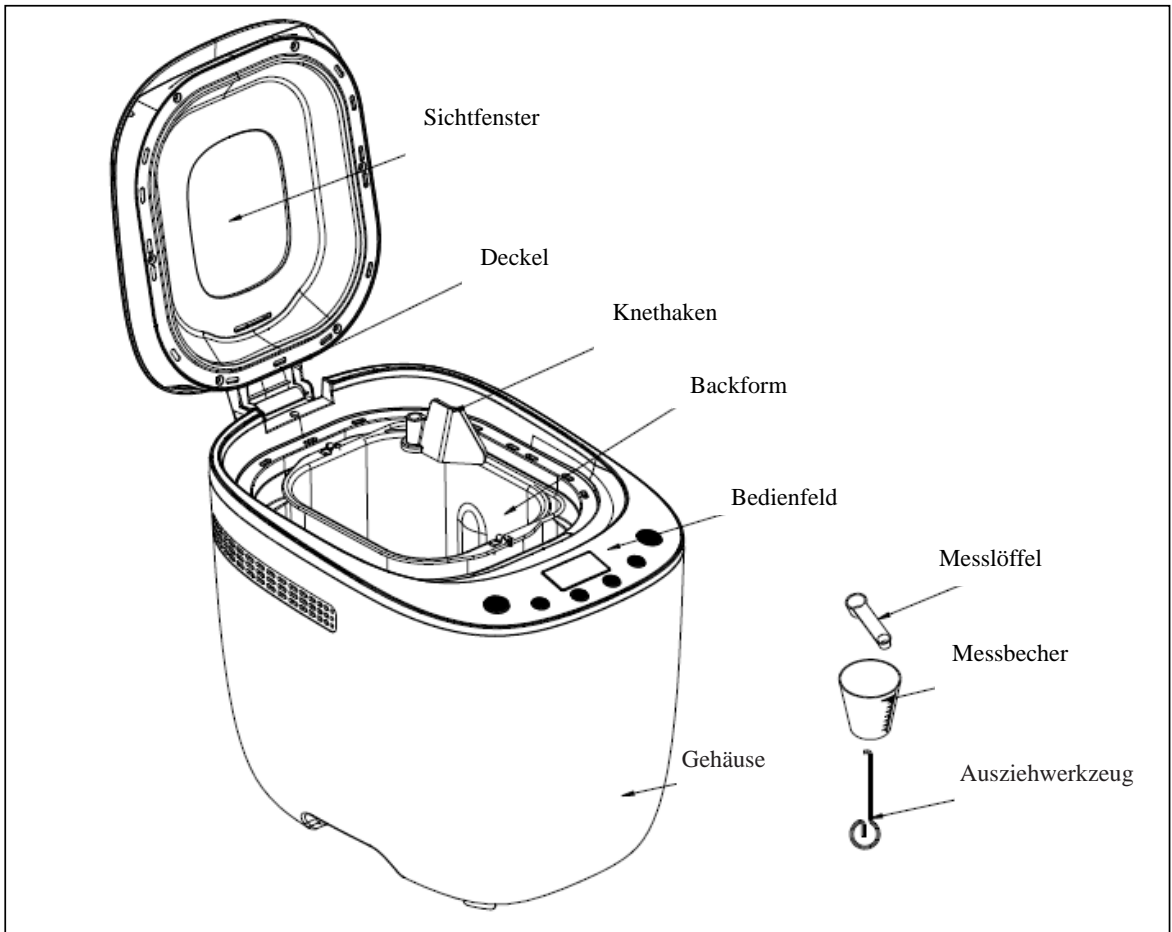
UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

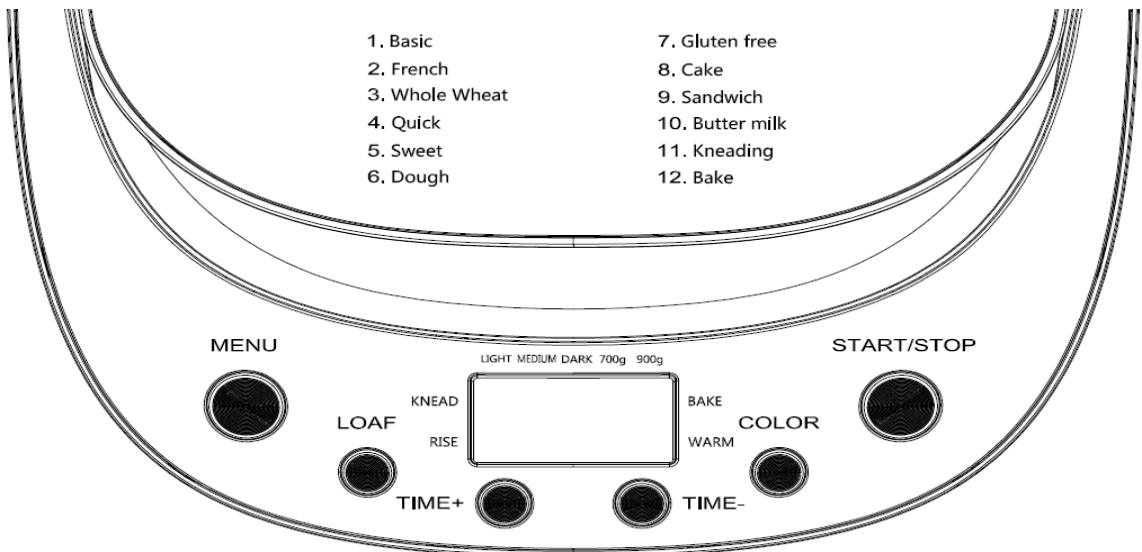
Bevor Sie das Gerät verwenden, sollten Sie immer die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen treffen:

1. LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN.
2. Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Spannung der Steckdose der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entspricht.
3. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nach einer Funktionsstörung des Geräts, wenn es heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt worden ist. Senden Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellungen an den Hersteller oder den nächsten autorisierten Kundendienst.
4. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
5. Tauchen Sie Kabel, Stecker oder Gehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
6. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen bevor Sie Teile anbringen oder abziehen und bevor Sie es reinigen.
7. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder über heiße Oberflächen hängen.
8. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
9. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe einer heißen Herdplatte oder in einen beheizten Ofen.
10. Berühren Sie während des Backens keine beweglichen oder drehenden Teile der Maschine.
11. Betreiben Sie den Brotbackautomaten nur, wenn die Backform richtig eingesetzt und mit Zutaten oder Teig gefüllt ist.
12. Schlagen Sie niemals auf die Backform oben oder unten, um sie zu entfernen, da dies die Backform beschädigen kann.
13. Alufolien oder andere Materialien dürfen wegen Brandgefahr oder Kurzschluss nicht in die Brotbackmaschine eingelegt werden.
14. Der Brotbackautomat kann von Kindern über 8 Jahren und Personen mit reduzierten 3 physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Brotbackautomaten unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
15. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
16. Decken Sie den Brotbackautomat niemals mit einem Handtuch oder anderem Material ab, da Wärme und Dampf ungehindert entweichen können muss. Es besteht Brandgefahr, wenn es von brennbarem Material bedeckt wird oder mit ihm in Berührung kommt.
17. Betreiben Sie das Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch.
18. Verwenden Sie das Gerät immer auf einer sicheren, trockenen und ebenen Fläche.
19. Nicht im Freien verwenden.
20. Dieses Gerät wurde mit einem geerdeten Stecker ausgestattet. Bitte stellen Sie sicher, dass die Steckdose in Ihrem Haus geerdet ist.
21. Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen oder ähnlichen Gebrauch bestimmt. , wie z.B.
 - Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderem Arbeitsumfeld
 - landwirtschaftliche Anwesen
 - Hotels, Motels und andere Wohneinrichtungen
 - Frühstückspensionen
22. Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
23. Betreiben Sie das Gerät nicht ohne in der Kammer befindlichen Backform, da dies zu Schäden am Gerät führen kann.

LERNEN SIE IHRE BROTMASCHINE KENNEN



BEDIENFELD



1. Normal, 2. Französisches Brot, 3. Vollkornbrot, 4. Schnell, 5. Süßes Brot, 6. Teig, 7. Glutenfrei, 8. Kuchen, 9. Sandwich, 10. Buttermilch, 11. Kneten, 12. Backen

NACH DEM EINSCHALTEN

Sobald der Brotbackautomat angeschlossen ist, leuchtet das LCD-Display auf und ein Piepton ertönt. Auf dem LCD-Display erscheint „3:10“. Die beiden Punkte zwischen der "3" und der "10" blinken nicht ständig. Der Pfeil zeigt auf 900g und Medium. Dies ist die Standardeinstellung.

START/STOPP

Zum Starten und Stoppen des ausgewählten Programms. Um ein Programm zu starten drücken Sie einmal die Taste „START/STOP“. Ein kurzer Piepton ist zu hören und die zwei Punkte am LCD-Display beginnen zu blinken. Das Programm startet. Nach dem Start des Programms ist außer der Taste START / STOP keine andere Taste aktiv. Um das Programm zu stoppen, halten Sie die Taste „START / STOP“ länger als 2 Sekunden gedrückt bis Sie einen langen Piepton hören. Der Piepton zeigt an, dass das Programm ausgeschaltet wurde.

PAUSE-Funktion

Nach dem Starten können Sie die START/STOP-Taste einmal drücken, um den Backvorgang jederzeit zu unterbrechen. Der Vorgang wird angehalten, aber die Einstellung wird gespeichert, die Arbeitszeit wird auf der LCD-Anzeige eingblendet. Drücken Sie die START/STOP-Taste erneut oder innerhalb von 10 Minuten, ohne eine Taste zu berühren, wird das Programm fortgesetzt.

MENÜ

Mit der Menütaste wird das ausgewählte Programm eingestellt. Jedes Mal, wenn Sie die Taste berühren und einen kurzen Piepton hören, ändert sich das Programm. Drücken Sie wiederholt die MENÜ-Taste, um durch das Menü zu blättern. Am LCD-Display werden 12 Programme mit kurzen Pieptönen angezeigt. Wählen Sie das gewünschte Programm. Die Funktion jedes der 12 Programme wird nachfolgend erläutert.

1. Normal: normales Brot kneten, aufgehen und backen. Das Hinzufügen verschiedener Zutaten verändert den Geschmack.
2. Französisches Brot: kneten, aufgehen und backen mit einer längeren Aufgehzeit. Das in diesem Programm gebackene Brot hat üblicherweise eine knusprigere Kruste und eine leichtere Textur.
3. Vollkornbrot: kneten, aufgehen und backen von Brot aus Vollkornmehl. Diese Einstellung hat eine längere Vorheizzeit, damit das Getreide das Wasser aufsaugen und aufgehen kann. Es wird nicht empfohlen die Verzögerungsfunktion zu verwenden, da dies zu schlechten Ergebnissen führt.
4. Schnell: kneten, aufgehen und backen von Brot mit Natron oder Backpulver. Das in diesem Programm gebackene Brot ist üblicherweise kleiner und von dichter Textur.
5. Süßes Brot: kneten, aufgehen und backen von süßem Brot. Zum Backen von knusprigem und süßem Brot.
6. Teig: kneten und aufgehen, aber ohne zu backen. Entfernen Sie den rohen Teig und formen Sie ihn in Brötchen, Pizza, gedämpftes Brot usw.
7. Glutenfrei: Kneten, Aufgehen und Backen von glutenfreiem Brot. Sie können auch Zutaten hinzufügen, um den Geschmack zu verbessern.
8. Kuchen: kneten, aufgehen und backen. Mit Backpulver oder Hefe aufgehen lassen.
9. Sandwich: Leichtes Brot mit dünnerer Kruste kneten, aufgehen und backen – ideal für die Herstellung von Sandwiches.
10. Buttermilch: für Brot mit Butter und Joghurt.
11. Kneten: Kneten von Mehl.
12. BAKE: nur backen, nicht kneten oder aufgehen. Es wird auch verwendet, um die Backzeit bei ausgewählten Einstellungen zu erhöhen.

FARBE

Mit dieser Taste können Sie eine HELLE, MITTLERE oder DUNKLE Farbe für die Kruste wählen. Drücken Sie diese Taste, um die gewünschte Farbe auszuwählen. Diese Taste ist die Programme Teig und Kneten nicht anwendbar

BROTGRÖSSE

Drücken Sie diese Taste, um die Brotgröße auszuwählen. Bitte beachten Sie, dass die Gesamtbetriebszeit je nach Laibgröße variieren kann. Diese Taste ist nicht anwendbar für die Programme Schnell, Teig, Kuchen, Kneten und Backen.

VERZÖGERUNGSFUNKTION

Wenn Sie das Gerät nicht gleich in Betrieb nehmen möchten, stellen Sie die Verzögerungszeit mit der Zeit-Taste ein.

Bevor Sie die Taste ZEIT drücken, legen Sie fest, wann das Brot fertig sein soll. Bitte beachten Sie, dass die Verzögerungszeit die Backzeit Ihres gewählten Programms beinhaltet. Das heißt nach Beendigung der Verzögerungszeit kann das heiße Brot serviert werden. Zuerst muss das Programm und der Bräunungsgrad ausgewählt werden. Drücken Sie dann „ZEIT“, um die Verzögerungszeit um 10 Minuten zu erhöhen (begleitet von einem kurzen Piepton). Die maximale Verzögerungszeit beträgt 13

Stunden.

Beispiel: Es ist 20:30 Uhr und Sie möchten, dass Ihr Brot am nächsten Morgen um 7:00 Uhr fertig ist - d.h. in 10 Stunden und 30 Minuten. Wählen Sie das Menü für Farbe und Laibgröße aus und berühren Sie „+“, um die Zeit hinzuzufügen, bis auf dem LCD-Display 10:30 angezeigt wird. Berühren Sie dann die START / STOP-Taste, um das Verzögerungsprogramm zu aktivieren. Der Punkt auf dem LCD-Display (siehe BEDIENTAFEL) blinkt und die Zahlen zählen auf dem LCD-Display abwärts um die verbleibende Zeit anzuzeigen. Das frische Brot steht morgens um 7:00 Uhr für Sie bereit. Wenn Sie das Brot nicht sofort herausnehmen, beginnt die Warmhaltezeit von 60 Minuten.

Hinweis:

1. Diese Taste ist für das Programm Backen nicht anwendbar.
2. Verwenden Sie kein verzögertes Backen für leicht verderbliche Zutaten wie Eier, frische Milch, Obst, Zwiebeln usw.

WARMHALTEN

Brot kann nach dem Backen automatisch 60 Minuten lang warm gehalten werden. Wenn Sie das Brot herausnehmen möchten, schalten Sie das Programm mit der START / STOPP Taste aus.

MEMORY

Wenn die Stromversorgung während der Brotherstellung unterbrochen wird, wird die Brotherstellung innerhalb von 10 Minuten automatisch fortgesetzt, auch ohne die Taste „START / STOP“ zu drücken. Wenn die Unterbrechungszeit 10 Minuten überschreitet, kann der Speicher nicht beibehalten werden und der Brotbackautomat muss neu gestartet werden. Wenn sich der Teig bei Unterbrechung der Stromversorgung noch in der Knetphase befindet, können Sie die "START/STOP"-Taste direkt drücken, um das Programm von Anfang an fortzusetzen.

RAUMTEMPERATUR

Die Maschine funktioniert möglicherweise in einem weiten Temperaturbereich gut, es kann jedoch ein Unterschied in der Laibgröße zwischen einem sehr warmen und einem sehr kalten Raum bestehen. Wir empfehlen, dass die Raumtemperatur zwischen 15 ° C und 34 ° C liegt.

WARNANZEIGEN

1. Wenn auf dem Display "HHH" angezeigt wird, nachdem Sie die START / STOP-Taste gedrückt haben und die Signaltöne zu hören waren, zeigt dies an, dass die Innentemperatur immer noch zu hoch ist. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 10 bis 20 Minuten abkühlen.
2. Wenn auf dem Display „LLL“ angezeigt wird, nachdem Sie die START/ STOP-Taste gedrückt haben, und die Signaltöne zu hören waren, zeigt dies an, dass die Innentemperatur zu niedrig ist (außer dem Programm BACKEN). Stoppen Sie den Ton durch Drücken der START/STOPP-Taste, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 10 bis 20 Minuten lang ruhen, um wieder Raumtemperatur zu erreichen.
3. Wenn das Display "E rr" anzeigt, nachdem Sie die START/STOP-Taste gedrückt haben, ist der Temperatursensor abgeklemmt. Überprüfen Sie den Sensor bitte sorgfältig durch einen autorisierten Fachmann.

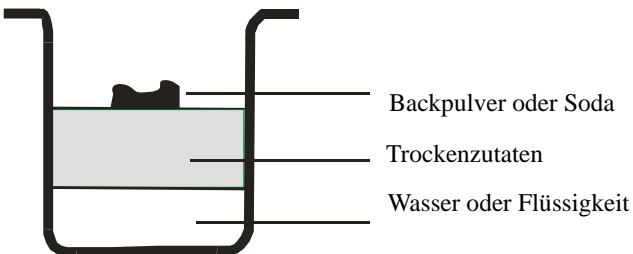
ERSTINBETRIEBNAHME

Das Gerät kann beim ersten Einschalten etwas Rauch und einen charakteristischen Geruch abgeben. Das ist normal und hört bald auf. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend belüftet ist.

1. Packen Sie alle Teile und Zubehör aus und entfernen Sie alle brennbaren Materialien wie Papier oder Schaum, die zum Verpacken verwendet wurden.
2. Bitte prüfen Sie, ob alle Teile inkl. Zubehör „vollständig und unbeschädigt“ sind.
3. Reinigen Sie alle Teile gemäß dem letzten Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
4. Bringen Sie den Brotbackautomaten in den Backmodus und lassen Sie ihn etwa 10 Minuten leer laufen. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, reinigen Sie es erneut.
5. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab und bauen Sie sie wieder zusammen. Das Gerät ist betriebsbereit.

ÜBERSICHT

1. Legen Sie das Gerät auf eine feste und ebene Fläche. Bringen Sie die Backform in ihre Position und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet. Befestigen Sie den Knethaken auf die Antriebswellen. Es wird empfohlen, vor dem Aufsetzen die Öffnungen des Knethakens mit hitzebeständiger Margarine zu füllen, da dies verhindert, dass der Teig am Knethaken haften bleibt und der Knethaken leicht vom Brot entfernt werden kann.
2. Legen Sie die Zutaten in die Backform. Normalerweise sollte zuerst das Wasser oder die Flüssigkeit hinzugefügt werden. Dann fügen Sie Zucker, Salz und Mehl hinzu. Fügen Sie als letzten Bestandteil immer Hefe oder Backpulver hinzu.



Achtung: Beachten Sie beim Hinzufügen der Zutaten den Hinweis, dass die maximale Menge des Mehls 490 g und die maximale Menge der Hefe 6 g.

3. Machen Sie mit den Fingern ein kleines Loch auf einer Seite des Mehls. Legen Sie die Hefe in das Loch und stellen Sie sicher, dass sie nicht mit den flüssigen Zutaten oder Salz in Kontakt kommt.
4. Schließen Sie den Deckel vorsichtig und stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose.
5. Drücken Sie die MENÜ-Taste, bis das gewünschte Programm ausgewählt ist.
6. Drücken Sie die FARBE-Taste, um die gewünschte Krustenfarbe auszuwählen.
7. Drücken Sie die BROTRÖSSE-Taste, um die gewünschte Größe auszuwählen.
8. Stellen Sie die Verzögerungszeit durch Drücken der Zeit-Taste ein. Dieser Schritt kann übersprungen werden, wenn der Brotbackautomat sofort in Betrieb gehen soll.
9. Drücken Sie die START/STOPP-Taste, um mit der Arbeit zu beginnen, und die Arbeitsleuchte leuchtet auf.
10. Bei den Programmen Normal, Französisches Brot, Vollkornbrot, Süßes Brot, Glutenfrei, Sandwich und Buttermilch sind während des Betriebs 10 Pieptöne zu hören. Damit werden Sie aufgefordert, Zutaten hinzuzufügen. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie einige Zutaten ein. Es ist möglich, dass während des Backens Dampf durch die Lüftungsschlitze im Deckel entweicht. Dies ist normal.
11. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, ertönen 10 Pieptöne, und die Arbeitsleuchte erlischt. Sie können die START/STOPP-Taste ca. 2 Sekunden lang drücken, um den Vorgang zu stoppen und das Brot herauszunehmen. Öffnen Sie den Deckel und fassen Sie mit den Backofenhandschuhen den Griff der Brotpfanne fest an. Drehen Sie die Pfanne gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie die Pfanne vorsichtig gerade nach oben und aus dem Gerät heraus.

12. Lösen Sie die Seiten des Brotes vorsichtig mit einem nicht haftenden Spachtel aus der Backform.
ACHTUNG: Die Backform und das Brot können sehr heiß sein! Gehen Sie immer vorsichtig vor und verwenden Sie Ofenhandschuhe.
13. Drehen Sie die Backform auf eine saubere Arbeitsplatte und schütteln Sie das Brot vorsichtig auf einen Rost.
14. Das Brot vorsichtig aus der Backform nehmen und vor dem Schneiden etwa 20 Minuten abkühlen lassen
15. Wenn Sie den Raum verlassen oder die START/STOPP-Taste am Ende des Betriebs nicht gedrückt haben, wird das Brot automatisch eine Stunde lang warmgehalten. Wenn Sie das Brot herausnehmen möchten, schalten Sie das Programm mit der START/STOPP-Taste aus.
16. Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder nachdem der Vorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie das Netzkabel heraus.
VORSICHT: Bevor Sie das Brot schneiden, entfernen Sie den Knethaken, der sich auf der Unterseite des Laibs befindet. Verwenden Sie niemals Ihre Hand zum Entfernen des Knethakens, da der Laib heiß ist.

BESONDERE EINFÜHRUNG

Für Schnellbrote

Schnellbrote werden mit Backpulver und Backsoda hergestellt, die durch Feuchtigkeit und Wärme aktiviert werden. Für perfekte Schnellbrote wird empfohlen, alle Flüssigkeiten unten in die Brotpfanne zu geben, trockene Zutaten obenauf. Während des anfänglichen Mischens von Schnellbroten können sich Teig und trockene Zutaten in den Ecken der Form sammeln. Es kann notwendig sein, zusätzlich zu mischen. Wenn dies der Fall ist, verwenden Sie einen Gummispatel.

REINIGUNG UND WARTUNG

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen.

1. Backform: Entfernen Sie die Backform, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen, und ziehen Sie dann am Griff. Wischen Sie die Backform innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, um die Antihafbeschichtung zu schützen. Die Backform muss vor dem Einbau vollständig trocknet sein.
- HINWEIS: Setzen Sie die Backform an der richtigen Stelle ein und drücken Sie sie nach unten. Wenn es nicht eingefügt werden kann, passen Sie die Backform leicht an, um die richtige Position zu finden, und drücken Sie sie dann nach unten.
2. Knethaken: Wenn sich der Knethaken nur schwer von der Achse entfernen lässt, füllen Sie den Behälter mit warmen Wasser und lassen Sie ihn ca. 30 Minuten einweichen. Der Knethaken kann dann zur Reinigung leicht entfernt werden. Wischen Sie den Haken auch vorsichtig mit einem feuchten Baumwolltuch ab. Bitte beachten Sie, dass die Backform, der Knethaken und die Zutatenbox spülmaschinenfeste Teile sind.
 3. Deckel und Sichtfenster: Reinigen Sie den Deckel innen und außen mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
 4. Gehäuse: Wischen Sie die Außenfläche des Gehäuses vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, da dies den Hochglanz der Oberfläche beeinträchtigen kann. Tauchen Sie das Gehäuse niemals zum Reinigen in Wasser.
 5. Bevor der Brotbackautomat verpackt wird stellen Sie sicher, dass er vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist. Setzen Sie den Löffel und den Knethaken in die Backform und schließen Sie den Deckel.

BROTZUTATEN

1. Brotmehl

Brotmehl hat einen hohen Gehalt an Gluten (daher kann es auch als glutenhaltiges Mehl mit hohem Proteingehalt bezeichnet werden). Es hat eine gute Elastizität und kann die Größe des Brotes nach dem Aufgehen vor dem Zusammenfallen bewahren. Da der Glutengehalt höher ist als im herkömmlichen Mehl, wird er zur Herstellung von großformatigem Brot mit Innenfasern verwendet. Brotmehl ist der wichtigste Bestandteil der Brotherstellung.

2. Einfaches Mehl

Mehl, das kein Backpulver enthält, eignet sich für eine schnelle Herstellung von Brot.

3. Vollkornmehl

Vollkornmehl ist gemahlenes Getreide. Es enthält Weizenhaut und Gluten. Vollkornmehl ist schwerer und nährstoffreicher als gewöhnliches Mehl. Das Brot aus Vollkornmehl ist in der Regel klein. Viele Rezepte kombinieren in der Regel Vollkornmehl und Brotmehl, um das beste Ergebnis zu erzielen.

4. Schwarzes Weizenmehl

Schwarzweizenmehl, auch "Rohmehl" genannt, ist eine Art ballaststoffreiches Mehl und ähnelt dem Vollkornmehl.

Um die große Größe nach dem Aufgehen zu erhalten, muss es in Kombination mit einem hohen Anteil an Brotmehl verwendet werden.

5. Selbst aufgehendes Mehl

Eine Mehllart, die Backpulver enthält und speziell zur Herstellung von Kuchen verwendet wird.

6. Maismehl und Hafermehl

Maismehl und Hafermehl werden getrennt aus Mais und Haferflocken gemahlen. Sie sind Zusatzstoffe bei der Herstellung von rauem Brot und werden zur Geschmacksverbesserung und Textur verwendet.

7. Zucker

Zucker ist die wichtige Zutat, die den süßen Geschmack und die Farbe von Brot erhöht. Es wird auch als Nahrung im Hefebrot betrachtet. Weißzucker wird weitgehend verwendet. Brauner Zucker, Puderzucker oder Watzucker können als besondere Anforderung hinzugefügt werden.

8. Hefe

Nach dem Hefeprozess erzeugt die Hefe Kohlendioxid. Das Kohlendioxid dehnt das Brot aus und macht die innere Faser weich. Für das schnelle Aufgehen werden Kohlenhydrate in Zucker und Mehl als Nahrung benötigt.

1 Teelöffel aktive Trockenhefe = 3/4 TL Instant-Hefe

1,5 TL aktive Trockenhefe = 1 Teelöffel Instant-Hefe

2 TL aktive Trockenhefe = 1,5 Teelöffel Instant-Hefe

Hefe muss im Kühlschrank aufbewahrt werden, da der Pilz bei hoher Temperatur abgetötet wird. Überprüfen Sie vor dem Einsatz das Produktionsdatum und die Haltbarkeit Ihrer Hefe. Legen Sie es so bald wie möglich nach jedem Gebrauch wieder in den Kühlschrank. Normalerweise ist das Versagen des Brotaufgehens auf schlechte Hefe zurückzuführen. So prüfen Sie, ob Ihre Hefe frisch und aktiv ist:

- (1) Gießen Sie 1/2 Tasse warmes Wasser (45-50° C) in einen Messbecher.
- (2) 1 TL Weißzucker in die Tasse geben und umrühren, dann 2 TL Hefe ins Wasser einstreuen.
- (3) Stellen Sie den Messbecher etwa 10 Minuten lang an einen warmen Ort. Rühren Sie das Wasser nicht.
- (4) Der Schaum sollte bis zu 1 Tasse betragen. Ansonsten ist die Hefe tot oder inaktiv.

9. Salz

Salz ist notwendig, um den Brotgeschmack und die Krustenfarbe zu verbessern. Salz kann aber auch verhindern, dass Hefe aufgeht. Verwenden Sie niemals zu viel Salz in einem Rezept. Brot wird ohne Salz größer.

10. Eier

Eier können die Brotbeschaffenheit verbessern, das Brot nahrhafter und größer machen. Eier müssen geschält und gleichmäßig gerührt werden.

11. Fett, Butter und pflanzliches Öl

Fett macht Brot weich und verlängert die Lagerfähigkeit. Butter sollte vor der Verwendung geschmolzen oder zu kleinen Teilchen zerkleinert werden.

12. Backpulver

Backpulver wird für das Aufgehen beim "ULTRA FAST" Brot und "CAKE" verwendet. Da es keine Aufgehzeit benötigt entstehen Luftblasen im Brot, welche die Textur des Brotes unter Verwendung dieses chemischen Prinzips luftig macht.

13. Soda

Es ist dem Backpulver ähnlich. Es kann auch in Kombination mit Backpulver verwendet werden.

14. Wasser und andere Flüssigkeiten

Wasser ist ein wesentlicher Bestandteil der Brotherstellung. Die idealste Wassertemperatur liegt zwischen 20 ° C und 25 ° C. Wasser kann durch frische Milch oder Wasser gemischt mit 2% Milchpulver ersetzt werden, was den Brotgeschmack und die Krustenfarbe verbessern kann. Einige Rezepte benötigen Saft zum Verbessern des Brotgeschmacks, z.B. Apfelsaft, Orangensaft, Zitronensaft und so weiter.

ZUTATEN ABMESSEN

Ein wichtiger Schritt für die Herstellung von gutem Brot ist die richtige Menge an Zutaten. Verwenden Sie immer Messbecher oder Messlöffel, um eine genaue Menge zu erhalten, da sonst das Brot stark beeinträchtigt wird.

1. Abmessen der Flüssigkeiten

Wasser, Frischmilch oder Milchpulverlösung sollte mit Messbechern gemessen werden. Betrachten Sie die Höhe des Messbechers mit Ihren Augen horizontal. Wenn Sie Speiseöl oder andere Zutaten messen, reinigen Sie den Messbecher gründlich ohne andere Zutaten.

2. Trockenzutaten

Das Messen von Trockenzutaten muss langsam durchgeführt werden indem die Zutaten vorsichtig in den Messbecher gegeben und anschließend mit einem Messer abgestrichen werden. Diese zusätzliche Menge kann das Gleichgewicht des Rezepts beeinflussen. Bei der Messung kleiner Mengen trockener Zutaten muss der Messlöffel verwendet werden. Die Messungen müssen waagrecht und nicht gehäuft sein, da dieser kleine Unterschied das Gleichgewicht des Rezepts ruinieren könnte.

3. Sequenz hinzufügen

Die Reihenfolge der Zugabe der Zutaten sollte eingehalten werden. Im Allgemeinen ist die Reihenfolge: flüssige Zutaten, Eier, Salz und Milchpulver usw. Bei der Zugabe der Zutaten sollte das Mehl nicht vollständig mit Flüssigkeit benetzt sein. Die Hefe sollte nur trockenes Mehl enthalten. Hefe darf nicht mit Salz in Berührung kommen. Wenn Sie die Verzögerungsfunktion für eine längere Zeit verwenden, geben Sie niemals leicht verderbliche Zutaten wie Eier oder Obstzutaten hinzu.

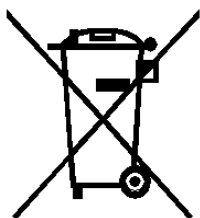
FEHLERSUCHE

	Fehler	Ursache	Beseitigung
Fragen& Antworten zum Backen	Rauch entweicht aus der Backkammer oder den Lüftungsöffnungen	Zutaten kleben in der Backkammer oder an der Außenseite der Form	Netzstecker ziehen, Form entnehmen und Außenseite der Form sowie Back-kammer reinigen.
	Brot ist teilweise zusammengefallen und an der Unterseite feucht.	Brot ist nach dem Backen und Warmhalten zu lange in der Form geblieben	Brot spätestens nach Ablauf der Warm-haltefunktion aus der Form nehmen.
	Brot lässt sich schlecht aus der Form entnehmen	Die Unterseite des Brotes hängt am Knethaken fest.	Knethaken und -welle nach jedem Back vorgang reinigen. Dazu, falls erforderlich, warmes Wasser für 30 Minuten in die Form füllen. Dann lassen sich die Knet haken leicht entnehmen und reinigen.
	Zutaten sind nicht gemischt oder Brot ist nicht richtig durchgebacken	Falsche Programmeinstellung	Überprüfen Sie nochmals das gewählte Menü und die anderen Einstellungen
		START-/STOPP Taste wurde berührt, während die Maschine in Betrieb war	Zutaten nicht mehr verwenden und neu beginnen.
		Deckel wurde während des Betriebs mehrfach geöffnet	Öffnen Sie den Deckel nur, wenn notwendig ist (z.B. um Zutaten hinzuzufügen). Und stellen Sie sicher, dass der Deckel nach dem Öffnen gut verschlossen ist.

		Längerer Stromausfall während des Betriebs	Zutaten nicht mehr verwenden und neu beginnen.
		Die Rotation der Knethaken ist blockiert.	Prüfen, ob Knethaken durch Körner ect. blockiert sind. Backform entnehmen und prüfen, ob sich die Mitnehmer drehen. Sollte das nicht der Fall sein, das Gerät an den Kundendienst einsenden.
	Der Automat oder das Display hat keine Funktion.	Das Gerät ist nach dem vorherigen Backvorgang noch heiß.	Ziehen Sie den Netzstecker heraus, nehmen Sie die Backform heraus und lassen Sie sie bei Raumtemperatur abkühlen. dann setzen Sie den Netzstecker ein und beginnen Sie erneut
Fragen zu den Rezepten	Brot geht zu stark auf	zu viel Hefe, zu viel Mehl, zu wenig Salz	a/b
		oder mehrere dieser Ursachen	
	Brot geht nicht oder nicht genug auf	keine oder zu wenig Hefe	a/b
		alte oder überlagerte Hefe	e
		Flüssigkeit zu heiß	c
		Hefe mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen	d
		falsches oder altes Mehl	e
		zu viel oder zu wenig Flüssigkeit	a/b/g
		zu wenig Zucker	a/b
	Teig geht zu sehr auf und läuft über die Backform	sehr weiches Wasser lässt Hefe stärker gären	f
		zu viel Milch beeinflusst die Hefegärung	c
	Brot ist zusammengefallen	Brotvolumen größer als Form, daher zusammengefallen	a/f
		zu frühe oder schnelle Hefegärung durch zu warmes Wasser, warme Backkammer, hohe Feuchtigkeit	c/h/i
	Schwere, klumpige Struktur	zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit	a/b/g
		zu wenig Hefe oder Zucker	a/b
zu viel Früchte, Vollkorn oder sonstige Zutaten		B	
altes oder schlechtes Mehl, warme Flüssigkeiten lassen den Teig zu schnell aufgehen und der Laib vor dem Backen hineinfallen		e	
kein Salz oder wenig Zucker			
In der Mitte nicht durchgebacken	zu viel oder zu wenig Flüssigkeit	a/b/g	
	hohe Feuchtigkeit	h	

		Rezepte mit feuchten Zutaten	g
Offene, grobe oder löchrige Struktur	zu viel Wasser	g	
	kein Salz	b	
	hohe Feuchtigkeit, zu warmes Wasser	h/i	
	zu heiße Flüssigkeit	c	
Pilzartige, nicht gebackene Oberfläche	Brotvolumen größer als Form	a/f	
	Mehlmenge zu groß, besonders bei Weißbrot	f	
	zu viel Hefe oder zu wenig Salz	a/b	
	zu viel Zucker	a/b	
	süße Zutaten zusätzlich zum Zucker	b	
Brot scheiben werden ungleichmäßig oder klumpen	Brot nicht ausreichend abgekühlt (Dampf entwichen)	j	
Mehlrückstände an der Brotkruste	Mehl wird beim Kneten an den Seiten nicht richtig untergearbeitet	g/i	

- a) Messen Sie die Zutaten korrekt ab.
- b) Passen Sie die Zutatenmenge entsprechend an und prüfen Sie, ob eine Zutat vergessen wurde.
- c) Nehmen Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie diese auf Raumtemperatur abkühlen. Fügen Sie die Zutaten in der im Rezept genannten Reihenfolge zu. Machen Sie eine kleine Vertiefung in der Mitte des Mehls und geben Sie dort die zerbröckelte Hefe oder die Trockenhefe hinein. Vermeiden Sie den direkten Kontakt zwischen Hefe und Flüssigkeit.
- d) Verwenden Sie nur frische und richtig gelagerte Zutaten.
- e) Vermindern Sie die Zutaten-Gesamtmenge, nehmen Sie keinesfalls mehr als die angegebene Mehlmenge. Reduzieren Sie ggf. alle Zutaten um 1/3.
- f) Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge. Falls wasserhaltige Zutaten verwendet werden, muss die Flüssigkeitsmenge entsprechend verringert werden.
- g) Bei sehr feuchtem Wetter 1-2 EL weniger Wasser nehmen.
- h) Bei warmem Wetter nicht die Zeitwahlfunktion verwenden. Verwenden Sie kalte Flüssigkeiten.
- i) Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Form und lassen Sie es auf einem Rost mindestens 15 Minuten auskühlen, bevor Sie es anschneiden.
- j) Verringern Sie die Hefe oder ggf. die gesamten Zutaten um 1/4 der angegebenen Mengen.
- k) Niemals die Pfanne fetten!
- l) Fügen Sie dem Teig 1 EL Weizenkleber bei.



Umweltfreundliche Entsorgung

Sie können dazu beitragen, die Umwelt zu schützen!

Bitte beachten Sie die örtlichen Bestimmungen:

Geben Sie die nicht funktionierenden elektrischen Geräte bei einer geeigneten Entsorgungsstelle ab.





VOX
ELECTRONICS

RUS

ХЛЕБОПЕЧКА
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ВВМ - 4406



Внимательно прочитайте данную инструкцию и сохраните ее
для дальнейшего использования

СОДЕРЖАНИЕ

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШЕЙ ХЛЕБОПЕЧКОЙ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ОТСРОЧКА НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

ПАМЯТЬ

КОМНАТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

ДИСПЛЕЙ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧКИ

СПЕЦИАЛЬНОЕ ВВЕДЕНИЕ

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

РУКОВОДСТВО ПО ИНГРЕДИЕНТАМ

ИЗМЕРЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ЭКОЛОГИЧНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ПРОДУКТА

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации данного прибора необходимо выполнить основные требования безопасности, включая следующее:

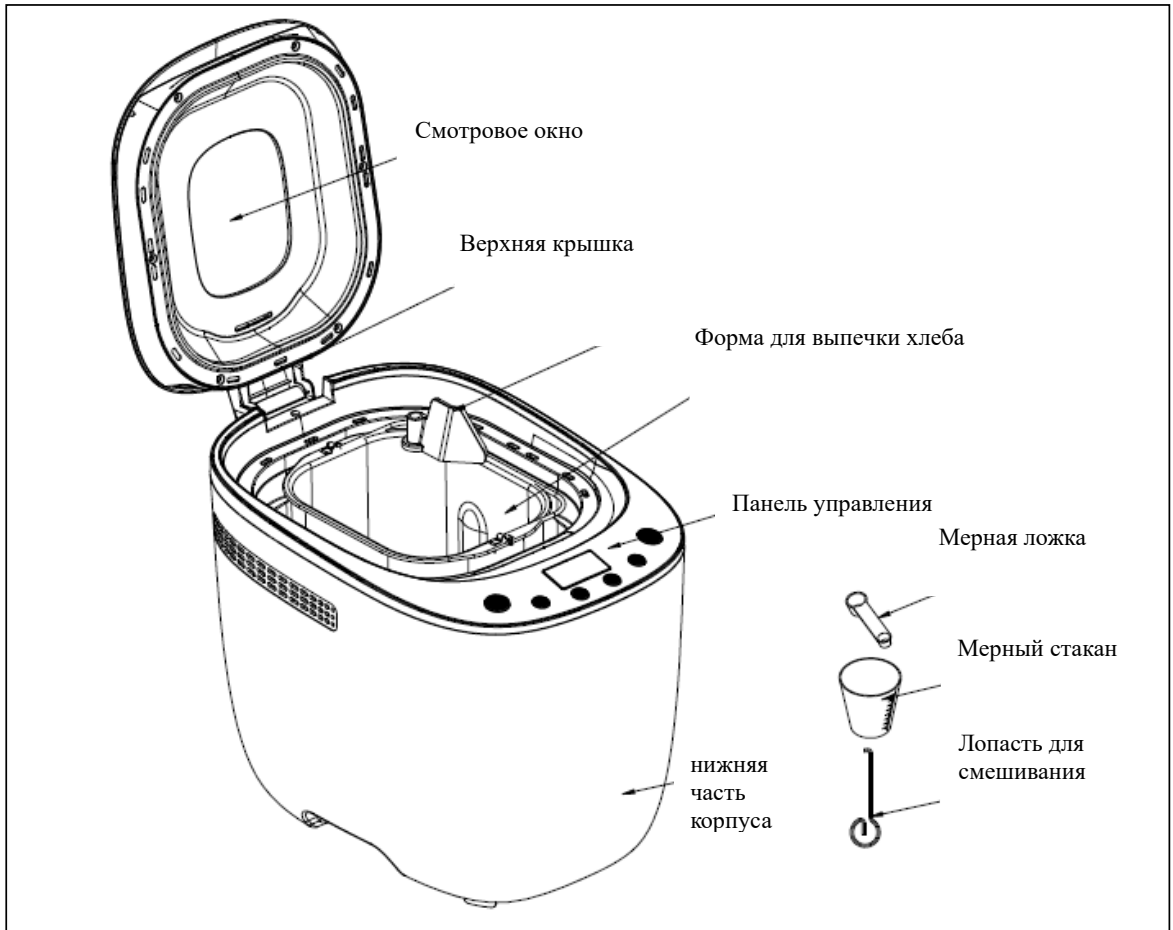
1. ПРОЧИТАЙТЕ ВСЮ ИНСТРУКЦИЮ.

2. Перед включением убедитесь, что электропитание в Вашей сети соответствует характеристикам, указанным в табличке.
3. Не используйте прибор с поврежденным кабелем, при наличии неисправности или какого-либо повреждения. Обратитесь к производителю или в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или электрической и механической настройки прибора.
4. Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
5. Во избежание риска поражения током запрещается погружать провод, электрическую вилку или корпус в воду или другие жидкости.
6. Отсоедините прибор от сети, если прибор не используется, перед чисткой, и перед тем, как установить или снять отдельные детали.
7. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или любых других горячих поверхностей.
8. Использование любых аксессуаров, которые не были рекомендованы или проданы изготовителем, может привести к получению травм.
9. Не ставьте прибор на или вблизи газовой или электрической плиты, а также в разогретую духовку.
10. В процессе работы прибора избегайте контакта с движущимися и вращающимися деталями.
11. Никогда не включайте прибор без правильно размещенной хлебопекарной формы, наполненной ингредиентами.
12. Никогда, при снятии формы для выпечки хлеба, не ударяйте по ней сверху или по краям, так как это может привести к ее повреждению.
13. Во избежание пожара и короткого замыкания не помещать внутрь прибора алюминиевую фольгу и другие металлические материалы.
14. Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, либо не имеющими опыта и достаточно знаний для обращения с техникой, если они находятся под контролем или ознакомлены с правилами его безопасной

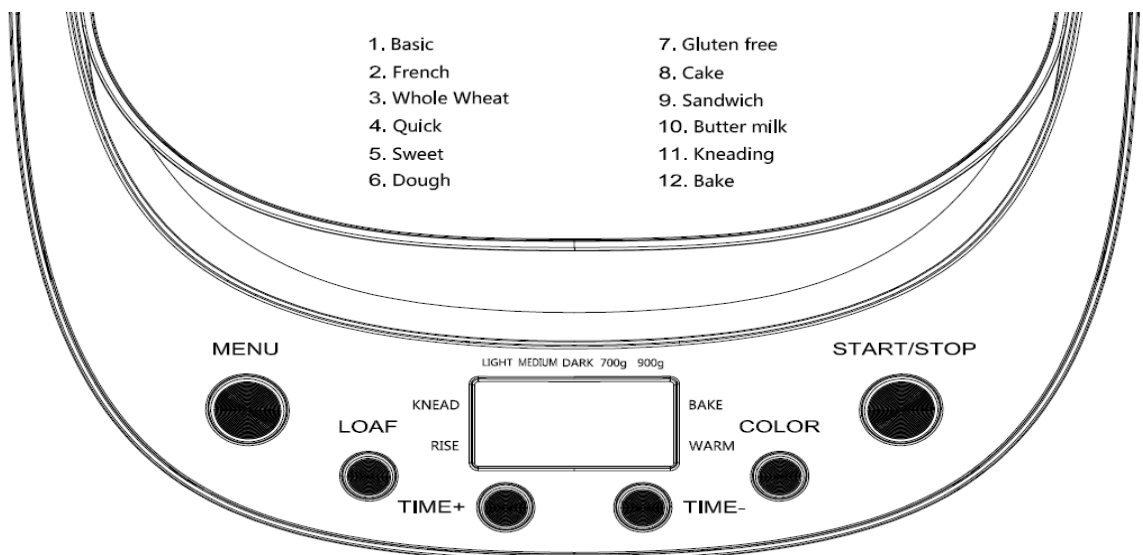
эксплуатации и понимают связанные с этим опасности. Детям до 8 лет запрещается выполнять чистку и обслуживание прибора без присмотра.

15. Храните прибор и шнур прибора в недоступном для детей до 8 лет месте.
16. Никогда не накрывайте хлебопечку полотенцем или другими тканями, поскольку это может привести к аккумуляции тепла и пара. Во избежание пожара не накрывайте хлебопечку во время работы и не пользуйтесь ею рядом с легковоспламеняющимися материалами.
17. Не используйте прибор не по назначению.
18. При эксплуатации прибор всегда ставить только на устойчивую, горизонтальную и сухую поверхность.
19. Не используйте прибор на открытом воздухе.
20. Прибор имеет вилку с заземлением. Убедитесь, что стенная розетка в Вашем доме хорошо заземлена.
21. Прибор предназначен для домашнего использования и использования в аналогичных условиях, таких как:
 - Кухни в магазинах, офисах и других рабочих условиях;
 - В сельских домохозяйствах;
 - В гостиницах, мотелях и аналогичных видах размещения; – В гостиницах типа «проживание с завтраком».
22. Прибор нельзя подключать через таймер или систему, имеющую дистанционное управление.
23. Во избежание повреждения прибора, не используйте прибор без формы для хлеба, помещенной в камеру.

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШЕЙ ХЛЕБОПЕЧКОЙ



ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1. Классический, 2. Французский, 3. Цельнозерновой, 4. Быстрая выпечка, 5. Сладкая выпечка, 6. Тесто, 7. Безглютеновый, 8. Торты, 9. Сэндвичи, 10. Сливочное молоко, 11. Замешивание, 12. Выпекание

ПОСЛЕ ВКЛЮЧЕНИЯ

Как только прибор будет подключен к сети, вскоре прозвучит звуковой сигнал и отобразится «3:10» на дисплее. Двоеточие между цифрами «3» и «10» не мигает постоянно. Стрелка указывает на 900г и **УМЕРЕННЫЙ**. Это настройка по умолчанию.

START/STOP - СТАРТ/СТОП

Кнопка предназначена для запуска и окончания выбранной программы.

Для того, чтобы запустить программу, нажмите на кнопку «**СТАРТ/СТОП**» один раз. После этого прозвучит короткий звуковой сигнал и замигает двоеточие времени на ЖК-дисплее. ЖК-дисплей начнет мигать, загорится рабочий свет, и программа запустится. После того, как запустилась программа, все кнопки, кроме кнопки «**СТАРТ/СТОП**», неактивны. Эта функция поможет предотвратить непреднамеренное нарушение работы программы.

Для того чтобы остановить программу нажмите кнопку «**СТАРТ/СТОП**» и удерживайте на протяжении более 2 секунд до тех пор, пока не прозвучит длинный звуковой сигнал. Звуковой сигнал указывает на то, что программа выключена.

Функция PAUSE - ПАУЗА

После запуска функции вы можете один раз нажать кнопку «**СТАРТ/СТОП**», чтобы прервать ее в любое время, операция будет приостановлена, но настройка будет сохранена в памяти, а рабочее время будет мигать на ЖК-дисплее. Нажмите кнопку «**СТАРТ/СТОП**» еще раз или в течение 10 минут, не нажимая никаких кнопок, программа сама продолжится.

MENU - МЕНЮ

Используется для выбора программы. При каждом нажатии (сопровождающемся коротким звуковым сигналом) меняется программа. Нажимайте кнопку непрерывно, 12 меню будут циклически отображаться на ЖК-дисплее. Подробное описание функциональных возможностей каждой из 12 программ приводится ниже.

1. **Классический (Basic)**: замешивание, подъем и выпечка классического – обычного хлеба. Вы, также, можете добавить ингредиенты для изменения вкуса.
2. **Французский (French)**: замешивание, подъем и выпечка теста с более длительным поднятием теста. Хлеб, выпеченный по данному рецепту, более пористый с поджаристой корочкой.

3. **Цельнозерновой (Whole wheat)**: замешивание, подъем и выпечка хлеба из цельнозерновой муки. Для достижения хороших результатов не рекомендуется использовать функцию отсрочки старта.
4. **Быстрая (QUICK)**: замешивание, подъем и выпечка хлеба с использованием пищевой соды или порошка для выпечки. Хлеб, приготовленный с использованием этой программы, обычно маленький, более плотный и грубый.
5. **Сладкая выпечка (Sweet)**: замешивание, подъем и выпечка. Вы, также, можете добавить ингредиенты для изменения вкуса.
6. **Тесто (Dough)**: замешивание и подъем теста, без выпечки. Вы можете завернуть тесто в рулон, приготовить тесто для пиццы, булочек и т.п.
7. **Безглютеновая (Gluten free)**: замешивание, подъем и выпечка хлеба. Вы, также, можете добавить ингредиенты для изменения вкуса.
8. **Торты (Cake)**: замешивание, подъем и выпечка. Подъем теста с пищевой содой или с порошком для выпечки.
9. **Сэндвичи (Sandwich)**: перемешивание, подъем и выпечка хлеба с мелкопористым мякишем, хрустящей корочкой – идеально для приготовления сэндвичей.
10. **Сливочное молоко (Butter milk)**: для хлеба с маслом и йогуртом.
11. **Замешивание (Kneading)**: замешивание муки.
12. **Выпечка (Bake)**: только выпечка без перемешивания и подъема теста. Также используется для увеличения времени выпечки выбранного режима.

ЦВЕТ (COLOR)

Нажатием на кнопку сможете выбирать **СВЕТЛЫЙ (LIGHT)**, **УМЕРЕННЫЙ (MEDIUM)** или **ТЕМНЫЙ (DARK)** цвет корки хлеба. Нажмите эту кнопку, чтобы выбрать желаемый цвет. Данную функцию нельзя применять для программ «тесто» и «замешивание».

РАЗМЕР ВЫПЕЧКИ (LOAF SIZE)

Нажмите на данную кнопку, для того чтобы выбрать нужный размер хлеба. Примите во внимание, что время работы прибора зависит от размера выпечки. Данную функцию нельзя использовать для программ быстрая выпечка, тесто, торты, замешивание и выпечка.

ОТСРОЧКА НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ (DELAY function)

Если не хотите, чтобы прибор начал работать сразу после включения, Вы можете нажать эту кнопку и выбрать время для отсрочки приготовления.

Перед тем, как нажмете кнопку «ВРЕМЯ», выберите необходимое время, когда хлеб должен быть приготовлен. Время отсрочки приготовления должно учитывать и время приготовления выбранной Вами программы. Это значит, что после завершения функции отсрочки приготовления, можно подавать горячий хлеб.

Сначала выберите Вашу программу приготовления и цвет выпечки, а затем нажмите «ВРЕМЯ» и добавьте время отсрочки на 10 минут. Максимальное время отсрочки приготовления – 13 часов.

Пример: Допустим, что сейчас 20.30 часов, если Вы хотите, чтобы Ваш хлеб был готов в 7.00 часов утра следующего дня – то есть через 10 часов и 30 минут. Выберите программу для цвета и размера выпечки, затем нажмите кнопку «+», для

добавления времени до тех пор, пока на **ЖК-дисплее** не появится 10 часов и 30 минут. Потом нажмите кнопку **«СТОП/СТАРТ»**, чтобы активировать режим отсрочки приготовления. Вы сможете увидеть мигающее двоеточие на **ЖК-дисплее** и увидите числа, показывающие количество оставшегося до окончания приготовления времени. Свежий хлеб у Вас будет готов к 7:00 часам утра. Если не вынете сразу хлеб из хлебопечки, будет включена функция поддержания тепла в течение 60 минут.

Примечание: 1. Данная кнопка не применима к программе Выпечка.

2. Не используйте скоропортящиеся продукты, такие как яйца, свежее молоко, фрукты, лук и др. при использовании функции отсрочки начала приготовления.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

Прибор автоматически поддерживает тепло выпечки на протяжении 60 минут. Если Вы хотите достать хлеб отключите программу с помощью нажатия кнопки **«СТАРТ/СТОП»**.

ПАМЯТЬ

Если во время приготовления была прервана подача электроэнергии, то процесс приготовления хлеба, возобновится в течение 10 минут автоматически, без нажатия кнопки **«СТАРТ/СТОП»**. Если отключение электричества длится более 10 минут, установки не сохраняются в памяти, то вам придется перезагрузить прибор и запустить заново. Если тесто все еще находится в фазе замешивания при отключении электропитания, вы можете сразу нажать кнопку **«СТАРТ/СТОП»**, чтобы запустить программу с самого начала.

КОМНАТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Прибор может хорошо работать при разном диапазоне температур, но при этом может быть разница в размерах выпечки из-за большой разницы температур в комнатах. Мы предлагаем, чтобы комнатная температура была между 15-34 °С.

ДИСПЛЕЙ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ:

1. Если на дисплее отображается **«Н НН»** после запуска программы, температура внутри все еще слишком высокая (сопровождается 5 звуковыми сигналами). Затем программа должна быть остановлена. Откройте крышку и дайте машине остыть в течение 10-20 минут.
2. Если на дисплее отображается **«L LL»** после нажатия кнопки **«СТАРТ/СТОП»** (кроме программ **«ВЫПЕЧКА»**), это означает, что температура внутри слишком низкая (сопровождается 5 звуковыми сигналами). Отключите звук, нажав кнопку **«СТАРТ/СТОП»**, откройте крышку и дайте машине отдохнуть от 10 до 20 минут, чтобы температура поднялась до комнатной температуры.
3. Если на дисплее отображается **«E rr»** после того, как вы нажали **«СТАРТ/СТОП»**, датчик температуры отключен, убедительная просьба дать авторизованному специалисту внимательно проверить датчик.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Убедитесь в комплектности всех деталей и принадлежностей и отсутствии повреждений.
2. Очистить все детали, как описано в соответствующем разделе **«Чистка и**

обслуживание».

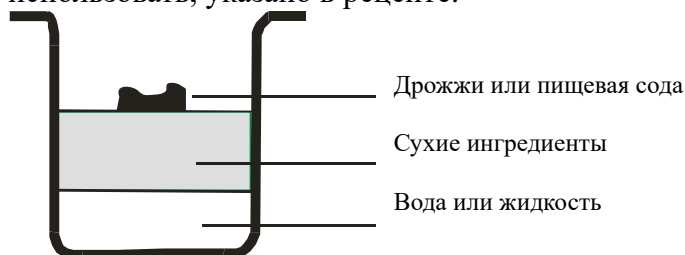
3. Установить прибор в режим «Выпечка», и запустить его на 10 минут без загруженных в него ингредиентов. После того, как он остынет, почистить его снова.
4. Протереть все части прибора мягкой тканью. Теперь ваш прибор готов к работе.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧКИ

1. Поставьте форму для хлеба в прибор и поверните по часовой стрелке до тех пор, пока она не станет в правильную позицию – прозвучит щелчок. Установите лопасть для смешивания теста в ведущий вал. Рекомендуется смазывать отверстия для лопасти термостойким маргарином, чтобы во время приготовления тесто не прилипало к лопастям и их можно было легко достать из хлеба.

2. Положите ингредиенты в форму для выпечки хлеба. Соблюдайте порядок, указанный в рецепте. Сначала следует налить воду или другую жидкость, затем добавить сахар, соль и муку. Дрожжи и порошок для выпечки всегда добавлять в последнюю очередь.

Примечание: максимальное количество муки и дрожжей, которое можно использовать, указано в рецепте.



ПРИМЕЧАНИЕ: Максимальное количество муки и дрожжей по отдельности составляет 490г и 6г.

3. С помощью пальца сделайте углубление в тесте с одной стороны. Положите дрожжи в углубление, убедитесь, что дрожжи не контактируют с жидкостью или солью.
4. Осторожно закройте крышку и вставьте шнур питания в розетку.
5. С помощью кнопки **МЕНЮ** выберите нужную программу.
6. Нажмите кнопку **ЦВЕТ** для выбора цвета хлеба.
7. Нажмите кнопку **РАЗМЕР ВЫПЕЧКИ** для выбора размера выпечки
8. Выберите время отсрочки начала приготовления с помощью кнопки **ВРЕМЯ**. Эту функцию можно пропустить, если хотите, чтобы прибор начал работать сразу.
9. Нажмите кнопку «**СТАРТ/СТОП**», чтобы начать работу, и рабочий свет загорится.
10. Для программ «Классический», «Французский», «Цельнозерновой», «Сладкая выпечка», «Безглютеновая», «Сэндвичи» и «Масло сливочное» во время работы будет слышно 10 звуковых сигналов. Это означает, что необходимо добавить ингредиенты. Откройте крышку и добавьте ингредиенты. Возможно, что во время выпечки через вентиляционные отверстия в крышке выйдет пар – это нормально.
11. После завершения процесса раздастся 10 звуковых сигналов, и рабочий свет погаснет. Вы можете удерживать кнопку «**СТАРТ/СТОП**» приблизительно 2 секунды, чтобы остановить процесс и достать хлеб. Откройте крышку и, используя прихватки, крепко держите ручку формы для хлеба. Поверните противень против часовой стрелки и аккуратно вытяните противень прямо вверх

из прибора.

12. Используйте лопатку с антипригарным покрытием, чтобы аккуратно отделить края хлеба от формы.

ВНИМАНИЕ: *Форма для выпечки и сам хлеб могут быть очень горячими! Во избежание ожогов, обязательно пользуйтесь кухонными перчатками или прихватками.*

13. Переверните форму для выпечки дном вверх над чистой кухонной поверхностью и аккуратно потрясите до тех пор, пока хлеб не выпадет.

14. Аккуратно достаньте хлеб из формы, и пускай он остынет в течение 20 минут, перед тем как нарезать его.

15. Если вас нет находиться в помещении или не нажали кнопку «СТАРТ/СТОП» по окончании работы, хлеб будет оставаться теплым в течение 1 часа. Если хотите достать хлеб, выключите программу кнопкой «СТАРТ/СТОП».

16. Когда Вы не используете прибор или завершили работу с ней, отсоедините шнур питания от электросети.

ВНИМАНИЕ: *Перед тем как нарезать хлеб, вытащите лопасть для смешивания, (скрытую на нижней стороне хлеба) с помощью крюка. Хлеб может быть очень горячим, никогда не вынимайте лопасть для смешивания руками.*

СПЕЦИАЛЬНОЕ ВВЕДЕНИЕ

Для быстрого приготовления хлеба

Хлеб быстрого приготовления получается из разрыхлителя и пищевой соды, которые активируются под действием влаги и тепла. Для получения идеального хлеба быстрого приготовления рекомендуется класть все жидкости на дне формы для выпечки, а сухие ингредиенты - сверху. Во время первичного перемешивания быстрого хлеба, жидкое тесто и сухие ингредиенты могут скапливаться в углах формы, возможно, потребуется помочь прибору перемешать тесто, чтобы избежать комков муки. В этом случае воспользуйтесь резиновым шпателем.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед очисткой отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть.

1. **Форма для выпечки хлеба:** Протрите форму для выпечки внутри и снаружи влажной тряпочкой. Во избежание повреждения защитного слоя не пользуйтесь абразивными моющими средствами. Перед тем как поставить форму на место, убедитесь, что она сухая.

2. **Лопасть для смешивания:** Если лопасть для смешивания тяжело снимается с оси мотора, то емкость следует наполнить теплой водой и оставить на 30 минут. После этого, Вы сможете с легкостью достать лопасть для очистки. Аккуратно протрите лопасть влажной тканью. Форму для выпечки, лопасть для смешивания и чашу для ингредиентов вы можете мыть в посудомоечной машине.

3. **Крышка со смотровым окошком:** Почистите крышку и смотровое окошко с помощью влажной ткани.

4. **Корпус:** протрите внешнюю поверхность корпуса влажной тканью. Не используйте абразивные моющие средства, чтобы не повредить высокий блеск поверхности. Никогда не погружайте корпус прибора в воду, чтобы его почистить.

5. Перед хранением убедитесь, что прибор полностью остыл, чист и высушен. Положите ложку и лопасть для смешивания в форму для выпечки и закройте крышку..

РУКОВОДСТВО ПО ИНГРЕДИЕНТАМ

1. Хлебная мука

Хлебная мука имеет высокое содержание глютена (также такую муку можно назвать мукой с высоким содержанием глютена, которая богата содержанием протеина). Такая мука имеет хорошую эластичность и позволяет хлебу сохранить объем после поднятия. Поскольку содержание глютена больше, чем его содержание в обычной муке, используется для приготовления хлеба большого по объему и с большим количеством волокон. Хлебная мука является основным ингредиентом для приготовления хлеба.

2. Хлебопекарная пшеничная мука (обычная мука)

Мука, которая не содержит порошок для выпечки, подходит для приготовления быстрого хлеба.

3. Цельнозерновая мука

Цельнозерновую муку делают из неочищенного зерна. Она содержит пшеничную шелуху и глютен. Цельнозерновая мука более тяжелая и более питательная по сравнению с обычной мукой. Хлеб, приготовленный из цельнозерновой муки, обычно небольшой по размеру. Многие рецепты предлагают смешивать цельнозерновую и хлебную муку для лучшего результата.

4. Темная пшеничная мука

Темная пшеничная мука или так называемая «мука грубого помола» – это мука с высоким содержанием пищевых волокон, которая похожа на цельнозерновую муку. Чтобы получить большой объем после подъема теста, такую муку нужно использовать с добавлением большого количества хлебной муки.

5. Самоподнимающаяся мука

Этот вид муки содержит разрыхлители, она специально предназначена для приготовления пирогов, тортов.

6. Кукурузная и овсяная мука

Кукурузная мука и овсяная мука делаются отдельно из кукурузы и овса. Это

дополнительные ингредиенты для приготовления грубого хлеба, которые используются для улучшения вкуса и текстуры.

7. Сахар

Сахар – очень важный ингредиент для придания хлебу сладкого вкуса и цвета. Сахар считается питательным веществом в дрожжевом хлебе. Широко используется белый сахар. Коричневый сахар, сахарная пудра или хлопковый сахар добавляются по специальным требованиям.

8. Дрожжи

В процессе брожения дрожжи выделяют углекислый газ. Углекислый газ увеличивает объем хлеба и делает внутреннюю структуру мягче. Для быстрого брожения дрожжей в качестве питательного вещества требуется углеводород, содержащийся в сахаре и муке.

1 чайная ложка сухих активных дрожжей = 3/4 чайной ложки быстрорастворимых дрожжей

1,5 чайной ложки сухих активных дрожжей = 1 чайной ложке быстрорастворимых дрожжей

2 чайные ложки сухих активных дрожжей = 1,5 чайным ложкам быстрорастворимых дрожжей

Дрожжи нужно хранить в холодильнике, т.к. дрожжевой грибок могут погибнуть при высокой температуре. Перед использованием проверьте дату изготовления и срок хранения Ваших дрожжей. Убирайте их обратно в холодильник как можно скорее после каждого использования. Обычно, если тесто не поднялось, это вызвано плохими дрожжами.

Следующие действия помогут вам узнать, свежие и активные Ваши дрожжи или нет:

(1) Наполните мерный стакан наполовину теплой водой (45-50⁰С).

(2) Положите 1 чайную ложку белого сахара в стакан и размешайте, затем насыпьте 2 чайные ложки дрожжей сверху.

(3) Поместите мерный стакан в теплое место примерно на 10 минут. Не перемешивайте воду.

(4) Пена должна подняться до полного стакана. В противном случае дрожжевые клетки отмершие и неактивные.

9. Соль

Соль необходима для улучшения аромата хлеба и хрустящей корочки. Кроме того, соль помогает контролировать рост дрожжей. Никогда не используйте больше соли, чем указано в рецепте. Хлеб будет больше по объему, если не положить соль.

10. Яйца

Яйца могут улучшить текстуру хлеба, сделать хлеб более питательным и объемным. Яйца следует разбить и перемешать в однородную массу.

11. Жир, сливочное масло и растительное масло

Жир может сделать хлеб мягче и продлить срок его хранения. Сливочное масло необходимо растопить или нарезать на мелкие кусочки перед использованием.

12. Разрыхлители

Разрыхлители используются для подъема хлеба и пирогов. Разрыхлители не требуют времени на подъем теста и могут производить воздух, воздух формирует пузырьки, что смягчает текстуру хлеба по принципу химического процесса.

13. Пищевая сода

Пищевая сода по своим свойствам похожа на разрыхлители. Она также может использоваться в сочетании с разрыхлителями.

14. Вода и другие жидкие ингредиенты

Вода является основным ингредиентом для приготовления хлеба. Лучше всего использовать воду с температурой от 20° C до 25° C. Воду можно заменить свежим молоком или водой с добавлением 2% сухого молока, что улучшит аромат хлеба и цвет хрустящей корочки. Некоторые рецепты предполагают добавление сока для придания хлебу аромата, например апельсинового, лимонного и т.д.

ИЗМЕРЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Одним из важных условий для приготовления хорошего хлеба является правильная дозировка ингредиентов. Настоятельно рекомендуется использовать мерный стакан и мерную ложку, чтобы отмерить точное количество, иначе это скажется на качестве хлеба.

1. Дозировка жидких ингредиентов

Вода, свежее молоко или разведенное сухое молоко следует измерять мерным

стаканом. Следите за уровнем мерного стакана в горизонтальном положении. После измерения растительного масла или других подобных ингредиентов, тщательно промойте мерный стакан.

2. Дозировка сухих ингредиентов

Сухие ингредиенты нужно измерять, аккуратно насыпая их ложкой в мерный стакан, когда он наполнится, нужно выровнять их уровень ножом. Большое количество сухих ингредиентов может нарушить пропорции рецепта. При измерении небольших количеств сухих ингредиентов пользуйтесь мерной ложкой. Уровень ингредиентов в ложке также должен быть ровным и без горки, т.к. излишек ингредиента может нарушить пропорции рецепта.

3. Последовательность добавления ингредиентов

Должна соблюдаться последовательность добавления ингредиентов: сначала кладутся жидкие ингредиенты, яйца, соль, сухое молоко и др. Мука до начала приготовления не должна полностью пропитаться жидкостью. Дрожжи нужно класть только на сухую муку. Кроме того, дрожжи не должны соприкасаться с солью. При использовании функции отсрочки приготовления, т.е. задержки начала выпекания на длительное время, никогда не добавляйте скоропортящиеся ингредиенты такие, как яйца и фруктовые ингредиенты.

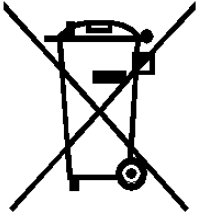
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

	Проблема	Причина	Способ устранения
Вопросы и ответы касательно хлебопечки	Дым выходит из отделения для выпекания или из вентиляционных отверстий.	Ингредиенты прилипают к отделению для выпекания или на внешней стороне формы для выпекания.	Вытащите вилку питания и очистите форму для выпекания или отделение для выпекания снаружи.
	Хлеб опускается посередине и влажный снизу	После выпекания и разогрева хлеб слишком долго остается в форме.	Достаньте хлеб из формы для выпекания до того, как функция поддержания тепла отключится.
	Хлеб тяжело вынимается из формы.	Нижняя часть выпечки приклеилась к лопатке для замешивания.	После выпекания очистите лопатку для замешивания и валы. При необходимости наполните форму для выпекания теплой водой на 30 минут, после чего

			лопатку для замешивания можно будет легко снять и очистить.	
Ингредиенты не смешались или хлеб не выпекался правильно	Неправильный выбор программы	Была нажата кнопка «СТАРТ/СТОП» во время работы прибора.	Проверьте выбранное меню и другие настройки. Не используйте ингредиенты и начните заново	
	Крышка открывалась несколько раз, пока прибор работал.		Никогда не открывайте крышку часто, кроме в случаях, когда это необходимо, например, добавить ингредиенты. И убедитесь, что крышка после открытия была хорошо закрыта.	
	Долгое отключение электроэнергии во время работы прибора		Не используйте ингредиенты и начните заново.	
	Вращение лопатки для замешивания заблокировано		Убедитесь, что лопатка для замешивания не заблокирована зернами и т. п. Достаньте форму для выпекания и проверьте, вращаются ли приводы. Если вращение не обнаружится – отправьте прибор в сервисный центр.	
Прибор не запускается. На дисплее отображается ННН	После предыдущей выпечки прибор еще не остыл.		Отсоедините прибор от электропитания, достаньте форму для выпекания и дайте ей остыть при комнатной температуре. Затем снова подключите и начните с начала.	
Ошибка с рецептами	Хлеб поднимается слишком быстро	слишком много дрожжей, слишком много муки, недостаточно соли	a/b	
		или несколько из этих причин		
	Хлеб совсем не поднимается или недостаточно	Дрожжей совсем нет или слишком мало		a/b
		старые или несвежие дрожжи		e
		жидкость слишком горячая		c
		дрожжи вступили в контакт с жидкостью		d
		неправильный сорт муки или несвежая мука		e
		слишком много или недостаточно жидкости		a/b/g
		недостаточно сахара		a/b
	Тесто слишком поднимается и «выливается» из формы.	Если вода слишком мягкая, дрожжевое брожение происходит сильнее.		f
слишком много молока влияет на брожение дрожжей			c	
Хлеб опускается посередине	Объем теста больше, чем форма, и хлеб опускается вниз.		a/f	
	Брожение слишком короткое или слишком быстрое из-за чрезмерной температуры воды или пекарной камеры, или		c/h/i	

		из-за чрезмерной влажности.	
Тяжелая, бугристая структура		слишком много муки или недостаточно жидкости	a/b/g
		недостаточно дрожжей или сахара	a/b
		слишком много фруктов, цельнозерновой муки или одного из других ингредиентов	B
		старая или несвежая мука, теплые жидкости влияют на быстрое поднятие теста и хлеб опускается перед выпеканием	e
		нет соли или недостаточно сахара	
		слишком много жидкости	
Хлеб не выпекается в центре		слишком много или недостаточно жидкости	a/b/g
		слишком высокая влажность	h
		рецепты с влажными ингредиентами, например йогурт	g
Открытая или грубая структура, или слишком много отверстий		слишком много воды	g
		без соли	b
		жидкая влажность, вода слишком горячая	h/i
		слишком много жидкости	c
Грибовидная структура, не допекся снаружи		объем хлеба слишком велик для формы	a/f
		слишком много муки, особенно для белого хлеба	f
		слишком много дрожжей или недостаточно соли	a/b
		слишком много сахара	a/b
		сладкие ингредиенты помимо сахара	b
Ломтики неровные или посередине скопились комки		хлеб недостаточно остыл (не вышел пар)	j
Отложения муки на корке хлеба		мука плохо перемешивалась по бокам во время замешивания	g/i

- a) Измерьте ингредиенты правильно.
- b) Отрегулируйте дозировку ингредиентов и убедитесь, что все ингредиенты добавлены.
- c) Используйте другую жидкость или дайте ей остыть при комнатной температуре. Добавьте ингредиенты, указанные в рецепте, в правильном порядке, сделайте небольшое углубление по середине и добавьте раскрошенные или сухие дрожжи, избегайте прямого контакта дрожжей с жидкостью.
- d) Используйте только свежие и правильно хранящиеся ингредиенты.
- e) Уменьшите общее количество ингредиентов, не используйте больше указанного количества муки. Уменьшите все ингредиенты на 1/3.
- f) Отрегулируйте количество жидкости. При использовании ингредиентов, содержащих воду, необходимо уменьшить дозу добавляемой жидкости.
- g) При влажной погоде уменьшите на 1-2 столовые ложки воды.
- h) В теплую погоду не используйте функцию отсчета времени. Используйте холодные жидкости.
- i) Достаньте хлеб из формы сразу после выпекания и оставьте его на решетке для охлаждения не менее 15 минут перед тем, как разрезать.
- j) Уменьшите количество дрожжей или всех доз ингредиентов на 1/4.
- k) Никогда не смазывайте форму для выпекания!
- l) Добавьте в тесто столовую ложку пшеничного глютена.



Экологичная утилизация продукта

Вы можете помочь защитить окружающую среду!

Не забывайте соблюдать местные правила: сдавайте неработающее электрическое оборудование в соответствующий центр по утилизации отходов.



VOX
ELECTRONICS

SRB

PEKAČ HLEBA

KORISNIČKO UPUTSTVO

BBM - 4406



Pažljivo pročitajte ovo uputstvo pre korišćenja i sačuvajte ga
za kasniju upotrebu

SADRŽAJ

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

UPOZNAJTE VAŠ UREĐAJ

PREDSTAVLJANJE KONTROLNE TABLE

ODRŽAVANJE TOPLOTE

MEMORIJA

SOBNA TEMPERATURA

UPOZORENJA NA EKCRANU

PRVA UPOTREBA

UPOTREBA PEKAČA HLEBA

SPECIJALNI UVOD

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

UVOD U SASTOJKE HLEBA

MERENJE SASTOJAKA

VODIČ ZA REŠAVANJE PROBLEMA

EKOLOŠKO ODLAGANJE

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

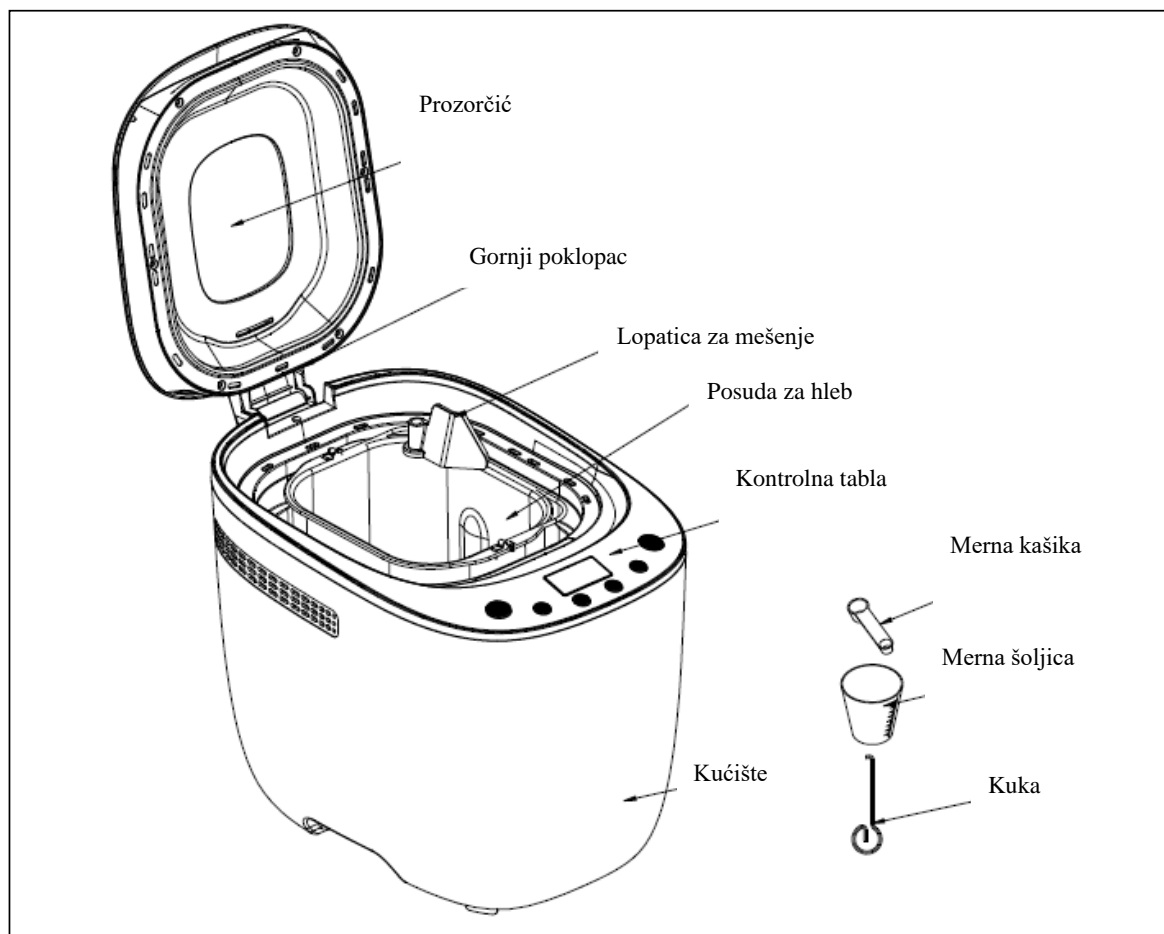
Pre korišćenja ovog uređaja treba ispuniti sledeće osnovne bezbednosne preduslove:

1. PROČITAJTE CELO UPUTSTVO

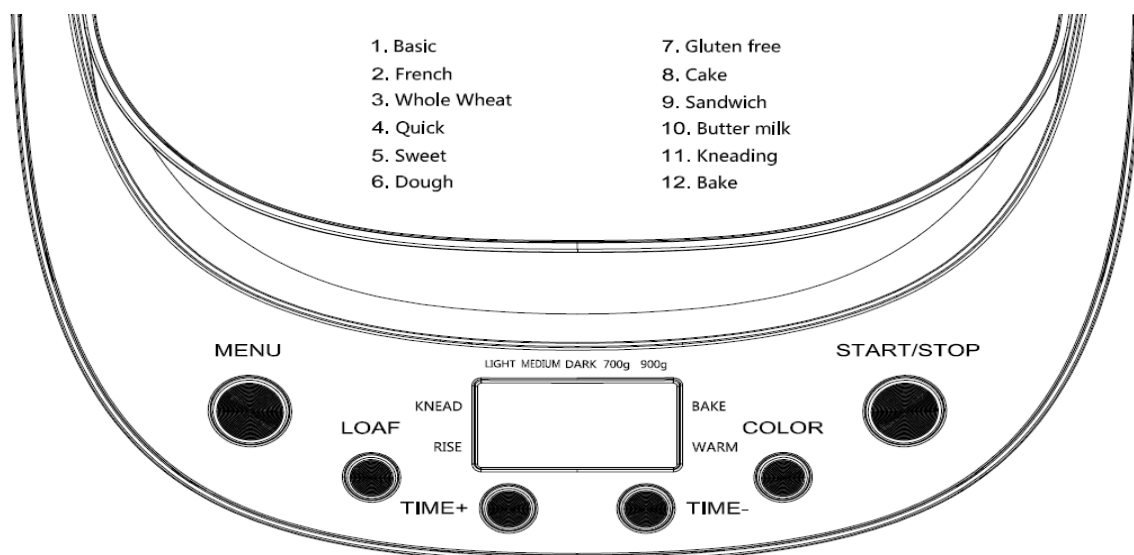
2. Pre upotrebe proverite da li napon u zidnoj utičnici odgovara naponu uređaja koji se može naći na natpisnoj tablici pri dnu uređaja.
3. Ne koristite uređaj sa oštećenim kablom, nakon kvara ili ako je oštećen na bilo koji način. Kontaktirajte proizvođača ili najbliži ovlašćeni servis radi provere, popravke, ili električnih i mehaničkih podešavanja.
4. Ne dodirujte vruće površine.
5. Ne potapajte kabl, utikač, ili kućište u vodu ili druge tečnosti kako biste izbegli opasnost od strujnog udara.
6. Isključite uređaj iz utičnice kada ga ne koristite, kao i pre stavljanja ili skidanja delova i pre čišćenja.
7. Ne ostavljajte kabl aparata da visi sa ivice stola, ili bilo kakve vruće površine.
8. Upotreba bilo kakvih dodataka koji nisu preporučeni ili prodati od strane proizvođača može prouzrokovati povrede.
9. Ne stavlajte uređaj na ili u blizini plinskog ili električnog šporeta, ili u zagrejanu rernu.
10. Ne dodirujte pokretne ili okretne delove uređaja tokom rada.
11. Uređaj nikada ne uključujte bez pravilno postavljene posude za hleb napunjene sastojcima.
12. Prilikom sklanjanja posude, nemojte udarati posudu za hleb po vrhu ili u ivicu kako ne biste oštetili posudu za hleb.
13. Metalne folije ili drugi materijali ne smeju se ubacivati u aparat zbog rizika od požara ili kratkog spoja.
14. Ovaj uređaj mogu koristiti deca uzrasta od 8 godina i više i osobe s smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako im je pružen nadzor ili uputstva u vezi sa upotrebom uređaja na siguran način i razumeju moguće opasnosti. Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju obavljati deca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
15. Čuvajte uređaj i kabl van domašaja dece mlađe od 8 godina.
16. Nikada ne pokrivate uređaj za pečenje hleba peškirom ili bilo kojim drugim materijalom, jer toplota i para moraju slobodno da se emituju. Postoji opasnost od požara ako je uređaj pokriven ili dolazi u kontakt sa zapaljivim materijalom.

17. Nemojte koristiti uređaj u bilo koju svrhu osim onu za koju je namenjen.
18. Uređaj uvek koristite na sigurnim, suvim i ravnim površinama.
19. Ne koristite uređaj na otvorenom prostoru.
20. Ovaj uređaj je ugrađen sa uzemljenim utikačem. Uverite se da je zidna utičnica u vašoj kući dobro uzemljena.
21. Uređaj je namenjen za kućnu upotrebu i slične uslove, kao što su:
 - Kuhinjske prostorije u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
 - Seoska domaćinstva;
 - Hoteli, moteli i slični tipovi smeštaja;
 - Ostali pansioni za izdavanje na bazi noćenja sa doručkom.
22. Nemojte upravljati uređajem pomoću spoljnog tajmera ili sistema za daljinsko upravljanje.
23. Ne koristite aparat bez posude za hleb koja je stavljena u komoru kako biste izbegli oštećenje aparata.

UPOZNAJTE VAŠ PEKAČ HLEBA



PREDSTAVLJANJE KONTROLNE TABLE



1. Osnovni
2. Francuski
3. Celo zрно
4. Brzi
5. Sladak
6. Testo
7. Bezglutenski
8. Torta
9. Sendvič
10. Puterica
11. Mešenje
12. Pečenje

NAKON UKLJUČIVANJA

Čim se uređaj uključi u utičnicu, oglašava se zvučni signal i na displeju se nakon kratkog vremena pojavljuje "13:00". Dve tačke između "3" i "10" ne trepere konstantno. Strelica pokazuje na 900g i **MEDIUM**. To je standardno podešavanje.

START/STOP

Da biste pokrenuli program, jednom pritisnite "START / STOP" taster. Čuje se kratak zvučni signal i dve tačke na LCD ekranu počinju da trepere i program počinje. Ni jedan drugi taster nije aktivan, osim **START / STOP** tastera nakon što program počne. To pomaže u sprečavanju nenamernih prekida rada programa. Da biste zaustavili program, držite pritisnut taster **START / STOP** oko 2 sekunde, oglašava se zvučni signal, radno svetlo će se ugasiti, što znači da je program isključen.

Funkcija pauze - PAUSE

Nakon uključivanja, da biste prekinuli program u bilo kom trenutku, možete jednom pritisnuti taster **START / STOP**, rad će biti pauziran, ali podešavanje ostaje memorisano i radno vreme će treptati na LCD ekranu. Pritisnite ponovo taster **START / STOP** da biste nastavili program, ili se program sam nastavlja za 10 minuta bez da pritisnete taster.

MENI

Taster meni se koristi za podešavanje različitih programa. Svaki put kada pritisnete taster (praćen kratkim zvučnim signalom) program će se menjati. Neprekidnim pritiskanjem tastera, 12 menija se ciklično prikazuju na LCD ekranu. Izaberite željeni program. Funkcije 12 menija objašnjene su u nastavku.

1. **Osnovni - Basic:** mešenje, nadizanje i pečenje običnog hleba. Dodavanjem različitih sastojaka menja se ukus.
2. **Francuski - French:** mešenje, nadizanje i pečenje s dužim vremenom dizanja. Hleb pečen po ovom programu obično ima hrskaviju koricu i mekšu strukturu.
3. **Celo zrno - Whole wheat:** mešenje, nadizanje i pečenje hleba od pšeničnog brašna celog zrna. Ne preporučuje se korišćenje funkcije odloženog početka rada, jer to dovodi do loših rezultata.
4. **Brzi - Quick:** mešenje, nadizanje i pečenje vekne sa sodom bikarbonom ili praškom za pecivo. Hleb pečen po ovom programu obično je manji i ima gušću teksturu.
5. **Sladak - Sweet:** mešenje, nadizanje i pečenje slatkog hleba. Možete dodavati sastojke radi ukusa.
6. **Testo - Dough:** mešenje i nadizanje, ali bez pečenja. Sklonite sirovo testo i oblikujte ga u rolne, podloge za picu, kiflice i slično.
7. **Bezglutenski - Gluten free:** mešenje, nadizanje i pečenje bezglutenskog hleba. Možete dodavati sastojke radi ukusa.
8. **Torta- Cake:** mešenje, nadizanje i pečenje. Nadizanje testa bez sode bikarbone i praška za pecivo.
9. **Sendvič - Sandwich:** mešenje, nadizanje i pečenje hleba meke teksture sa hrskavom koricom- idealan za pravljenje sendviča.
10. **Puterica - Buttermilk:** za hleb koji se pravi od putera i jogurta.
11. **Mešenje - Kneading:** mešenje brašna.
12. **Pečenje - Bake:** samo pečenje, bez mešenja i nadizanja. Koristi se i za produženo vreme pečenja na određenim izabranim regulacijama.

BOJA - COLOR

Pritiskom na taster COLOR možete birati opcije: SVETLA, SREDNJA ili TAMNA boja kore. Pritisnite ovaj taster da biste izabrali željenu boju. Ovaj taster nije moguće koristiti za programe Testo i Mešenje.

VELIČINA VEKNE

Pritisnite ovaj taster da biste izabrali veličinu vekne hleba. Imajte na umu da ukupno vreme rada može da varira u zavisnosti od različite veličine vekni. Ovaj taster se ne može koristiti za programe Brzo, Testo, Torta, Mešenje i Pečenje.

Funkcija odloženog početka rada - DELAY function

Ukoliko ne želite odmah da uključite uređaj, podesite vreme odlaganja pomoću ovog tastera.

Pre nego što pritisnete taster TIME, odredite kada želite da hleb bude spreman. Imajte na umu da vreme odloženog početka uključuje i vreme pečenja vašeg izabranog programa. To jest, po završetku funkcije za odloženi početak rada, može se servirati vrući hleb.

Prvo morate izabrati program i boju kore, a zatim svakim pritiskom na taster "TIME" produžavate vreme odlaganja početka rada za 10 minuta. Maksimalno vreme odlaganja početka rada je 13 sati.

Primer: Sada je 20:30, a vi želite pečen hleb u 7.00 ujutru narednog dana- to jest za 10 sati i 30 minuta. Izaberite program za boju i veličinu vekne, a zatim pritisnite "+" taster, da biste dodavali vreme sve dok se na LCD ekranu ne pojavi 10:30. Nakon toga pritisnite taster **STOP/START**, čime aktivirate program odloženog početka rada. Tačka na LCD ekranu treperi, a odbrojavnje na LCD ekranu vam pokazuje preostalo vreme. Sveži hleb će biti spreman za vas u 7:00 ujutro. Ako ne želite da izvadite hleb odmah, počinje funkcija održavanja toplote u trajanju od 60 minuta.

Napomena: 1. Ovaj taster se ne može koristiti kod programa Pečenje.

2. Nemojte koristiti funkciju odloženog početka rada za lako kvarljive sastojke kao što su jaja, sveže mleko, voće, luk i dr.

ODRŽAVANJE TOPLOTE - KEEP WARM

Hleb se može automatski odžavati toplim 60 minuta nakon pečenja. Ako želite da izvadite hleb, isključite program pomoću START / STOP tastera.

MEMORIJA

Ako se napajanje prekine tokom procesa pečenja hleba, proces pravljenja hleba će se nastaviti automatski u roku od 10 minuta, čak i bez pritiska na taster START / STOP. Ukoliko vreme prekida premašuje 10 minuta, memorija ne može biti zadržana i uređaj za pečenje hleba mora ponovo da se pokrene. Ako je testo još uvek u fazi mešenja kada je napajanje prekinuto, možete pritisnuti taster „START/ STOP“ da biste nastavili program iz početka.

SOBNA TEMPERATURA - ROOM TEMPERATURE

Uređaj može dobro da radi u širokom temperaturnom opsegu, ali može postojati razlika u veličini vekne između veoma toplih i veoma hladnih soba. Predlažemo da sobna

temperatura bude između 15 °C i 34 °C.

UPOZORENJA NA EKРАНU

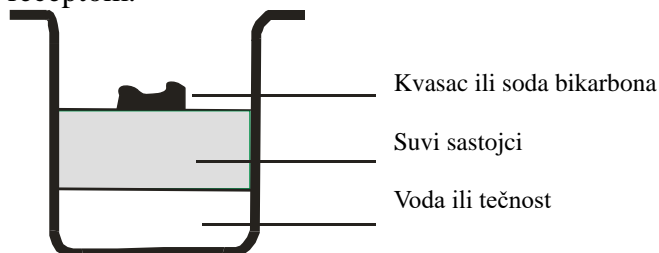
1. Ako se na ekranu prikazuje „**H HH**“ nakon pokretanja programa, temperatura unutra je i dalje previsoka (propraćeno sa 5 zvučnih signala). Tada se program mora zaustaviti. Otvorite poklopac i pustite da se uređaj ohladi 10 do 20 minuta.
2. Ako na ekranu prikazuje „**L LL**“, nakon pritiska na taster START / STOP (osim programa BAKE- Pečenje), znači da je temperatura u unutrašnjosti preniska (propraćeno sa 5 zvučnih signala), zaustavite zvuk pritiskom na taster START / STOP, otvorite poklopac i ostavite uređaj da se odmari 10 do 20 minuta da se vrati na sobnu temperaturu.
3. Ako se na ekranu prikazuje „**E rr**“ nakon što ste pritisnuli taster START / STOP, senzor temperature je diskonektovan i molimo vas da ovlašćeni serviser pregleda uređaj.

PRVA UPOTREBA

1. Proverite da li su svi delovi i dodaci potpuni i bez oštećenja.
2. Očistite sve delove u skladu sa delom uputstva “Čišćenje i održavanje”
3. Podesite uređaj na funkciju pečenja i ostavite ga da radi prazan oko 10 minuta. Nakon što se uređaj ohladi, ponovo ga očistite.
4. Dobro osušite i sastavite sve delove i uređaj je spreman za upotrebu.

UPOTREBA PEKAČA HLEBA

1. Stavite posudu za hleb u njen položaj, okrenite je u smeru kazaljke na satu dok se ne čuje klik za pravu poziciju. Fiksirajte lopaticu za mešenje na osovinu. Preporučljivo je da pre postavljanja lopatice za mešenje popunite rupe margarinom otpornim na toplotu. Time sprečavate lepljenje testa za lopaticu i olakšavate vađenje lopatice iz hleba.
 2. Stavite sastojke u posudu za hleb. Molimo da se pridržavate redosleda kojije naveden u receptu. Obično treba prvo staviti vodu ili tečnost, zatim dodati šećer, so i brašno, a kvasac ili prašak za pecivo uvek dodajte kao poslednji sastojak.
- Napomena: maksimalne količine brašna i kvasca koje se mogu koristiti u skladu sa receptom.



NAPOMENA: Maksimalne količine brašna, odnosno kvasca su 490g, odnosno 6g.

3. Napravite prstima malu rupu na jednoj strani brašna. Stavite kvasac u rupu, vodite računa da tečni sastojci ili so ne dođu u dodir sa kvascem. Polako zatvorite poklopac.
4. Pažljivo zatvorite poklopac i uključite uređaj u utičnicu.
5. Pritiskajte taster menija **MENU** dok ne izaberete željeni program.
6. Pritisnite taster za boju **COLOR** radi odabira boje kore hleba.

7. Pritinite taster za veličinu vekne **LOAF SIZE** radi odabira željene veličine vekne hleba.
8. Postavite odlaganje početka rada pritiskom na taster za vreme **TIME**. Preskočite ovo, ukoliko želite da uređaj odmah počne sa radom.
9. Pritisnite dugme **START/ STOP** da bi počeo rad uređaja i lampica za rad se uključuje.
10. Za Osnovni, Francuski, Celo zrno, Sladak, Bezglutenski, Sendvič i Puterica program, tokom rada oglašiće se 10 zvučnih signala. Time se od vas zahteva da dodate sastojke. Otvorite poklopac i stavite sastojke unutra. Moguće je da će para tokom pečenja izlaziti kroz proreze za ventilaciju na poklopcu. To je normalno.
11. Po završetku procesa rada oglašiće se 10 zvučnih signala i lampica za rad će se isključiti. Možete držati taster **START/STOP** pritisnutim otprilike 2 sekunde da biste zaustavili proces i izvadili hleb. Otvorite poklopac koristeći kuhinjske rukavice, čvrsto uhvatite ručicu posude za hleb. Okrenite posudu u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu i lagano povucite posudu naviše i izvadite je iz uređaja.
12. Za odvajanje hleba od strana posude za hleb koristite nelepljivu špatulu.
PAŽNJA: Posuda za hleb i hleb mogu biti vrlo vrući! Uvek rukujte pažljivo i koristite rukavice.
13. Posudu za hleb okrenite naopako na čistu radnu površinu i lagano je prodrmajte da bi hleb ispao na rešetku.
14. Izvadite hleb pažljivo iz posude i sačekajte da se ohladi 20 minuta pre rezanja.
15. Ako ste van sobe ili na kraju rada niste pritisnuli taster START / STOP, hleb će se automatski zagrevati 1 sat, a ako želite da izvadite hleb, isključite program pritiskom na START/STOP taster.
16. Kada uređaj nije u upotrebi ili nakon što završi sa radom, isključite kabl za napajanje.
PAŽNJA: Pre rezanja vekne, upotrebite kuku kako biste uklonili lopaticu za mešenje koja je sakrivena na dnu vekne. Nikada nemojte rukom uklanjati lopaticu za mešenje zato što je vekna vruća.

SPECIJALNI UVOD

Za Brzi hleb

Brzi hleb se pravi s praškom za pecivo i sodom bikarbonom koji se aktiviraju vlagom i toplotom. Za savršeni brzi hleb predlaže se da se sve tečnosti stave na dno posude za hleb, a suvi sastojci na vrh. Tokom početnog mešanja, testo i suvi sastojci mogu se nakupiti u uglovima posude i možda će biti potrebno da pomognete uređaju u mešanju, kako se ne bi stvarale grudvice brašna. U takvim slučajevima, koristite gumenu spatulu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Isključite uređaj iz utičnice i dozvolite da se ohladi pre čišćenja.

1. **Posuda za hleb:** Obrišite vlažnom krpom unutrašnju i spoljašnju stranu posude. Kako ne biste oštetili zaštitni premaz, nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva. Posuda mora biti sasvim osušena pre ugrađivanja.
2. **Lopatica za mešenje:** Ukoliko je teško pomeriti lopaticu za mešenje sa osovine, napunite posudu toplom vodom i pustite da odstoji oko 30 minuta. Posle toga će biti lako skloniti lopaticu za mešenje i možete je oprati. Obrišite lopaticu vlažnom krpom. Imajte na umu da se posuda za hleb, lopatica za mešenje i posuda za sastojke mogu prati u mašini za pranje sudova.
3. **Poklopac i prozorčić:** Poklopac možete iznutra i spolja očistiti vlažnom krpom.
4. **Kućište:** Spoljašnju površinu kućišta nežno obrišite vlažnom krpom. Nemojte

koristiti abrazivna sredstva za čišćenje kako ne biste uništili visoki sjaj površine. Nikada nemojte potapati kućište u vodu da biste ga očistili.

5. Pre nego što spakujete aparat za hleb radi odlaganja, proverite da li je potpuno ohlađen, čist i osušen. Stavite kašičicu i lopaticu za mešenje u posudu za hleb i zatvorite poklopac.

UVOD U SASTOJKE HLEBA

1. Hlebno brašno

Hlebno brašno ima visok sadržaj glutena (tako da se može nazvati i visoko-glutensko brašno koje sadrži puno proteina). Ima dobru elastičnost i nakon podizanja, hleb može zadržati svoju veličinu. Kako je sadržaj glutena veći nego u običnom brašnu, koristi se za proizvodnju hleba velikih dimenzija sa puno vlakana. Hlebno brašno je najvažniji sastojak u proizvodnji hleba.

2. Obično brašno

Brašno koje ne sadrži prašak za pecivo, primenjuje se za izradu ekspresnog hleba.

3. Pšenično brašno od celog zrna

Pšenično brašno od celog zrna je celo zrno. Sadrži pšeničnu kožu i gluten. Pšenično brašno od celog zrna je teže i hranljivije od običnog brašna. Hleb od pšeničnog brašna celog zrna je obično mali. Mnogi recepti kombinuju brašno od cijelog zrna i hlebno brašno kako bi postigli najbolji rezultat.

4. Crno pšenično brašno

Crno pšenično brašno, koje se naziva i "grubo brašno", je vrsta visoko vlaknastog brašna i slično je brašnu od celog zrna pšenice. Da bi se postigla veća veličina nakon podizanja, ono se mora koristiti u kombinaciji sa velikom količinom hlebnog brašna.

5. Samopodižuće brašno

Vrsta brašna koje sadrži prašak za pecivo i ima specijalnu namenu u pravljenju torti.

6. Kukuruzno i ovseno brašno

Kukuruzno brašno i ovseno brašno su brašna od celog zrna kukuruza i ovasa. Oni su dodatni sastojci u pripremanju grubog hleba i koriste se za pojačavanje ukusa i teksture hleba.

7. Šećer

Šećer je važan sastojak koji povećava slatki ukus i boju hleba. Takođe se smatra neophodnim za kvasac. Uglavnom se koristi beli šećer. Smeđi šećer, šećer u prahu ili šećerna vuna mogu se dodati ukoliko je to potrebno.

8. Kvasac

Nakon procesa vrenja, kvasac stvara ugljen dioksid. Ugljen dioksid širi i omekšava hleb. Za brzo vrenje kvasca i stvaranje ugljen dioksida neophodni su šećer i brašno.

1 kašičica suvog kvasca = 3/4 kašičice instant kvasca

1.5 kašičica suvog kvasca = 1 kašičica instant kvasca

2 kašičice suvog kvasca = 1.5 kašičice instant kvasca

Kvasac morate čuvati u frižideru, jer se gljivice u njemu ubijaju na visokoj temperaturi.

Pre upotrebe proverite datum proizvodnje i rok trajanja vašeg kvasca. Vratite kvasac u frižider što je pre moguće nakon svake upotrebe. Loše podizanje hleba se obično dešava zbog lošeg kvasca.

Na sledeći način možete proveriti da li je vaš kvasac svež i aktivan:

(1) Sipajte 1/2 šolje tople vode (45-50°C) u mernu čašu.

(2) Stavite 1 kašičicu belog šećera u šolju i promešajte, a zatim dodajte 2 kašičice kvasca preko vode.

(3) Stavite mernu posudu na toplo mesto oko 10min. Nemojte mešati vodu.

(4) Pena treba naraste do vrha čaše. Ukoliko se to ne desi, kvasac nije dobar ili nije aktivan.

9. So

So je neophodna za poboljšanje ukusa hleba i kore hleba. Međutim, so može takođe sprečiti rast kvasca. Nikad ne koristite previše soli u receptu. Hleb je veći ako nema soli.

10. Jaja

Jaja poboljšavaju teksturu hleba, čine ga hranljivijim i većim. Jaja moraju da se koriste bez ljuske i da se dobro promešaju.

11. Mast, puter i biljno ulje

Mast čini hleb mekšim i produžava mu rok trajanja. Puter treba otopiti ili usitniti pre upotrebe.

12. Prašak za pecivo

Prašak za pecivo se koristi za podizanje hleba i torti. Njemu ne treba vreme za podizanje i može proizvesti vazduh, a vazduh hemijskim principom formira balone za omekšavanje teksture hleba.

13. Soda bikarbona

Ona je slična prašku za pecivo. Može se koristiti i u kombinaciji sa praškom za pecivo.

14. Voda i druge tečnosti

Voda je osnovni sastojak u proizvodnji hleba. Temperatura vode između 20°C i 25°C je

najbolja za upotrebu. Voda se može zameniti svežim mlekom ili vodom pomešanom sa 2% mleka u prahu, što poboljšava ukus hleba i boju kore hleba. U nekim receptima je potreban sok u cilju poboljšanja ukusa hleba, npr. sok od jabuke, sok od pomorandže, sok od limuna i slično.

MERENJE SASTOJAKA

Jedan od važnih koraka za pravljenje dobrog hleba je pravilna količina sastojaka. Uvek koristite merne čaše ili merne kašike kako biste dobili tačnu količinu, kako biste izbegli loše rezultate u pripremi hleba.

1. Merenje tečnih sastojaka

Vodu, sveže mleko ili rastvor mleka u prahu treba meriti mernim čašama. Gledajući horizontalno, proverite nivo merne čaše. Kada merite ulje ili druge sastojke, pažljivo očistite mernu čašu od drugih sastojaka..

2. Merenje suvih sastojaka

Merenje suvih sastojaka se mora uraditi tako što ćete lagano ubaciti sastojke u mernu čašu, a kada je sasvim napunite, nožem poravnajte sastojak. Veća količina suvog sastojka može uticati na krajnji rezultat recepta. Prilikom merenja malih količina suvih sastojaka mora se koristiti merna kašika. Prilikom merenja, površinu u kašici morate izravnjati, ne sme biti nagomilana, jer ova mala razlika može pokvariti ravnotežu recepta.

3. Redosled dodavanja

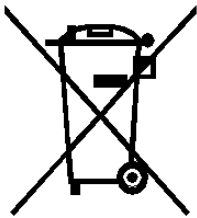
Redosled dodavanja sastojaka treba da se poštuje i ustaljeni redosled je sledeći: tečnost, jaja, so, mleko u prahu itd. Prilikom dodavanja sastojaka, brašno ne bi trebalo da bude potpuno potopljeno u tečnost. Kvasac treba stavljati samo na suvo brašno. Kvasac ne sme da dodiruje so. Kada funkciju odlaganja koristite za duži vremenski period, nikada ne dodajte kvarljive sastojke kao što su jaja i voćni sastojci.

REŠAVANJE PROBLEMA

	Problem	Uzrok	Rešenje
Pitanja & Odgovori u vezi sa pekačem hleba	Dim izlazi iz odeljka za pečenje ili iz ventilacionih otvora	Sastojci se lepe na odeljku za pečenje ili na spoljnoj strani posude	Isključite utikač iz utičnice i očistite spoljnu stranu posude ili odeljka za pečenje
	Hleb se spušta po sredini, a na dnu je vlažan	Hleb ostaje predugo u posudi nakon pečenja i zagrevanja	Izvadite hleb iz posude za pečenje pre nego što se funkcija zagrevanja završi
	Teško je izvaditi hleb iz posude za pečenje	Dno vekne je zalepljeno za lopaticu za mešenje	Očistite lopaticu za mešenje i osovine nakon pečenja. Ako je potrebno, napunite posudu za pečenje toplom vodom da odstoji 30 minuta, a zatim se lopaticu za mešenje može lako ukloniti i očistiti.
	Sastojci se ne mešaju ili hleb nije dobro ispečen	Pogrešno podešen program	Proverite odabrani meni i ostala podešavanja
		Taster START/STOP je pritisnut za vreme rada uređaja	Nemojte koristiti sastojke i započnite proces ponovo
		Poklopac se otvorio nekoliko puta dok je uređaj radio	Nikada ne otvarajte poklopac često, osim kad je to potrebno zbog dodavanja sastojaka. Pobrinite se da dobro zatvorite poklopac nakon otvaranja
		Došlo je do dugog nestanka struje dok je uređaj radio	Nemojte koristiti sastojke i započnite proces ponovo
	Rotiranje lopatice za mešenje je blokirano	Proverite da li je lopatica za mešenje blokirana zrnima ili sličnim. Izvucite posudu za pečenje i proverite da li se lopatica okreće. Ako to nije slučaj, pošaljite uređaj korisničkoj službi.	
Uređaj ne počinje sa radom. Na ekranu se prikazuje HHH	Uređaj je i dalje vruć nakon prethodnog procesa pečenja	Izvadite utikač iz utičnice, izvadite posudu za pečenje i ostavite je da se hladi na sobnoj temperaturi, a zatim uključite uređaj u utičnicu i ponovo ga pustite u rad	
Greške u receptu	Hleb se nadiže previše brzo	Previše kvasca, previše brašna, nedovoljno soli	a/b
		Ili nekoliko od ovih uzroka	
	Hleb se uopšte ne nadiže ili se nedovoljno nadiže	Nema uopšte kvasca ili ga ima premalo	a/b
		Stari ili ustajao kvasac	e
		Tečnost je previše topla	c
		Kvasac je došao u dodir sa tečnošću	d
		Pogrešan tip brašna ili ustajalo brašno	e
Previše ili nedovoljno tečnosti	a/b/g		
Nedovoljno šećera	a/b		

Testo se nadiže previše i preliva se preko posude za pečenje	Ako je voda previše meka, kvasac više fermentira	f
	Previše mleka utiče na fermentaciju kvasca	c
Hleb se spušta u sredini	Količina testa je veća od posude i hleb se spušta naniže	a/f
	Fermentacija je prekratka ili prebrza zbog prekomerne temperature vode ili odeljka za pečenje ili prekomerne vlažnosti	c/h/i
Teška, grudvasta struktura	Previše brašna ili nedovoljno tečnosti	a/b/g
	Nedovoljno kvasca ili šećera	a/b
	Previše voća, integralnog brašna ili nekog od ostalih sastojaka	B
	Staro ili ustajalo brašno, tople tečnosti čine da se testo prebrzo digne i vekna padne pre pečenja	e
	Nema soli ili je nedovoljno šećera	
	Previše tečnosti	
Hleb nije ispečen u sredini	Previše ili nedovoljno tečnosti	a/b/g
	Previše vlažnosti	h
	Recept sa vlažnim sastojcima, kao što je jogurt	g
Otvorena ili gruba struktura ili previše rupa	Previše vode	g
	Nema soli	b
	Velika vlažnost, pretopla voda	h/i
	Previše tečnosti	c
Nepečeno spolja, pečurastog izgleda	Hleb je preveliki za posudu	a/f
	Previše brašna, naročito belog brašna	f
	Previše kvasca ili nedovoljno soli	a/b
	Previše šećera	a/b
	Slatki sastojci pored šećera	b
Kriške su neravne ili imaju grudvice u sredini	Hleb nije dovoljno ohlađen (još uvek ima pare)	j
Naslage brašna na kori hleba	Brašno po stranama posude za pečenje nije dobro izmešeno	g/i

- Pravilno izmerite sastojke.
- Prilagodite količine sastojaka i proverite da li su dodani svi sastojci.
- Koristite drugu tečnost ili je ostavite da se hladi na sobnoj temperaturi. Dodajte sastojke navedene u receptu pravim redosledom, napravite malu rupu u sredini brašna i stavite izmrvljeni kvasac ili suvi kvasac, izbegavajte da kvasac i tečnost dođu u direktan kontakt.
- Koristite samo sveže i pravilno skladištene sastojke.
- Smanjite ukupnu količinu sastojaka, ne upotrebljavajte više od navedene količine brašna. Sve sastojke smanjite za 1/3.
- Korigujte količinu tečnosti. Ukoliko se koriste sastojci koji sadrže vodu, doza tečnosti koja se dodaje mora se pravilno smanjiti.
- U slučaju vlažnog vremena uklonite 1-2 kašike vode iz smese.
- U slučaju toplog vremena ne koristite funkciju tajminga. Koristite hladne tečnosti.
- Izvadite hleb iz posude odmah nakon pečenja i ostavite ga da se hladi na rešetki najmanje 15 minuta pre nego što ga isečete.
- Smanjite količinu kvasca ili svih sastojaka za 1/4.
- Nikada ne podmazujte posudu!
- U testo dodajte kašiku pšeničnog glutena.



Ekološko odlaganje

Možete pomoći zaštititi životne sredine!
Molimo vas da poštujuete lokalne propise:
predajte neradnu električnu opremu
odgovarajućem centru za odlaganje otpada.





VOX
ELECTRONICS

ESP

PANIFICADORA
MANUAL DE INSTRUCCIONES
BBM - 4406



Lea este manual detenidamente antes de usarlo y guárdelo para futuras referencias.

CONTENIDO

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

CONOZCA SU DISPOSITIVO

INTRODUCCION A TABLA DE CONTROL

MANTENIMIENTO DE CALOR

MEMORIA

TEMPERATURA AMBIENTE

ADVERTENCIAS EN LA PANTALLA

EL PRIMER USO

USO DE LA PANIFICADORA

INTRODUCCION ESPECIAL

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

INTRODUCCIÓN A INGREDIENTES

MEDICIÓN DE INGREDIENTES

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

DISPOSICIÓN ECOLÓGICA

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Antes de usar el aparato eléctrico, siempre se deben seguir las siguientes precauciones básicas:

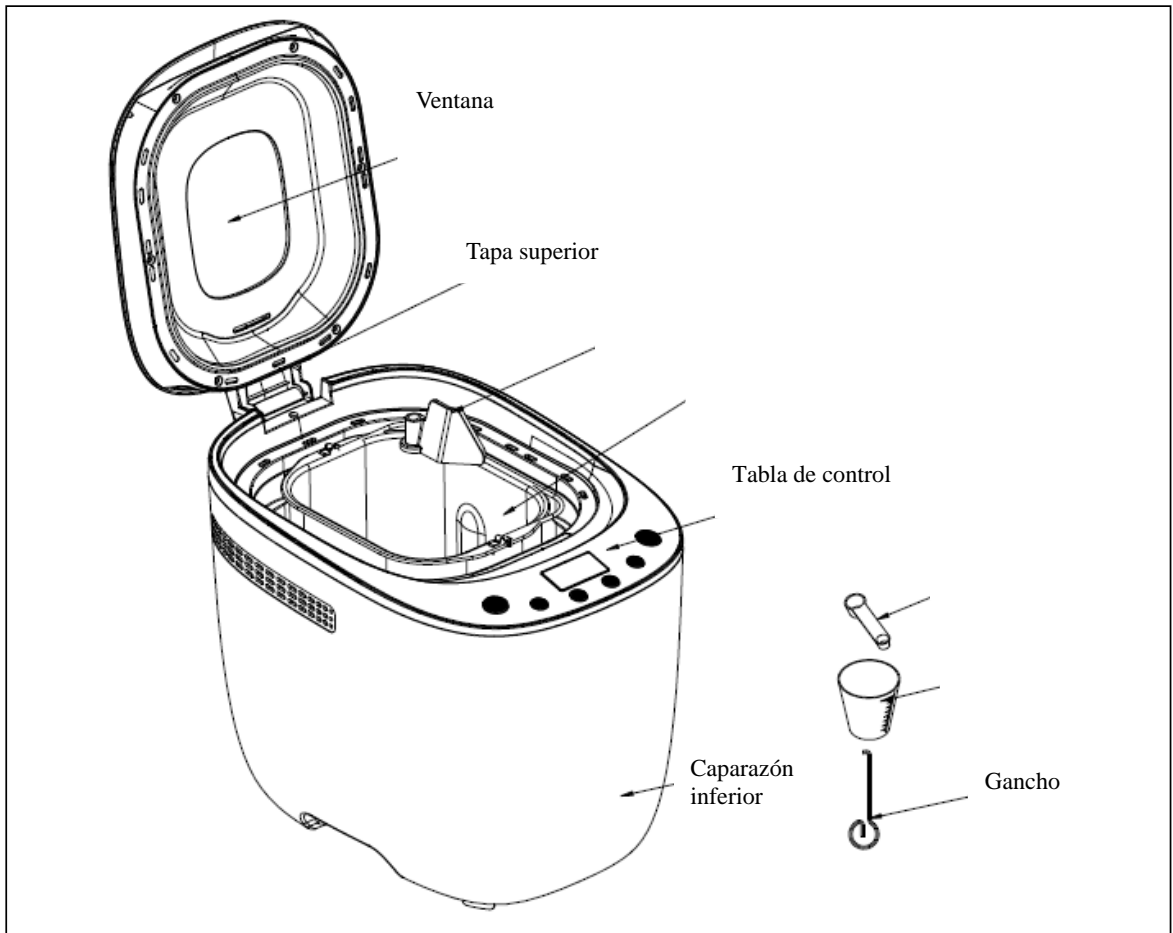
1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

2. Antes de usar el dispositivo, verifique si el voltaje de la toma de corriente de pared corresponde al que se muestra en la placa de identificación en la parte inferior del dispositivo.
3. No utilice el aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato no funcione correctamente o se haya caído o dañado de alguna manera. Póngase en contacto con el fabricante o con el centro de servicio autorizado más cercano para realizar una revisión, inspección o ajuste eléctrico o mecánico.
4. No toque las superficies calientes.
5. No sumerja el cable, los enchufes o la carcasa en agua u otro líquido para evitar descargas eléctricas.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiar.
7. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o de cualquier superficie caliente.
8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No lo coloque sobre o cerca de una cocina de gas o eléctrica caliente, o en un horno caliente.
10. No toque ninguna parte móvil o giratoria de la máquina mientras esté en funcionamiento.
11. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando.
12. Nunca encienda el dispositivo sin haber colocado correctamente el recipiente para pan lleno de ingredientes.
13. El papel de aluminio u otros materiales similares no deben insertarse en la máquina de asar pan debido al riesgo de incendio o cortocircuito.
14. Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades física, sensorial o mental reducida o por falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo de manera segura y si comprenden los posibles peligros. Los niños no deben jugar con el dispositivo. Los niños tampoco deberían encargarse de limpieza y mantenimiento ni

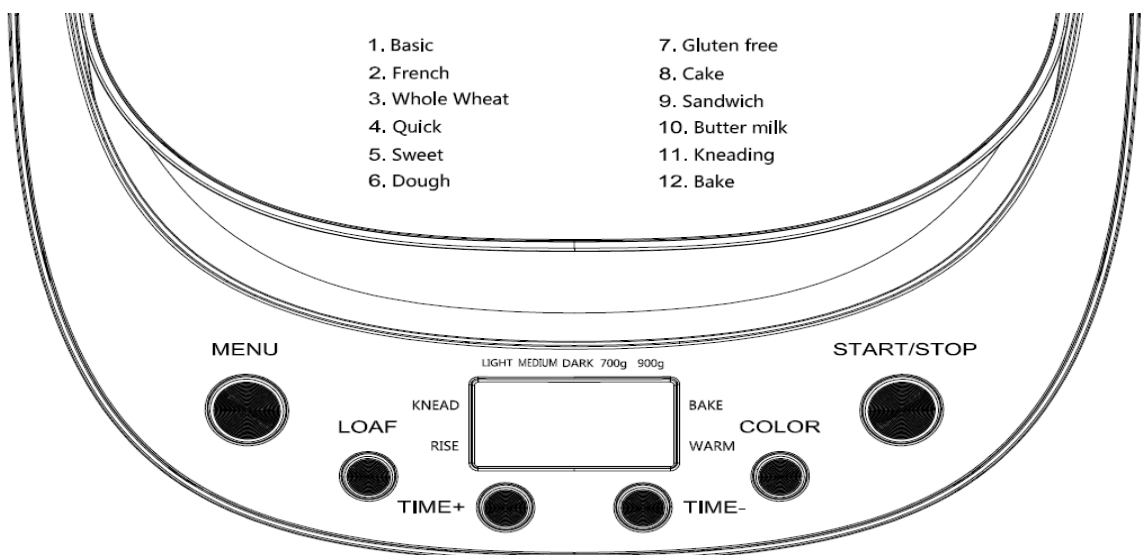
del producto a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

15. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años..
16. Nunca cubra el aparato para preparar pan con una toalla o cualquier otro material, ya que el calor y el vapor deben emitirse libremente. Siempre hay un peligro de incendio si el dispositivo está cubierto o entra en contacto con material combustible.
17. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
18. Utilice siempre el aparato sobre superficies seguras, secas y planas.
19. No utilice el aparato al aire libre.
20. El aparato tiene un enchufe de puesta a tierra. Asegúrese de que el tomacorriente de su casa esté bien conectado a tierra.
21. El dispositivo está diseñado para uso doméstico y condiciones similares, tales como:
 - Las áreas de cocina de personal en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
 - Casas rurales;
 - Hoteles, moteles y alojamientos similares;
 - Otro alojamiento de tipo Cama y desayuno.
22. No opere el dispositivo con un temporizador externo o un sistema de control remoto.
23. No utilice el aparato sin un recipiente para pan colocado en la cámara para evitar daños al aparato.

CONOZCA SU DISPOSITIVO



INTRODUCCIÓN A TABLA DE CONTROL



1. Básico, 2. Francés, 3. Trigo entero, 4. Rápido, 5. Dulce, 6. Masa,
7. Sin gluten, 8. Pasteles, 9. Bocadillos, 10. Con mantequilla, 11. Amasadura, 12. Hornear

DESPUÉS DE ENCENDER

Tan pronto como la máquina de hacer pan esté conectada a la fuente de alimentación, se escuchará un pitido y aparecerá "3:10" en la pantalla después de un breve período de tiempo. Los dos puntos entre el "3" y el "10" no parpadean constantemente. La flecha apunta a 900g y **MEDIUM**. Es la configuración predeterminada.

START/STOP

Para iniciar y detener el programa seleccionado

Para iniciar un programa, presione el botón **START / STOP** una vez. Se escuchará un pitido corto y los dos puntos en la pantalla LCD comenzarán a parpadear, la luz de trabajo se iluminará y se iniciará el programa. Ningún otro botón está activo excepto el botón **START / STOP** después de que comienza un programa. Esta función ayudará a evitar cualquier interrupción no intencionada del funcionamiento del programa. Para detener el programa, presione el botón **START / STOP** durante aprox. 2 segundos, luego se escuchará un pitido, la luz de trabajo se apagará, significa que el programa se ha apagado.

Función PAUSA

Después de que se inicie el procedimiento, puede presionar el botón **START / STOP** una vez para interrumpir en cualquier momento, la operación se pausará pero la configuración se memorizará, el tiempo de trabajo parpadeará en la pantalla LCD. Toque el botón **START / STOP** nuevamente o dentro de los 10 minutos sin tocar ningún botón, el programa continuará.

MENÚ

Se utiliza para configurar diferentes programas. Cada vez que se presione (acompañado de un pitido corto) el programa variará. Presione el botón continuamente, los 12 menús se alternarán para mostrarse en la pantalla LCD. Seleccione su programa deseado. Las funciones de 12 menús se explicarán a continuación.

1. **Básico:** amasar, levantar y hornear pan normal. Añadiendo diferentes ingredientes se cambia el sabor.
2. **Francés:** amasar, subir y hornear con un tiempo de subida más largo. El pan horneado en este programa generalmente tiene una corteza crujiente y una textura más suave.
3. **Trigo entero:** amasar, levantar y hornear pan hecho con harina de trigo integral. No se recomienda utilizar la función de inicio retardado, ya que esto puede dar malos resultados.
4. **RÁPIDO:** amasar, subir y hornear pan con bicarbonato de sodio o polvo de hornear. El pan horneado en este programa es generalmente más pequeño y de textura densa.
5. **Dulce:** amasar, levantar y hornear pan dulce. También puede agregar ingredientes para agregar sabor.
6. **Masa:** mezclar y levantar, pero sin hornear. Retira la masa cruda y moldéela en panecillos, pizza, pan al vapor, etc.
7. **Sin gluten:** amasar, levar y hornear pan sin gluten. También puede agregar ingredientes para agregar sabor.
8. **Pasteles:** amasar, levantar y hornear. Levantamiento con bicarbonato de sodio o levadura en polvo.
9. **Bocadillos:** amasar, levantar y hornear pan con una textura liviana con una corteza más crujiente, ideal para hacer bocadillos.

10. **Leche con mantequilla:** para pan elaborado con mantequilla y yogurt

11. **Amasado:** amasar harina.

12. **Hornear:** sólo hornear, no amasar ni subir. También se usa para un tiempo de cocción prolongado en ciertos controles seleccionados.

COLOR

Presione el botón **COLOR** para seleccionar una corteza de color **CLARO**, **MEDIO** y **OSCURO**. Presione este botón para seleccionar el color deseado. Este botón no es aplicable a los programas Masa y Amasado.

TAMAÑO DEL PAN

Presione este botón para seleccionar el tamaño de pan. Please note the total operation time may vary with the different loaf size. Tenga en cuenta que el tiempo total de operación puede variar según el tamaño del pan. Esto no se puede utilizar para los programas Rápido, Masa, Pasteles, Amasado y Hornear.

Función de retardo - DELAY

En caso de que no desee encender el dispositivo de inmediato, configure el tiempo de retardo con este botón. Antes de presionar el botón **TIME**, determine cuándo desea que el pan esté listo. Tenga en cuenta que el tiempo de inicio retardado también incluye la función de hornear del programa elegido. Es decir, después de completar la función de inicio retardado, se puede servir pan caliente.

Primero hay que seleccionar el programa y el color de corteza, luego presione “**TIME**” para aumentar el tiempo de retardo por 10 minutos. El tiempo máximo de demora es de 13 horas.

Ejemplo: son las 8:30 de la tarde y quiere que su pan esté listo a las 7:00 de la mañana siguiente, es decir, en 10 horas y 30 minutos. Seleccione el menú para el color, el tamaño de la barra y luego presione el “+” para agregar el tiempo hasta que aparezca 10:30 en la pantalla **LCD**. Luego toque el botón **START / STOP** para activar el programa de retardo. El punto en la pantalla **LCD** parpadeará y los números contarán hacia abajo en la pantalla **LCD** para mostrarle el tiempo restante. El pan fresco estará listo para usted a las 7:00 de la mañana. Si no saca el pan de inmediato, se iniciará el tiempo Mantenimiento de calor en una duración de 1 hora.

Nota: 1. Este botón no es aplicable a los programas Hornear.

2. No utilice el horneado tardío para ingredientes fácilmente perecederos como son huevos, leche fresca, frutas, cebollas, etc.

MANTENIMIENTO DE CALOR

El pan se puede mantener caliente automáticamente durante 60 minutos después de hornearlo. Si desea sacar el pan, apague el programa con el botón **START / STOP**. **MEMORIA**

Si la masa aún está en la fase de amasado cuando se interrumpe el suministro eléctrico, puede presionar el botón “**START / STOP**” directamente para continuar el programa desde el principio. Si el tiempo de interrupción supera los 10 minutos, la memoria no se puede conservar y la máquina de hacer pan debe reiniciarse.

TEMPERATURA AMBIENTE

El dispositivo puede funcionar bien en un amplio rango de temperaturas, pero podría haber una diferencia en el tamaño del pan entre una habitación muy cálida y una habitación muy fría. Sugerimos que la temperatura ambiente debe estar entre 15 °C y 34°C.

ADVERTENCIAS EN LA PANTALLA

1. Si la pantalla muestra “**H HH**” después de que se ha iniciado el programa, la temperatura interior sigue siendo demasiado alta (acompañada de 5 pitidos). Entonces el programa debe detenerse. Abra la tapa y deje que la máquina se enfríe durante 10 a 20 minutos.
- 2 Si la pantalla muestra “**L LL**” después de presionar el botón **START / STOP** (excepto el programa **BAKE**), significa que la temperatura interior es demasiado baja (acompañado de 5 pitidos, pare el sonido presionando el botón **START / STOP**, abra la tapa y deje reposar la máquina durante 10 a 20 minutos para que vuelva a temperatura ambiente.
3. Si la pantalla muestra "E rr" después de haber presionado **START / STOP**, el sensor de temperatura está desconectado, por favor revise el sensor cuidadosamente por un experto autorizado.

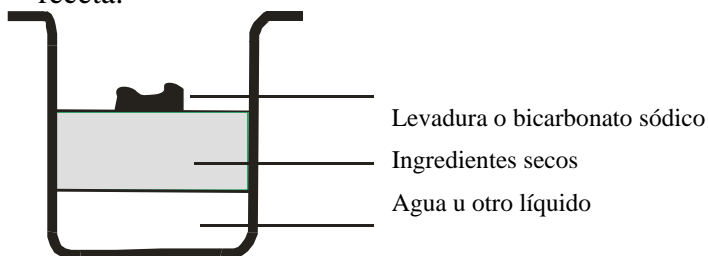
EL PRIMER USO

1. Compruebe si todas las piezas y accesorios están “completos y sin daños”.
2. Limpie todas las piezas según la parte de sección "**Limpieza y mantenimiento**".
3. Coloque la panificadora en modo de horneado y opere en vacío durante unos 10 minutos. Después de que el aparato se haya enfriado, límpielo una vez más.
4. Seque bien todas las piezas y vuelva a armarlas, y el aparato estará listo para su uso.

USO DE PANIFICADORA

1. Coloque el recipiente de pan en su posición, gírelo a la derecha hasta que encaje en la posición correcta. Fije la pala amasadora al eje. Se recomienda rellenar los orificios con margarina resistente al calor antes de colocar las amasadoras, ya que esto evita que la masa se adhiera a la amasadora y ayuda a retirarla de pan con facilidad.
2. Coloque los ingredientes en el recipiente de pan. Por lo general, el agua o la sustancia líquida se deben poner primero, luego agregue azúcar, sal y harina, siempre agregue levadura o levadura en polvo como último ingrediente.

Nota: La cantidad máxima de harina y levadura que se pueden utilizar se refieren a la receta.



NOTA: La cantidad máxima de harina y levadura por separado es de 490 g y 6 g.

3. Hace un pequeño agujero en un lado de la harina con tus dedos. Coloque la levadura en el agujero, asegurándose de que no entre en contacto con los ingredientes líquidos o la sal.

4. Cierre la tapa con cuidado y enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente.
5. Presione el botón **MENÚ** hasta que se seleccione el programa deseado.
6. Presione el botón **COLOR** para seleccionar el color de corteza deseado.
7. Presione el botón **LOAF SIZE (TAMAÑO DEL PAN)** para seleccionar el tamaño deseado.
8. Establezca el tiempo de retardo presionando el botón **TIME**. Este paso se puede omitir si desea que la panificadora comience a operar de inmediato.
9. Presione el botón **START / STOP** para comenzar a trabajar y la luz de trabajo se enciende.
10. Para el programa de leche básica, francesa, integral, dulce, sin gluten, sándwich y mantequilla, se escucharán 10 pitidos durante el funcionamiento. Esto es para indicarle que agregue ingredientes. Abra la tapa y ponga algunos ingredientes. Es posible que escape vapor a través de las ranuras de ventilación de la tapa durante la cocción. Esto es normal.
11. Una vez que se haya completado el proceso, se escucharán 10 pitidos y la luz de trabajo se apagará. Puede presionar el botón **START / STOP** durante aprox. 2 segundos para detener el proceso y sacar el pan. Abra la tapa y mientras usa guantes de cocina, agarre firmemente el asa del molde para pan. Gire la sartén en sentido antihorario y tire suavemente de la sartén hacia arriba para sacarla de la máquina.
12. Use una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan de la sartén.
Precaución: ¡El pan y el recipiente de pan pueden estar muy calientes! Maneje siempre con cuidado y use guantes para horno.
13. Ponga el recipiente de pan boca abajo sobre una superficie limpia y agite suavemente el pan para sacarlo del molde.
14. Retire el pan con mucho cuidado del recipiente y enfríe durante unos 20 minutos antes de cortarlo.
15. Si está fuera de la habitación o no ha presionado el botón **START / STOP** al final de la operación, el pan se mantendrá caliente automáticamente durante 1 hora, si desea sacar el pan, apague el programa con el Botón **START / STOP**.
16. Cuando el aparato no esté en uso o después de que haya completado la operación, desenchufe el cable de alimentación.
PRECAUCIÓN: antes de cortar el pan, use el gancho para quitar la pala amasadora oculta en el pan. Nunca use la mano para retirar la pala amasadora ya que el pan está caliente.

INTRODUCCION ESPECIAL

Para panes rápidos

Los panes rápidos están hechos con polvo de hornear y bicarbonato de sodio que se activa con la humedad y el calor. Para panes rápidos perfectos, se sugiere que todos los líquidos se coloquen en el fondo del molde para pan, los ingredientes secos en la parte superior. Durante la mezcla inicial de pan rápido, los rebozados y los ingredientes secos pueden acumularse en las esquinas del molde, puede ser necesario ayudar a mezclar a máquina para evitar grumos de harina. Si es así, use una espátula de goma.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufe el dispositivo y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

1. **Bandeja de pan:** retire la tapa de pan girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj y luego tire del asa para sacarlo. Limpie el interior y el exterior del recipiente con un paño húmedo. No utilice productos abrasivos afilados para evitar daños en la capa antiadherente. El recipiente debe estar completamente seco antes de la instalación.
2. **Pala amasadora:** si es difícil mover la pala amasadora del eje, llene el recipiente con agua tibia y déjelo reposar durante unos 30 minutos. Después de eso será fácil quitar la pala amasadora y podrá lavarla. Limpie la pala con un paño húmedo. Tenga en cuenta que la bandeja de pan, la pala amasadora y el recipiente de ingredientes se pueden lavar en el lavavajillas.
3. **Tapa y ventanita:** puede limpiar la tapa por dentro y por fuera con un paño húmedo.
4. **Alojamiento:** limpie suavemente la superficie exterior de la carcasa con un paño húmedo. No utilice limpiadores abrasivos para no dañar el alto brillo de la superficie. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla.
5. Antes de empacar el aparato de pan para el almacenamiento, asegúrese de que esté completamente frío, limpio y seco. Coloque la cuchara y la pala amasadora en el recipiente para pan y cierre la tapa.

INTRODUCCIÓN A INGREDIENTES

1. Harina de pan

La harina de pan tiene un alto contenido de gluten (por lo que también puede llamarse comida con alto contenido de gluten que contiene muchas proteínas). Tiene buena elasticidad y después de levantarlo, el pan puede mantener su tamaño. Como el contenido de gluten es mayor que el de la harina normal, se utiliza para producir pan de gran tamaño con mucha fibra. La harina de pan es el ingrediente más importante en la producción de pan.

2. Harina común

Harina que no contiene polvo para hornear, se utiliza para hacer pan expreso.

3. Harina integral

La harina integral es de grano molido. Contiene germen de trigo y gluten. La harina integral pesa más y es más nutritiva que la harina común. El pan hecho de harina integral es generalmente pequeño en tamaño. Muchas recetas por lo general combinan la harina de trigo integral y la harina de pan para lograr el mejor resultado.

4. Harina de trigo negro

La harina de trigo negro, también llamada "harina rugosa", es un tipo de harina con alto contenido de fibra y es similar a la harina de trigo.

Para lograr un mayor tamaño después del levantamiento, debe usarse en combinación con una gran cantidad de harina de pan

5. Harina de trigo floja

Un tipo de harina que contiene polvo para hornear y que se utiliza especialmente para hacer pasteles.

6. Harina de maíz y harina de avena

La harina de maíz y la harina de avena son harina de grano entero de maíz y avena. Son ingredientes adicionales en la preparación de pan duro y se utilizan para mejorar el sabor y la textura del pan.

7. Azúcar

El azúcar es el ingrediente importante que aumenta el sabor dulce y el color del pan. También se considera como alimento en el pan de levadura. El azúcar blanco se utiliza en gran medida. Se puede agregar azúcar moreno, azúcar en polvo o remolacha azucarera si es necesario.

8. Levadura

Después del proceso de fermentación, la levadura produce dióxido de carbono. El dióxido de carbono se expande y ablanda el pan. El azúcar y la harina son necesarios para la rápida fermentación de la levadura y la producción de dióxido de carbono.

1 cucharadita de levadura seca = 3/4 cucharadas de levadura instantánea

1.5 cucharadita de levadura seca = 1 cucharadita de levadura instantánea

2 cucharaditas de levadura seca = 1.5 cucharaditas de levadura instantánea

La levadura debe mantenerse en la nevera, ya que los hongos en ella se eliminan a altas temperaturas. Antes de usar, verifique la fecha de fabricación y la fecha de caducidad. Coloque la levadura en la nevera lo antes posible después de cada uso. La mala elaboración del pan se debe generalmente a la mala levadura.

De la siguiente manera, puede verificar si su levadura es fresca y activa:

(1) Vierta 1/2 taza de agua tibia (45-50°C) en la taza medidora.

(2) Poner 1 cucharadita. Agregue 2 cucharaditas de levadura sobre el agua, agregue 2 cucharaditas de levadura sobre el agua.

(3) Coloque la taza medidora en un lugar cálido durante unos 10 minutos. No revuelva el agua.

(4) La espuma debe elevarse hasta la parte superior de la taza medidora. Si eso no sucede, la levadura no es buena.

9. Sal

La sal es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. Sin embargo, la sal también puede impedir que levadura se levante. Nunca use demasiada sal en una receta. El pan es más grande si está hecho sin sal.

10. Huevos

Los huevos mejoran la textura del pan, haciéndolo nutritivo y más grande. Los huevos deben usarse sin cáscara y mezclarse bien.

11. Grasa, mantequilla y aceite vegetal

La grasa ablanda el pan y prolonga su vida útil. El pan lo ablanda y prolonga su vida útil. La mantequilla debe ser disuelta o cortada en pequeños trozos antes de usarla.

12. Polvo para hornear

El polvo para hornear se utiliza para elevar los pasteles y el pan Ultrarrápido. Como no necesita tiempo de subida y puede producir aire, el aire formará una burbuja para suavizar la textura del pan utilizando el principio químico.

13. Bicarbonato sódico

Es similar con el polvo para hornear. También se puede utilizar en combinación con polvo para hornear.

14. Agua y otros líquidos.

El agua es un ingrediente esencial en la producción de pan. La temperatura del agua entre 20°C y 25°C es la mejor para el uso. El agua puede reemplazarse con leche fresca o mezclada con leche en polvo al 2%, lo que puede mejorar el sabor del pan y mejorar el color de la corteza. En algunas recetas, se necesita jugo para mejorar el sabor del pan, por ej. zumo de manzana, zumo de naranja, zumo de limón, etc.

MEDICIÓN DE INGREDIENTES

Uno de los pasos más importantes para hacer un buen pan es la cantidad correcta de ingredientes. Siempre use un vaso o una cuchara medidores para obtener la cantidad exacta y para evitar malos resultados cuando hace el pan.

1. Medición de ingredientes líquidos

El agua, leche fresca o leche en polvo se deben medir con tazas medidoras. Mirando horizontalmente, verifique el nivel de la taza medidora. Cuando mide el aceite u otros ingredientes, limpie cuidadosamente la taza medidora de otros ingredientes.

2. Medición de ingredientes secos

La medición en seco se debe hacer con una cucharada suave de ingredientes en el vaso medidor y luego, una vez lleno, nivelarlo con un cuchillo. Una mayor cantidad de un ingrediente seco puede afectar el resultado final de la receta. Cuando se miden pequeñas cantidades de ingredientes secos, es obligatorio usar una cuchara medidora. Las mediciones deben estar niveladas, no apiladas, ya que esta pequeña diferencia podría arruinar el equilibrio de la receta.

3. Orden de adición

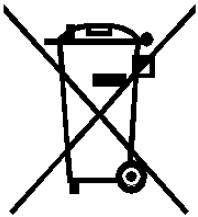
El orden de adición de los ingredientes debe respetarse y el orden habitual es el siguiente: líquido, huevos, sal, leche en polvo, etc. Al agregar ingredientes, la harina no debe sumergirse completamente en el líquido. La levadura se debe poner solamente sobre harina seca. La levadura no debe tocar con sal. Cuando utilice la función de retardo durante un tiempo prolongado, nunca agregue ingredientes perecederos como huevos e ingredientes de frutas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

	Problema	Causa	Solución
Preguntas y respuestas sobre la máquina para hacer pan	Sale humo del compartimento de horneado o de las rejillas de ventilación	Los ingredientes se adhieren al compartimento para hornear o al exterior de la bandeja para hornear.	Saque el enchufe y limpie el exterior de la bandeja para hornear o el compartimento para hornear.
	El pan baja por el medio y está húmedo por el fondo.	El pan se deja demasiado tiempo en la sartén después de hornear y calentar..	Saque el pan de la bandeja para hornear antes de que finalice la función de calentamiento
	Es difícil sacar el pan del molde para hornear.	La parte inferior del pan está pegada a la cuchilla amasadora.	Limpiar la cuchilla de amasar y los ejes después del horneado. Si es necesario, llene la bandeja para hornear con agua tibia durante 30 minutos, luego la cuchilla amasadora se puede quitar y limpiar fácilmente.
	Los ingredientes no se mezclan o el pan no se hornea correctamente	Configuración de programa incorrecta	Compruebe el menú seleccionado y los demás ajustes.
		Se tocó el botón START / STOP mientras la máquina estaba funcionando	No use los ingredientes y comience de nuevo
		La tapa se abrió varias veces mientras la máquina estaba funcionando.	Nunca abra la tapa con frecuencia, de lo contrario es necesario, como agregar ingredientes, y asegúrese de que la tapa esté bien cerrada después de abrirla.
		Apagón prolongado mientras la máquina estaba funcionando	No use los ingredientes y comience de nuevo.
	La rotación de la cuchilla amasadora está bloqueada.	Compruebe que la cuchilla amasadora esté bloqueada por granos, etc. Saque la bandeja para hornear y compruebe si los conductores giran. Si este no es el caso, envíe el aparato al servicio de atención al cliente.	
El aparato no arranca. La pantalla muestra HHH	El aparato todavía está caliente después del procedimiento de horneado anterior.	Sacar el tapón, sacar la bandeja de horno y dejar enfriar a temperatura ambiente, luego inserte el enchufe y comience de nuevo.	
	El pan sube demasiado rápido	demasiada levadura, demasiada harina, poca sal	a/b
		or several of these causes	
	El pan no sube del todo o no lo suficiente	Sin levadura en absoluto o muy poca	a/b
		levadura vieja o rancia	e
		Líquido demasiado caliente	c
		la levadura ha entrado en contacto con el líquido	d
	tipo de harina incorrecto o harina	e	

Error con las recetas		rancia	
		demasiado o poco líquido	a/b/g
		no hay suficiente azúcar	a/b
	La masa sube demasiado y se derrama sobre la bandeja para hornear.	Si el agua es demasiado blanda, la levadura fermenta más.	f
		demasiada leche afecta la fermentación de la levadura	c
	El pan baja por el medio	El volumen de la masa es mayor que el de la sartén y el pan baja.	a/f
		La fermentación es demasiado corta o demasiado rápida debido a la temperatura excesiva del agua o de la cámara de cocción o al exceso de humedad.	c/h/i
	Estructura pesada y abultada	demasiada harina o poco líquido	a/b/g
		no hay suficiente levadura o azúcar	a/b
		demasiada fruta, integral o de uno de los otros ingredientes	B
		harina vieja o rancia, los líquidos calientes hacen que la masa suba demasiado rápido y la hogaza se caiga antes de hornear	e
		sin sal o sin suficiente azúcar	
		demasiado líquido	
	El pan no se hornea en el centro	demasiado o poco líquido	a/b/g
		demasiada humedad	h
		recetas con ingredientes húmedos, p. ej. yogurt	g
	Estructura abierta o gruesa o demasiados agujeros	demasiada agua	g
		sin sal	b
		gran humedad, agua demasiado caliente	h/i
		demasiado líquido	c
	Superficie en forma de hongo, sin hornear	volumen de pan demasiado grande para la sartén	a/f
		demasiada harina, especialmente para pan blanco	f
		demasiada levadura o poca sal	a/b
demasiado azúcar		a/b	
ingredientes dulces además del azúcar		b	
Las rodajas son desiguales o hay grumos en el medio	pan no enfriado suficiente (el vapor no se ha escapado)	j	
Depósitos de harina en la corteza del pan	la harina no se trabajó bien en los lados durante el amasado	g/i	

- a) Mida los ingredientes correctamente.
- b) Ajuste las dosis de los ingredientes y verifique que se hayan agregado todos los ingredientes.
- c) Utilice otro líquido o déjelo enfriar a temperatura ambiente. Añada los ingredientes especificados en la receta en el orden correcto, haga una pequeña zanja en medio de la harina y ponga la levadura desmenuzada o la levadura seca, evitando que la levadura y el líquido entren en contacto directo.
- d) Utilice solo ingredientes frescos y correctamente almacenados.
- e) Reduzca la cantidad total de ingredientes, no use más de la cantidad especificada de harina. Reduzca todos los ingredientes en 1/3.
- f) Corrija la cantidad de líquido. Si se utilizan ingredientes que contengan agua, la dosis de líquido para añadir deberá reducirse debidamente.
- g) En caso de cualquier clima húmedo, retire 1-2 cucharadas de agua.
- h) En caso de clima cálido, no utilice la función de cronometraje. Use líquidos fríos.
- i) Saque el pan del molde inmediatamente después de hornear y déjelo en la parrilla para que se enfríe durante al menos 15 minutos antes de cortarlo.
- j) Reduzca la cantidad de levadura o de todas las dosis de ingredientes en 1/4.
- k) ¡Nunca engrase la sartén!
- l) Agregue una cucharada de gluten de trigo a la masa.



Disposición ecológica

¡Usted puede ayudar a proteger el medio ambiente!

Recuerde respetar las normas locales: entregue los aparatos eléctricos que no funcionan a un centro de disposición ecológica de reciclaje apropiado.





VOX
ELECTRONICS

PRT

MÁQUINA DE PÃO
MANUAL DE INSTRUÇÕES
BBM - 4406



Antes de usar, leia atentamente este manual e guarde-o para futura referência

CONTEÚDOS

NOTAS IMPORTANTES

CONHEÇA A SUA MÁQUINA DE PÃO

INTRODUÇÃO AO PAINEL DE CONTROLE

FUNÇÃO DE ATRASO (TEMPO)

MANTER QUENTE

MEMÓRIA

TEMPERATURA AMBIENTE

PAINEL DE ALERTA

PARA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

USAR A SUA MÁQUINA DE PÃO

NOVIDADE ESPECIAL

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

GUIA DOS INGREDIENTES PARA O PÃO

PESAR OS INGREDIENTES

GUIA PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

ELIMINAÇÃO AMIGA DO AMBIENTE

NOTAS IMPORTANTES:

Antes de usar o aparelho deve seguir as seguintes precauções, que sendo simples são deveras importantes:

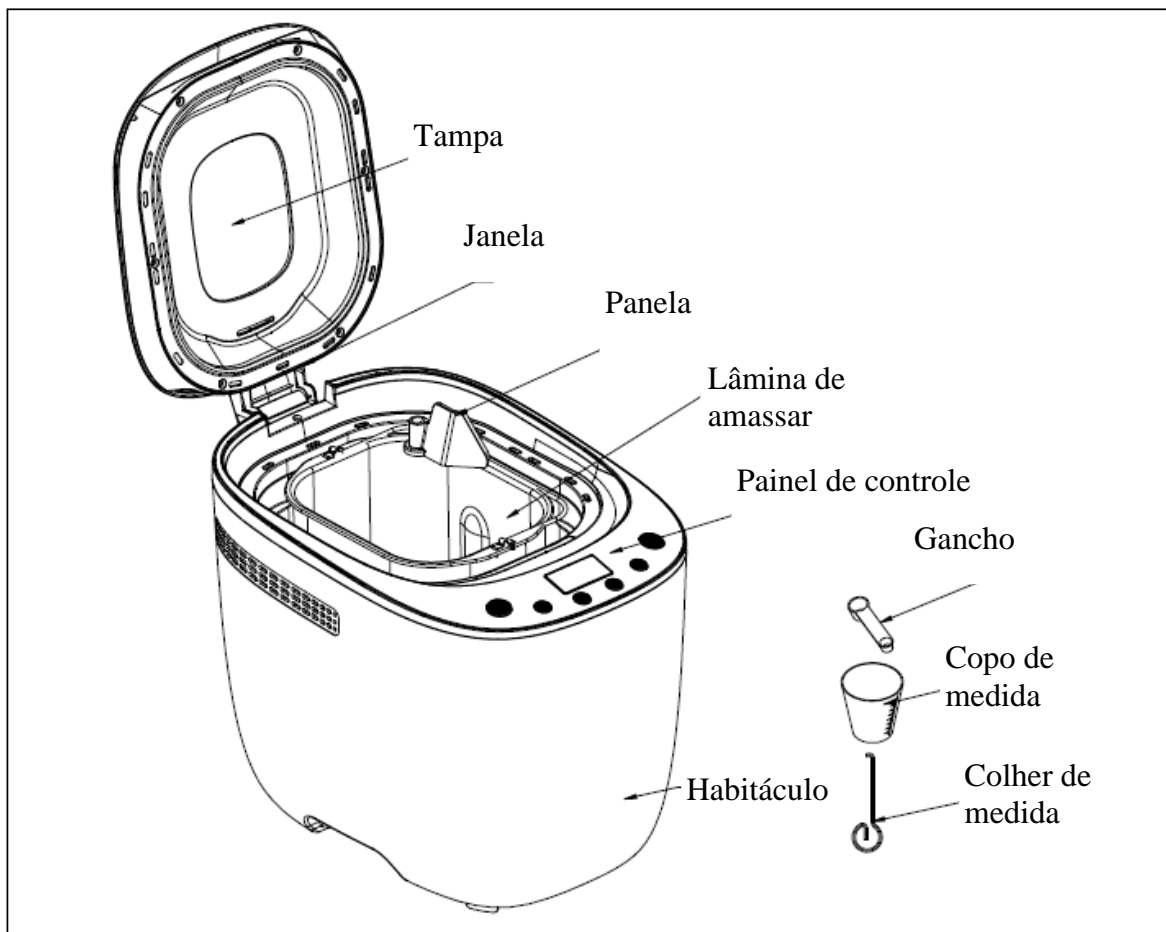
1. LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES

2. Antes de utilizar a máquina, verifique se a voltagem da tomada de sua casa corresponde a exibida na placa de classificação do aparelho.
3. Não opere o aparelho com danos no cabo, na ficha, após notar um sinal de claro mau funcionamento do aparelho ou se tiver sido derrubado ou danificado de alguma forma. Devolva o aparelho ao fabricante ou agente de serviço autorizado mais próximo para verificação, reparo ou ajuste elétrico ou mecânico.
4. Não toque nas superfícies quentes da máquina.
5. Não mergulhe o fio, a ficha ou o habitáculo em água ou outro líquido pois pode causar choque elétrico.
6. Não deixe o fio do cabo caído sobre a borda de uma mesa ou de qualquer superfície quente.
7. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode ser causador de ferimentos corporais.
8. Não coloque a máquina nem em cima nem próxima de um forno de cozinha, aquecedor ou fogão a gás ou eletricidade.
9. Não toque em nenhuma parte móvel ou giratória da máquina quando esta estiver a funcionar.
10. Quando estiver a funcionar, a temperatura das superfícies externas da máquina pode ser elevada.
11. Nunca ligue o aparelho sem a panela estar cheia e adequadamente colocada.
12. Nunca tente remover a panela, batendo na parte superior ou na borda pois pode danificar de forma irreparável.
13. Não insira folha de alumínio ou outros materiais similares na máquina de pão devido ao risco de curto-circuito ou incêndio.
14. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho de forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam sempre supervisionadas.

15. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
16. Nunca cubra a máquina de pão com uma toalha ou outro material que impeçam o calor e o vapor de escapar livremente. Existe também o risco de incêndio, caso a máquina esteja coberta ou entre em contato com algum material combustível.
17. Não opere o aparelho para outro uso que não o especificado.
18. Utilize sempre o aparelho numa superfície segura e nivelada.
19. Não utilize o aparelho ao ar livre.
20. Este aparelho foi incorporado com uma ligação terra. Por favor, assegure-se de que a tomada de parede de sua casa está bem aterrada.
21. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - Áreas de cozinha para recursos humanos em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Quintas e fazendas;
 - Hotéis, motéis e outros alojamentos locais.
 - Alojamentos Bed & breakfast.
22. O aparelho não deve ser operado com cronómetros externos ou sistema de controle remoto separado.
23. Não opere a unidade sem a panela ser colocada na câmara pois pode danificar o aparelho.

CONHEÇA A SUA MÁQUINA DE PÃO



INTRODUÇÃO AO PAINEL DE CONTROLE



1- Básico, 2 - Francês, 3 - Trigo integral, 4 - Rápido, 5 - Doce, 6 - Massa, 7 - Sem gluten, 8 - Bolo, 9 - Sanduíche, 10 - Amanteigado, 11 - Amassar, 12 - Cozer

APÓS LIGAR

Assim que ligar a máquina à corrente, escutará um sinal sonoro e pouco depois surgirão no visor os números "3:10". Os dois pontos entre "3" e o "10" não piscam constantemente. A configuração de fábrica aponta a seta para 900g e MÉDIO.

INICIAR/STOP

Para iniciar e parar o programa selecionado

Para iniciar um programa, pressione uma vez no botão "START/ STOP". Irá escutar um curto sinal sonoro e os dois pontos no LCD começarão a piscar. O programa tem início.

Nenhum outro botão está ativo exceto o botão "START / STOP". Para parar o programa, pressione e segure o botão "START / STOP" um pouco mais que 2 segundos até ouvir um longo sinal sonoro. O sinal sonoro indica que o programa foi desligado.

FUNÇÃO DE PAUSA

Após o iniciar, pode a qualquer momento premir o botão START/STOP para interromper o processo, a operação será pausada enquanto que a configuração actual se mantém memorizada e o tempo de trabalho é exibido de forma intermitente no LCD. O programa retomará quando premir novamente o botão START/STOP ou de forma automática, passados 10 min sem tocar em qualquer botão.

MENU

É utilizado para definir os diferentes programas. Cada vez que premir (e ouvir um curto sinal sonoro) o programa muda. Ao premir continuamente o botão, os 12 menus serão exibidos no visor LCD. Seleccione o programa desejado. As funções dos 12 menus encontram-se explicadas na seguinte lista.

1. **Básico:** amassar, levantar e cozer pão normal. Pode adicionar ingredientes para aumentar o sabor.
2. **Francês:** amassar, levantar e cozer em um tempo maior de elevação . O pão cozido neste menu geralmente terá uma crosta mais crocante e uma textura mais leve .
3. **Trigo integral:** amassar, levantar e cozer pão integral. Não é aconselhável usar a função de atraso, pois pode produzir maus resultados.
4. **Rápido:** amassar, levedar e assar pão com bicarbonato de sódio ou fermento em pó. O pão cozido neste programa por norma sai mais pequeno e de textura densa.
5. **Doce:** amassar, levantar e cozer pão doce. Pode também juntar outros ingredientes que adicionem sabor.
6. **Massa:** amassar e levantar, mas sem cozer. Retirar a massa e usar para fazer pão, pizzas, pães cozidos a vapor, etc.
7. **Sem Gluten:** amassar, crescer e cozer pão sem gluten. Pode também juntar outros ingredientes que adicionem sabor.
8. **Bolo:** amassar, crescer e cozer. Pode crescer com bicarbonato de sódio ou fermento em pó.
9. **Sanduíche:** amassar, crescer e cozer pão de textura leve com uma crosta fina e ideal para sanduíches.
10. **Pão de leiteiro:** para pão feito com iogurte e manteiga.
11. **Amassar:** Farinha para pão
12. **Cozer:** só para assar, sem amassar nem crescer. Pode também ser usado para aumentar o tempo de cozedura em configurações seleccionadas

COR DA CROSTA

O botão desta função permiti-lhe escolher a cor da crosta exterior do pão, tendo ao seu dispor as escolhas **CLARA, MÉDIA** ou **ESCURA**. Pressione este botão para escolher a cor desejada. Este botão não se aplica aos programas Massa e Amassar.

TAMANHO DO PÃO

Pressione este botão para seleccionar o tamanho do pão. Note que o tempo total de operação pode variar em função dos diferentes tamanhos do pão. Este botão não é aplicável nos programas Rápido, Massa, Doce, Amassar e Cozer.

FUNÇÃO ATRASO

Se **NÃO** quiser que o aparelho comece a funcionar de imediato, use este botão para definir o início do programa num horário mais tardio.

Antes de pressionar o botão **TEMPO**, determine quando é que quer o pão pronto. Note que o tempo de atraso inclui o tempo de cozedura do programa escolhido. Isto é, **só no final do tempo de atraso é que o pão quente está pronto a ser servido**.

Primeiro, seleccione o programa e o nível de cor da crosta, depois pressione em "**TEMPO**" para aumentar o tempo de atraso com incrementos de 10 minutos. O tempo máximo de atraso é de 13 horas.

Exemplo: Suponhamos que são 20:30 e quer o pão pronto na manhã seguinte às 7 horas, ou seja dentro de 10 horas e 30 minutos. Neste caso, seleccione menu, cor, tamanho do pão e pressione em "+" para adicionar a hora até surgir 10:30 no LCD.

Posteriormente pressione em **STOP/START** para activar este programa de atraso, deverá ver o ponto a piscar e o LCD entrar em contagem decrescente exibindo o tempo restante. Desta forma terá o pão fresco às 7:00 da manhã. Se não quiser tirar o pão imediatamente, então terá início o tempo de aquecimento de 1 hora.

Nota:

1. Este botão não se aplica ao programa Cozer.

2. Não deve utilizar este programa em receitas que contenham ingredientes facilmente perecíveis como ovos, leite fresco, frutas, cebolas, etc.

MANTER QUENTE

O pão pode ser mantido quente de forma automática e durante 60 minutos após a cozedura.

Se quiser retirar o pão, desligue o programa no botão **START/STOP**.

MEMÓRIA

Se a corrente for interrompida durante o processo de fabrico do pão, o processo de fabrico do pão continuará automaticamente passados 10 minutos, mesmo sem premir o botão **START/STOP**. Se o tempo de interrupção exceder os 10 minutos, a memória não será guardada e a máquina tem que ser reiniciada quando a corrente regressar. Se a massa ainda estiver na fase de amassar e a corrente eléctrica for interrompida, pode pressionar em "**START / STOP**" para continuar o programa desde o início.

TEMPERATURA AMBIENTE

A máquina pode funcionar bem dentro de uma grande variedade de temperaturas, mas pode registar diferenças no tamanho do pão caso a divisão seja demasiado quente ou demasiado fria. Sugerimos que a temperatura da divisão onde se encontra a máquina se situe entre os 15 °C e os 34°C.

PAINEL DE ALERTA:

1. Se o visor exibir "**H HH**" após o programa iniciar, então a temperatura no interior é ainda demasiado elevada (ouvirá um alerta sonoro de 5 bipes) e como tal o programa tem de ser parado. Após parar o programa, abra a tampa e deixe a máquina arrefecer entre 10 a 20 minutos.

2. Se o visor exibir "L LL" após premir o botão **START/STOP** (excepto no programa **COZER**), tal significa que a temperatura no interior da máquina é demasiado baixa (ouvirá um alerta sonoro de 5 bipes). Pare o som premindo no botão **START/STOP**, abra a tampa e deixe a máquina descansar durante 10 a 20 minutos para voltar à temperatura ambiente.

3. Se o visor exibir "E rr" após premir **START/STOP**, significa que o sensor de temperatura da máquina está desligado e possivelmente avariado. Como tal, procure rectificar cuidadosamente o sensor junto de um técnico autorizado.

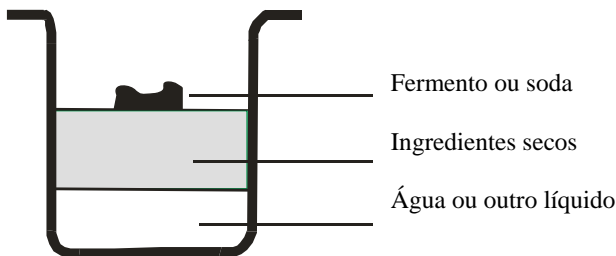
PARA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Por favor, verifique se todas as peças e acessórios estão completos e livres de danos.
2. Limpe todas as peças de acordo com a última secção "**Limpeza e Manutenção**"
3. Coloque a máquina no modo de cozedura e coza durante cerca de 10 minutos. Depois de arrefecer, limpe-a novamente.
4. Seque bem todas as peças e monte-as, para que o aparelho esteja pronto a ser utilizado.

USAR A SUA MÁQUINA DE FAZER PÃO

1. Coloque a bandeja em posição, gire-a no sentido horário até que ela encaixe na posição correta. Fixe a lâmina nos eixos de accionamento. Recomenda-se que preencha os furos com margarina resistente ao calor antes de colocar as amassadeiras, pois tal evita que a massa fique agarrada nas amassadoras e ajuda a retirá-las facilmente do pão.
2. Coloque os ingredientes na forma de pão. Por favor, respeite a ordem mencionada na receita. Normalmente a água ou outro líquido deve ser colocado em primeiro lugar, depois adicione açúcar, sal e farinha. Adicione sempre o fermento ou o fermento em pó como último ingrediente.

Nota: as quantidades máximas de farinha e levedura que podem ser utilizadas estão referidas nas receitas.



NOTA: A quantidade máxima de farinha e fermento separados é de 490g e 6g.

3. Faça um pequeno buraco num dos lados da farinha, usando os dedos. Coloque o fermento no buraco, certifique-se que não entra em contato com os ingredientes líquidos ou o sal.
5. Feche a tampa suavemente e ligue a ficha a tomada.
6. Pressione o botão **MENU** até que o programa desejado seja seleccionado.
7. Pressione o botão **COR DA CROSTA** para seleccionar a cor da crosta desejada.
8. Pressione o botão **TAMANHO DO PÃO** para seleccionar o tamanho.
9. Defina o tempo de atraso pressionando o botão **TEMPO**. Pode saltar este passo se quiser que a máquina de pão comece a funcionar imediatamente.
10. Prima o botão **START/STOP** para começar a trabalhar e a luz de operação acende-se.
11. Para os programas Básico, Francês, Trigo Integral, Doce, Sem Gluten, Sanduíche e Leitelho, deverá ouvir 10 sinais sonoros durante a operação. Tal acontece para lembrar-lhe de adicionar ingredientes. Abra a tampa e coloque alguns ingredientes. É possível que algum vapor se escape através das aberturas de ventilação na tampa durante a cozedura, algo que é perfeitamente normal.

12. Uma vez concluído o processo, ouvirá 10 sinais sonoros e a luz de operação apaga-se. Pode premir o botão START/STOP durante 2 segundos para parar o processo e retirar o pão. Abra a tampa usando luvas de cozinha e agarre firmemente a pega da panela. Rode a forma no sentido anti-horário e puxe suavemente a forma para cima e para fora da máquina.

13. Use uma espátula antiaderente para soltar o pão das paredes da panela de forma suave.

ATENÇÃO: A panela e o pão podem estar mesmo muito quentes! Tenha sempre o cuidado de usar luvas de cozinha.

14. Vire a panela de pão de cima para baixo, sobre uma superfície limpa e agite suavemente o pão até este cair para uma travessa.

15. Retire cuidadosamente o pão da panela e deixe arrefecer durante uns 20 minutos antes de o cortar.

16. Se não estiver perto da máquina ou não tiver premido o botão START/STOP no final da operação, o pão será mantido automaticamente quente durante 1 hora. Se quiser tirar o pão, desligue o programa no botão START/STOP.

17. Desligue a máquina da tomada, sempre que esta não estiver em uso ou se interromper uma operação.

ATENÇÃO: Antes de cortar o pão, use o gancho para remover a lâmina de amassar escondida no fundo do pão. Nunca utilize a mão para remover a lâmina de amassar, pois o pão está quente.

NOVIDADE ESPECIAL

Para pães rápidos

Os pães rápidos são feitos com fermento em pó e bicarbonato de sódio activados por humidade e calor. Para obter pães rápidos perfeitos, sugerimos que todos os líquidos sejam colocados no fundo da forma de pão e os ingredientes secos em cima. Durante a mistura inicial do Pão Rápido, os batedores e ingredientes secos podem amontoar-se nos cantos da panela e ser necessário ajudar a mistura dentro da máquina para evitar a criação de tufos de farinha. Se tal for necessário, utilize uma espátula de borracha.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligue o aparelho da tomada e deixe arrefecer completamente antes de o limpar.

1. **Panela de pão:** Limpe por dentro e por fora com um pano húmido. Não utilizar nenhum utensílio afiado ou esfregão abrasivo para proteger o revestimento antiaderente. A panela deve ser completamente seca antes da instalação.
2. **Lâmina de amassar:** Se a lâmina de amassar for difícil de remover do eixo, encha o recipiente com água morna e deixe de molho por aproximadamente 30 minutos. Limpe também cuidadosamente a lâmina com um pano húmido. Por favor note que a forma do pão, a lâmina de amassar e a caixa de ingredientes são componentes seguros para a máquina de lavar louça.
3. **Tampa e janela:** Limpe a tampa por dentro e por fora com um pano ligeiramente húmido.
4. **Habitáculo:** Limpe com cuidado a superfície externa com um pano húmido. Não use nenhum produto abrasivo para limpar pois tal degradaria o polimento da superfície. Nunca

mergulhe o habitáculo em água.

5. Antes de a máquina de pão ser embalada para armazenamento, certifique-se que está completamente fria, limpa e seca. Coloque a colher e a lâmina de amassar na panela e feche a tampa.

GUIA DOS INGREDIENTES PARA O PÃO

1. Farinha para Pão

A farinha para pão tem um elevado teor de glúten (sendo também referida como farinha de alto teor de glúten, que contém elevadas proteínas). Tem um bom teor elástico e pode impedir que o tamanho do pão caia após crescer. O teor de glúten é maior que na farinha comum e é usado para fazer pão de maior dimensão e com fibra interna.

A farinha para pão é o ingrediente mais importante na cozedura de pão.

2. Farinha simples

Farinha que não contém fermento em pó e é aplicável para fazer pão rápido.

3. Farinha de trigo integral

A farinha de trigo integral é de grão moído e contém pele de trigo e glúten. A farinha de trigo integral é mais pesada e mais nutritiva que a farinha comum. O pão feito de farinha de trigo integral é quase sempre de tamanho reduzido. Geralmente são muitas as receitas que combinam farinha de trigo integral e farinha de pão para alcançar um melhor resultado.

4. Farinha de trigo sarraceno

A farinha de trigo sarraceno, também chamada de “trigo-mourisco”, é uma espécie de farinha rica em fibras e semelhante à farinha de trigo integral. Para obter o tamanho grande, depois de crescer, use em combinação com uma alta proporção de farinha de pão.

5. Farinha com fermento

Um tipo de farinha que contém fermento em pó, especialmente usado para fazer bolos.

6. Farinha de milho e farinha de aveia

Farinha de milho e farinha de aveia são moídas separadamente de milho e aveia. Tratam-se de ingredientes aditivos para obter pão mais duro e para melhorar o sabor e textura do pão.

7. Açúcar

O açúcar é um ingrediente importante que aumenta o sabor doce e a cor do pão. Também é

considerado como nutritivo no pão de fermento. O açúcar branco é amplamente utilizado ao passo que o açúcar mascavo, açúcar em pó ou açúcar de algodão doce também podem ser adicionados como necessidade especial.

8. Fermento

Após o processo de levedura, a levedura produz dióxido de carbono. O dióxido de carbono expandirá o pão e suavizará a fibra interna. Para obter um carboidrato de levedura rápido em açúcar e farinha, necessita do seguinte.

1 colher de chá, levedura seca ativa = 3/4 colher de chá, levedura instantânea

1,5 colher de chá, levedura seca ativa = 1 colher de chá, levedura instantânea

2 colheres de chá, levedura seca ativa = 1,5 colher de chá, levedura instantânea

A levedura deve ser mantida no frigorífico, pois o fungo nela presente não resiste a altas temperaturas. Antes de usar, verifique a data de produção e o tempo de armazenamento da levedura. Após utilizar, coloque de volta no frigorífico o mais rápido possível.

Normalmente, as dificuldades no aumento do volume do pão é causado por mau fermento. Esta é a maneira de verificar se sua levedura é fresca e ativa:

(1) Coloque 1/2 chávena de água morna (45-50°C) num copo de medição.

(2) Coloque 1 colher de chá de açúcar branco no copo e mexa. De seguida polvilhe 2 colheres de chá de fermento sobre a água.

(3) Coloque o copo de medição num local quente durante cerca de 10min. Não mexa a água.

(4) A espuma resultante deve ser o suficiente para encher uma chávena. Caso contrário, o fermento está morto ou inativo.

9. Sal

O sal é necessário para melhorar o sabor do pão e a cor da crosta. Mas o sal também pode impedir que o fermento suba. Nunca use muito sal numa receita. O volume do pão será maior quanto menos sal tiver.

10. Ovos

Os ovos podem melhorar a textura do pão, torná-lo mais nutritivo e com maior volume. Para tal, os ovos devem ser descascados e mexidos de forma uniforme.

11. Gordura, manteiga e óleo vegetal

A gordura torna o pão macio e prolonga-lhe a validade. A manteiga deve ser derretida ou

partida em pequenos pedaços antes de utilizada.

12. Fermento em pó

O fermento em pó é utilizado para aumentar o volume do pão e bolos de confecção rápida. Como não precisa de muito tempo para crescer e criar ar, o ar forma uma bolha que suaviza a textura do pão utilizando o princípio químico.

13. Soda

Pode ser usado em combinação com fermento em pó, dadas as semelhanças entre estes dois produtos.

14. Água e outros líquidos

A água é um ingrediente essencial em qualquer tipo de pão. A sua temperatura recomendada é de entre 20°C a 25°C. A água pode ser substituída por leite ou misturada com 2% de leite em pó, o que pode melhorar o sabor do pão e a cor da crosta. Algumas receitas recomendam sumos de fruta como maçã, laranja ou limão entre outros que podem melhorar o sabor do pão.

PESAR OS INGREDIENTES

Um dos pontos mais importantes para obter pão de qualidade está na quantidade adequada de ingredientes. Use sempre o copo de medição ou colheres de medida para obter as quantidades exactas, caso contrário, o pão será amplamente afetado.

1. Medir ingredientes líquidos

Água, leite fresco ou em pó devem ser medidos num copo de medição. Visualize o nível do copo de medição na horizontal. Quando medir óleo de cozinha ou outros ingredientes, limpe bem o copo para impedir misturas entre ingredientes.

2. Medições a seco

A medição a seco deve ser feita colocando delicadamente os ingredientes no copo de medição. De seguida e uma vez preenchida, nivele com uma faca. Este valor extra pode afetar o saldo da receita. Use uma colher de medição para medir pequenas quantidades de ingredientes secos. As medições devem ser bem niveladas de acordo com a receita e não ultrapassadas, dado que qualquer pequena diferença pode arruinar o equilíbrio da receita e resultado final da qualidade do pão.

3. A sequência indicada

A sequência para a adição de ingredientes deve ser respeitada e, geralmente passa pela seguinte: Ingrediente líquido, ovos, sal e leite em pó, etc. Ao adicionar o ingrediente, a farinha não deve estar completamente molhada com os líquidos. A levedura só deve ser colocada na farinha seca e não deve tocar no sal. Quando usar a função de atraso por um longo período, não acrescente ingredientes perecíveis, como por exemplo ovos ou frutas.

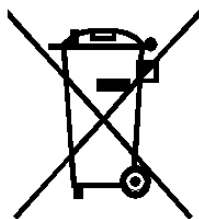
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

	Problema	Causa	Solução	
Perguntas & Respostas sobre a máquina de pão	Sai fumo do compartimento de cozedura ou das aberturas de ventilação.	Os ingredientes aderiram ao compartimento de cozedura ou no exterior da assadeira	Puxar a tampa e limpar o exterior da assadeira ou do compartimento de cozedura.	
	O pão desce no meio e está húmido no fundo	O pão foi deixado demasiado tempo na panela depois de cozido e aquecido.	Retire o pão da panela antes que a função de aquecimento termine.	
	É difícil tirar o pão da assadeira.	O fundo do pão está colado à lâmina de amassar	Limpar a lâmina de amassar e as hastes após a cozedura. Se necessário, encher a assadeira com água quente durante 30 minutos. Posteriormente a lâmina de amassar pode ser facilmente removida e limpa.	
	Os ingredientes não são bem misturados ou o pão não sai cozido correctamente	Configuração incorrecta do programa		Verificar o menu seleccionado e as outras definições.
		O botão START/STOP foi tocado enquanto a máquina estava a funcionar		Não utilizar os actuais ingredientes e recomeçar
		A tampa abriu várias vezes enquanto a máquina estava a funcionar		Nunca abrir a tampa com muita frequência durante a cozedura, caso contrário é necessário corrigir a receita, p. e. adicionando mais ingredientes. Deve assegurar que a tampa foi bem fechada depois de a abrir.
		Paragem longa enquanto a máquina estava a funcionar		Não utilizar os actuais ingredientes e recomeçar de novo.
		A rotação da lâmina de amassar está bloqueada		Verificar se a lâmina de amassar está bloqueada por grãos, etc. Puxar a panela para fora e verificar se os condutores rodam. Se não for o caso, deve enviar o aparelho para o serviço ao cliente.

	O aparelho não arranca. O visor mostra HHH	O aparelho ainda está quente como resultado da cozedura anterior	Puxar a ficha, retirar a panela e deixá-la arrefecer à temperatura ambiente. Depois inserir a ficha e recomeçar.
Erros nas receitas	O pão sobe demasiado depressa	demasiada levedura, demasiada farinha, pouco sal	a/b
		ou várias destas causas	
	O pão não se levanta de todo ou não é suficiente	Nenhuma levedura ou muito pouca	a/b
		levedura velha ou envelhecida	e
		líquido demasiado quente	c
		a levedura entrou em contacto com o líquido	d
		tipo errado de farinha ou farinha envelhecida	e
		líquido em excesso ou insuficiente	a/b/g
		açúcar insuficiente	a/b
		A massa sobe demasiado e derrama sobre a assadeira	Se a água for demasiado mole, a levedura fermenta mais
	demasiado leite afecta a fermentação da levedura		c
	O pão cair até ao meio	O volume da massa é maior do que a panela e o pão desce.	a/f
		A fermentação é demasiado curta ou demasiado rápida devido à temperatura excessiva da água ou da câmara de cozedura ou à humidade excessiva.	c/h/i
	Estrutura pesada e grumosa	A farinha ou o líquido não são suficientes	a/b/g
		fermento ou açúcar insuficientes	a/b
		demasiada fruta, farinhas inteiras ou de um dos outros ingredientes	B
		farinha velha ou envelhecida, líquidos quentes fazem a massa subir demasiado depressa e o pão cair antes da cozedura	e
		sem suficiente sal ou açúcar	
		demasiado líquido	
	O pão não fica cozido no centro	líquido em excesso ou insuficiente	a/b/g
demasiada humidade		h	
receitas com ingredientes húmidos, por exemplo iogurte		g	
Estrutura aberta ou grosseira ou com demasiados buracos	demasiada água	g	
	sem sal	b	
	humidade de gordura, água demasiado quente	h/i	
	demasiado líquido	c	
Superfície tipo cogumelo, não	volume de pão demasiado grande para a frigideira	a/f	

	cozida	demasiada farinha, especialmente para pão branco	f
		demasiada levedura ou sal insuficiente	a/b
		demasiado açúcar	a/b
		ingredientes doces para além do açúcar	b
	As fatias são irregulares ou com tufos no meio	pão não suficientemente arrefecido (o vapor não escapou)	j
	Depósitos de farinha na crosta de pão	a farinha não foi bem trabalhada nas laterais durante a amassadura	g/i

- a) Pesar correctamente os ingredientes.
- b) Ajustar as doses dos ingredientes e verificar se todos os ingredientes foram adicionados.
- c) Utilizar outro líquido ou deixá-lo arrefecer à temperatura ambiente. Adicionar na ordem correcta os ingredientes especificados na receita, fazer um pequeno buraco no meio da farinha e colocar a levedura esfarelada ou a levedura seca. Deve evitar deixar a levedura e o líquido entrarem em contacto directo.
- d) Utilizar apenas ingredientes frescos e correctamente armazenados.
- e) Reduzir a quantidade total dos ingredientes, não utilizar mais do que a quantidade especificada de farinha. Reduzir todos os ingredientes em 1/3.
- f) Corrigir a quantidade de líquido. Se forem utilizados ingredientes que contenham água, a dose de líquido a ser adicionado deve ser devidamente reduzida.
- g) Em caso de aspecto demasiado húmido, retirar 1-2 colheres de sopa de água.
- h) Em caso de aspecto demasiado quente, não utilizar a função de cronometragem. Utilizar líquidos frios.
- i) Tirar o pão da panela imediatamente após a cozedura e deixá-lo na grelha a arrefecer durante pelo menos 15 minutos antes de o cortar.
- j) Reduzir em 1/4 a quantidade de levedura ou de todas as doses de ingredientes.
- k) Nunca untar a panela!
- l) Acrescentar uma colher de sopa de glúten de trigo à massa.



Eliminação amiga do ambiente

Dê o seu contributo para ajudar a proteger o meio ambiente!
 Por favor, lembre-se de respeitar a regulação local.
 Entregue todos os equipamentos eléctricos avariados e sem reparação, num apropriado centro de recolha e tratamento.





VOX
ELECTRONICS

GRC

ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

BBM - 4406



Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο πριν τη χρήση του προϊόντος και κρατήστε το για μελλοντική αναφορά

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΕΞΟΙΚΕΙΩΘΕΙΤΕ ΜΕ ΤΟΝ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ ΣΑΣ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΖΕΣΤΑΜΑ

ΜΝΗΜΗ

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΔΩΜΑΤΙΟΥ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΣΤΗΝ ΟΘΟΝΗ

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΨΩΜΙ

ΜΕΤΡΗΣΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΔΙΑΘΕΣΗ ΦΙΛΙΚΗ ΠΡΟΣ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Πριν από τη χρήση της συσκευής, πάντα πρέπει να ακολουθήσετε τις βασικές προειδοποιήσεις ασφάλειας:

1. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.

2. Πριν από τη χρήση ελέγξτε ότι η τάση της συσκευής στον πίνακα με τις πληροφορίες αντιστοιχεί στην τάση που χρησιμοποιείτε στο σπίτι σας.
3. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βλαμμένο καλώδιο ή βύσμα ή μετά από κάποια δυσλειτουργία ή εάν έχει πέσει ή ζημιωθεί με οποιονδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή στον κατασκευαστή ή στο κοντινό εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική ή μηχανική προσαρμογή.
4. Μην αγγίζετε ζεστές επιφάνειες.
5. Για να προστατευθείτε από ηλεκτροπληξία, μη βουτάτε τη μονάδα κινητήρα, το καλώδιο ή το βύσμα μέσα στο νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
6. Πάντα αποσυνδέστε τη συσκευή όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν από τον καθαρισμό ή όταν προσθέτετε ή βγάζετε εξαρτήματα.
7. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από ζεστές επιφάνειες ή από την επιφάνεια κουζίνας.
8. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν προτείνονται από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμούς.
9. Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή δίπλα σε ηλεκτρικό ή καυστήρα αερίου ή στο ζεστό φούρνο.
10. Μην αγγίζετε τα κινούμενα ή περιστρεφόμενα εξαρτήματα της συσκευής κατά τη λειτουργία.
11. Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή λειτουργεί.
12. Ποτέ μην ανάβετε τη συσκευή με ακατάλληλα τοποθετημένο δοχείο ψωμιού με τα περιεχόμενα.
13. Ποτέ μη χτυπάτε το δοχείο ψωμιού από πάνω ή από τις πλευρές διότι αυτό μπορεί να το ζημιώσει.
14. Αλουμινόχαρτο ή άλλα υφάσματα δεν πρέπει να βάζονται μέσα στη συσκευή διότι αυτό μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά ή βραχυκύκλωμα.
15. Τη συσκευή δεν μπορούν να τη χρησιμοποιούν παιδιά και άτομα με μειωμένη σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν βρίσκονται υπό επίβλεψη ή υπεύθυνα άτομα τους έδωσαν οδηγίες που αφορούν

τη χρήση της συσκευής με ασφάλεια και καταλαβαίνουν τους κινδύνους που υπάρχουν.

16. Παιδιά πρέπει να επιβλέπονται για να μην παίζουν με τη συσκευή.

17. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλη από την προορισμένη χρήση.

18. Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε ασφαλή, ξηρή επιφάνεια.

19. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή έξω.

20. Η συσκευή περιέχει ένα ενσωματωμένο γειωμένο βύσμα. Παρακαλούμε επιβεβαιώστε ότι η πρίζα στο σπίτι σας είναι καλά γειωμένη.

21. Η συσκευή προορίζεται για την οικιακή χρήση και παρόμοιους χώρους, όπως είναι:

– Κουζίνα για τους εργαζομένους στα καταστήματα, γραφεία και άλλους εργασιακούς χώρους

– Αγροτόσπιτα

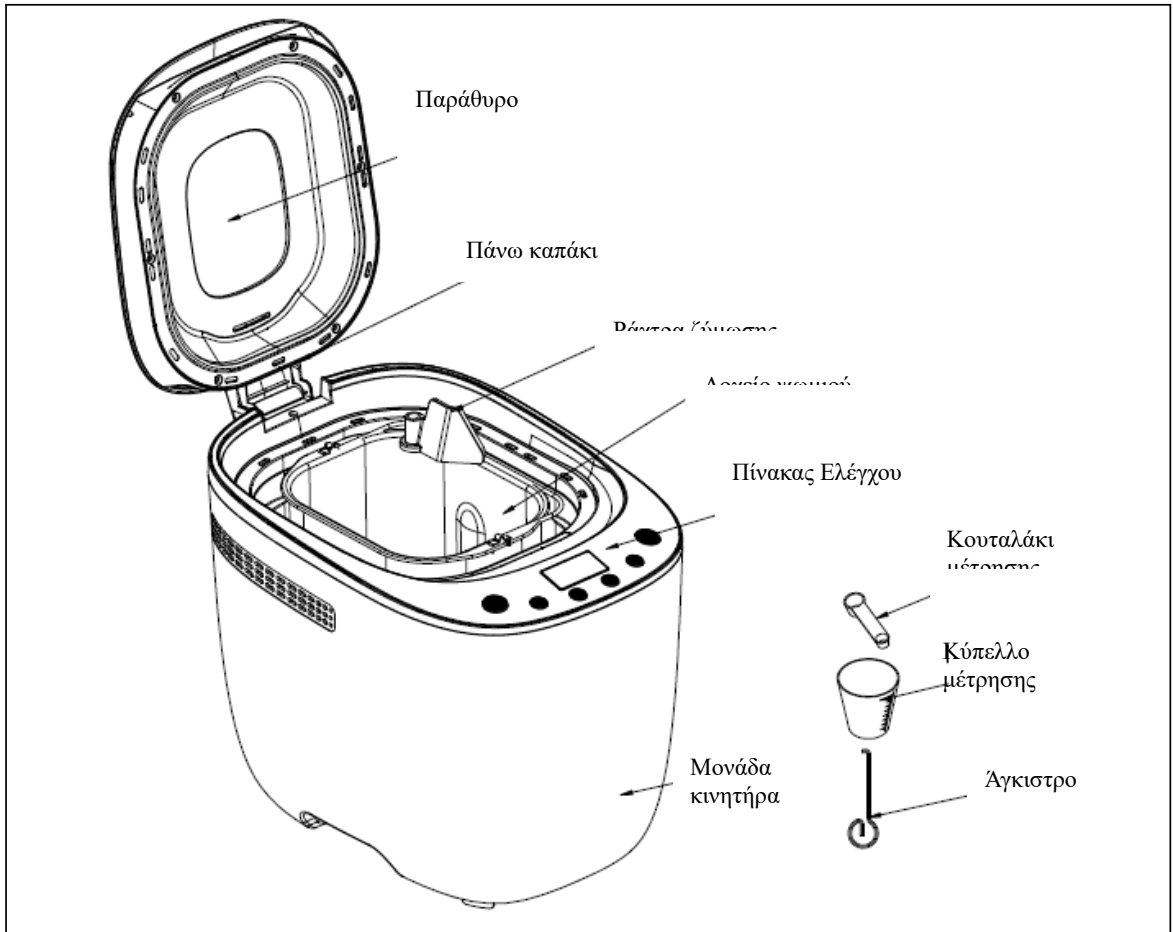
– Από πελάτες στα ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλους χώρους διαμονής

– Χώρους με διαμονή και πρωινό.

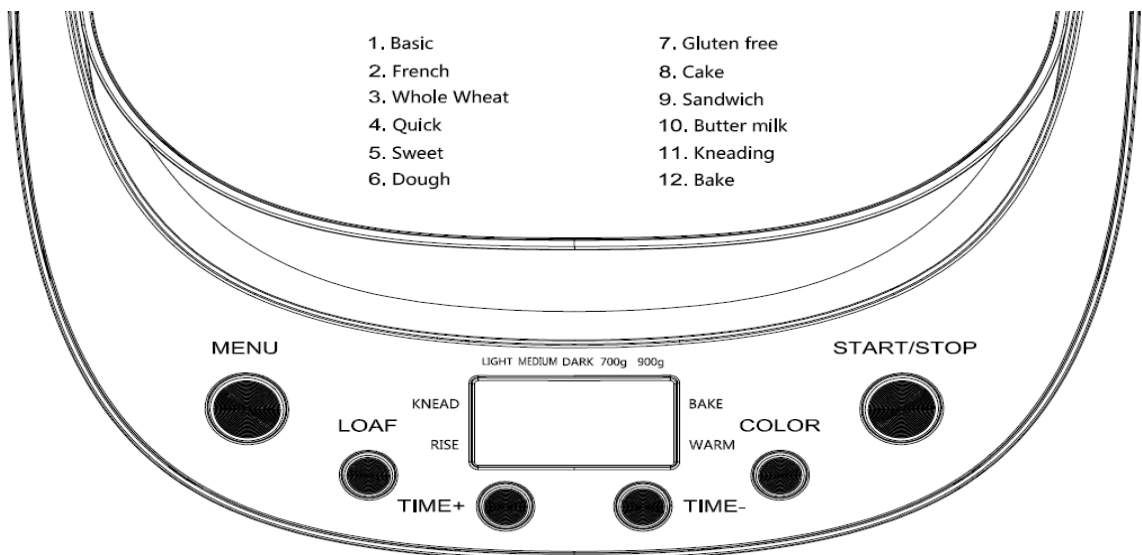
22. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονομετρητή ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

23. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς τηγάνι ψωμιού τοποθετημένη στο θάλαμο, καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη στη συσκευή.

ΕΞΟΙΚΕΙΩΘΕΙΤΕ ΜΕ ΤΟΝ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ ΣΑΣ



ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΜΕ ΤΟΝ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. Βαζιθό, 2. Γαιιθό, 3. Οηθό αιέξεσο, 4. Γξήγγν, 5. Γιθό, 6. Εόκε, 7. Υοξιο γινηπέλε, 8. Κέηθ, 9. Σάλγηπηηο, 10. Βνόηπζν/γάια, 11. Ζπκσηήζην, 12. Φνόζλο

ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Μόλις ο αρτοπαρασκευαστής συνδεθεί στην τροφοδοσία, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και θα εμφανιστεί η ένδειξη «3:10» μετά από λίγο. Οι δύο κουκκίδες μεταξύ των «3» και «10» δεν αναβοσβήνουν συνεχώς. Το βέλος δείχνει 900g και MEDIUM. Είναι η προεπιλεγμένη ρύθμιση.

START/STOP

Για έναρξη και διακοπή του επιλεγμένου προγράμματος

Για να ξεκινήσετε ένα πρόγραμμα, πατήστε μία φορά το κουμπί START / STOP. Θα ακουστεί ένα σύντομο ηχητικό σήμα και οι δύο κουκκίδες στην οθόνη LCD αρχίζουν να αναβοσβήνουν, η λυχνία εργασίας ανάβει και το πρόγραμμα ξεκινά. Κανένα άλλο κουμπί δεν είναι ενεργό εκτός από το κουμπί START / STOP μετά την έναρξη ενός προγράμματος. Αυτή η λειτουργία θα βοηθήσει στην αποφυγή τυχόν ακούσιας διακοπής της λειτουργίας του προγράμματος.

Για να σταματήσετε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί START / STOP για περίπου. 2 δευτερόλεπτα, μετά ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, η λυχνία εργασίας θα σβήσει, σημαίνει ότι το πρόγραμμα έχει απενεργοποιηθεί.

Λειτουργία παύσης

Αφού ξεκινήσει η διαδικασία, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί START / STOP μία φορά για διακοπή ανά πάσα στιγμή, η λειτουργία θα τεθεί σε παύση αλλά η ρύθμιση θα απομνημονευθεί, ο χρόνος εργασίας θα αναβοσβήνει στην οθόνη LCD. Αγγίξτε ξανά το κουμπί START / STOP ή εντός 10 λεπτών χωρίς να αγγίξετε κανένα κουμπί, το πρόγραμμα θα συνεχιστεί.

M E N O U

Χρησιμοποιείται για τον καθορισμό διαφορετικών προγραμμάτων. Κάθε φορά που πατάτε (συνοδεύεται από ένα σύντομο ηχητικό σήμα) το πρόγραμμα ποικίλλει. Πατήστε το κουμπί συνεχώς, τα 12 μενού θα κυκλωθούν για εμφάνιση στην οθόνη LCD. Επιλέξτε το πρόγραμμα που θέλετε. Οι λειτουργίες των 12 μενού θα εξηγηθούν παρακάτω.

1. **Βασικό:** ζύωμα, φούσκωμα και ψήσιμο κανονικού ψωμιού. Η προσθήκη διαφορετικών συστατικών αλλάζει τη γεύση.
2. **Γαλλικό:** ζύωμα, φούσκωμα και ψήσιμο με μεγαλύτερο χρόνο φουσκώματος. Το ψωμί που ψήνεται σε αυτό το πρόγραμμα συνήθως έχει πιο τραγανή κρούστα και ελαφρύτερη υφή.
3. **Ολικής αλέσεως:** ζύωμα, φούσκωμα και ψήσιμο ψωμιού με αλεύρι ολικής αλέσεως. Αυτή η ρύθμιση έχει μεγαλύτερο χρόνο προθέρμανσης για να επιτρέψει στους κόκκους να απολαύσουν το νερό και να φουσκώσουν. Δεν συνιστάται η χρήση της λειτουργίας αναβολής, καθώς αυτό οδηγεί σε ανεπαρκή αποτελέσματα.
4. **Γρήγορο:** ζύωμα, φούσκωμα και ψήσιμο με σόδα ή σκόνη ψησίματος. Το ψωμί που ψήνεται σε αυτό το πρόγραμμα είναι συνήθως μικρότερο και έχει πυκνή υφή.
5. **Γλυκό:** ζύωμα, φούσκωμα και ψήσιμο γλυκού ψωμιού. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο τραγανού και γλυκού ψωμιού. Μπορείτε επίσης να προσθέσετε συστατικά για να προσθέσετε γεύση.
6. **Ζύμη:** ζύωμα και φούσκωμα, αλλά χωρίς ψήσιμο. Αφαιρέστε την ακατέργαστη ζύμη και διαμορφώστε τα σε ρολά ψωμιού, πίτσα, ατμισμένο ψωμί, κλπ..

7. Χωρλις γλουτένη: ζύμωμα, αύξηση και ψήσιμο ψωμιού χωρίς γλουτένη. Μπορείτε επίσης να προσθέσετε συστατικά για να προσθέσετε γεύση.
8. **Κέικ:** ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο. Ανυψώστε με σόδα ψησίματος ή σκόνη ψησίματος.
9. **Σάντουιτς:** μίξη, φούσκωμα και ψήσιμο ψωμιού με ελαφριά υφή, με λεπτότερη κρούστα - ιδανικό για παρασκευή σάντουιτς.
10. **Βούτυρο γάλα:** για ψωμί με βούτυρο και γιαούρτι.
11. **Ζυμωτήριο:** ζύμωμα αλευριού.
12. **Φούρνος:** μόνο ψήσιμο, χωρίς ζύμωμα ή φούσκωμα. Χρησιμοποιείται επίσης για την αύξηση του χρόνου ψησίματος σε επιλεγμένες ρυθμίσεις.

ΧΡΩΜΑ

Πατήστε το πλήκτρο ΧΡΩΜΑ για να επιλέξετε μια κηλίδα χρώματος ΑΝΟΙΧΤΟ, ΜΕΣΑΙΟ ή ΣΚΟΥΡΟ. Πατήστε αυτό το κουμπί για να επιλέξετε το χρώμα που θέλετε. Αυτό το κουμπί δεν ισχύει για τα προγράμματα Ζύμη και ζύμωση.

ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΡΒΕΛΙΟΥ

Πατήστε αυτό το κουμπί για να επιλέξετε το μέγεθος του ψωμιού. Λάβετε υπόψη ότι ο συνολικός χρόνος λειτουργίας μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το διαφορετικό μέγεθος καρβέλι. Αυτό το κουμπί δεν ισχύει για το πρόγραμμα Γρήγορο, Ζύμη, Κέικ, Ζύμωση και Φούρνος.

ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Εάν θέλετε η συσκευή να μην αρχίσει να λειτουργεί αμέσως, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτό το κουμπί για να ορίσετε το χρόνο καθυστέρησης.

Πριν πατήσετε το κουμπί **ΧΡΟΝΟΣ**, προσδιορίστε πότε θέλετε το ψωμί έτοιμο. Λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος καθυστέρησης περιλαμβάνει τον χρόνο ψησίματος του προγράμματος που έχετε επιλέξει. Δηλαδή, με την ολοκλήρωση του χρόνου καθυστέρησης, το ζεστό ψωμί μπορεί να σερβιριστεί.

Πρώτα πρέπει να επιλεγεί το πρόγραμμα και το επίπεδο μαυρίσματος και, στη συνέχεια, πατήστε "TIME" για να αυξήσετε τον χρόνο καθυστέρησης κατά την αύξηση των 10 λεπτών. Ο μέγιστος χρόνος καθυστέρησης είναι 13 ώρες.

Παράδειγμα: Τώρα είναι 8:30 μ.μ., αν θέλετε το ψωμί σας να είναι έτοιμο το επόμενο πρωί στις 7 η ώρα, δηλαδή σε 10 ώρες και 30 λεπτά. Επιλέξτε το μενού, το χρώμα, το μέγεθος της φραντζόλας και, στη συνέχεια, πατήστε το «+» για να προσθέσετε το χρόνο έως τις 10:30 στην οθόνη **LCD** Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί **STOP / START** για να ενεργοποιήσετε αυτό το πρόγραμμα καθυστέρησης. Μπορείτε να δείτε την τελεία να αναβοσβήνει και η οθόνη **LCD** να μετράει προς τα κάτω για να δείξει τον υπόλοιπο χρόνο. Θα πάρετε φρέσκο ψωμί στις 7:00 το πρωί, εάν δεν θέλετε να βγείτε αμέσως το ψωμί, ξεκινά ο ζεστός χρόνος 1 ώρας.

Σημείωση: 1. Αυτό το κουμπί δεν ισχύει για τα προγράμματα Bake.

2. Μη χρησιμοποιείτε καθυστερημένο ψήσιμο για ευπαθή υλικά όπως αυγά, φρέσκο γάλα, φρούτα, κρεμμύδια κ.λπ.

Κρατήστε ζεστό

Το ψωμί διατηρείται αυτόματα ζεστό για 60 λεπτά μετά το ψήσιμο. Εάν θέλετε να

αφαιρέσετε το ψωμί, απενεργοποιήστε το πρόγραμμα με το κουμπί START / STOP.

ΜΝΗΜΗ

Εάν η τροφοδοσία διακοπεί κατά τη διάρκεια της παρασκευής ψωμιού, η διαδικασία παρασκευής ψωμιού θα συνεχιστεί αυτόματα εντός 10 λεπτών, ακόμη και χωρίς να πατήσετε το κουμπί START / STOP. Εάν ο χρόνος διακοπής υπερβεί τα 10 λεπτά, η μνήμη δεν μπορεί να διατηρηθεί και πρέπει να γίνει επανεκκίνηση του παρασκευαστή ψωμιού. Εάν η ζύμη βρίσκεται ακόμη στη φάση ζύμωσης όταν διακόπτεται η παροχή ρεύματος, μπορείτε να πατήσετε το "START / STOP" κατευθείαν για να συνεχίσετε το πρόγραμμα από την αρχή.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΔΩΜΑΤΙΟΥ

Το μηχάνημα μπορεί να λειτουργεί καλά σε ένα ευρύ φάσμα θερμοκρασιών, αλλά μπορεί να υπάρχει διαφορά στο μέγεθος του καρβέλι μεταξύ ενός πολύ ζεστού και ενός πολύ κρύου δωματίου. Προτείνουμε ότι η θερμοκρασία δωματίου πρέπει να είναι μεταξύ 15 °C και 34 °C.

ΟΘΟΝΗ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗΣ:

1. Εάν η οθόνη εμφανίζει "H HH" μετά την έναρξη του προγράμματος, η εσωτερική θερμοκρασία παραμένει πολύ υψηλή (σ υ ν ο δ ε υ ό μ ε ν η από 5 ήχους μπιπ) . Τότε το πρόγραμμα πρέπει να σταματήσει. Ανοίξτε το καπάκι και αφήστε το μηχάνημα να κρυώσει για 10 έως 20 λεπτά.
2. Εάν η οθόνη εμφανίζει "L LL" αφού πατήσετε το κουμπί START / STOP (εκτός από τα προγράμματα BAKE), αυτό σημαίνει ότι η θερμοκρασία στο εσωτερικό είναι πολύ χαμηλή (σ υ ν ο δ ε ύ ε τ α ι από 5 ήχους μπιπ, σταματήστε τον ήχο πατώντας το κουμπί START / STOP, ανοίξτε το καπάκι και αφήστε το μηχάνημα να ξεκουραστεί για 10 έως 20 λεπτά για να επιστρέψει στη θερμοκρασία δωματίου.
3. Εάν η οθόνη εμφανίζει "Err" αφού πατήσετε το START / STOP, ο αισθητήρας θερμοκρασίας αποσυνδέεται, ελέγξτε προσεκτικά τον αισθητήρα από εξουσιοδοτημένο ειδικό.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Ελέγξτε αν όλα τα ανταλλακτικά και αξεσουάρ είναι πλήρη και χωρίς ζημιές
2. Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα σύμφωνα με την τελευταία ενότητα «**Καθαρισμός και συντήρηση**»
3. Ρυθμίστε το ψωμί σε λειτουργία ψησίματος και ψήστε το για περίπου 10 λεπτά. Αφού κρυώσει, καθαρίστε για άλλη μια φορά.
4. Στεγνώστε καλά όλα τα μέρη και συναρμολογήστε τα, έτσι ώστε η συσκευή να είναι έτοιμη για χρήση.

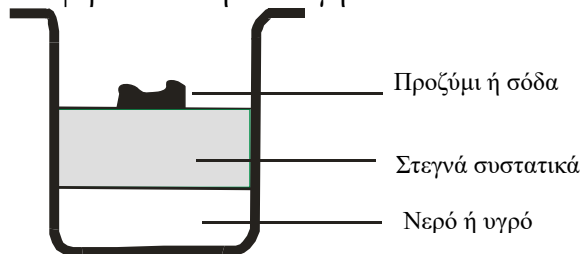
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

1. Τοποθετήστε το τηγάνι στη θέση του, γυρίστε το δεξιόστροφα έως ότου κάνει κλικ στη

σωστή θέση. Διορθώστε το ζυμώνοντας λεπίδα στους άξονες κίνησης. Συνιστάται να γεμίζετε τρύπες με ανθεκτική στη θερμότητα μαργαρίνη πριν τοποθετήσετε τα ζυμωτήρια, καθώς αυτό εμποδίζει τη ζύμη να κολλήσει στα ζυμωτήρια και βοηθά στην εύκολη αφαίρεση των ζυμωτικών από το ψωμί.

2. Τοποθετήστε τα υλικά στο ταψί. Τηρήστε τη σειρά που αναφέρεται στη συνταγή. Συνήθως το νερό ή η υγρή ουσία πρέπει να τοποθετούνται πρώτα, στη συνέχεια να προσθέτετε ζάχαρη, αλάτι και αλεύρι, πάντα να προσθέτετε μαγιά ή μπέικιν πάουντερ ως το τελευταίο συστατικό.

Σημείωση: οι μέγιστες ποσότητες αλευριού και μαγιάς που μπορούν να χρησιμοποιηθούν αναφέρονται στη συνταγή.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η μέγιστη ποσότητα αλεύρου και ζύμης ξεχωριστά είναι 490g και 6g.

3. Κάντε μια μικρή τρύπα στη μία πλευρά του αλευριού με τα δάχτυλά σας. Τοποθετήστε τη μαγιά στην οπή, βεβαιωθείτε ότι δεν έρχεται σε επαφή με τα υγρά συστατικά ή το αλάτι.

4. Κλείστε το καπάκι απαλά και συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε πρίζα.

5. Πατήστε το κουμπί Μενού έως ότου επιλεγεί το πρόγραμμα που θέλετε.

6. Πατήστε το κουμπί ΧΡΩΜΑ για να επιλέξετε το επιθυμητό χρώμα κρούστας.

7. Πατήστε το κουμπί ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΡΒΕΛΙΟΥ για να επιλέξετε το επιθυμητό μέγεθος.

8. Ρυθμίστε το χρόνο καθυστέρησης πατώντας το κουμπί TIME. Αυτό το βήμα μπορεί να παραλειφθεί εάν θέλετε ο αρτοποιός να αρχίσει να λειτουργεί αμέσως.

9. Πατήστε το κουμπί **START / STOP** για να αρχίσει να λειτουργεί και ανάβει η λυχνία εργασίας.

10. Για τα πρόγραμμα Βασικό, Γαλλικό, Ολικής αλέσεως, Γλυκό, Χωρίς Γλουτένη, Σάντουιτς και Βούτυρο γάλα, θα ακούγονται 10 μπιπ ήχου κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Αυτό σας ζητά να προσθέσετε συστατικά. Ανοίξτε το καπάκι και βάλτε μερικά συστατικά. Είναι πιθανό ο ατμός να διαφύγει μέσω των σχισμών εξαερισμού στο καπάκι κατά το ψήσιμο. Αυτό είναι φυσιολογικό.

11. Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία, θα ακουστούν 10 μπιπ ήχος και η λυχνία εργασίας θα σβήσει. Μπορείτε να πατήσετε το κουμπί **START / STOP** για περίπου 2 δευτερόλεπτα για να σταματήσει η διαδικασία και βγάλτε το ψωμί. Ανοίξτε το καπάκι και ενώ χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου, πιάστε καλά τη λαβή του ταψιού. Γυρίστε το τηγάνι αριστερόστροφα και τραβήξτε απαλά το τηγάνι ευθεία πάνω και έξω από το μηχάνημα.

12. Χρησιμοποιήστε αντικολλητική σπάτουλα για να χαλαρώσετε απαλά τις πλευρές του ψωμιού από το τηγάνι.

Προσοχή: το ταψί και το ψωμί μπορεί να είναι πολύ ζεστά! Να χειρίζεστε πάντα προσεκτικά και να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου.

13. Γυρίστε το τηγάνι ψωμιού ανάποδα σε μια καθαρή επιφάνεια μαγειρέματος και

ανακινήστε απαλά μέχρι να πέσει το ψωμί στο ράφι.

14. Αφαιρέστε προσεκτικά το ψωμί από το τηγάνι και ψύξτε για περίπου 20 λεπτά πριν τεμαχίσετε.

15. Εάν δεν βρίσκεστε έξω από το δωμάτιο ή δεν έχετε πατήσει το κουμπί START / STOP στο τέλος της λειτουργίας, το ψωμί θα διατηρηθεί αυτόματα ζεστό για 1 ώρα, εάν θέλετε να αφαιρέσετε το ψωμί, απενεργοποιήστε το πρόγραμμα με το START / Κουμπί STOP.

16. Όταν δεν χρησιμοποιείτε ή λειτουργείτε πλήρως, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν τεμαχίσετε το καρβέλι, χρησιμοποιήστε το γάντζο για να αφαιρέσετε τη λεπίδα ζύμωσης που είναι κρυμμένη στο κάτω μέρος του καρβέλι. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το χέρι σας για την αφαίρεση της λεπίδας ζύμωσης καθώς το καρβέλι είναι ζεστό.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Για Γρήγορα ψωμιά

Γρήγορα ψωμιά παρασκευάζονται με μείκιν πάουντερ και σόδα ψησίματος που ενεργοποιούνται από υγρασία και θερμότητα. Για τέλεια γρήγορα ψωμιά, προτείνεται να τοποθετούνται όλα τα υγρά στο κάτω μέρος του ταψιού, ξηρά συστατικά στην κορυφή. Κατά τη διάρκεια της αρχικής ανάμιξης των ταψιών ψωμιού και ξηρών συστατικών μπορεί να συλλέγονται στις γωνίες του τηγανιού, μπορεί να είναι απαραίτητο να βοηθήσετε το μείγμα της μηχανής να αποφευχθεί η συσσώρευση αλευριού. Εάν ναι, χρησιμοποιήστε μια λαστιχένια σπάτουλα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Unplug the appliance and allow to cool completely before cleaning.

1. **Δοχείο ψωμιού:** Σκουπίστε μέσα και έξω με ένα υγρό πανί. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή λειαντικά μέσα για την προστασία της αντικολλητικής επίστρωσης. Το ταψί πρέπει να στεγνώσει εντελώς πριν από την εγκατάσταση.
2. **Ράχτρα ζύμωσης:** Εάν η λεπίδα ζύμωσης είναι δύσκολο να αφαιρεθεί από τον άξονα, πρέπει να γεμίσετε το δοχείο με ζεστό νερό και να το αφήσετε να εμποτιστεί για περίπου 30 λεπτά. Η λεπίδα ζύμωσης μπορεί στη συνέχεια να αφαιρεθεί εύκολα για καθαρισμό. Σκουπίστε επίσης τη λεπίδα προσεκτικά με ένα υγρό βαμβακερό πανί. Παρακαλώ σημειώστε ότι το ταψί, η ζυμωτική λεπίδα και το κουτί συστατικών είναι ασφαλή συστατικά πλυντηρίου πιάτων.
3. **Κάπακι και παράθυρο:** καθαρίστε το καπάκι μέσα και έξω με ένα ελαφρώς υγρό πανί.
4. **Μονάδα κινητήρα:** Σκουπίστε απαλά την εξωτερική επιφάνεια του περιβλήματος με ένα υγρό πανί. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικό καθαριστικό για καθαρισμό, καθώς αυτό θα υποβαθμίσει την υψηλή στιλβωτική επιφάνεια. Ποτέ μην βυθίζετε το περίβλημα σε νερό για καθαρισμό.
5. Πριν συσκευαστεί το αρτοποιείο για αποθήκευση, βεβαιωθείτε ότι έχει κρυώσει εντελώς, είναι καθαρό και στεγνό και τοποθετήστε το κουτάλι και τη λεπίδα ζύμωσης στο συρτάρι και το καπάκι είναι κλειστό.

ΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΨΩΜΙ

1. **Αλεύρι για ψωμί** – Το αλεύρι για ψωμί περιέχει μεγάλη ποσότητα γλουτένης (και μπορεί να ονομαστεί επίσης αλεύρι υψηλής γλουτένης που περιέχει μεγάλο ποσοστό πρωτεΐνης), έχει ελαστικότητα και δεν μειώνεται μετά τη διόγκωση. Αφού το ποσοστό γλουτένης είναι μεγαλύτερο από το ποσοστό στο κανονικό αλεύρι, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για φτιάξιμο ψωμιού μεγαλύτερου όγκου και με καλύτερες φυτικές ίνες. Το αλεύρι για ψωμί είναι το πιοσημαντικό συστατικό για φτιάξιμο ψωμιού.

2. **Κανονικό αλεύρι** – Το αλεύρι που δεν περιέχει μπέικιν πάουντερ και είναι κατάλληλο για σύντομο φτιάξιμο ψωμιού.

3. **Αλεύρι ολικής άλεσης** – Το αλεύρι ολικής άλεσης είναι αλεσμένο από το ολόκληρο σίτου. Περιέχει φύτρο σιταριού και γλουτένη. Το αλεύρι ολικής άλεσης είναι βαρύτερο και περιέχει περισσότερα θρεπτικά στοιχεία από το κανονικό αλεύρι. Το ψωμίφτιαγμένο από το αλεύρι ολικής άλεσης συνήθως είναι μικρότερο σε μέγεθος. Σε πολλές συνταγές συνήθως αναμειγνύουν αλεύρι ολικής άλεσης με κανονικό αλεύρι για τα καλύτερα αποτελέσματα.

4. **Μαύρο αλεύρι** – Το μαύρο αλεύρι, που επίσης ονομάζεται "σκληρό αλεύρι". Είναι είδος αλευριού με υψηλές περιεκτικότητες φυτικών ινών και μοιάζει με το αλεύρι ολικής άλεσης. Για να πετύχετε μεγάλο όγκο μετά τη διόγκωση, πρέπει να χρησιμοποιείται με μεγάλη ποσότητα αλευριού για ψωμί.

5. **Αλεύρι με διογκωτικό** – Είδος αλευριού που περιέχει μπέικιν πάουντερ και χρησιμοποιείται συγκεκριμένα για τούρτες.

6. **Αλεύρι καλαμποκιού και αλεύρι βρώμης** – Το αλεύρι καλαμποκιού και το αλεύρι βρώμης είναι αλεσμένα από καλαμπόκι και πλιγούρι βρώμης αντίστοιχα. Πρόκειται για πρόσθετα συστατικά για φτιάξιμο σκληρού ψωμιού και αυτά ενισχύουν τη γεύση και τη νυφή.

7. **Ζάχαρη** – Η ζάχαρη είναι πολύ σημαντικό συστατικό για πιο γλυκή γεύση και καλύτερο χρώμα ψωμιού. Επίσης θεωρείται ως θρέψη για ψωμί με προζύμι. Περισσότερο χρησιμοποιείται η λευκή ζάχαρη. Σε συγκεκριμένες περιστάσεις χρησιμοποιείται καστανή ζάχαρη σε σκόνη ή μαλλί της γριάς.

8. **Προζύμι** – Μετά τη ζύμωση, το προζύμι θα μετατραπεί σε διοξείδιο του άνθρακα. Το διοξείδιο του άνθρακα θα κάνει το ψωμί πιο μεγάλο και θα μαλακώσει τις φυτικές ίνες. Όμως, γρήγορη θρέψη από το προζύμι θέλει υδατάνθρακες από ζάχαρη και αλεύρι.

1 κουταλάκι δραστηκής ξερής μαγιάς = 3/4 κουταλάκι στιγμιαίας μαγιάς

1.5 κουταλάκι δραστηκής ξερής μαγιάς = 1 κουταλάκι στιγμιαίας μαγιάς

2 κουταλάκι δραστηκής ξερής μαγιάς = 1.5 κουταλάκι στιγμιαίας μαγιάς

Το προζύμι πρέπει να αποθηκεύεται στο ψυγείο διότι οι μήκυτες που περιέχει θα χαλάσουν στην υψηλή θερμοκρασία. Πριν από τη χρήση, ελέγξτε την ημερομηνία παραγωγής και διάρκεια αποθήκευσης του προζυμιού. Μετά από κάθε χρήση ξαναγυρίστε αμέσως το πίσω στο ψυγείο. Συνήθως η ακατάλληλη διόγκωση ψωμιού γίνεται λόγω κακού προζυμιού. Μετα βήματα παρακάτω μπορείτε να ελέγξετε εάν το προζύμι σας είναι φρέσκο και δραστικό.

(1)Χύστε 1/2 κούπα ζεστό νερό (45-50oC) μέσα στο κύπελλο μέτρησης.

(2)Βάλτε 1 κουταλάκι λευκή ζάχαρη μέσα στην κούπα και ανακατέψτε, μετά βάλτε 2κουταλάκια προζύμι στο νερό.

(3)Αφήστε το κύπελλο μέτρησης στο ζεστό χώρο για 10 λεπτά στο περίπου. Μην ανακατεύετε το νερό.

(4)Ο αφρός πρέπει να ανέβει στην κορυφή της κούπας. Αλλιώς, το προζύμι έχει χαλάσει.

9. **Αλάτι** – Το αλάτι είναι απαραίτητο για να βελτιώσει τη γεύση ψωμιού και το χρώματος κρούστας. Αλλά το αλάτι μπορεί να αποτρέψει τη διόγκωση του ψωμιού. Ποτέ μην βάζετε πολύ αλάτι στις συνταγές και το ψωμί θα ήταν πιο φουσκωμένο χωρίς αλάτι.

10. **Αυγά** – Τα αυγά μπορούν να βελτιώσουν την υφή του ψωμιού, το κάνουν πιο θρεπτικό και μεγαλύτερο σε μέγεθος. Το αυγό πρέπει να βάλετε χωρίς κέλυφος και να το ανακατέψετε ομαλά.

11. **Λίπος, βούτυρο και φυτικό λάδι** – Το λίπος μπορεί να μαλακώσει το ψωμί και να παρατείνει το χρόνο αποθήκευσης. Το βούτυρο πρέπει να λιώσετε ή τεμαχίσετε πριν από τη χρήση.

12. **Μπέικιν πάουντερ** – Το μπέικιν πάουντερ χρησιμοποιείται για διόγκωση εξαιρετικά στιγμιαίου ψωμιού και κέικ. Αφού δε θέλει χρόνο η διόγκωση, το μπέικιν πάουντερ μπορεί να φτιάξει αέρα που θα μαλακώσει την υφή του ψωμιού μέσα από διάφορες χημικές διαδικασίες.

13. **Σόδα** – Μοιάζει με το μπέικιν πάουντερ και μπορεί να χρησιμοποιείται μαζί με αυτό.

14. **Νερό και άλλα υγρά** – Το νερό είναι ουσιώδες συστατικό για φτιάξιμο ψωμιού. Γενικά, το καλύτερο είναι το νερό σε θερμοκρασία 20°C με 25°C. Μπορείτε να αντικαταστήσετε το νερό με φρέσκο γάλα ή νερό με 2% γάλα σκόνη, που μπορεί να ενισχύσει τη γεύση του ψωμιού και το

χρώμα της κρούστας. Κάποιες συνταγές θέλουν χυμόγια να ενισχύσει τη γεύση του ψωμιού, π.χ. χυμό μήλο, πορτοκάλι, λεμόνι κλπ.

ΜΕΤΡΗΣΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

Ένα από τα σημαντικά βήματα στο φτιάξιμο καλού ψωμιού είναι κατάλληλη ποσότητα συστατικών. Προτείνουμε να χρησιμοποιήσετε κύπελλο ή κουταλάκι μέτρησης για να βάλετε την ακριβή ποσότητα, αλλιώς το ψωμί μπορεί να βγει κακό.

1. Ζύγιση υγρών συστατικών

Νερό, φρέσκο γάλα ή γάλα σκόνη στο νερό πρέπει να βάλονται με κύπελλο μέτρησης. Κοιτάξτε το επίπεδο επάνω στο κύπελλο μέτρησης με τα μάτια σας οριζόντια. Όταν μετράτε το μαγειρικό λάδι ή άλλα συστατικά, καθαρίστε το κύπελλο μέτρησης εντελώς και χωρίσαπολείματα από άλλα συστατικά.

2. Μέτρηση ξερών συστατικών

Τα ξερά συστατικά πρέπει να προσθέσετε ελαφρά με κουταλάκι μέσα στο κύπελλο μέτρησης και όταν το γεμίσετε, ελέγξτε το επίπεδο με ένα μαχαίρι. Βγάλτε τα περισσότερα συστατικά που δε χρειάζεστε. Αυτά μπορούν να επηρεάσουν την ισορροπία της συνταγής. Όταν μετράτε μικρές ποσότητες ξερών συστατικών, πρέπει να χρησιμοποιήσετε το κουταλάκι μέτρησης. Η μετρήσεις πρέπει να είναι επίπεδες και όχι με κλίση διότι αυτές οι μικρές διαφοροποιήσεις μπορούν να χαλάσουν τη συνταγή.

3. Σειρά πρόσθεσης

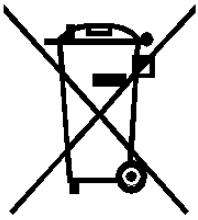
Η σειρά πρόσθεσης των συστατικών πρέπει να ακολουθείται. Γενικά, η σειρά είναι: υγρά συστατικά, αυγά, αλάτι, γάλα σκόνη κλπ. Όταν προσθέτετε τα συστατικά, δεν πρέπει να βρέξετε το αλεύρι εντελώς. Το προζύμι πρέπει να το βάλετε μόνο στο στεγνό αλεύρι. Και το προζύμι δεν πρέπει να αναμειχθεί με το αλάτι. Αφού το αλεύρι ζυμωθεί μετά από λίγο χρόνο, ένα ηχητικό σήμα θα σας ειδοποιήσει να προσθέσετε φρούτα στη ζύμη. Εάν προσθέσετε τα φρούτα πολύ νωρίς, η γεύση θα χαθεί μετά από τόση ανάμειξη. Όταν ρυθμίζετε την καθυστέρηση χρόνου σε μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, ποτέ μη βάζετε συστατικά που χάνανε εύκολα, όπως αυγά, φρούτα, κλπ.

ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

	Πρόβλημα	Λόγος	Λύση
Ερωτήσεις & απαντήσεις σχετικά με τον αρτοποιό	Ο καπνός βγαίνει από το διαμέρισμα ψησίματος ή από τους αεραγωγούς	Τα συστατικά κολλούν στο ταψί ή στο εξωτερικό του ταψιού	Βγάλτε το βύσμα και καθαρίστε το εξωτερικό του ταψιού ή του χώρου ψησίματος.
	Το ψωμί κατεβαίνει στη μέση και είναι υγρό στο κάτω μέρος	Το ψωμί αφήνεται πολύ καιρό στο ταψί μετά το ψήσιμο και το ζέσταμα.	Βγάλτε το ψωμί από το ταψί πριν τελειώσει η λειτουργία θέρμανσης.
	Είναι δύσκολο να βγάλετε το ψωμί από το ταψί.	Το κάτω μέρος του καρβέλι είναι κολλημένο στη ζυμωτική λεπίδα	Καθαρίστε τη ζυμωτική λεπίδα και τους άξονες μετά το ψήσιμο. Εάν είναι απαραίτητο, γεμίστε το ταψί με ζεστό νερό για 30 λεπτά, τότε η λεπίδα ζύμωσης μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί και να καθαριστεί.
	Τα συστατικά δεν αναμιγνύονται ή το ψωμί δεν ψήνεται σωστά	Λανθασμένη ρύθμιση προγράμματος	Ελέγξτε το επιλεγμένο μενού και τις άλλες ρυθμίσεις.
		Το κουμπί START / STOP αγγίχθηκε ενώ το μηχάνημα λειτουργούσε	Μην χρησιμοποιείτε τα συστατικά και ξεκινήστε ξανά από την αρχή
		Το καπάκι άνοιξε αρκετές φορές ενώ το μηχάνημα λειτουργούσε	Ποτέ μην ανοίγετε το καπάκι συχνά, διαφορετικά είναι απαραίτητο, όπως προσθήκη συστατικών. Και βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έκλεισε καλά μετά το άνοιγμα.
		Μεγάλη διακοπή λειτουργίας ενώ το μηχάνημα λειτουργούσε	Μην χρησιμοποιείτε τα συστατικά και ξεκινήστε ξανά από την αρχή.
Η συσκευή δεν ξεκινά. Η οθόνη δείχνει HHH	Η περιστροφή της λεπίδας ζύμωσης εμποδίζεται	Βεβαιωθείτε ότι η λεπίδα ζύμωσης εμποδίζεται από κόκκους κ.λπ. Τραβήξτε έξω το ταψί και ελέγξτε αν οι οδηγοί γυρίζουν. Εάν δεν συμβαίνει αυτό, στείλτε τη συσκευή στην εξυπηρέτηση πελατών.	
	Η συσκευή είναι ακόμα ζεστή μετά την προηγούμενη διαδικασία ψησίματος	Βγάλτε το βύσμα, βγάλτε το ταψί και αφήστε το να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. στη συνέχεια τοποθετήστε το βύσμα και ξεκινήστε ξανά.	
Σφάλμα με τις συνταγές	Το ψωμί ανεβαίνει πολύ γρήγορα	πάρα πολύ μαγιά, πάρα πολύ αλεύρι, όχι αρκετό αλάτι	α/β
		ή πολλές από αυτές τις αιτίες	
	Το ψωμί δεν ανεβαίνει καθόλου ή δεν είναι αρκετό	Χωρίς μαγιά ή πολύ λίγο	α/β
		παλιά ή μπαγιάτικη μαγιά	ε
		υγρό πολύ ζεστό	γ
		η μαγιά έχει έρθει σε επαφή με το υγρό	δ
λάθος τύπος αλευριού ή παλιό αλεύρι	ε		

		πάρα πολύ ή όχι αρκετό υγρό	α/β/γ
		όχι αρκετή ζάχαρη	α/β
Η ζύμη ανεβαίνει πολύ και χύνεται πάνω από το ταψί		Εάν το νερό είναι πολύ μαλακό, η μαγιά ζυμώνει περισσότερο	φ
		πάρα πολύ γάλα επηρεάζει τη ζύμωση της μαγιάς	ζ
Το ψωμί κατεβαίνει στη μέση		Ο όγκος της ζύμης είναι μεγαλύτερος από το τηγάνι και το ψωμί μειώνεται.	α/φ
		Η ζύμωση είναι πολύ σύντομη ή πολύ γρήγορη λόγω της υπερβολικής θερμοκρασίας του νερού ή του θαλάμου ψησίματος ή λόγω της υπερβολικής υγρασίας	γ/χ/ι
Βαριά, άμορφη δομή		πάρα πολύ αλεύρι ή όχι αρκετό υγρό	α/β/γ
		όχι αρκετή μαγιά ή ζάχαρη	α/β
		πάρα πολλά φρούτα, ολικής αλέσεως ή ένα από τα άλλα συστατικά	Β
		παλιό ή παλιό αλεύρι, ζεστά υγρά κάνουν τη ζύμη να ανεβαίνει πολύ γρήγορα και το καρβέλι πέφτει μέσα πριν το ψήσιμο	ε
		χωρίς αλάτι ή αρκετή ζάχαρη	
		πάρα πολύ υγρό	
Το ψωμί δεν ψήνεται στο κέντρο		πάρα πολύ ή όχι αρκετό υγρό	α/β/γ
		πολύ υγρασία	η
		συνταγές με υγρά συστατικά, π.χ. γιαούρτι	ζ
Ανοιχτή ή χονδροειδής δομή ή πάρα πολλές οπές		πάρα πολύ νερό	ζ
		χωρίς αλάτι	β
		υγρασία, νερό πολύ ζεστό	χ / ι
		πάρα πολύ υγρό	γ
άψητη επιφάνεια		ο όγκος του ψωμιού είναι πολύ μεγάλος για το τηγάνι	α/φ
		πάρα πολύ αλεύρι, ειδικά για το άσπρο ψωμί	φ
		πάρα πολύ μαγιά ή όχι αρκετό αλάτι	α/β
		πάρα πολύ ζάχαρη	α/β
		γλυκά συστατικά εκτός από τη ζάχαρη	β
Οι φέτες είναι ανώμαλες ή υπάρχουν συστάδες στη μέση		ψωμί δεν έχει κρυσώσει αρκετά (ο ατμός δεν έχει διαφύγει)	θ
Καταθέσεις στην κρούστα ψωμιού		το αλεύρι δεν λειτούργησε καλά στα πλάγια κατά τη ζύμωση	ζ/ι

- α) Μετρήστε σωστά τα συστατικά.
- β) Ρυθμίστε τις δόσεις των συστατικών και ελέγξτε ότι έχουν προστεθεί όλα τα συστατικά.
- γ) Χρησιμοποιήστε άλλο υγρό ή αφήστε το να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Προσθέστε τα συστατικά που αναφέρονται στη συνταγή με τη σωστή σειρά, φτιάξτε μια μικρή τάφρο στη μέση του αλευριού και βάλτε τη θρυμματισμένη μαγιά ή την ξηρή μαγιά, αποφύγετε την άμεση επαφή της ζύμης και του υγρού.
- δ) Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα και σωστά αποθηκευμένα συστατικά. ◦
- ε) Μειώστε τη συνολική ποσότητα των συστατικών, μην χρησιμοποιείτε περισσότερο από την καθορισμένη ποσότητα αλευριού. μειώστε όλα τα συστατικά κατά 1/3.
- στ) Διορθώστε την ποσότητα υγρού. Εάν χρησιμοποιούνται συστατικά που περιέχουν νερό, η δόση του υγρού που θα προστεθεί πρέπει να μειωθεί δεόντως.
- ζ) Σε κάθε υγρό καιρό αφαιρέστε 1-2 κουταλιές της σούπας νερό.
- η) Σε περίπτωση ζεστού καιρού, μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία χροניσμού. Χρησιμοποιήστε κρύα υγρά.
- ι) Βγάλτε το ψωμί από το ταψί αμέσως μετά το ψήσιμο και αφήστε το στο πλέγμα να κρυώσει για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το κόψετε.
- ι) Μειώστε την ποσότητα της μαγιάς ή όλων των δόσεων συστατικών κατά 1/4.
- κ) Μην λιπαίνετε ποτέ το τηγάνι!
- λ) Προσθέστε μια κουταλιά της σούπας γλουτένη σίτου στη ζύμη.



ΔΙΑΘΕΣΗ ΦΙΛΙΚΗ ΠΡΟΣ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Μπορείτε να βοηθήσετε την προστασία του περιβάλλοντος! Παρακαλώ θυμηθείτε να ακολουθήσετε τους τοπικούς κανόνες: παραδώστε την ηλεκτρική συσκευή που δεν λειτουργεί στο εξουσιοδοτημένο κέντρο διάθεσης απορριμμάτων.





VOX
ELECTRONICS

SVN

PEKAČKRUHA

NAVODILA ZA UPORABO

BBM - 4406



Pred uporabo pozorno preučite navodila ter jih shranite za poznejšo uporabo.

VSEBINA

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

SPOZNAJTE VAŠ APARAT

NADZORNA PLOŠČA

OHRANJANJE TOPLOTE

SPOMIN

SOBNA TEMPERATURA

OPOZORILA NA ZASLONU

PRVA UPORABA

UPORABA PEKAČA

POSEBEN UVOD

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

UVOD V SESTAVINE

MERENJE SESTAVIN

REŠAVANJE TEŽAV

OKOLJU PRIJAZNO ODLAGANJE

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

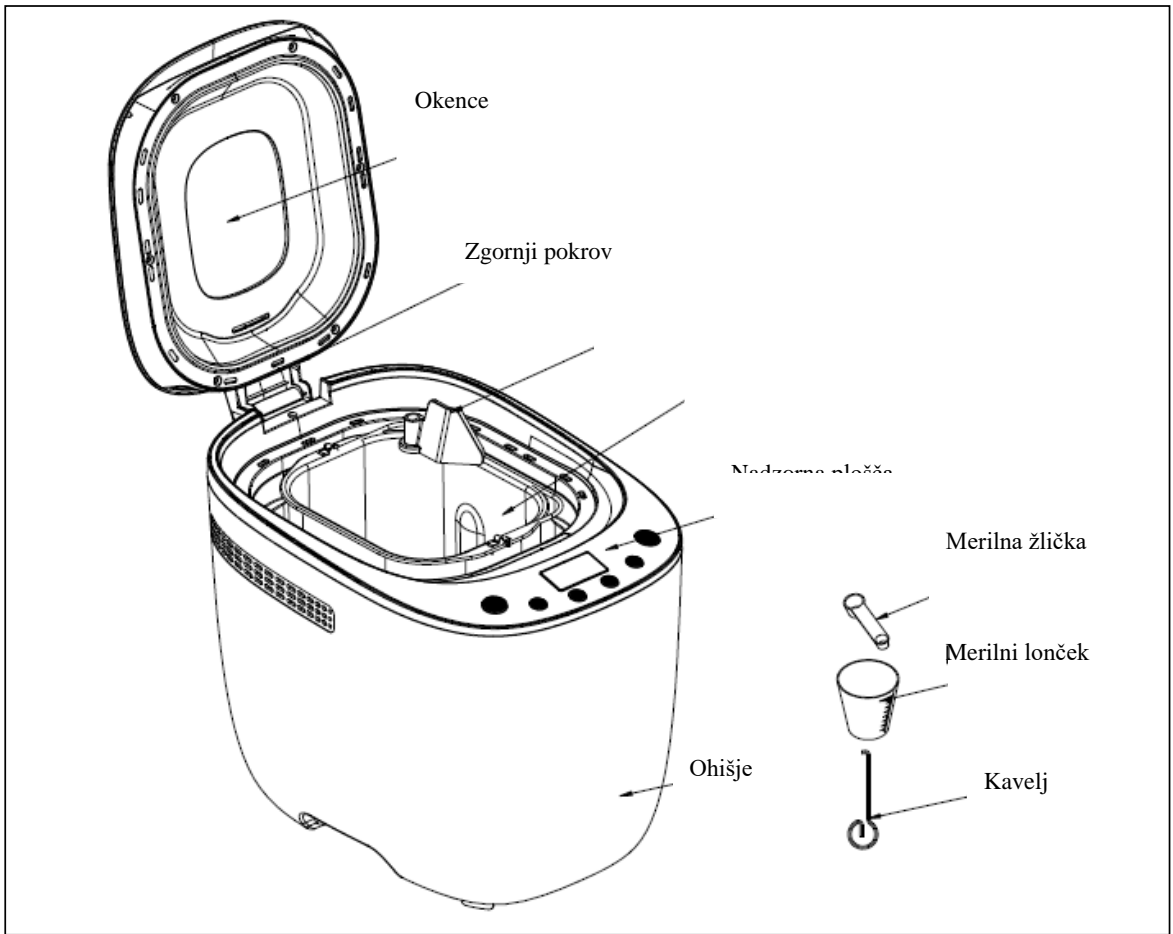
Pred uporabo te električne naprave morate upoštevati naslednje varnostne ukrepe:

1. PREBERITE CELOTNA NAVODILA.

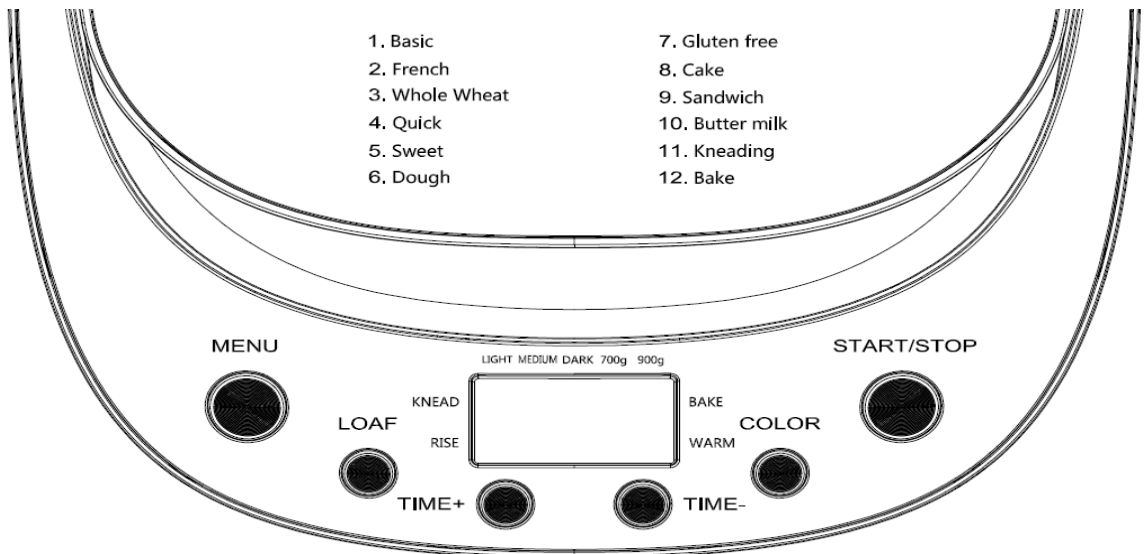
2. Pred začetkom uporabe preverite, ali električna napetost v vaši stenski vtičnici ustreza napetosti v aparatu, navedeni podatek pa najdete na ploščici, ki je pritrjena na aparat.
3. Aparata s poškodovanim kablom za napajanje ali vtikačem ne smete v nobenem primeru uporabljati, prav tako ne, če pride do poškodbe aparata, če ga izpustite ali kakorkoli poškodujete. V takem primeru aparat vrnite proizvajalcu ali najbližjemu pooblaščenemu servisu na pregled, popravilo ali zamenjavo električnih ali mehanskih delov.
4. Ne dotikajte se vročih površin na aparatu.
5. Zavarujte se pred električnim udarom in nikoli ne spuščajte kabla za napajanje, vtikača ali ohišja aparata v vodo, ali katerokoli drugo tekočino.
6. Izključite aparat iz električnega napajanja, ko ga ne uporabljate, ko nastavljate ali snemate nastavke, ali pred čiščenjem.
7. Kabel za napajanje ne sme viseti z roba mize ali nad vročimi površinami.
8. Uporaba neoriginalnih delov in nastavkov, ki jih ne odobri proizvajalec, utegne povzročiti telesne poškodbe.
9. Aparata ne postavljajte na ali v bližino plinskega ali el. štedilnika in vroče pečice.
10. Ne dotikajte se delov, ki se premikajo ali obračajo med delovanjem aparata.
11. Aparata ne smete nikoli vklopiti, če pred tem niste pravilno postavili posode za peko kruha s sestavinami.
12. Pri odstranjevanju posode, ne tolcite po vrhu ali robu posode za kruh, da je ne bi poškodovali.
13. V pekač ne smete polagati kovinske folije in drugih podobnih materialov zaradi tveganja požara ali kratkega stika.
14. Otroci starejši od 8 let in osebe z zmanjšanimi telesnimi, zaznavnimi in umskimi zmožnostmi ali s pomanjkljivim znanjem lahko uporabljajo aparat le pod nadzorom osebe odgovorne za njihovo varnost. Otrokom ne dovolite, da se igrajo z aparatom. Čiščenje oz. vzdrževanje naprave otroci starejši od 8 let lahko opravljajo prav tako izključno pod nadzorom osebe odgovorne za njihovo varnost.

15. Aparat in napajalni kabel držite izven dosega otrok mlajših od 8 let.
16. Pekača ne smete pokriti z brisačo ali katerikoli drugim materialom, ker morata vroč zrak in para nemoteno uhajati iz naprave med njenim delovanjem. Če je naprava pokrita, ali če pride v stik z vnetljivim materialom, lahko pride do požara.
17. Aparat uporabljajte izključno za predvidene namene.
18. Pekač kruha namestite na zlahka dostopno, ravno in suho delovno površino.
19. Aparata ne uporabljajte na prostem.
20. Aparat ima kabel za napajanje z ozemljitvijo. Prosimo, da preverite, ali je vaša vtičnica pravilno ozemljena.
21. Aparat je namenjen za uporabo v gospodinjstvu in podobnih okoljih:
 - kuhinjah za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - kmetijah;
 - v hotelih, motelih in drugih namestitvenih objektih;
 - v prenočiščih z zajtrkom.
22. Ni predvideno, da naprava deluje s pomočjo zunanjega časovnika ali ločenega sistema za daljinsko upravljanje.
23. Ne uporabljajte aparata brez posode za kruh, ki mora biti vstavljena v komoro, v nasprotnem lahko pride do poškodbe aparata.

SPOZNAJTE SVOJ PEKAČ



NADZORNA PLOŠČA



1. Osnovno 2. Francoski 3. Polnozrnat 4. Hitro 5. Sladki 6. Testo 7. Brez glutena 8. Kolač 9. Sendvič 10. Z maslom ali mlekom 11. Gnetenje 12. Peka

PO PRIKLJUČITVI NA ELEKTRIČNO NAPAJANJE

Takoj, ko pekač povežete na el. napajanje, se bo zaslišal zvočni signal in na zaslonu se bo v kratkem prikazal izpis "3:10". Dvopičje med "3" in "10" ne utripa stalno. Puščica kaže na 900 g in **MEDIUM**. To je privzeta nastavitvev.

START/STOP

Start/stop gumb služi za zagon ali ustavitev določenega programa peke.

Če želite zagnati program, pritisnite gumb **START/STOP** enkrat. Zaslišali boste kratek zvočni signal, dvopičje na LCD zaslonu pa bo začelo utripati. Po zagonu programa noben gumb ni dejaven, razen gumba **START/STOP**. To je zato, da ne bi prišlo do slučajne prekinitve obratovanja programa.

Da bi ustavili program, pritisnite in držite gumb **START/STOP** dve sekundi, da zaslišite zvočni signal in se ugasne lučka, ki označuje dejavnost pekača, kar pomeni da je program ustavljen.

Funkcija PREMORA

Po začetku obratovanja programa, lahko kratko kadarkoli pritisnete gumb **START/STOP**, če želite narediti premor. Obratovanje bo ustavljeno, vendar bodo nastavitve shranjene in čas obratovanja bo utripal na LCD zaslonu. Ponovno kratko pritisnite gumb **START/STOP** v roku deset minut, če želite nadaljevati s programom.

MENI

Uporablja se za izbiro različnih programov. Z vsakim pritiskom na ta gumb (ob katerem se zasliši zvočni signal) izberete naslednji program. Z zaporednim pritiskanjem gumba lahko tako pregledate vseh 12 programov na LCD zaslonu. Izberite želeni program. Delovanje programov je opisano spodaj.

1. **Osnovni (BASIC)**: Gnetenje, vzhajanje in peka navadnega kruha. Lahko tudi dodate sestavine, da izboljšate okus.
2. **Francoski (FRENCH)**: Gnetenje, vzhajanje in peka z daljšim časom vzhajanja. Kruh, pečen v tem programu, bo imel bolj hrustavo skorjo in lažjo teksturo.
3. **Polnozrnat (WHOLE WHEAT)**: Gnetenje, vzhajanje in peka polnozrnatega kruha. Ne priporočamo funkcijo odlaganja, saj lahko privede do neželenih rezultatov.
4. **HITRI (QUICK)**: mešanje, vzhajanje in peka kruha s sodo ali praškom za pecivo. Kruh, pečen na ta način, je navadno manjši in z goste teksture.
5. **Sladki (SWEET)**: Gnetenje, vzhajanje in peka sladkega kruha. Lahko tudi dodate sestavine, da bi izboljšali okus.
6. **Testo (DOUGH)**: Gnetenje in vzhajanje brez pečenja. Odstranite testo in oblikujte za pripravo peciva, pice
7. **Brez glutena (GLUTEN FREE)**: Gnetenje, vzhajanje in peka brezglutenskega kruha. Lahko tudi dodate sestavine, da bi izboljšali okus.
8. **Kolač (CAKE)**: mešanje, vzhajanje in peka. Vzhajanje s sodo bikarbono ali praškom za pecivo.
9. **Sendvič (SANDWICH)**: mešanje, vzhajanje in peka kruha za sendviče. Za peko kruha mehke teksture s tanjšo skorjo, kot nalašč za sendviče.
10. **Z maslom ali mlekom (BUTTER MILK)**: Za peko kruha z dodatkom masla ali

jogurta.

11. **Gnetenje (KNEADING)**: Gnetenje moke.

12. **Peka (BAKE)**: samo za peko, brez mešanja in vzhajanja. Ravno tako se uporablja za podaljšanje trajanja peke v izbranih nastavitvah.

Barva (COLOR)

S tem gumbom izberete **SVETLO**, **SREDNJO** ali **TEMNO** barvo skorje.

Tega gumba ni mogoče uporabljati pri programih Testo in Gnetenje.

Velikost kruha (LOAF SIZE)

Pritisnite to funkcijo, ko želite izbrati velikost kruha. Upoštevajte, da je celoten čas peke odvisen od velikosti štruce. To funkcijo ni moč uporabiti pri programih HITRI, TESTO, KOLAČI in PEKA.

ODLOŽITEV ZAČETKA PEKE (DELAY FUNCTION)

Če nočete, da bi naprava takoj začela z delom, lahko uporabite to funkcijo, ki je namenjena prelaganju začetka peke.

Preden pritisnete gumb TIME, določite kdaj želite, da bo kruh nared. Imejte na umu, da čas odloženega začetka vključuje tudi čas peke izbranega programa. Tj. po koncu delovanja funkcije za odloženi začetek obratovanja, lahko servirate svež kruh.

Najprej izberite program in barvo skorje, nato pritisnite gumb TIME da bi povečali čas odlaganja. Z vsakim pritiskom se čas podaljša 10 minut. Maksimalni čas odložitve znaša 13 ur.

Primer: sedaj je 20:30, želite pa, da je kruh pripravljen naslednje jutro ob 7.00, tj. čez 10 ur in 30 minut. Izberite meni, barvo, velikost štruce ter z gumbom " TIME " povečujte čas vse dokler se na LCD zaslonu ne prikaže 10:30. Nato za aktivacijo odloženega časa pritisnite gumb **STOP/START**. Točka bo svetila in na LCD zaslonu bo vidno odštevanje preostalega časa. Zjutraj ob 7:00 vas bo čakal svež kruh. V kolikor kruha ne odstranite takoj, bo naprava pričela s funkcijo ohranjanja toplote, ki traja 1 uro.

Opomba:

1. Ta funkcija ni na voljo za program Peka.

2. V primeru odložene peke ne uporabljajte hitro pokvarljivih sestavin, kot so sveže mleko, sadje, čebula itd.

OHRANJANJE TOPLOTE KEEP WARM

Toplota kruha se lahko samodejno ohrani do 60 minut po končani peki. Med trajanjem tega procesa, če želite vzeti kruh iz pečice, izključite to funkcijo s pritiskom na **START/STOP**.

SPOMIN - MEMORY

Če je med trajanjem programa peke prišlo do izpada el. napajanja, se proces samodejno nadaljuje, le se napajanje povrne v roku 10 minut, tudi brez ponovnega pritiska na gumb **START/STOP**. Če izpad traja dlje od 10 minut, ni mogoče ohraniti spomina in je pekač potrebno ponovno zagnati in nastaviti. Če je testo še v fazi

gnetenja, kadar pride do izpada, lahko pritisnete gumb **START/STOP** da začnete program od začetka.

TEMPERATURA OKOLJA

Aparat lahko dobro deluje v širokem obsegu sobnih temperature, vendar lahko pride do razlike v velikosti štruce npr. pri peki v zelo toplem prostoru oz. v zelo hladnem prostoru. Priporočamo temperaturo okolja med 15°C in 34°C.

PRIKAZ OPOZORIL:

1. V kolikor zaslon po zagonu programa na zaslonu prikaže »**H HH**«, je temperatura znotraj aparata še previsoka. Odprite pokrov in pustite, da se ohladi 10-20 minut.
2. V kolikor se po zagonu programa na zaslonu prikaže »**L LL**« (razen pri programu BAKE), to pomeni da je temperatura znotraj aparata prenizka (napis na zaslonu spremlja 5 zvočnih signalov, ustavite zvočne signale s pritiskom na gumb START/STOP, odprite pokrov in pustite aparat mirovati 10 do 20 minut, da se vrne na sobno temperaturo.)
3. Če se na zaslonu po zagonu programa prikaže »**E rr**«, to pomeni, da senzor temperature ne deluje, v tem primeru stopite v stik s pooblaščenim serviserjem.

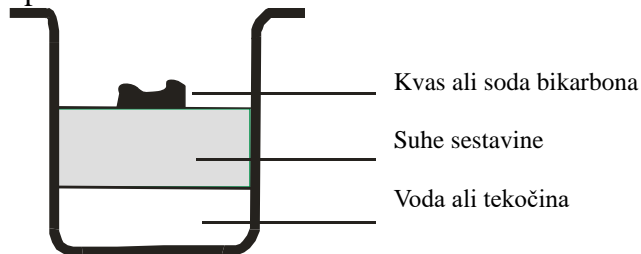
OB PRVI UPORABI

1. Preverite ali ste dobili vse sestavne dele in dodatno opremo in ali na njih ni poškodb.
2. Očistite vse dele v skladu z navodili v poglavju »Čiščenje in vzdrževanje«
3. Nastavite pekač na program za peko in pustite obratovati prazen aparat približno 10 minut. Ko se ohladi, ga ponovno očistite.
4. Vse dele temeljito posušite in jih sestavite, naprava bo nato pripravljena za uporabo.

UPORABA PEKAČA

1. Namestite posodo v njeno ležišče, obrnite v smeri urinega kazalca, dokler ne zaskoči. Namestite lopatico za gnetenje na pogonsko os. Priporočamo, da pred nameščanjem lopatice napolnite luknje z margarino, in tako preprečite lepljenje testa na lopatico, ter omogočite lažje odstranjevanje lopatice iz kruha.
2. Vstavite sestavine v posodo za kruh. Držite se zaporedja, ki je opisano v receptu. Navadno se najprej doda voda ali tekoča sestavina, nato sladkor, sol in moka; kvas ali prašek za pecivo sta praviloma zadnji sestavini.

Opomba: Upoštevajte navodila recepta glede največje količine moke in kvasa, ki jih gre uporabiti.



OPOMBA: Največja dovoljena količina moke je 490 g, največja dovoljena količina kvasa pa 6 g.

3. S prstom naredite majhno luknjo na eni strani moke. Vanjo položite kvas, pri tem pazite,

da ne pride v stik z vodo, ali s soljo.

4. Nežno zaprite pokrov in priključite napajalni kabel v električno vtičnico.
5. S pritiskom gumba **MENU** izberite zeleni program.
6. S pritiskom gumba **COLOR** (Barva) izberite zeleno barvo skorje.
7. S pritiskom gumba **LOAF SIZE (Velikost štruce)** izberite zeleno velikost.
8. Nastavite čas odlaganja zagona programa s gumbom **TIME**. Preskočite ta korak če želite takoj začeti s peko.
9. S pritiskom gumba **START/STOP** zaženete program, indikatorske lučke se prižgejo.
10. Za programe Osnovni, Francoski, Polnozrnati, Sladki, Brezglutenski, Sendvič, Z Maslom ali mlekom, boste slišali 10 zvočnih signalov med obratovanjem. To je signal, da morate dodati sestavine. Odprite pokrov in dodajte sestavine. Mogoče je, da med peko skozi prezračevalne reže uhaja para. To je normalno.
11. Kadar program zaključí boste zaslišali 10 zvočnih signalov, indikatorska lučka obratovanja pa se bo ugasnila. Lahko tudi pritisnete in držite gumb **START/STOP** pribl. 2 sekundi ter tako prekinete peko, in vzamete ven kruh. Nataknite kuhinjske rokavice in odprite pokrov, trdno primite ročaj posode za kruh. Obrnite posodo v smeri nasprotni smeri gibanja urinega kazalca ter previdno povlecite posodo naravnost navzgor, ter jo odstranite iz aparata.
12. Z lopatico odporni na sprijemanje nežno ločite kruh od posode.

POZOR: Posoda za kruh in kruh sta lahko zelo vroči! Z njima vedno previdno ravnajte in uporabljajte kuhinjsko rokavico.

13. Obrnite posodo za peko narobe na čist kuhinjski pult in previdno potresite, dokler kruh ne pade iz posode.
14. Previdno odstranite kruh iz posode in ga pustite, da se hladi približno 20 minut preden ga začnete rezati.
15. Če niste prisotni ali niste pritisnili gumb **START/STOP** ob koncu peke, bo aparat samodejno ohranjal kruh topel eno uro. Če želite odstraniti kruh iz aparata, ustavite program s pritiskom na gumb **START/STOP**.
16. Kadar končate z uporabo oz. aparata ne nameravate uporabljati, ga izključite iz električnega napajanja.

POZOR: Pred rezanjem štruce, uporabite kavelj, da odstranite lopatico za gnetenje v dnu štruce. Nikoli ne odstranjujte lopatice za gnetenje z roko, saj je štruca vroča.

POSEBEN UVOD

Za hiter kruh

Hiter kruh se pripravlja z pecilnim praškom in sodo bikarbono, ki ju aktivirata vlaga in vročina. Za popoln hiter kruh, priporočamo da vse tekočine date na dno posode za kruh, suhe sestavine pa na vrh. Med začetnim mešanjem hitrega kruha, se lahko testo in suhe sestavine naberejo v kotih posode, tako da je možno, da boste morali aparatu pomagati pri mešanju, da se ne bi ustvarile grude. Če do tega pride, si pomagajte z gumijasto lopatico.

ČIŠČENJE IN VDRŽEVANJE

Izklopite kabel za napajanje in pustite, da se naprava ohladi pred začetkom čiščenja.

1. **Posoda za peko kruha:** Posodo za kruh odstranite z obračanjem v smeri nasprotni

urinemu kazalcu, nato pa povlecite ročko, da bi je izvlekli. Obrišite z vlažno krpo notranjo in zunanjo stran posode. Da ne bi poškodovali zaščitni premaz, ne uporabljajte groba oz. abrazivna čistilna sredstva. Posoda mora biti povsem suha preden jo ponovno namestite.

2. **Lopatica za gnetenje:** V kolikor imate težave pri premikanju lopatice za gnetenje z osi, napolnite posodo s toplo vodo in pustite, da se namaka približno 30 minut. Zatem boste lažje odstranili lopatico za gnetenje, da bi jo oprali. Obrišite lopatico z vlažno krpo. Imejte na umu, da se posoda za kruh, lopatica za gnetenje in posoda za sestavine lahko pomivajo tudi v stroju za pomivanje posode.
3. **Pokrov in okence:** Pokrov lahko znotraj in zunaj očistite z vlažno krpo.
4. **Ohišje:** Previdno obrišite zunanjo površino ohišja z vlažno krpo. Ne uporabljajte abrazivnih sredstev za čiščenje, ker bo zunanja površina zgubila sijaj. Ohišja ne smete potapljati v vodo, da bi ga očistili.
5. Preden spravite pekač za kruh, da ga odložite, preverite, ali se je popolnoma ohladil, ali je čist in suh. Postavite žlico in lopatico za gnetenje v posodo za kruh in zaprite pokrov

UVOD V SESTAVINE KRUHA

1. Moka za kruh

Moka za kruh vsebuje visoko koncentracijo glutena (imenujemo jo lahko tudi moka, bogata z glutenom in beljakovinami), je zelo elastična in preprečuje, da se testo za kruh, po vzhajanju sesede. Ker vsebuje več glutena kot navadna moka, jo lahko uporabljamo za večje hlebce z bolj rahlo strukturo notranjih vlaken. Moka za kruh je najpomembnejša sestavina za pripravo kruha.

2. Navadna moka

Navadna moka sestoji iz kakovostne mehke in trde pšenične moke, uporablja pa se za pripravljjanje hitrega kruha in peciva.

3. Integralna pšenična moka

Integralno pšenično moko dobimo z mletjem celih zrn pšenice, vsebuje pa tudi mleto opno pšenice in gluten. Integralna pšenična moka je težja od navadne moke in vsebuje več hranljivih snovi. Kruh iz integralne moke je običajno manjše velikosti. V številnih receptih je kombinacija integralne in navadne moke za najboljše rezultate.

4. Črna pšenična moka

Črna pšenična moka, znana tudi kot "groba moka", je vrsta moke, ki je bogata z vlakninami in je zelo podobna integralni pšenični moki. Če želite večji kruh iz te moke, jo morate zmešati z večjimi količinami moke za kruh.

5. Samovzhajajoča moka

Vrste moke, ki vsebujejo pecilni prašek in imajo posebne namene pri pripravi kolačev.

6. Koruzna in ovsena moka

Koruzna in ovsena moka se proizvajata s pomočjo mletja koruze in ovsni ter so dodatne sestavine pri pripravi grobega kruha, ki se uporablja za okrepitev okusa in teksture.

7. Sladkor

Sladkor je zelo pomembna sestavina pri peki kruha, saj daje kruhu sladek okus in barvo. Sladkor se uporablja za povečanje hranljivosti kruha. Rjavi sladkor in sladkor v prahu se lahko uporabljata za posebne namene.

8. Kvas

Kvas gre skozi postopek vrenja, pri čemer ustvarja ogljikov dioksid, zaradi česar se kruh širi in notranja vlakna postajajo mehka. Kvas potrebuje za vrenje ogljikove hidrate, ki pa se nahajajo v sladkorju in moki.

1 čž. suhega kvasa = 3/4 čž. instant kvasa

1,5 čž. suhega kvasa = 1 čž. instant kvasa

2 čž. suhega kvasa = 1.5 čž. instant kvasa

Kvas se mora nahajati v hladilniku, saj ga visoka temperatura uniči; pred uporabo preverite rok trajanja. Po vsaki uporabi ga čimprej pospravite nazaj v hladilnik. Navadno je vzrok za neuspešno vzhajanje kruha ravno neaktiven kvas.

Ali je vaš kvas še naprej svež in aktiven, lahko preverite na naslednji način:

(1) nalijte 1/2 skodelice tople vode (45-50°C) v merico

(2) vsujte 1 žličko belega sladkorja v merico in premešajte, nato dodajte 2 žlički kvasa.

(3) Pustite merico na toplem mestu približno 10 minut. Ne smete mešati.

(4) Če se do takrat ne naredi penica na površini zmesi, to pomeni, da je vaš kvas neaktiven.

9. Sol

Sol je potrebna za boljši okus kruha in barvo skorje. Vendar lahko sol prepreči kvas, da vzhaja. Nikoli ne solite preveč. Če ne želite soliti, sol enostavno izpusite, saj bo kruh celo večji.

10. Jajca

Jajca lahko izboljšajo teksturo kruha, ga obogatijo s proteini in povečajo njegov obseg. Če uporabljate jajca v zmesi za kruh, preverite, ali ste povsem odstranili lupino in če je testo

enakomerno premešano.

11. Mast, maslo in rastlinsko olje

Mast vpliva na to, da je kruh mehkejši in podaljša trajnost kruha. Maslo je treba pred uporabo raztopiti, ali ga sesekljati na manjše kose, da se lahko enako vmeša.

12. Pecilni prašek

Pecilni prašek se uporablja za vzhajanje kruha in peciva. Pri uporabi pecilnega praška ni treba čakati, da testo naraste, prašek izpušča plin, ki zmešča teksturo kruha na kemijskem principu.

13. Soda bikarbona

Deluje po enakem principu kot pecilni prašek. Uporablja se lahko celo v kombinaciji s pecilnim praškom.

14. Voda in druge tekočine

Voda je zelo pomembna za pripravo kruha. Najbolje je, če uporabljamo vodo, katere temperatura je med 20°C in 25°C. Vodo lahko nadomestite s svežim mlekom, ali vodo, pomešano z 2% mleka v prahu, s čimer lahko izboljšate okus kruha in barvo skorje. V nekaterih receptih se za boljši okus uporablja sok. Uporablja se jabolčni, pomarančni, limonov sok, itn.

MERJENJE SESTAVIN

Eden najpomembnejših korakov pri pripravi dobrega kruha je pravilna odmera količine posamičnih sestavin. Priporočamo uporabo merice za natančne odmerke.

1. Merjenje tekočih sestavin

Voda, sveže mleko ali mleko v prahu, raztopljeno v vodi, je treba meriti z merico. Pri merjenju olja, ali drugih sestavin temeljito očistimo merico.

2. Merjenje suhih sestavin

Merjenje suhih sestavin opravite tako, da previdno dodate sestavine v merilni lonček, kadar ga napolnite pa odstranite višek z nožem. Ta dodatna količina bi lahko vplivala na končni rezultat recepta. Pri merjenju majhnih količin, je potrebno uporabljati merilno žlico. Pri merjenju, poravnajte površino žlice, ne sme biti kupčka, saj bi ta majhna razlika lahko pokvarila končni rezultat.

3. Zaporedje dodajanja sestavin

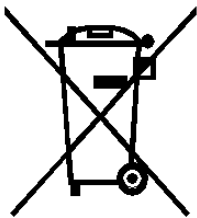
Zaporedje dodajanja sestavin je naslednje: tekoče sestavine, jajca, sol, mleko v prahu, itn. Pri dodajanju sestavin pazite, da ne bo moka popolnoma zalita s tekočino. Kvas dodamo izključno na suho moko. Idealno bi bilo, da sol ne pride v stik s kvasom. Potem, ko se je moka nekaj časa mešala, vas zvočni signal obvesti, da je treba v mešanico dodati sadje. Če ga dodamo prezgodaj, izgubi okus zaradi pretiranega mešanja. Če mešanje prekinjate pogosto in za več časa, ne smete dodajati jajc in sadja, ker se te sestavine hitro pokvarijo.

REŠAVANJE TEŽAV

	Težava	Vzrok	Rešitev
Vprašanja in odgovori glede pekača	Iz prostora za peko oz. iz prezračevalnih rež uhaja dim	Sestavine so se prilepile prostoru za peko oz. na zunanji strani posode za kruh.	Izključite aparat iz el. napajanja in očistite prostor za peko oz. zunanjo stran posode za kruh.
	Kruh se v sredini vdira in je na dnu vlažen	Kruh ste po peki in segrevanju pustili predolgo stati v posodi za kruh.	Kruh odstranite iz posode preden se zaključí funkcija ohranjanja toplote.
	Kruh je težko odstraniti iz posode	Dno štruce se je sprijelo z lopatico za gnetenje	Po peki očistite lopatico za gnetenje in os. Če je potrebno napolnite posodo za kruh s toplo vodo in pustite stati 30 minut. Nato boste lopatico zlahka odstranili in očistili.
	Sestavine so slabo premešane in slabo pečene	Izbran je neustrezen program	Preverite izbrani program in druge nastavitve.
		Pritisnili ste gumb START/STOP med obratovanjem aparata	Odvrzite sestavine in začnite postopek od začetka
		Med obratovanjem aparata ste nekoliko krat odprli pokrov	Ne odpirajte pokrova več kot je to nujno potrebno za npr. dodajanje sestavin ter se prepričajte, da ste ga dobro zaprli.
		Med obratovanjem je prišlo do dolgotrajnega izpada el. energije	Odvrzite sestavine in začnite postopek od začetka
	Lopatica za gnetenje se ne obrača	Preverite ali lopatico za gnetenje ne ovirajo sestavine npr. zrna. Izvlecite posodo za kruh in preverite ali se os lopatice vrti. Če se ne vrti, se obrnite na pooblaščenega serviserja.	
Aparat ne začne obratovati. Na zaslonu je izpisano HHH	Aparat je še vroč po zadnjem postopku peke	Izključite aparat iz el. napajanja, odstranite posodo za kruh in pustite, da se ohladi na sobni temperaturi. Nato priključite aparat na el. napajanje in ga ponovno uporabite.	
Napake glede sestavin	Kruh prehitro vzhaja	Preveč kvasa, preveč moke, premalo soli	a/b
		Ali nekoliko drugih vzrokov	
	Kruh sploh ne vzhaja ali ne vzhaja dovolj	Ni kvasa ali ni dovolj kvasa	a/b
		Star kvas	e
		Tekočina je prevročna	c
	Kvas je prišel v stik s tekočino	d	

	Napačna vrsta moke ali stara moka	e
	Preveč ali premalo tekočine	a/b/g
	Premalo sladkorja	a/b
Testo preveč vzhaja in preliva iz posode za kruh	Če je voda preveč mehka kvas močnejše fermentira	f
	Preveč mleka vpliva na delovanje kvasa	c
Kruh se po sredini vdira	Prostornina testa je večja od posode za kruh in zato se kruh vdira	a/f
	Fermentacija je prekratka ali prehitra, zaradi prekomerne temperature vode ali prostora za peko, ali zaradi previsoke vlažnosti.	c/h/i
Težka, grudasta struktura	Preveč moke oz. premalo tekočine	a/b/g
	Premalo kvasa ali sladkorja	a/b
	Preveč sadja, polnozrnate moke ali druge sestavine	B
	Stara moka, vroča tekočina povzročajo prehitro vzhajanje in vdiranje kruha pred pečenjem	e
	Ni soli oz. premalo sladkorja	
	Preveč tekočine	
Kruh v sredici ni pečen	Preveč ali premalo tekočine	a/b/g
	Prevelika vlažnost	h
	Recepti s tekočimi sestavinami, npr. jogurtom	g
Odprta ali groba struktura oz. preveč lukenj	Preveč vode	g
	Ni soli	b
	Prevelika vlažnost, prevroča voda	h/i
	Preveč tekočine	c
Nepečena površina, ki spominja na gobo	Prostornina kruha je prevelika za posodo	a/f
	Preveč moke, posebej pri belem kruhu	f
	Preveč kvasa oz. premalo soli	a/b
	Preveč sladkorja	a/b
	Sladke sestavine poleg sladkorja	b
Rezine so neenakomerne oz. grude v kruhu	Kruh se ni ohladil (para ni izparela)	j
Sledi moke na skorji	Moko ob straneh ni dobro mešana v fazi gnetenja.	g/i

- a) Pravilno odmerite sestavine.
- b) Prilagodite doze sestavin in preverite, če ste dodali vse sestavine.
- c) Uporabite drugo tekočino ali pustite, da se ohladi na sobno temperaturo. Dodajte sestavine navedene v receptu v pravilnem vrstnem redu, naredite majhno luknjo v sredini moke in dodajte zdrobljen kvas ali suhi kvas, pri tem pazite, da kvas ne pride v neposreden stik s tekočino.
- d) Uporabite samo sveže in pravilno hranjene sestavine.
- e) Zmanjšajte skupno količino sestavin, ne uporabljajte več od navedene količine moke. Zmanjšajte količino vseh sestavin za eno tretjino.
- f) Prilagodite količino tekočine. Če uporabljate sestavine, ki vsebujejo bode, količino tekočine morate ustrezno zmanjšati.
- g) V primeru zelo vlažnih vremenskih pogojev, količino vode zmanjšajte za eno do dve žlički.
- h) V primeru toplih vremenskih pogojev, ne uporabljajte funkcijo odloženega zagona. Uporabite hladne tekočine.
- i) Kruh iz posode odstranite takoj po peki in ga pustite, da se ohladi vsaj 15 minut pred rezanjem.
- j) Zmanjšajte količino kvasa oz. količino vseh sestavin za četrtino.
- k) Nikoli ne mažite posode za kruh z mastjo.
- l) Dodajte jedilno žlico pšeničnega glutena oz. sejtana testu.



Okolju prijazno odlaganje

Prispevajte k zaščiti okolja!

Prosimo, spoštujte veljavne predpise: odlagajte odslužene električne naprave na ustrezna zbirna mesta.





VOX
ELECTRONICS

HRV

PEKAČ KRUHA
KORISNIČKE UPUTE
BBM - 4406



Pažljivo pročitajte ove upute prije korištenja i sačuvajte ih za kasniju uporabu

SADRŽAJ

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

UPOZNAJTE VAŠ UREĐAJ

PREDSTAVLJANJE KONTROLNE TABLE

ODRŽAVANJE TOPLINE

MEMORIJA

SOBNA TEMPERATURA

UPOZORENJA NA ZASLONU

PRVA UPORABA

UPORABA PEKAČA KRUHA

SPECIJALNI UVOD

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

UVOD U SASTOJKE KRUHA

MJERENJE SASTOJAKA

VODIČ ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA

EKOLOŠKO ODLAGANJE

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

Prije korištenja ovog uređaja treba ispuniti sljedeće osnovne sigurnosne preduvjete:

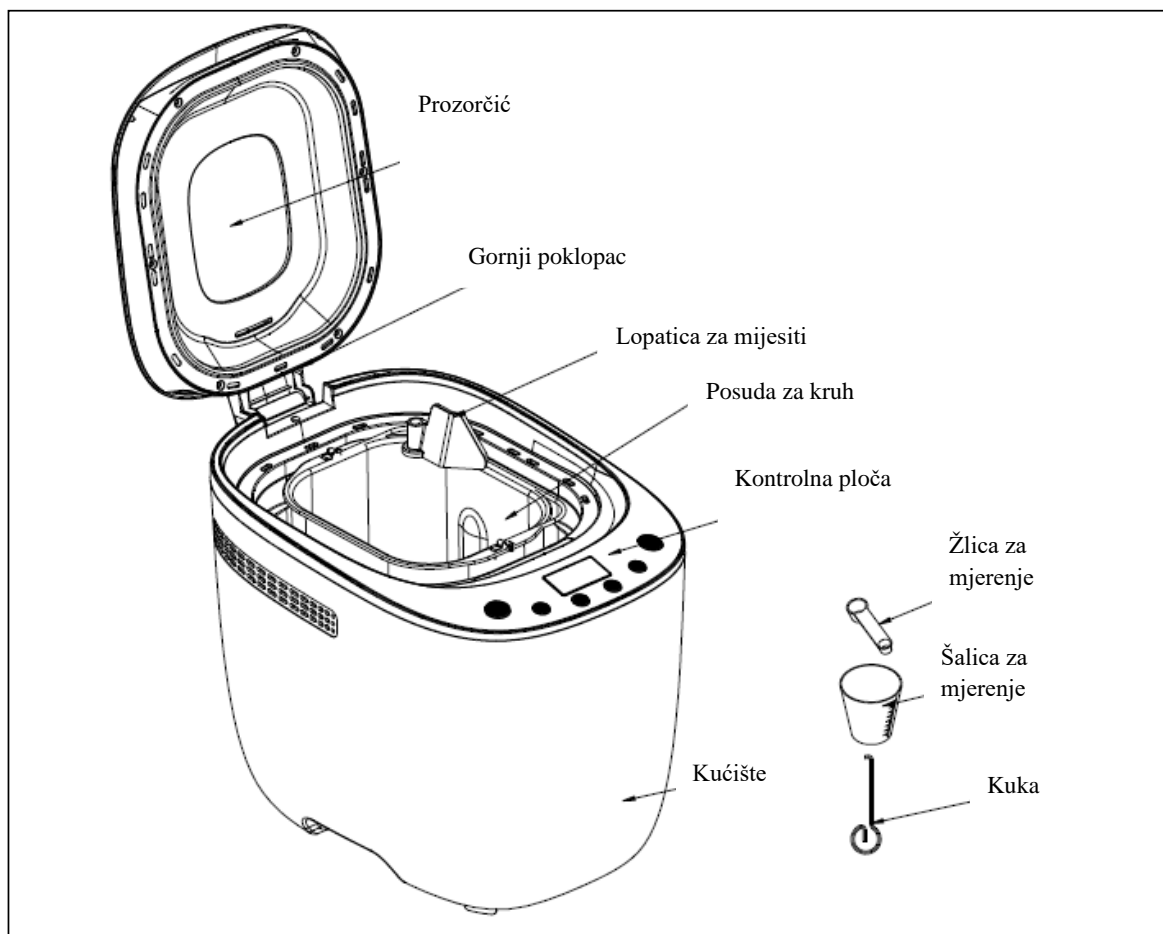
1. PROČITAJTE CIJELE UPUTSTVO

2. Prije uporabe provjerite odgovara li napon strujne utičnice radnom naponu uređaja koji se može naći na natpisnoj tablici pri dnu uređaja.
3. Ne koristite uređaj sa oštećenim kabelom, ukoliko se pokvari ili ako je oštećen na bilo koji način. Kontaktirajte proizvođača ili najbliži ovlašteni servis radi provjere, popravka, ili strujnih i mehaničkih podešavanja.
4. Ne dodirujte vruće površine.
5. Ne uranjajte kabel, utikač, ili sam uređaj u vodu ili druge tekućine kako biste se zaštitili od strujnog udara.
6. Isključite uređaj iz strujne utičnice kada ga ne koristite, prije postavljanja ili uklanjanja dijelova, te prije čišćenja.
7. Ne dopuštajte da strujni kabel visi preko ruba stola, ili bilo kakve vruće površine.
8. Uporaba bilo kakvih dodataka koje nije preporučio ili prodao proizvođač može uzrokovati ozljede.
9. Ne postavljajte uređaj na ili u blizini plinskog ili električnog štednjaka, ili u zagrijanu pećnicu.
10. Ne dodirujte pokretne ili rotirajuće dijelove uređaja tijekom rada.
11. Nikada ne uključujte uređaj ako niste ispravno postavili sastojke u posudu za kruh.
12. Prilikom sklanjanja posude, nikada ne udarajte vrh ili rub posude za kruh, jer je to može oštetiti.
13. U pekač kruha se ne smiju umetati metalna folija ili drugi materijali jer mogu uzrokovati rizik od požara ili kratkog spoja.
14. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca uzrasta od 8 godina i više i osobe s smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako im je pružen nadzor ili upute u vezi sa uporabom uređaja na siguran način i razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati sa uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
15. Čuvajte uređaj i kabel van dohvata djece mlađe od 8 godina.
16. Nikada ne pokrivajte uređaj za pečenje kruha ručnikom ili bilo kojim drugim materijalom, jer se toplina i para moraju slobodno emitirati. Postoji opasnost od požara ako je uređaj pokriven ili dolazi u kontakt sa zapaljivim

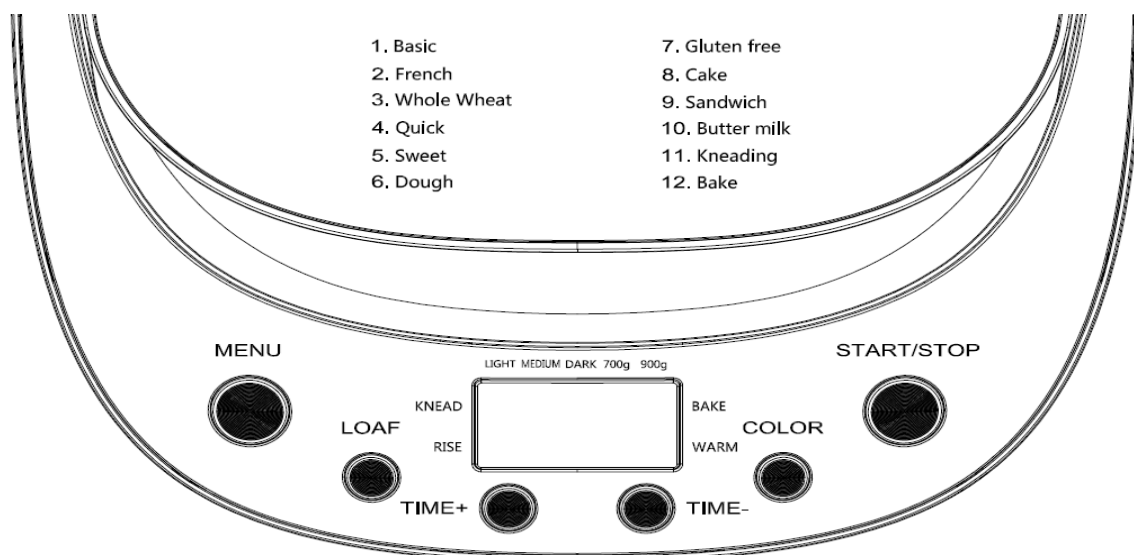
materijalom.

17. Nemojte koristiti uređaj u bilo koju svrhu osim onu za koju je namijenjen.
18. Uređaj uvijek koristite na sigurnim, suvim i ravnim površinama.
19. Ne koristite uređaj na otvorenom prostoru.
20. Ovaj uređaj je ugrađen sa uzemljenim utikačem. Uvjerite se da je zidna utičnica u vašoj kući dobro uzemljena.
21. Uređaj je namijenjen za kućansku uporabu i slične uvjete, kao što su:
 - Kuhinjske prostorije u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - Seoska domaćinstva;
 - Hoteli, moteli i slični tipovi smještaja;
 - Ostali pansioni za izdavanje na bazi noćenja sa doručkom.
22. Nemojte upravljati uređajem pomoću vanjskog tajmera ili sustava za daljinsko upravljanje.
23. Ne koristite uređaj bez posude za kruh koja je postavljena u komoru kako biste izbjegli oštećenje uređaja.

UPOZNAJTE VAŠ PEKAČ KRUHA



PREDSTAVLJANJE KONTROLNE PLOČE



1. Osnovni
2. Francuski
3. Cijelo zrno
4. Brzi
5. Sladak
6. Tijesto
7. Bezglutenski
8. Torta
9. Sendvič
10. Puterica
11. Miješenje
12. Pečenje

NAKON UKLJUČIVANJA

Čim se uređaj uključi u utičnicu, oglašava se zvučni signal i na zaslonu se nakon kratkog vremena pojavljuje "13:00". Dvije točke između "3" i "10" ne trepere stalno. Strjelica pokazuje na 900g i **MEDIUM**. To je osnovna postavka.

START/STOP

Za pokretanje programa, jednom pritisnite tipku "START / STOP". Čuje se kratak zvučni signal i dvotočka na LCD zaslonu počinje bljeskati te će program započeti. Ni jedna druga tipka nije aktivna, osim tipke **START / STOP** nakon što program započne. To pomaže u spriječavanju nenamjernih prekida rada programa. Da biste zaustavili program, držite pritisnutu tipku **START / STOP** oko 2 sekunde, oglasit će se zvučni signal, radno svjetlo će se ugasiti, što znači da je program isključen.

Funkcija pauze - PAUSE

Nakon uključivanja, da biste prekinuli program u bilo kojem trenutku, možete jednom pritisnuti tipku **START / STOP**, rad će biti pauziran, ali podešavanje ostaje memorisano i radno vrijeme će bljeskati na LCD zaslonu. Pritisnite ponovo tipku **START / STOP** da nastavite program, ili se program sam nastavlja za 10 minuta bez pritiskanja tipke.

IZBORNİK

Tipka izbornik se koristi za podešavanje različitih programa. Svaki put kada pritisnete tipku (praćeno kratkim zvučnim signalom) program će se mijenjati. Neprekidnim pritiskanjem tipke, 12 izbornika se ciklično prikazuju na LCD zaslonu. Izaberite željeni program. Funkcije 12 izbornika objašnjene su u nastavku.

1. **Osnovni - Basic:** miješanje, dizanje i pečenje običnog kruha. Dodavanjem različitih sastojaka mijenja se okus.
2. **Francuski - French:** miješanje, dizanje i pečenje uz dulje vrijeme dizanja. Kruh pečen po ovom programu obično ima hruskaviju koricu i lakšu strukturu.
3. **Cijelo zrno - Whole wheat:** miješanje, dizanje i pečenje kruha od nemljevene pšenice. Ne preporučuje se uporaba funkcije odgode početka rada, jer to može proizvesti loše rezultate.
4. **Brzi - Quick:** miješanje, dizanje i pečenje vekne sa sodom ili praškom za pecivo. Kruh pečen po ovom programu obično je manji i ima gušću teksturu.
5. **Sladak - Sweet:** miješanje, dizanje i pečenje slatkog kruha. Možete dodavati sastojke radi okusa.
6. **Tijesto - Dough:** miješanje i dizanje, ali bez pečenja. Sklonite sirovo tijesto i uobličite ga u rolne, podloge za picu, kiflice i slično.
7. **Bezglutenski - Gluten free:** miješanje, dizanje i pečenje bezglutenskog hljeba. Možete dodavati sastojke radi okusa.
8. **Torta- Cake:** miješanje, dizanje i pečenje. Nadizanje tijesta bez sode i praška za pecivo.
9. **Sendvič - Sandwich:** miješanje, dizanje i pečenje kruha meke teksture sa hruskavom koricom- idealan za pravljenje sendviča.
10. **Puterica - Buttermilk:** za hljeb koji se pravi od putera i jogurta.
11. **Miješenje - Kneading:** miješanje brašna.
12. **Pečenje - Bake:** samo pečenje, bez miješanja i dizanja. Koristi se i za produženo vrijeme pečenja na određenim izabranim postavkama.

BOJA - COLOR

Pritiskom na tipku COLOR možete birati opcije: SVIJETLA, SREDNJA ili TAMNA boja kore. Pritisnite ovu tipku za odabir željene boje. Ovu tipku nije moguće koristiti za programe Tijesto i Miješanje.

VELIČINA ŠTRUCE

Pritisnite ovu tipku za odabir veličine štruce kruha. Imajte na umu da ukupno vrijeme rada može varirati ovisno o veličini štruce. Ova tipka se ne može koristiti za programe Brzo, Tijesto, Torta, Miješanje i Pečenje.

Funkcija odgode početka rada - DELAY function

Ukoliko ne želite odmah da uključite uređaj, podesite vrijeme odgode pomoću ove tipke.

Prije nego što pritisnete tipku TIME, odredite kada želite da kruh bude spreman. Imajte na umu da vrijeme odgode uključuje i vrijeme pečenja vašeg izabranog programa. Drugim riječima, po završetku funkcije dogode, može se servirati vrući kruh.

Prvo treba odabrati program i boju kruha, te zatim svakim pritiskom na tipku "TIME" produžavate vrijeme odgode za 10 minuta. Maksimalno vrijeme odgode je 13 sati.

Primjer: Sada je 20:30, te biste željeli pečen kruh u 7.00 ujutru sljedećeg dana- to jest za 10 sati i 30 minuta. Izaberite program za boju i veličinu štruce, te zatim pritisnite "+" tipku da biste dodavali vrijeme sve dok se na LCD zaslonu ne pojavi 10:30. Nakon toga pritisnite tipku **STOP/START**, čime aktivirate program odgode. Točka na LCD zaslonu bljeska, a odbrojavnje na LCD zaslonu vam pokazuje preostalo vrijeme. Svježi kruh će biti spreman za vas u 7:00 ujutro. Ako ne želite izvaditi kruh odmah, počinje funkcija održavanja topline u trajanju od 60 minuta.

Napomena: 1. Ova tipka se ne može koristiti kod programa Pečenje.

2. Nemojte koristiti funkciju odgode za lako kvarljive sastojke poput jaja, svježeg mlijeka, voća, luka i dr.

ODRŽAVANJE TOPLINE - KEEP WARM

Kruh se može automatski odžavati toplim 60 minuta nakon pečenja. Ako poželite izvaditi kruh, isključite program tipkom START / STOP.

MEMORIJA

Ako se napajanje prekine tijekom procesa pečenja kruha, proces pravljenja kruha će se automatski nastaviti nakon 10 minuta, čak i bez pritiska tipke START / STOP. Ukoliko vrijeme prekida traje dulje od 10 minuta, memorija ne može biti zadržana i uređaj za pečenje kruha se mora ponovno pokrenuti. Ako je tijesto još uvijek u fazi miješenja kada je napajanje prekinuto, možete pritisnuti tipku „START/ STOP“ da biste nastavili program od početka.

SOBNA TEMPERATURA - ROOM TEMPERATUE

Uređaj može dobro da radi u širokom temperaturnom rasponu, ali može postojati razlika u veličini štruce između vrlo toplih i vrlo hladnih soba. Preporučamo sobnu

temperaturu u rasponu između 15 °C i 34 °C.

UPOZORENJA NA ZASLONU

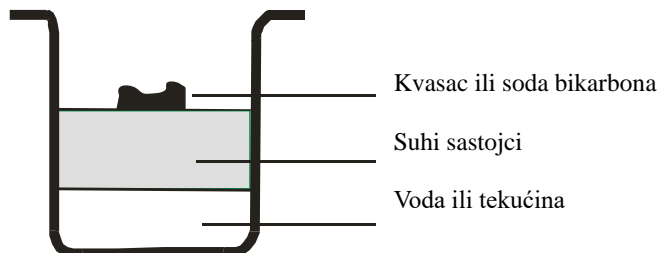
1. Ako se na zaslonu prikazuje „**H HH**“ nakon pokretanja programa, temperatura unutra je i dalje previsoka (praćeno sa 5 zvučnih signala). Tada se program mora zaustaviti. Otvorite poklopac i pustite da se uređaj ohladi 10 do 20 minuta.
2. Ako se na zaslonu prikazuje „**L LL**“, nakon pritiska tipke START / STOP (osim programa BAKE - Pečenje), znači da je temperatura u unutrašnjosti preniska (praćeno sa 5 zvučnih signala), zaustavite zvuk pritiskom na tipku START / STOP, otvorite poklopac i ostavite uređaj da se odmara 10 do 20 minuta da se vrati na sobnu temperaturu.
3. Ako se na zaslonu prikazuje „**E rr**“ nakon što ste pritisnuli tipku START / STOP, senzor temperature je diskonektovan i molimo vas da ovlašteni serviser pregleda uređaj.

PRVA UPORABA

1. Provjerite jesu li svi dijelovi i dodaci potpuni i bez oštećenja.
2. Očistite sve dijelove u skladu sa dijelom uputa “Čišćenje i održavanje”
3. Podesite uređaj na funkciju pečenja i ostavite ga da radi prazan oko 10 minuta. Nakon što se uređaj ohladi, ponovo ga očistite.
4. Dobro osušite i sastavite sve dijelove i uređaj je spreman za uporabu.

UPORABA PEKAČA KRUHA

1. Stavite posudu za kruh u njen položaj, okrenite je u smjeru kazaljke na satu dok se ne čuje klik za pravu poziciju. Fiksirajte lopaticu za miješanje na osovinu. Preporučljivo je da prije postavljanja lopatice za miješanje popunite rupe margarinom otpornim na toplinu. Time sprječavate ljepljenje tijesta za lopaticu i olakšavate vađenje lopatice iz kruha.
 2. Stavite sastojke u posudu za kruh. Molimo da se pridržavate redoslijeda koji je naveden u receptu. Obično treba prvo staviti vodu ili tekućinu, zatim dodati šećer, sol i brašno, a kvasac ili prašak za pecivo uvijek dodajte kao zadnji sastojak.
- Napomena: maksimalne količine brašna i kvasca koristiti u skladu sa receptom.



NAPOMENA: Maksimalne količine brašna, odnosno kvasca su 490g, odnosno 6g.

3. Napravite prstima malu rupu na jednoj strani brašna. Stavite kvasac u rupu, vodite računa da tekući sastojci ili sol ne dođu u dodir sa kvascem. Polako zatvorite poklopac.
4. Pažljivo zatvorite poklopac i uključite uređaj u utičnicu.
5. Pritiskajte tipku izbornika **MENU** dok ne odaberete željeni program.
6. Pritisnite tipku za boju **COLOR** radi odabira boje kore kruha.

7. Pritisnite tipku za veličinu štruce **LOAF SIZE** radi odabira željene veličine štruce kruha.
8. Postavite odgodu početka rada pritiskom na tipku za vrijeme **TIME**. Preskočite ovo, ukoliko želite da uređaj odmah počne sa radom.
9. Pritisnite tipku **START/ STOP** da započne rad uređaja i lampica za rad se uključuje.
10. Za Osnovni, Francuski, Cijelo zрно, Sladak, Bezglutenski, Sendvič i Maslac program, tijekom rada oglasit će se 10 zvučnih signala. Time se od vas zahtjeva da dodate sastojke. Otvorite poklopac i stavite sastojke unutra. Moguće je da će para tijekom pečenja izlaziti kroz proreze za ventilaciju na poklopcu. To je normalno.
11. Po završetku procesa rada oglašiće se 10 zvučnih signala i lampica za rad će se isključiti. Možete držati tipku **START/STOP** pritisnutim otprilike 2 sekunde da biste zaustavili proces i izvadili kruh. Otvorite poklopac koristeći kuhinjske rukavice, čvrsto uhvatite ručicu posude za kruh. Okrenite posudu u smjeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu i lagano povucite posudu naviše i izvadite je iz uređaja.
12. Za odvajanje kruha od strana posude za kruh koristite neljepljivu lopaticu.
OPREZ : Posuda za kruh i kruh mogu biti vrlo vrući! Uvijek rukujte pažljivo i koristite rukavice.
13. Posudu za kruh preokrenite na čistu radnu površinu i lagano je protresite da bi kruh ispao na rešetku.
14. Izvadite kruh pažljivo iz posude i sačekajte da se ohladi 20 minuta prije rezanja.
15. Ako ste van prostorije ili na kraju rada niste pritisnuli tipku **START / STOP**, kruh će se automatski zagrijavati 1 sat, a ako želite izvaditi kruh, isključite program pritiskom na tipku **START/STOP**.
16. Kada uređaj nije u uporabi ili nakon što završi sa radom, isključite kabel za napajanje.
OPREZ : Prije rezanja štruce, upotrebite kuku kako biste uklonili lopaticu za miješanje koja je sakrivena na dnu štruce. Nikada nemojte rukom uklanjati lopaticu za miješanje zato što je štruca vruća.

SPECIJALNI UVOD

Za Brzi kruh

Brzi kruh se spravlja s praškom za pecivo i sodom koji se aktiviraju vlagom i toplinom. Za savršeni brzi kruh predlaže se da se sve tekućine stave na dno posude za kruh, a suhi sastojci na vrh. Tijekom početnog miješanja, tijesto i suhi sastojci mogu se nakupiti u kutovima posude i možda je potrebno pomoći uređaju u miješanju, kako se ne bi stvarale grudice brašna. U takvim slučajevima, koristite gumenu lopaticu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Isključite uređaj iz utičnice i dozvolite da se ohladi prije čišćenja.

1. **Posuda za kruh:** Obrišite vlažnom krpom unutrašnju i vanjsku stranu posude. Kako ne biste oštetili zaštitni premaz, nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva. Posuda mora biti sasvim osušena prije postavljanja.
2. **Lopatica za miješanje:** Ukoliko je teško pomjeriti lopaticu za miješanje sa osovine, napunite posudu toplom vodom i pustite da odstoji oko 30 minuta. Poslije toga će biti lako skloniti lopaticu za miješanje i možete je oprati. Obrišite lopaticu vlažnom krpom. Imajte na umu da se posuda za kruh, lopatica za miješanje i posuda za sastojke mogu prati u perilici posuđa.
3. **Poklopac i prozorčić:** Poklopac možete iznutra i izvana očistiti vlažnom krpom.
4. **Kućište:** Vanjsku površinu kućišta nježno obrišite vlažnom krpom. Nemojte

koristiti abrazivna sredstva za čišćenje kako ne biste uništili visoki sjaj površine. Nikada nemojte uranjati kućište u vodu da biste ga očistili.

5. Prije nego pohranite pekač kruha, provjerite da li je potpuno ohlađen, čist i osušen. Stavite kašičicu i lopaticu za miješanje u posudu za kruh i zatvorite poklopac.

UVOD U SASTOJKE KRUHA

1. Krušno brašno

Krušno brašno sadrži visok udio glutena (tako da se može nazvati i visoko-glutensko brašno koje sadrži puno proteina). Ima dobru elastičnost i nakon podizanja, kruh može zadržati svoju veličinu. Kako je sadržaj glutena veći nego u običnom brašnu, koristi se za proizvodnju kruha velikih dimenzija sa puno vlakana. Krušno brašno je najvažniji sastojak u proizvodnji kruha.

2. Obično brašno

Brašno koje ne sadrži prašak za pecivo, primjenjuje se za izradu ekspresnog kruha.

3. Pšenično brašno od cijelog zrna

Pšenično brašno od cijelog zrna je cijelo zrno. Sadrži pšeničnu ovojnicu i gluten.

Pšenično brašno od cijelog zrna je teže i hranljivije od običnog brašna. Kruh spravljen od pšeničnog brašna cijelog zrna je obično mali. Mnogi recepti kombiniraju brašno od cijelog zrna i krušno brašno kako bi postigli najbolji rezultat.

4. Crno pšenično brašno

Crno pšenično brašno, također zvano "grubo brašno", je vrsta visoko vlaknastog brašna i slično je brašnu od cijelog zrna pšenice. Da bi se postigla veća veličina nakon dizanja, ono se mora koristiti u kombinaciji sa velikom količinom krušnog brašna.

5. Samopodižuće brašno

Vrsta brašna koje sadrži prašak za pecivo i ima specijalnu namijenu u pravljenju torti.

6. Kukuruzno i zobeno brašno

Kukuruzno brašno i zobeno brašno su brašna od cijelog zrna kukuruza i zobi. Oni su dodatni sastojci u pripremanju grubog kruha i koriste se za pojačavanje okusa i teksture hkruhajeba.

7. Šećer

Šećer je važan sastojak koji povećava slatki okus i boju kruha. Također se smatra neophodnim za kvasac. Uglavnom se koristi bijeli šećer. Smeđi šećer, šećer u prahu ili pamučni šećer mogu se dodati ukoliko je to potrebno.

8. Kvasac

Nakon procesa vrenja, kvasac stvara ugljični dioksid. Ugljični dioksid širi i omekšava kruh. Za brzo vrenje kvasca i stvaranje ugljičnog dioksida neophodni su šećer i brašno.

1 žličica suhog kvasca = 3/4 žličice instant kvasca

1.5 žličica suhog kvasca = 1 žličice instant kvasca

2 žličice suhog kvasca = 1.5 žličice instant kvasca

Kvasac morate čuvati u hladnjaku, jer se gljivice u njemu ubijaju na visokoj temperaturi.

Prije uporabe provjerite datum proizvodnje i vijek trajanja vašeg kvasca. Vratite kvasac u hladnjak što je prije moguće nakon svake uporabe. Loše dizanje kruha se obično dešava zbog lošeg kvasca.

Na dolje opisan način možete provjeriti da li je vaš kvasac svjež i aktivan:

(1) Sipajte 1/2 šalice tople vode (45-50°C) u šalicu za mjerenje.

(2) Stavite 1 žličicu bijelog šećera u šalicu i promiješajte, a zatim dodajte 2 žličice kvasca preko vode.

(3) Stavite šalicu za mjerenje na toplo mjesto otprilike 10 minuta. Ne miješajte vodu.

(4) Pjena će se podići do vrha čaše. Ukoliko se to ne desi, kvasac nije dobar ili nije aktivan.

9. Sol

Sol je nužna za poboljšanje okusa kruha i kore kruha. Međutim, sol može također spriječiti rast kvasca. Nikad ne koristite previše soli u receptu. Kruh je veći ako nema soli.

10. Jaja

Jaja poboljšavaju teksturu kruha, čine ga hranljivijim i većim. Jaja se moraju koristiti bez ljuske i dobro se promiješati.

11. Mast, maslac i biljno ulje

Mast čini kruh mekšim i prioduljuje mu vijek trajanja. Maslac treba otopiti ili usitniti prije uporabe.

12. Prašak za pecivo

Prašak za pecivo se koristi za podizanje kruha i torti. Njemu ne treba vrijeme za podizanje i može proizvesti zrak, a zrak kemijskim principom formira mjehuriće za omekšavanje teksture kruha.

13. Soda

Ona je slična prašku za pecivo. Može se koristiti i u kombinaciji sa praškom za pecivo.

14. Voda i druge tekućine

Voda je osnovni sastojak u proizvodnji kruha. Temperatura vode između 20°C i 25°C je

najbolja za uporabu. Voda se može zamijeniti svježim mlijekom ili vodom pomiješanom sa 2% mlijeka u prahu, što poboljšava okus kruha i boju kore kruha. U nekim receptima je potreban sok u cilju poboljšavanja okusa kruha, npr. jabučni sok, narančin sok, sok limuna i slično.

MJERENJE SASTOJAKA

Jedan od važnih koraka za spravljanje dobrog kruha je odgovarajuća količina sastojaka.

Uvijek koristite mjerne šalice ili mjerne žlice kako biste dobili točnu količinu, kako biste izbjegli loše rezultate u pripremi kruha.

1. Mjerenje tekućih sastojaka

Vodu, svježe mlijeko ili otopinu mlijeka u prahu treba mjeriti mjernim šalicama. Gledajući vodoravno, provjerite razinu mjerne šalice. Kada mjerite ulje ili druge sastojke, pažljivo očistite mjernu šalicu od drugih sastojaka.

2. Mjerenje suhih sastojaka

Mjerenje suhih sastojaka se mora uraditi tako što ćete lagano ubaciti sastojke u mjernu šalicu, a kada je sasvim napunite, nožem poravnajte sastojak. Veća količina suhog sastojka može utjecati na krajnji rezultat recepta. Prilikom mjerenja malih količina suhih sastojaka mora se koristiti mjerna žlica. Prilikom mjerenja, površinu u žlici morate izravnjati, ne smije biti nagomilana, jer ova mala razlika može pokvariti ravnotežu recepta.

3. Redoslijed dodavanja

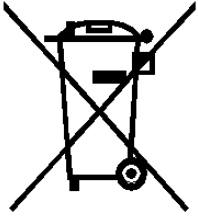
Redoslijed dodavanja sastojaka bi se trebalo pridržavati i općenito, redoslijed je sljedeći: tekućina, jaja, sol, mlijeko u prahu itd. Prilikom dodavanja sastojaka, brašno ne bi trebalo biti potpuno namočeno tekućinom. Kvasac treba stavljati samo na suho brašno. Kvasac ne smije dodirivati sol. Kada funkciju odgode koristite za dulje vremensko razdoblje, nikada ne dodajte kvarljive sastojke poput jaja i voća.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

	Problem	Uzrok	Rješenje
Pitanja & Odgovori u vezi sa pekačem hljeba	Dim izlazi iz odjeljka za pečenje ili iz ventilacionih otvora	Sastojci se lijepe na odjeljku za pečenje ili na spoljnoj strani posude.	Isključite utikač iz utičnice i očistite vanjsku stranu posude ili odjeljka za pečenje
	Kruh se spušta po sredini, a na dnu je vlažan	Kruh ostaje predugo u posudi nakon pečenja i zagrijavanja	Izvadite kruh iz posude za pečenje prije nego što se funkcija zagrijavanja završi
	Teško je izvaditi kruh iz posude za pečenje	Dno štruce je zaljepljeno za lopaticu za miješanje	Očistite lopaticu za miješanje i osovine nakon pečenja. Ako je potrebno, napunite posudu za pečenje toplom vodom da odstoji 30 minuta, a zatim se lopatica za miješanje može lako ukloniti i očistiti.
	Sastojci se ne miješaju ili kruh nije dobro ispečen	Pogrešno podešen program	Provjerite odabrani izbornik i ostala podešavanja
		Tipka START/STOP je pritisnuta za vrijeme rada uređaja	Nemojte koristiti sastojke i započnite proces ponovno.
		Poklopac se otvorio nekoliko puta dok je uređaj radio	Nikada ne otvarajte poklopac često, osim kad je to potrebno zbog dodavanja sastojaka. Pobrinite se da dobro zatvorite poklopac nakon otvaranja
		Došlo je do dugog nestanka struje dok je uređaj radio	Nemojte koristiti sastojke i započnite proces ponovno.
		Rotiranje lopatice za miješanje je blokirano	Provjerite je li lopatica za miješanje blokirana zrnima ili sličnim. Izvucite posudu za pečenje i provjerite da li se lopatica okreće. Ako to nije slučaj, pošaljite uređaj korisničkoj službi.
Uređaj ne počinje sa radom. Na zaslonu se prikazuje HHH	Uređaj je i dalje vruć nakon prijetnog procesa pečenja	Izvadite utikač iz utičnice, izvadite posudu za pečenje i ostavite je da se hladi na sobnoj temperaturi, a zatim uključite uređaj u utičnicu i ponovno ga pustite u rad.	
Greške u receptu	Kruh se diže previše brzo	Previše kvasca, previše brašna, nedovoljno soli	a/b
		Ili nekoliko od ovih uzroka	
	Kruh se uopće ne diže ili se nedovoljno diže	Nema uopće kvasca ili ga ima premalo	a/b
		Stari ili ustajao kvasac	e
		Tekućina je previše topla	c
		Kvasac je došao u dodir sa tekućinom	d
		Pogrešan tip brašna ili ustajalo brašno	e
Previše ili nedovoljno tekućine	a/b/g		
Nedovoljno šećera	a/b		

Tijesto se diže previše i prelijeva se preko posude za pečenje	Ako je voda previše meka, kvasac više fermentira	f
	Previše mlijeka utiče na fermentaciju kvasca	c
Kruh se spušta u sredini	Količina tijesta je veća od posude i kruh se spušta naniže	a/f
	Fermentacija je prekratka ili prebrza zbog prekomjerne temperature vode ili odjeljka za pečenje ili prekomjerne vlažnosti	c/h/i
Teška, grudasta struktura	Previše brašna ili nedovoljno tekućine	a/b/g
	Nedovoljno kvasca ili šećera	a/b
	Previše voća, integralnog brašna ili nekog od ostalih sastojaka	B
	Staro ili ustajalo brašno, tople tekućine čine da se tijesto prebrzo dignu i štruga padne prije pečenja	e
	Nema soli ili je nedovoljno šećera	
	Previše tekućine	
Kruh nije ispečen u sredini	Previše ili nedovoljno tekućine	a/b/g
	Previše vlažnosti	h
	Recept sa vlažnim sastojcima, kao što je jogurt	g
Otvorena ili gruba struktura ili previše rupa	Previše vode	g
	Nema soli	b
	Velika vlažnost, pretopla voda	h/i
	Previše tekućine	c
Nepečeno spolja, gljivastog izgleda	Kruh je preveliki za posudu	a/f
	Previše brašna, naročito bijelog brašna	f
	Previše kvasca ili nedovoljno soli	a/b
	Previše šećera	a/b
	Slatki sastojci pored šećera	b
Kriške su neravne ili imaju grudice u sredini	Kruh nije dovoljno ohlađen (još uvijek ima pare)	j
Naslage brašna na kori kruha	Brašno po stranama posude za pečenje nije dobro izmiješano	g/i

- Pravilno izmjerite sastojke.
- Prilagodite količine sastojaka i provjerite da li su dodani svi sastojci.
- Koristite drugu tekućinu ili je ostavite da se hladi na sobnoj temperaturi. Dodajte sastojke navedene u receptu pravim redoslijedom, napravite malu rupu u sredini brašna i stavite izmrvljeni kvasac ili suhi kvasac, izbjegavajte da kvasac i tekućina dođu u izravni kontakt.
- Koristite samo svježe i pravilno skladištene sastojke.
- Smanjite ukupnu količinu sastojaka, ne upotrebljavajte više od navedene količine brašna. Sve sastojke smanjite za 1/3.
- Korigujte količinu tekućine. Ukoliko se koriste sastojci koji sadrže vodu, doza tekućine koja se dodaje mora se pravilno smanjiti.
- U slučaju vlažnog vremena uklonite 1-2 žlice vode iz smjese.
- U slučaju toplog vremena ne koristite funkciju tajminga. Koristite hladne tekućine.
- Izvadite kruh iz posude odmah nakon pečenja i ostavite ga da se hladi na rešetki najmanje 15 minuta prije nego što ga isijecete.
- Smanjite količinu kvasca ili svih sastojaka za 1/4.
- Nikada ne podmazujte posudu!
- U tijesto dodajte kašiku pšeničnog glutena.



Ekološko odlaganje

Možete pomoći zaštititi okoliša!

Molimo vas da poštujuete lokalne propise:
predajte neispravnu električnu opremu
odgovarajućem centru za odlaganje otpada.





VOX
ELECTRONICS

BIH

MNE

PEKAČ HLJEBA
KORISNIČKO UPUTSTVO
BBM - 4406



Pažljivo pročitajte ovo uputstvo prije korišćenja i sačuvajte ga
za kasniju upotrebu

SADRŽAJ

VAŽNA BEZBJEDNOSNA UPUTSTVA

UPOZNAJTE VAŠ UREĐAJ

PREDSTAVLJANJE KONTROLNE TABLE

ODRŽAVANJE TOPLOTE

MEMORIJA

SOBNA TEMPERATURA

UPOZORENJA NA EKCRANU

PRVA UPOTREBA

UPOTREBA PEKAČA HLJEBA

SPECIJALNI UVOD

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

UVOD U SASTOJKE HLJEBA

MJERENJE SASTOJAKA

VODIČ ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA

EKOLOŠKO ODLAGANJE

VAŽNA BEZBJEDNOSNA UPUTSTVA

Prije korišćenja ovog uređaja treba ispuniti sljedeće osnovne bezbjednosne preduslove:

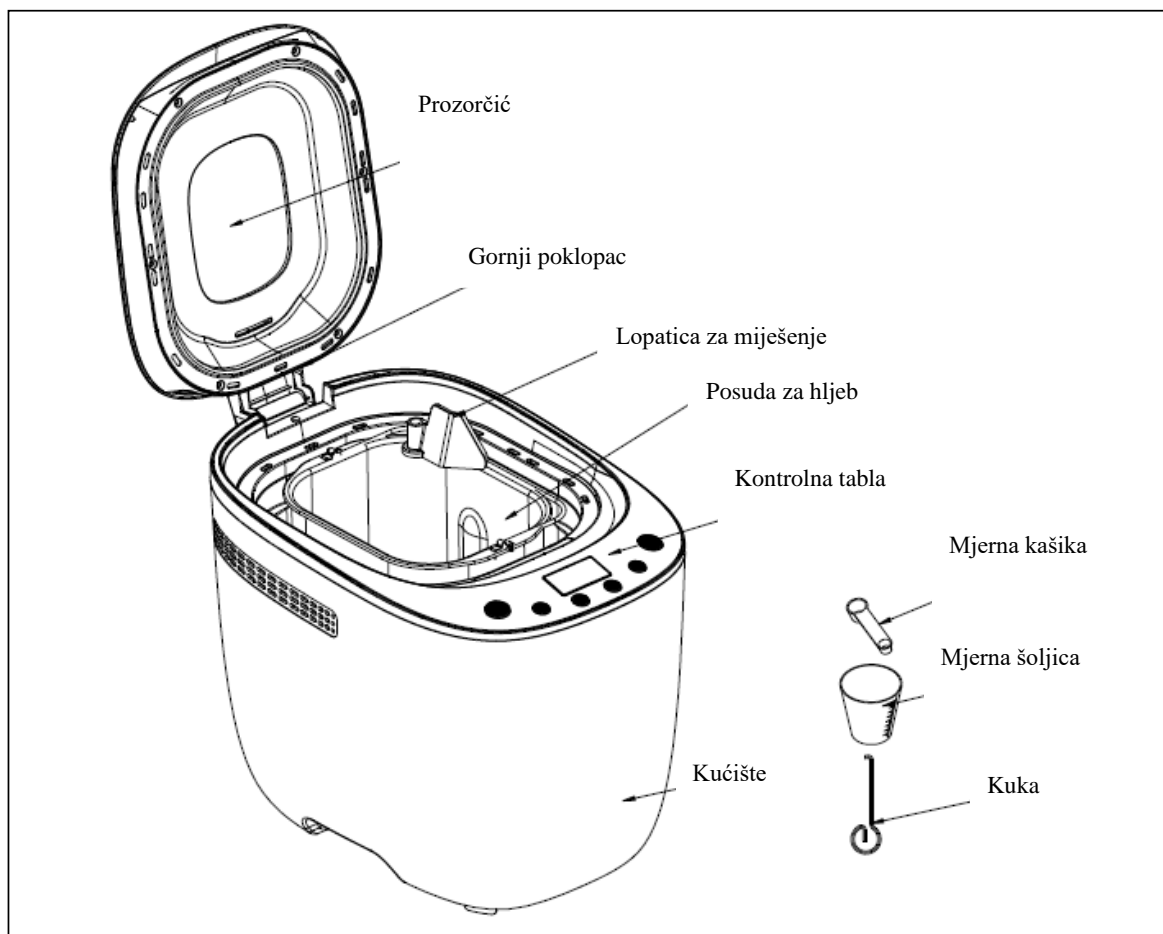
1. PROČITAJTE CIJELO UPUTSTVO

2. Prije upotrebe provjerite da li napon u zidnoj utičnici odgovara naponu uređaja koji se može naći na natpisnoj tablici pri dnu uređaja.
3. Ne koristite uređaj sa oštećenim kablom, nakon kvara ili ako je oštećen na bilo koji način. Kontaktirajte proizvođača ili najbliži ovlašćeni servis radi provjere, popravke, ili električnih i mehaničkih podešavanja.
4. Ne dodirujte vruće površine.
5. Ne potapajte kabl, utikač, ili kućište u vodu ili druge tečnosti kako biste izbjegli opasnost od strujnog udara.
6. Isključite uređaj iz utičnice kada ga ne koristite, kao i prije stavljanja ili skidanja dijelova i prije čišćenja.
7. Ne ostavljajte kabl aparata da visi sa ivice stola, ili bilo kakve vruće površine.
8. Upotreba bilo kakvih dodataka koji nisu preporučeni ili prodani od strane proizvođača može prouzrokovati povrede.
9. Ne stavljajte uređaj na ili u blizini plinskog ili električnog šporeta, ili u zagrijanu rernu.
10. Ne dodirujte pokretne ili okretne dijelove uređaja tokom rada.
11. Uređaj nikada ne uključujte bez pravilno postavljene posude za hljeb napunjene sastojcima.
12. Prilikom sklanjanja posude, nemojte udarati posudu za hljeb po vrhu ili u ivicu kako ne biste oštetili posudu za hljeb.
13. Metalne folije ili drugi materijali ne smiju se ubacivati u aparat zbog rizika od požara ili kratkog spoja.
14. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca uzrasta od 8 godina i više i osobe s smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako im je pružen nadzor ili uputstva u vezi sa upotrebom uređaja na siguran način i razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati sa uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
15. Čuvajte uređaj i kabl van domašaja djece mlađe od 8 godina.
16. Nikada ne pokrivajte uređaj za pečenje hljeba peškirom ili bilo kojim drugim materijalom, jer toplota i para moraju slobodno da se emituju. Postoji opasnost od požara ako je uređaj pokriven ili dolazi u kontakt sa zapaljivim

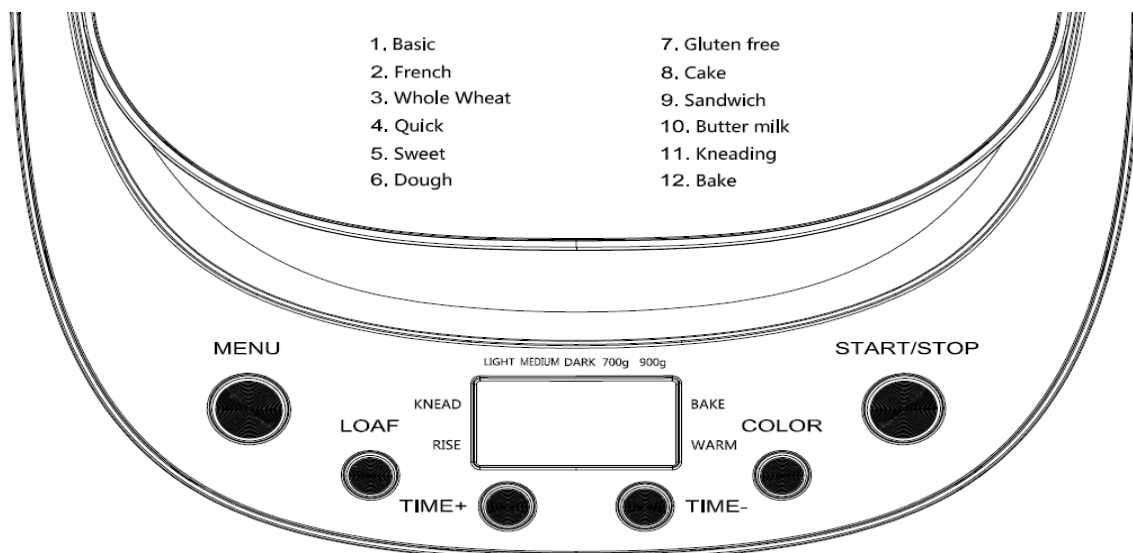
materijalom.

17. Nemojte koristiti uređaj u bilo koju svrhu osim onu za koju je namijenjen.
18. Uređaj uvijek koristite na sigurnim, suvim i ravnim površinama.
19. Ne koristite uređaj na otvorenom prostoru.
20. Ovaj uređaj je ugrađen sa uzemljenim utikačem. Uvjerite se da je zidna utičnica u vašoj kući dobro uzemljena.
21. Uređaj je namijenjen za kućnu upotrebu i slične uslove, kao što su:
 - Kuhinjske prostorije u trgovinama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
 - Seoska domaćinstva;
 - Hoteli, moteli i slični tipovi smještaja;
 - Ostali pansioni za izdavanje na bazi noćenja sa doručkom.
22. Nemojte upravljati uređajem pomoću spoljnog tajmera ili sistema za daljinsko upravljanje.
23. Ne koristite aparat bez posude za hljeb koja je stavljena u komoru kako biste izbjegli oštećenje aparata.

UPOZNAJTE VAŠ PEKAČ HLJEBA



PREDSTAVLJANJE KONTROLNE TABLE



1. Osnovni
2. Francuski
3. Cijelo zrno
4. Brzi
5. Sladak
6. Tijesto
7. Bezglutenski
8. Torta
9. Sendvič
10. Puterica
11. Miješenje
12. Pečenje

NAKON UKLJUČIVANJA

Čim se uređaj uključi u utičnicu, oglašava se zvučni signal i na displeju se nakon kratkog vremena pojavljuje "13:00". Dvije tačke između "3" i "10" ne trepere konstantno. Strelica pokazuje na 900g i **MEDIUM**. To je standardno podešavanje.

START/STOP

Da biste pokrenuli program, jednom pritisnite "START / STOP" taster. Čuje se kratak zvučni signal i dvije tačke na LCD ekranu počinju da trepere i program počinje. Ni jedan drugi taster nije aktivan, osim **START / STOP** tastera nakon što program počne. To pomaže u spriječavanju nenamjernih prekida rada programa. Da biste zaustavili program, držite pritisnut taster **START / STOP** oko 2 sekunde, oglašava se zvučni signal, radno svjetlo će se ugasiti, što znači da je program isključen.

Funkcija pauze - PAUSE

Nakon uključivanja, da biste prekinuli program u bilo kom trenutku, možete jednom pritisnuti taster **START / STOP**, rad će biti pauziran, ali podešavanje ostaje memorisano i radno vrijeme će treptati na LCD ekranu. Pritisnite ponovo taster **START / STOP** da biste nastavili program, ili se program sam nastavlja za 10 minuta bez da pritisnete taster.

MENI

Taster meni se koristi za podešavanje različitih programa. Svaki put kada pritisnete taster (praćen kratkim zvučnim signalom) program će se mijenjati. Neprekidnim pritiskanjem tastera, 12 menija se ciklično prikazuju na LCD ekranu. Izaberite željeni program. Funkcije 12 menija objašnjene su u nastavku.

1. **Osnovni - Basic:** miješenje, nadizanje i pečenje običnog hljeba. Dodavanjem različitih sastojaka mijenja se ukus.
2. **Francuski - French:** miješenje, nadizanje i pečenje s dužim vremenom dizanja. Hljev pečen po ovom programu obično ima hrskaviju koricu i mekšu strukturu.
3. **Cijelo zrno - Whole wheat:** miješenje, nadizanje i pečenje hljeba od pšeničnog brašna cijelog zrna. Ne preporučuje se korišćenje funkcije odloženog početka rada, jer to dovodi do loših rezultata.
4. **Brzi - Quick:** miješenje, nadizanje i pečenje vekne sa sodom bikarbonom ili praškom za pecivo. Hljev pečen po ovom programu obično je manji i ima gušću teksturu.
5. **Sladak - Sweet:** miješenje, nadizanje i pečenje slatkog hljeba. Možete dodavati sastojke radi ukusa.
6. **Testo - Dough:** miješenje i nadizanje, ali bez pečenja. Sklonite sirovo tijesto i oblikujte ga u rolne, podloge za picu, kiflice i slično.
7. **Bezglutenski - Gluten free:** miješenje, nadizanje i pečenje bezglutenskog hljeba. Možete dodavati sastojke radi ukusa.
8. **Torta- Cake:** miješenje, nadizanje i pečenje. Nadizanje tijesta bez sode bikarbone i praška za pecivo.
9. **Sendvič - Sandwich:** miješenje, nadizanje i pečenje hljeba meke teksture sa hrskavom koricom- idealan za pravljenje sendviča.
10. **Puterica - Buttermilk:** za hljev koji se pravi od putera i jogurta.
11. **Miješenje - Kneading:** miješenje brašna.
12. **Pečenje - Bake:** samo pečenje, bez miješenja i nadizanja. Koristi se i za produženo vrijeme pečenja na određenim izabranim regulacijama.

BOJA - COLOR

Pritiskom na taster COLOR možete birati opcije: SVIJETLA, SREDNJA ili TAMNA boja kore. Pritisnite ovaj taster da biste izabrali željenu boju. Ovaj taster nije moguće koristiti za programe Tijesto i Miješenje.

VELIČINA VEKNE

Pritisnite ovaj taster da biste izabrali veličinu vekne hljeba. Imajte na umu da ukupno vrijeme rada može varirati u zavisnosti od različite veličine vekni. Ovaj taster se ne može koristiti za programe Brzo, Tijesto, Torta, Miješenje i Pečenje.

Funkcija odloženog početka rada - DELAY function

Ukoliko ne želite odmah da uključite uređaj, podesite vrijeme odlaganja pomoću ovog tastera.

Prije nego što pritisnete taster TIME, odredite kada želite da hljeb bude spreman. Imajte na umu da vrijeme odloženog početka uključuje i vrijeme pečenja vašeg izabranog programa. To jest, po završetku funkcije za odloženi početak rada, može se servirati vrući hljeb.

Prvo morate izabrati program i boju kore, a zatim svakim pritiskom na taster "TIME" produžavate vrijeme odlaganja početka rada za 10 minuta. Maksimalno vrijeme odlaganja početka rada je 13 sati.

Primjer: Sada je 20:30, a vi želite pečen hljeb u 7.00 ujutru narednog dana- to jest za 10 sati i 30 minuta. Izaberite program za boju i veličinu vekne, a zatim pritisnite "+" taster da biste dodavali vrijeme sve dok se na LCD ekranu ne pojavi 10:30. Nakon toga pritisnite taster **STOP/START**, čime aktivirate program odloženog početka rada. Tačka na LCD ekranu treperi, a odbrojavnje na LCD ekranu vam pokazuje preostalo vrijeme. Svježi hljeb će biti spreman za vas u 7:00 ujutro. Ako ne želite da izvadite hljeb odmah, počinje funkcija održavanja toplote u trajanju od 60 minuta.

Napomena: 1. Ovaj taster se ne može koristiti kod programa Pečenje.

2. Nemojte koristiti funkciju odloženog početka rada za lako kvarljive sastojke kao što su jaja, svježe mlijeko, voće, luk i dr.

ODRŽAVANJE TOPLOTE - KEEP WARM

Hljeb se može automatski odžavati toplim 60 minuta nakon pečenja. Ako želite da izvadite hljeb, isključite program pomoću **START / STOP** tastera.

MEMORIJA

Ako se napajanje prekine tokom procesa pečenja hljeba, proces pravljenja hljeba će se nastaviti automatski u roku od 10 minuta, čak i bez pritiska na taster **START / STOP**. Ukoliko vrijeme prekida premašuje 10 minuta, memorija ne može biti zadržana i uređaj za pečenje hljeba mora ponovo da se pokrene. Ako je tijesto još uvijek u fazi miješenja kada je napajanje prekinuto, možete pritisnuti taster „**START/ STOP**“ da biste nastavili program iz početka.

SOBNA TEMPERATURA - ROOM TEMPERATURE

Uređaj može dobro da radi u širokom temperaturnom opsegu, ali može postojati razlika u veličini vekne između veoma toplih i veoma hladnih soba. Predlažemo da sobna

temperatura bude između 15 °C i 34 °C.

UPOZORENJA NA EKRANU

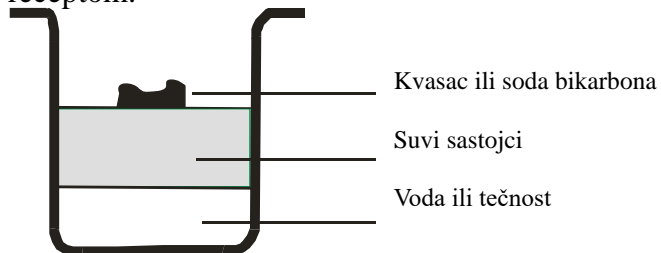
1. Ako se na ekranu prikazuje „**H HH**“ nakon pokretanja programa, temperatura unutra je i dalje previsoka (praćeno sa 5 zvučnih signala). Tada se program mora zaustaviti. Otvorite poklopac i pustite da se uređaj ohladi 10 do 20 minuta.
2. Ako se na ekranu prikazuje „**L LL**“, nakon pritiska na taster START / STOP (osim programa BAKE - Pečenje), znači da je temperatura u unutrašnjosti preniska (praćeno sa 5 zvučnih signala), zaustavite zvuk pritiskom na taster START / STOP, otvorite poklopac i ostavite uređaj da se odmara 10 do 20 minuta da se vrati na sobnu temperaturu.
3. Ako se na ekranu prikazuje „**E rr**“ nakon što ste pritisnuli taster START / STOP, senzor temperature je diskonektovan i molimo vas da ovlašćeni serviser pregleda uređaj.

PRVA UPOTREBA

1. Provjerite da li su svi dijelovi i dodaci potpuni i bez oštećenja.
2. Očistite sve dijelove u skladu sa dijelom uputstva “Čišćenje i održavanje”
3. Podesite uređaj na funkciju pečenja i ostavite ga da radi prazan oko 10 minuta. Nakon što se uređaj ohladi, ponovo ga očistite.
4. Dobro osušite i sastavite sve dijelove i uređaj je spreman za upotrebu.

UPOTREBA PEKAČA HLJEBA

1. Stavite posudu za hljeb u njen položaj, okrenite je u smjeru kazaljke na satu dok se ne čuje klik za pravu poziciju. Fiksirajte lopaticu za miješenje na osovinu. Preporučljivo je da prije postavljanja lopatice za miješenje popunite rupe margarinom otpornim na toplotu. Time sprječavate ljepljenje tijesta za lopaticu i olakšavate vađenje lopatice iz hljeba.
 2. Stavite sastojke u posudu za hljeb. Molimo da se pridržavate redoslijeda koji je naveden u receptu. Obično treba prvo staviti vodu ili tečnost, zatim dodati šećer, so i brašno, a kvasac ili prašak za pecivo uvijek dodajte kao posljednji sastojak.
- Napomena: maksimalne količine brašna i kvasca koje se mogu koristiti u skladu sa receptom.



NAPOMENA: Maksimalne količine brašna, odnosno kvasca su 490g, odnosno 6g.

3. Napravite prstima malu rupu na jednoj strani brašna. Stavite kvasac u rupu, vodite računa da tečni sastojci ili so ne dođu u dodir sa kvascem. Polako zatvorite poklopac.
4. Pažljivo zatvorite poklopac i uključite uređaj u utičnicu.
5. Pritiskajte taster menija **MENU** dok ne izaberete željeni program.
6. Pritisnite taster za boju **COLOR** radi odabira boje kore hljeba.

7. Pritisnite taster za veličinu vekne **LOAF SIZE** radi odabira željene veličine vekne hljeba.
8. Postavite odlaganje početka rada pritiskom na taster za vrijeme **TIME**. Preskočite ovo, ukoliko želite da uređaj odmah počne sa radom.
9. Pritisnite dugme **START/ STOP** da bi počeo rad uređaja i lampica za rad se uključuje.
10. Za Osnovni, Francuski, Cijelo zрно, Sladak, Bezglutenski, Sendvič i Puterica program, tokom rada oglasit će se 10 zvučnih signala. Time se od vas zahtjeva da dodate sastojke. Otvorite poklopac i stavite sastojke unutra. Moguće je da će para tokom pečenja izlaziti kroz proreze za ventilaciju na poklopcu. To je normalno.
11. Po završetku procesa rada oglasit će se 10 zvučnih signala i lampica za rad će se isključiti. Možete držati taster **START/STOP** pritisnutim otprilike 2 sekunde da biste zaustavili proces i izvadili hljeb. Otvorite poklopac koristeći kuhinjske rukavice, čvrsto uhvatite ručicu posude za hljeb. Okrenite posudu u smjeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu i lagano povucite posudu naviše i izvadite je iz uređaja.
12. Za odvajanje hljeba od strana posude za hljeb koristite neljepljivu špatulu.
PAŽNJA: Posuda za hljeb i hljeb mogu biti vrlo vrući! Uvijek rukujte pažljivo i koristite rukavice.
13. Posudu za hljeb okrenite naopako na čistu radnu površinu i lagano je prodrmajte da bi hljeb ispaao na rešetku.
14. Izvadite hljeb pažljivo iz posude i sačekajte da se ohladi 20 minuta prije rezanja.
15. Ako ste van sobe ili na kraju rada niste pritisnuli taster **START / STOP**, hljeb će se automatski zagrijavati 1 sat, a ako želite izvaditi hljeb, isključite program pritiskom na **START/STOP** taster.
16. Kada uređaj nije u upotrebi ili nakon što završi sa radom, isključite kabl za napajanje.
PAŽNJA: Prije rezanja vekne, upotrebite kuku kako biste uklonili lopaticu za miješenje koja je sakrivena na dnu vekne. Nikada nemojte rukom uklanjati lopaticu za miješenje zato što je vekna vruća.

SPECIJALNI UVOD

Za Brzi hljeb

Brzi hljeb se pravi s praškom za pecivo i sodom bikarbonom koji se aktiviraju vlagom i toplotom. Za savršeni brzi hljeb predlaže se da se sve tečnosti stave na dno posude za hljeb, a suvi sastojci na vrh. Tokom početnog miješanja, tijesto i suvi sastojci mogu se nakupiti u uglovima posude i možda će biti potrebno da pomognete uređaju u miješanju, kako se ne bi stvarale grudvice brašna. U takvim slučajevima, koristite gumenu spatulu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Isključite uređaj iz utičnice i dozvolite da se ohladi prije čišćenja.

1. **Posuda za hljeb:** Obrišite vlažnom krpom unutrašnju i spoljašnju stranu posude. Kako ne biste oštetili zaštitni premaz, nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva. Posuda mora biti sasvim osušena prije ugrađivanja.
2. **Lopatica za miješenje:** Ukoliko je teško pomjeriti lopaticu za miješenje sa osovine, napunite posudu toplom vodom i pustite da odstoji oko 30 minuta. Poslije toga će biti lako skloniti lopaticu za miješenje i možete je oprati. Obrišite lopaticu vlažnom krpom. Imajte na umu da se posuda za hljeb, lopatica za miješenje i posuda za sastojke mogu prati u mašini za pranje sudova
3. **Poklopac i prozorčić:** Poklopac možete iznutra i spolja očistiti vlažnom krpom.
4. **Kućište:** Spoljašnju površinu kućišta nježno obrišite vlažnom krpom. Nemojte

koristiti abrazivna sredstva za čišćenje kako ne biste uništili visoki sjaj površine. Nikada nemojte potapati kućište u vodu da biste ga očistili.

5. Prije nego što spakujete aparat za hljeb radi odlaganja, provjerite da li je potpuno ohlađen, čist i osušen. Stavite kašičicu i lopaticu za miješenje u posudu za hljeb i zatvorite poklopac.

UVOD U SASTOJKE HLJEBA

1. Hljebno brašno

Hljebno brašno ima visok sadržaj glutena (tako da se može nazvati i visoko-glutensko brašno koje sadrži puno proteina). Ima dobru elastičnost i nakon podizanja, hljeb može zadržati svoju veličinu. Kako je sadržaj glutena veći nego u običnom brašnu, koristi se za proizvodnju hljeba velikih dimenzija sa puno vlakana. Hljebno brašno je najvažniji sastojak u proizvodnji hljeba.

2. Obično brašno

Brašno koje ne sadrži prašak za pecivo, primjenjuje se za izradu ekspresnog hljeba.

3. Pšenično brašno od cijelog zrna

Pšenično brašno od cijelog zrna je cijelo zrno. Sadrži pšeničnu kožu i gluten. Pšenično brašno od cijelog zrna je teže i hranljivije od običnog brašna. Hljeb od pšeničnog brašna cijelog zrna je obično mali. Mnogi recepti kombinuju brašno od cijelog zrna i hljebno brašno kako bi postigli najbolji rezultat.

4. Crno pšenično brašno

Crno pšenično brašno, koje se naziva i "grubo brašno", je vrsta visoko vlaknastog brašna i slično je brašnu od cijelog zrna pšenice. Da bi se postigla veća veličina nakon podizanja, ono se mora koristiti u kombinaciji sa velikom količinom hljebnog brašna.

5. Samopodižuće brašno

Vrsta brašna koje sadrži prašak za pecivo i ima specijalnu namijenu u pravljenju torti.

6. Kukuruzno i ovseno brašno

Kukuruzno brašno i ovseno brašno su brašna od cijelog zrna kukuruza i ovasa. Oni su dodatni sastojci u pripremanju grubog hljeba i koriste se za pojačavanje ukusa i teksture hljeba.

7. Šećer

Šećer je važan sastojak koji povećava slatki ukus i boju hljeba. Takođe se smatra neophodnim za kvasac. Uglavnom se koristi bijeli šećer. Smeđi šećer, šećer u prahu ili šećerna vuna mogu se dodati ukoliko je to potrebno.

8. Kvasac

Nakon procesa vrenja, kvasac stvara ugljen dioksid. Ugljen dioksid širi i omekšava hljeb. Za brzo vrenje kvasca i stvaranje ugljen dioksida neophodni su šećer i brašno.

1 kašičica suvog kvasca = 3/4 kašičice instant kvasca

1.5 kašičica suvog kvasca = 1 kašičica instant kvasca

2 kašičice suvog kvasca = 1.5 kašičice instant kvasca

Kvasac morate čuvati u frižideru, jer se gljivice u njemu ubijaju na visokoj temperaturi.

Prije upotrebe provjerite datum proizvodnje i rok trajanja vašeg kvasca. Vratite kvasac u frižider što je prije moguće nakon svake upotrebe. Loše podizanje hljeba se obično dešava zbog lošeg kvasca.

Na sljedeći način možete provjeriti da li je vaš kvasac svjež i aktivan:

(1) Sipajte 1/2 šolje tople vode (45-50°C) u mjernu čašu.

(2) Stavite 1 kašičicu bijelog šećera u šolju i promiješajte, a zatim dodajte 2 kašičice kvasca preko vode.

(3) Stavite mjernu posudu na toplo mjesto oko 10 minuta. Nemojte miješati vodu.

(4) Pjena treba naraste do vrha čaše. Ukoliko se to ne desi, kvasac nije dobar ili nije aktivan.

9. So

So je neophodna za poboljšanje ukusa hljeba i kore hljeba. Međutim, so može takođe spriječiti rast kvasca. Nikad ne koristite previše soli u receptu. Hljev je veći ako nema soli.

10. Jaja

Jaja poboljšavaju teksturu hljeba, čine ga hranljivijim i većim. Jaja moraju da se koriste bez ljuske i da se dobro promiješaju

11. Mast, puter i biljno ulje

Mast čini hljev mekšim i produžava mu rok trajanja. Puter treba otopiti ili usitniti prije upotrebe.

12. Prašak za pecivo

Prašak za pecivo se koristi za podizanje hljeba i torti. Njemu ne treba vrijeme za podizanje i može proizvesti vazduh, a vazduh hemijskim principom formira balone za omekšavanje teksture hljeba.

13. Soda bikarbona

Ona je slična prašku za pecivo. Može se koristiti i u kombinaciji sa praškom za pecivo.

14. Voda i druge tečnosti

Voda je osnovni sastojak u proizvodnji hljeba. Temperatura vode između 20°C i 25°C je

najbolja za upotrebu. Voda se može zamijeniti svježim mlijekom ili vodom pomiješanom sa 2% mlijeka u prahu, što poboljšava ukus hljeba i boju kore hljeba. U nekim receptima je potreban sok u cilju poboljšanja ukusa hljeba, npr. sok od jabuke, sok od pomorandže, sok od limuna i slično.

MJERENJE SASTOJAKA

Jedan od važnih koraka za pravljenje dobrog hljeba je pravilna količina sastojaka. Uvijek koristite mjerne čaše ili mjerne kašike kako biste dobili tačnu količinu, kako biste izbjegli loše rezultate u pripremi hljeba.

1. Mjerenje tečnih sastojaka

Vodu, svježe mlijeko ili rastvor mlijeka u prahu treba mjeriti mjernim čašama. Gledajući horizontalno, provjerite nivo mjerne čaše. Kada mjerite ulje ili druge sastojke, pažljivo očistite mjernu čašu od drugih sastojaka.

2. Mjerenje suvih sastojaka

Mjerenje suvih sastojaka se mora uraditi tako što ćete lagano ubaciti sastojke u mjernu čašu, a kada je sasvim napunite, nožem poravnajte sastojak. Veća količina suvog sastojka može uticati na krajnji rezultat recepta. Prilikom mjerenja malih količina suvih sastojaka mora se koristiti mjerna kašika. Prilikom mjerenja, površinu u kašici morate izravnjati, ne smije biti nagomilana, jer ova mala razlika može pokvariti ravnotežu recepta.

3. Redoslijed dodavanja

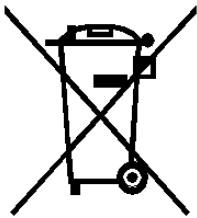
Redoslijed dodavanja sastojaka treba da se poštuje i ustaljeni redoslijed je sljedeći: tečnost, jaja, so, mlijeko u prahu itd. Prilikom dodavanja sastojaka, brašno ne bi trebalo da bude potpuno potopljeno u tečnost. Kvasac treba stavljati samo na suvo brašno. Kvasac ne smije da dodiruje so. Kada funkciju odlaganja koristite za duži vremenski period, nikada ne dodajte kvarljive sastojke kao što su jaja i voćni sastojci.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

	Problem	Uzrok	Rješenje
Pitanja & Odgovori u vezi sa pekačem hljeba	Dim izlazi iz odjeljka za pečenje ili iz ventilacionih otvora	Sastojci se lijepe na odjeljku za pečenje ili na spoljnoj strani posude.	Isključite utikač iz utičnice i očistite spoljnu stranu posude ili odjeljka za pečenje
	Hljev se spušta po sredini, a na dnu je vlažan	Hljev ostaje predugo u posudi nakon pečenja i zagrijavanja	Izvadite hljev iz posude za pečenje prije nego što se funkcija zagrijavanja završi
	Teško je izvaditi hljev iz posude za pečenje	Dno vekne je zaljepljeno za lopaticu za miješenje	Očistite lopaticu za miješenje i osovine nakon pečenja. Ako je potrebno, napunite posudu za pečenje toplom vodom da odstoji 30 minuta, a zatim se lopaticu za miješenje može lako ukloniti i očistiti.
	Sastojci se ne mešaju ili hljev nije dobro ispečen	Pogrešno podešen program	Provjerite odabrani meni i ostala podešavanja
		Taster START/STOP je pritisnut za vrijeme rada uređaja	Nemojte koristiti sastojke i započnite proces ponovo
		Poklopac se otvorio nekoliko puta dok je uređaj radio	Nikada ne otvarajte poklopac često, osim kad je to potrebno zbog dodavanja sastojaka. Pobrinite se da dobro zatvorite poklopac nakon otvaranja
		Došlo je do dugog nestanka struje dok je uređaj radio	Nemojte koristiti sastojke i započnite proces ponovo
	Rotiranje lopatice za miješenje je blokirano	Provjerite da li je lopatica za miješenje blokirana zrnima ili sličnim. Izvucite posudu za pečenje i provjerite da li se lopatica okreće. Ako to nije slučaj, pošaljite uređaj korisničkoj službi.	
Uređaj ne počinje sa radom. Na ekranu se prikazuje HHH	Uređaj je i dalje vruć nakon prethodnog procesa pečenja	Izvadite utikač iz utičnice, izvadite posudu za pečenje i ostavite je da se hladi na sobnoj temperaturi, a zatim uključite uređaj u utičnicu i ponovo ga pustite u rad	
Greške u receptu	Hljev se nadiže previše brzo	Previše kvasca, previše brašna, nedovoljno soli	a/b
		Ili nekoliko od ovih uzroka	
	Hljev se uopšte ne nadiže ili se nedovoljno nadiže	Nema uopšte kvasca ili ga ima premalo	a/b
		Stari ili ustajao kvasac	e
		Tečnost je previše topla	c
		Kvasac je došao u dodir sa tečnošću	d
		Pogrešan tip brašna ili ustajalo brašno	e
		Previše ili nedovoljno tečnosti	a/b/g
Nedovoljno šećera	a/b		

Tijesto se nadiže previše i prelijeva se preko posude za pečenje	Ako je voda previše meka, kvasac više fermentira	f
	Previše mlijeka utiče na fermentaciju kvasca	c
Hljeb se spušta u sredini	Količina tijesta je veća od posude i hljeb se spušta naniže	a/f
	Fermentacija je prekratka ili prebrza zbog prekomjerne temperature vode ili odjeljka za pečenje ili prekomjerne vlažnosti	c/h/i
Teška, grudvasta struktura	Previše brašna ili nedovoljno tečnosti	a/b/g
	Nedovoljno kvasca ili šećera	a/b
	Previše voća, integralnog brašna ili nekog od ostalih sastojaka	B
	Staro ili ustajalo brašno, tople tečnosti čine da se tijesto prebrzo dignu i vekna padne prije pečenja	e
	Nema soli ili je nedovoljno šećera	
	Previše tečnosti	
Hljeb nije ispečen u sredini	Previše ili nedovoljno tečnosti	a/b/g
	Previše vlažnosti	h
	Recept sa vlažnim sastojcima, kao što je jogurt	g
Otvorena ili gruba struktura ili previše rupa	Previše vode	g
	Nema soli	b
	Velika vlažnost, pretopla voda	h/i
	Previše tečnosti	c
Nepečeno spolja, pečurkastog izgleda	Hljeb je preveliki za posudu	a/f
	Previše brašna, naročito bijelog brašna	f
	Previše kvasca ili nedovoljno soli	a/b
	Previše šećera	a/b
	Slatki sastojci pored šećera	b
Kriške su neravne ili imaju grudvice u sredini	Hljeb nije dovoljno ohlađen (još uvijek ima pare)	j
Naslage brašna na kori hljeba	Brašno po stranama posude za pečenje nije dobro izmiješeno	g/i

- Pravilno izmjerite sastojke.
- Prilagodite količine sastojaka i provjerite da li su dodani svi sastojci.
- Koristite drugu tečnost ili je ostavite da se hladi na sobnoj temperaturi. Dodajte sastojke navedene u receptu pravim redoslijedom, napravite malu rupu u sredini brašna i stavite izmrvljeni kvasac ili suvi kvasac, izbjegavajte da kvasac i tečnost dođu u direktan kontakt.
- Koristite samo svježe i pravilno skladištene sastojke.
- Smanjite ukupnu količinu sastojaka, ne upotrebljavajte više od navedene količine brašna. Sve sastojke smanjite za 1/3.
- Korigujte količinu tečnosti. Ukoliko se koriste sastojci koji sadrže vodu, doza tečnosti koja se dodaje mora se pravilno smanjiti.
- U slučaju vlažnog vremena uklonite 1-2 kašike vode iz smjese.
- U slučaju toplog vremena ne koristite funkciju tajminga. Koristite hladne tečnosti.
- Izvadite hljeb iz posude odmah nakon pečenja i ostavite ga da se hladi na rešetki najmanje 15 minuta prije nego što ga isijecete.
- Smanjite količinu kvasca ili svih sastojaka za 1/4.
- Nikada ne podmazujte posudu!
- U tijesto dodajte kašiku pšeničnog glutena.



Ekološko odlaganje

Možete pomoći zaštititi životne sredine!
Molimo vas da poštujuete lokalne propise:
predajte neradnu električnu opremu
odgovarajućem centru za odlaganje otpada.





VOX
ELECTRONICS

MKD

АПАРАТ ЗА ПЕЧЕЊЕ ЛЕБ

КОРИСНИЧКО УПАТСТВО

BBM - 4406



Внимателно прочитајте го упатството пред употреба и чувајте го за понатамошна употреба

СОДРЖИНА

ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ИНСТРУКЦИИ

ЗАПОЗНАЈТЕ ГО ВАШИОТ УРЕД

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

ОДРЖУВАЊЕ НА ТОПЛИНА

МЕМОРИЈА

СОБНА ТЕМПЕРАТУРА

ПРЕДУПРЕДУВАЊА НА ЕКРАН

ПРВА УПОТРЕБА

КОРИСТЕЊЕ НА УРЕДОТ ЗА ПЕЧЕЊЕ ЛЕБ

СПЕЦИЈАЛЕН ВОВЕД

ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

ВОВЕД ВО СОСТОЈКИ

МЕРЕЊЕ НА СОСТОЈКИТЕ

РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

ЕКОЛОШКО ОТСТРАНУВАЊЕ

ВАЖНИ МЕРКИ НА ПРЕТПАЗЛИВОСТ

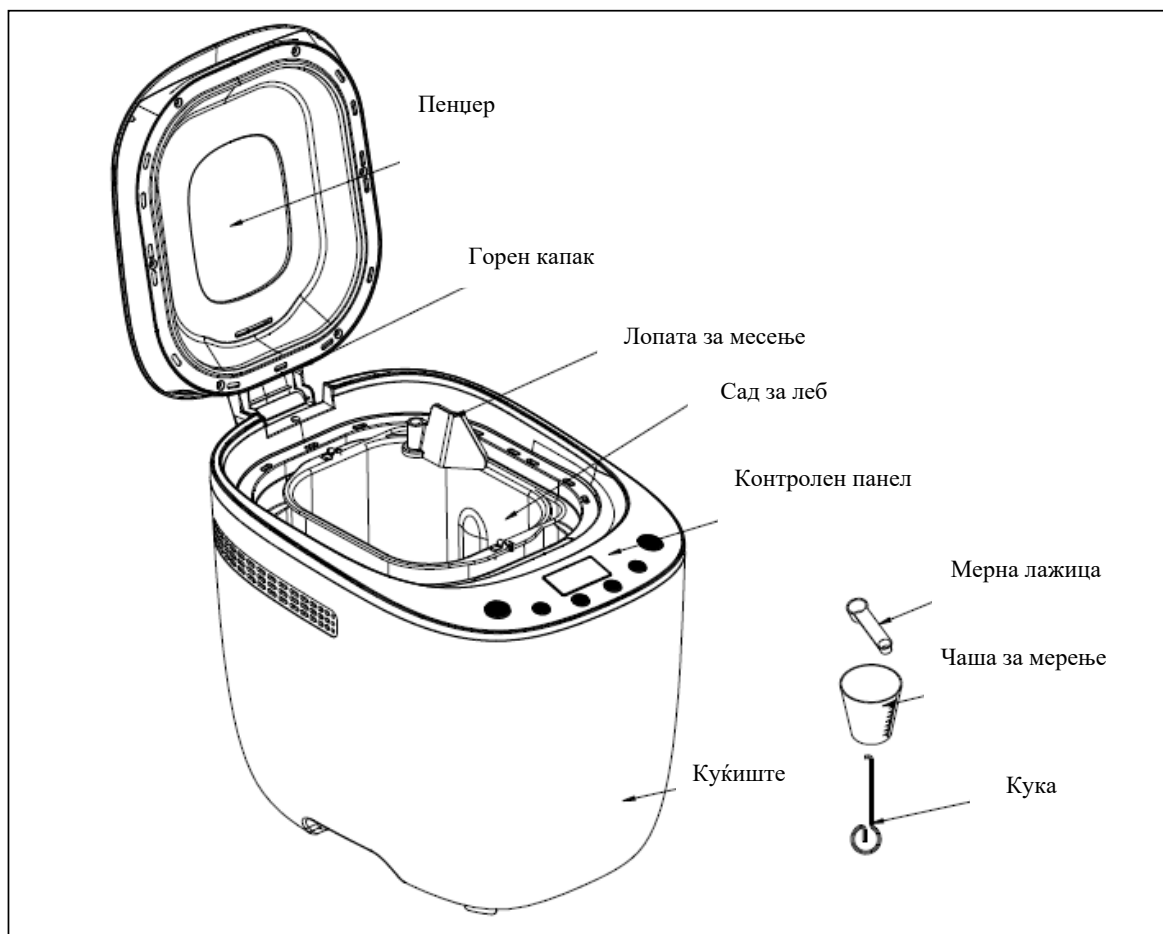
Пред употреба на електричен уред секогаш би требало да се придржувате на следните основни мерки на претпазливост:

1. ПРОЧИТАЈТЕ ГИ СИТЕ УПАТСТВА.

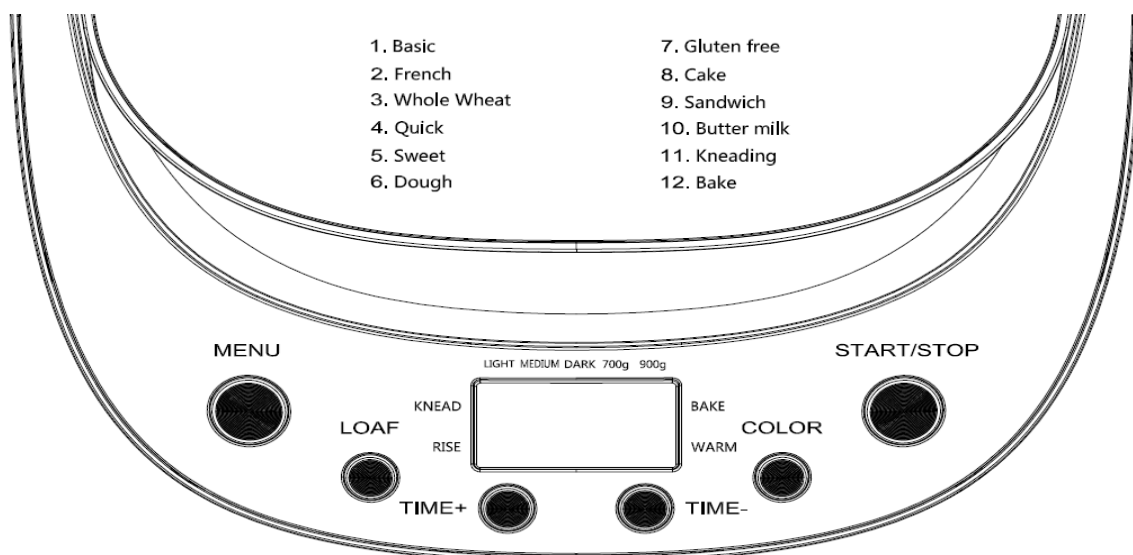
2. Пред употреба проверете дали напонот на струјата одговара на работниот напон на уредот.
3. Не употребувајте уреди со оштетен кабел или приклучок, доколку уредот се расипе, ако ви падне или ако се оштети на било кој начин. Вратете го уредот на производителот или однесете го во најблискиот овластен сервис на преглед, поправка или на струјно или механичко подесување.
4. Не ги допирајте врелите површини.
5. За заштита од струен удар не го потопувајте струјниот кабел, приклучницата или самиот уред во вода или во други течности.
6. Исклучете го уредот од штекер кога не го употребувате, пред ставање или отстранување делови, како и пред чистење.
7. Не дозволувајте струјниот кабел да виси преку работ на масата или да е на врела површина.
8. Употребата на додатоци кои не се препорачани од производителот може да предизвика повреди.
9. Не го ставајте уредот врз или во близина на врел плински или електричен пламеник или во загреана рерна.
10. Не ги допирајте подвижните или ротирачките делови на уредот при печење.
11. Никогаш не го вклучувајте уредот доколку состојките не сте ги ставиле правилно во садот за леб.
12. Никогаш не го удирајте врвот или работ на садот за леб за да го отстраните садот бидејќи тоа може да го оштети.
13. Во апаратот за печење леб не смее да се става метална фолија или други материјали бидејќи постои опасност од пожар или од струен удар.
14. Овој апарат може да го користат деца на возраст од 8 и повеќе години и лица со намален физички, сензорен или ментален капацитет или недостаток на искуство и знаење под услов да им се даде надзор или упатства во врска со употребата на уредот на безбеден начин и да ги разберат можните опасности. Децата не смеат да играат со апаратот. Чистењето и одржувањето на корисниците не треба да го вршат деца, освен ако не се постари од 8 години и под надзор.
15. Чувајте го уредот и кабелот подалеку од дофат на деца под 8 годишна возраст.
16. Никогаш не го покривајте уредот со пешкир или со било каков друг материјал, топлината и пареата мора слободно да може да излегуваат. Може да дојде до пожар доколку уредот е покриен со, или дојде во допир со запалив материјал.

17. Користете го уредот само за тоа за што е наменет.
18. Секогаш користете го уредот на безбедни, суви и рамни површини.
19. Не го употребувајте уредот на отворено.
20. Апаратот има приклучок за заземјување. Осигурете се дека штекерот е заземјен.
21. Уредот е дизајниран за домашна употреба и слични услови, како што се:
 - Кујнски простории во продавници, канцеларии и други работни средини;
 - Рурални домаќинства;
 - Хотели, мотели и слични видови на сместување;
 - Друго сместување со појадок.
22. Не користете го уредот со надворешен тајмер или систем за далечинско управување.
23. Не користете го апаратот без сад за леб сместен во комората за да избегнете оштетување на апаратот.

ЗАПОЗНАЈТЕ ГО ВАШИОТ УРЕД



ОПИС НА КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



- 1. Основен, 2. Француски, 3. Цело зрно, 4. Брзи, 5. Сладок, 6. Тесто, 7. Безглутенски, 8. Торта, 9. Сендвич, 10. Путер, 11. Месење, 12. Печење**

ПО ВКЛУЧУВАЊЕТО

Веднаш по вклучувањето на уредот во штекер и вклучување на главниот прекинувач ќе се слушне звучен сигнал и по кусо време на екранот ќе се појави „13:00”. Но двете точки меѓу „3” и „10” не светат постојано. Стрелката покажува на 900g и **MEDIUM**. Тоа е основната поставка.

START/STOP (ПОЧНУВАЊЕ/ПРЕКИН)

За стартување на програмата еднаш притиснете го копчето **START/STOP**. Ќе се слушне кус звучен сигнал, двете точки ќе почнат да светат на **LCD** екранот и програмата ќе започне. По започнувањето на програмата сите копчиња, освен **START/STOP** стануваат неактивни. Оваа функција оневозможува случаен прекин на работата на програмата. За прекин на програмата притиснете го копчето „**START/STOP**” приближно 2 секунди додека звучниот сигнал не потврди прекин на програмата.

Функција PAUSE

По уклучувањето, за прекин на програмата во кое било време, еднаш притиснете го копчето **START / STOP**, работата ќе биде паузирана, но поставката останува запаметена и времето на работа ќе трепка на **LCD** екранот. Притиснете го копчето **START / STOP** за повторно да ја продолжите програмата, или програмата продолжува сама за 10 минути без да го притиснете копчето.

БИРАЧ

Се користи за бирање различни програми. Со секое притискање (проследено со кус звучен сигнал) се појавува друга програма. Со континуирано притискање циклички ќе се појават на **LCD** екранот. Изберете ја саканата програма. Функциите на 12 програми за избор се опишани подолу.

1. **Основен - Basic:** мешање, подигање и печење обичен леб. Додавањето различни состојки го менува вкусот.
2. **Француски - French:** мешање, подигнување и печење со подолго време на подигање. Лебот печен од оваа програма, обично има крцкава кора и мека структура.
3. **Цело зрно - Whole wheat:** мешање, подигнување и печење леб од пченично брашно со цели зрна. Не е препорачливо да ја користите функцијата за одложено стартување, бидејќи тоа доведува до лоши резултати.
4. **Брзи - Quick:** мешање, подигање и печење на векна со сода бикарбона или прашок за печиво. Лебот печен под оваа програма е обично помал и има погуста структура.
5. **Сладок - Sweet:** мешање, дигање и печење. Додавањето различни состојки го менува вкусот.
6. **Тесто - Dough:** мешање и кревање, но без печење. Отстранете го суровото тесто и обликувајте го во ролни, подлоги за пица, кифлички и слично.
7. **Безглутенски - Gluten free:** мешање, подигање и правење на леб со брашно без глутен. Додавањето различни состојки го менува вкусот.
8. **Торта- Cake:** мешање, подигање и печење. Кревање без сода бикарбона и прашок за печиво.
9. **Сендвич - Sandwich:** мешање, подигање и печење леб со мека текстура и крцкава кора - идеално за правење сендвичи.
10. **Путер - Buttermilk:** за леб кои се прави со путер и јогурт.
11. **Мешање - Kneading:** мешање брашно
12. **Печење - Bake:** само печење, без мешање и кревање. Исто така се користи за продолжено време за печење при одредени избрани контроли.

БОЈА - COLOR

Со копчето можете да изберете **ПОСВЕТЛА**, **СРЕДНА** или **ТЕМНА** боја на кората. Притиснете го ова копче за избор на бојата. Овој клуч не може да се користи за програми Тесто и Мешање.

ГОЛЕМИНА НА ВЕКНАТА

Притиснете го ова копче за да ја изберете големината на лебот. Имајте на ум дека вкупното работно време може да варира во зависност од различната големина на векната. Ова не може да се користи со програмите Брзо, Тесто, Торता, Мешање и Печење.

Одложување време - функција DELAY

Во случај да не сакате веднаш да го вклучите уредот, поставете го времето на одложување користејќи го ова копче.

Пред да го притиснете копчето **TIME**, одредете кога сакате лебот да биде подготвен. Имајте на ум дека одложеното време за започнување исто така го вклучува и времето за печење на вашата избрана програма. Тоа е, по завршувањето на функцијата за одложен почеток, може да се сервира топол леб.

Прво треба да ја изберете програмата и бојата на кората, а потоа притиснете "**TIME**" за да го зголемете времето на одложување. При секое притискање, времето се продолжува за 10 минути (со краток звучен сигнал). Максималното време на одложување е 13 часа.

Пример: Сега е 20:30 и сакате печен леб во 7:00 часот следниот ден - тоа е за 10 часа и 30 минути. Изберете програма за боја и големина на дупчето, потоа притиснете копче "+" за да додадете време се додека на индикаторот LCD не испише 10:30. После тоа притиснете го копчето **START/STOP**, со кое ја активирате програмата со одложено време на почеток. Точките на времето на LCD екранот трепкаат и броевите се бројат на LCD екранот за да ви го покажат преостанатото време. Свеж леб ќе биде подготвен за вас во 7:00 часот наутро. Ако веднаш не го отстранете лебот, започнува функцијата за Одржување на топлина со време траење од 60 минути.

Напомена: 1.Ово копче не може да се користи со програмата Печење.

2. При одложено печење не користете лесно расипливи производи како јајца, свежо млеко, овошје, лук и сл.

ОДРЖУВАЊЕ ТОПЛИНА - KEEP WARM

Лебот може автоматски да се одржува топол во траење од 60 минути после печењето. Ако сакате да го извадите лебот исклучете ја програмата со копчето **START/STOP**.

МЕМОРИЈА

Доколку во текот на правењето леб снемало струја, постапката за правење леб ќе продолжи автоматски после 10 минути, дури и без притискање на копчето **START/STOP**. Доколку нема струја повеќе од 10 минути не е можно да се одржи меморијата, па неопходно е повторно придвижување на програмата. Но ако тестото не стигнало подалеку од фазата на мешање, можете директно да го притиснете копчето **START/STOP** за продолжување на програмата од почеток.

РАБОТНА ОКОЛИНА - ROOM TEMPERATUE

Уредот може добро да работи во широк опсег собни температури, но може да постои разлика во големината на векната меѓу многу топли и многу студени простории. Препорачуваме собна температура во распон од 15°C до 34°C.

ПРИКАЗ НА ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

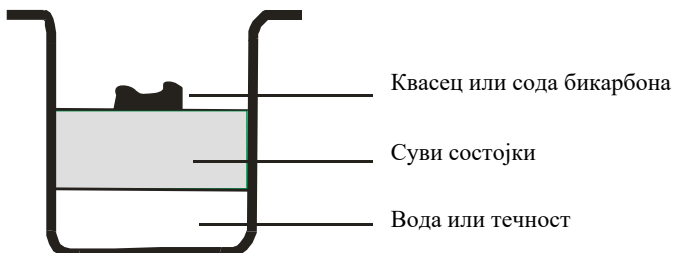
1. Доколку екранот покажува „**H HH**“ по почнување на програмата, температурата во уредот е уште премногу висока (придружено со 5 звучни сигнали). Тогаш треба да се прекине програмата. Отворете го капакот и оставете го уредот да се лади 10 до 20 минути.
2. Доколку екранот покажува „**L LL**“, по притискање на копчето **START / STOP** (освен за програма **BAKE** - Печење), тоа покажува дека внатрешната температура е премала (придружено со 5 звучни сигнали), притиснете го копчето **START / STOP** за да го запрете звукот, отворете го капакот и оставете машината да се олади 10 до 20 минути.
3. Доколку екранот покажува „**E rr**“ по притискање на копчето **START / STOP**, температурниот сензор е исклучен. Ве молиме контактирајте со овластено стручно лице заради преглед на температурниот сензор.

ПРВА УПОТРЕБА

1. Ве молиме проверете дали сите делови и додатоци се на број и неоштетени.
2. Исчистете ги сите делови според упатствата во делот „Чистење и одржување“.
3. Ставете го апаратот за печење леб во начин на работа за печење и празен нека пече приближно 10 минути. Кога ќе се олади, повторно исчистете го.
4. Темелно исушете ги сите делови и составете ги, и уредот е спремен за употреба.

КОРИСТЕЊЕ НА УРЕДОТ

1. Ставете го садот во неговата положба, и свртете го надесно додека не слушнете кликање. Прицврстете ја лопатката за мешање за осовината. Свртете ја лопатката надесно додека не се слушне кликање. Се препорачува дупките да ги наполните со маргарин отпорен на топлина пред поставување на лопатките, за да се спречи лепење на тестото под лопатката и да се овозможи едноставно отстранување на лопатките од лебот.
2. Ставете ги состојките за леб во садот. Ве молиме придржувајте се за распоредот наведен во рецептот. Обично прво се става водата или течната состојка, потоа шеќер, сол и брашно, квасецот или прашокот за печиво секогаш се додаваат последни.
Забелешка: максималната количина брашно и квасец што може да се користи во согласност со рецептот.



ЗАБЕЛЕШКА: Максималното количество брашно и квасец са 490g, односно 6g.

3. Со прсти направете мала дупка на едната страна од брашното. Ставете го квасецот во дупката, внимавајте течните состојки да не дојдат во контакт со квасецот. Полека затворете го капакот.
4. Полека затворете го капакот и приклучете го кабелот во приклучокот.
5. Притиснете го копчето **MENU** додека не ја изберете саканата програма.
6. Притиснете го копчето **COLOR** за да ја изберете бојата на кората на лебот.

7. Притиснете го копчето за големина на векна **LOAF SIZE** за да ја изберете саканата големина на лебот.
8. Поставете го одложувањето за почеток со притискање на копчето за време **TIME**.
Прерипнете го овој чекор, ако сакате уредот веднаш да почне да работи.
9. Притиснете го копчето **START / STOP** за да го стартувате уредот и лабмичка за работа ќе свети.
10. За програмите Основен, Француски, Цело зрно, Сладок, Безглутенски, Сендвич и Путер, во текот на работата ќе се слушне звучен сигнал 10 пати. Тој ве потсетува да ги додавате состојките. Отворете го капакот и ставете ги потребните состојки. Можно е во текот на печењето низ отворите за вентилација да излегува пара. Тоа е нормално.
11. Кога ќе се заврши процесот, се слушаат 10 звучни сигнали и работната ламба ќе се исклучи. Притиснете го копчето **START / STOP** околу 2 секунди за да го прекинете процесот и извадете лебот. Отворете го капакот користејќи ги ракавица за рерна, цврсто фатете ја рачката на садот. Свртете го садот за леб спротивно од стрелките на часовникот до положбата за отклучување, а потоа извадете го од апаратот.
12. Користете не леплива шпатула за да го отстраните лебот од страната на садот.
ВНИМАНИЕ: садот за леб и лебот можат да бидат многу жешки! Секогаш внимателно ракувајте и користете ракавици.
13. Свртете го садот за леб наопаку на чиста работна површина и нежно протресете го за да го олабавите и ослободите лебот.
14. Извадете го лебот од садот внимателно и почекајте да се олади 20 минути пред сечењето.
15. Ако сте надвор од просторијата или не сте го притиснале копчето **START / STOP** на крајот на операцијата, лебот автоматски ќе се загрева 1 час, и ако сакате да го извадите лебот, исклучете ја програмата со притискање на копчето **START/STOP**.
16. Кога уредот не е во употреба или кога заврши со работа, исклучете го кабелот за напојување.
ВНИМАНИЕ: Пред да ја сечете векната, користете кука за да ја извадите лопатката за мешање која е скриена на дното на лебот. Никогаш не отстранувајте ја лопатката за мешање со рака затоа што векната е врела.

СПЕЦИЈАЛЕН ВОВЕД

За брзи леб

Брзите видови леб се прават со сода и со прашок за печиво кои ги активира влага и топлина. За совршени брзи видови леб се препорачува сите течности да се стават на дното на садот за леб, а сувите состојки врз нив. При првичното мешање на брзиот леб сувите состојки би можеле да се насоберат во аглите на садот, и можеби би требало да му се помогне на уредот при мешањето за да се избегнат грутчиња брашно. Ако е така, користете гумена лопатка.

ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

Исклучете го апаратот од штекерот и оставете го да се излади пред да го чистите.

1. **Сад за леб:** Избришете ја внатрешноста и надворешноста на садот со тампонска ткаенина. Не користете остри абразивни производи за да спречите оштетување на заштитниот слој. Садот мора целосно да се исуши пред да го вратите назад.
2. **Лопатка за мешање:** Ако е тешко да се помести лопатката од основата, наполнете го садот со топла вода и оставете го да отстои околу 30 минути. После тоа ќе биде лесно да се отстрани лопатката за мешање и може да се измие. Избришете ја лопатката со влажна крпа. Имајте на ум дека садот за леб, лопатката за мешање и садот за состојки можат да се перат во машина за миење садови.

3. **Капак и прозорец:** Капакот можете да го исчистите внатре и надвор со влажна крпа.
4. **Куќиште:** Избришете ја надворешната површина на кутијата со влажна крпа. Не користете абразивни средства за чистење за да не го оштетите високиот сјај на површината. Никогаш немојте да го потопувате куќиштето во вода за да го исчистите.
5. Пред да го спакувате уредот за леб за складирање, проверете дали е целосно ладен, чист и сув. Ставете ја лажицата и лопатката за мешање во садот за леб и затворете го капакот.

ВОВЕД ВО КОМПОНЕНТИ

1. Лебно брашно

Лебното брашно има висока содржина на глутен (па затоа може да се нарече високо-глутенско брашно кое содржи многу протеини). Има добра еластичност и по кревање, лебот може да ја задржи својата големина. Со оглед на тоа што содржината на глутен е поголема од онаа на обичниот брашно, се користи за производство на леб со голем број на влакна и поголеми димензии. Лебното брашно е најважната состојка во производството на леб.

2. Обично брашно

Брашно кое не содржи прашок за печење, се применува за правење на брз леб.

3. Пченично брашно од цели зрна

Пченично брашно од цели зрна е цело зрно. Содржи пченични обвивки (лушпи) и глутен. Пченичното брашно од цели зрна е потешко и повеќе хранливо од обичните брашна. Леб од пченично брашно со цели зрна е обично помало. Многу рецепти го комбинираат житото брашното со цели зрна и лебно брашно за да се постигне најдобар резултат.

4. Црно пченично брашно

Црно пченично брашно, кое се нарекува и "грубо брашно", е еден вид брашно од високо количество на влакна и е слично на пченичното брашно. За да се постигне поголема големина по подигањето, мора да се користи во комбинација со големо количество лебно брашно.

5. Самоподигачко брашно

Вид на брашно кое содржи прашок за печење и има специјална намена за правење торти.

6. Пченкарно и овесно брашно

Пченкарно брашно и овесно брашно со брашна од цели пченкарни и овесни зрна. Тие се додатни состојка во подготовката на груб леб и се користат за подобрување на вкусот и текстурата на лебот.

7. Шеќер

Шеќерот е важна состојка која го подобрува слаткиот вкус и бојата на лебот. Исто така се смета како неопходен за квасецот. Се користи главно бел шеќер, кафеав шеќер, шеќер во прав или шеќерна репка може да се додадат ако е потребно.

8. Квасец

По процесот на квасење, квасецот произведува јаглерод диоксид. Јаглеродниот диоксид ќе го прошири лебот и ќе го омекне внатрешното влакно. За брзо квасење на квасецот му се потребни јаглени хидрати кои ги има во шеќерот и брашното.

1 лажица сува квасец = 3/4 лажички инстант квасец

1.5 лажица сува квасец = 1 лажички инстант квасец

2 лажица сува квасец = 1.5 лажички инстант квасец

Квасецот мора да се чува во фрижидер, бидејќи габите во него се убиваат при високи температури. Пред употреба, проверете го датумот на производство и времетраењето на вашиот квасецот. Ставете го квасецот во фрижидерот колку што е можно побрзо по секоја употреба. Лошата подготовка обично се должи на лошиот квасец.

На следниов начин, можете да проверите дали вашиот квасец е свеж и активен:

(1) Истурете 1/2 чаша топла вода (45-50°C) во мерна чаша.

(2) Ставете 1 лажица бел шеќер во чаша и премешајте, а потоа додадете 2 лажички квасец над водата.

(3) Ставете го мерниот сад на топло место околу 10 минути. Не мешајте ја водата.

(4) Пената треба да нарасне до врвот на чашата. Ако тоа не се случи, квасецот не е добар.

9. Сол

Солта е неопходна за да се подобри вкусот на лебот и кората од леб. Сепак, исто така може да го спречи растот на квасецот. Никогаш не користете премногу сол во рецептот. Лебот е поголем ако нема многу сол.

10. Јајца

Јајцата ја подобруваат текстурата на лебот, го прават по хранлив и поголем. Јајцата мора да се користат без школка и да се меша добро.

11. Маст, путер и растително масло

Маста го прави лебот помек и го продолжува рокот на траење. Путерот треба да се стопи или да се иситни пред употреба.

12. Прашок за печење

Прашокот за печење се користи за да се подигне леб и торти. Прашокот за печење се користи за да се подигне Ultra Fast леб и колачи. Тој не треба време да се укине и може да произведе воздух со хемиски принцип и формира меурчиња за да ја омекне текстурата на лебот.

13. Сода бикарбона

Таа е како прашок за печиво. Таа, исто така може да се користи во комбинација со печиво во прав.

14. Вода и други течности

Водата е основната состојка во производството на леб. Температурата на водата помеѓу 20°C - 25°C е најдобра за употреба.

Водата може да се замени со свежо млеко или вода со 2% млеко во прав, што ги подобрува вкусот и бојата на кората на лебот. Во некои рецепти, сок е потребен за да се подобри вкусот на лебот, на пр. сок од јаболко, сок од портокал, сок од лимон и слично.

МЕРЕЊЕ НА СОСТОЈКИ

Еден од важните чекори за правење добар леб е точната количина состојки. Секогаш користете мерни чашки или лажички за да добиете точна сума и да избегнете лоши резултати во готвењето.

1. Мерење течни состојки

Водата, свежото млеко или растворот со млеко во прав треба да се мерат со мерна чашка. Гледајќи хоризонтално, проверете го нивото на мерната чаша. При мерењето на маслото или други состојки, внимателно исчистете ја мерната чаша од другите состојки.

2. Мерење суви состојки

Мерењето на сувите состојки мора да се направи со нежно внесување на состојките во мерната чаша, и кога е целосно наполнето, израмните ги со нож состојките. Поголема количина суви состојки може да влијае на крајниот резултат на рецептот. Кога се мерат мали количества суви состојки, мора да се користи мерна лажича. Кога се мери, површината на лажичата мора да се исправи, таа не смее да се навали, бидејќи оваа мала разлика може да го расипе балансот на рецептот.

3. Редослед на состојките

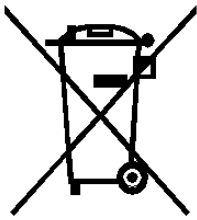
Би требало да се придржувате кон редоследот на состојките. Општо кажано, редоследот е: течни состојки, јајца, сол и млеко во прав итн. При ставањето на состојките брашното не треба сосема да се натопи со течноста. Квасецот смее да се стави само на суво брашно. Квасецот не смее да дојде во допир со солта. При употреба на функцијата на одложување на подолго време никогаш не ставајте расипливи состојки како јајца или овошје.

РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

	Проблем	Причина	Решение
Прашања и одговори во врска со апарат за печење леб	Чад од отворот за вентилација при печење	Некои состојки се залепиле за грејниот елемент или во негова близина, останало масло на грејниот елемент.	Исклучете го апаратот од струја и исчистете го надворешниот дел од садот или плехот за печење
	Лебот се спушта на средина, а дното е влажно	Лебот останува премногу долго во тавата по печењето и загревањето	Извадете го лебот од садот за печење пред да заврши функцијата за греење
	Лебот тешко се вади	Дното на лебот е залепено на лопатката за мешање	Исчистете ги лопатката и осовини за мешање по печењето. Доколку е потребно, наполнете го садот за печење со топла вода да отстои 30 минути, а потоа шпатулата за мешање може лесно да се отстрани и исчисти.
	Состојките се лошо измешани и лошо испечени	Погрешно поставена програма	Проверете го избраното мени и другите поставки
		Копчето START/STOP е притиснато за време на работата	Не користете состојки и започнете го процесот повторно
		Капакот се отвори неколку пати додека уредот работеше	Никогаш не го отворајте капакот често, освен кога е потребно поради додавање на состојки. По отворањето, задолжително затворете го капакот
		Имаше долг прекин на ел. енергија додека уредот работеше	Не користете состојки и започнете го процесот повторно
	Ротирањето на лопатка за мешање е блокирано	Проверете дали лопатчето за мешање е блокирано од зрна или слично. Извлекете го плехот за печење и проверете дали шпатулата се врти. Ако не е така, испратете го уредот до услугата за клиенти.	
Се покажува “ННН” по притискање на копчето за почеток на работа	Апаратот е сè уште врел по претходниот процес на печење	Извадете го приклучокот од штекерот, извадете го плехот за печење и оставете го да се олади на собна температура, а потоа вклучете го апаратот во штекерот и повторно го стартувајте.	
Грешки во рецептот	Лебот се крева премногу брзо.	Премногу квасец, премногу брашно, недоволно сол	
		Или неколку од овие причини	
	Лебот воопшто не се крева или не се крева доволно.	Нема квасец воопшто или премалку	a/b
		Стар или застоен квасец	e
		Течноста е премногу жешка	c
		Квасецот стапи во контакт со течност	d
		Погрешен тип брашно или застоено брашно	e
Премногу или недоволно течност	a/b/g		
Нема доволно шеќер	a/b		

	Лебот е премногу голем и го турка капакот	Ако водата е премногу мека, квасецот повеќе ферментира	f
		Премногу млеко влијае на ферментацијата на квасецот	c
	Лебот се спушта на средина.	Количината на тестото е поголема од садот и лебот се спушта	a/f
		Ферментацијата е прекинута или премногу брза поради прекумерна температура на водата или оддел за печење или прекумерна влажност	c/h/i
	Тешка структура.	Премногу брашно или недоволно течност	a/b/g
		Нема доволно квасец или шеќер	a/b
		Премногу овошје, интегрално брашно или другите состојки	b
		Старо или застоено брашно, топли течности прават тестото да се крене пребрзо, а лебот паѓа пред печење	e
		Нема сол или е недоволно шеќер	
		Премногу шеќер	
	Лебот не се пече на средина	Премногу или недоволно течност	a/b/g
		Премногу влажност	h
		Рецепт со влажни состојки, како јогурт	g
	Отворена или груба структура или премногу дупки	Премногу вода	g
		Нема сол	b
		Голема влажност, премногу топлина вода	h/i
		Премногу течност	c
	Непечени однадвор, во форма на печурка	Лебот е преголем за садот	a/f
		Премногу брашно, особено бело брашно	f
		Премногу квасец или недоволно сол	a/b
		Премногу шеќер	a/b
		Слатки состојки покрај шеќер	b
	Парчињата се нерамни или имаат грукти во средината	Лебот не е доволно ладен (уште има пара)	j
	Слоевы брашно на кора од леб	Брашното од страните на садот за печење не е добро измешано	g/i

- а) Правилно измерете ги состојките.
- б) Прилагодете ги количините на состојките и проверете дали се додадени сите состојки.
- в) Користете друга течност или оставете ја да се олади на собна температура. Додадете ги состојките наведени во рецептот по правилен редослед, направете мала дупка во средината на брашното и ставете го распаднатиот квасец или сувиот квасец, избегнувајќи квасец и течност да дојдат во директен контакт.
- г) Користете само свежи и правилно зачувани состојки.
- д) Намалете ја вкупната количина на состојки, не користете повеќе од наведената количина брашно. Намалете ги сите состојките за 1/3.
- ѓ) Прилагодете ја количината на течност. Ако се користат состојки што содржат вода, дозата на течност што се додава мора правилно да се намали.
- г) Во случај на влажно време, извадете 1-2 лажици вода од смесата.
- ж) Во случај на топло време, не користете ја функцијата тајминг. Користете ладни течности.
- з) Извадете го лебот од тавата веднаш по печењето и оставете го да се олади на решетките најмалку 15 минути пред да го исечете.
-)) Намалете го количеството на квасец или сите состојки за 1/4.
- к) Никогаш не подмачкувајте ја тавата!
- л) Во тестото додадете лажица глутен од пченица.



Еколошки прифатливо фрлање

Можете да помогнете во заштита на околината!
Ве молиме почитувајте ги локалните прописи:
предајте го расипаниот електричен уред во
соодветен центар за собирање отпад.





VOX
ELECTRONICS

ALB

APARAT PËR PJEKJEN E BUKËS
UDHËZIM PËR PËRDORIM
BBM - 4406



Lexoni udhëzimin me kujdes dhe ruane për përdorim të mëvonshëm

PËRMBAJTJA

UDHËZIME TË RËNDËSISHME TË SIGURISË

NJIHNI APARATIN TUAJ

TABELA E KONTROLLIT

FILLIMI I VONUAR I PUNËS (KOHA)

MBAJTJA E NXEHTËSISË

MEMORIA

TEMPERATURA E DHOMËS

VËREJTJET NË EKTRAN

PËRDORIMI I PARË

PËRDORIMI I APARATIT PËR PJEKJEN E BUKËS

INSTRUKSIONE TË POSAÇME

PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

PREZANTIMI I PËRBËRËSVE TË BUKËS

MATJA E PËRBËRËSVE

ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

DEPONIMI EKOLOGJIK

UDHËZIME TË RËNDËSISHME TË SIGURISË:

Para përdorimit të kësaj pajisjeje duhet të përmbushni këto parakushte themelore të sigurisë:

1. LEXONI TËRË UDHËZIMIN.

2. Para përdorimit kontrolloni nëse tensioni në prizën e murit i përgjigjet tensionit të pajisjes që mund të gjendet në tabelën e mbishkrimit në fundin e pajisjes.
3. Mos e përdorni pajisjen me kablllo të dëmtuar ose pas dëmtimit ose nëse është dëmtuar në çfarëdo mënyre. Kontaktoni prodhuesin ose servisën më të afërm të autorizuar për shkak të kontrollit, riparimit ose rregullimeve elektrike ose mekanike.
4. Mos i prekni sipërfaqet e nxehta.
5. Mos e futni kabllin, prizën ose shtëpizën në ujë ose në lëngje të tjera për të parandaluar rrezikun nga goditja elektrike.
6. Shkyqni pajisjen nga rryma kur nuk jeni duke e përdorur, si edhe para vënies ose heqjes së pjesëve para dhe pas pastrimit.
7. Mos e lini kabllon që të varet në skajin e tavolinës, sipërfaqes së punës ose çfarëdo sipërfaqe të ngrohur.
8. Përdorimi i çfarëdo shtojce që nuk janë rekomanduar ose shitur nga ana e prodhuesit mund të shkaktojnë lëndime.
9. Mos e vendosni pajisjen mbi ose në afërsi të shporetit të rrymës ose me plin, ose në furrë të nxehtë.
10. Mos i prekni pjesët e lëvizshme ose të rrotullueshme të pajisjes gjatë punës.
11. Asnjëherë mos e kyqni aparatën pa e vendosur mirë enën për bukë e cila është e plotësuar me përbërësit.
12. Gjatë heqjes së enës, enën për bukë nuk duhet goditur në majë ose në tehe në mënyrë që të mos dëmtohet ena për bukë.
13. Mos hidhni në pajisje foli metali ose materiale të tjera për shkak të rrezikut nga zjarri ose goditja e shkurtër e rrymës.
14. Këtë pajisje mund t'a përdorin fëmijët e moshës 8 vjecare e më shumë dhe personat me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore ose me mungesë të përvojës dhe njohurive nëse janë nën mbikëqyrje ose kanë udhëzime lidhur me përdorimin e aparatit në mënyrë të sigurtë dhe kuptojnë rreziqet e mundshme. Fëmijët nuk guxojnë të luajnë me aparatën. Pastrimin dhe mirëmbajtjen nuk duhet t'a bëjnë fëmijët, përveç nëse janë më të moshuar se 8 vjet dhe kanë mbikëqyrje.
15. Ruani pajisjen dhe kabllin largë nga fëmijët më të vegjël se 8 vjet.
16. Asnjëherë mos e mbulonni pajisjen për pjekjen e bukës me peshqir ose me çfarëdo material tjetër sepse nxehtësia dhe avulli duhet të emitohen në mënyrë të lirë. Ekziston rrezik nga zjarri nëse aparati është i mbuluar ose vjen në kontakt me material të ndezshëm.
17. Mos e përdorni aparatën për çfarëdo qëllimi tjetër përveç qëllimit për të cilin është destinuar.
18. Aparatën gjithmonë përdorni në sipërfaqe të sigurtë, të thatë dhe të rrafshët.
19. Mos e përdorni aparatën në ambient të hapur.
20. Aparati ka prizë me tokëzim. Bëni kujdes që priza të jetë e tokëzuar.
21. Pajisja është e destinuar për përdorim shtëpiak dhe kushte të ngjashme, sic janë:
– Ambientet e kuzhinave në lokale, zyra dhe ambiente të tjera punuese;

- Amvisëri;
 - Hotele, motele dhe lloje të ngjashme të akomodimit;
 - Pansione të tjera për akomodim në bazë të bujtjes me mëngjes.
22. Mos e përdorni pajisjen me anë të tajmerit të jashtëm ose sistemit për përdorim nga largë.
23. Mos përdorni aparatit pa enë për bukë që është e vendosur në komorë për të parandaluar dëmtimin e aparatit.

NJIHNI APARATIN TUAJ PËR PJEKJEN E BUKËS

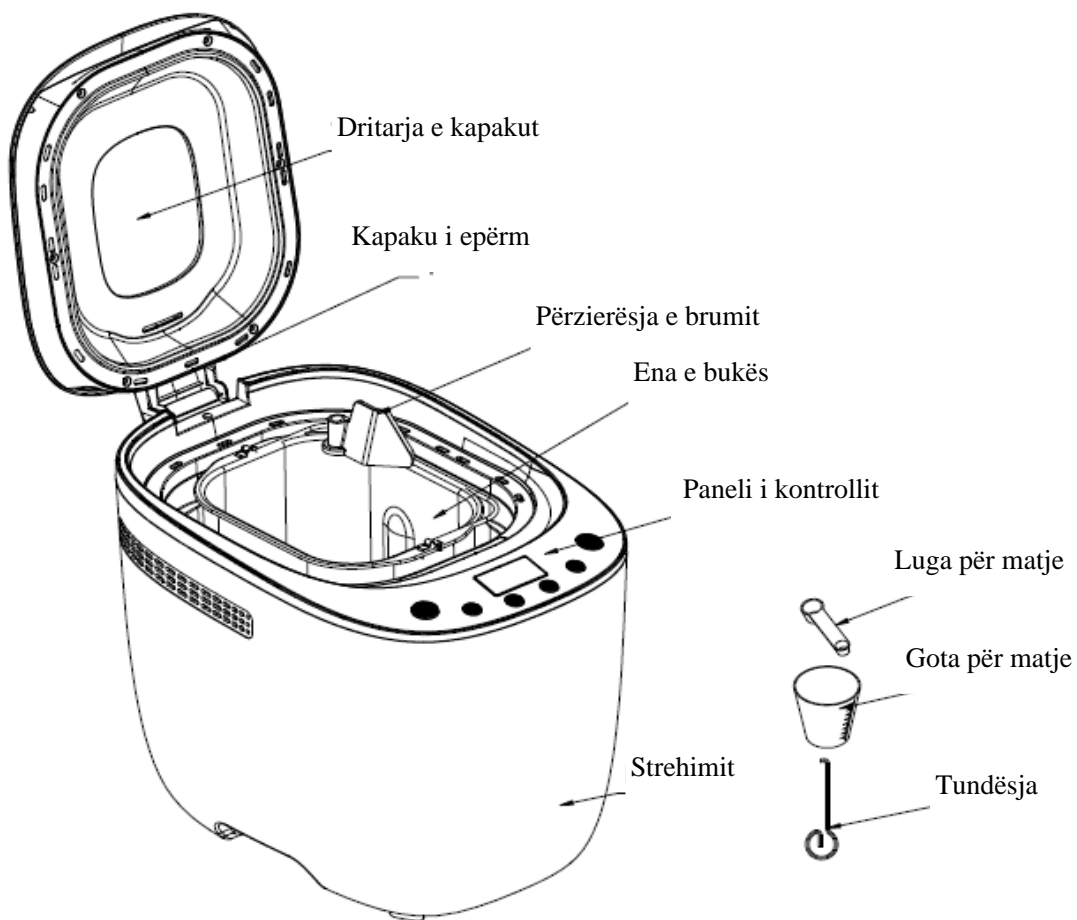


TABELA E KONTROLLIT



1. Bazike, 2. Franceze, 3. Kokërr e plotë, 4. Shpejtë, 5. Ëmbël, 6. Brumë
7. Pa gluten, 8. Tortë, 9. Sanduic, 10. Qumësht me gjalpë, 11. Gatim, 12. Pjekje

PAS KYQJES

Posa të future në rrym aparati për pjekjen e bukës, do të dëgjohet një sinjal i zëshëm do të dëgjohet dhe në ekran shfaqet “3:10” pas një kohe të shkurtër. Dy pikat në mes të “3” dhe “10” nuk do të ndriçojnë në mënyrë konstante. Shigjeta tregon 900g dhe **MEDIUM**. është një cilësim i paracaktuar.

START/STOP

Për fillimin dhe ndalimin e programit të përzgjedhur.

Për të filluar programin, shtypni butonin **START/STOP** një herë. Një sinjal i zëshëm do të dëgjohet dhe dy pikat në ekranin LCD fillojnë të ndriçojnë, drita e punës ndriçon dhe programi fillon. Asnjë buton tjetër nuk është aktiv përveç butonit **START/STOP** pasi që të fillojë programi. Kjo karakteristikë do të ndihmojë në parandalimin e ndërprerjes së paqëllimshme të funksionimit të programit.

Për të ndaluar programin, shtypni butonin **START/STOP** për rreth. 2 sekonda, pastaj do të dëgjohet një sinjal i zëshëm, drita e punës do të shuhet, që do të thotë se programi është fikur.

Funksioni PAUSE

Pasi që të fillojë procedura, mund të shtypni butonin **START/STOP** një herë për ta ndërprerë në çdo kohë, funksioni do të pauzojë por cilësimi do të memorizohet, koha e punës do të ndriçojë në LCD.

Shtypni butonin **START/STOP** përsëri ose brenda 10 minutave, pa e shtypur asnjë buton, programi do të vazhdojë.

MENU

Përdoret për të rregulluar programe të ndryshme. Çdo herë që shtypet (e shoqëruar me një sinjal të shkurtër) programi do të ndryshojë. Shtypni butonin vazhdimisht, të 12 menutë do të sillen dhe do të shfaqen në ekranin LCD. Përzgjidhni programin e dëshiruar. Funksionet e 12 menuve do të sqarohen si më poshtë.

1. **Themelore:** përzierja, fryrja dhe pjekja e bukës së zakonshme. Mund të shtoni përbërës të ndryshëm, për të shtuar shijen.
2. **Franceze:** përzierja, fryrja dhe pjekja me kohë më të gjatë të përzierjes. Buka e pjekur sipas këtij programi, zakonisht ka kore më krokante dhe strukturë më të butë.
3. **Kokrra e plotë:** përzierja, fryrja dhe pjekja e bukës nga mielli me kokërr të plotë. Nuk rekomandohet përdorimi i funksionit të fillimit të shtyer të punës, sepse kjo shkakton rezultate të këqia.
4. **E shpejtë:** përzierja, fryrja dhe pjekja e bukës me sodë bikarbonë ose pluhur për pjekje. Buka e pjekur në këtë program, zakonisht është më e vogël dhe ka teksturë më të dendur.
5. **E ëmbël:** përzierja, fryrja dhe pjekja. Mundeni gjithashtu të shtoni përbërësit të për të shtuar aroma.
1. **Brumi:** përzierja dhe fryrja, por pa pjekje. Largoni brumin e papjekur dhe formone në role, bazë për pica, kiflet e të ngashme.
2. **Pa gluten:** gatimi i brumit, fryrja dhe pjekja e bukës pa gluten. Gjithashtu mund të shtoni përbërës për të shtuar aroma.
3. **Tortë:** përzierja, fryrja dhe pjekja. Fryrja pa sodë bikarbonë dhe pluhur për pjekje.
4. **Sanduiç:** përzierja, fryrja dhe pjekja e bukës me teksturë të butë me kore krokante-ideale për përgatitjen e sanduicëve.
5. **Qumësht me gjalpë :** për bukën e përgatitur me gjalpë dhe jogurt.
6. **Brumi:** miell për gatimin e brumit.
7. **Bake:** vetëm pjekja, pa përzierje dhe fryrje. Përdoret edhe për kohë të zgjatur në rregullime të caktuara të zgjedhura

NGJYRA

Me këtë buton mund të përzgjidhni ngjyrën e kores të ÇELUR, MEDIUM ose të MBYLLUR. Shtypni këtë buton për të përzgjedhur ngjyrën e dëshiruar. Ky buton nuk përdoret për programet Brumi dhe Gatimi i brumit.

MADHËSIA E BUKËS

Shtypni këtë buton për të përzgjedhur madhësinë e bukës. Kini parasysh që koha e përgjithshme e punës mund të dallojë varësisht nga madhësia e ndryshme e bukës. Ky buton nuk mund të përdoret për programet, shpejtë, brumë, tortë, gatim dhe pjekje.

KOHA E SHTYER E PJEKJES

Në rast se nuk dëshironi që menjëherë të kyqni aparatën, rregulloni kohën e shtyerjes me anë të këtij butoni.

Para se të shtypni butonin TIME përcaktoni kur dëshironi që buka të jetë e gatshme. Kini parasysh që koha e fillimit të shtyer përfshin edhe kohën e pjekjes së programit tuaj të përzgjedhur. Kjo është, pas përfundimit të funksionit për kohën e shtyer të punës, mund të servohet buka e nxehtë.

Së pari duhet të përzgjidhet programi dhe ngjyra e kores "TIME" ër të rritur kohën e shtyerjes. Me cdo shtypje koha zgjatet për 10 minuta (me sinjal të shkurtër të zëshëm). Koha maksimale e shtyerjes është 13 vjet.

Shembull: Tani është 20:30, kurse ju dëshironi të keni bukën e pjekur në orën 7.00 në mëngjesin e ardhshëm- d.mth 10 orë e 30 minuta. Përzgjidhni programin për ngjyrën dhe madhësinë e bukës, pastaj shtypni "+" butoni "+", për të shtuar kohën deri sa në indikator të shënohet 10:30. Pas kësaj shtypni butonin STOP/START, me cka aktivizohet programi i startit të shtyer të punës. Pika në LCD ekran (shikoni TABELËN E KONTROLLIT) ndricon dhe numrat numërojnë në LCD ekran për të ju treguar kohën e mbetur. Buka e freskët do të jetë e përgatitur për juve në orën 7:00. Nëse nuk e nxirrni bukën e menjëherë, fillon funksioni MBAJTJA E NXEHTËSISË në kohëzgjatje prej 60 minuta.

Vërejtje: 1. Ky buton nuk përdoret për programin Bake.

2. Mos përdorni funksionin për fillimin e shtyer të punës për përbërës që mund të prishen lehtë, sic janë vezët, qumështi i freskët, frutat, qepët, etj.

MBAJTJA E NXEHTËSISË

Buka automatikisht mund të mbahet e nxehtë 60 minuta pas pjekjes. Nëse dëshironi të nxirrni bukën, shkyqni programin me anë të butonit START / STOP.

MEMORIA

Nëse rryma ndërpritet gjatë procesit të pjekjes së bukës, procesi i përgatitjes së bukës do të vazhdohet automatikisht në afat prej 10 minutave, qoftë edhe pa shtypur butonin "START / STOP". Nëse koha e ndërprerjes tejkalon 10 minuta, memoria nuk mund të mbahet dhe aparati për pjekjen e bukës duhet përsëri të fillohet. Nëse brumi është në fazën e gatimit në momentin që është ndalur rryma, mund të shtypni butonin "START/STOP" menjëherë për të vazhduar programin nga fillimi.

TEMPERATURA E DHOMËS

Aparati duhet të punojë mirë në një vëllim të gjerë të temperaturës, por mund të ekzistojë dallim në madhësinë e bukës në mes të dhomave shumë të nxehta dhe shumë të ftohta. Rekomandojmë që temperatura e dhomës të jetë në mes të 15 °C dhe 34 °C.

SHFAQJA E VËREJTJEVE:

1. Nëse në ekran shfaqet "H HH" pasi që ka filluar programi, temperatura brenda është ende shumë e lartë (e shoqëruar me 5 sinjale të zëshme). Pastaj programi duhet të ndalojë. Hapni kapakun dhe lini pajisjen që të ftohet për rreth 10 deri 20 minuta.
2. Nëse në ekran shfaqet "L LL" pasi që keni shtypur butonin START/STOP (përveç butonit BAKE), kjo do të thotë se temperatura brenda është shumë e ulët (e shoqëruar me 5 sinjale të zëshme, duke shtypur butonin START/STOP, hapni kapakun dhe lini pajisjen që të pushojë për rreth 10 deri 20 minuta që të kthehet në temperaturë dhome.
3. Nëse ekrani tregon "E rr" pasi që keni shtypur START/STOP, sensorin e temperaturës është ndërprerë, sensorin duhet ta kontrollojë personi i kualifikuar.

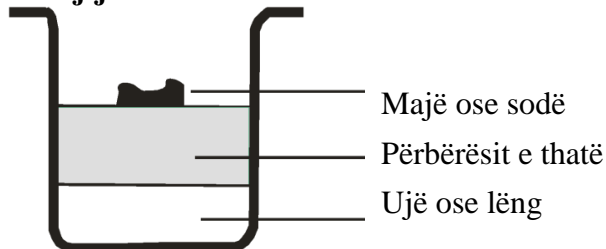
PËRDORIMI I PARË I APARATIT

1. Kontrolloni nëse të gjitha pjesët dhe shtojcat janë "të plota dhe të padëmtuara".
2. Pastroni të gjitha pjesët në përputhje me pjesën e udhëzimit "**Pastrimi dhe mirëmbajtja**".
3. Caktoni pajisjen që të punojë i zbrazët rreth 10 minuta. Pasi që të ftohet aparati, pastrone përsëri.
4. Thani mirë dhe bashkoni të gjitha pjesët. Aparati juaj është i gatshëm për përdorim.

PËRDORIMI I APARATIT PËR PJEKJEN E BUKËS

1. Vendoseni enën për bukë në pozicionin e vet, lakoni në drejtim të akrepave të orës, deri sa të dëgjohet klik për pozicionin e drejtë. Fiksoni lopatëzën për përzierje në bosht. Rekomandohet që para vendosjes së lopatëzës për përzierje të mbuloni vrimat me margarinë rezistent ndaj nxehtësisë. Me këtë parandaloni ngjitjen e brumit në lopatëza dhe lehtësoni nxjerrjen e lopatëzave nga buka.
4. Vendosni përbërësit në enën për bukë. Zakonisht duhet që së pari të vendosni ujin ose lëngun, pastaj të shtoni sheqerin, kripën dhe miellin. Majën dhe pluhurin për pjekje gjithmonë shtoni si përbërësin e fundit.

Vërejtje: sasia maksimale të miellit dhe të majës duhet të përdoren sipas recetës.



VËREJTJE: Sasia maksimale e miellit dhe majës ndaras është 490g dhe 6g.

3. Bëni një vrimë të vogël me gishta në njërën anë të miellit. Vendoseni majën në vrimë, bëni kujdes që përbërësit e lëngshëm ose kripa të mos vijnë në kontakt me majën. Mbyllni kapakun me kujdes dhe futni kabllin e rrymës në prizën e murit.
5. Shtypni butonin **MENU** deri sa të përzgjidhni programin e dëshiruar.
6. Shtypni butonin **COLOR** për të përzgjedhur ngjyrën e dëshiruar të kores së bukës.
7. Shtypni butonin **LOAF SIZE** për të përzgjedhur madhësinë e bukës.
8. Përcaktoni shtyerjen e fillimit të punës duke shtypur butonin për kohën **TIME**. Tejkaloji këtë, nëse dëshironi që aparati të fillojë punën menjëherë.
9. Shtypni butonin **START/STOP** që të filloni punën, dhe drita e punës fillon.
10. Për programet Basic, French, Kokërr e plotë, E ëmbël, Pa gluten, Sandwich dhe Qumësht me gjalpë, do të dëgjohen 10 sinjale të zëshme gjatë punës. Kjo është për të ju treguar që të shtoni përbërësit. Hapni kapakun dhe shtoni përbërësit. Mund të ndodhë që të dalë avulli nga skajet e kapakut dhe kjo është normale.
11. Pasi që të përfundojë procesi, do të dëgjohen 10 sinjale të zëshme, dhe drita e punës do të fiket. Mund të shtypni butonin **START/STOP** për rreth 2 sekonda që të ndaloni procesin dhe të nxirni bukën jashtë. Hapni kapakun dhe me ndihmën e kapëseve të furrës, mbani me kujdes dorezën e pjatës së bukës. Kthejeni enën në drejtim të kundërt

të akrepave të orës dhe butësisht tërhiqeni enën drejt dhe lart nga pajisja.

12. Përdorni lugë që nuk ngjitet për të hequr me kujdes bukën që është ngjitur në skajet e enës.

Vërejtje: ena e bukës dhe buka mund të jenë shumë të nxehta! Gjithmonë përdoreni me kujdes dhe mbani doreza mbrojtëse.

13. Enën për bukë lakone mbrapsht në sipërfaqe të pastër punuese dhe ngadalë lëvizne që të dalë buka.

14. Nxirreni bukën nga ena me kujdes dhe pritni që të ftohet 20 minuta para prerjes.

15. Nëse nuk jeni në dhomë ose nuk e keni shtypur butonin **START/STOP** në fund të punës, buka automatikisht do të mbetet e ngrrohtë për 1 orë, nëse dëshironi të nxirreni bukën, fikeni programin me anë të butonit **START/STOP**.

16. Kur aparati nuk është në përdorim ose pasi që të përfundojë me punën, shkyqeni kabllin nga rryma.

VËREJTJE: Para prerjes së bukës, përdorni një mbajtëse për të hequr lopatëzën për përzierje e cila është e fshehur në fund të bukës. Asnjëherë mos e largoni me dorë lopatëzën për përzierje sepse buka është shumë nxehtë

PREZANTIM I POSAÇËM

Për bukë të shpejta

Bukët e shpejta përgatiten me pluhur për pjekje dhe me sodë buke të cilat aktivizohen nga lagështia dhe nxehtësia. Për bukë të shpejta të përsosura, sugjerohet se të gjitha lëngjet duhet të vendosen në fund të enës së bukës, kurse përbërësit e thatë mbi. Gjatë përzierjes së bukës së shpejtë, gjalpi dhe përbërësit e thatë mund të grumbullohen në skaje të enës, prandaj mund të jetë e domosdoshme që të ndihmohet përzierja me makinë për të parandaluar krijimin e dromcave. Nëse është e nevojshme, përdorni një lugë gome.

PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

Shkyqeni aparatin nga priza dhe lini që të ftohet para pasrimit.

1. **Ena për bukë:** Hiqeni enën për bukë duke e lakuar në anën e kundërt nga akrepat e orës pastaj tërhiqni dorezën për t'a nxjerrur. Pastrone me një leckë të lagur anën e brendshme.

2. **Lopatëza për përzierje:** Nëse është e vështirë që të lëvizet lopatëza për përzierje nga boshti, mbushni enën me ujë të nxehtë dhe lini që të qëndrojë rreth 30 minuta. Pas kësaj do të jetë e lehtë që të hiqet lopatëza për përzierje dhe mund ta lani. Fshini lopatëzën me leckë të lagur. Mbani mend që ena për bukë, lopatëza për përzierje dhe ena për përbërës mund të lahen në enëlarëse

3. **Kapaku dhe dritarja:** Kapakun mund ta pastroni me një leckë të lagur nga brenda dhe nga jashtë.

4. **Mirëmbajtja:** Pjesën e jashtme të shtëpizës pastrone me leckë të lagur. Mos përdorni mjete abrazive për pastrim për të mos e dëmtuar shkëlqimin e lartë të sipërfaqes. Asnjëherë mos e futni shtëpizën në ujë për ta pastruar.

5. Para se të paketoni aparatin për bukë për ta vendosur për ruajtje, kontrolloni nëse është ftohur tërësisht, të pastrohet dhe të thahet. Vendosni lugën dhe lopatëzën për përzierje në enën për bukë dhe mbyllni kapakun.

PREZANTIMI I PËRBËRËSVE TË BUKËS

1. Mielli për bukë

Mielli për bukë ka përmbajtje të lartë të glutenit (ashtu që mund të quhet edhe miell me

përmbajtje të lartë të glutenit që përmban shumë proteina). Ka elasticitet të mirë edhe pas fryrjes, buka mund të përmbajë madhësinë e vetë. Pasi që përmbajtja e glutenit është më e madhe se sa në miellin e zakonshëm, përdoret për prodhimin e bukës me dimensione të mëdha me shumë fibra. Mielli për bukë është përbërësi më i rëndësishëm në gatimin e bukës.

2. Mielli i zakonshëm

Mielli i cili nuk përmban pluhur për pjekje, përdoret për përgatitjen e bukës ekspres.

3. Mielli i grurit nga kokrra e plotë

Mielli i grurit nga kokrra e plotë është kokrra e plotë. Përmban lëvoren e grurit dhe gluten. Mielli i grurit nga kokrra e plotë është më i rëndë dhe më i ushqyeshëm se sa mielli i zakonshëm. Buka nga mielli i grurit nga kokrra e plotë është zakonisht e vogël. Shumë receta kombinojnë miellin nga kokrra e plotë dhe miellin e bukës për të arritur rezultate më të mira.

4. Mielli i zi i grurit

Mielli i zi i grurit që quhet edhe "miell i vrazhdë", është lloj i miellit me fibra dhe është i ngashëm me miellin nga kokrra e plotë e grurit. Për të arritur madhësi më të madhe pas fryrjes, ajo duhet të përdoret në kombinim me një sasi të madhe të miellit të bukës.

5. Mielli që fryhet vetë

Lloj i miellit që përmban pluhur për pjekje dhe ka qëllim special në përgatitjen e tortave.

6. Mielli i misrit dhe i tërshërës

Mielli i misrit dhe mielli i tërshërës janë miell nga kokrra e plotë e misrit dhe tërshërës. Ato janë përbërës shtesë në përgatitjen e bukës së vrazhdë dhe përdoren për forcimin e shijes dhe teksturës së bukës.

7. Sheqeri

Sheqeri është përbërës i rëndësishëm i cili rrit shijen dhe ngjyrën e bukës. Gjithashtu konsiderohet e domosdoshme për majë. Kyresisht përdoret sheqeri i bardhë. Sheqeri i verdhë, sheqeri pluhur ose panxhar sheqeri mund të shtohen nëse është e nevojshme.

Pas procesit të fryrjes (ardhjes), maja krijon dioksid karboni. Dioksidi i karbonit zgjerohet dhe e zbut bukën. Për fryrjen (ardhjen) e shpejtë të majës dhe krijimin e dioksid karbonit nevojiten sheqeri dhe mielli.

1 një lugë maje e thatë = 3/4 lugë instant majë

1.5 lugë maje e thatë = 1 lugë instant majë

2 lugë majë e thatë = 1.5 lugë instant majë

Majën duhet ta ruani në frigorifer, sepse kërpudhëzat në të mbyten në temperaturë të lartë. Para përdorimit kontrolloni datën e prodhimit dhe kohëzgjatjen e majës tuaj. Ktheni majën në frigorifer sa më parë pas cdo përdorimi. Fryrja jo e mirë e bukës zakonisht ndodh për shkak të majës jo të mirë.

Në mënyrën tjetër mund të kontrolloni nëse maja juaj është aktive dhe e freskët: (1) Hidhni 1/2 gotë ujë të ngrohtë (45-50°C) në gotën për matje.

(2) Hidhni 1 lugë të vogël sheqer të bardhë në gotë dhe përzieni, pastaj shtoni 2 lugë majë mbi ujë.

(3) Vendosni enën për matje në vend të ngrohtë rreth 10 min. Mos e përzieni ujin.

(4) Shkuma duhet të rritet deri në majën e gotës.

9. Kripa

Kripa është e domosdoshme për ti dhënë shije bukës dhe kores së bukës. Por, kripa gjithashtu mund të parandalojë fryrjen e majës. Ashnjëherë mos përdorni shumë kripë në

recetë. Buka është më e madhe nëse nuk ka krip.

10. Vezët

Vezët përmirësojnë teksturën e bukës, e bëjnë më të ushqyeshme dhe më të madhe. Vezët duhet të përdoren pa lëvizje dhe të përzihen mirë.

11. Dhjami, gjalpi dhe vaji bimor

Dhjami e bën bukën më të butë dhe e zgjat kohëzgjatjen. Gjalpi duhet të shkrihet ose të grimcohet para përdorimit.

12. Pluhuri për pjekje

Pluhuri për pjekje përdoret për fryrje e bukës dhe tortave Ultra të shpejta. Pluhuri për pjekje përdoret për grurjen e bukës dhe ëmbëlsirave Ultra Fast. Atij nuk i duhet kohë për fryrje dhe mund të prodhojë ajër, kurse ajri me parim kimik fromon balona për zbutjen e teksturës së bukës.

13. Soda bikarbona

Është e ngjashme me pluhurin për pjekje. Mund të përdoret edhe në kombinim me pluhurin për pjekje.

14. Uji dhe lëngjet tjera

Uji është përbërësi kryesor në prodhimin e bukës. Temperatura e ujit është në mes të 20°C dhe 25°C është më e mirë për përdorim. Uji mund të zëvendësohet me qumësht të freskët ose me ujë të përzier 2% qumësht pluhur, që përmirëson shijen e bukës dhe ngjyrën e kores së bukës. Në disa receta nevojitet lëng për të përmirësuar shijen e bukës, psh. Lëng molle, lëng portokalli, lëng limoni, etj.

MATJA E PËRBËRËSVE

Një nga përbërësit e rëndësishëm për përgatitjen e bukës së mirë është sasia e duhur e përbërësve. Gjithmonë përdorni gota për matje ose lugë për matje për të fituar një sasi të saktë, për të parandaluar rezultatet e këqia në përgatitjen e bukës.

1. Matja e përbërësve të saktë

Ujin, qumështin e freskët ose tretësin e qumështit pluhur duhet matur me gota për matje. Duke shikuar horizontalisht, kontrolloni nivelin e gotës për matje. Kur të matni vajin ose përbërësit tjerë, me kujdes pastroni gotën për matje nga përbërësit tjerë.

2. Matja e përbërësve të thatë

Matja e përbërësve të thatë gjithmonë duhet të bëhet ashtu që me ngadalë do të përbërësit në gotën për matje, kurse kur ta mbushni tërësisht, rrafshoni përbërësit me thikë. Sasia më e madhe e përbërësit të thatë mund të ndikojë në rezultatin përfundimtar të recetës. Gjatë matjes së sasive të vogla të përbërësve të thatë duhet të përdoret luga për matje. Gjatë matjes, sipërfaqen në lugë duhet ta rrafshoni, nuk duhet të jetë e grumbulluar, sepse ky dallim i vogël mund të prishë barazpeshën e recetës.

3. Radhitja e shtojcave

Radhitja e shtojcave të përbërësve duhet të respektohet dhe radhitja e caktuar është si në vazhdim: lëng, vezë, krip, qumësht pluhur, etj. Gjatë shtojcës së përbërësve, mielli nuk duhet të jetë tërësisht i ulur në lëng. Majën duhet vënë vetëm në miell të thatë. Maja nuk

duhet të prekë kripën. Kur funksionin e shtyerjes e përdorni për një periudhë të gjatë kohore, asnjëherë mos i shtoni përbërësit që mund të prishen, sic janë vezët dhe përbërësit e frutave.

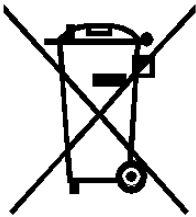
ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

	Problemi	Shkaktari	Zgjidhja
Pyetjet & Përgjigjet për përgatitjen e bukës	Avulli del nga pjesa e pjekjes ose nga valvulat	Përbërësit ngjiten në pjesën e pjekjes ose jashtë enës për pjekje	Hiqeni kabllin nga rryma dhe pastroni pjesën e jashtme të enës për pjekje ose pjesën e pjekjes.
	Buka shfryhet në mes dhe mbetet e lagësht në fund.	Buka ka qëndruar shumë gjatë në enë pas pjekjes dhe ngrohjes.	Nxirreni bukën jashtë nga ena për pjekje para se të përfundojë funksioni i ngrohjes.
	është vështirë të nxirret buka jashtë nga ena për pjekje.	Pjesa e poshtme e bukës është ngjitur në rrahësen e brumit.	Pastroni rrahësen e brumit dhe boshtin pas pjekjes. Nëse është e nevojshme, mbusheni enën për pjekje me ujë të ngrohtë për 30 minuta, pastaj tundësja e brumit mund të hiqet dhe të pastrohet lehtë.
	Përbërësit nuk janë përzier ose buka nuk është pjekur siç duhet.	Cilësimi i programit jo korrekt	Kontrolloni menunë e përzgjedhur dhe cilësimet tjera.
		Butoni START/STOP është prekur deri sa pajisja ka qenë duke punuar.	Mos përdorni përbërësit dhe filloni nga e para
		Kapaku është hapur disa herë deri sa pajisja ishte duke punuar	Mos hapni kapakun shpesh, përveç nëse duhet të shtoni përbërësit. Dhe përkujdesuni që kapaku të jetë i mbyllur mirë pasi që të jetë hapur.
		Ndërprerje e gjatë deri sa pajisja ishte duke punuar	Mos përdorni përbërësit dhe filloni nga e para.
		Rotacioni i tundësës së brumit është bllokuar	Kontrolloni nëse tundësja e brumit është bllokuar nga drithërat, etj. Tërhiqeni enën për pjekje dhe kontrolloni nëse shoferët kthehen. Nëse nuk bën, dërgojeni pajisjen te servisi i autorizuar.
Pajisja nuk fillon punën. Në ekran shfaqet HHH	Pajisja është ende e nxehtë pas procedurës së pjekjes	Hiqeni pajisjen nga rryma, nxirreni enën për pjekje dhe lini që të ftohet në temperaturë dhome, pastaj futeni kabllin në rrymë dhe filloni përsëri.	
Gabimet me recetat	Buka fryhet shumë shpejtë	shumë majë, shumë miell, nuk ka mjaftueshëm krip.	a/b
		ose disa nga këto arsye	
	Buka nuk fryhet fare ose nuk fryhet mjaftueshëm.	Nuk ka fare majë ose ka fare pak.	a/b
		maja e vjetër ose bajate	e
		uji shumë i nxehtë	c
	maja ka ardhur në kontakt me ujin.	d	
	lloji i gabueshëm i miellit ose mielli i vjetër.	e	

		shumë ose pak ujë	a/b/g
		nuk ka mjaftueshëm sheqer	a/b
Brumi është fryrë shumë dhe derdhet në enën për pjekje		Nëse uji është shumë i butë, maja fermentohet më tepër.	f
		qumështi i tepruar ndikon në fermentimin e majës.	c
Buka shfryhet në mes		Vëllimi i brumit është më i madh se ena dhe buka shfryhet.	a/f
		Fermentimi është shumë i shkurtër ose shumë i shpejtë për shkak të temperaturës së ujit ose për shkak të hapësirës së dhomës ose për shkak të lagështisë së tepruar.	c/h/i
Strukturë e rëndë me dromca		shumë miell ose pak ujë.	a/b/g
		nuk ka mjaftueshëm majë ose sheqer	a/b
		shumë fruta, miell i plotë ose i njërit prej përbërësve të tjerë	B
		mielli i vjetër ose i ndenjtur, lëngjet e ngrohta e bëjnë brumin të rritet shumë shpejt dhe buka të bjerë përpara pjekjes	e
		nuk ka krip ose ska mjaftueshëm sheqer	
		shumë ujë	
Buka nuk është pjekur në mes		shumë ose pak ujë	a/b/g
		shumë lagështi	h
		receta me përbërës të lagët, psh. jogurt.	g
Strukturë e hapur ose e trashë ose shumë vrima		shumë ujë	g
		nuk ka krip	b
		lagështi, uji shumë i nxehtë	h/i
		shumë ujë	c
Sipërfaqja e papjekur si kërpudhë		vëllimi i bukës shumë i madh për enën	a/f
		shumë miell, posaçërisht për bukën e bardhë	f
		shumë majë ose nuk ka mjaftueshëm krip	a/b
		shumë sheqer	a/b
	përbërës të ëmbël përveç sheqerit	b	
Pjesët nuk janë të barabarta ose ka dromca në mes		buka nuk është ftohur sa duhet (avulli nuk ka dalur akoma)	j
Mielli grumbullohet në koren e bukës		mielli nuk është gatuar mirë anash gjatë gatimit	g/i

- a) Matni përbërësit saktësisht.
- b) Përshtatni dozat e përbërësve dhe kontrolloni nëse janë shtuar të gjithë përbërësit
- c) Përdorni ndonjë ujë tjetër ose lini në temperaturë dhome, shtoni përbërësit e përshkruar në recetë në radhitjen e duhur, bëni një vrimë në mes të miellit dhe hidhni në të majën e thërmuar ose majën e thatë, shmangni kontaktin e drejtpërdrejtë të ujit dhe të majës.
- d) Përdorni vetëm përbërës të freskët dhe të ruajtur mirë.
- e) Zvogëloni sasinë e përgjithshme të përbërësve, mos përdorni sasi më të madhe të miellit se sa që duhet. Zvogëloni të gjithë përbërësit me 1/3.
- f) Rregulloni sasinë e lëngut. Nëse përdoren përbërësit që përmbajnë ujë, doza e ujit që duhet të shtohet duhet të zvogëlohet diç duhet.
- g) Në rast të lagështisë së tepruar, hiqni 1-2 lugë gjelle ujë.
- h) Në rast të motit të ngrohtë, mos përdorni funksionin e kohëmatësit. Përdorni lëngje të ftohta.
- i) Hiqeni bukën nga ena menjëherë pas pjekjes dhe lini në grilë që të ftohet për rreth 15 minuta para se ta preni.
- j) Zvogëloni sasinë e majës ose të gjithë përbërësit në doza 1/4.
- k) Asnjëherë mos e lyeni enën me yndyrë!
- l) Shtoni një lugë gjelle gluten gruri në brum.

Deponimi ekologjik



Mund të ndihmoni në mbrojtjen e ambientit jetësor! Ju lutemi që të respektoni rregullativat lokale: të gjitha pajisjet e prishura elektrike duhet t'i depononi në qendrat e përshtatshme për riciklimin e mbeturinave elektrike dhe elektronike



