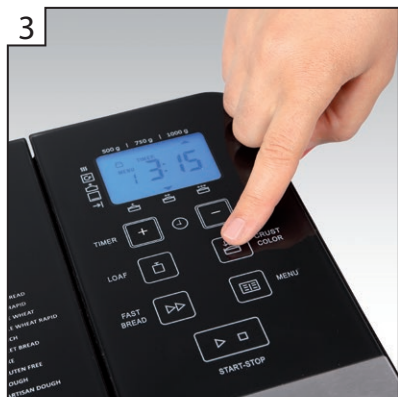




PL 1. 2 formy do pieczenia 2. Regulacja wielkości wypieku: 500, 750, 1000 g 3. Dotykowy panel sterowania 4. Powłoka zapobiegająca przywieraniu

CZ 1. 2 pečící formy 2. Nastavení velikosti pečiva: 500, 750, 1000 g 3. Dotykový ovládací panel 4. Nepřilnavý povrch

SK 1. 2 formy na pečenie 2. Nastavenie veľkosti chleba: 500, 750, 1000 g 3. Dotykový ovládací panel 4. Nepríľnavý povrch

HU 1. 2 sütőforma 2. Állítható a kenyér nagysága: 500, 750, 1000 g 3. Érintőképernyős vezérlőpanel 4. Letapadásálló bevonat

RO 1. 2 forme pentru copt 2. Ajustarea dimensiunii de coacere: 500, 750, 1000 g 3. Panou de control tactil 4. Pelicula antilipire

RU 1. 2 формы для выпечки 2. Регулировка объема выпечки: 500, 750, 1000 г 3. Тактильная панель управления 4. Антипригарное покрытие

BG 1. 2 форми за печене 2. Настройки големината на изпичания хляб 500, 750, 1000 грама 3. Сензорен контрол панел 4. Незалепващо покритие

UA 1. 2 форми для випічки 2. Регулювання величини випічки: 500, 750, 1000 г 3. Сенсорна панель керування 4. Антипригарне покриття

EN 1. 2 baking moulds 2. Loaf size regulation: 500, 750, 1000 g 3. Touch control panel 4. Non-stick coating

BM1600-001_V02

BM1600

WYPIEKACZ DO CHLEBA
хлебопечка
/ bread baking machine

zelmer



PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
WYPIEKACZ DO CHLEBA 6–13

CZ NÁVOD K POUŽITÍ
DOMÁCÍ PEKÁRNA 14–21

SK NÁVOD NA OBSLUHU
DOMÁCA PEKÁREŇ
NA CHLIEB 22–29

HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS
KENYÉRSÜTŐGÉP 30–37

RO INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE
CUPTOR PENTRU PÂINE 38–45

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ХЛЕБОПЕЧКА 46–53

BG ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА
ХЛЕБОПЕКАРНА 54–61

UA ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ
ХЛІБОПІЧКА 62–70

EN USER MANUAL
BREAD BAKING MACHINE 71–77

BM1600

WYPIEKACZ DO CHLEBA
хлебопечка
/ bread baking machine

zelmer

Ideał wypiekania pysznego pieczywa na bazie naturalnych i zdrowych składników

Идеальная выпечка великолепных хлебобулочных изделий из натуральных и полезных ингредиентов

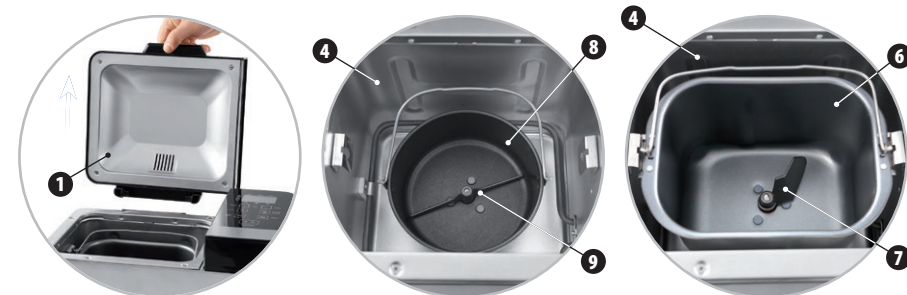
Perfect for baking delicious bread made of natural and healthy ingredients



LINIA KOLORYSTYCZNA
цветовая гамма
/ product line



A



zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com

zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com



PL

Szanowni Klienci!

Gratulujemy wyboru naszego urządzenia i witamy wśród użytkowników produktów Zelmer.

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom bezpieczeństwa. Instrukcję prosimy zachować, aby można było korzystać z niej również w trakcie późniejszego użytkowania wyrobu.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkowania

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia zapoznaj się z treścią całej instrukcji obsługi.

Upewnij się, że poniższe wskazówki zostały zrozumiane.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! / OSTRZEŻENIE! Nieprzestrzeganie grozi obrażeniami

- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób i zrozumiałe związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Nie powinno być wykonywane czyszczenie i konserwacja sprzętu przez dzieci bez nadzoru.
- Urządzenie wraz z przewodem przyłączeniowym należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa jest w sposób widoczny uszkodzona.

- Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub u pracownika zakładu serwisowego albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek zwróć się do specjalistycznego punktu serwisowego.
- Odłącz urządzenie od gniazdka sieci elektrycznej, gdy nie jest używane oraz przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Odłącz urządzenie od gniazdka sieci elektrycznej przed zbliżeniem do części będących w ruchu podczas użytkowania.
- Przewód zasilający nie może zwiisać nad brzegiem stołu lub blatu ani dotykać gorącej powierzchni.
- Podczas wyjmowania z urządzenia pojemnika do wypieku wraz z upieczonym chlebem używaj do tego specjalnych rękawic lub tkanin zabezpieczających przed poparzeniem, ponieważ pojemnik i chleb są bardzo gorące.
- Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia oraz otoczenia otworów wentylacyjnych. Stosuj rękawice kuchenne. Po zakończonym procesie pieczenia urządzenie jest bardzo gorące.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa gdy sprzęt pracuje.
- Pozostaw urządzenie do ochłodzenia przed demontażem i czyszczeniem.

Notes

niem. Urządzenie wyposażone jest w termo izolowaną obudowę. Metalowe części urządzenia nagrzewają się podczas pracy.

- Zwróć szczególną uwagę podczas przenoszenia urządzenia, zwłaszcza, jeżeli w środku znajdują się gorące substancje.



UWAGA!

Nieprzestrzeganie grozi uszkodzeniem mienia

- Urządzenie zawsze podłączaj do gniazdka sieci elektrycznej (jedynie prądu przemiennego) wyposażonego w kolek ochronny, o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- Zawsze umieszczaj urządzenie na płaskiej, równej powierzchni, aby nie spadło w trakcie zagniatania gęstego ciasta. Jest to szczególnie ważne w przypadku stosowania zaprogramowanych funkcji oraz jeśli urządzenie pozostawione jest bez nadzoru. W przypadku wyjątkowo gładkich powierzchni, urządzenie umieść na cienkiej, gumowej podkładce.
- Podczas pracy urządzenie postaw w odległości co najmniej 10 cm od innych przedmiotów.
- Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu kucheni gazowej, elektrycznej lub gorącego piekarnika.
- Nie wolno wyjmować pojemnika do wypieku podczas pracy urządzenia.
- Do urządzenia nie wkładaj folii aluminiowej ani materiałów innych niż produkty używane do do wypieku, gdyż mogą one spowodować pożar lub zwarcie.
- Nie przykrywaj urządzenia ręcznikiem, ani innymi materiałami w czasie pracy. Ciepło i para muszą znajdować ujście z urządzenia. W przypadku przykrycia urządzenia łatwopalnymi materiałami, kontaktu z zasłonami itp. zachodzi ryzyko pożaru.
- Nie myj pod bieżącą wodą, ani nie zanurzaj urządzenia i przewodu zasilającego w wodzie.
- Do mycia obudowy nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne, takie jak: oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.
- Nie myj metalowych części w zmywarkach. Agresywne środki czyszczące stosowane w tych urządzeniach powodują ciemnienie w/w części. Myj je ręcznie, z użyciem tradycyjnych płynów do mycia naczyń.

- Stosowanie akcesoriów innych niż zalecane przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Chleb może się zapalić, dlatego nie używać opiekaczy do chleba w pobliżu palnych materiałów lub pod palnymi materiałami takimi jak firanki.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci elektrycznej pociągając za przewód.



WSKAZÓWKA

Informacje o produkcie i wskazówki dotyczące użytkowania

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. W przypadku wykorzystywania go do celów biznesu gastronomicznego, warunki gwarancji zmieniają się.
- Nie stosuj większej ilości składników niż podano w przepisach zawartych w niniejszej instrukcji użytkowania. W przeciwnym wypadku, chleb nierówno się upiecze lub ciasto wyleje się na zewnątrz. Stosuj się do zaleceń niniejszej instrukcji obsługi.
- Przed ustawieniem urządzenia na wypiek danego rodzaju chleba np. przez noc, najpierw wypróbuj dany przepis w czasie, gdy można obserwować urządzenie, upewniając się, że składniki dobrane są w odpowiednich proporcjach, ciasto nie jest zbyt gęste lub rzadkie, a ilość masy nie jest zbyt duża i ciasto nie wylewa się.
- Po zakończeniu pracy wyjmij wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka sieciowego.

Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Wypiekacz do chleba jest urządzeniem klasy I, wyposażonym w przewód przyłączeniowy z żyłą ochronną i wtyczkę ze stykiem ochronnym.

Wypiekacz do chleba ZELMER spełnia wymagania obowiązujących norm.

Urządzenie spełnia wymagania ROZPORZĄDZENIA KOMISJI (WE) NR 1275/2008 w sprawie wymogów dotyczących ekoprojektu.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

- Sprzęt elektryczny przeznaczony do użytku w określonych granicach napięcia (LVD) – 2006/95/EC.
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) – 2004/108/EC.

Wypiekacz do chleba posiada atest dopuszczający do kontaktu z artykułami spożywczymi.

Maksymalna ilość mąki: 4 cups (miarki) ≈ 550 g.

Maksymalna ilość środka spulchniającego: 3 łyżeczki ≈ 9 g.

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

Deklaracja zgodności CE znajduje się na stronie www.zelmer.pl.

Budowa urządzenia

A

ELEMENTY URZĄDZENIA

- 1 Pokrywa
- 2 Uchwyt
- 3 Panel sterowania
- 4 Komora wypieku z zaczepami mocującymi foremkę do wypieku
- 5 Otwory wentylacyjne
- 6 Foremka do wypieku – prostokątna
- 7 Mieszak do foremki prostokątnej
- 8 Foremka do wypieku – okrągła
- 9 Mieszak do foremki okrągłej

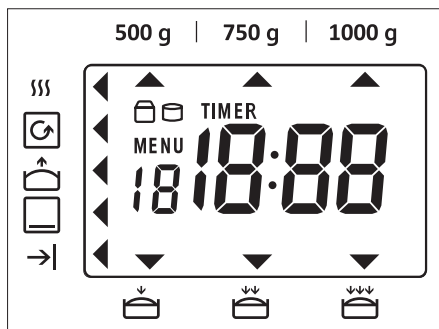
AKCESORIA

- 10 Pojemnik (miarka) do odmierzania składników
- 11 Łyżka/łyżeczka do odmierzania składników
- 12 Haczyk do wyjmowania mieszaka

DOTYKOWY PANEL STEROWANIA

- 13 Wyświetlacz LCD
- 14 – **TIMER** (+, –) – przyciski regulacji czasu
- 15 – Przycisk **LOAF** – ustawianie wagi pieczywa
- 16 – Przycisk **FAST BREAD** – uruchamia program 13 SUPER RAPID
- 17 – Przycisk **CRUST COLOR** – ustawianie stopnia przyrumienienia
- 18 – Przycisk **MENU** – wybór programu pieczenia
- 19 – Przycisk **START-STOP** – uruchamianie/zatrzymywanie działania programu pieczenia

WYŚWIETLACZ LCD – OBJAŚNIENIE SYMBOLI



- Podgrzewanie
 Wyrabianie ciasta
 Rośnięcie

- Pieczenie
 Utrzymywanie ciepła
 Lekkie przyrumienianie
 Średnie przyrumienianie
 Mocne przyrumienianie

500 g Małe pieczywo o wadze do 500 g

750 g Średniej wielkości pieczywo o wadze do 750 g

1000 g Duże pieczywo o wadze do 1000 g

Urządzenie w trakcie pracy

Przygotowanie urządzenia do pracy

- Przed użyciem wypiekacza do chleba, usuń wszystkie elementy opakowania (folie, elementy wypełniające komorę wypieku, itp.).
- Przed pierwszym użyciem urządzenia, umyj foremki do wypieku, mieszaki oraz łyżkę i pojemnik do odmierzania składników w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu (patrz „Czyszczenie i konserwacja”).
- Umieść urządzenie na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni, takiej jak blat kuchenny czy stół. Trzymaj wypiekacz z dala od krawędzi blatu. Zapewnij odpowiednią ilość wolnego miejsca wokół otworów wentylacyjnych, tak aby zapewnić swobodną wentylację urządzenia.

Działanie i obsługa urządzenia

B

- 1 Umieść foremkę do wypieku dokładnie na środku komory wypieku.
- 2 Zatrzasknij w zaczepach znajdujących się w górnej części komory wypieku.
- 3 Osadź odpowiedni mieszak na trzpieniu foremki do wypieku.

Zwróć uwagę na prawidłowe usytuowanie trzpienia względem otworu w mieszaku.

- 4 Do foremki do wypieku dodaj składniki. Składniki wkładaj do foremki zgodnie z kolejnością określoną w przepisie. Przykładowe przepisy podano w dalszej części instrukcji (patrz **PRZYKŁADOWE PRZEPISY**).
- 5 Zamknij pokrywę.
- 6 Włóż wtyczkę przewodu przyłączeniowego do gniazda sieci elektrycznej.
- 7 Wybierz program pieczenia za pomocą przycisku .

Dostępne programy do wyboru:

1. **WHITE BREAD** (PIECZYWO BIAŁE, PSZENNE)
2. **WHITE RAPID** (PIECZYWO BIAŁE, PSZENNE – SZYBKIE)
3. **WHOLE WHEAT** (PIECZYWO RAZOWE)
4. **WHOLE WHEAT RAPID** (PIECZYWO RAZOWE – SZYBKIE)

5. FRENCH (CIASTO FRANCUSKIE)
6. SWEET BREAD (PIECZYWO SŁODKIE)
7. CAKE (CIASTO)
8. GLUTEN FREE (PIECZYWO BEZGLUTENOWE)
9. DOUGH (WYRABIANIE CIASTA)
10. ARTISAN DOUGH (WYRABIANIE CIASTA, ROŚNIĘCIE)
11. JAM (DŻEM, POWIDŁO)
12. EXTRA BAKE (PRZYRUMIENIANIE)

⑧ Za pomocą przycisku  wybierz odpowiednią wagę pieczywa dla danego programu.

⑨ Następnie za pomocą przycisku  wybierz żądany poziom przyrumieniania.

⑩ Jeśli chcesz, aby proces pieczenia rozpoczął się w późniejszym czasie, za pomocą przycisków **+**, **—** ustaw wymagany czas.

Przykład:

*Jest godzina 20:30, a chleb ma być gotowy na 7:00 rano następnego dnia tzn. za 10 godzin i 30 minut. Naciskaj przyciski **+** lub **—** do momentu, gdy na wyświetlaczu pojawi się 10:30, jest to ilość czasu od tego momentu (20:30) do chwili, w której chleb ma być gotowy.*



Podczas korzystania z funkcji programatora czasu nie wolno używać łatwo psujących się składników takich jak mleko, owoce, jogurt, cebula, jajka itp.

⑪ Naciśnij i przytrzymaj przez około 2 sekundy przycisk  , aby rozpocząć proces pieczenia. Wypiekacz do chleba automatycznie ustawi czas i temperaturę pieczenia.



Poszczególne etapy pieczenia będą sygnalizowane poprzez zaznaczanie strzałką odpowiednich ikon, znajdujących się po lewej stronie wyświetlacza LCD.



W dowolnym momencie można zatrzymać proces pieczenia. W tym celu naciśnij i przytrzymaj przycisk  , do momentu gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wybrany program pieczenia zostanie zresetowany. Jeżeli chcesz zastosować inny program, wybierz go przy pomocy przycisku MENU .

⑫ Po zakończeniu procesu pieczenia włączy się sygnał dźwiękowy, który informuje, że chleb jest upieczony i może zostać wyjęty z urządzenia.

⑬ Wyciągnij wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazda sieci elektrycznej.

⑭ Otwórz pokrywę.

⑮ Za pomocą rękawicy kuchennej wyjmij foremkę do wypieku.

⑯ Aby chleb mógł swobodnie wypaść obróć foremkę.



Jeśli chleb nie wypada z foremki, kilkakrotnie delikatnie wstrząśnij foremką, aż chleb wypadnie.



Jeśli mieszkak pozostanie wewnątrz chleba, można nieznacznie naciąć bochenek i wyciągnąć mieszkak na zewnątrz lub zastosować haczyk do wyjmowania mieszkaka.

Opis funkcji

FUNKCJA PAMIĘCI/ZABEZPIECZENIE PRZED CHWILOWYM BRAKIEM PRĄDU

W przypadku krótkiej przerwy w dostawie prądu, wynoszącej do 7 minut, pozycja programu jest zapamiętywana i urządzenie może kontynuować pracę po usunięciu awarii. W przypadku przerwy dłuższej niż 7 minut, niezbędne jest rozpoczęcie całego procesu od początku.

FUNKCJE BEZPIECZEŃSTWA/KOMUNIKATY BŁĘDÓW

Wypiekacz do chleba posiada zabezpieczenia przed nieprawidłowym działaniem. W przypadku wystąpienia błędów, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawią się odpowiednie komunikaty informujące użytkownika. Opis poszczególnych komunikatów umieszczono poniżej.

1. Komunikat „E00” oznacza, że temperatura w komorze wypieku jest za niska (poniżej -10°C). W takim przypadku odłącz urządzenie od źródła zasilania i pozostaw urządzenie, aż osiągnie temperaturę pokojową. Wypiekacz do chleba nie może pracować w temperaturze poniżej -10°C.
2. Komunikat „E01” oznacza, że komora wypieku jest za gorąca (powyżej 50°C). W takim przypadku odłącz urządzenie od źródła zasilania i pozostaw urządzenie na około 30 minut, aby ostygło.
3. Komunikat „EEE” oznacza, że obwód czujnika jest otwarty. W takim przypadku skontaktuj się z serwisem.
4. Komunikat „HHH” oznacza, że czujnik jest zwarty. W takim przypadku skontaktuj się z serwisem.

Czyszczenie i konserwacja



Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i odczekaj aż wystygnie.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia, umyj foremki do wypieku, mieszaki oraz łyżkę i pojemnik do odmierzania składników w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Przed pierwszym użyciem, zaleca się nasmarowanie foremek do wypieku oraz mieszaków tłuszczem odpornym na wysoką temperaturę, a następnie nagrzanie ich w piekarniku w 180°C przez około 10 minut. Po wystygnięciu usuń tłuszcz przy użyciu ręcznika papierowego. Dzięki temu zabiegowi powłoka zapobiegająca przyleganiu ciasta uzyska dodatkową ochronę. Czynność tę można powtórzyć raz na jakiś czas.

- Przed schowaniem lub czyszczeniem zaczekaj aż urządzenie wystygnie.
- Przed kolejnym procesem wyrabiania ciasta i pieczenia, urządzenie musi ostygnąć przez około 30 minut.



Nie wolno używać chemicznych środków czyszczących, benzyny, środków do czyszczenia piekarników lub wszelkich innych środków, które mogą porysować lub zniszczyć powłokę urządzenia.

- Do usuwania składników oraz okruszków z pokrywy, obudowy i komory wypieku używaj wilgotnego ręcznika.



Nie zanurzaj urządzenia w wodzie, ani nie wlewaj wody do komory wypieku!

- Aby ułatwić czyszczenie można zdjąć pokrywę ustawiając ją pod kątem 90°, a następnie pociągając do góry.

- Foremkę do wypieku należy przetrzeć z zewnątrz wilgotną szmatką. Wnętrze foremki można myć przy użyciu płynu do zmywania naczyń. **Nie zanurzaj foremki w wodzie.**
- Mieszaki oraz trzpień napędzający czyścić natychmiast po użyciu. Jeśli mieszak pozostanie w foremce, będzie trudno go później stamtąd wyjąć. W takim przypadku napelnij foremkę ciepłą wodą i pozostaw na 30 minut. Następnie wyjmij mieszak.
- Foremki pokryte są powłoką nieprzylepającą. Nie wolno używać metalowych przedmiotów, które mogłyby porysować powierzchnię. Kolor powłoki będzie się zmieniał wraz z użytkowaniem urządzenia. Jest to sytuacja normalna. Zmiana ta w żaden sposób nie wpływa na właściwości powłoki.
- Przed schowaniem urządzenia upewnij się, że urządzenie całkowicie wystygło i jest suche. Urządzenie należy przechowywać z zamkniętą pokrywą.

Przykładowe problemy podczas eksploatacji urządzenia

Problemy, które na pierwszy rzut oka wydają się poważne, można w łatwy sposób rozwiązać. Zanim skontaktujesz się z serwisem sprawdź tabelę poniżej, czy któryś z opisanych problemów nie pasuje do zauważonego problemu. Jeśli w dalszym ciągu problem nie został rozwiązany skontaktuj się z odpowiednim punktem serwisowym.



Nie otwieraj urządzenia, ani nie próbuj naprawiać go samemu, ponieważ może to powodować zagrożenie dla użytkownika lub możesz uszkodzić urządzenie.

PROBLEM	MOŻLIWY POWÓD	ROZWIĄZANIE
Z komory wypieku lub z otworów wentylacyjnych wydobywa się dym.	Składniki przykleiły się do komory wypieku lub do zewnętrznej powierzchni foremki do wypieku.	Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i wyczyść komorę wypieku lub zewnętrzną powierzchnię foremki do wypieku.
Składniki nie zostały wymieszane lub chleb się nie upiekł.	Niewłaściwe ustawiony program.	Sprawdź wybrane menu i inne ustawienia.
	Naciśnięto przycisk   podczas pracy urządzenia.	Rozpocznij cały proces od nowa. Nie wykorzystuj tych samych składników!
	Podczas pracy urządzenia kilkakrotnie została podniesiona pokrywa.	Pokrywę można otwierać wyłącznie, jeżeli został zakończony proces rośnięcia ciasta.
	Długa przerwa w dostawie prądu podczas pracy urządzenia.	Nie wykorzystuj tych samych składników i rozpocznij cały proces od nowa.
Chleb opada w środku i jest wilgotny na spodzie.	Rotacja łopatki mieszającej jest zablokowana.	Sprawdź, czy łopatka mieszająca nie została zablokowana przez ziarna. Wyciągnij foremkę do wypieku z urządzenia i sprawdź, czy elementy napędowe się obracają. W przeciwnym wypadku skontaktuj się z serwisem.
	Chleb pozostawał zbyt długo w pojemniku po upieczeniu i podgrzaniu.	Wyjmij chleb z pojemnika do wypieku zaraz po zakończeniu procesu pieczenia, nie pozostawiaj w foremce zbyt długo.

PROBLEM	MOŻLIWY POWÓD	ROZWIĄZANIE
Chleb trudno jest wyjąć z foremki.	Spód bochenka przykleił się do mieszaka.	Przed kolejnym wypiekem wyczyść mieszak i trzpień. W razie konieczności, napełnij pojemnik ciepłą wodą i pozostaw na 30 minut. Pozwoli to w prosty sposób wyjąć i wyczyścić łopatkę mieszającą.

Przykładowe przepisy

BIAŁY CHLEB	Program: 1. WHITE BREAD / 2. WHITE RAPID		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Składniki:</u> Woda Olej Sól Cukier Mleko w proszku Biała mąka chlebowa Suche drożdże	330 ml 2 łyżki 1 łyżeczka 2 łyżki 2 łyżki 4 miarki ≈ 550 g 1 łyżeczka	250 ml 1 ½ łyżki 1 łyżeczka 2 łyżki 1 ½ łyżki 3 miarki 1 łyżeczka	180 ml 1 łyżka 1 łyżeczka 1 ½ łyżki 1 łyżka 2 miarki 1 łyżeczka
CHLEB RAZOWY	Program: 3. WHOLE WHEAT / 4. WHOLE WHEAT RAPID		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Składniki:</u> Woda Masło/Margaryna Sól Cukier brązowy Mleko w proszku Pszenna mąka chlebowa Biała mąka chlebowa Suche drożdże	360 ml 3 łyżki 2 łyżeczki 4 łyżki 3 łyżki 1 miarka 3 miarki 1 łyżeczka	280 ml 2 łyżki 1 ½ łyżeczki 3 łyżki 2 łyżki 1 miarka 2 miarki 1 łyżeczka	200 ml 1 ½ łyżki 1 łyżeczki 2 łyżki 1 ½ łyżki ½ miarka 1 ½ miarki 1 łyżeczka
CHLEB FRANCUSKI	Program: 5. FRENCH		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Składniki:</u> Woda Olej Sól Cukier Biała mąka chlebowa Suche drożdże	330 ml 2 łyżki 1 łyżeczka 2 łyżki 4 miarki 1 łyżeczka	250 ml 1 łyżka 1 łyżeczka 1 łyżka 3 miarki 1 łyżeczka	180 ml 1 łyżka ¾ łyżeczki 1 łyżka 2 ¼ miarki 1 łyżeczka
SŁODKIE PIECZYWO	Program: 6. SWEET BREAD		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Składniki:</u> Woda Olej Sól Cukier Mleko w proszku Mąka chlebowa Suche drożdże	330 ml 2 łyżki 2 łyżeczki 2 łyżki 2 łyżki 4 miarki 1 łyżeczka	250 ml 2 łyżki 1 ½ łyżeczki 2 łyżki 1 ½ łyżki 3 miarki 1 łyżeczka	180 ml 1 łyżka 1 łyżeczka 1 łyżka 1 łyżka 2 miarki 1 łyżeczka

CIASTKO	Program: 7. CAKE		
	500 g		
<u>Składniki:</u> Masło (ciepłe) Sól Cukier Jaja Mąka tortowa Budyń waniliowy	140 g ¼ łyżeczki ¼ miarki 3 szt. 1 ½ miarki 1 opakowanie	Do wypieku stosuj okrągłą foremkę do wypieku.	
CHLEB BEZGLUTENOWY	Program: 8. GLUTEN FREE		
	1000 g	750 g	
<u>Składniki:</u> Woda Olej Sól Cukier Jaja Ocet Mix. mąki (np. 3-ziarna) Suche drożdże	310 ml 3 łyżki 1 ½ łyżeczki 3 łyżki 3 szt. 1 łyżeczka 3 ½ miarki ≈ 450 g 1 ½ łyżeczki	250 ml 3 łyżki 1 ½ łyżeczki 3 łyżki 3 szt. 1 łyżeczka 3 miarki ≈ 390 g 1 ½ łyżeczki	
CIASTO	Program: 9. DOUGH	DŻEM POMARAŃCZOWY	Program: 11. JAM
	1000 g		
<u>Składniki:</u> Woda Olej Sól Cukier Mleko w proszku Biała mąka chleba Suche drożdże	290 ml 2 łyżki 1 ½ łyżeczki 2 łyżki 1 ½ łyżki 3 ½ miarki 1 ½ łyżeczki	<u>Składniki:</u> Pomarańcze (obrane) Cytryny (obrane) Cukier żelujący	400 g 100 g 250 g
PIECZYWO EKSPRESOWE	Program: 13. SUPER RAPID		
	1000 g		
<u>Składniki:</u> Woda Olej Sól Cukier Mleko w proszku Biała mąka chleba Suche drożdże	330 ml 2 łyżki 1 łyżeczka 2 łyżki 2 łyżki 4 miarki 3 łyżeczki		
W tabelach znajdują się przykładowe przepisy oraz orientacyjne ilości składników. Nie należy traktować tych zapisów jako książki kulinarnej. Postępuj według indywidualnych upodobań oraz zasad kulinarnych opisanych w fachowej literaturze i poradnikach.			

Uwagi dotyczące przepisów

1. Składniki

- Ze względu na fakt, że każdy składnik odgrywa określoną rolę w pomyślnym procesie wypieku chleba, ich poprawne odmierzenie jest równie ważne, co kolejność ich dodawania.
- Najważniejsze składniki takie, jak płyn, mąka, sól, cukier czy drożdże (można stosować suche lub świeże drożdże) wpływają na sukces w przygotowaniu ciasta i chleba. Należy zawsze stosować odpowiednie ilości składników w odpowiednich proporcjach.

- Należy stosować letnie składniki, jeśli ciasto musi zostać przygotowane od razu. W przypadku ustawiania programu z funkcją programatora czasu, zalecane jest używanie chłodnych składników, aby drożdże nie zaczęły rosnąć zbyt wcześnie.
- Margaryna, masło i mleko wpływają na smak chleba.
- Ilość cukru można zmniejszyć o 20%, aby skórka była delikatniejsza i cieńsza, co nie wpłynie na wynik pieczenia. Aby skórka była delikatniejsza i bardziej miękka, cukier można zastąpić miodem.
- Gluten wytwarzany w mące podczas mieszania ciasta zapewnia odpowiednią strukturę chleba. Idealna mie-

- szanka mąki składa się z 40% z mąki razowej i 60% z mąki białej.
- Jeżeli chcesz dodać do chleba ziarna zbóż, pozostaw je przez noc w wodzie. Zmniejsz ilość mąki i płynu (maksymalnie o 1/5 mniej).
- Do ciasta można dodawać otręby pszenne, aby chleb był lżejszy i bogatszy w substancje odżywcze. W tym celu należy dodać jedną łyżkę stołową otrębów na 500 g mąki i zwiększyć ilość płynu o ½ łyżki stołowej.
- Gluten pszeniny to naturalny dodatek uzyskiwany z białka zawartego w pszenicy. Dzięki niemu chleb jest lżejszy i ma większą objętość. Chleb rzadziej opada i jest lżejszy do trawienia. Jego zalety są szczególnie widoczne przy pieczeniu chleba razowego lub innego pieczywa z mąki mielonej w domu.
- Czysta, sproszkowana lecytyna jest naturalnym emulgatorem, który poprawia objętość chleba, sprawia, że miększy jest delikatniejszy i jaśniejszy, a pieczywo utrzymuje świeżość przez dłuższy czas.

2. Dostosowanie ilości składników

Jeśli wymagane jest zwiększenie lub zmniejszenie ilości składników, należy upewnić się, że proporcje oryginalnego przepisu zostają zachowane.

3. Dodawanie i odmierzanie składników i ilości

- **Należy zawsze najpierw wlać płyn, a dopiero na końcu dodać drożdże.** Aby uniknąć zbyt szybkiego wzrostu drożdży (szczególnie podczas użycia funkcji programatora czasu), nie wolno dopuścić do kontaktu płynów z drożdżami.
- **Podczas odmierzania składników należy stosować zawsze te same jednostki miary,** to znaczy odmierzać składniki dołączoną do urządzenia łyżką/łyżeczką lub łyżkami używanymi w domu, jeśli przepisy wymagają pomiaru w łyżkach stołowych lub łyżeczkach do herbaty.
- Należy dokładnie odmierzать składniki podane w gramach.
- Chcąc odmierzyć składniki w mililitrach, można do tego celu wykorzystać dołączony pojemnik do odmierzania składników.

4. Przepisy do zastosowania w urządzeniu do wypieku ciasta

Powyższe przepisy przeznaczone są dla bochenków o różnej wielkości. Całkowita waga nie powinna przekroczyć 1000 gramów. Jeżeli nie podane zostały konkretne zalecenia dotyczące wagi, oznacza to, że dla danego programu można stosować zarówno małą jak i dużą ilość składników.

5. Ciężar i objętość chleba

- W przepisach została dokładnie określona waga chleba. Łatwo zauważyć, że waga czystego białego pieczywa jest mniejsza niż pieczywa razowego. Związane jest to z faktem, iż biała mąka lepiej rośnie, dlatego też należy kontrolować pieczywo podczas procesu wypiekania.
- Pomimo dokładnego określenia wagi mogą zdarzać się niewielkie odchylenia od podanych wartości. Faktyczna waga chleba zależy w dużym stopniu od wilgotności powietrza w pomieszczeniu w momencie przygotowania.

- Pieczywo z dużą ilością pszenicy zawsze ma dużą objętość i wykracza poza krawędzie pojemnika po ostatniej fazie wzrostu, nawet w przypadku dokładnego odmierzania składników. Chleb jednak nie wylewa się. Łatwiej przyrumienia się część chleba znajdującą się na zewnątrz pojemnika, niż część pozostała w środku.

6. Efekty pieczenia

- Efekty pieczenia zależą od panujących warunków (twardości wody, wilgotności powietrza, wysokości, konsystencji składników, itp.). Z tego względu przepisy powinny służyć raczej jako odniesienie, które można odpowiednio dopasowywać do danych warunków. Nie należy się zniechęcać w przypadku nieudanych prób wypieku. Należy wtedy znaleźć przyczynę niepowodzeń i spróbować po raz kolejny przy zmienionych proporcjach.
- Jeśli chleb nie jest wystarczająco przyrumieniony, można go pozostawić w urządzeniu i zastosować program przyrumieniania.
- Zaleca się również upieczenie próbnego bochenka przed ustawieniem funkcji programatora czasu stosowanej do wypieku przez noc, aby dzięki temu w razie potrzeby dokonać niezbędnych zmian.

Ekologia – Zadbajmy o środowisko

Każdy użytkownik może przyczynić się do ochrony środowiska. Nie jest to ani trudne, ani zbyt kosztowne. W tym celu: Opakowanie kartonowe przekaż na makulaturę. Worki z polietyleny (PE) wrzuc do kontenera na plastik.



Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki mogą być zagrożeniem dla środowiska.

Nie wyrzucaj urządzenia wraz z odpadami komunalnymi!

Importer: Zelmer Market Sp. z o.o. – Polska

DANE KONTAKTOWE:

- **zakup części eksploatacyjnych – akcesoriów**
<http://www.zelmer.pl/akcesoria-agd/>
- **salon firmowy – sprzedaż internetowa**
salon@zelmer.pl
- **wykaz punktów serwisowych**
http://www.zelmer.pl/punkty_serwisowe/
- **infolinia (sprzedaż, reklamacje, serwis)**
☎ 801 005 500
☎ 22 20 55 259

Importer/producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Importer/producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadomienia, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

Blahopřejeme Vám k nákupu našeho přístroje a vítáme Vás mezi uživateli výrobků Zelmer.

Přečtěte si, prosíme, pečlivě tento návod k použití. Zvláštní pozornost je třeba věnovat bezpečnostním pokynům, aby se předešlo nehodám či poškození přístroje během používání. Návod k použití si uschovejte, abyste jej měli k dispozici i později při používání spotřebiče.

Pokyny pro bezpečné a řádné používání přístroje

Před prvním použitím přístroje se důkladně seznámte s obsahem celého návodu k použití.

Ujistěte se, že jsou vám níže uvedené instrukce srozumitelné.



NEBEZPEČÍ!/VAROVÁNÍ!

Nedodržením těchto pokynů ohrožujete své zdraví

- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let, osoby s fyzickým, senzorickým a mentálním omezením a osoby nemající náležitě zkušenosti a znalosti pouze tehdy, bude-li jim zajištěn náležitý dohled nebo budou poučeny o bezpečném používání přístroje a budou informovány o možném riziku. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Čistit a provádět údržbu na spotřebiči mohou provádět děti pouze pod dohledem.
- Spotřebič s přívodní šňůrou uchovávejte v místě nedostupným dětem mladším 8 let.
- Přístroj nezapínejte, je-li napájecí kabel nebo kryt zjevně poškozen.
- Jestliže je neoddělitelná přívodní šňůra poškozená, je nutné ji vyměnit u výrobce, ve specializovaném servisu odborným personálem nebo kvalifikovanou osobou. Vyvarujete se tak nebezpečí úrazu.

- Opravy přístroje může provádět pouze proškolený personál. Neodborně provedena oprava může být pro uživatele příčinou vážného ohrožení. V případě vzniku závad se obraťte na specializovaný servis.
- Vypněte přístroj ze zásuvky, není-li používán a před zahájením čištění.
- Vypněte přístroj ze zásuvky než se přiblížíte k předmětům, které jsou během provozu přístroje v pohybu.
- Napájecí kabel nemůže viset nad hranou stolu nebo pracovní plochy nebo se dotýkat horkých ploch.
- Při vytahování z přístroje nádoby na pečení s upečeným chlebem, použijte k tomuto úkonu speciální rukavice nebo látky chránící proti popálení, protože nádoba a chléb jsou velmi horké.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte kuchyňské chňapky. Po ukončení pečení je přístroj velmi horký.
- Teplota dostupných ploch může být vyšší v okamžiku, kdy je přístroj v provozu.
- Ponechte přístroj vychladnout před provedením demontáže a před čištěním. Přístroj je vybaven tepelně izolovaným krytem. Kovové části přístroje se v průběhu provozu ohřívají.
- Dbejte zvláštní opatrnosti při přenášení přístroje, zejména jsou-li v něm horké látky.



POZOR!

Nedodržením těchto pokynů můžete přístroj poškodit

- Přístroj připojujte vždy pouze do zásuvky elektrické sítě (pouze střídavého proudu) vybavené ochranným kolíkem s napětím shodným s napětím uvedeným na výrobním štítku.

- Spotřebič není určen k provozu s použitím vnějších časových vypínačů nebo zvláštního systému dálkového ovládání.
- Přístroj vždy umísťujte na rovných plochách, aby přístroj nespadl při hnětení hustého těsta. Je to důležité zejména v případě používání naprogramovaných funkcí a je-li přístroj ponechán bez dozoru. V případě výjimečně hladkých ploch přístroj umístěte na tenké, gumové podložce.
- Během provozu spotřebič postavte v minimální vzdálenosti 10 cm od jiných předmětů.
- Neumisťujte přístroj na nebo v blízkosti plynového nebo elektrického sporáku nebo horké trouby.
- Nádobu na pečení nelze vytahovat v průběhu provozu přístroje.
- Do spotřebiče nekládejte aluminiovou fólii ani jiné materiály, než produkty používané k pečení, jelikož mohou způsobit požár nebo zkrat.
- Nepřikrývejte přístroj za provozu ručníkem ani jinými věcmi. Teplo a pára musí mít možnost ze stroje unikat. V případě přikrytí přístroje snadno hořlavými materiály, kontaktu se závěsy apod. vzniká riziko požáru.
- Nemýjte přístroj pod tekoucí vodou, neponořujte přístroj a napájecí kabel ve vodě.
- K mytí krytů nepoužívejte agresivní čisticí přípravky ve formě emulzí, mléka, past apod. Mohlo by dojít k odstranění informačních a grafických symbolů, jako jsou označení, výstražné symboly apod.
- Nemýjte kovové díly v myčce. Agresivní čisticí přípravky používané v těchto přístrojích způsobují černalení těchto dílů. Mýjte je ručně s použitím tradičních mycích přípravků.
- Používání příslušenství, jiných než výrobcem doporučených, může způsobit poškození přístroje.
- Chléb se může vznítit, proto nepoužívejte domácí pekárnou v blízkosti hořlavých materiálů a pod hořlavými materiály, jako jsou např. záclony.
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky tahem za napájecí kabel.



POKYNY

Informace o výrobku a pokyny k použití

- Přístroj je určen pouze pro použití v domácnostech. V případě použití pro podnikání v gastronomii se záruční podmínky mění.
- Nepoužívejte větší množství produktů, než kolik je určeno v receptech, uvedených v tomto návodu k použití. V opačném případě se chléb upeče nerovnoměrně, anebo těsto vyteče z pekárně. Dodržujte pokyny obsažené v tomto návodu k použití.
- Před nastavením přístroje na pečení daného druhu chleba např. přes noc, vyzkoušejte nejprve daný recept

v době, kdy lze práci přístroje pozorovat a ujistěte se, že suroviny byly použity v požadovaném poměru, těsto není příliš husté nebo řídké a množství těsta není příliš velké a těsto se z přístroj nevylévá.

- Po ukočení práce vyjměte zástrčku přírodní šňůry z elektrické zásuvky.

Technické údaje

Technické parametry jsou uvedeny na výrobním štítku spotřebiče.

Pekárna je zařízením třídy I. vybaveným napájecím kabelem s ochranným vodičem a vidlicí s ochranným kontaktem.

Pekárna chleba ZELMER splňuje požadavky platných norem.

Spotřebič splňuje NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 1275/2008 pro požadavky týkající se ekoprojektu.

Spotřebič vyhovuje požadavkům směrnice:

- Elektrické zařízení určené k použití v určených mezích napětí (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Pekárna chleba má atest umožňující kontakt s potravinami.

Maximální množství mouky: 4 cups ≈ 550 g.

Maximální množství kypřících látek: 3 lžičky ≈ 9 g.

Výrobek je na výrobním štítku označen znakem CE.

Konstrukce



ELEMENTY SPOTŘEBIČE

- 1 Víko
- 2 Rukojeť
- 3 Ovládací panel
- 4 Pečicí komora s úchyty pro upevnění pečicích forem
- 5 Ventilací otvory
- 6 Pečicí forma – hranatá
- 7 Hnětací hák do hranaté formy
- 8 Pečicí forma – kulatá
- 9 Hnětací hák do kulaté formy

PŘÍSLUŠENSTVÍ

- 10 Odměrka na produkty
- 11 Lžice/lžička na odměření produktů
- 12 Háček na vyjmutí hnětacího háku

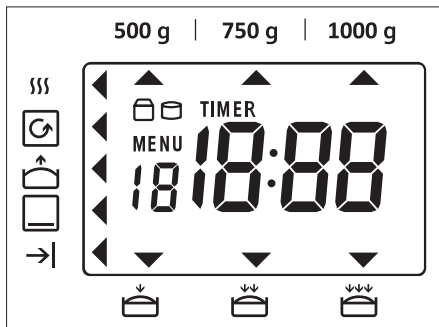
DOTYKOVÝ OVLÁDACÍ PANEL

- 13 Displej LCD
- 14 – TIMER (+, –) – tlačítka nastavení času
- 15 – Tlačítko LOAF – nastavení váhy pečiva
- 16 – Tlačítko FAST BREAD – zapne program 13 SUPER RAPID
- 17 – Tlačítko CRUST COLOR – nastavení stupně propečení kůrky

18 – Tlačítko **MENU** – volba programu pečení

19 – Tlačítko **START-STOP** – zapnutí/ vypnutí programu pečení

DISPLEJ LCD – VYSVĚTLIVKY SYMBOLŮ



Ohřev

Hnětení těsta

Kynutí

Pečení

Udržování teploty

Světlá kůrka

Střední kůrka

Tmavá kůrka

500 g Malé pečivo o váze do 500 g

750 g Středně velké pečivo o váze do 750 g

1000 g Velké pečivo o váze do 1000 g

Spotřebič v provozu

Příprava spotřebiče k použití

- Před použitím domácí pekárny odstraňte veškerý obalový materiál (folie, elementy vyplňující pečicí komoru atd.).
- Před prvním použitím umyjte pečicí formy, hnětací háky, lžici a odměrku na produkty v teplé vodě s malým množstvím šetrného saponátu (viz. „Čištění a údržba“).
- Postavte spotřebič na suchém, plochem a stabilním povrchu, jako je kuchyňská pracovní deska nebo stůl. Pekárna nesmí stát na hraně pracovní plochy. Zajistěte dostatečné množství volného prostoru kolem ventilačních otvorů, aby byla zajištěna řádná ventilace spotřebiče.

Funkce a obsluha zařízení

B

- 1 Umístěte pečicí formu přesně uprostřed pečicí komory.
- 2 Zaklapněte ji v úchytech nacházejících se v horní části pečicí komory.
- 3 Nasadte odpovídající hnětací hák na hřídeli pečicí formy.



Dbejte, aby hřídel byla správně nasazená do otvoru hnětacího háku.

- 4 Do pečicí formy dodejte produkty. Produkty vkládejte do pečicí formy v takovém pořadí, v jakém jsou uvedeny v receptu. Příklady receptů jsou uvedeny v další části návodu (viz. **PŘÍKLADY RECEPTŮ**).
- 5 Uzavřete víko.
- 6 Vložte zástrčku přívodní šňůry do elektrické zásuvky.
- 7 Zvolte pečicí program pomocí tlačítka .

Dostupné programy:

1. **WHITE BREAD** (BÍLÉ PEČIVO, PŠENIČNÉ)
2. **WHITE RAPID** (BÍLÉ PEČIVO, PŠENIČNÉ – RYCHLÝ)
3. **WHOLE WHEAT** (CELOZRNNÉ PEČIVO)
4. **WHOLE WHEAT RAPID** (CELOZRNNÉ PEČIVO – RYCHLÝ)
5. **FRENCH** (FRANCOUZSKÉ TĚSTO)
6. **SWEET BREAD** (SLADKÉ PEČIVO)
7. **CAKE** (KOLÁČ)
8. **GLUTEN FREE** (BEZLEPKOVÉ PEČIVO)
9. **DOUGH** (HNĚTENÍ TĚSTA)
10. **ARTISAN DOUGH** (HNĚTENÍ TĚSTA, KYNUTÍ)
11. **JAM** (DŽEM, POVIDLA)
12. **EXTRA BAKE** (PŘIPEČENÍ KŮRKY)

- 8 Pomocí tlačítka zvolte odpovídající váhu pečiva pro daný program.
- 9 Následně pomocí tlačítka zvolte požadovanou úroveň připečení kůrky.
- 10 Chcete-li, aby byl proces pečení zahájen s odloženým startem, nastavte pomocí tlačítek **+**, **–** požadovaný čas.

Příklad:

Je hodina 20:30 a chléb má být hotový v 7:00 ráno následujícího dne, tj. za 10 hodin a 30 minut. Stiskněte tlačítka **+** alebo **–**, dokud se nezobrazí 10:30, je to množství času od tohoto okamžiku (20:30) do okamžiku, kdy má být chléb hotový.



Při využívání funkce programátoru času nepoužívejte rychle se kazící produkty, jako je mléko, ovoce, jogurt, cibule, vejce, atd.

- 11 Stiskněte a přidržte cca 2 sekundy tlačítko , pro zahájení procesu pečení. Pekárna chleba automaticky nastaví čas a teplotu pečení.



Jednotlivé etapy pečení budou signalizovány prostřednictvím šípky, která bude označovat odpovídající ikony, nacházející se po levé straně displeje LCD.



Proces pečení lze zastavit v libovolném okamžiku. Za tímto účelem stiskněte a přidržejte tlačítko , dokud nezazní zvukový signál. Vybraný program pečení bude resetován. Jestliže si přejete použít jiný program, zvolte jej pomocí tlačítka MENU .

⑫ Po ukončení procesu pečení zazní zvukový signál, který signalizuje, že je chléb upečený a lze ho vyjmout ze spotřebiče.

⑬ Vyměňte zástrčku přírodní šňůry z elektrické zásuvky.

⑭ Otevřete víko.

⑮ Pomocí kuchyňské rukavice vyměňte pečicí formu.

⑯ Pro snadné vyjmutí chleba, otočte pečicí formu.



Jestliže chléb nelze vyjmout z formy, několikrát jemně zatřeste formou, až vypadne chléb.



Jestliže hnětací hák zůstane uvnitř chleba, lehce nařizněte bočník a vyměňte hnětač nebo použijte háček na vytahování hnětače.

Popis funkcí

FUNKCE PAMĚŤ/ZABEZPEČENÍ PŘED KRÁTKPD-PBÝM VÝPADKEM PROUDU

V případě krátkého výpadku elektrického proudu do 7 minut, je pozice programu zapamatována a spotřebič bude v práci pokračovat po odstranění poruchy. V případě výpadku delšího než 7 minut, je nezbytné zahájit celý proces od začátku.

BEZPEČNOSTÍ FUNKCE/OHLÁŠENÍ CHYB

Domácí pekárna je vybavena zabezpečením před nesprávným provozem. V případě výskytu chyb zazní zvukový signál a na displeji se znázorní odpovídající hlášení informující uživatele. Popis jednotlivých hlášení je uveden níže.

1. Hlášení „E00“ oznamuje, že teplota v pečicí komoře je příliš nízká (pod -10°C). V takovém případě odpojte spotřebič z elektrické zásuvky a ponechte spotřebič, dokud nedosáhne pokojové teploty. Domácí pekárna nemůže být v provozu při teplotě pod -10°C.
2. Hlášení „E01“ oznamuje, že pečicí komora je příliš horká (nad 50°C). V takovém případě odpojte spotřebič z elektrické zásuvky a ponechte spotřebič na ca 30 minut vychladnout.
3. Hlášení „EEE“ oznamuje, že obvod čidla je otevřený. V takovém případě kontaktujte servis.
4. Hlášení „HHH“ oznamuje, že došlo ke zkratu čidla. V takovém případě kontaktujte servis.

Čištění a údržba



Před čištěním odpojte spotřebič z elektrické zásuvky a počkejte, dokud nevychladne.

- Před prvním použitím spotřebiče umyjte pečicí formy, hnětací háky, lžici a odměrku na produkty v teplé vodě s přípravkem na mytí nádobí.
- Před prvním použitím doporučujeme vymazat pečicí formy a hnětací háky tukem odolným proti vysokým teplotám a následně je nahřát v troubě při teplotě 180°C na cca 10 minut. Po vychladnutí odstraňte tuk pomocí papírového ručníku. Díky tomuto zákorku získá nepřilnavý povrch doplňující ochranu. Tuto činnost lze jednou za čas opakovat.
- Před úschovou nebo čištěním počkejte, dokud spotřebič zcela nevychladne.
- Před dalším procesem hnětení a pečení musí spotřebič vychladnout cca 30 minut.



Nepoužívejte chemické čisticí prostředky, benzín, prostředky na čištění trouby, ani žádné jiné prostředky, které mohou poškrábat nebo poškodit povrch spotřebiče.

- K odstraňování produktů a drobečků z víka, pláště a pečicí komory, použijte vlhký hadřík.



Neponořujte spotřebič do vody, ani nenalévejte vodu do pečicí komory!

- Pro snadnější čištění odklopte víko pod úhlem 90° a následně ho vyměňte tažením směrem nahoru.
- Pečicí formu otevřete z vnější strany vlhkým hadříkem. Vnitřní stranu formy lze mýt pomocí saponátu na nádobí. **Neponořujte formy do vody.**
- Hnětací háky a pohonnou hřídel vyčistěte ihned po použití. Jestli zůstane hnětací hák ve formě, bude ho později těžké vyjmout. V takovém případě naplňte pečicí formu teplou vodou a ponechte na 30 minut. Následně hnětací hák vyjměte.
- Pečicí formy mají nepřilnavý povrch. Nepoužívejte kovové předměty, které by ho mohly poškrábat. Barva nepřilnavého povrchu se změní během používání spotřebiče. Je to běžný jev. Tyto změny v žádném případě nemají vliv na vlastnosti povrchu.
- Před úschovou spotřebiče se ujistěte, že spotřebič zcela vychladnul a je suchý. Spotřebič uchovávejte s uzavřeným víkem.

Příklady problémů, které se mohou vyskytnout při použití

Problémy, které na první dojem mohou vypadat vážně, lze snadno vyřešit. Než se obrátíte na servis, zkontrolujte níže známou tabulku, zda některý z problémů není podobný do vzniklého problému. Jestliže i nadále problém není vyřešen, kontaktujte se prostřednictvím infolinie nebo s oprávněným servisem.



Neotvírejte přístroj, ani se ho napokoušejte samostatně opravit, protože může dojít k úrazu, nebo k poškození přístroje.

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Z pečicí komory nebo z ventilačních otvorů uniká kouř.	Produkty se přilepily k pečicí komoře nebo k vnější straně pečicí formy.	Odpojte spotřebič z elektrické zásuvky vyčistěte pečicí komoru nebo vnější stranu pečicí formy.
Produkty se nepromíchaly nebo se chleba neupekli.	Chybně nastavený program.	Zkontrolujte zvolené menu a jiná nastavení.
	Bylo stisknuto tlačítko ► □ během provozu spotřebiče.	Začněte celý proces od začátku. Nepoužívejte ty samé produkty!
	Během provozu spotřebiče bylo několikrát otevřené víko.	Víko lze otevřít pouze tehdy, byl-li ukončen proces kynutí těsta.
	Dlouhá přestávka v dodávce elektrického proudu během provozu.	Nepoužívejte ty samé produkty a začněte celý proces od začátku.
Chleba se uprostřed propadá a je zespolu vlhký.	Rotace hnětacího háku je zablokována.	Zkontrolujte, zda nebyl hnětací hák zablokovaný zrny. Vyjměte pečicí formu ze spotřebiče a zkontrolujte, zda se pohonné elementy otáčejí. Jestli ne, kontaktujte servis.
	Chleba byl příliš dlouho po upečení a ohřátí v pečicí komoře.	Vyjměte chleba z pečicí komory ihned po ukončení procesu pečení, neponechávejte ho ve formě příliš dlouho.
Chleba lze obtížně vyjmout z formy.	Spodek bochníku se přilepil k hnětači.	Před dalším pečením vyčistěte hnětač a hřidel. V případě nutnosti naplňte nádobu teplou vodou a ponechte na 30 min. Tímto způsobem můžete snadno vyjmout hnětací hák.

Příklady receptů

BÍLÝ CHLÉB	Program: 1. WHITE BREAD / 2. WHITE RAPID		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Složení:</u>			
Voda	330 ml	250 ml	180 ml
Olej	2 lžíce	1 ½ lžíce	1 lžíce
Sůl	1 lžička	1 lžička	1 lžička
Cukr	2 lžíce	2 lžíce	1 ½ lžíce
Sušené mléko	2 lžíce	1 ½ lžíce	1 lžíce
Bílá chlebová mouka	4 odměrky ≈ 550 g	3 odměrky	2 odměrky
Suché droždí	1 lžička	1 lžička	1 lžička

CELOZRNÝ CHLÉB	Program: 3. WHOLE WHEAT / 4. WHOLE WHEAT RAPID		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Složení:</u> Voda Másló/Margarín Sůl Třtinový cukr Sušené mléko Pšeničná chlebová mouka Bílá chlebová mouka Suché droždí	360 ml 3 lžíce 2 lžičky 4 lžíce 3 lžíce 1 odměrka 3 odměrky 1 lžička	280 ml 2 lžíce 1 ½ lžičky 3 lžíce 2 lžíce 1 odměrka 2 odměrky 1 lžička	200 ml 1 ½ lžíce 1 lžičky 2 lžíce 1 ½ lžíce ½ odměrky 1 ½ odměrky 1 lžička
FRANCOUZSKÝ CHLÉB	Program: 5. FRENCH		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Složení:</u> Voda Olej Sůl Cukr Bílá chlebová mouka Suché droždí	330 ml 2 lžíce 1 lžička 2 lžíce 4 odměrky 1 lžička	250 ml 1 lžíce 1 lžička 1 lžíce 3 odměrky 1 lžička	180 ml 1 lžíce ¾ lžičky 1 lžíce 2 ¼ odměrky 1 lžička
SLADKÝ CHLÉB	Program: 6. SWEET BREAD		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Složení:</u> Voda Olej Sůl Cukr Sušené mléko Chlebová mouka Suché droždí	330 ml 2 lžíce 2 lžičky 2 lžíce 2 lžíce 4 odměrky 1 lžička	250 ml 2 lžíce 1 ½ lžičky 2 lžíce 1 ½ lžíce 3 odměrky 1 lžička	180 ml 1 lžíce 1 lžička 1 lžíce 1 lžíce 2 odměrky 1 lžička
KOLÁČ	Program: 7. CAKE		
	500 g		
<u>Složení:</u> Másló (teplý) Sůl Cukr Vejce Polohrubá mouka Vanilkový pudíng	140 g ¼ lžičky ¾ odměrky 3 ks 1 ½ odměrky 1 balení	K pečení použijte kulatou pečicí formu.	
BEZLEPKOVÝ CHLÉB	Program: 8. GLUTEN FREE		
	1000 g	750 g	
<u>Složení:</u> Voda Olej Sůl Cukr Vejce Ocet Mix. mouky (např. 3-zrna) Suché droždí	310 ml 3 lžíce 1 ½ lžičky 3 lžíce 3 ks 1 lžička 3 ½ odměrky ≈ 450 g 1 ½ lžičky	250 ml 3 lžíce 1 ½ lžičky 3 lžíce 3 ks 1 lžička 3 odměrky ≈ 390 g 1 ½ lžičky	

TĚSTO	Program: 9. DOUGH	POMERANČOVÝ DŽEM	Program: 11. JAM
	1000 g		
<u>Složení:</u> Voda Olej Sůl Cukr Sušené mléko Bílá chlebová mouka Suché droždí	290 ml 2 lžice 1 ½ lžičky 2 lžice 1 ½ lžice 3 ½ odměrky 1 ½ lžičky	<u>Složení:</u> Pomeranče (oloupané) Citróny (oloupané) Želírovací cukr	400 g 100 g 250 g
RYCHLÝ CHLÉB	Program: 13. SUPER RAPID		
	1000 g		
<u>Složení:</u> Voda Olej Sůl Cukr Sušené mléko Bílá chlebová mouka Suché droždí	330 ml 2 lžice 1 lžička 2 lžice 2 lžice 4 odměrky 3 lžičky		
V tabulkách najdete příklady receptů a orientační množství ingrediencí. Nepovažujte tyto informace za kuchařskou knihu. Jednejte podle vlastního gusta a kulinárních pravidel popsanych v odborné literatuře a příručkách.			

Poznámky týkající se receptů

1. Složení

- S ohledem na skutečnost, že každá surovina se určitým způsobem podílí na úspěchu pečení chleba, jejich správné odměřování je stejně důležité, co pořadí přidávání.
- Nejdůležitějšími složkami jsou voda, mouka, sůl, cukr a droždí (lze je používat suché nebo čerstvé); tyto mají největší vliv na úspěšnou přípravu těsta nebo chleba. Používejte vždy příslušné množství složek v odpovídajících poměrech.
- Před uschováním nebo čištěním počkejte až přístroj vychladne. V případě nastavení odloženého startu, doporučujeme používání vychlazených složek, aby droždí nezačalo kynout předčasně.
- Margarin, máslo a mléko ovlivňují výslednou chuť chleba.
- Množství cukru lze snížit o 20%, aby kůrka byla jemná a tenčí, bez vlivu na průběh pečení. Aby kůrka byla jemná a měkčí, lze cukr nahradit medem.
- Lepek obsažený v mouce během míchání těsta, zajišťuje požadovanou strukturu chleba. Ideální směs mouky se skládá ze 40% celozrnné mouky a 60% mouky bílé.
- Chcete-li přidat do chleba zrna obilnin, ponechte je přes noc ve vodě. Snížíte množství mouky a vody (maximálně o 1/5).
- Pšeničný lepek je přírodní doplňkem získávaným z bílkoviny obsažené v pšenici. Díky němu je chléb lehčí a má větší objem. Chléb méně často klesne a je stravitelnější. Jeho přednosti jsou zjevné zejména při pečení

celozrnného chleba nebo jiného pečiva z mouky mleté v domácnosti.

- Čistý, práškový lecitin je přírodním emulgátorem, který zlepšuje objem chleba, působí, že chléb je jemný a světlejší a pečivo je déle čerstvé.

2. Úprava počtu složek

Je-li potřeba zvýšit nebo snížit počet složek, ujistěte se, že poměry dle originální receptu jsou zachovány.

3. Přidávání a odměřování složek a množství

- **Nalévejte vždy nejprve tekutiny a teprve potom v závěru přidávejte droždí.** Aby nedošlo k příliš rychlému kynutí droždí (zejména během odloženého startu), zabraňte kontaktu tekutin s droždím.
- **Při odměřování produktů vždy používejte stejné měřicí jednotky,** čili odměřujte produkty lžicí/lžičkou, která je součástí pekárny, anebo lžice používané v domácnosti, jestli recepty vyžadují měření na lžice nebo na lžičky.
- Složky uváděné v gramech odměřujte přesně.
- Chcete-li odměřit produkty v mililitrech, použijte k tomuto účelu odměrku na produkty, která je součástí pekárny na chleba.

4. Recepty použitelné v domácí pekárně

Výše uvedené recepty jsou určeny pro bochníky různé velikosti. Celková hmotnost nesmí překročit 1000 gramů. Nebyly-li uvedeny konkrétní doporučení týkající se hmotnosti, znamená to, že pro daný program lze používat současně malou i velkou dávku suroviny.

5. Hmotnost a objem chleba

- V receptech je hmotnost chleba uváděná přesně. Hmotnost čistého bílého pečiva je nižší než pečiva celozrnného. Související je s tím, že bílá mouka roste rychleji, průběh pečení proto průběžně sledujte.
- Mimo přesně stanovenou hmotnost může docházet k odchylkám od uvedených hodnot. Skutečná hmotnost chleba závisí ve značné míře na vlhkosti vzduchu v místnosti v průběhu příprav.
- Pečivo s velkým podílem pšenice má vždy velký objem a překypuje okraje nádoby v poslední fázi kynutí a to i v případě přesného odměření surovin. Chléb se však nevylévá. Snadněji se propeče část chleba nacházející se vně nádoby, než část ve středu.

6. Efekty pečení

- Efekty pečení závisí na konkrétních podmínkách (tvrdost vody, vlhkost vzduchu, nadmořská výška, konzistence složek apod.). Z tohoto důvodu by recepty měly sloužit spíše jako vztažný bod, který lze odpovídajícím způsobem přizpůsobit daným podmínkám. V případě prvních nezdarů se nenechte odradit. Zjistěte příčinu neúspěchu a zkuste postup znova se na menším množství.
- Není-li chléb řádně propečen, lze jej ponechat v přístroji a použít program pro propečení kůrky.
- Doporučujeme také upéct zkušební bochánek před použitím funkce odloženého startu, používané v pečení v noci, aby bylo možno v případě potřeby provést nezbytné změny.

Ekologicky vhodná likvidace

Obalový materiál jednoduše neodhazte. Obaly a balicí prostředky elektrospotřebičů Zelmer jsou recyklovatelné, a zásadně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru. Pytlík z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odevzdejte do sběren PE k opětnému zužitkování.



Po ukončení životnosti spotřebič zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odřiznutí, přístroj tak bude nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému příslušíte.

Toto elektrozařízení nepatří do komunálního odpadu. Spotřebitel přispívá na ekologickou likvidaci výrobku. ZELMER CENTRAL EUROPE s.r.o. je zapojena do kolektivního systému ekologické likvidace elektrozařízení u firmy Elektrowin a.s. Více na www.elektrowin.cz.

Veškeré opravy svěřte odborníkům v servisních střediscích. Záruční i pozáruční opravy osobně doručené nebo zaslané poštou provádí servisní střediska ZELMER – viz. SEZNAM ZÁRUČNÍCH OPRAVEN.

Dovozce/výrobce nezodpovídá za případné škody způsobené použitím zařízení v rozporu s jeho určením nebo chybnou obsluhou.

Dovozce/výrobce si vyhrazuje právo výrobek kdykoli, bez předchozího oznámení, upravovat za účelem přizpůsobení výrobku právním předpisům, normám, směricím nebo z konstrukčních, obchodních, estetických nebo jiných důvodů.

Blahoželáme Vám k výberu nášho zariadenia a vítame Vás medzi používateľmi výrobkov Zelmer.

Prosíme Vás, aby ste si dôkladne prečítali túto inštrukciu používania. Obzvlášť by ste sa mali sústrediť na pokyny týkajúce sa bezpečnosti, tak aby ste sa počas používania zariadenia vyhli nehodám a/alebo poškodeniu zariadenia. Inštrukciu používaniu uschovajte, aby ste ju mohli využívať taktiež aj počas ďalšieho používania zariadenia.

Pokyny týkajúce sa bezpečnosti a správnej prevádzky

Pred prvým použitím zariadenie si starostlivo prečítajte tento návod.

Je potrebné, aby ste správne porozumeli všetkým nižšie uvedeným pokynom.



NEBEZPEČENSTVO! / UPOZORNENIA!

Ak ich nebudete dodržiavať, môže dôjsť k poraneniu osôb

- Tento spotrebič môžu používať aj deti vo veku viac ako 8 rokov alebo osoby s obmedzenými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby, ktoré nemajú dostatočne skúsenosti alebo nie sú dostatočne oboznámené s používaním tohto zariadenia, iba v prípade, ak sú pod stálym dozorom a po ich predošlom poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a s tým spojených rizikách. Deti by sa so spotrebičom nemali hrať. Čistenie a údržbu spotrebiča by nemali vykonávať deti bez dozoru.
- Spotrebič spolu s napäťovým káblom prechovávajú v bezpečnej vzdialenosti a mimo dosahu detí vo veku menej ako 8 rokov.
- Zariadenie sa nesmie zapínať, ak sú napájací kábel alebo teleso viditeľným spôsobom poškodené.

- V prípade, ak dôjde k poškodeniu neoddeliteľného napäťového kábla, je potrebné ho vymeniť priamo u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby ste sa vyhli riziku poranenia prúdom.
- Spotrebič smú opravovať iba odborne spôsobilí zamestnanci. Nesprávne vykonaná oprava môže byť príčinou vážneho ohrozenia pre používateľa. V prípade poruchy odporúčame, aby ste sa obrátili na špecializovaný servis.
- Odpojte zariadenie zo sieťovej zásuvky, ak ho nepoužívate a pred začatím čistenia.
- Odpojte zariadenie zo sieťovej zásuvky pred približovaním sa k časťam, ktoré sa počas prevádzky pohybujú.
- Napájací kábel nesmie visieť cez hranu stola alebo pracovnej dosky ani sa dotýkať horúceho povrchu.
- Pri vyberaní zo zariadenia nádoby na pečenie spolu s upečeným chlebom používajte špeciálne rukavice alebo látku zabezpečujúce proti popáleniu, pretože nádoba a chlieb sú veľmi horúce.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov zariadenia. Používajte kuchynské rukavice. Po ukončení pečenia zariadenie je veľmi horúce.
- Teplota prístupných častí sa môže počas činnosti zariadenia zvýšiť.
- Pred demontážou a čistením nechajte zariadenie vychladnúť. Teleso zariadenia je tepelne izolované. Kovové časti zariadenia sa počas prevádzky zohrievajú.

- Buďte mimoriadne opatrní počas prenášania zariadenia, najmä ak sa vo vnútri nachádzajú horúce látky.



POZOR!

Pri nedodržovaní týchto zásad hrozí nebezpečenstvo poškodenia majetku

- Zariadenie vždy pripájajte do zásuvky elektrickej siete (iba striedavého prúdu) vybavenej ochranným kolíkom s napätím zodpovedajúcim uvedenému na výrobnom štítku zariadenia.
- Prístroj nie je určený na prácu s použitím vonkajších časových vypínačov alebo samostatného systému diaľkovej regulácie.
- Zariadenie vždy umiestňujte na vodorovnom, rovnom povrchu, aby nespadlo počas miesenia hustého cesta. Je to mimoriadne dôležité v prípade používania nastavených funkcií a ak je zariadenie ponechané bez dohľadu. V prípade mimoriadne hladkých povrchov zariadenie umiestnite na tenkú gumovú podložku.
- Zariadenie používajte vo vzdialenosti nie menej ako 10 cm od ostatných predmetov.
- Zariadenie sa nesmie umiestňovať na alebo v blízkosti plynového, elektrického sporáka alebo horúcej rúry.
- Nádoba na pečenie sa nesmie vyberať počas prevádzky zariadenia.
- V zariadení nepoužívajte hliníkovú fóliu ani iné materiály ako tie, ktoré sú určené na pečenie, mohli by spôsobiť požiar alebo skrat.
- Neprikrývajte zariadenie uterákom ani inými látkami počas prevádzky. Teplo a para sa musia dostať von zo zariadenia. V prípade prikrytia zariadenia horľavými látkami, styku so závesmi a pod. existuje riziko požiaru.
- Neumývajte pod tečúcou vodou, neponárajte zariadenie ani napájací kábel do vody.
- Na umývanie telesa sa nesmú používať agresívne čistiace prostriedky ako napr. emulzie, mliečka, pasty a pod. Tieto prostriedky môžu okrem iného zotrieť informačné grafické prvky, ako napr.: označenia, výstražné značky a pod.
- Kovové prvky sa nesmú umývať v umývačkách riadu. Agresívne čistiace prostriedky, ktoré sa v týchto zariadeniach používajú, spôsobia, že tieto prvky tmavnú. Umývajte ich ručne, používajte tradičné tekuté čistiace prostriedky na umývanie riadu.
- Používanie príslušenstva iného ako odporúčané výrobcom môže poškodiť zariadenie.
- Chlieb sa môže vznietiť, preto zariadenie nikdy nepoužívajte v blízkosti horľavých predmetov alebo pod horľavými predmetmi (ako sú napríklad záclony).
- Nevyťahujte zástrčku zo sieťovej zásuvky ťahaním za kábel.



POKYNY

Informácie o výrobku a pokyny pre obsluhu

- Zariadenie je určené na domáce použitie. V prípade použitia na účely gastronomického biznisu sa záručné podmienky menia.
- Nepoužívajte väčšie množstvo prísad, ako je uvedené v receptoch v tomto návode na obsluhu. V opačnom prípade, by sa chlieb mohol upiecť nerovnomerne alebo by došlo k vyliatiu cesta zo zariadenia. Riadte sa podľa pokynov v tomto návode.
- Pred nastavením zariadenia na pečenie určitého druhu chleba napr. v noci, najprv vyskúšajte daný recept v čase, keď môžete zariadenie pozorovať a môžete sa uistiť, že jednotlivé zložky sú pripravené v primeranom pomere, cesto nie je príliš husté alebo riedke, a množstvo hmoty nie je príliš veľké a cesto sa nevyliava.
- Po ukončení práce vytiahnite zástrčku napätového kábla z elektrickej zásuvky.

Technické údaje

Technické parametre sú uvedené na charakteristickej tabuľke výrobku.

Domáca pekáreň je zariadenie I. triedy vybavené napájacím káblom s ochranným vodičom a zástrčkou s ochranným kontaktom.

Domáca pekáreň ZELMER spĺňa požiadavky záväzných noriem.

Tento spotrebič vyhovuje záväzným normám podľa NARIA-DENIA KOMISIE (ES) č. 1275/2008 o požiadavkách na ekodizajn elektrických a elektronických zariadení v domácnosti.

Zariadenie je v súlade s požiadavkami direktív:

- Elektrické zariadenie určené na používanie v rámci určitých limitov napätia (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Domáca pekáreň má certifikát pre styk s potravinami.

Maximálne množstvo múky: 4 cups ≈ 550 g.

Maximálne množstvo kypiaceho prášku: 3 lyžičky ≈ 9 g.

Výrobok je označeným znakom CE na charakteristickej tabuľke.

Konštrukcia zariadenia

A

ČASTI ZARIADENIA

- 1 Veko
- 2 Rukoväť
- 3 Ovládací panel
- 4 Komora na pečenie s príchytkami foriem na pečenie
- 5 Vetracie otvory
- 6 Forma na pečenie – obdĺžniková
- 7 Lopatka na miesenie v obdĺžnikovej forme
- 8 Forma na pečenie – okrúhla
- 9 Lopatka na miesenie v okrúhlej forme

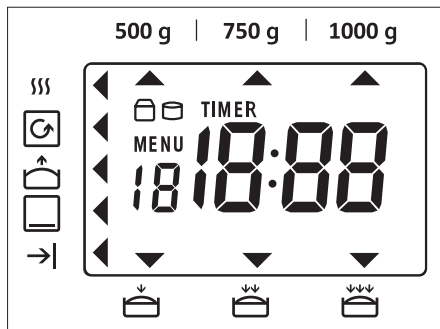
PRÍSLUŠENSTVO

- 10 Odmerka na suroviny
- 11 Odmerná lyžica/lyžička na suroviny
- 12 Háčik na vytiahnutie lopatiek na miesenie

DOTYKOVÝ OVLÁDACÍ PANEL

- 13 LCD displej
- 14 – **TIMER** (+, –) – tlačidlá pre nastavenie času
- 15 – Tlačidlo **LOAF** – nastavenie váhy pečiva
- 16 – Tlačidlo **FAST BREAD** – aktivuje program 13 SUPER RAPID
- 17 – Tlačidlo **CRUST COLOR** – nastavenie intenzity prepečenia
- 18 – Tlačidlo **MENU** – voľba programu pečenia
- 19 – Tlačidlo **START-STOP** – spustenie/ pozastavenie programu pečenia

LCD DISPLEJ – VYSVETLENIE SYMBOLOV



- Zohrievanie
- Miesenie cesta
- Kysnutie
- Pečenie
- Udržiavanie tepla
- Ľahké prepečenie
- Stredné prepečenie
- Silné prepečenie
- 500 g** Malé pečivo s váhou do 500 g
- 750 g** Pečivo strednej veľkosti s váhou do 750 g
- 1000 g** Veľké pečivo s váhou do 1000 g
- Zariadenie v priebehu činnosti

Príprava zariadenie k prevádzke

- Pred prvým použitím domácej pekárne odstráňte zo spotrebiča všetky obalové materiály (fólie, predmety z vnútra formy na pečenie a pod.).
- Pred prvým použitím zariadenia, umyte formy na pečenie, lopatky na miesenie, odmernú lyžicu a odmernú nádobu v teplej vode s čistiacim prostriedkom (pozri „Čistenie a údržba“).
- Zariadenie položte na suchý, rovný a stabilný povrch, ako je napríklad kuchynská doska alebo stôl. Domácu pekárňu neumiestňujte blízko okraja kuchynskej dosky. Zabezpečte dostatok miesta v blízkosti ventilačných otvorov pre neobmedzenú ventiláciu zariadenia.

Fungovanie a obsluha zariadenia

B

- ① Formu umiestnite do stredu komory na pečenie.
- ② Formu zaistíte príchytami v hornej časti komory na pečenie.
- ③ Do hrotu formy na pečenie zasuňte vhodnú lopatku na miesenie.

Dbajte na správne umiestnenie hrotu v otvoroch v lopatke na miesenie.

- ④ Do formy na pečenie pridávajte prísady v rovnakom poradí, ako je uvedené v danom recepte. Niektoré názorné recepty sú uvedené v ďalšej časti tohto návodu (pozri **NÁZORNÉ RECEPTY**).
- ⑤ Uzavrte pekárňu vekom.
- ⑥ Zástrčku napäťového kábla zasuňte do zásuvky elektrickej siete.
- ⑦ Zvoľte program pečenia pomocou tlačidla .

Dostupné programy pečenia sú:

1. **WHITE BREAD** (BIELE PŠENIČNÉ PEČIVO)
2. **WHITE RAPID** (BIELE PŠENIČNÉ PEČIVO – RÝCHLE)
3. **WHOLE WHEAT** (CELOZRNÉ PEČIVO)
4. **WHOLE WHEAT RAPID** (CELOZRNÉ PEČIVO – RÝCHLE)
5. **FRENCH** (FRANCÚZSKY CHLIEB)
6. **SWEET BREAD** (SLADKÉ PEČIVO)
7. **CAKE** (KOLÁČ)
8. **GLUTEN FREE** (BEZLEPKOVÉ PEČIVO)
9. **DOUGH** (MIESENIE CESTA)
10. **ARTISAN DOUGH** (MIESENIE CESTA, KYSNUTIE)
11. **JAM** (DŽEM, LEKVÁR)
12. **EXTRA BAKE** (PREPEČENIE)

- ⑧ Pomocou tlačidla zadajte požadovanú hmotnosť pečiva podľa zvoleného programu.

- ⑨ Následne pomocou tlačidla zvoľte požadovaný stupeň prepečenia.

- ⑩ Ak si želáte odložiť pečenie na neskôr, pomocou tlačidiel **+** a **—** nastavte požadovaný čas.

Príklad:

Je 20:30 hod. a chce, aby Váš chlieb bol pripravený v nasledujúce ráno o 7:00 hod., t.j. o 10 hodín a 30 minút. Opačovanne stlačíte **+** alebo **—**, až kým sa na displeji nezobrazí hodnota 10:30 – je to doba, ktorá uplynie od daného okamihu (20:30) po ukončenie prípravy chleba.



Pri používaní funkcie nastavenia času nepoužívajte suroviny, ktoré sa rýchlo kazia, ako je napríklad mlieko, ovocie, jogurt, cibuľa, vajíčka a pod..

- ⑪ Stlačte a podržte po dobu 2 sekúnd stlačené tlačidlo **▷ □**, čím aktivujete proces pečenia. Domáca pekáreň automaticky nastaví čas a teplotu pečenia.



Jednotlivé fázy pečenia budú zobrazované šipkou, ktorá sa bude presúvať po jednotlivých ikonách umiestnených na ľavej strane LCD displeja.



Proces pečenia môžete v ľubovoľnom čase pozastaviť. Stlačte a podržte tlačidlo **▷ □, až kým nezaznie zvukový signál. Zvolený program pečenia sa zruší. Ak sa rozhodnete použiť iný program, nastavte ho pomocou tlačidla MENU** .

- ⑫ Po ukončení pečenia zaznie zvukový signál, ktorý oznámí, že chlieb je upečený a môžete ho vybrať zo zariadenia.
- ⑬ Zástrčku napätového kábla vytiahnite zo zásuvky elektrickej siete.
- ⑭ Otvorte veko.
- ⑮ Formu na pečenie vytiahnite pomocou kuchynskej rukavice.
- ⑯ Chlieb vypadne z formy ľahko, ak ju otočíte.



Ak chlieb hneď nevypadne z formy, potraсте niekoľkokrát formou, aby z nej chlieb vypadol.



V prípade, že Vám lopatka na miešanie zostala vo vnútri chleba, urobte menší zárez do bočnika a lopatku vytiahnite von alebo na jej vytiahnutie použite háčik.

Popis funkcií

PAMÄŤOVÁ FUNKCIA/OCHRANA PRED KRÁTKODOBÝM VÝPADKOM PRÚDU

V prípade krátkodobého prerušenia distribúcie elektriny, najviac do 7 minút, budú nastavenia uložené do pamäte a po odstránení poruchy spotrebič obnoví prerušenú činnosť. V prípade, ak dôjde k prerušeniu distribúcie o viac ako 7 minút, musíte celý postup zopakovať od začiatku.

BEZPEČNOSTNÉ FUNKCIE/CHYBOVÉ HLÁSENIA

Domáca pekáreň je vybavená bezpečnostnými prvkami, ktoré predchádzajú nežiadúcej činnosti. V prípade, ak spotrebič identifikuje chybu, zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí príslušné hlásenie pre používateľa. Popis jednotlivých hlásení uvádzame nižšie.

1. Hlásenie „E00“ informuje o tom, že teplota v komore na pečenie je príliš nízka (menej ako -10°C). V takom prípade, odpojte zariadenie od zdroja napätia a počkajte, kým dosiahne izbovú teplotu. Domácu pekáreň nepoužívajte pri nižšej teplote než -10°C.
2. Hlásenie „E01“ informuje o tom, že komora na pečenie je príliš horúca (viac ako 50°C). V takom prípade, odpojte zariadenie od zdroja napätia a počkajte približne 30 minút, kým nevychladne.
3. Hlásenie „EEE“ informuje prerušenom obvode snímača. V takom prípade sa obráťte na servis.
4. Hlásenie „HHH“ informuje o skrate snímača. V takom prípade sa obráťte na servis.

Čistenie a údržba



Pred čistením odpojte zariadenie z elektrickej siete a počkajte kým vychladne.

- Pred prvým použitím zariadenia, formy na pečenie, lopatky, lyžicu a odmernú nádobu umyte v teplej vode s čistiacim prostriedkom na umývanie riadu.
- Pred prvým použitím odporúčame vytrieť formy na pečenie tukom odolným na vysokú teplotu a následne ich zorhriať v domácej pekární pri 180°C po dobu približne 10 minút. Použitý tuk po ochladení foriemi odstráňte pomocou papierovej utierky. Na formách sa tak vytvorí nepríhlavý povrch, ktorý zabráni pripáleniu pečiva a získa lepšiu účinnosť. Túto činnosť môžete v priebehu používania zopakovať viackrát.
- Skôr ako zariadenie odložíte alebo pred jeho čistením, počkajte kým vychladne.
- Pred každým ďalším miesením cesta a pečením, nechajte zariadenie vychladnúť na približne 30 minút.



Nikdy nepoužívajte chemické čistiace prostriedky, beznín, prostriedky na čistenie sporákov alebo iné čistiace prostriedky, ktoré by mohli porysovať alebo poškodiť povrch spotrebiča.

- Na odstránenie surovín a omrvínok z veka, pláštá a komory domácej pekárne používajte navlhčenú utierku.



Nikdy neponárajte zariadenie do vody a nelejte ju do komory na pečenie!

- Pre jednoduchšie čistenie, veko môžete odobrať tak, že ho dvihniete pod 90° uhlom a potiahnete smerom nahor.
- Formu na pečenie utrite z vonkajšej strany navlhčenou utierkou. Vnútrotnú stenu môžete umyť pomocou čistiacieho prostriedku na umývanie riadu. **Formu nikdy neponárajte do vody.**

- Lopatky na miesenie a pohonný hrot vyčistíte hneď po použití. V prípade, ak lopatku necháte vo forme, neskôr budete mať problém ju odtiaľ vytiahnuť. V takom prípade do formy nalejte teplú vodu a nechajte ju pôsobiť po dobu približne 30 minút. Lopatku potom vytiahnite.
- Na formách je nanosený nepriľnavý povrch. Nepoužívajte žiadne kovové predmety, ktoré by tento povrch mohli porysovať. Farba povrchu sa počas prevádzky zariadenia môže meniť. Ide o normálny jav. Táto zmena nemá žiaden vplyv na vlastnosti povrchu formy.
- Pred uskladnením sa presvedčte, či zariadenie dostatočne vychladlo a je suché. Zariadenie skladuje so zatvoreným vekom.

Niektoré príkladové problémy počas prevádzky spotrebiča

Problémy, ktoré sa na prvý pohľad zdajú byť vážne, môžete zvyčajne pomerne jednoduchým spôsobom odstrániť. Skôr, ako sa rozhodnete obrátiť na servisné stredisko, si podľa nižšie uvedenej tabuľky overte, či niektorý z uvedených problémov nie je ten, ktorý sa momentálne snažíte vyriešiť. Ak sa Vám aj napriek tomu nepodarí Váš problém odstrániť, kontaktujte výrobcu cez infolinku alebo sa obráťte na niektoré zo servisných stredísk.



Spotrebič nikdy neotvárajte a nesnažte sa ho opraviť sami, mohli by ste sa vystaviť riziku poranenia alebo poškodiť Váš spotrebič.

PROBLÉM	PRAVDEPODOBNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
Z komory na pečenie alebo ventilačných otvorov stúpa dym.	V komore alebo na vonkajšej strane formy na pečenie sa pripálili použité suroviny.	Zariadenie odpojte z elektrického zdroja a komoru alebo vonkajšiu stranu formy na pečenie vyčistíte.
Prísady nie sú dobre premiešané a chlieb sa nepečie správne.	Nesprávne nastavený program.	Skontrolujte zvolený program a ostatné nastavenia.
	Bolo stlačené tlačidlo ► □ počas činnosti zariadenia.	Zopakujte celý postup nanovo. Nepoužívajte tie isté prísady!
	Veko zariadenia bolo počas jeho činnosti niekoľko krát nadvihnuté.	Veko môžete zdvihnúť iba ak cesto vykyslo.
	V priebehu činnosti zariadenia došlo k dlhšiemu prerušeniu dodávky elektriny.	Zopakujte celý postup nanovo ale nepoužívajte tie isté prísady.
	Lopatka na miešanie sa zablokovala.	Skontrolujte, či lopatku na miešanie nezablokovali zrnká. Zo zariadenia vytiahnite formu na pečenie a skontrolujte, či sa pohonná jednotka otáča. V opačnom prípade sa obráťte na servis.
Stred chleba klesá a na spodnej strane je vlhký.	Chlieb po upečení a zohriati ste ponechali príliš dlho vo forme.	Chlieb vyberte z formy na pečenie hneď po ukončení pečenia. Nenechávajte ho vo forme príliš dlho.
Chlieb nevychádza z formy na pečenie ľahko.	Spodná strana bochníka sa prilepila o lopatku na miešanie.	Skôr ako začnete piecť ďalší chlieb, vyčistíte lopatku na miesenie a hrot. V prípade potreby, do nádoby nalejte teplú vodu a nechajte ju pôsobiť po dobu 30 minút. Lopatku na miešanie budete tak môcť jednoducho vytiahnuť a vyčistiť.

Názorné recepty

BIELY CHLIEB	Program: 1. WHITE BREAD / 2. WHITE RAPID		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Prísady:</u> Voda Olej Soľ Cukor Mlieko v prášku Biela múka chlebová Sušené drożdžie	330 ml 2 lyžice 1 lyžička 2 lyžice 2 lyžice 4 poháre ≈ 550 g 1 lyžička	250 ml 1 ½ lyžice 1 lyžička 2 lyžice 1 ½ lyžice 3 poháre 1 lyžičky	180 ml 1 lyžica 1 lyžička 1 ½ lyžice 1 lyžica 2 poháre 1 lyžička
CELOZRNÝ CHLIEB	Program: 3. WHOLE WHEAT / 4. WHOLE WHEAT RAPID		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Prísady:</u> Voda Maslo/Margarín Soľ Hnedý cukor Mlieko v prášku Pšeničná múka chlebová Biela múka chlebová Sušené drożdžie	360 ml 3 lyžice 2 lyžičky 4 lyžice 3 lyžice 1 pohár 3 poháre 1 lyžička	280 ml 2 lyžice 1 ½ lyžičky 3 lyžice 2 lyžice 1 pohár 2 poháre 1 lyžička	200 ml 1 ½ lyžice 1 lyžičky 2 lyžice 1 ½ lyžice ½ pohára 1 ½ pohára 1 lyžička
FRANCÚZSKY CHLIEB	Program: 5. FRENCH		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Prísady:</u> Voda Olej Soľ Cukor Biela múka chlebová Sušené drożdžie	330 ml 2 lyžice 1 lyžička 2 lyžice 4 poháre 1 lyžička	250 ml 1 lyžica 1 lyžička 1 lyžica 3 poháre 1 lyžička	180 ml 1 lyžica ¾ lyžičky 1 lyžica 2 ¼ pohára 1 lyžička
SLADKÉ PEČIVO	Program: 6. SWEET BREAD		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Prísady:</u> Voda Olej Soľ Cukor Mlieko v prášku Chlebová múka Sušené drożdžie	330 ml 2 lyžice 2 lyžičky 2 lyžice 2 lyžice 4 poháre 1 lyžička	250 ml 2 lyžice 1 ½ lyžičky 2 lyžice 1 ½ lyžice 3 poháre 1 lyžička	180 ml 1 lyžica 1 lyžička 1 lyžica 1 lyžica 2 poháre 1 lyžička
KOLÁČ	Program: 7. CAKE		
	500 g		
<u>Prísady:</u> Maslo (teplý) Soľ Cukor Vajíčka Hladká múka Vanilkový pudíng	140 g ¼ lyžičky ¾ pohára 3 ks 1 ½ pohára 1 balenie	Použite okrúhlu formu na pečenie.	

BEZLEPKOVÝ CHLIEB	Program: 8. GLUTEN FREE		
	1000 g	750 g	
<u>Prísady:</u> Voda Olej Soľ Cukor Vajcia Ocet Zmes múky (napr. 3-zrnná) Sušené drożdžie	310 ml 3 lyžice 1 ½ lyžičky 3 lyžice 3 ks 1 lyžička 3 ½ pohára ≈ 450 g 1 ½ lyžičky	250 ml 3 lyžice 1 ½ lyžičky 3 lyžice 3 ks 1 lyžička 3 poháre ≈ 390 g 1 ½ lyžičky	
CESTO	Program: 9. DOUGH		POMARANČOVÝ DŽEM
	1000 g		
<u>Prísady:</u> Voda Olej Soľ Cukor Mlieko v prášku Biela múka chlebová Sušené drożdžie	290 ml 2 lyžice 1 ½ lyžičky 2 lyžice 1 ½ lyžice 3 ½ pohára 1 ½ lyžičky	<u>Prísady:</u> Pomaranče (ošúpané) Citróny (ošúpané) Želírovací cukor	400 g 100 g 250 g
EXPRESNÉ PEČIVO	Program: 13. SUPER RAPID		
	1000 g		
<u>Prísady:</u> Voda Olej Soľ Cukor Mlieko v prášku Biela múka chlebová Sušené drożdžie	330 ml 2 lyžice 1 lyžička 2 lyžice 2 lyžice 4 poháre 3 lyžičky		
V tabuľkách sa nachádzajú vzorové predpisy a orientačné množstvá potrebných zložiek. Nepovažujte tieto zápisy za kuchársku knižku. Postupujte podľa individuálnej chuti a kuchárskych zásad, ktoré sú opísané v odbornej literatúre a kuchárskych sprievodcoch.			

Poznámky týkajúce sa receptov

1. Zložky

- Keďže každá zložka odohráva určitú úlohu v úspešnom procese pečenia chleba, ich správne odmeriavanie je rovnako dôležité ako poradie pridávania.
- Najdôležitejšie zložky ako tekutina, múka, soľ, cukor alebo drożdžie (môžete používať suché alebo čerstvé drożdžie) majú vplyv na úspech pri príprave cesta a chleba. Vždy treba používať primerané množstvá zložiek vo vhodnom pomere.
- Treba používať vlažné zložky v prípade, že cesto musí byť pripravené ihneď. V prípade nastavenia programu s funkciou časovača sa odporúča používanie chladných zložiek, aby drożdžie nezačalo rásť príliš skoro.
- Margarin, maslo a mlieko majú vplyv na chuť chleba.
- Množstvo cukru môžete zmenšiť o 20%, aby bola kôrka jemnejšia a tenšia, čo neovplyvní výsledok pečenia.

Aby bola kôrka jemnejšia a mäkšia, cukor môžete nahradiť medom.

- Lepok vznikajúci v múke počas miesenia cesta zabezpečuje primeranú štruktúru chleba. Ideálna zmes sa skladá z 40% celozrnnnej múky a z 60% bielej múky.
- Ak chcete pridať do chleba aj obilninové zrná, nechajte ich na noc vo vode. Znížte množstvo múky a tekutiny (maximálne o 1/5 menej).
- Do cesta je možné pridať pšeničné otruby, aby bol chlieb ľahší a bohatší na výživné látky. S týmto cieľom treba pridať jednu polievkovú lyžicu otrúb na 500 g múky a zväčšiť množstvo tekutiny o ½ polievkovej lyžice.
- Pšeničný lepok je prírodná prísada získavaná z bielkovín obsiahnutých v pšenici. Vďaka nemu je chlieb ľahší a má väčší objem. Chlieb zriedkavejšie klesá a sa ľahšie trávi. Jeho výhody sú mimoriadne viditeľné pri pečení celozrnného chleba alebo iného pečiva z múky mletej doma.
- Čistý práškový lecitín je prírodný emulgátor, ktorý zlep-

šuje objem chleba, vďaka nemu dužina je jemnejšia a svetlejšia, pečivo ostáva dlhšie čerstvé.

2. Prispôsobenie množstva zložiek

Ak je potrebné zväčšenie alebo zmenšenie množstva zložiek, treba sa uistiť, že pomery pôvodného receptu budú zachované.

3. Pridávanie a odmeriavanie zložiek a množstiev

- **Vždy treba najprv vliať tekutinu, a až nakoniec pridať droždie.** Aby ste sa vyhlili príliš rýchlemu rastu droždia (najmä v prípade použitia funkcie časovača), nesmie dôjsť k styku tekutín s droždím.
- **Na odmeranie množstva prísad používajte vždy tie isté merné jednotky, znamená to, že prísady budete odmerávať pomocou pribalenej lyžice lyžičky alebo pomocou lyžíc, ktoré používate v domácnosti, ak pre daný recept je potrebné použiť stolové alebo čajové lyžičky.**
- Treba presne odmeriavať zložky uvádzané v gramoch.
- Na odmeranie prísad v mililitroch môžete použiť pribalenú odmernú nádobu na prísady.

4. Recepty, ktoré môžete použiť v domácej pekárni

Hore uvedené recepty sú určené pre bochníky s rôznou veľkosťou. Celková hmotnosť nesmie presiahnuť 1000 gram. Ak neboli uvedené konkrétne odporúčania týkajúce sa hmotnosti, to znamená, že pre daný program môžete použiť menšie aj väčšie množstvo zložiek.

5. Hmotnosť a objem chleba

- V receptoch bola presne určená hmotnosť chleba. Môžete si ľahko všimnúť, že hmotnosť čistého bieleho pečiva je nižšia ako pečiva celozrnného. Je to spojené so skutočnosťou, že biela múka lepšie rastie, preto tiež treba kontrolovať pečivo počas procesu pečenia.
- Napriek presnému určeniu hmotnosti sa môžu vyskytovať malé odchýlky od uvedených hodnôt. Skutočná hmotnosť chleba závisí vo veľkej miere od vlhkosti vzduchu v miestnosti vo chvíli prípravy.
- Pečivo s veľkým množstvom pšenice má vždy väčší objem a presahuje okraje nádoby po poslednej fáze kysnutia, aj v prípade presného odmerania zložiek. Chlieb sa však nevylijeva. Kôrka časti nachádzajúcej sa mimo nádoby sa lepšie opečie ako časť nachádzajúca sa vo vnútri.

6. Výsledky pečenia

- Výsledky pečenia závisia od podmienok (tvrdosť vody, vlhkosť vzduchu, výška, konzistencia zložiek a pod.). Z tohto dôvodu recepty by mali byť iba vzťažnými bodmi, ktoré môžete primerane upraviť podľa daných podmienok. Nevzdávajte sa v prípade neúspešných pokusov pečenia. V takom prípade treba nájsť príčinu neúspechu a pokúsiť sa ešte raz pri pozmenenom pomere.
- Ak kôrka chleba nie je dostatočne opečená, môžete ho nechať v zariadení a použiť program na opečenie kôrky.
- Odporúča sa tiež upiecť skúšobný bochník pred nastavením funkcie časovača používanej pri pečení v noci, aby ste mohli v prípade potreby zaviesť nevyhnutné zmeny.

Ekologicky vhodná likvidácia

Obalový materiál nevyhadzujte. Obaly a baliace prostriedky elektrospotrebičov ZELMER sú recyklovateľné a zásadne by mali byť vrátené na nové zhodnotenie. Kartónový obal odovzdajte do zberne starého papiera. Vrecká z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odovzdajte do zberne PE na opätovné zužitkovanie.

Po ukončení životnosti spotrebič zlikvidujte prostredníctvom na to určených recyklačných stredísk. Ak má byť prístroj definitívne vyradený z prevádzky, doporučuje sa po odpojení prívodnej šnúry od elektrickej siete jej odstránenie (odrezanie), prístroj tak bude nepoužiteľný.



Informujte sa láskavo na Vašej obecnej správe, ku ktorému recyklačnému stredisku patríte.

Tento elektrospotrebič nepatrí do komunálneho odpadu. Spotrebič prispieva na ekologickú likvidáciu výrobu. ZELMER CENTRAL EUROPE s.r.o. je zapojená do systému ekologickej likvidácie elektrospotrebičov u firmy ENVIDOM – združenie výrobcov. Viac na www.envidom.sk.

Opravy spotrebičov si uplatnite u odborníkov v servisných strediskách. Záručné a pozáručné opravy doručené osobne alebo zaslané poštou prevádzkajú servisné strediská firmy ZELMER – vid' ZOZNAM ZÁRUČNÝCH SERVISOV.

Dovozca/výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné škody vzniknuté vo výsledku použitia zariadenia v rozpore s jeho určením alebo vo výsledku nesprávnej obsluhy.

Dovozca/výrobca si vyhradzuje právo výrobok kedykoľvek upravovať bez predchádzajúceho oznámenia za účelom prispôsobenia právnym predpisom, normám, smerniciam alebo z konštrukčných, obchodných, dizajnových alebo iných dôvodov.

Gratulálunk a készülék kiválasztásához és üdvözljük a Zelmer termékek felhasználói között.

Kérjük figyelmesen olvassa el a használati utasítást. Különös figyelmet kell szentelni a biztonsági előírásoknak, azért, hogy a készülék használata során a baleseteket és/vagy a készülék sérülését megelőzze. A használati utasítást kérjük megőrizni, hogy a termék későbbi használata során is rendelkezésre álljon.

A készülék használatára vonatkozó biztonsági és kezelési utasítások

A berendezés használatbavétele előtt olvassa el a teljes kezelési útmutatót.

Meg kell győződni róla, hogy az alábbi útmutatásokat megértették.



VESZÉLY! / VIGYÁZAT!

A biztonsági előírások be nem tartása sérülésekhez vezet

- A készüléket legalább 8 évet betöltött gyermekek, valamint fizikai, értelmi képességeikben korlátozott, illetve a készüléket és annak használatát nem ismerő személyek csak akkor használhatják, ha biztosított a felügyeltük, vagy a berendezés biztonságos módon történő használatára vonatkozó, és a vele járó veszélyekre vonatkozó oktatás. A gyerekek nem játszhatnak a berendezéssel. A berendezést felügyelet nélkül ne tisztítsák és ne tartsák karban gyerekek.
- Az eszközt a hálózati kábelével együtt tartsa a 8 év alatti gyermekektől elzárva.
- A készüléket ne kapcsolja be, ha a hálózati kábel sérült, vagy az elektromotor külső borítása szemmel láthatólag sérült.
- Ha a fixen beépített hálózati vezeték megsérül, azt - a veszélyhelyzet

elkerülése érdekében - a gyártónál vagy szakszervizben, illetve egy szakemberrel ki kell cseréltetni újra.

- A készülék javítását kizárólag csak arra kiképzett szakember végezheti. A helytelenül elvégzett javítás a használó számára komoly veszélyt jelenthet. Meghibásodás esetén forduljon a szakszervízhez.
- A hálózati villás csatlakozót húzza ki a konnektorból, ha a készülék használaton kívül van, valamint a tisztítása előtt is.
- Áramtalanítsa a készüléket, amennyiben hozzá akar érni a használat közben mozgó alkatrészeihez.
- A hálózati kábel ne függjön az asztallap szélén, és ne érjen a forró felülethez.
- A kenyérsütés befejezése után, a sütőforma kivételekor mindig használjon edényfogó kesztyűt vagy hőálló ruhát, mert a sütőforma és a kenyér forró.
- Soha ne érjen hozzá a készülék forró felületeihez. Edényfogó kesztyűt használjon. A készülék működés közben felforrósodik.
- A hozzáférhető felületek hőmérséklete magasabb lehet, amikor a készülék működik.
- Hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt az alkatrészeit kivenné, valamint a készülék tisztítása előtt is. A készülék hőálló burkolattal van ellátva. A készülék fémalkatrészei működés közben felforrósodnak.
- Különös figyelmet fordítson a készülék áthelyezése közben, különösen ha forró folyadék található benne.



VIGYÁZAT!

Ha nem tartja be az előírásokat veszélynek teszi ki a tulajdonát

- A készüléket mindig csak a földelő csappal ellátott (váltóáramú) áramhálózati konnektorhoz csatlakoztassa, amelynek a hálózati feszültsége megegyezik a típuscímké adataival.
- A készülék működtetéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót vagy külön távvezérlő rendszert csatlakoztatni.
- A készüléket mindig sík, egyező felületre helyezze, nehogy leessen a sűrűbb tészta gyúrása közben. Ez különösen fontos, amikor a beállított funkciókat használja vagy amikor a készüléket felügyelet nélkül hagyja. Rendkívül sima felület esetén, a készüléket egy vékony, gumis alátétre helyezze.
- Hagyjon legalább 10 cm távolságot a készülék és a többi tárgy között, amikor a berendezés működik.
- A készüléket soha ne helyezze gáz- vagy elektromos tűzhelyre, forró sütőre vagy mellé.
- Soha ne távolítsa el a sütőformát a készülék működése közben.
- A készülékbe ne tegyen alufóliát, sem más dolgot a süteményhez használt alapanyagokon kívül, mivel ezek tüzet vagy zárlatot okozhatnak.
- Működés közben soha ne takarja le a készüléket törőközzel vagy egyéb anyaggal. A melegnek és gőznek szabadon kell távoznia. Tűz keltezhet, ha a készüléket gyúlékony anyaggal takarja le vagy azzal, pl. függőnnyel érintkezésbe kerül.
- Soha ne mossa a készüléket a folyóvízben, soha se merítse a készüléket valamint a hálózati kábelt vízbe.
- A külső burkolat tisztításához ne használjon agresszív detergenseket, mint emulzió, tisztítótej, kenőcs stb. Többek között lemoshatják a tájékoztató írásjeleket.
- A készülék fémalkatrészei nem alkalmasak a mosógépben való tisztításra. A benne használt agresszív tisztítószerek a fémalkatrészek sötétedését okozhatják. A fémalkatrészeket mindig kézzel mossa, a hagyományos mosószerek használatával.
- Csak a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon, különben kárt tehet a készülékben.
- A kenyér meggyulladhat, ezért ne használja a kenyérsütőt gyúlékony anyagok, pl. függőny közelében vagy alatt.
- Ne húzza ki a villás csatlakozót a vezetékénél fogva a konnektorból.



JAVASLAT

Információk a termékről és felhasználási javaslatok

- A készülék háztartásbeli használatra készült. A készülék vendéglátóiparban való használata esetén, a garancia feltételei változnak.

- Ne használjon nagyobb mennyiségű alapanyagot, mint az a jelen használati útmutatóban meg van adva. Ellenkező esetben a kenyér nem egyenletesen sül meg, vagy a tészta kifolyik. Tartsa be a jelen kezelési útmutató ajánlását.
- Ha be akarja állítani a készüléket az adott kenyérfajta sütésére, pl. éjszakára, először próbálja ki az adott receptet olyan időben, amelyen belül a készülék felügyelet alatt maradhat, először ellenőrizze, hogy az alkotóelemeket a megfelelő mennyiségekben adta-e, a tészta nem túl sűrű vagy túl laza, a tészta mennyisége megfelelő e és nem folyik ki a gépből.
- A munka befejezése után húzza ki a hálózati kábel dugaszát a hálózati dugaszolóaljzatból.

Műszaki adatok

A műszaki paramétereket a termék névleges adattáblázata tartalmazza.

A kenyérsütő az I. osztályba tartozik, védőrérral és biztonsági dugóval felszerelt hálózati kábellel rendelkezik.

A ZELMER kenyérsütő eleget tesz a hatályos szabványoknak.

A berendezés eleget tesz a A BIZOTTSÁG 1275/2008/EK SZ. RENDELETÉNEK az ekoprojektre vonatkozó követelményeknek.

A készülék az alábbi irányelveknek megfelelő:

- Meghatározott feszültséghatáron belüli használatra tervezett elektromos berendezések (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromágneses kompatibilitás (EMC) – 2004/108/EC.

A kenyérsütő rendelkezik az élelmiszerekkel való érintkezést megengedő minősítéssel.

Maximális lisztmennyiség: 4 cups ≈ 550 g.

Maximális élesztőmennyiség: 3 kiskanál ≈ 9 g.

A készülék a névleges adattáblázaton CE jelzéssel van ellátva.

A készülék szerkezeti felépítése

A

A KÉSZÜLÉK ELEMEI

- 1 Fedél
- 2 Fogantyú
- 3 Vezérlő panel
- 4 Sütőkamra a sütőformát a sütőkamrához rögzítő pattintózárrakkal
- 5 Szellőző nyílások
- 6 Sütőforma – négyszögletes
- 7 Keverő a négyszögletes sütőformához
- 8 Sütőforma – kerek
- 9 Keverő a kerek sütőformához

TARTOZÉKOK

- 10 Edény az összetevők kiolvasztásához
- 11 Kanál/kiskanál az összetevők kiméréséhez
- 12 Kampó a keverő kivételéhez

ÉRINTŐKÉPERNYŐS VEZÉRLŐ PANEL

13 LCD kijelző

14 – TIMER (+, –) – gombok az idő beállításához

15 – LOAF gomb – a sütemény súlyának beállítása

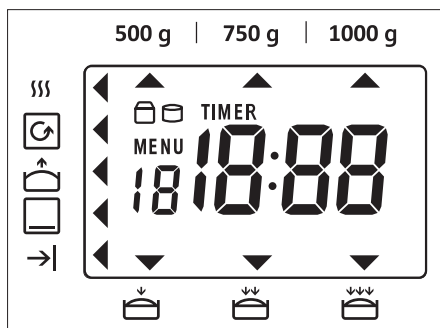
16 – FAST BREAD gomb – a program beindítása
13 SUPER RAPID

17 – CRUST COLOR gomb – a barnítás fokának beállítása

18 – MENU gomb – a sütesi program kiválasztása

19 – START-STOP gomb – a sütesi program beindítása/leállítása

LCD KIJEJZŐ – JELMAGYARÁZAT



Melegítés

Dagasztás

Kelesztés

Sütés

Melegen tartás

Könnyű barnítás

Közepes barnítás

Erős barnítás

500 g Kis cipő 500 g súlyban

750 g Közepes nagyságú, max. 750 g súlyú cipő

1000 g Nagy, max. 1000 g súlyú cipő

A készülék üzemel

A készülék előkészítése a munkához

- A kenyérsütő használatba vétele előtt távolítsa el az összes csomagolási elemet (fóliát, a sütőkamrárt kitöltő elemeket stb.).
- A készülék első használata előtt mossa el a sütőformákat, az adagoló kanalat és edényt enyhe mosogatószeres, meleg vízben (lásd a „Tisztítást és karbantartást”).
- Helyezze a készüléket egy száraz, lapos és stabil felületre, konyhai munkalapra vagy asztalra. Tartsa a kenyérsütőt távol a munkalap szélétől. Biztosítson megfelelő mennyiségű szabad helyet a szellőzőnyílások körül, úgy, hogy a készülék szabadon tudjon szellőzni.

A készülék működése és kezelése

B

- 1 Helyezze a sütőformát pontosan a sütőkamra belsejébe.
- 2 Akassza be a sütőkamra felső részében található patentzárakba.
- 3 Helyezze rá a megfelelő keverőt a sütőforma tuskéjére.



Figyeljen arra, hogy a túske megfelelően legyen beültetve a keverőben lévő furatba.

- 4 Tegye az alapanyagokat a sütőformába. Az összetevőket a receptben megadott sorrendben tegye be. A példa receptek az útmutató további részében található (lásd **PÉLDA RECEPTEK**)

5 Zárja le a fedelet.

6 Dugja be a hálózati kábel dugaszát az elektromos hálózat dugaszolóaljzatába.

7 A nyomógomb segítségével válassza ki a megfelelő programot.

Választható programok:

1. **WHITE BREAD** (FEHÉR BÚZACIPŐ)
2. **WHITE RAPID** (FEHÉR BÚZACIPŐ – GYORS)
3. **WHOLE WHEAT** (TELJES KIÖRLÉSŰ CIPŐ)
4. **WHOLE WHEAT RAPID** (TELJES KIÖRLÉSŰ CIPŐ – GYORS)
5. **FRENCH** (LEVELESTÉSZTA)
6. **SWEET BREAD** (ÉDES SÜTEMÉNY)
7. **CAKE** (SÜTEMÉNY)
8. **GLUTEN FREE** (GLUTÉNMENTES CIPŐ)
9. **DOUGH** (A TÉSZTA DAGASZTÁSA)
10. **ARTISAN DOUGH** (KELTTÉSZTA A TÉSZTA DAGASZTÁSA)
11. **JAM** (DZSEM, LEKVÁR)
12. **EXTRA BAKE** (BARNÍTÁS)

8 A nyomógomb segítségével válassza ki az adott programnak megfelelő tésztasúlyt.

9) Majd a  nyomógommbal válassza ki a kívánt barnítási fokot.

10) Ha azt szeretné, hogy a sütési folyamat későbbi időpontban kezdődjen el, a +, – gombokkal állítsa be a kívánt időtartamot.

Példa:

Este 20:30 van, a kenyérnek pedig a következő nap reggelén, 7:00-ra kell készzen lennie, azaz 10 óra és 30 perc múlva. Nyomja a +, – nyomógombot egészen addig, amíg a kijelzőn 10:30 nem jelenik meg, ez az az időtartam, aminek a jelen pillanattól (20:30) a kenyér elkészültéig kell eltélnie.



Az időzítő funkció használatakor nem szabad könnyen romló összetevőket, például tejet, gyümölcsöket, joghurtot, hagymát, tojást stb. használni.

11) Nyomja meg, és körülbelül két másodpercig tartsa lenyomva a   gombot, hogy elkezdődjön a sütés folyamata. A kenyérsütő automatikusan beállítja a sütés idejét és hőfokát.



A sütési folyamat egyes szakaszait a megfelelő ikon nyílal történő megjelölése jelzi az LCD kijelző bal oldalán.



A sütési folyamatot bármikor le lehet állítani. Ehhez meg kell nyomni, és benyomva kell tartani a   gombot, egészen addig, amíg hangjelzés nem hallatszik. A sütési program ekkor resetelve lesz. Ha más programot szeretne használni, válassza azt ki  a MENU gomb segítségével.

12) A sütési folyamat befejezésekor bekapcsol egy hangjelzés, ami arról tájékoztat, hogy a kenyér megsült, ki lehet venni a készülékből.

13) Húzza ki a dugaszt az elektromos hálózat dugaszolóaljzatából.

14) Nyissa ki a fedelet.

15) Egy konyhai kesztyű segítségével vegye ki a sütőformát.

16) Hogy a kenyér szabadon kieshessen, fordítsa meg a sütőformát.



Ha kenyér nem esik ki a formából, néhányszor enyhén rázza meg a sütőformát, mindaddig, amíg a kenyér ki nem esik.



Ha a keverő bent marad a kenyér belsejében, egy kissé be lehet vágni cipót, és úgy kihúzni a keverőt, vagy használni lehet a keverő kivételére szolgáló kampót.

A funkcióinak leírása

MEMÓRIA FUNKCIÓ/PILLANATNYI ÁRAMKIMARADÁS ELLENI VÉDELEM

Rövid ideig, max. 7 percig tartó áramkimaradás esetén a programpozíciót a készülék megjegyzi, és a hiba elhárítása után a berendezés folytathatja a munkát. 7 percnél hosszabb áramkimaradás esetén az egész folyamatot előlről kell kezdeni.

BIZTONSÁGI FUNKCIÓK/HIBAÜZENETEK

A kenyérsütő rendelkezik helytelen működés elleni védelemmel. Hiba esetén hangjelzés hallatszik, és kijelzőn megjelenik egy megfelelő üzenet a felhasználó tájékoztatására. Az egyes üzenetek leírása alább található.

1. Az „E00” üzenet azt jelenti, hogy a kamrában a hőmérséklet túl alacsony (-10°C alatti). Ilyen esetben húzza ki a készüléket az áramból, és hagyja magára, amíg el nem éri a szobahőmérsékletet. A kenyérsütő nem tud üzemelni -10°C hőmérséklet alatt.
2. Az „E01” üzenet azt jelenti, hogy a sütőkamra túl forró (50°C felett van). Ilyen esetben húzza ki a készüléket az áramból, és hagyja magára kb. 30 percre, amíg kihűl.
3. Az „EEE” üzenet azt jelenti, hogy az érzékelő áramköre nyitva van. Ilyen esetben forduljon szervizhez.
4. A „HHH” üzenet azt jelenti, hogy az érzékelő zárlatos. Ilyen esetben forduljon szervizhez.

Tisztítás és karbantartás



Tisztítás megkezdése előtt csatlakoztassa le a berendezést az elektromos hálózatról.

- A készülék első használata előtt mossa el a sütőformákat, az adagoló kanalat és edényt enyhe mosogatószeres, meleg vízben.
- Az első használat előtt ajánlott a sütőformát valamint a keverőt magas hőmérsékletnek ellenálló zsírral megkenni, majd felhevíteni ezeket a kenyérsütőben 180°C-ra 10 perc időtartamra. Ha kihűlt, egy papírtörülközővel törölje le a zsírt. Ennek a műveletnek köszönhetően egy, a tészta leégését megelőző plusz bevonat jön létre. Ezt a műveletet időnként meg lehet ismételni.
- Mielőtt elteszi, vagy tisztítja, várja meg, amíg a készülék kihűl.
- Az újabb tésztakészítési és kisütési eljárás előtt a készüléknek körülbelül 30 percig hűlnie kell.



Nem szabad vegyi anyagokat, benzint, sütőtisztítót vagy bármilyen más olyan vegyszert használni, amely megkarcolhatja vagy tönkretetheti a készülék bevonatait.

- Az összetevők és morzsák eltávolításához a fedélről, házról vagy sütőkamráról, használjon egy nedves törülközőt.



Ne merítse a készüléket vízbe, és ne öntsön vizet a sütőkamrába!

- A tisztítás megkönnyítésére le lehet venni a fedelet - előbb be kell állítani 90°-ba, majd meg kell húzni felfelé.
- A sütőformát kívül egy nedves ruhával kell áttörölni. A sütőforma belsejét mosogatószeres vízzel lehet elmosni. **Ne merítse vízbe a sütőformát.**
- A keverőt és a meghajtó tűskét használat után azonnal tisztítsa meg. Ha a keverő a sütőformában marad, később nehéz lesz kivenni. Ilyen esetben töltsen meg a sütőformát meleg vízzel, és hagyja benne 30 percig. Majd vegye ki a keverőt.
- A sütőformák letapadást gátló réteggel vannak bevonva. Nem szabad fém eszközöket használni hozzájuk, amelyek megkarcolhatják a felületüket. A bevonat színe változik a készülék használata során. Ez normális jelenség. Ez a változás semmilyen módon nem befolyásolja a bevonat tulajdonságait.
- Mielőtt elteszi, bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék teljesen kihűlt és száraz. A készüléket zárt fedéllel kell tárolni.

Példák a készülék használatakor előfordulható problémákra

Az első pillantásra komoly problémákat könnyen el lehet hárítani. Mielőtt szervizhez fordul, ellenőrizze az alábbi táblázatot, hogy az alább leírt problémák közül valamelyik nem illik-e az Ön esetére. Ha a probléma továbbra sem oldódik meg, forduljon megfelelő szervizhez.



Ne nyissa ki, és ne próbálja Önmaga megjavítani a készüléket, mivel ez veszélyes lehet a kezelőre, vagy elronthatja a készüléket.

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
A sütőkamrából vagy a szellőztető nyílásokból füst szivárog.	Az összetevők ráégtek a sütőkamrára, vagy a sütőforma külső falára.	Áramtalanítsa a készüléket, és tisztítsa ki a sütőkamrát vagy a sütőforma külső felületét.
Az összetevők nem lettek összekeverve, vagy a kenyér nem sült meg.	Rosszul beállított program.	Ellenőrizze a kiválasztott menüt, és a többi beállítást.
	Megnyomtak valamilyen ► □ gombot a készülék működése közben.	Kezdje az egész folyamatot elölről. Ne használja ugyanazokat az alapelemeket!
	A készülék működése közben többször felnyitották a tetejét.	A fedelet csak akkor szabad kinyitni, ha befejeződött a tészta kelésének folyamata.
	Hosszabb áramszünet a készülék működése közben.	Kezdje az egész folyamatot elölről, és ne használja fel ugyanazokat az alapelemeket.
	A keverőlapát forgása akadályozott.	Ellenőrizze, hogy nem magok akadályozzák-e meg a keverő lapátot. Vegye ki a sütőformát a készülékből, és ellenőrizze, hogy a meghajtás alkatrészei forognak-e. Ha nem, forduljon szervizhez.
A kenyér beesik közepén, és nedves az alja.	A kenyér túl sokáig maradt az edényben a kisülés és felmelegítés után.	Rögtön a kisülés után vegye ki a kenyeret az edényből, ne hagyja a sütőformában túl sokáig.
Nehéz kivenni a kenyeret a sütőformából.	A cipő alja leragadt a keverőhöz.	Ismételt sütés előtt tisztítsa meg a keverőt és a tűskét. Szükség esetén töltsen meg a sütőformát meleg vízzel, és hagyja benne állni 30 percig. Ez egyszerű módon lehetővé teszi a keverőlapát kivételét.

Példa receptek

FEHÉRKENYÉR	Program: 1. WHITE BREAD / 2. WHITE RAPID		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Összetevők:</u>			
Víz	330 ml	250 ml	180 ml
Olaj	2 kanál	1 ½ kanál	1 kanál
Só	1 kiskanál	1 kiskanál	1 kiskanál
Cukor	2 kanál	2 kanál	1 ½ kanál
Tejpor	2 kanál	1 ½ kanál	1 kanál
Fehér kenyérliszt	4 cups ≈ 550 g	3 cups	2 cups
Porélesztő	1 kiskanál	1 kiskanál	1 kiskanál
TELJES KIÓRLÉSŰ KENYÉR	Program: 3. WHOLE WHEAT / 4. WHOLE WHEAT RAPID		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Összetevők:</u>			
Víz	360 ml	280 ml	200 ml
Vaj/Margarin	3 kanál	2 kanál	1 ½ kanál
Só	2 kiskanál	1 ½ kiskanál	1 kiskanál
Barna cukor	4 kanál	3 kanál	2 kanál
Tejpor	3 kanál	2 kanál	1 ½ kanál
Búza kenyérliszt	1 cup	1 cup	½ cup
Fehér kenyérliszt	3 cups	2 cups	1 ½ cups
Porélesztő	1 kiskanál	1 kiskanál	1 kiskanál
FRANCIA KENYÉR	Program: 5. FRENCH		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Összetevők:</u>			
Víz	330 ml	250 ml	180 ml
Olaj	2 kanál	1 kanál	1 kanál
Só	1 kiskanál	1 kiskanál	¾ kiskanál
Cukor	2 kanál	1 kanál	1 kanál
Búza kenyérliszt	4 cups	3 cups	2 ¼ cups
Fehér kenyérliszt	1 kiskanál	1 kiskanál	1 kiskanál
ÉDES CIPÓ	Program: 6. SWEET BREAD		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Összetevők:</u>			
Víz	330 ml	250 ml	180 ml
Olaj	2 kanál	2 kanál	1 kanál
Só	2 kiskanál	1 ½ kiskanál	1 kiskanál
Cukor	2 kanál	2 kanál	1 kanál
Tejpor	2 kanál	1 ½ kanál	1 kanál
Kenyérliszt	4 cups	3 cups	2 cups
Porélesztő	1 kiskanál	1 kiskanál	1 kiskanál
SÜTI	Program: 7. CAKE		
	500 g		
<u>Összetevők:</u>		A süteményhez a kerek sütőformát használja.	
Vaj (meleg)	140 g		
Só	¼ kiskanál		
Cukor	¾ cup		
Tojás	3 db		
Rétesliszt	1 ½ cup		
Vanília puding	1 csomag		

GLUTÉNMENTES KENYÉR	Program: 8. GLUTEN FREE		
	1000 g	750 g	
Összetevők: Víz Olaj Só Cukor Tojás Ecet Lisztkeverék (pl. 3 mag) Porélesztő	310 ml 3 kanál 1 ½ kiskanál 3 kanál 3 db 1 kiskanál 3 ½ cups ≈ 450 g 1 ½ kiskanál	250 ml 3 kanál 1 ½ kiskanál 3 kanál 3 db 1 kiskanál 3 cups ≈ 390 g 1 ½ kiskanál	
TÉSZTA	Program: 9. DOUGH	NARANCSZDZSEM	Program: 11. JAM
	1000 g		
Összetevők: Víz Olaj Só Cukor Tejpor Fehér kenyérliszt Porélesztő	290 ml 2 kanál 1 ½ kiskanál 2 kanál 1 ½ kanál 3 ½ cups 1 ½ kiskanál	Összetevők: Narancs (hámozott) Citrom (hámozott) Zseléző cukor	400 g 100 g 250 g
EXPRESSZ CIPÓ	Program: 13. SUPER RAPID		
	1000 g		
Összetevők: Víz Olaj Só Cukor Tejpor Fehér kenyérliszt Porélesztő	330 ml 2 kanál 1 kiskanál 2 kanál 2 kanál 4 cups 3 kiskanál		
A táblázatokban mintareceptek, valamint az egyes hozzávalók becsült mennyisége található. Ezeket a receptek ne tekintse szakácskönyvnek. Főzzön a saját ízlése szerint, valamint a szakácskönyvekben és más szakkönyvekben leírtaknak megfelelően.			

A receptekre vonatkozó megjegyzések

1. Alkotóelemek

- Mivel mindegyik alkotóelem bizonyos szerepet játszik a kenyérsütés sikeres folyamatában, kivételesen fontos a pontos kimérésük valamint a hozzáadási sorrendjük is.
- A legfontosabb alkotóelemek, mint folyadék, liszt, só, cukor vagy élesztő (száraz vagy friss élesztőt lehet használni) a tészta és a kenyér sikeres készítését folyásolják be. Az alkotóelemeket mindig a megfelelő mennyiségben és a megfelelő arányban használja.
- Felmelegített alkotóelemeket használjon, amennyiben a tésztát azonnal akarja készíteni. Az időbeállítás program használata közben lehűlt alkotóelemek használat ajánlatos, úgy, hogy az élesztő ne kezdjen erjedni túl korán.
- Margarin, vaj és tej befolyásolják a kenyér ízét.

- Cukor mennyiségét le lehet csökkenteni 20%-al, hogy a kenyér héja vékonyabb és finomabb legyen, ez nem befolyásolja a sütési folyamat eredményét. A vékonyabb és finomabb kenyérhéj elérésének céljából cukor helyett mézet használjon.
- Dagasztás közben a lisztben glutén fejlődik, ami a kenyérnek a megfelelő textúrát biztosítja. Az ideális lisztkeverék a korpás liszt 40%-ából és a fehér liszt 60%-ából áll.
- Amennyiben gabona magvait kívánja hozzáadni a kenyérbe, hagyja őket benedvesedni éjszakára. Csökkentse le a liszt és a folyadék mennyiségét (maximálisan 1/5-ével).
- A tésztába búzakorpát is lehet hozzáadni, hogy a kenyér könnyebb és a tápanyagokban gazdagabb legyen. Ebből a célból adjon hozzá egy evőkanál búzakorpát 500 g lisztre és növelje a folyadékot 1/2 evőkanállal.

- A glutén egy természetes alkotóelem, amely a búza fehérjéből fejlődik. Ennek köszönhetően a kenyér könnyebb és a mennyisége nagyobb. Ritkábban összeesik és emésztésnek jó. Az előnyeit akkor lehet látni, amikor rozskenyeret vagy más péksüteményt sütünk az otthon örölt liszt használatával.
- A tiszta lecitinpor egy természetes emulgeálószer, amely a kenyér mennyiségét befolyásolja, a kenyér belsejét finomabbá és világosabbá teszi, hosszabbítja a kenyér frissességét.

2. Az alkotóelemek mennyiségének összeállítása

Amennyiben az alkotóelemek mennyiségének növelése vagy csökkentése ajánlatos, ellenőrizze az eredeti receptben szereplő arányok betartását.

Az alkotóelemek hozzáadása és kimérése

- **Mindig a folyadékot öntse bele először a sütőformába, majd a végén adja hozzá az élesztőt.** Az élesztő túlságosan gyors megkeletésének elkerülése céljából (főleg, ha az időbeállító funkciót használja), ne engedje, hogy az élesztő és a folyadék közvetlenül érintkezzen egymással.
- **Az összetevők kimérésekor mindig ugyanazt a mérőegységet kell használni, ami azt jelenti, hogy az alapanyagokat a készülékhez mellékelt kanállal/kiskanállal vagy az otthon használt kanakkal kell kimérni, hogy a receptek evőkanalat vagy teáskanalat írnak elő.**
- Pontosan mérje a grammban adott alkotóelemeket.
- Ha az alapanyagokat milliliterekben akarja kimérni, ehhez a mellékelt mérőedényt lehet használni.

4. A kenyérsütő gépben való használatra alkalmas receptek

A fenti receptek különböző nagyságú készítésére alkalmasak. A teljes súlya ne lépje túl 1000 g-ot. Amennyiben a súlya vonatkozó konkrét előírásokat nem adták meg, ez azt jelenti, hogy az adott programnak az alkotóelemeket nagy és kis mennyiségekben egyaránt lehet használni.

5. A kenyér súlya és terjedelme

- A receptek a kenyér pontos súlyát adják. Észrevehető, hogy a tiszta fehér kenyér súlya a korpás kenyéréénél alacsonyabb. Ez attól függ, hogy a fehér liszt jobban kel, ezért ellenőrizni kell a kenyeret a sütésfolyamat közben.
- A súly pontos megadásának ellenére, előfordulhatnak az adott értékektől való eltérések. A kenyér valódi súlya nagy mértékben a helyiség nedvességétől függ a kenyérsütés közben.
- Búzáat tartalmazó kenyérnek mindig nagy terjedelme van és a kelesztés utolsó szakaszában kilép a sütőforma szélén, akkor is, ha pontosan kimérte az alkotóelemeket. A kenyér mégsem folyik ki. Gyorsabban pirul az a kenyérrész, amely a sütőformán kívül van, mint az, ami bennmarad.

6. A sütés eredményei

- A sütés eredménye a külső feltételektől függ (a víz keménységétől, a levegő nedvességétől, a magasságtól, az alkotóelemek konzisztenciájától, stb.). Ezért a recep-

teket inkább példaként kell használni, és változtatni őket az adott feltételeknek megfelelően. Az ne vegye el a kedvét, ha a sütés nem sikerül. Keresse ennek az okát és próbáljon újra, az alkotóelemek mennyiségét változtatva.

- Ha a kenyér nem eléggé pirított, hagyja a készülékben és a „pirítás” programra állítsa be.
- Ha be akarja állítani a készüléket éjszakára az időbeállító funkció segítségével, először próbálja ki ezt a funkciót napközben, hogy szükség esetén végrehajthasson változtatásokat.

Környezetvédelem – óvjuk környezetünket

A karton csomagolást javasoljuk leadni a hulladékgyűjtő helyre.

A polietilén (PE) zsákokat dobja műanyag gyűjtő konténerbe. A hálózathoz való kikapcsolás után a használt készüléket szétszerelni, a műanyag alkatrészeket leadni másodlagos nyersanyag felvásárló helyen.

A fém alkatrészeket leadni a MÉH-be.



Ne dobja ki háztartási hulladékkal együtt!

Az Importőr/gyártó nem vállal magára felelősséget a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a használati utasításban foglaltaktól eltérő felhasználásából eredő esetleges károkért.

Az Importőr/gyártó fenntartja magának a jogot a termék bármikori, előzetes bejelentés nélküli megváltoztatására, annak az érvényes jogszabályokhoz, szabványokhoz, irányelvekhez való igazítására, vagy a konstrukciós, kereskedelmi, esztétikai és egyéb okokból történő módosítására.

Vă felicităm pentru că ați ales aparatul nostru și vă urăm bun-venit în rândul utilizatorilor de produse ale firmei Zelmer. Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni. O atenție deosebită trebuie să acordați indicațiilor privind siguranța folosirii aparatului, astfel încât, în timpul utilizării sale, să preveniți apariția accidentelor, precum și deteriorarea aparatului. Vă sfătuim să păstrați instrucțiunile de utilizare, pentru a le putea folosi și mai târziu, în cursul utilizării ulterioare a aparatului.

Indicații privind siguranța și folosirea corespunzătoare a aparatului

Înainte de a începe utilizarea dispozitivului citiți cu atenție întregul manual de instrucțiuni de deservire.

Asigurați-vă că toate indicațiile au fost foarte bine înțelese.



PERICOL! / ATENȚIONARE!

Ne-respectarea regulilor poate provoca răni

- Acest echipament poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de către persoane cu abilități fizice și mentale reduse precum și de persoane fără experiență și care nu cunosc echipamentul, în cazul în care li se asigură supraveghere sau instructajul de utilizare a echipamentului în condiții de siguranță și înțeleg pericolele care pot apărea. Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Copiii nu trebuie să curățe sau să întrețină echipamentul atunci când nu sunt supravegheați.
- Dispozitivul împreună cu cablul de alimentare trebuie depozitate într-un loc care nu se află la îndemâna copiilor care nu au împlinit vârsta de 8 ani.
- Nu puneți în funcțiune aparatul dacă cablul de alimentare este deteriorat sau carcasa este în mod vizibil deteriorată.

- În cazul în care cablul de alimentare nedetașabil se deteriorează trebuie să-l schimbați la producător sau la angajatul din service sau de către o persoană calificată pentru a evita pericolul.
- Reparațiile aparatului pot fi efectuate numai de către personalul calificat. Reparațiile făcute încorect pot pune în pericol viața utilizatorului. În cazul unui defect, vă recomandăm să vă adresați servisiului specializat al firmei.
- Debransați aparatul de la priza rețelei electrice atunci când nu este folosit sau înainte de a începe curățarea sa.
- Debransați aparatul de la priza rețelei electrice atunci când vă apropiați de componentele care se află în mișcare în timpul utilizării sale.
- Cablul de alimentare nu trebuie să atârne pe marginea mesei sau a blaturii, nici să atingă suprafețele fierbinți.
- Atunci când scoateți vasul pentru copt din aparat, împreună cu pâinea coaptă, folosiți mănuși speciale sau o bucată de material care să vă protejeze împotriva arsurilor, pentru că vasul și pâinea sunt foarte fierbinți.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului. Folosiți mănuși de bucătărie. După ce s-a încheiat procesul de coacere, aparatul este foarte fierbinte.
- Temperatura suprafețelor disponibile poate fi mai mare atunci când aparatul este în funcțiune.
- Lăsați aparatul să se răcească înainte de demontarea și curățarea sa. Aparatul este prevăzut cu o carcasă termoizolatoare. Componentele metalice ale aparatului se înfierbântă în timpul funcționării aparatului.

- Fiți deosebit de atent(ă) atunci când deplasați aparatul, mai ales când în interiorul său se află substanțe fierbinți.



ATENȚIE!

Ne-respectarea poate provoca pagube materiale

- Conectați întotdeauna aparatul la priza rețelei electrice (numai de curent alternativ) prevăzută cu contact de protecție, la o tensiunea corespunzătoare celei înscrise pe eticheta cu specificații tehnice a produsului.
- Dispozitivul nu este conceput pentru a funcționa cu comutatori de timp externi sau cu un sistem separat de control de la distanță.
- Așezați întotdeauna produsul pe o suprafață plată, uniformă, pentru ca acesta să nu cadă în timpul frământării aluatului. Acest lucru este deosebit de important în cazul utilizării funcțiilor setate sau dacă aparatul este lăsat să funcționeze fără supraveghere. În cazul suprafețelor deosebit de alunecoase, amplasați sub aparat un material subțire, cauciucat.
- Așezați aparatul la o distanță de cel puțin 10 cm față de alte obiecte atunci când este în funcțiune.
- Nu amplasați aparatul în apropierea aragazului cu gaz, a celui electric sau a cuptorului fierbinte.
- Este interzisă scoaterea vasului din aparatul de copt în timp ce acesta funcționează.
- Nu introduceți folii de aluminiu și nici alte materiale decât produsele necesare pentru copt, deoarece acestea pot provoca incendiu sau scurtcircuit.
- Nu acoperiți aparatul cu vreun prosop sau orice alte materiale în timpul funcționării sale. Căldura și aburul trebuie să poată fi eliminate din aparat. În cazul în care aparatul este acoperit cu materiale ușor inflamabile, în cazul contactului cu perdelele există riscul de incendiu.
- Nu spălați aparatul sub jet de apă, nu scufundați aparatul sau cablul de alimentare în apă.
- Pentru spălarea carcasei, nu folosiți detergenți agresivi sub formă de emulsie, lichid, pastă etc. Acestea pot, printre altele, să șteargă simbolurile grafice înscrise pe carcasă, precum: marcasele, semnele de avertizare.
- Nu spălați componentele metalice în mașina de spălat. Substanțele de curățare agresive folosite în aceste mașini provoacă înnegrirea componentelor amintite. Spălați-le manual, folosind detergenți pentru vase obișnuiți.
- Folosirea altor accesorii decât cele recomandate de producător pot provoca deteriorarea aparatului.
- Pâinea poate să se ardă, de aceea nu folosiți aparatul de copt pâine în apropierea materialelor inflamabile sau sub materiale inflamabile cum ar fi perdelele.
- Nu scoateți ștecărul din priza rețelei electrice trăgând de cablul de alimentare.



INDICAȚII

Informații despre produs și indicații referitoare la utilizarea acestuia

- Aparatul este destinat numai utilizării casnice. În cazul utilizării sale în activitatea gastronomică, condițiile garanției se modifică.
- Nu folosiți o cantitate mai mare de ingrediente decât cele indicate în rețetele din aceste instrucțiuni de utilizare. În caz contrar pâinea se coace neuniform sau se revărsă în afara aparatului. Respectați recomandările din aceste instrucțiuni de utilizare.
- Înainte de a folosi aparatul pentru coacerea unui anumit tip de pâine pe timpul nopții, încercați mai întâi rețeta într-o perioadă a zilei când puteți observa funcționarea aparatului, vă puteți asigura că ingredientele au fost adăugate în proporțiile adecvate, că aluatul nu este prea compact sau prea moale, că nu există o cantitate prea mare de aluat sau că acesta nu dă pe dinafară.
- După ce ați terminat lucrul scoateți ștecherul cablului de conectare din priză.

Date tehnice

Parametrii tehnici sunt înscrși pe lista de specificații tehnice a produsului.

Aparatul de copt pâinea este un aparat din clasa I, prevăzut cu înveliș de protecție și ștecăr ci contact de protecție.

Aparatul de copt pâine ZELMER îndeplinește cerințele standardelor în vigoare.

Dispozitivul îndeplinește cerințele ORDONANȚEI COMISIEI (WE) NR 1275/2008 în ceea ce privește cerințele cu privire la eco-proiect.

Aparatul de gătit cu aburi îndeplinește cerințele directivelor:

- Echipament electric destinat pentru utilizare în limite stabilite de tensiune (LVD) – 2006/95/EC.
- Compatibilitate electromagnetică (EMC) – 2004/108/EC.

Aparatul de copt pâine posedă certificat care permite contactul cu produsele alimentare.

cantitatea maximă de făină: 4 pahare ≈ 550 g.

Cantitatea maximă de agent de afânare : 3 lingurițe ≈ 9 g.

Produsul are înscris însemnul Cepe eticheta de specificații tehnice.

Structura aparatului

A

STRUCTURA APARAT

- 1 Capac
- 2 Mâner
- 3 Panou de control
- 4 Compartiment de coacere cu cleme de prindere a formei de coacere
- 5 Orificiu de ventilație
- 6 Formă pentru coacere – dreptunghiulară
- 7 Malaxor pentru formă dreptunghiulară
- 8 Formă pentru coacere – rotundă
- 9 Malaxor pentru formă rotundă

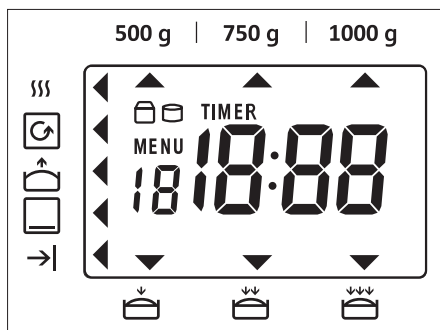
ACCESORII

- 10 Vas pentru cântărirea ingredientelor
- 11 Lingură/linguriță pentru măsurarea ingredientelor
- 12 Cârlig pentru scoaterea malaxorului

PANOU TACTIL DE CONTROL

- 13 Ecran LCD
- 14 – TIMER (+, –) – ajustare timp
- 15 – Buton LOAF – setarea masei pâinii
- 16 – Buton FAST BREAD – pornire program 13 SUPER RAPID
- 17 – Buton CRUST COLOR – setarea gradului de rumenire
- 18 – Buton MENU – selectare program de coacere
- 19 – Buton START-STOP – pornirea/ oprirea programului de coacere

AFIȘAJ LCD – EXPLICARE SIMBOLURI



- Încălzire
 Frământare aluat
 Creștere

- Coacere
 Menținere căldură
 Rumenire ușoară
 Rumenire medie
 Rumenire puternică

500 g Pâine mică masa maximă de 500 g

750 g Pâine medie masa maximă de 750 g

1000 g Pâine mare masa maximă de 1000 g

Aparat în funcțiune

Pregătirea aparatului pentru funcționare

- Înainte de a utiliza aparatul de copt pâine îndepărtați toate piesele din ambalaj (folii, piesele care umplă compartimentul de coacere, etc.).
- Înainte de utiliza aparatul prima oară spălați formele pentru coacere, malaxoarele, lingurile și vasul pentru măsurarea ingredientelor în apă caldă cu detergent delicat (vezi „Curățare și întreținere”).
- Amplasați aparatul pe o suprafață uscată, plată și stabilă, cum ar fi blatul de bucătărie sau masa. Țineți aparatul de copt departe de marginea blatului. Asigurați o cantitate corespunzătoare de loc liber în jurul orificiilor de ventilație, astfel încât să nu blocați ventilația aparatului.

Funcționarea și utilizarea aparatului

B

- 1 Amplasați forma pentru copt exact în mijlocul compartimentului de coacere.
- 2 Blocați în clemele situate în partea superioară din compartimentul de coacere.
- 3 Introduceți malaxorul adecvat în bolțul formei de copt.

Aveți grijă ca bolțul să fie amplasat corect în orificiul din malaxor.

- 4 Introduceți ingredientele pentru pâine în formă. Introduceți ingredientele în ordinea indicată în rețetă. În continuarea instrucțiunilor veți găsi rețete (vezi **EXEMPLE DE REȚETE**).
- 5 Închideți capacul.
- 6 Introduceți ștecherul cablului de alimentare în priza de la rețeaua electrică.
- 7 Selectați programul de coacere cu butonul .

Programele care pot fi selectate:

1. **WHITE BREAD** (PÂINE ALBĂ, DE GRÂU)
2. **WHITE RAPID** (PÂINE ALBĂ, DE GRÂU – RAPID)
3. **WHOLE WHEAT** (PÂINE INTEGRALĂ)
4. **WHOLE WHEAT RAPID** (PÂINE INTEGRALĂ –RAPID)
5. **FRENCH** (FOIETAJ)

6. SWEET BREAD (PÂINE DULCE)
7. CAKE (PLĂCINTĂ)
8. GLUTEN FREE (PÂINE FĂRĂ GLUTEN)
9. DOUGH (FRĂMÂNTARE ALUAT)
10. ARTISAN DOUGH (FRĂMÂNTARE ALUAT, CREȘTERE)
11. JAM (GEM, MAGIUN)
12. EXTRA BAKE (RUMENIRE)

⑧ Folosiți butonul  pentru a selecta masa corespunzătoare pentru programul respectiv.

⑨ Apoi folosiți butonul  pentru a selecta nivelul dorit de rumenire.

⑩ Dacă doriți ca procesul de coacere să înceapă mai târziu folosiți butoanele +, — pentru a seta timpul dorit.

Exemplu:

Este ora 20:30, iar pâinea trebuie să fie gata la ora 7:00 dimineața ziua următoare adică peste 10 ore și 30 de minute. Apăsăți butoanele + sau — până când pe afișaj apare 10:30, este durata de timp de la ora actuală (20:30) până la momentul când pâinea trebuie să fie coaptă.



Atunci când utilizați funcția programatorului temporal nu folosiți ingrediente care se strică ușor cum ar fi lapte, fructe, iaurt, ceapă, ouă etc.

⑪ Apăsăți și țineți apăsat timp de aproximativ 2 secunde butonul   pentru a începe să coaceți. Aparatul de copt pâine setează automat durata și temperatura de coacere.



Fiecare etapă de coacere va fi semnalizată prin indicarea cu săgeată a pictogramelor corespunzătoare, care se află în stânga afișajului LCD.



Puteți opri în orice coacerea. Pentru a face acest lucru apăsați și țineți apăsat butonul  , până când auziți un semnal acustic. Programul de coacere selectat va fi resetat. Dacă doriți să utilizați alt program folosiți butonul MENU .

⑫ După ce procesul de coacere s-a terminat pornește un semnal acustic care informează că pâinea s-a copt și poate fi scoasă din aparat.

⑬ Scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză.

⑭ Deschideți capacul.

⑮ Cu mânășă de bucătărie pentru a scoate forma de copt.

⑯ Întoarceți forma ca pâinea să iasă ușor



Dacă pâinea nu iese din formă scuturați de câteva ori forma până când pâinea iese.



În cazul în care malaxorul rămâne în pâine puteți tăia puțin pâinea și scoateți malaxorul sau folosiți cârligul pentru scoaterea malaxorului.

Descriere funcție

FUNCȚIA MEMORIE/PROTECȚIE ÎMPOTRIVA LIPSEI DE CURENT

În caz de pauză scurtă în alimentarea cu curent de max. 7 minute poziția programului este memorată și aparatul poate continua programul după eliminarea avariei. În cazul în care pauza este mai lungă de 7 minute este necesar să începeți procesul de la început.

FUNCȚII DE SIGURANȚĂ/COMUNICATE ERORI

Aparatul de copt pâine posedă protecții împotriva funcționării necorespunzătoare. În cazul în care apar erori se răspundeste un semnal acustic și pe afișaj apar comunicatele corespunzătoare care informează utilizatorul. Descrierea comunicatelor se află mai jos.

1. Comunicatul „E00” înseamnă că temperatura din compartimentul de coacere este prea scăzută (sub -10°C). În acest caz decuplați aparatul de la sursa de alimentare și lăsați aparatul până ce atinge temperatura camerei. Aparatul de copt pâine nu poate funcționa la o temperatură de sub -10°C.
2. Comunicatul „E01” înseamnă că temperatura compartimentului de coacere este prea ridicată (peste 50°C). În acest caz decuplați aparatul de la sursa de alimentare și lăsați-l cca. 30 minute să se răcească.
3. Comunicatul „EEE” înseamnă că circuitul senzorului este deschis. În acest caz luați legătura cu service.
4. Comunicatul „HHH” înseamnă că senzorul este ars. În acest caz luați legătura cu service.

Curățarea și păstrarea



Înainte de curățare decuplați aparatul de la rețeaua electrică și așteptați până se răcește.

- Înainte de prima utilizare a aparatului spălați forma pentru copt, malaxoarele, lingura și recipientul pentru măsurarea ingredientelor în apă caldă cu detergent de spălat vase.
- Înainte de prima utilizare vă recomandăm să ungeți formele pentru copt și malaxoarele cu grăsime rezistentă la temperaturi ridicate și apoi încălziți în cuptor la temperatura de 180°C timp de cca 10 minute. După ce se răcesc ștergeți grăsimea cu un prosop de hârtie. Datorită acestui fapt pelicula care previne lipirea aluatului obține o protecție adițională. Repetați periodic această activitate.
- Înainte de a curăța sau de a ascunde aparatul așteptați până ce se răcește.
- Înainte de a frământa aluatul și de a coace pâinea încă o dată trebuie să așteptați cca 30 minute.



Nu folosiți agenți chimici, benzină, detergenți pentru curățarea cuptorului care ar putea zgâria sau deteriora stratul de suprafață al aparatului.

- Pentru a îndepărta ingredientele și firimiturile de pe capac, carcasă și compartiment folosiți un prosop umed.



Nu cufundați aparatul în apă și nu turnați apă în compartimentul de coacere!

- Dați jos capacul și așezați-l la 90° și apoi ridicați-l pentru a putea curăța mai ușor.
- Forma pentru copt trebuie ștearsă din exterior cu o pânză umedă. Interiorul formei poate fi spălat cu puțin detergent pentru vase. **Nu cufundați forma în apă.**

- Malaxoarele și bolțul de antrenare trebuie curățate imediat după utilizare. În cazul în care malaxorul rămâne în formă va fi mai greu să-l scoateți de acolo mai târziu. În acest caz umpleți forma cu apă caldă și lăsați timp de 30 minute. Apoi scoateți malaxorul.
- Formele sunt acoperite cu peliculă antiprindere. Nu folosiți obiecte de metal care ar putea zgâria suprafața. Culoarea peluclei se va schimba pe măsură ce utilizați aparatul. Aceasta este o situație normală. Această schimbare nu are impact asupra proprietăților peluclei.
- Înainte de a depozita aparatul trebuie să vă asigurați că s-a răcit și că este uscat. Aparatul trebuie depozitat cu capacul închis.

Exemple de probleme care pot apare în timpul exploatării storcătorului

Problemele care par a fi foarte serioase pot fi de obicei soluționate foarte simplu. Înainte de a lua legătura cu service-ul verificați în tabelul de mai jos dacă vreuna din problemele descrise nu corespunde problemei observate de Dvs. În cazul în care problema nu va fi soluționată, luați legătura cu infolinia sau cu un punct de service corespunzător.



Nu deschideți aparatul și nici nu încercați să îl reparați pe cont propriu deoarece acest lucru poate fi periculos pentru beneficiar sau poate deteriora aparatul.

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE
Din compartimentul de coacere sau din orificiile de ventilație iese fum.	Ingredientele s-au lipit de compartimentul de coacere sau de suprafața exterioară a formei de copt.	Decuplați aparatul de la rețeaua electrică și curățați compartimentul de coacere sau suprafața exterioară a formei de coacere.
Ingredientele nu s-au amestecat sau pâinea nu s-a copt.	Program setat necorespunzător.	Verificați meniul selectat și alte setări.
	Ați apăsat butonul în timpul funcționării aparatului.	Începeți tot procesul de la capăt. Nu folosiți aceleași ingrediente!
	În timpul funcționării aparatului ați ridicat de mai multe ori capacul.	Capacul poate fi ridicat doar după ce procesul de creștere a aluatului s-a terminat.
	Pauză îndelungată în alimentarea cu curent în timpul funcționării aparatului.	Nu folosiți aceleai ingrediente și începeți din nou.
Pâinea este căzută în mijloc și este umedă jos.	Rotarea malaxorului este blocată.	Verificați dacă malaxorul nu s-a blocat din cauza semințelor. Scoateți forma de copt din aparat și verificați dacă piesele dse rotesc. În caz contrar luați legătura cu service.
	Pâinea a rămas prea mult timp în formă după coacere și încălzire.	Scoateți pâinea din formă imediat după ce s-a copt, nu o lăsați în formă prea mult timp.
Pâinea se scoate greu din formă.	Pâinea s-a lipit de malaxor.	Înainte de următoarea coacere curățați malaxorul și bolțul. În cazul în care este necesar umpleți vasul cu apă caldă și lăsați timp de 30 minute. Acest lucru vă permite să scoateți și să curățați ușor malaxorul.

Rețete exemplu

PÂINE ALBĂ	Program: 1. WHITE BREAD / 2. WHITE RAPID		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Ingrediente:</u> Apă Ulei Sare Zahăr Lapte praf Făină albă pt pâine Drojdie uscată	330 ml 2 linguri 1 linguriță 2 linguri 2 linguri 4 pahare ≈ 550 g 1 linguriță	250 ml 1 ½ linguri 1 linguriță 2 linguri 1 ½ linguri 3 pahare 1 linguriță	180 ml 1 lingură 1 linguriță 1 ½ linguri 1 lingură 2 pahare 1 linguriță
PÂINE INTEGRALĂ	Program: 3. WHOLE WHEAT / 4. WHOLE WHEAT RAPID		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Ingrediente:</u> Apă Unt/Margarină Sare Zahăr de trestie Lapte praf Făină de grâu pt pâine Făină albă pt pâine Drojdie uscată	360 ml 3 linguri 2 lingurițe 4 linguri 3 linguri 1 pahar 3 pahare 1 linguriță	280 ml 2 linguri 1 ½ lingurițe 3 linguri 2 linguri 1 pahar 2 pahare 1 linguriță	200 ml 1 ½ linguri 1 lingurițe 2 linguri 1 ½ linguri ½ pahar 1 ½ pahare 1 linguriță
FRANZELĂ	Program: 5. FRENCH		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Ingrediente:</u> Apă Ulei Sare Zahăr Făină albă pt pâine Drojdie uscată	330 ml 2 linguri 1 linguriță 2 linguri 4 pahare 1 linguriță	250 ml 1 lingură 1 linguriță 1 lingură 3 pahare 1 linguriță	180 ml 1 lingură ¾ lingurițe 1 lingură 2 ¼ pahare 1 linguriță
PÂINE DULCE	Program: 6. SWEET BREAD		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Ingrediente:</u> Apă Ulei Sare Zahăr Lapte praf Făină pentru pâine Drojdie uscată	330 ml 2 linguri 2 lingurițe 2 linguri 2 linguri 4 pahare 1 linguriță	250 ml 2 linguri 1 ½ lingurițe 2 linguri 1 ½ linguri 3 pahare 1 linguriță	180 ml 1 lingură 1 linguriță 1 lingură 1 lingură 2 pahare 1 linguriță
CHEC	Program: 7. CAKE		
	500 g		
<u>Ingrediente:</u> Unt (cald) Sare Zahăr Ouă Făină pentru tort Budinca de vanilie	140 g ¼ lingurițe ¾ pahar 3 buc. 1 ½ pahar 1 opakowanie	Pentru coacere folosiți forma rotundă de copt.	

PÂINE FĂRĂ GLUTEN	Program: 8. GLUTEN FREE		
	1000 g	750 g	
<u>Ingrediente:</u> Apă Ulei Sare Zahăr Ouă Oțet Mix. făină (ex. 3-cereale) Drojdie uscată	310 ml 3 linguri 1 ½ lingurițe 3 linguri 3 buc. 1 linguriță 3 ½ pahare ≈ 450 g 1 ½ lingurițe	250 ml 3 linguri 1 ½ lingurițe 3 linguri 3 buc. 1 linguriță 3 pahare ≈ 390 g 1 ½ lingurițe	
ALUAT	Program: 9. DOUGH		GEM PORTOCALÉ
	1000 g		
<u>Ingrediente:</u> Apă Ulei Sare Zahăr Lapte praf Făină albă pt pâine Drojdie uscată	290 ml 2 linguri 1 ½ lingurițe 2 linguri 1 ½ linguri 3 ½ pahare 1 ½ lingurițe	<u>Ingrediente:</u> Portocale (curățate) Lămâi (curățate) Zahăr de gelifiere	400 g 100 g 250 g
PÂINE EXPRES	Program: 13. SUPER RAPID		
	1000 g		
<u>Ingrediente:</u> Apă Ulei Sare Zahăr Lapte praf Făină albă pt pâine Drojdie uscată	330 ml 2 linguri 1 linguriță 2 linguri 2 linguri 4 pahare 3 lingurițe		

În tabele se găsesc exemple de rețete și cantitatea orientativă a ingredientelor. Aceste indicații nu trebuie tratate ca fiind o carte de bucate. Procedați în conformitate cu rețetele din cărțile de bucate sau în funcție de preferințele Dumneavoastră.

Observații privitoare la rețete

1. Ingrediente

- Înând cont de faptul că fiecare ingredient joacă un anumit rol în procesul de coacere adecavă a pâinii, măsurarea sa corespunzătoare este la fel de importantă ca ordinea în care ingredientele sunt puse.
- Cele mai importante ingrediente precum lichidul, făina, sarea, zahărul sau drojdia (puteți folosi drojdie proaspătă sau uscată) influențează prepararea cu succes a aluatului sau a pâinii. Trebuie folosite cantitățile corespunzătoare de ingrediente, în proporțiile corespunzătoare.
- Trebuie să folosiți ingrediente ușor încălzite dacă pâinea va fi preparată imediat. Dacă se folosește programul cu funcția de programare a timpului, trebuie să folosiți ingrediente reci, pentru ca drojdia să nu înceapă să crească prea repede.
- Margarina, untul și laptele influențează gustul pâinii.
- Puteți micșora cantitatea de zahăr cu 20%, pentru ca coaja să fie delicată și mai subțire, ceea ce nu influențează

calitatea procesului de coacere. Pentru a se obține o coajă mai delicată, mai subțire, zahărul poate fi înlocuit cu miere.

- În timpul frământării aluatului, glutenul conținut în făină asigură structura corespunzătoare a pâinii. Amestecul ideal de făină se compune din 40% făină integrală și 60% făină albă.
- Dacă doriți să adăugați la pâine boabe de cereale, lăsați-le o noapte în apă. Micșorați cantitatea de făină și lichid (cu maximum o cincime mai puțin).
- La aluat se pot adăuga tărațe de cereale, pentru ca pâinea să fie mai bogată în substanțe nutritive și mai ușoară. Pentru aceasta, trebuie să adăugați o lingură mare de tărațe la 500 g de făină și să măriți cantitatea de lichid cu o jumătate de lingură mare.
- Glutenul de cereale este un adaos natural obținut din amidonul conținut în cereale. Datorită lui, pâinea este mai ușoară și are un volum mai mare. Pâinea mai rar se „lasă” și este mai ușor digerabilă. Calitățile sale sunt mai ușor de observat atunci când se coace pâine din făină integrală sau din făină măcinată în casă.

- Lecitina pură, praf este un emulgator natural care mărește volumul pâinii, face ca miezul să fie mai alb, mai delicat; contribuie la păstrarea prospețimii pâinii cât mai mult timp.

2. Folosirea unei cantități adecvate de lichide

Dacă este necesară micșorarea sau mărirea cantității de ingrediente, trebuie să vă asigurați că proporțiile rețetelor originale au fost păstrate.

3. Adăugarea și măsurarea cantității de ingrediente

- Trebuie întotdeauna să turnați mai întâi lichidul și abia după aceea, la sfârșit, să puneți drojdia. Pentru a evita creșterea prea rapidă a drojdiei (mai ales atunci când se folosește funcția de programare a timpului), nu nu lăsați ca drojdia să intre în contact cu lichidele.
- Atunci când măsurați ingredientele trebuie să folosiți mereu aceleași unități de măsură, adică măsurați ingredientele cu lingura/lingurița din dotare sau cu lingurile folosite în casă în cazul în care rețeta indică măsurarea cu lingura de masă sau lingurița pentru ceai.
- Trebuie să măsurați adecvat ingredientele date în grame.
- Dacă doriți să măsurați ingredientele în mililitri puteți folosi recipientul pentru măsurat din dotare.

4. Rețete de folosit în aparatul de copt pâine

Următoarele rețete sunt pentru pâini de diferite dimensiuni. Greutatea totală nu trebuie să depășească un kilogram. Dacă nu sunt date recomandări concrete privind greutatea, aceasta înseamnă că, pentru programul respectiv se poate utiliza o cantitate mică de ingrediente, dar și una mare.

5. Greutatea și densitatea pâinii

- În rețete, greutatea pâinii a fost precizată exact. Este ușor de observat că greutatea pâinii simple, albe este mai mică decât cea a pâinii integrale. Acest lucru este legat de faptul că făina lbă crește mai bine și, de aceea, trebuie să controlați pâinea în timpul coacerii sale.
- În ciuda faptului că greutatea este precizată exact, se pot înregistra mici abateri de la valorile date. Greutatea exactă a pâinii depinde în bună măsură de umiditatea aerului din încăpere în momentul pregătirii sale.
- Pâinea cu un conținut mare de grâu întotdeauna are un volum mai mare și trece peste marginile vasului în ultima fază de creștere, chiar și în cazul măsurării foarte exacte a ingredientelor. Pâinea nu va da totuși pe dinafară. Se rumenește mai ușor pâinea care se află în afara vasului decât partea aflată în interior.

6. Rezultatele coacerii

- Rezultatele coacerii depind de condițiile generale (duritatea apei, umiditate, înălțime, consistența ingredientelor etc.). Din acest motiv, rețetele trebuie folosite mai curând ca punct de plecare, urmând să fie adaptate la condițiile particulare. Nu trebuie să vă descurajați în cazul unei încercări nereușite de a coace pâine și alte produse. Trebuie să găsiți cauza rezultatului nesatisfăcător și să încercați din nou, schimbând proporțiile ingredientelor.

- Dacă pâinea nu este destul de rumenă, puteți să o lăsați în aparat și să folosiți programul de rumenire.
- Se recomandă de asemenea să coaceți o pâine de probă, folosind funcția de programare a timpului ce se folosește pentru coacerea în timpul nopții, pentru a putea, dacă este nevoie, să faceți modificările necesare.

Ecologia – ai grijă de mediul înconjurător

Fiecare consumator poate contribui la protecția mediului înconjurător. Acest lucru nu este nici dificil nici scump. În acest scop: cutia de carton duceți-o la maculatură, pungile din polietilen (PE) aruncați-le în container pentru plastic.

Aparatul folosit duceți-l la punctul de colectare corespunzător deoarece componentele periculoase care se găsesc în aparat pot fi periculoase pentru mediul înconjurător.



Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer!

Importatorul/producătorul nu răspunde de eventualele defecțiuni apărute ca urmare a utilizării aparatului în neconformitate cu destinația sa sau ca urmare a întreținerii sale necorespunzătoare.

Importatorul/producătorul își rezervă dreptul de a modifica produsul în orice moment – fără o informare prealabilă – în scopul adaptării la prevederile legale, la norme și directive sau din motive ce țin de construcție, de vânzare, de aspectul estetic ș.a.

Поздравляем Вас с выбором нашего устройства и приветствуем среди пользователей товарами Zelmer.

Просим внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией по эксплуатации. Особое внимание необходимо обратить на правила техники безопасности. Просим сохранить инструкцию, чтобы ею можно было пользоваться в ходе дальнейшей эксплуатации прибора.

Указания по технике безопасности и правильной эксплуатации

Перед тем как приступить к эксплуатации оборудования, ознакомьтесь с содержанием настоящего руководства.

Следует убедиться, что Вы поняли нижеследующие указания.



ОПАСНОСТЬ! / ВНИМАНИЕ! **Несоблюдение правил грозит травмами**

- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте с 8 лет и лицами с ограниченными физическими и умственными способностями, лицами без опыта работы с прибором, если будет осуществляться контроль или проведен инструктаж по эксплуатации прибора и связанными с этим угрозами. Запрещается детям играть с прибором. Не допускать проведения чистки и консервации прибора детьми без присмотра взрослых.
- Устройство с сетевым шнуром должно храниться в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Не включайте прибор, если сетевой шнур или корпус имеют видимые повреждения.
- Если несъемный провод питания будет поврежден, его следует заменить у производителя или у работника сервисной службы

или квалифицированным лицом, чтобы избежать возможных угроз.

- Ремонт устройства может проводить исключительно специально обученный персонал. Неправильно проведенный ремонт может стать причиной серьезной опасности для пользователя. В случае возникновения неисправностей советуем обратиться в специализированный сервисный пункт.
- Всегда отсоединяйте прибор от сети если Вы им не пользуетесь или перед очисткой.
- Никогда не дотрагивайтесь до движущихся частей во время работы прибора. В этом случае всегда предварительно отсоединяйте прибор от сети.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свисал со стола или столешницы и не соприкасался с горячей поверхностью. Не допускайте перегибов сетевого шнура.
- Будьте осторожны. Во избежания ожогов, вынимая из хлебопечки форму для выпечки с испеченным хлебом, обязательно пользуйтесь кухонными перчатками или прихватами, поскольку и хлеб, и форма очень горячие.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Пользуйтесь кухонными прихватами. Прибор сильно нагревается в процессе выпечки.
- Температура открытых поверхностей может быть более высокой, когда оборудование работает.
- Перед чисткой и демонтажом дайте хлебопечке остыть. Хлебопечка имеет термоизолированный

корпус. Металлические элементы нагреваются во время работы.

- Соблюдайте особую осторожность при перемещении хлебопечки, особенно, если внутри находятся горячие ингредиенты.



ВНИМАНИЕ!

Несоблюдение грозит повреждением имущества

- Подключайте хлебопечку только к сети переменного тока с заземлением. Убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети.
- Устройство не предназначено для работы с использованием внешних выключателей-таймеров или отдельной системы дистанционного управления.
- Ставьте хлебопечку всегда только на устойчивую, ровную и плоскую поверхность, чтобы хлебопечка не перевернулась во время замеса крутого теста. Это особенно важно в случае использования запрограммированных режимов работы или если прибор остается без присмотра. В случае установки прибора на особенно гладких поверхностях нужно подложить под прибор тонкую резиновую подкладку.
- В процессе работы устройство должно находиться на расстоянии не менее 10 см от других предметов.
- Не располагайте прибор вблизи горячих газовых или электрических нагревательных приборов, а также рядом с духовками.
- Запрещается извлекать форму для выпечки во время работы хлебопечки.
- Запрещается класть в устройство алюминиевую фольгу или иные материалы, кроме продуктов по рецепту, так как они могут вызвать пожар или замыкание.
- Никогда не накрывайте работающую хлебопечку полотенцем или другими тканями, поскольку это может привести к аккумуляции тепла внутри нее. Во избежание пожара не пользуйтесь хлебопечкой рядом с легковоспламеняющимися предметами, например, шторами.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не мойте под струей воды.
- Не рекомендуется использовать для мытья нагревательного блока агрессивные deterгенты в виде молочка, пасты, эмульсии и т.п., которые могут поцарапать очищаемую поверхность и стереть надписи: графические символы, деления, предупреждающие знаки и т.п.
- Не мойте металлические элементы в посудомоечных машинах. Агрессивные моющие средства, которые используются для мытья в этих бытовых

устройствах, вызывают потемнение в/у элементов. Рекомендуем мыть их вручную с использованием традиционных жидкостей для мытья посуды.

- Во избежание телесных повреждений и повреждения прибора не используйте принадлежности, не рекомендованные изготовителем.
- Хлеб может загореться, поэтому запрещается использовать устройство вблизи или под горючими материалами, например, занавесками.
- Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.



СОВЕТЫ

Информация о продукте и советы по эксплуатации

- Хлебопечка предназначена исключительно для домашнего пользования. В случае использования хлебопечки в профессиональном гастрономическом бизнесе условия гарантии изменяются.
- Не закладываете больше продуктов, чем указано в рецептах в настоящей инструкции по эксплуатации. В противном случае хлеб запечется неравномерно или тесто вытечет наружу. Соблюдайте рекомендации настоящей инструкции по эксплуатации.
- Прежде чем запрограммировать хлебопечку на выпечку данного вида хлеба с отсрочкой, например, на ночь, сначала нужно проверить данный рецепт и устройство и убедиться, что ингредиенты подобраны в соответствующих пропорциях, тесто не слишком жидкое и не слишком крутое, а его количество соответствует объему формы для выпечки и «не выливается» из нее.
- По окончании работы отключите вилку сетевого шнура от розетки.

Техническая характеристика

Технические параметры указаны на заводском щитке прибора.

Хлебопечка имеет I класс изоляции. Питающий электропровод и вилка имеют заземление.

Хлебопечь ZELMER соответствует требованиям действующих стандартов.

Прибор отвечает требованиям РЕГЛАМЕНТА № 1275/2008/ЕС КОМИССИИ по требованиям к электропроектору.

Прибор отвечает требованиям директив:

- Электрический прибор следует эксплуатировать при определенных уровнях напряжения (LVD) – 2006/95/ЕС.
- Директива по электромагнитной совместимости (EMC) – 2004/108/ЕС.

Хлебопечь располагает свидетельством допуска к контакту с пищевыми продуктами.

Максимальное количество муки: 4 чашки ≈ 550 г.

Максимальное количество разрыхлителя: 3 ложки ≈ 9 г.

Прибор маркирован знаком соответствия CE.

ЭЛЕМЕНТЫ УСТРОЙСТВА

- 1 Крышка
- 2 Ручка
- 3 Панель управления
- 4 Камера выпекания с деталями для крепления формы для выпекания
- 5 Вентиляционные отверстия
- 6 Форма для выпекания – прямоугольная
- 7 Мешалка для прямоугольной формы
- 8 Форма для выпекания – круглая
- 9 Мешалка для круглой формы

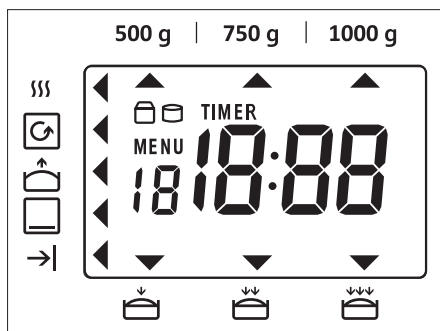
АКСЕССУАРЫ

- 10 Мерная ёмкость для продуктов
- 11 Мерная ложка для продуктов
- 12 Крючок для вынимания мешалки

СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- 13 ЖК-дисплей
- 14 – **TIMER** (+, –) – кнопки регулировки времени
- 15 – Кнопка **LOAF** – настройка веса изделия
- 16 – Кнопка **FAST BREAD** – запуск программы 13 **SUPER RAPID**
- 17 – Кнопка **CRUST COLOR** – настройка степени подрумянивания
- 18 – Кнопка **MENU** – выбор программы
- 19 – Кнопка **START-STOP** – запуск/остановка программы выпекания

ЖК-ДИСПЛЕЙ – ЗНАЧЕНИЕ СИМВОЛОВ



- Подогрев
 Вымешивание теста
 Поднятие

- Выпекание
 Поддержание тепла
 Легкое подрумянивание
 Среднее подрумянивание
 Сильное подрумянивание
500 g Небольшой хлебец весом до 500 г
750 g Средний хлеб весом до 750 г
1000 g Большой хлеб весом до 1000 г
 Устройство в процессе работы

Подготовка устройства к работе

- Перед использованием хлебопечки удалите все элементы упаковки (плёнку, наполнитель из камеры выпекания и т.д.).
- Перед первым применением устройства вымойте формы для выпекания, мешалки, мерную ложку и мерную ёмкость в тёплой воде с добавлением мягкого моющего средства (см. «Чистка и уход»).
- Поставьте устройство на сухую, плоскую и неподвижную поверхность, такую как кухонный или обеденный стол. Хлебопечь должна стоять подальше от краёв стола. Обеспечьте достаточно свободного пространства вокруг вентиляционных отверстий, чтобы устройство хорошо вентилировалось.

Принцип действия и обслуживание

В

- 1 Установите форму для выпекания точно посередине камеры выпекания.
- 2 Закрепите форму в держателях в верхней части камеры выпекания.
- 3 Установите соответствующую мешалку на стержень формы для выпекания.

Обратите внимание на правильное расположение стержня по отношению к отверстию в мешалке.

- 4 Добавьте ингредиенты в форму для выпекания. Это следует делать в той последовательности, которая указана в рецепте. Основные рецепты приведены в инструкции ниже (см. **ПРИМЕРЫ РЕЦЕПТОВ**).
- 5 Закройте крышку.
- 6 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
- 7 Выберите программу выпекания с помощью кнопки .

Программы на выбор:

1. **WHITE BREAD** (БЕЛЫЙ ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ)
2. **WHITE RAPID** (БЕЛЫЙ ПШЕНИЧНЫЙ ЭКСПРЕСС-ХЛЕБ)

3. **WHOLE WHEAT** (ХЛЕБ ИЗ МУКИ ГРУБОГО ПОМОЛА)
4. **WHOLE WHEAT RAPID** (ЭКСПРЕСС-ХЛЕБ ИЗ МУКИ ГРУБОГО ПОМОЛА)
5. **FRENCH** (ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ)
6. **SWEET BREAD** (СЛАДКИЙ ХЛЕБ)
7. **CAKE** (КЕКС)
8. **GLUTEN FREE** (БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ)
9. **DOUGH** (ВЫМЕШИВАНИЕ ТЕСТА)
10. **ARTISAN DOUGH** (ВЫМЕШИВАНИЕ ТЕСТА, ПОДНИМАНИЕ)
11. **JAM** (ДЖЕМ, ПОВИДЛО)
12. **EXTRA BAKE** (ПОДРУМЯНИВАНИЕ)

⑧ С помощью кнопки  выберите соответствующий вес изделия для данной программы.

⑨ После этого с помощью кнопки  выберите необходимую степень подрумянивания.

⑩ Если вы хотите, чтобы процесс выпекания начался позже, то установите нужное время с помощью кнопок +, —.

Пример:

Сейчас 20:30, а хлеб должен быть готов к 7:00 утра следующего дня, т.е. через 10 часов и 30 минут. Нажимайте кнопки + или — до тех пор, пока на дисплее появится 10:30 – это период от 20:30 до того момента, когда должен быть готов хлеб.



В случае использования функции программирования не следует использовать быстро портящиеся продукты: молоко, фрукты, йогурт, лук, яйца и т.д.

⑪ Нажмите и придержите в течение 2 секунд кнопку  , чтобы начать выпекание. Хлебопечь автоматически установит время и температуру выпекания.



Отдельные этапы выпекания отображаются в виде стрелки у соответствующих иконок в левой части ЖК-дисплея.



Выпекание можно остановить в любой момент. Для этого нажмите и придержите кнопку , пока не прозвучит звуковой сигнал. Выбранная программа выпекания отменена. Если вы хотите запустить другую программу, выберите её с помощью кнопки МЕНЮ .

⑫ По окончании выпекания звучит звуковой сигнал, который уведомляет о том, что хлеб готов и его можно вынуть из устройства.

⑬ Отключите вилку сетевого шнура от розетки электросети.

⑭ Откройте крышку.

⑮ С помощью прихватки выньте форму для выпекания.

⑯ Чтобы достать хлеб, переверните форму.



Если хлеб не выпадает из формы, несколько раз встряхните её, пока хлеб не выпадет.



Если мешалка останется внутри хлеба, можно слегка надрезать его и вытащить мешалку либо воспользоваться крючком для извлечения мешалки.

Описание функций

ФУНКЦИЯ ПАМЯТИ/ЗАЩИТА ОТ ВРЕМЕННОГО ПРОПАДАНИЯ ПИТАНИЯ

В случае кратковременного пропадания напряжения до 7 минут, устройство запоминает программу и может продолжить работу после восстановления питания. Если перерыв превышает 7 минут, необходимо начать весь процесс сначала.

ФУНКЦИИ БЕЗОПАСНОСТИ/СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКАХ

Хлебопечь оснащена защитой от неполадок в работе. В случае ошибок звучит звуковой сигнал и на дисплее появляются соответствующие сообщения для пользователя. Описание сообщений приведено ниже.

1. Сообщение «E00» означает, что температура в камере выпекания слишком низкая (ниже -10°C). Необходимо отключить устройство от источника питания и дать ему нагреться до комнатной температуры. Хлебопечь не должна работать при температуре ниже -10°C.
2. Сообщение «E01» означает, что камера выпекания слишком горячая (более 50°C). Необходимо отключить устройство от источника питания приблизительно на 30 минут и дать ему остыть.
3. Сообщение «EEE» означает, что контур датчика разомкнут. Необходимо обратиться в сервисный центр.
4. Сообщение «ННН» означает, что датчик замкнут. Необходимо обратиться в сервисный центр.

Очистка и консервация



Перед чисткой отключите устройство от электросети и дайте ему остыть

- Перед первым применением устройства вымойте формы для выпекания, мешалки, мерную ложку и мерную ёмкость в тёплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Перед первым применением рекомендуется смазать формы для выпекания и мешалки маслом, устойчивым к воздействию высокой температуры, после чего прогреть их в духовке при 180°C в течение 10 минут. После остывания сотрите жир бумажным полотенцем.

цем. Эта процедура обеспечивает дополнительную защиту антипригарного покрытия. Её можно периодически повторять.

- Перед тем, как спрятать или вымыть устройство, дождитесь его остывания.
- Перед следующим вымешиванием и выпеканием теста устройство должно остывать приблизительно 30 минут.



Запрещается использовать химические чистящие средства, бензин, средства для чистки духовых шкафов и прочие средства, которые могут поцарапать или повредить покрытие устройства.

- Для удаления ингредиентов и крошек с крышки, корпуса и камеры выпекания используйте влажное полотенце.



Не окунайте устройство в воду и не наливайте воду в камеру выпекания!

- Чтобы упростить чистку, можно снять крышку, установив её под углом 90° и потянув вверх.
- Снаружи форму для выпекания следует протереть влажной тряпкой. Изнутри её можно мыть жидкостью для мытья посуды. **Не окунайте форму в воду.**
- Мешалки и стержень привода следует чистить сразу после применения. Если мешалка останется в форме, потом его будет трудно оттуда достать. В этом случае наполните форму тёплой водой и оставьте на 30 минут. После этого извлеките мешалку.
- Формы покрыты антипригарным покрытием. Запрещается использовать металлические предметы, которые могут поцарапать поверхность. По мере эксплуатации цвет покрытия будет меняться. Это нормальное явление, которое никак не влияет на свойства покрытия.
- Перед тем, как убрать устройство, убедитесь в том, что оно полностью остыло и высохло. Устройство следует хранить с закрытой крышкой.

Возможны проблемы при использовании устройства

Проблемы, которые на первый взгляд кажутся серьезными, легко решить. Прежде чем обращаться в сервисный центр проверьте таблицу, представленную ниже, возможно ваша проблема похожа на те, что описаны ниже. Однако, если проблему нельзя устранить, обратитесь в соответствующий сервисный центр.



Не открывайте устройство и не пытайтесь ремонтировать его самостоятельно, поскольку это может нанести вред вам или вы можете повредить само устройство.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Из камеры выпекания или вентиляционных отверстий идёт дым.	К камере выпекания или внешней поверхности формы для выпекания приклеились ингредиенты.	Отключите устройство от электросети и очистите камеру выпекания или внешнюю поверхность формы.
Ингредиенты не размешались или хлеб не выпекается.	Неправильно задана программа.	Проверьте меню и прочие настройки.
	В ходе работы была нажата кнопка   .	Начните весь процесс сначала. Используйте другие ингредиенты!
	В ходе работы несколько раз поднималась крышка.	Крышку можно открывать, только если завершился процесс поднятия теста.
	Длительный перерыв в питании работающего устройства.	Используйте другие ингредиенты и начните всё сначала.
Хлеб опадает по центру и влажный снизу.	Заблокировано вращение мешалки.	Проверьте, не забились ли зёрна мешалку. Выньте форму для выпекания из устройства и проверьте, вращаются ли приводные детали. В противном случае обратитесь в сервисный центр.
	После выпекания и подогрева хлеб слишком долго находился в устройстве.	Вынимайте хлеб из устройства сразу по окончании выпекания, не оставляйте его в форме слишком долго.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Тяжело доставать хлеб из формы.	Низ буханки приклеился к мешалке.	Перед очередным применением очистите мешалку и стержень. При необходимости наполните ёмкость тёплой водой и оставьте на 30 минут. Это позволит быстро вынуть и очистить мешалку.

Примеры рецептов

БЕЛЫЙ ХЛЕБ	Программа: 1. WHITE BREAD / 2. WHITE RAPID		
	1000 г	750 г	500 г
<u>Ингредиенты:</u> Вода Растительное масло Соль Сахар Сухое молоко Белая мука для хлеба Сухие дрожжи	330 мл 2 ложки 1 ч.ложка 2 ложки 2 ложки 4 чашки ≈ 550 г 1 ч.ложка	250 мл 1 ½ ложки 1 ч.ложка 2 ложки 1 ½ ложки 3 чашки 1 ч.ложка	180 мл 1 ложка 1 ч.ложка 1 ½ ложки 1 ложка 2 чашки 1 ч.ложка
ХЛЕБ ИЗ МУКИ ГРУБОГО ПОМОЛА	Программа: 3. WHOLE WHEAT / 4. WHOLE WHEAT RAPID		
	1000 г	750 г	500 г
<u>Ингредиенты:</u> Вода Масло/Маргарин Соль Коричневый сахар Сухое молоко Пшеничная мука для хлеба Белая мука для хлеба Сухие дрожжи	360 мл 3 ложки 2 ч.ложки 4 ложки 3 ложки 1 чашка 3 чашки 1 ч.ложка	280 мл 2 ложки 1 ½ ч.ложки 3 ложки 2 ложки 1 чашка 2 чашки 1 ч.ложка	200 мл 1 ½ ложки 1 ч.ложки 2 ложки 1 ½ ложки ½ чашка 1 ½ чашки 1 ч.ложка
ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	Программа: 5. FRENCH		
	1000 г	750 г	500 г
<u>Ингредиенты:</u> Вода Растительное масло Соль Сахар Белая мука для хлеба Сухие дрожжи	330 мл 2 ложки 1 ч.ложка 2 ложки 4 чашки 1 ч.ложка	250 мл 1 ложка 1 ч.ложка 1 ложка 3 чашки 1 ч.ложка	180 мл 1 ложка ¾ ч.ложки 1 ложка 2 ¼ чашки 1 ч.ложка
СЛАДКИЙ ХЛЕБ	Программа: 6. SWEET BREAD		
	1000 г	750 г	500 г
<u>Ингредиенты:</u> Вода Растительное масло Соль Сахар Сухое молоко Мука для хлеба Сухие дрожжи	330 мл 2 ложки 2 ч.ложки 2 ложки 2 ложки 4 чашки 1 ч.ложка	250 мл 2 ложки 1 ½ ч.ложки 2 ложки 1 ½ ложки 3 чашки 1 ч.ложка	180 мл 1 ложка 1 ч.ложка 1 ложка 1 ложка 2 чашки 1 ч.ложка

КЕКС	Program: 7. CAKE		
	500 г		
Ингредиенты: Масло (теплый) Соль Сахар Яйца Мука для тортов Ванильный пудинг	140 г ¼ ч.ложки ¾ чашки 3 шт. 1 ½ чашки 1 упаковка	Для выпекания используйте круглую форму.	
БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	Программа: 8. GLUTEN FREE		
	1000 г	750 г	
Ингредиенты: Вода Растительное масло Соль Сахар Яйца Уксус Мучная смесь (напр. 3-зерна) Сухие дрожжи	310 мл 3 ложки 1 ½ ч.ложки 3 ложки 3 шт. 1 ч.ложка 3 ½ чашки ≈ 450 г 1 ½ ч.ложки	250 мл 3 ложки 1 ½ ч.ложки 3 ложки 3 шт. 1 ч.ложка 3 чашки ≈ 390 г 1 ½ ч.ложки	
ТЕСТО	Программа: 9. DOUGH		АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЖЕМ
	1000 г		
Ингредиенты: Вода Растительное масло Соль Сахар Сухое молоко Белая мука для хлеба Сухие дрожжи	290 мл 2 ложки 1 ½ ч.ложки 2 ложки 1 ½ ложки 3 ½ чашки 1 ½ ч.ложки	Ингредиенты: Апельсины (очищенные) Лимоны (очищенные) Желатиновый сахар	400 г 100 г 250 г
ЭКСПРЕСС-ХЛЕБ	Программа: 13. SUPER RAPID		
	1000 г		
Ингредиенты: Вода Растительное масло Соль Сахар Сухое молоко Белая мука для хлеба Сухие дрожжи	330 мл 2 ложки 1 ч.ложка 2 ложки 2 ложки 4 чашки 3 ч.ложки		
В таблицах находятся примерные рецепты, а также ориентировочные количества ингредиентов. Не следует относиться к этим записям как к кулинарной книге. Поступайте согласно индивидуальным предпочтениям и кулинарным правилам, которые описаны в специальной литературе и пособиях.			

Рекомендации по улучшению качества выпечки

1. Ингредиенты

- Ввиду того, что каждый ингредиент играет определенную роль в процессе выпечки хлеба, очень важно закладывать ингредиенты в форму для выпечки в порядке, предусмотренном рецептом, и тщательно отмерять.

- Основные ингредиенты, такие как жидкость, мука, соль, сахар и дрожжи (можно использовать как сухие, так и свежие дрожжи) влияют на удачную выпечку хлеба или пирогов. Необходимо всегда закладывать соответствующее количество ингредиентов в соответствующей пропорции.
- Если тесто будет выпекаться без отсрочки, все ингредиенты должны иметь комнатную температуру. В случае выпечки с отсрочкой рекомендуется

использовать холодные ингредиенты, чтобы дрожжи не начали преждевременно ферментировать.

- Маргарин, масло и молоко влияют на вкус хлеба.
- Можно уменьшить количество сахара на 20%, чтобы корочка хлеба была тоньше и мягче. Это не повлияет на результат выпечки. Чтобы корочка была тоньше и мягче также можно вместо сахара использовать мед.
- Глютен, содержащийся в муке, обеспечивает соответствующую стабильность теста в процессе перемешивания. Идеальная смесь муки должна состоять в 40% из муки грубого помола и в 60% из белой пшеничной муки.
- Если Вы хотите добавить в тесто зерна злаков, то их следует предварительно намочить в воде (на ночь). В этом случае нужно также уменьшить количество жидкости и муки (макс. на 1/5 меньше).
- Чтобы хлеб был мягче и содержал больше питательных веществ, в тесто можно добавить пшеничные отруби. Для этого нужно отмерить одну столовую ложку отрубей на 500 г муки и увеличить количество жидкости на ½ ст. ложки.
- Глютен – особый белок, содержащийся в пшенице и придающий хлебу из пшеничной муки его особые свойства – эластичность и пышность. Хлеб реже опадает и легче переваривается в организме. Достоинства глютена особенно заметны при выпечке хлеба из муки грубого помола или другого хлеба из муки, изготовленной в домашних условиях.
- Чистый порошковый лецитин обладает свойствами натурального эмульгатора, который увеличивает объем хлеба, делает мякиш более мягким и светлым, замедляет очерствение хлеба.

2. Количество ингредиентов

При увеличении или уменьшении количества ингредиентов необходимо убедиться, что соблюдаются пропорции изначального рецепта.

3. Рекомендации по дозировке

- В хлебопечку ингредиенты надо закладывать **обязательно в следующем порядке: сначала жидкости, потом муку, потом специи и в самом конце дрожжи**. Дрожжи не должны соприкасаться с жидкостью, налитой в форму, до тех пор, пока не начнется перемешивание ингредиентов (особенно в случае использования режима отсрочки выпечки).
- **Отмерять ингредиенты следует в одних и тех же единицах**, то есть использовать одинаковые столовые или чайные ложки, согласно рецепту.
- Тщательно отмеряйте количество ингредиентов, указанное в граммах.
- Чтобы отмерить ингредиенты в миллилитрах, можно воспользоваться прилагаемой мерной ёмкостью.

4. Рецепты для выпечки в хлебопечке

Вышеприведенные рецепты рассчитаны для различных по весу буханок хлеба. Общий вес не должен превышать 1000 грамм. Если в рецепте не указывается конкретный вес хлеба, то значит, что с помощью данной программы можно выпекать хлеб как из меньшего количества ингредиентов, так и из большего.

5. Вес и размер хлеба

- В рецептах точно указывается вес хлеба. Легко заметить, что вес чистого белого хлеба значительно меньше, чем хлеба из муки грубого помола. Это связано с тем, что белая мука быстрее поднимается, поэтому необходимо контролировать хлеб в процессе выпечки.
- Несмотря на то, что вес хлеба указан точно, если это необходимо, можно слегка изменить количество продуктов, чтобы найти оптимальный вариант для своей хлебопечки. Фактический вес хлеба в большой степени зависит от влажности воздуха в помещении в момент выпечки хлеба.
- Тесто с большим содержанием пшеницы всегда больше по объему и в последней фазе подъема всегда поднимается выше края формы, даже если ингредиенты отмерены точно. Однако, хлеб не «выливается» из формы. Корочка хлеба всегда подрумянивается сильнее, чем часть хлеба, остающаяся внутри формы.

6. Конечный результат

- Успех выпечки зависит от многих условий (жесткости воды, влажности воздуха, высоты над уровнем моря, консистенции ингредиентов и т.п.). Поэтому рецепты можно и нужно модифицировать в соответствии с окружающими условиями. Не расстраивайтесь, если первая выпечка не удалась. Нужно найти причину неудачи и попробовать еще раз, изменив пропорции.
- Если хлеб испекся недостаточно румяным, можно оставить его в форме и включить программу обжарки корочки.
- Прежде чем включить режим отсрочки выпечки, рекомендуем испечь пробную буханку, чтобы в случае необходимости внести изменения в рецепт.

Экология – Забота об окружающей среде

Каждый пользователь может внести свой вклад в охрану окружающей среды. Это не требует особых усилий.

С этой целью картонные упаковки сдавайте на макулатуру. Полиэтиленовые мешки (ПЕ) выбрасывайте в контейнер, предназначенный для пластмассы. Непригодный прибор отдайте в соответствующий пункт по утилизации, т.к. содержащиеся в приборе вредные компоненты могут создавать угрозу для окружающей среды.



Не выбрасывайте устройство вместе с бытовыми отходами!

Импортёр/изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный в результате использования пароварки не по назначению или неправильного обращения с ним.

Импортёр/изготовитель сохраняет за собой право на модификацию прибора в любой момент без предварительного уведомления, с целью соблюдения правовых норм, нормативных актов, директив или введения конструктивных изменений, а также по коммерческим, эстетическим и другим причинам.

Поздравяваме Ви за избора и добре дошли сред потребителите на продукти Zelmer.

Молим внимателно да прочетете настоящата инструкция за експлоатация. Особено внимание трябва да се обърне относно указанията за безопасност така, че по време на използване на уреда да се предотвратят злополуки и/или повреда на уреда. Съветваме Ви инструкцията за експлоатация да бъде запазена за да можете да я ползвате при понататъшната експлоатация на уреда.

Препоръки за безопасност и правилно използване

Преди да започнете да използвате уреда, прочетете съдържанието на тази инструкция за обслужване.

Уверете се дали добре сте разбрали съветите описани по-долу.



ОПАСНОСТ! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

**Опасност от телесни повреди
вследствие на неспазването**

- Това оборудване може да се използва от деца на възраст от 8 години и от лица с намалена физическа или психическа способност, и хора с липса на опит и познания за използване на уреда, ако са под надзор или са им преказани инструкции за използване на оборудването по безопасен начин. Децата не трябва да си играят с уреда. Не се разрешава извършване на чистене и действия по поддръжка на оборудването от деца без надзор.
- Устройство заедно със захранващия кабел трябва да се съхраняват на място недостъпно за деца под 8-годишна възраст.
- Не включвайте уреда, ако захранващият кабел е повреден или забележите повреда на корпуса.

- Ако фиксираният захранващ кабел е повреден, той трябва да бъде подменен от производителя или от служител на оторизиран сервиз или квалифицирано лице, за да се избегне всяка опасност.
- Уредът може да се поправя само от обучени специалисти. Неправилно извършените поправки могат да причинят сериозна опасност за потребителя. В случай на неизправност Ви съветваме да се обърнете към специализиран сервиз на производителя.
- Изключвайте уреда от електрическия контакт, когато не го използвате или преди да започнете почистването му.
- Изключете уреда от електрическия контакт, преди да се приближите към частите, които се движат по време на използване.
- Захранващият кабел не бива да виси над ръба на масата или плота или да се допира до горещи повърхности.
- По време на изваждане от уреда на съда за печене заедно с изпечения хляб използвайте за тази цел специални ръкавици или кърпа за предпазване от изгаряне, тъй като съдът и хлябът са много горещи.
- Не докосвайте горещите повърхности на уреда. Ползвайте кухненски ръкавици. След приключване на процеса на печене уредът е много горещ.
- Температурата на достъпните повърхности може да бъде висока когато уреда работи.

- Оставете уреда да изстине преди разглобяване и почистване. Уредът има термоизолационен корпус. Металните части на уреда се нагряват по време на работа.
- Бъдете особено внимателни по време на пренасяне на уреда, особено ако вътре има горещи вещества.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от имуществени вреди вследствие на неспазването

- Винаги включвайте уреда в контакт на електрическата мрежа (само с променлив ток) със заземяване и с напрежение съгласно даденото на информационната табелка на уреда.
- Устройството не е предназначено за работа с употреба на външни временни изключватели или на отделна система за дистанционна регулация.
- Винаги слагайте уреда на плоска, равна повърхност, за да не падне по време на месене на гъсто тесто. Това е особено важно в случай на прилагане на програмираните функции и ако уредът е оставен без наблюдение. При особено гладки повърхности поставете уреда върху тънка гумена подложка.
- По време на работа на уреда, той трябва да се намира на разстояние най-малко 10 см от други предмети.
- Не поставяйте уреда върху или близо до газов или електрически котлон или гореща фурна.
- Не бива да изваждате съда за печене по време на работа на уреда.
- Не слагайте в уреда алуминиево фолио, нито каквито и да са други материали, освен продуктите използвани за печене, в противен случай можете да предизвикате пожар или токов удар.
- Не покривайте уреда с кърпа или други материали по време на работа. Топлината и парата трябва да могат да излязат от уреда. Ако покриете уреда с лесно запалими материали, при контакт с пердетата и др. има опасност от пожар.
- Не мийте под течаща вода и не потапяйте уреда и захранващия кабел във вода.
- За миене на корпуса не използвайте прекалено силни миещи препарати - емулсии, млека, пасты и др. Те могат да отстранят нанесените информационни символи като напр.: обозначения, предупредителни знаци и др.
- Не мийте металните части в съдомиялна машина. Прекалено силните почистващи препарати, използ-

вани в тези уреди, предизвикват потъмняване на металните части. Мийте ги ръчно, с обикновен препарат за миене на съдове.

- Използването на принадлежности, различни от препоръчаните от производителя на уреда, може да доведе до повреда на уреда.
- Хлябът може да се запали, затова не използвайте хлебопекарни в близост до леснозапалими материали или под различни материали, като например завеси.
- Не изваждайте щепсела от електрическия контакт с дърпане за кабела.



УКАЗАНИЕ

Информация за продукта и указания относно ползването му

- Уредът е предназначен само за домашно използване. В случай че се използва в заведение за хранене, гаранционните условия се променят.
- Да не се използват повече съставки, от посочените в рецептите, намиращи се в това ръководство за употреба. В противен случай, хлябът ще бъде неравномерно опечен, или тестото ще излезе от уреда. Следвайте инструкциите на това ръководство.
- Преди да настроите уреда за печене на даден вид хляб напр. през нощта, първо изпробвайте дадената рецепта по време, когато можете да наблюдавате уреда, като се убедите, че съставките са в подходящо съотношение, тестото не е прекалено гъсто или рядко, а количеството на тестото не е прекалено голямо и то не изтича.
- След като завършите работа, извадете щепсела на захранващия кабел от електрическия контакт.

Технически данни

Техническите параметри са дадени върху табелката на изделието.

Хлебопекарната е уред от клас I, със захранващ кабел с предпазно жило и щепсел с предпазен контакт.

Хлебопекарни ZELMER отговаря на изискванията на действащите стандарти.

Уредът е съобразен с РЕГЛАМЕНТА НА КОМИСИЯТА (ЕС) NR 1275/2008 касаещ изискванията за екопроектиране.

Уредът отговаря на изискванията на директивите:

- Електрическо съоръжение предназначено за използване в определени граници на напрежението (LVD) – 2006/95/EC.
- Електромагнитна съвместимост (EMC) – 2004/108/EC.

Хлебопекарни е одобрен за достъп до контакт с храни.

Максимално количество брашно: 4 чаши ≈ 550 грама.

Максимално количество на мая: 3 лъжички ≈ 9 грама.

Изделието е обозначено със знак CE върху табелката.

ЕЛЕМЕНТИ НА УРЕДА

- 1 Капак
- 2 Дръжка
- 3 Панел за управление
- 4 Камера за печене със скоби фиксиращи съда за печене
- 5 Вентилационни отвори
- 6 Съд за печене – правоъгълен
- 7 Бъркалка за правоъгълния съд за печене
- 8 Съд за печене – кръгъл
- 9 Бъркалка за кръгъл съд за печене

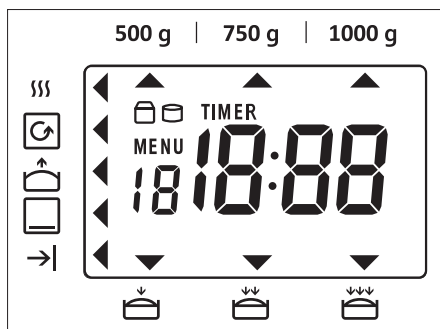
АКСЕСОАРИ

- 10 Съд за мерене на продукти
- 11 Лъжица/лъжичка за мерене на съставките
- 12 Кука за изваждане на бъркалката

СЕНЗОРЕН ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ

- 13 Дисплей LCD
- 14 – TIMER (+, —) – бутони за настройка на време
- 15 – Бутон LOAF – настройка на теглото на хляба
- 16 – Бутон FAST BREAD – задейства програмата 13 SUPER RAPID
- 17 – Бутон CRUST COLOR – настройка на степента на припичане
- 18 – Бутон MENU – избор на програмата за печене
- 19 – Бутон START-STOP – пускане/спиране на програмата за печене

ДИСПЛЕЙ LCD – ОБЯСНЕНИЕ НА СИМВОЛИ



- Затопляне
 Месене на тесто
 Втасване

- Печене
 Поддържане на топлина
 Леко препечен
 Средно препечен
 Силно препечен

500 g Малък хляб с тегло до 500 g

750 g Среден хляб с тегло до 750 g

1000 g Голям хляб с тегло до 1000 g

Уреда е в режим на работа

Приготвяне на уреда за работа

- Преди първо използване на хлебопекарни, премахнете всички елементи на опаковката (фолио, елементи запълващи камерата за печене и др.).
- Преди първо използване на уреда, измийте съдовете за печене, бъркалките, лъжиците и съда за мерене на съставките в топла вода с добавка на деликатен миеш препарат (вижте „Чистене и поддръжка“).
- Поставете уреда на суха, плоска и стабилна повърхност, такава като например кухненски плот или маса. Поставете хлебопекарната далеч от ръба на масата/плота. Осигурете необходимото пространство около уреда, така, че да има свободна вентилация.

Работа и употреба на уреда

B

- 1 Сложете съда за печене точно в средата на камерата за печене.
- 2 Фиксирайте в скобите намиращи се в горната част на камерата за печене
- 3 Сложете съответната бъркалка на крайника на съда за печене.

Обърнете внимание на правилното поставяне на крайника в съответствие с отвора в бъркалата.

- 4 В съда за печене добавете съставките. Добавете съставките съгласно реда определен в рецептата. Примерни рецепти се намират по нататък в тази инструкция (вижте **ПРИМЕРНИ РЕЦЕПТИ**).
- 5 Затворете капака.
- 6 Включете щепсела на захранващия кабел в контакта на електрическата мрежа.
- 7 Изберете програма за печене с бутон .

Възможни програми:

1. **WHITE BREAD** (БАЛ ХЛЯБ, ПШЕНИЦА)
2. **WHITE RAPID** (БАЛ ХЛЯБ, ПШЕНИЦА – БЪРЗО)
3. **WHOLE WHEAT** (ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ)

4. **WHOLE WHEAT RAPID** (ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ – БЪРЗО)
5. **FRENCH** (ФРЕНСКО ТЕСТО)
6. **SWEET BREAD** (СЛАДЪК ХЛЯБ)
7. **CAKE** (КЕКС)
8. **GLUTEN FREE** (ХЛЯБ БЕЗ ГЛУТЕН)
9. **DOUGH** (МЕСЕНЕ НА ТЕСТО)
10. **ARTISAN DOUGH** (МЕСЕНЕ НА ТЕСТО, ВТАСВАНЕ)
11. **JAM** (КОНФИТЮР)
12. **EXTRA BAKE** (ПРИПИЧАНЕ)

⑧ С помощта на бутон  изберете съответно теглото на хляба за дадената програма.

⑨ С помощта на бутон  изберете желаната степен на припичан.

⑩ Ако искате процеса на печене да започне по-късно, с помощта на бутоните **+**, **-** настройте желаното време.

Пример:

Сега е 20:30 часа, искате хляба да е готов в 7:00 часа сутринта на следващия ден, т.е. след 10 часа и 30 минути. Натискайте бутоните **+**, **-** до момента, когато на дисплея се появи 10:30, това е времето от този момент (20:30) до момента когато хляба ще бъде опечен и готов за консумация.



Когато използвате закъснял старт, не можете да използвате продукти които лесно се развалят, такива като мляко, плодове, кисело мляко, лук, яйца и др

⑪ Натиснете и задръжте през около 2 секунди бутон   за да стартирате процеса на печене. Хлебопекарната автоматично настройва времето и температурата на печене.



Поредните етапи на печене ще бъдат сигнализирани със стрелка на съответните икони, намиращи се от лявата страна на дисплея LCD.



В произволно време процеса на печене може да бъде спрял. За тази цел натиснете и задръжте бутоните   до момента когато чуете звуков сигнал. Избраната програма за печене ще бъде ресетирана. Ако искате да използвате друга програма, изберете я с помощта на бутон **MENU .**

⑫ След завършване на процеса на печене се включва звуков сигнал, който сигнализира че хляба е опечен и може да бъде изваден от уреда.

⑬ Извадете щепсела на хранящия кабел от електрическия контакт.

⑭ Отворете капака.

⑮ С помощта на кухненска ръкавица извадете формата за печене.

⑯ Обърнете съда за печене, извадете хляба.



Ако хляба не излиза от съда, деликатно разтърсете съда за печене, докато хляба не изпадне.



Ако бъркалката остане в хляба, можете леко да прорежете хляба и да извадите бъркалката или да използвате куката за изваждане на бъркалката.

Описание на функциите

ФУНКЦИЯ ПАМЕТ/ПРЕДПАЗВА ПРИ ВРЕМЕННА ЛИПСА НА ЕЛЕКТРИЧЕСКО ЗАХРАНВАНЕ

В случаите на кратко прекъсване в храняването с електрическа енергия, по-малко от 7 минути, позицията на програмата е запомнена и уреда може да продължи работа след премахването на аварията. Ако прекъсването в храняването е по-дълго от 7 минути, целият процес трябва да се започне от начало.

ФУНКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ/ ИНФОРМАЦИЯ ЗА ГРЕШКИ

Хлебопекарни има предпазители от неправилна работа. Ако се появят грешки, ще се чуе звуков сигнал, а на дисплея ще се появи съобщение за потребителя. Описанието на съобщенията се намира по долу.

1. Съобщение „E00“ означава, че температурата в камерата за печене е ниска (под -10°C). В този случай изключете уреда и го оставете да се нагрее до стайна температура. Хлебопекарни не може да работи при температура под -10°C.
2. Съобщение „E01“ означава, че камерата за печене е прекалено гореща (над 50°C). В този случай изключете уреда и го оставете на около 30 минути да изстине.
3. Съобщение „EEE“ означава, че веригата на сензора е отворена. В този случай се свържете със сервиз.
4. Съобщение „ННН“ означава, че сензорът е затворен. В този случай се свържете със сервиз.

Почистване и поддръжка



Преди чистене изключете уреда от електр. мрежа и почакайте да изстине.

- Преди първо използване на уреда измийте съда за печене, бъркалката и съда за измерване на съставките с топла вода с препарат за миене на съдове.
- Преди първа употреба се препоръчва намазването на съда за печене и бъркалката с мазнина издръжлива на висока температура, след това нагриването им във фурната при 180°C през около 10 минути.

След изтичането им, изтрийте мазнината с помощта на хартиена кърпа. Благодарение на това покритието предпазващо от залепване на тестото ще получи допълнителна защита. Повторете действието от време на време.

- Преди чистене или съхранение изчакайте уреда да изстине.
- Преди поредното печене на хляб, уреда трябва да изстине за около 30 минути.



Забранява се използването на химически препарати за чистене, бензин, препарати за чистене на фурни или всякакви други препарати, които могат да надраскат или повредят уреда.

- За премахване на остатъци или трохи от капака, корпуса или камерата за печене използвайте влажна кърпа.



Не потапяйте уреда във вода, не вливайте вода до камерата за печене!

- За да улесните чистенето свалете капака изправяйки го под прав ъгъл 90°, след това издърпайте нагоре.
- Съда за печене изтрийте отвън с влажна кърпа. Вътрешността можете да измиете с топла вода и препарат за миене. **Не потапяйте съда за печене във вода.**
- Бъркалките и задвижващия накрайник чистете веднага след употреба. Ако бъркалката остане във съда за печене, после трудно се изважда. При този случай напълнете съда за печене с топла вода и оставете на 30 минути. След това извадете бъркалката.
- Съдовете за печене са покрити с покритие против залепване. Не използвайте метални предмети, които могат да надраскат повърхността. Цвета на повърхността ще се промени с течение на времето. Това е нормално явление. Тази промяна няма значение за правилната работа на уреда.
- Преди да поставите уреда за съхранение, бъдете сигурни че уреда е напълно изстинал и е изцяло сух. Съхранявайте уреда със затворен капак.

Примерни проблеми по време на използване на уреда

Проблемите, които на пръв поглед изглеждат сериозни, може лесно да бъдат решени. Преди да се свържете със сервизния представител проверете таблицата по-долу, за да видите, дали някой от описаните проблеми не съответстват на възникналия проблем. Ако все още проблемът продължава, моля свържете се със съответния сервизен център.



Не отваряйте уреда и не се опитвайте да го ремонтирате сами, тъй като това може да доведе до нещастен случай за потребителя или можете да повредите уреда.

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
От камерата за печене или от вентилационните отвори излиза дим.	Съставките са се залепили към камерата за печене или към външната страна на съда за печене.	Изключете уреда от електрическата мрежа и изчистете камерата за печене или външната повърхност на формата за печене.
Съставките не са разбъркани добре или хляба не е добре опечен.	Неправилно настроена програма.	Проверете менюто и настройките.
	Натиснат е бутон  по време на работа на уреда.	Започнете целия процес от начало. Използвайте нови съставки!
	По време на работа на уреда няколко пъти е вдигнат капака.	Капака на уреда може да бъде отворен след като е завършен процеса на втасване на тестото.
	Липса на ток по време на работа на уреда през дълъг период от време.	Не използвайте същите съставки, започнете процеса отново.
Хлябът се свива в средата и е влажен отдолу.	Ротацията на бъркалката е блокирана.	Проверете дали бъркалката не е блокирана от зърната. Извадете съда за печене от уреда и проверете, дали елемента на задвижване се върти. В противен случай свържете се със сервиз.
	Хлябът е оставен прекалено дълго в съда за печене след опичане и затопляне.	Извадете хляба от съда за печене веднага след като завърши процеса на печене, не оставяйте хляба в съда за печене дълго.

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Хлябът не може да бъде изваден от съда за печене.	Долната част на хляба е залепена за бъркалката.	Преди поредното печене изчистете добре бъркалката и задвижващия елемент. Ако има нужда напълнете съда с топла вода и оставете за 30 минути. Това позволява по лесно изваждане на бъркалката.

Примерни рецепти

БЯЛ ХЛЯБ	Програма: 1. WHITE BREAD / 2. WHITE RAPID		
	1000 g	750 g	500 g
Съставки: Вода Олио Сол Захар Мляко на прах Бяло брашно за хляб Суха мая	330 ml 2 лъжици 1 лъжичка 2 лъжици 2 лъжици 4 чаши ≈ 550 g 1 лъжичка	250 ml 1 ½ лъжици 1 лъжичка 2 лъжици 1 ½ лъжици 3 чаши 1 лъжичка	180 ml 1 лъжица 1 лъжичка 1 ½ лъжици 1 лъжица 2 чаши 1 лъжичка
ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ	Програма: 3. WHOLE WHEAT / 4. WHOLE WHEAT RAPID		
	1000 g	750 g	500 g
Съставки: Вода Масло/Маргарин Сол Кафява захар Мляко на прах Пшенично брашно за хляб Бяло брашно за хляб Суха мая	360 ml 3 лъжици 2 лъжички 4 лъжици 3 лъжици 1 чаша 3 чаши 1 лъжичка	280 ml 2 лъжици 1 ½ лъжички 3 лъжици 2 лъжици 1 чаша 2 чаши 1 лъжичка	200 ml 1 ½ лъжици 1 лъжички 2 лъжици 1 ½ лъжици ½ чаша 1 ½ чаши 1 лъжичка
ФРЕНСКИ ХЛЯБ	Програма: 5. FRENCH		
	1000 g	750 g	500 g
Съставки: Вода Олио Сол Захар Бяло брашно за хляб Суха мая	330 ml 2 лъжици 1 лъжичка 2 лъжици 4 чаши 1 лъжичка	250 ml 1 лъжица 1 лъжичка 1 лъжица 3 чаши 1 лъжичка	180 ml 1 лъжица ¾ лъжички 1 лъжица 2 ¼ чаши 1 лъжичка
СЛАДЪК ХЛЯБ	Програма: 6. SWEET BREAD		
	1000 g	750 g	500 g
Съставки: Вода Олио Сол Захар Мляко на прах Брашно за хляб Суха мая	330 ml 2 лъжици 2 лъжички 2 лъжици 2 лъжици 4 чаши 1 лъжичка	250 ml 2 лъжици 1 ½ лъжички 2 лъжици 1 ½ лъжици 3 чаши 1 лъжичка	180 ml 1 лъжица 1 лъжичка 1 лъжица 1 лъжица 2 чаши 1 лъжичка

КЕКС	Програма: 7. CAKE		
	500 g		
Съставки: Масло (топло) Сол Захар Яйца Брашно за торти Пудинг на прах-ванилия	140 g ¼ лъжички ¼ чаша 3 бр. 1 ½ чаша 1 опаковка	За приготвяне на кекса използвайте кръглия съд за печене.	
ХЛЯБ БЕЗ ГЛУТЕН	Програма: 8. GLUTEN FREE		
	1000 g	750 g	
Съставки: Вода Олио Сол Захар Яйца Оцет Микс брашно (например 3-зърна) Суша мая	310 ml 3 лъжици 1 ½ лъжички 3 лъжици 3 бр. 1 лъжичка 3 ½ чаши ≈ 450 g 1 ½ лъжички	250 ml 3 лъжици 1 ½ лъжички 3 лъжици 3 бр. 1 лъжичка 3 чаши ≈ 390 g 1 ½ лъжички	
ТЕСТО	Програма: 9. DOUGH		ВАРЕНЕ НА СЛАДКО
	1000 g		
Съставки: Вода Олио Сол Захар Мляко на прах Бяло брашно за хляб Суша мая	290 ml 2 лъжици 1 ½ лъжички 2 лъжици 1 ½ лъжици 3 ½ чаши 1 ½ лъжички	Съставки: Портокали (без кората) Лимони (без кората) Желираща захар	400 g 100 g 250 g
БЪРЗ ХЛЯБ	Програма: 13. SUPER RAPID		
	1000 g		
Съставки: Вода Олио Сол Захар Мляко на прах Бяло брашно за хляб Суша мая	330 ml 2 лъжици 1 лъжичка 2 лъжици 2 лъжици 4 чаши 3 лъжички		

В таблиците се намират примерни рецепти и ориентировъчни количества на съставките. Не се отнасяйте към тези записи като към готварската книга. Постъпвайте според индивидуалните си предпочитания и кулинарните правила, описани в професионалната литература и в пособията.

В таблиците се намират примерни рецепти и ориентировъчни количества на съставките. Не се отнасяйте към тези записи като към готварската книга. Постъпвайте според индивидуалните си предпочитания и кулинарните правила, описани в професионалната литература и в пособията.

Забележки относно рецептите

1. Съставки

- Предвид факта, че всяка съставка има определена роля в успешния процес на печене на хляба, тяхното правилно измерване е също толкова важно, колкото и редът на добавянето им.
- Най-важните съставки като течност, брашно, сол, захар или мая (може да се използва суха или прясна

мая) имат влияние за успешното приготвяне на тестото и хляба. Винаги добавяйте съответните количества съставки в подходящи пропорции.

- Добавяйте хладки съставки, ако тестото трябва да бъде приготвено веднага. Ако настройвате програмата с функцията на програматора на времето, препоръчва се използването на хладни съставки, за да не започне маята да действа прекалено рано.
- Маргаринът, маслото и млякото влияят върху вкуса на хляба.

- Количеството захар може да се намали с 20%, така кората ще бъде по-фина и тънка, което няма да има влияние върху резултата от печенето. За да бъде кората по-фина и мека, захарта може да се замени с мед.
- Глутенът, образуващ се в брашното по време на месенето на тестото, прави структурата на хляба подходяща. Идеалната смес брашно се състои от 40% пълнозърнесто брашно и 60% бяло брашно.
- Ако искате да добавите към хляба зърна от житни растения, наиснете ги за през нощта във вода. Намалете количеството брашно и течност (максимално с 1/5 по-малко).
- Към тестото могат да се добавят пшенични трици, за да бъде хлябът по-лек и по-богат на хранителни вещества. За тази цел трябва да се добави една супена лъжица трици на 500 г брашно и да се увеличи количеството течност с ½ супена лъжица.
- Пшеничният глутен е естествено вещество, получавано от белтъчините, съдържащи се в пшеницата. Благодарение на него хлябът е по-лек и има по-голям обем. Хлябът по-рядко се сплесква и е по-лек за храносмилане. Неговите предимства са особено видими при печене на пълнозърнест хляб или друг хляб от домашно смляно брашно.
- Чистият лецитин на прах е натурален емулгатор, който подобрява обема на хляба и прави средата по-мека и по-светла, а хлябът остава пресен по-дълго време.

2. Коригиране на количеството съставки

Ако е необходимо увеличаване или намаляване на количеството на съставките, уверете се, че пропорциите на оригиналната рецепта ще бъдат запазени.

3. Добавяне и измерване на съставките и количествата

- **Винаги първо налейте течност, а едва накрая добавете мая.** За да избегнете прекалено бързото втасване на маята (особено по време на използване на функцията на програматора на времето), не бива да допускате да се стигне до контакт на течностите с маята.
- **По време на мерене на съставките използвайте винаги едни и същи мерки,** тоест мерете съставките с помощта на приложените лъжица/лъжичка или лъжици използвани в къщи, ако рецептата изисква меренето с лъжици или лъжички за кафе.
- Измерете точно съставките, дадени в грамове.
- За измерване на съставките в милилитри, можете да използвате за тази цел приложения съд за измерване на съставките.

4. Рецепти за прилагане в домашната хлебопечарна

Горепосочените рецепти са предназначени за хлябове с различна големина. Общото тегло не бива да надвиши 1000 грама. Ако не са дадени конкретни препоръки относно теглото, това означава, че за дадената програма може да се използва както малко, така и голямо количество съставки.

5. Тегло и обем на хляба

- В рецептите теглото на хляба е точно определено. Лесно може да се забележи, че теглото на чистия бял хляб е по-малко от това на пълнозърнестия хляб. Това е свързано с факта, че бялото брашно по-добре бухва, затова хлябът трябва да се контролира по време на процеса на печене.
- Въпреки точното определяне на теглото могат да настъпят незначителни отклонения от дадените стойности. Фактическото тегло на хляба зависи в голяма степен от влажността на въздуха в помещението в момента на приготвяне.
- Хлябът с голямо съдържание на пшеница винаги има голям обем и излиза от ръбовете на съда след последната фаза на бухване, дори в случай на точно измерване на съставките. Хлябът обаче не изтича. По-лесно се препича частта от хляба, намираща се извън съда, отколкото частта, останала вътре.

6. Ефекти на печенето

- Ефектите на печенето зависят от условията (твърдостта на водата, влажността на въздуха, височината, консистенцията на съставките и др.). Поради тази причина рецептите трябва да служат по-скоро за справка и трябва съответно да се пригледат към дадените условия. Не се отказвайте в случай на неуспешни опити за печене. В такъв случай потърсете причината за неуспеха и опитайте отново при променени пропорции.
- Ако хлябът не е достатъчно препечен, оставете го в уреда и ползвайте програмата за препичане.
- Препоръчва се и да изпробвате печенето на хляб, преди да настроите функцията на програматора на времето, използвана за печене през нощта, за да може в случай на нужда да направите необходимите промени.

Екология – грижа за околната среда

Всеки ползвател може да допринесе за опазването на околната среда. Това не е трудно, нито скъпо. За да го постигнете: изхвърлете картонената опаковка в контейнер за рециклиране на хартиени отпадъци; полиетиленовите пликове изхвърлете в контейнер за пластмаса.



Когато стане непригоден, занесете уреда в подходящ център за унищожаване, защото съдържа опасни елементи, които могат да навредят на околната среда.

Не изхвърляйте уреда заедно с битовите отпадъци!

Вносителят/производителят не отговаря за евентуални вреди, предизвикани от използване на уреда по начин, несъответстващ на неговото предназначение, или неправилната му употреба.

Вносителят/производителят си запазва правото да модифицира уреда във всеки момент, без предварително уведомление, с цел изпълнение на правните разпоредби, стандарти, директиви или по конструктивни, търговски, естетически и други причини.

Вітаємо Вас із вибором нашого пристрою та ласкаво просимо до спільноти користувачів товарів Zelmer.

Уважно прочитайте інструкцію обслуговування. Основну увагу приділіть вказівкам безпеки, так щоб під час використання пристрою запобігти поранень і/або пошкоджень приладу. Збережіть інструкцію обслуговування, щоб мати змогу скористатися з неї при подальшому використанні приладу.

Вказівки щодо техніки безпеки та належної експлуатації

Перед початком використання приладу ознайомтесь із змістом усієї інструкції з використання.

Слід пересвідчитися, що усі подані нижче вказівки зрозумілі.



НЕБЕЗПЕКА! / ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Недотримання загрожує травмами

- Даний прилад може використовуватись дітьми у віці з 8 років і особами з обмеженими фізичними та розумовими здібностями, особами без досвіду роботи з приладом, якщо буде здійснюватись контроль або проведено інструктаж із експлуатації приладу та пов'язаними із цим загрозами. Не дозволяти дітям гратися з приладом. Не допускати проведення чищення та консервації приладу дітьми без нагляду дорослих.
- Пристрій з проводом живлення має зберігатися у місці, недоступному для дітей, молодших 8 років.
- Не запускайте обладнання, якщо живильний провід або корпус пошкоджені.
- Якщо незйомний провід живлення буде пошкоджено, його слід замінити у виробника або у працівника

сервісної служби, або кваліфікованою особою з метою уникнення загрози.

- Ремонт обладнання може виконуватися тільки підготовленим персоналом. Неправильно проведений ремонт може привести до виникнення серйозної небезпеки для користувача. У разі виявлення дефектів, треба звернутися за порадою до спеціалізованого сервісного центру.
- Відключіть обладнання від розетки електромережі, якщо не користуєтесь ним або перед початком очищення.
- Відключіть обладнання від розетки електромережі перед наближенням до частин, що рухаються під час користування.
- Кабель живлення не може звисати над краєм столу або робочої поверхні, а також не може доторкатися до гарячих поверхонь.
- Під час виймання з обладнання ємності для випічки разом з випеченим хлібом, вживайте з цією метою спеціальні рукавиці або тканину для захисту від опіків, тому що ємність і хліб дуже гарячі.
- Не доторкайтесь до гарячих поверхонь обладнання. Користуйтеся кухонними рукавицями. Після закінчення процесу випічки обладнання дуже гаряче.
- Температура відкритих поверхонь може бути вищою коли обладнання працює.
- Залишіть обладнання для охолодження перед його демонтажем і очищенням. Обладнання осна-

щене термоізоляційним корпусом. Металеві частини обладнання нагріваються під час праці.

- Зверніть особливу увагу під час переносу обладнання, особливо якщо усередині знаходяться гарячі речовини.



УВАГА!

Недотримання загрожує пошкодженням майна

- Обладнання завжди підключайте до розетки електромережі (тільки перемінного струму), оснащеної захисним штифтом, з напругою, що відповідає вказаному на щитку значенню напруги.
- Пристрій не призначений для роботи з використанням зовнішніх вимикачів-таймерів або окремої системи дистанційного управління.
- Завжди встановлюйте обладнання на плоскій, рівній поверхні для попередження падіння під час замішування тіста. Це особливо важливо у випадку застосування встановлених функцій та якщо обладнання залишено без нагляду. У випадку винятково гладких поверхонь, обладнання помістіть на тонкій, гумовій підкладці.
- У процесі роботи пристрій має знаходитися в відстані не менше 10 см від інших предметів.
- Не встановлюйте обладнання на або поблизу газової, електричної плити або гарячої духовки.
- Забороняється виміняти ємність для випічки під час роботи обладнання.
- Не кладіть у пристрій алюмінієву фольгу або інші матеріали, ніж продукти для випікання, які можуть спричинити пожежу або замикання.
- Не прикривайте обладнання рушником, чи іншими матеріалами під час праці. Тепло і пара повинні мати можливість свобідного виходу з обладнання. У разі прикриття обладнання легкозаймистими матеріалами, контакту зі шторами та ін., є ризик виникнення пожежі.
- Не мийте під проточною водою, не занурюйте обладнання і живильний кабель у воду.
- Для миття корпусу не використовувати агресивні миючі засоби у вигляді емульсії, молочка, пасти та ін. Вони можуть між ін. усунути нанесені інформаційні графічні символи, тобто: позначення, попереджувальні знаки та ін.
- Не мийте металеві частини у посудомийних машинах. Агресивні миючі засоби, що застосовуються для очищення цих приладів, приводять до потемніння вивказаних частин. Мийте їх ручним спо-

собом, з застосуванням традиційних засобів для миття посуду.

- Вживання аксесуарів, що не рекомендуються виробником може привести до пошкодження обладнання.
- Хліб може загорітися, тому не слід використовувати пристрій поблизу займистих матеріалів, наприклад, фіранок.
- Не витягайте вилку з розетки електромережі, тримаючи за провод.



ВКАЗІВКА

Інформація про продукт та вказівки щодо використання

- Обладнання призначене виключно для домашнього використання. У разі його використання для цілей бізнесу загального харчування, умови гарантії змінюються.
- Не використовуйте більше інгредієнтів, ніж вказано в рецептах у даній інструкції з експлуатації. У протилежному випадку хліб запечеться нерівномірно або тісто вилється назовні. Дотримуйтеся вказівок даної інструкції з експлуатації.
- Перед встановленням обладнання для випічки даного виду хліба, напр. протягом ночі, спочатку випробуйте дану рецептуру коли можете спостерігати за обладнанням, упевнюючись, що компоненти підібрані у відповідних пропорціях, тісто не є надто густим або рідким, а кількість маси не є надто велика і тісто не виходить назовні.
- Після завершення роботи витягніть штепсель кабелю живлення з розетки.

Технічна характеристика

Технічні дані подано в таблиці.

Машинка для випічки хліба є обладнанням класу I, оснащеним приєднувальним кабелем з захисною жилою та вилкою з захисним контактом.

Хлібопіч ZELMER відповідає вимогам чинних стандартів.

Прилад виконує вимоги РОЗПОРЯДЖЕННЯ КОМІСІЇ (WE) № 1275/2008 щодо вимог, які стосуються електроу.

Прилад відповідає вимогам директив:

- Електричний прилад слід експлуатувати при визначених рівнях напруги (LVD) – 2006/95/EC.
- Електромагнетична компатибільність (EMC) – 2004/108/EC.

Хлібопіч має свідоцтво допуску до контакту з харчовими продуктами.

Максимальна кількість борошна: 4 чашки ≈ 550 г.

Максимальна кількість розпушувача тіста: 3 ложки ≈ 9 г.

Виріб позначено знаком CE в таблиці.

ЕЛЕМЕНТИ ПРИСТРОЮ

- ❶ Кришка
- ❷ Ручка
- ❸ Панель управління
- ❹ Камера випікання з тримачами форми для випікання
- ❺ Вентиляційні отвори
- ❻ Форма для випікання – прямокутна
- ❼ Мішалка для прямокутної форми
- ❽ Форма для випікання – кругла
- ❾ Мішалка для круглої форми

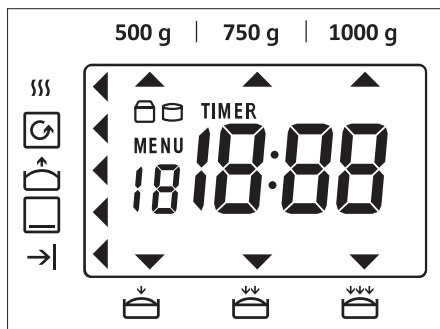
АКСЕСУАРИ

- ❿ Мірна ємність
- ⓫ Мірна ложка
- ⓬ Гачок для витягання мішалки

СЕНСОРНА ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

- ⓭ РК-дисплей
- ⓮ – **TIMER** (+, –) – кнопки регулювання часу
- ⓯ – Кнопка **LOAF** – налаштування ваги хліба
- ⓰ – Кнопка **FAST BREAD** – запуск програми **13 SUPER RAPID**
- ⓱ – Кнопка **CRUST COLOR** – налаштування ступеня підрум'янювання
- ⓲ – Кнопка **MENU** – вибір програми випікання
- ⓳ – Кнопка **START-STOP** – запуск/зупинка програми випікання

РК-ДИСПЛЕЙ – ЗНАЧЕННЯ СИМВОЛІВ



- ⓴ Підігрів
- Вимішування тіста
- Дозрівання
- Випікання

- | Підтримка тепла
- Світла скоринка
- Середня скоринка
- Хрумка скоринка

500 g Невеликий хліб вагою до 500 г

750 g Середній хліб вагою до 750 г

1000 g Великий хліб вагою до 1000 г

- Пристрій у процесі роботи

Підготовка пристрою до роботи

- Перед використанням хлібопечі видаліть усі елементи упаковки (плівку, наповнювач з камери випікання тощо).
- Перед першим використанням пристрою вимийте форми для випікання, мішалки, мірну ложку та мірну ємність у теплій воді з додаванням м'якого миючого засобу (див. «Чищення і догляд»).
- Поставте пристрій на суху, пласку та нерухому поверхню, наприклад кухонний або обідній стіл. Хлібопечі має стояти подалі від країв столу. Забезпечте достатньо вільного простору навколо вентиляційних отворів, щоб пристрій добре вентильовався.

Дія та обслуговування обладнання

В

- ❶ Встановіть форму для випікання точно посередині камери випікання.
- ❷ Закріпіть форму у тримачах у верхній частині камери випікання.
- ❸ Встановіть відповідну мішалку на стрижень форми для випікання.

Зверніть увагу на правильне розташування стрижня по відношенню до отвору у мішалці.

- ❹ Покладіть інгредієнти у форму для випікання. Інгредієнти додаються у форму у послідовності, вказаній у рецептурі. Основні рецепти наведені в інструкції нижче (див. **ПРИКЛАДИ РЕЦЕПТІВ**).
- ❺ Закрийте кришку.
- ❻ Вставте штепсель кабелю живлення у розетку електромережі.
- ❼ Оберіть програму випікання за допомогою кнопки .

Програми на вибір:

1. **WHITE BREAD** (БІЛИЙ ПШЕНИЧНИЙ ХЛІБ)
2. **WHITE RAPID** (БІЛИЙ ПШЕНИЧНИЙ ЕКСПРЕС-ХЛІБ)
3. **WHOLE WHEAT** (ХЛІБ З ВІСІВКАМИ)
4. **WHOLE WHEAT RAPID** (ЕКСПРЕС-ХЛІБ З ВІСІВКАМИ)

5. FRENCH (ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ)
6. SWEET BREAD (СОЛОДКИЙ ХЛІБ)
7. CAKE (КЕКС)
8. GLUTEN FREE (БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ ХЛІБ)
9. DOUGH (ВИМІШУВАННЯ ТІСТА)
10. ARTISAN DOUGH (ВИМІШУВАННЯ ТІСТА, ДОЗРІВАННЯ)
11. JAM (ДЖЕМ, ПОВИДЛО)
12. EXTRA BAKE (ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ)

- ⑧ За допомогою кнопки оберіть відповідну вагу хліба для даної програми.
- ⑨ Далі за допомогою кнопки оберіть потрібну ступінь підрум'янювання.
- ⑩ Якщо ви хочете, щоб процес розпочався з затримкою, то за допомогою кнопок **+**, **—** виставте необхідний час.

Приклад:

Зараз 20:30, а хліб має бути готовий о 7:00 ранку завтра, тобто через 10 годин і 30 хвилин. Натискайте кнопки **+** або **—** до того, як на дисплеї з'явиться 10:30, тобто період між поточним моментом (20:30) та годиною, коли має бути готовий хліб.



У випадку застосування функції програмування не використовуйте продукти, які швидко псуються: молоко, фрукти, йогурт, цибулю, яйця тощо.

- ⑪ Натисніть і на 2 секунди притримайте кнопку , щоб розпочати випікання. Хлібопіч автоматично виставить час і температуру випікання.



Окремі етапи випікання відображаються у вигляді стрілки на відповідних іконках у лівій частині РК-дисплея.



Процес випікання можна зупинити у будь-який момент. Для цього натисніть і притримайте кнопку , до того моменту, коли прозвучить звуковий сигнал. Обрана програма випікання буде анульована. Якщо ви хочете задати іншу програму, виберіть її за допомогою кнопки MENU .

- ⑫ Після завершення процесу випікання звучить сигнал, який повідомляє про те, що хліб готовий і його можна витягнути з пристрою.
- ⑬ Витягніть штепсель кабелю живлення з розетки електромережі.
- ⑭ Відкрийте кришку.
- ⑮ За допомогою кухонної рукавиці витягніть форму для випікання.
- ⑯ Щоб витягнути хліб, переверніть форму.



Якщо хліб не випадає з форми, її слід кілька разів стряхнути, поки хліб не випаде.



Якщо мішалка залишилася всередині хліба, його можна трохи надрізати і витягнути мішалку або скористатися гачком для витягання мішалки.

Опис функцій

ФУНКЦІЯ ПАМ'ЯТІ/ЗАХИСТ ВІД ТИМЧАСОВОГО ЗНИКАННЯ ЖИВЛЕННЯ

У випадку короткої перерви у живленні до 7 хвилин програма запам'ятовується і пристрій зможе продовжити роботу після відновлення енергопостачання. Якщо перерва триває понад 7 хвилин, процес треба буде розпочати спочатку.

ФУНКЦІЇ БЕЗПЕКИ/ПОВІДОМЛЕННЯ ПРО ПОМИЛКИ

Хлібопіч оснащена запобіжником неправильної роботи. У випадку помилки звучить сигнал і на дисплеї з'являється відповідне повідомлення для користувача. Опис окремих повідомлень наведений нижче.

1. Повідомлення «E00» означає, що температура у камері випікання занизька (менше -10°C). Слід від'єднати пристрій від джерела живлення та дати йому нагрітись до кімнатної температури. Хлібопіч не повинна працювати при температурі нижче -10°C.
2. Повідомлення «E01» означає, що камера випікання надто гаряча (понад 50°C). Слід від'єднати пристрій від джерела живлення і залишити його вистигати на 30 хвилин.
3. Повідомлення «EEE» означає, що контур датчика розімкнутий. Слід звернутися у сервісний центр.
4. Повідомлення «HHH» означає, що датчик замкнений. Слід звернутися у сервісний центр.

Очищення і консервація



Перед чищенням від'єднайте пристрій від електромережі та дайте йому вистигнути.

- Перед першим використанням пристрою вимийте форми для випікання, мішалки, мірну ложку і мірну ємність у теплій воді з додаванням рідини для миття посуду.
- Перед першим використанням рекомендується змастити форми для випікання та мішалки жиром, стійким до впливу високої температури, а потім прогріти їх у духовці при 180°C протягом 10 хвилин. Після вистигання витріть жир паперовими рушниками. Ця процедура забезпечує додатковий захист антипригарного покриття. Періодично її можна повторювати.

- Перед тим, як сховати або вичистити пристрій, дочекайтеся його вистигання.
- Перед черговим вимішуванням і випіканням тіста пристрій має вистигнути протягом 30 хвилин.



Заборається застосовувати хімічні засоби для чищення, бензин, засоби для чищення пічок та інші матеріали, які можуть подрпати або пошкодити покриття пристрою.

- Для видалення залишків інгредієнтів та крихти з кришки, корпусу та камери випікання використовуйте вологий рушник.



Не занурюйте пристрій у воду та не вливайте воду у камеру випікання!

- Щоб полегшити чищення, можна зняти кришку, встановивши її під кутом 90° та потягнувши догори.

- Ззовні форму для випікання слід протерти вологою тканиною. Всередині форму можна мити засобом для миття посуду. **Не занурюйте форму у воду.**
- Мішалки та привідний стрижень слід чистити відразу після використання. Якщо мішалка залишиться у формі, потім її буде складно витягнути. У такому випадку слід наповнити форму теплою водою і залишити на 30 хвилин. Після цього витягнути мішалку.
- Форми покриті антипригарним покриттям. Забороняється використовувати металеві предмети, які можуть подрпати поверхню. З часом колір покриття змінюється. Це нормальне явище, яке жодним чином не впливає на властивості покриття.
- Перед тим, як сховати пристрій, переконайтеся у тому, що він вистиг і висох. Пристрій слід зберігати з закритою кришкою.

Можливі проблеми під час використання пристрою

Проблеми, що на перший погляд здаються серйозними, легко можна вирішити. Перш ніж звертатися в сервісний центр перевірте таблицю, подану нижче, можливо ваша проблема подібна до описаних проблем. Однак, якщо проблему не вирішено, зверніться до відповідного сервісного центру.



Не відкривайте пристрій і не намагайтеся ремонтувати його самостійно, оскільки це може заподіяти шкоду вам або ви можете пошкодити сам пристрій.

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	ВИРІШЕННЯ
З камери випікання або з вентиляційних отворів іде дим.	До камери випікання або до зовнішньої поверхні форми приклеїлися залишки інгредієнтів.	Від'єднайте пристрій від електромережі і вичистіть камеру випікання або зовнішню поверхню форми.
Інгредієнти не перемішалися або хліб не випікся.	Неправильно задана програма.	Перевірте меню та інші налаштування.
	У процесі роботи було натиснуто кнопки ► □.	Почніть весь процес спочатку. Не використовуйте ті самі інгредієнти!
	У процесі роботи пристроєм кілька разів піднімалася кришка.	Кришку можна відкрити виключно, якщо завершився процес дозрівання тіста.
	Тривала перерва у живленні у процесі роботи пристрою.	Не використовуйте ті самі інгредієнти і розпочніть весь процес спочатку.
Хліб опадає посередині та вологий знизу.	Заблоковано обертання мішалки.	Перевірте, чи мішалка не була заблокована зернами. Витягніть форму для випікання з пристрою і перевірте, чи обертаються привідні елементи. Якщо ні, зверніться у сервісний центр.
	Хліб занадто довго залишався у пристрої після випікання і підігріву.	Витягайте хліб з пристрою відразу після випікання, не залишайте його у формі занадто довго.

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	ВИРІШЕННЯ
Хліб важко витягнути з форми.	Низ хлібини приклеївся до мішалки.	Перед черговим випіканням вичистіть мішалку і стрижень. При необхідності наповніть ємність теплою водою і залиште на 30 хвилин. Це дозволить легко витягнути і вичистити мішалку.

Приклади рецептів

БІЛИЙ ХЛІБ	Програма: 1. WHITE BREAD / 2. WHITE RAPID		
	1000 г	750 г	500 г
<u>Інгредієнти:</u> Вода Олія Сіль Цукор Сухе молоко Біле борошно Сухі дріжджі	330 мл 2 ложки 1 ч. ложка 2 ложки 2 ложки 4 чашки ≈ 550 g 1 ч. ложка	250 мл 1 ½ ложки 1 ч. ложка 2 ложки 1 ½ ложки 3 чашки 1 ч. ложка	180 мл 1 ложка 1 ч. ложка 1 ½ ложки 1 ложка 2 чашки 1 ч. ложка
ХЛІБ З ВІСІВКАМИ	Програма: 3. WHOLE WHEAT / 4. WHOLE WHEAT RAPID		
	1000 г	750 г	500 г
<u>Інгредієнти:</u> Вода Масло/Маргарин Сіль Коричневий цукор Сухе молоко Пшеничне борошно Біле борошно Сухі дріжджі	360 мл 3 ложки 2 ч. ложки 4 ложки 3 ложки 1 чашка 3 чашки 1 ч. ложка	280 мл 2 ложки 1 ½ ч. ложки 3 ложки 2 ложки 1 чашка 2 чашки 1 ч. ложка	200 мл 1 ½ ложки 1 ч. ложки 2 ложки 1 ½ ложки ½ чашка 1 ½ чашки 1 ч. ложка
ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ	Програма: 5. FRENCH		
	1000 г	750 г	500 г
<u>Інгредієнти:</u> Вода Олія Сіль Цукор Біле борошно Сухі дріжджі	330 мл 2 ложки 1 ч. ложка 2 ложки 4 чашки 1 ч. ложка	250 мл 1 ложка 1 ч. ложка 1 ложка 3 чашки 1 ч. ложка	180 мл 1 ложка ¾ ч. ложки 1 ложка 2 ¼ чашки 1 ч. ложка
СОЛОДКИЙ ХЛІБ	Програма: 6. SWEET BREAD		
	1000 г	750 г	500 г
<u>Інгредієнти:</u> Вода Олія Сіль Цукор Сухе молоко Борошно для хліба Сухі дріжджі	330 мл 2 ложки 2 ч. ложки 2 ложки 2 ложки 4 чашки 1 ч. ложка	250 мл 2 ложки 1 ½ ч. ложки 2 ложки 1 ½ ложки 3 чашки 1 ч. ложка	180 мл 1 ложка 1 ч. ложка 1 ложка 1 ложка 2 чашки 1 ч. ложка

КЕКС	Програма: 7. CAKE		
	500 г		
Інгредієнти: Масло (тепле) Сіль Цукор Яйця Біле борошно Ванільний пудинг	140 г ¼ ч. ложки ¾ чашка 3 шт. 1 ½ чашка 1 упаковка	Для випікання використовуйте круглу форму.	
БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ ХЛІБ	Програма: 8. GLUTEN FREE		
	1000 г	750 г	
Інгредієнти: Вода Олія Сіль Цукор Яйця Оцет Суміш борошна (напр. 3 зернових) Сухі дріжджі	310 мл 3 ложки 1 ½ ч. ложки 3 ложки 3 шт. 1 ч. ложка 3 ½ чашки ≈ 450 г 1 ½ ч. ложки	250 мл 3 ложки 1 ½ ч. ложки 3 ложки 3 шт. 1 ч. ложка 3 чашки ≈ 390 г 1 ½ ч. ложки	
ТІСТО	Програма: 9. DOUGH		АПЕЛЬСИНОВИЙ ДЖЕМ
	1000 г		
Інгредієнти: Вода Олія Сіль Цукор Сухе молоко Біле борошно Сухі дріжджі	290 мл 2 ложки 1 ½ ч. ложки 2 ложки 1 ½ ложки 3 ½ чашки 1 ½ ч. ложки	Інгредієнти: Апельсини (очищені) Лимони (очищені) Желатиновий цукор	400 г 100 г 250 г
ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ	Програма: 13. SUPER RAPID		
	1000 г		
Інгредієнти: Вода Олія Сіль Цукор Сухе молоко Біле борошно Сухі дріжджі	330 мл 2 ложки 1 ч. ложка 2 ложки 2 ложки 4 чашки 3 ч. ложки		
У таблицях знаходяться приклади рецептів та орієнтовні кількості складників. Не слід відноситися до цих записів як до кулінарної книжки. Поступайте відповідно до індивідуальних уподобань і кулінарних правил, котрі описані в спеціальній літературі та поради́нках.			

Примітки щодо рецептур

1. Компоненти

- Ураховуючи факт, що кожен компонент відіграє визначену роль в успішному процесі випічки хліба, їх правильне відмірювання також важливе, як і черговість їх додання.
- Найважливіші компоненти, тобто рідина, мука, сіль, цукор чи дріжджі (можна застосовувати сухі або свіжі дріжджі) впливають на успіх у приготуванні тіста і хліба. Потрібно завжди застосовувати відповідну кількість компонентів у відповідних пропорціях.
- Застосовуйте теплі компоненти, якщо тісто потрібно приготувати відразу. У випадку встановлення програми з функцією відсрочки старту, рекомендується вживати холодні компоненти, щоб дріжджі не почали збільшувати об'єм надто рано.
- Маргарин, масло і молоко впливають на смак хліба.
- Кількість цукру можна зменшити на 20%, щоб шкірка була більш світлою і тонкою, що вплине на результат випічки. Щоб шкірка була більш делікатною і м'якою, цукор можна замінити медом.
- Глютен, що виробляється у муці під час змішування тіста забезпечує відповідну структуру хліба. Ідеальна суміш муки складається з 40% з чорної муки і 60% з білої муки.
- Якщо хочете додати до хліба насіння зернових, залишіть їх на всю ніч у воді. Зменшіть кількість муки і рідини (не більш, як на 1/5 менше).
- До тіста можна додавати пшеничні висівки, щоб хліб став більш корисним, тобто містив більше харчових цінностей. З цієї метою потрібно додати одну столову ложку висівків на 500 г муки і збільшити кількість рідини на ½ столової ложки.
- Пшеничний глютен це натуральна добавка, що отримується з білка, що міститься у пшениці. Завдяки ньому хліб стає легшим і збільшує свій об'єм. Хліб рідше опадає і стає кориснішим для травлення. Його переваги особливо видні під час випічки чорного хліба або інших хлібобулочних виробів з муки, меленої в домашніх умовах.
- Чистий сухий лецитин є натуральним емульгатором, що поліпшує об'єм хліба, завдяки ньому м'якоть є більш делікатною і світлою, а хліб зберігає свіжість протягом довгого часу.

2. Підбір кількості компонентів

За необхідністю зменшити або збільшити кількість компонентів, потрібно упевнитися, що пропорції оригінальної рецептури будуть збережені.

3. Додавання і відмірювання компонентів та кількості

- Потрібно спочатку влити рідину, а тільки в кінці додати дріжджі. Для попередження надто швидкого росту дріжджів (особливо під час вживання функції відсрочки старту), не допускайте контакту рідини з дріжджами.

- Відмірюючи інгредієнти, слід використовувати однакові одиниці міри, тобто використовувати мірну ложку що додається або використовувати домашні прилади такі як столова та чайна ложки.
- Потрібно старанно відмірювати компоненти, вказані у грамах.
- Якщо ви хочете відміряти інгредієнти в мілілітрах, скористайтеся мірною ємністю, що додається.

4. Рецептури для застосування в машинці для випічки тіста

Вищевказані рецептури призначені для буханців різного розміру. Повна вага не повинна перевищувати 1000 грамів. Якщо не були вказані конкретні рекомендації, що стосуються ваги, це позначає, що для даної програми можна застосовувати як малу, так і велику кількість компонентів.

5. Вага і об'єм хліба

- У рецептурах була точно визначена вага хліба. Легко помітити, що вага білого хліба менша ніж у випадку чорного хліба. Це пов'язано з фактом, що біла мука росте краще, тому потрібно контролювати хліб під час процесу випічки.
- Навіть у випадку точного визначення ваги, можуть траплятися невеликі відхилення від вказаних значень. Фактична вага хліба залежить у великій ступені від вологості повітря у приміщенні на момент приготування.
- Хліб, що містить велику кількість пшениці завжди має великий об'єм і виходить за край ємності після останньої фази росту, навіть у випадку точного відмірювання компонентів. Однак хліб не виливається. Краще обжарюється частина хліба, що знаходиться назовні ємності, ніж частина, що залишається усередині.

6. Ефекти випічки

- Ефекти випічки залежать від умов (твердості води, вологості повітря, висоти, консистенції компонентів та ін.). Тому рецептури повинні служити як віднесення, що можна відповідно підібрати до даних умов. Не треба знеохочуватися у разі невдалої проби випічки. Тоді треба знайти причину невдачі і попрабувати ще раз, змінюючи пропорції.
- Якщо хліб недостатньо обжарений, залишіть його в машинці для випічки і застосуйте програму підрум'янювання.
- Рекомендується також випекти пробний буханець перед встановленням функції програматора часу, що застосовується для випічки протягом ночі, щоб завдяки тому за необхідністю ввести необхідні зміни.

Екологія – давайте дбати про навколишнє середовище

Кожна людина може зробити свій внесок у справу охорони природи. Це зовсім не складно і не потребує витрат. Для цього слід: здати картонну упаковку у пункт прийому макулатури, а поліетиленові пакети викинути у контейнер для пластику.



Зношений пристрій слід віддати у відповідний пункт прийому, адже його конструктивні елементи можуть бути небезпечними для навколишнього середовища.

Не викидайте пристрій разом із побутовими відходами!

Транспортування і зберігання

- Транспортування виробу може здійснюватись усіма видами транспорту відповідно до вимог та правил які діють на конкретному виді транспорту.
- Під час перевезення повинна бути усунена можливість переміщення виробів всередині транспортного засобу.
- Під час транспортування залізницею перевезення повинно здійснюватись у критих вагонах або контейнерах дрібними чи повагонними відправками.
- Під час транспортування виробів на плоских піддонах вимоги до транспортування повинні відповідати ГОСТ 26663, або ГОСТ 19848 – в разі застосування ящиківих піддонів.
- Способи і засоби кріплення, схеми розміщення упкованих виробів (кількість ярусів, рядів) у транспортних засобах зазначені на упаковці.
- Вироби повинні зберігатись у опалювальних складських приміщеннях при температурі +5°C – +40°C. Умови зберігання повинні відповідати – 1(Л) ГОСТ 15150.
- Умови складування виробів зазначені у технічних умовах.

Імпортёр/виробник не відповідає за можливі збитки, що виникли внаслідок використання обладнання не за його призначенням або його нена належного обслуговування.

Імпортёр/виробник застерігає собі право модифікувати виріб у будь-який момент, без попереднього повідомлення, для пристосування до правових положень, стандартів, директив або у зв'язку з конструкційним, тогочасним, естетичним та іншими причинами.

Dear Customers!

Congratulations on your choice of our appliance, and welcome among the users of Zelmer products.

Please read these instructions carefully. Pay special attention to important safety instructions in order to prevent accidents and/or avoid damage. Keep this User's Guide for future reference.

Safety operation instructions

Before starting to use the appliance, become familiar with the whole content of this user manual.

Make sure that you understand the instructions given below.

**DANGER! / WARNING!****Risk of injury**

- 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 without supervision.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not operate the appliance if it has a damaged cord or if the housing is visibly damaged.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance can only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case

of defects please contact a qualified service center.

- Unplug the appliance when not in use and before cleaning.
- Switch off the appliance before handling movable parts.
- The cord cannot hang over the edge of the table or counter and cannot touch hot surfaces.
- Use special pot holders or a protective cloth while removing the baking tin with the bread from the appliance. The baking tin and the bread are very hot.
- Do not touch hot surfaces of the appliance. Use pot holders. The appliance is very hot after the end of the baking process.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Allow the appliance to cool before dismantling and cleaning. The appliance has a heat-insulated cool touch housing. The metal parts become hot during use.
- Pay special attention while handling the appliance, especially if it is full of hot substances.

**WARNING!****Risk of property damage**

- Plug the appliance only to a grounded electrical outlet with the voltage corresponding to the voltage indicated on the rating plate.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Always place the appliance on a flat, even surface so it does not fall during the kneading process of thick dough. It is especially important while using the programmed functions and when the appliance is left unattended. In case of extremely smooth surfaces, place the appliance on a thin rubber pad.

- When in operation, the unit should be placed at least 10 cm from other objects.
- Never place the appliance near a gas or electric cooker or hot oven.
- Never remove the baking tin while the appliance is working.
- Never put any aluminium foil or any materials other than baking products into the unit, as this can cause a fire or short circuit.
- Never cover the appliance with towels or other materials during use. The heat and steam must be free to escape. Danger of fire arises if the appliance is covered with flammable materials or comes in contact with curtains, etc.
- Do not wash under running water. Do not immerse the appliance and the cord into water.
- Do not use abrasive detergents such as emulsions, cream cleaners, polishes, etc. to clean the housing. They may remove the graphic information symbols such as: scales, marks, warning signs etc.
- Do not wash metal parts in the dishwasher. Aggressive detergents used in the dishwasher cause these parts to darken. Wash them manually using traditional dishwashing liquids.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause damage to the appliance.
- Bread can catch fire, therefore never use the unit near any inflammable materials or beneath anything that can catch fire (for example curtains).
- Do not unplug by pulling the cord.



HINT

Information on the product and hints on its use

- The appliance is intended for household use only. The warranty conditions change if the appliance is used in gastronomic business.
- Never use more ingredients than given in the recipes provided in these instructions. Otherwise bread will be baked unevenly or dough will spill over. Follow the recommendations in these instructions.
- Before trying to bake a given type of bread overnight, first try the recipe while keeping an eye on the appliance to make sure that the doses of ingredients are correct, the dough is not too thick or thin, its quantity is appropriate and the dough does not overflow.
- When finished baking, unplug the unit from the mains socket.

Technical parameters

The technical parameters are indicated on the rating label. The bread baking machine is a I class appliance equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The unit meets the requirements of applicable standards. This device complies with Commission Regulation (EC) no. 1275/2008 on eco-design requirements. The appliance is in conformity with the requirements of the directives:

- Electrical equipment designed for use within specific voltage limits (LVD) – 2006/95/EC.
- Electromagnetic compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The unit is approved for contact with food.

Maximum amount of flour: 4 cups ≈ 550 g.

Maximum amount of raising agent: 3 tablespoons ≈ 9 g.

The appliance was marked by the CE sign on the rating label.

Appliance features



UNIT FEATURES

- 1 Lid
- 2 Handle
- 3 Control panel
- 4 Baking chamber with locks for attaching bread pan
- 5 Air vents
- 6 Rectangular bread pan
- 7 Kneading paddle for rectangular bread pan
- 8 Round bread pan
- 9 Kneading paddle for round bread pan

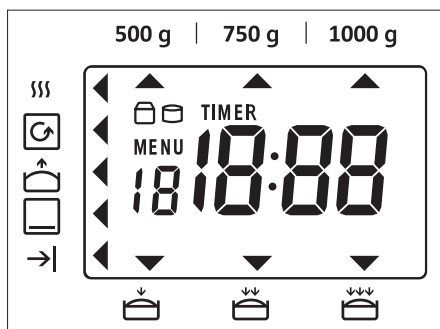
ACCESSORIES

- 10 Measuring cup
- 11 Measuring spoon
- 12 Hook for taking out kneading paddle

TOUCH CONTROL PANEL

- 13 LCD display
- 14 – TIMER (+, –) – time control buttons
- 15 – LOAF button – for setting loaf size
- 16 – FAST BREAD button – for starting the 13 SUPER RAPID program
- 17 – CRUST COLOR button – for setting crust color
- 18 – MENU button – for selecting a baking program
- 19 – START-STOP button – for starting and stopping the selected baking program

LCD DISPLAY – SYMBOLS



- Heating
- Kneading
- Raising
- Baking
- Keep warm
- Light colored crust
- Medium colored crust
- Dark colored crust

- 500 g** Small-sized loaf (up to 500 g)
- 750 g** Medium-sized loaf (up to 750 g)
- 1000 g** Large-sized loaf (up to 1000 g)

- Unit is in operation

Before first use

- Before first use, remove all packaging materials (foil, any materials in the baking chamber, etc.).
- Before first use, wash the bread pans, kneading paddles, measuring spoon and measuring cup in warm soapy water (see “Cleaning and Maintenance”).
- Place the unit on a dry even and stable surface, such as a kitchen table or worktop. Keep the unit away from worktop edges. Make sure that there is enough room around air vents to ensure appropriate ventilation.

Operating instructions

B

- ① Place a bread pan centrally in the baking chamber.
- ② Click it into place in the locks located in the upper part of the baking chamber.
- ③ Attach an appropriate kneading paddle onto the drive shaft of the bread pan.



Make sure that the kneading paddle is positioned correctly on the drive shaft.

④ Put all ingredients into the bread pan in the order given in the recipe. Sample recipes are included on following pages (see **SAMPLE RECIPES**).

⑤ Close the lid.

⑥ Plug the unit into a mains socket.

⑦ Select a baking program using the button.

Available programs:

1. WHITE BREAD
2. WHITE RAPID
3. WHOLE WHEAT
4. WHOLE WHEAT RAPID
5. FRENCH
6. SWEET BREAD
7. CAKE
8. GLUTEN FREE
9. DOUGH
10. ARTISAN DOUGH
11. JAM
12. EXTRA BAKE

⑧ Using the button select the desired loaf size for the respective program.

⑨ Next, using the button select the desired crust color.

⑩ If you want baking to start at a later time, set the desired delay time using the **+**, **—** buttons.

For example:

*If it is 8:30 pm and you want the bread to be ready to serve at 7:00 am the next day, the delay time should be 10 hours and 30 minutes. Press the **+** or **—** button continuously until 10:30 appears on the display. It indicates the time between the current time (20:30) and your desired completion time.*



Never use perishable ingredients such as milk, fruit, yoghurt, onion, eggs, etc. with the delay function.

⑪ Press and hold the button for 2 seconds to start baking. The unit will automatically set the baking time and temperature.



The current program cycle will be indicated by an arrow next to appropriate icons on the left side of the LCD display.



You can stop baking at any time. To do so, press and hold the button until you hear a beep. The selected baking program will be cancelled. If you want to use a different program, select it using the MENU button .

⑫ When baking is finished the unit will beep. The bread is now ready and you can remove it from the unit.

⑬ Unplug the unit from the mains socket.

- 14 Open the lid.
- 15 Remove the bread pan using an oven glove.
- 16 Turn the pan upside down to remove the bread from the pan.



If the bread is difficult to remove, shake the pan gently several times to release the bread.



If the kneading paddle remains in the loaf, you can cut the loaf slightly and remove the paddle or use the provided hook to remove it.

Description of functions

MEMORY/POWER FAILURE BACKUP SYSTEM

If the power supply is interrupted for not more than 7 minutes, the selected program will be remembered and continued automatically until power is back. If the interruption time exceeds 7 minutes, you must start the whole process from the beginning.

SAFETY/WARNING MESSAGES

The unit has several protections against malfunction. If faults occur, the unit will beep and the display will show appropriate information messages. The messages are described below.

1. “E00” indicates that temperature in the baking chamber is too low (below -10°C). If this occurs, unplug the unit from the mains socket and allow it to reach room temperature. The unit cannot operate at a temperature below -10°C.
2. “E01” indicates that the baking chamber is too hot (above 50°C). If this occurs, unplug the unit from the mains socket and allow it to cool down for approximately 30 minutes.
3. “EEE” indicates that the sensor is open circuit. If this occurs, contact your local service centre.
4. “HHH” indicates that the sensor is short circuit. If this occurs, contact your local service centre.

Cleaning and maintenance



Before cleaning unplug the unit from the mains socket and allow it to cool down.

- Before first use, wash the bread pans, kneading paddles, measuring spoon and measuring cup in warm soapy water.
- Before first use, it is recommended that you give the bread pans and kneading paddles a light coating with heat-resistant fat and heat them in an oven at 180°C for approximately 10 minutes. After cooling down, remove the fat using a paper towel. This will give the non-stick layer extra protection. You may repeat this procedure from time to time.
- Before storing or cleaning, allow the unit to cool down.
- Allow the unit to cool down for approximately 30 minutes before starting another kneading and baking process.



Never use any chemical cleaning products, benzine, oven cleaning products or any other abrasive cleaners.

- Use a wet towel to remove ingredients and crumbs from the lid, body and baking chamber.



Never immerse the unit in water or pour water into the baking chamber!

- For easy cleaning, you may remove the lid by turning it at a 90° angle and pulling it off.
- Wipe the outside of the bread pan with a wet cloth. Wash the inside of the bread pan with dishwashing liquid. **Do not immerse the bread pan in water.**
- Clean the kneading paddles and the drive shaft as soon as baking is complete. If you leave the kneading paddle in the bread pan, it will be more difficult to remove later. If this occurs, fill the bread pan with warm water and allow the kneading paddle to soak for 30 minutes. Remove the kneading paddle.
- The bread pans are covered with a non-stick layer. Never use any metal utensils as they will scratch the non-stick layer. The colour of the non-stick layer will change after long use. This is normal and does not affect the performance of the non-stick layer.
- Before storing, make sure that the unit has cooled down completely and that it is dry. Store the unit with the lid closed.

Troubleshooting

Problems that seem serious at the first glance can be solved easily. Before you contact our service point, check if your problem is mentioned in the chart below. If you still cannot find the solution, please contact our service point.



Never undo the appliance and try to repair it on your own as it may be dangerous for the user and may cause damage to the appliance.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Baking chamber or air vents give out smoke.	Ingredients stick to the baking chamber or to the outside of the bread pan.	Unplug the unit from the mains socket and clean the baking chamber or the outside of the bread pan.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Ingredients not mixed or bread not baked.	Inappropriate program.	Check selected menu and other settings.
	Button ► □ was pressed when the unit was in operation.	Start baking from the beginning. Use different ingredients!
	Lid was lifted several times when the unit was in operation.	Lid may be opened only after the raising process is finished.
	Long power shortage when the unit was in operation.	Use different ingredients and start baking from the beginning.
	Kneading paddle rotation is blocked.	Check if the kneading paddle is not blocked by grains. Remove the bread pan and check if drive elements turn. If not, contact your local service centre.
Bread caves in and moist bottom.	Bread stayed in the bread pan for too long after baking and the keep warm period.	Remove the bread from the bread pan shortly after baking. Do not let it stay in the bread pan for too long.
Bread sticks to pan / difficult to shake out.	Bread bottom sticks to the kneading paddle.	Next time before baking, clean the kneading paddle and paddle shaft. In necessary, fill the pan with warm water and leave the kneading paddle to soak for 30 minutes for easy removal and cleaning.

Sample recipes

WHITE BREAD	Program: 1. WHITE BREAD / 2. WHITE RAPID		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Ingredients:</u> Water Oil Salt Sugar Milk powder White bread flour Dry yeast	330 ml 2 tablespoons 1 teaspoon 2 tablespoons 2 tablespoons 4 cups ≈ 550 g 1 teaspoon	250 ml 1 ½ tablespoons 1 teaspoon 2 tablespoons 1 ½ teaspoons 3 cups 1 teaspoon	180 ml 1 tablespoons 1 teaspoon 1 ½ tablespoons 1 tablespoon 2 cups 1 teaspoon
WHOLE WHEAT BREAD	Program: 3. WHOLE WHEAT / 4. WHOLE WHEAT RAPID		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Ingredients:</u> Water Butter/Margarine Salt Brown sugar Milk powder Wheat bread flour White bread flour Dry yeast	360 ml 3 tablespoons 2 teaspoons 4 tablespoons 3 tablespoons 1 cup 3 cups 1 teaspoon	280 ml 2 tablespoons 1 ½ teaspoons 3 tablespoons 2 tablespoons 1 cup 2 cups 1 teaspoons	200 ml 1 ½ tablespoons 1 teaspoon 2 tablespoons 1 ½ tablespoons ½ cup 1 ½ cups 1 teaspoon
FRENCH BREAD	Program: 5. FRENCH		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Ingredients:</u> Water Oil Salt Sugar White bread flour Dry yeast	330 ml 2 tablespoons 1 teaspoon 2 tablespoons 4 cups 1 teaspoon	250 ml 1 tablespoon 1 teaspoon 1 tablespoon 3 cups 1 teaspoon	180 ml 1 tablespoon ¾ teaspoon 1 tablespoon 2 ¼ cups 1 teaspoon

SWEET BREAD	Program: 6. SWEET BREAD		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Ingredients:</u> Water Oil Salt Sugar Milk powder Bread flour Dry yeast	330 ml 2 tablespoons 2 teaspoons 2 tablespoons 2 tablespoons 4 cups 1 teaspoon	250 ml 2 tablespoons 1 ½ teaspoons 2 tablespoons 1 ½ tablespoons 3 cups 1 teaspoon	180 ml 1 tablespoon 1 teaspoon 1 tablespoon 1 tablespoon 2 cups 1 teaspoon
CAKE	Program: 7. CAKE		
	500 g		
<u>Ingredients:</u> Butter (warm) Salt Sugar Eggs Cake flour Vanilla pudding mix	140 g ¼ teaspoon ¾ cup 3 eggs 1 ½ cups 1 package	Use the round bread pan.	
GLUTEN FREE BREAD	Program: 8. GLUTEN FREE		
	1000 g	750 g	
<u>Ingredients:</u> Water Oil Salt Sugar Eggs Vinegar Flour mix (e.g. 3 grains) Dry yeast	310 ml 3 tablespoons 1 ½ teaspoons 3 tablespoons 3 eggs 1 teaspoon 3 ½ cups ≈ 450 g 1 ½ teaspoons	250 ml 3 tablespoons 1 ½ teaspoons 3 tablespoons 3 eggs 1 teaspoon 3 cups ≈ 390 g 1 ½ teaspoons	
DOUGH	Program: 9. DOUGH		ORANGE JAM
	1000 g		
<u>Ingredients:</u> Water Oil Salt Sugar Milk powder White bread flour Dry yeast	290 ml 2 tablespoons 1 ½ teaspoons 2 tablespoons 1 ½ tablespoons 3 ½ cups 1 ½ teaspoons	<u>Ingredients:</u> Oranges (peeled) Lemons (peeled) Gelling sugar	400 g 100 g 250 g
FASTBAKE BREAD	Program: 13. SUPER RAPID		
	1000 g		
<u>Ingredients:</u> Water Oil Salt Sugar Milk powder White bread flour Dry yeast	330 ml 2 tablespoons 1 teaspoon 2 tablespoons 2 tablespoons 4 cups 3 teaspoons		

The tables include examples of recipes and approximate amounts of ingredients. These information should not be treated as a cookery book. While baking we encourage everyone to use their own recipes or these found in specialist literature, and stick to one's likings.

Remarks on recipes

1. Ingredients

- Since each ingredient plays a specific role for the successful baking of the bread, the correct measuring is just as important as the order in which the ingredients are added.
- The most important ingredients such as the liquid flour, salt, sugar and yeast (either dry or fresh yeast can be used) influence the successful outcome of the preparation of the dough and the bread. Always use the right quantities in the right proportions.
- Use lukewarm ingredients if the dough needs to be prepared immediately. If you wish to set the program phase timing function, it is advisable to use cold ingredients to avoid the yeast to start rising too soon.
- Margarine, butter and milk have an influence on the flavor of the bread.
- Sugar can be reduced by 20% to make the crust lighter and thinner without affecting the successful outcome of the baking. You can replace sugar with honey if you want the crust to be softer and lighter.
- Gluten which is produced in the flour during the kneading provides the structure of the bread. The ideal flour mixture is composed of 40% wholemeal flour and 60% of white flour.
- If you wish to add cereals grains, leave them to soak overnight. Reduce the quantity of flour and liquid (up to 1/5 less).
- You can add wheat bran to the dough if you want the bread to be lighter and richer in roughage. Add one tablespoon of bran for 500g of flour and increase the amount of liquid by ½ tablespoon.
- Wheat gluten is a natural additive obtained from wheat proteins. It makes the bread lighter, the bread also has more volume. The bread falls more rarely and is easier to digest. The effect can be easily appreciated when baking whole meal and other bakery products made of home-milled flour.
- Pure lecithin powder is a natural emulsifier which improves the bread volume, makes the soft part softer and lighter. The bread retains its freshness for longer.

2. Adjusting the amount of the ingredients

If the doses need to be increased or reduced, make sure that the proportions of the original recipe are maintained.

3. Adding and measuring the ingredients and quantities

- **Always add the liquid first. Add yeast at the end.** Do not allow the yeast to come into contact with liquid to avoid fast rising of the yeast (especially when using the timing function).
- **When measuring ingredients, always use exact measurements**, i.e. measure ingredients using the measuring spoon provided with the unit or spoons used at home, if according to recipes measurements should be made in tablespoons or teaspoons.
- Measure the ingredients given in grams correctly.
- To measure liquid ingredients (in millilitres), use the provided measuring cup.

4. Recipes for the bread baking machine

The above-mentioned recipes are for various bread sizes. The total weight should not exceed 1000 grams. If no specific instructions concerning the weight are given, it means that both a small and a large amount of the ingredients may be used for the given program.

5. Bread weight and volume

- The weight of the bread is precisely indicated in the recipes. It is easy to see, that the weight of the pure weight bread is lower than the weight of whole meal bread. This is because white flour rises more quickly, therefore it is necessary to control the bread during the baking process.
- Despite the precise weight indications there may be slight differences. The actual weight of the bread depends to a large extent on the air humidity in the room at the moment of preparation.
- Breads with a large wheat content always have a large volume and they exceed the container edge after the last rising phase even if the ingredients are precisely measured. The bread does not spill over. The part of the bread outside the tin is more easily browned than the bread inside the tin.

6. Baking results

- The result of the baking depends on the conditions (the hardness of the water, air humidity, altitude, the consistency of the ingredients, etc.). Therefore, the recipe indications should serve rather as a reference point, which can be modified depending on the given conditions. Do not get discouraged in case of unsuccessful baking attempts. Try to find the cause of the failure and try once again with changed proportions.
- If the bread is not brown enough after baking, you can leave it in the appliance and use the browning program.
- It is recommended to bake a test bread before setting the timing function for baking overnight to make the necessary adjustments if needed.

Ecology – environment protection

Each user can protect the natural environment. It is neither difficult nor expensive.

In order to do it: put the cardboard packing into recycling paper container; put the polyethylene (PE) bags into container for plastic.

When worn out, dispose the appliance to particular disposal centre, because of the dangerous elements of this appliance, which can be hazardous for natural environment.



Do not dispose the appliance with the municipal waste!

The manufacturer/importer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or improper handling.

The manufacturer/importer reserves his rights to modify the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade, aesthetic or other reasons, without notifying in advance.

