

Uputstvo za upotrebu

TEFAL mini pekara PF250135

Tefal[®]



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/tefal-mini-pekara-pf250135-akcija-cena/>

BG

BS

RO

SL

SR

HR

EN



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

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

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

представител или друго квалифицирано лице, за да се избегнат рисковете.

- Този уред може да се използва от деца на възраст 8 и повече години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и знания, ако получат наблюдение или инструкции относно употребата на уреда по безопасен начин и разберат свързаните с уреда рискове. С уреда не бива да си играят деца. Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако имат навършени 8 години и не го извършват в присъствието на възрастен.

Дръжете уреда и кабела му извън обсега на деца под 8-годишна възраст.


- Този уред е предназначен само за домашна употреба на закрито и на надморска височина под 4000 м.
- Внимание: риск от нараняване при неправилно използване на уреда.
- Внимание: повърхността на нагревателния елемент задържа остатъчна топлина след употреба.
- Този уред не бива да се потапя във вода или други течности.

- Не надвишавайте количествата, посочени в рецептите.

За машини за хляб с капацитет 1 кг:

Не надвишавайте общо 1000 г тесто,

Не надвишавайте 620 г брашно и 10 г мая.

- Използвайте кърпа или влажна гъба за почистване на частите, които влизат в контакт с храна.
-  Температурата на достижимите повърхности може да е висока, когато уредът работи. Не докосвайте горещите повърхности на уреда.
- Прочетете внимателно инструкциите, преди да използвате уреда за пръв път: производителят не носи отговорност в случай на използване, което не спазва инструкциите.
- За ваша безопасност, този уред отговаря на всички приложими стандарти и регламенти (директивите за ниско напрежение, за материали в контакт с храна, за електромагнитна съвместимост, за околна среда и др.).
- Използвайте уреда върху стабилна работна повърхност, далеч от водни пръски; в никакъв случай не използвайте в малък шкаф във вградена кухня.
- Уверете се, че захранването, което уредът изисква, отговаря на вашата електрическа инсталация. Всяка неизправност в свързването ще анулира гаранцията.
- Задължително е да свържете уреда към заземен контакт. Неспазването на това изискване може да причини токов удар и евентуално да доведе до тежко нараняване. Много е важно за вашата безопасност заземяващата връзка да отговаря на стандартите за електрически инсталации, приложими във вашата страна. Ако инсталацията ви няма заземен контакт, е много важно преди да правите каквато и да било връзка, да повикате представител от

сертифицирана организация, който да приведе електрическата ви инсталация в съответствие.

- Изключвайте уреда от контакта, след като приключите употребата му и преди почистване.
- Не използвайте уреда, ако:
 - захранващият кабел е дефектен или повреден,
 - уредът е паднал на пода и показва видими признаци за повреда или не функционира правилно.

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

- Всички интервенции, освен почистване и ежедневна поддръжка от потребителя, трябва да се извършват от оторизиран сервизен център.
- Не потапяйте уреда, захранващия кабел или щепсела във вода или други течности.
- Не оставяйте захранващия кабел да виси в обсега на деца.
- Захранващият кабел никога не бива да се намира близо до или в контакт с горещите части на уреда, близо до източник на топлина или до остър ръб.
- Не местете уреда, докато се използва.
- **Не докосвайте прозорчето за гледане по време на и скоро след работа. Прозорчето може да достигне високи температури.**
- Не дърпайте захранващия кабел, за да изключите уреда от контакта.
- Използвайте само разклонители или удължители в добро състояние, които имат заземен контакт и подходящ номинал.
- Не поставяйте уреда върху други уреди.
- Не използвайте уреда като източник на топлина.
- Не използвайте уреда за готвене на други продукти, освен за посочените в указанията за употреба.
- Не поставяйте хартия, картон или пластмаса в уреда и не поставяйте нищо върху него.
- Ако някоя част на уреда се запали, не се опитвайте да гасите огъня с вода. Откачете уреда от контакта. Потушете пламъците с мокра кърпа.
- В името на вашата безопасност използвайте само аксесоари и резервни части, предназначени специално за вашия уред.

- **В края на програмата винаги използвайте ръкавици за фурна при боравене с тавата или горещи части на уреда. Уредът става много горещ по време на употреба.**
- Никога не запушвайте въздушните отвори.
- Внимавайте много, когато отваряте капака в края на програма или по време на програма, може да излезе пара.



Нека помогнем за опазването на околната среда!

- ① Вашият уред съдържа много материали, които могат да се използват отново или рециклират.
- ➔ Занесете го в пункт за рециклиране, за да може да бъде обработен.

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


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

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

Za pekače hljeba od 1 kg:

Ne prekoračujte ukupnu količinu od 1000 g tijesta.

Ne prekoračujte ukupnu količinu od 620 g brašna i 10 g kvasca.

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

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



Pomozimo u zaštiti životne sredine!

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

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

INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

DISPOZIȚII IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

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

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

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

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

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


Pentru mașinile de făcut pâine cu capacitatea de 1KG:

Nu depășiți totalul de 1000 g de aluat,

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

- Utilizați o cârpă sau un burete ud pentru a curăța

componentele în contact cu alimentele.

-  Temperatura suprafețelor accesibile poate fi foarte ridicată când aparatul este în funcțiune. Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului.

RO

- Citiți cu atenție modul de utilizare înainte de a folosi pentru prima dată aparatul dumneavoastră: o utilizare neconformă instrucțiunilor exonerează producătorul de orice răspundere.
- Pentru siguranța dumneavoastră, acest aparat este conform tuturor standardelor și reglementărilor (Directiva privind dispozitivele de joasă tensiune, Directiva privind compatibilitatea electromagnetică, Directiva privind materialele care intră în contact cu alimentele, Directiva privind protecția mediului, ...).
- Utilizați aparatul pe o suprafață de lucru stabilă, departe de stropi de apă și în niciun caz, nu-l instalați într-un locaș sau într-o bucătărie încastată.
- Asigurați-vă că tensiunea necesară produsului corespunde cu cea a sistemului dumneavoastră electric. O eroare de conectare va duce la anularea garanției.
- Este obligatoriu să vă conectați aparatul la o priză cu împământare. Nerespectarea acestei cerințe poate duce la electrocutare sau cauza răni grave. Este esențial pentru siguranța dumneavoastră să dețineți o conexiune care să corespundă cu standardele privind instalațiile electrice aplicabile în țara dumneavoastră. Dacă instalația dumneavoastră nu este echipată cu o priză cu împământare, este esențial ca înainte de a efectua conexiunea, să apelați la personal autorizat pentru a aduce la norme instalația dumneavoastră.
- Scoateți din priză aparatul când ați finalizat utilizarea acestuia sau atunci când doriți să-l curățați.
- Nu utilizați aparatul dacă:
 - se deteriorează cablul de alimentare,
 - dacă aparatul a fost scăpat pe jos și prezintă semne vizibile de deteriorare sau nu funcționează corect.

În oricare dintre cazuri, aparatul trebuie trimis celui mai apropiat centru de service pentru a elimina orice risc. Consultați documentele referitoare la garanție.

- Orice altă intervenție în afară de activitățile obișnuite de curățare și întreținere zilnică realizate de client trebuie efectuată de către un centru de service autorizat.

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



Să ajutăm la protejarea mediului!

① Aparatul dumneavoastră conține multe materiale care pot fi recuperate sau reciclate.

➔ Predați-l unui punct de colectare pentru a fi procesat.

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

VARNOSTNA NAVODILA

POMEMBNI ZAŠČITNI UKREPI

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

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


- Aparat lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, in osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe, ki nimajo izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so dobile navodila glede uporabe aparata na varen način, in razumejo tveganja, povezana z uporabo. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Aparata ne smejo čistiti in vzdrževati otroci, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.

Aparat in kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.

- Aparat je namenjen le uporabi v zaprtih prostorih v gospodinjstvu in na nadmorski višini nižji od 4000 m.
- Svarilo: nevarnost poškodbe zaradi neprimerne uporabe naprave.
- Svarilo: površina grelnega elementa po uporabi ostane vroča.
- Aparata ne smete potopiti v vodo ali katero koli drugo tekočino.
- Ne presežite količin, ki so navedene v receptih.

Pri aparatih za pripravo kruha s prostornino 1 kg:
ne pripravite več kot 1000 g testa,

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

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

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



Pomagajte zaščititi okolje!

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

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

VAŽNE MERE ZAŠTITE

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

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


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

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

Za kućne pekare od 1 kg:

Nemojte da prekoračujete ukupnu količinu od 1000 g testa.

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

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

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



Pomozimo u zaštiti životne sredine!

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

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

SIGURNOSNE UPUTE

VAŽNE MJERE ZAŠTITE

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

proizvođač, ovlašteni serviser ili druga slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starosne dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili nedostatnog iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućeni u siguran način korištenja uređaja te ako su razumjeli opasnosti u svezi s tim. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smiju obavljati djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.


Uređaj i pripadajući kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

- Ovaj uređaj namijenjen je samo uporabi u zatvorenim prostorima i kućanstvu, na nadmorskoj visini ispod 4.000 m.
- Oprez! Rizik od nepravilne uporabe uređaja.
- Oprez! Nakon uporabe na površini grijača zadržava se toplina.
- Uređaj se ne smije uranjati u vodu ili druge tekućine.
- Nemojte prekoračiti količine navedene u receptu.

Za uređaje kapaciteta 1 KG:

Nemojte prekoračiti količinu od ukupno 1.000 g tijesta

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

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

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



Pridonesimo zaštiti okoliša!

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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


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

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

For 1 KG bread machines:

Do not exceed a total of 1000 g of dough,

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

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

Do not touch the hot surfaces of the appliance.

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

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

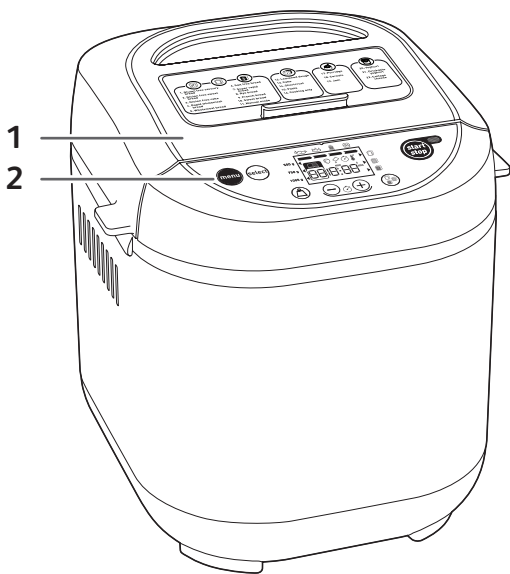
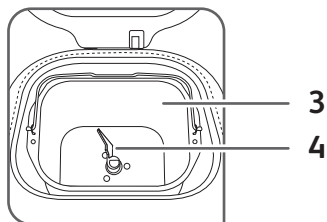
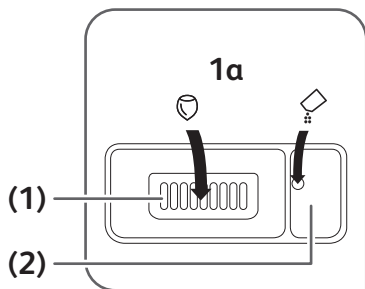
- All interventions other than cleaning and everyday maintenance by the customer must be performed by an authorised service centre.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord hanging within reach of children.
- The power cord must never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

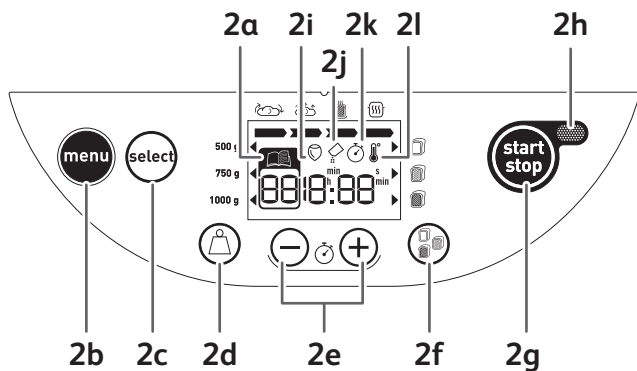
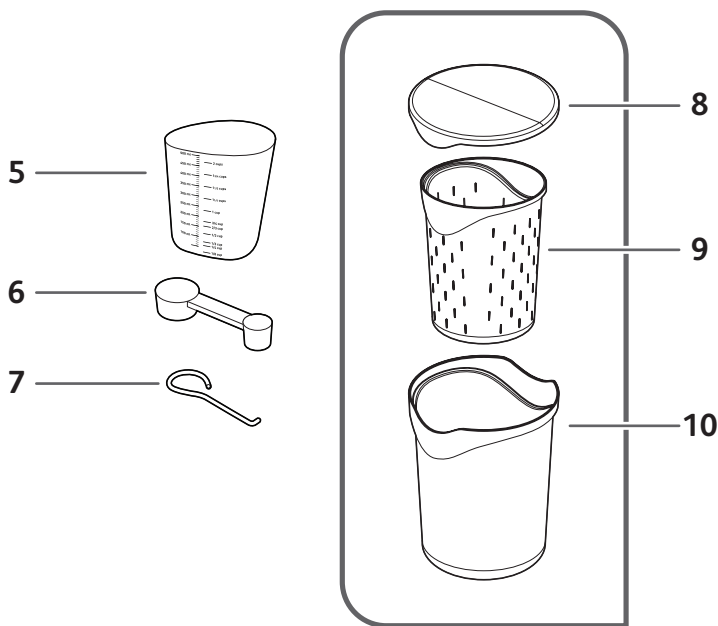


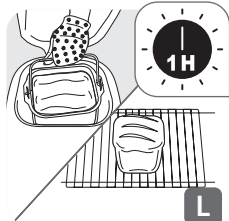
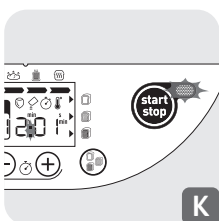
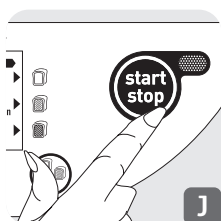
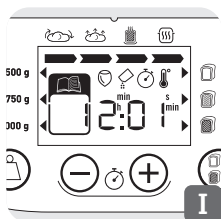
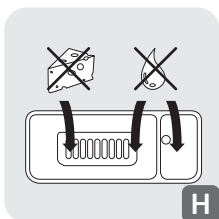
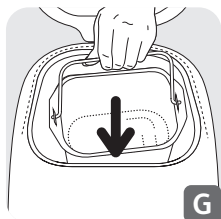
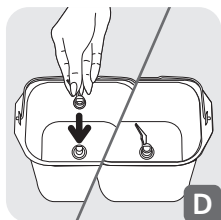
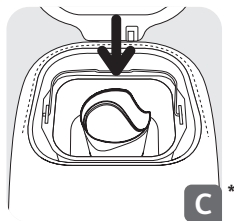
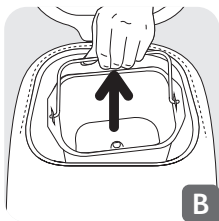
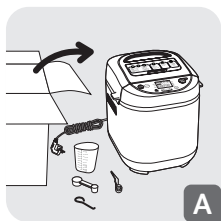
Let's help to protect the environment!

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

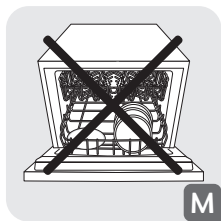
Note: These instructions are not suitable for use in the UK as the ingredients and timings may differ for UK use and therefore the performance of the breadmaker may vary and be disappointing for the UK consumer.







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



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

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

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

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

БЪРЗО СТАРТИРАНЕ

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

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

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

ФРЕНСКИ ХЛЯБ (програма 9)	СЪСТАВКИ - ч.л. = чаена лъжичка - с.л. = супена лъжица	
ЦВЯТ НА КОРИЧКАТА = СРЕДЕН	1. ВОДА = 365 ml	3. БРАШНО ЗА ХЛЯБ (Т55) = 620 г
ТЕГЛО = 1000 г	2. СОЛ = 2 ч.л.	4. МАЯ = 1½ ч.л.


ИЗПОЛЗВАНЕ НА ВАШАТА МАШИНА ЗА ХЛЯБ


Избор на програма

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

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


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

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


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

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

Избор на тегло на хляба

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

Избор на цвят на коричката

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

Активиране/деактивиране на диспенсерите

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



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

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

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

Поставяйте само инстантна суха мая в диспенсера за мая.

Старт / стоп

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

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

1. Месене

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

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

2. Бухване

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

3. Печене

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



4. Поддържане на топлина


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

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

ПРОГРАМА С ОТЛОЖЕН СТАРТ

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

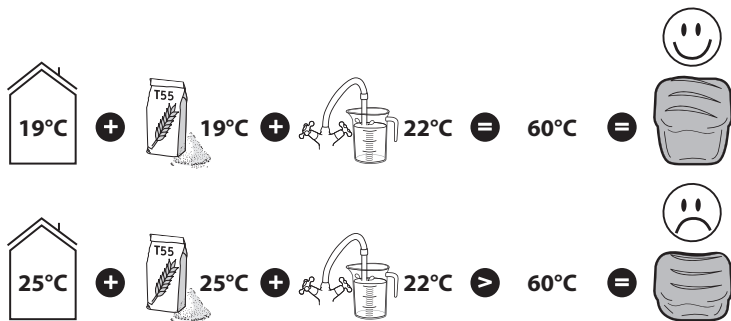
Тази стъпка се извършва след избиране на програмата, цвета на коричката и теглото. Показва се времето на програмата. За да настроите времето за отложен старт, натискайте **+** и **-**. Машината показва общото време до края на печенето.  светва. Натиснете , за да стартирате програмата с отложен старт.

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

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



ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ

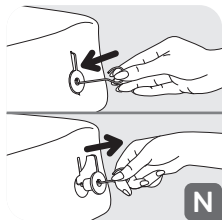
- Всички използвани съставки трябва да бъдат със стайна температура (освен ако не е посочено друго) и да бъдат с посоченото тегло. **Измервайте течностите с помощта на предоставената градуирана чаша. Използвайте предоставената лъжица, за да измервате супени лъжици от едната страна и чаени лъжички – от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



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

Обща поредност за следване:

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



Предупреждения за използване на безглутенови програми

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

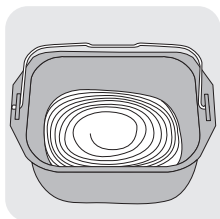
Безглутеновият хляб и кекс са подходящи за хората с нетолерантност към глутена (хора с цьолиакия), който се съдържа в някои зърнени култури (пшеница, ечемик, ръж, овес, камут, спелта и др.).

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

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

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

Пример: променете количеството течност.



Прекалено течно



ОК



Прекалено сухо

Изключение: тестото за кекс трябва да остане доста течно.

ИЗБОР НА СЪСТАВКИ ЗА ХЛЯБ

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

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

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

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

Брашна: Препоръчва се използване на брашно T55, освен ако рецептата не изисква друго. Когато използвате смески от специални видове брашно за хляб, бриош или млечен хляб, не надвишавайте общо 750 г тесто (брашно + вода).

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

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

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

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

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

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

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

Не всички марки безглутенови заготовки дават едни и същи резултати.

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

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

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

Тя също така подобрява структурата на тестото.

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

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

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

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

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

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

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

ИЗБОР НА СЪСТАВКИ ЗА КИСЕЛО МЛЯКО

Мляко

Какъв вид мляко мога да използвам?

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

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

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

Ферментиращ агент

За киселото мляко

Ферментиращият агент може да бъде:

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

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

Време за ферментиране

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

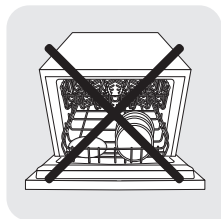


След като приготвянето приключи, поставете киселото мляко в хладилника за най-малко 4 часа и го консумирайте в рамките на 7 дни.

Сирице (за меко бяло сирене)

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

- Изключете уреда от контакта и изчакайте да се охлади напълно.
- Измийте тавата и лопатката за месене с топла сапунена вода. Ако лопатката за месене не излиза от тавата, я накиснете за 5 до 10 мин.
- Почистете другите компоненти с влажна гъба. Подсушете добре.
- **Никоя част не може да се мие в съдомиялна.**
- Не използвайте никакви домакински препарати за почистване, абразивни гъби и телчета или спирт. Използвайте мека, влажна кърпа.
- Никога не потапяйте корпуса или капака на уреда.







РЪКОВОДСТВО ЗА РЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ И ПОДОБРЯВАНЕ НА РЕЦЕПТИТЕ ВИ

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

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

РЪКОВОДСТВО ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ТЕХНИЧЕСКИ НЕИЗПРАВНОСТИ

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

- | | |
|--|--|
| <p>1 Poklopac</p> <p>a Dozator</p> <p style="padding-left: 20px;">(1) Dozator za dodatne sastojke</p> <p style="padding-left: 20px;">(2) Dozator za kvasac</p> <p>2 Kontrolna ploča</p> <p>a Zaslon prikaza</p> <p>b Odabir programa</p> <p>c Dugme za postavke</p> <p>d Odabir težine</p> <p>e Dugmad za postavke odgođenog pokretanja i podešavanje vremena</p> <p>f Odabir boje korice</p> <p>g Dugme za pokretanje/zaustavljanje</p> <p>h Svjetlosni indikator rada</p> | <p>i Aktivacija dodatnih sastojaka</p> <p>j Aktivacija dozatora za kvasac</p> <p>k Postavke vremena</p> <p>l Postavke temperature</p> <p>3 Kalup za kruh</p> <p>4 Lopatica za miješenje</p> <p>5 Mjerna posuda s oznakama</p> <p>6 Mjerna mala kašika/mjerna velika kašika</p> <p>7 Kuka za podizanje lopatice za miješenje</p> <p>8 Poklopac odjeljka za odlaganje</p> <p>9 Posuda za svježi sir</p> <p>10 Posuda za jogurt</p> |
|--|--|




Izmjeren nivo zvučne snage za ovaj proizvod je 66 dB.

PRIJE PRVE UPOTREBE

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

BRZO POKRETANJE

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



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

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

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

UPOTREBA PEKAČA KRUHA


Odabir programa


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



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

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


OBJAŠNJENJE RUČNOG REŽIMA RADA

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


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

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

Odabir težine kruha

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

Odabir boje korice

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

Aktivacija/deaktivacija dozatora



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

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

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

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

Pokretanje/zaustavljanje

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

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

1. Miješenje

Ovaj ciklus omogućuje izgradnju strukture tijesta i njegovo pravilno dizanje. Za bolje dizanje tijesta stavite suhi instant kvasac u dozator (2). Tokom ovog ciklusa možete dodati sastojke: suho voće, masline i sl. Neki od dodatnih sastojaka mogu se staviti u dozator (1) i na početku pripreme recept: orašasti plodovi, sjemenke, groždice, čokoladni čips, suho voće, trave. Budite oprezni: neki se sastojci ne mogu stavljati u dozator jer bi se mogli zalijepiti na stjenke dozatora, npr. masni i vlažni sastojci kao što su sir i šunka. Te sastojke možete staviti direktno u kalup za kruh na početku pravljenja recepta.

2. Dizanje

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

3. Postupak pečenja

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

4. Održavanje toplote



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


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

PROGRAM ODGOĐENOG POKRETANJA

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

BS

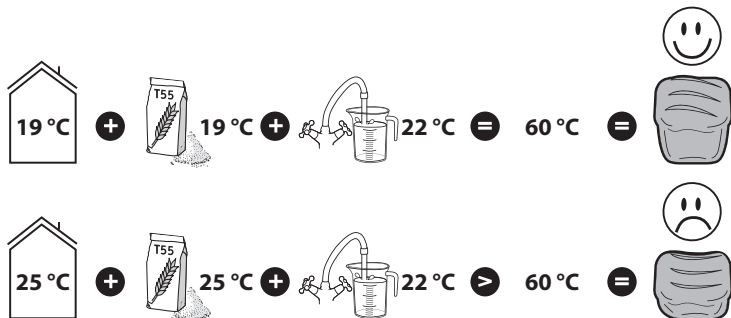
Ovaj korak slijedi nakon odabira programa, boje korice i težine. Prikazuje se vrijeme trajanja programa. Za podešavanje vremena odgođenog pokretanja pritisnite **+** i **-**. Prije završetka postupka pečenja uređaj prikazuje ukupno trajanje.  svijetli. Za pokretanje programa odgođenog pokretanja pritisnite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

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

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



PRAKTIČNI SAVJETI

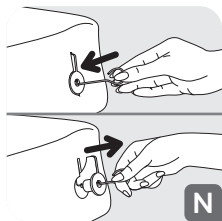
1. Svi sastojci koji se koriste moraju biti sobne temperature (ako nije drugačije navedeno), i moraju se tačno izvagati. **Izmjerite tekućine pomoću priložene mjerne posude s oznakama. Koristite priloženu kašiku za mjerenje velikih kašika s jedne strane i malih kašika s druge strane.** Nepravilna mjerenja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



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

Opći redoslijed kojeg se treba pridržavati:

- Tekućine (omekšali maslac, ulje, jaja, voda, mlijeko)
 - So
 - Šećer
 - Prva polovina brašna
 - Mlijeko u prahu
 - Određeni kruti sastojci
 - Druga polovina brašna
 - Kvasac (ako nije u dozatoru)
6. Kod nestanka struje koji traje kraće od 7 minuta, uređaj će zapamtiti status i nastaviti rad nakon što se ponovo uspostavi napajanje.
 7. Ako želite izvesti dva ciklusa pečenja kruha odmah jedan iza drugog, pričekajte otprilike 1 h između oba ciklusa kako bi se uređaj ohladio i kako ne bi bilo mogućeg utjecaja na pripremu kruha.
 8. Kada vadite kruh, u njemu može ostati zaglavljena lopatica za miješenje. U tom slučaju oprezno je izvadite pomoću kuke. Da biste to učinili, umetnite kuku u osovinu lopatice za miješenje i podignite je da biste je izvadili.
 9. Za isključivanje pekača kruha pritisnite dugme  3 sekunde.
 10. Za gašenje zvučnih signala pritisnite dugme  3 sekunde.



Upozorenje za bezglutenske programe

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

Bezglutenski kruh i kolači prikladni su za osobe koje imaju

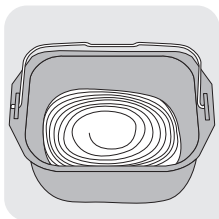
intoleranciju na gluten (celijakiju) koji je prisutan u nekoliko žitarica (pšenica, ječam, raž, zob, kamut, spelta, itd.).

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

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

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

Primjer: podesite količinu tekućine.



Previše tekuće



OK



Previše suho

Izuzetak: tijesto za kolače mora biti prilično tekuće.

ODABIR SASTOJAKA ZA KRUH

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

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

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

Jednake vrijednosti količine/težine suhog kvasca i komprimiranog kvasca:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Svi brendovi gotovih bezglutenskih mješavina ne daju iste rezultate.

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

So: reguliše aktivnost kvasca i daje okus kruhu.

Prije početka pravljenja ne smije doći u kontakt s kvascem.

Također poboljšava strukturu tijesta.

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

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

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

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

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

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

ODABIR SASTOJAKA ZA JOGURT

Mlijeko

Koju vrstu mlijeka mogu koristiti?

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

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

Sredstvo za fermentaciju

Za jogurt

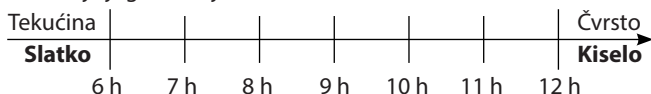
Sredstvo za fermentaciju može biti:

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

Svojstva sredstava mogu se uništiti previsokim temperaturama.

Trajanje fermentacije

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



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

Sirilo (za meki bijeli sir)








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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE





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



VODIČ ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA KAKO BISTE POBOLJŠALI SVOJE RECEPTE

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

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

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

DESCRIERE

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



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

ÎNAINTEA PRIMEI UTILIZĂRI

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

GHID DE PORNIRE RAPIDĂ

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



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

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

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

UTILIZAREA MAȘINII DUMNEAVOASTRĂ DE PÂINE

Selectarea programului


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


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



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

EXPLICAREA MODULUI MANUAL


RO

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


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

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

Selectarea greutateii pâinii

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

Selectarea culorii crustei

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

Activarea / dezactivarea distribuitorilor

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



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

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

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

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

Pornirea/Oprirea

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

UTILIZAREA MAȘINII DE FĂCUT PÂINE

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

RO

1. Frământarea

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

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

2. Dospirea

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

3. Coacerea

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

4. Păstrarea la cald

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

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

PROGRAMUL DE PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ

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

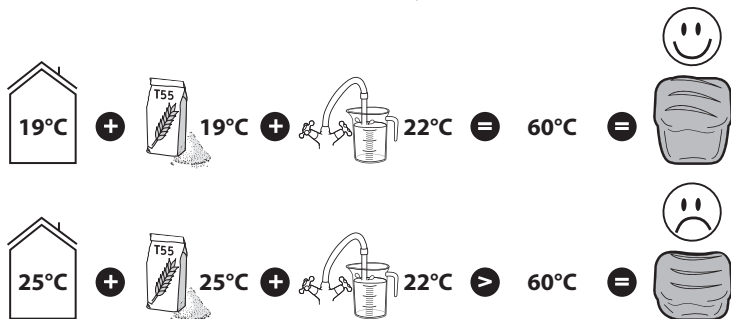
Acest pas are loc după selectarea programului, a gradului de rumenire al crustei și al greutateii. Durata programului este afișată. Pentru a regla ora de pornire întârziată, apăsați **+** și **-**. Mașina afișează durata totală înainte de terminarea coacerii. **■** se aprinde. Apăsați **start stop**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

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

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



SFATURI PRACTICE

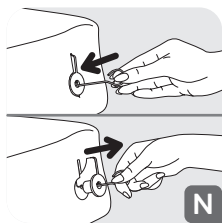
1. Toate ingredientele trebuie utilizate la temperatura camerei (dacă nu este indicat opusul) și trebuie cântărite cu precizie. **Măsurați lichidele cu ajutorul paharului dozator furnizat. Utilizați lingura pentru măsurarea lingurilor cu un capăt și a lingurițelor cu celălalt capăt.** Măsurătorile imprecise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



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

Ordinea generală de respectat:

- Lichide (unt topit, ulei, ouă, apă, lapte)
 - Sare
 - Zahăr
 - Prima jumătate din cantitatea de făină
 - Lapte praf
 - Ingrediente solide specifice
 - A doua jumătate a cantității de făină
 - Drojdia (dacă nu este amplasată în distribuitor)
6. În timpul unei întreruperi de curent de sub 7 minute, mașina va păstra starea curentă și va relua funcționarea în momentul restabilirii alimentării electrice.
 7. Dacă doriți să preparați o pâine imediat după alta, așteptați aproximativ 1 oră între cele două cicluri pentru a-i permite mașinii să se răcească și să prevină orice eventual impact asupra preparării pâinii.
 8. Când scoateți pâinea din cuvă, este posibil ca paleta de frământare să rămână blocată în pâine. În acest caz, utilizați cârligul pentru a o îndepărta cu delicatețe.
În acest scop, introduceți cârligul în axul paletelor de frământare, iar apoi ridicați-l pentru a îndepărta paleta.
 9. Pentru a opri mașina de făcut pâine, apăsați butonul  timp de 3 secunde.
 10. Pentru anularea semnalului sonor, apăsați butonul  timp de 3 secunde.



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

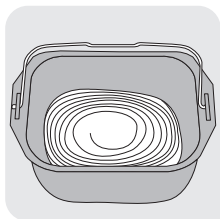
Pâinile și prăjiturile fără gluten sunt adecvate pentru cei care sunt intoleranți la gluten (cei care suferă de boala celiacă) prezent în mai multe cereale (grâu, orz, secară, ovăz, kamut, triticală, etc.)

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

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

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

Exemplu: reglați cantitatea de lichid.



Prea lichid



OK



Prea uscat

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

SELECȚIA INGREDIENTELOR PENTRU PÂINE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sarea: Aceasta reglează activitatea drojdiei și dă gust pâinii.

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

De asemenea, sarea îmbunătățește structura aluatului.

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

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

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

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

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

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

SELECȚIA INGREDIENTELOR PENTRU IAURT

Lapte

Ce tip de lapte poate fi utilizat?

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

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

Agentul de fermentare

Pentru iaurt

Agentul de fermentare poate fi:

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

Proprietățile agenților pot fi distruse de temperaturile prea ridicate.

Durata de fermentare

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



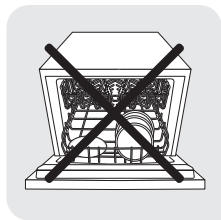
După terminarea gătitului, introduceți iaurtul în frigider timp de cel puțin 4 ore și consumați-l în maxim 7 zile.

Cheag animal (pentru brânză albă moale)

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








CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

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







GHID DE DEPANARE PENTRU ÎMBUNĂTĂȚIREA REȚETELOR DUMNEAVOASTRĂ

RO

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

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

GHID TEHNIC DE DEPANARE

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

OPIS

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

Izmerjena raven zvočne moči tega izdelka je 66 dBA.

PRED PRVO UPORABO

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

HITRI ZAGON

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

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

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

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

UPORABA APARATA ZA PRIPRAVO KRUHA


Izbira programa


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



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

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


POJASNILO ROČNEGA NAČINA

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


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

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

Izbira teže kruha

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

Izbira barve skorje

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

Aktivacija/deaktivacija dozirnikov

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

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

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

V dozirnik za kvas lahko daste samo instant suhi kvas.

Zagon/ustavitev



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

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

1. Gnetenje

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

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

2. Vzhajanje

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

3. Pečenje

Testo spremeni v štruco in zagotovi želeno barvo skorje ter hrustljivost.



4. Ohranjanje toplote


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

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

PROGRAM Z ZAKASNITVIJO ZAGONA

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

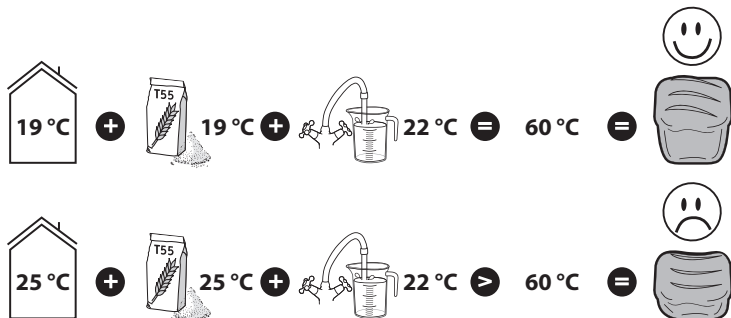
Ta korak se pojavi, ko izberete program, barvo skorje in težo. Prikazan je čas trajanja programa. Če želite nastaviti čas zakasnitve zagona, pritisnite **+** in **-**. Naprava prikaže skupno trajanje do konca pečenja. Zasveti . Pritisnite  da zaženete program z zakasnitvijo zagona.

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

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



PRAKTIČNI NASVETI

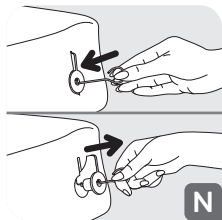
1. Vse uporabljene sestavine morajo biti sobne temperature, če ni navedeno drugače, in natančno stehtane. **Tekočine izmerite s priloženo merico. S priloženo žlico na eni strani izmerite količino, ki ustreza jedilni žlici, in na drugi strani količino, ki ustreza čajni žlički.** Nepravilno izmerjene in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



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

Splošni vrstni red, ki ga upoštevajte:

- tekočine (zmehčano maslo, olje, jajca, voda, mleko),
 - sol,
 - sladkor,
 - prva polovica moke,
 - mleko v prahu,
 - posebne trdne sestavine,
 - druga polovica moke,
 - kvas, če ni v dozirniku.
6. V primeru izpada elektrike, krajšega od 7 minut, bo aparat shranil svoje stanje in nadaljeval s pripravo, ko bo električna energija zopet na voljo.
 7. Če želite, da cikel priprave kruha takoj sledi prejšnjemu ciklu, med obema cikloma počakajte približno 1 uro, da se aparat ohladi in da preprečite potencialni vpliv na pripravo kruha.
 8. Med jemanjem kruha iz aparata se lahko metlica za gnetenje zagodji vanj. V tem primeru jo s pomočjo kavlja previdno odstranite. To naredite tako, da kavelj vstavite v gred metlice za gnetenje, nato jo dvignete in odstranite.
 9. Če želite izklopiti aparat za pripravo kruha, pritisnite in 3 sekunde pridržite gumb .
 10. Če želite odstraniti zvočni signal, pritisnite in 3 sekunde pridržite gumb .



Opozorila za programe, pri katerih se uporablja moka brez glutena

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

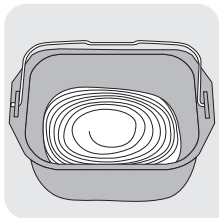
Kruh in pecivo brez glutena je primerno za osebe, ki so preobčutljive na gluten (osebe s celiakijo), ki je prisoten v številnih žitih (pšenica, ječmen, rž, oves, kamut, pira itd.).

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

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

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

Primer: prilagodite količino tekočine.



Preveč tekoče



V redu



Presuho

Izjema: testo za pecivo mora ostati precej tekoče.

IZBOR SESTAVIN ZA KRUH

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

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

Upoštevajte priporočene količine (glejte spodnjo tabelo primerjave).

Količina/primerjava količine suhega in stisnjenega kvasa:

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

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

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

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

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

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

Sredstva za zgoščevanje za kruh brez glutena: Če želite ustvariti

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

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

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

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

Sol: Regulira aktivnost kvasovk in daje kruhu okus.

Sol ne sme priti v stik s kvasom.

Sol tudi izboljšuje strukturo testa.

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

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

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

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

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

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

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

IZBOR SESTAVIN ZA JOGURT

Mleko

Katero vrsto mleka lahko uporabljam?

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

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

Sredstvo za fermentacijo

Jogurt

Sredstvo za fermentacijo je lahko:

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

Lastnosti sredstev lahko uničijo previsoke temperature.

Trajanje fermentacije

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



SL

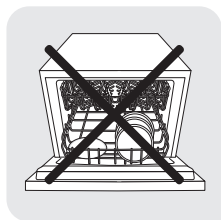
Ko je priprava končana, dajte jogurt v hladilnik za vsaj 4 ure in ga porabite najkasneje v 7 dneh.

Sirilo (za mehak bel sir)








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

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

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







VODNIK ZA ODPRAVLJANJE TEŽAV ZA IZBOLJŠANJE RECEPTOV

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

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

VODNIK PO ODPRAVLJANJU TEHNIČNIH TEŽAV

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

OPIS

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

Izmeren nivo zvučne snage za ovaj proizvod je 66 dB.

PRE PRVE UPOTREBE

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

BRZO POKRETANJE

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

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

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

SR

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

UPOTREBA KUĆNE PEKARE


Izbor programa

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


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



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

OBJAŠNJENJE RUČNOG REŽIMA RADA


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

SR


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

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

Izbor težine hleba

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

Izbor boje korice

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

Aktivacija/deaktivacija dozera



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

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

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

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

Pokretanje/zaustavljanje

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

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

1. Mešenje

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

2. Narastanje testa

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

3. Postupak pečenja

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

4. Održavanje toplote

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

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

PROGRAM ODLOŽENOG STARTA

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

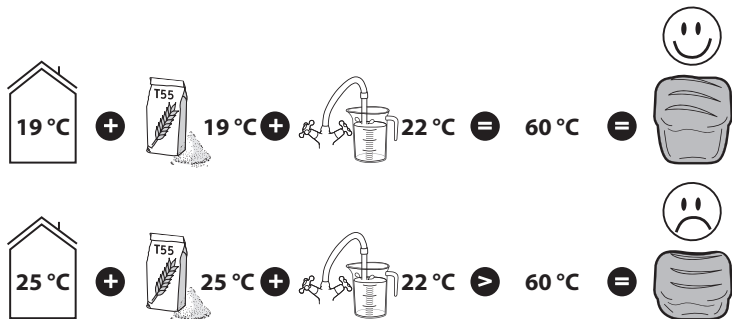
Ovaj korak sledi posle izbora programa, boje korice i težine. Prikazuje se vreme trajanja programa. Za podešavanje vremena odgođenog pokretanja pritisnite **+** i **-**. Pre završetka postupka pečenja, aparat prikazuje ukupno trajanje. Svetli **!**. Za pokretanje programa odloženog starta pritisnite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

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

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

PRAKTIČNI SAVETI



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

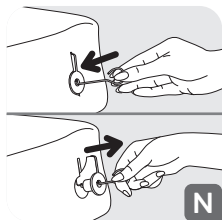


2. Upotrebite sastojke pre isteka njihovog roka trajanja i držite ih na suvom, hladnom mestu.
3. Brašno mora tačno da se izmeri uz pomoć kuhinjske vage. **Koristite aktivni suvi pekarski kvasac** (u kesicama).
4. Izbegavajte otvaranje poklopca tokom upotrebe (ako nije drugačije navedeno).
5. Sledite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

SR

Opšti redosled kojeg se treba pridržavati:

- Tečnosti (omekšali maslac, ulje, jaja, voda, mleko)
 - So
 - Šećer
 - Prva polovina brašna
 - Mleko u prahu
 - Određeni čvrsti sastojci
 - Druga polovina brašna
 - Kvasac (ako nije u dozeru)
6. Kod nestanka struje koji traje kraće od 7 minuta, aparat će da zapamti status i nastavi sa radom nakon što se ponovo uspostavi napajanje.
 7. Ako želite da izvedete dva ciklusa pečenja hleba odmah jedan iza drugog, sačekajte otprilike 1 h između oba ciklusa, da bi se aparat ohladio i da ne bi bilo mogućeg uticaja na pripremu hleba.
 8. Kada vadite hleb, u njemu može da ostane zaglavljena lopatica za mešenje. U tom slučaju oprezno je izvadite uz pomoć kuke. Da biste to učinili, umetnite kuku u osovinu lopatice za mešenje i podignite je da biste je izvadili.
 9. Za isključivanje kućne pekare pritisnite taster  3 sekunde.
 10. Za isključivanje zvučnih signala pritisnite taster  3 sekunde.



Upozorenje za bezglutenske programe

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

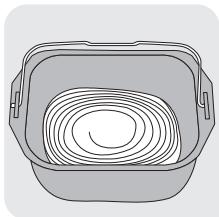
Bezglutenski hleb i kolači su pogodni za osobe, koje imaju intoleranciju na gluten (celijakiju), koji je prisutan u nekoliko žitarica (pšenica, ječam, raž, ovas, kamut, spelta, itd.).

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

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

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

Primer: podesite količinu tečnosti.



Previše tečno



OK



Previše suvo

Izuzetak: testo za kolače mora da bude prilično tečno.

IZBOR SASTOJAKA ZA HLEB

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

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

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

Jednake vrednosti količine/težine suvog kvasca i svežeg kvasca:

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

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

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

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

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

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

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

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

Svi brendovi gotovih bezglutenskih mešavina ne daju iste rezultate.

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

So: reguliše aktivnost kvasca i daje ukus hlebu.

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

Poboljšava i strukturu testa.

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

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

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

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

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

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

IZBOR SASTOJAKA ZA JOGURT

Mleko

Koju vrstu mleka mogu da koristim?

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

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

Sredstvo za fermentaciju

Za jogurt

Sredstvo za fermentaciju može da bude:

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

Svojstva sredstava mogu da se unište previsokim temperaturama.

U zavisnosti fermentacije

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



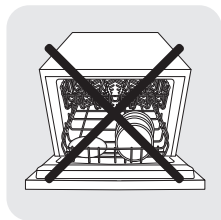
Posle završetka postupka pravljenja, stavite jogurt u frižider na najmanje 4 sata i potrošite ga u roku od 7 dana.

Sirilo (za meki beli sir)








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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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







VODIČ ZA REŠAVANJE PROBLEMA ZA POBOLJŠANJE RECEPATA

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

SR

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

VODIČ ZA REŠAVANJE TEHNIČKIH PROBLEMA

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

OPIS


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



Izmjerena razina zvučne snage za ovaj proizvod je 66 dB.

PRIJE PRVE UPORABE

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

BRZO POKRETANJE

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

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

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

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

UPORABA PEKAČA KRUHA


Odabir programa


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



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

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


OBJAŠNJENJE RUČNOG NAČINA RADA

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


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

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

Odabir težine kruha

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

Odabir razine tamnjenja

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

HR

Aktiviranje/deaktiviranje dozatora

Za aktiviranje ili deaktiviranje dozatora pritisnite tipku za postavke (2c).

Na LCD zaslonu pojavit će se dva piktograma dozatora ako je opcija dozatora dostupna za željene programe.

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

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

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

Pokretanje/zaustavljanje

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

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

1. Miješenje

Ovaj ciklus omogućuje izgradnju strukture tijesta i njegovo pravilno dizanje. Za bolje dizanje tijesta stavite suhi instant kvasac u dozator (2). Tijekom ovog ciklusa možete dodati sastojke: suho voće, masline i sl. Neki od dodatnih sastojaka mogu se staviti u dozator (1) i na početku pripreme recept: orašasti plodovi, sjemenke, groždice, čokoladni čips, suho voće, trave. Budite oprezni: neki se sastojci ne mogu stavljati u dozator jer bi se mogli zalijepiti na stijenke dozatora, npr. masni i vlažni sastojci kao što su sir i šunka. Te sastojke možete staviti izravno u kalup za kruh na početku izrade recepta.

2. Dizanje

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

3. Postupak pečenja

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

4. Održavanje hrane toplom

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

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

PROGRAM ODGOĐENOG STARTA

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

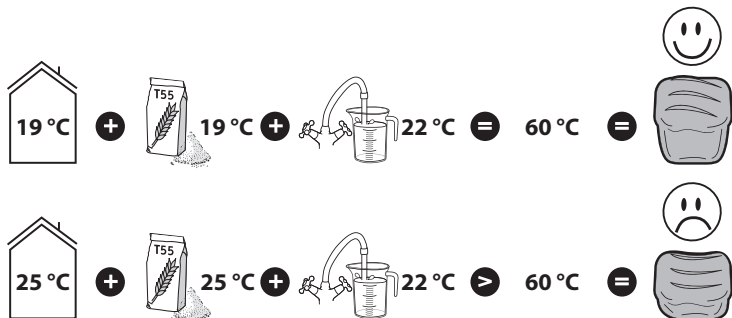
Ovaj korak slijedi nakon odabira programa, boje korice i težine. Prikazuje se vrijeme trajanja programa. Za namještanje vremena odgođenog pokretanja pritisnite **+** i **-**. Prije završetka postupka pečenja uređaj prikazuje ukupno trajanje. **■** zasvijetli. Za pokretanje programa odgođenog pokretanja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

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

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



PRAKTIČNI SAVJETI

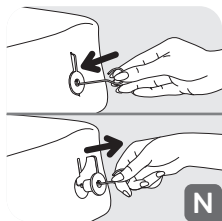
1. Svi sastojci koji se koriste moraju biti sobne temperature (ako nije drukčije navedeno), i moraju se točno izvagati. **Izmjerite tekućine pomoću priložene mjerne posude s oznakama. Koristite priloženu žlicu za mjerenje velikih žlica s jedne strane i čajnih žličica s druge strane.** Nepravilna mjerenja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



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

Opći redoslijed kojeg se treba pridržavati:

- Tekućine (omekšali maslac, ulje, jaja, voda, mlijeko)
 - Sol
 - Šećer
 - Prva polovica brašna
 - Mlijeko u prahu
 - Određeni kruti sastojci
 - Druga polovica brašna
 - Kvasac (ako nije u dozatoru)
6. Kod nestanka struje koji traje kraće od 7 minuta uređaj će zapamtiti status i nastaviti rad nakon što se ponovno uspostavi napajanje.
 7. Ako želite izvesti dva ciklusa pečenja kruha izravno jedan iza drugog pričekajte otprilike 1 h između oba ciklusa kako bi se uređaj ohladio i kako ne bi bilo mogućeg utjecaja na pripremu kruha.
 8. Kad vadite kruh u njemu može ostati zaglavljena lopatica za miješenje. U tom je slučaju oprezno izvadite pomoću kuke. Da biste to učinili umetnite kuku u osovinu lopatice za miješenje i podignite je da biste je izvadili.
 9. Za isključivanje pekača kruha pritisnite tipku  na 3 sekunde.
 10. Za gašenje zvučnih signala pritisnite tipku  na 3 sekunde.



Upozorenje za bezglutenske programe

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

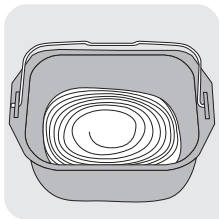
Bezglutenski kruh i kolači prikladni su za one koji imaju intoleranciju na gluten (celijakiju) koji je prisutan u nekoliko žitarica (pšenica, ječam, raž, zob, kamut, pir, itd.).

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

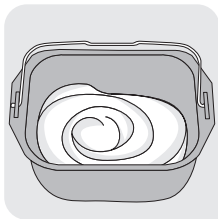
Bezglutenski recepti sastavljeni su na bazi pripravaka (nazivaju se gotovim mješavinama) za bezglutenski kruh koji su ili marke Schär ili Valpiform.

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

Primjer: podesite količinu tekućine.



Previše tekuće



OK



Previše suho

Iznimka: tijesto za kolače mora biti prilično tekuće.

ODABIR SASTOJAKA ZA KRUH

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

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

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

Jednake vrijednosti količine/težine suhog kvasca i komprimiranog kvasca:

Suhi kvasac (čž)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Komprimirani kvasac (u g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

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

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

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

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

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

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

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

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

Svi brendovi gotovih bezglutenskih mješavina ne daju iste rezultate.

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

Sol: regulira aktivnost kvasca i daje okus kruhu.

Prije početka izrade ne smije doći u doticaj s kvascem.

Također poboljšava strukturu tijesta.

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

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

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

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

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

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

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

ODABIR SASTOJAKA ZA JOGURT

Mlijeko

Koju vrstu mlijeka mogu koristiti?

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

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

Sredstvo za fermentiranje

Za jogurt

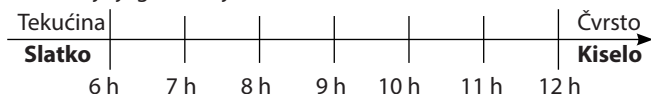
Sredstvo za fermentiranje može biti:

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

Svojstva sredstava mogu se uništiti previsokim temperaturama.

Trajanje fermentiranja

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



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

Sirilo (za meki bijeli sir)

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








HR

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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







VODIČ ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA KAKO BISTE POBOLJŠALI SVOJE RECEPTE

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

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

VODIČ ZA RJEŠAVANJE TEHNIČKIH PROBLEMA

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

DESCRIPTION


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

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

PRIOR TO FIRST USE

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

QUICK START-UP

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

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

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

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

EN

USING YOUR BREAD MACHINE


Selection of a program

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


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



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

EXPLANATION OF THE MANUAL MODE


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

EN


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

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

Selecting the bread weight

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

Selecting the crust colour

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

Activation / deactivation of the dispensers

Press “Settings button” (2c) to activate or deactivate the dispensers.



The two dispensers pictograms will appear on the LCD screen if the dispenser option is available for the desired programs.

If dispensers are available for the desired program, you can deactivate nuts dispenser or yeast dispenser, or both.

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

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

Start / Stop

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

OPERATION OF THE BREAD MACHINE

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

1. Kneading

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

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

2. Rise

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

3. Cooking

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

4. Keep warm

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

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

DELAYED START PROGRAM

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

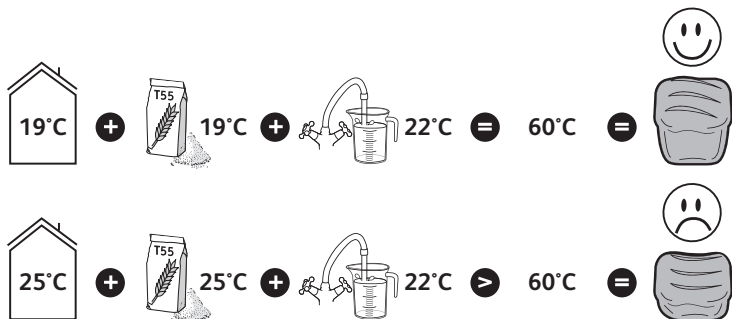
This step occurs after having selected the program, the crust colour and the weight. The program time is displayed. To adjust the delayed start time, press **+** and **-**. The machine displays the total duration prior to the end of cooking. The **!** lights up. Press **start/stop** to launch the delayed start program.

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

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



PRACTICAL ADVICE

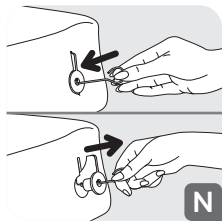
1. All ingredients used must be at room temperature (unless otherwise indicated), and must be weighed accurately. **Measure the liquids using the graduated cup provided. Use the spoon provided to measure tablespoons on one side and teaspoons on the other.** Inaccurate measurements will yield bad results.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



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

General order to follow:

- Liquids (softened butter, oil, eggs, water, milk)
 - Salt
 - Sugar
 - First half of the flour
 - Powdered milk
 - Specific solid ingredients
 - Second half of the flour
 - Yeast (if not in the dispenser)
6. During a power outage under 7 minutes, the machine will save its status and will resume its operation once the power comes online.
 7. If you wish to have one bread cycle directly follow another, wait for approximately 1 hr. between both cycles to allow the machine to cool and prevent any potential impact on bread making.
 8. When turning out your bread, the kneading paddle may remain stuck inside it. In this case, use the hook to gently remove it. To do so, insert the hook in the kneading paddle's shaft, and then lift to remove it.
 9. To turn off the bread maker, press  button for 3 seconds.
 10. To remove acoustic signal, press  button for 3 seconds.



Warnings for the use of gluten-free programs

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

For each program, a single weight is available.

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

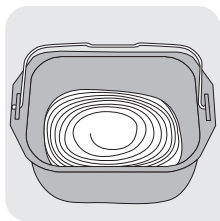
intolerance to the gluten (celiac disease sufferers) present in several cereals (wheat, barley, rye, oat, kamut, spelt, etc.).

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

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

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

Example: adjust the quantity of liquid.



Too liquid



OK



Too dry

Exception: cake batter must remain quite liquid.

CHOICE OF INGREDIENTS FOR BREAD

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

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

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

Quantity/weight equivalences between dry yeast and compressed yeast:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

It also improve the structure of the dough.

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

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

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

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

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

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

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

CHOICE OF INGREDIENTS FOR YOGHURT

Milk

Which type of milk may I use?

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

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

Fermentation Agent

For the yoghurt

The fermentation agent may be:

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

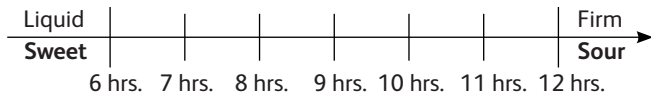
pharmacies and some health food stores.

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

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

Fermentation Time

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



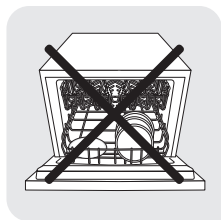
Once the cooking is done, put the yoghurt in the refrigerator for at least 4 hours, and consume it within 7 days.

Rennet (for soft white cheese)








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

CLEANING AND MAINTENANCE

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







TROUBLESHOOTING GUIDE TO IMPROVE YOUR RECIPES

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

EN

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

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

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

BG	p. 2 – 6	p. 35 – 54
BS	p. 7 – 10	p. 55 – 71
RO	p. 11 – 14	p. 72 – 88
SL	p. 15 – 18	p. 89 – 105
SR	p. 19 – 22	p. 106 – 122
HR	p. 23 – 26	p. 123 – 139
EN	p. 27 – 30	p. 140 – 156

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Tefal, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/tefal-mini-pekara-pf250135-akcija-cena/>